

CUKRÁSZ PROJEKT



Hagyományőrző magyar termék Rákóczi túrós és újra gondolt változata



Projekt címe	Hagyományőrző magyar termék: Rákóczi-túrós lepény és újra gondolt változata
Készítette	Andik Marianna
Tantárgy	Szakmai gyakorlat
Évfolyam	9. évfolyam
Tantárgyi összpontosítás	cukrász elmélet, cukrász szakmai gyakorlat, szakács gyakorlat, idegen nyelv német/angol, matematika
Munkafolyamat	Egyéni, csoportos
Projekt fő célja	Fontos hogy a tanulók a tanév során megismerkedjenek a hagyományőrző örökséggel, amit önállóan vagy csoportokban való együttműködéssel sajátítanak el.
Projekt kezdete	2020.
Projekt befejezése	2020.

Projekt leírása:

Szaktanári csoportok szaktárgyakban történő tapasztalatainak szerzése, mely során megtörténik a projekt kidolgozása. A feladatok elkészítésénél alapvető követelmény, hogy a megoldásokat dokumentálni kell, amit 1-12 oldalas ppt-ben vagy, egy általatok készített receptfüzetben adhatjátok le!

Projekt feladatok

I. Szakmai gyakorlat

1. A projekt címében is olvasható: Hagyományőrző magyar termék. Kutakodj! Mit jelent?
2. Kinek a nevéhez fűződik a Rákóczi-túrós hagyományőrző magyar termék? Hogyan, miért?
Az illetőt mutasd be pár mondatban! Segédlet: Internet, cikkek.
3. Eredeti receptúra keresése anyaghányaddal. Készítési móddal.
4. Milyen eszközök, gépek szükségesek az elkészítéséhez?

II. Vendéglátás turisztika gyakorlat

1. Turisztikai térség bemutatása illetve a térségre jellemző gasztró és borkultúra bemutatása.

III. Szakmai gyakorlat

Első produktum!

1. Eredeti receptúra alapján készítsd el a terméket, minden munkafolyamatot fényképezz le!

IV. Szakács gyakorlat

1. Rákóczi rostélyos elkészítése

V. Matematika

1. Most már tudod a pontos receptúrát, elkészítetted a terméket, akkor számolj egy bruttó és nettó eladási árat, valós értékekkel, árakkal!

VI. Idegen nyelv

1. Megvan a receptúra, túl vagy a termék elkészítésén, akkor fordítsd le a receptúrát és az elkészítési folyamatot!

VII. Szakmai gyakorlat

Második, záró produktum

1. Gondold újra a készterméket!

Anyaghányad, elkészítési folyamatot, fotókat is készíts!

Projekt megvalósítása, díszasztalon bemutatni a terméket!

1. Mit is jelent a Hagyományőrző kifejezés?

A hagyomány fogalmát, ha meg akarnánk határozni, talán úgy fogalmazhatnánk, hogy „mindaz, ami őseinktől reánk maradt”. Az értelmező szótár szerint egy közösségben tovább élő, tudatosan ápolt szokás, szellemi örökség. A hagyományok azért vannak, hogy emlékeztessenek a múltra, és őseink kultúrájára, amelyet igenis tiszteletben kell tartanunk. Ha valami hosszú időn keresztül fennmarad, akkor annak komoly eszmei értéke van. Ez persze nem jelenti azt, hogy minden újítás megszenteltlenítene a régi hagyományokat, inkább tovább viszi egy új köntösbe bújtatva. Ha a cukrásztermékeket nézzük, akkor megemlíthetünk egy kettőt!

Dobos torta, Eszterházy torta, Rigó Jancsi, Indianer, és nem utolsó sorban a Rákóczi-túrós a projektünk témája és produktuma.

Nézzük is kinek a nevéhez fűződik ez finom termék!



Rákóczi János 1897. szeptember 25-én született az Újdombóvár eszmei község részét képező Felsőleperd pusztán. Apja, Ferenc, parádés kocsis, édesanyja, Horváth Rozália háztartásbeli. A család az 1890-es évek elején került Felsőleperdre, az akkor Döry-féle bérleménybe. Valószínű, hogy Ozoráról, a szintén Esterházy-birtokról ajánlották ide bizalmi állásba, parádés kocsisnak az édesapát, erre annak ozorai születéséből következtethetünk.

Az 1958-as év kiemelkedő állomás volt életében, ő irányíthatta a brüsszeli világkiállítás magyar konyháját. A Rákóczi János vezette étteremnek és cukrászatnak igen nagy sikere volt. Ekkor vált világszerte ismertté a paprikás csirke, a lecsós szűzérme és a roston sült balatoni süllő is. Itt robbant be a köztudatba a Rákóczi túrós néven ismert sütemény, amely halhatatlanná tette Felsőleperd fiának nevét.

Hogy mikor készítette az elsőt, pontosan nem tudjuk, de a források szerint a Magyar Szakács című periodika 1937 évi számában már szerepelt a recept. A sütemény tehát – bármennyire is azt gondolnák egyesek – nem a történelmi Rákóczi család valamely tagjáról, hanem a felsőleperdi születésű Rákóczi János mesterszakácsról kapta a nevét, aki a túrós finomság megálmodója, kreátora volt.

