

XXIV. KGYTK
2025

A dobostorta

Egy hungarikum története



1. ábra A Magyar Cukrász Ipartestület tortája

Ható Mira

Zalabéri Általános Iskola

8798 Zalabér, Hunyadi János utca 2.

5. osztály

Felkészítő pedagógus: Ács Klaudia

ismeretterjesztő kategória

társadalomtudományi szekció

Tartalom

1. Bevezetés	3
2. Tudománytani besorolás	3
3. Hungarikumok	3
4. A dobostorta története.....	5
4.1. Megalkotója, Dobos C. József munkássága	5
4.2. Az eredeti recept.....	7
4.3. A dobostorta hungarikummá válása	7
5. Eredeti és eredetinek nevezett receptek összehasonlítása.....	8
6. Összegzés	10
7. Felhasznált irodalom, képjegyzék.....	11

1. Bevezetés

Érdekelnek a régi, hagyományos magyar süteményreceptek. Szabadidőmben szívesen segítek otthon sütni, egyszerűbb süteményeket magam is el tudok készíteni. Jelenleg azt tervezem, hogy felnőttként cukrász leszek. Kíváncsi lettem arra, hogy vajon melyek a legismertebb magyar sütemények. Ismeretgyűjtésem során a témát a hungarikumok irányába szűkítettem.

Utánanéztam, melyik cukrásztermékek érdemelték ki ezt a magas rangot. Előzetesen azt gondoltam, hogy jóval több ilyen lesz, de megtudtam, hogy mindössze két ilyen sütemény van, a pozsonyi kifli és a dobostorta. Mindkettő a turizmus és vendéglátás kategóriába tartozik. Ezek a *„turizmus és vendéglátás szellemi és anyagi értékei, különösen a turisztikai látványosságok, szolgáltatások, termékek, élelmiszer- és italgyártási módszerek a gasztronómia területén.”*¹ Munkámban a dobostortáról írok részletesebben, ami 2019 novemberében került be az addig 70 értéket tartalmazó gyűjteménybe.

2. Tudománytani besorolás

Témám a gasztronómia körébe tartozik, de érinti a hungarikumok értelmezése révén a nemzeti értékek vizsgálatát is.

3. Hungarikumok

A hungarikum *„gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye.”*²

A Hungarikumok Gyűjteményébe olyan kiemelkedő nemzeti értékek kerülhetnek be, melyek nemzeti szempontból meghatározó jelentőségűek, a magyarságra jellemzőek, közismertek, jó hírét viszi Magyarországnak az Európa és a világ országaiba.

¹ <https://www.hungarikum.hu/hu/szakkategoria> 2025.01.15.

² <https://lexikon.uni-nke.hu/szocikk/hungarikum/> 2025. 01. 15.

Ahhoz, hogy valami bekerülhessen a Hungarikumok Gyűjteményébe, hosszú procedúrán kell átmennie. Első lépésként a hazai vagy külföldi, települési- vagy tájegységi értéktárba kell az adott értéket javasolni. Ha oda bekerül, akkor további javaslat alapján a vármegyei, az ágazati vagy külföldi nemzeti rész értéktárba juthat. Ezt követően nevezhető kiemelkedő nemzeti értéknek, így a magyar értéktár részét képezheti. Végül csak az értékek legszűkebb rétege kaphat javaslat után felvételt a Hungarikumok Gyűjteményébe, és lehet hungarikum.



2. ábra Nemzeti értékpíramis

4. A dobostorta története

4.1. Megalkotója, Dobos C. József munkássága

A dobostorta nevét a megalkotójáról, Dobos C. Józsefről kapta. Dobos C. József Pesten született 1847. január 18-án, és itt is halt meg 1924. október 10-én. Híres szakácsdinasztiából származott, ő maga cukrász, szakácsmester, szakíró is volt. 1878-ban nyitotta meg csemegeüzletét Budapesten, ahol saját készítésű ételeket is árult.

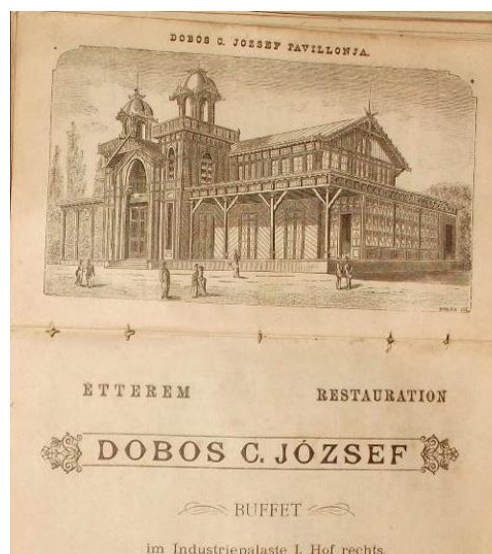
1884-ben készítette el a róla elnevezett édességet. A megalkotásakor fontos célja volt, hogy olyan tortát készítsen, amely az akkori - kissé elmaradott - hűtési technikák mellett is hosszú ideig fogyasztható és élvezhető marad. Végül sikerült egy világszinten elismert gasztronómiai újítást kidolgoznia.

