

TRABAJO MONOGRÁFICO

“RECETA LÁNGOS”

**Universidad Nacional del Comahue
Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico
Patrimonio Cultural y Alimentos 1
Profesores Pablo Bestard, Victoria Rodriguez Rey
Alumnos Noha Mauri, Camila Jazmin Quesada**

173

Índice

Índice	2
Resumen	3
Introducción	4
Marco Teórico	9
Conclusión	13
Glosario	14
Bibliografía	15
Anexo	16

Resumen

El siguiente trabajo monográfico consta de la investigación de una receta extranjera elaborada en la ciudad de Plottier, Neuquén. Se llevó a cabo una serie de entrevistas vía Zoom y WhatsApp, ya que se dificultaba en forma presencial, también se investigó vía internet para reforzar la información y contar con más conocimiento sobre la receta.

A continuación se llevará a cabo un análisis de la receta húngara Langos. Dicha receta, se asemeja a una pizza Argentina. Es un pan frito, chato, comúnmente hecho con harina de trigo y levadura fresca, que posteriormente se le añade un queso originario de la zona.

A partir de la investigación y desarrollo de la receta se la puede vincular con lo trabajado en la teoría de la materia de Patrimonio Cultural y Alimentos dado en las clases los días miércoles en la ciudad de Villa Regina, una materia de primer año de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico (LIGGA).

Profundizando según lo expresado por nuestra entrevistada se realizó un análisis sobre la Atribución de Valor según el autor Josep Ballart, el valor del Patrimonio Cultural según la autora Maria del Carmen Díaz Cabeza y Performance Alimentaria según el autor Marcelo Alvarez.

Introducción

El objetivo de este trabajo monográfico consiste en un informe de investigación de una receta extranjera elaborada de manera particular en la región, entrevistamos a la madre de una amiga, llamada Natasha Szilvashi una mujer proveniente de Hungría, residente de La Ciudad de Plottier y buscamos más información por internet.



Natasha Szilvashi

La entrevista fue llevada a cabo vía Zoom y algunas preguntas vía WhatsApp, ya que no se pudo dar un momento de encuentro presencial con la entrevistada. En la entrevista Natasha contestó sobre su lugar de origen: Transcarpatia, perteneciente a Hungría hasta 1941, luego perteneció a Ucrania. El pueblo está ubicado en un valle rodeado por montañas, bastante parecido a la ciudad del bolsón según Natasha.

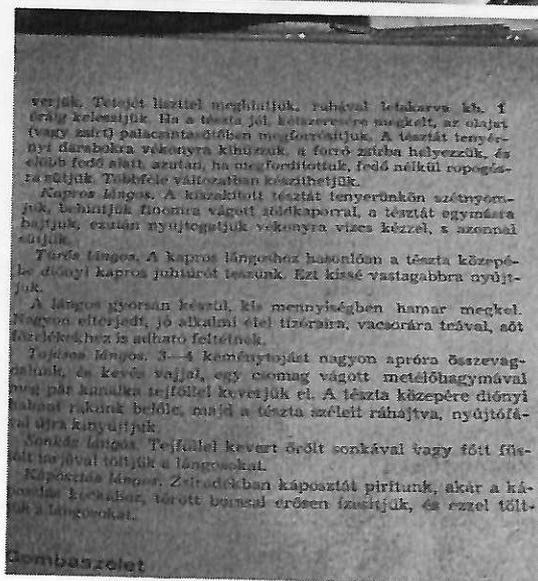
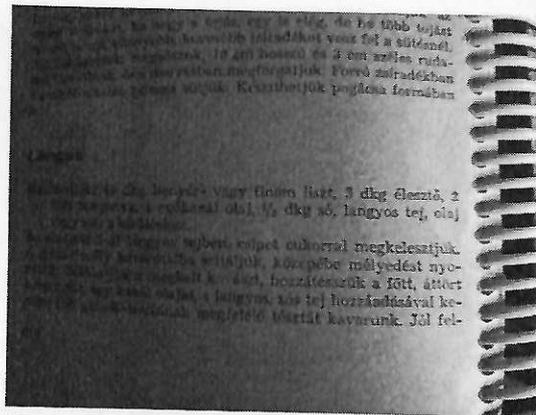


