

a csodafát, a csattanó maszlagot, a nagy és kislevelű székfüvet, a kakukkfüvet, az ezerjófüvet és a gyermekláncfüvet.³

A zempléni hegyvidéki falvak lakói nagyon szegények voltak és minden vadon termő növényt szívesen fogyasztottak, különösen a gombaféléket. Az ízletes rizike nevű fenyőgombát („Év Gombája 2022”) savanyítva tartósították és fogyasztották, de önálló étkezésként is gomba került sokszor az asztalra. Kenyérpótlójuk a lepénykék voltak, amelyek messze nem voltak olyan ízletesek, mint a különböző kásafélék. Ez utóbbiak a 18. században terjedtek el a kukorica és a burgonya térhódításával, a kukoricából készült *puliszkát* és *zsámiskát* gyakran készítették laktató egytálételként. Alkalmazták az aszalási technikát, földbe ázott aszalóke-mencékben almát, vadkörte (dicska), szilvát készítettek, amelyet aszú elnevezéssel illettek az összetöppedést követően: aszú alma, aszú szilva.

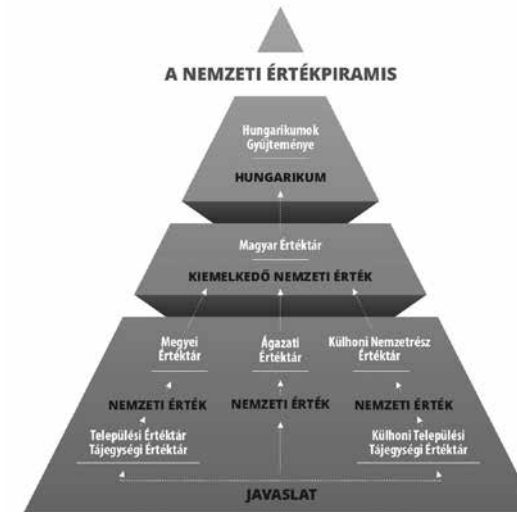
A Bodrogköz a hegyvidéki falvakhoz hasonlóan a természet kincseit használta fel alapanyagként, viszont a Bodrog nyújtotta halfélék már sokkal színesebbé tették a táplálkozásukat (*ponty hallé, csuka fűzfavessző nyáron sütve, bodrogi káposztásharcsa*).

A hegyaljai étkezési kultúra kiemelkedő eleme volt, hogy a halételekhez és a fehérhúsokhoz a borvidék nemesedés borait használták fel vagy mustokat.⁴

A hazai gasztronómiai értékek szabályozása és védelme

A magyar emberek szívében a konyhaművészet mindig különleges helyet foglal el, fontos gasztronómiai identitástudat alakult ki, ez egy olyan értékünk, amelyre mindig és mindenhol büszkék lehetünk a világban.

A magyar gasztronómiai értékek szabályozását a magyar Hungarikum Bizottság végzi, amely a „Hungarikumok Gyűjteménye – Magyar Értéktár” létrehozásával egyben tartja és folyamatosan gyűjti a hazai hungarikumokat. A 2012. évi XXX. törvény meghatározása szerint „a »hungarikum« gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye.”⁵ A törvény elsődleges célja a hungarikumok nemzeti értékpiramisba való rendezése (1. ábra), amely alján a helyi (települési, tájegységi, megyei, ágazati, külhoni magyarság) értéktárak szerepelnek a nemzeti értékek létrehozásával, felsőbb szint a kiemelkedő nemzeti értékek helye, a piramis csúcán a hungarikumokat tartalmazó Hungarikumok Gyűjteménye áll.⁶



1. ábra: A Nemzeti Értékpiramis

A törvény megfogalmazásában a nemzeti érték „a magyarság és a magyarországi államalkotó nemzetiségek tevékenységéhez, termelési kultúrájához, tudásához, hagyományaihoz, a magyar tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék, illetve a tájhoz és élővilághoz kapcsolódó materiális vagy immateriális javakat magába foglaló tájérték, amely tanúskodik egy emberi közösség és az adott terület történelmi kapcsolatáról.”

A Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Értéktárba az alábbi gasztronómiai értékek nyertek már felvételt:

Karcsai nagybéles (kóttos), hajtovánka (reszelt lángos, vastaglángos), kemencés lepcsánka (lapcsánka) (2. ábra)



2. ábra: Karcsa gasztronómiai értékei (B.A.Z. Megyei Értéktár/Agrár és élelmiszergazdaság)



Karcsai hagyományos ételek (lakodalmas töltelék, törvepaszuly) (3. ábra)



3. ábra: Karcsai lakodalmas töltelék és törvepaszuly (B.A.Z. Megyei Értéktár/Agrár- és élelmiszergazdaság)

Károlyfalvi sváb szalonna

„A disznót úgy bontják, hogy a szalonnaoldalakon a húsos részek rajta maradjanak. A fél disznó szalonnáját általában egyben hagyják, kivágva a karöltőket, a szélét egyenes vonalakkal körbevágják, »csinosítják«. Asztalon (sima alapon), egymásra rakva pácolják, közérakva a bendőt”.⁷ (4. ábra). A sonkák kivételénél szabályos „lyukak” keletkeznek, a természetes állatok szalonnája súlyuknál fogva úgy került régen a füstölőbe, hogy szállítójuk két karral „belebújt”, innen ered a karöltő elnevezés.



4. ábra: Károlyfalvi sváb szalonna (B.A.Z. Megyei Értéktár/Agrár- és élelmiszergazdaság)

Cigándi apróbéles

Napraforgóolajban sült, túros töltelékkel tartalmazó tészta (5. ábra).



5. ábra: Cigándi apróbéles (B.A.Z. Megyei Értéktár/Agrár- és élelmiszergazdaság)



Hegyalja szőlő- és borkultúrájának történeti vonatkozásai

Az írásos emlékek szerint a 13. század második felétől több helyen szőlőműveléssel is foglalkoztak Hegyalja lakosai, olaszok települtek a borvidékre, és szorgalmasan nekifogtak pincék vágásának is. Az Árpád-kort a ligetes szőlőművelés jellemezte, a 13. századot a tőkés művelési forma. Az alacsony mezőgazdasági árak, gyenge termésátlagok miatt a paraszti üzem az állattartás és a bortermelés révén tudott rentábilis maradni, aki tudott, fuvarozással is foglalkozott. A 16. században a tokaji borok népszerűsége megnövekedett. A szőlősgazdák a mezővárosokban lakva növelték birtokaikat, közülük több úri birtokká fejlődött. A Tokaji borvidéknek ez az időszak az egyik legvirágzóbb periódusa.⁸ Minél szélesebb társadalmi érdekeltségű lett a hegyaljai bortermelés, a hegyaljai borforgalmazás, annál inkább kiemelkedett a régió a többi bortermelő táj közül. A Hegyalja megjelölés már a 18. század elején kezdett általánossá válni, a „zempléni” Hegyalját értették alatta.⁹ 1737-ben lehatárolták területét, ezt tekintjük a tokaji eredetvédelmi rendszer kezdetének. 1970-ben történt meg a Tokaj eredetmegjelölés nemzetközi lajstromozása a Lisszaboni Megállapodás alapján.¹⁰ „Az eredetvédelem kulturális kérdés. Pontosán leírja az adott korszak alkotásaival szemben megfogalmazott értékítéletet, valamint tisztázza az adott kor megértési szintjét az elődök munkájával és a jelenkor igényeivel kapcsolatosan. Ezen túl pontosan megmutatja az adott kor emberének élet- és korismeretét. Az adott kor emberének értékrendjét. Egy eredetvédelem korszerűsége, hitelessége, fontossága pontosan lemérhető annak sikerességéből.”¹¹

Jelenleg a Tokaj oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező borok készítése szabályai szigorúak és sokrétűek, fontos szerepet tulajdonítanak az érlelésnek. A borvidék borait készítő technológiájuk alapján ötféle csoportba lehet sorolni:

Az első csoportba tartoznak az egészséges szőlőből készült borok, amelyek lehetnek friss redukív száraz borok, gyümölcsillatúak és zamatúak. Ha alapvetően (minimálisan 85%-ig) egy fajtából készültek, fajtajelöléssel látják el őket. Ha ezeket a fajtákat később szüretelik, ami-



kor a bogyókban a viszonylagos cukortartalom nagyobb, akkor kései szüretelésű édes borok alapanyagául szolgálnak.



