



Bon-BOM

2019. karácsony | A Bolyai Önképző Műhely lapja | 9. évfolyam, különszám

A habcsók és a Pavlova

2. oldal

Ünnepi könyvajánló

8. oldal

Kiskarácsony...

4. oldal

Karácsonyi receptek

10. oldal

A tojáslikőr története

7. oldal





A habcsók és a Pavlova-torta

A habcsók – talán az egyszerűségének köszönhetően – nem maradhat ki a karácsonyi desszertek listájából. Van, aki a karácsonyfára akasztja, mások az asztalt díszítik fel vele, megint mások pedig csupán az ízéért készítik el. Bár megosztó, ki mire használja, mégis egyértelmű, hogy habcsók nélkül nem az igazi a karácsony.

A habcsók nagy múltra tekint vissza: a receptet először az angol Lady Elinor Fettiplace vetette papírra 1604-ben, bár ő akkor csak „white bisket bread”-nek nevezte. Később Franciaországban, François Massialot királyi szakács könyvében is megjelent a felvert, sült tojás hab. Ő ezt meringue-nek (ejtsd: möreng) nevezte: ez a név terjedt el ezután Európa nagy részében is. Mások szerint a meringue szó igazából a svájci városnévből, Mehringhenből ered, ahol egy híres svájci cukrász készített habcsókokat.

Mint a legtöbb 18. századi francia desszertet, a habcsókot is köti egy történet Napóleonhoz: ő javasolta egy cukrásznak, hogy nagyobb, vékonyabb gyűrűket csináljon, és az egymásra helyezett gyűrűk alkotta térbe tejszínhabot, gyümölcsöt, fagylaltot tegyen. Az így elkészült süteményt nevezik vacherinnek. Ma a gyűrűk közé a szezonnak megfelelő tölteléket tesznek, néha kerülhet bele akár piskóta is.



A Pavlova-torta valójában a habcsók egy válfaja, egy hatalmas habcsók, amelynek tetejét gyümölccsel díszítik. Az eredeti habcsókreceptet kicsit átalakították, hogy a nagy méret ellenére is tökéletes maradjon a torta állaga, így a Pavlova tartalmaz még kukoricalisztet és ecetet is. A tetejére tejszínhabot tesznek, erre rakják a gyümölcsöket. Más receptekben a tej-

színhabot vaníliapudinggal helyettesítik, megint máshol csokit öntenek rá, de egyre elterjedtebb a mascarponés változat is. A torta mérete is változó, hiszen ma már készítenek belőle egy-személyeset is.

Az első Pavlova-torta 1926-ban készült a híres orosz balett-táncosnő, Anna Pavlova tiszteletére. Pavlova turnéinak köszönhetően rengetegen szerették meg a balettet, és jónéhány későbbi tehetséget is inspirált, hogy a balettel foglalkozzon. Pavlova 1926-os turnéja során érintette Új-Zélandot és Ausztráliát is, itt kaphatta meg először az egyik előadása után a róla elnevezett tortát. Hogy éppen Új-Zélandon-e vagy Ausztráliában, az máig vitatott – mindenesetre a tortát mindkét helyen nemzeti étel-

nek tartják, és a térségben sokan csak Pavnak becézik.

A habcsók szívderítően változatos, nagyon sokféle formában megtalálható. Talán éppen azért, mert egy alapvetően nagyon egyszerűen elkészíthető süteményről van szó, mely nemcsak karácsonykor, hanem más időszakokban is kellemes édesség lehet.

Telek Zsuzsa

nka





Kiskarácsony, nagykarácsony...

Talán mindenkinek ismerős ez a kedves kis dal a finom illatú fenyő alatt énekelve, de vajon elgondolkodtunk-e már, hogy valójában mi is az a kiskarácsony és nagykarácsony? Ebben a cikkben ezeknek és más, az ünnepkörhöz kapcsolódó szimbólumoknak, szokásoknak, érdekességeknek néztem utána.