Imagen 1, ubicación de Transcarpathia en mapa ucraniano extradida de [Transcarpátia exige da Ucrânia sua nacionalidade e autonomia \(diarioliberalde.org\)](http://diarioliberalde.org)



Imagen 2, mapa del recorrido de la receta desde Transcarpatia hasta Plottier recuperado de https://es.m.wikipedia.org/wiki/Relaciones_Argentina-Ucrania

El origen del conocimiento de la receta para Natasha es el aprendizaje por herencia directa de su abuela, que actualmente lo mantiene en un libro del año 1976 sobre recetas húngaras perteneciente a su abuela.



Imágenes 3-4 recuperado de libro de recetas de lángos en húngaro perteneciente Natasha

Contó que es una receta muy típica del lugar, ya que se vende en muchos lugares de Hungría como comida rápida en la calle, esta receta desde su punto de vista perdió sus orígenes más saludables, ya que se solía hacer con repollo, y hojas verdes. Pero actualmente se le pone queso, tomate, panceta, jamón y otros adicionales que fueron evolucionando con el paso de los años. Esta receta se cocina como se mencionó con anterioridad, en lugares de comida rápida y además en fiestas patrias y otras celebraciones de su lugar de origen. La receta fue modificada por Natasha cuando se mudó a Argentina, ya que era difícil conseguir algunos ingredientes como el queso o la crema agria característica del lugar de origen. El queso que usa Natasha en Argentina es de tipo Gouda, ya que el original no se consigue, además de la crema que la hace con yogurt cremoso sin sabor, con un poco de limón para obtener ese sabor agrio característico.

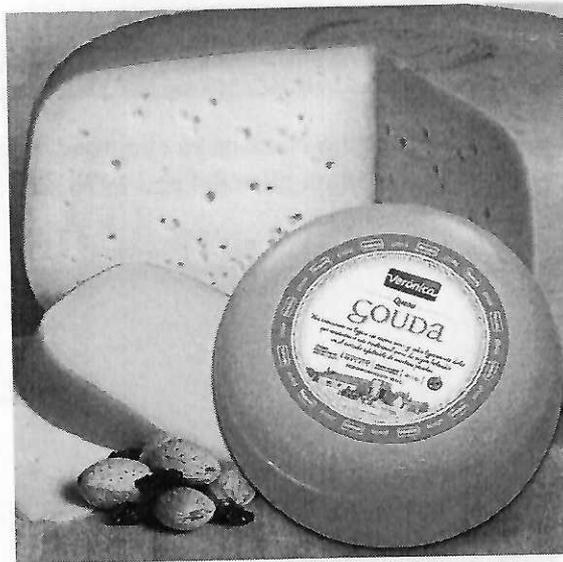


Imagen 5 queso Gouda utilizado por Natasha en Argentina para la preparación de los Lángos estradiol de <https://latinfy.com/es/veronica-queso-gouda-en-horma-pintada-dutch-semi-hard-cheese-cows-milk-cheese-gluten-free-4-20-kg-9-28-lb/>



Imagen 6 queso Parmezán, vagy trappista es el utilizado originalmente para la preparación de los Lángos en Hungría extraída de <https://www.cookta.hu/20170902-trappistabol-parme-an-olyan-min-a-igazi>

En la búsqueda encontramos que el lángos es una receta Húngara, es un pan frito, chato, comúnmente elaborado con harina de trigo y levadura fresca. Que posteriormente se le añade un queso originario de la zona.

