Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Látta már, hogyan készül a konyakmeggy?

Létrehozás: 07/12/2019 - 10:08
Szerző: Melano
[1]
A Kiskunságban, azon belül is Kiskunmajsán és Szankon olyan ételeket és italokat kóstolhatnak meg az érdeklődők, melyek egyedülállóak hazánkban.
Kapcsolódó cikkek:
Csak a magyar utazók fele köt biztosítást [2]

A szanki kézműves konyakmeggy íze mindenkit magával ragad, a vaddohányból készült méz helyi specialitásnak számít, a kiskunmajsai Lópofa Csárdában pedig a térség jellegzetes ételeit szolgálják fel. A Kiskunságról elsőre valószínűleg mindenkinek a természeti csodái jutnak eszébe, mint a szebbnél szebb arborétumok és homokbuckák, de a régió gasztronómiája is meglepően sokszínű. A Duna-Tisza közén igazi ínyencségekkel találkozhatnak a turisták, és garantáltan maradandó élménnyel gazdagodnak a kicsik és a nagyok egyaránt.

Szanki konyakmeggy
Szankon, az Ízek Házában a látogatók belekóstolhatnak a környék jellegzetes ízeibe és megtekinthetik a kézműves konyakmeggy készítési folyamatát is. A konyakmeggy-gyártás már korábban is működött a környéken, azonban az Ízek Házában lévő látványüzemben újjáéled ez a hagyomány. Az ideérkező vendégek nagy üvegablakokon keresztül követhetik a konyakmeggy-gyártás folyamatát. Kizárólag helyi meggyet használnak, amit 80 százalékos szeszben érlelnek, majd csokoládéval borítanak be.

Vaddohányméz
A szanki méz országos hírű, nagyon finom és jó minőségű, ezt jelzi az is, hogy 11 éve rendeznek a településen Méz- és Meggyfesztivált. Helyi specialitás a vaddohányméz, ami csak a környéken készül, mert a növény egyedül itt, a meszes talajon ad nektárt. Egészséges, ráadásul a virágporra allergiások is fogyaszthatják. A szerencsések az Ízek Házában mézpörgetésnek is szemtanúi lehetnek.

Lópofa Csárda
Kiskunmajsa legnagyobb étterme 1991-ben indult, télen új üzemeltetőt kapott, akinek 20 éves tapasztalata van a vendéglátásban. A Lópofa Csárda frissen felújított, nagy élőkerttel, játszótérrel rendelkezik. Csárdajellegű ételeket szolgálnak fel, melyek részben helyi alapanyagokból készülnek. Nyáron rendezvénysorozattal kedveskednek a látogatóknak: csütörtöktől szombatig 18 órától élő zenés előadásokat tartanak a Jonathermál Gyógy-és Élményfürdővel együttműködve. A ház italkülönlegessége a „lófingató pálinka” - hogy miért ezt a nevet kapta, csak az tudja meg, aki meg is kóstolja.

Pellikán Birtok borászat

A térség egyik legnevesebb borászatában évjárattól függően 10-20 ezer palack bort készítenek egy évben. A szakembereik reduktív és oxidatív eljárással egyaránt dolgoznak. A birtokon kéthektárnyi területen gazdálkodnak, és további két hektárnyi területről vásárolnak fel szőlőt. A borokat a következő fajtákból készítik: kékfrankos, kadarka, cabernet franc, cabernet sauvignon, kövidinka, cserszegi fűszeres és rajnai rizling. A Pellikán Birtok ráadásul elragadó rendezvényhelyszín is: gyönyörű „lakásétteremükben" különleges kulináris élményekben részesítik az odalátogató csoportokat.

Kiskun Emlékhely
Bár kicsit kilóg a sorból, a júniusban átadott Kiskun Emlékhely egy finom bor vagy egy jó konyakmeggy után kihagyhatatlan program lehet Szankon.
Az emlékparkot tízéves előkészítést követően avatták fel 2019 nyarán 350 millió forintos vissza nem térítendő uniós forrásból. „Arra gondoltunk, hogy mivel mi nem vagyunk azzal az identitással felruházva, mint a jászok, mi lenne, ha a kunokra fókuszálnánk és ha a 33 kiskun település emlékhelyévé válnánk? 2012-ben be is nyújtottunk egy pályázatot, sikertelenül, de nem adtuk fel, ami sikert szült" – fogalmazott Patkós Zsolt polgármester.

Mint fogalmazott, az úton a még helyhez nem kötött, de már adott esetben Magyarországon élő kunok életéről tudhatunk meg mindent, és többek közt láthatjuk az Árpád-kori templomot a kettős körárokkal és a védművel, amivel a mongol támadás ellen védekeztek.

„A történelmi koncepció az volt, hogy a kiskun identitást bemutassuk: az a magyarságba olvadó népet, ami nemcsak harcos volt, hanem a térségben megtartott illetve abban a korban jövőt épített" – tette hozzá Patkós Zsolt.

Tags:
Szank [3]
konyakmeggy [4]
Kiskunság [5]
Színes:
Utazás [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/latta_mar_hogyan_keszul_a_konyakmeggy

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/izek_haza_foto_tari_robert_7.jpg
[2] https://www.melano.hu/csak_a_magyar_utazok_fele_kot_biztositast
[3] https://www.melano.hu/tags/szank
[4] https://www.melano.hu/tags/konyakmeggy
[5] https://www.melano.hu/tags/kiskunsag
[6] https://www.melano.hu/szines/utazas