

VIII. Miskolci Kocsonyafesztivál (febr. 22.-24.)

SzerzÅ: Kende
2008. februÅr 22.
UtolsÅ frissÅ-tÅs 2008. mÅrcius 12.

A mai napon vette kezdetÅt a VIII. Miskolci KocsonyafesztivÅl, melyen a tÅrsÅg vendÅglÅitÅhelyeinek szÅ-ne-java kÅpviseleteti magÅt egy-egy pavilonnal, kocsonya-, bor-, sÅr-, pÅlinka kimÅrÅssel. A jobbnÅl jobb kultÅrÅlis programokrÅl, koncertekrÅl Ås szÅrakozÅsi lehetÅsÅgekrÅl pedig az ÅnkormÅnyzat, a belvÅrosban talÅlhatÅ mÅzeumok Ås a helybeliek gondoskodnak. Van tehÅt jÅszerivel minden, mi szem-szÅjnak ingere, - akÅr egy jobbfajta bÅcsÅban - csak gyÅzzÅk a hÅrom nap alatt vÅgigkÅstolni, vÅgigjÅrni a nagy sokadalmat. Å A Bor Ås Vad ebbÅl alkalombÅl a miskolciaknak Ås a fesztivÅlra lÅtogatÅ vendÅgeknek nÅhÅny rÅgi, felvidÅki kocsonyarecepttel szeretÅ kedveskedni:Å

Gombakocsonya: Forralj fel 1 liter hÅslevest, miben elÅbb elkevertÅl 1 Ås Å½ evÅkanÅl tiszta zselatint. A levet szedd a vajon, borssal pirÅtott rÅkagombÅira Ås szÅrÅtott vargÅnyÅira, miket mÅr kis tÅlkÅkba porciÅztÅl. TetejÅkre szÅrhatsz mÅg aprÅtott petrezselymet. FÅÅtkek elÅtt add, felvezetÅsnek. **VaddisznÅ kocsonya:** A fiatal sÅldÅmcs perzselt kÅrmÅt, csÅlkÅt, fÅlÅt, farkÅt, fejÅt jÅl mosd meg, s tedd fel fÅni fÅlannyi fÅstÅlt szelÅddel, hideg vÅ mi jÅ bÅven elfedi Åket. Adj mÅg hozzÅ ekkor 1 nagy csokor petrezselyemgyÅkeret, 2 fej hagymÅt hÅjÅban, 15 gerezd fokhagymÅt, egy fÅl marÅk fekete borsot, szemest Ås annyi sÅt, mintha csak levesbe kÅne. EztÅn lassÅ tÅzÅn, fedÅ forrald tovÅbb, mÅg vagy 4-5 ÅrÅn Åt, Ågyelve, hogy a habot Ås a zsÅrt rendben leszedd. Ha a hÅsok mÅr nem fÅhetnek tovÅbb, szedd tÅnyÅrba Åket, s merdd kÅrÅjÅk a levet. Mikor a kocsonya megmeredt, tetejÅt piros paprikÅ szÅrd meg, s adj hozzÅ frissen sÅlt kenyert. Å Å **Tokaji borkocsonya:** VÅgy egy Åveg furmintot, mi Ådesebb Ås eg marÅknyi mosott mazsolÅval forrÅsig hevÅtsed. Ekkor fÅl bÅgre forrÅ vÅzben oldott kanÅlnyi zselatinnal elegyÅted, s mÅg egy minutumig keverve melegÅted. A tÅzrÅl levÅve, ahogy Ånyednek megfelel, adj mÅg hozzÅ keVÅske nÅdcsvagy akÅcmÅzet. Ha kÅsz, vÅzzel megÅblÅtett csÅszÅkbe merd, s jÅ kihÅtve add fel bÅtran desszertnek.