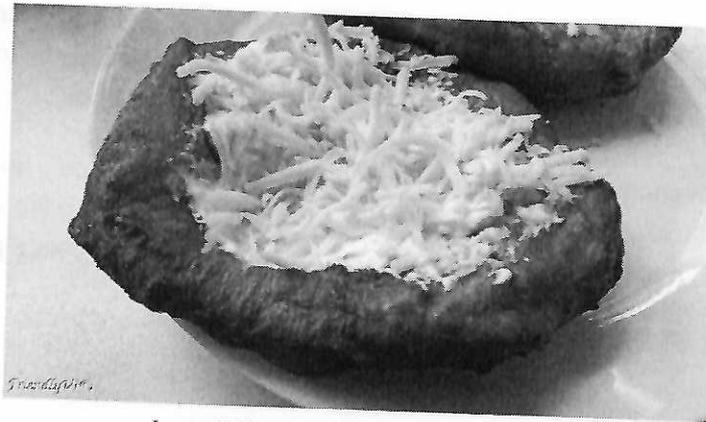


Imagen 7 Lángos preparado y servido extraída de <https://www.thymeconsuming.com/traditional-hungarian-langos/>

El origen de la receta data del siglo XIV (a partir del 1300), y la primera evidencia escrita está datado en el 1700.

Los primeros registros de cocina en el 1700 muestran que se hacían en grandes hornos de barro en las panaderías. Luego por una necesidad en las casas se empezó a cocinar los Lángos en sartenes, ya que no muchos tenían hornos.

La elaboración era a base de pan viejo y freído en las sartenes.

La cocina húngara es una parte muy importante de la cultura del país. Los húngaros poseen una gastronomía potente compuesta principalmente de carne, grasa, especias y picante.

El nombre deriva de la forma adjetival del sustantivo húngaro láng que significa 'llama' y se pronuncian "Langosh".

Tradicionalmente, los húngaros solían hornear pan en hornos de ladrillos comunales, guardaban un trozo de masa y lo horneaban por la mañana para el desayuno. Este trozo de pan del desayuno se convirtió gradualmente en un refrigerio frito como los que se encuentran en otros países que comparten antecedentes culturales con Hungría como Turquía, Serbia, Eslovaquia, Rumania, la República Checa y Austria.

Estos bocadillos populares generalmente se sirven frotados con ajo, espolvoreados con sal y con una combinación de crema agria, cebollas, kéfir, salchichas, huevos, yogur, queso, jamón o panceta.

La receta que se elaborará complementando el presente informe (nosotros vamos a desarrollar) llevará queso originario de la zona.

Según fuentes consultadas, este pan es un gran acompañamiento para sopas, como korbelyeleves (sopa húngara con dos tipos de repollo y salmuera), también se puede disfrutar solo. Los lángos se comen recién elaborados, ya que aparentemente se vuelven blandos cuando se enfrían.

La masa, mezcla de harina, levadura fresca, leche, azúcar y sal, se puede guardar en el refrigerador hasta una semana. Aunque no es la única receta y también existe una variante hecha con harina, levadura, sal, huevo y yogur.

En Austria es común encontrar otra variante conocida como "Magyaros", que consiste en cubrir el lángos con lecsó (elaborado de pimientos, tomates y cebollas). No solo existe su variante salada, sino que también puedes encontrarlos dulces con chocolate por encima.

Receta:

Ingredientes

- 400 g de harina OOOO
- 30 g de levadura fresca
- 1 papa cocida y rallada
- 1 cucharada de aceite
- 20 g de sal
- 1 pizca de azúcar
- Un poco de leche templada
- Aceite para freír
- Crema agria (o yogurt cremoso)
- Queso tipo Gouda
- 2 dientes de ajo

Preparación

En un bol pequeño mezclamos la leche, el azúcar y la levadura fresca y colocamos en un sitio cerrado con temperatura constante (por ejemplo el microondas, o el horno sin encender) para que la levadura se pueda fermentar.

