**Erdősi Vanda**

# *Falatok a magyar gasztronómiából: édességek (I.)*

**Országismeret: Gasztronómia**

## *A1+-A2 szint*

Nagyon szívesen foglalkozom a gasztronómiával, és nyelvtanárként az óráimon is azt látom, hogy érdemes a nyelvórákon a gasztronómiai témákról beszélgetni. Természetesen nem érdekel mindenkit annyira, mint engem, de úgy érzem, ez a téma mégis sok embernek érdekes lehet, hiszen sok ember szeret enni, és sokan gondolják úgy, hogy érdemes megismerkedni új és különleges hozzávalókkal, és izgalmas felfedezni a különbségeket a különböző kultúrák konyhái között.

A magyar gasztronómia egyik nagyon izgalmas területe a magyar édességek, desszertek kérdése. Külföldiek gyakran nagyon megszeretik a magyar édességeket és süteményeket. A legkedvesebb emlékem egy külföldi barátomról és a magyar édességekről, hogy a barátom annyira imádja a mákos bejglit, hogy amikor tavasszal Magyarországon járt, megoldást kellett találni, hogy a márciusi időpont ellenére is legyen bejgli, bár a bejgli karácsonyi sütemény, és a tavasz nem a bejgli szezonja. Azt hiszem, ez a történet is mutatja, hogy érdemes megismerkedni a magyar édességekkel, süteményekkel. Ha megkóstolunk, megszeretünk egy-egy magyar édességet, valószínűleg kíváncsiak leszünk a többire is, talán nagy kedvenceket is találunk, végül valószínűleg megszeretjük a magyar édességek, desszertek változatos, izgalmas világát. Néhány édességnek pedig izgalmas története is van, amit érdekes lehet elmesélni.

Az édesség, a sütemény kérdése Magyarországon egyszerre nemzeti és közügy, valamint egyszerre személyes és családi ügy. A magyarok nagyon büszkék a hagyományos magyar süteményekre és édességekre. Olyan édességünk is van, a kürtőskalács, amit hungarikumként tartanak számon, mint különleges, elismert magyar értéket. A hungarikum olyan érték, amely a magyarságra jellemző, egyedi, különleges, a magyarság csúcsteljesítménye. A magyarság fontos eredménye, amit külföldön és belföldön is elismernek, védett természeti érték, kiváló nemzeti érték. A sütemény készítését és a magyar hagyományőrzést pedig annyira fontosnak tartják, hogy évente megrendezik „az ország tortája” nevű gasztronómiai versenyt, melyre Magyarország hivatásos cukrászai pályázhatnak saját kreációikkal. A győztes tortát minden évben az augusztus 20-i ünnepségen, Magyarország szimbolikus születésnapján mutatják be mint az ország születésnapi tortáját. A pécsi nyári egyetem utolsó napjainak is kedves hagyománya, hogy rohanunk megkóstolni az ország tortáját, amilyen gyorsan lehet.

Ahogy már említettem, az édesség személyes és családi ügy is egyben, mert a süteményekről és receptekről minden családnak megvannak a szokásai, hagyományai, kedvencei, a féltve őrzött családi receptek, a titkos hozzávalók és az apró trükkök. A magyarok nagyokat tudnak vitatkozni, melyik egy recept egyetlen igazi, autentikus változata, szabad-e egy-egy extra hozzávalóval kiegészíteni vagy újragondolni egy hagyományos receptet, szentségtörésnek számíthat a véleménykülönbség, így lesz gyakran a sütireceptekből személyes ügy.

Melyek hát ezek az izgalmas édességek, amelyeket a magyarok ilyen komolyan vesznek, és amelyek így elvarázsolják a külföldieket is? Ha megnézzük, mit írnak a gasztronómia szakértői a magyar édességekről, azt olvashatjuk, hogy a magyarok sokat tanultak a franciáktól a cukrászsüteményekről, az osztrákoktól pedig a házi tésztákról, ma pedig elmondhatjuk, hogy édességekre és süteményekre nagyon büszke a magyar gasztronómia.

