



Erdősi Vanda

*Falatok a magyar
gasztronómiából:
italok (I.)*

Országismeret: Gasztronómia

A2+ szint

A magyar kultúrában is vannak olyan italaink, amikről érdekes kulturális információkat, hagyományokat, legendákat lehet mesélni. Most azokat az italokat mutatjuk be, amiket a magyarok gyakran és szívesen fogyasztanak családi ünnepeken, házibulin, vagy ha barátokkal találkoznak.

Ha valaki nem iszik alkoholt, vagy csak szeretne valamilyen kísérő italt a kávé vagy rövidital mellé, az alkoholmentes italok között a leghagyományosabb talán a szódavíz. A szódavíz szén-dioxidos/szénsavas ivóvíz, kitűnő frissítő ital, nagyon jólesik, ha szomjasak vagyunk. Magyarországi gyártását Jedlik Ányos dolgozta ki 1826-ban. A szódavízet otthon is lehet készíteni egy speciális szódásüveggel és szódapatronnal, ami szén-dioxidot tartalmaz. Régebben minden magyar háztartásban volt szódásüveg. Mivel a családokban általában az volt a szabály, hogy az készíti a szódát, aki az utolsó adag szódavízét felhasználta az üvegből, ezért mindenki nagyon igyekezett nem kiüríteni a szódásüveget. Ma már általában boltban vásároljuk a szódavízét. A szódavíz ma már hungarikum. A hungarikum azt jelenti, hogy valami különleges, hagyományos, csak Magyarországra jellemző dolog, amiről a magyarok az egész világon híresek, ismertek.

Ha már szóba került a kávé, érdemes néhány szót szólni róla. Gyakran mondjuk, hogy feketekávé, a pincérnek is lehet mondani klasszikus módon, hogy „volt egy feketém”. Egy finn barátom nagymamája nagyon szeretett magyarul tanulni, többször járt is Magyarországon, és emlékei szerint ma is „feketekávénak” hívja a kávékat otthon is. Magyarországon leggyakrabban presszókávékat (rövid, erős, kevés vízzel készül olasz és osztrák stílusban) vagy hígabb, hosszú kávékat isznak, ami több vízzel készül, mint például az amerikai kávé vagy a skandináv országok kávéja. Sok ember sima kávékat iszik, cukor és tej nélkül, de sokan fogyasztják tejjel, cukorral, tejszínnel is. A magyarok is szeretik a külföldön ismert változatokat, aminek az eredeti nevét is megtartják, mint a caffè latte, a cappuccino vagy a nagyon rövid ristretto. A víz és a kávé is fontos a magyar kultúrában, ezt a magyar nyelv is megmutatja, sok szólást és közmondást ismerünk róluk.

Nem csak önmagában fogyasztjuk, hanem gyakran más italt, szörpöt hígítunk a szódával. Ha szomjasak vagyunk, de nem szeretnénk vizet inni, igyunk egy pohár finom szörpöt! Magyarországon a szörpök tradicionális alkoholmentes italok. Ezek tulajdonképpen édes gyümölcszsirupok, amelyeket vízzel hígítanak és üdítőitalként fogyasztanak. Otthon is készítik, de a boltokban is vásárolhatunk szörpöket. A szörp ma is nagyon népszerű, talán azért, mert Magyarországon sokféle, kitűnő minőségű gyümölcs terem, és a sok finom, egészséges gyümölcsöt lehet például gyümölcszörpként tartósítani és felhasználni.

Ha szörpről beszélünk, először mindenkinek a málnaszörp jut eszébe. A málnaszörp annyira klasszikus, hogy vannak olyan vidékek, ahol a „málna” szó néha önmagában is működik a szörp szinonimájaként. Így lehetséges, hogy létezik „meggy málna” vagy „ribizli málna” is.

Ha magyar szörpöket kóstolunk, érdemes megkóstolni a bodzasörpöt. A fekete bodza a Kárpát-medencében mindenhol megtalálható, főleg az erdőkben. 3–10 méter magas bokor vagy fa. A bodzát sokáig nagyon tisztelték, sok helyen úgy gondolták, mágikus tulajdonságai vannak, másról azért tisztelték, mert megvéd a rossz erőktől. Sokfelé úgy hiszik, hogy a bodzabokor alatt nem jó aludni, mert elvarázsolja az embert. Különleges virágzatából, vízből, cukorból és citromléből bodzasörpöt készítenek, ami a nyári melegben nagyszerű üdítő.