Jézus születésének megünneplése a keresztény hagyományokhoz kapcsolódó ünnepkör, amit a Kr.u. 4. században tartott niceai zsinat már ismert és elfogadott. Sok más keresztény ünnephez hasonlóan itt is voltak pogány előzmények. Ezek december végén a fény eljövételének megünneplése köré szerveződtek, ami nem véletlen: december 22-e a téli napforduló ideje, az északi féltekén ekkor a legrövidebb a nappal hossza, ezután növekszik újra. Az egyiptomiaknál ez volt Ré ünnepe, a rómaiaknál Szaturnuszé (dec. 17.) és a legyőzhetetlen Nap (Sol Invictus) tisztelete (dec. 25.), a perzsáknál Mithrász születése (jan. 6.).

Az ünnep elnevezése Európa nagy részén 'Krisztus születés'-nek, vagy pusztán a 'születés'-nek fordításából keletkezett. Észak-Európában a karácsonyi ünnep nevében máig megőrizték a téli napforduló körüli időszakot jelölő, ősgermán elnevezést (*Jul*).

A magyar karácsony kifejezés eredete azonban máig nem tisztázott. Egyesek szerint a latin *incarnatio* (megtestesülés) szóból ered. Egy másik elmélet szerint szláv jövevényszó, a téli napfordulóra utaló *korcun* (átlépés) ige átvételével alakulhatott ki. Ez az elgondolás kérdéses lehet, hiszen a mai szláv nyelvekben csak egy-két kisebb nyelvjárásban használják, vagy teljesen más kifejezéssel illetik az ünnepet.

A két karácsonyi kifejezésből a nagykarácsony december 25-ére, a születésnapra utal, míg kiskarácsony január 1-je, a körülmetélés (*circum cisio*) napja. A kettő között csonkahétről szokás beszélni.

A Karácson, Karácsonyi családnév a karácsonykor született ősre emlékeztet; az ünnepnapon született gyermekről úgy hitték, boldog élete lesz. Nemcsak családnévként, hanem földrajzi nevekben is megjelenik a karácsony kifejezés: Karácsond (Heves m.), Karácsonmező, (Zala m.), Tiszakarácsonyfa (ma Románia, Craciunesti). Előfordul azonban családi és földrajzi névként is karácsonyhoz kapcsolódó név: Bethlen, Betlen (ma Románia, Beclean), a rengeteg Betlehempuszt a Kárpát-medencében, vagy a régen Betlehemnek nevezett szegedi városrész.

Az ünnephez ma már mindenki számára szervesen kapcsolódik az ajándékozás, ami azonban újkori szokás. Eredetileg a köszöntők, betlehemesek kaptak pénzt és ételeket. Ideje az egyes kultúrkörökben különbözik. Hazánkban ez a december 24-i vigília során kerül sorra. Az angoloknál az ajándék bontogatás fő napja december 26-a, a *boxing day* (bár 25-én is művelik). A keleti egyházakban vízkereszt, január 6-a az ajándékok kiosztásának napja, ami a napkeleti mágusok példáját követi, ugyanis ekkor érkeznek meg adományaikkal Betlehembe.

Az ünnep mélyebb átélésének a vágya hívta életre a középkorban a betlehem állítását és misztériumjátékot. A legenda szerint Assisi (Szent) Ferenc 1223-ban Greccio városában barátjával egy barlangot rendezett be az evangéliumok leírása alapján, élő állatokkal és pásztoroknak álló színészekkel. Eből alakult ki később a betlehemezés szokása. A 19–20. századi magyar paraszti világban házilag készített jászolt vagy templom alakú betlehemet hordoztak magukkal a fiatal fiúk házakhoz betérve. Az események felelevenítése után az adománykérés mozzanata zárta a látogatást.

Nem volt azonban mindig lehetőség a karácsony megünneplésére. 1647-ben a polgári forradalom idején Angliában a puritán Oliver Cromwell betiltotta az ünnepet, mivel erkölcstelennek tartotta a mulatságot azon a napon.

A tiltást csak halála után, 1660-ban oldották fel.

