



Tradicionális sonkakészítés: a Bujdosó családi pincészet jótanácsai húsvétra

Finom sonka mellé jó bor dukál

A húsvét az egyik legfontosabb keresztény ünnepünk, amelyhez számos sokszínű hagyomány kapcsolódik, így például a húsvéti sonka elkészítése. A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet követi a hagyományokat, így nem telhet el a húsvét e tradicionális étel elkészítése nélkül.

Bujdosóék elárulják, mi teszi messze földön híressé húsvéti sonkájukat. Az alapanyag a legfontosabb számukra, így évek óta saját pácolású és füstölésű sonkát készítenek. Ez a feladat hagyományosan Feri papáé, aki hat hétig forgatja és locsolja a páclében a sonkát a füstölés előtt.

Nagypénteken pontyot esznek, amit szintén Feri papa fog ki a Balatonból. Idén tejszínes turbolyamártással fogják fogyasztani, amihez tökéletesen illenek sauvignon blanc és olaszrizling boraik, így többek között a Torony, a Csomó vagy új boruk, a Pannónia.

A következő napok menüit viszont a sonka határozza meg. Tanácsuk szerint kerülni kell a gyorspácolt sonkát, helyette hagyományos pácolású vagy parasztsonkát érdemes főzni. A következő lépés során meleg vízben lesórolják a sonkát, azután hideg vízben áztatják pár órán át, majd ezt követően új vízben egy nagyobb fej vöröshagymával, egy fej fokhagymával, szemes borssal, babérlevéllel és szemes korianderrel ízesítve néhány órán át, csendes lángon puhára főzik. A családi recept alapján a sonkát ezután a fűszeres lében hagyják kihűlni, majd tepsibe teszik és lepréselik. A sonka zamatát a szürkebarát teltsége még inkább hangsúlyozza, így az Iránytű, a Matacs '11, a Nemere '12 tökéletesen illik a menühöz, de vörösboraik közül a gyümölcsös illatú Ibituba és a Sirocco '09 is épp ilyen megfelelő kiegészítője lehet a húsvéti ebédnek. Részletes borleírás a linkre kattintva érhető el: <http://webshop.bujdoso.com/>

Ezenkívül egy olyan praktikát is bevetnek, amit talán kevesek ismernek: az alaposan megmosott tojásokat a sonka mellett, vagy annak levében főzik meg, így a tojások is egészen egyedi ízvilágot kapnak. A sonkát a tojások mellett saját termesztésű zöldhagymával és hónapos retekkel fogyasztják. „Gyerekek, retket is egyetek!”- idézi fel kassai dédanyja mára családi szállóigévé vált mondatát Bujdosó Ferenc, a Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet vezető borásza.

A saját alapanyagokból előállított húsvéti menü nem csak ínycsiklandó, de egészséges is. Előfordul azonban, hogy egy-egy rosszul kiválasztott bor elrontja az ízvilágot. Tévhit ugyanis az, hogy ugyanaz a bor jó a főtt sonkához, amit erős tormával eszünk, vagy a tojáshoz, amit esetleg lágy ízű mártással fogyasztunk. Ezért érdemes időt fordítani a megfelelő

borválasztásra. Ehhez nyújt segítséget a Bujdosó Pincészet étel- és borpárosítási útmutatója, amely az alábbi linken érhető el: <http://www.bujdoso.com/bujdoso-tanyeralatet/>

A Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészetéről

A nagy hagyományokkal rendelkező Bujdosó család a Balaton déli partján gazdálkodik. A változatos somogyi domboság legszebb dűlőin Viszipusztától a holládi Bari-hegyig a legmodernebb technológiát is alkalmazva összesen nyolcvankét hektár szőlőt művelnek. Bujdosóék 1972-ben telepítették az első hold szőlőt. Csak és kizárólag saját szőlőalapanyaggal dolgoznak, abból is a válogatott legszebb, legminőségibb tételekből termelik a bort. Az elmúlt két évtizedben szőlőterületek rekonstrukciójával, és új telepítésekkel, valamint a művelési módok korszerűsítésével alapozták hosszú távú céljaikat. Mivel a termőhelyek tulajdonságai, adottságai döntően meghatározzák a szőlő értékeit, a tudatos, több évtizedes munka eredményeként minőségi szőlőt termelhetnek. Így termékpalettájukon ma már a prémium szegmensbe tartozó borok is megtalálhatók.

A szőlőterület kétharmada fehérszőlő. Legjelentősebb fajták a Tramini, a Királyleányka, a Szürkebarát és az Olaszrizling, de jelentős területen termesztenek Chardonnay, Irsai Olivér és Sauvignon Blanc fajtákat is. Legfontosabb kékszőlők a Merlot, a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc és a Pinot Noir. A Balaton közelsége okán a család mindig is kötődött a tóhoz, többek közt aktívan vitorláznak is. Prémium boraikat a Balaton klasszikus, elegáns vitorlásairól, többek közt a Sirocco, a Nemere és a Tramontana nevű hajókról nevezték el.

További információ: www.bujdoso.com
www.facebook.com/bujdoso.szolobirtok.pincszet