

ELŐSZÓ A MÁSODIK, BŐVÍTETT KIADÁSHOZ

Újra s újabb felfedezésekre hívjuk a kedves Olvasót, a magyar borvidékek, borait s a hozzájuk illő étkek megismerésére, értő élvezetére. A Pincétől az asztalig – Magyar borokról, ételekről, kóstolásról második, alapvetően megújult kiadását vehetik kézbe az olvasók. Miként az első kiadásban, továbbra is arra vállalkozunk, hogy betekintést adjunk a borkóstolás, borértékelés egyszerű, mindenki által elsajátítható fogásaiba, bevezessük a borokkal ismerkedőket a színek, illatok, zamatok felfedezésének világába. Végigjárva a hazai borvidékeket ajánlunk a borvidékekre jellemző szép borokat s hozzájuk illő ételeket.

Az első kiadás sikerén felbuzdulva a második kiadás jelentősen megújult, kibővült. Egy csaknem teljesen új könyv kerül a polcokra: negyedével nagyobb terjedelem, kétszer annyi színes fotó, a legfrissebb borok. Bízunk benne, hogy ez a kiadás is hasznos társként szolgál a borok felfedezésére indulóknak, család- di, baráti vacsorák mellett vagy akár egy karosszékben egy pohár borral önállóan is. Szíves invitálásként álljanak itt a sikeres szerzőpáros tagjainak hívogató szavai: a bor hívó szava a borok ismeretéhez és szeretetéhez, és egy csipetnyi biztatás, hogy a szép borok mellé ízletes étkeket készíthessünk az ünnepek és a hétköznapok asztalára egyaránt.

A Kiadó

ISMERNI VAGY SZERETNI? – AVAGY A BOR HÍVÓ SZAVA

„Nem szeretem a bort” – hangzik el a kijelentés azok szájából, akik sohasem vagy csak ritkán isznak bort. „Nem ismerem a borokat” – mondják azok, akik több-kevesebb rendszerességgel szoktak bort inni. Akkor a bort szeretni vagy ismerni kell? – tesz fel a kérdést egyre többen. Az előbbieket valószínűleg azt gondolják, hogy bor és bor között nincs különbség, ezért egyetlen rossz borélmény alapján levonható a következtetés: nem szeretem a bort. Utóbbiak viszont azt gondolják, hogy annyiféle bor van, hogy azokat megismerni csak a szakértők képesek, egy egyszerű fogyasztó erre nem vállalkozhat.

Akik ezeken a tévképzeteken képesek túllépni, azok elindulnak a bor felfedezésére. A borok megismerése előtt tornyosulni látszó falak ledöntéséhez szükség van jó borélményekre, amelyek kellő bizalmat adnak más borok megismerésére is, de érdemes felvértezni magunkat ismerettel is, hogy kényelmesebben és magabiztosabban tájékozódhassunk a borok világában. Az élmények kellő ösztönzést adnak az alapvető ismeretek megszerzésére, míg az ismeretek nyitottá tesznek újdonságok megismerésére is. Legyen a bor életünk könnyed és szórakoztató játéka, melyhez néhány egyszerű és könnyű játékszabályt érdemes betartani. Akik e felől közelítenek a borhoz, azoknak egyszerű élménnyé válik ez a játék.

Egyre több jó, élményeket nyújtó bor várja fogyasztóját, egyre több rendezvény szól a borról és egyre több eseményen tűnik fel a bor. Ezért van szükség a jó borélmények mellé azokra az alapvető ismeretekre, amelyek a bor minél teljesebb élvezete felé visznek minket, mely ismeretek segítségével otthon is nagyszerű pillanatokot tudunk magunknak, családjunknak és baráti körünknek szerezni.

A könyvben leírt gondolatok elsősorban útmutatóul szolgálnak. Nem akarjuk elvenni a felfedezés és megismerés örömét. A borfogyasztás „játékszabályainak” leírásakor is az volt a cél, hogy azok elsősorban a bor minél teljesebb élvezete felé vezessenek. A kiválasztásakor pedig alapvető szempont volt, hogy élményeket nyújtó, élvezetet jelentő borokat sorakoztassunk fel. Vállaljuk a szubjektívitásunk miatti kritikákat, hiszen könyvünk iránymutatás szeretne lenni, ezért minden véleménynek örülünk. A választás szabadságát szeretnénk az Olvasó kezébe adni!

Sztancsev Bertalan

EGY CSIPETNYI BIZTATÁS – AVAGY A KONYHA HÍVÓ SZAVA

Óh, azok a konyhák! Azok a régi konyhák, ahol nyílt tűz lobogott a tűzhelyen, nyáron forgott, szalonnával a hátában a tapsifüles, izzadva a rőt parázs fölött. Őz és liba, kacska és bárány békésen várták a hatalmas asztalon, jut-e hely nekik valamelyik öblös edényben. Kukták hada leste a főszakács szemöldökrándulásait, fűszerek serege állt készen, hogy hadrendbe sorakoztatva elfoglalják a nekik szánt magaslátokat, és bevegycék egy huszáros rohammal az ínyeket. Igen, azok voltak ám a nagy idők a gasztronómiában!

Határozottan van benne igazság. Csak egy aprócska dolog hibádzik, nevezetesen, hogy ez a paradicsomi állapot keveseknek adatott meg. Mégis, hálásak lehetünk azért, hogy volt ilyen. Nekik köszönhetjük, hogy régi-régi receptjeik fennmaradhattak. A nyomtatás nagyot lendített a szakácskönyv-irodalom addigi sanyarú helyzetén. Ez a lendület a mai napig tart, bár a mértékek már átfurmálódtek, megkisebbedtek, a lehetőségek viszont – szerencsénkre – megnövekedtek.

Most van a gasztronómia „nagy ideje”. Még a legénylakás teakonyhájában is főhet igazi különlegesség – semmi kukta, semmi főszakács, csak a szándék és a sarki fűszeres. Ma már ennyi is elég. Talán még néhány alaplí, amelyek élvezetnek a rántástól a rántott húsig vagy még tovább. Ez a könyv is hasonló céllal született, csak éppen a borral szövetségben. Azzal a nem titkolt szándékkal, hogy a magyar borok a régi magyar konyha jellegzetes fűszereivel készült ételek mellett ragyoghassanak a poharakban.

Üssék hát fel a könyvet, kísérletezzenek! A borok melletti recept csak egy a számtalan lehetséges hozzáálló közül, ne tekintsék kötelezőnek. Válasszanak, mixeljének, ízelejének! Alkotni jó. Próbálják ki!

dr. Kendéné Toma Mária