

Fröccslexikon

Bort iszik az nem is vizet, sörért csak a német fizet! Mint a magyar gasztronómiában mindennek, a **fröccsnek is történelme** van..

Míg évszázadokkal ezelőtt Mátyás udvarában döbönt utazók szörnyülködtek azon, hogy a hazai nemesek tisztán isszák a bort, mára a bor hígításának az ókori Rómáig visszavezethető hagyománya szinte kizárólag e térség sajátosságává vált. Történelmi tény, hogy a tanár-feltaláló **Jedlik Ányos** akit többek között az inga és a dinamó atyjának tekintünk, sok más remek ötlete mellett a **fröccskészítést is forradalmasította**. Jedlik 1829-ben publikálta a téma szempontjából oly fontos művét a szódavíz-gyártásról és a szódáspalackról, amellyel megalapozta a jó fröccs készítésének egyik nemes alapanyagát: a szódavizet.



Persze az irodalomtörténet is hajlamos megfeledkezni arról a tényről, hogy Vörösmarty Mihály nevéhez köthetjük a világ első fröccsét is... A történet szerint Vörösmarty és Jedlik Ányos Fáy András főti pincéjében borozgatva, Jedlik szódájával felspriccelt borát kóstolva jegyezte meg: **"-Spritzer? Túl németes. Legyen inkább fröccs!"** - s azzal ajkához emelte a habzó bort. Mögötte ott állt Jedlik félszeg mosollyal arcán: kezében ott pihent az első szódás üveg."

Bár egyesek nem áttallanak a melegben sört inni, a nyár azóta is a gyöngyöző hideg fröccsök ideje. És ahogy jót főzni is csak jó borral lehet, a jó fröccs készítéséhez sem használható akármilyen löre.

Ebből a megfontolásból adjuk közre a fröccsök legismertebb típusait, hogy mindenki kiválaszthassa és kipróbálhassa a hangulatának leginkább megfelelőt - szigorúan jó borból, szigorúan szódával.

A **klasszikus fröccs**, vagy spriccer (ismertebb nevén a nagyfröccs): 2 dl bor, 1 dl szódával

Kisfröccs: 1 dl bor, 1 dl szódával "felspriccelve" (helyenként: rövidlépés, vagy fütty)

Hosszúlépés: 1 dl bor, 2 dl szóda (helyenként "fordított" néven fut)

Házmester: 3 dl bor, 2 dl szóda

Viceházmester: 2 dl bor, 3 dl szóda

Háziúr: 4 dl bor, 1 dl szóda

Lakó-fröccs: 1 dl bor, 4 dl szóda

Krúdy-fröccs (nem tévedés): 9 dl bor, 1 dl szóda, amely az író-ötletgazda szerint csupán "megvicceli" a bort.

A jól ismert változatok mellett helytől és elfogyasztott fröccs mennyiségtől függően ismertek még:

Újházi fröccs: bor és kovászos uborka levének bűnös házasításából

Mafla, vagy lámpás: fél liter bor ugyanennyi szódavízzel

Csatos, vagy csattos: egy liter bor fél liter szódával

Távolugrás: 1 dl bor, 9 dl szóda

Polgármester: 6 dl bor, 4 dl szóda