

	BGF NYTK	C1	Médiation (Résumé)	
	Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		60 minutes	20 points
	Modèle			

ÉCRIVEZ SUR LA FEUILLE DE REPONSES CI-JOINTE.

Résumez en français le texte ci-dessous en environ 200 mots.

Különleges borok ünnepekre: mit mihez kínáljunk?

Hagyományosan az édes borokat desszertek mellé szokás kínálni, bár az utóbbi időben egyre több más párosítással találkozhatunk a fine dining éttermekben. Bátran kísérletezhetünk odahaza is hasonló kombinációkkal, csupán néhány szabályra érdemes odafigyelni.


Örök igazság, hogy ha a főzésnél bort használunk, mindig az lesz az ételhez legtökéletesebben illő bor (ezért is felejtjük el a „rossz, de a fazékba jó lesz” típusú lőréket – a szerk.). Egy tokaji aszús különlegességhez kínáljuk ugyanazt a bort. Persze a nem borral készült ételekhez is találhatunk ideális borpartnert. Mivel a bor mindig kicsit szárazabbnak hat, mint amilyen egyébként, fontos, hogy édesebb legyen az ételnél, mint ami mellé kínáljuk. Bár elsőre vadnak tűnhet, de a csípős, fűszeres ételek is remekül működhetnek édes borokkal. A már-már megszokottnak mondható libamáj-tokaji páros pedig azt bizonyítja, hogy a határozott savú, vastag, édes borok a zsíros ételek kiváló kiegészítői. A gorgonzola, roqueforti, stilton és egyéb nemespenész-bevonatú sajtokhoz az édes borok remekül illeszkednek, párosításuknál arra figyeljünk, hogy se a bor, se a sajt ne uralkodjon a másik fölött.

Citrusfélék, különböző gyümölcsök, intenzív ízű sajtok, túrós desszertek, máj, távol-keleti ételek, csonthéjas magvak, kacs- és marhahús, étcsokoládé, fűszeres ízek – ezek azok, melyekhez mindenképpen érdemes édes bor párt keresnünk. A borok és ételek összehangolása a kontraszt és az analógia szempontjai szerint történjék. Törekedjünk olyan bor választására, mely a lehető legtöbbet hozza ki a vele együtt tálalt ételből. A kombinálásnál egyaránt figyeljünk oda az étel legjellegzetesebb zamatára és a bor ízében fellelhető különböző jegyekre, majd ezeket próbáljuk egy kis játékos kísérletezés során összehangolni, míg el nem érjük a tökéletes harmóniát.

Hasonló játékra invitált november végén a Vínoport szervezésében a Zila Cukrászda és a Hímesudvar tokaji borászat. Az összegyűlt vendégek kilenc féle desszertkockát kóstolhattak össze hat féle borral. A szerző kedvenc párosai az epres kocka és a sárgamuskotály, a karamellás kocka és a zéta, és természetesen a tokaji aszús kocka és a 6 puttonyos aszú voltak. A játék szépsége, hogy ahány vendég, annyiféle párosítás született – megfontolhatjuk a szakértők javaslatait, de ne féljünk felülbírálni őket, hiszen mégiscsak az a fontos, hogy saját ízlésünknek megfelelő kombinációkat kapjunk.

Ha további útmutatásra lenne szükségünk, vagy egyszerűen csak kíváncsian vetnénk bele magunkat a borgasztronómia világába, több kiváló könyvhez nyúlhatunk. Kifejezetten a magyar piacon kapható borokra koncentrálva kaphatunk tanácsokat Herczeg Ágnes *Borok a konyhában* című hiánypótló munkájából, de haszonnal forgathatjuk Matt Skinner *A borokról – egyszerűen – Hogyan válasszunk, vásároljunk és fogyasszunk bort* című könyvét is, mely szintén külön fejezetben foglalkozik a borok és ételek párosításával.

SOLUTIONS	FIGYELEM! ➔	Kérjük, ide ragasszon egy ÍRÁSBELI azonosító kódot! Hiánya esetén dolgozata érvénytelen.
------------------	-----------------------	--

	BGF NYTK	C1	Médiation (Résumé)	
	Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		60 minutes	20 points
Modèle				
Correcteur No.1:	Correcteur No.2:	Points:		
		<input type="text"/> <small>közve- títés</small>	<input type="text"/> <small>szöveg- kezelés</small>	<input type="text"/> <small>szókincs</small>
		<input type="text"/> <small>nyelv- helyesség</small>	<input type="text"/> <small>összesen</small>	

Quel vin choisir pour nos spécialités des fêtes?

Si les vins liquoreux accompagnent traditionnellement les desserts, on peut également imaginer des mariages plus audacieux, suivant le trend actuel des restaurants gastronomiques. Certaines règles restent cependant à observer.

Il convient ainsi d'utiliser le même vin pour la cuisson que pour l'accompagnement du plat. De même, moins le vin est sec, mieux il adoucit les mets fortement épicés, piquants ou même gras. Aussi bizarre que cela puisse paraître, les fromages bleus ou à croûte fleurie, les viandes rouges, certains plats orientaux s'accordent à merveille avec des vins doux. L'accord se fait selon les principes d'analogie et de contraste: vin et mets se distinguent et se complètent en un tout harmonieux sans que les caractéristiques de l'un dominent celles de l'autre.

Dans l'organisation de Vinoport, la Pâtisserie Zila et la cave Hímesudvar de Tokaj ont récemment invité les amateurs de vins à un tournoi gourmet où chacun devait associer neuf bouchées dessert à six tokay différents. Résultat? Autant de solutions que de participants. Mais toutes les combinaisons sont bonnes, rappelle la journaliste, tant qu'elles nous paraissent délectables.

Pour ceux qui voudraient approfondir leur savoir, l'article recommande l'ouvrage de Ágnes Herczeg se concentrant sur les vins accessibles en Hongrie et celui, plus général, de Matt Skinner sur l'univers du vin.