



Arany B árány

É T T E R E M • R E S T A U R A N T

*Arany B árány*

*É t t e r e m*

I. osztály

*É t l a p*  
*Menu Card*

# Mátyás király meg az igazmondó juhász

## Mese az aranszörű báránról

Elment a burkus király Mátyás királyhoz. Mint pajtások köszöntötték egymást.

Mondja a burkus király:

- Azt hallottam, hogy magának aranszörű báránya van!
- Igaz – mondja Mátyás –, van nekem a juhaim közt egy aranszörű báránom, meg van egy olyan juhászom, hogy az még sosem hazudott.

Mondja a burkus király:

- Én megmutatom, hogy fog hazudni!
- De – mondja Mátyás király – nem hazudik ez, olyan nincs!
- De én megmutatom, hogy hazudik, mert én megcsalom, de úgy hogy muszáj, hogy hazudjon.
- Fogadok akármibe, hogy nem hazudik – mondja Mátyás király. – Fele országomat odaadom.
- Én is odaadom fele országomat, ha nem hazudik – mondja a burkus király.

Jó, kezdet fognak. Avval jó éjszakát mond a burkus király, és megy haza, a szállására. Ott felöltözött a burkus király közönséges parasztgúnyába, és indult ki rögtön a tanyára, a juhászokhoz. Köszönti a juhászt.

Az visszaköszönti:

- Isten hozta, király uram!
- Honnét ismeresz te engemet, hogy én király vagyok?
- Megismerem én a szaván, hogy maga király – mondja a juhász.

Azt mondja a burkus király:

- Adok én neked sok pénzt, ráadásul hat lovat meg hintót, csak add nekem az aranszörű bárányt.
- Jaj – mondja a juhász –, a viláért se adnám, mert felakasztana Mátyás király.

Még több pénzt ígért neki a burkus király. De nem, a juhász nem állt kötélnek.

Hazamegy nagy búsán a burkus király a szállására, és csak búsul és búsul.

Ott volt a lány is.

- Ne búsuljon – mondja az a lány –, mert elmegyek én ahhoz a juhászhoz egy csomó színarannyal: én majd megcsalom!

Vitt egy ládácska szinaranyat a lány és egy üveg bort, jó mézesen, hogy a juhászt megcsalja. De azt mondja neki a juhász, hogy neki nem szűkös a pénz!

Mátyás király meg felakasztja, ha megtudja, hogy hova lett az aranszörű bárány.

Addig-addig beszélt a lány, addig incselkedett, hogy végül megitták a bort is.

De a lánynak kellett előbb inni belőle. Látni akarta a juhász, nem tett-e valami étőt beléje. Nem.

A bortól olyan kedve kerekedett aztán a juhásznak, hogy utoljára azt mondja: odaadja a bárányt, ha a lány hozzámegy rögtön feleségül. Pénz neki nem kell, mert pénze van elég.

Sokat szabódott a leány, de végül mégis beleegyezett.

Azt mondja aztán a lány a juhásznak:

- Nyúzd meg a bárányt, a húst edd meg, mert nékem a húsa nem kell, csak a bőre! Megnyúzta a juhász. Hazavitte a lány nagy örömmel az apjának az Aranszörű báránynak a bőrét. No, örvendezett az apja, hogy a lány meg tudta csalni a juhászt. Eljött a reggel, búsult a juhász, hogy mit mondjon ő most Mátyás királynak, hogy ne tudja meg, hogy az aranszörű bárány elveszett. Indult a kastélyba, és útközben elpróbálta, hogyan is fog hazudni, ha a király elé kerül. Beszúrta botját egy egérlyukba, a kalapját reátette a botra. Elhátrált aztán tőle, meg feléje ment, köszöntötte király uramnak.

Mondta a király nevében saját magának:

- Mi újság a tanyán?

Mondta erre ő, a maga nevében:

- Ott biz nincs más, csak az, hogy az aranszörű bárány elveszett; a farkas megette!

Mikor kimondta, megijedt.

- Hazudsz, mert akkor a többi is megette volna!

Avval kivette a botját, és ment tovább a király kastélya felé. Ismét talált egy egérlyukat, ismét beléte a pálcáját, reá a kalapját, és köszöntötte király uramnak a botot.

- Mi hír a tanyán?
- Nincs egyéb, csak az aranszörű bárány bedöglött a kútba.
- Hazudsz – vélte hallani a király hangját –, mert a többi is bedöglött volna.

Ismét kivette a pálcáját, és ment tovább, a kastély felé. Harmadszor is talált egy egérlyukat, beléte a pálcáját, reá a kalapját, és köszöntötte király uramnak a botot.

- Mi újság a tanyán?
- Ellopták az aranszörű bárányt.
- Hazudsz – mondta a király –, mert a többi is ellopták volna.

Kivette most is a kalapját meg a botját, és ment tovább, Mátyás király palotájába.

A burkus király is ott ült az asztalnál a lányával. Bemegy a juhász, és köszönti a két királyt és a lányt is. A bőrt már odavitte volt. Mátyás királynak a burkus király, és most várták mind, hogy hazudik-e a juhász. Mert ha hazudott volna, Mátyás király a fogadással elvesztette volna a fele királyságát.

- Mi újság a tanyán? – kérdi Mátyás király.
- Nincs semmi egyéb, mint hogy az aranszörű bárányt egy szép fekete báránnyal elcseréltem.

Nagy volt Mátyás király öröme.

- Hát hozd bé a bárányt! – mondja a juhásznak.

De azt mondja a juhász:

- Ott ül középhelyt, a két király közt.
- Éljen! – mondta Mátyás király a juhásznak. – Nem hazudtál! Ezért néked adom a burkus királynak a fél országát, amit tőle elnyertem.
- No – mondja a burkus király –, én is odaadom a lányom, úgymint megszerették egymást.

És így lett a juhászból burkus király.

# *Kedves Vendégünk!*

*Szeretettel köszöntjük Önt az Aranybárány étteremben!*

Az Arany Bárány éttermet, Budapest egyik leglátogatottabb helyén, történelmi belvárosának szívében, a Vörösmarty teret az Erzsébet térrel összekötő Harmincad utcában, közvetlenül Nagy-Britannia Nagykövetsége szomszédságában, 2003 augusztusában családi vállalkozás keretében újítottuk fel, illetve nyitottuk meg.

Egyedülálló bárányválasztékunk mellett a magyar konyha egyszerű és különleges ízeit, a honfoglalás kori ételektől a mai specialitásokig, válogatott boraink élvezetével kínáljuk.

*Kívánjuk, érezze jól magát!*

# *Dear Guest,*

*You are welcome to the Gold Lamb restaurant!*

The Gold Lamb restaurant was renewed and opened in august 2003 and now is functioning as a family business. It is situated in one of the most frequented areas of Budapest, in the heart of its downtown (in the Harmincad street, which connects Vörösmarty and Elisabeth squares, next to the Embassy of Great Britain.)