Sokféle édességet és desszertet szeretnek és készítenek a magyarok. Nemcsak az otthon készített süteményeknek van nagy hagyománya, de a magyarok számára egy igazi program, esemény az is, hogy cukrászdába mennek, és hivatásos cukrászok különleges süteményeiből rendelnek. A cukrászda más, mint egy pékség, kifejezetten süteményekre speciálizált hely, ahol hivatásos cukrászok készítik a süteményeket, amelyek gyakran még különlegesebbek és komplikáltabbak,

mint amit otthon el tudunk készíteni. Mivel a magyar konyha sok olyan alapanyagot használ, amely külföldiek számára érdekes, ismeretlen, meglepő vagy különleges, valószínűleg érdemes egy-egy különleges összetevőre is felhívni a figyelmet és megismerni néhány reprezentatív példát.

Az egyik leghíresebb és legrégebbi magyar cukrászda a Gerbaud. Gerbeaud Emil (eredeti neve Emile Gerbeaud); (Carouge, 1854. február 22. – Budapest, 1919. november 8.) svájci származású budapesti cukrász, csokoládékészítő mester, csokoládégyáros. Ő honosította meg Magyarországon a macskanyelvet és a konyakosmeggyet. 1884-ben költözött Magyarországra és Kugler Henrik cukrászüzletéhez társult a budapesti Gizella téren (ma Vörösmarty tér), ahol kávéházat nyitottak. A kávéházat értékes festményekkel, szőnyegekkel, bútorokkal rendezték be és a város leghíresebb helye lett, ahova királyi hercegek, arisztokraták, iparmágnások jártak. Nem lehet biztosan tudni, de állítólag ennek cukrászdának a találmánya az egyik legnépszerűbb süteményünk, a zserbó. Hagyományosan cukrozott dió és savanykás baracklekvár kerül az omlós tésztarétegek közé, tetejét pedig fényes csokimáz fedi. Nincs igazi szezonja, a cukrászdákban szinte mindig kapható, de otthon elsősorban húsvétkor és karácsonykor készítjük.

Ha valaki cukrászdában szeretne süteményt enni, klasszikus cukrászdai kedvenc a híres dobostorta, amely egy csokoládés vajkrém és piskóta rétegeiből áll, a tetején karamellizált cukorral, a szélén dióval. A tortát 1884-ben alkotta meg Dobos C. József híres pesti cukrászmester, és első alkalommal 1885-ben, az első Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek. Megkóstolta például Erzsébet királyné és I. Ferenc József is. A gyerekeim főleg a torta karamellizált tetejéért rajonganak (és a torta többi részét megehetjük mi a férjemmel), külföldi barátaim viszont általában mindenestül imádják.

A magyar cukrászat másik legismertebb terméke a somlói galuska. Háromféle piskótatésztából (sima, csokoládés és diós) készül csokoládéöntettel, esetleg egy kevés dióval, mazsolával és tejszínhab díszítéssel. Az 1950-es évek végén a Gundel étterem legendás főpincére, Gollerits Károly találta ki a somlói galuskát. Népszerűsége azóta is változatlan, sőt, egy felmérés szerint a somlói „Magyarország kedvenc süteménye". Nemcsak cukrászdában kapható, hanem gyakran készítjük – egyszerűbb változatban – otthon is, sőt, élelmiszerboltban készen is megtalálható. Ha otthon somlói galuskát készítek a családnak vagy a vendégeknek, mindig nagy sikert aratok. Örök klasszikus kedvenc, mindenki nagyon szereti.

2010-ben egy ételrendelő internetes honlap online szavazást szervezett, melynek célja az volt, hogy megtudjuk, melyek Magyarország kedvenc ételei. A szavazás eredménye szerint az ország kedvenc levese az Újházy tyúkhúsleves, a kedvenc főétele a töltött káposzta, kedvenc desszertje pedig a madártej. A desszertek listáján a második a somlói galuska, harmadik pedig a házi palacsinta.

A Gundel étterem Budapest egyik legismertebb étterme, amely a Városligetben található. Az éttermet 1910-től Gundel Károly vezette, és a Gundel család irányítása alatt híres és elismert étterem lett. Gundel Károly vezetése alatt az étterem étlapján elsősorban a magyar és a francia ételek szerepeltek. Ezeken kívül voltak saját receptjeik is, amelyek közül a Gundel-palacsinta a legismertebb.

Érdemes legalább egy mondatot szólni a mézről. A magyarok nagyon jó minőségű mézet termelnek, és szívesen fogyasztják és használják süteményekben is, sok mézes süteményt találunk a magyar receptek között.

