

**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 and winehouse!**

**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!**

## **King Mathias and the shepherd who always tells the truth A tale about the Golden Lamb**

The Prussian king went to visit king Mathias. They greeted each other as old friends. The Prussian king said, "I've heard that you have a golden lamb". "That's right," said Mathias. "I have a golden lamb among my sheep, and I have a shepherd who has never lied."

The Prussian king said "I'll show you that he lies!"

"But," said king Mathias, "he doesn't lie, it is impossible!"

"But I'll show you that he lies because I will trick him into lying."

"I wager you anything that he does not lie", says Mathias, "or I will give you half my kingdom."

"I'll give you half my kingdom, too, if he doesn't lie," said the Prussian king.

So, they shook hands and the wager was sealed.

The Prussian king said good night and went back to his lodgings. There he put on the clothing of a common peasant and went immediately to the shepherds' farm. He greeted the shepherd who never lies. He replies "You are welcome, my king."

"Where do you know me from, how do you know that I am a king?"

"I recognize you by your words," said the shepherd.

"I will give you lots of money, and, in addition, six horses and a carriage. All I want is the Golden Lamb.

"Oh!" said the shepherd. "I wouldn't give it to you for all the world, because king Mathias would hang me."

The Prussian king promised even more money. But no, the shepherd would not accept it.

So, the Prussian king went back to his lodgings and was very sad. His daughter was there, too.

"Don't be sad," said the girl, "I will go to that shepherd with much gold and I will trick him!"

She brought a box of pure gold and a bottle of wine with plenty of honey in it. Her plan was to cheat him. But the shepherd told her that he did not need the money! And he told her that king Mathias would hang him, if he found out that the Golden Lamb had disappeared.

But the girl talked and talked and finally they drank the wine. However, the girl had to drink first, because the shepherd wanted to see if there was any poison in it. And there was not.

Eventually the shepherd became very merry from the wine, so he said that he would give the lamb to the girl if she married him right away.

He refused the money, because he had plenty.

First the girl would not agree, but in the end she did. This is what she said to the shepherd.

"Skin the lamb, eat its flesh, because I need only its fleece, not its meat.

The shepherd did this and the girl took the golden lamb's fleece back to her father and was very happy. Her father was happy too, because his daughter was able to cheat the shepherd.

Then the morning came, and the shepherd was sad, because he did not know what to say to the king about the disappearance of his lamb. He went to the castle and during the journey 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 moved back from it, then he went forward and greeted the king.

He spoke to himself in the name of the king:

"How are things going on at the farm?"

Then he said in his own name

"There is no other news, just the gold lamb has disappeared, the wolf has eaten it."

When he said this, he got scared.

"You are lying, because the other sheep would be eaten, too."

He picked up his stick and went forward to the king's castle. Then he found another mouse hole, put in his stick, then his hat on it and greeted the stick, as he would the king:

"What's new at the farm?"

"There's nothing else, just the golden lamb died in the well."

"You're lying" it sounded like the king's voice "the other sheep would be dead, too."

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

"What's the news at 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 king Mathias' palace. The Prussian king was there, too, sitting with his daughter at the table. He went in and greeted them.

The Prussian king had taken the lamb's fleece to the palace and they were waiting to see if the shepherd would lie. If he lied, Mathias would lose half his kingdom, as it was said in their wager.

"What's going on at the farm?" asked Mathias.

"There is nothing just that I traded the golden lamb for a beautiful black one."

Mathias king's happiness was immense.

"Bring in the lamb!" he told the shepherd.

But the shepherd replied:

"She is sitting between the two kings."

"Congratulations!" said Mathias to the shepherd. "You did not lie. I give you the half the Prussian king's kingdom I won in our wager."

"So," added the Prussian king "I will give you my daughter, too. As they have fallen in love anyway."

And this is how the shepherd became the Prussian king.

## Honfoglalás kori ételkülönlegességek

(Kb. 1300 éves útmutatások alapján készített ételek)

### Food specialities from the Hungarian Homeland 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, leveses áldozati ételekre vonatkoznak.)*

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

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

*(Áldos is the general name of the hun-hungarian sacrificial meals, wich are made with „long liquid” and refer to the sacrificial meals)*

It is made of beef and lamb legs and special spicies and flavours are used in(hungarian „gyököt”, slightly sweet and sour flavours 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 an amazing cold fruitsoup with white wine, made with apple, melon, grapes and special spicies. The characteristic flavours are a kind of”mystical”, sweet sour in the background

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

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

Friss zöldségekből, madársalátából, hagymafütből, 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 in their own or with added condiments.

