

Zay Orsolya Mákos zsemlyekása

Recept

Az ember életének minden történelmi korszakban fontos része volt egy-egy fordulópont, életesemény, mint a pubertás kor kezdete, a felnőtté válás, a házasság vagy a gyermek születése. Ma is megünnepeljük a nagy változásokat hozó eseményeket, melyekhez mindig kapcsolódik valamilyen étkezés is. Bizonyos ünnepeknél is látjuk ezeket a szülőktől, nagyszülőktől tanult szokásokat, amiknél már nem is tudjuk, miért, de azokat a tipikus ételeket készítjük el, amiket gyerekkorunkban láttunk a családban. Ilyen a szerencsét hozó lencsefőzelék újévkor vagy a „kötelező” mákos bejgli karácsonykor. Észre sem vesszük, hogy akár több ezer éves szokásokat gyakorlunk, és mágikus varázslásokat, szerencsehozó rituálékat éltetünk tovább! A hazánkban kedvelt mák az egyik régóta ismert nyugtató-kábító hatású alapanyagunk, ráadásul formája miatt a gyarapodás jelképe is lett. Már az ókorban a sumérok, minósziak és az egyiptomiak is említik: gubójából fájdalomcsillapító, görcsoldó anyagok nyerhetők ki. Ópiumtartalma miatt ma sok európai országban tiltott a termesztése és forgalmazása. Nálunk, magyaroknál azonban nagyon népszerű a gubóban található apró magjai miatt, mely sokféle ételünk alapanyaga. A néprajzi gyűjtésekből is egyértelműen látszik, hogy mágikus képzeteket társítottak őseink a mákhoz – jó szerencsét, hosszú életet, pénzt, gyarapodást vártak az ünnep alkalmával fogyasztott mákos ételektől. Még a ma is használt mókás jókívánság-versike is őrzi a 21. századi ember számára ezt a gondolatsort:

**Nem kívánok
egyéb átkot / egyél
meg egy hektó mákot!
Mindennap csak egy-egy
szemet, / addig élj, míg
meg nem eszed!**

E havi receptünk egy török kori étel, melynek ugyan kása a neve, de a mai embert inkább a jól ismert mákos gubára emlékeztetheti. Egy apróság bolondítja meg a fogást: sütni kell az étket.



Hozzávalók:
2,5 db nagyobb zsömlé
0,5 l házi tej
50 g vaj
2 db tojás
darált mák
porcukor
őrölt fahéj és gyömbér



Elkészítés:

Összevágjuk a zsömléket, majd leöntjük a zsömlékockákat forró tejjel. Áztatjuk egy kicsit, közben kikeverünk két feltört tojást és 50 g vajat, majd összekeverjük a tejes zsömlékockákkal. Az egyveleget kivajazott kerámiaedénybe tesszük két rétegben, és mind a két részletet megszórjuk gyömbérrel, fahéjjal és cukrozott darált mákkal. A tálát 180–200 °C fokra melegített sütőbe tesszük kb. 30–40 percre.

Ugyan a receptünk csak sima zsemlyekását ír le, de a kora újkori receptek sajátossága, hogy idénygyümölcsöket és alapanyagokat használnak fel az ételek gazdagabbá tételére. Így télen a mák vagy akár a dió, mazsola is gyakori volt, főként az adventi, karácsonyi időszakban.

Jó étvágyat!



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

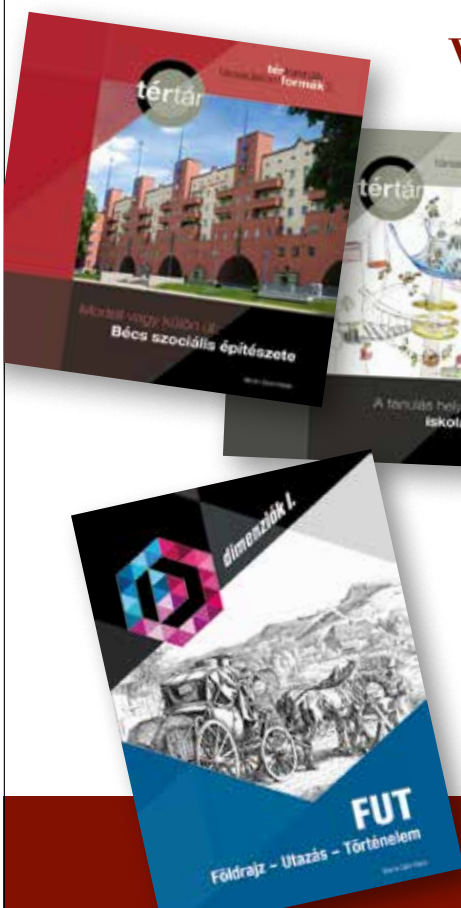
Egyetemi ösztöndíjak

Gyermekprogramok

VICVS TEVTO

ÖRÖKSÉGVÉDELMI ALAPÍTVÁNY

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



Válogatás a Martin Opitz Kiadó legújabb kultúrtörténeti kiadványaiból

A Martin Opitz Kiadó 2017-ben indította útjára **TÉRformák-TÁRsadalom-formák** címen építészsociológiai tematikájú sorozatát. A **TérTár** első kötetében a tanulás helyei, azaz az iskolák építészeti formái kerülnek górcső alá. A kötetben magyar, osztrák, német és belga szerzők saját kutatási eredményeiken keresztül mutatják be a 21. század iskolájának lehetséges megjelenési formáit. Bécs szociális építészetét ismerteti a második kötet. A tanulmányok átfogó képet nyújtanak a várostervezési, történeti, gazdasági, politikai keretekről és kérdésekről, valamint a bécsi modell időben változó fogalmáról, illetve mai problémáiról.

