

@ reading copy Orchard Literary Agency



annabella cukrászdája

Felismered ezeket a nyalánkságokat? Tedd próbára magad!
A megoldásokat a 89. oldalon találod.



Kalás Györgyi

Pavlova kisasszony
és a dobostorta

@ reading copy Orchard Literary Agency

ISBN 978-963-587-202-2

Megjelent a Pagony Kiadó gondozásában 2022-ben.
1114 Budapest, Bartók Béla út 15/a
www.pagony.hu

Szöveg: © Kalas Györgyi, 2022
Illusztráció: © Horváth Ildi, 2022
Kiadás © Pagony Kiadó Kft., 2022

Felelős kiadó: Demény Eszter és Ürögdi András
Felelős szerkesztő: Kovács Eszter
Szerkesztette: Győri Hanna
Műszaki vezető: Pais Andrea
Tördelő: Gráf Dóra



Produkción munkák: Wunderlich Production Kft.
Produkción vezető: Mészáros Gabriella
Nyomás, kötés: Central Dabasi Nyomda Zrt.
Felelős vezető: Balizs Attila vezérigazgató
www.dabasinyomda.hu

KALAS GYÖRGYI



Pavlova kisasszony és a DOBOSTORTA

A sütemények története



HORVÁTH ILDI RAJZAIVAL



Tartalom

Előszó 8

a méz és a méhek 10

Édesszájú fáraók 16



Baklava

a világ leghíresebb tortái 18

Artemisz és a születésnap tortája 18



Fekete-ERDŐ
torta



DOBOS-torta



sajttorta



RÉPATORTA



SACHER-torta



ESZTERHÁZY-torta



PAVLOVA-torta

különleges torták 27



BIBINGKA



ROGEL



MAZUREK



VIKTÓRIA-torta



RED VELVET

a CUKOR KÖRBEUTAZZA a FÖLDÖT 29

Új-Guinea 30

Cukorka és nyalóka 35

a SÜTEMÉNYEK ÉS FINOM TORTÁK
ALAPJA: a LISZT 36



Kalács



Fánk



Rétes



Mocsi

LISZTEK a VILÁG minden táján 42

KARÁCSONYI SÜTEMÉNYEK 45

Fűszerek 47



mézeskalács



szaloncukor



habcsók



zserbó



beigli



hókifli



gyümölcskenyér

GYÜMÖLCSÖS SÜTEMÉNYEK 57



almás pite

TOJÁS NÉLKÜL NINC S PISKÓTA 61

Tyúk vagy tojás? 62



piskóta



palacsinta



madártej

FRANCIAORSZÁG, A CUKRÁSZDÁK BÖLCŐJE .. 66

A francia forradalom 71



croissant



macaron



mille-feuille



madeleine

MINDEN SÜTI MEGÉDESÍTŐJE: A CSOKI 73

Csokoládégyártás 76

Csokis aggodalmak 77

A LEGCSOKISABB SÜTEMÉNYEK 78



Rigó-jancsi



csokis muffin



brownie



isler

RECEPTEK 81



gofri



karácsonyi diós hókifli



répatorta



ELŐSZÓ



El sem tudnád képzelni az életet sütemények nélkül, ugye? A süti nemcsak az ünnepek – a karácsony és a születésnapok – része, de a mindennapjainké is. Mindenki szeret néha muffint sütni, vagy beülni egy cukrászdába, elmajszolni egy finom süteményt. Míg a legtöbb ma is fogyasztott étel az ősi idők óta velünk van (erről is szól a *Sandwich grófia és a nápolyi pizza* című könyv), addig a sütemények a mai formájukban csak pár száz éve alakultak ki.

Persze már az ókori Egyiptomban is sütöttek süteményeket, ezek azonban inkább kenyérszerű lepények voltak, amiket mézzel és szárított gyümölcsökkel ízesítettek. Tudod, miért? Egyszerűen azért, mert az ember sokáig nem ismerte a cukrot, később pedig csak a nagyon gazdagok tudták megfizetni. Emellett a fával fűtött kemence sem volt olcsó multság, így nem mindenki engedhette meg magának, hogy sokat sütögessen. Kevés ember értett a sütéshez, nem voltak ugyanis még receptkönyvek sem! Ma már ugyan bárki egyszerűen megsüt otthon egy tortát, ez a tudás azonban nagyon sokáig ritka és megbecsült mesterségnek, szinte művészetnek számított.



Sok-sok idő eltelt, mire egymásra talált végül a cukor, a liszt, a tojás és a vaj, ami a legtöbb sütemény alapja, és amiből az életünket megédesítő finomságok születnek. Bár a cukorfogyasztást nem szabad túlzásba vinni, hiszen a sok cukor egészségtelen, és a fogainkat is károsítja, a sütemények mégis fontos részét képezik az étkezési kultúránknak, és sok mindent elárulnak a történelmünkről is. A cukor, a vaj vagy a csokoládé sok száz évig kísérte végig az embereket azon a hosszú úton, aminek a vége az első cukrászda megnyitása volt.

Ebben a könyvben sok érdekes történetet olvashatsz például arról, hogy ki sütött először születésnapi tortát, miért félhold alakú a croissant, mi köze a francia forradalomnak a macaronhoz, miért tettek a fáraók sírjába süteményeket, vagy hogy miért van dió és gyömbér a karácsonyi süteményekben.



a méz és a méhek



Bár a cukor csak viszonylag későn hódította meg a szakácskönyveket, előtte is készítettek édes sütitket. Az ember hamar felfedezte, hogy milyen finom és tápláló minden, ami édes – nem véletlen, hogy az anyatej is édes –, ezért mindig is kereste az édesítés lehetőségét. Ez azonban sokáig nem volt egyszerű feladat.

Európában aztán a méhek siettek az emberek segítségére. Már az ősemberek is ettek mézet – ezt a lakhelyükként szolgáló barlangok falát díszítő rajzokból tudjuk. Mindent megtettek, hogy finom, édes mézhez jussanak, és arra is rájöttek, hogy nem minden méh készít mézet – amelyik viszont igen, azt érdemes a barlang közelében tartani, hogy ne kelljen eldugott helyeken keresgélni a mézet. Ezért kaptárt, azaz méheknek való házacskát építettek nekik. Így kezdődött a méh háziásítása – ugyanis, bármilyen viccesen hangzik, de a mézelő méh háziállat!

Egy kaptárban sok-sok méh él együtt, és nagyon ügyesen beosztják a munkát. A kutatóméhek felkutatják a virágokat, a gyűjtőméhek kirepülnek, és hosszú szívószervük segítségével kiszívják a nektárt és az összegyűlt harmatot a virágokból.

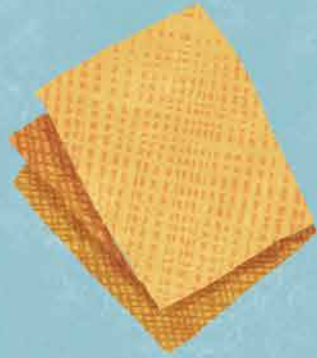
A kiszívott nektárt aztán a kaptárba hordják, ahol társaik már gondosan előkészítették a viaszsejteket. Ez a hatszögletű kis sejt a méhek tárolóedénye,

ebbe rakják a szirupos nektárt. Persze nem az embereknek akarnak kedveskedni, a nektárt társaiknak és maguknak gyűjtik a hosszú télre, hogy legyen mit enniük akkor is, amikor a növények nem virágoznak. Sokkal többet termelnek azonban belőle, mint amennyi nekik szükséges.

A nektár először még nagyon híg, ezért vannak olyan méhek, akiknek pusztán az a feladata, hogy a szárnyukat rezgessék fel-alá a kaptárban. Ennek segítségével ugyanis a nektár besűrűsödik, elpárolog belőle a víz. Közben a méhecskék összevissza rendezgetik, sűrítik a mézet, és ha egy lépsejt megtelt, viaszkupakkal lezárják. A viaszt is a méhek készítik a hasukon található mirigyek segítségével.

A méhész aztán védőruhába öltözve kivieszi a kaptárból a lépet, levágja a viaszkupakokat, és kicsorgatja az aranyszínű mézet. Persze nem veheti el a méhektől az összes mézet, hiszen akkor a méhecskéknek nem lenne mit enniük a következő





MÉHVIASZ LAPOK



VIASZGYERTYA



tavaszig. A lépből visszamaradó viaszt is tudjuk használni, méghozzá világításra, ebből készül ugyanis a gyertya, ami az ember legősibb lámpása.

Mézet sokféle virágból lehet készíteni, Magyarországon a legismertebb az akácméz, ami nemcsak édesítésre jó, hanem nagyon egészséges is. De ha lehetőség van, egyszer menj el egy mézkóstolóra, és próbálj ki más mézeket is! Nagyon finom például a hársméz, a napraforgóméz és a gesztenyeméz is.



AGÁVÉKAKTUSZ



SZIRUP

Tudtad, hogy Amerikában nem éltek méhek? Csak Amerika felfedezése után honosították meg őket az európai telepesek. Így az indiánok méz helyett a juharfa nedvéből, illetve az agávékaktusz leveléből nyertek ki szirupot, és ezzel édesítették ételleiket. A juharfa kérgéből tavasszal, a nagy fagyok után csapolják ki a finom édes szirupot, amit Amerikában a mai napig rendszeresen fogyasztanak.

Egy üveg méz előállításához egy méhecskének nagyjából ötvenezereszer kell fordulnia a kaptár és a virágok között. Olyan sokat kell repülnie, mint ha a Holdra menne! Amikor legközelebb mézet eszel, gondolj arra, milyen sok munka van benne! A méhek házi-asításától az első mézeskalácsig persze még több ezer év eltelt, mégis ez volt az első lépés a ma is ismert finom sütemények felé.



Miközben virágról virágra repülnek a méhek, a virágport is áthordják egyik növényről a másikra, így beporozzák a növényeket. Ez teszi lehetővé, hogy később a virágból gyümölcs fejlődjön. Ha a méhecskék nem végzik el a beporzást, akkor hiába virágzik szépen az almafa, nem nő majd rajta alma. A méhek tehát nemcsak a mézet készítik nekünk, hanem a finom gyümölcsöket is! Ezért is nagyon fontos, hogy vigyázzunk rájuk!



Baklava - a legmézesebb sütemény

A baklava egy közel-keleti sütemény, amit nagyon sok országban készítenek. (Közél-Keletnek hívjuk Ázsia Európához közelebb eső, délnyugati részét.) Az alapja rétestészta, amit dióval vagy pisztáciával töltenek, és rengeteg mézzel édesítenek. Állítólag Törökországban, Isztambulban sütöttek először baklavát a Topkapi palotában, ami az oszmán, azaz török birodalom központja volt. A palotában könyvtár, kórház, pékség, tanácskozóterem, szép kertek és istállók is voltak. A hatalmas palota ma múzeumként működik.



Itt lakott a török szultán is a családjával, és a legenda szerint a szultán a katonái számára sütötte ezt a finom édes süteményt, amit főleg ünnepeken és nagy lakomákon fogyasztottak. A gazdag török családokban nagy dicsőségnek számított, ha olyan szakácsot tudtak találni, aki nagyon vékonyra tudja nyújtani a baklava tésztáját. Ha nem ettél még baklavát, egyszer mindenképpen kóstold meg valamelyik török étteremben!

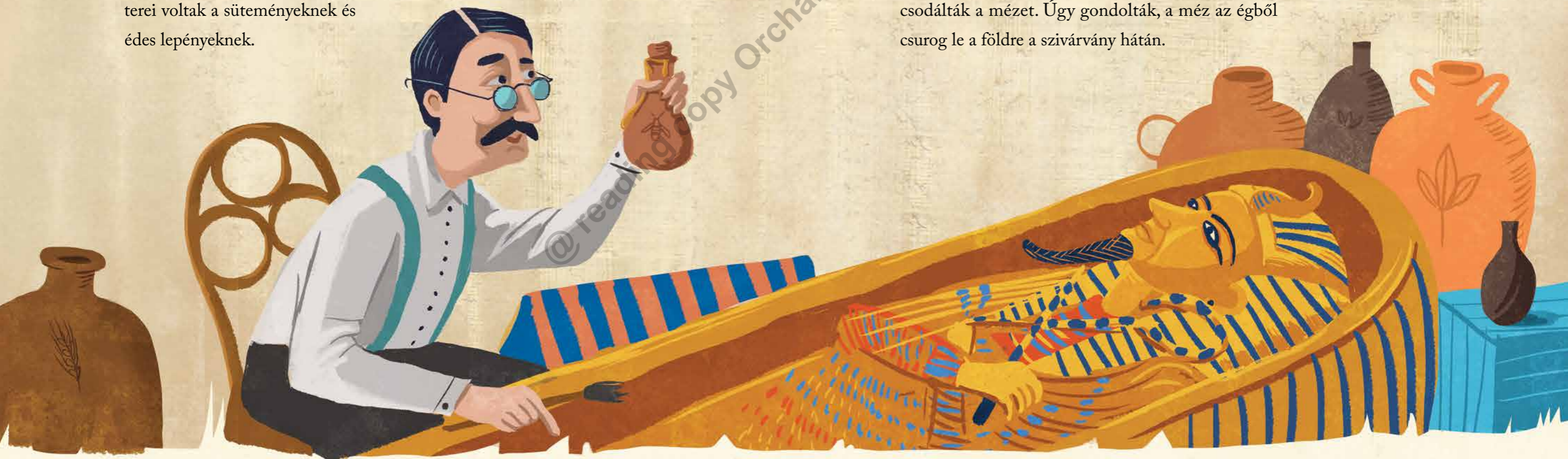


ÉDESSZÁJÚ FÁRAÓK

A méz egyik legfurcsább tulajdonsága, és persze nagy előnye, hogy sosem romlik meg. Képzeld, már az egyiptomi fáraók sírjában is találtak mézet a régészek! Meg is kóstolták, és több ezer év elteltével is nagyon finom volt. Az ókori egyiptomiak úgy vélték, az emberi élet a túlvilágon ugyanúgy folytatódik, ezért a piramisba temetett fáraók mellé finomságokat is pakoltak, hogy a túlvilágon se éhezzenek. Ez a szokás nagy segítségére van a mai tudósoknak, hiszen ezekben a sírkamrákban háborítatlanul megőrződött minden. Ennek köszönhetően ma pontosan tudjuk, hogy mit ettek az egyiptomi emberek három-négyezer évvel ezelőtt. Így derült ki az is, hogy az egyiptomiak nagy mesterei voltak a süteményeknek és édes lepényeknek.

