

Az Álmosdi Tópart Vendégház és az S&A Tündérkertészet

4285 Álmosd, Bocskai utca 7.

A vendégház egy 200 éves felújított parasztház, 4000 m²-es parkosított kerttel. Tematikus gasztronómiai programunk a savanyítás, a füstölt ételek és a torma hagyományára épül. Településünk a hazai tormatermesztés egyik meghatározó központja, így élményhétvégéink középpontjában a torma karakteres világa, valamint a savanyú, a csípős és füstös ízek harmóniája áll.

Célunk, hogy a résztvevők ne csupán kóstolók részesei legyenek, hanem aktív, közösségi és szakmailag megalapozott élményben vegyenek részt, miközben megismerik az alföldi gasztronómia tartósítási hagyományait.

Savanyítás, füst és torma – a Falusi Íz-Lelő Túra napokon és hétvégén

A program porta- és kertbemutatóval indul. Bemutatjuk a parasztház történetét, a kertben található fűszer- és gyógynövényeket, valamint a szezonális szerepét a hagyományos paraszti gazdálkodásban. Külön hangsúlyt kap a torma termesztésének helyi múltja és feldolgozásának módja.

A nap egyik kiemelt eleme a **„Torma-élmény” blokk**. Friss tormagyökeret reszelünk, ismertetjük a csípősséget felelős illóanyagokat, és többféle erősségű tormakrémkóstolásával mutatjuk be az ízegyensúly szerepét. A résztvevők megtapasztalhatják a friss torma intenzív aromáját és megérik, miként ellensúlyozza a sav és a zsiradék a csípősséget.

Ezt követi a **savanyúság workshop az S&A Tündérkertészet** helyi őstermelő bevonásával. Elkészítjük a svéd uborkasalátát, valamint évszaktól függően kovászos uborkát vagy csalamádét. Bemutatjuk az ecetes és fermentált savanyítás technológiai különbségeit, a megfelelő fűszerezési arányokat és a tartósítás hagyományos alföldi módszereit. A vendégek saját készítésű savanyúságukat

„Álmosd – a torma hazája” címkével ellátva vihetik haza.

A délután folyamán vezetett **„Füst és Torma” kóstolóprogram** következik. Helyi őstermelő prémium füstölt táljai – kolbász, sonka, tepertőkrém, füstölt sajtok – kerülnek párosításra friss zöldségekkel és különböző savanyúságokkal. A kóstoló során ismertetjük az ízpárosítás alapelveit: hogyan emeli ki a sav a zsírosabb ételek aromáit, miként működik együtt a füstös és a csípőskarakter, és hogyan válik az egyszerű alapanyag komplex íz élménnyé.

A program része a „kertből a tányérra” élmény is: friss fűszereket szedünk a kertben, amelyek a közösen készülő bográcson ételbe kerülnek. Az esti vacsora bográcson vagy kemencében készül, szezonális alapanyagokból, házi kenyérral és savanyúság válogatással kísérve. Igény szerint a vacsorát strukturált bor- vagy pálinkapárosítás egészíti ki. A nap kötetlen beszélgetéssel zárul, amelyben a paraszti tartósításhagyományairól és a torma mindennapi szerepéről esik szó.

A vendégek az éjszakát a vendégház kényelmes, 16 férőhelyes szállásán töltik, csendes, természetközeli környezetben.

2. nap – Ízek és örökség

A második nap termelői reggelivel indul, amelyben füstölt és savanyított különlegességek, tormás krémek, különleges pékárúk és friss alapanyagok kapnak főszerepet.

A gasztronómiai élményt rövid kulturális kitekintés egészíti ki. Látogatást teszünk a Kölcsey Ferenc Emlékház épületében, majd sétát teszünk az Álmosdi csata emlékhely területén, ezzel is erősítve a helyi identitáshoz és történelmi örökséghez való kapcsolódást.

Programunk limitált létszámmal, előzetes regisztrációval látogatható, így biztosítva az exkluzív, személyes hangulatot. A résztvevők digitális receptgyűjteményt kapnak az elkészített savanyúságok és torma készítmények leírásával.

ALAP GASZTRO CSOMAG

(workshop + vacsora + szállás + reggeli + program)

39.900 Ft / fő

PRÉMIUM CSOMAG

(alap csomag + strukturált borkóstoló/ pálinka kóstoló)

47.900 Ft / fő

Regisztrálni jelentkezni az alábbi elérhetőségeken lehet:

almosdivendeghaz@gmail.com,

Telefonon: + 36 70 611 6142 / +36 20 515 2976 / +36 70 457 9367