



Olvasni jó – Magyar desszertek

Javasolt nyelvi szint: C1 / Recommended Language Level: C1

1. Soroljon fel olyan desszerteket, amelyeket hagyományos magyar desszerteknek gondol! / List some sweets and dessert from which you think they are traditional Hungarian ones.
2. Párosítsa a desszertek nevét és a recepteket! / Pair the names and the recipes.

- A) Dobos-torta
- B) Somló galuska
- C) Pozsonyi kifli
- D) Rigó Jancsi
- E) Rákóczi túrós

I. **Hozzávalók:**

A tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 csapott evőkanál liszt, 2 púpozott evőkanál kakaópor, vanília aroma.

A diós krémhez: 10 dkg sütőmargarin, 10 dkg darált dió, 2 dl tej, egy púpozott evőkanál cukor, egy evőkanál rum, egy púpozott kávéskanál liszt.

A csokoládékrémhez: 2 dl tej, 1 tojás, 1 púpozott evőkanál cukor, 10 dkg sütőmargarin, 1 púpozott kávéskanál liszt, két púpozott evőkanál kakaópor.

Az öntethez: 1 dl tej, 1 evőkanál rum, 10 dkg cukor, 3 dl habtejszín, 2 evőkanál kakaópor, egy marék rumban áztatott mazsola.

Elkészítés:

Két négyzet alakú tortaformát sütőmargarinnal és liszttel előkészítünk. A sütőt 180 fokra hevítjük. A tojásokat szétválasztjuk, a tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Előbb a liszttel, majd a kemény habbá vert tojásfehérjével összekeverjük. A masszát kétfelé osztjuk, egyik részét két evőkanál kakaóval, a többit vanília aromával ízesítjük, a tortaformákba öntjük, és megsütjük. A formából kiborítva a piskótát hűlni hagyjuk. A darált diót sütőmargarinnal, tejjel, cukorral, rummal és liszttel összekeverjük. Folytonos kevergetés közben felforraljuk, majd hűlni hagyjuk. Az egyik piskótát megkenjük a krémmel, megszórjuk mazsolával, és a másik piskótával beborítjuk. A tejet a felvert tojással, cukorral, sütőmargarinnal, liszttel és kakaóporral összekeverjük. Alacsony hőfokon sűrűsödésig kevergetjük. Rövid ideig hűlni hagyjuk, majd rákenjük a piskótára. Dermedni hagyjuk. Ha a krém megszilárdult, a tésztát kockákra vágjuk, és tálra rakjuk. A tejet 5 dkg cukorral elkeverjük. Rumot adunk hozzá, és a krémet a piskótára öntjük. Tejszínhabbal díszítjük az édességet. Tálalás előtt a maradék kakaóporból cukorral, és kevés vízzel sűrű szirupot készítünk, és a tejszínhabra öntjük.

**II. Hozzávalók:**

A tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál cukor, 6 dkg liszt, 3 evőkanál kakaópor, 5 evőkanál baracklekvár, 20 dkg csokoládé, 2 evőkanál sütőmargarin.

A krémhez: 1 evőkanál zselatinpor, 5 dl tejszín, 6 evőkanál kakaópor, 6 evőkanál porcukor.

Elkészítés:

A tojássárgájákat keverd habosra a cukorral. Add hozzá a lisztet, a kakaót, végül a habbá vert tojásfehérjét. Egy kis tepsit bélelj ki sütőpapírral, simítsd bele a masszát, és tedd előmelegített sütőbe. 180 fokon 10-12 perc alatt süsd meg. A sütőből vedd ki, majd borítsd tiszta konyharuhára, húzd le róla a papírt, és hagyd hűlni. A kihűlt tésztát lapjában vágd félbe, kend meg lekvárral. A csokoládét vízgőz felett olvaszd meg, dolgozd bele a sütőmargarint, és kend a lekváros lapra. Ha megdermedt, forró vízbe mártott késsel darabold 5-5 cm-es négyzetekre. A zselatint áztasd be, majd önts hozzá fél deciliter vizet, és olvaszd fel. Keverd el kevés tejszínnel, a kakaóporral, majd a többi tejszínt a cukorral verd habbá, és vegyítsd össze a zselatinos keverékkel. A masszát simítsd a tésztalapra, és tedd a hűtőbe dermedni. Rakosgasd rá a csokoládés négyzeteket, és a vonalukban vágd át a süteményt.