A világ legrégebbi mézét Tutanhamon fáraó több mint háromezer éves sírjában találták meg a kutatók. A nagyon fiatalon, mindössze tizenkilenc évesen meghalt Tutanhamon sírja igazi szenzáció, hiszen ez idáig az egyetlen teljesen épségben megmaradt fáraósír, ami nem esett áldozatul a sírrablóknak. A sírban több száz étellel megpakolt kosarat is találtak a régészek. Persze nemcsak mézet, hanem rengeteg kenyeret, füges süteményt, sőt húst is csomagoltak a fáraónak: kilenc kacsát, négy libát, galambokat, tyúkokat és marhahúst tettek mellé a túlvilági útra.

Az egyiptomiak sütemények készítéséhez is használtak mézet. Édesítés mellett az orvoslásban is nagy szerepe volt a méznek, szem- és bőrbetegségeket gyógyítottak vele. De nemcsak az egyiptomiak, hanem a görögök is csodálták a mézet. Úgy gondolták, a méz az égből csurog le a földre a szivárvány hátán.



a VILÁG LEGHÍRESEBB TORTÁI

ARTEMISZ ÉS A SZÜLETÉSNAPI TORTA

Az ókori görögök rajongtak a mézért és az édességért. Tortát is ők sütöttek először, legalábbis abban a kerek formában, ahogy mi is ismerjük. A kerek süteményt Artemisz, a Hold istennőjének tiszteletére készítették, formája a Holdra utal, és a tökéletességet szimbolizálja. Az ókori görögök ugyanis a kört tökéletes formának tartották. A kör ráadásul könnyen egyenlő részekre osztható, szeletelhető, így az összetartozást fejezi ki.

Néha gyertyát is tettek a tortára, ezzel is a Hold fényére utalva. A gyertyás tortát azonban nem ettek meg, hanem felajánlották az isteneknek, akikről úgy gondolták, hasonlítanak az emberekre, és ők is szeretnek finomakat enni. Régen az emberek úgy hitték, hogy a gyertya füstje felviszi az imádságot az istenekhez – ezért kell kívánni, mielőtt elfújod a gyertyát!



Persze valószínűleg nagyon meglepődnél, ha ma találkoznál egy ilyen ókori tortával! Teljesen máshogy nézett ki, mint a mai torták, és az ízét is furcsának találnád. A tortalapok többféle gabonából, mazsolából és dióból készültek, közéjük mézes kecsketúró került, amit ánizzsal ízesítettek. Ez egy erős ízű és illatú ázsiai fűszer, a negró cukorkából lehet ismerős. Ez a fajta sütemény tulajdonképpen a mai sajttorta elődje volt, persze egészen más formában.

Láthatod tehát, hogy bár torta régóta létezik, eleinte nem volt köze a születésnaphoz. Ez a szokás csak a középkorban terjedt el, és ekkor éledt fel ismét a gyertya hagyománya is. Később aztán divattá vált, hogy annyi gyertyát tesznek a tortára, ahány éves az ünnepe, hogy fénnel töltsék be a következő évét is.

B O L D O G

* SZÜLETÉSNAPOT! *



BARACKOS GOMBÓC (Kína)



RIZSTORTA (Indonézia)



SÜLT BANÁN (Ghána)

Német nyelvterületen kezdték először megünnepelni a gyerekek születésnapját, ezt hívták *Kinderfestnek*. Itt kínáltak először születésnapi tortákat a pékségek, amelyeket mindenféle színes és édes cukormázzal díszítettek – persze csak a gazdag családokban.

A gyerekek születésnapját ma szerte a világon megünneplik, és a születésnapi torták is sokfélék lehetnek. Kínában például barackos gombócot készítenek a gyerekeknek, amit barack alakúra is formálnak – ott ugyanis a barack a halhatatlanság szimbóluma. Indonéziában gyakran emeletes rizstortát készítenek, és zöldegekkel díszítik. Afrika legtöbb országában nem sütnek tortát, de például Ghánában szokás a születésnap reggelén sült banánt készíteni, amit gyömbérrel fűszereznek.

fekete-erdő torta

Ez a torta az egész világon ismert, biztosan te is találkoztál már a nevével, vagy talán kóstoltad is. Jellemzősége a krémekben található sok cseresznye vagy meggy, a tejszínhab, és a tetejére szórt csokireszelék. Ezt a tortát Németországban sütötték először, ott található a Fekete-erdő, ahonnan az országunkat kettészelő folyó, a Duna ered. A folyó, ami nálunk szélesen hömpölyög, ott még csak egy kis forrás. Igaz, a torta neve nem az erdőre, hanem az errefelé viselt, fekete-piros-fehér színű népviseletre utal. Németországban ez a legnépszerűbb torta.



Dobostorta

Magyarország leghíresebb tortája, a dobostorta 1884-ben készült először. Sokan azt hiszik, hogy jellegzetes, dob alakja miatt hívják így, de nevét valószínűleg a megalkotójáról, Dobos József cukrászmesterről kapta, aki állítólag véletlenül találta ki ezt a süteményt. Egyszer ugyanis a nagy sietségben nem sót, hanem porcukrot öntött a vajba.

Így született meg a vajos krém, ami azért volt nagy találmány, mert a korábbi hűtőszekrény nélküli körülményei között sokkal tovább elállt, mint a tejjel főzött krém, amit addig tettek a tortákba. Az akkori cicomás, emeletes tortákhoz képest Dobos süteménye meglehetősen egyszerű, visszafogott volt. Miután Erzsébet királynénak, azaz Sissinek is ez volt az egyik kedvenc süteménye, gyorsan divatos lett. A híres dobostortát jéggel megrakott szekereken szállították Budapestről Európa nagyvárosaiba.



A dobostorta ma is szigorú szabályok szerint készül, kizárólag Dobos József receptje alapján: mindig hat piskótalapból áll, ezek közé kerül öt réteg csokis krém, a tetején pedig karamellizált cukor van. Ez egyrészt szép és finom, másrészt a tartósítás miatt is fontos volt, hiszen lezárja a torta tetejét, ami így nem szárad ki. A dobostorta mára világhírű lett, és nagy divatot teremtett. A magyar torta hatására a sütemények egyszerűbbek és ezáltal olcsóbbak, így több ember számára elérhetőek lettek.

Sajttorta

Mint láthattad, sajttortát már az ókori görögök is készítettek, bár mi ezt inkább túrórtának mondanánk. Az igazi hírnevét azonban Amerikának köszönheti. A világon a leghíresebb a New York-i sajttorta, itt találták fel ugyanis a krémsajtot, amiből sokkal lágyabb sajttortát lehet sütni, mint a hagyományos túróból. A sajttorta ma az egész világon ismert és népszerű, szinte minden országban készítik.





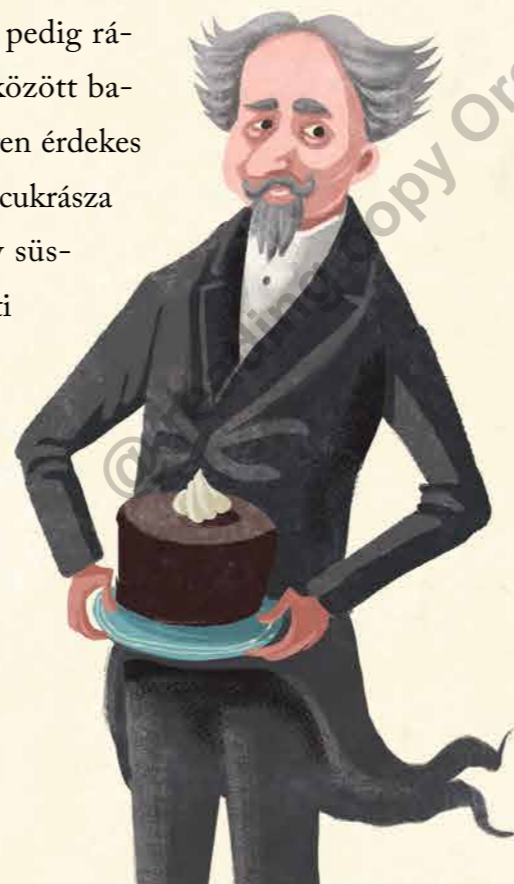
Répatorta

Répából már a középkorban is sütöttek süteményeket, akkor még leginkább azért, mert a répa mindig olcsó alapanyag volt, ami Európában mindenhol megterem, ráadásul édes is. A husza-

dik században aztán újra felfedezték ezt a süteményt, mivel kiderült, hogy a répából készült torta nemcsak finom, hanem egészséges is. Persze ez csak akkor igaz, ha nem tömjük tele cukorral!

Sacher-torta

A Sacher-torta a világ egyik leghíresebb tortája, pedig ránézésre egyszerűnek tűnik. Két kakaós piskóta között baracklekvár, kívül csokoládébevonattal. Ennek is igen érdekes története van: egyszer ugyanis egy osztrák herceg cukrásza megbetegedett, ezért az inasát bízta meg, hogy süsön valami olyat, ami egészen biztosan ízlik az esti vacsoravendégeknek. Az inast Franz Sachernek hívták, és minden bátorságát összeszedve találta ki ezt a csokis tortát 1832-ben. Szerencséje volt, mert a hercegnek nagyon ízlett, és egyszerűen mindenki elkezdett ilyen tortát rendelni tőle.



Képzeld, Sacher ekkor még csak tizenhat éves volt, és egész életében ezt a receptet tökéletesítette, sőt még a fia is! A torta még egy sütiháborút is elindított, több cukrászda állította ugyanis, hogy övé az eredeti recept. A csatározást végül a bécsi Hotel Sacher kávéház nyerte, ahol ma is az ősi recept szerint sütik a süteményt, és minden évben több mint félmillió Sacher-tortát adnak el. Ehhez kétféle tojást, nyolcvan tonna cukrot és hetven tonna csokoládét használnak fel. Ha Bécsben jársz, te is megkóstolhatod! A Sacher-tortára nyomhatsz egy kis tejszínhabot is, mert különben túl száraz!

Eszterházy-torta

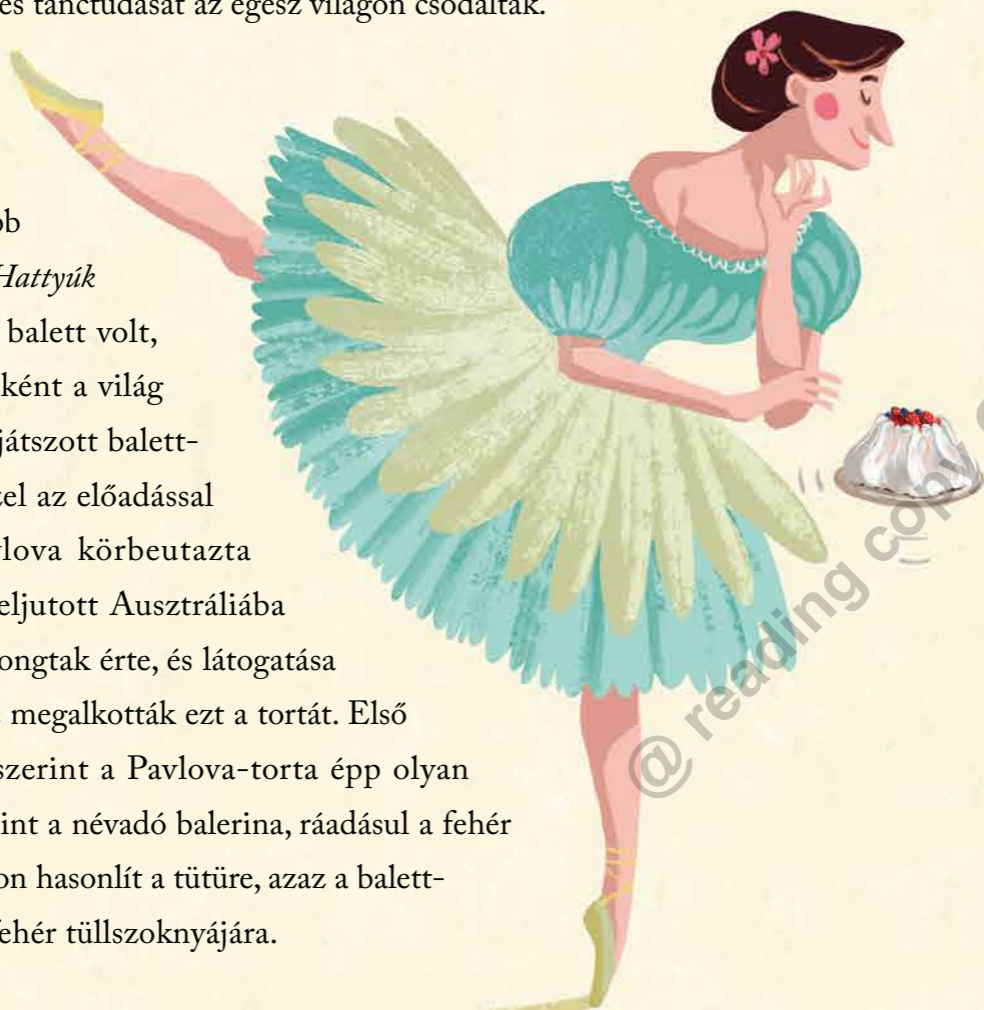
Híres magyar süteményként tartja számon mindenki az Eszterházy-tortát, ami lehet, hogy neked is nagy kedvenced, ha szereted a diót. Márpedig az Eszterházyban van bőven dió, nemcsak a krémekben, hanem a tésztában is. Az Eszterházy legfőbb ismertetőjegye azonban mégis a tetején lévő fehér fondant (azaz cukormáz) és az erre rajzolt, sötét színű hálós forma. Ez az, amiről te is biztosan megismered ezt a süteményt. Az is biztos, hogy ez a torta az Esterházy család egyik tagjának készült először, de hogy pontosan melyiknek, azt nem lehet tudni. Az Esterházy egy nagyon híres régi magyar nemesi család. Sok szép kastélyuk megmaradt, például a fertődi kastély.



