1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat Nagytarcsai sütemények és hagyományos ételek**

**települési/megyei/országos értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Szlaukó Istvánné NSZÖ elnök

.............................................................

Nagytarcsa, 2017.01.05.

(P. H.)

**I.**

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Nagytarcsai Szlovákok Önkormányzata

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Szlaukó Istvánné

Levelezési cím: 2142 Nagytarcsa, Tessedik Sámuel utca 13.

Telefonszám: +36 70 387 4576

E-mail cím: velka.tarca@gmail.com

**II.**

**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. A nemzeti érték megnevezése: Nagytarcsai sütemények

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

□ agrár- és élelmiszergazdaság □ egészség és életmód □ épített környezet

□ ipari és műszaki megoldások □ kulturális örökség □ sport

□ természeti környezet X turizmus

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

X települési □ tájegységi □ megyei □ külhoni magyarság

**5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása**

Nagytarcsa az Alföld északnyugati részén, a Pesti-síkság keleti, a Gödöllői-dombság nyugati határán fekszik Kistarcsa, Pécel, Budapest XVII. kerülete (Rákoscsaba) és XVI. kerülete (Cinkota) szomszédságában. A régészeti ásatások és a történeti kutatások alapján megállapítható, hogy Nagytarcsa területe az ember által az őskőkor óta lakott.

Nagytarcsán 1715 óta élnek szlovákok. Az 1715. április 10.-én a Hont megyei Nosztrán feljegyezték, hogy a 30 évvel azelőtt ott lakó Sipek Mátyás 50 éves, Sipeczki Jakab 40 éves, és Sipeczki Péter 31 éves Tarcsára költözött.

1995 - ben alakult meg a Nagytarcsai Szlovákok Önkormányzata.

Az egyik testületi ülésén született meg a határozat, a "Varečka Klub" megalakulásáról. Felmerült bennünk, valamint több helyről is kaptunk jelzést, hogy a régi hagyományos nagytarcsai ételek elkészítését mutassuk, be a fiatalabb korosztálynak, és a község lakóparkjaiba beköltözőknek. Havi rendszerességgel jöttünk össze, minden hónapban felváltva más és más ételek, sütemények elkészítését mutassuk be. Egyik hónapban sütemények másik hónapban ételek kerültek sorra. Így készült el a "batoska", a "bomba", a "rurka", a "ganca", a "geleginya" valamint a "kapusznyík". Ezeket a recepteket nyomtatva rendszeresen megkapták a résztvevők, valamint felvétel is készült a hagyományos tót ételek elkészítéséről dvd formában.

A sütés - főzés minden esetben a konyhában történt, tulajdonképpen a sütés is, mert a kemence fűtése és a kenyér és más tészták készítése is a konyhára nyíló kemenceszájon át történt. Maga a kemencetest a hátsó, azaz a lakószobában állt. A szabadkéményes konyhákat az 1930-as években kezdték átépíteni. A konyhák ezzel modernizálódtak. A sütést, főzést mindig a család legidősebb nőtagja végezte. Otthoni öltözetét fehér "szakácskával" (köténnyel) egészítette ki. A fején főkötő és kendő volt. A munkát kézmosással kezdte. Főzéshez az otthon megtermelt zöldségeket használták fel, a burgonyából és a káposztából készült ételek a leggyakoribbak, hús ritkán került az asztalra. A burgonyából készült kedvelt ételük volt a - geleginya és a - ganca, valamint a káposztával töltött kelt tészta a - kapusznyík.

Az ünnepi sütemény eleinte a kalács volt. Az igazi paraszti, laktató ételeken, a "kőttes" tésztákon, a fánkokon és a réteseken kívül egyes háziasszonyok, mint pl. a jegyzőné, a tanítóné, az iparosok feleségei, akik nem a hagyományos, paraszti nagycsaládoknak főztek, kisebb adagokból álló "cukorsüteményeket" is sütöttek. Az ő közvetítésükkel ismerték meg a parasztasszonyok az általuk megszokottól eltérő tésztákat. Ezeket eleinte velük süttették meg, majd maguk is megtanulták és egyre gyakrabban készítették családi ünnepeiken. A régi időkben meg volt minden süteménynek az avatott művésze. A rurka, a bomba és koldusbatyu avatott művésze Tarcsai Mihályné, Faludiné Fényes Anna, Sárváriné Szedő Erzsi, Szedőné Geér Erzsi, Sinka Jánosné, Bedenekné Füzesi Kati, Kissné Fabók Mária asszonyok voltak.

A kőtteseket, réteseket, fánkot Drenyovszki Mártonné, Fényes Mihályné, Agárdi Mihályné, Sebők Mihályné, Laukó Jánosné, de rajtuk kívül még nagyon sokan sütötték, illetve sütik még ma is kiválóan, az anyjuktól, nagyanyjuktól tanult, évszázadon át kialakított módon.

