

A SZÁZADFORDULÓS BÉCS

A XIX. század második felében a Ringstrasse megépülésével kinyílt Bécs színtere, hogy a rákövetkező évtizedekben igazi világvárosra fejlődjön.



Bécs:
*elegáns utcáin járva ma is könnyű
elképzelni a századforduló világát.*

A századvégi Bécs páratlan hely volt Európában, a művészetek olvasztótégelye. Az Osztrák-Magyar Monarchia utolsó évtizedei voltak ezek, amikor Bécs és Budapest egyaránt kivételes kulturális fellendülésen ment keresztül.

Egy művészettörténeti korszakokat felvonulató, életnagyságú múzeum díszletei között találja magát az a látogató, aki Bécs városát épületei által szeretné közelebről is megismerni. Az égbe szökő gótika, a császári barokk, a részletgazdag szecesszió, a kortás dizájn együtt rajzolja meg a várost. Bécs történelmi korszakai közül a századforduló környéke az egyik legkiemelkedőbb, s művészeti szempontból legszárnyalóbb éra. Ekkor Bécs a művészetek, a szabad szellemiség és kreativitás olvasztótégelye volt, mely a modern kor felé repítette az irányzatokat. Olyan művészek éltek, s alkottak a városban, mint Gustav Klimt, Sigmund Freud, Stefan Zweig, Gustav Mahler, valamint Otto Wagner, aki a századfordulós Bécs építészetének egyik nagy újítója volt. A szecesszió jegyében tervezett bérházai, a Postatakarék-pénztár épülete, vagy a Stadtbahn városi vasútja új kontextusba helyezte a fa, a vasbeton az alumínium használatát. A legendás Bécsi Műhelyek, a Wiener Werkstätte az iparművészetet forradalmasította a modern és praktikus dizájn létrehozásával, többek között Oskar Kokoschka és Egon Schiele alkotói munkájával. A bécsi századforduló korszakának stílusjegyei ma is tetten érhetők a városban, felidézve akkori pezsgését és tündöklését.

VAN GOGH, CÉZANNE, MATISSE

A századfordulós Bécs megismerésére invitáljuk az Albertina Múzeum és a Leopold Múzeum kapcsolódó tárlatainak megtekintésével, magyar művészettörténész kíséretével.

Részvételi díj irányára múzeumi belépőjegyekkel és exkluzív magyar nyelvű tárlatvezetéssel: 18 600 Ft/fő egyéni közlekedéssel, 37 900 Ft/fő retúr vonatjeggyel és egynapos tömegközlekedési jeggyel.

Időpont: 2020. szeptember 12. • OTP Private Banking kedvezmény a részvételi díjból: 8%.



Részletek a kód
beolvasásával.



PAPRIKANÉZŐBEN AZ ALFÖLDÖN

A magyar fűszerpaprika íze mellett története is figyelemreméltó. Vigyázat, hamisítják!



Pirospaprika:
igazi vitaminbomba csodás ízvilággal.
A magyar gasztronómia büszkesége.”

A XVIII. században még a bors pótlásaként használták, ma hungarikum és konyhaművészetünk meghatározó komponense. A magyar fűszerpaprika-őrleménynek nincs párja!

Az első palántákat állítólag Kolumbusz orvosa hozta magával Európába, ám egyes kutatók az indiait tartják a magyar paprika őseinek. A nemes fűszer magyarországi elterjedése Széchy Mária magyar főúrnó nevéhez köthető, aki a XVIII. században a szegedi ferences kolostorok kertjében honosította meg az első példányokat. Ízesítőként először törökbors néven, a ritka távolkeleti bors pótlásaként használták, ám egyre jobban felismerték különleges voltát. A sertésszíron pirított vörshagyma és fűszerpaprika az alföldi parasztnak köszönhetően honosodott meg és pörköltalapként vonult be a magyar gasztronómiába. Innen pedig megállíthatatlan volt a fűszerpaprika sikere.

A zamatos ízű, ragyogó színű pirospaprika titka a nemesített fajtákban és a mediterrán jellegű alföldi klímában rejlik. Két világhírű paprikatermő vidékünk Szeged és Kalocsa tájkerzetei leginkább termőföldjükben térnek el egymástól. A kora őszi aratást követően a fűszernövények szárítása, majd további feldolgozása, őrlése következik. A hivatalos osztályba sorolás a különleges, a csemege, az édesnemes és a rózsza elnevezésekkel tesz különbséget a minőségben. A csípősséget a kapszaicin tartalom adja; a csípős íz rajongói csakis 200 mg/kg fölött válasszanak!

GASZTROUTAZÁS A DUNA-TISZA KÖZÉN

Valóban magyar találmány a fűszerpaprika porítása? Mitől különleges a bajai halászlé? Mit rejtenek a hajósi pincefalu régi prэшázai? Dél-alföldi programunkon ezekre a kérdésekre is választ kaphat.

Részvételi díj: 16 600 Ft/fő autóbuszos utazással, belépőkkel, „hungarikum” ebéddel, hatsoros borkóstolóval, magyar idegenvezető kíséretével.

Időpont: 2020. október 10.

Ismerje meg további programjainkat és gasztrouráinkat Magyarország legszebb tájain!



Részletek a kód beolvasásával.