En otro bol grande medimos la harina, mezclamos con la sal y preparamos un agujero en el centro para añadir la levadura con leche. También añadimos la papa y el aceite y mezclamos con la mano hasta que tengamos una masa homogénea. Echamos un poco de harina a la masa, luego la tapamos con un paño y dejamos 1 hora en un lugar a temperatura ambiente. La masa tiene que duplicar su tamaño original. Se puede preparar en una panificadora.

Calentamos aceite en una sartén. Sacamos trozos de la masa y con nuestras manos extendemos a una forma redonda y fina, y lo freímos en la sartén dándole la vuelta para que se frían por igual los dos lados.

Machacar ajos en agua, escurrir y agregar arriba y echarle sal. La crema se puede sustituir por yogur cremoso tipo Dahi

Marco Teórico

Se hará un análisis con los temas abordados en la cursada:

Patrimonio Cultural según la autora Maria del Carmen Diaz Cabeza

El patrimonio cultural está vinculado a la civilización de la humanidad, cómo hemos recibido de nuestro pasados conceptos cómo monumentos, distintas escalas sociales que conforman la memoria histórica de una comunidad, de diversas religiones, regiones e interacción culturales; los nuevos conceptos de paisaje cultural donde actualmente se entrelazan lo natural y cultural creado por el hombre; lo inmaterial enfocado en la memoria y los valores que le otorga la sociedad, y lo existente en lo material y cómo lo transmitimos a generaciones futuras considera un patrimonio.

Patrimonio Cultural y atribución de valor según el autor Josep Ballart

Atribución de valor se vincula con el valor del patrimonio histórico según los recursos que se le puedan dar. En el valor del sentido de aprecio hacia determinados objetos, a la utilidad, para satisfacer necesidades o proporcionar bienestar, se trata de una cualidad añadida por las personas, de un concepto relativo, de la percepción y del comportamiento humano, haciendo referencias intelectuales, históricas, culturales y psicológicas que varían con las personas y los grupos que atribuyen ese valor.

Tipo de valores

Valor de uso utilidad del objeto histórico que sirva para hacer con él alguna cosa, que satisface una necesidad material o de conocimiento o deseo.

Valor formal determinados objetos que son apreciados por los sentidos, por razón de forma y otras cualidades sensibles; se relaciona con la calidad del trabajo, cómo el talento, la pericia, la rareza y la genialidad que se nos muestran por medio de lo obra y que son cualidades humanas atribuibles al artífice, hasta los márgenes de la perfección y la belleza.

Valor simbólico-significativo cuando se habla de valor simbólico entenderemos que todo objeto histórico es un vehículo portador de mensajes y las relaciones que se establecen entre el recurso y las personas son muy complejas. Cuando hablamos de valor simbólico hablamos de valor significativo.

Patrimonio cultural de la receta langos

Díaz Cabezas expone el patrimonio cultural como tradiciones o expresiones vivas de nuestros antepasados y transmitirlos a nuestros descendientes. Natasha Szilvashi recibe de su antepasada, en este caso de parte de su abuela un bien material, un libro de recetas del año 1976 escrita en su lengua natal, además de un bien inmaterial enfocado en la memoria con sentimientos que la llevan cuando aprendió la receta.

Josep Ballart desarrolla que el valor expresado a cierto objeto o prácticas es relativo según cada persona, contexto social, cultural, religioso y lugar en que se emplee. En la receta de Langos el valor cultural es importante por su antigüedad y popularidad en el lugar de origen. Está misma es la que, como indica el autor, puede cambiar o ser de un valor diferente dependiendo de su utilidad o importancia. Para Natasha se podría decir que la receta tiene un valor simbólico-significativo ya que es un portador de recuerdos con su abuela a sus ricas comidas, fogón y aromas de estufa de leña, infancia, alegría y encuentro de los domingos con familiares.