A kereszténység születése előtt is fontos szerepe volt a téli napforduló ünnepeiben az örökzöld ágaknak: a megújulás, élet szimbóluma volt a germán, kelta, római, egyiptomi társadalmakban. Az első karácsonyfát valószínűleg Luther állította a 16. század elején, tőle terjedt el a Német-római Birodalomban. A feldíszített fenyőfa állítása azonban csak a 19. század elején jött divatba. A brit uralkodó, Viktória királynő előszeretettel fotózkodott előtte, segítve így az elterjedését. Az arisztokrácia körében gyorsan népszerűvé vált, a század közepére pedig elérte a polgári réteget is. Hazánkban az első karácsonyfa állítására 1824-ben került sor, ami az első magyar óvodarendszer megteremtőjéhez, Brunszvik Teréz grófnőhöz fűződik. Nyugatról keletre terjedt, de elég lassan, a keleti részeken csak a második világháború után honosodott meg.

Természetesen minden ünnep alkalmával kiemelt figyelmet kap az étkezés, különösen igaz ez karácsonykor is, amihez szintén sok népi szokás, hiedelem kapcsolódott. December 24-ét szigorú böjtként tartották és csak az éjféltől kezdve lehetett enni. A lakmározásra. A második vatikáni zsinat enyhített ezen. Hagyományosan fogyasztott ételek a méz, a hal, a mák és a káposzta, amik a jövő évi szerencsét hivatottak meghozni. Egész Magyar-



országban elterjedt szokás volt a dióbélből való egészségjólás a következő évre, ezt egészítette ki a fokhagymaevés. Palóc vidéken mai napig szokás az alma fogyasztása: a családfő az asztaltársaság számának megfelelően szeletekre vágja azt és mindenki megeszik egy gerezdet. Az összetartozás szimbóluma, ezt erősíti meg a vágás közben elmondott szöveg: „ha valaki eltévedne a nagyvilágban, a közösen evett almára viszszagondolva találjon haza”. A maradék szintén erővel bírt, azt sosem dobták ki. Egyes helyeken az angyaloknak éjszakára kihelyezték, máshol félretették és különböző állati és emberi betegségek esetén füstölőként alkalmazták, megint máshol pedig a rontások távoltartására lógatták fel a szemöldökfára.

Erővel nemcsak az ételek bírtak, hanem maga a karácsonyi asztal is. Alá elsősorban a jó termés, bőség biztosítása céljából szénát, gabonát, szerszámokat raktak, amik így különleges hatálommal ruházódtak fel.

Érdekes továbbá, azaz általánosan elterjedt hiedelem, hogy a karácsonyi asztaltól a gazdasszony nem állhatott fel, mert akkor a kotlósai nem lennének jó ülősek. Ebből adódik az is, hogy ilyenkor az ifjabb lányoknak, fiúknak, férfiaknak kell felszolgálni a vacsorát.

A szokások, hiedelmek mind a vendégváráshoz kapcsolódtak, ekkor tartották az éves nagy rendrakásokat és takarításokat. Ezt a mintát mi is vethetjük tovább, számot vethetünk az

elmúlt évünkkel, és rendet tehetünk abban a jövőre való felkészülés reményében.

Áldott, boldog, békés ünnepeket mindenkinek!

Szerémi Kristóf

Felhasznált források:

Magyar Katolikus Lexikon

Magyar Néprajzi Lexikon

Karácsony vigiliája a magyar néphagyományban, <https://www.magyar-kurir.hu/hirek/karacsony-vigiliaja-magyar-nephagyomanyban> (utolsó letöltés 2019.12.09.)

A karácsonyfa története. https://multkor.hu/20131224_a_karacsonyfa_tortenete (utolsó letöltés 2019. 12. 09.)

Mit érdemes tudni karácsony ünnepeéről? <https://mult-kor.hu/mit-erdemes-tudni-karacsony-unneperol-20151225> (utolsó letöltés: 2019. 12. 09.)

Miért éppen karácsony? <https://www.nyest.hu/hirek/miert-eppen-karacsony> (utolsó letöltés 2019. 12. 09.)

A tojáslikőr története

Az igazi karácsonyi ital számunkra a tojáslikőr. Bár vannak, akik már átpártoltak más ízesítésű likőrökhöz, mint például a csokoládé, a fahéjas vanília, a kávé, vagy esetleg a mogoró, az igazi karácsonyi íz egyértelműen a tojáslikőré marad.