We offer a unique selection of lamb, besides the simple and special flavours of the hungarian cuisine-from the Hungarian Conquest to the today's specialities. And all these with the joy of the special wines coming!

*We wish you to have a good time!*

## HONFOGLALÁS KORI ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK

(Kb. 1300 éves útmutatások alapján készített ételek)

### FOOD SPECIALITIES FROM THE HUNGARIAN CONQUER

(based on 1300 years old guidances)

#### 1. Álmos fia, Árpád magyar fejedelmi áldos

(Áldos: a hun-magyar áldozati ételek általános elnevezése, mely a hosszú lével készült, leve-ses áldozati ételekre vonatkoznak.)

Szürkemarha és rackabarány combjából készített, különlegesen fűszerezett és ízesített, zöldséges áldos (leves). Ízek: magyar gyökert, tárkonyos, csomboros, enyhén édes, savanykás ízek.

#### Álmos' son, Árpád hungarian princely áldos

(Áldos is the general name of the Hun Hungarian sacrificial meals which was being made with „long liquid”.)

It is made of beef, leg of lamb and special spices and flavours.

(in Hungarian „gyökert”, slightly sweet and sour flavour with tarragon and thyme)

#### 2. Bor Tengri áldos.

Fantasztikus fehérboros hideg gyümölcsleves, alma, sárgadinnye és szőlőszemek valamint különleges fűszerek felhasználásával. Jellemző ízek: sejtelmes, édes – savanykás íz háttér.

#### Wine Tengri áldos (soup)

It is a cold fruit soup made with white wine, with apple, melon, grapes and special spices. The characteristic flavours are a kind of „mystical”, sweet sour in the background

#### 3. Tavasz napköszöntő keverény (friss saláta)

Keverény: Olyan tavasz, nyári, őszi vagy éppen télen föllelhető zöldségek vegyes keverékéről van szó, amit vagy önmagukban, vagy további ízesítéssel fogyasztunk..

Friss zöldségekből, madársárlátából, hagymafüvből, zöldhagymából készül, zsályás, bazsalikomos citromos öntettel, jércesüténnyel tálalva

#### Sun welcoming Spring mixture („keverény”) – fresh salad

Keverény: It is a mixture of spring, summer, autumn and winter vegetables, which can be eaten on their own, or with added condiments.

It is made of fresh vegetables, spring onion, oniongrass, with sage, basil and lemon dressing, served with fried chicken.

#### 4. Borsvári zöldségszömörccsög

Gőzben párolt zöldséges szömörccsög juhsajttal.

(Szömörccsög: a gombóc régi elnevezése.)

#### Vegetable dumpling („szömörccsög”) from Borsvár

It is a vegetable dumpling, which is steamed and served with sheep's milk cheese („szömörccsög” is the ancient name for „dumpling”).

## 5. Tabuzaba besenyő vaddisznóüstöny fejlevelűs csücsörrel

**Üstöny: mint az áldos, de rövid lével. (pörköltszerű)**

Vaddisznó combból készülő, pörköltszerű étel, melyet káposztával töltött csücsörrel (raviólihoz hasonlít) tálalunk.

Uralkodó íz: édes – savanykás különleges ízkombináció.

**Tabuzaba besenyő wild boar, „üstöny” with „csücsör”**

**Üstöny: Is like the” áldos”, but with”short liquid”(like the stew)**

*This is a stew made of wild boar legs, served with” csücsör”(is like the ravioli), stuffed with cabbage.*

*The dominant flavour is a special mixture of sweet and sour.*

## 6. Vasvári báránysütény fokhagymás padlizsánmártással és gyömbéres, párolt uborkával

Sütény: sült

Fokhagymával tűzdelte, borssal és sóval ízesített báránysült, melyhez fokhagymás, fehérboros mártást és gyömbéres párolt uborkát kínálunk.

Jellemző íz: a fokhagymás padlizsán harmóniája a bárányhússal.

**Fried lamb („sütény”) from Vasvár with garlic aubergine sauce, and ginger steamed cucumber.**

Sütény: Fried

*It is a barded fried lamb flavoured with salt, pepper and garlic, served with garlic sauce -made with white wine-, and with garlic steamed cucumber.*

*The most characteristic flavour is the garlic cucumber harmonising with the lamb.*

## 7. Torbágy-erdei bogasütény párolt erdei gombával és szőlővel, gombás bodzalekvárral

Vörösborban pácolt szarvasbélzinszeletek párolt erdei gombával és szőlőszemekkel tálalva. Tejfölös, magyar áldosgyökettel ízesített erdei gombás bodzamártást adunk mellé.

**„Bogasütény” from the Torbágy forest with steamed mushrooms and grapes, served with mushroom elder jam.**

*There are slices of deer sirloin which are roasted in red wine and are served with steamed mushroom and grapes. We serve it with elder sauce and mushroom with sour cream.*

## 8. Gerécrevi kacsasütény feketeribizskés párolt almával

Vörösborban pácolt gyömbéres kacsasült, feketeribizskés párolt almával tálalva. Citromfűves mártásba kevert szőlőszemeket adunk hozzá. Kellemes, gyömbéres, édes-savanykás izhatás jellemzi.

**Fried duck from Gerécrev with steamed apple and black currant**

*This is a fried duck marinated in red wine, roasted with garlic, served with black currant steamed apples. We offer this course with grapes mixed in lemon-balm sauce. The gingery, sweet-sour taste characterises it the most.*

## 9. Tündérlirálynő töltött aranyalma

Mézes illatos sült alma, bodzalekváros és kókuszos izhátterrel.

Aszúboros, bodzalekváros öntettel tálaljuk.

**Fairy Queen stuffed apple**

*Aromatic fried honey apple with coconut and elder jam flavour.*

*Served with elder jam dressing made with „Aszú” wine.*

## A MAGYAR KONYHA EGYSZERŰ ÉS KÜLÖNLEGES ÍZEI

### THE SIMPLE AND DELICIOUS TASTES OF OUR HUNGARIAN CUISINE

#### HIDEG ELŐÉTELEK

##### COLD APPETIZERS

10. **Füstölt pisztráng kapros mártással, tormával**  
*Smoked Trout with Dill Sauce and Horse-Radish*
11. **Gyömbérrel és szegfűszeggel párolt hideg libamáj**  
*Cold Goose-Liver Braised with Ginger and Clove*
12. **Libamájpástétom almasalátaágyon**  
*Goose-Liver Paty in Apple Saladbed*
13. **Nyers sonka sárgadinnyével**  
*Melon with Raw Ham*
14. **Házi vegyes ízelítő – disznósajt, libamájpástétom, füstölt marhanyelv**  
*Mixed for Taste – Home Made Pork Cheese, Goose-Liver Paty, Smoked Ox-Tongue*