Úgy tűnik, a magyarok nagyon szeretik a tejes édességeket, feltétlenül mesélni kell a madártejről is. A madártej vaníliás tejsodó és puha tojáshab. A tojáshab textúrája és az édes, krémes tejsodó kombinációja nagyon finom desszertet eredményez. Emlékszem, anyukám gyakran készítette

gyerekkoromban, és gyakran történt, hogy nem tudtam kivárni, amíg kihűl, ezért képes voltam melegen is megenni. Jó tanács: legyünk türelmesek, hidegen azért sokkal finomabb.

Mivel a férjem kedvencei a túrós sütemények, ezért nálunk elég sokféle túrós édesség készül. A túró az egyik legjellegzetesebb, savanykás tejtermék, amelyből szívesen készítünk süteményeket is. Nem szabad kihagyni a híres Rákóczi-túrót, amelynek nincs kapcsolata a magyar történelemből ismert Rákóczi fejedelemmel, a Rákóczi-túrót Rákóczi János szakácsmesternek köszönhetjük, aki az 1958-as brüsszeli világkiállításon készítette, ekkor lett ismert a sütemény és a recept is. Alul egy egyszerű omlós tészta, rajta lágy túrókrém, amit tojásfehérjehab és finom, savanykás baracklekvár rácsoz. Házias süteményeket kínáló cukrászdákban is megtaláljuk, de érdemes otthon is elkészíteni. A férjem mindig nagyon boldog, ha Rákóczi-túrót készítek neki.

A másik túróból készült édes fogás a túrógombóc, amit vízben főzünk meg. A túrógombócból mindenki megtalálja az ideális receptet: valaki a könnyű, valaki a keményebb gombócokat szereti, ízlés szerint alakul a recept. Igazi, rögös házi túróból, búzadarából (esetleg lisztből), tojásból készítjük, és a kész gombócokat vajon pirított zsemlemorzsával, édes tejföllel, porcukorral, esetleg egy kis gyümölccsel tálaljuk.

Ha már a gombócoknál tartunk, mindenképp szólni szeretnék az egyik legnagyobb kedvencemről: ezek a gyümölccsel töltött gombócok, melyek burgonyás tésztából készülnek, nálunk ezek édes második fogásként a család nagy kedvencei. A szilvás gombóc tésztája burgonyából, lisztből, tojásból és egy kis vajból vagy zsírból készül, a tésztát pedig cukros-fahéjas szilvával töltjük meg, és forró vízben megfőzzük. Amikor leszűrtük, zsemlemorzsába forgatjuk, porcukorral hintjük meg. Ennek a receptnek a titka maga a burgonyás tészta, amely hihetetlenül finom gombócot eredményez. Nagy misztérium, hogy sikerül-e eltalálni a krumpli és a liszt helyes arányát, ami erősen függ a krumpli minőségétől: ha túl sok lisztet használunk, olyan kemény gombócokat kapunk, hogy fogyasztásra nem nagyon lesz alkalmas, viszont remekül használhatjuk fegyverként: ha valakit megdobnak és eltalálnak vele – ez történik az Indul a bakterház című filmben, ahol nem burgonyás, hanem kukoricás gombócokat dobáltak. Ha viszont kevés a liszt, szétesik a gombócunk a forró vízben. A receptet én a nagymamámtól tanultam, és a nagymamák csak pontos mennyiségek nélkül, „gondolom formán", érzésre tudják a recepteket, viszont olyan sokszor mondta, hogy véletlenül se szabad túl sok lisztet használni, hogy első gombócom készítésekor végül túl óvatos voltam és túl keveset használtam: a gombócaim pedig szétestek a forró vízben – a férjem nagyon jót nevetett rajta, azóta is emlegeti a tragikus első szilvás gombócomat.

A magyar édességek kedvelt és különleges hozzávalója a mák. A karácsonyi mákos bejglit (mákkal töltött, különlegesen finom tésztából készült tekercs) már említettem, de nem ez az egyetlen mákkal készült népszerű desszertünk. Szintén gyerekkori kedvenc a mákos guba, amelyet az én gyerekeim is nagyon szeretnek. A mákos gubát karikára vágott, szikkadt kifliből készítjük, amit édes-vaníliás tejbe áztatunk, cukrozott mákot szórunk rá, megsütjük és vaníliasodóval kínáljuk. Emlékszem, gyerekkorunkban az unokatestvérem nagyon rossz evő volt, szinte semmit nem akart megenni, viszont imádta a mákos gubát. Más ételt nem nagyon akart enni, ezért a nagypapánk gyakran viccelt, hogy mákos kolbászt is kellene csinálni, talán akkor szívesen enne kolbászt is. Bár azóta felnőttek lettünk, és kolbászt is szívesen eszünk, a mákos gubát azóta is nagyon szeretjük.

