



# Hungarikum ételek

Prof. Dr. Véha Antal, Hovorkáné Dr. Horváth Zsuzsanna, Dr.  
Szabó P. Balázs- Dr. Panyor Ágota

**TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014**

**„Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású egyetemi  
együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME „ projekt segítségével jött  
létre**



1.	A magyar gasztronómia történeti áttekintése a honfoglalás kori magyar konyhától napjainkig.....	6
1.1.	A magyar konyha fejlődését befolyásoló tényezők.....	6
1.2.	A Honfoglalás előtti étkezési szokások.....	6
1.3.	A Honfoglalás utáni időszak étkezési szokásai.....	8
1.4.	A XV. században megjelenő hatások.....	9
1.5.	A XVI.-XVII. század, a három része szakadt Magyarország.....	10
1.6.	A XVIII. -XIX. század, a Habsburg Birodalom ideje.....	11
1.7.	A XX. századtól napjainkig.....	12
1.8.	A hagyományos magyar konyha jellegzetességeinek összefoglalása.....	12
1.9.	Hagyományos magyar italaink, a pálinka és a bor.....	13
1.9.1.	A magyar pálinka.....	13
1.9.2.	A magyar bor.....	14
1.10.	Felhasznált források.....	15
1.11.	Ellenőrző kérdések.....	15
2.	A Hungarikum törvény áttekintése. A Hungarikumok kiválasztásának rendje.....	16
2.1.	A törvény szerkezete.....	16
2.2.	A törvény részletes ismertetése.....	17
2.2.1.	Általános rendelkezések.....	17
2.2.2.	A nemzeti értékek azonosítása és rendszerezése.....	19
2.2.3.	A hungarikumok.....	20
2.2.4.	A nemzeti értékek csoportosítása.....	21
2.2.5.	Hungarikumok Gyűjteménye (2015.január 31.).....	22
2.3.	Felhasznált források.....	24
2.4.	Ellenőrző kérdések.....	24
3.	Bejegyzett hungarikum élelmiszerek.....	25
3.1.	A Hungarikum élelmiszerek nyilvántartásba vétele.....	25
3.2.	Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász.....	26
3.3.	Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász.....	28
3.4.	Hízott libából előállított termékek.....	29
3.5.	Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény.....	31
3.6.	Magyar akácméz.....	33
3.7.	Pick téliszalámi.....	35

3.8.	A HERZ Classic téliszalámi .....	36
3.9.	A Makói hagyma .....	38
3.10.	Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika .....	39
3.11.	Karcagi birkapörkölt .....	41
3.12.	Felhasznált források .....	43
3.13.	Ellenőrző kérdések .....	43
4.	Bejegyzett Hungarikum italok .....	44
5.	A Nemzeti Értéktárba bejegyzett ételek és élelmiszerek .....	89
5.1.	Budapesti téliszalámi .....	89
5.2.	Gönci kajszibarack .....	90
5.3.	Hajdúsági torma.....	91
5.4.	Magyar szürkemarha hús.....	92
5.5.	Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi.....	94
5.6.	Szentesi paprika .....	95
5.7.	A molnárkalács borsodnádasi hagyománya .....	96
5.8.	A kürtös kalács .....	98
5.9.	Piros Arany és Erős Pista.....	99
5.10.	Szatmári szilvalekvár .....	100
5.11.	Bajai halászlé .....	101
5.12.	Felhasznált források .....	102
5.13.	Ellenőrző kérdések .....	102
6.	A Nemzeti Értéktárba bejegyzett italok .....	103
6.1.	A fröccs.....	103
6.2.	Bejegyzett borok, borvidékek.....	103
6.2.1.	Csongrádi borvidék .....	103
6.2.2.	Soproni borvidék .....	104
6.2.3.	Pannonhalmai borvidék.....	105
6.2.4.	Móri borvidék.....	105
6.2.5.	Ászár-Neszmélyi borvidék.....	106
6.2.6.	Etyek-Budai borvidék .....	106
6.2.7.	Balatonboglári borvidék.....	106
6.2.8.	Balaton-felvidéki borvidék.....	107
6.2.9.	Balatonfüred-Csopaki borvidék .....	107

6.2.10.	Badacsonyi borvidék .....	108
6.2.11.	Somlói borvidék .....	108
6.2.12.	Pécsi borvidék.....	108
6.2.13.	Szekszárdi borvidék.....	109
6.2.14.	Tolnai borvidék.....	109
6.2.15.	Villányi borvidék.....	110
6.2.16.	Kunsági borvidék.....	110
6.2.17.	Hajós-Bajai borvidék.....	111
6.2.18.	Csongrádi borvidék.....	111
6.2.19.	Egri borvidék .....	111
6.2.20.	Mátrai borvidék .....	112
6.2.21.	Bükki borvidék .....	112
6.3.	Felhasznált források.....	113
6.4.	Ellenőrző kérdések .....	113
7.	élelmiszerek marketingje.....	114
8.	A hagyományos magyar konyha jellegzetes konyhatechnikai eljárásai és fűszerei. „Magyaros” ételek: halászlé, töltött káposzta, lecsó .....	122
8.1.	Jellegzetes konyhatechnikai eljárások .....	122
8.1.1.	A rántás .....	122
8.1.2.	A „pörkölt” készítése .....	123
8.2.	Magyar ételek jellegzetes fűszerei.....	123
8.3.	„Magyaros” ételek .....	125
8.3.1.	A halászlé .....	125
8.3.2.	A töltött káposzta .....	126
8.3.3.	A lecsó.....	126
8.3.4.	A paprikás krumpli.....	127
8.3.5.	A rakott krumpli .....	128
8.4.	Felhasznált források.....	129
8.5.	Ellenőrző kérdések .....	129
9.	Hagyományos magyar gabona alapú ételek és élelmiszerek .....	130
10.	Hagyományos magyar hús alapú ételek. „Magyaros” hús ételek: pörkölt, gulyás, paprikás csirke.....	130
10.1.	„Magyaros” hús ételek .....	130
10.1.1.	A gulyás.....	130

10.1.2.	A pörkölt.....	131
10.1.3.	A paprikáshús .....	131
10.2.	A pörkölt, gulyás, paprikás hús változatai.....	132
10.2.1.	Gulyásleves Szolnokról 1890-ből.....	132
10.2.2.	Bográcsos ürüppörkölt a Nagykunságból.....	133
10.2.3.	Székelygulyás .....	133
10.2.4.	Palócgulyás.....	134
10.3.	Felhasznált források .....	134
10.4.	Ellenőrző kérdések.....	134
11.	Különleges magyar édességek .....	135

# **1. A MAGYAR GASZTRONÓMIA TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉSE A HONFOGLALÁS KORI MAGYAR KONYHÁTÓL NAPJAINKIG**

Egy nép étkezési kultúrájának fejlődése mindig szorosan összefügg történelmével. A magyar gasztronómia alakulására is nagy hatással volt népünk történelme. Azok a sajátosságok, amelyek a mai magyar konyhát jellemzik több, mint ezer év fejlődésének eredményeként alakultak ki. A jellegzetes magyar ételeket körülbelül a XVII.-XVIII. század óta főzik mai formájukban.

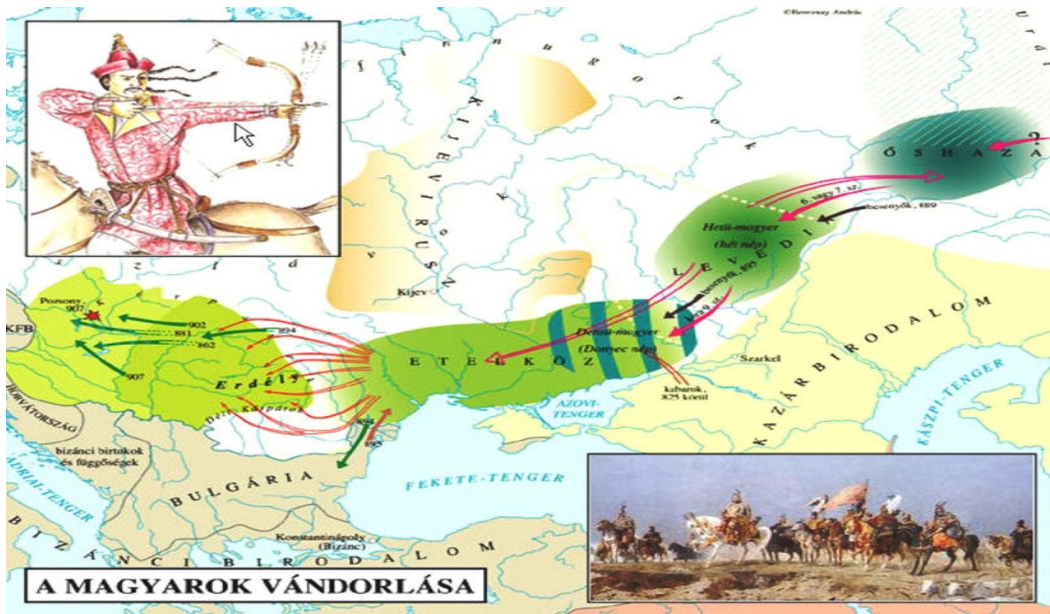
## **1.1. A magyar konyha fejlődését befolyásoló tényezők**

A magyar konyha fejlődését befolyásoló legfontosabb hatások a következőkben foglalhatók össze:

- A honfoglalás előtti vándorló életmód, illetve azon népek kultúrája, amelyekkel kapcsolatba kerültek.
- A honfoglalás után a megváltozott életmód, a környező népek.
- Az uralkodó családba bekerülő más kultúrájú tag.
- A tartós török uralom az ország területén.
- A hosszú Habsburg uralom.
- A társadalom fejlődése, a különböző társadalmi csoportok szokásainak eltérése.
- Az ország egyes tájegységeinek eltérő fejlődési iránya

## **1.2. A Honfoglalás előtti étkezési szokások**

I.e. 4000 körül őseink nagy valószínűséggel együtt éltek az uráli népekkel az uráli őshazában, az Urál hegység és az Ob folyó közti területen. Halászattal, vadászattal foglalkoztak. Innen indultak a Levédiai őshazába. A i.sz. V. században már a Kaukázustól északra, a Don folyó mentén éltek. A következő évszázadok során számos néppel életek együtt. Török népekkel, majd a VIII.-IX. században a kazár birodalomhoz tartoztak. Itt megtanultak bizonyos kézműves mesterségeket és elsajátították a szőlőművelés és a növénytermesztés elemeit is. A IX. században kiszakadtak a kazár birodalomból és a század közepén az Etelközbe vándoroltak, majd az ellenséges támadások elől költöztek a Kárpát-medencébe. A vándorlás útját az 1. ábra mutatja. Ennek a kornak a szokásairól, társadalmi és gazdasági berendezkedéséről a legtöbb információt a korból fenn maradt szavaink adják ( pl. hal, öz, vad, nyúl, keszeg, sügér, fogoly, fajd, őz).



**1.ábra**A magyarok vándorlásának útja  
(forrás:wikipedia/commons/3/3e/A\_magyarok\_vandorlása.jpg)

Az urali őshazában gyűjtögetéssel, vadászással, halászással szerezték meg ételeik alapanyagát. Ételeiket főzték, nyáron sütötték, ismerték a füstölést és szárítást is. A kazár birodalomhoz tartozás idején a pásztorkodás mellett kezdetleges földműveléssel is foglalkoztak, a téli szállás mellett gabonaféléket (árpa, köles, búza) termesztettek. Tovább induláskor, beérés előtt learatták, megpörkölték és megszáritották. Elsajátították a szőlőművelést is.

Az étkezési szokásokat erősen befolyásolta a folyamatos vándorlás. Ennek megfelelő konyhatechnikára és eszközökre volt szükségük. Az ételeket másképpen készítették el szálláshelyükön, és másképpen, mikor úton voltak. Törekedtek arra, hogy vándorláshoz az élelmiszereket könnyen szállíthatóvá tegyék. A főzéshez bográcsot használtak. A cserépedények (2.ábra) megjelenése után a húst megsütötték, majd zsírban tárolták. A hús másik tartósítási módja volt, hogy megszáritották, majd porrá őrölték. Tejport is készítettek. Az elkészített tésztát is megszáritották. A tartósított ételeket, húsport, tejport, tésztát kis helyen magukkal tudták vinni és könnyen el tudták készíteni.



**2. ábra** Cserépedény a Honfoglalás előtti időkből

(forrás: [http://antalvali.com/az-osmagyarok-konyhaja-4-resz.html#view/image/4873/\\_original](http://antalvali.com/az-osmagyarok-konyhaja-4-resz.html#view/image/4873/_original))

### **1.3. A Honfoglalás utáni időszak étkezési szokásai**

A honfoglalás és azt követő századok étkezési szokásairól, főzési módjairól nem sok emlék maradt ránk. Az ősmagyarokkal rokon kaukázusi népek ételei, főzési szokásai, nyelvemlékei azonban alkalmasak bizonyos összehasonlításokra.

A Honfoglalás után a vezérek egy ideig folytatták a nomád életmódot, de a köznép letelepedett a folyók mentén. Az állatok egy részét istállóban tartották. Kialakultak a kolostorok a köréjük települő falvakkal, rendszeressé válik a földművelés, a gyümölcsstermesztés, a szőlőművelés. Ebben az időszakban jelentős hatásuk van a Kárpát-medencében akkor élő népeknek. A konyhakerti zöldségnövény termesztését a kolostorok szláv szolgálótól tanulták meg a magyarok. Fokozatosan birtokba vették a dunántúli elvadult szőlőket. Sok faluban foglalkoztak méhészettel.

I. István idején felesége a bajor Gizella révén megjelent az étkezési szokásokban a német hatás, a balkáni népekkel pedig a görög hatás jutott el hozzánk. Kezdték el terjedni a német és a görög sütési és főzési szokások. A kolostorokban a szakácsmesterség önálló foglalkozássá vált. A pannonhalmi szerzetesek leírásaiból sokat megtudhatunk étkezési szokásaikról. Húsból, halból és gyümölcsből készült ételeket ettek és bort, árpa sört ittak a kútvíz mellett. Ebben az időszakban már kezdenek erőteljesebbé válni a társadalmi különbségek, ez megjelenik az étkezési szokásokban. Másképpen alakulnak a módosabb és másképp a szegényebb néprétegek étkezési lehetőségei és így szokásai is.



#### 1.4. A XV.században megjelenő hatások

A XV. században Mátyás király uralkodásának ideje sok változást hozott a magyar gasztronómiában. A kor szokásairól Galeotto Marzio leírásaiból részletes képet kapunk. Mátyás udvara híres volt lakomáiról. Felesége Beatrix származása révén megjelentek az olasz szokások. Bonfini itáliai történétíró, aki a király kérésére érkezett Magyarországra a következőket írta: „Szokásuk a magyaroknak minden ételt mártásban enni...A fiatal liba, kacska,(...) fácánok, fogolymadarak...borjú, bány, disznó és vaddisznó. .. Mindenki előtt van valami kenyérféle. ” Ezek a szokások meghonosodnak a főúri házakban is, ott főleg húst és kenyeret ettek.

Beatrix révén Magyarországra került a vöröshagyma és fokhagyma, melyek ma már a magyar konyha jellegzetes és nélkülözhetetlen fűszerei. Megjelenik a sáfrány, sajtok, gesztenye, a pulyka, a zsemlefélék. A főúri asztalokon gyakoriak a halféleségek. A levesek és mártások sűrítésére kenyérbelet használnak. Kedvelt fűszerek még az olaszdió, sáfrány, fahéj, bors, gyömbér, ánizs, kapor. Ekkor használnak először cukrot, ami cukornádból készült és Indiából hozatták. A klasszikus főtt tészta átültetése során módosítások is történtek. Az olasz szokás volt a sajttal szórt tészta, ez hazánkban túró feltéttel jelenik meg. A király asztalánál fogyasztott ételek némelyikének leírása is fennmaradt Veres György feljegyzései között, aki 1462-től kezdve a királyi udvar főszakácsa volt.



3. ábra Lakoma ábrázolása oltárképen 1470 körül

A szegényebb népréteg étkezéséről kevesebb információ maradt fenn. Ők ritkán jutottak húshoz, gyakran főztek levest, ami több napi étkezésre szolgált. Fő ételeik közé tartozott a kása, de fogyasztottak már dagasztott, kemencében sült kenyeret is. Ha rossz volt a termés gyakran éheztek. Gyümölcsöket azonban ők is fogyasztottak, almát, körtét és vadon termő gyümölcsöket. Cukor helyett édesítésre mézet használtak.

Italként még a szegényebb házakban is bort fogyasztottak, mert a víz gyakran fertőzött volt. Az étel ebben a korban nem csak a jóllakást szolgálta. Az, hogy ki milyen drága ételt tudott fogyasztani mutatta a gazdagságát is.

### **1.5. A XVI.-XVII. század, a három része szakadt Magyarország**

A XVI. század elején Magyarország meggyengül és a mohácsi csata után az ország gyakorlatilag három részre szakad. Ez megmutatkozik a gasztronómia változásában is. Az ország egyes területein eltérő hatások érvényesültek.

A hagyományos magyar konyha Erdélyben él tovább. Ennek jellemzőit az alábbiakban foglalhatjuk össze:

- Az olaj és vaj használta, az erős fűszerezés, tejtermékek.
- Gyümölcsök alkalmazása hús készítésénél.
- Pácolás, tűzdelés, bundázás, az abálás, a párolás, a pirítás.
- Papírban vagy tésztában sütés.

Török hódoltság területén megjelennek a török szokások, illetve azok hatásai:

- Megjelenik a pogácsa, a lángos, a bejgli és a töltött káposzta, valamint a kukoricából ésrizsből készült ételek.
- Fogyasztják és termesztik a padlizsánt, a mákot, a paradicsomot.
- Elterjed a kávé ivás és az édességek fogyasztása
- Jellemzővé válik a sertés hús fogyasztása.

Ez utóbbit az indokolta, hogy ez volt az a húsféleség, amit a törökök vallásuk folytán nem fogyasztottak. Így ebből viszonylag több volt ezeken a területeken.

A török hatás mellett megjelenik az erősen franciás jellegű osztrákkonyha befolyása:

- Elterjed a leves, mint bevezető étel.
- Alkalmazni kezdik a lisztes rántást.

- Elterjed a hungarikumnak számító főzelék.
- Törökors néven megjelenik a pirospaprika, kezdetben dísznövényként, használata általánossá majd a XVIII. században válik.
- Megjelenik a burgonya.

Mindezek tartósan fennmaradtak étkezési szokásainkban. A kávé ivás szokása például a megteremtette az alapját a kávéházak kialakulásának.

#### **1.6. A XVIII. -XIX.század, a Habsburg Birodalom ideje**

Ebből a korból számos szakácskönyv maradt fenn, melyek részletes információval szolgálnak. A XIX. századra közelebb kerülnek egymáshoz az úri-, a polgári- és a paraszti rétegek étkezési szokásai és ételei, bár változatlanul nagy volt az eltérés.

Megjelenik az édességek között a fagyalt is, elterjed a vanília, a csokoládé, a tejszín a keményítő és az élesztő. Nagyobb arányú a gabona és burgonyatermesztés is. A malomipar és cukorgyártás előretör. Kialakul a hármás étkezési rend, a főétkezés menü rendszere. Az éttermekben 5 fogásos menüt szolgálnak fel.



**4.ábra** Alföldi gulyás (forrás: <http://vendegvaro.utazom.com/alfoldi-gulyas>)

Összességében a korszakot a konyhakultúrák keveredése jellemezte, ami táptalajt adott a nemzeti büszkeség felerősödésének, a „másság” hangsúlyozásának. A magyar gasztronómiát a politikai ellenállás eszközeként alkalmazták, a magyar kultúra, az eltérések, a jellegzetesen magyar hangsúlyozásával. A magyar konyhát forradalmasítja a zsíron pirított

hagyma, amit megpaprikáztak. A XIX. században nemzeti politikai ellenállás jelképéül választották a magyar paprikás ételeket, illetve az egy tál jellegű hagyományos magyar ételeket pl. Jókai bableves, palóc leves. Ebben az időben kezdtek elterjedni Európában ahungarikumként ismert ételeink, a magyar gulyás, pörkölt, a paprikás, mint jellegzetes magyar ételek.

### **1.7. A XX. századtól napjainkig**

A században első felét a két világháború, illetve a 30-as évek gazdasági válsága jellemezte. Számos külső hatás érvényesült, de a lehetőségeknek gátat szabtak a gazdasági lehetőségek.

A II. világháború alatt és azt követően élelmiszerhiány volt, ez vendéglátó ipart is érzékenyen érintette. A II. világháború után kialakuló új államrendszer alatt az étkezési szokások leegyszerűsödtek, szabályozottá váltak, uniformizálódtak. Az államosítás gátat szabott a vendéglátóipar fejlődésének. Megjelent és elterjedt szokássá vált a közétkeztetés, ahol viszonylag egyszerű menü rendszerben nagy tömegek étkeztek. Különösen jellemző volt ez a déli étkezésre.

A társadalmi rendszer, az ország zártsága a 70-es években kezd lazulni, ekkor indul ismét lassú fejlődésnek a vendéglátóipar és a gasztronómia, ekkor kezd újra éledni az idegenforgalom. Minőségi változás azonban csak 1989 után, a rendszerváltás után következik be. Ekkor kap ismét lendületet a gasztronómia fejlődése.

Számos új elem jelenik meg az étkezési szokásokban. Megjelenik új elemként az egészség tudatos táplálkozás. Teret kapnak az különböző országok konyhái, az éttermekben egyfajta nemzetközi éttrend található meg. Ugyanakkor speciális konyhák ételeit kínáló éttermek sokaságát találhatjuk meg a kínálatban.

### **1.8. A hagyományos magyar konyha jellegzetességeinek összefoglalása**

A ma jellegzetesen magyar ételként ismert és elfogadott ételeink, étkezési szokásaink közül csak néhány származik az ősi magyar konyhától. Számos olyan elem vált hungarikummá, ami valamilyen külső hatásként jelent meg étkezési szokásaink között.

*Az ősi magyar konyhából ma is élő szokások:*

- Legfinomabb ételeink egy tálban készülnek, melyek leveses, szaftos fogások. ( halászlé, gulyás, pörkölt, lucskos káposzta)

- Nagyon sok a tartalmas leves. ( palóc leves, gulyás leves, jókai bableves)
- Jellemző a pentaton íz harmónia.

*A magyar hagyományos étkezési szokások:*

- Sertézsír, hagyma és pirospaprika együttes használata
- A sertéshús és zsír használatának túlsúlya.
- Tejföl gyakori használata ( egyedül a magyar konyha használja).
- Sajátos konyhatechnika alkalmazása ( hagyma pörkölése, pirítva párolás, rántással sűrítés).
- Magas szénhidrát tartalmú köretek, főzelékek.
- Jellegzetes magyar hentesárúk a gyulai kolbász, téliszalámi, füstölt sonka.
- Laktató egy tál ételek.
- Saláták ecetes-cukros lével készítése.
- Különleges magyar édességek. (Rigó Jancsi, Rákóczi túros, szaloncukor)

Alapvetően a „magyaros konyha”, mint a felsorolás mutatja, nem igazán felel meg a ma egészségesnek tekintett táplálkozási szokásoknak. Túlsúlyban jelennek meg olyan ételek, amelyek biztosítani kívánták annak idején az energiát a nehéz paraszti munkához. A magyaros ételek elkészítésében napjainkra megjelennek olyan változtatások, melyek a jelleg megőrzése mellett egészségesebbé kívánják tenni az ételeket.

## **1.9. Hagyományos magyar italaink, a pálinka és a bor**

Magyarország, bár kis területen helyezkedik el, igen széles borválasztékkal rendelkezik. Előfordulnak mediterrán jellegű, friss gyümölcsös borok, de igen híresek az aszú boraink is. A bortermelésnek ősi hagyományi vannak. Szintén hungarikum a magyar pálinka, mely erjesztett gyümölcsök lepárlásával készül.

### *1.9.1. A magyar pálinka*

A pálinkakészítéssel és fogyasztással kapcsolatos első írásos emlék a XIV. századból, Károly Róbert uralkodása idejéből található. Ekkor gyógyszernek használták a párlatokat. Csak a XVII. századtól vált élvezeti cikké, addig gyógyszerként fogyasztották. Hazánkban csak a XVIII. század elejétől élénkül meg fogyasztása. Kezdetben csak gabonapárlatokat készítettek, később jelennek meg a gyümölcsből vagy erdei gyümölcsből készült párlatok.

1799-től egyre sokasodtak a szeszfőzdék, így központi szabályozás vált szükségessé. 1836-ban földesúri előjogként szabályozták és bevezették a pálinka adót. 1850-től a szeszfőzés állami monopólium vált. 1920-tól korlátozták a szeszfőzdék számát is. 1952-1970 között igen erős állami ellenőrzés volt, aminek következtében megjelentek a „zúgpálinka főzdék”. 2014-ben bizonyos korlátozások mellett megengedett a házi pálinkafőzés, saját fogyasztásra.