Pavlova-torta

A Pavlova-torta Ausztrália leghíresebb édessége, minden karácsonykor az asztalra kerül. Igen különleges torta, a külseje tulajdonképpen nem más, mint habcsók, ami alá édes krém és friss gyümölcs kerül. A torta Anna Pavlova orosz balett-táncosról kapta a nevét, aki száz évvel ezelőtt hatalmas sztárnak számított, és tánctudását az egész világon csodálták.

Leghíresebb szerepe a *Hattyúk tava* című balett volt, ami egyébként a világ legtöbbet játszott balett-műve. Ezzel az előadással Anna Pavlova körbeutazta a világot, eljutott Ausztráliába is, ahol rajongtak érte, és látogatása tiszteletére megalkották ezt a tortát. Első készítője szerint a Pavlova-torta épp olyan könnyű, mint a névadó balerina, ráadásul a fehér torta nagyon hasonlít a tütüre, azaz a balett-táncosok fehér túllszoknyájára.



KÜLÖNLEGES TORTÁK

Bibingka (Fülöp-szigetek)

Ez a sült rizstorta rizslisztből, kókusztejből, cukorból és vajból készül. Ahol nincs sütő, agyagedényben, tűzön sütik. Az edényt sütés közben banánlevelekkel takarják le, ami nagyon finom ízt ad a tortának. Főleg reggelire fogyasztják.

Rogel (Argentína)

Ez a gyönyörű sütemény az argentinok kedvence. Hagyományosan nyolc rétegből áll, melyek között karamellkrém bújik meg, a tetejére pedig sok-sok habcsók kerül. Ebből már gondolhatod, hogy nagyon édes süteményről van szó.

mazurek (Lengyelország)

A mazurek egy nagyon lapos, mézes torta, amit a lengyelek főleg húsvétra készítenek. A lényege a gyönyörű díszítés: szárított gyümölcsből, magokból, édességekből, csokoládékrémből.





Viktória-torta (anglia)

Ezt a híres süteményt Viktória angol királynő szakácsai találták ki. A királynő ugyanis nagyon szeretett délután teázni, ezért cukrászai igyekeztek olyan sütit alkotni, ami jó kiegészítője a meleg teának. A puha piskótalapok között eperlekvár és tejszínhab található. A délutáni tea mai is fontos hagyomány Angliában, ami mellé sütitet, kekszet és apró szendvicseket esznek uzsonnára.

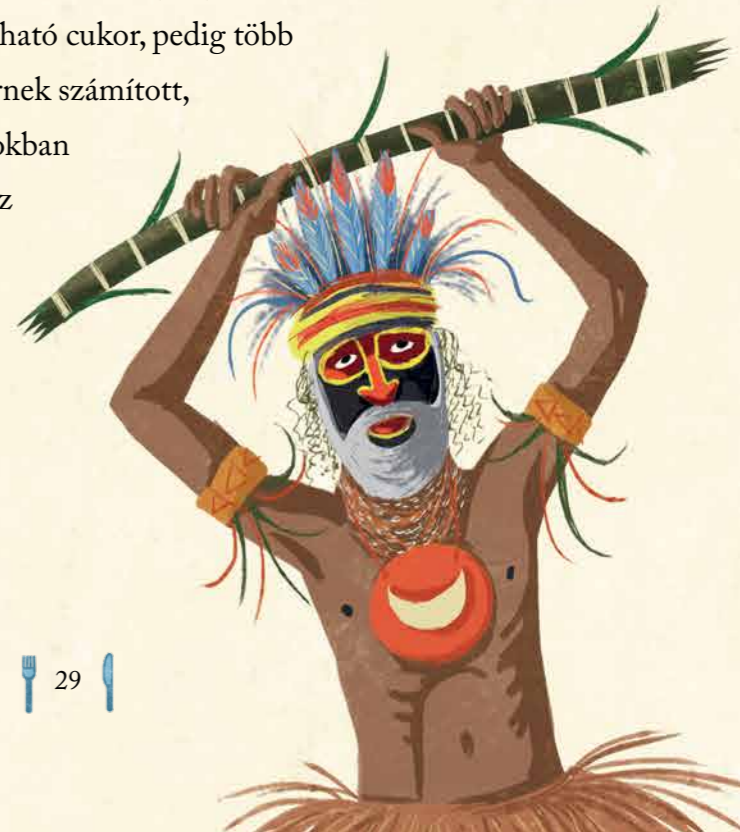
Red velvet (amerikai Egyesült Államok)

Az élénk piros színű vörösbársony-tortát Amerikában Valentin-napra sütik, a szerelem jelképeként. Ez a torta eredetileg kakaóporral készült, de amikor a második világháború alatt nem lehetett kakaót kapni, a cukrászok elkezdték céklával színezni a tésztát, hogy vonzóbb legyen a vendégek számára. A sütemény aztán piros is maradt, és ma sem kell színezéket használni, hogy ilyen szép színe legyen, hiszen a céklalé tökéletesen megszínezi a piskótát (és nem lesz céklaízű tőle a sütemény!)

a CUKOR KÖRBEUTAZZA a FÖLDÖT



Mindezek a fantasztikus torták és sütemények azonban nem tudtak volna megszületni, ha az emberiség nem tanul meg cukrot készíteni. Legősibb édesítőszerünket, a mézet elkészítették nekünk a méhek, a cukor azonban, ami ma már az egész világon elterjedt és ismert élelmiszer, sokáig ismeretlen volt Európában és Amerikában is. Ma már a világ legtermészetesebb dolga, hogy minden boltban kapható cukor, pedig több száz évig a legdrágább élelmiszernek számított, amit csak a gazdag királyi udvarokban ismertek. Nem csoda, hiszen az a nádfajta, amit ma cukornád-ként ismerünk, csak egyetlen távoli szigeten, Új-Guineán nőtt. Az új-guineai őslakosok jöttek rá arra, hogy ennek a nádfélének a levele finom édes ízű.



ÚJ-GUINEA

Pápua Új-Guinea Ausztráliától északra található, és a világ második legnagyobb szigete az északi féltekén található Grönland után. Nemcsak nagy, de nagyon érdekes is. Képzeld el, hogy csak ezen az egy szigeten ma is több mint ezer különböző törzs él, akik 1073 különböző nyelven beszélnek! Ehhez képest az ennél nagyobb Európában 225 őshonos nyelv van, bár ennek ma már csak töredékét használjuk. Új-Guinea szigetén jelenleg két állam osztozik: az egyik Pápua Új-Guinea, a másik Indonézia. A lakosság nagy része a polinéz és az ausztronéz néphez tartozik.



Új-Guinea őslakosai egy idő után természetették is a cukornádat, sőt, az állataikat is etették vele, csak nagyon későn, nagyjából kétezer éve jutott el a növény Indiába. Itt jöttek rá először, hogyan lehet a cukornádból kinyerni magát a cukrot, ezt hívjuk kristályosításnak. A kristályosított cukor előnye, hogy sokkal tovább eláll, mint a szirup, és könnyebben szállítható.

Utazásaik során a rómaiak is találkoztak a cukorral Indiában, és nagyon rácsodálóztak, hogy az indiaiak méhek nélkül is képesek mézet készíteni. Haza is vittek magukkal egy keveset, és a római orvosok arra jutottak, hogy

a cukor remek orvosság. Szinte minden betegségre alkalmazták a cukrot, amiről úgy tartották, tisztítja a vért, erősíti a szervezetet, gyógyítja a sebeket és a náthát is. Persze arra is egészen korán rájöttek, hogy a fogakat bizony károsítja.

Pár száz évvel később az arab szakácskönyvekben már sok cukros recept feltűnik. Az arabok rájöttek arra is, hogy ha őrölt mandulával keverik a cukrot, akkor még finomabb lesz! Így született meg a marcipán, amit sokáig csak kiváltságos előkelők és uralkodók kóstolhattak – mi is inkább csak ünnepek alkalmával esszük.

A cukor gyártása sokáig nagyon drága volt. Hiába szerették meg Európa lakói is ezt a finomságot, megfizetni nem nagyon tudták. Nálunk, Magyarországon is csodájára jártak, amikor Mátyás király és Beatrix királyné esküvőjén egy hatalmas, égetett cukorból készült szobrot és egy marcipánsakktáblát szolgáltak fel a vendégeknek. Hiába alkotta a vendégsereget csupa gazdag ember, cukrot addig még ők sem nagyon kóstoltak.



Nádból cukrot gyártani ugyanis nagyon bonyolult! Például azért, mert a nád sérülékeny és gyorsan romló növény. Nem lehet tárolni, szállítani, hanem aratás után egy napon belül fel kell használni. A leveléből cukormalmok segítségével préselték ki a szirupot, amiből a kristálycukor készül. De a malmokat sokáig csak kézi erővel tudták hajtani, a nádat is kézzel kellett levágni, így nagyon lassú volt a gyártás. Ráadásul a cukornád a párás meleget szereti – ezt trópusi éghajlatnak hívjuk –, és Európában nem ilyen az időjárás, így a cukornádat nem tudták itt termesztani.



Kolumbusz Kristóf, Amerika felfedezője vitte az első cukornádtöveket Közép-Amerikába, ahol aztán a cukornád gyorsan elterjedt, és végre felgyorsulhatott a cukorgyártás. Erre szükség is volt, mert közben a kávé és a tea hatalmas divat lett Európában. Mindenki kávézni kezdett, és a keserű italt cukorral édesítették, ezért egyre több cukorra volt szükség. Sajnos a cukornádültetvényeken és a malmokban az európai telepesek rabszolgákat dolgoztattak. Egyre több afrikai lakost kényszerítettek Amerikába, ahol nehéz munkát végeztek, miközben még pénzt sem kaptak érte. Bár később sokan elutasították, hogy rabszolgák által előállított cukrot vegyenek, de a rabszolgaság még sokáig fennmaradt.

Aztán nagyjából kétszáz éve néhány tudós rájött, hogy répagyökérből sokkal egyszerűbb cukrot előállítani, mint nádból. Ráadásul a cukorrépa (ez nem egyenlő a sárgarépával) Európában is megterem, nem kell neki annyi eső, és sokkal könnyebb termeszteni. Szinte mindenhol beindult a cukorrépa-termesztés, aminek köszönhetően a 20. századra a cukor, amivel nemrég a gazdag nemesek még a betegségeiket gyógyították, mindenki számára elérhető lett.



Sajnos ma már túlságosan is sokat eszünk belőle! Míg száz éve egy ember csak fél kiló cukrot fogyasztott egy évben, ma már több mint negyven kilót. Ez rettenetesen sok, és nem is egészséges. A túlzott cukorfogyasztás rontja



a fogakat, elhízáshoz vezet, és bizonyos betegségek kialakulásában is szerepe van. Bár a süteményeknek egyik fontos összetevője a cukor, számos más dologgal is helyettesíthető, ha nem szeretnénk annyi cukrot enni.

CUKORKA ÉS NYALÓKA

A cukrot az emberiség több száz évig többnyire az ételek ízesítésére használta. Mivel nagyon drága volt, senkinek sem jutott eszébe önmagában fogyasztani. Ahogy azonban beindult a nagyüzemi cukorgyártás, és a cukor olcsóbb lett, megjelentek a kézműves cukorkák.

Nagyon meglepődnél, ha látnád, hogyan dolgoztak a cukorkakészítők! A legfontosabb munkaeszközük egy falra szerelt kampó volt. A langyos cukorszirup ugyanis jól formázható, pont mint a gyurma. A mesterek fogták ezt a masszát, és a kampóra akasztották, megnyújtották, majd megint a kampóra tekerték, és ezt ismételték több százszor. Közben a cukor meglágyult a levegőtől, és selymes fényt kapott, ezért hívták selyemcukornak. A hosszú cukorkígyóból kis darabkákat vágtak végül. Később rájöttek, hogy ha egy pálcikát szúrnak a még langyos cukorka közepébe, akkor nyalókaként is fogyasztható. Ma is vannak kézműves cukorkaműhelyek, ahol pont így készítik a cukorkákat. Érdeemes egyszer megnézni ezt az izgalmas folyamatot, de ne feledd, hogy a cukor nagy mennyiségben nem egészséges!



a SÜTEMÉNYEK ALAPJA: a LISZT

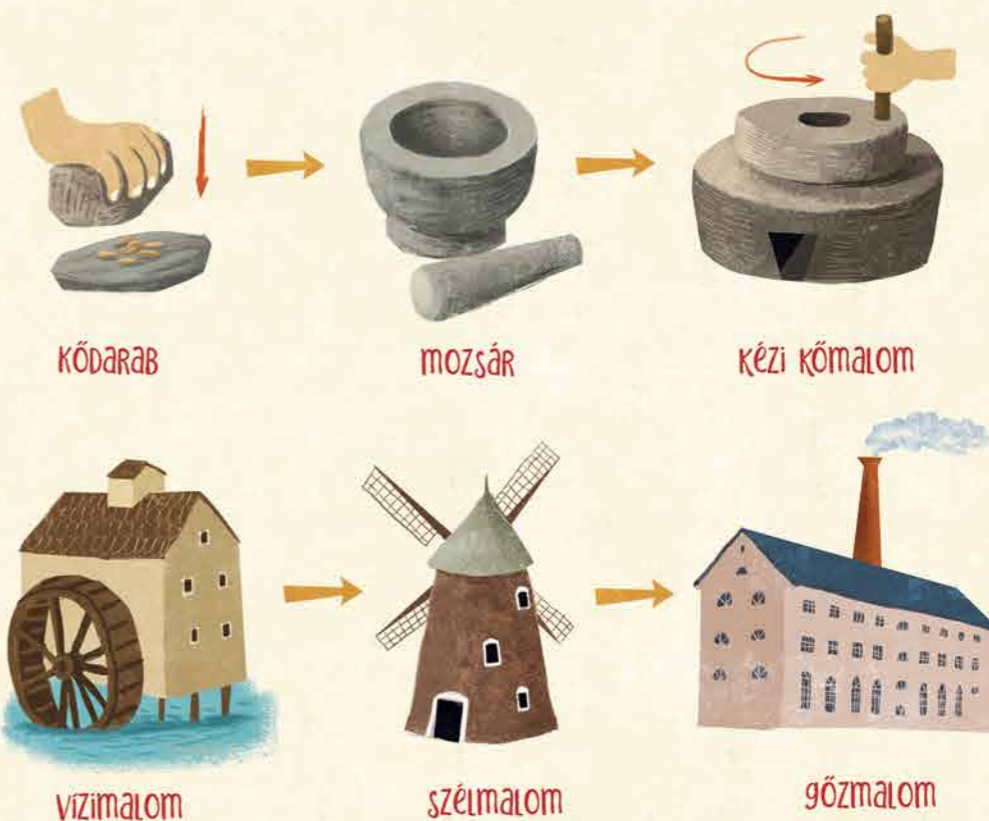
Mielőtt az emberiség feltalálta volna a tüzet és a főzést, sokkal nehezebb volt az étkezés. Hiszen mindent nyersen kellett megrágni, ami nagyon sok ideig tart! A gabonaszemek egyenként elrágva ráadásul nem túl finomak, és nem is táplálóak, de őseink rájöttek, hogy ha előbb vízbe áztatják a gabonát, majd megfőzik, finom kása készíthető belőle. Aztán kiderült, hogy a gabonát meg is lehet őrölni, az így kapott liszt pedig nagyon sok mindenre használható.