III. Hozzávalók:

A tésztához: 60 dkg liszt, 12 dkg sütőmargarin, 150 ml tej, 3 dkg cukor, 1,5 dkg élesztő, 2 tojás, csipet só.

A diós töltelékhez: 20 dkg darált dió, 15 dkg cukor, 150 ml tej, 5 dkg mazsola, reszelt citromhéj.

A mákos töltelékhez: 3-4 ek. baracklekvár, reszelt citromhéj, 20 dkg darált mák, 15 dkg cukor, 150 ml tej, 5 dkg mazsola.

Elkészítés:

A tejet a cukorral, élesztővel felfuttatjuk. A lisztet elmorzsoljuk a sütőmargarinnal, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, a csipet sót, a tojásokat, alaposan összegyúrjuk. Hűvös helyen pihentetjük, amíg elkészülnek a töltelékek. A diót és a mákot külön-külön leforrázzuk a cukros tejjel, ízesítjük citromhéjjal, mazsolával, a mákosat baracklekvárral is. A tésztát kinyújtjuk, 10x10 cm-es négyzetekre vágjuk. Minden tésztalap sarkába rakunk a töltelékből. Felhengergetjük, és kifli formára hajtjuk, a végeit összenyomjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. Megkenjük tojássárgájával, fél órát pihentetjük. Majd megkenjük tojásfehérjével, és langyos helyen újabb fél órát pihentetjük. 190 fokon szép pirosra sütjük.

**IV. Hozzávalók:**

A krémhez: 1 evőkanál rum vagy kevés rum aroma, 4 dkg kakaó, 10 dkg vaníliás cukor, 15 dkg sütőmargarin, 12 dkg kristálycukor.

A karamella-bevonathoz: 15 dkg cukor, 1 kávéskanál citromlé.

A tésztához: 6 tojás, 3,5 dkg olvasztott vaj, 12 dkg porcukor, 10 dkg liszt.

Elkészítés:

A tojásokat kettéválasztjuk. A fehérjét a cukor felével kemény habbá verjük, a maradék cukorral habosra keverjük a sárgáját. A fehérjét a sárgájába óvatosan belekeverjük, és óvatosan hozzáadjuk a lisztet, és a megolvasztott sütőmargarint. Olajozott, lisztezett sütőlemezre hat darab egyforma méretű, vékony, kerek lapot kenünk, és 180 C°-on megsütjük.

A krém elkészítése: a cukrot 0,5 dl vízzel felfőzzük, majd langyosra hűtjük. A vajat vagy sütőmargarint a kakaóval simára keverjük, és a langyos cukorszirupot fokozatosan belekeverjük, majd jól kihűtjük. A már lehűlt krémbe végül beletesszük a rumot és a vaníliás cukrot.

A karamellbevonat elkészítése: a cukrot a citromlével egy edényben állandó keverés mellett addig melegítjük, amíg karamellizálódik. Ekkor az egyik lapra ráöntjük a karamellt, és gyorsan elsimítjuk egy megvajazott pengéjű késsel, mert hamar megszilárdul. Az öt lapot megkenjük a krémmel, a hatodik lapot bevonjuk a karamellizált cukorral. Ha elsimítottuk a karamellt, akkor vágjuk egyenlő szeletekre és a tésztalappal együtt helyezzük rá a kész tortára. Oldalát megszórhathatjuk darált dióval vagy mandulapelyhekkel.

V. Hozzávalók:

A tésztához: 25 dkg liszt, 1/2 csomag sütőpor, 1 késhegynyi szóda-bikarbóna, 12 dkg sütőmargarin, 12 dkg cukor, 1 db tojássárgája, 1 dl tejföl, fél citrom reszelt héja és leve.

A töltelékhez: 3 db tojássárgája, 50 dkg túró, 15 dkg cukor, 1/2 citrom reszelt héja és leve, mazsola (elhagyható), 2-3 evőkanál baracklekvár.

