

Versenyzői kód:

	/	39	/	
--	---	-----------	---	--

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
34 811 01 Cukrász

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

Szakképesítés:

34 811 01 Cukrász

SZVK rendelet száma:

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

Komplex írásbeli:

- Cukrászati termékek technológiája
- Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások
- Élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

Elérhető pontszám: 300 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 perc

2021.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók!

Kedves Versenyző!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat.
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:

Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a

- számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva).
- a kapott eredményt mértékegységével együtt.

Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes!

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
4. A feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem értékelhető.
5. A tesztfeladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Jó munkát, sikeres versenyzést kívánunk!

A. FELADATSOR**1. Feladat****Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Mai feladata, hogy uzsonnasüteményeket készítsen.

Feladatutasítás

Válassza ki a négy lehetséges válasz közül azt, amelyik ön szerint a helyes megoldást adja a feltett kérdésre! Választását aláhúzással jelölje!

14 pont

A)

Az uzsonnasütemények készülhetnek forrázott tésztából?

- a) Igen.
- b) Nem, mert forrázott tésztát kikészített sós és édes süteményeknél használunk.**
- c) Nem, mert az uzsonnasütemények többsége élesztős tésztából készül.
- d) Egyik válasz sem helyes.

B)

A dán kifli kevert élesztős tésztából készül?

- a) Igen.**
- b) Nem, mert a dán kifli a kikészített sütemények csoportjába tartozik.
- c) Nem, mert a dán kifli nem élesztős tésztából készül.
- d) Egyik válasz sem helyes.

C)

A francia briós annyiban tér csak el a fonott brióستól, hogy formában készül?

- a) Igen.
- b) Nem, mert a tészta kialakításánál még dugót is teszünk a közepébe.
- c) Nem, mert a tészta összetételében is eltér, pl. magasabb mennyiségű vajjal készül.**
- d) Egyik válasz sem helyes.

D)

A hagyományos flódni tésztája libazsírt is tartalmazhat?

- a) Igen.**
- b) Nem, csak sertézsírt tartalmaz.
- c) Bármilyen eredetű zsiradékot tartalmazhat.
- d) Egyik válasz sem helyes.

E)

A pálmalevelet és az őznyelvet porcukron nyújtjuk ki?

- a) Igen.
- b) Használhatunk csak lisztet is a készítés során.
- c) **Igen, de csak az utolsó nyújtást és hajtogatást végezzük porcukor segítségével.**
- d) Egyik válasz sem helyes.

F)

A rotschild piskóta meleg úton készített felvert?

- a) Igen.
- b) Nem, a rotschild piskóta felvert vajos tésztából készül.
- c) **Minden esetben hideg úton készített könnyű felvert tésztája van, amely zsiradékot nem tartalmaz.**
- d) Egyik válasz sem helyes.

G)

Gyümölcs papucs készítésénél csak sütés után rakható fel a gyümölcs?

- a) Mindig sütés után rakjuk fel, hogy ne fonnyadjanak meg a gyümölcsök.
- b) Csak sütés előtt rakjuk fel, hogy összeérjenek az ízek.
- c) Csak konzerv vagy befőtt gyümölcsöt használhatunk, így mindegy mikor kerül rá a gyümölcs.
- d) **Egyik válasz sem helyes.**

2. feladat**Munkahelyzet**

Ön egy cukrászműhely cukrász munkatársa. Egyik üzleti partnerük legyező tortát, túrókrém tortát, puncsminyont, és bonbonfréket rendelt meg önöktől.

Feladatutasítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

12 pont

Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítse el a megrendelt sütemények elkészítéséhez szükséges, sütéssel készült félkész-termékeket és a betöltéshez szükséges krémekeket. Milyen tésztákat és krémekeket készítené a felsorolt készítmények gyártásához?

