



Erdősi Vanda

*Falatok a magyar
gasztronómiából:
A pékségben – kenyér, péksütemény (I.)*

Országismeret: Gasztronómia

B1-B2 szint

Amikor azon gondolkodtam, mit meséljek nektek a magyar pékségekről és a kenyérről, péksüteményekről, nagyon könnyű dolgom volt. Ugyanis van egy fantasztikus pékség Pécsen, ami éppen olyan, amilyennek egy pékségnek lennie kell: erről a pékségről szeretnék most mesélni nektek, mert úgy érzem, így megmutathatok nektek minden fontosat, ami érdekes lehet számotokra.

Talán említettem, amikor a magyar édességekről meséltem, hogy van egy kedves amerikai barátom és tanítványom, aki a mákos beigli legnagyobb rajongója, és amikor meglátogatott, sem szezonja nem volt a beiglinek, sem időm nem volt, hogy én magam készítsem el neki, ezért a város legjobb pékje oldotta meg a problémát: kérésre elkészítette a fantasztikus, kemencében sült beiglit márciusban is – és ez csak egyetlen a sok személyes történetből, amiért nagyon szeretem ezt a pékséget.

Ez a pékség tulajdonképpen egy gerillapékség, amely szembefordul a jelenkori fogyasztói szokásokkal, a gyorsan és nagy mennyiségben készülő, silány minőségű pékáruval. Az itt dolgozók maguk tanulták meg a jó pékáru készítését és annak minden titkát, csínját-bínját, koncepciójuk a minőségi termék, amely nem gyorsan, hanem megfelelő idő alatt, gondos kezek munkájával, szeretettel készül. Nem készítenek óriási mennyiségeket, csak annyit amennyit a maguk munkájával jó minőségben meg tudnak sütni. A pékség vezetője és tulajdonosa Tamás, és vele dolgozik nélkülözhetetlen segítője, Kriszta. Ketten együtt létrehoztak valamit a vásárlók számára, ami nagyon különleges: a gondos munkával, minőségi alapanyagokból készült péksüteményeket, és a vásárlók iránti kedvességet, törődést, odafigyelést és személyes kapcsolatot – egy helyet, ahol jó vásárolni, ahova jó bemenni és ahol jólesik beszélgetni néhány szót.

Tamással először egy gasztronómiai rendezvényen találkoztam, ahol meg lehetett kóstolni a saját készítésű, adalékanyag-mentes lekvárjait és szörpjait. A termékei nagyon finomak voltak és nagyon jól beszélgettünk, így jól emlékeztem rá, amikor először hallottam a pékségről, és megtudtam, hogy ő a tulajdonos. Tamás azt meséli, valahonnan innen indult a pékség és a kenyérsütés ötlete is: a lekvárok kóstolásához szükség volt finom kenyérre, kiflire, és azt tapasztalta, hogy az emberek legalább annyira imádták a péksüteményeket, mint a lekvárokat. Igény volt a jó kenyérre és a pékáruval, úgy tűnt, érdemes a kenyérsütéssel foglalkozni.

Tamás sokat tanult a nagymamájától, aki nagyon szeretett sütni-főzni, ő pedig kicsi korában mindig sámlin állva figyelte a nagymamáját, ahogy pogácsát sütött, rétest nyújtott. Tamás önálló felnőttként elkezdte hiányolni ezeket a házi ízeket és szertartásokat, így saját maga is elkezdett komolyabban foglalkozni a konyhával, az ételekkel, a főzéssel és sütéssel. Ez még nem a kenyérsütés volt, csak a sütés-főzés, a konyha szeretete. Sokat tanult a nagymama receptkönyvéből és sok más forrásból is. Aztán körülbelül tíz-tizenkét éve történt, hogy már annyira borzasztónak találta a bolti kenyeret, hogy elkezdett kísérletezni a házi kenyérsütéssel. Nagy hatással volt rá egy barátja, aki szintén szeretett otthon kenyeret sütni, és sokkal finomabb kenyeret készített, mint amit a boltban lehet kapni. Ez megtetszett neki, ez volt az egyik első inspiráció, ami aztán odáig fejlődött, hogy megnyitotta saját pékségét.

