



KINCSES TOLNA MEGYE ÉRTÉKVETÉLKEDŐ

2020-2021.



AZ AGRÁR- ÉS ÉLELMISZERGAZDASÁG,
VALAMINT A TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS ÉRTÉKEI TOLNA MEGYÉBEN

MEGOLDÓKULCS 2.



*„A helyi identitás és kohézió erősítése Tolna megye
8 településének irodalmi, képzőművészeti
és zenei hagyományainak visszatanításával”*

TOP-5.3.1-16-TL1-2017-00002

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

1. FELADAT

Add meg az alábbi vendéglátóipari-étkezési szakkifejezések (magyar) jelentését!

- a) gasztronómia A kultúra és az étel közötti összefüggés tudománya vagy művészete
- b) desszert Francia eredetű szó, „A desszert szó a “desservir” igéből ered, aminek több jelentése van. Ezek közé tartozik az asztal leszedése is. Amikor leszedik a többi ételt, akkor következik ugyanis a desszert. Alapvetően az étkezés utolsó fogását jelenti, s mint ilyen, meglehetősen általános fogalom.
- c) garnírun A hús mellé kiegészítésül adott, vele együtt tálalt és fogyasztott más étel (burgonya, rizs, tarhonya vagy egyes zöldségfélék párolva, rántva, nyersen).
- d) aperitif Étvágygerjesztő ital, étkezés előtt szokás fogyasztani. A szó a latin „aperire”, „nyitni” szóból ered. Vannak olyan vélemények, hogy már az ókori Egyiptomban is szolgáltak fel kis mennyiségű alkoholt étkezés előtt. Más források szerint 1786-ban jelent meg, amikor Antonio Benedetto Carpano feltalálta a vermutot Torinóban.
- e) kredenc pohárszék, ebédlő- vagy konyhaszekrény’.

Az ausztriai német Kredenz átvétele, mely az olasz credenza (‘hit, bizalom; tálaló, pohárszék’) szóból ered, végső soron a latin credere (‘hisz, bízik’) igéből. A szó utóbbi jelentése a far la credenza (tkp. ‘megbízhatósági próbát tesz’) kifejezésből ered, ami régebben annyit tett: ‘megkóstolja az ételt <hogy nincs-e megmérgezve>’. Mivel a megkóstolandó ételeket egy tálalón sorakoztatták fel, a credenza utóbb ennek a neve lett.

- f) blansírozás A szó jelentése egy rövid hőkezelés, azaz pár percre – a zöldség fajtájától függően – forró, lobogó vízbe mártjuk, majd lehetőség szerint rövid időre jeges vízbe tesszük, visszahűtjük őket. Ettől a zöldségek ropogósak maradnak, színüket megőrzik.
- g) karamell Francia eredetű szó, cukor olvasztása, pörkölése útján keletkező sűrű, kesernyésen édes anyag. Karamell akkor keletkezik, amikor a cukrot 170 °C-ra felhevítjük. A cukor elolvad, és lassan karamellizálódik. Minél tovább tart a folyamat, a karamell annál sötétebb színű lesz.

h) prozít Latin eredetű, nemzetközi kifejezés. Egészségére! (Koccintáskor.)

i) szaft Pörkölt húsetel fehérjében dús, zsíros, fűszeres leve.

j) sodó Sült tésztához tálalt édes mártá.

A francia chaudière átvétele az eredetinek megfelelő kiejtés szerint, német közvetítéssel. A francia szó a chaud (meleg) származéka, forrása a latin calidus (meleg) caldus alakváltozata a calore (meleg, hevül) nyomán.

k) hemendex Sonka tojással sültve.

l) herr ober! Főúr!