A különleges alapanyagok között fontos szerepe van a gesztenyének is, rengeteg süteményünk és desszertünk készül gesztenyével. A legegyszerűbb a gesztenyepüré. Gyerekkorunkban mindig nagy ünnep volt, ha a menzán, az ebéd végén gesztenyepüré volt a desszert. A gesztenyepüré nem más, mint cukrozott, összetört, főtt gesztenyemassza, amit rummal (gyerekeknek rumaromával) ízesítenek, és tejszínhabbal és egy kis gyümölccsel tálalnak.

A magyar sütemények között nagyon fontos a rétes, nagyon sok változata van: almás, meggyes, mákos, túrós, káposztás és tökös rétesek is készülnek, különösen a rétes igazi hazájában, az Őrségben. A családunkban a rétesek szakértője az anyósom: a másoknak félelmetes, problémás tésztát (Jaj, mi lesz, ha elszakad?), ő olyankor készíti el, ha szerinte „gyorsan valami egyszerűt" kell sütni. Fantasztikusan magabiztosan, a tészta szakadása nélkül nyújtja a papírvékony tésztát, olyan nagyra, mint a konyhaasztal, és megtölti édes, mazsolás túróval, meggyel, káposztával – érdemes lélekben készülni rá és helyet hagyni neki a gyomrunkban az ebéd végén, nem lehet keveset enni belőle, és nem éri meg kihagyni!

Bár az étlapon és a szakácskönyvben nem a desszertek között találjuk, de érdemes elmondani, hogy a magyarok nyáron nagyon szívesen fogyasztják a hideg, édes gyümölcsleveseket. A klasszikus gyümölcslevesek leginkább meggyből vagy almából készültek, ma már mindenféle gyümölcsből készülnek izgalmas, hűsítő levesek tejszínhabbal vagy édes-mentás pesztóval tálalva. Gyerekkoromban nagy kedvencem volt anyukám meggy- és almalevese, minden nap szívesen megettem volna, de általában nagy harc volt miatta, mert olyan sok levest ettem, hogy a leves után a második fogásból általában már nem is tudtam enni.

A magyarok nagyon szeretik a palacsintát. Nehéz kérdés, honnan jön ez a finom desszert, ugyanis sok ország gasztronómiája állítja, hogy az ő találmánya a palacsinta, sok nemzeti konyhának van saját változata a palacsintából. A neve valószínűleg a latin placenta (lepény) szóból származik, először 1439-ben írtak róla először. Állítólag már a római katonák is megsütötték saját palacsintájukat, forró kő fölött, pajzson. Több ország is megalkotta saját palacsintáját más-más néven, más-más hozzávalókkal. A magyarok vékony palacsintákat sütnek, amit aztán megtöltenek és feltekernek. Népszerű a lekváros, a kakaós és az édes túrótöltelék. Mi a férjemmel kitaláltuk egy sós változatot is, mi nagyon szeretjük sós, kapros-fokhagymás túróval is tölteni a palacsintát, utána pedig desszertként jöhet az édes változat is. A leghíresebb magyar palacsinta pedig egészen biztosan a Gundel-palacsinta, amit diókrémmel, mazsolával, rummal és csokoládéöntettel készítenek, és amelyet Márai Sándor író feleségének receptje szerint készített és vett fel étlapjára a híres étterem.

Mivel világszerte egyre népszerűbb az utcán fogyasztható, jó minőségű alapanyagokból készült étel, az úgynevezett street food, meg kell említeni a magyarok kedves, hagyományos édességét, a kürtőskalácsot, amelyet minden fesztiválon, utcai rendezvényen megtalálunk. Az édes kelt tésztából készült tésztaszalagot egy sütőfára tekerik fel úgy, hogy a tésztacsíkok széle egymásra tapad és összesül, majd ezt kristálycukorba forgatják, és forró vajjal kenegetve faszénparázs fölött aranybarnára sütik. Sütés közben a kürtőskalácson a cukor karamellizálódik, és fényes, ropogós bevonat lesz a kalácson. Miután megsült, a még forró kalácsot megforgatják fahéjas cukorban, kakaóporban vagy darált dióban, mogyoróban, mákban. Ha fesztiválra vagy utcai rendezvényre megyünk, soha nem hagyjuk ki a kürtőskalácsot, de szerencsére már hétköznapokon is egyre több helyen elérhető, így nincs nehéz dolgom, ha szeretném meglepni vele a gyerekeimet.

