Baranyai Borászok és Szőlőtermelők Egyesülete
Vörösmart, Petőfi S. u. 31

A horvátországi Baranyában már több évszázados hagyománya van a szőlőtermelésnek, és a borászatnak. A távoli római korban is már itt szőlőt ültetek. A történelem folyamán az itteni borok eljutottak az Osztrák –Magyar Monarchia udvarába.

Vörösmart és Csúza fölött elhelyezkedő hegyvonulat kedvező földrajzi fekvése és éghajlata lehetővé teszi a gyümölcstermesztést és a szőlőtermelést. Több hektárnyi területet ültettek be barack-, alma-, szilva-, meggy-, és körtefákkal. Szőlőtermeléssel szintén sokan foglalkoznak. A legelterjedtebb szőlőfajta az olaszrizling, de megtalálható a Souvignon, Chardonney is, ritkább a kékfrankos. Legújabban azonban több fajta vöröstbort termő szőlőt is telepítettek (Merlot, Cabarnet Souvignon, Burgundi)

A jó minőségű borok a helybeli szőlősgazdák pincéiben találhatók meg.

Vörösmarton többen foglakoznak borászattal: Varga Ferenc, id. Gerstmajer Mihály, ifj. Gerstmajer Mihály, Újhelyi Lajos, Martin Károly, Majorics István, , Bálint János, Angyal Attila.

Csúzán is több pincében található jó bor: Kováts István, Bonett István, Kollás Lajos, Pinkert Zoltán, Fica János, Segota Leopold, Rozmájer Sándor.

A hegyi bab

a hegyibab-főzésnek, vagy ahogy vidékünkön nevezik, a cakompakkos babnak hagyománya van Csúzán. Valamikor a szőlőben dolgozó napszámosok főzték ebédre a tűz mellé állított cserépedényben. A babot az egyik napszámos hozta úgy, hogy még előző este beáztatta, a belevalóról meg mindenki maga gondoskodott. Hogy ne tévesszék össze a szalonnadarabokat, a kolbászt stb., mindenki megjelölte a sajátját, bevágta vagy madzagot kötött rá. Ezenkívül még az került bele, amit a hegyen találtak, mert ugye régen a szőlősorok közé ültették a különböző zöldségeket. Mindezek eredményeképpen a kemény munka után bőséges és tartalmas ebéd várta a munkásokat. Mivel a parázsba állított

cserépedények vagy a lábas fazekak alatti tűzre elegendő volt csak minden forduló után rakni, nem járt sok macerával a bableves elkészítése. Egyébként karóval és tőkével tüzeltek.

Vörösmarti diólikőr

Hozzávalók:
1 liter pálinka
6 darab zöld dió (karikákra vágva)
½ kg. cukor
5-6 darab köménymag
1 rúd fahéj
5 darab boróka bogyó
5 darab szekfűszeg
1 citrom (karikákra szeletelve)
1 narancs (karikákra szeletelve)
1 vanilia rúd (félbevágni)
1 borsószem nagyságú szerecsendió
5 darab ánizs

Elkészítés:
Egy nagy befőttesüvegbe beletöltjük és 6 hétig érleljük a napon, és időnként megrázzuk, keverjük, lötyögtetjük. A 6.hét után leszűrjük és megint 6 hétig érlelni hagyjuk, de most már nem a napon.
Az ital gyomorbántalmakra ajánlott!

Csúzai diólikőr

Hozzávalók:
8 liter pálinka
1 kg. zöld dió

majd utoljára 4 kg. cukor.

Elkészítése:
Egy nagy befőttesüvegbe beletöltünk 2 liter pálinkát, hozzáadunk 1 kg. cukrot, az ánizst, fahéjat, szegfűszeget, narancsot, citromot, vaníliarudat és 1 kg. négybevágott zöld diót. Egy hónapig a napon kell állnia, eközben időnként megkeverjük. Egy hónap múlva hozzáadunk 4 kg. cukrot és hozzáöntünk 6 liter pálinkát. Miután a cukor feloldódott, leszűrjük, és érleljük.

Srágli Dávid - Tárkonyos bárányleves recept

50 dkg fiatal bárányhús (akár lehet csontos is)
50 dkg vegyes leveszöldség
1 csokor friss (vagy 1 ek. szárított) tárkony
2 dl tejföl
1 kis fej vöröshagyma
1-1 ek. liszt és olaj
1 teáskanál tárkonyecet
só, törött bors, csipetnyi cukor

A bárányhúst a csonttal (vagy nélküle) együtt kis darabokra vágom, a hagymát felaprítom, a zöldséget egyforma kis hasábokra vagdosom. A tárkonyt finomra metélem.

A margarint felforrósítom, ráteszem a húsdarabokat, és kevergetés közben fehéredésig pirítom. Ezután hozzáadom a hagymát, azzal is pirítom egy percig, majd felöntöm 1 liter vízzel. Meghintem a sóval, megborsozom és majdnem puhára főzöm. Beleteszem a zöldségeket és készre főzöm. A tejfölt a liszttel, az ecettel és 1 dl vízzel simára keverem, majd a tárkonyt is hozzáadom, és belecsorgatom a forrásban lévő levesbe. Kevergetés közben jól kiforralom, végül pici cukorral ízesítem.

Balogh Péter - Halászlé recept

"Van a halászlé és ahogyan én csinálom" Gregor József

És ahogyan én csinálom:

Elkészítés: 25 adag elkészítéséhez 16-20 literes bográcsot használok.
Hozzávalók: hal, lehetőleg minél több fajta, a halak fejét, farkát és az apró halakat megtisztításuk után a
bográcsban jó sok apróra vágott hagymára teszem, majd felöntöm vízzel úgy, hogy a haldarabokat ellepje, nem felejtem ki belőle a törpe harcsákat sem (a szeletelt halakat sózom és félreteszem, ezek a szeletek kerülnek paszírozás után a hallébe), majd tüzet gyújtok alá. A vizet enyhén forralom, ekkor teszem bele a paprikát (csak minőségi Szegedit használok) kb. 20 dkg-ot, majd lassú forralásnál kb. 2 óra.
Közben sűrűn kevergetem, ami segít a paszírozásban, majd paszírozom (30 évre titkosított technikával). Paszírozás után ízesítem (50 évre titkosítva), majd beleteszem az előre besózott halszeleteket és nagyon lassú tűzön kb. 1 órán át kevergetés nélkül hagyom, hogy az ízek "összeérjenek". Tetejére csöves piros paprikát teszek és tálalom. Hozzá a Kerbor Kft. díjnyertes fehér Megyeborát ajánlom.