Schladmingban 2013-ban alpesi SÍVILÁGBAJNOKSÁGOT rendeznek. De már az idén kipróbálhatjuk azokat a pályákat, ahol jövőre a profik is síelnek majd.

SCHLADMING sípályái mellett

A schladmingi 4-hegy-síhinta 125 km sípályájával az osztrák Alpok öt legnépszerűbb síterületének egyike. Glühwein (glűvájn, azaz forralt bor) és Jägertee (jégerté, azaz rummal megbolondított vadásztea), Zirbenschnaps (cirbensnapsz, azaz fenyőpálinka) és még sok érdekes ital, valamint finom stájer étel várja a melegedésre vágyókat a sípályák melletti hüttékben, azaz a hegyi fogadókban. Érdemes betérni ebéd táján valamelyikbe, és kipróbálni a helyi különlegességeket. Feltétlenül ki kell próbálni a „Sky-Toilette"-t. Miközben kisebb-nagyobb dolgunkat végezzük, a síterep tökéletes panorámájában gyönyörködhetünk. Nyugalom, csak kilátni lehet, belátni nem! A völgyállomásokon az esti Aprés Ski, a síelés utáni buli pedig a mulatozásra vágyóknak nyújt felejthetetlen élményt. De azok is találnak elfoglaltságot itt, akik nem (csak) síelni akarnak. A belvárosban üzletek és előkelő éttermek várják a látogatókat. Érdekes kirándulást lehet tenni az 1888-ban alakult lóden manufaktúrához, ahol a puha Wollwelt Steiner takarók készülnek, és ez a lódenkabát őshazája.

Oachkatzlschwoaf: a kimondhatatlan nevű ital ostyatölcsérben kínált Bailey's likőr. Akinek sikerül kiejteni, jutalmat kap

Peter Pichler a világ legjobb séfjeitől tanulta a szakmáját. A Holzhackerstubéban a vendégekkel együtt készíti el a menüt

Az idei szezontól az egész schladmingi síterepen ingyenes wifi kapcsolat áll az üdülővendégek rendelkezésére

Császármorzsa szilvamártással

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster: *Schnepf'n Alm*

HOZZÁVALÓK: 4 személyre

6 tojás ● 25 dkg liszt ● 2,5 dl tej ● 10 dkg mazsola ● 1 mk. reszelt citromhéj ● 3 ek. vaj

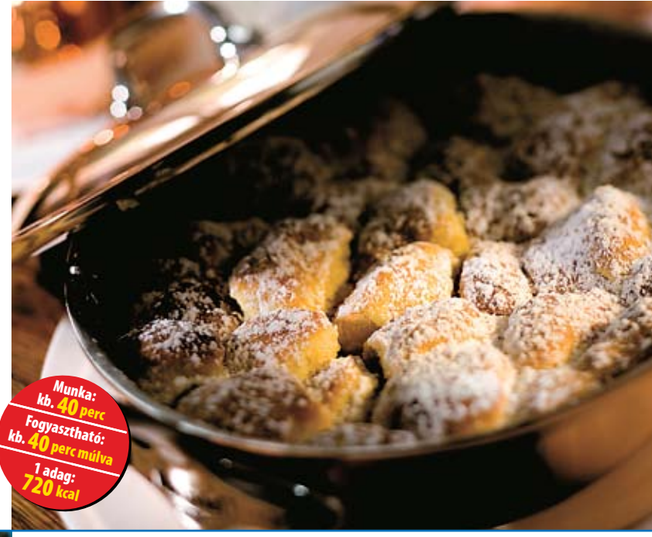
A mártáshoz: 50 dkg szilva (fagyasztott) ● 10 dkg cukor ● 1 rúd fahéj ● 2 szegfűszeg ● 1 citrom ● fél dl rum ● porcukor a szóráshoz

ELKÉSZÍTÉS:

1 A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük. A tojássárgáját simára keverjük a liszttel, a tejjel, egy csipet sóval, belekeverjük a mazsolát, a citromhéjat, majd beleforgatjuk a tojáshabot.

2 A vaj felét megolvasztjuk egy serpenyőben, és beleöntjük a massza felét. Megpirítjuk. Ha az alja már szép barnára sült, átfordítjuk, fakanállal nagyobb darabokra tépkedjük, és a másik felét is megpirítjuk. Tálra borítjuk, a sütőben 50 °C-on melegen tartjuk, és a maradék tésztát hasonlóan elkészítjük. Tálaláskor megszórjuk gazdagon porcukorral.

3 A mártáshoz a szilvát lábosba tesszük, rászórjuk a cukrot, a faféjat, a szegfűszeget, és kis lángon sűrűre főzzük (esetleg önthetünk alá kevés vizet, de a fagyott szilva enged elég levet). A citrom levével és reszelt héjával ízesítjük, végül belekeverjük a rumot.