Természetesen egy olyan országban, ahol ilyen fontos az édesség, az édességgyártásnak is nagy múltja és hagyománya van, óriási választékot találunk az élelmiszerboltokban is, ha éppen bevásárlás közben szeretnénk édességet vásárolni. Nálunk a gyerekek csokit ennének csokival: ők gyakran kérik a hagyományos márkák különböző ízesítésű csokoládéit, mint a Tibi, a Boci és a Stühmer. Ha nincs idő otthon kekszet vagy teasüteményt sütni, kávé mellé gyakran fogyasztjuk a Pilóta kekszet: ez a klasszikus magyar változata a finom krémmel összeragasztott kekszeknek, olyasmi, mint a sok országban ismert Oreo vagy Hit keksz. Én a marcipán nagy rajongója vagyok, ha csak tehetem, vásárolok valamit a Szamos Marcipán termékeiből: a marcipán egy édes, őrölt mandulából készült massza, amit nagyon jól lehet kombinálni édes töltelékekkel, krémekkel, gyümölcsökkel, csokoládéval. Vigyázat, nagyon nehéz neki ellenállni! Nagyon népszerűek és kedveltek a kézműves csokoládémanufaktúrák. Ezek olyan fantasztikus minőségű és ötletes

ízesítésű kreációkat készítenek, hogy több csokoládéjuk világszerte elismert, díjnyertes alkotás. A családomnak még egy nagy kedvence van, amit a boltban szoktunk venni, ez pedig a Túró Rudi. A Túró Rudi egy édeskés-savanykás túródesszert, amit csokibevonattal készítenek. Ez Magyarország egyik legkedveltebb és legrégebbi tejes desszertje, a külföldön élő magyaroknak általában ez hiányzik a legjobban, és ezt kérik ajándékba, ha látogatóba mennek a rokonok és a barátok. Nálunk mindenki imádja, gyakran csomagolom a családtagoknak tízórai és uzsonna mellé desszertnek. A külföldi diákjaim és barátaim szerint ez mindig az egyik legérdekesebb édesség. Kissé megosztó: vagy imádja valaki, vagy képtelen megérteni, miért szeretjük.

Amikor készülünk a karácsonyra, szintén a boltban vásároljuk meg a jellegzetesen magyar karácsonyi édességet, a szaloncukrot. Ma már nagyon sokféle ízesítésben kapható, mindenki megtalálja a kedvencét. Marcipánost mindig szoktunk venni. Nálunk például a sok dísz mellett már nincs hely a karácsonyfán a szaloncukornak, az anyósoméknál viszont igazi családi program együtt üldögélni és egyenként cérnát kötözni a szaloncukorra, amivel később a karácsonyfára lehet akasztani.

Általában egy jó desszert vagy sütemény kiváló alkalom a magyaroknak jó befejezni egy étkezést, együtt lenni, ünnepelni, beszélgetni és együtt örülni egy-egy finom édességnek. Végül azt mondhatjuk, hogy a világhírű magyar édességek, sütemények különleges alapanyagokat és izgalmas élményeket kínálnak. Érdemes megismerkedni velük, és nem szabad csodálkozni, ha mi is rajongók leszünk.

| MAGYARUL | AZ ÖN NYELVÉN |
|---|---|
| **FŐNEVEK – ÉDESSÉGEK, DESSZERTEK, SÜTEMÉNYEK** | |
| dobostorta (’-k, ’-t, ’-ja) | |
| gesztenyepüré (-k, -t,-je) | |
| Gundel-palacsinta (’-k, ’-t, ’-ja) | |
| gyümölcsleves (-ek, -t, -e) | |
| kürtőskalács (-ok, -ot, -a) | |
| madártej (-ek, -et, -e) | |
| mákos bejgli (-k, -t,-je) | |
| mákos guba (’-k, ’-t, ’-ja) | |
| marcipán (-ok, -t, -ja) | |
| (lekváros, a kakaós, túrós) palacsinta (’-k, ’-t, ’-ja) | |
| Pilóta keksz (-ek, -et, -e) | |
| Rákóczi-túrós (-ok, -t, -a) | |
| (almás, meggyes, mákos, túrós, káposztás, tökös) rétes (-ek, -t, -e) | |
| somlói galuska (’-k, ’-t, ’-ja) | |
| szaloncukor (cukrok, cukrot, cukra) | |
| szilvás gombóc (-ok, -ot, -a) | |
| Túró Rudi (-k, -t, -ja) | |
| túrógombóc (-ok, -ot, -a) | |