Ma is igen népszerű lepényfajta, nemcsak édes-savanykás íze miatt, hanem mert nem igényel különösebb alapanyagot. Még a legegyszerűbb hazai konyhában is megtalálhatók a hozzávalók: liszt, cukor, tojás, túró, tejfől, baracklekvár.

Rákóczi János, Felsőleperd szülötte életének 69. évében, 1966. július 3-án hunyt el Budapesten. A Vendéglátás c. folyóirat róla írt nekrológiájában ezt olvashatjuk: „A klasszikus magyar szakácsművészet egyik legrepresentánsabb képviselőjének mosolygó arcával nem találkozunk többé. Megszűnt a szív dobogni, a képzelőerő alkotni. Ínyességünk szuggesztív erejű képviselőjét veszítettük el, aki oly sok sikert, megbecsülést szerzett szerte a világon a magyar konyhaművészetnek... A konyha minden ágában széles körű tudással rendelkezett. Univerzális mestere volt a hideg-meleg, valamint a tésztakonyhának... Nemzetközi kiállításokon nyert aranyérmeket és mindig biztosra ment. Tárait már itthon megtervezte és teljes egészében megcsinálta, az egyes technológiai mozzanatokot begyakorolta, szívéssal, céltudatosan készült. Soha nem nyugodva tanulmányozta a szaklapokat, szakkönyveket és az új ismereteket napi munkájában alkalmazta...

Neve és munkája elválaszthatatlan a magyar vendéglátóipar történetétől.” És Dombóvár történetétől!

„A legmagyarabb magyar desszert!” – mondja a térség kulináris büszkeségéről a mestercukrász, Gábor Sándor, - hiszen minden egyes hozzávalója megtalálható itthon. A sütemény egyébként számos módon készül, de a mestercukrász kiemelte, szeretnék elérni, hogy Rákóczi túrós névvel csak az eredeti recept alapján készült süteményt lehessen illetni. A mestercukrásznál, Rákóczi János születésének 115. évfordulója óta kizárólag az eredeti recept alapján készül a Rákóczi-túrós. Az eredeti receptet 2012-ben kutatták fel. Ugyanebben az évben indult a kezdeményezés, amelynek célja, hogy dombóvári különlegességként a Rákóczi-túrós felkerüljön Magyarország „gasztronómiai térképére”. Gábor Sándor aranykoszorús mestercukrász érdeme, hogy egyre népszerűbb Dombóváron és környékén ez a sütemény.

RÁKÓCZI TÚRÓS (24 szelet) - az eredeti recept

Hozzávalók:

Tészta:

- 25 dkg liszt
- 12 dkg tojássárgája
- 6 dkg cukor
- 1 dl tejföl

- csepp só
- késhegynyi szóda
- citromhéj

Töltelék:

- 50 dkg túró
- 15 dkg cukor
- 3 tojás
- 2 dl tejföl
- 2 zsemle
- 5 dkg morzsa
- 4 dkg mazsola

Tojáshab:

- 4 tojásfehérje
- 16 dkg cukor
- barackíz

A lisztet, vaját, 6 dkg cukrot, tejfölt, 2 tojássárgáját, csepp sót, késhegynyi szóda boricát vagy 1 sütőport gyúródeszkán összegyúrnak és pihentetik. Ezután kinyújtják ceruzavastagságúra, megszurkálják és félig kisütik.



Közben elkészítjük a töltelék: A cukrot 3 tojássárgájával jól kikeverjük, hozzáadjuk az áttört túrot, tejfölt, mazsolát, lehámozott, apró kockára vágott zsemlet, citromhéját, jól összekeverjük, végül könnyedén hozzávegyítjük a 2 tojásfehérjéből felkevert habot.

Ezután a félig sült lepényre egyenletesen ujjnyi vastagon rákenjük a tölteléket és mérsékelten meleg sütőben majdnem készre sütjük. Amíg a tészta sül, 3-4 tojásfehérjét kemény habbá verünk 14-16 dkg porcukorral.



Ezután a habbal, csillagos csővel ellátott nyomózsák segítségével a sütőből kivett tészta tetejét berácsozzuk. Ismét sütőbe tesszük száradni, illetve világos barnára sütjük. Ha kisült, a rácsok közé barack- vagy ribizke lekvárt spriccelünk vékonyan. Ha kissé kihűlt, meleg vizes késsel feldaraboljuk.



Rákóczi-túrós újra gondolva! Csak a fantázia szab határt!



Szakmai anyag kalkuláció Rákóczi -túrós projekt (10 fő részére)				
Kaposvári SZC Jálics Ernő Szakképző Iskola és Szakiskola				
Megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár/ Ft	Bruttó érték/Ft
barackíz	kg	2	1800	3600
citrom	kg	1	840	840
kristálycukor	kg	3	230	690
liszt	kg	3	140	420
mazsola	kg	0,3	2600	780
porcukor	kg	2	600	1200
tojás	db	60	36	2160
túró	kg	5	1200	6000
margarin ráma	kg	2	1000	2000
Összesen:				17690,00