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

#### 4. Borsvári zödelényszömörscög

Gőzben párolt zöldséges szömörscög juhsajttal.

( Szömörscög: a gombóc régi elnevezése.)

**Vegetable dumpling („szömörscög”) from Borsvár**

It is a vegetable dumpling, which is steamed and served with sheep's milk cheese(„szömörscög” 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 íz kombináció.

**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 tűzdelt, 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 aubergine sauce and garlic and steamed cucumber with ginseng.**

Sütény: Fried

It is a fried lamb with garlic, salt and pepper, which goes with a sauce (with white wine and garlic). The steamed cucumber with ginseng is added.

The characteristic flavour: the aubergine with garlic in harmony with the lamb.

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

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

**„Bogasütény” from the Torbágy forrest with steamed mushroom and grapes and 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. Citromfüves mártásba kevert szőlőszemeket adunk hozzá.

Kellemes, gyömbéres, édes-savanykás ízhatás jellemzi.

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

This is a fried duck, roasted in ginseng and red wine. It is served with steamed apples and black currant.

We add grapes mixed in sauce with balm. It has a pleasant flavour with ginseng and sweet-sour taste.

**9. Tündérmézes királynő töltött aranyalma**

Mézes illatos sült alma, bodzalekváros és kókuszos ízháttérrel.

Aszúboros, bodzalekváros öntettel tálaljuk.

**Fairy queen stuffed golden apple**

This is a delicious fried apple with honey and it has an elder jam and coconut flavour. We serve it with a wine and elder jam dressing.

# **A magyar konyha egyszerű és különleges ízei**

## *The simple and delicious taste of our Hungarian cooking*

### **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 bárányraguleves**  
*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 Cabbage, Toast Bacon and Grated Cheese*

**22. Bárányhúsos paprika falatok ,  
fokhagymás paradicsommártással**

**Tiny Bites of Roasted Lamb Meat and Paprika with Tomato Garlic 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”S tyle with Noodles*

**25. Rántott pulykamellfilé – burgonyapürével**

*Fried Turkey s Breast Fillet with Mashed Potatoes*

**26. Rostonsült csirkemell filé - sajttal sütött zöldségekkel,  
sült burgonyával**

*Grilled Chicken Breast Fillet with Fried Vegetables, Cheese and Potatoes*

**27. Tokaji szamorodniban pácolt jércemell, mézes**

**kajszibarackmártással, burgonyagombóccal**

*Chicken Breast Filet marinated 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*

## **Báránhúsból ajánljuk**

### ***Lamb dishes***

- 29. Bárányszűzpecsenye grillezve – zöldséges rétesrel – 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 – báránhús, csirkemell, sertés szűzpecsenye – lapcsánkával**  
„Gipsy Spit” Lamb Meat, Chicken Breast Fillet of Pork Meat on the Spit  
with „Lapcsánka”(Poteto Tartlet)
- 33. Báránból 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. Báránpörkölt – főtt burgonyával**  
*Lamb Stew with Steamed Potatoes*
- 35. Főszakács bárános fatálja - 2 személyre**  
*Lamb Speciality of the Chef on a Wooden Plate for Two*

## **Sertéshúsból készült ételeink**

### ***Pork dishes***

**36. Erdélyi grill fatányéros**

*Transylvanian Mixed rill*

**37. Sertésszűzpecsenye libamájjal töltve,**

**bacon szalonnában sütve - Hollandi mártással – tepsis burgonyával**

*Mignon Filet, Stuffed with Goose Liver, Baked in a 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 Marinaded 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**

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

**41. Rántott borjúszelet –**

**vajas zöldségekkel, hasáb burgonyával**

*Breaded Veal Collops with Buttered Vegetables and Fried Potatoes*

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

*Tuornedos „Budapest” Style with Mixed Garnishment*

**43. Beefsteak libamájjal és gombával –**

**Bikavér mártással – részeges körtével**

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

**44. Marhapörkölt – sós burgonyával**

*Beef Stew with Salted Potatoes*

**45. Rablólhús nyárson – flambírozva –**

**zöldekkel és laponsült burgonyával**

*„Robber” Mix Meat Served on a Spit –Flambe with Vegetables and*

## 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 Leg, Orange Sauce with Cinnamon, Potato  
Doughnut*

48. Mézes pácban érlelt szarvasfertály „Aranybárány módra” –  
krokkett

*Haunch of Stag Marinaded in Honey „Hunter Master” Style – Potato Crocettes*

49. Párolt vaddisznócomb –füstölt nyelves szegfűgombamártással –  
fánk

*Braised Wild Boar, Forrest Champignons Sauce with Ox-Tongue - Potatoe  
Doughnut*

50. Vörösboros vadpörkölt – burgonyafánkkal

*Hungarian Style Wild Ragout in Red Wine with Potatoe Doughnut*

51. Fővadásznő titkai – kettesben

*The Secrets of the Hunter Master’s Wife for Two*

.