Performance alimentaria según el autor Marcelo Álvarez

Marcelo Álvarez describe a la alimentación como un acto social y cultural representado por simbolismo y rituales de distintos hechos históricos, sociales, culturales y económicos. Está definido que tenemos que subsistir por eso es un acto biológico y a su vez cultural, por eso mismo el hombre biológico y el hombre social están ligados y comprometidos recíprocamente, en este acto intervienen condicionantes de complejas interacciones.

El principal factor impulsor de la alimentación es el hambre, pero lo que decidimos comer no está determinado únicamente por las necesidades fisiológicas o nutricionales, algunos de los factores que influyen en la elección de los alimentos son determinantes:

Biológicos como el hambre, el apetito y el sentido del gusto.

Económicos como el coste, los ingresos y la disponibilidad en el mercado.

Físicos como el acceso, la educación, las capacidades personales (por ejemplo, para cocinar) y el tiempo disponible.

Sociales como la cultura, la familia, los compañeros de trabajo y los patrones de alimentación.

Psicológicos como el estado de ánimo, el estrés y la culpa.

Performance y conducta alimentaria de la receta langos

Para referirnos a la performance alimentaria debemos tener en cuenta su significado, performance significa actuación y es lo que sucede entre lo biológico y lo cultural, donde el hombre está condicionado a la cuestión biológica y social. La conducta alimentaria es la conducta que tiene el ser humano para poder conseguir los elementos necesarios de su organismo y mantener así sus necesidades energéticas, para esto deben distinguir a dos actos procesos preparatorios (conseguir los alimentos) y procesos culminantes (comer). El cómo hace ese proceso cada cultura, para un plato de langos intervienen condicionantes como obtengo los ingredientes, cómo lo cocino, cómo me siento para comer, cuantas veces como, dónde, el recurso, según los días importantes o cotidianamente.

Natasha obtiene los alimentos del supermercado, algunos ingredientes es difícil conseguir como el queso o la crema agria característica del lugar de origen, por eso son reemplazados por queso tipo Gouda y la crema que la hace con yogurt cremoso sin sabor, con un poco de limón para obtener ese sabor agrio característico. Para elaborar la receta se necesita una tabla y un palo de amasar, para consumirla estar sentado en una mesa, en el caso de comprar los langos como comida rápida se consume en la calle.

Contextos

Contextos social

Dentro del contexto social cualquier persona puede elaborar esta receta, sin importar la edad, sector económico, disponibilidad de tiempo, trabajo, educación, religión, etc; Ya que es una receta que se puede hacer en cualquier día y es usada como comida rápida o callejera, también como comida para hacer en las fiestas. Es una de las recetas que representan a Hungría.

Contexto cultural

El contexto cultural es todo aquello referido a los hábitos cotidianos si posee creencias religiosas o de algún otro tipo, historias o anécdotas familiares, reuniones grandes o pequeñas, vínculos familiares y con vecinos, todo lo utilizado para la forma de elaboración y cocción, lugar donde se cocina o cocinaba la receta, cambios de hábitos, restricciones o prohibiciones, transformaciones a partir de influencias culturales, etc. Por lo que contó nuestra entrevistada para hacer el Lángos utilizaba el trigo que molían en el pueblo, ajo de su huerta, crema agria que elaboraba su abuela y los demás productos que compran en almacenes y algunos que tenían propios como: papas, zanahorias, porotos, lechugas, tomates, ajíes, morrones, ciruelas, peras, manzanas, frutillas, frambuesas, grosellas, etc; también tenían algunos animales de granja como: pollos, conejos, gansos, pavos, chanchos, vaca que daba leche y todos los productos derivados de la leche: manteca, ricota, crema, yogurt etc.

Eran de juntarse mucho en familia, cuando estaba presente su abuela, también llevaban una buena relación con sus vecinos y amigos, se intercambian con los saludos y a veces se prestan algún que otro ingrediente que no tenían. Los consideraba parte de la familia.