A magyar pálinkát aroma gazdag nyersanyaga tette világhírűvé. Tájegységenként más és más gyümölcsök aroma gazdagsága jelenik meg. Legismertebbek: békési szilvapálinka, gönczi barackpálinka, kecskeméti barackpálinka, szabolcsi almapálinka, szatmári szilvapálinka.

### *1.9.2. A magyar bor*

Elődeink már vándorlásuk során megismerkedtek a szőlőtermesztéssel és a borkészítéssel. A Kárpát-medence területén a feljegyzések szerint már a III. században termesztettek szőlőt és a honfoglaláskor már ismerték a bort.

A XVI. században jellemző volt az bortermelés mennyiségének erőteljes növekedése. 1873-ban körülbelül 385 hektárterületen termesztettek szőlőt, ennek azonban nagy része filoxéra járvány következtében elpusztult. Ez a nagy kár mellett lehetőséget adott arra, hogy új szőlő fajták jelenjenek meg, illetve a termesztési szokások megújulását is eredményezte a XIX. század végén - XX. század elején.

A XVI. század végéig főként fehérszőlőt termesztettek. A fehérbor készítése során a leszedett szőlőt összetörték, levét tájegységtől függően préseléssel vagy sajtolással nyerték ki. Vas, Zala, Veszprém és Nyugat-Somogy vidékén, valamint a beköltöző német telepesek által lakott városi-polgári szőlőterületeken alkalmazták a préselést, az ország többi területén a XVIII. századig a taposást alkalmazták. A XIX. század végéig préselésre csak fából készült eszközt használtak. A bort hordókban erjesztették.

A termesztett szőlőfajták bővülésével fellendül a vörösbor készítése. A vörösbort kék szőlőből (pl. kadarka, kékfrankos) készítették. Készítése során az erjedés végéig a törkölyön (ez a héj és a szár) hagyták, csak ezután töltötték hordókba. Így erős, testes, cseresavas borokat kaptak. A héjon tartás idejének rövidítésével rosé borokat nyertek. Sokáig úgy tartották, hogy a bor annál jobb, minél hosszabb ideig van a seprőjén, ezért a borfejtése nem volt szokásos.

Először az uradalmi pincészetekben terjedt el, a paraszti gazdaságok csak a XX.század elején kezdték alkalmazni.

A fehér és vörös bor mellett különlegesaszú borokat is készítettek. Az aszú borokat nemes rothadást kapott szőlőszemekből készítik, jellemzően a XVI. századtól elsőként Tokaj környékén. Készítése során az aszú szemekből készített aszú tésztára színmustot öntenek, és együtt erjesztik. Ma már nem szokás, de régebben kadarkából vörös aszúbor is készült.

A szegényebb néprétegek készítettek úgynevezett „kapásbor”-t. A kisajtolt vagy kitaposott törkölyön vizeterjesztettek. Így egy alacsony alkoholtartalmú, savanykás ízű italt kaptak. Főként a nyári melegben fogyasztották.

#### **1.10. Felhasznált források**

1. <http://mek.niif.hu/00100/00129/html/2fejezet.htm#A%20MAGYAR%20KONYHA%20JELLEMZ%C5%90I>
2. <http://gasztroabc.hu/a-magyar-konyha-tortenete-roviden/>
3. <http://www.torzsasztal.com/szoleszet-boraszat/magyar-bor-tortenete.html>

#### **1.11. Ellenőrző kérdések**

1. Milyen hatások befolyásolták a magyar konyha fejlődését?
2. Mikor jelentek meg gasztronómiánkban a ma magyarosnak ételeknek tekintett ételeink?
3. Mely étkezési szokásaink maradtak fenn a honfoglalás korából?

## **2. A HUNGARIKUM TÖRVÉNY ÁTTEKINTÉSE. A HUNGARIKUMOK KIVÁLASZTÁSÁNAK RENDJE**

A 2012.évi XXX. törvény rendelkezik a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. A törvény bevezetőjében összefoglalja azokat az okokat, melyek miatt az Országgyűlés szükségesnek tartotta a törvény megalkotását.

- „ A magyar nemzeti értékek, és azokon belül a hungarikumok megőrzendő és egyedülálló értékek”
- „...nemzetünk értékeit össze kell gyűjteni, dokumentálni, az értékvédelem alapjául szolgáló dokumentációt a szigorú nyilvántartás és kutathatóság szabályai szerint meg kell őrizni...”
- „ örökségünket, a magyar kultúra évezredes értékeit, a magyarság szellemi és anyagi alkotásait, ember alkotta és természet adta értékeit átfogó értéktárban kell összesíteni ”
- „ Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikus fejlődő tárháza...”

### **2.1. A törvény szerkezete**

A törvény az alábbi módon négy részre tagolódik.

#### **I. Rész: Általános rendelkezések**

- Értelmező rendelkezések (1. § )

#### **II. Rész: A nemzeti értékek azonosítása és rendszerezése**

- A nemzeti értékek azonosítása (2. § )
- Települési, valamint tájegységi értéktár (3. § )
- Megyei értéktár (4. § )
- A külföldi magyarság értéktára (5. §)
- Az ágazati értéktár (6. §)
- A Magyar Értéktár (7. § )
- A rendszerezés alapelvei (8. § - 11. §)



### III. Rész: A Hungarikumok

- A hungarikumok kiválasztásának rendje. (12. § - 13. §)
- A Hungarikum Bizottság (14. § - 17.§)
- A hungarikumtanusító védjegy (18.§)

### IV. Rész: Zárórendelkezések(19.§ - 21.§)

Az I. részben a törvény definiálja a használt fogalmakat. A II. részben szabályozza, hogy milyen módon kell azonosítani, rendszerezni és nyilvántartani az egyes értékeket. A III.rész a külön kiemelt értékekre, a hungarikumokra vonatkozó eljárást írja le. A zárórendelkezésekben felsorolja a törvény végrehajtásához szükséges rendeleteket.

#### 2.2. A törvény részletes ismertetése

##### 2.2.1. Általános rendelkezések

A törvény az I. részben elsőként rendelkezik arról, hogy az egyes nemzeti értékeket milyen értéktárban kell nyilvántartani.

A Magyar Értéktáraz alábbi értéktárakba bejegyzett értékek gyűjteménye:

- *Ágazati értéktár:* az egyes ágazatokért felelős miniszterek által azonosított nemzeti értékek adatainak gyűjteménye.
- *Megyei értéktár:* a megye területén fellelhető nemzeti értékek adatainak gyűjteménye.
- *Tájegységi értéktár:* több települési önkormányzat területén fellelhető nemzeti értékek adatainak gyűjteménye.
- *Települési értéktár:* a települési önkormányzat területén fellelhető nemzeti értékek adatainak gyűjteménye.
- *Külhoni értéktár:* az országhatáron kívül fellelhető nemzeti értékek adatainak gyűjteménye.

Tehát a megyei értéktárak összesítik a területükön lévő települési és tájegységi értéktárak adatait. A megyei értéktárak a külhoni értéktárak és az ágazati értéktár adataival együtt alkotják a Magyar Értéktárat.

Szintén az I. rész definiálja a különböző értékek fogalmát.A nemzeti értékeken belül megkülönböztetünk további alkategóriákat. Ezek a Közösségi oltalom alatt álló nemzeti érték, Nemzetközi elismerésben részesített nemzeti érték, és a Hungarikum.

Az egyes alkategóriákat a következőképpen határozták meg:

➤ *Nemzeti érték:*

Magyar alkotó tevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék.

➤ *Közösségi oltalom alatt álló nemzeti érték:*

Eredet megjelöléssel, vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező mezőgazdasági termékek vagy élelmiszerek, borok és borászati termékek, hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek.

➤ *Nemzetközi elismerésben részesített nemzeti érték:*

Azon nemzeti érték, amely az Országgyűlés által ratifikált, vagy kormányrendelettel kihirdetett nemzetközi megállapodások vagy viszonyosság alapján nemzetközi elismerésben részesült.

➤ *Hungarikum:*

Gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye,

- (1) amelyet belföldön és külföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon, vagy
- (2) amely védett természeti értékek, vagy
- (3) amely kiváló nemzeti termék, vagy
- (4) amelyet az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, vagy
- (5) amely e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül.

Az így definiált nemzeti értékekből áll a Hungarikumok gyűjteménye, melyet a törvény pontosan az alábbi módon fogalmaz meg.

*Hungarikumok gyűjteménye:*

a nemzeti értékek köréből a Hungarikum Bizottság által hungarikummá nyilvánított, valamint e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősített nemzeti értékek gyűjteménye.

### 2.2.2. A nemzeti értékek azonosítása és rendszerezése

A Magyar Értéktár adatai nyilvánosak. Az egyes értéktárakba nemzeti értéként való bejegyzést bárki kezdeményezhet a megfelelő fórumon. Az egyes értéktárak feladatai a következők.

A települési önkormányzatok hozzák, illetve hozhatják létre a Települési illetve Tájegységi Értéktárak adatait kezelő szervezetet, illetve az értéktárhoz kapcsolódó bizottságokat.

➤ Települési értéktár:

A települési önkormányzat hozhatja létre. Szervezi a település területén a nemzeti értékek fellelését és azonosítását. Létrehozza a gyűjteményt. Az adatokat továbbítja a Megyei értéktárnak. Az önkormányzat a létrehozásról értesíti a Hungarikum Bizottságot.

➤ Tájegységi értéktár:

Több, egymáshoz közeli, egy megyébe tartozó települési önkormányzat hozhatja létre, a települési értéktárral azonos szervezési és nyilvántartási feladatokkal.

A megyei értéktár összegzi a területén létrehozott települési illetve tájegységi értéktárak adatait és továbbítja a Hungarikum Bizottságnak. A határon túl fellelhető magyar értékek adatainak nyilvántartását a Külhoni magyarság értéktára végzi.

➤ Megyei értéktár:

Szervezi a megye területén azonosított települési és tájegységi értéktárak adatainak összesítését. Gondoskodik a még nem azonosított, de a megye területén fellelhető nemzeti értékek azonosításáról. Létrehozza a megyei értéktárat és megküldi azt a Hungarikum Bizottságnak.

➤ A külhoni magyarság értéktára:

A Magyar Állandó Értekezlet Külhoni Bizottságot hozhat létre. Ez szervezi a határon túl fellelhető nemzeti értékek azonosítását. Létrehozza a határon túl fellelhető nemzeti értékek adatait tartalmazó gyűjteményt és megküldi azt a Hungarikum Bizottságnak.

Az egyes szaktárcákhoz tartozó területeken a különlegesen magyar értékek nemzeti értéként történő nyilvánítását, adatainak nyilvántartását az ágazati értéktár végzi.

- Ágazati értéktár feladata: az ágazatokért felelős miniszterek szakágazatukban meghatározzák a feladatkörükbe tartozó, egyéb szabályozás szerint önállóan nyilvántartott nemzeti értékek körét.

A Hungarikum Bizottság a **Magyar Értéktárban** összesíti és gondozza

- a települési
- a tájegységi
- a megyei
- ágazati
- a külhoni
- a törvény erejénél fogva a Magyar Értéktárba tartozó nemzeti értékek adatait.

A nemzeti értékek adatait, leírását, valamint a rájuk vonatkozó dokumentumokat a nyilvánosság számára hozzáférhetővé kell tenni.

### 2.2.3. A hungarikumok

- A **hungarikumok kiválasztására** javaslatot teheti Hungarikum Bizottság tagja, az egyes Értéktárakhoz kapcsolódó bizottságok, miniszterek, nemzeti értéket gondozó, vagy ilyen terméket előállító magánszemélyek vagy vállalkozások
- **Hungarikumoknak minősülnek** a közösségi oltalom alatt álló vagy nemzetközi elismerésben részesített nemzeti értékek külön elbírálás nélkül.
- **Nyilvántartásuk** a Hungarikumok Gyűjteményében történik
- **Jelölésükre** védjegyet használnak, melyet az 5. ábrán láthatunk.



5.ábraAHungarikum védjegy

A hungarikum kitüntető jelző odaítéléséről a Hungarikum Bizottság dönt. A bizottság 15 tagú, elnöke az agrár-vidékfejlesztésért felelős miniszter. A bizottság egy széleskörű szakmai grénium, amelynek munkáját szakbizottságok segítik.

A Bizottság tagjai:

- a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának elnöke által delegált 1 fő,
- az igazságügyért felelős miniszter által delegált 1 fő,
- a helyi önkormányzatokért felelős miniszter által delegált 1 fő,
- a kultúráért és oktatásért felelős miniszter által együttesen delegált 1 fő,
- az agrár-vidékfejlesztésért felelős miniszter által a természetvédelemért felelős miniszterrel együtt delegált 1 fő,
- a turizmusért felelős miniszter által delegált 1 fő,
- a fejlesztéspolitikáért felelős miniszter által delegált 1 fő,
- a Magyar Tudományos Akadémia elnöke által delegált 1 fő,
- a Magyar Művészeti Akadémia elnöke által delegált 1 fő,
- a MÁÉRT által delegált 3 fő és
- az Országgyűlés által delegált 2 fő.

A Hungarikum Bizottság feladatai a következők:

- Összeállítja a Magyar Értéktárat.
- Évente tájékoztatást ad az Országgyűlésnek.
- Magyar és angol nyelvű internetes oldalt működtet
- Kiválasztja, hogy mely értékek minősülnek a Magyar Értéktárból hungarikumnak, indokolt esetben pedig dönt e minősítés visszavonásáról.
- Véleményezi a hungarikumokkal kapcsolatos jogszabályok tervezetét.
- Pályázatokat ír ki a hungarikumok megőrzésére, fenntartására.
- A határon túl fellelhető hungarikumok tekintetében kapcsolatot tart az érintett külföldi államszerveivel, hatóságaival.

#### *2.2.4. A nemzeti értékek csoportosítása*

A Magyar Értéktárba illetve a Hungarikumok Gyűjteményében az értékek adatait szakágazonként 8 csoportban tartják nyilván. Az ételek, italok és élelmiszerek többségben

az „agrár- és élelmiszergazdaság” területére kerülnek, de esetenként a „turizmus és vendéglátás” vagy a „kulturális örökség” kategóriába kerülnek.

A 114/2013 (IV.16.) Korm. rendelet 1.§ szerint az értékek adatait szakterületenkénti kategóriák szerint kell azonosítani és rendszerezni:

- Agrár- és élelmiszergazdaság
- Egészség és életmód
- Épített környezet
- Ipari és műszaki megoldások
- Kulturális örökség
- Sport
- Természeti környezet
- Turizmus és vendéglátás

#### 2.2.5. *Hungarikumok Gyűjteménye (2015.január 31.)*

A Hungarikumok Gyűjteményébe 2015.január 31-ig a következő értékek kerültek bejegyzésre.

#### **a) Agrár- és élelmiszergazdaság**

1. *Pálinka*
2. *Törkölypálinka*
3. *Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász*
4. *Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú*
5. *Hízott libából előállított termékek*
6. *Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász*
7. *Szikvíz*
8. *Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény*
9. *Pick téliszalámi*
10. *Magyar akác*
11. *Magyar akácméz*
12. *HERZ Classic téliszalámi*
13. *Makói hagyma*

#### **b.) Egészség és életmód**

14. Béres csepp és Béres Csepp Extra
15. ILCSI szőpítőfüvek natúrkozmetikai termékek

**c) Épített környezet**

**d) Ipari és műszaki megoldások**

16. Kürt Adatmentés
17. Zsolnay porcelán és kerámia

**e) Kulturális örökség**

18. A táncház módszer mint a szellemi kulturális örökség átörökítésének magyar modellje
19. Mohácsi busójárás, maszkos télúzó szokás modellje
20. Solymászat mint élő emberi örökség
21. A Matyó népművészet – egy hagyományos közösség hímzésekultúrája
22. Budapest – a Duna-partok, a Budai Várnegyed és az Andrássy út
23. Hollókő ófalu és környezete
24. Az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és természeti környezete
25. Hortobágyi Nemzeti Park – a Puszta
26. Pécs (Sopiana) ókeresztény temetője
27. Fertő / Neusiedlersee kultúrtáj
28. A Tokaji történelmi borvidék kultúrtája
29. Herendi porcelán
30. Magyar operett
31. Kassai-féle lovasíjász módszer
32. Halasi csipke
33. Kalocsai népművészet: írás, hímzés, pingálás
34. 100 Tagú Cigányzenekar - A zenekar világhírű művészi és hagyományőrző gyakorlata
35. Gróf Széchenyi István szellemi hagyatéka
36. Klasszikus magyar nóta
37. Zsolnay Kulturális Negyed
38. Tárogató

**f) Sport**

39. Puskás Ferenc világszerte ismert és elismert életműve

### **g) Természeti környezet**

40. Az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai

### **h) Turizmus és vendéglátás**

41. *Karcagi birkapörkölt*

42. Gundel örökség- Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem

### **2.3. Felhasznált források**

1. MAGYAR KÖZLÖNY, 2012. évi 42. szám
2. [www.hungarikum.hu](http://www.hungarikum.hu)
3. <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>

### **2.4. Ellenőrző kérdések**

1. Mit tartalmaz a Hungarikum törvény?
2. Milyen feladatot lát el a Hungarikum Bizottság?
3. Milyen gyűjteményekben tartják nyilván a nemzeti értékeket?



### **3. BEJEGYZETT HUNGARIKUM ÉLELMISZEREK**

#### **3.1. A Hungarikum élelmiszerek nyilvántartásba vétele**

A magyar nemzeti értékek és a hungarikumok gondozásáról szóló szabályozást a 114/2013. (IV. 16.) Korm. Rendelet tartalmazza. A helyi önkormányzat közigazgatási területén fellelhető, illetve az ott létrehozott nemzeti érték felvételét a települési, tájegységi vagy megyei értéktárba bárki írásban kezdeményezheti az adott érték fellelhetőségének helye szerint illetékes önkormányzat polgármesteréhez, illetve a megyei közgyűlés elnökéhez címzett javaslatában.

A kérelemnek a rendelet 1. melléklete szerint tartalmaznia kell:

#### **I. A javaslattevő adatai**

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai: (név; levelezési cím; telefonszám; e-mail cím)

#### **II. A nemzeti érték adatai**

1. A nemzeti érték megnevezése
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása
6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe

#### **III. Mellékletek**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja
2. A Hungarikum Törvénynek való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

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

### 3.2. Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász

Békéscsaba nevééről szinte mindenkinek a csabai kolbász, illetve Kolbászfesztivál jut az eszébe. Már a múlt század elején ismert volt Európában, már a világ számos pontján ismerik, mint tradicionális magyar termék. Mint hagyományörző népi termék indokoltan került a hungarikumok sorába.

A Csabai kolbászról először 1900 körül megjelent írásokban olvashatunk. A terméket a 6. ábrán láthatjuk.



**6. ábra** Csabai kolbász és Csabai vastagkolbász  
(Forrás: <http://www.bekescsaba.hu/Bekescsaba-kolbasz>)

Annak érdekében, hogy a Csabai kolbász néven megismert termék csak megfelelő minőségben kerüljön forgalomba, 1934-ben megindították a védjegy bejegyzését. 1934. december 10-én a védjegy bejegyzése megtörtént. Az ekkor használtvédjegyet a 7. ábra mutatja. Ezt követően szigorú ellenőrzés kísérte a termék előállítását. A többlépcsős ellenőrzés már a sertés levágásakor megkezdődött és a tárolás ideje alatt is tartott. A vágóhídon trichina jelenlétét ellenőrizték, majd a kolbászkészítés folyamatát. A füstölés után 7 tagú bizottság végezte a minősítést. A készterméket a raktározás során is folyamatosan ellenőrizték. A Csabai kolbász népszerűsége a két világháború között is megmarad, 1936-ban egy monográfiában említik. A márkanévet 1945 után is sikerült megtartani, a kolbász

népszerűsége a mai napig sem csökkent. 1997 óta évente Kolbász Fesztivált rendeznek Békéscsabán, ahol hentesek sokasága versenyez.



7. ábra Az 1934-ben alkalmazott védjegy

A kolbász és a szalámi alapanyagai :Sertéshús

fűszerpaprika (csípős és édes)

só, fokhagyma, kömény

Elkészítése: A 6-8 mm-re darált húst a fűszerrel összegyúróják, bélbe töltik (sertés vagy marha bél), majd hideg füstöléssel füstölik. Ezután hideg érleléssel érlelik.

Az édes és csípős fűszerpaprika aránya változik, annak megfelelően milyen mértékben készítik csípősre. A hideg füstölést legfeljebb 18 °C-on végzik. Időtartama a termék átmérőjétől függ. A vékony kolbászt 2-3 napig, a vastag kolbászt 6-8 napig füstölik. Az érlelés idejét szintén a kolbász vastagsága szabja meg, a vékonykolbászt 2-3 hétig, a vastag kolbászt 5-6 hétig érlelik.

Minőségi jellemzői: Egyenletesen aprított, hús és szalonna szemcsékbőlálló, jól szeletelhető, márványos húskészítmény.

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- Hagyományos népi termék
- Népi munkafolyamatok, szokások kapcsolódnak hozzá
- Hagyománya családon belül évszázadokon keresztülöröklődött
- Fűszerek változó aránya teszi egyedivé
- Kézműves jellege és minősége miatt prémium termék
- Só, kömény, fokhagyma, pirospaprika mellett borsot nem tartalmaz

- I. Világháború előtt ismert Közép-Európában
- Ismert Európán kívül, Dél-Amerika, Észak-Amerika, Ausztrália területén

### 3.3. Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász

A gyulai kolbász közel egy évszázada ismert hazánk mellett külföldön is. Gyula város neve összefonódott a termékkel. Olyan értékünk, ami méltán képviseli hazánk húsiparát.

Az 1880-as évektől a Balkánról Bécsbe tartó állat karavánok pihenőhelye volt Gyula és környéke. A megsérült állatok feldolgozása és a nagyszámú átmenő vendég ellátása fellendítette a város húsiparát.

A kolbászt az 1900 évek elején Balogh József gyulai házigazdaságában kezdték készíteni. Az 1910-es Brüsszeli Világkiállításon a „Gyulai kolbász” aranyérmet nyert, ezután kezdték meg nagyüzemi gyártását Stéberl András hentes üzemében. A termék védjegye 1930-ban került bejegyzésre. Az 1935-es Brüsszeli Világkiállításon „Kis páros gyulai kolbász” aranydiplomát kapott. 1940-től a "Házi hentesáru-, szalámi és konzervgyár” gyártotta, melyet 1948-ban államosítottak, ez lett Békés Megyei Húsipari Vállalat. 1992-ben létrejött a Gyulai Húskombinát.

A Gyulai kolbász 2010 Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) védjegyhasználatára kapott engedélyt, majd 2012-ben került be a Magyar Értéktárba. A terméket a 8. ábra mutatja be.



8. ábra A Gyulai kolbász

A gyulai kolbász alapanyagaként csak megfelelő súlyra felhizlalt (legalább 135 kg), magyar nagyfehérhúsertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták vagy hibridjeik húsából és szalonnájából készítik. A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia

biztosítja, amely az inak szakszerű eltávolítását teszi lehetővé a bontott sertés szinte minden húsrészét érintő ipari húsfeldolgozása során.

A kolbász alapanyagai: Legalább 135 kg-os sertéshúsa és zsírszalonnája fűszerpaprika (csípős és édes), só, fokhagyma, őrölt kömény, bors.

Elkészítése: A 4-6 mm-re aprított sertéshús és szalonnát fűszerezik,sertés bélbe vagy vízgőz áteresztő műbélbe töltik, bükkfával füstölik, szárítással érlelik.

Minőségi jellemzői:Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló szeletelhető.

Metszéslapon húspépben, 4-6 mm nagyságú hús és szalonnaszemcsék

Kellemesen füstölt, fűszeres illatú harmonikus ízű húskészítmény

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- Gyula neve összekapcsolódott a Gyulai kolbásszal.
- Közel másfél évszázados tradíció.
- Évszázados múlt a külföldi piacokon.
- Csak Gyula és Békéscsaba közigazgatási területén belül gyártható földrajzi eredetvédelemnek köszönhetően.
- Gyulai kolbász hazai és nemzetközi ismertsége.

### **3.4. Hízott libából előállított termékek**

A hízott liba húsa és különösen a mája olyan gasztronómiai értéket képvisel, ami mint ínycséget külföldön is híressé teszi. Magyarország állítja elő a hízott liba és libamáj 60-70%-át. Hazánkban és külföldön is tradicionális magyar ételnek tekintik.

A tömessel takarmányozott hízott liba előállítása az elmúlt időben vihart kavart az állatvédők körében. Ugyanakkor a termelők állítják, hogy az eljárás nem fájdalmas vagy kellemetlen az állatoknak.