A másik nagy csoportban a *szőlőtőkéről egészséges és nemesen rothadt*, azaz a *Botrytis cinerea* nevű penészgomba által megtámadott fürtöket és bogyókat szüretelnek, ezek jóval magasabb cukortartalommal rendelkeznek, mintha a csak egészséges terméssel dolgoznánk. Itt a szüret kettéágazik: ha válogatás nélkül szedik le az egészséges és a nemesen rothadt fürtöket, bogyókat, és azokat együtt dolgozzák fel, szamorodni borról beszélünk. A szamorodni lengyel eredetű szó, azt jelenti, 'magától született', azaz a fürtöket úgy szedik, ahogy a tőkén találják, ahogy azokat a természet megalkotta. Ha a cukortartalom kevesebb és az teljesen kiejred, száraz szamorodnit kapunk. Ha több a cukor és erjedés után is marad a borban, édes szamorodni készül.

A harmadik csoportot az *aszúborok* alkotják. Ha az aszúszemeket és az egészséges szőlőt válogatva szedik le a tőkéről, aszúborhoz jutunk. A bor lényege, hogy az aszúszemeket külön adják hozzá az alapborhoz, a musthoz vagy az erjedő musthoz. Ezek után a bor ismét elkezd erjedni, majd az erjedés a növekvő alkohol hatására megáll, így a borban megtalálhatjuk az eredeti cukorból az erjedés után megmaradt mennyiséget.

A negyedik csoport a *fordítás* és a *máslás*. Ha az aszútésztát ismét musttal vagy borral öntjük fel, másodszút kapunk, ezt a folyamatot fordításnak nevezzük. Ha az aszú lefejtése után visszamaradt seprőre felöntött bort ázni hagyjuk, a kiázott anyagok jelentősen feljavítják a bort. Ez a máslás.

Az ötödik borcsoportot az *esszenciák* alkotják. Az aszúszemek tárolása során a szemekből saját tömegüknél fogva lecsöpögő nektárt nevezik esszenciának. A tokaji borkultúra része, de alacsony alkoholtartalma (1,2-8,0 v/v%) miatt klasszikus értelemben nem nevezhető bornak.¹²

Hegyalja településborai

A Tokaji Borvidéken is megjelentek a kistérségi összefogások, jelenleg hat település (Mád, Tállya, Olaszliszka, Sárospatak, Tarcál, Hercegekút) rendelkezik közösségi összefogás eredményeképpen létrejött településborral. Egy-egy borvidéki településen dolgozó bortermelők összefogásából jönnek létre, vagy szőlő formájában összeadják a közösségi bor alapanyagát, vagy az elkészült borok kerülnek termelői felajánlott mennyiségben házasításra. Együttesen jelennek meg közösségi bormárkanévvel, és a bor a kulcs az adott desztinációhoz, ösztönzi a turistákat, hogy az adott helyszínre ellátogassanak.

Mádi bor

A Mádi Kör Eredetvédelmi Egyesület Szepsy István vezetésével 2007-ben alakult meg Mád település borvidéken belüli pozicionálása érdekében. Szigorú hozamkorlátozások és borkészítési szabályok mentén Mád neve minőségmeghatározó tényező. Rendkívül sokat tesznek a gasztroturizmus fellendítéséért is a borok gasztronómiai környezetben való elhelyezése révén. Tagok: Árvay Családi Pincészet, Áts Családi Pincészet, Barta Pince, Budaházy Pincészet, Demetervin, Holdvölgy, Lenkey Pincészet, Mád Hill, Orosz Gábor Pincészet, Royal Tokaji Borászati Zrt., Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Szepsy Pincészet, Tokaj Classic Borászati Kft. Az Egyesület a község természeti értékeit, a táj adottságait védi, és a „mádi” bor felismerhető karakterének kialakítására törekszik. A Mádi Furmint a borvidék első településszintű dűlőszelektált száraz bora. A Mádi Kör tagjai készítik, és csak az viselheti a településnevet, aki eleget tesz az egyesületi szabályzatban leírtaknak. A mádi dűlőkre jellemző ásványosság dominál a borokban.

Tállya Wines

A Tállya Wines termelői közösség, amely három borász összefogásából jött létre 2013-ban: Szűcs Ferenc, Barta Péter és Zsadányi László, majd bővült a tagság Márton-Kováts Krisztina és Polgár Attila személyével. Dűlőszelektált borok házasításával egy borász segítségével hoznak létre olyan bortípusokat, amelyekben Tállya egyedi arculata jelenik meg.