| | |
|---|---|
| **FŐNEVEK – ÉDESSÉGEK, DESSZERTEK, SÜTEMÉNYEK TÍPUSA, RÉSZE, HOZZÁVALÓJA** | |
| (a torta) karamellizált teteje | |
| (csokoládés) vajkrém (-ek, -et, -je) | |
| (édes-vaníliás) tej (-ek, -et, -e) | |
| (fényes, ropogós) bevonat (-ok, -ot,-a) | |

| | |
|---|---|
| (sós, kapros-fokhagymás) túró (-k, -t, -ja) | |
| burgonyás tészta (-’k, -’t, -’ja) | |
| csokoládéöntet (-ek, -et, -e) | |
| dió (-k, -t, -ja) | |
| díszítés (-ek, -t, -e) | |
| (édes) tejföl (-ök, -t, -je) | |
| (fahéjas) szilva (-’k, -’t, -’ja) | |
| gesztenye (-’k, -’t, -’je) | |
| kakaópor (-ok, -t, -a) | |
| kalács (-ok, -ot, -a) | |
| keksz (-ek, -et, -e) | |
| (kelt) tészta (-’k, -’t, -’ja) | |
| kifli (-k, -t, -je) | |
| (lágy) túrókrém (-ek, -et, -je) | |
| lepény (-ek, -t, -e) | |
| leves (-ek, -t, -e) | |
| mák (-ok, -ot, -ja) | |
| massza (-’k, -’t, -’ja) | |
| mazsola (-’k, -’t, -’ja) | |
| (omlós) tészta (-’k, -’t, -’ja) | |
| (őrölt) mandula (-’k, -’t, -’ja) | |
| piskóta (-’k, -’t, -’ja) | |
| réteg (-ek, -et, -e) | |
| porcukor (cukrok, cukrot, cukra) | |
| (puha) tojásfehérjehab (-ok, -ot, -ja) | |
| rum (-ok, -ot, -ja) | |
| teasütemény (-ek, -t, -e) | |
| tejszínhab (-ok, -t, -ja) | |
| tekercs (-ek, -et, -e) | |

túró (-k, -t, -ja)

túrótöltelék (-ek, -et, -e)

vaj (-ak, -at, -a)

(vajon pirított) zsemlemorzsa (-’k, -’t, -’ja)

(vaníliás) tejsodó (-k, -t, -ja)

## *EMBEREK, SZEMÉLYEK*

(hivatásos) cukrász(mester) (-ok, -t, -a)

(legendás) főpincér (-ek, -t, -e)

(rossz) evő (-k, -t, -je)

Rákóczi fejedelem (fejedelmek, fejedelmet, fejedelme)

## *EGYÉB FŐNEVEK*

cukrászat (-ok, -ot, -a)

cukrászda (-’k, -’t, -’ja)

édességgyártás (-ok, -t, -a)

faszénparázs (fölött) (parazsak, parazsat, parazsa)

közügy (-ek, -et, -e)

pajzs (-ok, -ot, -a)

pékség (-ek, -et, -e)

sütőfa (-’k, -’t, -’ja)

tízórai (-k, -t, -ja)

uzsonna (-’k, -’t, -’ja)

## *MELLÉKNÉV/MELLÉKNÉVI IGENÉV*

darált (dió/mogyoró/mák) (-abb)

(gyümölccsel) töltött (gombócok)

| | |
|---|---|
| (kifejezetten süteményekre) speciálizált (hely) (-abb) | |
| (krémmel) összeragasztott (keksz) | |
| (szikkadt) kifli (-abb) | |
| cukrozott (-abb) | |
| félelmetes (-ebb) | |
| főtt (-ebb) | |
| házias (sütemények) (-abb) | |
| hivatásos (cukrász) (-abb) | |
| hűsítő (leves) (-bb) | |
| kemény (gombóc) (-ebb) | |
| kézműves (csokoládé) (-ebb) | |
| könnyű (gombóc) (könnyebb) | |
| meglepő (-bb) | |
| megosztó (édesség) (-bb) | |
| összetört (-ebb) | |
| problémás (-abb) | |
| savanykás (tejtermék) (-abb) | |