Az ELTE BTK Művelődéstörténeti Tanszéke és a TTK Társadalom- és Gazdaságföldrajzi Tanszéke közösen tartotta meg 2017-ben a **Dimenziók I.** című konferenciáját. A előadásokból született **FUT – Földrajz – Utazás – Történelem** tanulmánykötet arról ad képet, miként látták Magyarországot a 16–19. században felkereső tudományos utazók, illetve milyen tapasztalatokra tettek szert a hazánkból külföldre látogató magyarok a számukra idegen kultúrákban.

opitzkonyvek@gmail.com
facebook.com/opitzkiado
+36 30 321 1288

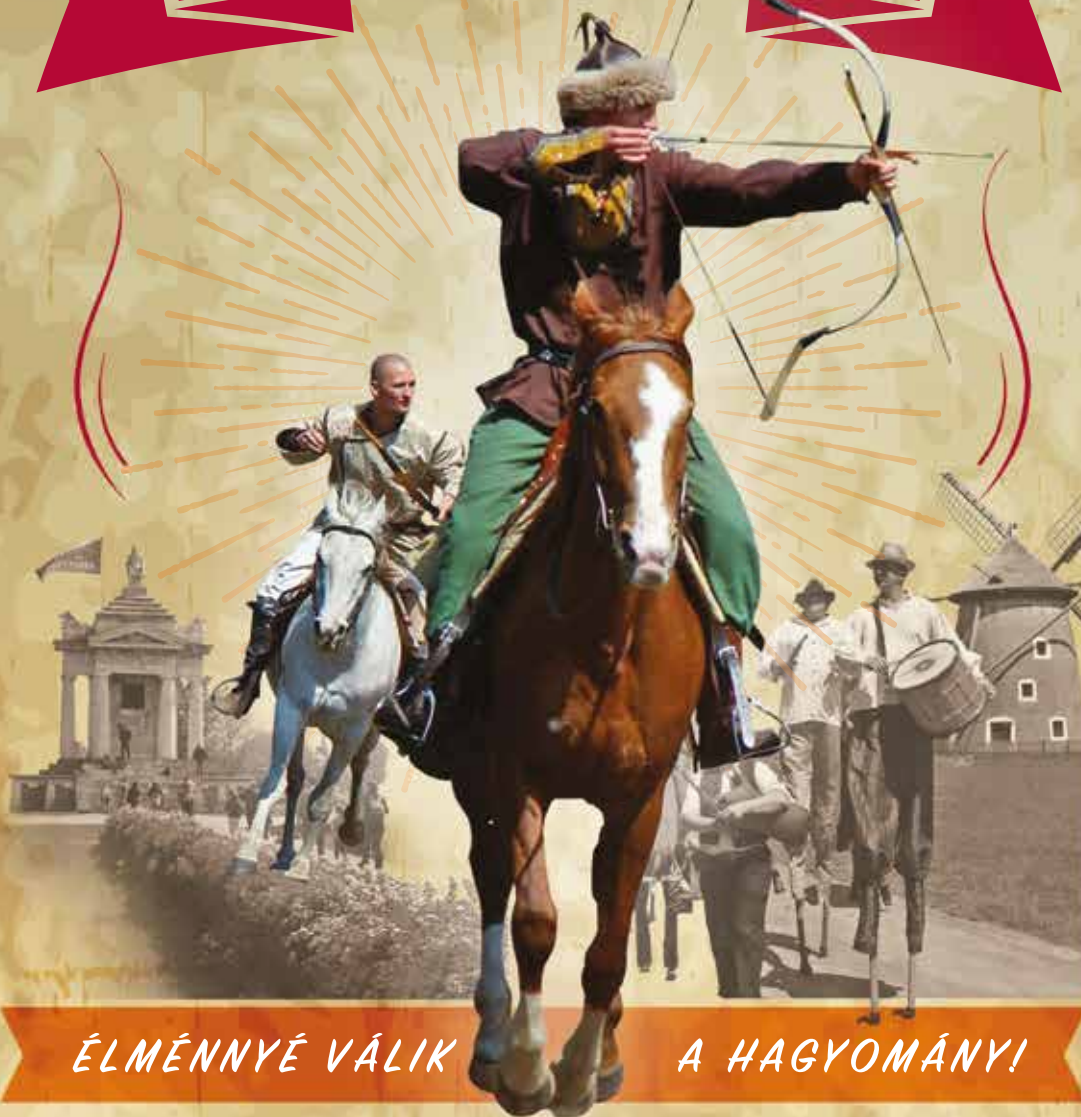
www.martinopitz.hu





ÓPUSZTASZER

NEMZETI TÖRTÉNETI EMLÉKPARK



ÉLMÉNNYÉ VÁLIK

A HAGYOMÁNY!

WWW.OPUSZTASZER.HU / WWW.FACEBOOK.COM/OPUSZTASZER

www.//

MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