A gabonát először kőven őrölték: az egyik kőre tették a magokat, a másikkal pedig ütogették, amíg por lett belőlük. Később mozsarat használtak erre a célra. Kézzel őrölni a búzát azonban nagyon nehéz és időigényes, így mindenféle eszközöket találtak ki a gyorsabb őrlés érdekében. Így jött létre a forgómalom: az egyik hatalmas kőre ráhelyezik a gabonát, a másik kő pedig felette forog, és porrá, azaz lisztté őrli. A malomköveket sokáig lovak, ökrök forgatták, ami még mindig lassú volt, aztán feltalálták a vízi- és a szélmalmot. A nagy áttörést a lisztgyártásban a hatalmas gőzmalomok jelentették.

Ma a fő gabonánk a búza, ha veszel egy kiló lisztet, valószínűleg az lesz ráírva, hogy búzaliszt. Búzából természetesen a világon a legtöbbet, aminek

az az oka, hogy majdnem minden éghajlaton megterem, és egyetlen magocskából akár negyven-ötven új mag lesz.

A búza, ahogy a legtöbb zöldség és gyümölcs, amit ma fogyasztunk, ebben a formában nem volt megtalálható a természetben. Ezeknek mind van vadon élő őse, de a mai formájukat az ember kísérletezte ki. Már őseink is megfigyelték, hogy a gyerekek hasonlítanak a szüleikre, az állatok, sőt a növények pedig hasonlítanak azokra, akiktől származnak. Ezért mindig kiválogatták a legédesebb, legnagyobb termések magját, és azt ültették el újra. Így alakultak ki a zöldségek és gyümölcsök.



A kukorica őse például a tudósok szerint egy szinte ehetetlenül rossz ízű, aprócska kis növény volt. Az ember azonban gondos munkával mindig csak a legnagyobb szemeket ültette újra, így egyre nagyobbak és édesebbek lettek a kukoricaszemek is. Ugyanígy alakult ki a mai búza, amihez többféle vadon élő fűfélélt kereszteztek – a búza ugyanis tulajdonképpen egy fűféle magja.

A búza népszerűségéhez az is hozzájárult, hogy tartalmaz egy glutén nevű fehérjét, amittől a kenyér és a sütemény puha és könnyű lesz, mint a kalács, a fánk vagy az előző fejezetek tortáinak piskótája.

kalács

Búzalisztből készülő ünnepi ételünk a kelt kalács. A kelt tészták élesztővel készülnek, és sütés előtt hagyni kell őket dagadni. (Ilyenkor az élesztőben élő gombák táplálkoznak a számukra finom cukros lisztben, és a közben kieregetett gázok fújják fel nagyra a tésztát.) Régen, amikor a finomra őrölt búzaliszt még nagyon drága volt, csak az ünnepi süteményeket, például a kalácsot készítették búzalisztből, a kenyérhez olcsóbb liszteket használtak. A kalács tésztája mára nagyban különbözik a kenyértől, hiszen kerül bele vaj, tej és tojás is, míg a kenyér csak liszt, víz, só és kovász keveréke. A kalácsot mindig kemencében sütötték, kivéve a kürtőskalácsot, amit nyílt tűzön vagy parázson kell sütni, miközben állandóan forgatják.

Mifelénk hagyományos sütemény a húsvéti kalács, de szinte minden nép süt kalácsot az ünnepi alkalmakra. A zsidó étkezési hagyományokat követő családokban minden pénteken asztalra kerül a zsidó fonott kalács, azaz



Húsvéti
népviselet
(HOLLÓKŐ)

a barhesz. Spanyolországban pedig hagyományos sütemény a kerek roscón de reyes, azaz a háromkirályok kalácsa, amit január 6-án, vízkereszt napján fogyasztanak. A koronára hasonlító kalácsba egy szem babot és egy kis figurát is rejtenek. Aki megtalálja az ajándékot, egy napra a ház királya lesz, de akinek a bab jut, annak fizetnie kell.



Húsvéti kalács
(MAGYARORSZÁG)



Kürtőskalács
(ROMÁNIA, SZÉKELYFÖLD)



BARHESZ (IZRAEL)



ROSCÓN DE REYES
(SPANYOLORSZÁG)



fánk

A húsvéti kalács mellett szintén hagyományos étel a farsangi fánk, és a tésztájuk is nagyon hasonló. Csak amíg a kalácsot sütőben sütik, addig a fánkot olajban.

Egy vicces történet szerint a fánkot egy bécsi pék felesége találta ki teljesen véletlenül. A pékasszony ugyanis hirtelen haragú volt, és a türelmetlenül várakozó vendégek fejéhez akarta vágni a nyers tésztát. Ez azonban véletlenül a forró olajba repült, és ropogósra sült. Mindenki rögtön meg is szerette. A kerek fánkot nálunk és a környező országokban főleg farsang alkalmával eszik, a negyvennapos böjt előtti utolsó nagy lakomaként. Böjt alatt ugyanis sem tejet, sem tojást nem lehet fogyasztani, márpedig ezek a fánk tésztájába mind belekerülnek.



Rétes

Nagyon híres süteményünk a rétes, ami bár török hatásra terjedt el nálunk (talán emlékszel még a mézes baklavára), mára igazi magyar ünnepi étellé vált. Főleg a nagy lakodalmakban fogyasztották. Ma már kevesebb rétest eszünk, de régen olyan népszerű volt, hogy még külön lisztet is neveztek el róla, ez a rétesliszt, amit kicsit durvábbra őrölnek. A házi réteskészítés nagyon nehéz és hosszadalmas folyamat, a tésztát ugyanis kézzel húzogatják nagyon óvatosan, amíg akkorára nem nyúlik, mint az asztal. Úgy jó, ha a szélei túllógnak az asztalon, és közben persze nem szakad el. Akkor aztán megtöltik: túróval, mákkal, almával, káposztával, sőt egyes helyeken tökkel is.

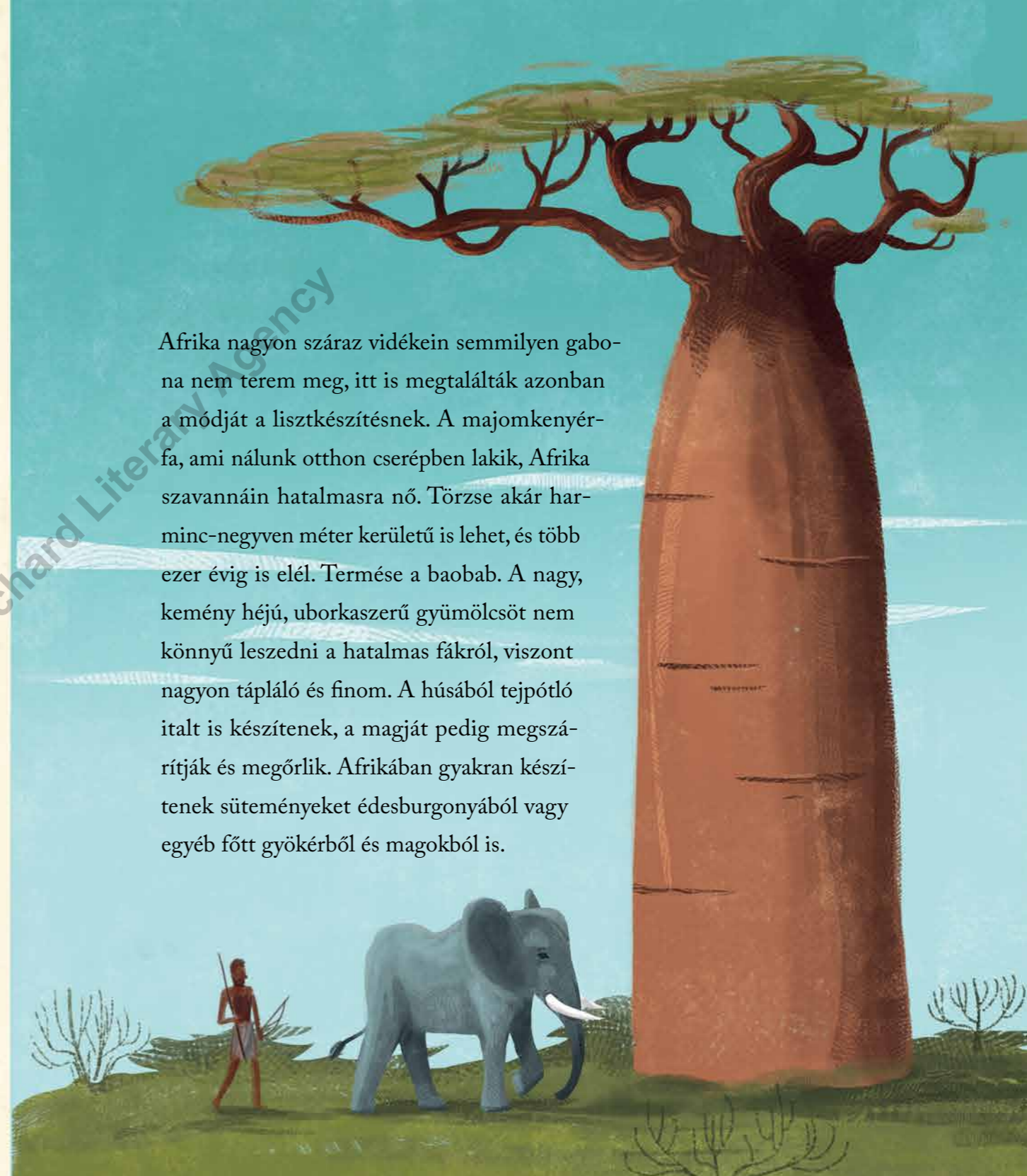


LISZTEK a VILÁG minden táján

Nemcsak búzából, hanem nagyon sok más gabonából is lehet lisztet készíteni, mint például a rozs, a zab, a köles, a hajdina és a rizs. Sőt ma már őrölnék lisztet gesztenyéből, csicseriborsóból, babból, kókuszából, mandulából is. Ha gluténérzékeny vagy, biztosan találkoztál már velük, de aki nem érzékeny a búzában található gluténra, annak is érdemes új lisztekkel kísérleteznie.



Afrika nagyon száraz vidékein semmilyen gabona nem terem meg, itt is megtalálták azonban a módját a lisztkészítésnek. A majomkenyérfa, ami nálunk otthon cserépben lakik, Afrika szavannáin hatalmasra nő. Törzse akár harminc-negyven méter kerületű is lehet, és több ezer évig is él. Termése a baobab. A nagy, kemény héjú, uborkaszerű gyümölcsöt nem könnyű leszedni a hatalmas fákról, viszont nagyon tápláló és finom. A húsból tejpótló italt is készítenek, a magját pedig megszáritják és megőrlik. Afrikában gyakran készítenek süteményeket édesburgonyából vagy egyéb főtt gyökérből és magokból is.



A mocsai készítése



mocsi

Sok helyen, például Ázsiában ma is inkább rizsliszttel készülnek a sütemények, hiszen arrafelé sokkal több rizst termesztenek. Az egyik leghíresebb rizslisztes sütemény a japán mocsai, amit ragacsos rizsből készítenek. A mocsiról úgy tartották, hogy szerencsét hoz, ezért sokáig csak a nemesek és a katonák fogyasztották, ma pedig a japán újév egyik hagyományos étele. Nagyon sokféle mocsai létezik, még levesbe is teszik, de azért többnyire édesen fogyasztják.

Tipikus gyereknap sütemény például az édes vörösbabkrémmel töltött mocsai, amit régen azért etettek a gyerekekkel, hogy sokáig éljenek. De gyakran tesznek a mocsiba egy nagy szem epret vagy mogyorót is. Mocsit csak ragacsos lisztből lehet készíteni, sőt régen mozsárban összetört főtt rizsből gyúrták. A mocsai akkor lesz jó ragacsos és nyúlós, mint a rágógumi, ha a tésztát sokáig püfölik, ezért a mocsikészítők egy fakalapáccsal szokták ütögetni a tésztát. Japánban a hagyományos helyeken ma is ütögetéssel készítik ezt a süteményt.

KARÁCSONYI SÜTEMÉNYEK

A karácsony az év egyik legkülönlegesebb időszaka, biztosan te is mindig nagyon várod. A karácsonyhoz a sok finom étel és a rengeteg sütemény is hozzátartozik, ilyenkor minden családban különleges fogások kerülnek az asztalra. Biztosan veled is előfordult már, hogy úgy érezted, nagyon sokat ettél, de egy kis süti mégis fért beléd. A tudósok szerint ennek az az oka, hogy az ember mindenevő, ezért a szervezet szeretne mindenféle tápanyaghoz hozzájutni. Így egyféle ízt gyorsan megununk, de ha elénk kerül egy másik étel és másféle íz, abból ismét tudunk egy kicsit enni. A karácsonyra ez duplán igaz.





