



## UNKARIA KOULUIHIN

SUOMI-UNKARI SEURAN TEEMA SYKSYLLÄ 2020

[www.suomiunkari.fi](http://www.suomiunkari.fi)

### KOTITALOUS: unkarilainen keittiö ja hunajakakut

Yleinen käsitys unkarilaisesta ruoasta on, että se on tulista, joskus raskasta, mutta ehdottomasti maukasta. Unkarilainen ruoka on saanut historiansa aikana paljon vaikutteita Italiasta, Turkista, slaavilaisesta keittiöstä ja Itävallan kautta jopa Ranskasta. Siinä ovat läsnä paprikan voimakkuus ja kerman pehmeys. Kun ruoka huuhdellaan alas unkarilaisella viinillä, jää suuhun maku, jonka takia Unkariin kannattaa aina palata. Lisätietoja löydät Eszter Vuojalan artikkelista osoitteesta <http://suomiunkari.fi/ruoka/unkarilainen-keittio/>.

#### Unkarilaiset hunajakakut ”mézeskalács”

Joulun lähestyessä on mukava leipoa makeita leivonnaisia. Suomalaisille pipareille oivan vaihtoehdon tarjoavat unkarilaiset hunajakakut. Ne ovat perinteinen herkku, joka on kuulunut kalliiden leivonnaisten joukkoon. Kakuilta ei vaadittu ainoastaan maukkautta vaan myös vaihtelevia muotoja. Hunajakakkuteollisuus syntyi Unkarissa valtion perustamisen aikoihin jo noin 1000 vuotta sitten. Ensimmäinen hunajakakkujen tekijöiden ja kynttilänvalajien ammattiyhdistys perustettiin vuonna 1713 Debrecenissä, Itä-Unkarissa. Debrecen on edelleenkin Unkarin merkittävimpiä hunajakakkuteollisuuden keskuksia.

#### HUNAJAKAKUT ESZTERIN TAPAAN

1 kg	vehnä jauhoja
500 g	tomusokeria
1,5 tl	ruokasoodaa
	joulumausteita (esim. 3–4 tl kanelia, 1 tl inkivääriä ja 1 tl neilikkaa)
6	kananmunaa kevyesti vaahdotettuna
200 g	hunajaa (mikrossa tai vesihauteessa juokseväksi lämmitettynä)

Sekoita aineksista hyvä taikina. Anna seisoa yön yli jääkaapissa. Kauli jauhotetulla pöydällä, ota muotilla kauniita pikkuleipiä. Koristele ennen paistamista saksanpähkinöillä, manteleilla, seesaminsiemeneillä, unikonsiemeneillä, rusinoilla. Tai koristele paistamisen jälkeen tomusokeri-valkuaiskuorutteella. Paista n. 200 asteessa kauniin ruskeaksi.



tekijä: Márta Kristóf

Koulu voi järjestää myös unkarilaisen teemapäivän tai resepteistä voi rakentaa jopa koko viikon ruokalistan. Kotitaloustunnilla voi pitää vaikkapa leikkimielisen joukkuekilpailun, jossa valmistetaan unkarilaisia ruokia.

Lisää ideoita ja reseptejä löydät Suomi-Unkari Seuran nettisivuilta:

<http://suomiunkari.fi/ruoka/unkarilaisia-resepteja/>

<http://suomiunkari.fi/ruoka/unkarilainen-keittio/>

<http://suomiunkari.fi/ruoka/unkarin-keittion-aakkoset/>

<http://suomiunkari.fi/ruoka/makumatalla-unkarissa/>

<http://suomiunkari.fi/ruoka/paprika/>

<http://suomiunkari.fi/ruoka/unkarilaiset-hunajakakut/>

Koonnut Anniina Hyttinen. Reseptin suomennos Riikka Maijanen. Voit antaa palautetta: [toimisto@suomiunkari.fi](mailto:toimisto@suomiunkari.fi)