

## Tárgytematika / Course Description

### Bor és gasztronómia

ESNB\_EGTM076

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Nagy Róbert

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/1/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy alapvető célja a magyarországi szőlő és bortörténet-borkultúra, valamint a történelmi borvidékek komplex bemutatása, figyelemmel a borkultúra földrajzi, történelmi, néprajzi, kulturális, borászati, gasztronómiai és természetesen idegenforgalmi, élettani aspektusaira. A tematika szerint lehetőség lenne a legismertebb magyar borvidékek, borok megismerésére is, amely az órákon gyakorlati foglalkozással, borok kóstolásával együtt zajlik.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	A borról általában, a szőlő elterjedése, jelentősége a világban. Ember és bor kapcsolat, borászati alapismeretek, statisztika.
2.hét	Bortörténet, a kezdetektől napjainkig
3.hét	Bortörténelem és gasztrotörténelem a Kárpát-medencében
4.hét	A borkóstolás alapvető szabályai, bortípusok, a borok tulajdonságai, értékelése
5.hét	A Pannonhalmi és a Soproni borvidék
6.hét	Etyek-Buda – Nagy-Somló
7.hét	Mátra-Eger

<b>8.hét</b>	Badacsony-Balatonboglár - Balatonfűrd-Csopak Badacsony-Balatonboglár
<b>9.hét</b>	Szekszárd - Pécs-Villány
<b>10.hét</b>	Tokaj borai és gasztronómiai egyedisége
<b>11.hét</b>	A borturizmus jelene Magyarországon
<b>12.hét</b>	Bor és egészség, a bor élettani hatásai., szerepe az egészségturizmusban
<b>13.hét</b>	Borok és ételek párosítása, ízegyeztetés
<b>14.hét</b>	Borok sajtok, csokoládék, gasztronómiai különlegességek a bor világából

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

Az aláírás és értékelés feltétele az órai részvétel, maximum 3 hiánnyal. A félévi eredmény az órai munkából és egy beadandó dolgozat eredményéből tevődik össze, lehetőség van kiselőadások tartására is, amely kiváltja a beadandó dolgozatot.

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

#### **Kötelező irodalom:**

Dr. Török Sándor: Borászok zsebkönyve, Bp.2001

Dr. Csizmadia András-Niksz Gyula: Étkeink, s illő boraink harmóniája Bp. 2006,

#### **Ajánlott irodalom:**

Rubikon történelmi folyóirat, 2003/1-2- Magyar bor-bortörténelem

Dr. Csizmadia András-Niksz Gyula: Étkeink, s illő boraink harmóniája Bp. 2006.

A bor nemzetközi atlasza 2002.

Fehérborkalauz 2011.

örösborkalauz 2007-2011.

Borbarát, Dekanter magazinok ide vonatkozó számai, illetve a

www. bor.lap.hu, és a www. bor-neked.hu oldalak.