A tojáslikőr tojással, cukorral, tejszínnel, tejjel, fűszerekkel, illetve brandyvel, rummal vagy whiskey-vel – esetleg mindhárommal – készül. A hozzávalók aránya alakítja ki, mennyire lesz krémes, édes, esetleg telt az ital.

A tojáslikőr (eggnog) neve is elég világosan kifejezi az ital lényegét, még akkor is, ha történelmi háttere nem egyértelmű. Angliában a likőr (nog) egy sör alapú ital volt, mely az úgynevezett possetből alakult ki. A posset a középkori Angliában jelent meg: valamilyen ale típusú sör, forró tej és fűszerek hozzáadásával készült. A gazdagabbak brandyt és sherryt adtak a possethez, míg a szerzetesek tojással és fűgével tették ízesebbé. Később az amerikaiak tettek bele rumot is, így kapva meg a mai likőrt. A neveknél maradvány beszédes lehet a noggin szó is – egy 1,5 dl-es kancsót hívnak így, amit a mai napig likőrökhöz használnak.

Egy másik történet szerint az Amazonas vidékén avokádóból készítettek alkoholos italt az indiánok – ezt alakították át az európai gyarmatosítók, fűszereket, nádcukrot és rumot kever-



ve bele. Európában az első likörgyárat Eugen Verpoorten alapította a németországi Aachen mellett. Mivel itt az avokádó nem volt elérhető, így Verpoorten (talán mert az avokádó alakja és sárga belseje arra emlékeztette) tojással helyettesítette azt. Így született meg a tojáslikőr, mely nagyon jó fogadtatást örvendett. A gyár még most is létezik, 1876 óta töretlen sikerrel működik.

Bár a tojáslikőr eredete homályos, abban mindannyian egyetérthetünk, hogy alapvetően karácsonyi italról van szó. Nem csak azért, mert melegen szolgálják fel, de a fűszerek is, amelyekkel ízesítik, alapvetően a karácsonyi ízvilághoz kapcsolódnak.

A tojáslikőr kellemesen telt ital, mely karácsonykor a hideg időben is fellemeget.



Ünnepi könyvajánló

Ugyan már csak egy hét van karácsonyig, és talán – a halogatókon kívül – már a legtöbben beszerezték a szeretteiknek szánt ajándékokat. Ennek ellenére a szerkesztőséggel összegyűjtöttünk pár számunkra kedves könyvet, vagy olyat, amit mi is szívesen látnánk a karácsonyfa alatt.

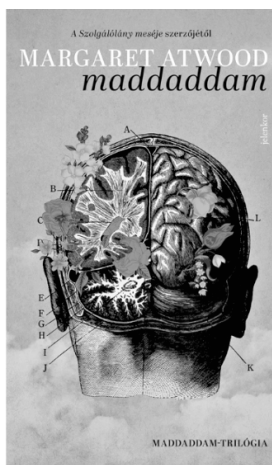
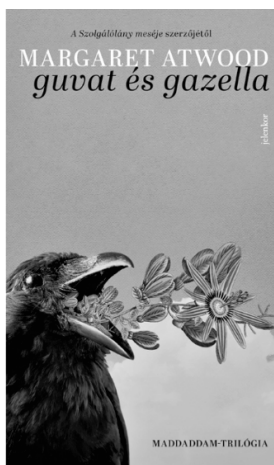
Margaret Atwood: MaddAddam-trilógia