6. ábra: A Tállya Wines borok

Olaszliszka bora

2015-ben készítették Hárslevelű szőlőfajtából, és a Bortársaság forgalmazza Falubor néven.



7. ábra: Olaszliszka Falubor

Sárospatak bora

A Sárospataki Borterasz Egyesület öt pincészet – Pajzos, Harsányi, Portius, Espák, Naár pincék – összefogásával jött létre. 2015-ben készítették el először Patakbor néven, és az öt pincészet adta össze hozzá a szőlőt. Céljuk a Sárospatak márkanév létrehozása és megalapítása, valamint annak a bemutatása, hogy a Tokaji Borvidék északi régiójának dűlői, a gondos szőlészeti és borászati munka, valamint a kulturális örökség együttesen mekkora lehetőségeket hordoznak magukban. A feldolgozott szőlő a Megyer- és a Király-hegy dűlőkből származik, az azokra jellemző sós jegyek és ásványosság köszön vissza a borokban.



8. ábra: Sárospatak bora

Tarcal bora

A csatlakozó pincészetek összeadják hozzá alapboraikat. Először 2016-ban készült, kilenc borászat csatlakozott a közösségi bor elkészítéséhez: Basilicus Borkultúra Központ és Szőlőbirtok, Gróf Degenfeld Szőlőbirtok, Kern Pincészet, Kikelet Pince, Majoros Birtok és Borbár, Myrtus Pince, Palásthy-Emmert Pince, Tokajicum Borház, Volt Császári Birtokközpont és Pince – Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, azóta is minden évben elkészítik a Tarcal borát. Furmint és Hárslevelű szőlőkből álló borok kerültek házasításra két hektoliter mennyiségben. A lepalackozott bort OEM Tokaj eredetvédelmi kategóriában forgalmazzák és minden résztvevő pincészet ön maga értékesíti a ráeső darabszámokat. A tarcali dűlők a borvidék legdélebbi, legnaposabb részén találhatók, jellemzően lösz talajon. Az itt termelt szőlők borai sajátos jelleggel rendelkeznek, könnyedség, frissesség és finom elegancia jellemzi őket. Az alapbort összeadó borászatok mindegyike a saját maguk által kiválasztott, legkiválóbb dűlőjük alapanyagát dolgozzák fel botritiszmentesen, megőrizve az elsődleges szőlőaromák üde jelenlétét.



9. ábra: Tarcal Bora

Hercegkút Bora

A 2018-as évjáratban készítették először, 46 termelő adta össze hozzá a szőlőt az önkormányzat és a Hercegkúti Világörökségi Pincesorokért Egyesület felhívására önkéntes alapon. A Tokaji Szőlő- és Bortermelési Közösségi Infrastruktúra Központ Nonprofit Kft. helyi feldolgozójában készítették el a bort közösségteremtő céllal, amelyet nem lehet kereskedelmi forgalomba hozni. Felszár az Furmint–Hárslevelű Cuvée.¹³

Tokaji borgasztrónómia

Az ideális bor-étel összehangolását hívjuk borgasztrónómiának, amikor az a legjobb párosítás, amely során a bor a lehető legtöbbet hozza ki a vele együtt tálalt ételből. Mindig harmóniát kell keresni és nem éles ütköztetéseket, kontrasztokat.

A tokaji borok mind a hagyományainkat, mind a gasztrónómiai értékeinket tekintve kiemelkedő jelentőséggel bírnak. Ételpárosítás során keresnünk kell azokat a pontokat, ahol más, helyi alapanyaggal, kézműves élelmiszerrel való találkozás lehetősége áll fenn, mert akkor tud az étel-ital párosítás megfelelni a trendeknek és maradandóan a kínálatban fellelhető lenni. Nagyon fontos az egységesség, és olyat alkotni, amely csak erre a térségre jellemző, az itt történő elfogyasztása olyan élményt teremt, amely miatt érdemes ellátogatni ide.

A gasztrónómiai trendeket és gasztrónómiai párosításokat figyelembe véve az alábbi étel-ital egyedi, kistérségekre jellemző társításokat lehetne létrehozni:

Sárospatak bora – Cigándi kásákáposzta

A cigándi kásákáposzta egytálétel, amely durvára darált kukoricából készített kásából, apróra vágott káposztával, füstölt hússal, szalonnával van főzve. Paradicsommal, paprikával dúsított, híg lecsós állagú. Fokhagymás, füstölt illatú, enyhén csípős ízű, laktató étel. A párosítás a fehérbor karakterességére épül, amely szépen kiemeli a káposzta savanykás ízvilágát és a füstölt hús jellegzetes aromavilágát.



