



*Sváb süteményes könyv*

*Szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat*  
*www.nko.hu*

*2310 Szigetszentmiklós, Kossuth Lajos utca 2.*

*Elnök: Hohl László*

*Alelnök: Eisenbacher Csaba*

*Tagok: Eisenbacher József; Schmiedt Géza; Nedbalek Jenőné*



# Köszöntjük az Olvasót!

---

*Az év legszebb ünnepéhez, karácsonyhoz közeledvén egy újabb meglepetéssel szeretne kedveskedni Önnek a szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat. A fennállásunk 10. évfordulója alkalmából megjelentetett nagy sikerű Sváb Recepteskönyv után elkészítettük a Sváb Süteményeskönyvet. A honlapunkon és a sajtóban megjelent felhívásunkra ismét sokan jelentkezték, nekik köszönhetjük, hogy ezt az ajándékot most átnyújthatjuk Önnek. Tesszük ezt azért, hogy karácsonykor – no meg persze az év más napjain is – a sváb hagyományok alapján készült édességekkel kínálhassa szeretteit. Köszönjük az amatőr cukrászok receptötleteit, jó étvágyat és boldog ünnepeket kívánunk!*

**Hohl László**  
elnök

# Plätzchen

## (Fahéjas karácsonyi aprósütemény)



250 g vaját 2 tojással és 130 g cukorral habosra keverünk.

400 g lisztet, csipetnyi sót és 2 teáskanál fahéjat hozzáadva lágy tésztává gyúrjuk.

Teáskanál segítségével kis golyókat szaggatunk a tésztából, és sütőpapírral kibélelt tepsire rakjuk.

Fahéjat egy evőkanál cukorral összekeverünk. Egy üveg pohár alját benedvesítünk, majd a cukros fahéjba mártjuk, és a tésztagolyókat ezzel a pohárral lapítjuk le.

A poharat időnként újra benedvesítjük, és a cukros fahéjba mártjuk.

A 170 C-fokra előmelegített sütőben kb. 12-15 perc alatt megsütjük.

140 g mogyorókrémet gőz fölött megolvasztunk, majd a kihűlt süteményeket kettesével ezzel a krémmel ragasztjuk össze.

[www.deutschnet.hu](http://www.deutschnet.hu)



# Nuss Pussel (Diós csók)

Három tojás fehérjét habnak felverünk, majd 25 dkg porcukrot hozzákeverünk. Ebből félreteszünk egy keveset (ez lesz majd a hab). 25 dkg darált diót és egy evőkanál prézlit is belekeverünk.

Villával kis halmocskákat teszünk a tepsibe. Zsírozott, lisztezett tepsiben, előmelegített sütőben világosra sütjük. Kiszedjük a sütőből, és rátesszük a habot a tetejére, és még sütjük kis ideig, míg a hab meg nem köt.

Hab: A félretett cukros tojásfehérjéhez hozzákeverünk egy pár csepp ecetet, és ízlés szerint még egy kevés porcukrot. Minden világosra sült halmocska tetejére egy csepp habot rakunk. Ezután még keveset sütjük.

Stáhllyné Werny Mária



## Bratapfel (Sült alma)



Négy, egyforma nagyságú almát  
alaposan megmosunk,  
magházukat eltávolítjuk.  
50 g porcukrot összegyűrünk  
75 g nyers marcipánmasszával,  
és hozzáadunk 2 evőkanál mazsolát,  
2 evőkanál csokoládédarát  
és 2 evőkanál tört mogorót,  
majd ezt a masszát beletöltjük  
az almák üregeibe.  
Az almákat egy sütőlemezre rakjuk,  
és a tetejét vajdarabkákkal szórjuk  
meg. A sütőben 200 C-fokon addig  
sütjük, míg az almák héja finoman  
fel nem szakad, ez kb. 20-30 perc.  
Tálaláskor ízlés szerint csokoládé-  
öntettel vagy keményre vert  
tejszínhabbal kínáljuk.