Kriszta története egészen más, ő azt meséli, hogy bár az édesanyja nagyon szeret és nagyon jól tud sütni-főzni, őt egyáltalán nem érdekelte a konyha és a kenyérsütés. Mivel az anyukája mézeskalácsot készít, Kriszta is évekig foglalkozott mézeskalács-készítéssel. Mikor gyermeke született, úgy érezte, szeretne továbblépni, és ekkor kereste meg Tamás, hogy szüksége lenne valakire, aki segít neki. Kriszta akkor még tapasztalatok nélkül kezdett a pékségben dolgozni, kezdetben egyáltalán nem értett a tésztahoz, mindent meg kellett tanulnia az elejétől. Az első év

nagyon kemény volt, de sokat segített neki Tamás, és sok mindent megmutatott neki az anyukája is. De a kemencében sütés például egy külön műfaj, egy külön tudomány, azt is meg kellett tanulnia. Végül nagyon ügyesen belejött és meg is szerette az új munkáját.

Miben különbözik ez a pékség a többitől, miért különleges? Tamás szerint az a legfontosabb, hogy nem használ semmilyen mesterséges adalékanyagot, ami nem való a pékáruba. Hiszen a jó kenyérhez tulajdonképpen csak só kell, liszt és víz, a bolti kenyérben mégis találunk sok más adalékanyagot is. Ez azért van, hogy a kenyérsütésből ipari termelés legyen: kell valami, hogy a tészta gyorsan megkeljen, de más valami is kell, hogy aztán ne keljen meg túlságosan, kell bele színezék és sok más dolog, és végül összetevők hosszú sorát teszik bele. Hiába azonban a sok összetevő, a kenyér nem tart sokáig, nem marad hosszú ideig finom, talán szándékosan, mert így naponta kell pékáruat vásárolni, nő a fogyasztás. Régen ez nem így volt, a régiek egy héten egyszer sütöttek kenyeret, az adalékanyagok nélküli természetes kenyér egy hétig ki is tartott, jó volt, és mindent felhasználtak, nem dobtak ki semmit. Ez a szemlélet fontos, de szinte teljesen kiveszett a fogyasztói társadalom szokásai miatt. Tamás péksége azért is lett gerillapékség, hogy szembemenjen ezzel a jelenséggel.

A pékség létrehozásában nem volt tudatos koncepció, nem voltak határozott tervek. Sütötték a kenyeret, egyre többet, igény szerint, és volt rá igény, aztán kialakult a mostani pékség ebben a formában. Az egyetlen határozott cél csak az volt, hogy a tészta jó minőségű legyen.

A fogadtatás pedig egyértelműen pozitív. Szinte minden vásárló törzsvásárló lesz, aki egyszer itt vásárol. Ritka, hogy valaki csak véletlenszerűen, az utcáról jön, majdnem mindenki azért jön, mert hallott róla, vagy ha valaki véletlenül talál ide, az általában vissza is tér.

A gerillapékségben háromféle kenyeret készítenek. Az egyik a tulipános kenyér, ami Tamás első kenyere volt, és aminek azért ez a neve, mert tésztából formáz rá egy tulipánmintát. Ez a kenyér félig teljes kiőrlésű lisztből, félig kenyérlisztből készül, és olajos magok vannak benne, lenmag, napraforgómag és tökmag. Készül még kétféle teljes kiőrlésű kenyér, az egyikbe fekete olajbogyó kerül, a másik pedig a csak természetes kovásszal kelesztett kovászos cipó, aminek kicsit erjedtebb, savanykásabb íze van. Ez utóbbi a legautentikusabb, leghagyományosabb kenyér ami szorosan kapcsolódik a népi kultúrához.

A vajas kifli is a magyar pékség klasszikusa, Tamás szavaival a magyar kifli vigyorgósan görbe formájú. Sok vaj van a tésztájában, igazi vaj, nem növényi zsiradék. Ez egy viszonylag hosszú ideig készülő tészta, hiszen megkeneteti vajjal, összehajtogatja, kicsit pihenteti a hűtőszekrényben, amíg egy kicsit megdermed, később újra kinyújtja, újra megkeni vajjal, újra pihenteti a hűtőben, és végül egy jó vajas tészta lesz belőle.