A recept azonban nem jöhetett volna létre egy szerencsés véletlen nélkül. Úgy tartják, hogy az édes vajkrém - ami a csokoládés doboskrém alapja - egy vajat köpülő fiú hozta létre, aki tévedésből só helyett cukrot tett a köpülő edénybe. A cukrászmester nem dobatta ki a vajas krém, tetszett neki, így az elrontott vajból alkotta meg remekét. További újításnak számított az is, hogy a korábbi szokásokkal ellentétben a piskótába is vajat tett, ami így porhanyósabb lett.

A tortát a megalkotását követő évben, 1885-ben mutatta be Dobos József előkelő érdeklődőknek az első Budapesti Országos Általános Kiállításon, ahol saját pavilonja volt. A torta nagy sikert aratott. A vajas krém és piskóta mellett egyszerűségével is kitűnt a korban megszokott emeletes, erőteljesen díszített torták közül. „Az újdonság első kóstolói között ott volt az akkori magyar uralkodó pár, Sissi, azaz Erzsébet



3. ábra Dobos C. József

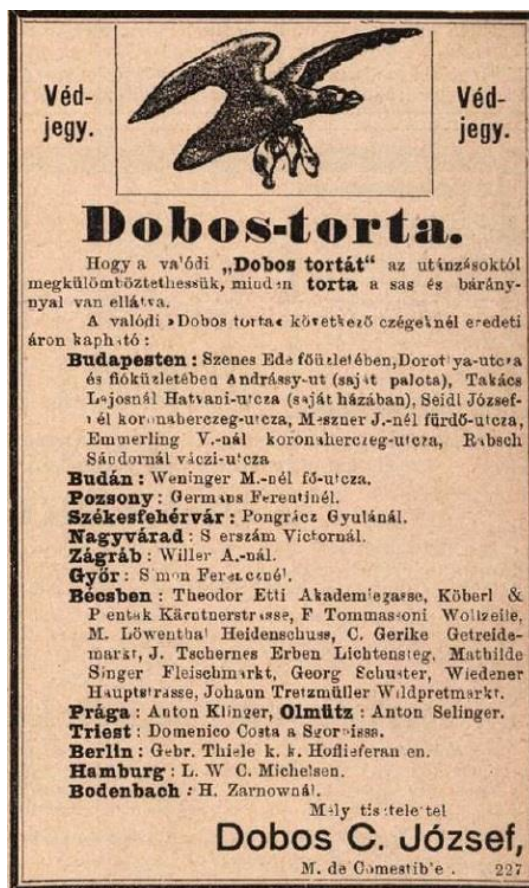


4. ábra Dobos C. József pavilonja a Budapesti Országos Általános Kiállításon

királyné és I. Ferenc József, osztrák császár, magyar király is.”³

A sikeres bemutatót követően Dobos C. József egész Európát megismertette a remekművével. A torta szállításához alkottak egy megfelelő fadobozt, majd szekereken, szózott jég között szállították Nyugat-Európa jelentősebb nagyvárosaiba.

A sütemény receptjét több éven át titokként őrizte, melyben a cukrászüzemének dolgozói is hűen segítették. Sokan próbálták megfejteni az összetevők listáját, mennyiségét, az elkészítés módját, de senki nem járt sikerrel. Dobost zavarta, hogy sok, silány utánzat készült, ezért az eredeti tortákat védjeggyel látták el. Az 1906-os nyugdíjba vonulásakor azonban közkinccsé tette tortája receptjét. Átadta a Fővárosi Cukrász és Mézeskalácsos Ipartestületnek, azzal a kikötéssel, hogy azt bármelyik ipartestületi tag szabadon felhasználhatja.



Véd-jegy.  Véd-jegy.

Dobos-torta.

Hogy a valódi „Dobos tortát” az utánozásoktól megkülönböztethessük, minden torta a sas és báránnyal van ellátva.