## Halakból készült ételeink

### *Fish*

52. Cserépedényben, burgonyán sült pontyfilé

*Roasted Carp Fillet Together with Potatoes in Earthen Vessel*

53. Fogassteak – vajás karottával és cukkinivel – citrommártással -  
petrezselymes burgonyával

*Pike-Perch Steak with Buttered Carrots and Zucchini with Lemon Sauce and  
Parsley potatoes*

54. Pisztráng Kárpáti módra – rizzsel és zöldségekkel  
petrezselymes, vajás főtt burgonyával

*Trout „Kárpáti” Style, with Steamed Rice, Vegetables and Parsley potatoes*

55. Süllő roston – egészben sütve – pirított burgonyával

*Zander Rasted on the Whole with Sauté Potatoes*

56. Mandulás harcsafilé - vajás petrezselymes burgonyával

*Catfish fillet with Almond with Parsley potatoes*

57. Békacombok fokhagymás vajban sütve – sült zöldekkel

*Frog’s Leg in Garlic Butter with Fried Vegetables*

## **Vecsési savanyúságok** *Pickles from „Vecsés”*

58. Csalamádé, savanyú- és kovászos uborka, káposztával töltött paprika, savanyított dinnye, stb. kívánság szerint  
*Mixed Pickles, Cucumber in Vinegar, Paprika Stuffed with Sauerkraut, Melon in Vinegar etc.*

## **Saláták - Salads**

59. Friss vegyes saláta – vinaigrette mártással  
*Fresh Mixed Salad with Vinaigrette Sauce*

60. Tejfölös uborkasaláta  
*Cucumber Salad in Sour Cream*

61. Paradicsomsaláta  
*Tomato Salad with Onion*

62. Almasaláta zöldfűszeres öntettel  
*Apple Salad with fine Herbs Sauce*

63. Saláta ahogy a konyfafőnök készíti libamájjal  
*Salad like the Chef uses to make with Goose Liver*

## **Sajtok - Cheeses**

64. Sajtok fatálon – zöldekkel – választékunkból ízlés szerint  
*Assorted Plate of Cheese with Greens to Taste*

## **Desszertek – Desserts**

65. Almásrétes fahéjmártással  
*Apple Roulad with Cinnamon Sauce*

66. Vargabéles  
*Curd Patty*

67. Gundel palacsinta  
*Pancakes Stuffed with Creamed Nuts and Chocolate Sauce „Gundel” Style*

68. Friss gyümölcstál – királyok módjára  
*Fresh Fruit – „Kings” Style*

69. Fagylaltkehely variáció – friss gyümölcsökkel  
*Ice Cream Cup Variation with Fresh Fruits*

## **Vegetáriánusoknak ajánljuk** *Vegetarian dishes*

**70. Fűszeres juhtúróval töltött paprika**  
*Paprika Stuffed with Spiced Ewe-Cheese*

**71. Zellerkrémleves friss zellerből – fűszeres pirítóssal**  
*Celery Cream Soup with Spicy Toast*

**72. Frissen sült fokhagymás lapcsánka, juhtúróval**  
*Roasted „Lapcsánka” with Garlic Ewe-Cheese*

**73. Camembert sajt, pirítóson alapozva – párolt gyümölcsökkel, áfonyaszósszal**  
*Camembert Cheese on a Toast With Steamed Fruits and Cranberry Sauce*

**74. Grillezett juhsajt – sült paprikával - burgonyafánkkal**  
*Grilled Ewe-Cheese with Fried Paprika - Potato Doughnut*