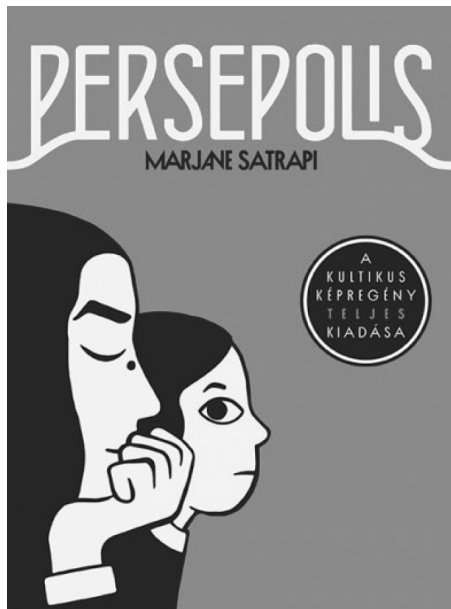
Atwoodról az elmúlt időszakban sikerregényének, a *Szolgátlány meséjének* folytatása, a *Testamentumok* kapcsán hallhattuk a legtöbbet, az idén azonban a Jelenkor Kiadó gondozásában újra megjelent disztópiasorozata, ami gyönyörű borítói miatt is igazi ajándék lehet. Atwood az élővilág megváltozásával mutatja be a közeljövőt, ahol tudósok könnyen játszhatnak az em-

berek és állatok életével és génjeivel. A negatív utópiákat vagy az irónót kedvelőknek tökéletes olvasmány!

444 jó hely Budapesten

A 444 jó hely Budapesten sikerén felbuzdulva idén megjelent kötet a címéhez hűen Magyarország jó helyeit mutatja be: többek között éttermek, szállodák, rendezvények és kirándulóhelyek közül válogathattok. A modern grafikákkal tarkított kötet jól felépített, könnyen hasznosítható a kirándulások során, a pluszinformációk pedig különösen személyessé teszik. Felfedezheted vele az országot, akár egy napod, egy hosszú hétvégéd, vagy egy heted van rá.





Marjane Satrapi: Persepolis

Idén megjelent Satrapi kultikus képregényének az első, teljes magyar nyelvű kiadása, ami a képregényt sosem olvasók számára is érdekes és megrázó élmény lehet. A szerző önéletrajzi ihletésű kötete a gyermekkorától meséli el az Iránból nyugatra költözését, ír a beilleszkedésről, honvágyról, a sehon-ott-hon-nem-levésről, a félelemről, gyászról. Megrázó és őszinte olvasmány egy lányról, akinek igazából egyetlen vágya, hogy békében élhessen.

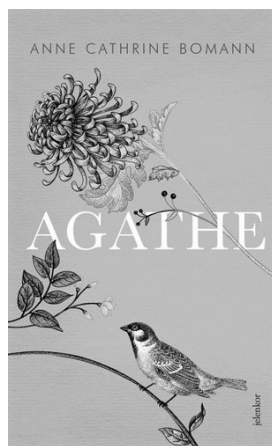
Ali Smith: Hogy lehetnél mindkettő

A regény egy 1460-as években élő reneszánsz festőről és egy napja-

inkban élő kamaszról szól. Egyikük a művészekre nehezedő társadalmi elvárásokkal küzd, másikuk a gyászal. Egy igazán különleges kötetről van szó, ugyanis a szerző kérésére két változatban is nyomtatták: a megjelenő példányok egyik fele az egyik szereplőével, a másik a másikéval kezdődik. Külsőre tökéletesen megegyeznek, így az olvasó számára csak akkor derül ki, hogy kinek a történetét olvassa először, ha belelapoz.

Anne Cathrine Bomann: Agathe

A gyönyörű borítójú kisregény egy, az 1940-es években élő francia terapeutáról szól. Az idősödő férfi töretlenül számolja vissza a napokat és az üléseket a nyugdíjazásáig, amikor betoppan hozzá egy német nő, aki a tiltakozás ellenére felveteti magát a páciensek közé. A kisregény magával ragadóan ír az olyan kérdésekről is, mint a traumák, a gyász, és az élet újra megszeretése.





Karácsonyi receptek

Nincs az a süteménymennyiség, ami ne fogyna el karácsonykor. Ugyan mindenkinek vannak jól bevált, tradicionális, akár titkos családi receptjei, mindig jól jön egy-egy újdonság az ünnepek alatt. Válogatásunkban szeretnénk nektek megmutatni két édeséget: az egyik gyorsan elkészíthető, így ideális, ha váratlan vendégek érkeznek hozzánk, míg a másik akár az ünnepi asztal díszje lehet.