A tetejére: 4 tojásfehérje keményre vert habja, 15 dkg porcukor, 1 csipet só, 1-2 csepp citromlé, 2-3 evőkanál baracklekvár

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, 1 cm vastagra kinyújtjuk és sütőpapírral bélelt tepsiben világosra sütjük, kb. 15 perc alatt, amíg a tészta teteje meg nem szilárdul. Kivesszük a sütőből, vékonyan megkenjük baracklekvárral, elsimítjuk rajta a túros töltelékét és a sütőbe vissza téve készre sütjük. A 4 tojásfehérjét a sóval, a citromlével és a cukorral kemény habbá verjük, majd a kész tésztára simítjuk, vagy nyomózsákba töltve rácsokat nyomunk 1 cm távolságra a tészta tetejére. A lekvárt felforrósítjuk, tortanyomóba töltjük és a résekbe töltjük. A langyos sütőbe visszatesszük, de csak annyi időre, hogy a hab rászáradjon.



3. Olvassa el a szöveget, és oldja meg a feladatokat!¹ / Read the text and make the exercises.

a) Keressen a szövegben szinonimát (azonos jelentésű szót) az alábbi szavakra:

/ Find synonyms in the text to the following words:

- a közelmúltban
- javasol
- kijelent
- információt szerez
- megérdemel
- eléggé
- tagadhatatlan
- határozottan
- mástól elzárva

Hungarikumnak tekintett sütemények

Nemrégiben indítványozta a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, hogy nyolc magyar süteményt is nyilvánítsanak hungarikumnak. Utánajártunk az édes nemzeti büszkeségeknek.

A Dobos torta mellett további hét olyan süteményt tartanak számon, amelyek eredeti magyar ínyencségek. Íme, a további jelöltek: pozsonyi kifli, Rigó Jancsi, grillázs, indiáner, Rákóczi túrós, somlói galuska, mignon. A magyar eredet jelzésre olyan termékek méltók, amelyeknek eredeti magyar származása kellőképpen bizonyítható, és így vitathatatlan. Fontos lehet az is, hogy valamennyire jellemző legyen a magyar szokásokra, történelemre és gasztronómiai múltra. Amint azonban látni fogjuk, a sütemények tekintetében nehéz kifejezetten magyar eredetű vagy kifejezetten csak Magyarországgal kapcsolatba hozható termékeket találni. A cukrászmesterség nagyon is nemzetközi tradíciókra épül, hiszen nem olyan régi szakma, és nem elszigetelődve fejlődött.

b) Írja be a helyet jelölő toldalékokat! / Write the endings which express place! (-ban/-ben; -n/-on/-en/-ön; -nál/-nél; -ba/-be; -ra/-re; -hoz/-hez/-höz; -ból/-ből; -ról/-ről; -től/-től)

Pozsonyi kifli a bécsi sütőmester től



1. ábra: A kép forrása: sutni-jo.blogspot.com

A pozsonyi kiflinek igen hosszú és érdekes története van, amelyből lássuk csak a főbb állomásokat:

A kifli elnevezést a törökök sikertelen ostroma után Wendler bécsi sütőmester találta ki. A város ___ kívül épült Szent István templom tornyá ___ a törökök kitűzték a félholdat, amit elvonulásuk után a városlakók azonnal visszacseréltek keresztre. A kitaláló ötlete az volt, hogy „megeteti” a félholdat az emberekkel kárpótlásul, amiért az ostrom alatt annyit koplaltak. A félhold alakú sütemény névadója a „Gipfel” – magyarul orom (templomcsúcs) volt.

Pozsony ___ sok-sok német és osztrák származású cukrász érkezett a századok során, ahogy Budá ____, Pest ___ és a monarchia országainak más részei ___ is.

A német sütőmesterek hozták magukkal a bejgli (Beugel) készítésének tudományát és hagyományát, a diós és mákos karácsonyi süteményt.

Ennek az ajándékozható, és gyerekeknek is adható kicsi formája lett a pozsonyi patkó a 18-19. században, amit szintén dióval (C betű alakú) és mákkal (patkó alakú) töltött formában készítettek.

¹ A szöveg forrása: http://hvg.hu/gasztronomia/20110905_sutemenyek_hungarikumok



A külföld ___ Pozsony ___ érkezett mesterek között volt Wendler Gusztáv is, aki a 19. század végén az egyik legfinomabb pozsonyi patkót sütötte. A másik híres süteménynek, a pozsonyi kétszersültnek is kitűnő készítője volt. Ő volt az első, aki Bécs ___, Budapest ___, sőt, Párizs ___ érkező megrendelésre is gyorsan szállította a gondosan csomagolt dobozos patkókat – napi frissességgel.

