



„Ízek a Dunán: kenyér, bor, gyógynövények”

2016. május 21-én, szombaton a Láng Művelődési Központ adott otthont a “Tastes of Danube: Bread, Wine, Herbs” címet viselő nemzetközi projekt keretében megvalósult második magyarországi rendezvénynek, amelyen közreműködött a Nagycsaládosok Egyesülete, az Angyalföldért Egyesület és az Angyalföldi Láng Művelődési Központ Közművelődési Egyesület, illetve a SKULT13 Divízió munkatársa, Szalkai Lajos úr.

A program délután 14 órakor kezdődött, és a kenyér fogyasztásával kapcsolatos magyar hagyományokra épült. Mint mindannyian tudjuk, a táplálkozás-élettani szempontból igen kedvező gabonamagnak köszönhető a tápláló, ízletes és olcsó élelmiszer, a kenyér létrejött. Ugyan így általános tény az is, hogy az élelmiszer palettán a kenyér az egyedüli élelmiszer, amely tartós fogyasztása esetén sem unható meg, ezért nélkülözhetetlen élelmiszernek számít. Azonban mindig az adott ország társadalmi szokásain és népi hagyományain alapszik, hogy melyik népcsoport milyen gabonaféléből, és milyen formában fogyasztja azt.

A magyaroknál jellemző, hogy az étkezéseik alkalmával főétkezéseik mellé kísérőnek rendszeresen kenyeret esznek, de önmagában is szívesen fogyasztott élelmiszer pl. zsíros kenyér lilahagymával, zöldségekkel, házi füstölésű kolbásszal. A mi programunk e köré a szokás köré épült. A közreműködők körbeülték a megterített asztalt, amin egy, a régi időköt idéző magyar gőzmozdony kicsinyített mása szállította el hozzájuk az előzőleg elkészített zsíros kenyeret. Az ebéd elfogyasztását egy rövid gyógynövény bemutató tette színesebbé, az étkezés után pedig a közreműködők kenyérrel kapcsolatos népdalokat énekeltek.

*„Süssünk, süssünk valamit,
Azt is megmondom, hogy mit!
Lisztos legyen, kerek,
Töltelékes, jó édes!”*





„Tastes of Danube: bread, wine, herbs”

On the 21st of May in 2016 the ‘Láng’ Cultural Center hosted the "Tastes of Danube: Bread, Wine, Herbs" international project's second Hungarian event, which took part in the Association of Large Families, the ‘Angyalföldért’ Association and ‘Angyalföldi Láng’ Cultural Center Cultural Association and the SKULT13 Division’s colleague, Mr. Lajos Szalkai.

The program started at 2 o'clock in the afternoon, and built of Hungarian eating habits about the bread. As we all know, the nutritional point of view very popular grain - bread made from grain - is nutritious, tasty and cheap food. Furthermore the bread is the only food that is not boring if you eat it for a long time, so it count as a essential food. But the manner how groups of people usually consume this food depends on people's social habits and traditions of the country.

The Hungarian people often eat some bread with main meal, but they like eating some bread in itself, for example bread and fat with lilac onion, vegetables, and homemade smoked sausage. Our program is built around this habit. The guests sat around a laid table, where there was a miniature hungarian steam train which delivered to them the previously prepared sliced of bread. During the lunch the ‘Angyalföldért’ Association kept a short presentation about herbs. After the meal, the guests were singing folk songs about the bread.

Tastes of Danube
Geschmack der Donau

