

# ALKIMISTA

KULINÁRIS MŰHELY



## MENÜ

Július 2-3-4 | 9-10-11 | 16-17-18.

### AZ ARATÓMENÜ – Kazlak, babérok, barackok

Úgy tartották, ha Szent Ivánkor megtörik a búza, három hét múlva aratunk... Ma már kevésbé követjük ezt a régi ritmust, de az embert próbáló hajdani munka előtt minden júliusban fejet hajtunk. A nyár legrusztikusabb kulináris interpretációja érkezik, amikor kaszások régi menüjéből idézünk: eredeti technikák és receptek mellett némi modern átírat is szerepel a sorban. Mesélünk majd katonázásról, bandagazdákról és vándorbrigádokról, munkamegosztásról és közösségek egyesített erejéről- olyan időkből, amelyek szokásai kulináris lenyomatot (is) hagytak. Saját bicskát hozni ér!

- **Tarisznya:** pácolt gyöngyhagyma, mangalicaszalonna, parasztkenyér
- **Hajnali falat:** nyári, édes töltött káposzta, borsikafű, író, kaporvirág
- **“Tízórai” falatozó:** paraszas puliszka, kukoricahab, friss, sós gomolya lestyán púder
- **Déliidő:**
  - “Kaszásleves” cserépben: savanyú korpacibere leves, füstös burgonyagombóc, babér, kenyérhéj
  - Szalmán, hosszan sült császárhús, parászburgonya, savanyú káposzta, bodzaméz, koriandermag-jus
- **Hűsölő:** mezei jégnyalóka- búzafű, lucerna, virágok
- **Pihenő:** – lépes méz
  - hideg túrógombóc: citromfűves túróhab, ropogós kalácsmorzsa, sült barack és magolaja, babérfagylalt

**A poharakban** • **Borok:** Budaprés - “komlós” Cider | Maurer Oszkár - Szerémi Zöld | Sziegl - Jónás | Bott Frigyes - Hárslevelű • **Alkoholmentes:** almászóda | zöldalma-egres prés | pityangos kvasz | kamilla-akácméz-bodzaecet infúzió

A vizek Szeged belvárosából, az Anna-forrásból érkeznek az aratómenühöz!