A pozsonyi kiflit a szlovák állam is sajátjának tekinti, ezért 2009-ben bejegyeztette az Európai Unió ___ a pozsonyi kiflit mint szlovák eredetű süteményt Bratislavský rožok néven.

c) Írja be a birtokos jelzőket! / Write in the possessive suffixes in the third person singular which express the owner (-a/-e; -ja/-je).

Rigó Jancsi sikertörténet_e



2. ábra: A kép forrása: www.mindmegette.hu

Rigó János cigányprímás muzsiká ___ tól, tüzes tekintet ___ től és jellegzetes, szenvedélyes, táncoló előadói stílus ___ től itthon és Európa nagyváros ___ iban is olvadoztak a női szívek a 19. században. Szép szerelmi történetként emlékeznek egyik legnagyobb, bravúros hódítás ___ ra. Egy párizsi hotel étterm ___ ben játszott már családos emberként, amikor a belga Chimay herceg dúsgazdag feleség ___ t sikerült meghódítania. Az asszonyt rögtön meg is szöktette (éjszaka, cigányruhás álcában), és később mindketten elváltak. Tízéves együttélésük legizgalmasabb

pillanat ___ hoz kapcsolódik ez a sütemény. Amikor egy pesti kávézóban Jancsi csokoládés, habos süteményt rendelt szerelm ___ nek, a cukrász úgy döntött, róla nevezi el azt. A sütemény hamar népszerűvé vált, ma is világszerte ismert. A hálátlan hercegnő később egy olasz pincérért hagyta el Jancsit, akivel mellesleg 8 millió dollárt vertek el utazás ___ ik során. Az akkori botrány minden lapban megjelent, így a sütemény is jól fogyott. A sütemény különlegesség ___ a barna szín árnyalat ___ inak váltakozás ___ és a vékony piskótalapok közé töltött csokoládés tejszínhab.

d) Olvassa el a szövegrészt, és definiálja az alábbi szavakat a szöveg segítségével!

/ Read the text and write a definition to the following words.

- gúnyvers
- ellenvers
- kugler
- minyon
- grillázs

Mignon, a kis édes francia



3. ábra: A kép forrása: szamosmarcipan.hu

A sütemény eredete a 17. századi Párizsba nyúlik vissza, ahol egy Mignot nevű cukrász 1665-ben megdöbbenve olvasta Boileau-nak, a kor neves költőjének róla szóló gúnyversét. Feldühödött és ellenverset íratott, melynek szövegével csomagolópapírt készítettett, és ebben adta át a süteményeket a vevőinek. Óriási sikere lett. Később az eredeti Boileau-féle átkozódást és a gúnyos ellenverset nyomatta a kis papírkosárcák két oldalára, és ezekbe tette azokat a kis

finomságokat, amiket készített. Az aprócska süteményekért így sokkal több pénzt kérhetett, mint konkurensei a tortákért, tehát sokszoros milliomos lett. A történetet Goethe is megírta, illetve később a francia Thomas operát írt a regényből *Mignon* címmel.



Hogy került a mignon a magyar asztra? Egy német származású, de Magyarországon dolgozó cukrász, Kugler Henrik mester csodálatos kis süteményeket készített, amelyeket kuglernek neveztek el. Egy másik pesti cukrász, a svájci-francia származású Gerbeaud 1884-ben átvette Kugler üzemét. Ő a kis süteményekre már nem használta a kugler nevet, csak minyonoknak hívta az apróságokat (a mignon a francia nyelvben kicsit, kedvest jelent). Híresek lettek a minyonjai a minőségük miatt.

Grillázs csak úgy



Jelentése: grill – rost; grillagé – rácsos, rostos-sütés, rácsos dísz tészta; pörkölés;

Keveset tudunk eredetéről. Egy 1932-es magyar szakácskönyv (Magyar Elek: Az *Ínyesmester szakácskönyve*) említi egy grillázsreceptet. Az égetett cukorból, dióval meghintett, egyszerű négyzetekre vágott és így kihűtött grillázs az öt órai teázás egyik lehetséges kínáló csemegéje volt a recept szerint.