#### LEVESEK

##### SOUPS

15. **Fácánhúsos erőleves fürjtojással**  
*Pheasant Meat Soup with Quail Egg*
16. **Krémleves friss zellerből, fűszeres pirítóssal**  
*Celery Cream Soup with Spicy Crouton*
17. **Tárkonyos báránraguleves**  
*Lamb-Broth (Ragout Soup) with Tarragon*
18. **Gulyásleves bográcsban**  
*Goulash Soup in Kettle*
19. **Szegedi halászlé – bográcsban**  
csészében  
*Fish Soup „Szeged”Syle – in a Kettle  
Or in a Cup*

#### MELEG ELŐÉTELEK

##### HOT APPETIZERS

20. **Hortobágyi palacsinta /db**  
*„Hortobágyi” Pancake/p*
21. **Káposztás gölödín – szalonnapörccel és reszelt sajttal**  
*„Gölödín” with Toasted Bacon and Grated Cheese*
22. **Báránhúsos paprika falatok, fokhagymás paradicsommártással**  
*Tiny Bites of Roasted Lamb Meat and Paprika with Garlic Tomato Sauce*

## SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

### POULTRY DISHES

23. **Kisalföldi libamáj roston sütve – almás burgonyafánkkal**  
*Grilled Goose-Liver Kisalföld Style with Apple-Potatoes Fritters*
24. **Tanyasi paprikás csirke – galuskával**  
*Chicken Stew „Village” Style with Dumplings*
25. **Rántott pulykamellfilé – burgonyapürével**  
*Fried Turkey s Breast Fillet with Mashed Potatoes*
26. **Rostonsült csirkemell filé – sajttal süttött zöldségekkel, sült burgonyával**  
*Grilled Chicken Breast Fillet with Fried Vegetables, Cheese and Potatoes*
27. **Tokaji szamorodniban pácolt jércemell, mézes kajsziparackmártással, burgonyagombóccal**  
*Chicken Breast Fillet marinaded in Tokaji Szamorodni, with Apricot Sauce and Potato Balls*
28. **Fokhagymás libacomb – párolt vöröskáposztával – burgonyafánkkal**  
*Goose Leg with Garlic, Steamed Red Cabbage and Potatoes Fritters*

### BÁRÁNYHÚSBÓL AJÁNLJUK

#### LAMB DISHES

29. **Bárányszűzpecsenye grillezve – zöldséges rétéssel – rozsmaringos, hagymás burgonyatornyocskával**  
*Grilled Lamb Medallions – with Vegetables Strudel and Potatoes Pinnacles with Rosemary and Onion*
30. **Báránlapocka egészben, kemencében sütve – káposztás gölödinnel tálalva**  
*Shoulder of Lamb Baked in Oven with „Cabbagegölödin”*
31. **Báránycsülök kemencében sütve, tepsis burgonyával**  
*Shin of Lamb Baked in Oven with Potatoes*
32. **Cigánynyárs – bárányhús, csirkemell, sertés szűzpecsenye – lapcsánkával**  
*„Gipsy Spit” Lamb Meat, Chicken Breast Fillet of Pork Meat on the Spit with „Lapcsánka”(Potato Tartlet)*
33. **Bárányból készült zöldséges húspogácsa – juhsajttal töltve – fokhagymás, olivabogyós, paradicsomszósszal – rizzsel**  
*Small Grilled Meat Balls Made of Lamb-Meat and of Vegetables, Stuffed with Ewe Cheese, Tomato – Garlic – Olive Sauce and Rice*
34. **Báránypörkölt – főtt burgonyával**  
*Lamb Stew with Steamed Potatoes*
35. **Főszakács bárányos fatálja – 2 személyre**  
*Lamb Speciality of the Chef on a Wooden Plate for Two Person*

## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

### PORK DISHES

**36. Erdélyi grill fatányéros**

*Transylvanian mixed grill*

**37. Sertésszűzpecsenye libamájjal töltve, bacon szalonnában sütve  
– Hollandi mártással – tepsis burgonyával**

*Mignon filet, Stuffed with Goose Liver, Rolled and Backed in Bacon, with Holland sauce – Chateau Potato*

**38. Magyaros szűzermék – karikaburgonyával**

*Medallions of Porc „Hungarian” Style with Sauté Potatoes*

**39. Paprikásan pácolt grill tarja – lapcsánkával – sült paprikával**

*Grilled Spare Rib Marinated in Red Pepper with „Lapcsánka” and Fried Paprika*

## BORJÚ ÉS MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

### VEAL AND BEEF DISHES

**40. Borjúgerinc pácolva (400 gr), grillen sütve – spárgával, gombával –  
béarni mártással – héjábansült burgonyával**

*Marinated and Grilled Veal Saddle – Asparagus, Mushrooms – with Béarn Sauce – Potatoes Baked in Their Jackets*

**41. Rántott borjúszelét – vajás zöldségekkel, hasáb burgonyával**

*Breaded Veal Collops with Buttered Vegetables and Fried Potatoes*

**42. Bélszínseletek Budapest módra – vegyes körettel**

*Tuornedos „Budapest” Style with Mixed Garnishment*

**43. Beefsteak libamájjal és gombával –  
Bikavér mártással – részeses körtével**

*Beefsteak with Goose Liver and Mushrooms with „Bikavér” Sauce and „Topsy” Pears*

**44. Marhapörkölt– sós burgonyával**

*Beef Stew with Salted Potatoes*

**45. Rablöhús nyárson – flambírozva – zöldekkel  
és laponsült burgonyával**

*„Robber” Mix Meat Served on a Spit – Flambéed – and served with Vegetables and Flat Fried Potatoes*

## VADÉTELEINK

### GAME DISHES

**46. Fácán – kemencében sütve – párolt gyümölcsökkel  
burgonyapürével**

*Baked Pheasant with Steamed Fruits and Mashed Potatoes*

**47. Fél tucat vadkacsacomb – fahéjas-narancsmártással –  
burgonyafánkkal**

*Half a Dozen of Wild Duck Legs, – Orange Sauce with Cinnamon, Potato Doughnut*







## A HUN-MAGYAR ÁLDOZATI ÉS FEJEDELMI KONYHA ELNEVEZÉSEI ÉS EGY KIS BETEKINTÉS A HONFOGLALÁS KORI VILÁGBA.

Dr. Cey-bert Róbert Gyula a magyar gasztronómia professzorának tudományos kutatásai és könyvei alapján.