Legyező torta:

Tészta:

csokoládés felvert és piskóta lap

Töltéshez szükséges krém:

Csokoládés vajkrém (kávés, mogyorós, eper, málna)

Túrókrém torta:

Tészta:

sárga linzi tészta

Töltéshez szükséges krém:

süthető túrókrém

Bonbonfré:

Tészta:

másfélszeres tartós étkezési marcipán

Ízesítő anyaga (min.3 féle pontos névvel):

rum, konyak, triple sec, hubertus, maraschino, cukrozott cseresznye és meggy, mazsola, rumos szilva, cukrozott narancshéj, kakaópor stb.

3. Feladat

A puncsminyont elkészítésében egy diák segít önnek.

Mutassa be neki, hogy önök hogyan készítik a puncs minyont, az alábbi szempontok szerint!

38 pont

A puncs minyon sand felvertből készül kapszliban!

Tészta elkészítésének módja: (Az előkészítő műveleteket nem kell leírnia!)

8 pont

- **A leengedett egész tojásokat a cukorral állandó keverés közben melegítjük,**
- **majd kihűlésig habbá verjük.**
- **Belekeverjük a lisztet,**
- **majd az olvasztott vaját hozzá csurgatjuk.**

A tészta formázása:

kapszliban, homorúra kihúzva.

2 pont

A tészta sütési paraméterei:

Előmelegített, gőzmentes sütőben 170-175 °C-on,

2 pont

Töltelék megnevezése:

Puncs töltelék

2 pont

Töltelék elkészítése: (Az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie!)

8 pont

- **Cukorszörpöt készítünk**
- **Felét citromhéjjal ízesítjük és sárgára színezzük.**
- **Másik felét narancshéjjal, rummal ízesítjük és rózsaszínűre festjük.**
- **A fele piskóta kockákra öntjük a sárga cukorszörpöt (vagy belemártjuk és kinyomkodjuk a tésztát), a másik feléhez pedig a pirosat használjuk.**

A puncs minyon betöltése és kikészítése:

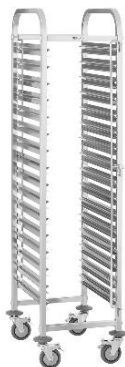
16 pont

- **A kapszlit kettévágjuk**
- **barackízzel lekenjük az alsó és a felső lapot is.**
- **Keretet helyezünk az alsó lapra**
- **a tölteléket kinyomkodjuk és elosztatjuk az alsó lapon.**
- **Lefedjük a felső lap barackízzel megkent oldalával.**
- **Lepréseljük a minyont.**
- **Préselés után kiszúrjuk, megkenjük forró barackízzel a tetejét**
- **majd rózsaszínű fondánban kimártjuk.**

4. Feladat

A megrendelt termékek készítéséhez (többek között) a képeken látható eszközöket használta. Írja a képek alá az egyes eszközök nevét!

8 pont



Regál



Spakli



Szeletelőké



Spatula

5. Feladat

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak a süteményekkel kapcsolatos állítások!

Az Ön által igaznak vélt állítást jelölje I-vel, a hamis állításokat jelölje H-val!

A hamis állítás(oka)t tegye igazá!

12 pont

(Figyelem a hibás állítások kiválasztása csak abban esetben értékelhető, ha annak javítása is megfelelő!)

	Állítás	I / H
a)	A maróni tegercs egy tészta nélkül készített, nemeshulladékból készített tegercsfajta, gesztenyés vajkrémmel töltve.	H
b)	A csemegék tölteléke párizsikrém esetleg csokoládés vajkrém.	H
c)	Az Esterházy torta tészta csak tojásfehérjéből készül liszt, darált dió és cukor felhasználásával.	I
d)	A habroló tészta vajos tészta.	I

Hibás állítások javítása:

- a) A maróni roládnak gesztenye massa a tészta, mogyoró pralinéval ízesített vajkrém a tölteléke.
- b) A csemegék csak tartós töltelékkel tölthető sütemények

6. feladat**Munkahelyzet**

Ön egy kávéház cukrásza. Napi munkája során, készítenie kell vajos tésztából készíthető uzsonnasüteményeket.

Feladatutasítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

A képen látható termékek közül, válassza ki a kép alá tett X-szel a bürkiflit! Soroljon fel két szempontot, amiben különbözik a bürkifli tésztája a svájci kifli tésztájától!

(kiválasztás 2p, szempontok 2-2p)

6 pont



X

- a bürkifli tésztája vajos tészta, a svájci kifli tésztája hajtogatott élesztős tészta ennél fogva
- a blundel tészta tartalmaz:
- tejet
- élesztőt
- tojás sárgáját
- a svájci kiflit kelesztjük, a bürkiflit nem

7. Feladat**Munkahelyzet**

A fagylaltműhelyben a fagylaltkeverék összeállítása zajlik.

Feladatutasítás

Számozza meg megfelelő sorrendbe a fagylaltgyártás folyamatának menetét!

10 pont

Sorszám	Fagylaltkeverék készítése
1.	nyersanyagok előkészítése
5.	pihentetés, fagyasztás szakaszos üzemeltetésű fagylaltgépben
3.	hűtés
2.	fagylaltkeverék készítése, hőkezelése
6.	után fagyasztás (-18°C-on)
4.	szűrés (tejes és tejszínes fagylaltoknál homogenizálás 60°C-on)

B. FELADATSOR**1. Feladat****Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy felmérje az elkövetkező napok nyersanyag rendelését.

20 pont**Feladatutastítás**

A megadott adatok segítségével számolja ki a szombati és a vasárnapi tejszín rendelést. Nyitókészlet tejszínből 5 L, szombaton 50 adag somlói galuskát és 128 szelet oroszkrém tortát kell készítenie. Vasárnapra 140 szelet gyümölcsös joghurt tortát, 20 adag tiramisu pohárkrém és 45 adag gesztenyepürét rendeltek. A hétfői napra 10 L tejszín kell tartalékolnia.

A szállításnál csak 5 literes kiszerelesben/ kerekítésben tudják a tejszín rendelését felvenni, így a kerekítést ennek megfelelően kell elvégezni! Mellékszámításokat egy tizedesjegyre kerekítse!

A kalkulációs lapon szereplő mennyiségek a megadott adagszámhoz:

Darabszám	Megnevezés	Szükséges tejszín mennyiség ml
10 adag	somlói galuska	1000
16 szelet	oroszkrém torta	700
20 szelet	gyümölcsös joghurt torta	850
1 adag	tiramisu pohárkrém	300
1 adag	gesztenyepüré	250

Szükséges mennyiség:

Somlói galuska szorzószáma: $50/10 = 5$ 2 pont

Szükséges tejszín mennyiség: $1000 \times 5 = 5000 \text{ ml} = 5 \text{ L}$ 2 pont

Oroszkrém torta szorzószáma: $128 / 16 = 8$ 2 pont

Szükséges tejszín mennyiség: $700 \times 8 = 5600 \text{ ml} = 5,6 \text{ L}$ 2 pont

Gyümölcsös joghurt torta szorzószáma: $140 / 20 = 7$ 2 pont

Szükséges tejszín mennyiség: $850 \times 7 = 5950 \text{ ml} = 6,0 \text{ L}$ 2 pont

Tiramisu pohárkrém: $300 \times 20 = 6\ 000 \text{ ml} = 6 \text{ L}$ 2 pont

30 adag gesztenyepüré mennyiség: $45 \times 250 = 11\ 250 \text{ ml} = 11,3 \text{ L}$ 2 pont

Szükséges tejszín mennyiség: $5 + 5,6 + 6,0 + 6 + 11,3 - 5 + 10 = 38,9 \text{ L}$ 2 pont

Rendelésre leadott mennyiség: 40 L 2 pont

2. Feladat

Munkahelyzet

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Felettesétől azt az utasítást kapta, hogy a megadott adatok segítségével számítsa ki a tényidőszak adatait!