4. ábra: A kép forrása: www.grillazstorta.hu

e) Írja be a szavakat a megfelelő helyre! A szavakhoz segítségül magyarázatot fűztem. / Write the words on the right place in the text. I made some comment as help.

eszelte ki = találta ki

lebzsel = szórakozott, töltötte az időt

figyelemmel kísérte = figyelte, tájékozódott róla

mutatványjaival = produkcióival, bemutatóival

intendánsa = szervezője, felügyelője, producere

fogyasztotta = megette

értesült = információt szerzett

mehagyta = utasította

Indiánér „a la Theater an der Wien”



5. ábra: A kép forrása: www.ismertseg.hu

Az indiánert Bécsben találták ki, és a bécsi cukrászdákban került először a pultra. Röviden a története: A bécsi Theater an der Wien színház 1) _____ volt a 19. század első felében gróf Pálffy Ferdinánd. A 19. századi magyar gazdag urak szokása szerint általában külföldön 2) _____, ott költötte el pénzét, főleg kártyán. A gróf 3) _____ Európa színházi életét és az ezzel összefüggő eseményeket kabarékban, mulatókban. Így 4) _____ arról, hogy egy indián artista járja Európa metropoliszait, s mindenütt meghódítja a közönséget csodás 5) _____. A grófnak sikerült a művészt néhány napi bécsi vendégszereplésre leszerződtetnie.

Ennek öröme Pálffy 6) _____ a szakácsának, hogy az első előadás estjére találjon ki valami olyan édességet, amelynek a színe hasonlít az indián művész arcbőréhez. Ekkor 7) _____ a szakács az indián fánkot. Amikor az első példányokat bemutatta, és a gróf megízlelte, tapsolt örömeiben. Majd megkérdezte konyhamesterét, hány segítőre van szüksége, mert ebből az újdonságból annyit kell készíteni, hogy a színház minden látogatója a belépéskor ingyen kapjon egyet. A fánk el is készült idejében, és a közönségnek annyira ízlett, hogy amíg



8) _____, csaknem megfedkezett a színpadon szereplő művésztől. Másnap egész Bécs a cukrászdákat rohamozta, és kereste az indiánert.

f) Írja be az igéket a megfelelő helyre!

/ Write the verbs on the right place in the text.

szerepelt, bevásárolták, származik, működött, nyert, találta ki, vált, adta

Rákóczi túrós a 20. századból



6. ábra: A kép forrása: www.mohakonyha.hu

Bár sokan azt hiszik, ez a sütemény sohasem volt a híres fejedelem, II. Rákóczi Ferenc kedvence, nincs is semmi köze a történelmi eseményekhez. De tény, hogy Rákóczi Jánosnak, neves 20. századi mesterünknek az alkotása a magyar cukrászat jó hírét viszi a nagyvilágba.

Rákóczi János 4 aranyérmét is 1) _____ Bécsben, Frankfurtban és Berlinben szakácsolimpiákon. Az 1958-as világkiállításon Brüsszelben a hatvanhat nemzetközi szakácsbíráskodás közül 2) _____ a legjobb hatba. A túrós

sütemény receptje eme brüsszeli világkiállítás óta 3) _____ ismertté, és a nemzetközi tekintélyt is megszerezte számunkra.

Somlói galuska nem Somlóról



7. ábra: A kép forrása: www.femina.hu

A tévhitekkel ellentétben a Somlói galuska nem a Balaton-felvidéki Somló-hegy közeléből 4) _____. Az igazi történet az, hogy az 1950-es évek végén a Gundel étterem legendás főpincére, Gollerits Károly 5) _____ a somlói galuskát, és Szócs József Béla cukrászmester készítette el. Az új desszerttel, szintén az 1958-as brüsszeli világkiállításon, nagy sikerrel és szakmai díj elnyerésével 6) _____. A nevet is ő 7) _____ a süteménynek, méghozzá a főtí Somlyó hegyről (nem a Somló hegyről), amelynek lábánál évtizedek óta élt a közeli Kisalag nevű faluban, ahol később a

saját cukrászdája is 8) _____. Úgyhogy bátran kijelenthetjük, ez aztán igazi hungarikum, és talán a címmel elérhető lenne, hogy csak az eredeti (elég bonyolult, de nagyszerű) recept alapján készült süteményt lehessen somlói galuskának nevezni és eladni.