Tarcal bora – Zempléni Sajtmanufaktúra hegyvidéki sajtja

Tarcal település ad otthont a Tokaji-hegy lábánál található Zempléni Kézműves Sajt Manufaktúrának, ahol saját termelésű magyar tarkatehétekből készült sajtkülönlegességek találhatóak. Szilágyi Tibor sajt készítő mester hegyvidéki sajtja olyan sajtkülönlegesség, amely félzsíros, félkemény érlelt tehénsajt fölözött tehéntejből természetes kéreggel. A könnyed, hársmez illatú településborral felejthetetlen párost tudnak alkotni. A fűszeres, elegáns borocsk a nyelv felületén elteríti az édeskés sajt ízét, együtt érezhetővé teszik a kézműves, gondos kezek munkáját, és asztalunkra varázsolják a hegyvidék zamatát. Tarcalon bárhol fogyasztva élénk tárul a mesés szőlőültetvények látványa, a friss hegyi szellő mandulafákat lengetve biztosan olyan élményt tud nyújtani, amelyet sokszor át szeretne élni az ember.

Mád bora – „kecskehús és a mádi kéksajt”

Mád a gasztronómia területén (is) saját utat jár. Ha ki kellene emelni, ami leginkább a településhez köthető, az a kecskehús és a mádi kéksajt. A köves, gyógynövényes legelőkön kóborló kecskék húsának különleges zamata tökéletes párost alkot a mádi borok ásványos karakterével. Andezit, zeolit, dácit, riolittufa kőzetek között élnek a szőlőtőkék gyökerei, átvándorol a vulkanikus tűz és erő a szőlőbogyókba, majd a borban visszaköszönve kelnek új életre. A mádi kéksajtot egy hétre aszfűfürdőbe helyezik annak érdekében, hogy az édes tokaji kívülről kellemes, mazsolás ízt adjon neki különleges zamatokkal, és kissé pikáns ízükllel táncot lejtessenek a borban lévő erőkkkel.

Tállyai Wines – Tállyai babéros cinkével

A tállyai babéros tarjából készül borókabogyó, babér, sárgarépa, fehérépa, karalábé, zeller, burgonya felhasználásával, a köret sárga burgonya, póréhagyma és túró összetevőkből áll. Igazi izkavalkád, a tállyai borok alapanyagát biztosító dűlők sokféle karakterét kiemelve. A babérlevél (másnéven *szagoslevél* vagy *bürbérfű*) enyhén fanyar karakterű, a tállyai bor mandulára emlékeztető finom kesernyével különleges párosítás. A babérlevél a dicsőség és büszkeség jelképe, a szorgalmas szőlőművelő emberek méltán megérdemlik a nap végén ételük ízesítőjeként egy helyi közösségi borral elfogyasztva.

Hercegkút bora – Hercegkúti tunki

Hercegkút a Tokaji Borvidék egyik legmeghatározóbb sváb települése. Jellegetes sváb étel a tunki, amelynek alapformája a tradicionális disznóölések alkalmával először kikerülő, feldolgozható alapanyagokból összeállított étel. Sertés lapockát, bordahegyet („riplspic”) és sertésmájat vágnak össze, majd babérlevéllel ízesítve pörköltet készítenek belőle. A megpuhult húsrá paprikás rántást öntenek. Kenyérrel fogyasztják, tunkolják, elnevezése is innen ered. Az ételhez rizzsel és apró kockákra vágott, tokaszalonnával gazdagított főtt savanyú káposztát tálalnak.

Olaszliszka bora – Bodrogszparti fokhagymás roston sült balin római salátával és tokaji balzsam-ecettel

A Bodrog közelségét kihasználva a hal biztosított és mindig rendelkezésre álló helyi alapanyag, a fokhagyma elveszi a halillatról a figyelmet, átadva a bor markáns karaktereinek. A saláta köretet megfűszerezhetjük a Tokaji Borecet Művek (Bodrogkeresztúr) különleges balzsamecetével.