A konyhaművészetükre sokat adó parasztasszonyok egyre kevesebb segítséget vesznek igénybe. Maguk is elkészítik a "darabos", vagy "vágott" tésztákat, tortákat, a mignon szerű apró süteményeiket. Később szakácskönyvekből, egymástól kapott receptekből sütöttek. Napjainkra sokan cukrász-mesteri fokon készítik a régi receptekből fejlődött Nagytarcsára jellemző tésztákat:

rurkát; bombát/hólabdát; batyust/koldusbatyut/batoskát. A bomba-sütőt eleinte két lyukacsos habszedő kanálból, a rurka sütőt pedig a kolbásztöltő végéből készítették házilag ügyes kezű iparosok. Később készítettek egymásnak, a rokonoknak is. A batyust először csak a tepsibe rakták egymás mellé, majd kis kosárka formákat vásároltak, vagy hozattak egymásnak Csehszlovákiából. Kezdetben csak a "sütőasszonyoknak" volt ilyen eszközük, akikkel megsüttették, majd amikor elsajátították a fogásokat az eszközök kölcsönkérésével saját maguk is megsütötték. Gyakran előfordult olyan eset is, hogy rokonok, testvérek közösen sütötték, főként esküvők, keresztelők előtt ( még manapság is összefognak). Most a " Varečka" klubban elkészült a mai sütőasszonyok receptjeit tesszük közzé.

**Receptek:**

1. **GELEGINYA**

Hozzávalók:

1 kg krumpli

25dkg liszt (a krumplitól függ a mennyisége)

1db egész tojás

zsemle (2-3 db)

zsír

só

Elkészítés:

A krumplit sós vízben megfőzzük, áttörjük, és ha kihűlt, összegyúrjuk a liszttel, tojással, sóval (ízlés szerint). Amíg hűl a krumpli, zsíron vagy olajon megpirítjuk a kockákra vágott zsemlét. A tésztából lecsípünk egy darabkát a tenyerünkbe szétnyújtjuk, a közepébe teszünk a pirított zsemlekockából 1-2 db-ot, majd gombóccá formáljuk.

A gombócokat forró vízbe kifőzzük. Amikor kifőttek felszeleteljük, vagy félbe vágjuk és zsiradékkal megkent tepsibe, vagy serpenyőbe mindkét oldalát megsütjük. A leveshez rántást készítünk, lehet hagymával is, pici pirospaprikával, és felöntjük a gombóc főzőlevével. Levesbetétként a kifőtt gombóccal fogyasztjuk. ( A sült gombóccal is finom!).

1. **GANCA**

Hozzávalók:

1,20 kg burgonya

50 dkg liszt (fele finom-, fele rétesliszt) a liszt mennyisége függ a krumplitól

só

20 dkg zsír/olaj,

20 dkg hagyma

Elkészítés:

A megpucolt, felkockázott krumplit annyi sós vízben főzöm meg, amennyi éppen ellepi. Még forrón, levében krumplinyomóval összetöröm, apránként megszórom liszttel és közben fakanállal keverem. A krumplipürénél sűrűbbnek kell lennie, ezért ha szükséges, adok még hozzá lisztet.

Takaréklángon kevergetem, vigyázva, hogy le ne kapjon az alja. Néhány percig "pöfögtetem" majd zsíros kanállal beleszaggatom abba a hagymás zsírba, (apróra vágott hagyma zsírban megpirítva) amit a krumpli főzése alatt készítettem. Kicsit megpirítom a gancákat, és forrón tálalom.

1. **KAPUSZNYÍK**

Hozzávalók:

1 kg liszt

4 tojás sárgája+a megkenéshez

20 dkg zsír, vagy 25 dkg margarin+5-6 dkg a káposztához

5 dl tej

2 kg fejes káposzta

3 dkg élesztő

cukor

só

Elkészítés:

A lisztet, tojássárgáját, zsírt vagy margarint, a csipetnyi sóval összegyúrjuk. A cukros langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd hozzáadjuk a tésztához és hólyagosra kidolgozzuk.

A tetejét meghintjük liszttel és konyharuhával letakarva meleg helyen kb. egy óráig kelesztjük.

Amikor megkelt, lisztezett deszkán cipókká formázzuk, és kb. 10dkg-os gombócokat szaggatunk ki, melyeket egyesével ujjnyinál vékonyabbra nyújtunk. A káposztát lereszeljük, megsózzuk, majd állni hagyjuk, és ha vizet eresztett kicsavarjuk és 5-6 evőkanál zsíron megpirítjuk. Tetszőlegesen ízlés szerint megszórjuk őrölt borssal és hűlni hagyjuk. A kinyújtott tésztát megtöltjük a káposztával, széleit összenyomkodjuk, zsírozott tepsire téve még egy kicsit kelesztjük, megkenjük tojássárgájával és pirosra sütjük.