*„Minden étel nevéhez jellempes érzelmi értékek, emlékek, ízek, illatok kötődnek. Az elnevezés földidőző képessége, jellempes tartalma, kiejtésének dallamossága, belső hangulata, magyarossága jó vagy rossz irányban befolyásolhatja az embert.”*

*A hun-magyar áldozati és fejedelmi konyha bemutatása során megkíséreltünk olyan ételeket az étlapon szerepeltetni, melyek számunkra igen nagy élményt nyújtottak. A régi, részben elfelejtett szavak, elnevezések magyarázata:*

- ❖ áldos: a hun-magyar áldozati ételek általános elnevezése, amelyet könyvünkben csak a hosszú lével készült, leveses áldozati ételekre alkalmazunk (mint a gulyás) (l.még üstöny),
- ❖ baligány: párolt, darált hal, összedolgozva más alapanyagokkal, fűszerekkel, káposzta-, torma- vagy szőlőlevélbe göngyölve,
- ❖ csipetkény: csipetke,
- ❖ csücsür: derelyeszerű tésztába töltött, főtt készítmény ( mint az olasz ravioli),
- ❖ ékkarakány: hajszálvékonyra vágott hal vagy hússzelet (mint az olasz carpaccio),
- ❖ fejlevelű: káposzta,
- ❖ fonálgurány: hosszú (spagettiszerű), gyúrt tészta,
- ❖ füstölény: füstölt készítmény,
- ❖ ginzény: ginseng,
- ❖ gönbögy: gombóc, gombócszerű töltött tészta,
- ❖ gőzölény: víz- vagy borgőzben párolt étel,
- ❖ gyököt: fűszerkeverék, fűszerkoncentrátum,
- ❖ gyökfű: petrezselyem,
- ❖ gyurány: gyúrt tészta,
- ❖ hagymafű: snidling, metélőhagyma,
- ❖ házas: házasított bor (franciául: cuvée),
- ❖ hungyök: koriander,
- ❖ ízlény: előétel, ízelítő,
- ❖ izogány: hússal, fűszerekkel, zöldséggel ízesített kelény (mint a pizza),
- ❖ karakány: nyers húsból, nyers halból készített étel,
- ❖ kelény: lapos, lángoszerű kenyér (langalló),
- ❖ keverény: friss salátakészítmény,
- ❖ kötöny: bélbe töltött darált készítmény ( kolbász, hurka),
- ❖ mézelény: mézzel ( cukorral) édesített sütemény, torta?
- ❖ monyád: galuska
- ❖ napkirályvirág: krizantén,
- ❖ nyárad: friss zöldségléből készült ital,

- ❖ őrlény: teljesőrlésű liszt,
- ❖ ötükény ízek: az öt alapíz (édes-savanyú-sós- keserű-csípős) együttes megjelenése,
- ❖ párlány – parolány: párolt készítmény,
- ❖ sáfránygyömbér: kurkuma,
- ❖ savamány: savanyított hal (ruszli), savanyított zöldség,
- ❖ siklóhal: angolna,
- ❖ süteny: sült hús,
- ❖ süttöny: olajban kirántott darált hús vagy zöldségkészítmény,
- ❖ szamsza: tésztába töltött, sütőben sült készítmény,
- ❖ szögpaprika: csilipaprika,
- ❖ szömörcsög: gombócszerű, párolt vagy sült készítmény,
- ❖ telény: teljesőrlésű lisztből készített vastag palacsinta,
- ❖ tikmony: a tojás régi magyar neve,
- ❖ tökörke: cukkini,
- ❖ tündény: teljesőrlésű lisztből készített vastag palacsinta,
- ❖ turfú: majoránna,
- ❖ tündérfű: rozmaring,
- ❖ új hordós bor: új tölgyfahordóban érlelt bor (barrique),
- ❖ üstöny: az áldos rövid levű változata ( mint a pörkölt),
- ❖ vízibúza: rizs,
- ❖ zöldelény: zöldség.

## A HUN – MAGYAR KONYHÁBAN HASZNÁLTATOS FŰSZEREK

Tárkony, citromfű, kömény, zsálya, csombor, bazsalikom, ánizs, izsóp, tündérfű (rozmaring), kakukkfű, szurokfű, kapor, vasfű, turbolya, mirhafű, komló, rózsaszirm, fehér üröm, fehér mustár, áfonya, ibolya, hungyök, kömény, körömvirág, bársonyvirág, kerti sarkantyúka, krizantén, fekete ribiszke.

Vadon termő fűszerfűvek és ízesítők: vizitorma, kakukktorma, csabaire, pipacs, vöröshere, galagonya, őszirózsafű, borágó, boldogasszony – tenyere, mertilapu, cickafark, víziment, kálmosgyökér, bojtorján, csalán, szentlászlófű, deréce veronika, mezei katáng, lucerna, saspáfrány, fekete nadálytő, tyúkhúr, kövén porcsin, borbálfű, kamilla, pitypang, réti bakszakáll, ragadós galaj, terebélyes laboda, mezei zsásza, vadrepce, galambeg, sziksofű, tarlórépa, kígyógyökérfű keserűfű, medvehagyma, aszat, mezei sóska, kányaszombor, erdei mályva, angyalgyökér.

Trópusi fűszerek: bors, szerecsendió, kardamon, sáfrány, gyömbér, szegfűszeg, sáfránygyömbér, galanga, fahéj, vanília, kókuszdió, szezám, babérlevél, szerecsendió – virág, csillagánizs.

Gyöketek: a gyöketek ősi konyhánk ízvilágának a lelkét alkotották. Ízesítő koncentrátumoknak is nevezhetjük őket, amelyeket különböző zöldséggyökerek, zöldséglevelek, friss és szárított fűszerfűvek, gyógynövények, trópusi fűszerek keverékéből állították elő, majd összefőzték ételünkkel.

- ❖ hun gyökér: sárga színvilág, sejtelenen összecsempő, határozott ízek
- ❖ avar gyökér: enyhén piros színvilág, kellemesen édes – savanykás, illatos, trópusi fűszerekkel vezetett harmonikus ízvilág,
- ❖ magyar gyökér: élénkzöld színek, markáns ízek, gazdagon használt friss fűvek.

## ÁLDOSOK

Az áldos hosszú lére eresztett, leves jellegű étel. Készítése során a többféle húst zöldségekkel, friss füvekkel, fűszerekkel, gombákkal, esetleg gyümölcsökkel főzzük össze. Az alapízítésre a kiválasztott gyökertet használjuk. Az áldost természetesen hús nélkül is lehet főzni, zöldségekből vagy gyümölcsökből.

Zsiradékot és olajat viszont soha nem használhatunk.