A házilúd tartásának szinte évezredes hagyomány a van hazánkban. A XI.századra a libatartás és a libafogyasztás meghonosodott Magyarországon. A libamáj már a középkorban is különleges csemegének számított. A liba tömésére vonatkozó utalást találhatunk már a XVII. századból is, amikor a kukoricatermesztés még nem volt elterjedt. Ekkor árpadarával etették a ludakat. A kukorica megjelenése komoly lendületet adott a libatartásnak, a XIX.

században a kukorica termesztés növekedése a lúd tenyésztés fellendülését is eredményezte. A XX.század közepéig a parlagi ludat, azt követően nemesített fajtákat tenyésztettek (9.ábra). A lúdtartás elsősorban az Alföldön terjedt el. Húsát és máját gyakrankészre sütve is árulták.

A liba tömését 1910-ig kézzel végezték, ezt követően kezdtek el tömő tölcséreket használni. A XX. század közepén megjelentek a dugattyús tömőgépek.

A lúdenyésztés a 1950-1970 között visszaesett Magyarországon. Ezután a termelés követő lassú növekedésbe kezdett és 1980-tól világ egyik legnagyobb libatermelőjévé vált hazánk.



**9. ábra** Ludak szabadtartásban

#### A libahús jellemző tulajdonságai:

- Változatos termékkínálat kialakítására alkalmas
- Kiemelkedő fontosságú a máj
- Kiemelkedő érzékszervi tulajdonságú a hús és a zsír
- A hús vadas jellegű, sötét
- Jó hús kihozatali arány
- Nagyméretű, kiváló minőségű máj
- Nagy mennyiségű zsír beépülés

#### Alkalmazott tartási körülmények:

Előnevelés szabad tartásban

Töméses hizlalás (szénhidrátban gazdag takarmány, kukorica)

Tömés naponta többször (4-6 alkalom), 21-32 napig

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- A magyar mezőgazdasági termelés egyik legfontosabb szimbóluma.
- Történelmi dokumentumokkal alátámasztott tradíciók.
- Különleges gasztronómiai értéket képvisel.
- Külföldön elismert magyar különlegesség.
- Különleges ünnepi alkalmakkor kerül fogyasztásra.
- Hozzájárul magyar élelmiszer kultúra hagyományainak ápolásához külföldön is.
- A magyar emberek tradíciónak tekintik.
- Komoly nemzetgazdasági jelentősége van.

### **3.5. Kalocsi fűszerpaprika-őrlemény**

A fűszerpaprika őrlemény a magyar ételek jellegzetes fűszere. Bár az utóbbi időben visszaesett a fűszerpaprika termesztés hazánkban, Magyarország még ma is jelentős szerepet tölt be a fűszerpiacon. A magyar fűszerpaprika, köztük a kalocsi őrlemény különleges illatával, ízével, aromájával emelkedik ki a többi őrlemény közül.

A paprika őshazájának Amerikát tekintik. Számos tárgyi bizonyíték tanúskodik arról, hogy Peru területén már 3000-4000 évvel ezelőtt termesztették. Európába Kolombusz hozta be a XV. század végén, de csak a XVI. század közepétől kezdett elterjedni, mert olcsósága miatt megjelenése komoly veszteséget okozott a borssal és egyéb fűszerekkel kereskedőknek, ezért kezdetben igyekeztek kiirtani. Ebben az időben jelent meg Magyarországon is, mint növény ritkaság. Ezután hosszú idő telt el, míg a Zrínyi Miklós nevelő anyja által piros törökborsnak nevezett dísznövény rendszeres termesztése megindult.

Legkorábban az 1700-as évek közepén, csaknem egyidejűleg, Szeged és Kalocsa környékén indult meg a fűszerpaprika termesztése. Nagyobb arányú szántóföldi termesztése hazánkban a XIX. század első felében bontakozott ki. Ekkorra már porrá őrölve nemzetközi kereskedelmi cikké vált.

Ugyanebben az időszakban indult fejlődésnek a feldolgozóipar is. A paprikamalmok eleinte lóerővel, szélerővel, vízenergiával majd gőz- végül elektromos energiával működtek. 1934-ben zárt termesztési körzeteket ismertek el Magyarországon. 1949-től a feldolgozás koncentráldott. Megalakult a Fűszerpaprika- Termeltető és Feldolgozó Nemzeti Vállalat, létrejött többek között a Kalocsi Paprikafeldolgozó Vállalat is. Később a változó körülmények hatására az állam megszüntette a zárt termelési körzeteket, a termesztési

körzetek kiszélesedtek. Ezt követően erősödött a kisüzemi és csökkent az állami feldolgozás. Ma számos kisvállalkozás épül a fűszerpaprika termesztésére és feldolgozására.

#### A Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény alapanyaga:

a Kalocsai tájkörzetben termelt, fémzárolt vetőmagból származó fűszerpaprika

#### Érzékszervi jellemzői:

- Homogén megjelenésű, egyöntetű őrlésű
- Mélyvörös, bársonyos hatású
- Kellemes, fűszeres aromájú, karamelles illatú
- Édeskés, gyümölcsös, pentaton ízharmóniájú
- A csípősségmentes vagy csípős kapszaicin tartalmától függően

#### Legfontosabb fizikai paraméterei:

- Legfeljebb 0,5mm szemcseméretű
- Minimum 120 ASTA színezéktartalmú

A fűszerpaprika feldolgozását nagy körültekintéssel végzik. A kézi betakarítás biztosítja, hogy csak a megfelelően érett paprikát szedjék le. Fontos a megfelelő utóérlelés, amikor a színezékanyagok mennyisége tovább nő és stabilizálódik. Nagy körültekintést igényel a szárítás folyamata, mivel a magas hőfokon történő szárítás rontja a paprika minőségét.

#### A technológia legfontosabb lépései:

- A beérett paprikatermést kézzel szedik.
- 10-40 napig utó érlelik.
- Kíméletesen 10% nedvességtartalomig szárítják.
- Kocsányt, beteg részeket eltávolítják.
- Darálják és őrlik.
- Kondicionálással nedvességtartalmát 11%-ra emelik.
- Homogenizálás után csomagolják.
- Fényt át-nemeresztő csomagolóanyag.
- Megfelelő jelöléssel látják el.

A 10. ábrán a terméket láthatjuk 100 g-os kiszerelésben.





**10. ábra** Kalocsai fűszerpaprika őrlemény

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- Az őrlemény gyártása és használata három évszázados hagyományra tekint vissza.
- Az elmúlt évszázadban világszerte ismertté vált.
- Nemzeti konyhánk nélkülözhetetlen kelléke.
- Használata ételünkben a magyar konyhát világszínvonalra emelte.
- Fontos gazdasági jelentősége van.
- A szigorú minőségi követelmények garantálják prémiumminőségét.
- Elismertsége új lendületet adnak Kalocsa környéke paprika termesztésének.

### **3.6. Magyar akácméz**

A virágmézet a méhek a virágporból begyűjtött nektárból állítják elő. A méhkaptár egy kis vegyi üzem, ahol a nektárból a mézek jól szervezett munkával a nektárból mézet készítenek. Egy méhraj sokkal több mézet képes előállítani, mint amennyi a szükségletük. Mivel a méz alapanyaga a virágpör, ezért ízét, zamatát alapvetően a általuk begyűjtött virágpör határozza meg. Az akácméz az akácfa virágpórának begyűjtésével a méhek által készített méz.



**11. ábra** Akácméz  
forrás: <http://www.greenspace2010.hu>

Az akácméz jellemzői:

Az akácméz színe kristálytiszta, egészen enyhén sárga, vagy egyes évjáratokban zöldes árnyalatú. Az akácméz illata akácvirág illatú. Mellékíz nélküli aromája teszi egyedivé, íze a legtöbb méznél édesebb, míg savtartalma a legtöbb méznél alacsonyabb. Gyümölcscukorban igen gazdag, így lassan ikrásodik, akár 1-2 évig is megőrzi állagát. A világ három legkevesbé kristályosodó fajtaméze közül az egyik az akácméz. Édesítő képessége kiváló, és nagyon kevés virágpórt tartalmaz, így allergiára hajlamosak is nyugodtan fogyaszthatják. Az akácméz robinint és akacint tartalmaz, ezért jó általános fertőtlenítő hatása van, méregtelenítő és köhögéscsillapító hatású. Hatásos továbbá gyomorsav túltengés esetén, a benne lévő gyümölcscukornak májregeneráló hatása van.

Az akácfát Tessedik Sámuel hozta be Magyarországra és terjesztette el, hogy a homokot megkösse. Az akácfa hazánkban második hazajáratálalt, gyorsan megtelepedett és elterjedt. Ennek eredményeként egész Európában Magyarországon van a legkiterjedtebb, összefüggő erdőségeket alkotó akácfa állomány. A hazai erdő állomány egyötöde akác, mely nagyobb részben tiszta állományú akácerdő. Ezekben az erdőkben a méhészek hatékonyan tudnak fajtamézet előállítani.



**12. ábra** Akácvirág  
forrás: <http://www.mixonline.hu>

A Hungarikum Bizottság 2014. májusában nyilvánította hungarikummá a magyar akácmézet. Az indoklás szerint az akácméz a magyar méztermelők egyedi, jellegzetes terméke, melynek termelését a Magyarországon kiterjedt akácerdők teszik lehetővé.

### 3.7. Pick téliszalámi

A PICK Téliszalámi évszázados hagyományon alapuló, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel készült, nemespenész-bevonatú termék.

Amikor tradicionális magyar márkákról beszélünk a PICK márkát feltétlenül meg kell említenünk. A Pick téliszalámi olyan magyar élelmiszermárka, melynek kimutatható jelenléte van a nyugat-európai és ázsiai élelmiszer kiskereskedelemben. A Pick téliszalámi 1888-tól napjainkig számos díjat nyert.

A Pick szalámi ( 13. ábra ) a Pick Márk által kifejlesztett, és azóta is titokban őrzött, egyedi recept alapján készül. Pick Márk 1869-ben alapította meg vállalkozását. 1883-ban Olaszországból hozott munkásokkal nagyobb mennyiségben gyártott szalámit. A nagyüzemi szalámi gyártást 1885-ben indította el. A két világháború között a Pick gyár a magyar élelmiszeripar egyik legjelentősebb üzemévé, a Pick szalámi pedig világmárkává vált.

A gyártás teljes folyamatát a titok egyedüli ismerője, a szalámimester felügyeli. A szalámimesternek, mivel az elég folyamatot irányítja, figyelnie kell a paszta összetételének a szabályozására, és a fűszerezésre, ami a legfőbb titkok közé tartozott. Végül az előállítás szinte legfontosabb lépése a füstölés-érlelés. Kizárólag természetes anyagokat használnak fel a gyártáshoz. A receptúra nyilvános része:

Összetevői:

- Sertéshús válogatott részei (legalább egy éves, 150 kg-nál nagyobb súlyú. A hús színe sötétpiros, stressztől mentes, viszonylag laza szerkezetű).
- Fűszerek, melynek összetétele titkos.



**13. ábra** Pick Téliszalámi

Előállítás:

- A húsból és fűszerekből pasztát készítenek.
- A bélbetöltött pasztát minimum 2 évet szárított bükkfa hasábfüstölik, 12-14 napig.
- Érlelés 100 napig, speciális körülmények között, amelynek klímája különleges penészgomba kultúra, több fajta penészből tevődik össze.

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- Nagy múltú 144 éves, nemzetközileg elismert magyar márkánév.
- Rendelkezik mindazzal, ami a tradicionális márkák egyik legnagyobb előnye, hogy háttérében hiteles és valós történet áll.
- PICK márkánév a legismertebb húsipari márkánév hazánkban.
- Egyedi recept, hagyományos gyártás és az első osztályú minőség, természetes alapanyagok.
- A PICK márka a díj megalapítása óta évről-évre elnyeri a Superbrand rangot, valamint termékeink közül több is Magyar Termék Nagydíjas.

### **3.8. A HERZ Classic téliszalámi**

A nevét arról kapta, hogy sokáig kizárólag télen készült. Készítésének titkát HerzÁrmin hajózási vállalkozó olasz hentesmesterektől leste el, majd hazatérése után 1888-ban szalámigyárat alapított Magyarországon. A Herz szalámi az 1896-os Millenniumi Kiállításon nagydíjat nyert, majd 1900-ban a Párizsi Világkiállításon szintén nagydíjat kapott.

A Herz Téliszalámi egyedi ízében és illatában a fehér- és a szegfűbors dominál, amelyet kiegészít a bükkfáfüst kellemes, nem összetéveszthető aromája. Illatát a fűszereken és a harmonikus füst ízén kívül a szürkésfehér nemes penész finom, lágy, semmihez sem hasonlítható aromája adja. (14. ábra )

A receptúra:

Összetevői:

- Sertéshús válogatott részei, 100 g késztermék előállításához 157 g sertéshúst használnak fel.
- Sertésszalonna
- Étkezési só
- Fűszerek (legdominánsabb a fehér- és a szegfűbors )
- Cukor, tartósítószer (E 250).

Előállítása:

- A hűtött alapanyagokat összekeverik, bélbe töltik
- Hidegen bükkfával füstölik
- Érlelő szárító helyiségben érlelik

Hagyományosan a termék kizárólag legalább egy éves, nagysúlyú (150 kg-nál súlyosabb) sertésből készülhet, melynek húsa jellegzetesen sötétpiros, laza szerkezetű, stressztől mentes.



**14. ábra** Herz Téliszalámi

A füstöléshez legalább 2 éve szárított bükkfahasábokat használnak fel, A füstölés 12-14 napot vesz igénybe, mely során kipusztulnak a nemkívánatos mikroorganizmusok is.

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- 125 éves múlt, a szalámi mesterek generációkon keresztül átörökített tudásával, hagyományos gyártástechnológiája.
- Páratlan ízével valódi magyar érték, mely allergén anyagoktól mentes.
- Igazi hungarikum a fogyasztók körében, amely több mint egy évszázadon át húzódo történelmével és töretlen minőségével vívta ki ezt az elismerést.
- Az ízletes termék fogalom a magyarok számára.

### 3.9. A Makói hagyma

Kémiai összetevői jelentős bioaktív gyógyító és egészségvédő hatást biztosítanak a Makói vöröshagymának. A népi gyógyászatban évszázadok óta használják a hagyma különböző részeit (héj, hús). Főleg a szem megbetegedéseinek kezelésére, orrvérzés elállítására, meghűlés és torokfájdalmak enyhítésére, kelések és gyulladások gyógyítására alkalmazzák. A Makói vöröshagymának a többi hagymánál magasabb a fruktóz, szerves kén- és karbonil vegyület, nyomelem és vitamin tartalma. (16. ábra)



**16. ábra** Makói hagyma

A tájörzetben több száz év óta természetnek hagymát. Valószínű, hogy a hódoltság időszakában Közép-Ázsiából törökök közvetítésével, illetve a törökök elől menekülő délszláv népekkel került a hagyma Makóra. A hagymatermesztés A XIX. században a zselléri kispárcellákon kezdett intenzívebbé válni. Az 1888-as brüsszeli világkiállításon elismerést kapott.

A makói hagyma a népi nemesítés eredményeként született meg A világ hagymatermesztésének túlnyomó többségébenmagról vetve termesztik a hagymát. Makón,

mint száraz éghajlatú területen eredményesebbnek bizonyult a dughagymás termesztési mód, így azt kezdték alkalmazni.

A hagyma az évszaknak megfelelően négy formában kerül a piacra: tavasszal, mint gyöngye zöldhagyma, ezután mint fejes, háztartási, csomózott hagyma, nyár elején, mint vágott, félig érett főzőhagyma, nyár végétől mint érett, téli eltartásra is alkalmas hagyma kerül forgalomba. A makói hagyma mind a külföldi, mind pedig a belföldi piacon nagy mennyiségben téli hagymaként jelenik meg. A nemesítésben ezt a célt tartották szem előtt. Kedvező szállítási, feldolgozási tulajdonságai és összetétele együttesen járultak hozzá népszerűvé válásához.

#### A Makói hagyma ( vöröshagyma) leírása:

Meghatározott termesztési terület:

- Csongrád megye területén Makó és szomszédságában meghatározott települések, valamint Békés megyében Tótkomlós és Békéssámson.

Jellemzői:

- Gömb alakú, beérett állapotban bronzvörös, zárt héjazat, 35-80 mm átmérőjű.
- A fényes, kemény külső levelek több rétegben tökéletesen védik a hagyma testet.
- Kemény, tömör hús, csonfehérszínű
- 1,6-1,7 % fehérjetartalom 22 féle aminosav, fenolsavak, 30 nyom- és mikroelem
- Egyedülálló csípős, fűszeres íz, melyet a-allilszulfid tartalom, C-vitamin, peptid, pektin és cukor kedvező aránya biztosít.

### **3.10. Szegedi fűszerpaprika-őrlemény vagy Szegedi paprika**

A fűszerpaprika történetéről a 3.5 fejezetben már olvashattunk. Az Alföld adottságainak köszönhetően fűszerpaprika termesztése Szeged és Kalocsa környékén egy időben indult meg. Szegeden már 1839-ben működött paprikamalom, a feldolgozás kis és közepüzemei az 1860-1900-as években jöttek létre. A paprikamalomok eleinte lóerővel, szél erővel, vízenergiával majd gőz- végül elektromos energiával működtek. 1934-ben létrehozták a szegedi zárt termesztési körzetet. 1949-ben a feldolgozás koncentrálódásakor létrejött a Szegedi Paprikafeldolgozó Vállalat is. Később ebben a térségben is felerősödött a kisüzemi termelés



és ma Szeged körzetében is számos kisvállalkozás épül a fűszerpaprika termesztésére és feldolgozására.



**17. ábra** Szegedi fűszerpaprika őrlemény

<http://hungaricumshop.com/webshop/molnar-paprika/szegedi-paprika-csipos-100/>

#### A termék leírása:

A „szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „szegedi paprika” a szegedi tájkerzetben megtermelt, államilag elismert fajtájú vetőmagból származó fűszerpaprika növény (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC) megszáritott termésének megőrlésével készül. Az őrlemény jellemző ízét, aromáját és színét a Szegedi tájkerzetben nemesített és termelt fűszerpaprika növény édes (csípősségmentes) és csípős fajtáinak, valamint az alapanyag feldolgozása során, a tájkerzet fűszerpaprika feldolgozási hagyományait és sajátosságait alkalmazó technológia és minőségbiztosítási rendszereknek és a földrajzi környezet sajátosságainak köszönheti.

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” előállításának minden egyes fázisa a vetéstől a csomagolásig a szegedi tájkerzetben történik.

#### Érzékszervi és analitikai tulajdonságai:

- Megjelenés: egyöntetű, homogén, megfelelő őrlési finomságú (maximum 0,5 mm szitaméreten maradéktalanul át kell esnie az őrleménynek).
- Szín: élénk tűzpirostól világosabb piros színűig.
- Aroma: illata intenzív, fűszeres.
- Íz: jellemzően édeskés, hosszantartó lágy, kellemes fűszeres aromahatású
- Lehet csípősségmentes és csípős.



- A csomagoláskor mért színezéktartalom, szárazanyagra vonatkoztatva legalább 3,9 g/kg, azaz minimum 120 ASTA és havonta legfeljebb 5 ASTA festékbomlás engedélyezett.

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- A magyar konyha alapvető fűszere: szegedi fűszerpaprika-őrleménnyel készül a szegedi halászlé, a különféle pörköltök, paprikások és gulyások. A húsfeldolgozó ipar jelentős mennyiségben használja a paprikát magyaros szárazárukban, szalámiban és kolbászfélékben, különböző fűszerkeverékekben.
- A Szegedi paprika jellemző ízét, aromáját és színét a szegedi tájörzetben nemesített és termelt fajtáknak, a földrajzi környezet sajátosságainak és a 200 éves termelési és feldolgozási hagyományoknak, tapasztalatoknak köszönheti.
- Annak ellenére, hogy több mint 10 éve paprika exportőr országból importőr országgá vált Magyarország, a paprikatermesztés és feldolgozás hagyományát a mai napig megőrizték a Szeged környéki falvak.

### **3.11. Karcagi birkapörkölt**

A pörkölt a magyaros ételek egyike. A karcagi birka pörkölt készítése több lépésében eltér a szokásostól. Alapvető különbség, hogy a hagymát külön pirítják és párolják meg, és később adják a pörkölthöz. A hús kezdetben inkább sűtik, mint főzik és az állat minden részét felhasználják. A főző edényben egyszerre főzik a juh minden részét. A fűszerezése is egyedi, csak só, paprikát és foghagymát használnak. A birkapörkölt főzés szinte családi hagyomány a Karcagon és környékén. Ünnepekkor mindig szerepel az ételek között. A régi népi kultúra része, melynek tradícióját a városban Egyesület őrzi. A 18. ábrán a pörkölt készítés közben.

A pörkölt receptúrája:

Alapanyagai:

- egy 60 kg állatból nyerhető 30 kg hús
- 30-40 dkg őrölt csemege paprika
- 15-20 dkg só
- 1,5-2 kg hagyma
- erős csöves paprika

- 0,5-1 kg sertézsír
- egy fej fokhagyma

Elkészítésének lépései:

- Csontos részek előfőzése.
- Zsírral kikent öntött vas edényben az előfőzött részek és hús piritása 15-20 percig, só és fokhagyma hozzáadása.
- kb. 2 óra múlva faggyú leszedése, zsíron megpirított hagyma és a őrölt paprika illetve csöves paprika hozzáadása.
- Folyamatos kevergetés, vízpótlása.
- Főzés vége előtt ízesítés beállítása, a máj ekkor kerül bele.



**18. ábra**A Karcagi birkapörkölt készítés közben

(Forrás:<http://magyarno.com/vita-a-karcagi-birkaporkolt-hungarikumma-valasa-korul> )

A beadványban az indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel mellett a következőket tartalmazta:

- Évszázados hagyomány Karcagon és környékén, melyet írásosfeljegyzések és szájhagyomány is igazol.
- Régóta a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értéke.
- Hosszú ideje családi és társadalmi ünnepek fő étele.
- A pörkölt főzési tudománya családi hagyományként öröklődik.
- A Kunság népi kultúrájának része.
- A városban a Karcagi Birkafőzők Egyesületeápolja az évszázados hagyományt.

### **3.12. Felhasznált források**

1. [www.hungarikum.hu](http://www.hungarikum.hu)
2. <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>
3. <http://www.magyar-mez.hu/tulajdonsag.html>
4. [http://www.mezbarlang.hu/az\\_akacmez\\_hatasa](http://www.mezbarlang.hu/az_akacmez_hatasa)

### **3.13. Ellenőrző kérdések**

1. Milyen módon lehet kérvényezni egy érték bekerülését a Nemzeti Értékárba, illetve a Hungarikumok Gyűjteményébe.
2. Milyen adatokat kell tartalmaznia a kérvénynek, milyen dokumentumokkal kell igazolni a kérés indokoltságát.
3. Milyen bejegyzett hungarikum élelmiszerek vannak

## 4. BEJEGYZETT HUNGARIKUM ITALOK

### Hungarikum italok

2013-ban a 114/2013. (IV.16.) Kormányrendeletéhez kapcsolódóan kérvényezték ezen italok Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét. 2013. március 8.-án a Pálinka és a Törkölypálinka, míg augusztus 10.-én a Tokaji aszú javaslata készült el. A Magyar Értéktár, agrár- és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriájába sorolták be őket.

#### Törkölypálinka

Magyarország területe kiválóan alkalmas a szőlő termesztésére (a klimatikus tényezőknek és a talajadottságoknak köszönhetően). A szőlőből kiváló borok, a szőlőtörkölyből pedig törkölypálinka készül. Pálinkáink közül több is földrajzi árujelzővel van ellátva, így az Európai Unió oltalma alatt áll. Ez alól nem kivétel a törkölypálinka névhasználat sem. Törkölypálinka kizárólag Magyarországon termelt szőlő törkölyéből készíthető. Gyártásának is Magyarországon kell megtörténnie. Nemzeti italunk (2008. évi LXXIII. Tv).

Az 1800-as évek elején pálinkát csak a szőlő törkölyéből készíthettek. Ez mára már nem így van. Magyarországon 1850. szeptember 29-én vezették be a pálinkaadót. E pálinka sikerét jelzi, hogy az 1900-as évek második felére a hazánkban készített pálinkáknak több mint 30 %-a szőlő törkölypálinka. A törkölypálinka ezáltal az egyik legrégebbi pálinka fajtánk, mely halványsárga színű, fahordós érlelés esetén sárgás, esetleg borostyán színű.

Íze és illata a szőlőtörkölyre jellemző. A szőlőtörköly sokáig csak takarmány volt.

