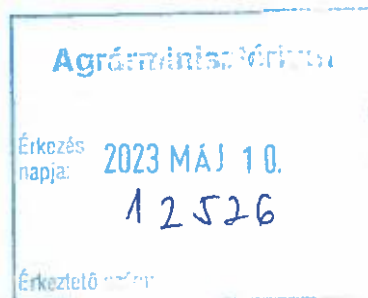


**Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft.**

**8380 Hévíz**

**Kossuth u. 72.**



**Agrárminisztérium**

**Hungarikum Főosztály**

**Budapest**

Tárgy: Lángos jelölése a Hungarikumok Gyűjteményébe

**Tisztelt Cím!**

A mellékelt dokumentáció beküldésével javasoljuk a Lángos felvételét a Hungarikumok Gyűjteményébe, egyben nyilatkozunk, hogy a mellékelt videó receptet a Hungarikum Programiroda készítette és felhasználását minden fórumon engedélyezzük.

Hévíz, 2023. május 05.

Tisztelettel:

Miklós Beatrix

Igazgató



Dokumentumok:

1 db javaslat a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre

1 db video recept

1 db Határozat a Magyar Értéktárba való felvételtől.

1 db Hozzájáruló Nyilatkozat

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft.

8380 Hévíz, Kossuth u. 72.

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Miklós Beatrix

Levelezési cím: 8380 Hévíz, Kossuth u. 72.

Telefonszám: +36-20-9640966

E-mail cím: [beatrixmiklos@gmail.com](mailto:beatrixmiklos@gmail.com) , [hungarikum@flavius.hu](mailto:hungarikum@flavius.hu)

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Lángos

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>2</sup>

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód            | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások  | <input type="checkbox"/> kulturális örökség             | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet         | <input type="checkbox"/> <u>turizmus és vendéglátás</u> |  |

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen  
amely nemzetiség:<sup>3</sup>

- nem

4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Magyar Értéktár, 2023. április 18.

---

<sup>2</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>3</sup> Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

A lángos készítés hagyománya a kenyérsütéssel szorosan összefügg. A lángos kezdetben a kenyértészta dagasztóteknőből kikapart maradékából, vagy a tésztából lecsipett darabból készült. Ennek elsősorban praktikussági oka volt: amíg a kenyérre várni kellett, a kenyérlepeny gyors kisütés után rögtön fogyasztható volt. A lángost kezdetben kemencében sütötték, később zsírban, amit aztán az olaj váltott fel.

A lángos egyszerű alapanyagokból áll, azonban minősége nagyban múlik az alapanyagok minőségén és a készítés folyamatán. A tökéletes lángos közepes vastagságú, nem túl olajos, roppanós, de belül puha. Alapanyagai a liszt, élesztő, olaj, tej és só. Emellett gyakori a krumplis lángos, amely a fenti alapanyagok mellett krumplinyomón áttört főtt burgonyát is tartalmaz.

Hagyományosan a lángost reszelt sajttal és tejföllel, ízlés szerint fokhagymával megkenve fogyasztották. Mára az édes és sós feltétek legkülönbözőbb fajtáiból választhatunk. A sütés során fontos a mennyiségi olajban való kisütés: fontos, hogy a tészta elmerüljön az olajban.

A finom lángos csaknem szinonimájává vált a „strandos lángos” kifejezés. Ez az étel szezonális mivoltára is utal, ugyanis a lángos fogyasztás sokaknál összefügg a vízparttal, nyaralással. Lángos árusok azonban sokfelé megtalálhatók a fővárostól egészen vásári árusok kocsjáig. Magyarországon kívül a lángos egyes szomszédos országokban is fellelhető. Magyar hatásra terjedt el Ausztriában és Csehországban, sőt már Ausztráliában és Új-Zélandon is árulják.

6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A lángoskészítés hazai hagyományban a források szerint a 14. századra nyúlik vissza. Ekkoriban az úgynevezett erjesztett kenyér fogyasztása beivódott a mindennapokba. A kenyérsütés az asszonyok és lányaik feladata volt, viszont nem volt se rövid sem pedig egyszerű folyamat a készítése. Általában heti egyszer sütöttek a hosszadalmas folyamat és egyben a kemence felfűtése miatt. A sütés napján legalább 4-5 kenyeret sütöttek, de nem a mára elterjedt 1 kg-os változatokat, ilyenkor 1-1 kenyér súlya legalább 3 kg volt.