A valódi Dobos torta következő cégeinél eredeti áron kapható:

Budapest: Szenes Ede főüzletében, Dorottya-utca és főüzletében Andrássy-ut (saját palota), Takács Lajosnál Hatvani-utca (saját házában), Seidl József-nél koronaherczeg-utca, Mészner J.-nél fürdő-utca, Emmerling V.-nél koronaherczeg-utca, Rabsch Sándornál váci-utca.

Budán: Weninger M.-nél fő-utca.

Pozsony: Germes Ferentínél.

Székesfehérvár: Pongrácz Gyulánál.

Nagyvárad: Serszám Victoránál.

Zágráb: Willer A.-nél.

Győr: Simon Ferencnél.

Bécsben: Theodor Etti Akademiagasse, Köberl & Pentak Kärntnerstrasse, F. Tommasoni Woltzeile, M. Löwenthal Heidenschuss, C. Gerike Getreidemarkt, J. Tschernes Erben Lichtensieg, Mathilde Singer Fleischmarkt, Georg Schuster, Wiedener Hauptstrasse, Johann Tretzmüller Wildpretmarkt.

Prága: Anton Klinger, **Olmütz:** Anton Selinger.

Triest: Domenico Costa a Svorissa.

Berlin: Gebr. Thiele k. k. Hoflieferanten.

Hamburg: L. W. C. Michelsen.

Bodenbach: H. Zarnownál.

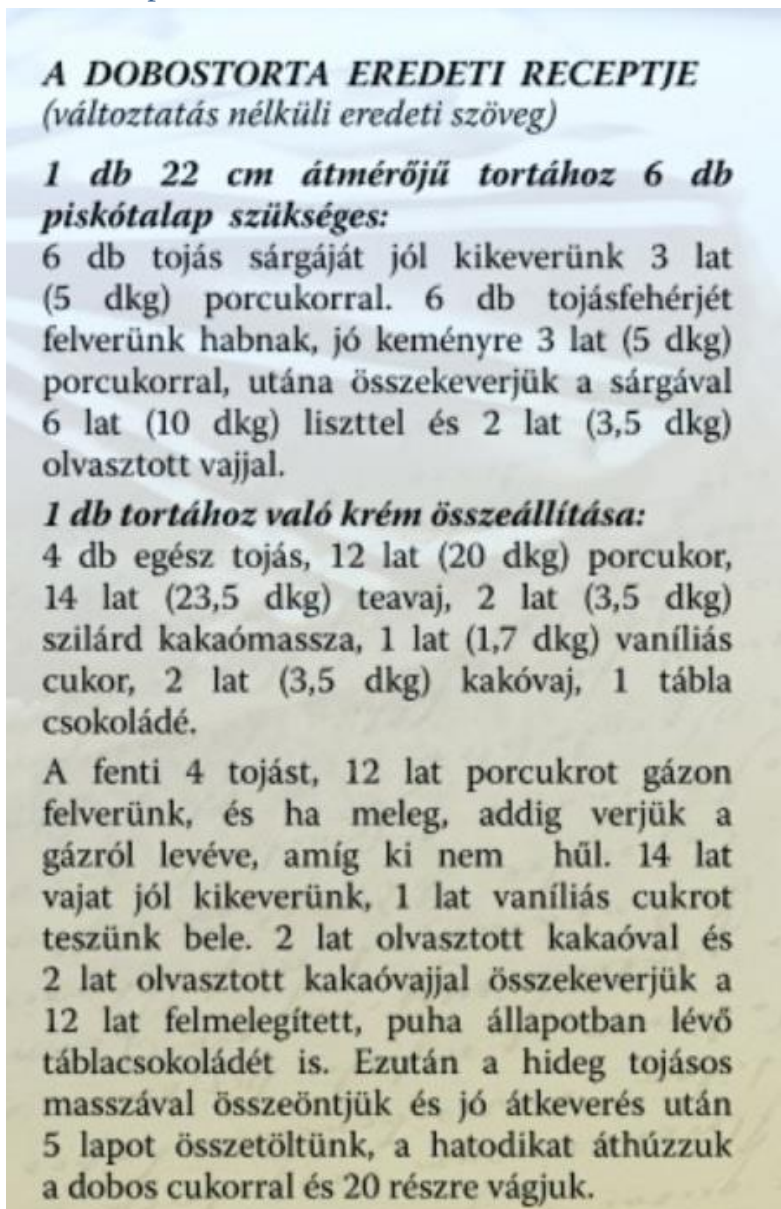
Melyik is tele tel

Dobos C. József,
M. de Comestible. 227

5. ábra Védjegy

³ <https://www.mindmegette.hu/pasik-a-konyhaban-blog/125-eves-a-dobos-torta> 2025.01.15.