Fontos tudni, hogy a törkölypálinka alapja a borkészítés során kipréselt szőlő maradványa: a szőlő héját, magját, esetleg kocsányát tartalmazza a szőlőtörköly, melyet erjesztenek és desztillálnak. Tehát a törköly a kipréselt szőlőszemek héja, magja valamennyi musttal. Így nem keverendő össze a szőlőpálinkával. Ezt hivatott szolgálni a 2008. évi LXXIII. számú törvény. E pálinkatörvény szerint csak olyan törkölypárlat nevezhető törkölypálinkának, amelyet Magyarországon termelt szőlő törkölyéből, kizárólag Magyarország területén készítettek és palackoztak, édesítés, ízesítés és színezés nélkül.

A bor készítése során körülbelül 15-30 % törköly marad vissza (ez függ az időjárástól, a fajtától és a feldolgozás módjától).

Ma a készülő törkölypálinkáknál az sem mindegy, hogy milyen bor törkölye. Tehát osztályozzák őket fajta szerint, a szerint; hogy minőségi, vagy tömegbor; fehér (Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres) vagy kékszőlő (Cabernet sauvignon, illatos fajták) törkölye, esetleg Tokaji aszú törköly. Tokaji aszú törkölypárlatot az 1960-as évektől készítenek, amelynek íze hasonlít az olasz grappára, viszont illata az aszú boroké.

Fontos szempont az is, hogy mennyi ideig erjedt a törköly. Lehet friss (a fehér szőlőknél alig pár órát érintkezik a héjjal, így több aromaanyag marad a törkölyben), és lehet rövid ideig héjon, vagy teljesen szőlőhéjon kiejedt (a kékszőlők két-három hétig vannak a törkölyön, ekkor kiázik a héjből a színanyag és a tannin, ami így megint más törkölyalapot eredményez) törköly.

A gyártás menete a következő:

- erjesztés,
- lepárlás,
- érlelés,
- pihentetés és
- palackozás.

Az erjedés történhet silókban (ez a nagyüzemi feldolgozás), folyamatos tömörítéssel, és történhet konténerben, mely segítségével kisebb, az előbb leírt törköly szempontokat is figyelembe lehet venni. Itt is nagyon fontos a tömörítés és a légtelenítés, hiszen így tudjuk meggátolni az ecetsav baktériumok elszaporodását. A legjobb törkölypálinka akkor készíthető, ha a kisebb mennyiségű törkölyt zsákba töltik és légmentesen lezárják.

A kiejedt törkölyt azonnal főzni kell, hogy minél több maradjon meg az alapanyag íz- és illatvilágából. A főzést februárban, márciusban, de legkésőbb áprilisban meg kell kezdeni, különben a törköly használhatatlan lesz.

A szőlőtörkölyhöz 25/100 kilogramm törkölymennyiségben borseprőt is hozzá lehet adni, amennyiben a borseprőből keletkező alkohol mennyisége nem haladja meg a késztermék

alkoholtartalmának 35 százalékát (V/V). A párlat alkoholtartalma legfeljebb 86 százalék (V/V) lehet.

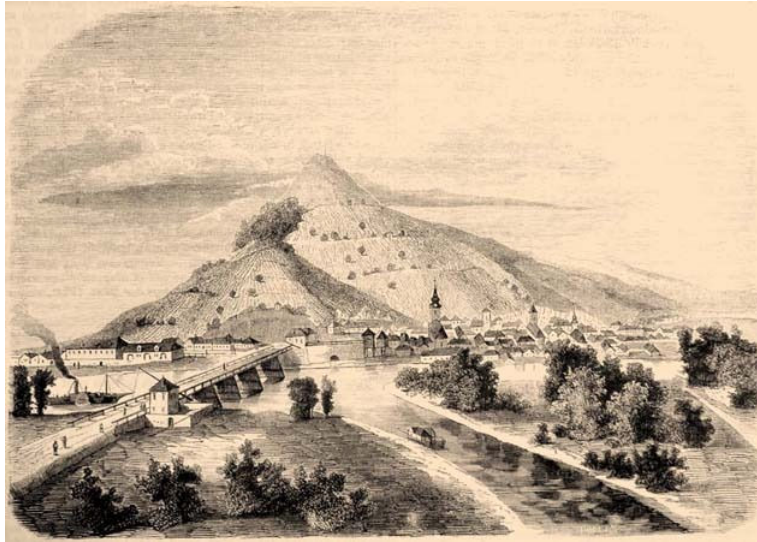
A Magyar Értéktár - Hungarikumok Gyűjteménybe vételének időpontja, 2014. 02. 06.



**1. ábra:** Tokaji Aszú Törkölypálinka, Zsindelyes Pálinkafőzde Kft. (Forrás: kme.hu)

## **Tokaji aszú**

A tokaji aszú vagy röviden aszú a Tokaj-hegyaljai borvidéken (a sátoraljaújhelyi és az abaujszántói Sátor-, valamint a tokaji Kopasz-hegy által alkotott háromszög, ahol a vulkanikus kőzetek nyiroktalaj van) előállított aszúbor, vagyis aszúsodott szőlő felhasználásával készített desszertbor, borkülönlegesség. A legjobb minőségű tokaji aszút Tokaj, Tarcas, Tolcsva, Mád és Tállya községek környékén készítik.



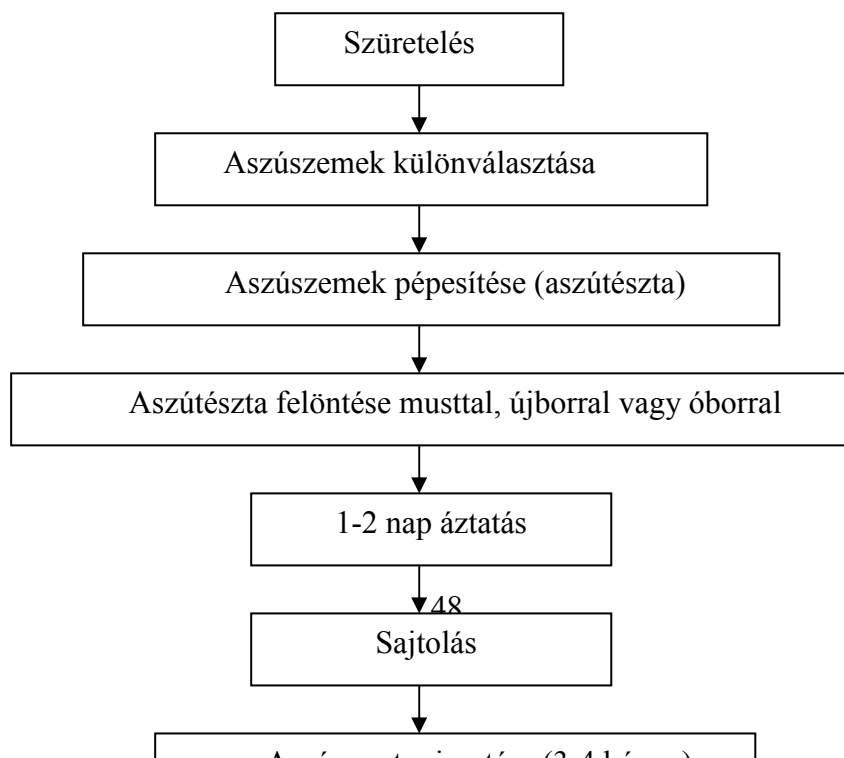
**2. ábra:** Tokaj-hegyalja (Forrás: tokaj.utisugo.hu)

Történetét pontokba szedve a teljesség igénye nélkül idézzük fel:

- legelőször 1500-as évek körül beszélhetünk aszúróról a Hegyalja vidékén.
- aszút legelőször Szepesi Laczkó Máté készített 1650-ben. A szüret kezdetét elhúzta, a szemeken nemesrothadást okozó *Botrytis cinerea* penészgomba jelent meg, mely hatására a szemek elveszítik víztartalmuk 80 %-át (cukortartalmuk megmarad). Az ebből készített bor kiváló lett.
- XIII. – XIV. század: már vannak írásos emlékek. Megjelennek a többemeletes pincelabirintusok.
- XV. – XVI. század: további írásos emlékek (Garay család, Szikszay Babricius Balázs), kétféle bort neveztek meg: „tisza bor”, „préselt bor”.
- XVI. század: megnő a tokaji borok népszerűsége.
- XVII. század: elkészül Tokaj hegyalja rendtartásának kézikönyve, valamint országgyűlési rendelet születik az aszúválogatással történő szüretre.
- XVII. század: Rákóczi fejedelem korszaka, elnyeri a végső arculatát Tokaj.
- XVIII. század: folyamatos törvényi szabályozás a tokaji szőlő és bortermelésre. Mozart, Goethe is fogyasztotta a bort.

- XVIII. század: XIV. Lajos francia király mondása: „Ez a borok királya és a királyok bora”, „vinum regum, rex vinorum”. Elkezdik a területet Tokaj-hegyaljának, a borokat pedig tokaji bornak hívni.
- XIX. század: Kölcsey a Himnusz 3. versszakában a tokaji aszúról is említést tesz. Ekkor lesz az első nemzetközi per is a Tokaji név védelméért.
- XIX. század: megalakul a tokaji borok érdekképviselete. Az Első Magyar Bortörvény külön foglalkozik a tokajival.
- XX. század: a trianoni békeszerződés következtében leszakítanak településeket és szőlőskerteket
- XX. század: törvényileg szabályozzák az aszúbor készítésének technológiáját. Megalakul a Hegyközségi tanács, valamint egy kutatóbázis. Megkezdődik a privatizáció 1990.-ben.
- XXI. század: Az UNESCO Világörökségi Listájára kerül, a „Tokaji borvidék” elnevezés.

Készítése:





### **3. ábra:** Az aszú készítés menete

Az aszúsodást a *Botrytis cinerea* penészgomba idézi elő, ez adja a jellegzetes ízt. Tudni kell, hogy megfelelő klíma, szőlőfajta (Furmint, Hárslevelű, de lehet sárgamuskotály, kövérszőlő, vagy oremus) is szükséges hozzá. Az aszúsodott (töppedt) szemeket kézzel (késői, októberi, novemberi szüreten) szedik. Feltétel a hosszú, meleg ősz. A nemes rothadásnak akkor kell bekövetkeznie, amikor a szőlő már megérett, ugyanakkor a bogyók még épek. A szemeket puttonyba gyűjtötték (1 puttony szőlő kb. 20-25 kg). Régen az a tokaji aszú minősült háromputtonyosnak, amelynek minimális természetes cukortartalma 60 gramm/liter; négyputtonyos: legalább 90 gramm/liter; ötputtonyos: 120 gramm/liter; hatputtonyos: 150 gramm/liter. A puttony - 3, 4, 5 vagy 6 lehet - annyi puttonyos lesz az aszú amennyi aszútésztára öntenek egy gönci hordónyi (136,6 liter) bort.

Az új szabályozás szerint az aszúboroknak minimálisan 120 g/liter maradékcukortartalommal kell, hogy rendelkezzenek, ezáltal megszűnik a 3, 4 puttonyos aszúk kategóriája.



**4. ábra:** 1 puttony szőlő (Forrás: tokaj.utisugo.hu)

Újabban azonban a bortörvény egyszerűen a cukortartalom alapján minősíti az aszúkat. Ma már a címkén feltüntetett puttonyszámot tehát a bor cukor-, illetve cukormentes szárazanyag-tartalma alapján határozzák meg.

Az aszútésztát egy kádban elegyítették 136,6 liter azonos évjáratú musttal vagy borral, 1-1,5 napig áztatták, hogy kioldódjon az aszúszem cukor, sav- és íztartalma, majd az úgynevezett aszútésztát kipréselték, és a mustot hordókba töltötték, hogy kiejedjen. Az aszúborokat minimum 3 évig - ebből minimum 2 évig fahordóban - kötelező érlelni, mielőtt forgalomba kerülnek. Puttonyszámtól függően a bor min. 5,6,7 vagy 8 (puttonyszám+2 év).

Az aszú érlelése pincelabirintusokban elhelyezett fahordókban történik. A pincék falát vastagon borítja a *Cladosporium cellare*, ami egyfajta nemes pincepenész. Ez is hozzájárul az érés során az aszú különleges minőségéhez. Érlelés után palackozható, 8-10 éves korában éri el palackképességét. A Tokaji aszút speciális, 0,5 literes aszú palackban hozzák forgalomba.

Beszélhetünk Tokaji aszúesszenciáról, mikor is az aszúszemeket leszedik, zúzzák és a magától kifolyó mustból készítik (az esszenciának legalább 250 g/l cukrot kell tartalmaznia, néha eléri a 500 g/l). Egy puttony aszúszem mindössze 1-1,5 liter esszenciát ad. Amennyiben

a fűrtön lévő aszúsodott szemek aránya nem éri el a 75-80 %-ot, szamorodnit készítenek. Ha a Tokaji aszú torkölyére mustot vagy bort öntenek, akkor készül a tokaji fordítás. Ha az aszú, vagy a szamorodni seprőjére öntenek bort akkor készül a másolás.

## **Szikvíz**

Codex Alimentarius Hungaricus Hagyományos élelmiszerek 1/2003/HKT számú termékleírása szerint: „A szikvíz szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiában nagy nyomással palackoznak szifonfejjel ellátott szikvizes palackokba vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvizes ballonokba.”

Fogalmát, minőségi követelményeit és vizsgálati módszereit az MSZ 8808:1995 Szikvíz szabvány tartalmazza.

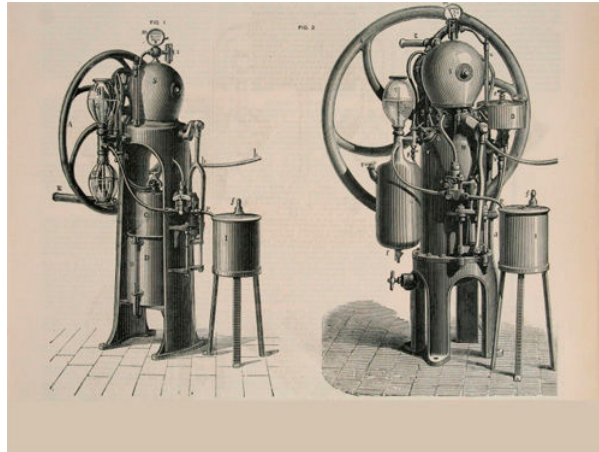
Szikvíz, másképpen szódavíz. Szénsavas szódavizet Jedlik Ányos készített először 1826-ban. Az első szikvízgyártó üzemet is ő alapította 1841-ben Pest-Budán és az ő nevéhez fűződik az 1829-ben leírt készítés menete.

Jedlik Ányos 1800. január 11-én született Szímőn, Komárom megyében. 1825-ben szentelik pappá, és a győri gimnáziumban, majd liceumban tanított. 1840-től a Pesti Királyi Tudományegyetem bölcsészeti karának fizikai tanszékvezetője. Több könyvet is írt: Természettan elemei, Hőtan és Fénytan címekkel. Akadémiai tag, egyetemi professzor. 1895-ben hunyt el.



**5. ábra:** Jedlik Ányos István (1800-1895) (Forrás:www.benoszoda.hu)

Hozzá fűződik a szén-dioxid fejlesztése, sűrítése, valamint az az eljárás, hogy az edény aljáig érő csövön keresztül fejtette le a telített vizet. A szódavízhez felhasznált alapanyagok az élelmiszeripari szén-dioxid, valamint ivóvíz (minősége a 201/2001. (X. 25.). Az ivóvizet esetleg elő kell készíteni, ezek a műveletek lehetnek: vízlágyítás, mechanikai szűrés, tisztítás, gáztalanítás, esetleg vízűtés.



**6. ábra:** Szaturáló (Forrás: [www.benoszoda.hu](http://www.benoszoda.hu))

A készítés legfontosabb lépése a szaturálás, mely az ivóvíznek szén-dioxiddal való dúsítását jelenti. Ezt leggyakrabban fekvőhengeres-keverőlapátos vagy állóhengeres porlasztásos eljárással végzik, a cél mindkét esetben 7-8 g/liter szén-dioxid tartalom elérése. A gépekben lévő szén-dioxid nyomását, valamint a víz és gáz arányát állandóan ellenőrizni és szabályozni kell.

A szikvíz palackozása történhet szifonfejjel ellátott szikvizes palackokba, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvizes palackokba, esetleg tartályokba. Ezek lehetnek üveg vagy műanyag palackok. A töltésnél a szifonfejjel felszerelt szikvizes palackot fejjel lefelé, állítva kell behelyezni a töltőgéphez, és figyelni, hogy 15%-nyi gáztérnek kell maradnia töltés után a víz felett (ez segít, hogy a szikvíz kijöjjön a palackból). A töltött palackot a töltőkar zárása után a rugós kar lenyomásával lehet kivenni.



**7. ábra:** Palacktöltés (Forrás: [www.marvanekszikvizgép.hu](http://www.marvanekszikvizgép.hu))

A minőséget nyomáspróbával, fröccsentéssel és ízleléssel lehet ellenőrizni.

A Magyar Értéktár - Hungarikumok Gyűjteménybe vételének időpontja, 2014. 02. 18.

## **Pálinka**

A pálinka az egyik legrégebbi ital, 2002. július 1. óta pálinkának csak és kizárólag a Magyarországon, teljes egészében gyümölcsből készülő, minimum 37,5 % alkoholfokos párlatot lehet nevezni. Ebben nagy szerepe volt, hogy a legkiválóbb pálinkát hazánkban lehet készíteni, hiszen a jó pálinka alapja a kiváló gyümölcs, melynek termesztéséhez a hazai adottságok kiválóak. Ennek eredményeképpen az Európai Unió elfogadta a pálinka név kizárólagos magyar használatát. Nemzeti italunk lett (2008. évi LXXIII. Tv). A pálinka szó névhasználata az EU-ban eredetvédelmet élvez.

A pálinka sok évszázados múltra tekint vissza Magyarországon. Készítéséről és fogyasztásáról több mint 500 évre visszamenőleg vannak írásos emlékek (legelőször a XIV.sz.-ből). A XVI. századig az égetett szesz gyógyszernek számított, amit igazol az európai terminológiában az „aqua vitae” - élet vize - megnevezés is.

A történelem során földesúri előjog, majd állami monopólium is lett a pálinkafőzés. Megjelentek a zug főzdék, ahol is a parasztek mintegy a gyümölcsök kármentéseként (főleg a lehullott, sérült gyümölcsök) készítettek pálinkát. Ma kiváló pálinkához, kiváló alapanyag is kell.

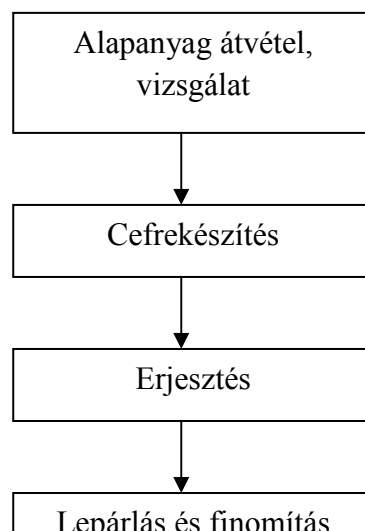
A pálinka kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből készülhet, valamint a gyártásának lépései is Magyarországon kell, hogy történjenek. Húsos, magozott vagy mag nélküli, ill. bogyós gyümölcsből készül. Tehát a pálinka nem más, mint gyümölcsből, vagy gyümölcsvelőből készített és palackozott gyümölcspárlat. Nem lehet pálinkának nevezni az aszalt és szárított gyümölcsből, valamint sűrítvényből készült italokat.

Gyártásának menete a következő: cefrezés, erjesztés, lepárlás, érlelés, pihentetés és palackozás.



**8. ábra:** Réz üst (Forrás: [www.palinkareceptek.atw.hu](http://www.palinkareceptek.atw.hu))

A pálinkák általános készítését a következő folyamatra mutatja be:



### **9. ábra:** Pálinkakészítés általános folyamata

A pálinkákat tilos színezní, ízesíténí. Színére a színtelen, esetleg halványsárga színű, érlelt pálinka estén sárgás, borostyánszínű a jellemző. Ízére, illatára pedig az adott gyümölcsre jellemző zamát. A csonthéjas gyümölcsök esetén megjelenik a magnak a zamata is, ez még különlegesebbé teszík a terméket.

Ágyas pálinka esetén a gyümölcságyas érlelés által finomított zamatú, és a gyümölcsöknek megfelelő színű a termék.

A pálinkákra a következő érzékszervi tulajdonságok a jellemzőek:

- tükrösen tiszta, színtelen (esetleg halványsárga színű), íz és illata az adott gyümölcsre jellemző
- érlelt pálinka (és ópálinka): sárgás színű, a gyümölcs alapzamata és illata megjelenik
- ágyas pálinka: a gyümölcságnak köszönhetően még zamatosabb, színesebb
- csonthéjas gyümölcsök esetén magzamat is megjelenik

A Magyar Értéktár - Hungarikumok Gyűjteménybe vételének időpontja, 2013. 12. 20.

### **Kecskeméti barackpálinka**

Kecskeméten 1796-ban létesült az első hivatalos szeszfőzde, de már az 1600-as évektől állnak rendelkezésre feljegyzések a barackpálinka főzéséről. A Kecskemét környéki homokos talajon először szőlő telepítéssel foglalkoztak, és mellette telepítettek gyümölcsfákat is. Majd az idő előrehaladtával a gyümölcsfák száma megelőzte a szőlőtőkék számát. Ebben szerepet játszott az Európát sújtó (IXX. Sz.-ban) filoxéra járvány is, mely a szőlő kultúrára fejtette ki ártó hatását. Kecskemét környékére a meleg, napos időjárás jellemző (a napfényes órák száma 1770 óra), mely kedvez a barack fejlődésének, ehhez hozzájön a hűvösebb éjszaka, mely így együttesen adja a barack egyedi zamatát és így a pálinka egyedi ízét.

Ez a pálinkánk is eredetvédett pálinka, melyhez csakis Kecskemét környékén termesztett és származási bizonyítvánnyal ellátott kajszibarack használható fel. Felhasználható fajták a készítéséhez: Magyar kajszzi, Gönci magyar kajszzi, Pannónia, Ceglédi bíborkajszzi, Bergeron fajták (csak a Kiskunsági Homokhátság védett területén termesztettek).

Követelmény az alapanyaggal szemben: fajtaazonos alapanyag, megfelelően érett, romló hibától mentes, idegen anyagoktól mentes (levél, föld, stb.).

A gyümölcsön először az átvétel során érzékszervi és szárazanyagtartalom vizsgálatot, majd pH-érték és cukortartalom meghatározást végeznek. Ezután következik a magozás, mely során maximum 3 % mag maradhat, mert ennél nagyobb mennyiség elviszi a kész pálinka ízét a gyümölcs felől. A gyümölcshúst aprítják (a magozott gyümölcsöt zúzzák, aprítják, majd pedig hőcserélőn 18 °C-ra hűtik), majd elkezdődik tartályokban az erjesztés (fajélesztő adagolás). Az erjedés körülbelül 18 °C-on ideális. Az erjedés időtartama: 7-10 nap. Az itt kialakuló aromák jelennek meg majd később a pálinkában. Az erjedés befejeztével következik



a lepárlás és finomítás, figyelve, hogy a keletkezett aromák ne sérüljenek. Ma már a lepárlást olyan berendezésekben végzik, melyben egy lépésben állítják elő a középpárlatot. A kész párlat mintegy 80 térfogat százalékos. A kész pálinkát fa, vagy rozsdamentes acél tartályokban érlelik, pihentetik. Alkoholtartalma 40% v/v  $\pm$  0,3% v/v közti kell legyen. Az alkohol tartalmat jó minőségű lágyított ivóvízzel kell beállítani (Tóth, 2009.)

A termék fizikai, kémiai, mikrobiológiai, érzékszervi tulajdonságai (A 87/1998. (V.6.) Korm. rendelet 1.§ (1) alapján a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által ellenőrzött Termékleírás):

- alkoholtartalom: legalább 40% V/V  $\pm$  0,3% V/V
- metilalkohol: legfeljebb 1000 g/hl abs.alk.
- etil acetát az összeszter %-ban legfeljebb: 60
- sav (ecetsavban): legfeljebb: 100 g/hl abs.alk.
- magasabb rendű alkohol: 400-1000 g/hl abs.alk.



**10. ábra:** ZWACK Kecskeméti Barackpálinka

## Szatmári szilvapálinka

A szilva Kelet-Magyarország Szabolcs-Szatmár megyéjében, Vásárosnamény és 63 környező településen teremhet, melyből tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű gyümölcspárlat készíthető, melynek keserűmandulára emlékeztető magzamata is van.

A teljesség igénye nélkül a következő településeken (közigazgatási területükön) termelt szilvából, az itt meghatározott területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni: Darnó, Füledd, Gacsály, Kisnamény, Kispalád, Kisszekerés, Kölcse, Körmörő, Magosliget, Olcsvaapáti, Panyola, Szatmárcseke, Túristvándi, Vámosoroszi, Kisvárd, Lövőpetri, Nagydobos, Szamosszeg, Aranyosapáti, Gulács, Beregdaróc, Nagyvarsány, Tiszaadony, Tarpa, Tivadar, stb.

