

# **SZAKDOLGOZAT**

**ANDÓ EMŐKE**  
**Turizmus-vendéglátás szak**

**Gödöllő**  
**2023**

## SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

### **Kelt tészták és szerepük a turisztikai kínálat alakításában, avagy a kovász reneszánsza**

#### **Covid idején**

#### **Andó Emőke**

Turizmus-vendéglátás szak, Alapképzés, Nappali tagozat

Fenntartható Fejlesztés és Gazdálkodás Intézet, Fenntartható Turizmus Tanszék

*Dr. Kovács Gyöngyi, egyetemi adjunktus, MATE – Károly Róbert Campus, Gyöngyös*

Szakedolgozatom témája a kovász újjászületésének vizsgálata a Covid miatti lezárások alatt. Azért választottam ezt a témát, mert ebben az időszakban feltűntek az újonnan nyitó kézműves pékségek sora, holott pont az üzletek és az éttermek bezárásra kényszerültek. Több ilyen pékségnek személyes jellegű nyitási története volt, ez adta az ötletet, hogy magánszemélyeken végezzek egy kérdőíves primer kutatást és vizsgáljam az ő kovászolási motivációjukat. A második részben beszámolok a Covid megjelenésének hatásairól általánosságban, miképp hatott a turizmusra, azon belül is a gasztroturizmusra. További alfejezetekben ismertetem a kenyér összetevő elemeit, gabona fajtákat, liszt típusokat, kelesztő anyagokat (nagyobb hangsúlyt fektetve a kovászra), és kenyérhelyettesítő termékeket. Továbbiakban beszámolok a gasztronómia szerepéről a turizmusban és a gasztroturizmus megjelenési formáiról. E fejezet zárásaképp pedig demonstrálom, hogy milyen kapcsolat áll fenn a gasztroturizmus és a kenyér hagyománya között. Bemutatok néhány kenyérral kapcsolatos gasztronómiai és gasztroturisztikai eseményt. A harmadik részben vezetem végig az online, anonim, kérdőíves vizsgálatomat, mely négy kérdéscsoport köré szerveződött. A kérdőív segítségével azt vizsgálom, hogy a Covid idején miért, mitől vált újra népszerűvé a kovászkészítés és a kovászos termékek fogyasztása. A mellékletekben pedig feltüntettem néhány érdekes választ és személyes véleményt a kovász és a Covid viszonyával kapcsolatosan.