Ezzel a sor végére értünk. Most itt nem szólunk a Dobos József cukrászmester keze alatt 1885-ben, a pesti Kecskeméti utcai műhelyében született tortáról, a dobos tortáról, hiszen ez már régóta megkapta a hungarikum címet. Nagyon fontos és aktuális felvetés volt az ipartestület részéről a cukrászati és desszertféleségek közül a további hungarikumok kiemelése és felvetése, de nem szabad szem előtt téveszteni, hogy ezek a receptek általában külföldi közvetítéssel vagy gyakran külföldi származású mesterek munkájaként jelentek meg Magyarországon.



4. Olvassa el újra a szöveget, és töltsé ki a táblázatot!
/ Read the text again and fill in the table.

PK = pozsonyi kifli, RJ = Rigó Jancsi, M = mignon, GR = grillázs, I = indiáner, RT = Rákóczi túrós,
 SG = Somlói galuska

| Állítás | PK | RJ | M | GR | I | RT | SG |
|--|----|----|---|----|---|----|----|
| Ez a sütemény már létezett a 18. században. | | | | | | | |
| Ezt a süteményt csak a 20. században alkották meg. | | | | | | | |
| Ez a sütemény (Buda)Pesten készült. | | | | | | | |
| Ebben a süteményben van dióféle. | | | | | | | |
| A sütemény készítője magyar származású. | | | | | | | |
| A sütemény készítője külföldi. | | | | | | | |
| Ehhez a süteményhez tévhitek kapcsolódnak. | | | | | | | |
| Ez a sütemény gazdaggá tette készítőjét. | | | | | | | |



Megoldások / Solutions:

1. Például: palacsinta, rétes, dobos torta, somlói galuska, gesztenyepüré, kürtös kalács stb.
2. I-B, II-D, III-C, IV-A, V-E
3. feladat:
 - a. közelmúltban = nemrégiben; javasol = indítványoz; kijelent = nyilvánít; információt szerez = utánajár; megérdemel = méltó valamire; eléggé = kellőképpen; tagadhatatlan = vitathatatlan; határozottan = kifejezetten; mástól elzárva = elszigetelődve.
 - b. a városon kívül; tornyára; Pozsonyba; Budára; Pestre; részeibe; külföldről; Pozsonyba; Bécsből; Budapestről; Párizsből; Európai Unióban
 - c. muzsikájától; tekintetétől; stílusától; nagyvárosaiban; hódítására; éttermében; feleségét; pillanatához; szerelmének; utazásaik; különlegessége; árnyalataiknak; váltakozása.
 - d. gúnyvers = egy olyan vers, amit valakiről írnak és ezt az embert kigúnyolják, kinevetik a versben; ellenvers = a gúnyvers ellen írt másik vers; kugler = Henrik Kugler által készített kis sütemények, mignonok; mignon = francia aprósütemény, melyet először egy Mignot nevű cukrász készített el, és Magyarországon Gerbeaud készítette őket; grillázs = égetett cukorból és dióból készített teasütemény.
 - e. 1-intendánsa; 2-lebzselt; 3-figyelemmel kísérte; 4-értésült; 5-mutatványaival; 6-meghagyta; 7-eszelte ki; 8-figyasztotta.
 - f. 1-nyert; 2-beválasztották; 3-vált; 4-származik; 5-találta ki; 6-szerepelt; 7-adta; 8-működött.
4. feladat:

| Állítás | PK | RJ | M | GR | I | RT | SG |
|--|----|----|---|----|---|----|----|
| Ez a sütemény már létezett a 18. században. | X | | X | | | | |
| Ezt a süteményt csak a 20. században alkották meg. | | | | | | X | X |
| Ez a sütemény (Buda)Pesten készült. | | X | | | | X | X |
| Ebben a süteményben van dióféle. | X | | | X | | | X |
| A sütemény készítője magyar származású. | | X | | | | X | X |
| A sütemény készítője külföldi. | X | | X | | X | | |
| Ehhez a süteményhez tévhitek kapcsolódnak. | | | | | | X | X |
| Ez a sütemény gazdaggá tette készítőjét. | | | X | | X | | |

5.