



Erdősi Vanda

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

Országismeret: Gasztronómia

B1-B2 szint

Ahogy minden kultúrában, úgy a magyar kultúrában is megtaláljuk azokat az italokat, amelyekhez kultúrtörténeti érdekességek, hagyományok, legendák, történetek kapcsolódnak. Ismerjük meg azokat az italokat, amelyeket a magyarok leggyakrabban és legszívesebben fogyasztanak a családi ünnepeken, baráti találkozók, házibulin és más alkalmakkor.

Ha valaki nem iszik alkoholt, vagy csak jólesne valamilyen kísérő ital kávé vagy rövidital mellé, az alkoholmentes italok közül a leghagyományosabb feltétlenül a szódavíz. A szódavíz széndioxiddal/szénsavval nagy nyomáson telített ivóvíz, kitűnő frissítő, szomjoltó ital. Magyarországi gyártását Jedlik Ányos dolgozta ki 1826-ban. A szódavíz otthon is előállítható egy speciális szódásüveg és szén-dioxidot tartalmazó szódapatron segítségével. Egészen a közelmúltig minden magyar háztartásban megtalálható volt a szódásüveg. Mivel a családi szabályok szerint általában annak kellett szódát készíteni, aki az utolsó adag szódavizet felhasználta az üvegből, mindenki nagyon igyekezett, hogy ne ő legyen az, akinél kiürül az üveg. Ma már általában boltban vásárolják a szódavizet. A szódavíz ma már hungarikum. A hungarikum azt jelenti, hogy valami különleges, jellegzetes, csak Magyarországra jellemző dolog, amiről a magyarok világszerte híresek, ismertek. A szódavizet nem csak önmagában fogyasztjuk, hanem gyakran más italt, szörpöt hígítunk vele.

Ha már szóba került a kávé, érdemes néhány szót szólni róla. Gyakran mondjuk, hogy feketekávé, régén a kávézóban a pincérnek is így mondták mondani klasszikus módon, hogy „volt egy feketém”. Egy finn barátom nagymamája nagyon szeretett magyarul tanulni, többször járt is Magyarországon, és emlékei alapján ma is „feketekávénak” hívja a kávé otthon is. Magyarországon leggyakrabban presszókávé (rövid, erős, kevés vízzel készül olasz és osztrák stílusban) vagy hígabb, hosszú kávé isznak, ami több vízzel készül, mint például az amerikai kávé vagy a skandináv országok kávéja. Sok ember sima kávé iszik, cukor és tej nélkül, de sokan fogyasztják tejjel, cukorral, tejszínhabbal 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.

Ha nem vízre szomjazunk, igyunk egy pohár finom szörpöt! Az alkoholmentes italok között nagy hagyománya van a szörpöknek. Ezek tulajdonképpen édes gyümölcsszirupok, amelyeket vízzel hígítva üdítőitalként fogyasztanak. Házilag is készítik, de a boltokban készen is megvásárolhatók. A szörp máig töretlen népszerűsége azzal is magyarázható, hogy Magyarországon sokféle, kiváló minőségű gyümölcs terem, és rengeteg ízes, lédús gyümölcs egyik felhasználási és tartósítási formája a gyümölcsszörp készítése.

Ha szörpről beszélünk, elsőként mindenkinek a málnaszörp jut eszébe. A málnaszörp annyira klasszikus, hogy egyes vidékeken a „málna” szó néha önmagában is működik a szörp szinonimájaként. Így fordulhat elő, hogy létezik „meggy málna” vagy „ribizli málna” is.

Ha magyar szörpöket kóstolunk, feltétlenül meg kell kóstolni a bodzaszörpöt. A fekete bodza a Kárpát-medencében mindenhol előfordul, főleg az erdőkben. 3–10 m magasra megnövő terebélyes cserje vagy fa. A bodzát sokáig különös tisztelet övezte, egyes helyeken úgy tartották, boszorkányos tulajdonságai vannak, máshol a rontó erőket távol tartó növényként tisztelték. Sokfelé úgy vélik, hogy a bodzabokor alatt nem jó elaludni, mert elvarázsolja az embert. Különleges virágzatából víz, cukor és citrom hozzáadásával bodzaszörpöt készítenek, ami a nyári melegben kiváló üdítő.