Ez lehetett a lángos elődje, vagy jellegzetes gasztronómiai előzménye:

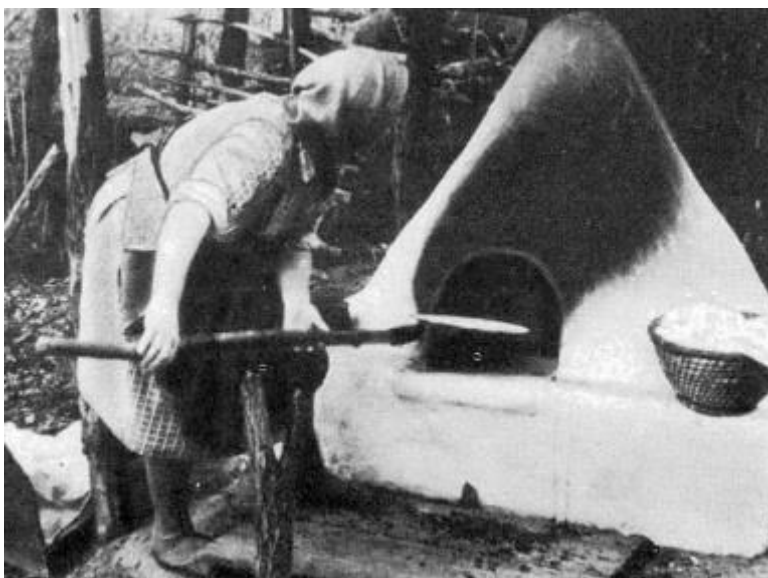
Ahogy *A magyar nyelv szótára* c. könyvben megfogalmazták:

*LANGALÓ, (lángaló) m. tt. langáló t, így nevezik némely vidékeken, nevezetesen Kemenesalon, Csalóközben stb. a lángosféle süteményt; a székelyeknél pedig Kriza János szerint a palacsintát. Végre Lörincz Károly szerint a m. érczpörköző langkemencze. (Flammofen). V. ö. LÁNGOS, fn.*

*LÁNGOS, (2), (mint föntebb) m. tt. lángos-t, tb. —ok. harm. szr. —a. 1) Kenyértésztából kiszakasztott, minél vékonyabbra nyújtott, jól megszózott, és zsírozott (szalonnázott) lepenyforma sütemény, melyet a kenyér bevetése előtt a lángnál sűtnek, midőn t. i. még a kemence fiul, tehát láng van benne. Némely vidékeken: langáló. 2) A székelyeknél röviden: lángos am. bolygó tűz, tüzes ember.*

A lángos eredetibb megfogalmazása a „fenéken sült lángos”, a kemencében a „láng” előtt sült ételnek indult. Az eredeti „langalló” tehát a kenyérsütés napján készült mindig, mert a kenyértészta „maradék” volt, vagy abból volt kiszakítva zsömlényi méretben és annyit, ahányat készíteni akartak. „(...) teknőkaparékból készített különféle sült tészta. (...) általános a kaparéok felhasználása kenyérlapénynek, valamint az, hogy az érett kenyértésztából valamennyit lángosnak szánnak.”

A kenyérsütés során volt, hogy szakítás helyett a tál oldalára tapadt tésztából formáltak lapényeket, 22-25 cm átmérőjű ujjnyi vastagságú lappá nyújtották a sodrófával, megszurkálták majd vízzel kicsit megpaskolták és a láng előtt, a paráznál „meglángolták” a kelt tésztát a kemencében. Körülbelül 15-20 perc alatt elkészült. Kivétel után pedig libatollal söpörték le a lángosok aljáról a ráakódott hamut. Innen ered a kenyérlángos elnevezés, mert kenyérlapényből készült.