1. **BATOSKA /Diósbatyu (Pupek Mihályné receptje)**

Hozzávalók: (kb.50. db-hoz)

30 dkg finomliszt

30 dkg teavaj

8-9 db tojás

csipetnyi só és élesztő

30 dkg dió

30dkg porcukor

Elkészítés:

A tojások sárgáját összedolgozzuk a liszttel és a vajjal, csipetnyi sóval és élesztővel. Kisebb diónyi golyókat formázunk belőle, majd hűtőbe tesszük, hogy kicsit megdermedjen.

Közben elkészítjük a tölteléket: a darált diót összekeverjük a porcukorral, majd óvatosan hozzáadjuk a kiskanálnyi citromlével kemény habbá felvert tojásfehérjét. Majd a golyókat kinyújtjuk (13-15cm-átmérőjű) körökre. A közepére egy kanálnyi tölteléket teszünk, majd a széleit batyu formájúra összeszedjük (ráncoljuk), és a formácskákba téve sütőben megsütjük. Ha kihűlt, ízlés szerint porcukorral megszórjuk!

1. **RÚRKA (Tóth Mihályné receptje)**

Hozzávalók:

1 kg liszt

7 tojás sárgája

3 dl tejföl

30 dkg zsír

0,5 dl rum (vagy fél rum aroma)

tej

cukor

2 dkg élesztő

só

olaj a sütéshez

porcukor a szóráshoz

Elkészítés:

A lisztet, a tojássárgáját, tejfölt, zsírt, a rumot és kevés langyos cukros tejben felfutatott élesztőt, csipetnyi sót összegyúrjuk, hogy lágy tésztát kapjunk. Lisztezett nyújtódeszkán három cipót formálunk belőle. A cipókat vékonyra kinyújtjuk, (kisujjnál is vékonyabbra). Derelyevágóval 6 x 9 cm-es téglalapokra vágjuk és rurka - sütőn egyesével forró zsírban vagy olajban kisütjük.

Ha kicsit kihűlt meghempergetjük porcukorban.

1. **BOMBA (Varga Pálné receptje)**

Hozzávalók:

15 tojás sárgája

2 dkg élesztő

0,25 dl rum (vagy negyed rum aroma)

2 evőkanál tejföl, (elhagyható)

pici só

finomliszt

sütéshez olaj vagy zsír

szóráshoz porcukor

Elkészítés:

A tojássárgájába elmorzsoljuk az élesztőt. Beletesszük a tejfölt (elhagyható), a rumot vagy rum aromát, csipetnyi sót és annyi simalisztet, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk. Három cipót formázunk belőle, nyújtódeszkán vékonyra kinyújtjuk. Derelyevágóval tenyérnyi darabokat vágunk, bevagdaljuk és egyesével a bombasütőbe helyezzük és bő forró zsírban vagy olajban kisütjük. (Ha nincs bomba - sütőnk, akkor a bevagdalt tészta széleit átfűzzük - hasonlóan a forgácsfánkhoz - majd kisütjük.)

Ha kicsit kihűlt porcukorba meghempergetjük.

**6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

Ezeket a süteményeket a mai napig sütik esküvőkre, keresztelőkre, nagyobb mennyiségekben.

Ilyenkor segítenek egymásnak a rokonok, testvérek, unokatestvérek, de segítség híján egyedül is elboldogul vele a gyakorlott háziasszony! Nagy előnyük a krémes süteményekkel szemben, hogy nyáron ugyan nehezebb sütni a meleg miatt, sokszor éjszakai elfoglaltság, viszont ha elkészül, nem igényel hűtést tovább eltartható, persze ha marad!

A receptek cseréjével, - apróbb módosítások előforduhatnak, pl.: a rúrkánál a tejföl elhagyható, a bombánál pedig, van, aki vajat tesz bele. A batoskánál pedig az élesztő hagyható el. A recepteknél előfordul, hogy a mennyiségek nincsenek megadva mértékegységben, hanem úgy jelölik: "amennyit felvesz", (ezek sokszor függnek a tojás nagyságától pl.: bomba, a burgonya minőségétől pl.: ganca).

A "Varečka Klub" alkalmain elkészítettük ezeket az ételeket, süteményeket. Minden foglalkozásnak volt egy - egy vezető sütő és főző asszonya, akik megtanították azok elkészítésének csínját - bínját. Ezeknek a foglalkozásoknak is köszönhető, hogy napjainkban egyre népszerűbbek, és egyre többen sütik meg ünnepekre, baráti összejövetelekre, ezeket a süteményeket.

**7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)**

1. Molnár Lajos - Molnárné Hajdú Margit: Nagytarcsa Történeti és Néprajzi emlékei

**8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.nagytarcsa.hu**

**III.**

**MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat