

ASZTALFOGLALÁS
+36 20 943 8186
katko.krisztina@gmail.com
www.alkimistaszeged.hu

6720 Szeged, Kelemen u. 2.

ALKIMISTA
KULINÁRIS MŰHELY

VACSORANAPTÁR

2026 tél – kora tavasz



VACSORANAPTÁR

2026 tél – kora tavasz – január 15 – április 25.

A szezon kis alkímiája – jégvirágtól rügyfakadásig

Itt a kedvenc idényünk: az év elején még ropog a fagy, zord a táj és kamrák tartalékaiból gazdálkodunk, a tavasz közeledte pedig születést, új hajtásokat és növekvő energiákat hordoz!

Szeretjük az idényt: itt laknak a legmélyebb ízek, a leggazdagabb kulináris mesék és a legtöbb kontraszt.

A 2026-os téli-kora tavaszi szezonban négy nagy menü szerepel: Januárban meséljük a rusztikus Téli Regét, február a pásztoroké, a most születő bárányoké és a furminté. Farsang után, márciusban a növényi alapú, gazdag böjti menü érkezik, áprilisban pedig a húsvéti kertek javait tesszük tényérokra!

• Január 15-16-17 | 22-23-24 | 29-30-31

Alma, cider, torma, füst – a Téli Rege

A szezon legrusztikusabb kulináris elmélyülése a száraz tüzelő és a tele kamra értékéről mesél, olyan időkből, amikor ez a tanyavilágban egyet jelentett a túléléssel. A menü a spájzok kincseire és a téli környezetben fellelhető puritán alapanyagokra épül. Mustárfagylalt, szalonna, forró tormaleves, füstölt harcsa, homoktövis, pattogatott kukorica, cider, alma sokféleképpen, gyógyfüves tinktúra és inhalálás adja a történet szép elemeit.

• Február 5-6-7 | 12-13-14 | 19-20-21 | 26-27-28.

Farsang, furmint, fánk – télbúcsúztató pasztorál

Kontrasztoké a hónap: a jeges hajnaloké és az első langyos napsugaraké, a mértékre intő böjt közeledéséé, de a farsangi lakomázás bőségéé is. Február egyszerre a születő bárányoké, a pásztorénekeké, de ideje a harsány télbúcsúztató multságoknak is. Ezt a hangulatot idézzük hazai furmint, hárslevelű és tramini mellett, a tényérokon pedig fánk éppúgy lesz, mint dióleves, könnyű tejpille, juhtúrós galuska és gyógyfüves öregméz...

• Március 5-6-7 | 12-13-14

Gyökerek, friss savak, pikkelyek – a böjti menü

Érkezik a találékony böjti kóstolósor, tél és tavasz határán, régi receptekkel, progresszív kivitelezésben. Jönnek az öreg zöldségek lassú tűzzel, pirítással, koncentrált ízei, szép halak gyógynövények füstjében, itt a helye a korpacibere levesnek, a téli főzelék-rehabilitációnak, a pirított barna kenyereknek és krémes tojásoknak a hús nélkül is gazdag degusztációban. A menü tradicionális technikákkal készül, a sort friss hajtások, ropogós borok, gyógyteák forrázatai és füvek tinktúrái kísérik - a megtisztulás jegyében.

• Április 16-17-18 | 23-24-25

Bárányok, fészkek, koszorúk – a húsvéti kertek menüje

A hónap ünnepének emblemikus alapanyagait szemlézzük, amikor teszünk egy sétát a zöldülő kiskertekben. Új rügyekkel, friss hajtásokkal, zöldekkel, bárányokkal, kalácsokkal, természetes borokkal fogadjuk a tavaszt, folytatódik a főzelék-rehabilitációs program, mutatjuk a legszebb primőröket, a vacsora végén pedig lesz egy kis "földmunka". Aki ebben az időszakban legszívesebben be sem jönne a kertből, az legjobb, ha nálunk tölti az estét...