1. ábra A kenyér bevetése (Kéleshalom, Bács-Kiskun m.) - Magyar Néprajzi Lexikon, 1977

Az első írásos emlék a kemencében sült lángosról/lapényről 1700 körüli, viszont a kenyérsütéssel való kapcsolata miatt feltételezhető, hogy a történelme az erjesztett kenyérsütés kezdetére tehető. Általában reggelire fogyasztották a kenyérlángost, natúr állapotban vagy különböző ízesítéssel – zsírral, vajjal, tejföllel megkenve. Fogyasztása többek között azért is volt népszerű, mert a kenyérsütés napján ez pótolta, az akkora már elfogyott, kenyeret. Önálló ételként ették, ahogy napjainkban is. Magyarországon a családok frissen és melegen fogyasztották el, zsírral-fokhagymával-tejföllel megkenve. Neve a Dunántúl jó részén főleg langalló/langalli, máshol általában lángos, még szórványosan fellelhető lángelő és lapény néven is. Tehát a mai értelemben vett lángos, egy kicsit eltérő a ma is sok helyen készített kenyérlángos, vagy langalló-szerű étel lehetett.

Tradicionális ételként az Alföldön volt jellemző és onnan terjedt el. Itt rendszerint jóféle kenyérlapényből és zsírral feljavítva készítették el. Azokban a régiókban volt egyébként jellemző, ahol jól keleszthető búzalisztból sütöttek kenyeret. A sütésének technológiáját a paraszti háztartások kísérletezték ki. Az 1730-as évektől a kenyérlángos szerepelt az alföldi településeken dolgozó pásztorok juttatásainál.

Végh József nevéhez köthető egy tanulmány, amely 1940-ben az Ethnographia 51. évfolyamában jelent meg Rozskenyérsütés Kiskunhalason címmel. Ebben a tanulmányban egy helyi asszonytól tudjuk meg, hogyan készítik a lángost.

*„Mikó a könyeret kiszakíttyuk szakítunk olyan kis tésztát, mint egy zsemle, az mökkél, mint a többi könyerek. Akkó meglisztezzük a lapátot, rátösszük a tésztát, kinyúlytyuk nyotófáva, sodrofáva, amive a tésztát. Akkó bevettyük a lapátta a tüzes kemöncébe. Kitisztíttyuk a tüzet egyyik felébe és ot meksüll. Kihúzzuk, tolseprűve lesöpörjük, sűrű tejfölle mekkennyük, v. zsírba fölharagíttyuk, möksózzuk és lehet önni.”*

De nem csak a fenti változatban készítették:

*„A kinyúttot lángos szélét kissé főfordíttyuk, akkó önytyük nyakon tejfölle, hogy le ne fojjon.”*  
– És így teszik be a kemencébe és sütik ki.

A fenti két esetben egyébként rozslisztből készített lángosokról van szó, a búzából való készítés esetén egy harmadik variációval ismerkedhetünk meg:

*„Buzalisztnek a tésztájábú csinájjuk. Annyi tésztát hagyunk mint ety kic cipó. Mikó mökkel, ényútytuk, kesse kockákat (5-6 cm) vágunk (vagyis felszeletelik a kinyújtott tésztát) és foró zsírba kisütytük. Mikó kisü sóstéfolbe mekforagattyuk és összetesszük tálba.”*

A történet itt viszont nem áll meg, mert évek munkája volt, amíg eljutott a mai ismert forró olajban kisütött lángosig. Ehhez el kellett jönnie annak az időnek, hogy a lángos már ne csak a kenyérsütéssel együtt járó termék legyen. Ugye a kenyérsütés azért volt nehéz és azért tartott olyan sokáig, mert a kovász előállítása nem egyik pillanatról a másikra történt, órákig tartott, amíg meg kelt a tészta, a dagasztás, a kemence felfűtése stb. Magát a folyamatot gyorsította, hogy megjelent a sörélesztő az iparban.

A sörélesztő a 19. század második felétől fedezhető fel, ennek köszönhetően a tészták erjesztési/kelési ideje lényegesen lecsökkent. Így a kenyérsütéstől függetlenül is elő lehetett állítani kelt tésztákat. Az *Unio – Sütőiparosok Lapja* 1935-ös számában olvashatunk egy előadást az élesztőről és erjedésről. Ebben a cikkben azt fejtegetik, hogy maga a sütőipar se létezett még az élesztőt meg nem ismerték. Bizonytalan volt korábban a pékipar, mert a tészta erjedésének volt mindenki kiszolgáltatva, a természetes élesztők és gombák kiszámíthatatlanok voltak. Persze előtte is készültek ételek, de például az ókorban olyan tésztákat ettek az emberek, amiket a mai ember már meg se tudna emészteni. Az élesztő terjedése során úgy tartják, hogy a különböző lepények és lángosok voltak az első próbálkozásokat, kísérleti alanyok<sup>9</sup>.