[www.deutschnet.hu](http://www.deutschnet.hu)

# Méhcsipés

Fél kg lisztből, 3 dkg élesztőből, 7 dkg porcukorból, 4 dl langyos tejből, 1 tojásból, csipet sóból és 7 dkg margarinból kelt tésztát készítünk. Sütőlapra helyezzük, és 20 percig kelesztjük. A töltelékhez 15 dkg margarint, 2 evőkanál tejet és 20 dkg cukrot felfőzünk, és elkeverjük 1 csomag vaníliás cukorral, 15 dkg mandulával, 4 evőkanál citromlével, majd kihűtjük. Utána a tészta tetejére kenjük, és megsütjük. Amikor a tészta kihűlt, félbevágjuk. A krémhez elkészítünk 1 csomag vaníliás pudingot, majd kihűtjük. 15 dkg margarint 5 dkg porcukorral habosra keverünk, és hozzáadjuk a kihűlt pudingot. Ezzel a krémmel megtöltjük a süteményt. A gázsütő 3-4-es fokozatán 35 perc alatt elkészül.

Mayer Aranka





# Krumplis lángos



*½ kg krumplit megfőzünk sós vízben, majd a vizet leöntjük róla.*

*Krumplinyomóval áttörjük, hűlni hagyjuk, majd hozzáadunk dió nagyságú zsírt, 1 egész tojást és annyi lisztet, hogy összeálljon a tészta.*

*Lisztezett gyúrókéssel tesszük, kinyújtjuk kb. 0,5-1 cm vastagra, tetszés szerint szaggatjuk, vagy derelyevágóval kockákra vágjuk, és forró olajban mindkét oldalát jól megsütjük.*

*Szalvétára szedjük ki, hogy ne legyen olajos.*

*Leves után kitűnő második fogásnak.*

*Andó József*



# Topfa Feingeback

*Előmelegítjük a sütőt.*

*50 dkg túróra ráütünk 6 tojást,  
hozzáteszünk 1 pohár tejfölt,  
8 evőkanál cukrot, 7 evőkanál  
lisztet, 1 csomag sütőport,  
1 csomag vaníliás cukrot,  
egy citrom reszelt héját.*

*Aki szereti, mazsolát is tehet hozzá.*

*Géppel jól összekeverjük,  
közepes méretű tepsibe töltjük,  
kb. 30-40 percig sütjük.*

*A tepsiben szeleteljük fel.*

*Melegen is, hidegen is fogyasztható.*

*Láng Andrásné*



# *Forgácsfánk (Csöröge)*



30 dkg lisztből, 6 tojás sárgájából,  
3 kávéskanál rumból,  
1 kávéskanál cukorból,  
késhegynyi sóból tésztát készítünk.

Egyujjnyi vastagra kinyújtjuk,  
4 ujjnyi szélesre, 6 ujjnyi hosszúra  
elvágjuk derelyevágóval.

A tészta csücskét behúzzuk  
a közepén bevágott tésztába,  
és olajban kisütjük.

Sülés után még melegen vaníliás  
cukorral meghintjük.

*Andó József*

# Mákos koszorú

Másfél dl tejből, 4-5 dkg lisztből, 2,5 dkg cukorból és 2 dkg élesztőből kovászt készítünk. Lefedve langyos helyen duplájára kelesztjük. 25 dkg liszthez adjuk a kovászt, majd csipet sót, 2,5 dkg cukrot, és kidolgozzuk úgy, hogy az edény faláról elváljon.

Közben beledolgozunk 4 dkg olvasztott vaját és 1 tojást is. Letakarva 40 percig kelesztjük, ez alatt elkészítjük a tölteléket. 20 dkg darált mákot és 10 dkg megmosott mazsolát leforrázunk vízzel, néhány percig állni hagyjuk, majd lehűtjük.

Hozzáadunk 2 evőkanál mézet, 1 citrom reszelt héját, rumot, 1 csomag vaníliás cukrot, 2 dkg olvasztott vaját, és jól összedolgozzuk. A megkelt tésztát lisztezett deszkán 3 mm vastagságban téglalap alakúra kinyújtjuk, és rákenjük a tölteléket. A széleken 2 mm-es részt üresen hagyunk, így a tésztát könnyebben fel tudjuk tekerni. Koszorú alakúra hajtjuk, és kivajazott tepsibe tesszük. Tetejét megvizezzük, és késsel néhány helyen bevágjuk. Ezután még 20 percig kelesztjük, majd 220 fokon sütjük kb. 30 percig. Közben 15 dkg porcukorból 2 evőkanál vízzel szirupot főzünk, rummal ízesítjük, és a még forró tésztát bekenjük vele. Ha kihűlt, fogyasztható.