Contexto histórico - económico

El contexto histórico - económico hace referencia a cuanto se viene elaborando la receta, formas de transmisión y elaboración de la receta. El origen del conocimiento de la receta para Natasha es el aprendizaje por herencia directa de su abuela, que actualmente lo mantiene en un libro del año 1976 sobre recetas húngaras perteneciente a su abuela.

Contexto geográfico- ambiental

El contexto geográfico - ambiental es la comparación del contexto ambiental del lugar de origen de la receta con la geografía, ambiente de la nuestra región y disponibilidad de los ingredientes, demás. El lugar de origen de la receta es Transcarpatia, perteneciente a Hungría hasta 1941, luego pasó a ser Ucrania. El pueblo está ubicado en un valle rodeado por montañas, bastante parecido al bolsón según Natasha. En principio hacían el Lango con eneldo, ricota y después con repollo, ya que hay muchos tipos de Langos y los gustos de las personas cambian, ahora se hacen con queso, tomate, panceta, etc. Arriba se le pone una crema agria que en Argentina es dulce, se reemplaza con unos yogures naturales como los Dahi, para sustituir ese sabor agrio se le agrega limón a la crema para que sea parecida. También los quesos son distintos así que se usa un tipo Gouda.

Conclusión

Nos lleva a ver la importancia de una receta originaria de otro continente y otra cultura. De cómo una receta pudo haber sido olvidada, dejada en el pasado y recuerdos, pero en vez de eso decidió ser recordada, cocinada y patrimonializada en otro país con distintas costumbres, recetas y alimentación. Nos parece relevante recalcar la importancia que sustenta esta receta casi desconocida en nuestro país, en comparación a su lugar de origen donde es una de las comidas más importantes y típicas.

Glosario

Contexto: Conjunto de las circunstancias en las que se inscribe un hecho. Ejemplo: puede ser determinante conocer el contexto sociopolítico.

Dahi: El dahi es un yogur cremoso y suave que es muy popular en la península india, se obtiene por fermentación bacteriana de leche de vaca, cabra o búfala.

Gouda: El Gouda es un queso semiduro de forma cilíndrica con la superficie lateral convexa, formando una curva suave que une la superficie plana superior con la inferior.

Inmaterial: Que no tiene materia. Ejemplo: los sentimientos son inmateriales.

Kéfir: Leche fermentada artificialmente y que contiene ácido láctico, alcohol y ácido carbónico.

Patrimonio: Bienes que una persona hereda de sus ascendientes.
Antropología/sociología: conjunto de bienes espirituales, culturales y materiales vinculados a un grupo social o clase de personas en un momento dado. Ejemplo: al morir su abuelo ha heredado el patrimonio de la familia.

Perestroika: Política reformista que se llevó a cabo en la Unión Soviética tras la llegada al poder (1985) de Mijaíl Gorbachov, caracterizada por una apertura hacia los países del bloque occidental, cierta liberalización del sistema económico y transparencia informativa.

Pericia: Habilidad para realizar cierta clase de trabajo o actividad. Ejemplo: su hijo tiene mucha pericia para dibujar.

Relativo: Que hace relación a una persona o una cosa. Ejemplo: sus conceptos son muy relativos.

Vehículo: Aquello que conduce o transmite algo. Ejemplo: todo objeto histórico es un vehículo portador de mensajes.

Bibliografía

Introducción

Receta de Lángos pan frito húngaro (gourmet4life.com)
<https://www.itinari.com/es/langos-will-change-your-perspective-on-street-food-am1w>
<https://www.196flavors.com/es/langos/>

Imagen 1

Transcarpátia exige da Ucrânia sua nacionalidade e autonomia (diarioliberalidade.org)

Imagen 2

https://es.m.wikipedia.org/wiki/Relaciones_Argentina-Ucrania

Imagen 5

<https://latinafy.com/es/veronica-queso-gouda-en-horma-pintada-dutch-semi-hard-cheese-cows-milk-cheese-gluten-free-4.20-kg-9.28-lb/>