### ***Köreték - Garnishes***

**75. Párolt rizs**  
*Steamed Rice*

**76. Gombás rizs**  
*Rice with Mushrooms*

**77. Vajas, petrezselymes burgonya**  
*Parsley Potatoes*

**78. Hasábburgonya**  
*French Potatoes*

**79. Burgonyafánk**  
*Potato Doughnut*

**80. Burgonyagombóc – füstölt sajttal, marhanyelvvvel ízesítve**  
*Potato Balls with Smoked Cheese and Ox-Tongue*

**81. Káposztás gölödín**  
*Cabbage Gölödín*

**82. Grillezett zöldségek – padlizsán, cukkíni, paprika, zöldbab, zöldborsó, hagyma, broccoli, gomba stb.**  
*Grilled Vegetables –Egg-Fruits, Zucchini, Paprika, Green Beans, Green Peas, Onion, Broccoli, Mushrooms etc.*

**Az ételek árában a köreték ára benne foglaltatik !**  
*The price include the garnishes!*

## **A hun-magyar áldozati és fejedelmi konyha elnevezései és egy kis betekintés a honfoglalás kori világba.**

### **Dr Cey-Bert Róbert Gyula úr, a magyar gasztronómiai professzora. tudományos kutatásai és könyveiben leírtak alapján.**

„Minden étel nevéhez jelképes érzelmi értékek, emlékek, ízek, illatok kötődnek.

Az elnevezés földidőző képessége, jelképes 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) (I.még üstöny),
- baligány: párolt, darált hal, összedolgozva más alapanyagokkal, fűszerekkel, káposzta-, torna- vagy szőlőlevélbe göngyölve,
- csipetkény: csipetke,
- csücsür: derelyeszerű tészta töltött, főtt készítmény ( mint az olasz ravioli),
- ékarakány: hajszálvékonyra vágott hal vagy hússzelet (mint az olasz carpaccio),
- fejlevelű: káposzta,
- fonálgyurány: hosszú (spagettiszerű), gyúrt tészta,
- füstölény: füstölt készítmény,
- ginzény: ginseng,
- gönbögy: gombóc, gombócszerű töltött tészta,
- gözölény: víz- vagy borgőzben párolt étel,
- gyöket: 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: krizantém,
- 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: tészta töltött, sütőben sült készítmény,
- szögpaprika: csilipaprika,
- szömöröcsög: 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,
- turfű: majoránna,
- tündérfű: rozmaring,
- új hordós bor: új tölgyfahordóban érlelt bor (barrique),
- üstöny: az áldos rövid levű változata ( mint a pörkölt),
- vízibúza: rizs,
- zöldelény: zöltség.

### **A hun – magyar konyhában használatos fűszerek**

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

Vadon termő fűszerfűvek és ízesítők: vízitorma, kakukktorma, csabaíre, pipacs, vöröshere, galagonya, őszi vérfű, borágó, boldogasszony – tenyere, mertilapu, cickafark, vízimentá, 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 zsázsa, vadrepce, galambegy, sziksófű, tarlórépa, kígyógyökérfű keserűfű, medvehagyma, aszat, mezei sóska, kányazsombor, erdei mályva, angyalgyökér.

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

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

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

## **Áldosok**

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

Zsiradékot és olajat viszont soha nem használhatunk

## 1. Álmos fia, Árpád magyar fejedelmi áldos

Jelkéérték: 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, rackabárány comb, magyar gyöket, vöröshagyma, erdei gomba, sárgarépa, uborka, fokhagyma, tárkony, csombor, kefir,

tokaji aszú, méz, citromlé, citromhéj, spenót, bors, fehér virág,só

## 1. Bor Tengri áldos.

Jelkéérték: 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 Bor Tengrinek, 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 mér 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 gyöket, mazsola, szőlőszem, citromlé, kókusztejpör, 1 vaníliarúd, só.

## **2. Tavaszi napköszöntő keverény**

Jelkéérték: 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 áldomásokot tartottak. A tavaszi napköszöntő ünnepi áldomásai után indultak el állataikkal, a folyópartokat követve, a nyári szállásra.

Hozzávalók:

tavasszal található ehető virágok és zöldegek, madársaláta, ibolyavirág, hagymafű, zöldhagyma, só.

Öntet: napraforgó olaj, citromlé, zsálya, bazsalikom,

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

## **4. Borsvári zöldelényszömörcsög**

Jelkéérték: a honfoglalás története – Bors vára építése.

„Kiküldetve, mikoron a Garam vizénél ügettek, egy szarvas futásnak eredett, egyenesen fel a hegynek. Bors gyorsan úzóbe 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 építetett egy jó erős várat és szépet. Egyszersmind 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:

örlény (liszt), uborka, sárgarépa, fehérrépa, zellerszár, tárkony, tikmony (tojás), tejföl, bors,só.