4.2. Az eredeti recept



6. ábra A recept leírása a Hungarikumok Gyűjteményében

4.3. A dobostorta hungarikummá válása

A Hungarikumok Gyűjteményébe való bekerüléshez az alábbi javaslati szempontokat tartalmazó javaslati adatlapot kell kitölteni.

I. A javaslattevő adatai

1. A javaslattevő neve
2. A javaslatot benyújtó vagy a kapcsolattartó személy adatai

II. A nemzeti érték adatai

1. A nemzeti érték megnevezése
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése
4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása
5. Indoklása a Hungarikumok Gyűjteményébe felvétel mellett
6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája
7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe

III. Mellékletek

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja
2. A HTV 1. (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

A dobostorta esetében a javaslatot a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete nyújtotta be Selmeczi László János által. A javaslat szerint az agrár- és élelmiszergazdaság vagy a turizmus-és vendéglátás kategóriába kívánták felvetetni az akkor a Magyar Értéktárban szereplő tortát. Az indoklás szerint a dobostorta „*egyedi, magyar eredetű, népszerű cukrásztermék. A Hagyományok-Ízek-Régiók termékgyűjtemény II. kötetében szerepel, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv 2-311 számú irányelvében felsorolt, hagyományőrző cukrászipari termék.*”⁴ A nemzeti érték hivatalos weboldala <https://www.cukraszat.net/dobostorta>.

5. Eredeti és eredetinek nevezett receptek összehasonlítása

Amikor az eredeti dobostorta receptet kerestem, megfigyeltem, hogy több helyen is ez a kifejezés olvasható, de a leírások mégis különböztek kisebb-nagyobb mértékben. Alapreceptnek vettem végül azt, ami A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírásában

4

<https://hungarikum.kormany.hu/download/f/bd/72000/Javaslat%20a%20Dobostorta%20Hungarikumok%20Gy%C5%B1item%C3%A9ny%C3%A9be%20t%C3%B6rt%C3%A9n%C5%91%20felv%C3%A9tel%C3%A9hez.pdf>

és a Hungarikumok Gyűjteményébe való javaslatban olvasható, ez a kettő ugyanis megegyezett, és hiteles forrásoknak vélem.

Hozzávalók	A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírása és Javaslat a Hungarikumok Gyűjteményébe 16 szelet	Ruszwurm Cukrászda 22cm átmérőjű	1909. Ujság	1924. Est
6 db piskótalaphoz				
tojássárgája	12 dkg	6 db	10 db	5 db
porcukor	10 dkg	6 lat (10 dkg)	12 dkg	11 dkg
tojásfehérje	18 dkg	6 db	10 db	5 db
liszt	10 dkg	6 lat (10 dkg)	12 dkg	9 dkg
vaj	3,5 dkg	2 lat (3,5 dkg)	-	-
krém				
tojás	20 dkg	4 db	8 db	5 db
porcukor	20 dkg	12 lat (20 dkg)	18 dkg	20 dkg
teavaj	23,5 dkg	14 lat (23,5 dkg)	14 dkg	25 dkg
kakaómassza	3,5 dkg	2 lat (3,5 dkg)	-	-
vaníliás cukor	1,7 dkg	1 lat (1,7 dkg)	kevés vanília	kis darabka vanília kockacukorral megtörve
kakaóvaj	3,5 dkg	2 lat (3,5 dkg)	-	-
csokoládé/ étcsokoládé	20 dkg	1 tábla	6 táblácska	-
kakaó				7 dkg
Dobos tető				
porcukor	10 dkg	nincs megadott mennyiség	15 dkg	2-3 kanál

Jegyzet: 1 db tojás = kb. 60 g

1 lat = 1,75 g

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírása a Hungarikumok Gyűjteményében szereplő recepthez képest az összetevő:			
kicsit több	jóval több	kicsit kevesebb	jóval kevesebb

A Magyar élelmiszerkönyv volt az igazi –a Hungarikumok Gyűjteményében is szereplő - receptnek megfelelő, ezért a többit ehhez hasonlítottam. Ami a legjobban hasonlított rá az a Ruszwurm Cukrászda receptje volt, bár a végén nem adott meg mennyiséget a porcukornál, de csak két helyen tért el a mennyiség, mert kicsit több volt. A többiben sok volt az eltérés (pl. kakaómassza, kakaóvaj sincsen benne). Az 1924-es Est receptje nem rakott bele csokoládét, de kakaót igen.