Imagen 6

<https://www.cookta.hu/20170902-trappistabol-parmezan-olyan-mint-az-igazi>

Imagen 7

<https://www.thymeconsuming.com/traditional-hungarian-langos/>

Textos:

Ballart

<https://drive.google.com/file/d/1QyhVsM05VPCuUtpqqr6kBqW2uE5mj4hf/view?usp=drivesdk>

Alvarez

<https://drive.google.com/file/d/1RJp3CiK6m9fu8Z2R1LOAEEuhcKVe1Wds/view?usp=drivesdk>

Díaz Cabeza

<https://docs.google.com/document/d/1D3rjhRO2O6UmckEX1e2CfRHR5aH4dPYW/e/dit?usp=drivesdk&ouid=111388422474354616014&rtpof=true&sd=true>

Glosario

Diccionario

Anexo

Entrevista via Zoom

Realizada el día: 7 de Julio a las 13:00 hs

Ubicación de la entrevistada: Plottier, Neuquén.

Ubicación de nosotros: Noah en Villa Regina, Camila en General Roca, RN.

Nosotros - Características de la región de origen de la entrevista:

Ella - Lugar similar al bolsón, como un valle entre montañas.

N- Contexto social actual:

E- Usado como comida rápida o callejera, también como comida para hacer en las fiestas. Es una de las recetas que representan a Hungría.

N- Qué cambios fueron surgiendo en la receta al traerla a Argentina:

E- Como todo evoluciona, la cocina también. En principio hacían con eneldo, ricota y después con repollo. Ya que hay muchos tipos de Lángos y los gustos de las personas cambian.

Ahora se hacen con queso, tomate, panceta. Con más cosas saludables que se hacían se están perdiendo.

N- Por qué lo cambió:

E- Por qué arriba se le pone una crema agria que en Argentina es dulce. Se pueden usar unos yogures naturales como los Dahi. Para sustituir ese sabor agrio se le agrega limón a la crema para que sea parecida.

También los quesos son distintos así se usa un tipo Gouda en Argentina.

N- Quién le enseñó receta:

E- La abuela enseñó la receta y ahora la tiene en un libro de recetas del año 1976.

Entrevista vía WhatsApp

Realizada el día: 15 de junio del 2022

Ubicación de la entrevistada: Plottier, Neuquén.

Ubicación de nosotros: Noha en , Camila en General Roca, RN.

Nosotros - Entrevistada:

Ella - Natasha Szilvashi

N- Nombre de la receta:

E- Lángosh

N- Descripción de la receta:

E- **Ingredientes**

- 400 g de harina OOOO
- 30 g de levadura fresca
- 1 papa cocida y rallada
- 1 cucharada de aceite
- 20 g de sal
- 1 pizca de azúcar
- Un poco de leche templada
- Aceite para freír
- Crema agria (o yogurt cremoso)
- Queso tipo Gouda
- 2 dientes de ajo

Preparación

En un bol pequeño mezclamos la leche, el azúcar y la levadura fresca y metemos en un sitio cerrado con temperatura constante (por ejemplo el microondas, o el horno sin encender) para que la levadura pueda fermentarse.

En otro bol grande medimos la harina, mezclamos con la sal y preparamos un agujero en el centro para añadir la levadura con leche. También añadimos la patata y el aceite y mezclamos con la mano hasta que tengamos una masa homogénea. Echamos un poco de harina a la masa, luego la tapamos con un paño y dejamos 1 hora en un lugar a temperatura ambiente. La masa tiene que duplicar su tamaño original. Se puede preparar en una panificadora.

Calentamos aceite en una sartén. Sacamos trozos de la masa y con nuestras manos extendemos a una forma redonda y fina, y lo freímos en la sartén dándole la vuelta para que se frían por igual los dos lados.

Machacar ajos en agua, escurrir y agregar arriba y echarle sal. La crema se puede sustituir por yogur cremoso tipo Dahi.