Tulajdonképpen a szörp a régi idők üdítőitala, hiszen az üdítőitalokat csak a második világháború után kezdték gyártani Európában és Magyarországon is. A második világháború után, 1947-ben gyártották az első üdítőt, a narancs ízű Bambit. Egy népszerű, régi, de ma is ismert dalban is

énekelnek a Bambiról: a dalt Kovács Eszti 1959-ben énekelte először, a zenét Berki Géza, a szöveget Brandt Iván írta, a dal címe Pancsoló kislány. A dal refrénje több mint ötven évvel később is jól ismert:

*„Jaj, úgy élvezem én a strandot,
Ottan annyi a szép és jó,
Annyi vicceset látok, hallok,
És még Bambi is kapható!”*

Van olyan barátom, aki ma is ezt mondja: „Gyere, igyunk egy bambit!”, azaz: „Gyere, igyunk valamit!” A Bambi ma már nem kapható, de a magyarok ma is gyártanak saját üdítőitalokat, például újdonság az egyre ismertebb és népszerűbb tikkadt szöcske kóla, melynek ez a reklámszlogenje: „A kóla magyarul.” Az ital neve Magyarországon mindenkit a kívülről tudott vessorokra emlékeztet: Arany János Toldi című művéből:

„Ég a napmelegtől a kopár szík sarja,/
Tikkadt szöcskenyájak legelésznek rajta”.

A szöcske név – talán csak véletlenül – egy másik kollektív magyar emléket és kedvencet is felidéz, a nagy kedvenc magyar rajzfilmsorozat, A Kukori és Kotkoda szereplőjét, Szöcskét. Az ötlet jól működik, a tikkadt szöcske szimpatikus az embereknek, sokan örömmel fogyasztják a magyar üdítőt.

Arany Jánosról (1817–1882) érdemes tudni, hogy magyar költő, tanár, újságíró, műfordító. Petőfi Sándor költő kortársa és barátja. Híresen gazdag szókincse volt. Legismertebb műve a Toldi című elbeszélő költemény. Arany gyermekkorában hallott először legendákat Toldi Miklósról, a birtokos nemesről, aki tanult, intelligens ember és legendásan erős vitéz volt. Toldi Miklós valóban élt I. Károly és I. Lajos korában, körülbelül 1320-tól 1390-ig.

Talán még mindig szomjasak vagyunk, az is lehet, hogy már ettünk is valamit, és biztosan jólesik majd egy alkoholos frissítő ital is. Itt az ideje egy jó fröccsnek! A fröccs 2015 óta hungarikum, borból és szódavízből (szénsavas ivóvíz) készül. Kellemes, frissítő ital, sikerének titka a jó minőségű bor és a buborékok, nagyon jól működnek együtt. Népszerű innivaló, bárhol, bármikor szívesen fogyasztjuk, és mindenki el tudja készíteni.

A legenda szerint a fröccs Fótón „született”, 1842. október 5-én. Fáy András író és politikus szüretre hívta barátait fóti szőlőjébe. Régen a szüret, az érett szőlő leszedése és préselése társas esemény volt, amelyre egy egész éven át emlékeztek és készültek a családok. Akkoriban ez egy egész közösség - falvak, szőlőhegyek - közös ünnepe volt, amelyet a nap végén multságok zártak. A szüreti társaságban ott volt Jedlik Ányos is, aki nemcsak az elektromosság nagy tudósa volt, de ő találta fel Magyarországon a szódavíz készítését is, és a szódásüveget, amiből szódavíz lehet spriccelni. Jedlik elvitte a szüretre a szódásüveget, és szódavízzel keverte a bort, így elkészítette az első fröccsöt, melynek a németes „spriccer” nevet adta. Vörösmarty Mihálynak, a költőnek nem tetszett a név, és a spriccer helyett kitalálta a „fröccs” szót. Vörösmarty később a Fóti dal című versében ír is a fröccsről: „Fölfelé megy a borban a gyöngy; Jól teszi.”

Vörösmarty Mihály (1800–1855) magyar költő, író, ügyvéd, a magyar romantika egyik legnagyobb irodalmi személyisége. Ő írta a magyarok egyik legfontosabb nemzeti költeményét, a Szózatot. A Szózat Vörösmarty Mihály megzenésített verse, a magyarok nemzeti éneke a Himnusz mellett.

Ismerjük meg a fröccsfajtákat! A bor és a szódavíz mennyisége és aránya szerint fröccstípus létezik, izgalmas, beszélő nevekkal, mint például a kisfröccs (1 deci bor és 1 deci szóda), a nagyfröccs (2

deci bor és 1 deci szóda), a hosszúlépés (1 deci bor és két deci szóda), a házmester (3 deci bor és 2 deci szóda). A fröccsetika fontos szabálya, hogy csak szódavízzel készítjük, nem pedig ásványvízzel! Vannak különleges fröccsök is, ahol szódavíz helyett más italokat adnak borhoz. Ilyen például a macifröccs, ami szóda helyett málnaszörppel készül.

Ha magyar barátokkal találkozunk, vendégségbe vagy ünnepelni megyünk egy magyar családhoz, az első ital, amivel megkínálnak bennünket, általában a pálinka. Ilyenkor a pálinka tulajdonképpen egy üdvözlő ital, azért iszunk pálinkát, mert örülünk, hogy találkozunk, mert jó együtt lenni. A pálinka igazi hungarikum.

Ha megkérdezzük az embereket (magyarokat és külföldieket is), hogy mit tudnak a pálinkáról, szerintük milyen a pálinka, hallunk majd jót és rosszat is. Mondják majd, hogy egy rettenetes, ihatatlan, égető valami, és azt is, hogy igazi élmény, egy csodálatos, gyümölcsös, illatos ital. Éppen mostanában kérdezte egy kedves amerikai barátom és diákom: Tudsz olyan pálinkát ajánlani, ami nem benzinízű? Szóval, hogy is van ez? Mi az igazság a pálinkáról?

Az első és legfontosabb dolog: ha a pálinka rossz ízű, kellemetlen szagú, és csak az égető alkoholt érezzük benne, akkor sajnos nem jó, nem minőségi pálinkát kóstoltunk. A jó pálinka csodálatos harmóniát jelent, lehet érezni a legfinomabb gyümölcs minden ízét, illatát, az italnak pedig jó hatása van a lélekre is: erőt ad, felmelegít. Ha a jó minőségű gyümölcsből, a szakértő tudásával, kiváló eszközökkel és technológiával készül a pálinka, akkor az eredmény csak pozitív lehet. Ismerkedjünk meg tehát a jó pálinkával!

A pálinka szó a 17. században jelent meg, és kezdetben egyszerűen égetett szeszt jelentett. A mai pálinka, tehát a tiszta, ízesítetlen párlatok már gyümölcsből, törkölyből készülnek. A bor lepárlása a XII-XIII. század fordulóján Itália után Magyarországon is elterjedt. A XIII. században Erzsébet királyné, Károly Róbert felesége rozmaringos borsszesszel gyógyította a köszvényét. A szilvából készült pálinkáról először Thököly Imre írt 1684-ben.

A pálinka olyan gyümölcspárlat, amely szigorú szabályok szerint készül. Magyar gyümölcsből (nemes és vadgyümölcsből) vagy szőlőtörkölyből, Magyarországon készítik. A szőlőtörköly a szőlő szára, héja és magja, ami szőlő préselése után marad, amikor a bort készítik. Ebből készül a törkölypálinka (hasonló például az olasz grappa). A pálinkát és törkölypálinkát nem lehet, nem szabad ízesíteni, édesíteni, színezní. A mézes és más édesített, ízesített italok nem viselhetik a pálinka nevet.

Gyakran készül pálinka barackból, szilvából, cseresznyéből, körtéből, almából. Van olyan gyümölcs, ami Magyarország egy-egy területén különösen finom, és ebből a gyümölcsből különösen finom pálinka készül. Ilyen például a szatmári szilvapálinka, a kecskeméti barackpálinka, a szabolcsi almapálinka és a pannonthalmi törkölypálinka.

Kóstoljuk meg a pálinkát! Jó, ha adunk pár percet és egy kis levegőt az italnak, hiszen igazi ízét és illatát csak néhány perc után fogjuk érezni. A pálinka színe legtöbbször tiszta, átlátszó. Sötétebb színe is lehet, ha hordóban vagy gyümölcságyon érlelték. Élvezzük az illatát! A jó pálinkának tiszta és gyümölcsös. Fontos, hogy nem szabad egyszerre, gyorsan meginni, hanem lassan kell kortyolgatni. Fontos tudni, hogy a pálinkát nem szabad hidegen kóstolni, 18-20 fokon, tulipán formájú pálinkáspohárban lehet igazán élvezni az ízét és illatát.

A pálinka tradicionális magyar ital. Fogyasztható étkezés előtt aperitifként, és étkezés után, mert segíti az emésztést. A hagyomány szerint a pálinka erőt ad, étvágyat csinál: régen az emberek kora reggel fogyasztották, munkakezdés előtt, különösen hideg, téli időben. Pálinkával kezdődik például hagyományosan a disznóvágás is. A pálinkát soha nem hiányzik az asztalról, ha vendégek

jönnek. A magyarok hisznek abban is, hogy a pálinka mindenre gyógyszer, például hasfájásra, fogfájásra (az alkohol jó fertőtlenítő hatása miatt).

Hasonlóan fontos rövidital az Unicum keserűlikőr, ez szintén hungarikum. Az íze erősen keserű, és jó étvágyat csinál, ezért gyakran fogyasztják aperitifként. Az Unicum több mint negyven gyógynövény és fűszernövény keverékéből készül, de a receptje szigorúan titkos. A legenda szerint II. József császár udvari orvosa alkotta meg az italt 1790-ben. II. József csak dicsérni tudta a különleges likőrt, és ezt mondta róla: „Das ist ein Unicum!”, magyarul: „Ez egyedülálló!” Érdemes megismerni és megkóstolni ezt a kedvelt magyar röviditalt is.

A magyar kultúrában nagyon fontos a bor, sok közmondást és szólást is ismerünk róla. Ha leülünk egy magyar társasággal ünnepelni, beszélgetni, vacsorázni, a jó étel és a beszélgetés mellé biztosan jólesik majd egy pohár jó bor. Magyarország tradicionális bortermelő és borfogyasztó ország, ahol nagyon sokféle, kiváló minőségű szőlő terem és világszínvonalú bor készül. A minőségi szőlőnek és bornak nagyon kedvező a magyar éghajlat, az ország változatos felszíne és talaja. A szőlőnek és bornak igazi hagyománya és történelme van Magyarországon, már a római korban, Marcus Aurelius császár idején foglalkoztak szőlővel a Duna környéki dombokon. Az ország területén huszonnégy borvidéket találunk, nagyon híres például a Badacsonyi borvidék, az Egri borvidék, a Somlói borvidék, a Szekszárdi borvidék, a Tokaji borvidék és a Villányi borvidék.

Bár a sör is népszerű Magyarországon, a magyarokat általában mégis borivó népnek tartják. Ha magyar bort szeretnénk kóstolni, változatos, nagyon jó élményeink lesznek: sokféle borstílust és sokféle borfajtát találunk a kitűnő magyar borkínálatban. Találunk könnyed, gyümölcsös, illatos, fűszeres, testes, alkoholos, nehéz borokat, vörös- és fehérbort, és az utóbbi időben nagyon népszerű a rozé is. A magyar borpalettán találunk világfajtákat, mint a chardonnay, a sauvignon blanc, a cabernet, a pinot noir, és ősi, magyar fajtákat is, mint a furmint, a hárslevelű, az Irsai Olivér vagy a kadarka.

Ha valami különlegeset szeretnénk megünnepelni, a magyar borok között érdemes külön beszélni a tokaji aszúról. A tokaji aszút a Tokaj-hegyaljai borvidéken készítik, desszertbor, borkülönlegesség. A leghíresebb tokaji bor. Hagyományos, évszázados technológiával készül, amelynek lényege, hogy az aszúsodott szőlőszemeket későn szüretelik. Az aszúsodást, más néven a nemesrothadást, a Botrytis cinerea penészgomba okozza, és segíti a tokaji klíma és a szőlőfajták is, ezért a Tokaj-hegyaljai borvidéken ez szerencsére minden évben megtörténik.

A tokaji aszú egy igazi borkülönlegesség, ezért elsősorban az ünnepek bora. Különleges alkalmakkor, születésnapokon, karácsonykor koccintsunk ezzel a borral, amely nemes és valódi hungarikum. A tokaji aszú a királyok, cárok, művészek (Nagy Péter cár, Katalin cárnő, II. Frigyes, Voltaire, Goethe, Schubert) kedvenc itala lett. XIV. Lajos, a Napkirály így dicsérte 1703-ban: „*a borok királya, a királyok bora*”.

Mivel sokféle italról beszélünk, ismerjük meg az italokhoz kapcsolódó mértékegységeket. Az italok, folyadékok legfontosabb mértékegységei a milliliter (ml), a centiliter (cl), a deciliter (dl), a liter (l), a hektoliter (hl). Röviditalokat általában centiliterben mérünk, 2 vagy 4 centiliter pálikát iszunk. A bort általában deciliterenként töltjük a pohárba. A pálinka és borkészítők általában literben és hektoliterben számolják a nagyobb mennyiségeket. Ha csapolt sört rendelünk, egy pohár sör három deciliter sört jelent, egy korsó sör fél litert, azaz öt decilitert.

Az előadás során megismertük a szódavizet és a szörpöket, a frissítő fröccsöt, és a magyarok különleges röviditalait, a pálinkát és az Unicumot. Külön említést érdemel a gazdag, változatos és kitűnő minőségű magyar borkínálat, és a borok királya, a tokaji aszú. Fogyasszuk örömmel!

MAGYARUL**AZ ÖN NYELVÉN****ITALOK**

bodzaszörp (-ök, -öt, -je)

bor (-ok, -t, -a)

égetett szesz (-ek, -t, -e)

fröccs (-ök, -öt, -e)

gyümölcspárlat (-ok, -ot, -a)

házmester (-ek, -t, -e)

hosszúlépés (-ek, -t, -e)

kisfröccs (-ök, -öt, -e)

likőr (-ök, -t, -je)

macifröccs (-ök, -öt, -e)

nagyfröccs (-ök, -öt, -e)

pálinka ('-k, '-t, '-ja)

rövidital (-ok, -t, -a)

szódavíz (szódavizek, szódavizet,
szódavize)

szörp (-ök, -öt, -je)

törkölypálinka ('-k, '-t, '-ja)

Unicum (-ok, -ot, -a)

**ITALOKHOZ, ITALOK EREDETÉHEZ, ITALOK KÉSZÍTÉSÉHEZ, ITALOK
FOGYASZTÁSÁHOZ KAPCSOLÓDÓ FŐNEVEK**

(a bor és a szódavíz) arány(a) (-ok, -t, -a)

aszúsodás (-ok, -t, -a)

borfajta ('-k, '-t, '-ja)

borkínálat (-ok, -ot, -a)

borstílus (-ok, -t, -a)

borvidék (-ek, -et, -e)

domb (-ok, -ot, -ja)

éghajlat (-ok, -ot, -a)

felszín (-ek, -t, -e)

gyártás (-ok, -t, -a)

héj (-ak, -at, -a)

hungarikum (-ok, -ot, -a)

(a bor) lepárlás(a) (-ok, -t, -a)

mag (-ok, -ot, -ja)

nemesrothadás (-ok, -t, -a)

(a szőlő) préselés(e) (-ek, -t, -e)

szár (-ak, -at, -a)

szódapatron (-ok, -t, -ja)

szódásüveg (-ek, -et, -e)

szőlőtörköly (-ök, -t, -e)

szüret (-ek, -et, -e)

talaj (-ok, -t, -a)

EMBEREK, SZEMÉLYEK

cár (-ok, -t, -ja)

császár (-ok, -t, -a)

király (-ok, -t, -a)

művész (-ek, -t, -e)

szakértő (-k, -t, -je)

EGYÉB FŐNEVEK

adag (-ok, -ot, -ja)

bokor (bokrok, bokrot, bokra)

dal (-ok, -t, -a)

disznóvágás (-ok, -t, -a)

élmény (-ek, -t, -e)	
emésztés (-ek, -t, -e)	
fa ('-k, '-t, '-ja)	
fogfájás (-ok, -t, -a)	
fűszernövény (-ek, -t, -e)	
gyógynövény (-ek, -t, -e)	
hasfájás (-ok, -t, -a)	
háztartás (-ok, -t, -a)	
rajzfilmsorozat (-ok, -ot, -a)	
refrén (-ek, -t, -je)	
reklámszlogen (-ek, -t, -je)	
szabály (-ok, -t, -a)	
szereplő (-k, -t, -je)	
szöcske ('-k, '-t, '-je)	
szöveg (-ek, -et, -e)	
világháború (-k, -t, -ja)	

MILYEN LEHET AZ ITAL? MILYEN VÉLEMÉNY, HOZZÁÁLLÁS KAPCSOLÓDIK EGY ITALHOZ? MILYENEK AZ ITAL KÉSZÍTÉSÉNEK KÖRÜLMÉNYEI ?

alkoholos (-abb)	
aszúsodott (szőlőszem) (-abb)	
átlátszó (-bb)	
égető (-bb)	
egyedülálló (-bb)	
frissítő (-bb)	
fűszeres (bor) (-ebb)	
gyümölcsös (bor) (-ebb)	
ihatatlan (-abb)	
illatos (-abb)	

(rossz) ízű (rosszabb)

könnyed (bor) (-ebb)

nehéz (bor) (nehezebb)

rettenetes (-ebb)

(kellemetlen) szagú (-ebb)

testes (bor) (-ebb)

világszínvonalú (bor) (-bb)

EGYÉB MELLÉKNEVEK

borfogyasztó (ország)

? borivó (nép)

? bortermelő (ország)

fertőtlenítő (-bb)

? kapható

(Magyarországra) jellemző (dolog) (-bb)

mágikus (tulajdonságok) (-abb)

nemes (gyümölcs) (-ebb)

ősi (borfajta) (-bb)

? pancsoló (kislány)

tikkadt (szöcske) (-abb)

titkos (recept) (-abb)

tulipán formájú (pálinkáspohár)

vad(gyümölcs) (-abb)

MIT CSINÁL? IGÉK, AMELYEK KAPCSOLÓDNAK AZ ITALOKHOZ, AZ ITALOK KÉSZÍTÉSÉHEZ, AZ ITALOK TÖRTÉNETÉHEZ, AZ ITALOKRÓL VALÓ MESÉLÉSHEZ.

(meg)alkot valamit (-ott, alkoss)

(meg)kóstol valamit (-t, -j)

(meg)véd (a rossz erőktől) (-ett, -j)

ajánl valamit valakinek (-ott, -j)	
dicsér valamit (-t, -j)	
édesít valamit (-ett, édesíts)	
(el)terjed valami valahol valamikor (-t, -j)	
elvarázsol valakit/valamit (-t, -j)	
élvez valaki valamit (-ett, élvezz)	
emlékeztet valakit valamire (-ett, emlékeztess)	
érez valamit (érezte, érezz)	
érlel (hordóban vagy gyümölcságyon) (-t, -j)	
felhasznál valamit (-t, -j)	
felidéz valamit (-ett, idézz)	
feltalál valamit (-t, -j)	
foglalkozik valamivel (-ott, foglalkozz)	
fogyaszt valamit (-ott, fogyassz)	
gyógyít valamit valamivel (-ott, gyógyíts)	
higít valamit valamivel (-ott, higíts)	
igyekszik csinálni valamit (igyekezett, igyekezz)	
ízesít valamit (-ett, ízesíts)	
jólesik valami valakinek (-ett)	
kever valamit valamivel (-t, -j)	
kidolgoz valaki valamit (-ott, dolgozz)	
kitalál valamit (-t, -j)	
kiűrtít valamit (-ett, üríts)	
koccint valakivel valami re (-ott, koccints)	
megjelenik valami valamikor valahol (-t, -j)	

megkérdez valakit valamiről (-ett, kérdezz)

megkínál valakit valamivel (-t, -j)

okoz valamit (-ott, -okozz)

spriccel valamit (-t, -j)

színez valamit (-ett, színezz)

tart valamit valamilyennek (-ott, tarts)

tartalmaz valami valamit (-ott, tartalmaz)

tartósít valamit (-ott, tartosíts)

terem valami valahol (termett, -j)

tisztel valamit/valakit (-t, -j)

SZERKEZETEK

(valaki/valami) sikerének titka

eszébe jut valakinek valami

Gyere, igyunk valamit!

Itt az ideje egy jó fröccsnek!

jó hatása van a lélekre

kívülről tudott (verssorok)

megtalálható valami valahol

Mi az igazság a pálinkáról?

önmagában fogyasztjuk

Szóval, hogy is van ez?

Készült a

Curso de
Húngaro
USP

oktatóprogram keretében, a



finanszírozásával, a



megvalósításában.