6. Összegzés

Munkám során megtudtam, hogy a hungarikumok szűkös köre valóban olyan nemzeti értékeket képvisel, amikre joggal lehetünk büszkéek. A munkám elején azt hittem, hogy sokkal több nevezetes sütemény szerepel ezen a listán. Dobos C. József tortájának történetét megismerve megértettem, hogy miért ilyen különleges. Meglepett, hogy ez a sütemény ilyen fontos mérföldkő volt a cukrászatban.

Korábban nem akartam ezt a finomságot megkóstolni, mert nem tudtam, mi van a tetején. Most már tudom, hogy az egyik kedvenc édességem, a karamell. Szerettem volna kipróbálni, de sajnos még nem volt rá lehetőség. A környékbeli – zalaszentgróti és zalaegerszegi - cukrászdákban, süteményeket árusító helyeken nem találtam. Egy cukrászda kínálatában ugyan szerepelt az eredeti dobostorta – itt a weboldalukon hangsúlyozták is, hogy eredeti receptúra szerint készítik a hungarikum tortát -, de, sajnos, csak egész torta megrendelése lehetséges, szeletek nem vásárolhatók belőle. Néhány helyen láttam ránézésre hasonló tortaszeletet, de sehol nem hívták dobostortának, hanem pl. kakaós tortaszelet cukormázzal volt az elnevezése. A egyik dolgozó elmondta, hogy azért nem nevezhetik dobostortának, mert nem az eredeti receptet alkalmazzák. Ennek ellenére ezt megkóstoltam, és nekem ízlett. Remélem, az eredeti süteménnyel is össze tudom hasonlítani a közeljövőben.



7. ábra Dobostorta helyett ezt árusítják

A pályamunkám elején azt írtam, hogy cukrász szeretnék lenni. Az ismeretgyűjtésem megerősített ebben, felkeltette az érdeklődésemet az egyes receptek eredete, a sütemények története. Szívesen készítenék régi receptek szerinti édességeket, de jónak gondolom az újító ötleteket is.

7. Felhasznált irodalom, képjegyzék

<https://felvidek.ma/2020/12/28/a-dobostorta-vilaghiru-alkotojanak-sikerei/> 2025.02.15.

https://ezazelso.blog.hu/2021/04/12/az_elso_dobostorta 2024.12.19.

<https://ruszwurm.hu/dobos/> 2025.01.17.

<https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1700016.FM×hift=20170401&txtreferer=00000003.TXT> 2025.01.17.

<https://njt.hu/jogszabaly/2024-245-20-22> 2025.01.17.

<https://www.cukraszat.net/dobostorta> 2025.02.12.

<https://www.hungarikum.hu/hu/content/hogyan-lehet-valami-hungarikum> 2025.02.13.

<https://www.mindmegette.hu/pasik-a-konyhaban-blog/125-eves-a-dobos-torta> 2025.02.23.

<https://nlc.hu/gasztro/20161010/dobostorta-tortenete/> 2025.02.13.

<https://colore.hu/egeszseg/gasztro/a-veletlennek-koszonheto-hungarikum-a-dobostorta-tortenete/> 2025.02.13.

<https://www.hungarikum.hu/hu/content/javaslat-bek%C3%BCld%C3%A9se> 2025.01.17.

<https://hungarikum.kormany.hu/download/f/bd/72000/Javaslat%20a%20Dobostorta%20Hungarikumok%20Gy%C5%B1tem%C3%A9ny%C3%A9be%20t%C3%B6rt%C3%A9n%C5%91%20felv%C3%A9tel%C3%A9hez.pdf> 2025.01.17.

<https://gerocukraszda.hu/rendeles/tortak/klasszikus-tortak/dobos-torta-eredeti-recept-alapjan/> 2025.03.02.

Képjegyzék

1. ábra A Magyar Cukrász Ipartestület tortája <https://www.cukraszat.net/dobostorta>..... 1
2. ábra Nemzeti értékpiramis <https://www.hungarikum.hu/hu/content/hogyan-lehet-valami-hungarikum>..... 4
3. ábra Dobos C. József https://ezazelso.blog.hu/2021/04/12/az_elso_dobostorta 5

4. ábra	Dobos C. József pavilonja a Budapesti Országos Általános Kiállításon	
	https://nlc.hu/gasztro/20161010/dobostorta-tortenete/	5
5. ábra	Védjegy	
	https://nlc.hu/gasztro/20161010/dobostorta-tortenete/	6
6. ábra	A recept leírása a Hungarikumok Gyűjteményében	
	https://www.cukraszat.net/dobostorta	7
7. ábra	Dobostorta helyett ezt árúsítják – saját fotó	10