A 19. század végén 20. század elején kezdett elterjedni a zárt tűzhelyen zsírban vagy olajban való kisütése a lángosnak. Ez volt az az újítás, ami lehetővé tette, hogy a lángos a kereskedelemben is megjelenjen. Piacokon, vásárokon, fürdőhelyeken (pl. a Balaton-parton) sorra jelentek meg a kifőzdék melyek népszerű étellé tették az olajban sült lángost.



2. ábra Bűfű-falatozó és Halsűtű a Fűvenyűfűrdű strand elűtt, 1981. Fortepan/Bauer Sándor

Ízesítűse a kezdetekben is változatos volt, zsűrral, tejfűllet, fokhagymával, tűróval, kolbászsal, lekvárral ízesítettűk. A kemencűben készűlt lángost, miután megjelent az olajban sűlt változata, elkezdtűk kemencűs-lángosnak vagy kenyűrlángosnak és eredeti nevűn langallűnak, pomposnak is hívni.

A klasszikus olajban sűlt lángos az 1960-70-es űvekben vált igazán nűpszerűvű, a bűfűk, piacok elűszámű kedvencűvű nűtte ki magát, kűzkedveltsűge a mai napig tűretlen, bűr tudjuk mennyire hizlalű and nehűz űtel, műgis szűvesen fogyasztjuk űvi nűhűny alkalommal. A mai napig a sajtos-tejfűlűs űrvend a legnagyobb nűpszerűsűgnek, viszont kűzben lűtrejűtt a gyrosos, szalámis, nutellás, lekváros stb. lángosok. a variációk sora szinte vűgtelen, ki-ki mire vűgyik űppen, sűsra vagy űdesre.

A lángos, tehát az elűműlt űvszázadok során sok mindenben megvűltozott, a készűtés műdja and technolűgiája bűr az űsi megmaradt műgis űtalakult. Ugyanakkor űtalakult a fogyasztűk izzűse is, az ipari and gasztronűmiai forradalmak hatására a tűmegizzűs and tűmegkultűra kiszolgalásának klasszikusan magyar űtele jűtt lűtre, amely gyors- űgyszerű and laktatű, de benne rejlik az izzuariációk sora and lehetűsűge.

7.A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

- Magyar Néprajzi Lexikon, kenyérlepény

-[https://nlc.hu/gasztro/20170704/langos-nyar-recept-tortenet/?gclid=EAIaIQobChMIpuv7kdC99AIV1oTVCh263wgcEAMYASAAEgL0QvD\\_BwE](https://nlc.hu/gasztro/20170704/langos-nyar-recept-tortenet/?gclid=EAIaIQobChMIpuv7kdC99AIV1oTVCh263wgcEAMYASAAEgL0QvD_BwE)

- <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/3-297.html>

- <https://www.magyarorszagom.hu/langos-eredete.html>

- <https://hu.wikipedia.org/wiki/L%C3%A1ngos>

-<https://www.mindmegette.hu/langos-eredet-erdekesség-ország-legjobb-langosozója-52832/>

-

[https://www.napvilag.net/mindenmas/20090609/valodi\\_hungarikumok\\_a\\_langos\\_vagy\\_langallo](https://www.napvilag.net/mindenmas/20090609/valodi_hungarikumok_a_langos_vagy_langallo)

[https://adt.arcanum.com/hu/view/CzuczorFogarasi\\_3/?query=1%C3%A1ngos&pg=644&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/CzuczorFogarasi_3/?query=1%C3%A1ngos&pg=644&layout=s)

<https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-neprajzi-lexikon-71DCC/k-72CDA/kenyerlepeny-72E4B/?list=eyJmaWx0ZXJzIjogeyJNVSI6IFsiTkZPX0xFWF9MZXhpa29ub2tfNzFEQ0MiXX0sICJxdWVyeSI6ICJsXHUwMGUxbmdvcyJ9>

[https://adt.arcanum.com/hu/view/BME\\_UnioSutoiparosokLapja\\_1935/?query=1%C3%A1ngos&pg=90&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/BME_UnioSutoiparosokLapja_1935/?query=1%C3%A1ngos&pg=90&layout=s)

A kiegészítő szakanyagot készítette: Dosztály Bianka, könyvtáros (MKVM). A szakmai anyagot validálta: Dr. Török Róbert, történész-főmuzeológus, igazgató (MKVM).

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

### III.

#### MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról

# Lángos

( Alaprecept )

Hozzávalók 10 adagra: (1 adag 250 gr.)

- Liszt 1,4 kg BL55
- Víz 0,98 l
- Kristálycukor 0,042 kg
- Só 0,042 kg
- Élesztő 0,07 kg
- Olaj a sütéshez 1 l

Elkészítés módja:

Kevés meglangyosított vízben, a cukorral összekeverjük az élesztőt.

Amíg felfut, kimérjük a lisztet, belekeverjük a sót és a maradék meleg vizet is kézközbe állítjuk. A felfuttatott élesztőt beleöntjük a lisztbe, majd egyik kézzel elkezdjük összedolgozni a tésztát, míg a másikkal öntjük hozzá a vizet. Dagasztjuk. Közepesen lágy tésztát kell kapni. Addig kell dagasztani, míg elválnak a kezünktől. Letakarjuk, meleg helyre tesszük, hagyjuk megkelni.

Amikor megkelt, deszkára borítjuk, átgúrjuk, majd olajos kézzel zsemle méretű (250 gr) buccikat formázunk belőle. Ismét letakarjuk, másodszor is kelesztjük.

Közben felmelegítjük az olajat. ( 160-180 fok )

A buccikat egyenként kihúzzogatjuk a levegőben lángos formájúra, a széle vastag legyen, a közepe pedig vékony, és belefektetjük az olajba.

1,5-1,5 percig sütjük az egyik, majd a másik oldalát.







AGRÁRMINISZTERIUM  
HUNGARIKUM FŐOSZTÁLY

Iktatószám: HF/239/2023

Ügyintéző: Horváth Imre  
Telefonszám: +36-1-795-7540  
Email: imre.horvath@am.gov.hu

*Miklós Beatrix asszony részére*

*Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft.*

E-mail: beatrixmiklos@gmail.com

**Tárgy: Tájékoztatás „Lángos” Magyar Értéktárba való felvételéről**

***Tisztelt Miklós Beatrix Asszony!***

Örömmel tájékoztatom arról, hogy a Hungarikum Bizottság 2023. április 18-i döntése értelmében a „Lángos” című javaslat felvételt nyert a Magyar Értéktárba, így ezentúl a kiemelkedő nemzeti érték címet viseli.

A Hungarikumok Gyűjteményéről és a Magyar Értéktárban található kiemelkedő nemzeti értékeinkről, aktuális híreinkről további információk találhatóak a Hungarikum Bizottság honlapján, a [www.hungarikum.hu](http://www.hungarikum.hu) oldalon.

Tájékoztatom, hogy a kiemelkedő nemzeti érték képviselőjeként az értékkel kapcsolatos megjelenések során jogosultak használni a kiemelkedő nemzeti érték emblémát, amelyet a mellékelt megállapodás kitöltése és visszajuttatása után elektronikusan megküldünk Önöknek.

A kitüntető címhez gratulálók és további jó munkát kívánok!

Budapest, 2023. április „27”



Antal Andrea  
Hungarikum Bizottság titkára

## Hozzájáruló Nyilatkozat

Alulírott Miklós Beatrix, mint a Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft, igazgatója feltétlen hozzájárulásomat adom a Javaslat a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez csatolt dokumentumok, képek , videó és receptek felhasználásához.

Hévíz, 2023. május 5.

  
Miklós Beatrix

Igazgató



## Ajánlás

Szakmai pályafutásom során sokszor készítettük a lángost menüsorba behelyezve is, akár önálló kis fogásként, valamint köretként, és mind a hazai, mind a külföldi vendégek nagyon örültek annak, hogy nem csak street food ételként találkoznak vele.

Indoklás:

1920-as évekre a lángos meghódította hazánkat, és a Balaton partot, a városi strandok, piacok és fesztiválok egyik kedvenc ételévé vált. A lángos lelkét a tésztája adja, Egy jó lángos ismérve, hogy ropogós a tésztája, kellően vastag és pont jó mennyiségű feltét van rajta.

A lángos a magyar konyha hagyományos, lágy kelt tésztából készülő sült lepénye. A sütési technológiáját a paraszti háztartásokban fejlesztették ki, kezdetben a már megkelt kenyértésztából lecsípett darabokból, vagy a dagasztóteknőből kikapart maradékból készült.

A lángos egyszerű alapanyagokból áll, azonban minősége nagyban múlik az alapanyagok minőségén és a készítés folyamatán. A tökéletes lángos közepes vastagságú, nem túl olajos, roppanós, de belül puha. Alapanyagai a liszt, élesztő, olaj, tej és só.

Az utóbbi évszázadban a lángos elszakadt a kemencétől – a sörélesztő megjelenésének is köszönhetően, amely lecsökkentette a tésztakészítés idejét, ezáltal a kenyértésztától függetlenül előállíthatóvá vált –, és inkább olajban sütik, így vált a balatoni strandok, a városi piacok, a szabadtéri rendezvények meghatározó, jellegzetes illatává és „street food” ételévé.

Lángos árusok sokfelé megtalálhatók a fővárostól egészen a vidéki piacok, vízparti és vásári árusok kocsijáig. Ennek az ételeknek nagy szerepe van helyi ízek közvetítésében, valamint a turisztikai jelentősége mellett akár országimázs formáló szerepe is lehet.

Ennek jó példája a lángos, kifejezetten a hagyományos sajtos tejfölös feltéttel, amely az egyedülálló magyar tejföllel kiegészülve igazi hazai specialitásnak számít, mely beépíthető a hazai gasztronómia minden szegmensébe, méltán képviselve országunk ízekben gazdag választékát.

Balatonszemes, 2023. március 13.

Tisztelettel:



Csapody Balázs

Kistücsök Étterem - Food & Room\*\*\*\* - tulajdonos

Pannon Gasztronómiai Akadémia- elnökség elnökeFelkérő: Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft.

## Ajánlás

Alulírott Kalla Kálmán Chef, ezúton ajánlom a lángost, - melynek kiemelkedő nemzeti értékévé történő nyilvánítása már megtörtént, a Hungarikumok körébe, a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

Indoklás:

1920-as évekre a lángos meghódította hazánkat, és a Balaton part, a városi strandok, piacok és fesztiválok egyik kedvenc ételévé vált. A lángos lelkét a tésztája adja, Egy jó lángos ismérve, hogy ropogós a tésztája, kellően vastag és pont jó mennyiségű feltét van rajta.

A lángos a magyar konyha hagyományos, lágy kelt tésztából készülő sült lepénye. A sütési technológiáját a paraszti háztartásokban fejlesztették ki, kezdetben a már megkelt kenyértésztából lecsípett darabokból, vagy a dagasztóteknőből kikapart maradékból készült.

A lángos egyszerű alapanyagokból áll, azonban minősége nagyban múlik az alapanyagok minőségén és a készítés folyamatán. A tökéletes lángos közepes vastagságú, nem túl olajos, roppanós, de belül puha. Alapanyagai a liszt, élesztő, olaj, tej és só.

Az utóbbi évszázadban a lángos elszakadt a kemencétől – a sörélesztő megjelenésének is köszönhetően, amely lecsökkentette a tésztakészítés idejét, ezáltal a kenyértésztától függetlenül előállíthatóvá vált –, és inkább olajban sütik, így vált a balatoni strandok, a városi piacok, a szabadtéri rendezvények meghatározó, jellegzetes illatává és „street food” ételévé.

Lángos árusok sokfelé megtalálhatók a fővárostól egészen a vidéki piacok, vízparti és vásári árusok kocsijáig. Ennek az ételeknek nagy szerepe van helyi ízek közvetítésében, valamint a turisztikai jelentősége mellett akár országimázs formáló szerepe is lehet.

Ennek jó példája a lángos, kifejezetten a hagyományos sajtos tejfölös feltéttel, amely az egyedülálló magyar tejföllel kiegészülve igazi hazai specialitásnak számít, mely beépíthető a hazai gasztronómia minden szegmensébe, méltán képviselve országunk ízekben gazdag választékát.

Sümegeprága, 2023. szeptember 26.

Tisztelettel:



Kalla Kálmán

Chef

Felkérő: Hungarikum Programiroda Nonprofit Kft.