### 1. ÁLMOS FIA, ÁRPÁD MAGYAR FEJEDEMI ÁLDOS

Jelképérték: Álmos és Árpád a honfoglaló fejedelmek. Anonymus a „Gesta Hungarorum” krónikájában, Álmos születésével kapcsolatban lejegyezte az Attilától származó fejedelmi család „Turul” legendáját, amely a leszármazottak táltosképességét jelképezte:

*„Nyolcszáz és tizenkilencben Szkítia nagy vezért kapott ki, a hatalmas Magógnak nemzetségéből származott. Ügyek volt e nemes személy, aki nőül kérte és vette Onedbelia vezérnek Emese lányát, mert szerette. Ettől fia született, kit Álmosnak neveztek el, de a névadás fényét még egy csodás eset növelte. A várandós anya álma isteni látomást jelez: turulmadár szállt rá, mintegy teherbe ejtve őt, s jel ez! Egyszersmind úgy tetszett neki, hogy méhéből forrás buggyan és ágyékából nagy királyok, dicső sora előbukkan.”*

*Árpád méltó utódja volt honfoglaló apjának, aki őt  
– Anonymus szerint – Hung várában valóban vezérré tette:*

*„Aztán Álmos és övéi bevonultak Hung várába, Istennek áldoztak,  
beletelt négy napnyugtába. Közben végig lakomáztak.  
Ott tartott Álmos tanácsot, mind megesketvén övéit, vezérré tette Árpádot.”*

Árpád a 900-as évek elején Attila ősének Kárpát-medencei örökét teljes egészében visszafoglalta, és ezzel befejezte a hon visszafoglalását.

Hozzávalók: szürkemarha comb, rackabarány comb, magyar gyökert, vöröshagyma, erdei gomba, sárgarépa, uborka, fokhagyma, tárkony, csombor, kefir, tokaji aszú, méz, citromlé, citromhéj, spenót, bors, fehér virág, só

## 1. BOR TENGRI ÁLDOS.

Jelképték: az első hun szó, amelyet a kínai krónikák feljegyezték Kr. u. a II. századból az Istent jelentő „Tengri”. „Tengri” az első lejegyzett magyar „isten” szó „ten” szótagja szintén a hun „Tengri”-ből alakult ki. A „bor” szintén ősi hun szó. Jelentése szürkés, ezüstfehér színre utal, mely ugyanúgy kifejezi az ég hajnali szürkésfehér színét, a föld szürkés színét mint az újjászületést. A kínai krónikák szerint a hunok és az őket követő türkök egyik szent helye a – Kelet-Altájban található – Bor Tengri hegy volt, ahol a Föld és az Újjászületés Istenének (Boldogasszony) mutattak be áldozatot. A bor szó átvitele az erjesztéssel előállított szőlőlére akkor következett be, amikor a hunok a szőlőlé erjedésekor keletkező, a fehéresen habzó mustot a bor szóval jelölték. Később már csak a teljesen megerjedt italt hívták így. Bor szavuk ősi szimbolikai tartalma visszavisz tehát a magyarság legősibb istenfogalmának csodálatos jelképrendszeréhez, a hithez az örökös megújulásban és újjászületésben.

Hozzávalók: Tokaji Aszú, Tokaji furmint, alma, sárgadinnye, tündérfű, méz, sáfrány, citromhéj, avar gyökét, mazsola, szőlőszem, citromlé, kókusztejpör, 1 vaníliarúd, só.

## 2. TAVASZI NAPKÖSZÖNTŐ KEVERÉNY

Jelképték: tavasz a honfoglaló magyarságnál. A honfoglaló magyarok, hasonlóan más lovaskultúrájú népekhez, harmóniában éltek a természettel, az évszakokkal, az évszakok állati és növényi termékeivel. A tavasz a természet megújulását és újjászületését jelentette. A tavaszi napot, a tavaszi újjászületést táltosaik vezetésével, szertartásosan megünnepelték, és nagy áldomásokat tartottak. A tavaszi napköszöntő ünnepi áldomásai után indultak el állataikkal, a folyópartokat követve, a nyári szállásra.

Hozzávalók: tavasszal található ehető virágok és zöldségek, madársaláta, ibolyavirág, hagymafű, zöldhagyma, só.

Öntet: napraforgó olaj, citromlé, zsálya, bazsalikom,

Elkészítés: az alapanyagokat jól megmossuk, összevágjuk és összekeverjük a keverényöntettel.

## 4. BORSVÁRI ZÖLDELÉNYSZÖMÖRCSÖG

Jelképték: a honfoglalás története – Bors vára építése.

*„Kiküldetve, mikoron a Garam vizénél ügettek, egy szarvas futásnak eredett, egyenesen fel a hegynek. Bors gyorsan üzőbe fogta, s a hegyormon legyilkolta, majd egy gondolata támadt, s szétnézve elhatározta. Várat kell itt emeltetni! S már gyűjtött is sok várnépet, s egy magas hegyen építtetett egy jó erős várat és szépet. Egyszermind a saját nevét tulajdonát ruházta rá, úgyhogy Bors várának hívják, s ki most él, tanú bíz rá. Innen csapataival ő a Zólyom – erdőig hatolt, hol kővárat emelt, mely ma Borsséd-Zólyom néven lakott.”*

(Anonymus: Gesta Hungarorum)

Hozzávalók: őrlény (liszt), uborka, sárgarépa, fehérrépa, zellerszár, tárkony, tikmony (tojás), tejföl, bors,só.

## 5. TANUZABA BESENYŐ VADDISZNÓÜSTÖNY FEJLEVELŰS CSÜCSÖRREL

Jelképérték: a honfoglalás története- Tanuzaba besenyő vezér.

Az etelközi besenyő támadással kapcsolatban sok hamis nézet terjedt el. Ma már bizonyosra vehető, hogy a hatalmas besenyő támadásnak leírt esemény nem volt más, mint egy kisebb csetepaté, amelyet a magyarság utóvédéi vívtak a besenyőkkel. Az utóvédek különben visszaverték a besenyőket. A honfoglalás idején több besenyő vezér csatlakozott harcosaival a magyarsághoz, ezt Anonymus is megemlíti:

*„Ugyanakkor a besenyők földjéről jött egy vezéri nemzetségből való vitéz, fura neve volt neki. E besenyő Örkönd apja, közelebről: Tanuzaba, kitől a Tomaj nemzetség jön, s így azoknak ősapja. Neki Taksony lakóföldet és kemeji ugarat ad a Tiszáig, hogy van egy rév, melynek rövid neve: Abád. Tanuzaba, Taksony vezér unokája: Szent István király idejéig él, s új hitre térni nem kíván. Ám, míg István király igéit hirdette, ő a szilaj magyarjait bizony meg is keresztelte. De Tanuzaba átallott kereszténnyé lenni, s Abád révében nejestől inkább élve temettette magát. Viszont Örkénd, az ő fia keresztény lett, s neve omen: hőst jelent, ki Krisztussal él együtt mindörökké. Ámen!”*  
(Anonymus Hungarorum)

Hozzávalók: vaddisznóhús, vöröshagyma, avar gyökert, gyömbér, fahéj, méz, őrlény ( teljesőrlésű liszt ), fejlevelű ( káposzta ), tikmony (tojás ), kakukkfű, citromlé, citromhéj, sárgarépa, fehérrépa, tejföl, bodzalekvár, bors, só.

## 6. VASVÁRI BÁRÁNYSÜTÉNY FOKHAGYMÁS PADLIZSÁN MÁRTÁSSAL ÉS GYÖMBÉRES, PÁROLT UBORKÁVAL

Jelképérték: a honfoglalás története- Vasvár bevétele.