A karácsony ma is a legfontosabb ünnepünk, és nem volt ez máshogy régen sem. Sok száz évig az emberek gyakran nélkülöztek, nem fértek hozzá mindig sok ételhez, és a legfinomabb fogásokat bizony csak karácsonykor engedhették meg maguknak. Csakúgy, mint a keletről érkező illatos, aromás fűszereket, amik nagyon drágák voltak. Így alakult ki, hogy a karácsonyi süteményeink ma is gyakran sok keleti fűszert tartalmaznak, mint a fahéj, a gyömbér, a szegfűszeg, a csillagánizs vagy a szerecsendió. Ezek a fűszerek ma is melegebb országokból érkeznek hozzánk, nálunk nem teremnek meg.

A karácsony mindig a nagy vendégségek és látogatások ünnepe volt, ezért leginkább olyan süteményeket sütöttek, amelyek sokáig elállnak, hogy a későn érkezőknek is jusson, és az ünnep alatt ne kelljen a konyhában sürgölni. Ráadásul ezek a sütemények ajándékként is szolgáltak. Hosszú ideig ugyanis nem boltban vásárolt ajándékokat, hanem édességeket adtak egymásnak az emberek karácsonykor.

fahéj

néhány Ázsiában élő fajtája kérge, íze kissé csípős



vanília

az édeskés aromájú vanília nem más, mint egy orchideaféle virág termése; a sáfrány után a világ második legdrágább fűszere



BORS

egy trópusi cserje termése, amit még éretlenül szednek és szárítanak



csillagánizs

egy kínai gyógynövény termése, nemcsak sütemény, hanem lekvár és tea ízesítésére is használják



gyömbér

egy kínai gyógynövény gyökere-szára, csípős, erős ízű fűszer



szerecsendió

egy Indonéziához tartozó szigetcsoport, a Fűszer-szigeteken termő fa gyümölcse; bár hasonlít a dióra, valójában nem az



mézeskalács

Az egyik legismertebb karácsonyi sütemény a mézeskalács. Ünnepi süti, hiszen a méz mindig drága csemegének számított, így csak különleges alkalmakkor kerülhetett az asztalra. Nem véletlen, hogy Jancsi és Juliska is elcsábult, amikor meglátták a boszorkány mézeskalács házikóját, és letörtek belőle egy darabot – hiszen ritkán jutottak ilyen finomsághoz. A méz a tésztát nemcsak édessé, hanem puhává is varázsolja. Bár a mézeskalács nagyon finom, népszerűségéhez az is hozzájárult, hogy jól lehet formázni és díszíteni, így szép ajándék és később karácsonyfadísz lett belőle. A mézeskalácsot már több száz évvel ezelőtt is díszítették tojásfehérje habjával, és gyorsan a vásárok egyik legnépszerűbb áruja lett.



szaloncukor

Gondoltad volna, hogy egy magyar család átlagosan két kiló szaloncukrot eszik karácsonykor? Nekünk szinte elképzelhetetlen a karácsony nélküle, pedig más országokban azt sem tudják, mi fán terem ez a kis cukor, ami valljuk be, inkább csoki. Bár a szaloncukor nem magyar találmány, a csomagolása igen, és sehol máshol nem használják karácsonyfadíszítésre, csak nálunk.



Magyarországon az első karácsonyfát nagyjából kétszáz évvel ezelőtt állította Podmaniczky Frigyes magyar író és politikus anyukája, aki drezdai születésű volt, és Németországból hozta magával a karácsonyfá-állítás divatját. Akkoriban minden gyereknek saját kicsi karácsonyfája volt, külön ajándékokkal. Persze ezen a fán még nem voltak szaloncukrok, csak mézes sütemények, papírdíszek és aranyozott diók.



Régen a nagy, elegáns házakban a szalonban fogadták a házigazdák a vendégeket, beszélgetés közben pedig selyempapírba csomagolt cukorkával kínálták őket. Ez volt a szaloncukor, ami egy idő után színes csomagolást kapott, majd a 19. század végére a karácsonyfára is felkerült. Ekkor már csokoládéval vonták be, így nem száradt ki olyan hamar a cukorka.

Tudtad, hogy a hagyományos szaloncukor papírja mindig rojtos? Ez annyira nagy divat volt, hogy a cukrászüzemekben kézzel vagdosták be az inasok a szaloncukor papírját, mert csak úgy vették meg a vásárlók.

Habcsók

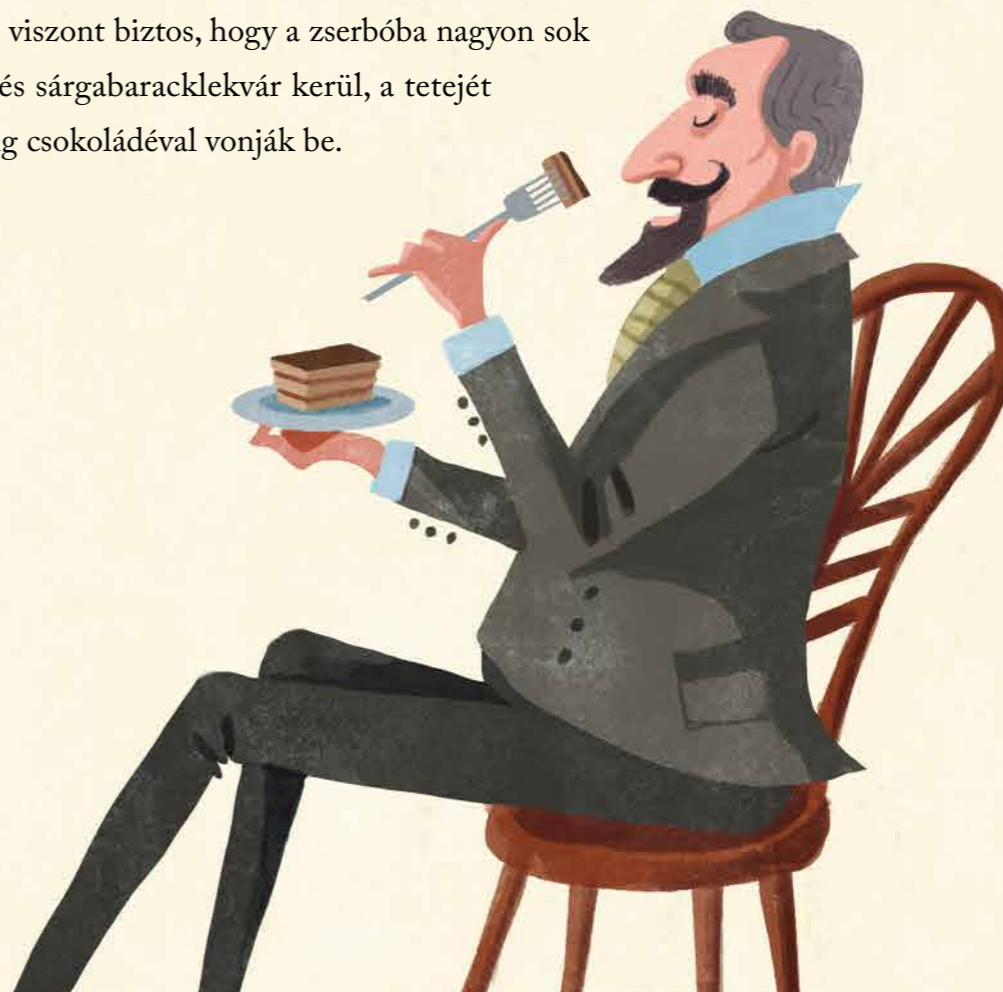
A habcsók a cukrászat egyik alapkelléke, amit valószínűleg leginkább a karácsonyfáról ismerhetsz. A habcsók otthon is könnyen elkészíthető, alapanyaga felvert tojásfehérje és cukor. Ha a tojásfehérjét erősen verni kezdjük habverővel, akkor a fehérjeláncok összebancolódnak. A megszilárdult fehérjébe belebújnak a levegőbuborékok, így egyre nagyobb hab képződik belőle. Ez a végén olyan kemény lesz, hogy még akkor sem esik ki a tálból, ha fejjel lefelé fordítod. Ezt egyszer mindenképpen próbáld ki! A felvert habba óvatosan bele kell keverni a porcukrot, majd alacsony hőfokon megsütni (szinte inkább kiszárítani), és készen is van a habcsók!



Zserbó

A zserbó egy híres magyar sütemény, ami Gerbeaud Emil cukrász nevéhez fűződik. Az ő nevét magyarosan zserbónak ejtjük. Gerbeaud Emil svájci cukrász volt, de a 19. század végén Budapestre költözött, és betársult az akkor már híres magyar cukrász, Kugler Henrik üzletébe. Ez lett a Gerbeaud, ami Magyarország egyik legrégebbi és leghíresebb cukrászdája. Ma is megtalálod Budapesten, a Vörösmarty téren. Az persze nem biztos, hogy a zserbót is ők találták ki, valószínűleg csak később született meg a sütemény, amit Gerbeaud Emilről neveztek el.

Ami viszont biztos, hogy a zserbóba nagyon sok dió és sárgabaracklekvár kerül, a tetejét pedig csokoládéval vonják be.





DE SZERETNÉK GAZDAG LENNI,
EGYSZER LIBASÜLTET ENNI,
JÓ RUHA'BA JÁRNI, KELNI,
SŐT FORINTÉR KUGLERT VENNI.

Gerbeaud Emil és Kugler Henrik nevéhez nagyon sok újítás és sütemény fűződik, például a rózsaszín minyon, amit eleinte még kuglernek hívtak, és ez volt az első olyan sütemény, amit a cukrászdák elvitelre kínáltak. Ak-

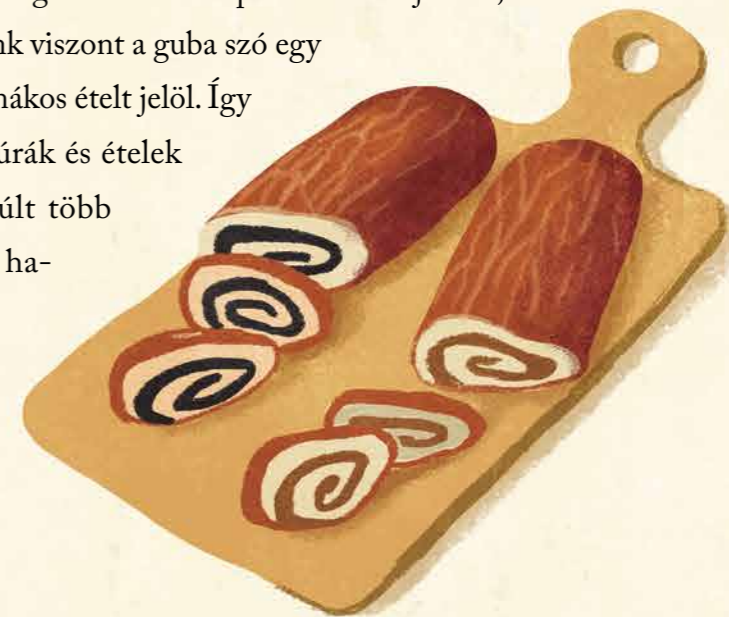
koriban ugyanis még nem volt szokás az utcán ételt majszolni. Ezt a sütit még József Attila költő is vágyakozva emlegette a *Kedves Joci!* című versében. Ebből is látszik, milyen népszerű sütemény volt régen a minyon, vagyis a kugler. Kugler és Gerbeaud a cukorkáknak is nagy mesterei voltak, az ő nevükhöz fűződik még a szaloncukor, a konyakmeggy, sőt a macskanyelv gyártása is. Te ettél már macskanyelvet?

BEJGLI

A leghíresebb magyar karácsonyi sütemény a bejgli. Bármivel meg lehet tölteni, de leginkább a diós és a mákos változata ismert. Ennek is van oka természetesen, a népi hiedelem szerint ugyanis a dió elűzi a rossz szellemeket és a rontást, a mák pedig sok pénzt és bőséget hoz a házhoz. Ezért év végén mind a kettőből jó sokat kell fogyasztani.

A bejgli Németország felől érkezett hozzánk, és a neve is német eredetű, azt jelenti, hogy „meghajlítani”. Biztos kitaláltad már, hogy ez a bejgli formájára utal. A bejgli tehát más néven hajlított kalács. Van, hogy egyszerű kifli formájúra sütik, ezt pozsonyi kiflinek hívjuk.

Lengyelországban is esznek a bejglihez hasonló mákkal töltött sütit, ott makowiecknek hívják. Szintén népszerű ez a karácsonyi sütemény Szlovéniában, sőt Olaszország északi részén is, csak ott dió helyett mogyoróval töltik, és gubanának hívják. A guba szlovénul pontosan azt jelenti, mint a bejgli: hajlítani, nálunk viszont a guba szó egy másik (szintén karácsonyi) mákos ételt jelöl. Így érnek össze a nyelvek, kultúrák és ételek egész Európában. Az elmúlt több ezer év alatt mindannyian háttással voltunk egymásra.



HÓKIFLI

A hókifli igazi ünnepi sütemény, a fehér porcukor a téli havazást juttatja eszünkbe. Ez is nagyon jellegzetes magyar süti, barack- vagy szilvalekvárral töltik, ezek a gyümölcsök pedig mifelénk bőséggel teremnek. Készülhet per sze töltelék nélkül, diós vagy mandulás tésztából is.



Gyümölcskenyér

Az emberek cukor híján sokáig szárított gyümölccsel édesítették a süteményeket. Tipikus karácsonyi sütemény a gyümölcskenyér, amibe a szárított gyümölcsök, gyömbér és diófélék mellett narancs és citrom cukrozott héját is beleteszik. Bár nálunk nem tudta legyőzni a diós karácsonyi sütit, de a legtöbb európai országban kötelező karácsonyi kellék.