Munka: kb. 40 perc
Fogyasztható: kb. 40 perc múlva
1 adag: 720 kcal

Munka: kb. 1 óra
Fogyasztható: kb. 1,5 óra múlva
1 adag: 755 kcal

Almás rétes vaníliaöntettel

Apfelstrudel mit Vanillesauce: *Holzhackerstube*

HOZZÁVALÓK: 10 adaghoz

50 dkg alma ● 15 dkg vaj ● 10 dkg zsemlemorzsa ● 10 dkg cukor ● 1 tk. őrölt fahéj ● 5 dkg mazsola ● fél dl rum ● 2 nagyobb réteslap (készen kapható) ● *A vaníliaöntethez:* 1 rúd vanília ● 2 tojássárgája ● 3 ek. cukor ● 2 ek. tejszín

ELKÉSZÍTÉS:

1 Az almát meghámozzuk, cikkekre vágjuk, kimagozzuk. Az almagerezdeket vékony szeletkékre vágjuk.

2 Felforrósítunk 5 dkg vajat, megpirítjuk rajta a zsemlemorzsát. Összeforgatjuk a cukorral, a fahéjjal és a mazsolával, végül az almagerezdekkel. Rálocsoljuk a rumot is.

3 A réteslapot konyharuhára kiterítjük, alaposan megkenjük olvasztott vajjal. A tészta közepére egy vastag csíkban elosztjuk az almás töltelék felét. A szélén kb. 5 cm-t szabadon hagyunk. A széleket a töltelékre hajtjuk, majd a rétest a konyharuha segítségével nem túl szorosan feltekerjük.

4 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A rétest tepsibe emeljük, megkenjük a maradék vajjal, és a sütőben kb. 20 percig sütjük. Kissé hűlni hagyjuk, és 4-5 cm vastagon felszeleteljük.

5 Az öntethez a vaníliát hosszában kettévágjuk, belsejét kikaparjuk. A tojássárgáját egy ek. cukorral, vízfürdő fölött habosra verjük. A maradék cukrot megpirítjuk egy serpenyőben, azaz karamellizáljuk, a vaníliapéppel együtt a tojáskrémbe keverjük. Hozzáöntjük a tejszínt. A rétest tányérra rakjuk, köré locsoljuk a mártást.

Májgombócleves

Leberknödelsuppe *Schaf Alm*

4 személyre

HOZZÁVALÓK:

20 dkg marhamáj ● 20 dkg darált sertéshús ● 1 fej hagyma ● fél szikkadt zsömle ● 1 dl tej ● 1 tk. vaj ● 1 mk. szárított majoránna ● *A leveshez:* 1 nagy csokor leveszöldség (répa, zöldség, póré, zeller, karalábé) ● 1 csokor friss snidling

ELKÉSZÍTÉS:

1 A májat megtisztítjuk, elkaparjuk. Összedolgozzuk a darált hússal. A hagymát meghámozzuk, felaprítjuk. A zsömlét tejbe áztatjuk, majd kinyomkodjuk, és a hagymával, a vajjal együtt a húsmasszába dolgozzuk. Sóval, borssal, majoránnával ízesítjük. Ha túl lágy, kevés zsemlemorzsát adunk még hozzá. Hidegre tesszük.

2 A levest elkészítjük (lehet alaplevet is használni). A zöldségeket megtisztítjuk, kisebb darabokra vágjuk, és 1 liter vízben puhára főzzük. Sóval, borssal ízesítjük.

3 A levet leszűrjük. A masszából 8 közepes méretű gombócot formázunk, a levesbe tesszük, és kb. 25 perc alatt megfőzzük. A gombócokat kiemeljük, a levet leszűrjük. Tányérba szedjük, mindegyikbe 1-2 gombócot teszünk, és megszórjuk felaprított snidlinggel.

Munka: kb. 45 perc
Fogyasztható: kb. 1,5 óra múlva
1 adag: 225 kcal

Stájer sajtos nokedli

Steirische „Kasspotzen" *Schaf Alm*

4 személyre

HOZZÁVALÓK:

30 dkg liszt ● 1 tojás ● 1 dl tej ● 1 fej hagyma ● 15 dkg reszelt stájer sajt ● *A salátához:* 10 dkg húsos szalonna ● 1 fej fehér káposzta ● 1 ek. só ● 1 tk. köménymag ● 2 ek. almaecet

ELKÉSZÍTÉS:

1 A tésztához a lisztet összedolgozzuk a tojással, egy csipet sóval és annyi tejjel, hogy sűrű nokedlitésztát kapjunk. Nagy lábosban vizet forralunk, megsózzuk, és a tésztát nokedliszaggatóval kiszaggatjuk. A vízben addig főzzük, amíg a galuskák feljönnek a víz tetejére (10 perc), majd leszűrjük. Alaposan lecsepegtetjük.

2 A szalonnát kis kockákra vágjuk, serpenyőben zsírjára pirítjuk, a pörcöt kiszedjük. A káposztát megtisztítjuk, vékony csíkokra vágjuk. Kevés vízben a sóval és a köménnyel puhára főzzük.

3 A hagymát meghámozzuk, apróra vágjuk, és a szalonnasütésből visszamaradt zsíron megpirítjuk. Hozzáadjuk a nokedlit, a sajtot, és megolvasztjuk.

4 A szalonnát a káposztára szórjuk, meglocsoljuk az ecettel, összeforgatjuk, és a nokedlihez kínáljuk.

Munka: kb. 1 óra
Fogyasztható: kb. 1 óra múlva
1 adag: 995 kcal

FOTÓ: RATKAI KRISZTINA, SCHLADMINGDACHSTEIN