Mayer Aranka



## Bécsi szelet



Összegyűrünk 25 dkg lisztet,

14 dkg vajat vagy zsírt,

7 dkg porcukrot, 1 egész tojást,

késhegynyi szóda-bikarbónát.

Tepsibe tesszük, savanykás

ízzel megkenjük.

Ezután elkészítjük a tölteléket.

6 tojás sárgáját 25 dkg porcukorral

fehérédésig keverünk.

Hozzáadunk 20 dkg darált diót,

1-2 vaníliás cukrot és a tojások

keményre vert habját, majd a

tésztára kenjük és kisütjük.

Csak akkor keverjük a következő

krémet a tésztára, ha kihűlt.

20 dkg vaját 3 tojás sárgájával,

5 dkg porcukorral habosra keverünk.

½ dl feketekávét 15 dkg porcukorral,

4 kávéskanál kakaóval összefőzünk.

Ha kihűlt, hozzákeverjük a vaját.

A süteményt téglalap alakúra

szeletelve tálaljuk.

Márkész Viorica

# sült tökös bejgli

5 dkg élesztőt 2 dl tejben

1 kockacukorral felfuttatunk.

Hozzáadunk 1 tojás sárgáját,

50 dkg lisztet, 15 dkg zsírt,

csipet sót, és összegyúrjuk.

Két cipőt formálunk belőle, ezeket

fél óráig meleg helyen kelesztjük.

A tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk,

és ráterítjük a tölteléket.

Ehhez 1 kg sült tököt darabokra

vagdalunk, villával kicsit összetörjük,

hozzákeverünk 1 reszelt almát,

10 dkg cukrot, 1 evőkanál rumot

vagy citromlét. Miután a tésztát

a töltelékkel megkentük, össze-

göngyöljük, és fél órán keresztül

kelesztjük. Tojásfehérjéből készített

habbal megkenjük, és közepesen

meleg sütőben megsütjük.

A hozzávalóknak langyosnak kell

lenniük. A sütőajtót 10 percig nem

szabad kinyitni, mert a tészta

összeesik! Csak jonatán vagy

jonagold almát lehet használni.

Hidegen szeleteljük.



Mayer Aranka

## *Kvicökl (Borbamártogatós)*



*Két egész tojást, plusz egy sárgáját  
25 dkg kristálycukorral jól  
kikeverünk, majd 25 dkg lisztet  
hozzákeverünk.*

*Kinyújtjuk, kiszaggatjuk  
(babapiskóka formájúra, ha tudjuk).*

*Előmelegített sütőben, zsírozott,  
lisztezett tepsiben kisütjük.*

*Közvetlenül fogyasztás előtt szokás  
borba mártani.*

*Stáhlyné Werny Mária*



# Túrós bukta

Kevés langyos cukros tejben megfuttatunk 3 dkg élesztőt, majd összedolgozzuk 60 dkg liszttel, 2 tojássárgájával, 1 evőkanál porcukorral és annyi langyos tejjel, hogy közepes keménységű kelt tésztát kapjunk.

Végül beledolgozunk 2 evőkanál olvasztott margarint, és langyos helyen duplájára kelesztjük. Ujjnyi vastagra nyújtjuk, kockára vágjuk. Minden kocka közepére ízlés szerint édesített, citromhéjjal, vaníliával ízesített, 2 tojás sárgájával, mazsolával és a tojásfehérjéből felvert habbal összekevert túróból halmokat rakunk. A tészta négy sarkát a túró fölött összecsípjük, tepsibe rakjuk, kissé megkelesztjük, majd tojásfehérjével megkenjük, és közepes tűznél szép pirosra sütjük.

Márkés Viorica



# Hájas sütemény

Keverjünk össze 20 dkg lisztet, langyos tejben, kevés cukorral megfuttatott 3 dkg élesztőt, 1 egész tojást, cukrot ízlés szerint, csipetnyi só.  
Dolgozzuk el csomómentesre a tésztát, majd tegyük meleg helyre, és hagyjuk kelni. Amikor megkelt, 4 dkg lágy margarint dolgozzunk bele, és fakanállal jól verjük fel a tésztát. Akkor lesz igazán jó, ha a tészta hólyagos, és leválik az edény faláról. Ismét pihenni, kelni hagyjuk, ha megkelt, újra felverjük, és megint kelesztjük. Ügyeljünk arra, hogy a tésztánk meg ne fázzon! Ha ismét megkelt a tészta, akkor előmelegített, lisztezett gyúrotáblára tesszük.