Németországban is hagyományos karácsonyi süti a gyümölcskenyér, ott „Stollen”-nek hívják, Olaszországban pedig a pékségek már karácsony előtt egy-két hónappal elkezdik sütni a jellegzetes, kupola formájú panettone süteményt, ami minden család asztalán fontos szereplő – éppúgy, mint nálunk a beigli. Angliában is esznek gyümölcskenyeret karácsonykor, de ők tesznek rá marcipánt vagy cukormázot is. A gyümölcskenyér még Indiában és Srí Lankán is elterjedt, pedig ott kevés helyen ünneplik a karácsonyt. Japánban egyáltalán nem tartják ezt az ünnepet, még csak nem is munkaszüneti nap, de még ők is esznek karácsonyi sütit, tejszínhabos-epres piskótatortát.





✿ GYÜMÖLCSÖS SÜTEMÉNYEK ✿

A gyümölcs szinte a világ minden táján a sütemény egyik nagyon fontos kelléke. A gyümölcsös sütemények legalább annyira népes csoportot alkotnak a sütik társadalmában, mint a csokisak. Mivel a legtöbb gyümölcs gyorsan romlik, nem árt hamar felhasználni, ezért teszik sütibe, vagy főznek belőle lekvárt, befőttet, hiszen a gyümölcs íze így megőrizhető télire is.

Tudtad, hogy minél északabbra megyünk, annál savanyúbbak a gyümölcsök? Különlegesen édes gyümölcsök csak a trópusi éghajlaton teremnek meg, hiszen sok napfény kell a cukorképződéshez. Ilyen a mangó, a papaya, a csillaggyümölcs, a sárgágyümölcs, a licsi, az ananász, a maracuja és a kiwano. Dél-Európa napsütötte országaiban pedig találunk narancsot, mandarint, nagy szemű szőlőt, fügét vagy éppen mézédés dinnyét.

Magyarországon a nyarak melegek, így sok finom gyümölcs érik nálunk is, de a hideg telek miatt például a narancs- vagy gránátalmafák nem maradnak életben. Tőlünk északabbra fekvő, hűvösebb éghajlatú országokban pedig sokszor csak a kisebb, savanyúbb bogyós gyümölcsök teremnek, mint a ribizli vagy az áfonya. Van azonban egy gyümölcs, ami szinte minden éghajlathoz alkalmazkodott, és a világ legnépszerűbb és legtöbbet fogyasztott gyümölcse lett. Ez pedig az alma!

almás pite

Biztos nem is gondolnád, de Európa legrégebbi ételei közé tartozik az almás pite. Az első recept ugyanis 1381-ből való, azaz már majdnem 700 éves! A receptet egy régi angol szakácskönyv őrizte meg. Az ősi almás pitéhez fügét, és ha volt, körtét is keverték, erősen fűszereztek, főleg sáfránnyal. És hogy miért? Mert így tartósították a gyümölcsöt! Sokan azt gondolják, hogy a tésztát eredetileg meg sem ették, hiszen akkoriban még nem tudtak ízletes tésztákat készíteni, csak az almát szedték ki belőle. Ezért az angoloknál a sok alma mellé csak vékony kis tészta sült, amiből akár ki is lehetett kanalazni a kompótszerűen megfőtt almát, míg nálunk az almás pite tésztája hagyományosan vastag.



A három-négyszáz évvel ezelőtt sült almás piték már nagyban hasonlítottak arra, amit ma is eszünk, és elkezdtek mézzel ízesíteni őket. Mire Amerikában megjelent az első szakácskönyv, az almás pite annyira elterjedt étel lett, hogy megszületett a közmondás is: olyan amerikai, mint az almás pite. Ebből is látszik, mennyire magukénak tekintik az almás pitét az amerikaiak – na meg az angolok, az osztrákok, és a magyarok is.

Pedig Amerikában eredetileg nem is őshonos gyümölcs az alma. Csak Amerika felfedezése után került Európából az új kontinensre, ahol annyira megszerette az éghajlatot, hogy ma már többezer-féle almát termesztenek.

Tudtad, hogy a világon egyébként több mint tízezerféle alma létezik? Sőt, ma is születnek új almafajták! Van sárga, zöld, piros, édes, ropogós, puha, kerek és szív alakú is.

Az almás pitének ezernyi formája létezik. Mi itthon lereszeljük az almát, vastag tésztába töltjük, és négyszögletűre szeleteljük, de az angol vidékeken kockára vágják az almát, több fűszert, például gyömbért is tesznek hozzá, és piteformában kerekre sütik az „apple pie”-t. Amerikában vaníliafagyit vagy tejszínhabot tesznek rá, az ínycseck pedig egy szelet sajtot vágnak a pite mellé.

A világ leghíresebb almatortáját két francia nővér, Caroline és Stéphanie találták ki, akik egy kedves fogadót üzemeltettek Franciaországban, még az 1800-as években. Stephanie dolgozott a konyhán, és egyszer véletlenül bent felejtett egy almatortát a sütőben, aminek így karamellizálódott a cukor a tetején. Rájött, hogy az alma így még finomabb, így született meg a *tarte tatin*. Ennek jellegzetessége, hogy fejjel lefelé sütik, azaz először az almát teszik a tepsibe, és erre borítják rá a tésztát.



TOJÁS NÉLKÜL NINC S PISKÓTA



A tojás szintén a sütés egyik alapkelléke, és egyben az ember ősi tápláléka. A tojásnak nagyon fontos szerepe van a sütemények készítésénél, a tojásfehérje ugyanis egy érdekes vegyület: képes egymáshoz kapcsolni a zsíros és vizes anyagokat, így a süteményben lévő vaj sokkal jobban oldódik, és a süti lágyabb és selymesebb lesz! Míg a fehérje segít a zsír oldódásában, a tojássárgája finom ízt és szép színt is ad a tésztának. Az ókori rómaiak nagyon szerették a finom ételeket és mézes süteményeket, és ők jöttek rá először arra is, hogy az őrölt gabonából készült sütemények sokkal finomabbak és levegősebbek lesznek a tojástól. Azóta a sütemények többségébe mindig kerül tojás.



TYÚK VAGY TOJÁS?

Biztosan te is hallottad már ezt a vicces kérdést, hogy mi volt előbb, a tyúk vagy a tojás. Bár minden madár tojik tojást, az ember már nagyjából nyolcezer éve tart maga mellett tyúkokat, így természetesen leggyakrabban tyúktojást eszünk. Először a mai Kína környékén háziasították a tyúkokat. A házityúk őse az Ázsiában ma is élő dzsungeltyúk és bankivatyúk lehet. Ezek a madarak inkább még egy fácánra hasonlítottak, és nagyon jól tudtak repülni, ezért tartották őket ólakban. Ma már a tyúkok nem repülnek.

Tudtad, hogy a tyúkok sem mindig tojnak tojást? Nyáron egy tyúk naponta egy tojást tojik, télen azonban, amikor hideg van, kevés a fény, és nem olyan bőséges a táplálék, a tyúkok is kevesebbet tojnak.



Ha alaposan szemügyre veszel egy tojást, biztosan látod, hogy a héjára számok vannak nyomtatva. Ha a szám nullával vagy eggyel kezdődik, akkor biztos lehetsz benne, hogy a tyúkok jól élnek, kedvükre kapirgálhatnak egy udvaron, és akkor tojnak, amikor kedvük támad. Ha viszont hármassal kezdődik a szám, akkor a tyúk szűk ketrecben lakik. Ha legközelebb sütit sütsz, majd nézd meg, milyen szám van a tojás héjára nyomtatva!

Piskóta

A piskóta szerte a világon ismert tészta, liszt, tojás és cukor keveréke, ami a felvert tojásfehérjétől lesz igazán puha és könnyű. Az egyik legrégebbi sütemény, ami a legtöbb torta alapja is egyben. Állítólag már hét-nyolcszáz évvel ezelőtt is sütötték a gazdag spanyol királyi udvarokban. Nálunk a leghíresebb piskótás sütemény a lekváros piskótatekercs.



Palacsinta

Tojás nélkül nem létezne palacsinta sem, pedig ez is egy olyan étel, ami szerte a világon nagy népszerűségnek örvend, és szinte mindenki szereti!



Palacsintát már az ókori rómaiak is sütöttek, bár ők még nem édesen, hanem inkább hússal ették. A palacsintának – csakúgy mint az almás pitének – rengeteg változata létezik: van kicsi, nagy, vastag, vékony, édes és sós. Mi általában édes tölteléket teszünk a palacsintába, például kakaót, lekvárt vagy túrot, és feltekerjük. Amerikában viszont apró palacsintákat sütnek, nem töltik meg, hanem leöntik édes juharsziruppal. A franciák óriási palacsintákat sütnek, és összehajtják őket, Oroszországban pedig tejfölt és kaviárt, azaz a hal ikráját teszik az apró palacsintákra. Egy dolog azonban minden palacsintában közös: mindegyik liszt, tej, tojás és víz keveréke, és mindegyiket kerek serpenyőben sütik.



FRANCIA
PALACSINTA



OROSZ
PALACSINTA



AMERIKAI
PALACSINTA

Persze a palacsinta tésztaját nemcsak serpenyőben, hanem két vaslap között is meg lehet sütni, ezt hívjuk ostyának, és ebből lett később a gofri – miután a középkorban feltalálták a gofrisütőt. Ez még egy hatalmas vasforma volt két nagy nyéllel, amit a tűz fölött forgattak. Így készültek a vékony ostyák is. Bár mi főleg édességként tekintünk a gofirra, Amerikában fontos reggeli étel, már száz évvel ezelőtt is gyakran a reggelizőasztal közepére tették a gofrisütőt, és frissen készítették. A kis mélyedések nem véletlenül vannak a gofrin, hiszen abba lehet belekenni a mézet vagy az ízletes szirupokat, szószokat. Mivel a gofrit eredetileg mézzel ízesítették, ezért hasonlít formája a lépre, sőt a neve is a francia lépes méz szóból ered.

madártej

Nem kifejezetten sütemény, de az egyik legismertebb tojásos desszert a madártej, amit nemcsak finom íze, de vicces neve is népszerűvé tesz. Ez egy régi francia desszert, ami eredetileg sós vajjal felfőzött tojássárgájából készült, majd később került bele tej is. Legfontosabb ismertetőjegye azonban a tetején lebegő felvert tojásfehérje. Franciaországban „tojások a hóban” vagy „úszó szigetek” néven ismert – ez utóbbi név terjedt el az angolban is. A magyar madártej elnevezés valószínűleg egy egzotikus ételre utal, ami olyan finom, hogy talán nem is létezik. Mint a madártej.



FRANCIAORSZÁG, A CUKRÁSZDÁK BÖLCŐJE

Talán te is látod már, milyen sok idő eltelt, mire a sütemények legfőbb alapanyagai – főleg a cukor – mindenki számára elérhetővé váltak. Azt is láhattad, hogy sokáig csak a kiváltságos, gazdag emberek ettek süteményeket, tortát is csak a jómódú családok gyermekei kaptak. A nagy királyi udvarok szakácsai

azonban már nagyon régóta készítenek süteményeket.

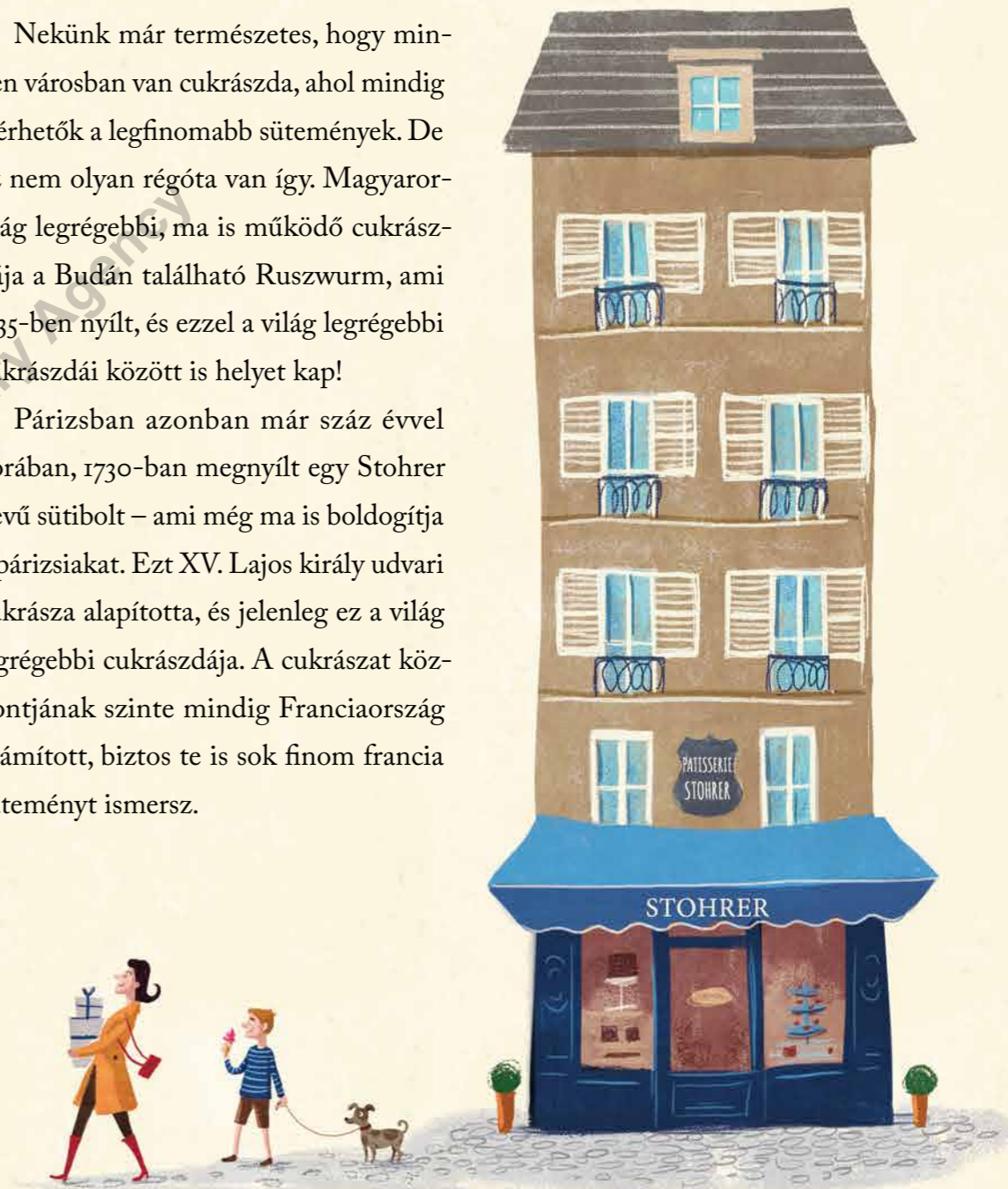
Nekik mindig is lehetőségük volt arra, hogy rengeteg tojással, drága vajjal és cukorral kísérletezzék ki azokat a recepteket, amik ma is a sütemények alapját képezik. Az egyik ilyen csemege volt például a babapiskóta, amit olasz királyi udvarok szakácsai találtak ki a kis hercegek és hercegnők kényeztetésére. A jellegzetes hosszúkás keksz, ami egykor csak királyi sarjaknak járt, ma már minden boltban kapható.

Micsoda szerencse, hogy a finom marcipánokat, macaronokat, vagy éppen a vajas croissant-t már mi is tudjuk élvezni!



Nekünk már természetes, hogy minden városban van cukrászda, ahol mindig elérhetők a legfinomabb sütemények. De ez nem olyan régóta van így. Magyarország legrégebbi, ma is működő cukrászdája a Budán található Ruszwurm, ami 1835-ben nyílt, és ezzel a világ legrégebbi cukrászdái között is helyet kap!

Párizsban azonban már száz évvel korábban, 1730-ban megnyílt egy Stohrer nevű sütibolt – ami még ma is boldogítja a párizsiakat. Ezt XV. Lajos király udvari cukrásza alapította, és jelenleg ez a világ legrégebbi cukrászdája. A cukrászat központjának szinte mindig Franciaország számított, biztos te is sok finom francia süteményt ismersz.



croissant

Bár a croissant vérbeli francia sütemény, mégsem Franciaországban született. Egy bécsi cukrász vitte Párizsba az első receptet, bár ő még „Kipferl”-nek hívta. Ha ismerős ez a szó, az nem véletlen, hiszen ez az eredete a magyar kifli szavunknak is. Kiflit Bécsben sütöttek először, állítólag annak megünneplésére, hogy a török sereg nem tudta elfoglalni a várost. Miután ugyanis a törökök elfoglalták Budát, továbbindultak Bécs felé, de végül nem jártak sikerrel. Ennek öröme az osztrák pékek félhold alakú süteményeket készítettek, a kifli alakja tehát a török zászlóban található félholdra utal. Úgy gondolták, ha felfalják a török holdat, az szerencsét hoz.

Ez persze csak egy legenda, az viszont biztos, hogy tényleg a bécsiek sütötték először, és mi is átvettük tőlük. És aztán a franciák is, csak ők alaposan át is alakították. Tettek hozzá rengeteg vajat, valamint sütés előtt nagyon sokszor meghajtogatják a tésztát: így készül a tökéletesen puha, légies, réteges croissant. A croissant franciául szó szerint azt jelenti, hogy növekvő hold.

A croissant egyik legfontosabb alapanyaga a vaj. Sok tudós úgy gondolja, mint annyi mindent, a vajat is véletlenül találták fel több ezer évvel ezelőtt. Talán egy állat hátán szállították a tejet, ami a hosszú, rögös út végére nagy meglepetésre a rázkódástól vajjá alakult. Az erős rázás miatt ugyanis



a tejszínből kicsi gömböcskék, zsírcseppek csapódnak ki, amik összeállva már lágy és kenhető masszát alkotnak.

Miután a vaj tovább eltartható, mint a tej, na és persze finom is, egy idő után már direkt készítettek a tejszínből finom, édes vajat. Ami mindig drága csemegének számított, mivel nagyon nehéz munka előállítani. Ma már persze gépekkel készítik a vajat, de nem is olyan régen még kézzel „köpülték”.



macaron

A macaron olasz eredetű sütemény, amit már négyszáz évvel ezelőtt is sütöttek az olasz királyi udvarokban. Az olaszok is nagy mesterei voltak a cukrászatnak ugyanis, hozzájuk arab cukrászmesterektől érkezett sok recept. Ha azt gondolod, hogy a macaronnak és a makaróninak köze van egymáshoz, bizony nem tévedsz! Mindkettő ugyanabból az arab szóból származik, régen így hívtak minden, őrölt gabonából készült süteményt és tésztát.

A Firenzében élő Medici Katalin vitte magával az első macaronreceptet Párizsba, amikor a francia király felesége lett. Ezután sokáig nem érdekelt senkit ez az apró sütemény, csak később, a francia forradalom alatt figyeltek fel rá. A forradalom miatt menekülni kényszerülő francia apácák ugyanis macaronokat sütöttek hálából az őket elszállásoló családoknak.

A mandulából készült macaron gyorsan népszerű lett, de viszonylag későn nyerte el jellegzetes szendvicsalakját. Eleinte csak ízesített kekszként árulták, majd nagyjából száz évvel ezelőtt kezdtek édes krémekkel és lekvárral megtölteni. Ma már mindenféle ízben és színben megkóstolhatod ezeket a kicsi, színes sütitket.



a francia FORRADALOM

A francia forradalom kitörésének napja 1789. július 14-e. A párizsiak ekkor foglalták el Bastille börtönét, és lázadtak fel az uralkodó ellen. Az akkori király, XVI. Lajos és felesége, Mária Antoinette ugyanis olyan fényűző és pazarló életet éltek, hogy az nagyon feldühítette a franciákat. Míg sokan éheztek, a királyné szeretett jókat enni, és imádta a finomságokat, főleg a süteményeket. A francia forradalom híres jelzőszava, a Szabadság, egyenlőség, testvériség ma is nagyon sok francia épületen olvasható.

mille feuille (mill főlj)

A süti neve azt jelenti, hogy „ezer levél”, és az egymásra rakott rengeteg réteslapra utal. A mille feuille a nálunk is kedvelt krémesre hasonlít, nem véletlen, hogy sok helyen francia krémesnek hívják a krémest! A vaníliás krémbe a franciák egy kicsi rumot is tesznek.



madeleine (mádién)

A madeleine-t biztosan megismered jellegzetes kagylóalakjáról és arany színéről. Ez az egyik legfinomabb francia sütemény, főleg azok szerint, akik nem rajonganak a krémes sütikért.

A francia pékségek és cukrászdák mindig illatoznak a finom madeleine-sütitől, amiket régen nagy

kosarakban árultak az utcán és egyéb forgalmas helyeken.

A történet szerint ezt a süteményt egy Madeleine nevű konyhalány találta ki, aki bár nem főzött túl jól, ezt a receptet még a nagymamájától tanulta, és olyan remekül készítette, hogy még a francia királynak és királynénak is nagyon ízlett. Így aztán a királyi udvarban is gyorsan divat lett. Sajnos itthon kevés helyen kapható, de te is meg tudod sütni, mert igazán egyszerű. Bár önmagában is finom, a franciák leginkább tea mellé eszegetik.



MINDEN SÜTI MEGÉDESÍTŐJE: A CSOKI

Minden sütemény finom, de a legfinomabbak a csokis sütemények! Nem véletlen, hogy ezek minden cukrászdában kaphatók. A csoki nemcsak finom, de a tudósok még azt is bebizonyították, hogy ha csokoládét eszünk, akkor olyan jelzés érkezik az agyunkba, amitől boldogabbnak érezzük magunkat.

A csokoládé a kakaó, egy Dél-Amerikában őshonos növény terméséből készül. A kakaó fán nő, ráadásul a fa törzsén, mint sok-sok bibircsók. Érdekes, hosszúkas termése általában sárga, de lehet piros vagy barna is. A gyümölcs belsejében találhatóak a barna kakaóbabok, amelyek leginkább a mandulához hasonlítanak. Egy gyümölcsnek általában 30-40 magja van. A finom csoki tehát nem a gyümölcsből, hanem a magjából készül.

A kakaófa nagyon szereti a párás meleget, a növény ugyanis Dél-Amerika meleg esőerdőiből származik. Az ott élő indián őslakosok már nagyon régen rájöttek, hogy





a kakaómagokból élénkítő, zsíros ital készíthető, amit el is neveztek xocolatlnak, azaz *keserű víznek*. Ez a csokoládé ugyanis még nagyon sűrű és keserű ital volt, nekünk már biztosan nem ízlene. Ha beledugod az ujjad a valódi kakaóporba, te is megtapasztalhatod, milyen keserű önmagában a kakaó. A csoki igazából csak a hozzáadott cukor miatt édes.

Lehet, hogy te is azok közé tartozol, akik fel sem tudnak kelni egy jó kis reggeli kakaó nélkül, pedig nem is olyan régóta élvezhetik ezt a meleg italt a gyerekek! Nagyon sok olyan növény van, ami ma fontos táplálékunk, pedig Amerika felfedezése előtt az európai ember nem is ismerte. Ilyen a krumpli, a kukorica, a paradicsom, a paprika, az ananász, a bab, a napraforgó és a tök is – és persze a kakaó.

A finom, tápláló kakaómagok azonnal értékes csemegének számítottak Európában is. Így a kakaó rögtön Amerika felfedezése után elindult világ körüli hódító útjára, és egyre-másra nyíltak a csokoládéfőző üzemek. Eleinte a kakaóból csak italt készítettek, sokkal később jöttek rá, hogyan lehet belőle szilárd csokoládét gyártani. Ez ugyanis korántsem egyszerű.

A legnagyobb probléma az volt, hogy a kakaóbab túlságosan zsíros. Nagyjából kétszáz évvel ezelőtt találták fel azt a gépet, ami képes volt a kakaóbabból kivonni a kakaóvaját, és az így visszamaradt magokból már el lehetett

készíteni a kakaóport. Mivel ennek már nem volt olyan nagy a zsírtartalma, könnyebben oldódott a vízben és a tejben, és ez lett a szilárd csoki alapja is. Ennek a gépnek a feltalálója egy holland kémikus volt, ezért az így készített jó minőségű kakaóport ma is holland kakaónak hívják.

Az első szelet csokoládét pontosan 1847-ben gyártották, ez azonban még nagyon keserű volt. Még harminc évet kellett várni, mire egy svájci csokikészítő rájött arra, hogyan tudja tejjel lágyítani a kakaót, és megszületett a tejcsoki. Ezután pedig sorra alakultak a csokigyárak Hollandiában és Svájcban is. Hamar kiderült, hogy a csokiból mindenféle figura készíthető, az első ilyen egy óriási csokinyúl volt.

NÉPSZERŰ CSOKIK A NAGYVILÁGBÓL



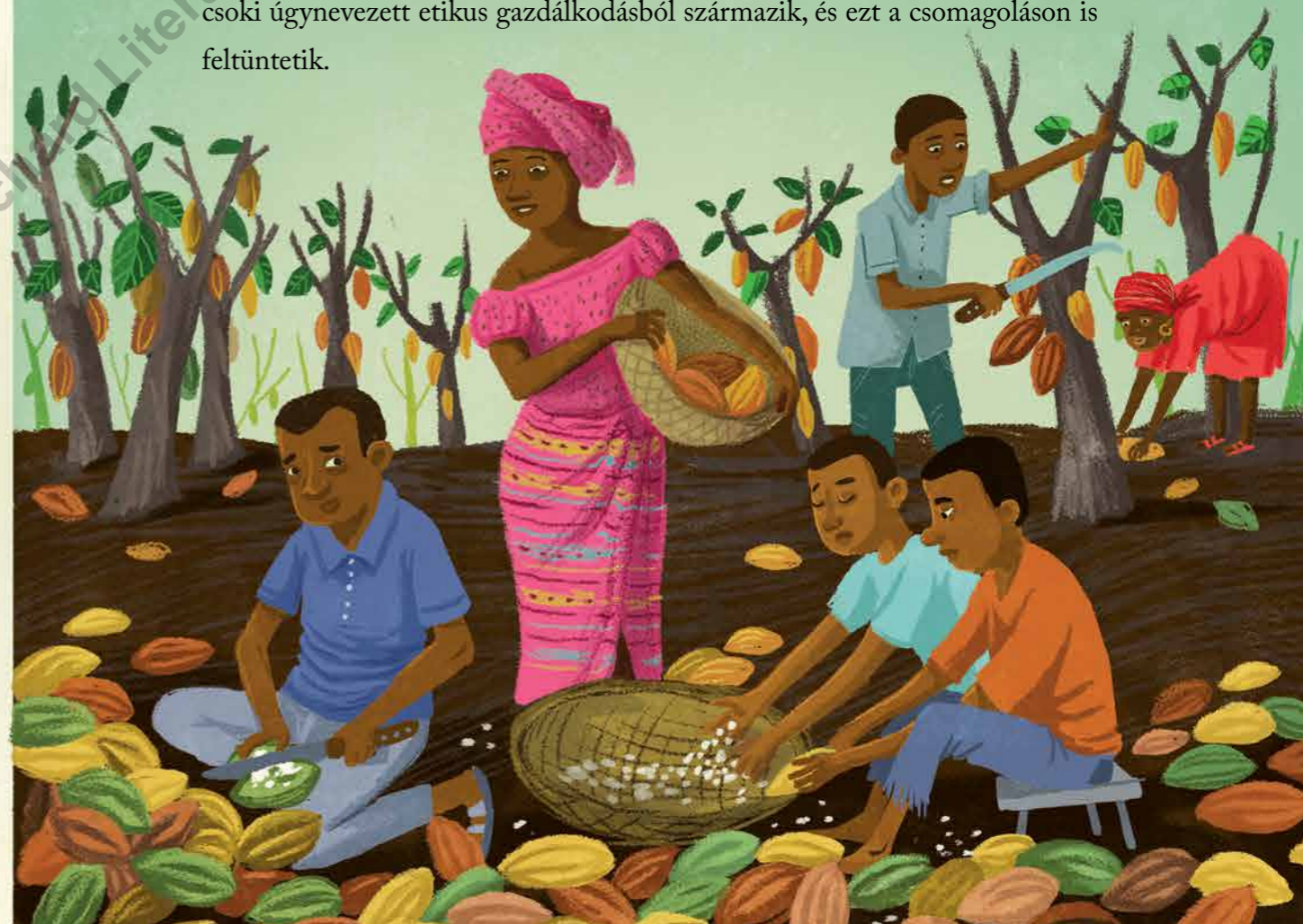
CSOKOLÁDÉGYÁRTÁS

- 1. LÉPÉS:** A kakaót leszüretelik a fáról.
- 2. LÉPÉS:** A kakaóbabokat nem szedik ki azonnal belőle, egy darabig állni hagyják a gyümölcsöket, hiszen így sokkal finomabb íze lesz.
- 3. LÉPÉS:** Kiszedik a kakaóbabot, és 1-2 hétig szárítják a napon.
- 4. LÉPÉS:** Ezután a kakaóbabot megpirítják, azaz pörkölik.
- 5. LÉPÉS:** A kakaóbabot fel is kell törni, mint a diót, majd megőrlik. Az őrlés után a masszát összepréselik, ekkor kiválik a kakaóvaj, és visszamarad a kakaómassza.
- 6. LÉPÉS:** A masszához hozzákeverik a cukrot és a tejport.
- 7. LÉPÉS:** Ezt a keveréket még nagyon sokszor át kell darálni, keverni és melegíteni, mire selymes csokoládé lesz belőle. Ezt aztán öntőformába teszik, és hagyják kihűlni. Ha viszont melegegre kerül, újra megolvad!



