

ASZTALFOGLALÁS  
+36 20 373 0630  
katko.krisztina@gmail.com  
www.alkimistaszeged.hu

**ALKIMISTA**  
KULINÁRIS MŰHELY

6720 Szeged, Kelemen u. 2.

## ŐSZI SZEZON – VACSORANAPTÁR

Hűvös hajnalok, hosszabbodó árnyékok, elcsendesedő kertek és apró tüzek évadában járunk, a szezon legértékesebb komponense a szépen múltó idő. Csendéltre kívánczó alapanyagsorral mutatjuk, hogyan dolgozunk együtt ezzel az idővel, s miként válik a természetes érés koncentrált kulináris energiává.

Érkeznek a hosszan készült javak: aszalással, fermentálással, száraz hideggel kinyert és tartóssá tett ízek, csepegtetmények, lassú melegben lazult rostok, a sietve nem készíthető sajtok és kenyérkovászok, a csonthéjakból kiszabadított magvak és olajak, mindez némi aromás füsttel és itt-ott ehető avarral kísérve.

Az első arany színű körtétől az utolsó, deres vadszedrekig követjük az időnyt, amelynek közepén nem maradhat el a szokásos őszi sörvacsora és a Márton napi mulatság idézete sem.



## Őszi szezon

# VACSORANAPTÁR

**2025. szeptember 18 – november 29.**

**• Szeptember 18-19-20 | 25-26-27 | Október 2-3-4**

***Körte, kacsza, kukorica, kamilla – kistanulmány kerti sárgákra***

Még egy kis ajándék a nyártól, amikor szedjük a körtét, nyitjuk a savanyúságokat és hozzuk utolsó virágszirmokat. Megnézzük, hogy csillan a fény kacsaszíron és körtemézen, újraértelmezzük a "sonka-gomba-kukorica" feltét kombinációját, folytatjuk a főzelék-rehabilitációs programot és lesz komfort is, jól lepirított káposztás tésztával. A poharakba fényt töltünk kamillából, sárga rózsából, muskotályból, traminiből és olaszrizlingből.

**• Október 9-10-11 | 16-17-18 | 23-24-25.**

***Szőlő, szilva, tea, füst – kistanulmány birtok-bordókra***

Lassul az idő, mélyül a tónus, minden évben itt az ideje a birtokszemlének. Kilépünk a kertből, a pihenő szőlőkben, gyümölcsösben piknikezünk, szabad tüzes technikával pirosra sütünk szalonnát és fűrtet. Lesz préselt mandula, szarvasgomba és töppedt szilva, barnavajas kalács, szegedi szalámi, feketebodza, ártéri vadszeder, füstfagylalt és egy kis barátfüle. A poharakban kékfrankos és kadarka a szomszédból és kicsit távolabbról – a Sziegl, Maurer, Unger és Bott Frigyes pincészeteinek felfogásában.

**• Október 30-31. November 1.**

***Manga, miso, maláta – őszi sörvacsora***

Esti meséket főzünk, sörhabbal, kis ázsiai áthallással, javarészt hazai alapanyagokból. Bentről nézzük a kinti hideget, élvezzük a keserűség egészséges addikcióit, nyolc fogás, négy kraft sör, gyömbér, kosho, sárgaborsó-miso, amazake, malátás cipó, és a mangalica szaftos részeinek társaságában. A vacsora után most, "bitter pleasure" - útravaló kispakkot is adunk!

**• November 6-7-8.**

***Tollak, szárnyak, újborok – Márton napi bemelegítés***

Vízi szárnyasok búcsúparádéja jön, a mezőgazdasági munkák lezárása és az éves számvetés idején. A mulatságot a hajdani pecsenyesütők portékáinak modern átíratával idézzük, klisék nélkül. A zúzák, sült-tépett combok és tepertők mellé, tiszteletből ide soroljuk a megboldogult háziszárnyasok kedvenc eledeleit is: lesz pattogatott kukorica, levendulás puliszka, köles, cirok, kömény, káposzta és árpagyöngyös kása. A poharakban néhány ropogós új, és néhány nem ropogós régi, ami itt most újdonság!

**• November 13-14-15 | 20-21-22 | 27-28-29.**

***Vad, füst, hamu – Késő őszi séta a határban***

A téli csendesség beállta előtt az utolsó, még frissen begyűjthető javaké a menü. Dióleves, karamellizált hagymák, sült gyökerek mártása, nyulas pite, őz és kacsamáj, csipkebogyó, néhány gomba és sült gesztenye adja a hónap essenciáját. A poharakba aszalt fehér faeper-levet, sült alma teát és telt kortyot adó mély orange-okat töltünk.