N- Lugar de origen de la receta: (ubicación geográfica)

E- Transcarpatia, perteneciente a Hungría hasta 1941, luego pasó a ser Ucrania.

N- ¿Por qué vino a la Argentina?

E- Vine después de perestroika, en búsqueda de mejor lugar para mis hijas.

N- ¿Cómo obtenía los productos en Hungría y como los obtiene ahora?

E- Para hacer el Lángos utilizaba el trigo que molían en el pueblo y ajo de huerta y crema agria elaboraba ella que tenía vaca cómo también ricota .
Los productos comprábamos en almacenes y algunos teníamos propios: papas, zanahorias, porotos, lechugas, tomates, ajíes, morrones, ciruelas, peras, manzanas, frutillas, frambuesas, grosellas, etc. Y teníamos en granja: pollos, conejos, gansos, pavos, changos, vaca que daba leche y todos los productos derivados de la leche: manteca, ricota, crema, yogurt etc.

N- ¿Se transformó la receta? (sí hubo algún cambio de ingrediente, ya que no se conseguía en la zona)

E- Se transformó la receta, sí claro, claro que se transformó en principio se hacía con ricotta ahora se hace con queso duro. También se mejoro porque las harinas ya no son iguales cómo eran antes y la transformación sí, por supuesto y cómo te había dicho anteriormente ahora en día de hoy la receta es muy práctica para hacer cómo comida callejera.
Que no se consigue es la crema agria que lo está haciendo agregando limón y reemplazando los quesos que bueno se cambian más que nada nombres y un poquito elaboración, yo en mi caso uso queso gouda, ya también te había comentado antes.

N- ¿Cuándo aprendió la receta? ¿ Se traspassa a generaciones?

E- Lo aprendí cuando era pequeña, con mi abuela y por supuesto cómo en todos lados la comida se pasa ante abuela a mamá, de mamá a hija y bueno, en mi caso también fue así. Estuve viendo desde pequeña cómo hacía mi abuela y después mi mamá.

N- ¿Qué valor tiene la receta para usted?

E- La receta me recuerda la abuela, sus ricas comidas, fogón y aromas de estufa de leña, infancia, alegría y encuentro de los domingos con familiares.

N- ¿Para qué ocasión se elabora la receta? (eventos, festividades: por ejemplo aca comemos loco el 25 de mayo)

E- La receta se elabora en cualquier cualquier momento del año no tiene una, una especificación en este caso del loco, no se elabora cuando una quiere comerla, no tiene unos momentos en el año específicos.

N- ¿Quién la preparaba en su hogar (región donde se encontraba en el momento que la comía) y acá?

E- La receta típica de Hungría y la preparación en su hogar, región donde se encontraba... bueno sé come en Hungría y se come en toda la región de Hungría y en mi caso abuela, mi mamá, era una comida bien de hogar cómo acá por ejemplo pizza (pizza).

N- ¿La ayudaba alguien? (sí necesitaba ayuda o la hacía sola)

E- y no, es una receta muy fácil, simple y se, va en mi caso estoy haciendo sola.

N- ¿Qué utensilios utilizaba?

E- Para elaborar esa receta no se necesita nada que sea muy específico, se necesita una tabla para amasar, un palo de amasar y nada más.

N- ¿Te contaba historias mientras hacía la preparación?

E- Cuando se contaba he cuando preparaba mi abuela la comida sí comentaba que su mamá también la hacía para ella y ahora ella enseña a mi y que para poder casarse hay que aprender a hacer Langos.

N- ¿Alguna historia familiar y vínculos familiares? ¿Eran de juntarse en familia?

E- Si nos juntamos en familia, cuando estaba abuela. Solíamos hacer muchas comidas entre ellos Langos.

N- ¿Tenía vínculos con los vecinos?

E- Con los vecinos nos intercambiamos todos los días con los saludos, a veces nos prestamos algún ingrediente si necesitaba y no tenía. Son cómo parte de familia.