Kézzel vékonyra kihúzzuk, és 20 dkg, langyosra melegített, könnyen kenhető hájat vékonyan rákenünk, majd, mint a bejglit, feltekerjük. Kissé lelapítjuk kézzel, jobbról, balról felhajtjuk a tésztát, és ismét pihentetjük, kelesztjük. Ha megkelt, nyújtófával kinyújtjuk, kb. 0,5-1 cm vastagra, 5-6 cm-es kockákat vágunk. Tetszés szerint megtölthetjük dióval, mákkal, lekvárral, túróval. A sarkokat összefogjuk, és tepsibe tesszük, hagyjunk helyet, mert megdagadnak a sütemények. Közepes tűznél sütjük, ha megsült, vaníliás porcukorral meghintjük. Nagyon finom, ha egy kisebb, zsírozott tepsit teljesen kibélelünk a tésztával, a tetejét enyhén bekockázzuk, megszórjuk kristálycukorral, és megsütjük. Ezt hájas plócnak nevezzük.

Andó József

# Vasser gaugis (Vízen kullogó)

1 kanál langyos tejben 2 dkg élesztőt felfuttatunk. 50 dkg lisztet 10 dkg vajjal vagy margarinnal elmorzsolunk, 2 dl tejjel jól kidolgozunk. Meglisztezett vászonkendőbe tesszük a tésztát, és felakasztjuk, hogy beleérjen a hideg vízbe, és 1 óra hosszáig kelesztjük. A gyűrődesszékát kristálycukorral meghintjük, a tésztát ráborítjuk, majd másfél-két ujjnyi vastagra kinyújtjuk, 10 cm hosszú csíkokat vágunk, kifliket formálunk belőle. Középen megcsavarva tepsibe helyezzük 5 cm távolságra egymástól. Közepes hőmérsékletű tűzőn világosra sütjük.

Andó József





# Különleges karácsonyi kalács



A hozzávalókat – 50 dkg lisztet, 2 dl tejet, 4 dkg élesztőt, 3 tojás sárgáját, 1 tojás fehérjét, 10 dkg margarint, 6 dkg kristálycukrot, 1 vaníliás cukrot, 1 citrom héját, csipet só – összegyűrjük, fél órán át kelesztjük. A tésztát három

részre osztjuk, kinyújtjuk, beletesszük csíkokban a tölteléket.

A mákos töltelékhez 12 dkg darált mák, 8 dkg kristálycukor, citromhéj, fahéj, mazsola, vaníliás cukor és tej kell. A diós töltelékhez 12 dkg diót, 8 dkg kristálycukrot, narancshéjat, vaníliás cukrot, mazsolát és tejet használunk. Vigyázzunk, nehogy a töltelék lágy legyen!

A gesztenyés tölteléknél a következő hozzávalókat dolgozzuk össze: 15 dkg gesztenyemassza, cukor, rum, tejszín. A megtöltött tésztát összesodorjuk, majd hármat összefonunk.

Tojássárgájával megkenjük, és 40 percig pihentetjük.

Mielőtt megsütjük, a tetejét darált mákkal megszórjuk. Sütési idő kb. 60 perc. Különleges, mutatós, finom karácsonyi tészta.

*Pálvölgyi Katalin*

# Puppe-Baba

6 egész tojást kikavarunk  
2 csésze cukorral, 1 dl olajjal,  
1 kávéskanál szalalkálival.  
Lisztet adunk hozzá,  
amennyit felvesz.  
Este gyúrjuk.  
Reggelig pihentetjük,  
 $\frac{1}{2}$  ujjnyi vastagra nyújtjuk,  
majd babaformájú  
kiszúróval kiszúrjuk.  
Halványsárgára sütjük.