Csipkesüti zabpelyhellyel

Hozzávalók (kb. 45 darabhoz):

- o 20 dkg margarin
- o 17,5 dkg zabpelyhely
- o 20 dkg barnacukor
- o 1 csomag vaníliás cukor
- o 1 csipet só
- o 1 evőkanél méz
- o 3 evőkanél liszt
- o 2 db tojás

Elkészítés:

1. A margarint egy serpenyőben felolvasztjuk, majd a cukrot hozzáadjuk és jól elkeverjük. A zabpelyhet egy tálba tesszük. A margarin-cukor keveréket a zabpelyhelyre öntjük, jól elkeverjük és éjszakára állni hagyjuk.

2. Vaníliás cukrot, sót, mézet és lisztet adunk hozzá. Felverjük a tojásokat, hozzáadjuk és sima tésztává keverjük.

3. Enyhén púpozott teáskanálnyi tészta-halmocskákat helyezünk egymástól 6 cm távolságra a sütőpapírral kibélelt sütőlapra. A 200-225 °C-ra előmelegített sütőben 6-8 percig sütjük, amíg a sütemények szétterülnek és szélük aranybaranem lesz.

Forrás:

Rama Ünnepi Sütemények, 16. oldal



Mascarponés máktorta

Hozzávalók:

A tésztához:

- o 15 dkg sütőmargarin
- o 5 dkg porcukor
- o 15 dkg kristálycukor
- o 6 db tojás
- o 10 dkg liszt
- o fél csomag sütőpor
- o 25 dkg darált mák
- o 1 evőkanál tej (elhagyható)
- o 1 kisebb citrom reszelt héja

A töltelékhez:

- o 25 dkg mascarpone
- o 2,5 dl tejföl
- o 3 csomag vaníliás cukor
- o áfonyalekvár (opcionális)

Elkészítés:

1. A darált mákot az átszitált liszttel és sütőporral összekeverjük. Egy 23 cm átmérőjű kapcsos tortaforma alját sütőpapírral kibéleljük.

2. A puha margarint a porcukorral habosra keverjük. A reszelt citromhéjat is hozzáadjuk. A tojásokat szétválasztjuk, majd a sárgáját egyesével a habos margarinhoz adjuk állandó, ám már csak rövid ideig tartó keverés közben. A fehérjét az összes kristálycukorral krémes habbá verjük.

3. Rákanalazzuk a fehérjehab egyharmadát a margarinos alapra és összekeverjük. A maradék fehérjehabot



is rászedve, a lisztes keverékkel óvatosan egyneművé keverjük. A formába töltve enyhén homorúra igazítjuk a tésztát és a 165 °C-ra előmelegített sütőben 45-50 perc alatt megsütjük.

4. Ha kihűlt, három lapra vágjuk, majd a tortaformába visszahelyezve rétegezzük a töltelékkel, amit csak össze kell keverni egy kézi habverővel. Tipp: Nagyon finom, és extra variáció, ha a mákos lapokat megtöltés előtt vékonyan megkenjük áfonyalekvárral. (A felső lapot nem kell megkenni!)

5. A tejfölös-mascarponés keverékből két evőkanálnyit félretesszük a hűtőbe, a megtöltött torta mellé, melyet egy éjszakára ott dermesztünk.

6. Másnap a formából kivéve átkenjük a torta oldalát a maradék krémmel és darált mákkal „panírozzuk”.

Forrás:

Rama Süteményeskönyv, 16. oldal

**Kellemes ünnepeket és sikerekben gazdag,
boldog új évet kíván mindenkinek
a Bon-BOM szerkesztősége!**



Impresszum

Szerkeszti: Herbst Rebeka

Munkatársak: Kontor Fanni, Szerémi Kristóf, Telek Zsuzsa,

Korrektor: Barta Eszter, Szakács Borbála

Tördelő: Herbst Rebeka

A borító a www.unsplash.com webhelyről származik.

Szerkesztőség: 1148 Budapest, Örs vezér tér 11. fszt. 1.

E-mail: bom@e-nyelv.hu

Honlap (korábbi számokkal): www.bolyaimuhely.hu

Alapítva 2011-ben.

A Bon-BOM című lapot a Médiahatóság 2012 októberében
nyilvántartásba vette.

Megjelenik 2019-ben a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával