



Erdősi Vanda

*Falatok a magyar
gasztronómiából:
édességek (II.)*

Országismeret: Gasztronómia

B1-B2 szint

Mint a gasztronómia nagy rajongója, nyelvtanárként a nyelvóráimon azt tapasztalom, hogy a nyelvórákon kitérőt tenni a gasztronómia irányába mindig jó ötlet. Természetesen nem mindenki olyan mániákus, mint én, de ennek ellenére is úgy érzem, hogy ez a téma gyakran érdekli az embereket, talán azért, mert egy jó étel mindig öröm, és enni sokan szeretünk, vagy azért, mert az országok konyháinak eltérései, újdonságai általában annak is izgalmasak, aki kevésbé gasztronómiai érdeklődésű.

A magyar gasztronómia egyik nagyon izgalmas területe a magyar édességek, desszertek kérdése. Külföldiek gyakran nagyon megszeretik a magyar édességeket és süteményeket. Amire mindig emlékezni fogok a magyar édességekkel és a külföldiekkel kapcsolatban, az az, hogy egy kedves tanítványom olyan megszállottja a mákos bejglinek, hogy tavaszi magyarországi látogatására és találkozásunk örömeire kénytelen voltam megoldani, hogy rengeteget ehessen belőle, függetlenül attól, hogy a bejgli karácsonyi sütemény, a tavasz kimondottan nem a bejgli szezonja. Azt hiszem, ez a történet is bizonyítja, 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 teljesen beszippant bennünket a magyar édességek, desszertek változatos, izgalmas világa. Egyik-másik édességnek pedig izgalmas története is van, amit érdemes elmesélni.

Az édesség, a sütemény kérdése Magyarországon egyszerre nemzeti és közügy, valamint egyszerre személyes és családi ügy. A magyarok nagyon büszkéek a hagyományos magyar süteményekre és édességekre. Olyan édességünk is van, a kürtös kalács, 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 hagyományok ápolását pedig annyira fontosnak tartják, hogy évente megrendezik az ország tortája nevű gasztronómiai vetélkedőt, 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 születésnapjait. A pécsi nyári egyetem utolsó tanítási napjainak hagyománya is lett, hogy rohanunk megkóstolni az ország tortáját, amint lehet.

Ahogy már említettem, az édesség személyes és családi ügy is egyben, mert ezen a téren is minden családnak megvannak a szokásai, hagyományai, kedvencei, a féltve őrzött családi receptek, a titkos hozzávalók és az apró trükkök. A magyarok komoly vitákat tudnak folytatni, mi is egy adott 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 utánanézzünk, mit írnak a gasztronómia szakértői a magyar édességekről, azt olvashatjuk, hogy a magyarok sokat tanultak a franciáktól a cukrászsüteményekről, az osztrákoktól pedig a házi tészták készítéséről, 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 szívesen tekintik programnak, eseménynek, hogy cukrászdába mennek, és hivatásos cukrászok által készített különleges süteményeket rendelnek. A cukrászda más, mint egy pékség, kimondottan süteményekre

speciálizált hely, ahol hivatásos cukrászok készítik a süteményeket, amelyek gyakran még különlegesebbek és komplikáltabbak annál, mint amit otthon el tudunk készíteni. Mivel a magyar konyha számtalan 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 a 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 cukrászdába látogat, klasszikus cukrászdai kedvenc a híres dobostorta, amely egy csokoládés vajkrémmel rétegezett piskóta, a tetején karamellizált cukorral, a szélén dióval. A tortát 1884-ben alkotta meg Dobos C. József, aki híres pesti cukrázmester volt, és első alkalommal 1885-ben, az első Budapesti Országos Általános Kiállításon mutatta be a tortát a nagyközönségnek. Megkóstolta például Erzsébet királyné és I. Ferenc József is. A gyerekeim főleg a torta karamellizált tetejéért rajonganak (kegyesen megengedik, hogy a torta többi részét mi együk meg a férjemmel), külföldi barátaim viszont általában mindenestül imádják.

A magyar cukrászat másik legismertebb készítménye a somlói galuska. Háromféle piskótatésztából (sima, csokoládés és diós) készül csokoládéöntettel, esetleg némi 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 „Magyarország egyik kedvenc süteménye”. Nemcsak cukrászdában kapható, de gyakran készítjük – egyszerűbb változatban – otthon is, sőt, élelmiszerboltban is kapható. Ha otthon somlói galuskát készítek a családnak vagy a vendégeknek, tapasztalataim szerint mindig nagy sikert aratok. Örök klasszikus kedvenc, mindenki odavan érte.

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.

Érdekes 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, ezért nem tudom megállni, hogy legalább meg ne említsem a madártejet. A madártej vaníliás tejsodón úszó puha tojás hab. A tojásfehérjehab textúrája az édes, krémes tejsodóval kombinálva nagyon finom desszertet eredményez. Emlékszem, anyukám gyakran készítette gyerekkoromban, és gyakran történt, hogy nem bírtam kivárni, amíg kihűl, ezért képes voltam melegen is megenni. Jó tanács: legyünk türelmesek, hidegen azért mégis finomabb.

Mivel a férjem kedvencei a túrós sütemények, ezért nálunk elég sokféle készül belőlük. A túró az egyik legjellegzetesebb, savanykás magyar tejtermék, amelyet sütemények alapanyagaként is szívesen használunk. Érdekes talán szót ejteni a híres Rákóczi-túrósról, amelynek nincs köze a magyar történelemből ismert Rákóczi fejedelemhez, a Rákóczi-túrót Rákóczi János szakácsmesternek köszönhetjük, aki az 1958-as brüsszeli világkiállításon készítette, ettől fogva vált ismertté a sütemény és a recept is. Alul egy egyszerű omlós tészta, rajta lágy túrókrém, amit tojásfehérjehab és finom, savanykás baracklekvár rácsoz. Házas süteményeket kínáló cukrászdákban is megtaláljuk, de érdemes otthon is elkészíteni. A férjemet mindig le tudom venni a lábáról, ha Rákóczi-túrót készítek neki.

A másik túróból készült édes fogás a túrógombóc, amit vízben főzünk meg. A túrógombócból mindenki megtalálja a számára ideális receptet: ki a könnyű, ki a harapható gombócokat szereti, annak megfelelően alakul a recept. Igazi, rögzös házi túróból, búzadarából (esetleg lisztből), tojásból készítjük, és a kész gombócokat vajon pirított zsemlemorzsával, édes tejföllel, porcukorral, esetleg némi gyümölcscsel tálaljuk.

Ha már a gombócoknál tartunk, nem hagyhatom ki az egyik legnagyobb kedvencemet: ezek a gyümölcscsel töltött gombócok, melyek burgonyás tésztából készülnek, nálunk ezek édes második fogásként a család rajongva szeretett 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. Leszűrve zsemlemorzsába forgatjuk, porcukorral meghintve tálaljuk. Számomra ennek a receptnek a titka maga a burgonyás tészta, amely hihetetlenül finom gombócot eredményez. Nagy misztérium, hogy sikerüljön eltalálni a krumpli és a liszt arányát, amely erősen függ a krumpli minőségétől; ha túl sok lisztet használunk, olyan kemény gombócokat kapunk, hogy fogyasztásra nem lesz alkalmas, viszont fegyvernek minősül. Ha valakit megdobnak és eltalálnak vele – ez történik az *Indul a bakterház* című, nagy sikerű komédiában, ahol ugyan nem burgonyás, hanem kukoricagombócokat dobáltak, de a kemény gombóc veszélyeit jól illusztrálja a film. 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 annyira a lelkemre kötötte, hogy véletlenül se használjak túl sok lisztet, hogy első gombócom készítésekor végül túlságosan óvatoskodva túl keveset használtam, gombócaim pedig szomorúan megsemmisültek a forró vízben – a férjem nagy derűtségére, aki 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 készülő népszerű desszertünk. Szintén gyerekkori kedvenc a mákos guba, amelynek szeretetét a saját gyerekeim is örökölték. A mákos gubát karikára vágott, szikkadt kifliből készítjük, amelyeket édes-vaníliás tejbe áztatva, cukrozott mákkal megszórva sütünk meg, és vaníliásodóval kínáljuk. Emlékszem, gyerekkorunkban az unokatestvérem nagyon rossz evő volt, szinte semmit nem akart megenni, viszont imádta a mákos gubát, legszívesebben mindig azt evett volna. Más ételt nehéz volt megejtetni vele, ezért a nagypapánk gyakran tréfálkozott azzal, hogy mákos kolbászt is kellene készíteni, hátha akkor szívesen enne kolbászt is. Bár azóta felnőttünk, és kolbászt is szívesen eszünk, a mákos guba népszerűsége továbbra is töretlen.

A különleges alapanyagok között fontos szerepe van a gesztenyének is, számtalan süteményünk és desszertünk készül gesztenyével. Hogy csak egyet, a legegyszerűbbet említsem: mindannyink gyerekkorának nagy ünnepe volt, ha a menzai ebéd végén gesztenyepüré volt a desszert, ami nem más, mint a főtt gesztenye cukrozott, összetört, rummal (gyerekeknek rumaromával) ízesített masszája tejszínhabbal és egy kis gyümölcscsel tálalva.

Számtalan változata van a rétesnek: almás, meggyes, mákos, túrós, káposztás és tökös rétesek is készülnek, különösen a rétes igazi hazájában, az Őrségben. A családkban a rétesek szakértője az anyósom: a mindenki által rettegett, macerás tésztát (Jaj, csak el ne szakadjon!), ő olyankor „dobja össze”, ha szerinte „gyorsan valami egyszerűt” kellene készíteni. Fantasztikus magabiztossággal, a tészta szakadása nélkül nyújtja a tésztát papírvékonyra, konyhaasztal méretűre, és tölti meg 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!

Ugyan az étlapon és a szakácskönyvben nem a desszertek között találjuk, de érdemes elmesélni, 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. Gyerekkorom nagy kedvence volt anyukám meggy- és almalevese, minden nap szívesen megettem volna, de általában nagy harc volt, hogy a leves után a második fogásból is tudjak enni, ugyanis annyira teleettem magam a levessel.

A magyarok nagyon szeretik a palacsintát. Nehéz kérdés, honnan ered ez a finom desszert, ugyanis sok ország gasztronómiája vallja sajátjának, sok nemzeti konyhának van saját változata. 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 megtöltve feltekernek. Népszerű a lekváros, a kakaós és az édes túrótöltelék. Mi a férjemmel kitaláltunk egy sós változatot is, mi nagyon szeretjük sós, káposztás-fokhagymás túróval is tölteni a palacsintát, utána pedig desszertként jöhet az édes változat is. A leghíresebb magyar palacsinta pedig kétségtelenül a Gundel-palacsinta, amit diókrémmel, mazsolával, rummal és csokoládéöntettel készítenek, és amelyet Márai Sándor író feleségének receptje alapján vett fel étlapjára a híres étterem.

Mivel világszerte egyre nagyobb szerepet kap az utcán fogyasztható, jó minőségű alapanyagokból készült étel, az úgynevezett street food, érdemes megemlíteni 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 kenetgetve faszénparázs fölött aranybarnára sütik. Sütés közben a kürtőskalácsra tapadt cukor karamellizálódik, és fényes, ropogós bevonatot képez. Miután megsült, a még forró kalácsot megforgatják cukorral kevert fahéjporban, kakaóporban vagy a darált dióban, mogyoróban, mákban. Ha fesztiválra vagy utcai rendezvényre megyünk, soha nem hagyjuk ki a kürtőskalácsot, de szerencsére már hétköznapiokon 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 édességgyártás is nagy múltra tekint vissza, óriási választékot találunk az élelmiszerboltokban is, ha épp bevásárlás közben szeretnénk feltölteni a készleteket. Nálunk a gyerekek csokit ennének csokival: ők gyakran kérik a nagy hagyományokkal rendelkező márkák különböző ízesítésű csokoládéit, mint a Tibi, a Boci és a Stühmer. Ha nincs idő otthon kekszet vagy teasüteményt sütni, kávé mellé gyakran kínáljuk a Pilóta kekszet: ez a klasszikus magyar változata a finom krémmel összeragasztott

kekszeknek, mint amilyen 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 massa, amit nagyon jól lehet kombinálni édes töltelékekkel, krémekkel, gyümölcsökkel, csokoládéval. Vigyázat, nagyon nehéz neki ellenállni! Ahogy minden területen, az édességek esetében is egyre nagyobb népszerűségnek és tiszteletnek örvendenek a kézműves csokoládémanufaktúrák. Ezek olyan fantasztikus minőségű és ötletes ízesítésű kreációkat készítenek, hogy nem egy csokoládéjuk világszerte elismert, díjnyertes alkotás. A családomnak még egy nagy kedvence van, amit a boltban szoktunk beszerezni, 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 magyarok általában ezt hiányolják a legjobban és ezt kéri ajándékba a látogatóba érkező rokonoktól és barátoktól. Nálunk gyakran kerül a családtagoknak csomagolt tízóraik és uzsonna mellé desszertnek. A külföldi diákjaim és barátaim körében ez mindig a legérdekesebb édességek közé tartozik, és kissé megosztó: vagy imádja valaki, vagy képtelen megérteni, mit szeretünk rajta.

Amikor közeledik a karácsony, szintén a boltban vásároljuk meg a jellegzetesen magyar karácsonyi édességet, a szaloncukrot. Ma már elképesztően sokféle ízesítésben kapható, mindenki megtalálja a kedvencét. Marcipánost mindig szoktunk venni. Nálunk például a sok dísz mellé már nem fér a karácsonyfára, az anyósoméknál viszont igazi családi program együtt üldögelni és egyenként cérnát kötni a szaloncukorra.

Általában egy jó desszert vagy sütemény kiváló alkalom a magyaroknak, hogy méltóképpen fejezzék be a menüsört, együtt legyenek, ünnepeljenek, beszélgessenek és közösen örömeiket leljék egy-egy finom édességben. Összegzésül azt mondhatjuk, hogy a világhírű magyar édességek, sütemények különleges alapanyagokat és izgalmas élményeket nyújtanak. Érdemes megismerkedni velük, és ne csodálkozzunk, ha rajongóvá és függővé válunk.



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, tököss) 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)

(lágý) 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)

(vajkrémmel rétegezett) 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)

vetélkedő (-k, -t, -je)

MELLÉKNÉV

darált (dió/mogyoró/mák) (-abb)

(gyümölcsrel) töltött (gombócok)

(kifejezetten süteményekre) speciálizált
(hely) (-abb)

(krémmel) összeragasztott (keksz)

(szikkadt) kifli (-abb)

cukrozott (-abb)

rettegett (-ebb)

főtt (-abb)

házas (sütemények) (-abb)

hivatásos (cukrász) (-abb)

hűsítő (leves) (-bb)

harapható (gombóc) (-bb)

kézműves (csokoládé) (-ebb)

könnyű (gombóc) (könnyebb)

meglepő (-bb)

megosztó (édesség) (-bb)

összetört (-ebb)

macerás (-abb)

savanykás (tejtermék) (-abb)

MELLÉKNÉV (+ VONZAT)

fogyasztásra) alkalmas/alkalmatlan
(-abb)

büszke (a hagyományos magyar
süteményekre és édességekre)
(büszkébb)