Az egyik legtipikusabb, legkedveltebb édes péksütemény a kakaós csiga, amely szintén egy hajtogatott tészta, ebben is sok vaj van, de ez jóval édesebb tészta, mint a kifli. Az alaptésztája nagyjából egy kalács tésztájához hasonló. Tej van benne, cukor és élesztő, hiszen ez egy kelt tészta. Finom zamatot ad neki a belereszelt citromhéj és egy kevés citromlé. Egy viszonylag puha, lágy, kalácsszerű tészta tehát az alap.

Ha otthon szeretnék kakaós csigát készíteni, érdemes fél kiló lisztet használni, ehhez szükséges körülbelül két-két és fél deci langyos cukros tej, amiben fel tudjuk futtatni a huszönt gramm élesztőt. A lisztet egy keverőtálba tesszük, és a liszt közepére egy kis mélyedést, fészket készítünk. Ebbe a mélyedésbe beleteszünk egy tojást, belereszeljük a citrom héját és hozzáadjuk a levét is, adunk hozzá vaníliás cukrot és egy csipet sót, hozzáöntjük a tejben felfuttatott élesztőt, valamint egy bő evőkanálnyi étolajat. Összedagasztjuk, és közben megkóstoljuk a tésztát, hogy elég édes-e, és egy viszonylag lágy, rugalmas, de nem ragacsos tésztát készítünk belőle. Ha nagyon ragad a

tészta, adunk még hozzá egy kis lisztet, ha túl kemény, öntünk hozzá még egy kis tejet. Ha összeállt a tésztánk, akkor lesz jó, amikor leválik az edény faláról és a kezünkhöz sem ragad, és az állaga olyan, mint egy puha gumilabda. Ekkor egy jó fél órát vagy háromnegyed órát kell keleszteni szobahőmérsékleten. Amikor megkelt a tészta, kinyújtjuk, ezt is megkenjük vajjal, hajtogatjuk, hűtőben pihentetjük, és ezt többször megismételjük, mert ettől lesz szellős, laza a tészta szerkezete. Az utolsó fázisban jó nagyra kinyújtjuk, vastagon megszórjuk jó minőségű fekete kakaóporral és porcukorral, majd feltekerjük, és a tekercset felszeleteljük. A kis tekercseket, csigákat úgy kell a sütőpapírral bélelt tepsiben elhelyezni, hogy ne érjenek egymáshoz, ne legyenek egymáshoz túl közel, mert amikor sülnék, nőni fognak. Körülbelül kétszáz fokon, körülbelül húsz perc alatt megsülnek a csigák.

A másik klasszikus, édes magyar péksütemény a túrós táska. A kakaós csiga tésztájának készítésekor Tamás mindig félretesz valamennyi tésztát a túrós táskához. Ebbe túróttöltelék kerül, ami úgy készül, hogy a túróhoz egy kis cukrot, vaníliás cukrot, tojássárgáját, citromhéjat és egy pici rumot ad (az alkohol sütés közben elillan). A töltelék gyakorlatilag nagyon hasonló a magyar túrós palacsinta töltelékéhez.

Tamás szerint a hagyományos, tipikus magyar pékség legfontosabb, leghagyományosabb termékei a kenyér mellett a kifli, a kakaós csiga és a túrós táska, ezek gyakran részei a hagyományos magyar reggelinek is. Tamás készít még többféle zsemlét is, mindegyiknek a tésztáját saját maga kísérletezte ki, és megrendelésre is készít termékeket jó minőségű alapanyagokkal dolgozó szendvicsbároknak is.

Ha receptekről beszélünk, érdemes megismerni a gyakran használt mennyiségeket és mértékegységeket. Magyarországon a dolgok tömegét kilogrammban, dekagrammban és grammal mérjük. Például gyakran sütünk kenyeret egy kiló lisztből, a süteményhez lehet tíz deka vajat és huszonöt gramm élesztőt használni. A mindennapokban gyakran használunk olyan mennyiségeket is, mint egy maroknyi liszt vagy egy csipet só. A marok a behajlított tenyér, és az a mennyiség, amennyit így meg tudunk fogni, az egy maroknyi. A csipet az kicsi mennyiség, amennyit egyszerre fel tudunk csípni a mutatóujj és hüvelykujj között.