*„Innen visszatérés közben Szalók apja Ösbő, s őse Örkény apja és a had lett a vasvári csata hőse. Ugyanis bevették Vasvárt, s az ottani lakosoknak fiait elvitték túsul, aztán továbblovagoltak. A Balaton vize mentén, Tihany-félszigethez értek, majd népeit meghódítva Veszprém várába betértek. Ekkor tizenegyed napon őse s Ösbő tanácsára elküldték követeket Árpád vezér udvarába. Vittek azok ajándékot s kezességbe vett fiakat, de még hírt is küldtek velük: miképp nyertek több viadalt. Mert az Isten adott nekik győzelmeket ajándékba: aztán a rómaiak Veszprémnél mint törtek derékba. S gyáván megszökve előlök, hogyan úsztak át lap-pangva a határnál a Lapincot. Ez volt a mondandó magva.”*  
(Anonymus: Gesta Hungarorum)

Hozzávalók: báránycomb, fokhagyma, napraforgóolaj, padlizsán, uborka, tejföl, őrlény (liszt), gyömbér, citromlé, citromhéj, bors, só.

## 7. TORBÁGY-ERDEI BOGASÜTÉNY PÁROLT ERDEI GOMBÁVAL ÉS SZŐLŐVEL, GOMBÁS BODZALEKVÁRRAL

Jelképték: a honfoglalás története- Árpád torbágy – erdei vadászatai

„Árpádot vadászat közben a Torbágy-erdőben lelték, s Ösbő meg őse részéről több mindennel meg is lepték. Egyébként oly meghódolt fiakat is árszolgáltak, akiket e honszerző úton is kezességül kaptak. Árpád mindennek megörült, s Ecilburgba visszatérve lakomát s hasznos dolgokat adott nékik jó emlékebe.”

(Anonymus: Gesta Hungarorum)

Hozzávalók: szarvasbélzinszelet, erdei gomba, szőlő, bodzalekvár, erdei gomba, magyar gyöket, vörösbor, tejföl, citromhéj, só.

## 8. GERÉCRÉVI KACSASÜTÉNY FEKETERIBISZKÉS PÁROLT ALMÁVAL

Jelképték: a honfoglalás története- Bulcsú, Lél és Botond hódításai.

„Majd a folyón átmenve a Száva folyóhoz érkeztek, aztán azon is átkelve, Zágráb várán nagy rést vertek. Ezzel el is foglalták azt. Majd onnan ellovagolva jött Valkó s Pozsega vára, melyet legyőzettek sorra. Innen is eltávozóban a Dunát átúszatták a Gerécrévnél, s megérkeztek Árpád vezér udvarába. Mikor Lél, Bulcsú, Botond és a többi vitéz visszatért, ott mindenkit nagy öröm ért szabadokért, hódoltakért. Épen és sértetlenül, nagy diadallal történt mindaz, amiért vidámság támadt. A vitézek tette igaz. Csaptak is nagy vendégséget, s mindennap pompásan faltak a magyarok együtt a sok nemzetbélivel s mulattak. Midőn a szomszéd nemzetek hallották véghezvitt, jeles cselekedeteiket, mind vallották: ez kivételes! Árpádhoz ők özönlöttek, igaz hűséggel szolgálták, sok vendége háznépe lett, s gondosságát el is várták.”

(Anonymus: Gesta Hungarorum)

Hozzávalók: kacsa, szőlő, vörösbor, gyömbér, citromfű, citromlé, citromhéj, zöldalma, feketerebiskelé, napraforgóolaj, méz, tejföl, bors, só.

## 9. TÜNDÉRKIRÁLYNŐ TÖLTÖTT ARANYALMA

Jelképték: a magyar népmesék tündérvilága ősi hitvilágunk idealizált női értékeire vezethető vissza. A honfoglalás korát idéző ősi népmesékben gyakran találkozunk csodálatos szépségű tündérekkel, akik Tündérországból örök boldogságban élnek. A népmesék főhősét gyakran maga a Tündérekirálynő segíti, megszereti és felesége lesz.

Hozzávalók: alma, vadvirágméz, citromlé, elvert tojásfehérje, darált dió, citromhéj, mazsola, bodzalekvár, kókuszreszelék, tört mogyoró és dió.

## THE NAMES OF THE HUN-HUNGARIAN PRINCELY CUISINE AND A SMALL GLIMPSE AT THE TIME OF THE HUNGARIAN CONQUER

Based on the scientific researches and books of Dr. Cey-Bert Róbert Gyula, Professor of Hungarian gastronomy.

„The name of every food is connected to symbolic and emotional values, memories, flavours, smells. The name's symbolic content, the melodism of its pronunciation, its inner atmosphere, its hungarism can influence people both in negative and positive ways. ”

During our presentation of the Hungarian princely cuisine we tried to put those meals on our menu, which was a great experience for us.

Here you have the explanation of our ancient, forgotten words:

Áldos: the general name of the Hun-Hungarian sacrificial meals, which are used (in our book) only for the meals with "long liquid" (lé)

Baligány: steamed, minced fish, with other ingredients, spices, it is rolled up in cabbage, horse radish or grape leaves

- ❖ Csipetkény: pinch
- ❖ Csücsür: boiled noodle, like the Italian ravioli
- ❖ Ékkarakány: thin sliced fish or meat (like the Italian carpaccio)
- ❖ Fejlevelű: cabbage
- ❖ Fonálgurány: long, spaghetti-like, knead noodle
- ❖ Füstölény: smoked product
- ❖ Ginzény: ginseng
- ❖ Gönböny: stuffed dumpling
- ❖ Gözölény: is a meal steamed in water or alcohol (wine)
- ❖ Gyöket: mixture of spices, is a concentrate of spices
- ❖ Gyökfű: parsley
- ❖ Gyurány: knead noodle
- ❖ Hagymafű: chives
- ❖ Házás: house wine („cuvée „in French. )
- ❖ Hungyök: coriander
- ❖ Ízlény: starter
- ❖ Izogány: dough noodle with meat, vegetables, spices (like pizza)
- ❖ Karakány: food made of rough fish or meat
- ❖ Kelény: flat, "langosh" like bread
- ❖ Keverény: fresh salad
- ❖ Kötöny: minced meat (sausage, white pudding)
- ❖ Mézelény: cake with honey or sugar
- ❖ Monyád: dumpling
- ❖ Napkirályvirág: chrysanthemum
- ❖ Nyárád: drink made of fresh vegetable juice
- ❖ Órlény: whole grinding flour
- ❖ Ötükény ízek: the five basic flavours

- ❖ Párlány: steamed meal
- ❖ Sáfránygyömbér: safronginger
- ❖ Savamány: glide fish, pickles
- ❖ Siklóhal: eel
- ❖ Sütény: fried fish
- ❖ Süttöny: fried minced meat or vegetables
- ❖ Szamsza: meal stuffed in noodles, baked in oven
- ❖ Szögpaprika: chili
- ❖ Szömörcsög: dumplinglike, steamed or fried meal
- ❖ Telény: thick pancake
- ❖ Tikmony: egg
- ❖ Tökörke: courgette
- ❖ Tündény: pancake
- ❖ Turfú: marjoram
- ❖ Tündérfű: rosemary
- ❖ Új hordós bor: is a wine mellowed in a new oak cask(barrique)
- ❖ Üstöny: is the short variant of áldos
- ❖ Vízibúza: rice
- ❖ Zöldelény: vegetables

## THE SPICES USED IN THE HUN-HUNGARIAN CUISINE

Tarragon, balm, carawayseeds, sage, thyme, basil, anise, rosemary, dill, hops, rose petal, white mustard, cranberry, violet, calendula, velvetflower, chrysanthemum, black currant.