érdeemes valamit csinálni (-ebb)

IGE (+ VONZAT)

(a latin placenta szóból) származik (-ott, származz)

(a tésztacsíkok széle egymásra) tapad (-t, -j)

(cérnát) kötöz (a szaloncukorra) (-ött, kötözz)

(hungarikumként) tart számon (-ott, tarts)

(karácsonyfát) díszít (-ett, díszíts)

(karikára) vág (-ott, -j)

(mindenestül) imád valamit (-ott, -j)

(nagy sikert) arat (-ott, arass)

(palacsintát) felteker (-t, -j)

(porcukorral) meghint (-ett, hints)

(rummal) ízesít (-ett, ízesíts)

(szentségtörésnek) számít (-ott, számíts)

(szilvával) megtölt (-ött, tölts)

(tejbe) áztat (-ott, áztass)

(tésztát) nyújt (-ott, nyújts)

(tojásfehérjehab és baracklekvár) rácsoz valamit (-ott, rácsozz)

(vajjal) kenetet (-ett, kenegess)

(zsemlemorzsába) forgat (-ott, forgass)

elszakad (a tészta) (-t, -j)

eltalál valakit valamivel (-t, -j)

elvarázsol valakit valami (-t, -j)

emleget valamit (-ett, emlegess)

érdekel valakit valami (-t, -j)

fegyvernek minősül (-t, -j)

felfedezi (a különbséget) (-ett, fedezz)

felhívja a figyelmet valamire (-ott, -j)	
fontosnak tart(ja a magyar hagyományok ápolását) (-ott, tarts)	
hagyománya van valaminek (volt, legyen)	
komolyan vesz valamit (vett, vegyél)	
leszűr (-t, -j)	
megalkot (egy tortát) (-ott, alkoss)	
megdob valakit valamivel (-ott, -j)	
meglep valakit valamivel (-ett, -j)	
nincs hely (a karácsonyfán a szaloncukornak)	
pályázik valamire (-ott, pályázz)	
rajong (a torta karamellizált tetjéért) (-ott, -j)	
sikerül (eltalálni a krumpli és a liszt arányát) (-t, -j)	
újragondolni (egy hagyományos receptet) (-t, -j)	
van/nincs köze (a Rákóczi-túrósnek Rákóczi fejedelemhez)	

KIFEJEZÉSEK

„gondolomformán”, érzésre tudja a recepteket	
a férjem nagy derűtségére	
a lelkemre kötötte, hogy	
A mákos guba szeretetét a gyerekeim is örökölték.	
a mindenki által rettegett, macerás tésztát	
beszippant valakit a magyar édességek világa	
csokit enne csokival	

értelmes helyet hagyni neki a gyomrukban	
értelmes lélekben készülni rá	
értelmes szót ejteni a Rákóczi-túrósról	
feltölti a készleteket	
fogyasztásra nem alkalmas	
ha csak tehetem	
hungarikumként tart számon sok édességet	
izgalmas élményeket nyújt	
kegyesen megengedi, hogy...	
kénytelen megoldani valamit	
képes melegen is megenni a madártejet	
Képtelen megérteni, mit szeretünk rajta.	
kitérőt tesz a gasztronómia irányába	
komoly vitákat folytat	
le tudom venni a lábáról a férjemet, ha...	
megszállottja a mákos bejglének	
mindenki odavan érte	
Ne csodálkozzunk, ha rajongóvá és függővé válunk.	
nem bírtam kivárni, hogy...	
nem éri meg kihagyni a rétest	
nem tudom megállni, hogy...	
örömét leli egy-egy finom édességben	
sajátjának vallja a palacsintát	
sikerül eltalálni (a krumpli és a liszt arányát)	
szokott (venni szaloncukrot)	
Vigyázat, nagyon nehéz neki ellenállni!	

Készült a

Curso de
Húngaro
USP

oktatóprogram keretében, a



finanszírozásával, a



megvalósításában.

