

# „Suhajda édesség”

agrár – élelmiszergazdaság kategória szegedi érték

*Mottó: „Suhajda József hitvallása, hogy jót csak jóból lehet készíteni, ezért mindig odafigyelt arra, hogy termékei minőségi alapanyagokból készüljenek.”*

**Édes sokszínű finomság.**

**Fogyasztása örömet okoz Neked.**

**Ma is megkóstolható régi családi recept terméke.**

**Minden ember szereti az édességet a 19. században sem volt ez másképpen. Egy szegedi cukrászda történetét ismerheted meg, ha tovább lépsz és klikkelsz. A csokoládékrémmel töltött édesség története vár téged.**

## Története

### Mi a suhajda?

Csokoládés, krémmel töltött édesség. Szeged legnépszerűbb édessége. Készítője és feltalálója: Suhajda József (1886-1948) szegedi cukrász. Cukrászdája 1912-1932 között a szegedi Iskola utcában működött.

Tudtad –e, hogy?

1. A kakaó neve utal a kereskedelemre; a „cacau” eredetileg egy ige, jelentése: venni, cserélni, vásárolni.
2. A kakaóbab a kakaófán terem.
3. A csokoládéfogyasztást kezdetekben az egyház bűnös élvezetnek tartotta.
4. Később XIII. Gergely pápa engedélyezi fogyasztását böjti napokon is.
5. A Virágh cukrászda elődjét az Árvay cukrászdát szegedi Gerbeaud-ként is emlegették.
6. Gerbeaud Emil volt az, aki például a konyakos meggyet is meghonosította Magyarországon.
7. A szegedi Virágh cukrászdában József Attila ingyen fogyaszthatott reggelit.
8. A 18. században Magyarországon olasz csokoládékészítő mesterek és gyógyszerészek gyártottak csokoládét.
9. A csokoládé első magyarországi említése Palocsay György huszárszázadoshoz köthető 1704-ben.
10. A csokoládét kezdetekben, hazánkban csak „német sernek” nevezték.

11. Hazánkban a 19. század első felében bevándorolt svájci cukrárszok újszerű cukrász készítményeiknek köszönhetően jött létre a cukrász kézművesipar.
  12. Az Árpád-házi királyok idején a mézeskalács készítőik voltak az egyetlen édességkészítők.
  13. 1884-ben Dobos C. József feltalálta a Dobos-tortát, melyet elsőként kóstolt meg I. Ferenc József és Erzsébet királyné.
- 13+1. Szegeden már 1874-ben működött cukrászda Allemann és társa néven.

## Édességtörténet

### Csokoládé története

Európai emberek 1519-ben találkoztak először a csokoládéval. A spanyol hódítókat a mai Mexikó területére érkezve az aztékok csokoládéval kínálták. A spanyolok hazájukba visszautazva magukkal hozták a kakaóbabok titkát. A 17. századig azonban Európában nem terjedt el. A forró csokoládét az 1600-as években kezdték inni Európában. Az első csokoládét kínáló londoni vendéglő, a Chocolate House 1657-ben nyílt meg.

Az első angol csokoládégyár Bristolban épült 1728-ban. A csokoládészeletet 1847-ben találták fel. A svájci Nestlé fivérek 1876-ban készítettek először „tej”csokoládé-szeletet. Magas tápértékének köszönhetően az első és második világháború alatt a katonák ételmezésének alapvető része volt a rendszeres csokoládéporció.

Forrás:

([http://csokimania.blog.hu/2013/04/28/erdekessegek\\_a\\_csokolade\\_magyarorszagi\\_tortelmebol](http://csokimania.blog.hu/2013/04/28/erdekessegek_a_csokolade_magyarorszagi_tortelmebol) ; <http://www.patikamagazin.hu/cikk/index/6456>, <http://www.orszagszaloncukra.hu/index.php/vasarlasi-feltetelek?layout=edit&id=135>)



A Suhajda cukrászda az 1920-as években Szeged népszerű cukrászdái közé tartozott. Termékeit az ország más nagyvárosaiban (Kassa, Nagyvárad) is szívesen fogyasztották. A nagy népszerűség miatt a 20. század közepén terjeszkedésbe kezdett és Bécsben, Zágrábban, Prágában is nyitott műhelyt. Rövid ideig az újszegedi ligetben és a partfürdőn is működtetett kioszkot. Az 1923-as gazdasági válságot is túlélte a cége, mert igyekezett egyedít készíteni, és sosem adott alább a minőségből.

A Suhajda édességgel az alábbi díjakat nyerte el:

1912. Párizs: Grand prix kitüntetés,

1913. Párizs: aranyérem,

1924. Szeged: aranyérem (Szegedi Baross – áruvásár és kiállítás),

1937. Budapest: aranyérem (Országos Kézművesipari Kiállítás és Őszi Vásár).

A Szegedi Új Nemzedék című újság így méltatta a csemegét és alkotóját 1924-ben:

*„Nem kell kiállítást rendezni azért, hogy a Suhajda nevet megismerje az ember. Akár a fővárosban, akár vidéki városban, akár Bécsben, vagy külföldi fürdőhelyen fordul meg az ember, a Suhajda nevet mindenki ismeri, sőt a Suhajda csemegét is. A magyaros hangzású Suhajda név már olyan fogalom külföldön, mint a gulyás, meg a pörkölt, mert az előkelő külföldi vendéglők étlapjain megtaláljuk mind a hármat.”*

Napjainkban leszármazottai működtetnek Suhajda cukrászdát Budapesten, valamint a Szamos Marcipán cég készít „suhajdát”.

<http://www.suhajdacukraszda.hu/>

### Szegedi cukrászatok

A 19-20. században a városban működő cukrászok, cukrászatok mind kiemelkedő minőségű édességekkel, termékekkel szolgáltak az édesség iránt rajongóknak. *Árvey, Allemann, Virágh, Z. Nagy* cukrászdák magas minőséggel, különleges termékekkel álltak a vásárlók rendelkezésére.



### Linkek

Forrás:

Bátyai Gitta: Tisza-torta, Horthy-bomba, Augusta-csemege : cukrászok, édességkereskedők a régi Szegeden. Szeged. - 17.évf. 11-12.sz. (2005. november-december), p. 60-62.

<http://www.suhajdacukraszda.hu/>

<http://www.szegedvaros.hu/ertektar.html>

Linkek:

<http://www.suhajdacukraszda.hu/>

[http://hu.wikipedia.org/wiki/Suhajda\\_J%C3%B3zsef](http://hu.wikipedia.org/wiki/Suhajda_J%C3%B3zsef)

[http://www.magyarso.com/hu/2009\\_12\\_10/tarkavilag/80488/](http://www.magyarso.com/hu/2009_12_10/tarkavilag/80488/)

[http://www.szamosmarcipan.hu/hu/product\\_groups/view/58/Suhajda](http://www.szamosmarcipan.hu/hu/product_groups/view/58/Suhajda)