CSOKIS AGGODALMAK

Bár a finom csokoládé ma már természetes dolog, sajnos a kakaótermesztés nem mindig jó a környezetnek. A kakaófa csak néhány távoli országban terem, sokszor őserdőket vágnak ki, hogy kakaót ültessenek, és messziről kell ide szállítani a termést, ami környezetszennyező. A legtöbb kakaó ma Afrikában nő, ahol a kakaógyümölcsöket kézzel szüretelik a fáról, és a magokat is kézzel szedik ki belőle. Szerencsére ma már lehet olyan csokit kapni, aminek a gyártása során odafigyelnek a környezetre és a megfelelő munkakörülményekre. Az ilyen csoki úgynevezett etikus gazdálkodásból származik, és ezt a csomagoláson is feltüntetik.



a LEGCSOKISABB SÜTEMÉNYEK

Brownie

A brownie egy igazi amerikai sütemény, amit állítólag egy chicagói hotel éttermében találtak ki, és direkt négyzet alakúra vágta, hogy könnyen el lehessen csomagolni az uzsonnás dobozba. Mindez már jóval több mint száz éve volt, de ez a szálloda még most is létezik, és azóta is sütnek ott brownie-t. Igaz, az eredeti receptben még nem volt csokoládé, csak dió és melasz – azaz sűrű, sötét cukorszirup. Ezért kapta a süti a brownie (azaz barnás) nevet. Később ezt az alapanyagot inkább csokoládéval helyettesítették, és mi is így ismerjük. Az igazi brownie-ban rengeteg a cukor és a vaj, ezért nem árt vele csínján bánni, és csak ritkán fogyasztani.



Rigójancsi

Rigó Jancsi a leghíresebb magyar cigányprímás volt (prímásnak hívjuk a cigányzenekarok vezetőit), aki olyan szépen tudott hegedülni, hogy játékaival még egy igazi hercegnét is elcsábított. Jancsi ötévesen kezdett hegedülni, és tízévesen már zenekarokban játszott. Annyira híres lett, hogy budapesti, sőt

párizsi kávéházakba is hívták zenélni. Párizsban ismerkedett meg egy amerikai milliomos lányával, Ward Klárával, aki egy belga herceg felesége volt. Jancsi azonban megszöktette, és utána évekig együtt csavarogtak a világban. Elhozta Budapestre is, ahol egy cukrászdában csokis süteménnyel kedveskedett neki. A cukrász annyira büszke volt rá, hogy a zenész nála járt, hogy a süteményt elnevezte Rigó Jancsinak. Ez jó ötletnek bizonyult, mert hamarosan mindenki meg akarta kóstolni a híres hegedűsről elnevezett sütit, bár sosem fog kiderülni, hogy a szerelmespár tényleg ilyen sütit evett-e.

A rigójancsi ma szinte minden cukrászdában kapható, általában kocka alakú sütemény, alja csokis piskótából készül, amire tejszínes csoki-krém kerül. És persze a tetejéről sem hiányzik a sok csoki.



CSOKIS MUFFIN

Bár a muffint is amerikai sütinek gondolnánk, valójában nagyon is angol! Olyannyira, hogy angol receptes könyvekben már háromszáz éve is szerepelt, de maga a sütemény még ennél is régebbi. Eredetileg persze ez sem volt édes, de az idők során azzá vált. Angliában ma is készítenek sós, vagy más néven lapos muffint, ez inkább olyasmi, mint egy kisebb buci, és főleg reggelihez fogyasztják. A muffin egy viszonylag könnyen elkészíthető sütemény, aminek rengeteg ízesítése létezik.



ISLER

Az isler egy osztrák sütemény, amit Bad Ischl városában készítettek először. Ez volt Ferenc József és felesége, Sissi kedvenc nyaralóhelye. Islert azonban ők még nem kóstolhattak, mert azt csak jóval később találta ki egy osztrák cukrász. Az eredeti islerbe nem lekvárt, hanem csokikrémet töltenek, ha egyszer ebben a városban jársz, te is megkóstolhatod!



RECEPTEK



GOFRI

A gofri az egyik legfinomabb édesség! Kevésbé macerás, mint a palacsinta, viszont mindenképpen kell hozzá egy gofrisütő. Ezt azonban csak egyszer kell beszerezni, utána a családi reggelik vagy születésnapi bulik legnagyobb sztárja lehet a gofri, aminek a kis rácsos mélyedéseibe bármilyen finomságot kenhetsz. Példáulogyorókrémet vagy pudingot, bár a legfinomabb hozzá a friss gyümölcsből készült házi lekvár.

HOZZÁVALÓK:

- 300 g liszt
- 2 db tojás
- 370 ml tej
- 50 ml étolaj vagy 50 g olvasztott vaj
- 50 g barna cukor (tehetsz hozzá egy zacskó vaníliás cukrot is)
- 1 zacskó sütőpor
- egy csipet só



só



SÜTŐPOR



tej



olaj



liszt



tojás



BARNACUKOR

1.



1. LÉPÉS: Minden hozzávalót keverj össze, ezután egy kicsit hagyd állni a tésztát, hogy a liszt magába tudja szívni a folyadékot. Ha a tészta túl sűrű, tehetsz még hozzá egy kis tejet a végén, de vigyázz, a gofri tésztája sokkal sűrűbb, mint a palacsintáé, hogy ne folyjon ki a sütő rácsai közül.

2.



2. LÉPÉS: Kapcsold be a gofrisütőt, és egy kis kenőtollal óvatosan olajozd be – ezt ismételd meg minden sütés előtt!

3.



3. LÉPÉS: Ezután egy kicsi merőkanállal merd a tésztát a gofrisütőbe úgy, hogy teljesen kitöltse. Nem kell túl sokat tenni, hiszen a tészta felfelé még dagadni fog a sütőportól.

4.



4. LÉPÉS: Csukd össze, majd süsd meg az illatos gofridat!



Ez egy alaprecept, ha már profi vagy, mindenféle más recepttel is érdemes kísérletezni, például sós gofrival is!

KARÁCSONYI DIÓS HÓKIFLI

Ez egy igazi karácsonyi sütemény, amit nagyon könnyű elkészíteni. Meglepheted vele az egész családot, ráadásul jó sok lesz belőle, és sokáig, akár egy hétig is eláll. A tésztát összeállítani nagyon könnyű, de a kifliket egyenként megformálni kicsit hosszadalmas. Ha nincs kedved egyedül nekiállni, kérj meg valakit a családból, hogy segítsen! Szükséged lesz egy jó nagy tepsire, amire minél több apró kifli ráfér, és sütőpapírra is. Az is fontos, hogy a dió meg legyen darálva előre. Ha nem tudsz darált diót venni, akkor egy otthoni aprítógépbe is belerakhatod a diót.

HOZZÁVALÓK:

- 280 g liszt
- 100 g darált dió
- 200 g vaj
- 80 g cukor
- 1 zacskó vaníliás cukor
vagy egy kis kanál vaníliakivonat
(ezt boltban lehet kapni)
- 1 tojás sárgája



LISZT



VANÍLIÁS CUKOR



VAJ



DARÁLT DIÓ



CUKOR



TOJÁSSÁRGA



1. **LÉPÉS:** Először is keress egy jó nagy edényt, és ebbe mérd bele a lisztet, a cukrot és a darált diót!

.....



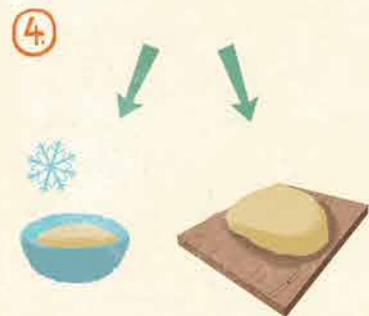
2. **LÉPÉS:** A hideg vaját vágd apró kockákra, és dobd a lisztes tálba. Dolgozhatsz kézzel is, de ha van otthon kézi robotgépetek, akkor érdemes azzal egy kicsit átkeverni a tésztát. Addig nyomkodd, amíg a vaj széttrancsírozódik, és össze tudod keverni a liszttel.

.....



3. **LÉPÉS:** Ekkor tedd hozzá a tojássárgáját és a vanília-kivonatot is. Majd gyúrd tovább kézzel, az egésznek össze kell állnia egy nagy gombóccá! Ahogy a vaj megolvad a kezed melegétől, egyre jobban gyúrható lesz a tészta.

.....



4. **LÉPÉS:** Ezután oszd két részre, és csinálj belőle két gombócot! Az egyiket tedd be a hűtőbe, a másikat pedig egy tiszta gyúródeszkára.

5. **LÉPÉS:** A tésztából a kezud segítségével gyúrd hosszú kígyókat, pont mintha gyurmáznál. Vigyázz, hogy ne legyenek túl vékonyak!

.....

6. **LÉPÉS:** A hosszú rudakat aztán vágd 5-6 centis egyenlő részekre.

.....

7. **LÉPÉS:** Formáld belőlük kiflit, majd tedd a kis félholdakat a sütőpapírral borított tepsire.

.....

8. **LÉPÉS:** 180 fokra melegítsd a sütőt, majd ha felmelegedett, tedd be a kifliket. Nagyjából 12-13 perc alatt fognak megsülni.

.....

9. **LÉPÉS:** Tedd a kifliket egy nagy tálba, és ha kihültek, szórj rájuk porcukrot! Ugyanezt ismételd meg a másik gombóccal is.



RÉPATORTA

A répatorta csodás sütemény, könnyű és finom, és szépen feldíszítve még születésnapi tortaként is megállja a helyét. Alapvetően inkább tavaszi sütemény, a legtöbben húsvétkor sütik. Ha nincs időd a krémet elkészíteni, magában is nagyon finom a tésztája! Ha nincs tortaformád, teheted muffinsütőbe is, az eredmény ugyanaz lesz.

HOZZÁVALÓK:

- 250 g liszt
- 100 g darált dió
- 4-5 darab friss sárgarépa lereszelve (nagy lyukú sajtreszelőn például)
- 1 fél narancs leve
- 300 g cukor (barna és fehér vegyesen)
- 4 tojás
- 1 kis kanál vaníliakivonat (ha van otthon)



- 1 kis kanál fahéj
- 1 csipet só
- fél csomag sütőpor (és ha van, egy kis kanál szódbikarbóna)
- 150 ml olaj
- 1 kapcsos tortaforma vagy muffinsütő

1. LÉPÉS: Először is fel kell törnöd a tojásokat, majd nagyon alaposan összekeverni az olajjal és a cukorral, valamint mehet bele egy kis vaníliakivonat is. (Ha van lehetőség, egyszer vegyél igazi vaníliarudat! Ezt hosszabban kell kettévágni, és kiszedni a belsejéből az apró vaníliamagokat. Ettől lesz az igazi vaníliafagyi is fekete pöttyös!)

2. LÉPÉS: Ha jól összekevertél mindent, lötytyintsd bele a fél narancs levét, és azt is keverd el.

3. LÉPÉS: Szükséged lesz még egy edényre, amelyben a száraz hozzávalókat elkevered: a lisztet, a diót, a fahéjat, a sót és a sütőport.

4. LÉPÉS: Ezután keverd össze a két tál tartalmát. Kissé folyós tésztát fogsz kapni – ebbe kell beleönteni a reszelt répát, és szintén elkeverni.





5. LÉPÉS: Kanalazd a masszát a tortaformába, de eloszthatod 12 darab muffinformába is.

.....



6. LÉPÉS: A tortát 170 fokos sütőben kell sütni nagyjából 45-55 percet. Egy sütőpapírral érdemes letakarni a tetejét, hogy ne égjen meg. A muffinokat elég 20 percig sütni.

.....



7. LÉPÉS: Szerintem így is finom, de készíthetsz hozzá krémet is! Ehhez keverj össze 50 deka krémsajtot vagy mascaronét (ez olasz tejszínes sajt) 20 deka porcukorral, és ha szeretnéd, egy narancs héját is belereszelheted.

.....



8. LÉPÉS: Ha kihűlt a tortalap, vágd ketté, és a krém egyik felével töltsd meg, a többit pedig szépen kend a tetejére!

a BORÍTÓ BELSEJÉN TALÁLHATÓ FELADAT MEGOLDÁSA

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Minyon | 19. Almás pite |
| 2. Kürtőskalács | 20. Amerikai palacsinta |
| 3. Szaloncukor | 21. Croissant |
| 4. Eszterházy-torta | 22. New York-i sajtorta |
| 5. Piskótatekerics | 23. Palacsinta |
| 6. Farsangi fánk | 24. Mille feuille |
| 7. Beigli | |
| 8. Viktória-torta | |
| 9. Kalács | |
| 10. Hókifli | |
| 11. Madeleine | |
| 12. Pavlova-torta | |
| 13. Muffin | |
| 14. Habcsók | |
| 15. Répatorta | |
| 16. Red velvet torta | |
| 17. Mézeskalács | |
| 18. Panettone | |





@ reading copy Orchard Literary Agency