Márkész Viorica



# Kuglóf



A hozzávalókból – 60 dkg lisztből,  
2 dkg élesztőből, 5 dkg mazsolából,  
5 tojás sárgájából, ½ liter tejből,  
csipet sóból, 2 evőkanál  
porcukorból – lágy tésztát gyúrunk,  
alaposan kidolgozzuk, majd  
kuglófsütőbe téve megkelesztjük.

Előmelegített sütőben  
lassú tűznél megsütjük.

Pálvölgyi Katalin



# *Porhanyós almás lepény*

*Tegbe beáztatunk 2 dkg élesztőt.*

*Összegyúrjuk 50 dkg liszttel,  
25 dkg margarinnal, 25 dkg  
cukorral, 1 tojással.*

*Két cipót formálunk belőle.*

*Az egyik cipót kisodorjuk, nagy  
tepsibe tesszük, vastagon megkenjük  
baracklekvárral, szeletelt almával,  
meghintjük cukorral, fahéjjal,  
rumba áztatott mazsolával,  
és megszórjuk zsemlemorzsával.*

*Ismét alma, cukor következik.*

*Végül beborítjuk az elnyújtott  
tészta másik felével.*

*Tetejét tojásfehérjével megkenjük.*

*Forró sütőben megsütjük.*

*Schilling Mihályné*



# Diós csiga



20 dkg lisztet, 10 dkg vaját,  
1 dkg tejben felfuttatott  
élesztőt összegyúrunk.

Fél órát pihentetjük, ezután  
a tésztát vékonyan kinyújtjuk.

A töltelékhez valókat – 2 tojás  
fehérjét, 18 dkg porcukrot, fél citrom  
reszelt héját és levét, 5 dkg  
darált diót – habosra keverjük.

A tésztára rákenjük a tölteléket,  
felsodorjuk, majd 1 cm-esre  
szeleteljük. Lapjára fektetve,  
zsírozott tepsibe fektetjük,  
és szép pirosra sütjük.

Készíthetjük még a csigát  
kakaós, fahéjas, túrós és  
kókuszos töltelékkel is.

Pálvölgyi Katalin

# Weihnachtspunsch (Karácsonyi puncs gyerekeknek)

Hozzávalók kb. 15 csészére: 1 l víz,  
1 fahéjrúd, néhány szegfűszeg,  
4 filter gyümölcstea, 2 l almalé,  
6 narancs leve, 4 citrom leve,  
4 evőkanál cukor vagy méz.  
1 liter vizet 1 fahéjrúddal  
és néhány szegfűszeggel felforralunk,  
majd a tűzről levéve belelógatunk  
4 gyümölcsteafiltert, és 5 percig  
áztatjuk. Egy másik edényben  
összekeverünk 6 narancs és 4 citrom  
kipréselt levét, 2 liter almalevet,  
majd hozzáadunk 4 evőkanál  
cukrot vagy mézet, és hirtelen  
felforraljuk. Hozzáöntjük a teát,  
és termoszba töltjük, hogy sokáig  
jó meleg maradjon.

[www.deutschnet.hu](http://www.deutschnet.hu)





# Mákos zserbó



Tésztát gyúrunk 50 dkg lisztből,  
17 dkg porcukorból, 15 dkg zsírból,  
1 tojásból, fél csomag,  
tejben felfuttatott élesztőből,  
2 csomag vaníliás cukorból,  
1 doboz tejfölből.

A tésztát három részre osztjuk.

Legalább 2 órán keresztül  
hűtőszekrényben pihentetjük.

A töltelékhez 30 dkg mákot kevés  
vízben megfőzünk, hozzáadunk  
15 dkg cukrot és 1 citrom héját.

A három részre osztott tésztát  
kinyújtjuk, megkenjük  
szilvalekvárral, és erre tesszük  
a mákos tölték felét.

Ráhelyezzük a második  
tésztalapot, és ezt is megkenjük,  
majd a harmadik lappal beborítjuk.

Megszurkáljuk és megsütjük.

Wagner Flóra

# Darázsfészek

60 dkg lisztből 8 tojás sárgájával, csipet sóval, 3 dkg felfuttatott élesztővel, kevés cukorral, 2,5 dl tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, fél órán át meleg helyen pihentetjük, közben elkészítjük a tölteléket.

Ehhez kikeverünk 20 dkg vaját, 20 dkg cukrot, 20 dkg darált diót. Utána a megkelt tésztát vékonyra kinyújtjuk, megkenjük a töltelékkel, feltekerjük, majd vízbe mártott késsel kisujjnyi vastagságúra szeleteljük. Lisztezett tepsibe tesszük, nem szorosan egymás mellé, és kelni hagyjuk. Forró sütőben kisütjük. Ha félig megsült, meglocsoljuk édes tejjel.

Schilling Mihályné



# Karácsonyi koszorú

2 dl tejet meglangyosítunk, egy evőkanál cukrot teszünk bele, és felfuttatunk benne 2 dkg élesztőt. 25 dkg rétesliszttel és 25 dkg finomliszttel, 2 tojás sárgájával, kevés sóval és citrom reszelt héjával összedolgozzuk. Ha kell hozzá tej, annyit öntünk, hogy kissé keményebb kelt tésztát kapjunk. Végül 10 dkg olvasztott, langyos margarint is lassan hozzáadva bedagasztjuk fakanállal. Letakarjuk, és duplájára kelesztjük. (Ha nem szívna be a margarint, kelés közben is megglazíthatjuk fakanállal a tésztát). Miután megkelt, deszkára tesszük, és kétszer-háromszor hajtogatjuk, mint a hájas tésztát.



Végül téglalap alakúra sodorjuk, úgy, hogy a tészta kisujjnyi vastag legyen. Mialatt a tészta pihen, fél csomag mazsolát rumban megáztatunk, később leszűrjük. A kinyújtott tésztát olvasztott, langyos margarinnal megkenjük, meghintjük 1 csomag vaníliás cukorral, s erre hintünk 10 dkg cukros darált diót vagy mákot, és a mazsolát. A tésztát, mint a rétest, szorosan feltekerjük, és a két végét összeillesztjük. A koszorút egy nagy tepsi közepére fektetjük. (Sütőpapírt tehetünk alá.)

A tetejét megkenjük tojássárgájával. A koszorú külső felét három cm távolságra körbebevagdaltuk úgy, hogy a közepe, illetve a belső fele egyben maradjon, de a tepsi aljáig érjen a kés éle. Ezeket a vágatokat egyenként fél fordulattal széthajtjuk és lefektetjük a tepsi aljára, így a töltelék kilátszik belőle. Forró sütőbe tesszük, öt perc elteltével a lángot takarékra vesszük, így sütjük tovább. Mikor megsült, a tetejére abroszt borítunk, hogy „visszapuhuljon”. Miután kihűlt, a tetejére citrommázát csurgatunk. (A mázhoz 10 dkg porcukrot annyi citromlével keverünk össze, hogy éppen csak nehézkesen folyós legyen, kb. 15 percig keverjük.)

Pálvölgyi Katalin



## *SZIGETSZENTMIKLÓS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA*

*Polgármesteri hivatal:*

*Cím: 2310 Szigetszentmiklós, Kossuth L. u. 2.*

*Levélcím: 2310 Szigetszentmiklós, Pf.: 40*

*E-mail: [varoshaza@szigetszentmiklos.hu](mailto:varoshaza@szigetszentmiklos.hu)*

*Telefon: (24) 505-505 Telefax: (24) 505-500*



*Polgármester: Szabó József*

*E-mail: [polgarmester@szigetszentmiklos.hu](mailto:polgarmester@szigetszentmiklos.hu)*

*Jegyző: Pammerné Gaál Ágnes*

*E-mail: [jegyzo@szigetszentmiklos.hu](mailto:jegyzo@szigetszentmiklos.hu)*

*Megalakulásának 10. évfordulóját ünnepli idén a szigetszentmiklósi Német Kisebbségi Önkormányzat.*

*Az 1998. november 2-án létrejött, majd a 2002-es és 2006-os önkormányzati választások után újjáalakult testület legfőbb feladata és célja a kezdetektől a Szigetszentmiklóson élő német kisebbség érdekeinek érvényre juttatása, a nyelv és a hagyományok, a partneri kapcsolatok ápolása, a helyi gazdaság és a civil szféra lehetőség szerinti támogatása.*

*A hagyományörzés és -ápolás céljával készült ez a receptkönyv is, bizonyosságul annak, hogy nem csupán a nyelvre, de sajátos konyhaművészete is fontos kincse egy nemzetiségnek.*