Wild spices and seasonings: wild horseradish, poppy, hawtorn, milfoil, watermint, stinging nettle, medical lucerne, dandelion, sorrel, mallow, camomille.

Tropicalspices: pepper, nutmeg, saffron, ginseng, clove, cinnamon, coconut, sessame, bay leaf, allipice, anise.

Gyöketek: these are the essence of our ancient cuisine. They should be called flavour concentrates, made of the mixture of different vegetable roots and leaves, fresh and dried spices, herbs, tropical spices.

The mixture is boiled in the hungarian meals.

Hun gyökét: its dominant colour is yellow and it has a strong, definiable flavour.

Avar gyökét: it has a slightly red colour, a pleasant sweet and sour flavour, with tropical spices, all in harmony.

Hungarian gyökét: it has a harsh green colour, definite flavours, and are used abundantly fresh herbs.

## ÁLDOSOK

The „áldos” has plenty of liquid in it, it has a soup character. During the cooking the meats(many kind of) get mixed with vegetables, fresh herbs, spices, mushrooms, and sometimes with some fruits.

Its basic flavour depends on the gyökét we have choosen. Naturally, the „áldos” can be made without meat, too. In this case, we use fruits and vegetables. It is important that we don't use any fat or oil.

## 1. ÁLMOS' SON, ÁRPÁD HUNGARIAN PRINCELY ÁLDOS

Its symbolic value: Álmos and Árpád are Hungarian Conquest leaders. Anonymus(chronicle writer) in his „Gesta Hungarorum” had written down the „Turul legend”, which is connected to Álmos' birth(their ancestor was Attila and the descendents had saman skills).

„In the year 819 Skitia used to have a great leader, who had been a member of Magóg's family. This noble person was skillful, and married Emese, the daughter of Onedbelia leader. They had a son, his name was Álmos, and the event of baptism was enlightened by an another marvellous act.

The pregnant mother had a vision: a turul bird flew on her shoulders and she got pregnant by this. This was a sign!

It seemed to her that a stream was coming from her womb and great kings were going to begin their kingdoms, one after another.

Árpád was the descendent of his Conquering father, who made him a leader in the Castle of Hung(according to Anonymus):

„Then Álmos and his people came in the Castle of Hung, they presented sacrificies to God, during four sunsets. Meantime they had a big feast.

There was a meeting called by Álmos, who made Árpád a leader at this reunion.

Ingredients: beeflegs, lamblegs, hungarian gyöket, red onion, mushroom, carrots, cucumber, garlic, tarragon, thyme, kefir, Tokaji wine, honey, lemon juice, spinach, pepper, white flower, salt.

## 2. WINE TENGRI ÁLDOS

Its symbolic value: the first hun word which was registered in the Chinese Chronicles from the 2nd century AD was the „tenri” which meant „God”.

The „wine” is also an ancient hun word. Its meaning is grey, silver and white colours, expressing the sky's greywhite colour in dawn. Also expresses the Earth's grey colour and somehow the rebirth.

*According to the Chinese Chronicles, one of the saint places of the huns and the following turks was the Bor, Tengri mountain from East Altaj, where people presented sacrificies to Bor Tengri, the God of Earth and Rebirth.*

*The word „bor” got the „wine” meaning, when the liquid coming from the grapes was called „bor” by the huns.*

We should say that this word brings us to the marvellous concept of the reincarnation or rebirth.

Ingredients: Tokajiwine, apple, melon, honey, saffron, lemonskin, avargyöket, raisin, grapes, lemon juice, coconutmilk powder, one bar of vanilia, salt.

## 3. SPRING SUNWELCOMING MIXTURE(KEVERÉNY)

Its symbolic value: the spring at the ancient hungarians.

These people(like other people with horsebreeding culture), had been living in harmony with the nature, the different seasons and its products. For them the spring meant the nature's rebirth. They had celebrated the spring sun, the spring rebirth with the help of their samans. After these big celebrations they started their journey on the riverbanks. They brought their animals to their summer accomodations.

Ingredients: edible flowers and vegetables which should be found during the spring, violet, oni-ongrass, spring onion, salt.

Dressing: sunflower oil, lemon juice, sage, basel.

Preparation: we wash the basic ingredients, cut them, then mix it with the dressing.

#### 4. BORSVÁRI ZÖLDELÉNY SZÖMÖRCSÖG

Its symbolism: the story of the Hungarian Conquer and the building of the Bors Castle.

*„Once at the Garam river a deer started to run, right up to the mountain. Bors started to chase it, then killed it. When he looked around, he decided: there must be built a castle here.*

*He called his people there, then he built a strong and beautiful castle on a high mountain.*

*The castle got his name and became Bors Castle. From this place he went to the Zólyom forrest with his people, where he built a stone castle, which today is the Borsséd Zólyom Castle.*

*(Anonymus: Gesta Hungarorum)*

Ingredients: flour, cucumber, carrot, cellery, tarragon, eggs, sour cream, pepper, salt.

#### 5. TANUZABA FRIED WILD BOAR

Its symbolism: the story of the Hungarian Conquer-Tanuzaba besenyő leader

There were a lot of false views about the besenyő attack from Etelköz. It is certain today that the big besenyő attack was only a small „skirmish” among the hungarian soldiers and the besenyős.

The hungarian soldiers defeated their enemy. During the hungarian state conquer many besenyős joined the hungarian army, as Anonymus mentions it:

*„At the same time had come a princely hero, he had had a strange name. This besenyő is the father of Örkönd, his name was Tanuzaba, this is where the Tomaj's come from and their great grandfather. They received the place till the river Tisza, with the name Abád-from Taksony leader. Tanuzaba lived here until the kingdom of St. Stephen and he didn't want to change his religion.*

*But the king baptized his brave hungarians. Tanuzaba didn't want to do this, he'd better burried himself alive.*

At the same time, his godson, Örkönd became a christian, his name was „omen”, which meant „hero”, living with Jesus Christ forever, amen.” (Gesta Hungarorum)

Ingredients: wildboar, redonion, avargyöket, ginseng, cinamon, honey, flour, cabbage, eggs, lemon, lemonskin, carrot, sour cream, salt, pepper.