- m) chef **Konyhafőnök, séf, főszakács, gyakran Maître de Cuisine néven is emlegetik.**
- n) dunsztolás **Csírátlanítási eljárás, a hőkezeléssel tartósított élelmiszereknél használt hőkezelési, tartósítási fázis.**
- o) eszcájpg **Evőeszköz, étkészlet.**
- p) spriccer **Fröccs. A Jedlik Ányos által megvalósított szódavízgyártásnak köszönhető, hogy megízlelhetjük ezt a borból és szódából (hőbörgő víz) készült italt. Június 20-a a Magyar Fröccs Napja.**
- q) szervírozás **A magyar szervírozás általában az asztalnál történő felszolgálat, tálalást, szűkebb értelemben pedig, az ételek tálról tányérra történő tálalását foglalja magában.**
- r) reserved **Fenntartott, foglalt asztal étteremben.**
- s) restaurant **Étterem, vendéglő.**
- t) bisztró **Gyorsétterem, az étteremnél egyszerűbb, közvetlenebb, kevésbé elegáns - és elsősorban gyorsan elkészíthető ételekkel, mindemellett gazdag italkínálattal rendelkező vendéglátóegység. Francia eredetű.**
- u) rósejbni **Zsiradékban ropogósra sült burgonyaszeletek, amelyeket főleg húsételekkel fogyasztanak.**
- v) grenadírmars **Gránátos kocka, vagyis krumplis tészta. A német "grenadiermarsch", gránátosok indulója szóból ered. Valószínűleg a táborigénykonyhával függ össze az elnevezés.**
- w) cvekedli **Kocka alakúra vágott gyúrt tészta németből eredő elnevezése.**
- x) nokedli **Lisztből vízzel, tojással készült tésztából apró darabokra szaggatják, és forrásban levő levesben vagy sós vízben főzik ki. Ízesítve külön ételként vagy más, rendszerint húsetel mellé köretként fogyasztják. A német Nockerl – kavics szóból.**
- y) broiler **Grillezett, roston sült étel. Intenzív módszerrel hizlalt, zárt istállókban tartott pecsenyecsirke elnevezése.**

PONTSZÁM: minden jó válasz 2 pont, így összesen 50 pont



2. FELADAT

A) Milyen ételt neveztek el...

1. Jókai Mórról? **Jókai bableves, Jókai torta**
2. Rákóczi Jánosról? **Rákóczi túrós**
3. Eszterházy Pálról? **Eszterházy rostélyos**
4. Gundel Károlyról? **Gundel palacsinta**
5. Kossuth Lajosról? **Kossuth kifli**

B) Melyik Tolna megyéhez is kötődő költőtől származik az idézet?

1. Borozgatánk apámmal. Ivott a jó öreg. **Petőfi Sándor egy estém otthon**
2. Szív és pohár tele búval, borral. **Vörösmarty Mihály: a vén cigány**
3. Lány bor a táj arcára enyhülést varázsol. **Illyés Gyula: Szőlőhegyen**
4. Színe, mint a bikavér. **Garay János: Szegzárdi bordal**
5. Szunnyad a must a csömögén. **Babits Mihály: őszi pincézés**

C) Egészítsd ki!

1. Móra Ferenc: Csengő **BARACK**
2. Tersánszky Józsi Jenő: Legenda a **NYÚLPAPRIKÁS** ról
3. Krúdy Gyula: Egy pohár **BOROVICSKA ÉS KÖVETKEZMÉNYEI**
4. Jókai Mór: A világító **POHÁR**
5. Mikszáth Kálmán: A néhai **BÁRÁNY**

D) Melyik évben írta Petőfi Sándor a következő versét?

1. Szomjas ember tünődése **Debrecen, 1844. január - február**
2. Búcsúpohár **Pest, 1847. június 14 - 30.**
3. Mulatság közben **Pest, 1845. február - március**
4. Bordal **Pest, 1848. március**
5. Borozó **Pápa, 1842. április.**



PONTSZÁM: minden jó válasz 2 pont, így összesen 40 pont

3. FELADAT



A)

B) Próbáljátok meg saját magatok elkészíteni!

Ügyeskedésetek folyamatát dokumentáljátok videóval vagy fotósorozattal!



PONTSZÁM: 2x30 pont

4. FELADAT

Készítsétek el a Tolna Megyei Értéktár számára települések egy még nem regisztrált különleges ételének vagy italának (esetleg állattenyésztési vagy növénytermesztési sajátos termékének) felterjesztő javaslatát a www.kincsestolnamegye.hu honlapon elérhető adatlap-minta útján!

(Ne feledkezzetek meg az előírt mellékletekről – képanyag, ehhez felhasználási engedély, szakirodalmi lista, internetes elérhetőségek közül az értelemszerűek, valamint ajánló levél prominens személytől vagy intézménytől, szervezettől – sem!)

PONTSZÁM: 200 pont

ÖSSZESEN 350 PONT