Tulajdonképpen a szörp a régi idők üdítőitala, hiszen az üdítőitalok nagyüzemi gyártása Európában és Magyarországon is csak a II. világháború után lendült fel. A második világháború

után, 1947-ben jelent meg az első üdítő, a narancs ízű Bambi. Népszerűségét egy régi, de ma is ismert sláger is megörökíti: Kovács Eszti 1959-ben énekelte először, Berki Géza dalszerző, és Brandt Iván szövegíró többször is feldolgozott slágerét, a Pancsoló kislány című dalt. A dal refrénje fél évszázad múltán 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 az egyre ismertebb és népszerűbb tikkadt szöcske kólát, melynek reklámszlogenje így hangzik: „A kóla magyarul.” Az elnevezés utal a Magyarországon mindenki által kívülről tudott verssorokra Arany János Toldijának első énekéből:

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

A szöcske elnevezés – talán nem is szándékosan – egy másik kollektív magyar emléket és kedvencet is felidéz, a nagy kedvenc magyar rajzfilmsorozat, A Kukori és Kotkoda szereplőjét, Szöcskét. A marketing ötletesnek tűnik, a tikkadt szöcske nem maradt észrevétlen az üdítők piacán, 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 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 némi rágcslálnivalót, és talán jólesne egy frissítő ital némi alkoholtartalommal is. Itt az ideje egy jó fröccsnek! A fröccs 2015 óta hungarikum, bor és szódavíz (nagy nyomáson szén-dioxiddal telített ivóvíz) keverésével készült ital. Frissítő, üdítő hatású ital, sikerének titka a jó minőségű bor és a buborékok, azaz a szén-dioxid kellemes párosa. Népszerű innivaló, fogyasztása nem kötődik helyhez, alkalomhoz vagy napszakhoz, és bárki el tudja készíteni.

A legenda szerint a fröccs születése Fóton történt, 1842. október 5-én. Fáty 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 mulatságok zártak. A szüreti társaság tagja volt Jedlik Ányos, aki nemcsak az elektromosság nagy tudósa volt, de ő találta fel Magyarországon a szódavíz készítését is, és a szódásüveget, amiből szódavíz lehetett spriccelni. Jedlik elvitte a szüretre a szódásüveget, és elkészítette a legelső fröccsöt, a szódavízzel enyhített bort, melyet németesen spriccernek nevezett. Vörösmarty Mihálynak, a költőnek azonban nem tetszett a név, és helyette ő találta ki a „fröccs” szót. Vörösmarty később a Fóti dal című költeményében ír a szódával hígított borról: „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 sokféle fröccs

létezik, izgalmas, beszédes 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 társaságba, vendégségbe, ünnepelni megyünk, az érkezés, a találkozás örömeire kínált üdvözlő ital általában a pálinka. A pálinka igazi hungarikum. Ha megkérdezzük az embereket (magyarokat és külföldieket egyaránt), hogy mit tudnak a pálinkáról, szerintük milyen a pálinka, bizony fogunk hallani hideget-meleget. Mondják majd, hogy egy rettenetes, égető, ihatatlan, maró folyadék, és azt is, hogy csodálatos, gyümölcsös, illatos ital, amelyből minden korty igazi élmény. Éppen mostanában kérdezte egy kedves amerikai barátom és tanítványom: Tudnál olyan pálinkát ajánlani, ami nem benzinizű? Szóval, hogy is van ez? Mi az igazság a pálinkáról?

Az első és legfontosabb dolog: ha a pálinka rossz ízű, kellemetlen szagú, és a maró alkoholon kívül semmi pozitívumot nem mutat, akkor sajnos nem jó, nem minőségi pálinkát kóstoltunk. A jó pálinkában ugyanis csodálatos harmóniát teremt a legfinomabb gyümölcs minden íze, zamata, illata, az italnak pedig az erőt adó, lélekmelegítő hatása van. Ha a tökéletes minőségű gyümölcsből szakértői tudással, kiváló eszközökkel és technológiával készül a pálinka, akkor az eredmény csakis pozitív lehet. Ismerkedjünk meg tehát a jó pálinkával!