Tamás nehezen tud válaszolni arra a kérdésre, hogy melyik termék az ő kedvence, hiszen a pékség kínálata úgy alakult ki, hogy teljesen az ő ízlésvilágát tükrözi. Minden termék saját recept szerint készül, a receptek sok kísérletezés során alakultak ki. A fogyasztók, a vásárlók visszajelzése alapján alakult ki a jelenlegi termékkínálat. Ha mégis kedveceket kell választani, az egyik biztosan a tulipános kenyér, pékség első terméke, de nagyon szereti a hagyományos kovászos cipőt is. Úgy érzi, nem is nagyon tudna olyasmit csinálni, amit nem szeret, ezért minden termék a kedvencek közé tartozik. Megrendelésre szokott néha rozskenyeret is készíteni, de például a rozsos tésztával nincs olyan jó barátságban.

Aki valaha megpróbált kenyeret sütni, kelt tésztát készíteni, az tudja, hogy ez nem egy könnyű műfaj, még sok tapasztalattal is előfordul, hogy valami nem úgy sikerül, mint ahogy máskor szokott, a tésztának lelke van, nem sikerül mindig minden rutinszerűen. Tamás szerint a magyaroknak általában van egy különleges kapcsolata a kenyérrel, de nem csak misztikus dolgokon múlik egy jól sikerült kenyér vagy péksütemény. Külső fizikai paraméterekkel is leírható, mi szükséges a jó kenyérhez, és például egy modern péküzemben, egy igazi gyárban állandó a hőmérséklet és a páratartalom, és mindig ugyanazokat az adalékanyagokat használják, ezért általában sikerül ugyanazt az eredményt produkálni. Tamásnál minden kézzel készül, minden változik, hat a munkára az aktuális hőmérséklet és páratartalom, ettől függ, hogy ragacosabb-e a tészta vagy gyorsabban szárad, és ezekhez a paraméterekhez kell alkalmazkodni, a tészta igényei szerint. Akkor lehet a tésztát a kemencébe tenni, amikor eljött a megfelelő pillanat, nem egy adott receptben meghatározott idő szerint.

Említettük, hogy a magyaroknak különleges kapcsolata van a kenyérrel, és a kenyérnek fontos szerepe van a magyar kultúrában és hagyományokban. Például augusztus 20-a az államalapítás és az államalapító Szent István király ünnepe, de az új kenyér ünnepe is. Délután aratómenetet tartanak, és megáldják az új kenyeret. Ekkor mutatják be minden évben az ország születésnapjait, Magyarország tortáját is. A magyar nyelv is megmutatja, milyen fontos szerepe van a kenyérnek az emberek életében, például sok közmondás és szólás ismert a kenyérhez kapcsolódóan.

Tamásék pékségében munka során próbálnak mindent hasznosítani. Ha véletlenül megmarad valamennyi zsemle vagy kenyér, azt felkockázzák, kiszárítják, ledarálják és zsemlemorzsza lesz belőle. Ha van maradék kakaós vagy fahéjas csiga, abból Kriszta egy másik klasszikus magyar édességet, máglyarakást készít, a vásárlók nagy örömeire. Ha körülnézünk a pékségben, látni fogjuk, hogy mást is lehet kapni, vannak itt házi készítésű, mesterséges adalékanyagoktól mentes lekvárok, szörpök helyi kistermelőktől.

Nemcsak én érzem úgy, hogy a pékség légköre nagyon baráti, nagyon személyes, tapasztalom, hogy ez szinte minden vásárló esetében így működik. Mivel szinte minden vásárló törzsvásárló, nem először tér be a pékségbe, ezért szinte mindenki személyes, jó ismerőssé válik, és az emberek igénylik ezt a közeget. Tamás és Kriszta számára ez nagyon fontos, szerintük jó dolog, ha van egy hentes, egy cipész vagy egy pék, akit ismerünk, megbízunk a munkájában és személyes ismerősként fordulhatunk hozzá. Úgy gondolják, jó ismerni a vásárlókat, tudni, hogy mit szeretnek, beszélgetni néhány szót, nevetni egy jót – és ezt az emberek értékelik, szeretik, visszajönnek ezért is, nem csak a minőségi áru miatt. A kettő együtt működik jól.