A sort még bőven lehetne folytatni izgalmasabbnál izgalmasabb összeállításokkal és nem is hinnénk, hogy ennyiféle lehetőség van a kincsesládánkban. A gasztronómiai kalandozás tanulságaképpen megállapíthatjuk, hogy Hegyalja olyan tradicionális, régmúlt hagyományokkal rendelkező gasztronómiával és szőlő-, illetve borkultúrával büszkélkedhet, amelyekkel a bor- és gasztroturizmusban kiemelkedő szerepet tölthet be. Sajnos önmagában sem a konyhaművészet értékei, sem a borok nem elegendőek, hogy a desztinációba utazási szándékot generáljanak. Hiába várja a térség kívülről az útmutatásokat, először a helyieknek kell eldönteni, hogy melyek azok az értékek, amelyeket másoknak is meg szeretnének mutatni, a „saját” és amelyet csak az itt élő közösség révén ismerhetnek meg. Fontos, hogy legyenek innovatív étel-ital párosítások, amelyeket itt elfogyasztva éri olyan élmény a gasztroturistát, amely miatt érdemes volt útra kelnie és máskor is megtenné azt.

„Mindnyájunknak vannak folyton keresett és soha meg nem talált, vagy nem is keresett, de sokszor felidézett, pótolhatatlan és felejthetetlen ízlelőleink, ezeket úgy kell őrizni, mint a legnagyobb kincseket, és néha nyomukba kell eredni, nem a cél miatt, azt úgysem lehet elérni, hanem az út miatt, amely önmagában is szép kaland lehet.” (Dragomán György)

Jegyzetek

- 1 Tusor András – Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia. Étel és italismeret. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző, Budapest, 2005. 17. o.
- 2 Viga Gyula: Hagyományos ételek, ízek. Múzeumi Mozaik 4. Miskolc, 2003. 32. o. (https://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_BAZE_MM_04_Etelek/?pg=28&clayout=s, letöltés: 2022. febr. 4.).
- 3 MNM Rákóczi Múzeuma, Sárospatak. A föld háza, <https://rakoczimuzeum.hu/hu/a-fold-haza> (letöltés: 2022. febr. 4.).
- 4 Viga Gyula: Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, Debrecen, 2004. (https://muzeumdragogia.pulsky.hu/wpcontent/uploads/2020/04/vgy_tajak_izek_etelek.pdf, letöltés: 2022. febr. 4.).
- 5 Gonda Tibor: A turisztikai termékfejlesztés elméleti alapjai, PTE KPVK, Pécs, 2016. 60–68. o.
- 6 Földművelésügyi Minisztérium és Hungarikum Bizottság: Értékekre hangolódva: A nemzeti értékgyűjtés módszertani kézikönyve. Nemzeti Művelődési Intézet, Budapest, 2016. 8–10. o.
- 7 Hauser Zoltán (szerk.): Carolfalva, Károlyfalva, Karlsdorf. Hagyományos ételek (https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_nemzetisegek/nemetek/karolyfalva/index.htm, letöltés: 2022. febr. 4.).
- 8 Draskóczy István – Búza János et al.: Magyarország gazdaságtörténete a honfoglalástól a 20. század közepéig. Aula Kiadó, Budapest, 2000.
- 9 Bencsik János: Tokaj, a kiváltságolt kamarai mezőváros és Hegyalja, avagy Tokaj–Hegyalja. In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve 35–36. Miskolc, 1997. 153–162. o.
- 10 <https://www.tokajborvidek.hu/termekleiras.pdf>, 13 (letöltés: 2022. febr. 4.).
- 11 Demeter Zoltán: Borjog, bormarketing konferencia, 2013. <https://www.boraszportal.hu/hirszulet/1-borjog-es-bormarketing-konferencia---online-kozvetites-3848> (letöltés: 2022. febr. 5.).
- 12 Bene Zsuzsanna: A kézműves sajt készítés borsgasztronómiai jelentősége a Zempléni Sajtmanufaktúra követendő jó példája alapján. = Szőlő-levél XI. évf. 2021. 2. szám, 102–105. o.
- 13 Uó: A tokaji borvidék közösségi borainak bemutatása és gasztronómiai küldetésének tanulmányozása. In: Dankó László (szerk.): Sárospataki turizmusfejlesztési tanulmányok 2020. Sárospatak és Környéke Turizmusáért Egyesület, Sárospatak, 2020. 129–144. o.