## *IGE (+ VONZAT)*

| | |
|---|---|
| áll (vajkrém és piskóta rétegeiből) (-t, -j) | |
| (nagy sikert) arat (-ott, arass) | |
| állít valamit (-ott, állíts) | |
| (tejbe) áztat (-ott, áztass) | |
| (karácsonyfát) díszít (-ett, díszíts) | |
| elszakad (a tészta) (-t, -j) | |
| eltalál valakit valamivel (-t, -j) | |
| elvarázsol valakit valami (-t, -j) | |
| emleget valamit (-ett, emlegess) | |
| érdekel valakit valami (-t, -j) | |

| | |
|---|---|
| fegyverként használ (-t, -j) | |
| felfedezi (a különbséget) (-ett, fedezz) | |
| felhívja a figyelmet valamire (-ott, -j) | |
| (palacsintát) felteker (-t, -j) | |
| fontosnak tartja (a hagyományőrzést) (-ott, tarts) | |
| (zsemlemorzsába) forgat (-ott, forgass) | |
| hagyománya van valaminek | |
| (mindenestül) imád valamit (-ott, -j) | |
| (rummal) ízesít (-ett, ízesíts) | |
| (vajjal) keneget (-ett, kenegess) | |
| komolyan vesz valamit (vett, vegyél) | |
| (cérnát) kötöz (a szaloncukorra) (-ött, kötözz) | |
| leszűr (-t, -j) | |
| megalkot (egy tortát) (-ott, alkoss) | |
| megdob valakit valamivel (-ott, -j) | |
| (porcukorral) meghint (-ett, hints) | |
| meglep valakit valamivel (-ett, -j) | |
| (szilvával) megtölt (-ött, tölts) | |
| nevet valamin (-ett, nevess) | |
| nincs hely (a karácsonyfán a szaloncukornak) | |
| (tésztát) nyújt (-ott, nyújts) | |
| pályázik valamire (-ott, pályázz) | |
| (tojásfehérjehab és baracklekvár) rácsoz (-ott, rácsozz) | |
| rajong (a torta karamellizált tetjéért) (-ott, -j) | |
| sikerül (eltalálni a krumpli és a liszt arányát) (-t, -j) | |
| (szentségtörésnek) számít (-ott, számíts) | |

| | |
|---|---|
| ( a latin placenta szóból) származik (-ott, származz) | |
| (a tésztacsíkok széle egymásra) tapad (-t, -j) | |
| (hungarikumként) tart számon (-ott, tarts) | |
| újragondolni (egy hagyományos receptet) (-t, -j) | |
| van/nincs kapcsolata valamivel | |
| (karikára) vág (-ott, -j) | |
| vitatkozik (-ott, vitatkozz) | |

## *MELLÉKNÉV + VONZAT*

| | |
|---|---|
| (fogyasztásra) alkalmas/alkalmatlan (-abb) | |
| büszke (a hagyományos magyar süteményekre és édességekre) (büszkébb) | |
| érdemes valamit csinálni (-ebb) | |

## *KIFEJEZÉSEK*

| | |
|---|---|
| csokit enne csokival | |
| „gondolom formán”, érzésre tudja a recepteket | |
| ha csak tehetem | |
| Ha már a gombócoknál tartunk | |
| helyet hagy valaminek a gyomrában | |
| képes (melegen megenni a madártejet) | |
| Legyünk türelmesek! | |
| lélekben készül valamire | |
| nagy múltja és hagyománya van valaminek | |

| | |
|---|---|
| Nem szabad kihagyni (a híres Rákóczi-túrót) | |
| szokott (venni szaloncukrot) | |
| Úgy érzem, (hogy)... | |
| Vigyázat, nagyon nehéz neki ellenállni! | |

*Készült a*

Curso de Húngaro USP

*oktatóprogram keretében, a*

PADS PALLAS ATHÉNÉ DOMUS SCIENTIAE ALAPÍTVÁNY

*finanszírozásával, a*

PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM
UNIVERSITY OF PÉCS

*megvalósításában.*