#### 6. VASVÁRI FRIED LAMB WITH SAUCE OF AUBERGINE(WITH GARLIC) AND STEAMED CUCUMBER(WITH GINSENG)

Its symbolism: the story of the Hungarian Conquer-Vasvár's defeat

*„After the retreat from here, Ösbő, the father of őse Örkény became the hero of the battle from Vasvár. This happened because they defeated Vasvár, captured its citizens, then rode away.*

*On the beach of the lake Balaton, they reached Tihany, then went to the Veszprém castle.*

*At this time they sent their messenger to the court of Prince Árpád. They brought presents and carried messages about how did they win many battles. The reason was God, who gave them many victories. And they talked about the defeat of the romans at Veszprém, their escape at Lapincs(border). This was the essence of their speech”*

*(Anonymus: Gesta hungarorum)*

Ingredients: lambleg, garlic, sunflower oil, aubergine, cucumber, sour cream, flour, ginseng, lemon Juice, lemonskin, salt, pepper.

#### 7. FRIED DEER FROM TORBÁGY FORREST

Its symbolism: the story of the Hungarian Conquer-the huntings of Árpád

*„They found Árpád in the Torbágy forrest during his hunting and Ösbő with őse surprised him.*

*Árpád was pleased about this, and gave useful things to them in return*

*(Anonymus)*

Ingredients: deer, mushroom, grapes, hungarian gyöket, red wine, sour cream, lemonskin, salt.

## 8. GERÉCRÉVI FRIED DUCK WITH BLACK CURRANT AND STEAMED APPLES

Its symbolism: the story of the Hungarian Conquer, the victories of Bulcsú, Lél and Botond „They crossed the river Száva, then reached the Castle Zágráb. They occupied it. Then did the same with the Valkó and Pozsega castles.

*They swam across the Danube and arrived at the court of Árpád. The heros Bulcsú, Lél and Botond were welcomed with happiness. They made a big feast, where they celebrated with other nationalities. ”*

*(Anonymus)*

Ingredients: duck, grapes, red wine, ginseng, balm, lemonjuice and skin, green apples, black currant juice, sunflower oil, honey, sour cream, pepper, salt.

## 9. FAIRY QUEEN STUFFED GOLD APPLE

*Symbolism:* The fairy world of the hungarian folk tales has its sources in the idealized feminine values of our ancient belief. In the ancient folk tales we can often meet marvellous fairies, who live happily forever.

The main character of the folk tales is often helped by the Fairy queen, who falls in love with him and becomes his wife.

*Ingredients:* apple, wildflowerhoney, lemonjuice, whiskedeggwhite, mincednut, lemonskin, raisin elderjam, coconut, peanut.

# Mathias King and the True Telling Shepherd

## A tale about the Gold Lamb

The burkus king went to Mathias king. They greeted each other as old friends. The burkus king said:

- I've heard that you have a gold lamb.
- That's right-said Mathias-I have a gold lamb among my sheeps, and I have a shepherd who has never lied.

The burkus king said:

- I'll show you that he lies!
- But- said Mathias king – he doesn't lie, it is impossible!
- But I'll show you that he lies because I cheat on him in the way that he must lie.
- I bet in anything that he does not lie-says Mathias-otherwise I give you my half kingdom.
- I'll give my half kingdom, too, if he doesn't lie- says the burkus king.

Allright, they shake each others hands.

The burkus king says good night and goes home. At home he puts on a common peasant clothing and goes to the farm of the shepherds, right away. He greets the truetelling shepherd. He replies:

- You are welcome, my king.
- Where do you know me from, -how do you know that I am a king?
- I can recognize you by your words- says the shepherd.
- I give you plenty of money, in addition six horses and a carriage-only I need the Gold Lamb.
- Oh!-says the shepherd, I won't give it to you for all this world, because Mathias king would hang me.

The burkus king promised even more money. But no, the shepherd didn't accept it.

So, the burkus king went home and was very sad. His daughter was at home, too.

• Don't be sad -says the girl -because I go to that shepherd with much gold and I make a fool of him! She brought a box of pure gold and a bottle of wine with plenty of honey in it. Her plan was to cheat on him. But the shepherd told her that he didn't need the money! And he was telling that Mathias king would hang him, if he finds out that the Gold Lamb disappeared.

But the girl was talking and talking and finally they drank the wine. However, the girl had to drink first, because the shepherd wanted to check if there was any poison in it.

No, there wasn't.

At the end the shepherd became very happy because of the drink, so he said that he would give the lamb, if the girl married him right away. He refused the money, because he had plenty of it.

First the girl didn't want this, but then she agreed.

This is how she talks to the shepherd:

- Skive the lamb, eat its flesh, because I need only its hair, not its meat.

The shepherd did this and the girl brought home the gold lamb's hair with big happiness. Her father was happy, because his daughter could cheat on the shepherd.

Then the morning came, and the shepherd was sad, because he didn't know what to say to the king about the disappearance of his lamb. He went to the castle and during his trip he practiced how he would lie to the king. He stuck his stick into a mouse-hole and he put his hat onto the stick. He went back from it, then came forward and he welcomed the king.

He told himself- in the name of the king:

- How are things going on the farm?

Then he said in his own name:

- There isn't any other news, than the gold lamb has disappeared-the wolf has eaten it.

When he said this, he got scared.

- You are lying, because the other sheeps would be eaten, too.

He picked up his stick and went forward the castle of the king. Then he found another mouse-hole, put in his stick, then his hat on it and welcomed the stick, as he would be the king:

- What's the matter on the farm?
- There is nothing else, than the gold lamb died in the well.
- You're lying-it seemed that was the king's voice-the other sheeps would be dead, too.

He picked up his stick again and went forward the castle. When he found a third mouce-hole, he did the same again.

- What's going on on the farm?
- The gold lamb was stolen.
- You're lying-said the king-because the other ones would be stolen, too.

He picked up his stick and hat, and went to Mathias king's palace. The burkus king was there, too-sitting with his daughter next to the table. He went in and greeted them.

The burkus king brought the lamb's hair in the palace and they were waiting if the shepherd was going to lie. If he was lying, Mathias would loose his half kingdom, as it was said in their bet.

- What's going on on the farm?-asked Mathias.
- There is nothing else than I've changed the gold lamb to a beautiful black one.

Mathias king's happiness was huge.

- Let's bring in the lamb!-told to the shepherd.

But the shepherd replied:

- She is sitting between the two kings.
- Congratulations!-told Mathias to the shepherd. -You did not lie. I give you the burkus king's half kingdom, which I won in our bet.
- So, -added the burkus king-I give my daughter, too. They fell in love anyway.

And this is how the shepherd became burkus king.