## **5. Tabuzaba besenyő vaddisznóüstöny fejlevelűs csücsörrel**

Jelképték: 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 utóvédái 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 ígéit hirdette, ő a szilaj magyarjait bizony meg is keresztelte. De Tanuzaba átallott keresztényé 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. Amen!” (Anonymus Hungarorum)

Hozzávalók:

vaddisznóhús, vöröshagyma, avar gyököt, gyömbér, fahéj, méz, őrlény (teljesörlesű liszt), fejlevelű (káposzta), tikmony (tojás), kakukkfű, citromlé, citromhéj, sárgarépa, fehérrepa, tejföl, bodzalekvár, bors, só.

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

Jelképték: 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 követeiket 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 lappangva 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**

Jelkéérték: 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 nekik jó emlékébe.” ( Anonymus: Gesta Hungarorum)

Hozzávalók:

szarvasbélzsínselet, erdei gomba, szőlő, bodzalekvár, erdei gomba, magyar gyököt, vörösbor, tejföl, citromhéj, só.

## **8.Gerécrevi kacsasütény fekete ribizkés párolt almával**

Jelkéérték: 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 átúsztatták a Gerécrevnél, 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, fekete ribizkélé, napraforgóolaj, méz, tejföl, bors, só.

## **9. Tündérrálynő töltött aranyalma**

Jelkéérték: 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 Tündérrálynő 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 Homeland 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 simbolic and emotional values, memories, flavours, smells. The name's simbolic content, the melodism of its pronounciation, 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 leafs

Csipetkény: pinch

Csücsür: boiled noodle, like the italian ravioli

Ékkarakány: thin sliced fish or meat(like the italian carpaccio)

Fejlevelű: cabbage

Fonálgurány: long, spagettilike, 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

Gurány: 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 vegetablejuice  
Őrlény: 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  
Tündérfú: 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, thyme, 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 leafs, fresh and dried spices,

herbs, tropical spices.

The mixture is boiled in the hungarian meals.

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

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

Hungarian gyöket: 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 withvegetables, fresh herbs, spices, mushrooms, and sometimes

with some fruits.

Its basic flavour depends on the gyöket we have choosen. Naturally, the álmos 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 homeland Conquer 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 hah had 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 simbolic 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 theBor, 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, oniongrass, 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 Homeland 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. Tabuzaba fried wild boar**

Its symbolism: the story of the homeland Conquer-Tabuzaba 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 Tabuzaba, 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. Tabuzaba lived here until the kingdom of St. Stephen and he didn't want to change his religion.

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

At the same time, his godson, Örkénd 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 Homeland Conquer-Vasvár's defeat

„After the retreat from here, Ösbő, the father of Óse 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 Homeland 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 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 heroes 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.

## **Mátyás király meg az igazmondó juhász**

## Mese az aranyszőrű bárányról

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

Mondja a burkus király:

- Azt hallottam, hogy magának aranyszőrű báránya van!
- Igaz - mondja Mátyás -, van nekem a juhaim közt egy aranyszőrű báránym, 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 ismersz 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 aranyszőrű bárányt.
- Jaj - mondja a juhász -, a világért 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 lánya is.

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

Vitt egy ládácska színaranyat a lány és egy üveg bort, jó mézesen, hogy a juhászt

megcsalja. De azt mondja neki a juhász, hogy neki nem szükös a pénz!

Mátyás király meg felakasztja, ha megtudja, hogy hova lett az aranyszőrű 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 néki 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 Aranyszőrű báránynak a bőrét. No, örvendezett az apja, hogy a lánya meg tudta csalni a juhászt.

Eljött a reggel, búsult a juhász, hogy mit mondjon ő most Mátyás királynak, hogy ne tudja meg, hogy az aranyszőrű 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 aranyszőrű bárány elveszett; a farkas megette!

Mikor kimondta, megjedte.

- Hazudsz, mert akkor a többit is megette volna!

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

- Mi hír a tanyán?
- Nincs egyéb, csak az aranyszőrű 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, belétette a pálcáját, reá a kalapját, és köszöntötte király uramnak a botot.

- Mi újság a tanyán?
- Ellopták az aranyszőrű bárányt.
- Hazudsz - mondta a király -, mert a többit 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 aranyszőrű 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, úgysis megszerették egymást.

És így lett a juhászból burkus király.