A pálinka szó a XVII. században jelent meg, és kezdetben egyszerűen égetett szeszt jelentett. A mai pálinka, azaz a tiszta, ízesítetlen párlatok már gyümölcsből, törkölyből készülnek. A bor lepárlásának tudománya Itáliában már elterjedt, majd a XII-XIII. század fordulóján pedig Magyarországon is meghonosult. A XIII. században Erzsébet királyné, Károly Róbert felesége rozmaringgal lepárolt borszesszel kezelte a köszvényét. A szilvából készült pálinkát először Thököly Imre említi 1684-ben. A pálinka olyan gyümölcspárlat, amely szigorú szabályok szerint készül. Magyarországon termett gyümölcsből (lehet nemes és vadgyümölcs is) vagy szőlőtörkölyből készítik, és készítésének minden fázisa Magyarországon történik. A szőlőtörköly a szőlő szár-, héj- és magrészei, ami a szőlő préselése után marad vissza, ebből készül a törkölypálinka (hasonló például az olasz grappa). A pálinkát és törkölypálinkát nem lehet ízesíteni, édesíteni, színeztetni. 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! Először is érdemes egy kicsit szellőztetni a gyümölcspárlatot, hiszen igazi aromáját csak pár perccel kitöltés után adja ki. A pálinka színe legtöbbször tiszta, átlátszó. Sötétebb színt adhat neki, ha hordóban, illetve ha gyümölcságyon érlelték. Élvezzük az illatát! A jó pálinkának tisztának és gyümölcsösnek kell lennie. Fontos, hogy ne hirtelen, egyszerre, gyorsan igyuk ki a poharunkat, hanem lassan, apró kortyokban fogyasszuk, hogy élvezni tudjuk minden örömét. Érdemes tudni, hogy a pálinkát nem szabad hidegen kóstolni, 18-20 fokon, tulipán formájú pálinkáspohárban lehet igazán élvezni az ízt és illatát.

A pálinka tradicionális magyar ital. Fogyasztható étkezés előtt étvágygerjesztőként, aperitifként, és étkezés után, mert könnyíti/segíti az emésztést. A hagyomány szerint a pálinka erőt ad, étvágyat csinál: régen az emberek kora reggel fogyasztották, mielőtt dolgozni kezdtek, különösen hideg, téli időben. Pálinkával kezdődik például hagyományosan a disznóvágás is. A pálinka soha nem hiányzik az asztalról, ha vendégek jönnek. A magyarok hisznek abban is, hogy a pálinka mindenre gyógyír, például hasfájásra, fogfájásra (a magas alkoholtartalom kiváló fertőtlenítő hatása miatt).

Hasonló jelentőségű rövidital az Unicum keserűlikőr, amely szintén a hungarikumok körébe tartozik. Az íze erősen keserű, étvágygerjesztő hatása miatt 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, jól fog esni a jó étel és a beszélgetés mellé egy pohár jó bor. Magyarország tradicionális bortermelő és borfogyasztó ország, ahol lenyűgözően 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 huszonkét 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, nem fogunk csalódni és nem fogunk unatkozni: sokféle borstílust és sokféle borfajtát találunk a kiváló magyar borkínálatban. Találunk üde, könnyed, gyümölcsös, illatos, fűszeres, testes, nagy alkoholtartalmú borokat, vörös- és fehérbort, az utóbbi időben nagyon népszerű a rozé is. Szerepelnek a magyar borpalettán világfajták, mint a chardonnay, a sauvignon blanc, a cabernet, a pinot noir, és őshonos, magyar fajták is, mint a furmint, a hárslevelű, az Irsai Olivér vagy a kadarka.

Ha különleges alkalomról van szó, és szeretnénk megünnepelni valamit, a borok között érdemes külön megemlíteni a tokaji aszút. A tokaji aszú a Tokaj-hegyaljai borvidéken előállított desszertbor, borkülönlegesség. A leghíresebb tokaji bor. Hagyományos, évszázados technológia alkalmazásával készül, amelynek alapja az aszúsodott szőlőszemek késői szüretelése és az ezt követő különleges borkészítési eljárás. Az aszúsodást, más néven a nemesrothadást, a Botrytis cinerea penészgomba idézi elő az egyéb tényezők (klíma, szőlőfajták stb.) kedvező együttállása esetén (ez a Tokaj-hegyaljai borvidéken évről évre bekövetkezik).

Mivel egy borkülönlegességről van szó, a tokaji aszú elsősorban az ünnepek bora, az ünnepi pillanatok nagyszerű kísérője. Különleges alkalmakkor, születésnapokon, karácsonykor koccintsunk ezzel a borral, amely nemes és valódi hungarikum. Története során a tokaji aszú a királyi és cári udvarok, jeles művészek (Nagy Péter cár, Katalin cárnő, II. Frigyes, Voltaire, Goethe, Schubert) kedvelt itala lett. XIV. Lajos, a Napkirály így dicsérte 1703-ban: „*a borok királya, a királyok bora*”.