Azt gondolom, hogy egy ilyen vállalkozásnak fontos az emberi oldala, hiszen az egész pékség Tamás és Kriszta személyiségét tükrözi, attól lesz jó, hogy ők olyanok, amilyenek. Amikor éppen nem csodálatos kenyeret és péksüteményeket sütnék, mindketten próbálnak időt és alkalmat találni a pihenésre és a kikapcsolódásra is. Tamás saját bevallása szerint, amióta kenyeret süt, azóta az alvás lett a hobbija – nem véletlenül, hiszen átdolgozott, kemény éjszakák eredménye, hogy reggel friss kilit, kenyeret és kakaós csigát kaphassunk. Ha véletlenül sikerül kialudnia magát, és még mindig van szabadideje, szereti a természetet, szeret kirándulni. Krisztának a szabadideje egyértelműen a kislányáé, amennyi időt csak tud, vele tölt. Ha a pékségben járunk, biztosan meg fogunk ismerekedni Tamás kutyájával és barátjával, Budával, a magyar vizslával. Mindig együtt vannak, ha Tamás megy vagy utazik valahova, Buda mindig vele tart. Van egy külön, elkerített kis sarok a pékségben Buda számára, távol a pékáruktól és a pékségben zajló munkától, de mivel Tamás szinte egész nap a pékségben van, ezért Budának is ott a helye. Buda igazi barát, családtag, aki nem is tudja magáról, hogy kutya. A rövidszőrű magyar vizsla egyébként a világon az egyik legismertebb magyar fajta, vadászkutya, nagyon népszerű Nyugat-Európában és az Egyesült Államokban. Rendkívül elegáns, kedves, jó természetű, különlegesen intelligens fajta. Sokoldalú vadászkutya, kiválóan dolgozik vízen, mezőn, erdőben is. Nagyszerű szaglása van.

Számomra nagyon nagy öröm, hogy Magyarországon és Pécsen ilyen pékségről mesélhetek nektek. Ha megismered Magyarországot, látni fogod, hogy a kenyér nagyon fontos szerepet játszik az étkezésben, és a hagyományok szerint, alapvető ételismiszerként az emberek mindennapi életében is. Megismerheted, milyen gazdag egy pékség kínálata, milyen sokféle kenyér és péksütemény kapható. Ha van rá lehetőséged, keresd a minőségi pékárukat, kóstolj meg mindent, találd meg a saját kedvenceidet. A magyar kenyér és pékáru is olyasmi, amiért érdemes megismerni és megszeretni Magyarországot.

MAGYARUL**AZ ÖN NYELVÉN****PÉKÁRU, PÉKSÜTEMÉNY, SÜTEMÉNY**

fahéjas csiga (-'k, -'t, -'ja)

kakaós csiga (-'k, -'t, -'ja)

kalács (-ok, -ot, -a)

kovászos cipó (-k, -t, -ja)

máglyarakás (-ok, -t, -a)

mákos bejgli (-k, -t, -je)

mézeskalács (-ok, -ot, -a)

pékáru (-k, -t, -ja)

péksütemény (-ek, -t, -e)

pogácsa (-'k, -'t -'ja)

rétes (-ek, -t, -e)

rozskenyér (kenyerek, kenyeret,
kenyere)

túrós palacsinta (-'k, -'t, -'ja)

túrós táská (-'k, -'t, -'ja)

vajás kifli (-k, -t, -je)

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

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

MI VAN A KENYÉRBEN, PÉKÁRUBAN? A KENYÉR, A PÉKSÜTEMÉNY RÉSZEI

(mesterséges) adalékanyag (-ok, -ot, -a)

(minőségi) alapanyag (-ok, -ot, -a)

(olajos) mag (-ok, -ot, -ja)

(természetes) kovász (-ok, -t, -a)

citromhéj (-ak, -at, -a)

citromhéj (-ak, -at, -a)

élesztő (-k, -t, -je)	
lenmag (-ok, -ot, -ja)	
napraforgómag (-ok, -ot, -ja)	
növényi zsiradék (-ok, -ot, -a)	
olajbogyó (-k, -t, -ja)	
összetevő (-k, -t, -je) (összetevők hosszú sora)	
rum (-ok, -ot, -ja)	
színezék (-ek, -et, -e)	
tészta (-k, -t, -ja)	
tojás (-ok, -t, -a)	
tojássárgája (-'t)	
tökmag (-ok, -ot, -ja)	
töltelék (-ek, -et, -e)	
túró (-k, -t, -ja)	
vaj (-ak, -at, -a)	
vaníliás cukor (cukrok, cukrot, cukra)	

EGYÉB FŐNEVEK

állandó) a páratartalom (-tartalmak, -tartalmat, -tartalma)	
(állandó) hőmérséklet (-ek, -et, -e)	
(fogyasztói) társadalom (társadalmak, társadalmat, társadalma)	
(helyi) kistermelő (-k, -t, -je)	
(ipari) termelés	
fizikai paraméter (-ek, -t, -e)	
fogadtatás (-ok, -t, -a)	
kedvesség (-ek, -et, -e)	
kemence (-'k, -'t, -'je)	
kínálat (-ok, -ot, -a)	

légkör (-ök, -t, -e) (a pékség légköre
nagyon baráti)

lekvár (-ok, -t, -ja)

odafigyelés (-ek, -t, -e)

szobahőmérséklet (-ek, -et, -e)
(szobahőmérsékleten kelesztjük)

szörp (-ök, -öt, -je)

törődés (-ek, -t, -e)

törzsvásárló (-k, -t, -ja)

visszajelzés (-ek, -t, -e) (a vásárlók
visszajelzése alapján)

MILYEN A PÉKÁRU, A PÉKSÜTEMÉNY, A HOZZÁVALÓK, MILYENEK A SÜTÉS KÖRÜLMÉNYEI

vigyorgósan) görbe formájú

adalékanyag-mentes (-ebb) (lekvár)

erjedt (-ebb)

hajtogatott (-abb) (tészta)

kalácsszerű (-bb) (tészta)

kelt (-ebb) (tészta)

kemencében sült (-ebb)

kemény (-ebb) (tészta)

lágym (-abb) (tészta)

laza (-'bb) (a tészta szerkezete)

mesterséges (-ebb) (adalékanyag)

minőségi (-bb) (termék)

puha (-'bb) (tészta)

ragacsos (-abb) (tészta)

rozsos (-abb) (tészta)

rugalmas (-abb) (tészta)

saját készítésű (kenyér)

savanykás (-abb)

silány minőségű (silányabb minőségű)
(pékáru)

sütőpapírral bélelt (-ebb) (tepsi)

szellős (-ebb) (a tészta szerkezete)

teljes kiőrlésű (liszt)

EGYÉB MELLÉKNEVEK

leírható (-bb) valamivel (fizikai
paraméterekkel)

nélkülözhetetlen (-ebb) (segítő)

MENNYI? MENNYISÉGEK

bő evőkanál(nyi) étolaj

egy csipet(nyi) (só)

egy pici (rum)

IGÉK

(bele)reszel (-t, reszelj bele) valamit
valamibe (citromhéjat)

(fel)kockáz (-ott, -z fel) valamit
(felkockázzák a kenyeret)

(fontos) szerepet játszik (-ott, játssz)
valamiben (a kenyér nagyon fontos
szerepet játszik az étkezésben)

(hozzá)önt (-ötte, -s hozzá) citromlét

(ki)nyújt (-ott, -s ki) (jó nagyra kinyújtjuk
a tésztát)

(ki)szárad (-t, -j) (a tészta)

(ki)szárít (-ott, -s ki) valamit (kiszárítják
a kenyeret)

(ki)tart (-ott, tarts ki) valameddig (a kenyér sokáig kitart)	
(le)darál (-t, -j le) valamit (ledarálják a kenyeret)	
(meg)bízik (-ott, -z meg) valakiben/valamiben (megbízunk a munkájában)	
(meg)kel (-t, -j meg) (a tészta)	
(pogácsát) süt (-ött, süss)	
(rétest) nyújt (-ott, -nyújts)	
alkalmazkodik (-ott, -j) valamihez (ezekhez a paraméterekhez)	
belejön (jött, jöjj bele) valamibe (a kenyérsütésbe)	
dagaszt (-ott, dagassz) tésztát	
elhelyez (-ett, helyezz el) valamit valahol (a csigákat elhelyezzük a tepsiben)	
ér (-t, -j) egymáshoz (egymáshoz érnek a csigák)	
ért (-ett, -s) valamihez (a tésztához)	
értékel (-t, -j) valamit (az emberek ezt értékelik)	
felfuttat (-ott, futass fel) élesztőt	
félretesz (tett, tegyél félre) valamit valamihez (félretesz valamennyi tésztát a túrós táskához)	
felszeletel (-t, -j fel) valamit (felszeleteljük a tekercset)	
felteker (-t, -j fel) valamit (feltekerjük a tésztát)	
fordul (-t, -j) valakihez (személyes ismerősként fordulhatunk hozzá)	
hasznosít (-ott, -s) valamit (próbálnak mindent hasznosítani)	
hat (-ott, hass) valami valamire (hat a munkára az aktuális hőmérséklet)	

hatással van valakire/valamire (hatással volt rá egy barátja)	
hiányol (-t, -j) (a házi ízeket és szertartásokat)	
hozzáad (-ott, adj hozzá) valamit valamihez	
igény van valamire (jó kenyérre)	
igényel (-t, -j) valamit (az emberek is igénylik ezt a közeget)	
jólesik (-ett) valamit csinálni	
keleszt (-ett, kelessz) (természetes kovással kelesztett)	
kialakul (-t, -j ki) (a pékség kínálata)	
kísérletezik (-ett, kísérletezz) valamivel (a házi kenyérsütéssel)	
kiveszik (-ett, vessz ki) valami valahonnan (ez a szemlélet kiveszett)	
különbözik (-ött, különbözzön) valamiben valamitől	
létrehoz (-ott, hozz létre) valamit	
leválik (-t, -j le) (az edény faláról)	
megdermed (-t, -j meg)	
megismétel (-t, -j meg) valamit (ezt többször megismételjük)	
megken(eget) (-t/-ett, kenj meg/kenegess meg) valamivel (vajjal)	
megszór (-t, -j meg) valamivel (vastagon megszórjuk kakaóporral és porcukorral)	
múlik (-t, -j) valami valamin (nem csak misztikus dolgokon múlik egy jól sikerült kenyér)	
odatalál (-t, -j oda) valahova	
összeáll (-t, -j össze) (a tészta)	
összehajt(ogat) (-ott, hajts/hajtogass össze)	

pihentet (-ett, pihentess) (a
hűtőszekrényben pihenteti)

ragad (-t, -j) (a tészta a kezünkhöz)

szembemegy (ment, menj szembe)
valamivel (szembemegy ezzel a
jelenséggel)

szükség van valamire valamihez
(szükség volt finom kenyérre a lekvárok
kóstolásához)

talál (-t, -j) valamit valamilyennek
(borzasztónak találja a bolti kenyeret)

tart (-ot, -s) valakivel (Buda, a magyar
vizsla mindig vele tart)

tovább lép (-ett, -j tovább)

tükröz (-ött, -z) valamit (az ő ízlésvilágát
tükrözi)

válik (-t, -j) valamivé (mindenki
személyes, jó ismerőssé válik)

visszatér (-t, -j vissza) valahova

KIFEJEZÉSEK

szezonja van valaminek

szembefordul (a jelenkori fogyasztói
szokásokkal)

megtanulja a jó pékáru készítésének
csínját-bínját

gondos kezek munkájával készül

sámlin állva figyeli a nagymamáját

érdeemes a kenyérsütéssel foglalkozni

a kemencében sütés egy külön műfaj /
egy külön tudomány

finom zamatot ad neki a belereszelt
citromhéj

a liszt közepére egy kis mélyedést,
fészkét készítünk

az állaga olyan, mint egy puha
gumilabda

az alkohol sütés közben elillan

a rozsos tésztával nincs olyan jó
barátságban

a tésztának lelke van

a vásárlók nagy öröme

egy ilyen vállalkozásnak fontos az
emberi oldala

saját bevallása szerint

van egy külön, elkerített kis sarok a
péksében

Budának is ott (van) a helye

való (valami valamibe) (nem való a
pékáruba)



Készült a

Curso de
Húngaro
USP

oktatóprogram keretében, a



finanszírozásával, a



megvalósításában.

