

Recept

Szilágyi Kata

Receptünket Balatonmagyaród-Hídvégpuszta késő bronzkori lelőhely (Halomsíros kultúra – Kr. e. 1500–1200 körül) egyik gödrében feltárt állatcsont- és magmaradványai ihlették, ahol Európa egyik legrégebbi finomsüteményét dokumentálták. (Kétharmad köles, egyharmad búza arányú őrlemény).

Bronzkori édesség (nem paleo módra)

Kárpát-medence viszonylatában alig találunk kézzelfogható ételmaradványokra példát. A egykoron élt közösségek táplálkozására csak sok apró részlet együttes vizsgálatának eredményeiből következtethetünk. Elsődleges kiindulópont az állatcsont, amely a kerámiatöredékek mellett igen nagy mennyiségben lát napvilágot a régészeti feltárásokon, s a fehérjefogyasztás jellegéről árulkodik (vadászat – állattartás, milyen részét dolgozták fel az állatnak). A kerámiaedények belső oldalán található használati kopásnyomokból és az esetlegesen odakozmált maradványokból is lehet arra következtetni, milyen ételt is főzhettek az adott edényben. A különféle magok és más termések maradványai jelentik a legközvetlenebb bizonyítékot, amik csak szerencsés esetben maradnak meg (megpörkölődnek, elszenülnek). Ezek mellett a pollenvizsgálatok is új eredményekkel szolgálnak, hiszen a szezonális gyűjthető bogyók és más termések szinte nyomtalanul eltűnnek a talajban.

Hozzávalók:

- 1 bögre liszt
- 2 bögre köles
- méz (a tészta állagától függően)
- 2 db tojás
- erdei gyümölcs, aszalt gyümölcs is lehet



Elkészítés:

A kölest puhára főzzük, majd kicsit félre tesszük hűlni. Addig a folyós mézet elkeverjük a tojásokkal. A kihűlt kölest és a lisztet összekeverjük, majd a mézes, tojásos elegyet hozzáadagoljuk. Ha modern verzióban szeretnénk elkészíteni a süteményt, akkor előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük. Az autentikus megoldást választók a tojás hozzáadagolását kihagyva csupán összekeverik az alkotókat és kanállal fogyasztják.





Híd a múltba

programunk keretében támogatott kezdeményezések:

Múzeumi, régészeti kiadványok

Régészeti és képzőművészeti kiállítások

Orosz–Magyar Uráli Régészeti Expedíció

Szíriai magyar régészeti misszió

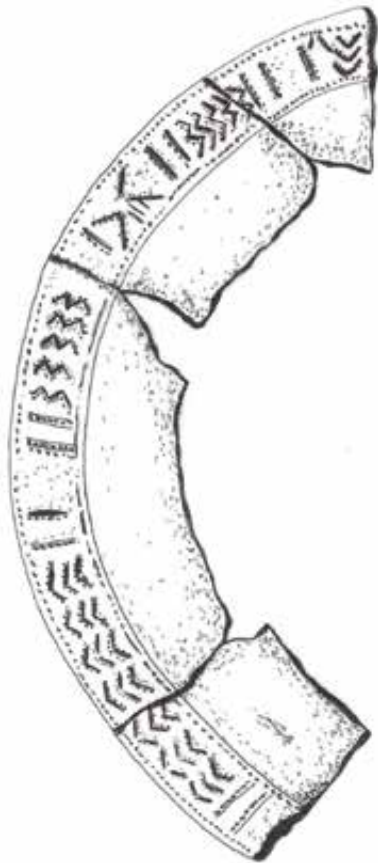
1000 éves sólyi templom

Egyetemi ösztöndíjak

Gyermekprogramok

VICVS TEVTO ÖRÖKSÉGVÉDELMI ALAPÍTVÁNY

Kérjük, támogasson adójának 1%-val! Adószámunk: 18714784213



A Salisbury Kft. a régészet és műtárgyvédelem terén hazánk egyik legrégebben működő magánvállalkozása.

Országosan akkreditált vállalkozásként a régészeti munkák valamennyi fázisához és az örökségvédelem területeihez kapcsolódva a legkorszerűbb technológia segítségével nyújt szolgáltatásokat.

www.salisbury.hu



Helyesbítés! Legutóbbi számunk Észak istenei a Kárpát-medencében című cikkében a 24. oldal utolsó előtti bekezdésében Tyr helyett Thor szerepel, a 25. oldalon a középső brakteáta nem Kárpát-medencei, hanem skandináviai lelet, melyen Tyr hőstettét ábrázolják, a 26. oldalon a képen nem egy szatmári brakteáta szerepel, hanem egy három istenalakos, Skandináviában előkerült példány, a 22. oldalon látható rajzok egyik eredetije.



Atilla fia, Csaba királyfi a székelyek legendás vezére. Élete ugyan a mondák ködébe vész, de a székelyek és a magyarok eredettörténete mégis szorosan kötődik hozzá... Az *Atilla fia, Csaba királyfi* című romantikus népszínmű szerzője Lezsák Sándor, az a költő, akinek tollából születtek az „*Atilla, Isten kardja*” rockopera dalszövegei is. Lezsák Sándor bravúros mese-szövéssel – történelmi adatokra hivatkozva, de fantáziájának megannyi körével – olyan terepnumot teremtett, amelyen a család, a szeretet, az igazság, a hagyománytisztelet az alapkö.

A/ 5 220 oldal, fekete-fehér illusztrációkkal, 2600 Ft

Stílus és elegancia
AZ ALFÖLD SZÍVÉBEN

Élje át a 30-as évek
nemesi életének hangulatát

Kóstolja meg biztró
konyhánk ételremekeit

Tapasztalja meg a végtelen
nyugalmat a Körös partján



HERCEGASSZONY BIRTOK
WELLNESS & GARDEN

Veled lesz teljes...

5400 Mezőtúr, Hercegasszony útja 1.
Telefon: +36 56 200 166 info@hercegasszony.hu

WWW.HERCEGASSZONY.HU



MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója



Nemzeti Kulturális Alap