Mivel sokféle italról beszéltünk, 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 megismerkedtünk a szóдавízzel és a szörpökkel, a frissítő fröccsel, és a magyarok különleges röviditalaival, a pálinkával és az Unicummal. 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)

buborék (-ok, -ot, -ja)	
domb (-ok, -ot, -ja)	
éghajlat (-ok, -ot, -a)	
étvágygerjesztő (-k, -t, -je)	
felszín (-ek, -t, -e)	
gyümölcságy (-ak, -at, -a)	
héj (-ak, -at, -a)	
hordó (-k, -t, -ja)	
illat (-ok, -ot, -a)	
korty (-ok, -ot, -a)	
(a bor) lepárlás(a) (-ok, -t, -a)	
mag (-ok, -t, -ja)	
nemesrothadás (-ok, -t, -a)	
penészgomba ('-k, '-t, '-ja)	
szag (-ok, -ot, -a)	
szár (-ak, -at, a)	
szódásüveg (-ek, -et, -e)	
szüret (-ek, -et, -e)	
talaj (-ok, -t, -a)	
tartósítás (-ok, -t, -a)	
zamat (-ok, -ot, -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

(császári) udvar (-ok, -t, -a)

alkalom (alkalmakkor) (alkalmak, alkalmat, alkalma)

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

cserje ('-k, '-t, '-je)

disznóvágás (-ok, -t, -a)

emésztés (-ek, -t, -e)

évszázad (-ok, -ot, -a)

fogfájás (-ok, -t, -a)

fűszernövény (-ek, -t, -e)

gyógyír valamire (-ok, -t, -ja)

gyógynövény (-ek, -t, -e)

hagyomány (-ok, -t, -a)

hasfájás (-ok, -t, -a)

hatás (-ok, -t, -a)

köszvény (-ek, -t, -e)

kultúrtörténet (-ek, -et, -e)

rágcsálnivaló (-k, -t, -ja)

refrén (-ek, -t, -je)

reklámszlogen (-ek, -t, -je)

rozmaring (-ok, -ot, -ja)

sláger (-ek, -t, -e)

szöcske ('-k, '-t, '-je)

tényező (-k, -t, -je)

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

átlátszó (-bb)

? borivó (nép)

égető (-bb)

egyedülálló (-bb)

fertőtlenítő (-bb)

kedvező (éghajlat) (-bb)

lélekmelegítő (hatása van) (-bb)

maró (-bb)

nagyüzemi (gyártás)

rettenetes (-ebb)

szomjoltó (-bb)

testes (bor) (-ebb)

titkos (recept) (-abb)

töretlen (népszerűség) (-ebb)

üde (bor) ('-bb)

világszínvonalú (bor) (-bb)

EGYÉB MELLÉKNEVEK

boszorkányos (tulajdonságok) (-abb)

lédús (gyümölcs) (-abb)

nemes (gyümölcs) (-ebb)

? pancsoló (kislány)

rontó (erők)

terebélyes (fa) (-ebb)

tikkadt (szöcske) (-abb)

vad (gyümölcs) (-abb)

boszorkányos (tulajdonságok) (-abb)

lédús (gyümölcs) (-abb)

nemes (gyümölcs) (-ebb)

? pancsoló (kislány)

rontó (erők)

terebélyes (fa) (-ebb)

tikkadt (szöcske) (-abb)

vad (gyümölcs) (-abb)

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

bekövetkezik valami (-ett, következ)

csalódik valamiben (-ott, -j)

dicsér valamit (-t, -j)

édesít valamit (-ett, édesíts)

előállít valamit (-ott, állíts)

előfordul valahol (-t, -j)

előidéz valamit (-ett, idézz)

elterjed valami valahol (-t, -j)

elvarázsol valakit/valamit (-t, -j)

említ valamit (-ett, említs)

felidéz valamit (-ett, idézz)

hígít valamit valamivel (-ott, higíts)

hisz valamiben (hitt, higgy)

ízesít valamit (-ett, ízesíts)

jólesik valami valakinek (esett)

kapcsolódik valamihez (-ott, -j)

koccint valaki valamivel valamire (-ott, koccints)

könnyít valamit (-ett, könnyíts)

kötődik valami valamihez (-ött, -j)

lepárol valamit (-t, -j)

megalkot valamit (-ott, alkoss)

meghonosul valahol valami (-t, -j)

megörökít valamit (-ett, örökíts)

spriccel (szódavizet) (-t, -j)

szellőztet valamit (-ett, szellőztess)

színez valamit (-ett, színezz)

tartozik valahova/valamihez (-ott, tartozz)

terem valahol (termett, teremj)

utal valamire (-t, -j)

SZERKEZETEK

erőt adó (hatása van)

(szódavízzel) enyhített (bor)

(hall) hideget-meleget

harmóniát teremt

itt az ideje valaminek (itt az ideje egy fröccsnek)

Mi az igazság a pálinkáról?

szó van valamiről

Szóval, hogy is van ez?

tisztelet övez valamit

Készült a

Curso de
Húngaro
USP

oktatóprogram keretében, a



finanszírozásával, a



megvalósításában.