10 pont

Feladatutasítás

Egy üzlet bázis időszaki nettó árbevétele 18 000 E Ft, amelynek 45 %-a anyagfelhasználás volt. Az anyagfelhasználás tényleges növekedése 6 %-os volt, a nettó bevételé pedig 10 %-os.

Számítsa ki a tényidőszak haszonkulcsát!

A számításokat egy tizedesjegyre kerekítse!

tényidőszak nettó bevétele: $18\,000 \times 1,10 = 19\,800$ E Ft	2 pont
bázis időszak Elábé: $18\,000 \times 0,45 = 8\,100$ E Ft	2 pont
tényidőszak Elábé: $8\,100 \times 1,06 = 8\,586$ E Ft	2 pont
tényidőszak árrés: $19\,800 - 8\,586 = 11\,214$ E Ft	2 pont
tényidőszak haszonkulcsa: $(11\,214 / 8\,586) \times 100 = 130,6$ %	2 pont

3. Feladat**Munkahelyzet**

Ön egy cukrászat munkatársa. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy állapítsa meg az üzemben tisztított gyümölcsök tömegveszteségeit!

24 pont**Feladatutásítás**

Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

Az eredményeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Sütemény megnevezése, készítése	Bruttó tömeg		Veszteség		Nettó tömeg	
	kg	%	kg	%	kg	%
Alma	16	100	1,9	12	14,1	88,0
Dió	140	100	12,0	8,6	128	91,4
Meggy	37,8	100	3,8	10	34	90,0
Mandula	40,0	100	6	15	34,0	85,0

Alma vesztesége kg: $16 \times 0,12 = 1,9$ kg 2 pont

Alma nettó tömege: $16 - 1,9 = 14,1$ kg 2 pont

Alma nettó tömeg %: $100 - 12 = 88$ % 2 pont

Dió nettó tömege %: $(128 / 140) \times 100 = 91,4$ % 2 pont

Dió veszteség tömege: $140 - 128 = 12$ kg 2 pont

Dió veszteség %: $100 - 91,4 = 8,6$ % vagy $(12 / 140) \times 100 = 8,6$ % 2 pont

Meggy nettó tömeg % = $100 - 10 = 90$ % 2 pont

Meggy bruttó tömeg: $(34 / 90) \times 100 = 37,8$ kg 2 pont

Meggy tömeg vesztesége kg: $37,8 - 34 = 3,8$ g 2 pont

Mandula bruttó tömeg kg: $(6 / 15) \times 100 = 40$ kg 2 pont

Mandula nettó tömeg kg: $40 - 6 = 34$ kg 2 pont

Mandula nettó tömeg %: $100 - 15 = 85$ % vagy $(34 / 40) \times 100 = 85$ % 2 pont

4. Feladat

Munkahelyzet

A kalkulált mákos lepény jól sikerült így főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy számolja ki az eladási árát, ha az üzletbe szeretnék értékesíteni. **28 pont**

Feladatutastítás

A megadott táblázat segítségével számolja ki a mákos lepény eladási árát, ha az üzlet árrés szintje 65 % és az Áfa tartalom 18%. Számolja ki egy szelet sütemény nettó tömegét!

A mennyiségi adatokat egész számra, a Ft adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

Az ár kialakításánál az 5 Ft-os kerekítési szabálynak megfelelően járjon el!

Mákos lepény 20 db

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség g	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft
liszt	300	144	$(0,300 \times 144) = 43,2$
vaj	200	2100	$(0,200 \times 2100) = 420,0$
tojássárgája	40	1326	$(0,040 \times 1326) = 53,0$
porcukor	100	210	$(0,100 \times 210) = 21,0$
vanillincukor	12	1200	$(0,012 \times 1200) = 14,4$
citromhéj	10	1300	$(0,010 \times 1300) = 13$
mák	1000	2500	$(1 \times 2500) = 2500$
kristálycukor	700	185	$(0,7 \times 185) = 129,5$
Összesen	2362	-	3 194,1 Ft
Veszteség	362	-	-
Nettó tömeg	2 000	-	-

16 pont

Nyersanyagérték összesen: $43,2 + 420 + 53 + 21 + 14,4 + 13 + 2500 + 129,5 = 3194,1$ Ft / 20 db

2 pont

Elábé %: $100 - 65 = 35$ %

2 pont

Nettó eladási ár: $(3\ 194,1 / 35) \times 100 = 9\ 126$ Ft / 20 szelet

2 pont

Bruttó eladási ár: $9\ 126 \times 1,18 = 10\ 768,7$ Ft / 20 szelet

Egy szelet mákos lepény bruttó eladási ára: $10\ 768,7 / 20 = 538,4 \approx 540$ Ft

2 pont

Nettó tömeg 20 szeletre: $300 + 200 + 40 + 100 + 12 + 10 + 1000 + 700 = 2362$ g

2 pont

1 db mákos lepény nettó tömege: $2362 - 362 = 2000 / 20 = 100$ g

2 pont

5. Feladat**Munkahelyzet**

Az üzem területén lévő anyagok leltározásával bízták meg Önt. Mérje fel a termelés során bekövetkezett mennyiségi változásokat! Számolja ki értékben, mennyi áru maradt a konyhán!

18 pont**Feladatutastás**

Töltse ki a táblázat hiányzó adatait! A mellékszámításokat a táblázatba írja!

Az eredményeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Nyitó mennyiség (g)	Vételezés (g)	Fogyás (g)	Záró mennyiség (g)	Ár Ft/ kg	Érték Ft
Mogyoró	2 548	1 254	1 487	$2\,548 + 1\,254 - 1\,487 = 2\,315$	2 400	$2,315 \times 2400 = 5\,556$
Fondán	11 000	5 000	$11\,000 + 5\,000 - 3\,500 = 12\,500$	3 500	1 050	$3,5 \times 1\,050 = 3\,675$
Tojás db	$650 + 80 - 150 = 580$	150	650	80	42 Ft/db	$80 \times 42 = 3\,360$
Marcipán	3 080	$5\,400 + 10\,520 - 3\,080 = 12\,840$	10 520	5 400	1 800	$5,4 \times 1\,800 = 9\,720$
Összesen	-	-	-	-	-	$5556 + 3675 + 3360 + 9720 = 22\,311$

C. FELADATSOR**Munkahelyzet**

Ön egy szálloda cukrászatának munkatársa. Munkája során ismernie kell a termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőit, élelmiszerbiztonsági követelményeit, az élelmiszerek felhasználási lehetőségeit.

Feladatutastítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

1. Feladat

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak az állítások! A hamis állításokat tegye igazzá!

16 pont

Állítás	Igaz	Hamis
1) A laktóz diszacharid, természetben csak a tejben fordul elő.	X	
2) Az inulin egyszerű szénhidrát.		X
3) A gyorsfagyasztás egy kémiai tartósító eljárás.		X
4) Az agar-agar egy tengeri algából készített kocsonyásító anyag.	X	
5) A cukrozott sűrített tej tejszínből készül.		X

10 pont

Hamis állítások javítása:

2) Az inulin összetett szénhidrát.

2 pont

3) A gyorsfagyasztás egy fizikai tartósító eljárás.

2 pont

5) A cukrozott sűrített tej, tejből készül bepárlással, répacukor és tejcukor hozzáadásával.

2 pont

2. Feladat

Határozza meg az alábbi tejtermékek zsírtartalmát a megadott zsírtartalmak felhasználásával!

10 pont

Növényi habalap:.....	28-30 %	2 pont
Tejföl:.....	12-20%	2 pont
Habtejszín:.....	min. 30 %	2 pont
Kávétejszín.....	18 %	2 pont
Tej.....	1,5-3,5%	2 pont

20-25 %	18 %	35%	min.30 %	1,5- 4,5%
12-20 %	28-30 %	1,5-3,5 %	min. 40 %	9-16 %

3. Feladat

Egészítse ki az alábbi mondatokat a kakaóbabbal kapcsolatban!

10 pont

A kakaót egy trópusi**fa**.....terméséből állítják elő. A termésben 40-60**mag/kakaóbab**.....található. Jelenleg a legnagyobb termőterületek**Afrikában**.....találhatóak. A kakaóbab legnagyobb mennyiségben (52-55%) tartalmaz**kakaóvaj**..... és kisebb mennyiségben fehérjét és keményítőt. Hatóanyaga a**teobromin**....., amely a kávéhoz hasonlóan élénkítő hatású, de gyengébb hatású a koffeinnél ezért gyerekek is fogyaszthatják.

4. feladat

Állítsa megfelelő sorrendbe számokkal a tojásfertőtlenítés műveleteit!

12 pont

6.....A tojás bevitele a cukrászműhelybe.	2 pont
4.....Folyóvízzel öblítés.	2 pont
2.....Mosás.	2 pont
1.....A tojás bevitele az előkészítőbe.	2 pont
3.....Fertőtlenítés, fertőtlenítő (2%-os Hypos) oldatban 8-10 percig.	2 pont
5.....Csepegtetés, szárítás	2 pont

5. Feladat**Párosítsa össze a tojással kapcsolatos összetartozó meghatározásokat a két oszlopból!**

A helyes megoldást írja a legalsó táblázatba!

10 pont

A	Jégzsinór		1	Az össztömeg 60%- a, legnagyobb része víz.
B	Tojásfehérje		2	A meszes héj és a fehérje között elhelyezkedő (védő)réteg.
C	Tojássárgája		3	Pórusos szerkezetű anyag, kívül vékony fehérjebevonat, a kutikula fedi.
D	Meszes héj		4	Összecsavarodott fehérjeszálak alkotják, liozim enzim található benne.
E	Kettős héjhártya		5	A tojás legértékesebb része, zsírtartalma magas, (30-34%) amelynek egyharmada lecitin.

Megoldás:

A	4
B	1
C	5
D	3
E	2

6. feladat

Mindegyik meghatározáshoz vagy fogalomhoz három válasz tartozik, de csak az egyik helyes. Aláhúzással válassza ki a helyes választ!

12 pont**Sikérfehérje**

miozin

gliadin és glutenin

kapszaicin

Lipázzsírbontó enzim

tejcukor

összetett szénhidrát

Nitrogéntartalmú szerves vegyületek

szénhidrátok

zsiradék

fehérjék**Sarjadzással szaporodó mikroorganizmusok**

fehérjék

élesztők

penészek

Esszenciális aminosav

vitaminok

nélkülözhetetlen aminosav

nélkülözhető aminosav

Kandírozástelített cukoroldatban tartósítás

fagyasztva szárítás

mélyhűtés, sokkolás

7. Feladat

Csoportosítsa az alábbi zsiradékokat származásuk alapján! A főcsoport betűjelét írja az ételmszer neve mellé!

20 pont

A) Növényi eredetű	B) Állati eredetű
----------------------------	---------------------------

vaj.....**B**.....(2 pont)extra szűz olívaolaj.....**A**.....(2 pont)háj.....**B**.....(2 pont)halolaj.....**B**.....(2 pont)faggyú.....**B**.....(2 pont)keményzsír.....**A**.....(2 pont)margarin.....**A**.....(2 pont)kakaóvaj.....**A**.....(2 pont)tepertő.....**B**.....(2 pont)vajzsír.....**B**.....(2 pont)**8. Feladat****10 pont**

Soroljon fel 5 olyan fűszert, amelyeket mézes sütemények készítésénél használna!

fahéj, gyömbér, kardamom, szegfűbors, csillagánizs, szegfűszeg, szerecsendió stb.