A kedvező éghajlati viszonyoknak köszönhetően már a XVI. században termesztettek szilvát ezen a területen és készítettek szilvapálinkát, szilvóriumot. Népszerűségét még a hosszú érésének, magas cukortartalmának, a gondozásmentes fájának és egyszerű feldolgozásának is köszönheti. Ezen a vidéken rendszeresen főztek pálinkát cserép vagy réz pálinkafőző fazekakban. Ezek közül is kettő fajta használható fel: a Penyigei, és a Besztercei (kellemes ízű, zamatú, magvaválófajta, húsa sárgás, színe hamvaskék) szilvafajták (egyéb szilvát max. 20 %-ban tartalmazhat).

Fontos, hogy csak e területen lévő szeszfőzdében készülhet a pálinka. Kisméretű hordókban, nagyméretű tartályokban történik az erjesztése, fajélesztős beoltás mellett. Az erjedés előtt a szilvát magozzák, úgy hogy 20%-a a cefrében maradjon (ez okozza a jellegzetes magízt). A gyártás során a keletkező CO<sub>2</sub> védőpárnát kell hogy kialakítson. A magok a cefreérés során leülepednek, így a főzőüstbe az öntés során már nem kerülnek bele. A lepárlás rézüstben történik, majd az érlelés fahordókban (min. 3 hónap) és rozsdamentes acél tárolótartályokban (min. 6 hónap) történik. A főzés két lépcsőben maximum 1000 literes rézüstökben történik. A keletkező alszesz (melynek alkoholtartalma 12-20 V/V %) a finomító üstben, ismételt forralás követően lesz elő, közép, és utópárlatra bontva.

Alkoholtartalma legalább 40 %, színe tükrösen tiszta, aransárga, íze kellemes szilvára emlékeztető, jellegzetes magzamattal (pirított mandula). Illatalkotóiban a kakaó és csokoládé

jelleg is fellelhető. A nagyüzemi körülmények között előállított szilvapálinka 52-65 V/v % között mozog.

A termék jellemzői, kémiai tulajdonságai (A 87/1998. (V.6.) Korm. rendelet 1.§ (1) alapján a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által ellenőrzött Termékleírás):

- alkoholtartalom legalább 40% V/V  $\pm$  0,3% V/V
- metilalkohol-tartalom legfeljebb 1200 g/hl absz. alkoholra
- illóanyag-tartalom legalább 210 g/hl absz. alkoholra
- hidrogén-cianid-tartalom legfeljebb 10 g/hl absz. alkoholra



**11. ábra:** Szilvapálinka (Forrás: [www.palinkatona.wordpress.com](http://www.palinkatona.wordpress.com))

### **Békési szilvapálinka**

A Békési szilvapálinka története a Szatmári szilvapálinkával párhuzamosan alakult. Termőterülete e szilvának viszont Békésen és Békés környékén van. Olyan települések tartoznak ide, melyek a Körös folyók völgyének 30 kilométeres körzetében vannak, például: Békés, Békéscsaba, Mezőberény, Telekgerendás, Köröstarcsa, Vésztő, Geszt, Doboz, Gyula, Sarkad, Szabadkígyós, stb. A termékhez felhasználható fő szilvafajta a Vörös szilva (minimum 50 %), melynek jellemzői: színe kékespiros, lédús, édeskesen savas.

Felhasználható még a Besztercei (kék színű, erősen édes, savas), Stanley (sötétkék színű), és Ageni (ibolyáskék színű, húsa félkemény, illatos, édeskés) fajták is.

Átvételkor érzékszervi vizsgálaton (érettségi fok, tisztaság, penész jelei, rothadás jelei nem lehetnek rajta) esik át a fajta, melynek eredetigazolással kell rendelkeznie a származásáról. Ellenőrzik még, hogy nincs e sérülés, törődöttség rajta, valamint a fajtajellemzőket. Fontos lépés az átvétel után a cukortartalom vizsgálat, hiszen ebből tudnak a várható alkoholtartalomra következtetni.

A termék készítése a következő lépésekből áll:

- Szilva átvétele
- Cefrekészítés
- Erjesztés
- Lepárlás és finomítás
- Érlelés és tárolás
- Alkoholtartalom beállítása
- Palackozás

Az erjedés időtartama a szilva beltartalmi értékeitől függően körülbelül: 9-10 nap, majd az ezt követő érlelési idő fahordóban legalább 3 hónap. Az így kapott pálinka tükrösen tiszta, érlelt változata enyhén sárgás színű, kellemes ízű és illatú (Balázs 2004.).

A termék jellemzői (87/1998. (V.6.) Korm. rendelet 1.§ (1) alapján):

Érzékszervi tulajdonságok

Tükrösen tiszta, az érleléstől enyhén sárgás színű, kellemes szilva ízű és illatú.

Kémiai tulajdonságok

Alkoholtartalom legalább 40% V/V

Metilalkohol-tartalom legfeljebb 1200 g/hl absz. alkoholra

Illóanyag-tartalom legalább 200 g/hl absz. alkoholra

Hidrogén-cianid tartalom legfeljebb 10 g/hl. absz. alkoholra



**12. ábra:** Békési szilvapálinka (Békési Pálinka Zrt., Forrás: kme.hu)

### **Gönci barackpálinka**

A gönci barackpálinkához a Gönc körzetében termelt kajszibarack szolgál alapul. Ezek közül is kiemelkedik a Magyar kajsz, de megtalálható itt a Gönci magyar kajsz, Ceglédi bíborkajsz, és a Pannónia is, melyek felhasználhatóak e pálinka készítéséhez. Hasonlóan a Kecskeméti barackpálinka történetéhez, ezen a tájon is először szőlőtermesztés folyt, majd ezt váltotta fel a barackfák ültetése, és folyamatos nemesítése. Eredményeképpen kialakult a közepes méretű, gömbölyded, narancssárga héjú Magyar kajsz, majd a nagyobb gyümölcsű Gönci magyar kajsz. Hasonlóan nagyméretű, lapított, megnyúlt alakú a Ceglédi bíborkajsz, mely egy világos héjú, narancssárga színű barackfajta. Ugyancsak narancssárga húsú, gömbölyű alakú a Pannónia kajsz is.

Gönc környékének időjárása kiválóan megfelel a barack termesztésének (évi napfénytartam: 1800-1900 óra között, júliusi középhőmérséklet: 19 °C, évi csapadék mennyiség: 500-600

mm). A teljesség igénye nélkül a következő településeken előállított barackpálinkát lehet Göncinek hívni:

Abaújvár, Gönc, Göncruszka, Tornyosnémeti, Boldogkőváralja, Hernádcéce, Korlát, Vizsoly, Abaújkér, Encs, Fancsal, Forró, Ináncs, Szentistvánbaksa, Alsógagy, Felsővadász, Lak, Selyeb, Szakácsi, Szikszó, Szerencs, Sajóvámos, Sajópálfa, Miskolc (külterülete), Futókércs, Baktakék, Beret, Detek, stb.

Az alapanyagoknak fajtaazonosnak, kellően érettnak, romló hibától és idegen anyagtól mentesnek kell lennie, melyet az átvételkor ellenőriznek (érzékszervi és analitikai vizsgálatok, pl.: pH érték). A pálinka aromájához a "magíz" is hozzájárul, maximum 3 % mag (törmelék) a megengedett mennyiség ebben a pálinkában. Az erjedés körülbelül: 6-10 nap. Az érlelés tisztított fa- és rozsdamentes acéltartályokban történik (minimum 3 hónap, de van hogy 12 hónap). A kész pálinkánál a palackozás előtt az alkoholtartalmat be kell állítani. Az így nyert pálinka halványsárga színű, jellegzetes zamatú, kajszibarack illatú ital (Tóth 2009.).

A termék jellemzői, kémiai tulajdonságai (A 87/1998. (V.6.) Korm. rendelet 1.§ (1) alapján a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium által ellenőrzött Termékleírás):

- alkoholtartalom: legalább 40% V/V,
- metilalkohol-tartalom: max. 1000 g/hl.abs.alk.,
- illóanyag-tartalom: min. 200 g/hl.abs.alk.,
- hidrogén-cianid tartalom: max. 10 g/hl.abs.alk.



### **13. ábra:** Gönci barackpálinka (Forrás:www.italokhaza.2net.hu)

#### **Szabolcsi almapálinka**

Alapanyaga a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termelt alma, azok közül is a Jonatán, Jonagold, Golden, Red delicious, Idared fajták. Az ezen a területen termelt almákból már a XVIII. században készítettek pálinkát. Hazánknak ez az a régiója, ahol a szőlő termesztés kultúrája nem alakult úgy ki, hanem helyette az alma (és a szilva is) terjedt el. Az itt termelt alma hazánk almatermésének közel 40%-át adja. Mint minden pálinkát, ezt is először a gyógyászatban használták, valamint ünnepekkor, a közös munka során fogyasztották.

A XX. században az alma telepítése nagy lendületet vett, főleg a Tisza és a Szamos völgyében végeztek téli alma-telepítéseket. Erről az időszokról számos írásos emlékünks van.

A felhasználható almafajták közül a Golden és a Red delicious Amerikából származik, gyümölcseik közepesen nagyok, sárga színűek. Az Idared alma szintén amerikai nemesítés eredménye, melynek gyümölcse nagy, gömb alakú, piros színű. A legelterjedtebb a Jonatán almafajta, mely egy novembertől januárig szedhető téli fajta.

Az almát megmossák, majd aprítják kisebb darabokra (melléktermékei is közvetlenül erjeszhetőek). Fontos megjegyezni, hogy nemcsak az érett almát, hanem az almafeldolgozásból származó fő- és melléktermékeket (almalé és -sűrítmény, hámozott héj, magház) is felhasználják. Az almafajtákat a megfelelő arányban szokták összeválogatni, hiszen így a különböző almafajták jellemzői kiegyenlítik, kiemelik egymást. Az erjesztés fajélesztős beoltással történik, hiszen ezáltal elkerülhető a káros melléktermékek képződése. Itt figyelni kell a megfelelő pH érték beállítására is (az optimális pH 3-3,5).

A lepárlás hagyományos kisüsti módszerrel történik, több lépcsőben. Fontos a technológiában a finomítás során az elő-, közép- és utópárlat megfelelő szétválasztása (a nem-kívánatos alkotórészeket tartalmazó elő- és utópárlatot gondosan kell elválasztani). A hagyományos rézüstökben többszöri finomítás eredménye a kellemes pálinka.

Érlelési idő legalább 3 hónap (maximum 1000 literes fahordóban) - nagyobb űrtartalmú hordóban és/vagy rozsdamentes acél tartályokban végezve minimum 6 hónap. Ha az érlelés

tölgyfa vagy eperfa hordóban történik, akkor a pálinka szép színt, és zamatot is kap. Az érlelés egyenletes hőfokú (10-25 °C közötti), közepes páratartalmú helyen történik. Az alkoholtartalmat lágyított vízzel állítják be a palackozás előtt.

Az így előállított szabolcsi almapálinka tiszta, sárgás színű, alma ízű és illatú. Alkoholtartalma minimum 40 % (de nem ritkák az 50 % alkoholtartalmú almapálinkák sem). A kész pálinkát minőségellenőrzésnek is alávetik, mely alkohol-, metil-alkohol- és hidrogén-cianid-tartalom ellenőrzést jelent (Brilló 2009.).



**14. ábra:** Szabolcsi almapálinka (Forrás: [www.palinkaoldal.hu](http://www.palinkaoldal.hu))

A Szabolcsi almapálinka kémiai tulajdonságai:

- Alkoholtartalom legalább 40 % V/V
- Metilalkohol-tartalom legfeljebb 1000 g/hl absz. alkoholra
- Illóanyag-tartalom legalább 200 g/hl absz. alkoholra
- Hidrogén-cianid-tartalom legfeljebb 10 g/hl. absz. alkoholra

**Újfehértói meggypálinka**



Ezt a pálinkát a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Újfehértó környékén (például: Butyka, Császárszállás, Érpatak, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Zsindelyes, stb.) készítik, melynek hagyományai egészen a XVII. századig nyúlnak vissza. Bár ekkor még csak emésztési problémákra fogyasztották a meggyet és majd csak a XIX. században készítettek belőle pálinkát. Készítéséhez az ezen a területen termelt Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő fajták használhatóak fel. Ez a két fajta az itt megtalálható homokos, humuszos talajon kiválóan megterem. A talaj mellett a csapadék mennyisége (500-600 mm), az éves átlaghőmérséklet (9,5 °C) és az évi napsütéses órák száma (2000 óra) is kedvező.

Az Újfehértói fürtös meggy fajta nagy (18-23 mm átmérőjű), gömb alakú, bordópiros színű, kemény húsú, július elején érő fajta. Szedését nagyban megkönnyíti, hogy éretten könnyen elválik a kocsánytól, így géppel szedhető.

A Debreceni bőtermő gyümölcs is nagy, gömbölyű, sötétpiros színű és géppel betakarítható. Általában az Újfehértói fürtös előtt érik be.

A készítésénél, az átvételnél vizsgálatra kerül: a fajta azonosság, az érettségi állapot, az egészségi állapot, a tisztaság, a szárazanyag-tartalom (min. 15 ref. %), a pH érték (4-5). A magozás során nem kerülhető el, hogy magtöret ne kerüljön a cefrébe (ez adja egyébként a mandulás magíz). A magtöretre vigyázni kell, maximum 3 % lehet (az erjedés során a magban lévő amigdalín cianhidrogénre és benzaldehidre bomlik). Az erjesztés kb. 7-10 nap. A lepárlás, finomítás szakaszos, kisüsti jellegű, vagy folyamatos lepárló berendezésen történhet. Érlelés minimum 3 hónap. Alkoholtartalom beállítás lágyított ivóvízzel történik, majd pedig palackozzák a pálinkát. Jellemző rá a mandulás magíz, a pirosas bordós szín (a gyümölcságnak köszönhetően) és a citrusos illat.



**15. ábra:** Újfehértói meggypálinka (Zsindelyes Pálinkafőzde Kft., Forrás: kme.hu)

## A gabonákból készülő termékek

A magyarokéval rokon közép-ázsiai lovaskultúrákban a búza és a gabona az élet, a halál és az újjászületés misztériuma volt már Kr. E. 5-6000 évvel. A magyarok számottevő földművelési és növénytermesztési ismerettel érkeztek a Kárpát-medencébe. Legfontosabb gabonáik a búza, a rozs, az árpa és a köles voltak. A gabonafélék tápanyagban gazdagok, ízletesek, változatosan elkészíthetők, laktatók és nem utolsósorban jól tárolhatók. A gabonákból és őrleményeikből készült ételek népszerűségüket annak is köszönhetik, hogy alapanyagaik olcsók, és könnyen hozzáférhetőek. Az emberi leleményesség számtalan ízletes ételt alkotott a gabonákból, amelyek ínségben és bőségben egyaránt nélkülözhetetlen elemei táplálkozásunknak.

### Csíramalé

A csíramalé egy sűrűn folyó, aranybarna csírázott gabona felhasználásával készülő édes sütemény. Édes ízét a gabona csírázásakor lejátszódó keményítőbontásnak köszönheti, mely során cukrok keletkeznek.

Főleg Csongrád megyében elterjedt édesség, mely nagyon gazdag vitaminokban (A, B vitamin csoport, E, D), valamint ásványi anyagokban, nyomelemekben. Számos egészségi problémára is fogyasztották, például vesepanaszok, bél és májbetegségek, érlemeszesedés, ízületi gyulladás esetén. Betegségmegelőző hatást is tulajdonítanak neki, mint például erősíti az immunrendszert, és csökkenti a rákos megbetegedések kialakulásának valószínűségét.

A gabona csíráztatása Kínából származik, innen terjedt el az egész világon. Hazánkban nagyon jól ismert a Luca napján elkezdett csíráztatás, amihez hozzájön főleg a téli hónapokban történő csíráztatás, hiszen az ebből készülő termék (csíramalé) pótolta a gyümölcs és zöldség hiányában fellépő vitaminpótlást. Hazánk búzatermő vidékein a téli hónapokban folyamatosan az asztalon volt. Majd megjelent évközben is, például húsvétkor, vagy más családi ünnepek alkalmával.

Számtalan változata terjedt el, amit mi sem bizonyít jobban, minthogy a tésztának köznyelvi elnevezése nincs, népnyelvi megjelölése tájegységenként eltérő:

- Ny-Dunántúlon és Orosházán: szalados
- É- és K-Dunántúlon: csiripiszli
- É-i Kisalföldön: kötés, kötis,
- Garam, Ipoly és Bp. környékén: biracs
- Dunakanyarban: méra
- Alföldön: csíramálé

Ma már a téli hónapokban is elérhető a zöldség, és a gyümölcs, mégis, ez a régi édesség még mindig készül, köszönhetően a fentebb már említett összetételének, és jótékony hatásainak.

Alapanyagai a csíráztatott búza (lehet más kalászos gabona is), liszt, és víz.



**16. ábra:** Csírázott búza (Forrás: [www.infocegled.hu](http://www.infocegled.hu))

Többféle készítési módja is van. Van, ahol a kicsírázott gabonát leőrölték, majd vízzel tésztát készítettek belőle, de van, ahol a csírázott gabonát megtörték, majd vízzel és búza vagy rozsliszttel keverték. Utána tepsiben kisütötték, aminek eredménye egy 3-4 centiméter magas sütemény, amit kisebb kockákra vágtak. A következőkben egy általános készítést írunk le.

A csíramálé készítése a következő:

1. A gabonát (búza, rozs, esetleg árpa) néhány órára vízbe áztatják, majd vékony rétegben elterítve, nedvesen tartva kicsíráztatják.
2. A kicsírázott gabona további kezelése kétféle lehet:

- Megszárítják, majd malomban lisztté őrlik. Ebből a „csíras lisztből” készül a csíramálé úgy, hogy vízzel tésztává keverik és megsütik. (Rábaközi szaladós)
- Leggyakrabban a kicsírázott gabonát mozsárban megtörik (újabbban húsdarálón megdarálják), majd a törmelékot langyos vízben kiáztatják, leszűrik. Az így nyert fehér színű csíras lébe rozs- vagy búzalisztet kevernek, majd vékony rétegben sütik meg. Sütése a kemencében ugyanannyi időt igényelt, mint a nagy kenyereké.

A sütés során a termék széle ropogós aranybarnás lesz, mézes hatást kelt, míg a belseje szintén mézre emlékeztető, de folyós. Íze nagyon jellegzetes, enyhe kesernyés utóízzel. Több napig eltartható, bár ilyenkor előfordul, hogy a teteje beszárad.



**17. ábra:** Csíramálé (Forrás: [www.falusiturizmus.hu](http://www.falusiturizmus.hu))

Ma már inkább a Dél-Alföldön, Csongrád és Békés megyében ismerik és fogyaszták a csíramálét.

### **Kukoricamálé**

A kukoricamálét sok helyen csak egyszerűen málénak vagy más néven görhének hívják. Ez a kukoricalisztből sült tészta különféle változatokban ismert. Eredetileg - hasonlóan a csíramáléhoz - hozzáadott cukor nélkül készített édes sütemény. Készítésénél a kukorica

lisztjéből forró vízzel kevert pépet 6-8 órán át meleg helyen tartották, miközben a kukoricában lévő keményítő cukrokká alakult, így a tészta megsütve kifejezetten édes ízű lett.



**18. ábra:** Kukoricamálé (Forrás: hu.wikipedia.org)

## **Kásák**

A kása hosszú ideig hazánkban a legfontosabb táplálékok egyike volt. Alapanyagai hántolt egész (a teljes gabonaszemet tartalmazva), esetleg nagyobb darabokra tört gabonaszemek (kásák, kásadarák). Kását szinte minden gabonaféléből lehet készíteni, de az évek során inkább csak a kukorica, rizs, köles, hajdina az, ami elterjedt.

Főleg télen és reggelire fogyasztották ezt a könnyen emészthető, olcsó, tápláló ételt. Gyakran más ételek (zöldségek, raguk) kísérője.

A kása készítése során a gabonát érdemes a főzés előtt beáztatni (1 napra), hiszen így hamarabb fog megfőni.

A kásaételek készítmódjuk szerint lehetnek:

- vízben főtt kása (levébe esetenként zsiradékot, húst is főznek, pl. ludaskása)
- vízben főtt, lisztrel sűrített kásaételek

tálra öntve

kis darabokra szaggatva (dödölle, ganca)

➤ tejszínben főtt kása

A kásaételt, ahogy már írtuk, a helyben szokásos hazai nyersanyagokból, kölesből, árpából, hajdinából, kukoricából, ritkán búzából főzték. A rizsből készült kása, mint köret később terjedt el.

Árpkását hántolt árpából (gersli) főzik. Magas tápanyagtartalommal rendelkezik, meg kell említeni B-vitamin tartalmát és foszfortartalmát is. Sok helyen a rizs helyettesítésére használják. A hajdinakása hasonlóan az árpkásához szintén magas rosttartalommal bír, valamint B-vitaminokat is tartalmaz. A hajdinakását egyszerűen vízben megfőzik, majd sózzák. Másik fontos kásánk a köleskása, melynek kiemelkedő az ásványianyag-tartalma, erősíti az immunrendszert, ezért télen előszeretettel fogyasztották. Készítése során egyszerűen ezt is vízben megfőzik.



**19. ábra:** Kása (Forrás: [gittarawfood.blogspot.com](http://gittarawfood.blogspot.com))

## **Puliszka**

Az ország főleg keleti részének egyik főétele (az erdélyi szegény emberek fő tápláléka volt). Románul mămăligă, szász nyelven Palukesnek hívják ezt a ma már kizárólag kukoricalisztből készülő ételt (eredetileg - egyes források szerint - hajdinából készült). Hazánkban számos néven illetik: kukoricagánica, kukoricamálé, ganca, görhe (keményebb, sült változata),



polenta. Könnyű, kalóriaszegény étel (a kenyérrel szemben negyedannyi kalóriát tartalmaz), melyet reggelinél, vacsoránál főételként, ebédnél leveshez, főzelékhez, húshoz is fogyasztják.

Egészséges hatása van, a bél, epe, máj működésére jótékonyan hat, de a megfázás ellen is kiváló. Méregtelenítő hatása van, valamint megtisztítja a vért. Ezen tulajdonságait a kukoricában található aracin- és palmitinsav származékoknak köszönheti. Vizsgálatok bizonyítják, hogy szabályozza a vércukorszintet, csökkenti a vér koleszterinszintjét (ezáltal csökkenti a szív és érrendszeri betegségek kialakulásának kockázatát), valamint jótékonyan hat a pajzsmirigy működésére is.

Az elkészítési módja nagyon egyszerű: a kukoricalisztet, kukoricadarát sós vízben vagy tejben megfőzik. A víz vagy tej mennyiségétől függően beszélhetünk kemény, félkemény vagy híg puliszkáról. A kemény puliszkát reggel elkészítették és magukkal vitték az utazásokhoz, vagy a munka közbeni ebédhez. Gyakran ízesítették cukorral, lekvárral, vagy fogyasztották túróval együtt, de ma már zöldséges változatokkal is találkozhatunk.

A XX. század elején feledésbe merült a puliszka, de mára újra divatba jött: éttermekben köretként kínálják, illetve glutén érzékenyek előszeretettel fogyasztják (Kövi 1980.).



**20. ábra:** Puliszka (Forrás: [www.menshealth.hu](http://www.menshealth.hu))

## Szárastészták



A száraztészták készítése Magyarországon több száz évre tekint vissza. Először a paraszti háztartásokban terjedt el, elsősorban az Alföldön (Szeged környékén). A száraztészta gyártás kiválóan alkalmas volt a ház körül fellelhető nagy mennyiségű tojás felhasználására. Levesbetétként, bográcsos ételekhez használták fel, mely még jobban gazdagította az ételt. (www.soosteszta.hu)

A tojásos száraztésztáknak jellegzetesen magyar változatai:

- csigatészta  
(kézzel formázott levesbetét, elengedhetetlen hozzávalója a magyaros tyúkhúslevesnek)
- tarhonya
- lebbencs

### **Csigatészta**

A csigatészta vagy más néven lúdgége tészta kiváló levesbetét (főleg ünnepi húslevesekbe).

Régen „csigacsinálót” tartottak (főleg az esküvők előtt), mikor is összegyűltek az asszonyok és csigatésztát készítettek. A készítése nagyon munkaigényes, ezért közben, beszélgettek, énekeltek, meséltek az asszonyok. Már az 1700-as évek végéről maradtak ránk emlékek a lúdgége készítéséről, és az 1892-ben megjelent Zilahy Ágnes által írt „Valódi magyar szakácskönyv” már leírja a készítését.

Összetétele nagyon egyszerű, hiszen lisztből és tojásból (minél több annál szebb lesz a tészta) áll. Készítése során egy keményebb tésztát dagasztunk, melyet nyújtófával vékony lappá nyújtjuk. A vékony tésztával gyorsan dolgozunk, nehogy kiszáradjon. Először kockákra, vagy rombuszokra vágjuk (kisebbre vagy nagyobbra, ahogy tetszik). Ezután, történik a sodrás, amikor a bordára (szövőborda) helyezük a kis tésztadarabot, majd penderítővel (orsó, fa, fém

pálcikával) felsodorjuk. A tészta sodrására egy ~10 X 10 centiméteres finoman bordázott fa lap szolgál. Figyelni kell arra, hogy a tészta szép recés, kis kürtő formájú legyen. Ez a munkafázis a csigatészta gyártás leghosszabb és legmunkaigényesebb része. Ma az üzemekben a tésztát matricákon préselik keresztül és az így elkészült csőből egy adapter segítségével menetbordákat alakítanak ki.

A régi hagyományt mutatja, hogy a csigacsináló bordáknak különböző alakjuk is volt (virág, szív, stb.). A kész tésztát deszkán szárítjuk, általában egy napig (üzemekben 15-17 órán keresztül, 65 °C-os levegővel), majd a forró levesben megfőzzük.



**21. ábra:** Csigatészta (Forrás: [www.jozsateszta.hu](http://www.jozsateszta.hu))

## **Tarhonya**

A tarhonya vagy reszelt tészta valószínűleg török közvetítéssel jutott el hozzánk Perzsiából.

Hazánkban főleg Szeged környékén készítették ezt a tojásból, lisztből, sóból és esetleg víz hozzáadásával készült tésztát, melyet a Tisza mentén szállítottak piacokra, vásárookra, vagy megrendelésre házakhoz. Már az 1600-as évekből vannak emlékek a tarhonya szónak a használatáról (bár ekkor még nem biztos, hogy erre a tésztaérték). Nevének eredetéről megoszlanak a szakemberek véleményei. Népszerűsége az 1800-as évektől, de főleg az 1879-

es nagy árvíz után növekedett rohamosan, főleg a már említett szegedi régióban, az Alföldön. Ez időben határozták el egy 1933-ban tartott szegedi gyűlésen, hogy mindenhova (iskola, kórház, honvédség, stb.) elviszik és bemutatják a tarhonyát. Nemcsak hazánkban, hanem Németország déli területein („riebele” – dörzsölt), Romániában, Törökországban („farfel”) és manapság Amerikában is találkozhatunk bizonyos fajtáival.

Az eredeti tarhonya (szegedi) recept a következő: fél kiló liszt, egy tojás, só és víz. Eltérések a receptekben főleg a tojás mennyiségében (2, 4, 6 és 8 db) vannak. Ezen alkotók összedolgozása és a gyártás eredményeképpen alakul ki az 2-7 mm átmérőjű, egyenetlen méretű alig, vagy erősen sárga színű apró magyar száraztészta.



**22. ábra:** Kézi gyártású tarhonya (Forrás: [www.europeancuisines.com](http://www.europeancuisines.com))

Készítése során az összetevőkből kemény tésztát gyúrnak, majd ezt átdörzsölik két különböző lyuknyílású szitán. A régi konyhatechnikában a kemény tésztát lereszelték, vagy késsel vágták össze és kézzel, tenyérrel deszkán felgömbölyítették, majd tarhonyaszitával osztályozták. Volt, ahol a tarhonyatésztát nem gyúrták, hanem sodorták és közben vízzel locsolgatták, majd áttörték. Ez volt a készítés legmunkaigényesebb része, ezért ma már nem így, hanem inkább géppel készítik.



**23. ábra:** Gépi gyártású tarhonya (Forrás: [www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu))

Ezután rövid ideig napon, majd árnyékban kiterítve szárítják meg (2 napig). Általában nyáron (aratáskor) készítették, hiszen a júniusi meleg segítette a tarhonya száradását. A száradás után egyszerű vászonzacskóban tartották.

Számos étel készül belőle van, ahol tejföllel, tojással elkeverik, vagy olajon megpirítják, majd hagymával, paprikával vízben megfőzik, de készítenek krumplistarhonyát, vagy zöldségekkel, kolbásszal pásztortarhonyát, esetleg lecsóba, pörköltbe teszik.

A legegyszerűbb étel belőle, mikor megpirítják, majd a kásaételek mintájára kevés folyadékban sűrűre főzik.

## **Lebbencs**

A lebbencs tészta egy gyúrt tészta, mely hazánkban főleg az Alföldön volt ismert ezen a néven. A lebbencs nevet valószínűleg a légáramlat által lebegtetett száradó tésztáról kapta. Az ország többi részén tördelt tészta (ami szintén utal a készítés módjára), csipkedett, lacsuha néven nevezték.

Készítése során a gyúrt tésztát levelekre nyújtották (kb. 0,4-0,6 mm), amit rudakra akasztva hűvös, szellős helyen megszárazítottak, addig míg a nedvességtartalma le nem csökkent 14 %-

ra. A száradás során már töredezett a tészta, de a végén a nagyobb darabokat kézzel törték össze. A kisüzemi technológiánál általában 8 tojásos tésztát készítenek, melyet 50 X 50 centiméteres darabokra vágnak és irányítottan 12-14 óra alatt megszárazítanak. Kiváló levesbetét (ebben az esetben volt, hogy száradás nélkül azonnal főzték), valamint pásztorélt (lebbencs, szalonna, burgonya, hagyma) is készítettek belőle. Legegyszerűbb a zsíron pirított tésztából elkészített lebbencsleves.



**24. ábra:** Lebbencs tészta (Forrás: [www.grocceni.com](http://www.grocceni.com))

## Lepénykenyér

A lepénykenyér lisztből, sóból, vízből álló erjesztetlen (élesztő nélküli) sült tészta. Nagyon sokféle névvel illetik, például: hamuban sült pogácsa, bodag, lepény, laska, stb. Készítéséhez a búza és kukorica mellett, készítik árpából, rozsból, hajdinából is. Nagy hagyománya van a különböző ízesítéseknek is: paprika, bors, stb. Az egész országban készítik a Dunántúltól egészen az Alföldig bezárólag, főleg kenyér helyett fő ételek kísérőjeként. Sokan a lepényt nevezik a kenyér ősének, hiszen már az 1300-as évekből vannak emlékeink róla, és az 1600-as években a lepénykenyeret egyszerűen csak kenyérnek hívták. Az 1600-as években jelent meg az erjesztett tészta és ezután a két termék, a lepénykenyér és a kenyér szétváltak. Ezután a kenyér a magyar ember számára azt a búzalisztből vagy rozslisztből készült, sóval, vízzel,

kovással kelesztett, dagasztott és kemencében sült emberi táplálékot jelenti, amit a háziasszony, vagy a pék sült (Kisbán 1968).

A lepénykenyeret nyílt tűzön (van ahol hamuval fedve, esetleg kemencében) sütték. Az eredmény egy 15-35 centiméter átmérőjű, 2-3 centiméter vastag lepény lett. Hazánkban többféle formában fordult elő, például karika, vagy kis cipó alakban.

A lepénykenyeret - mint már előbb említettük - a kenyér helyett fogyasztották, és nemcsak hazánkban, hanem a Balkán-félszigeten és É-Európában is (főleg azokban a régiókban, ahol a mezőgazdaságnak nagy hagyománya volt). Ennek megfelelően számos hagyomány, fogyasztási szokás alakult ki.

Jelentőségét számos magyar kifejezés, szólás is jelzi: „kenyérkereset”, „Úgy kell, mint egy falat kenyér.”, „kenyerespajtás”.

A kelesztett kenyér elterjedésével a XX. században visszaszorult. Ma már csak bizonyos népi szokások alkalmával készítik, például Luca napján, nagypénteki kenyérsütési tilalom esetén, angyalkáknak sütték vagy a szegényeknek a halott lelki üdvéért.



**25. ábra:** Lepénykenyér (Forrás:

[www.femcafe.hu](http://www.femcafe.hu)[https://www.google.hu/search?q=lep%C3%A9nykeny%C3%A9r&biw=1600&bih=747&tbm=isch&tbs=simg:CAQSpwEJQdfl0LBxkyIakgELELCMpwgaiAEKOggCEhSYGfQilh\\_15GMMa9hj1D5MwsBP7JRogyHW-jVz4gPyDIGB9FFL87H4rde0fhSPAMsePFRfTnj4KSggDEhSsFrYLrwwGCa0WrgvICbEVig](https://www.google.hu/search?q=lep%C3%A9nykeny%C3%A9r&biw=1600&bih=747&tbm=isch&tbs=simg:CAQSpwEJQdfl0LBxkyIakgELELCMpwgaiAEKOggCEhSYGfQilh_15GMMa9hj1D5MwsBP7JRogyHW-jVz4gPyDIGB9FFL87H4rde0fhSPAMsePFRfTnj4KSggDEhSsFrYLrwwGCa0WrgvICbEVig)

## Kenyérlángos

A kenyérlángost más néven langallónak (nyugati országrészben), lapótyának vagy pomposnak (Kelet-Dunántúlon) hívják.

Először az 1700-as években találkozhatunk vele, amikor is a paraszti háztartások a kenyértésztából raktak el, és azt megformázva a kemence fenekére rakva (közvetlenül a láng elé) gyorsan megsütötték.

Készítése a kenyérsütéskor a kenyér tésztájából, ill. annak teknőkaparékból maradt tésztából történik. Ezt lapos, 20-30 centiméter átmérőjűvé formázzák (1,5 cm vastag), majd a kenyérsütés után a még meleg kemencében megsütik. A termék végső tömege 250-300 gramm között mozog. Különböző ízesítéssel készül ez a sült tészta, gyakran tepertőt, szalonnát gyúrnak a tésztába vagy ezzel megtöltik. Van, hogy a felületére tejfölt, zsírt, hagymát, káposztát, kolbászt, sajtot szórnak és így sütik meg (ezt hívják magyar pizzának is). De nemcsak sós, hanem édes változatokkal is találkozhatunk, amikor is lekvárral fogyasztják.



**26. ábra:** Kenyérlángos (Forrás: [www.infonograd.hu](http://www.infonograd.hu))



## Lángos

A lángos számos országban (Magyarországon, Románia, Szlovákia és Szerbia magyarlakta vidékein, Ausztria, Csehország – magyar hatásra) ismerik és szeretik. Akármilyen irodalmi forrást nézünk, a lángost magyar terméként ismerik. Elterjedését annak köszönheti, hogy a kenyértészta készítés során megmaradt tésztadarabot mindig felhasználták. Az egyik ilyen használat volt a már említett lepény, de külföldön ez a maradék tészta adta a pizza tésztát. Nálunk a lepény mellett ezt a tésztadarabot forró zsiradékban sütik ki (régén a kemence elülső részében sütötték, de az otthoni kenyérbénelítés eltűnésével, ma olajban, zsírban sütik). Ez a lángos. A kisült lángos felületére sőt, fokhagymát, tejfölt, sajtot tesznek (van hogy együtt szórják a felületre). Hazánkban a vásárok, piacok, büfék és a strandok elengedhetetlen részei a lángossütők.

A lángos manapság lágy kelt tésztából készül, amiben először az élesztőt tejjel és cukorral felfuttatják, majd hozzágyúrlják a lisztet, a sőt, a vizet és egy kevés olajat. A kész tésztát letakarva körülbelül 1 órában át pihentetik, ekkor jó duplájára megkel. A tésztából kis darabokat tépnek, amit óvatosan vékonyra kihúznak és ezt forró olajban kisütik, minkét oldalát megsütve. Ezen a hagyományos lángoson kívül - ami búzaliszttel, élesztővel és vízzel készült - krumplilángos is készíthető, ami főtt burgonyát is tartalmaz. A kísérletezők mostanság tojást, cukrot, kefir, tejet vagy tejfölt is raknak a lángos tésztájába.



**27. ábra:** Lángos (Forrás: [www.gyermelyilangos.hu](http://www.gyermelyilangos.hu))



## Palacsinta

A palacsinta valamelyik változatát szinte az egész világon ismerik, különbség a névben és az összetételben van. Számos nemzet vallja a maga specialitásnak a palacsintát. Eredetileg nagy valószínűséggel a római korból származik, ahol is nagy szerepe volt a római legionáriusok táplálkozásában. Akkor az egyszerű liszt, víz, só felhasználásával készült tésztát kövön sütötték meg. Régi recept már az 1439-es évekből is maradt ránk és inentől kezdve számos szakácskönyvben megtalálhatjuk.

Számos elnevezése van:

- Franciaország - crêpe
- Lengyelország - naleśniki
- Magyarország - palacsinta
- Ausztria - platschinken
- Dél-Németország - pfannkuchen
- Észak-Németország - eierkuchen
- Oroszország - blini
- Malajzia - kuih dadar
- USA - pancake
- Mexikó tortilla

A hazai változat egy liszt (búzaliszt), tojás, só, cukor, víz (szódavíz) és tej felhasználásával készülő folyékony tészta. Készítése során ezt a folyékony tésztát forró serpenyőben, mindkét oldalát megsütve készre sütik. Lehet édes vagy sós, előétel, főétel vagy desszert. Készítik töltve feltekerve, hajtogatva esetleg bundában kisütve.



**28. ábra:** Palacsinta (Forrás: [www.barcsa.ro](http://www.barcsa.ro))

Híres magyar specialitások:

- Hortobágyi húsos palacsinta: ezt a palacsinta típust ledarált (borjú pörkölt) pörkölttel töltik meg, fokhagymával, sóval, borssal, piros paprikával, stb. ízesítik. Tejfőllel, szafttal leöntve sütőben összesütik. Érdekessége, hogy nevét nem a Hortobágyról, hanem egy egyszerű marketing fogásként kapta (az 1958-as brüsszeli világkiállításra kreálták).



**29. ábra:** Hortobágyi húsos palacsinta (Forrás: [www.vegeta.hu](http://www.vegeta.hu))

- Gundel palacsinta: A híres Gundel dinasztia alapítója Johannes Gundel volt, aki az 1850-es évektől vendéglőkben, sörözőkben dolgozott, majd az Arany Sasban főpincérként tevékenykedett. 1869-ben megvásárolta a Bécsi Sörházat, majd a Virágbokor vendéglőt, az Erzsébet Királyné Szállodát, az István Főherceg Szállodát és közben nevét is Gundel Jánosra változtatta. Sikert sikerre halmozott, a kor jelentős ismert emberei mind a vendégei voltak. Fiai közül Károly volt, aki továbbvitte a hagyományokat és hozzájárult a Gundel név öregbítéséhez. Ő vette bérbe a mai napig a Gundel étteremnek helyet adó városligeti Wampetics vendéglőt. A híres rumos-diós-csokis palacsinta Márai Sándorhoz köthető, pontosabban a feleségéhez, Lolához, Gundel Károly tőle vette át. Ez lett a mazsolával, rummal, citromhéjjal ízesített tejszínes diós töltelékkel töltött, négyrét hajtott palacsinta csokoládéöntettel. A pontos arányok, és a recept titkos.

A Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel étterem, 2014. 04. 15.-én került be a Hungarikumok közé.



**30. ábra:** Gundel palacsinta (Forrás: [www.bitter-sweet-bakery.blogspot.com](http://www.bitter-sweet-bakery.blogspot.com))

## Rétes

A rétest az egész világon ismerik, de főleg Közép és Kelet Európa ünnepi tésztája. Magyarországon kívül Ausztriában, Szerbiában, Csehországban, Horvátországban, Szlovéniában és Romániában is nagyon kedvelt és elterjedt. Az első írásos rétes recept 1696-

ból származik, és a Bécsi Városi Könyvtárban őrzik. Főleg ünnepekkor készítik (újév, lakodalom, stb).

Búzalisztból, zsírral, tojással, sóval, vízzel gyúrt tésztából készül, mely a mai formáját (feltekert, töltött) az 1800-as évek végén nyerte el. Rokonának a Törökországban vagy a Balkánon készülő baklava (rakott rétes, dióval, pisztáciával, mézzel, cukorral) és a burek (torta vagy háromszög alakú, hússal, túróval, stb. töltött tészta) tekinthető.

**1. táblázat:** Általános rétes recept (Forrás: Hagyományok, Ízek, Régiók, I. kötet, 132 o.)

<b>Összetevők</b>	<b>Mennyiség</b>
Liszt	60 dkg
Só	1 dkg
Tojás	1 db
Zsír	8 dkg
Ecet	10 ml (20 %-os)
Víz	2,5 dl

A készítéséhez úgynevezett réteslisztet (grízes, darás vagy kétszer fogós lisztnek is nevezik, régen ez volt a nullás liszt) használunk, melyet használat előtt jól átszitálunk. Hozzáadjuk az olajat, a vizet, és jól összedolgozzuk egy puha tésztává. Ma már készen is lehet kapni a rétes tésztát (ehhez kálium-szorbátot is adnak tartósítószerként). Az üzemekben készülő réteslapok általában 40x40 centiméteresek, melyekből többet (~5 db) hajtanak össze és úgy csomagolják.

A tészta kialakítása során egy rövid 15-25 perces pihentetés következik. Majd asztalon, kézzel, hártlyavékonyra nyújtjuk (ennek feltétele a jó minőségű liszt, nagy sikértartalmú liszt),

felületét zsírral vagy olajjal kenjük. Tölteléket tetszünk rá, és az abrosz felemelésével göngyöljük fel a rétest a tölteléke körül (előtte az abroszt jól be kell lisztezni).

Ezután következik a töltés, a rétestészta tölteléke igen változatos, jellemző töltelékek:

- túrótöltelék
- máktöltelék
- almatöltelék
- meggytöltelék
- paprikás töltelék
- tökö-s-mákos töltelék
- tökö-s-túrós töltelék
- répás töltelék
- babos töltelék
- diós-szilvás töltelék
- tepertős parasztrétes
- káposztás töltelék
- túrós-barackos

Ebből a felsorolásból is látszik, hogy a tölteléknek csak a képzelet szabhat határt. Hiszen vannak még burgonyás, sonkás, tejfölös, stb. töltelékkel készülő rétesek is. Kizsírított tepsibe helyezük, és forró sütőben vagy kemencében ropogósra sütjük. Majd rövid idejű pihentetés után, ferdén, szeletekre vágjuk, tetejére porcukrot vagy vaníliás porcukrot szórunk. Így készülnek a hajszálvékony, ropogós tészták, - sós vagy édes töltelékkel-, melyet általában rombusz alakúra vágunk.



**31. ábra:** Rétes (Forrás: [www.otletkonyha.hu](http://www.otletkonyha.hu))

## Irodalomjegyzék

- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról. Magyar Közlöny- és Lapkiadó Kft.
- Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest 2004 (ISBN 9789638567437)
- Balázs Géza: Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Rt., 2004 (ISBN 9638567430)
- BESTILLO Pálinkaház BESTILLO Pálinkaház weblap. [bestillo.hu](http://bestillo.hu). (Hozzáférés: 2010. július 30.)
- Brilló Tibor (szerk.) - Pálinkatérkép, Kiadó: Stiefel Eurocart Kft. 2009 (ISBN 9789639623)
- Csizmadia A.- Kútvölgyi M.- Nyers Cs.: Gabonakonyha, Timp Kiadó, Bp., 2002.
- Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása (Debrecen, 1935).
- Európai Parlament és a Tanács 110/2008/EK rendelete (2008. január 15.): A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kizsereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról
- Farnadi Éva (szerk.)- Hagyományok, ízek, régiók Alföldi Nyomda, 2000 (ISBN 9632129539)
- Gergely Anikó: Magyar kóstoló – Gasztronómiai utazás, Vince Kiadó, Bp., 2000.
- Gönci Barackpálinka termékleírás. [fvm.gov.hu](http://fvm.gov.hu).
- Kecskeméti Barackpálinka termékleírás. [vfm.gov.hu](http://vfm.gov.hu).
- Kisbán Eszter: A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban (Népi Kultúra – Népi Társadalom, 1968).
- Koháry Erzsébet (szerk.) : Eleven örökség — Kenyér- és kásanövények a Kárpát-medencében, Agroinform Kiadó, Bp.
- Kövi Pál: Erdélyi lakoma, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1980 – a hivatkozásokban Erdélyi lakoma
- Magyar Néprajzi Lexikon
- Ortutay Gyula (szerk.): Magyar néprajzi lexikon V. (Szé–Zs). Budapest: Akadémiai. 1982. 344–345. o. ISBN 963-05-2443-0
- Rapaics Raymund: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története, Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Bp., 1934

- Szathmáry László: Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban. Magyar Elektronikus Könyvtár (Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 21–22. p. 2., No. 23–24. pp. 4–5.)
- Tóth Adrienn: Gönci Barackpálinka. [vinoport.hu](http://vinoport.hu),
- Tóth Adrienn: Kecskeméti Barackpálinka. [vinoport.hu](http://vinoport.hu),
- [www.csiramale.zxq.net](http://www.csiramale.zxq.net)
- [www.gundel.hu](http://www.gundel.hu)
- [www.soosteszta.hu](http://www.soosteszta.hu)



## 5. A NEMZETI ÉRTÉKTÁRBA BEJEGYZETT ÉTELEK ÉS ÉLELMISZEREK

### 5.1. Budapesti téliszalámi

Budapesten a XIX. század vége óta folyik szalámigyártás. A budapesti szalámigyártás legjelentősebb cégét a Herz család hozta létre és fejlesztette fel több generáción keresztül, szakmailag és gazdaságilag. A több mint 110 éve azonos technológiával és összetétellel gyártott Budapesti téliszalámpipenészbevonatát alkotó penészflóra olyan penészgombákból áll, amelyek életképességét nem korlátozza a füstölt felület, így a rudak felületén jól megtapadnak és szaporodnak, ami penész-starterkultúrákkal – azok füstérzékenysége miatt –nem érhető el.

#### Földrajzi eredet:

- Előállítása Budapesten, a Dunától számított 1 km-en belüli területen történik.

A földrajzi területről való származás nyomon követhetőségét megfelelő bizonylatolással biztosítani kell. Az előállítás helyszínéeként a gyártónak bármikor igazolnia kell tudni, hogy az előállítás, de legalább annak "az előállítás módja" részben külön feltüntetett műveletei - az alapanyagaprítástól a füstölésen keresztül a szárításig - Budapesten, a Dunától számított 1 km-es körzetben történtek.

#### Jellemzői:

- Egyenletesen darált és elkevert hús és szalonna szemcsékből álló homogénen fűszerezett füstölt húskészítmény.
- Felülete szürke nemes penésszel egyenletesen bevont.
- Ló vagy múbélbe töltött, egyenletes felületű, 40-85 mm átmérőjű.
- Vágás felületén piros-barna hús és fehéres zsírszalonna egyenletesen eloszlik.
- Kellemesen fűszeres illatú, az érett hús és nemespenész harmóniájába.
- Jól szeletelhető, nem széteső, egyenletes.

#### Alapanyagai:

- sertéshús (legalább egy éves, 150 kg-nál nehezebbherélt hím, vagy tenyésztésből kivont nőstény, csak színhús: comb, karaj, lapocka, tarja, dagadó, szűzpecsenye)
- sertésszalonna (mirigyektől mentes kemény hasa- és tokaszalonna)
- fűszerek (fehérbors, csemege paprika, szegfűbors, amelyek közül a szegfűbors illata dominál)
- étkezési só, nátrium-nitrit

A gyártáshoz csak bizonyos fajta sertések használhatóak:mangalica, cornwall, berkshire, nagyfehér húsertés, lapály, duroc,hampshire és pietrain fajták, illetve ezek keresztezéséből származó egyedek. Gyártás előtt a húst és szalonnát 7°C maghőmérsékletre le kell hűteni.

#### Előállítása:

- A hűtött alapanyagokat összekeverik, bélbe töltik.
- Maximum16°C-on, 12-20 napig bükkfával füstölik.
- Érlelő szárító helyiségben 2-3 hónapig érlelik.

## **5.2. Gönci kajszibarack**

A „Gönci kajszibarack” ( 19.ábra )Magyarország északi részén,a Hernád menti Hegyalja, a Szerencsi dombság és a Cserehát hegy- és domboldalain terem, 150-300 m tengerszint feletti magasságon. A tájegységen egyenletesen hideg tél van, az átlagosnál később tavaszodik, így kisebb veszélye a fagykároknak, melyek a virágokban illetve terméskezdeményekben is kárt tehetnek. Göncön és környékén nagyjából 200 hektáron természetnek kajszibarackot.Az átlag terméshozam hektáronként 70-80 mázsa. Ennek nagy részét konzervgyárakban dolgozzák fel vagy frissen kerül fogyasztásra, a termés gyengébb minőségű részéből pálinka készül.

A „kajszibarack” elnevezés 1667-ban jelenik meg először a korabeli írásokban. 1871-ben Gönc és környéke már híres a kajszibarackjáról.1880-ban a filoxéra elpusztítja a szőlős kerteket, ekkor ezekre a területekre is gyümölcsöt telepítenek. A kajszibarack 1890-ben még háztáji kertek gyümölcse, nagy mennyiség termesztése ezután indul meg.Gönci kajszibarack elnevezés 1950-60 között vált elterjedtté, 1976 óta elismert fajta. Az Európai Bizottság 2011. május 20-án bejegyezte az oltalom alatt álló eredet-megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába.

#### Földrajzi terület:

Borsod-Abaúj-Zemplén megye alábbi kistérségei: Abaúj-Hegyközi kistérség, Encsi kistérség, Szerencsi kistérség, Szikszói kistérség.

#### Gönci kajszibarack elnevezést használni a fenti területeken termelt következő fajták jogosultak:

Gönci magyar kajszibarack, Magyar kajszibarack C 235, Mandulakajszibarack, Bergeron, Ceglédi Pirooska, Ceglédi biborkajszibarack, Ceglédi arany, Ceglédi óriás, Pannónia.



**19. ábra** Gönci kajszibarack

(Forrás: [http://fuszereslelek.blog.hu/2012/05/29/a\\_gonci\\_kajszibarack](http://fuszereslelek.blog.hu/2012/05/29/a_gonci_kajszibarack))

Jellemzői fajtánként meghatározottak, hasonlóan, mint a „ Gönci magyar kajszibarack ” esetében:

- Alak : gömbölyű.
- Méret: középnagy, legkisebb átmérő 40 mm.
- Gyümölcshéj színe: élénk narancssárga, a napos oldalon élénkpiros.
- Hússzín, állomány: aranyárga, finomrostú, éretten lédús, puha.
- Íz, savtartalom: édes-savas, zamatos.

### **5.3. Hajdúsági torma**

A ma termesztett torma őseit valószínűleg már az ősmagyarok is gyűjtötték, és a Kárpát-medencébe is magukkal hozták. Termesztéséről feljegyzéseket a XVII. század óta találunk, a Hajdúságba a XIX. század elején kerülhetett. A hajdúsági termőtájalajtani, éghajlati sajátosságai és az különleges bakhátas termesztési mód, amit használnak eredményezte azok a tájfajtáknak a kialakulását, amelyeket ma Hajdúsági torma néven ismerünk ( 20. ábra) .A torma fogyasztott része a gyökértörzse, amit rizómának hívnak. A rizóma az előző évi szaporítást szolgáló talpgyökerek megvastagodásából fejlődik ki, ültetéstől felszedésig kb. 180 nap alatt.

Az úgynevezett bakhátas termesztési technológia Debrecen környéki specialitás. Jellemzője, hogy a dugványokat bakhátakban függőleges helyzetben rakják, így a rizómák egyenesek lesznek. A technológia közel 100 évig fejlődött. Arra törekedtek, hogy a sok kézimunkát gépesítsék. A helybeli kovácsok egyedileg készítettek bakhát készítő és terméskiszedő ekéket.



**20. ábra**A hajdúsági torma

Forrás: <http://www.magro.hu/agrarhirek>

#### Eredetvédett földrajzi terület:

Hajdú-Bihar megye jól körülhatárolható, területileg összefüggő tájegysége. (Debrecen-Haláp, Debrecen-Bánk, Létavértes, Újléta, Kokad, Álmosd, Bagamér, Vámospércs, Hosszúpályi, Monostorpályi, Nyírábrány, Nyíracsad, Nyírmártonfalva, Nyíradony)

#### Jellemzői:

- Rizómája egyenes, hengeres, külseje világosbarna, húsa csontfehér.
- Íze sohasem fás, alacsony a torma csípősségét okozó allil-izotiocianát tartalma így zamata kellemesen csípős.

#### **5.4. Magyar szürkemarha hús**

A középkorban nagyterületű legelőkön, szabadban tartott gulyákban tenyésztették az állatokat. A mezővárosok kialakulásában döntő szerepe volt a szarvasmarhatartásnak. A magyar szürkemarha hazánk őshonos fajtája (21. ábra). A XIII.-XVIII. század idején Közép-Európa legjobb hústermelő állata volt. Hosszú időn keresztül fontos szerepet öltött be a magyar gazdaságban. Több száz kilométerre lábon hajtva, kitűnő ízletes húst szolgáltatva, megalapozta Magyarország hírnevét a kiváló hizó marhát igénylő országok körében. A marhatartás fénykora az 1800-as években volt. Ezt követően intenzív takarmányozású, jobb húsformájú és jól tejelő szarvasmarhafajták jelentek meg. Ezután ezeknek a fajtáknak a tenyésztése került előtérbe, így a szürkemarha állomány csökkenésnek indult. Az első világháború utáni években, az 1929-től kezdődő gazdasági válság ismét növelte a külterjes, igénytelen marha iránti igényt, így ebben az időben ismét fellendült a szürkemarha

tenyésztése. 1945. után szinte teljesen megszűnt a fajta iránti kereslet. Az utóbbi tíz évben ismét előtérbe került a természetes módon, hagyományosan tartott állatok húsa iránti érdeklődés, ezért megint fellendült a szürkemarha tartása.



**21. ábra** Magyarszürkemarha  
(Forrás:<http://genmegorzes.hu>)

A magyar kormány 2008 őszén kezdeményezte az Európai Bizottságnál a „magyar szürkemarha hús” oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként (**OFJ**) történő nyilvántartásba vételét, amely a 2011. december 9-i 1300/2011/EU bizottság végrehajtási rendelettel megvalósult.

#### Leírása:

A „Magyar szürkemarha hús” elnevezés kizárólag a Magyarországon, extrém-extenzív viszonyok között tartott, bizonyítottan a Magyar szürke szarvasmarha fajtából származó, fajtaazonos és fajtatiszta egyedekből nyert hús vonatkozásában használható.

#### Jellemzése:

- Rendkívül szívósfajta. Akár hónapokig élél a szikes puszták legelőinek füvein rideg tartásban. Teleltetése fűtött istálló helyet karámban megoldható.
- Teljesen ellenálló a nyugati szarvasmarhák betegségeivel – gümőkór, szivacsos agyvelőgyulladás – szemben.
- Húsának színe élénk-sötétvörös, sötétebb tónusú a többi marhahúsnál.
- Húsa finom rostú, igen ízletes, vadhúsokéhoz hasonló.
- Minimális mennyiségű izmon belüli faggyút tartalmaz (~1,2%).

- Zsírsav összetétele a humántáplálkozás szempontjából – az extenzív takarmányozásnak köszönhetően a legkedvezőbb.

### **5.5. Szegedi szalámi vagy Szegedi téliszalámi**

Az Alföld időjárása meleg, napsütéses, így kedvez a gabona és takarmány termesztésének. A takarmány kellemes alapot adott a háztáji gazdaságokban a sertéshízlalásnak. Így ezen a területen megjelent a húsfeldolgozás, illetve a húsalapú termékek, közöttük a szalámi gyártása. Szegeden elsőként Rolando Péter gyártott szalámit még 1841-ben. Pick Márk 1869-ben alapította meg cégét, amely fokozatos fejlesztés eredményeként 1885-ben megkezdte a nagyüzemi szalámi gyártást. A szalámi gyártásához öreg, érett sertésekből származó húsokat használtak. Csontozás előtt a félsertéseket pihentették, majd az íntalanított húsokat szikkasztották, aprították és fűszerezték. A bélbetöltés után füstölték és az érlelés során alakult ki a felületen a nemespenész réteg. A Tisza partján az érlelő tornyokban nagyon kedvező volt a klíma a penész kialakulásához. Kezdetben csak télen végeztek szalámigyártást, innen származik a „téliszalámi” elnevezés.

#### A termék leírása:

- Egyenletesen darált és elkevert hús és szalonna szemcsékből állóhomogénen fűszerezett füstölt húskészítmény.
- Természetes vagy műbélbe töltött, felülete szürke nemes penészelegyenletesen bevont, enyhén ráncos
- Vágás felületén piros-barna hús és fehéres zsírszalonna egyenletesen eloszlik.
- Tömör, rugalmas, nem túl kemény, jól szeletelhető.

#### Földrajzi eredet:

Szeged közigazgatási területén gyártott húsipari termék, melynek alapanyagául kizárólag Szeged vonzáskörzetéhez tartozó alföldi régiókból származó sertés szolgálhat.

#### Alapanyagai:

- sertéshús (legalább egy éves, 150 kg-nál nehezebb herélt hím, vagy tenyésztésből kivont nőstény, szalámi sertés melyet a megjelölt területen neveltek)
- sertésszalonna (mirigyektől mentes kemény hasa- és tokaszalonna)
- fűszerek (fehérbors, csemege paprika, szegfűbors)
- étkezési só, nátrium-nitrit

A fűszerek között a csemege paprika csak ízesítésre szolgál, színe a metszéslepon nem jelenik meg.

A gyártás főbb lépései:

- A hűtött alapanyagokat összekeverik, bélbe töltik
- 10-12°C-on, 12-14 napig füstölik
- Maximum 18 °C-on klimatikus körülmények között, érlelik, ahol legalább 10-féle Penicillin fajtából álló penész fajta van.

### 5.6. Szentesi paprika

Szentes a Dél-Alföldön fekszik, ahol az időjárás, különösen a magas napsütéses órák száma kedvező feltételeket teremt a minőségi paprika termesztésének. Az ebben a térségben termesztett paprika íze, zamata kiváló, vitaminanyagai kimagasló értéket képviselnek. A körzetben az öntözéses paprikatermesztése a XIX. század második felében honosodott meg, amikor bolgárkertészek telepedtek le a térségben.

A szentesi paprika 2014. februárban oltalom alatt álló földrajzi jelzést kapott az Európai Bizottságtól.

Földrajzi terület meghatározás:

Derekegyháza, Fábiansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytóke, Szegvár , Szentes.



**21.ábra** Fehér tölténivaló paprika

forrás: <http://zki.hu/paprikak/carm>

Oltalom alá eső fajták:

➤ Fehér töltenivaló paprika:

Bőre kisimult, csúszós, roppanva töri, begyűrt tompa végű, vastag húsú. Alakja kúpos, hossza 60-120 mm, húsvastagsága 4-7 mm. Állaga tömör, intenzív paprika illatú, zamatos, csípmentes. Vitaminokban, ásványi anyagokban gazdag.

➤ Hegyes erős paprika

Felülete fényes, sima vagy enyhén hullámos, formája hosszú, hegyes. Színe világos-, közép- vagy sötétzöld, hossza 150-250 mm, húsvastagsága 3-4 mm, állaga tömör, héja vékony. Intenzív paprika illatú, csípős kellemes zamatos és íz hatású. Magas C-vitamin tartalmú.

➤ Kápia paprika

Alakja kúpos, felülete fényes, színe éretten sötétpiros. Hossza 60-120 mm, húsvastagsága 4-7 mm, állaga tömör. Intenzív édes ízű, örölt paprika illatú, csípmentes.

➤ Paradicsom alakú paprika

Lapított gömb alakú, felülete fényes, éretten mély-piros. Átmérője 60-120 mm, hossza 40-60 mm, húsvastagsága 5-7 mm, állaga tömör, intenzív paprika illatú, csípmentes.

## 5.7. A molnárkalács borsodnádasi hagyománya

A paraszti hagyománynak fontos eledele volt a molnárkalács, ami a nevével ellentétben egy ostya. A molnárkalács sütése Európában számos területen elterjedt egyházi eredetű hagyomány, Magyarországon a XVI. századtól ismerjük a legrégebbi molnárkalács sütővasat. Sütése hazánkban leginkább az alábbi területeken vált szokássá: Nógrád megye, (pl. Zabar), Heves megye, Mátraalja és a Bükk hegység környéke (pl. Eger, Gyöngyös, Gyöngyössolymos, Mikcőfalva). Borsod-Abaúj-Zemplén megye, a Heves-Borsodi-dombság (pl. Borsodnádasi), Bükkalja egyes települései (pl. Mezőkövesd és környéke), Borsod-medence (pl. Ózd és környéke).

A hagyomány felvirágzása Borsodnádasi a helyi lemezgyár fellendüléséhez kapcsolódik, az 1860-as évek közepétől. A helyiek a mindennapok mellett elsősorban nagybőjt, húsvét, karácsony ünnepein és a fonóházban, lakodalmak során készítették. A hagyomány családokon belül öröklődött, egészen napjainkig. A süteményt kerek tányérú,



ollószerűen szétnyitható sütővassal készítik. A lemezgyár megalapításáig inkább a gazdagabb házakban volt sütő. A lemezgyár létrejötte után a falu lakói hozzájutottak a vasak készítéséhez szükséges alapanyaghoz és szakértelemhez. A sok száz borsodnadasdisütővas között nincs két egyforma, mindegyik egyedi díszítésű.



**22.ábra** Molnárkalács

forrás: <http://www.borsodnadasd.hu>

A sütemény azért vált különösen népszerűvé, mert bár elkészítése hosszadalmas, alapanyagai egyszerűek, a paraszti háztartásban megtalálhatóak és az elkészített kalács sokáig elállt. A modern életforma elterjedésével az ezredfordulóra már csak az idősebb generáció őrizte a hagyományt. Sokan azonban felismerték a hagyomány közösség formáló erejét. Felvételét Szellemi Kulturális Örökség jegyzékébe a következőkkel indokolták.

„A molnárkalács sütővas készítés és ostyasütés hagyományának megőrzése, továbbfejlesztése egy jelentős munkanélküliséggel, szociális, gazdasági nehézségekkel küzdő térségben a közösség összetartozásának, megmaradásának fontos eszköze. A múlt értékeinek jelenkorban történő ápolása lehetőséget biztosít a település jövőjének megformálására. Borsodnadasdon a molnárkalács sütés, sütővas készítés számottevő néprajzi, idegenforgalmi, gazdasági jelentőséggel, lehetőséggel bír. Különösen figyelemreméltó a településen és környékén előforduló egyedi mintázatú sütővasak nagyszáma, melyre az ország más területén nem találunk példát.”

A bejegyzés ennek alapján történt meg.

A molnárkalács ( 22. ábra) leírása:

Korong alakú sült tészta, átmérője 14-17 cm, magassága 1-5 mm, tömege 25 g, felületén az alkalmazott ostyasütőforma rajzolatával díszített. Állaga ropogós, illata semleges, íze kissé édes.

### Alapanyagai, elkészítése:

Fél kilónyi lisztbe 1-2 evőkanál zsírt, 2 dl tejfölt és kb. fél liter cukros vagy mézes tejet kevernek simára, hogy lágy legyen a tészta. Az alaptésztát sokféle képen ízesítik, sajttal, fahéjjal, mákkal, dióval.

### **5.8. A kürtös kalács**

A kürtös kalács (23.ábra) leírása a következőt tartalmazza: „szabad parázon, speciális formára egy 7-8cm átmérőjű, csonka kúp alakú fadorongra 25-30cm hosszan feltekert megsütött, üreges, csonka kúp alakú kalács. A vaníliás illatú, finom kelt tészta a karamelles-pörkölt diótól különösen kellemes ízű. Állománya foszlós, külső cukros-diós része ropogós. Felülete a karamellizálódott cukortól fényes, egyenetlen, durvára darabolt, pörkölt dióval díszített. Csíkokra szedhető, friss fogyasztásra készíthető termék. Különlegességét alakja, a kelt tésztától eltérő sütésmódja, a tészta vékonysága, kellemes íze adja.”

A kürtös kalács sütése először Székelyföldön honosodott meg. Kezdetben még nem édesítették a tésztáját. A XVIII. század végére azután az egész magyar nyelvterületen elterjedt.



**23.ábra** Kürtös kalács

forrás: <http://impressmagazin.hu/elso-kurtoskalacs-fesztival-a-varoshaza-parkban-2>

### Ma a következő recept alapján készítik:

Finom kalácstésztát gyúrnak, liszt, cukor, zsiradék, tej, tojás és futatott élesztő felhasználásával. Kelesztés után kisodorják, majd csíkokra vágják. Ezután tekerik a sütőfára,

cukorba forgatják és parázs felett sütik. A sütés befejezése előtt kevéssel ízesítik vaníliával, dióval.

A Magyar Értéktárba 2015. februárjában a következő indoklással került bejegyzésre: „A kürtöskalács Magyarország múltjával bizonyítottan is összefonódó sütemény, amely már csaknem 260 éve elválaszthatatlan részét képezi országunk értékeinek. HÍR védjeggyel rendelkező különleges termék, mely előállítási és készítési módjában egyedülálló, múltbéli és mai felhasználási módját tekintve kiemelkedő termék.”

### 5.9. Piros Arany és Erős Pista

A Piros Arany és az Erős Pista (24. ábra) is paprikából készült krémes fűszer készítmény. 2015. januárjában kerültek felvételre a Magyar Értéktárba. Felvételüket az indokolta, hogy a fűszerkészítmények a magyar ételek jellegzetes fűszeréből, a paprikából készülnek és használatuk elterjed közel ötven éve a magyar konyhákban.

A Piros Arany kiváló minőségű paprikából készül, mely a nyers paprika ízét és színét tartósan megőrzi, így maradéktalanul alkalmas ételeink fűszerezésére.

Összetevői: nyers fűszer- és pritaminpaprika (87%), étkezési só (átlag 11,5%), módosított kukorica-keményítő, sűrítőanyag (xantán gumi), étkezési sav (citromsav), tartósítószer (Kálium-szorbát). A csípős Piros Arany a pritaminpaprika mellett erős fűszerpaprikát is tartalmaz.



24. ábra Erős Pista és Piros Arany

Az Erős Pista különlegessége, hogy durvára darált paprikát tartalmaz, kizárólag erős paprikából készül.

Összetevői: nyers erős fűszerpaprika darálmány (87%), étkezési só (átlag 11,5%), sűrítőanyag (xantán gumi), étkezési sav (citromsav), tartósítószer (Kálium-szorbát).

### 5.10. Szatmári szilvalekvár

Szatmár-Beregben évszázadok óta terem a nép körében ”nemtudom ” szilvának nevezett speciális fajta. A magas talajvízállás, a talaj agyagos szerkezete miatt a szántóföldi növények termesztése ezen a területen bizonytalan, ugyanakkor optimális a gyümölcstermesztésre. A házi kertek elképzelhetetlenek szilvafa nélkül. Az itt termő fajta szeptember elején érik, apró szemű, gömbölyű alakú, hamvas, nem magvaváló, húsa világossárga, nagyon édes, aromás, telt ízű. Nem permetezik, nem használnak műtrágyát. Saját magjáról, tősarjról szaporodik, nem szükséges mesterségesen szaporítani. A szilvából aszalt gyümölcsöt készítenek, pálinkát főznek és nem utolsó sorban több évszázados hagyománya van a lekvár főzésnek.

#### A lekvár készítése:

Az átválogatott, megmosott szilvát üstben először előfőzik. A főzés során a szilvát állandóan keverni kell, hogy le ne égjen. A szilvát addig főzik, amíg a magja ki nem válik és a héja össze nem sodródik. A szétfőtt szilvát *penyőnek* nevezik. A penyőszűrőn átpasszírozzák. Az áttörés során csak a mag maradt a szűrőben. A szűrőn áttört, átdörzsölt levet *ciberének* hívják. A ciberét ezután ismét főzik, ez a folyamat az öregítés, amikor addig főzik, amíg teljesen be nem sűrűsödik. Ez gyakran 8-10 órát is igénybe vesz. A 25.ábrán a lekvárt főzés közben láthatjuk.



**25.ábra** Szilvalekvár főzése(forrás:<http://www.maszol.ro>)

### A lekvár jellemzői:

Az így készült lekvár különlegesen ízletes. Színe sötét, csaknem fekete, keményre főzött, de még kenhető, paszta-szerű állományú. Hozzáadott cukrot nem tartalmaz. Illata kellemes, íze zamatos, a gyümölcsfajtára jellemző, intenzív. Szárazanyag-tartalma 60-61%, így évekig eltartható. Sokféleképpen fogyasztható, kenyérrre kenve, süteményekben és tésztafélékben tölteléknek.

Tekintettel a szatmári szilvalekvár egyedi tulajdonságaira, a lekvár főzés több évszázados hagyományára a térségben a szatmári szilvalekvár 2015. januárban bejegyzésre került a Magyar Értéktárba.

### **5.11. Bajai halászlé**

A magyar néprajzi hagyományok szerint a halászlé hosszú lére eresztett halpaprikás. A halászlé magyaros ételeink közé tartozik, melynek fő alapanyagai a hal, elsősorban ponty, hagyma és az őrölt fűszerpaprika. Halászlé főzéséről írásos emlékeink a XIX. századtól vannak. Akkori receptek kerültek feljegyzésre illetve lejegyezték, hogy 1855-ben hallal ünnepelte meg a bajai halász céh, hogy a magyar szent koronát szállító gőzhajó elhaladt Baja mellett.

Baja Duna menti vízi város így évszázados hagyománya van halételek készítésének, közöttük a halászlé főzésének is. A XIX. században a halászcéh szokása szerint Szent Péter és Pál napján halászbúcsút tartotta, ahol az ételek között szerepelt a halászlé. Így az étel, amit kezdetben csak a halászok főztek, később megjelent a polgári konyhákban és az éttermekben is.

A halászlé főzés hagyományát a mai napig megőrizték a városban. Ezt szolgálja a minden évben megrendezésre kerülő Bajai Halfőző Fesztivál is. A fesztivál Baja történetéhez kapcsolódva jött létre. A várossá nyilvánítás 300. évfordulóját kívánták megünnepelni azzal, hogy 300 bográcsban főznek halat, vagyis halászlévet a főtéren.

A halászlé készítésének különböző hagyományai alakultak ki az országunk vízparti térségeiben. A bajai halászlé leginkább abban tér el a más területeken készítettől, hogy a levét tésztával fogyasztják, és külön kerül tálalásra a hal húsa.

A bajai halászlé receptje a *Bajai halászlé kódexe* alapján:

Hozzávalók 4 főre: 2 kg ponty, 2 közepes fej hagyma, piros paprika, só, 3-4 cseresznye paprika, 20 dkg gyufatészta.

Elkészítése:Főzés néhány órával a megtisztított, darabolt, beirdalt halat besózzák. A halfejet kettévágják. A halszeleteket az apróra vágott hagymával együtt belehelyezik a bográcsba. Ezek után felöntik megfelelő mennyiségű vízzel. Erős tűzön felforralják, és a habzás után hozzátesszük a törött paprikát és a cseresznye paprikát. A forrástól számítva 35-40 perc múlva készre fő. Ha szükséges a főzés végén utána sózzák. A külön főzött gyufatésztával tálalják. Tekintettel a bajai halászlé főzésének évszázados hagyományára, melyet ma is gondosan ápolnak 2015. januárban a bajai halászlé bejegyzésre került a Magyar Értéktárba.

#### **5.12. Felhasznált források**

1. [www.hungarikum.hu](http://www.hungarikum.hu)
2. <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>
3. <http://www.magro.hu/agrarhirek>
4. <http://www.agr.unideb.hu/animaldb/marha/f8.htm>
5. <http://genmegorzes.hu>
6. <http://nagyfatal.hu/gasztrokultura/a-magyar-szurke-marha>
7. <http://hungarikumoknapja.hu/tag/magyar-ertektar/>
8. <http://www.pekrend.hu>
9. [http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/5f/20000/Szegedi%20szalami\\_termeklei\\_ras\\_2006\\_szept\\_6.pdf](http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/5f/20000/Szegedi%20szalami_termeklei_ras_2006_szept_6.pdf)
10. <http://www.boon.hu/a-szellemi-orokseg-resze/2083520>
11. [http://www.tarpa.eu/home/Cikk.php?allink\\_id=19&tura\\_id=147](http://www.tarpa.eu/home/Cikk.php?allink_id=19&tura_id=147)
12. [www.bajavaros.hu](http://www.bajavaros.hu)
13. <http://nagyikonyhatitkai.lapunk.hu>

#### **5.13. Ellenőrző kérdések**

1. Mely szalámifélék kerültek felvételre a Nemzeti Értéktárba?
2. Jellemezze a makói hagymát!
3. Milyen tartással nevelik a magyar szürkemarkarhát?

## 6. A NEMZETI ÉRTÉKTÁRBA BEJEGYZETT ITALOK

### 6.1. A fröccs

A legenda szerint a fröccs elnevezés Vörösmarty Mihálytól származik. Fáy András 1842. október 5-én a főti pincéjébe hívta szüretre barátait, közöttük Vörösmarty Mihályt és Jedlik Ányost. Jedlik Ányos a találkozóra magával vitte az általa készítette első szódásüvegetés a bor erősséget enyhítendő azt szódával hígították. Így készült el az első fröccs. A szóda elterjedésével gyorsan népszerűvé vált. Ásványi sók nélkül nem kellett tartani attól, hogy egy esetleges mellékíz megzavarja a bor élvezetét. Így a mai napig, a minőségi fröccsöt nem ásványvízzel, hanem jól behűtött, csípős szódával készítik. 2013-ban jegyezték be a Magyar Értéktárba.

#### Termék leírás:

A fröccs, szőlőbor és szikvíz (szódavíz) változó arányú, közvetlenül a fogyasztás előtt készített keveréke. A fröccsfajták száma az ötvenhez közelít. Készülhet fehér, rosé vagy vörös borból. A fröccs csakis szőlőbor és szikvíz párosítására érvényes.

#### Legnépszerűbb fröccs fajták:

- Kisfröccs: 1 dl bor és 1 dl szóda
- Nagyfröccs: 2 dl bor és 1 dl szóda
- Hosszúlépés: 1 dl bor és 2 dl szóda
- Házmester: 3 dl bor 2 dl szóda
- Sóherfröccs: 1 dl bor 9 dl szóda

### 6.2. Bejegyzett borok, borvidékek

A Magyar Értéktárban 35 borvidék került eddig bejegyzésre. A borvidékeket a 26. ábrán láthatjuk. A teljesség igénye nélkül a következőkben áttekintést adunk a borvidékek jellegzetes borairól.

#### *6.2.1. Csongrádi borvidék*

A borvidéken a szőlőtermesztés kezdeteinek első írásos emléke a Garamszentbenedeki Apátság 1075-ben kelt alapítólevelében található. Az alapítólevelet I. Géza király állította ki.

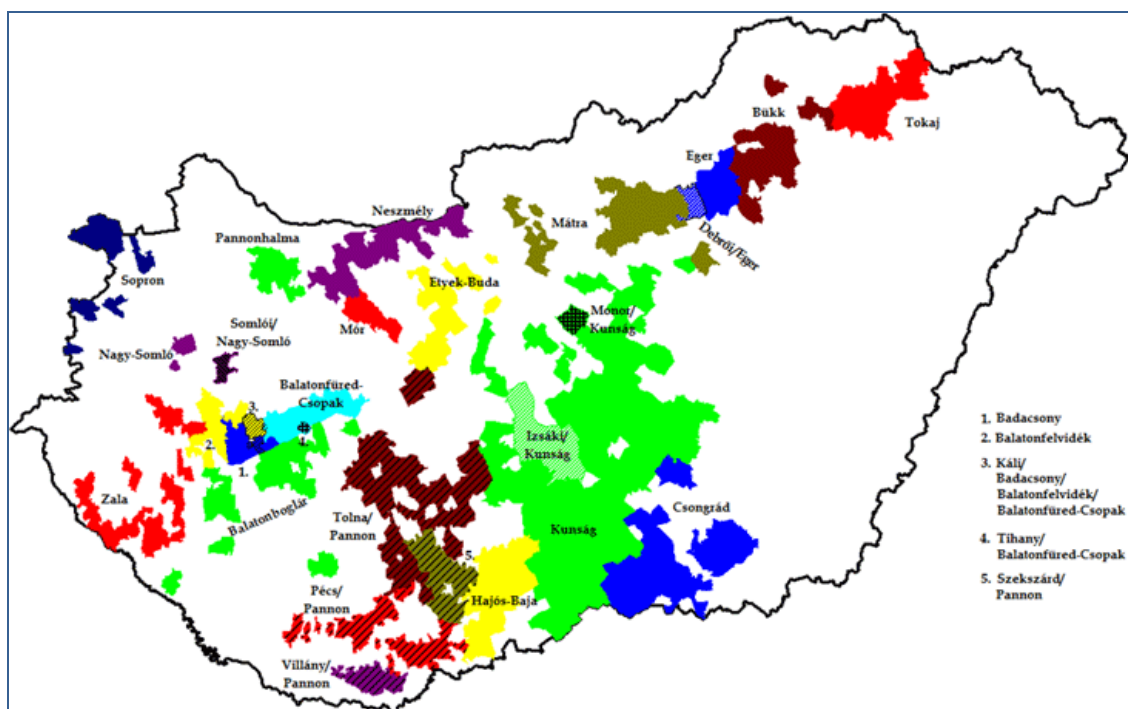


A mai tudásunk szerint benne történik először hivatalos okiratban említés szőlőskertekről az apátságnak adott földek és jogok leírásában.

A borvidék klímája száraz, szélsőséges, sok a napsütés. Közel 40 fajta szőlőfajta termesztése folyik. Jellemzően asztali borokat készítenek.

A legjellemzőbb vörösborfajták a kékfrankos, cabernet, zweigelt, kadarka.

Legjellemzőbb fehérbor fajták a rajnai rizling, olaszrizling, ottonel muskotály, chardonnay és a kövidinka.



**26. ábra** Borvidékek

forrás: [http://bor.hu/orszagos\\_OEM\\_terkep](http://bor.hu/orszagos_OEM_terkep)

### 6.2.2. Soproni borvidék

A soproni borvidék az ország egyik legősibb bortermő vidéke. Szőlőmag-leletek bizonyítják, hogy itt már a kelták is foglalkoztak szőlőműveléssel. A szőlőművelés e tájon töretlenül folyik azóta is. Szinte mindenkinek volt szőlője és pincéje, és itt minden gazda saját borkimérési joggal rendelkezett.

A vidék klímája kiegyenlített, enyhén kontinentális, országos viszonylatban hűvös, csapadékos. Jellemzőbb a vörösbor, a terület háromnegyed részén vörösborszőlőterem: Kékfrankos, Zweigelt, Cabernet Sauvignon. Fehér borszőlő fajtái a Zöld veltelini, Chardonnay, Olaszrizling.



A vörösborok savhangsúlyosak, tanninban nem különösebben gazdagok, alkoholtartalmuk alacsonyabb az átlagnál. Fehérborai gyakran kemények, szárazak, illatban, és gyümölcsös zamatokbangazdagok.

### 6.2.3. Pannonhalmai borvidék

Az első bencések 996-ban jöttek Magyarországra és a Pannónia nevű kis falu felett emelkedő - Szent Márton hegynek nevezett - dombon telepedtek le és építettek kolostort. A pannonhalmi volt a benedek-rendiek első és mind a mai napig a legnevezetesebb kolostora. A rend papjai a szószekről is hirdették a szőlőtermesztés fontosságát, mikéntjét.

A vidék klímája kiegyenlített, mérsékelt kontinentális. Országos viszonylatban közepes fény, hő mennyiség és jó csapadékeloszlás jellemzi.

Hagyományosan fehérbort termelő terület, legjellemzőbb fajtái a Olaszrizling, Rizlingszilváni, Chardonnay Ezerfűrt, Tramini. A fehérborok kiemelkedő minőségűek, illat- és zamatanyagbangazdagok, határozott tájjelleggel bírnak. Vörösborai a Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir.

### 6.2.4. Móri borvidék

A Móri borvidék Magyarország borvidéki közül méretében az egyik legkisebb, de a híresebb borvidékek közé tartozik. Múltja a történelmi időkbe tekint vissza. Évszázadokon át a szőlő műveléséhez és a borkészítéshez igazodott az itt élő emberek természetes életritmusa, és ehhez kapcsolódott számos ünnep, társadalmi esemény és kulturális hagyomány is. Minden év szeptemberében megrendezésre kerülnek a hagyományőrző Bornapok.

A vidék klímája jellemző közepesen hűvös és viszonylag csapadékos. Jellemzően fehér bort termelő terület. jellemző fajtái:

- *Ezerjő*: neutrális illatú, erős savasságát kompenzálja testessége, elegáns bor.
- *Chardonnay*: finom illatú, tüzes, testes bor.
- *Rizlingszilváni*: finom illat, jó savak jellemzik.
- *Tramini*: intenzív illatú és ízű - esetenként lágy.
- *Leányka*: illatos, könnyed, elegáns bor.

#### 6.2.5. *Ászár-Neszmélyi borvidék*

A borvidék nemrégiben nyerte el, illetve kapta vissza a borvidéki rangot. A Dunára néző neszmélyi szőlőhegyeken termő borról Széchenyi István is írt dicsérő szavakat, és sokan kedvelték az itteni bor kellemesen savanykás ízét. Az Esterházy család Csákvári Uradalmának híres ászári mintaszőlészete és pincészete is hozzájárult ahhoz, hogy a vidék a XIX. század második felében nemzetközi ismertségre tegyen szert.

A terület klímája kiegyenlített, mérsékelt nedves, hűvös, az éves hőingadozás nem túl nagy. Az átlagosnál kevesebb a napsütés. Jellemző fajtái a Chardonnay, a Rizlingszilváni, a Zöld veltelini, az Olaszrizling, az Ezerjő, és a Czerszegi fűszeres.

Borai jellemzően könnyű, savban gazdag, üde, gyümölcsös ízű fehérborok. Általános az acéltartályban történő hűtött erjesztés és a szintén tartályos, rövid ideig történő érlelés.

#### 6.2.6. *Etyek-Budai borvidék*

Az Etyeki- Budai borvidék a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei és a Budai hegységig húzódik. A területen túlsúlyban van a fehérszőlő termesztése. Az Árpád-házi királyok alatt már virágzott itt a szőlőtermesztés. A 19. század végétől a Törley-család híres pezsgőikhez szükséges fehérborokat itt termelték.

Klímája az átlagosnál alacsonyabb hőmérsékletű, a csapadék átlagos mennyiségű, jellemző az erősebb légmozgás a területen. Fehérbor szőlői az Olaszrizling, a Chardonnay, a Zöld veltelini, a Szürkebarát, a Sauvignon Blanc és a Rizlingszilváni. Vörösbor szőlői a Pinot Noir, a Merlot és a Cabernet Sauvignon. A borok többsége nem túl testes, reduktív, száraz bor. Sok közöttük a pezsgő alapbor.

#### 6.2.7. *Balatonboglári borvidék*

Balaton déli partján elsősorban fehérbor termelése folyik, de vörösbort is készítenek. Az utóbbi időben a hazaiak legjobbjaként tartják számon az itt készített pezsgőket.

A domboldalak szőlőire kedvezően hat a tó közelsége, mely sekélyebb itt, mint az északi parton, így viszonylag gyorsan felmelegszik, s ez kedvező mikroklímát teremt, mely enyhe, bizonyos években kifejezetten meleg.

Jellemző vörös borai a Merlot és a Kékfrankos. Fehér borszőlő fajtái a Királylányka, Chardonnay, Zöld veltelini. Vörösborai bársonyosan finomak, fehérborai gyümölcsillatúak, aromákban gazdagok, lágyan savasak, elegánsak.

#### *6.2.8. Balaton-felvidéki borvidék*

Az 1300-as évek elején a Veszprémi püspökség hozott létre kiterjedt szőlőbirtokokat ezen a vidéken. A következő századokban a királyi, főúri és kismemesi birtokok, szőlőskertek borai nagy hírnévre tettek szert, és már a középkorban délnémet területekre, az Alpokon túlra is szállították őket. A legnagyobb szőlőbirtokai az Esterházy családnak voltak. A borvidék 1990-ben vált önállóvá, mai nevét pedig 1999-ben kapta.

A terület klímája szubmediterrán jellegű, a védett déli lejtőkön jó minőségű szőlő terem. Legnagyobb termőterülete és legrégebb hagyománya az Olaszrizlingnek van. Ezt a Chardonnay és a Szürkebarát követi. Rizlingszilváni, Tramini, Zöld veltelini szintén nagy mennyiségben terem.

Borai jellemzően magasabb savtartalmúak, karakteres ízűk és aromájúak, élvezetesek. A vörös borok közül a Pinot noir a jellemző.

#### *6.2.9. Balatonfüred-Csopaki borvidék*

Magyarország egyik kiemelkedőbb minőségi borvidéke, ahol a szőlő- és bortermelés mintegy kétezer éves múltra tekint vissza, és ahol a szőlőművelés első írásos emlékei egyben a magyar szőlőművelés kezdeteiről is információt adnak. A borvidék a Balaton észak-keleti részén, a tóval párhuzamosan húzódó hegyvonulat lankáin, a hegyek által körülvevett völgyek, medencék oldalain terül el. A balatonfüredi térség jelentősége akkor kezdett nőni, amikor 1211-ben a Tihanyi Apátság tulajdona lett. A papoknak, szerzeteseknek köszönhetően a szőlőművelés és a borászat színvonala évtizedekkel megelőzte más tájak fejlődését.

A borvidékkét különböző bortermelő tájra oszlik. A balatonfüredi borok testesebbek, tüzesebbek, alkoholszintjük magasabb, míg a csopaki borok tartózkodóbbak, könnyedebbek, illat- és zamatgazdagabbak.

A térség klímája szélsőségektől mentes, kedvező. Jellemzően fehérbor termelő vidék. Legjellemzőbb fajtái a Olaszrizling, mely esztétikailag is kellemes, zöldesfehér, rezedára emlékeztető illat fűszeres ízekkel, testes bor. A Rizlingszilváni kellemes, intenzív illatú, lágy, zamat gazdag. A Furmint finom illatú, savban gazdag, nagy cukortartalmú.

### 6.2.10. Badacsonyi borvidék

A területen már a római korban is termesztettek szőlőt. A borvidék klímája kiegyenlített, szubmediterrán jellegű, sok napsütéssel. Az itt termesztett szőlőből készült bor különleges zamatát nem csak a klímának köszönheti, hanem a talaj lávakőzet tartalmának is, és a Balaton vízfelülete által visszavert napsugaraknak. Ezen a környéken leginkább a fehér borok a jellemzők. Legjellemzőbb fajtái:

- Olaszrizling: lágy, savai tompák, keserű mandulára emlékeztető zamatú. Jó évjáratban aszú is készül belőle.
- Szürkebarát: zamatos, tüzes, harmonikusan gömbölyű, magasalkoholtartalmú.
- Kéknyelű: "úri szőlő" - jó minőségű, de keveset terem, diszkrét, fűszeres bukéjú.
- Ottonel muskotály: finom muskotályillat jellemzi, tüzes, savszegény.

### 6.2.11. Somlói borvidék

A legkisebb, de egyik leghíresebb borvidékünk egy alvó vulkán köré települt. A vidéken a rómaiak korában indult meg a szőlőtermesztés és a borkészítés. A hajdani egyházi birtokokon aszúborokat is készítettek, mivel a napsütéses hegyoldalon gyakran aszúsodnak, betöppednek a szőlőszemek. A borvidék egyik vezető bora a Furmint, amit IV. Béla idejében honosítottak meg. A Habsburgok kedvelt itala volt a Somlói, a Nászéjszakák bora, mivel abban a hitben fogyasztották, hogy aki a nászéjszakája előtt iszik belőle, fiút fog nemzeni. Ebben az időben a Somlói Borvidék hírneve vetekedett a Tokajiéval. Mára a régi, különleges fajtákat felváltotta a kevésbé minőségi, ámde bőven termő szőlőfajták.

A Balaton hőmérséklet kiegyenlítő hatása itt már alig érvényesül, a nyár mérsékeltlen meleg, a telek viszonylag enyhék, összességében mérsékelt kontinentális.

Tipikusan fehérbor termelő terület. A legelterjedtebb fajta az olaszrizling, emellett jellemző somlói fajták a juhfark, furmint, hárslevelű, tramini. Az itt termelt borok jellemzően nagy alkohol tartalmúak, robosztusak, savasak. Tipikus az óbor, mely többéves fahordós érlelés után éri el karakterét.

### 6.2.12. Pécsi borvidék

A borvidék klímája szubmediterrán jellegű, hazánk legmelegebb, leghosszabb tenyészidejű borvidéke. A kedvező időjárás miatt már 2000 éve foglalkoznak a környéken bortermeléssel. A borvidék kereskedelmi központja már az ókorban is Pécs (Sopiana) volt. A nagy

hagyományokkal rendelkező pécsi pezsgőgyártás alapborait a XIX. századtól a mai napig ez a vidék termeli.

Fehérbor szőlők közül leginkább a Chardonnay, a Círfandli, az Olaszrizling, és Sauvignon Blanc jellemző. Kékszőlő fajtái a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc, a Merlot és a Kékfrankos.

Az itt készített borok jellemzően lágyak, teltek, sokszor mediterrán jelleget öltenek. Visszafogott illatúak és ízvilágúak, magas alkoholtartalommal.

#### *6.2.13. Szekszárdi borvidék*

A szekszárdi Magyarország egyik történelmi borvidéke. ASzekszárdi dombság legkeletibb területén, a dombság és a Sárköz találkozásánál fekszik. A szőlőtermesztés hagyományai egészen a római időkig nyúlnak vissza a területen, sőt több történelmi emlék arra utal, hogy már régebben, a kelták idejében is folyt a területen szőlőtermesztés. A feljegyzések szerint Liszt Ferenc Szekszárdon járva többször is megízlelte a bort, sőt még IX. Pius pápának is kedveskedett vele 1865-ben, aki elismerően írta róla. Kodály Zoltán is itteni hagyományokból merítve írta meg Hány János c. daljátékát.

A borvidék térségének éghajlata kontinentális, a nyarak melegek és szárazak, a tavaszi és őszi fagyok ritkák. A napsütéses órák magas száma, amely kedvez a későn érő szőlőfajtáknak, a kiváló klíma hosszú tenyészidőszakot biztosít. A csapadék viszont kevesebb az átlagosnál, így gyakran okoz gondot az aszály.

Vörösborai a híresebbek, jellemzően testesek, fűszeresek, közepes savtartalommal, magas csersav- és alkoholtartalommal. Leggyakoribb szőlőfajtái a Kékfrankos, a Zweigelt, a Merlot, a Cabernet Franc, a Kadarka, a Cabernet, a Sauvignon, a Pinot Noir és a Syrah. Fehér borszőlő fajtái az Olaszrizling, a Chardonnay, a Viognier, a Rajnai rizling. Fehér borai teltek, zamatban gazdagok.

#### *6.2.14. Tolnai borvidék*

A szőlőművelés egészen a rómaiakig visszavezethető. A XVI. században alábbhagyott a szőlőtermesztés, amely azután a vidékre betelepült német nemzetiségű lakósoknak köszönhető ismét fellendült. Tevékenységük nyomán újra megerősödik a szőlőművelés és a borászat Tolnában. A Tolnai Borvidék 1998-tól tartozik hivatalosan is a borvidékek sorába, melynek a legfőbb büszkesége a györkönyi pincefalu.

A terület klímájamérsékeltlen kontinentális, északi része kicsit hűvösebb és csapadékosabb, míg a déli melegebb és szárazabb.

Fehérbor szőlői a Tramini, a Zöld veltelini és a Rajnai rizling. Fehérborai finoman vegetális illatúak és ízűek, kellemesen savasak. Kékszőlő fajtái a Cabernet Franc, a Cabernet Sauvignon, a Kadarka, a Kékfrankos, a Merlot, a Pinot Noir és a Zweigelt. A területen készült vörös borok zömében lágyak, sima struktúrájúak és alacsony tannin tartalmúak.

#### *6.2.15. Villányi borvidék*

Egyik legrégebb borvidékünk, a szőlőtermesztés hagyománya valószínűleg még a kelták idejéből származik. A legenda szerint a honfoglalás után Bor vitéz és háza népe itt telepedett le. Ő fejlesztette tovább a borkultúrát, sőt az ital is tőle kapta a nevét. Az első telepések által behozott kékoportó (Blauportugieser) szőlőkből sehol másutt nem található vörösbort állítanak elő.

A terület időjárása szubmediterrán jellegű, meleg a nyár, és enyhe tél sok napsütéssel. Fehérbor szőlő fajtái a Chardonnay, a Rajnai rizling, a Hárslevelű, a Rizlingszilváni és a Tramini. Az itt készült fehérborok savakban viszonylag szegények, alkoholban és extrakt tartalomban gazdagok. Kékszőlő fajtái a Kékoportó, a Cabernet Sauvignon, a Kékfrankos, a Zweigelt, a Cabernet Franc és a Merlot. A borvidék vörösborai sötétrubin színűek, telt, testes, fűszeres zamatúak.

#### *6.2.16. Kunsági borvidék*

Az ország legnagyobb kiterjedésű borvidéke, mely a homokos talajú Alföldön található. Korábban a szőlők egy részét a futóhomok megkötése céljából telepítették. Első írásos emlékeink a terület szőlőműveléséről a XI. század elejéről vannak. A XIX. század vége felé Európán végigsöpört a filoxéra, mely a homokos talajt közvetlenül nem érintette, így ezek jelentősége felértékelődött.

A terület időjárása kontinentális jellegű, csapadékban szegény, forró, napos a nyár és hideg száraz a tél.

Jellemző fehér borszőlő fajtái a Kövidinka, az Izsáki fehér, a Piros szlanka, az Ezerjő és a Pozsonyi fehér. A Kövidinka kellemes friss illatú, elegáns savval rendelkező, könnyű fehér bor, a legutóbbi időben telepített Cserszegi fűszeres jellegzetesen muskotályos illatú.

Vörösborszőlők hagyományos fajtái a Kadarka és a Kékfrankos. A Kadarka fűszeres illatú, rubinvörös színű, bársonyos vörösbor, a Kékfrankos karakteres vörös bor.

#### *6.2.17. Hajós-Bajai borvidék*

Ez a régió is Magyarország legmelegebb területeihez tartozik, amely egyben országosan az egyik legnagyobb óraszámú napbesugárzást is kapja. Az éves csapadék mennyisége kicsi 500mm alatti, de viszonylagosan száraz klímáját a szőlő jól viseli. Fagyveszélyeztettsége télen és kora tavasszal is jelentős. A fehér borszőlőfajtákkal betelepített terület mintegy kétszerese a kékszőlő területeknek.

A terület klímája szélsőséges, száraz, kifejezetten meleg nyarú. Jelenleg a szőlőültetvények nagysága 1681 ha.

Fehér borai viszonylag lágyak, savszegények. Jellegzetes fajtái a Kunleány, Cserszegi fűszeres, Chardonnay, Királylányka, és a Rajnai Rizling.

Vörösborai a hegyvidéki borokkal is összevethető minőséget képviselnek. Jellegzetes fajtái a Kékfrankos, Zweigelt és a Cabernet

#### *6.2.18. Csongrádi borvidék*

A borvidéken a szőlőtermesztés kezdeteinek első írásos emléke a Garamszentbenedeki Apátság 1075-ben kelt alapítólevelében található. Az alapítólevelet I. Géza király állította ki. A mai tudásunk szerint benne történik először hivatalos okiratban említés szőlőskertekről az apátságnak adott földek és jogok leírásában. A török időkben a legkelendőbb árucikk a gabona mellett a bor volt.

A borvidék klímája szélsőségesen kontinentális. Sok a napsütés és gyakran van aszály. A telek nagyon hidegek. Gyakori az őszi és tavaszi fagykárak.

Az alföldi borok savai lágyabbak a hegyvidéken termesztetteknél. Az itteni borászatra jellemző, hogy az asztali bor termelése dominál. Több, mint 40 fajta szőlő fajtát termesztenek a területen. Legjellemzőbb vörösbor fajták a Kékfrankos, a Cabernet, a Zweigelt és a Kadarka. Fehér szőlő fajták a Rajnai rizling, az Olasz rizling, az Ottonel muskotály, a Chardonnay és a Kövidinka.

#### *6.2.19. Egri borvidék*

A borvidék szőlő- és borkultúrája közel 1000 éves múltra tekint vissza. A borvidék időjárására a kevés csapadék és a hosszú tél jellemző.

Bár az ökológiai adottságok és az időjárás a fehérszőlő termesztésének kedveznek, az Egri Bikavér tette híressé Eger városát és környékét. Eger alatt hatalmas kiterjedésű üreg- és pincerendszer húzódik, az összenyitott pince-ágakon keresztül a város a föld alatt is teljes szélességében átjárható. Az üregek egy része természetes eredetű, többségük mesterségesen kialakított, faragásokkal díszített.

Az Egri Bikavér harmonikus, testes, bársonyos, fanyar, tüzes bor. Alapanyagát a Kékfrankos, a Cabernet, a Merlot és a Kékoportó alkotják.

Legjellemzőbb fehérszőlő fajtái az Olaszrizling, a Chardonnay, a Hárslevelű, és a Leányka. A Leánykából készült bor enyhén édeskés, gyümölcsös, komplex íz-harmóniájú. Az Olaszrizling harmonikus, finom, jellegzetes illatú, elegánsan savas.

#### *6.2.20. Mátrai borvidék*

Legnagyobb domb- illetve hegyi borvidékünkön a Mátra hegység déli lejtőin, kelet-nyugat irányban a Tarna és a Zagyva folyók által határolt területen helyezkedik el. A területen már a honfoglalás előtt is foglalkoztak szőlőműveléssel, borkészítéssel. Szent István király idején már nagy hagyománya volt a szőlőtermesztésnek. Legrégebbi írásos emlékünk a terület szőlő termesztésével kapcsolatban 1040-es évekből van. Mátraalján a nagyobb arányú szőlőtelepítés a XIII. században indult meg, a XIV. században már jelentős a borkereskedelem is.

A terület időjárása kontinentális, de a Mátra védettséget biztosít az északi szelektől, és a csapadék nagy részét is felfogja. A Kárpátok is óvja a borvidéket a szélsőséges időjárástól és a Mátra hegység déli lejtőin sok napsugárzás éri a szőlőt. Mindez kedvez a szőlőtermesztésnek.

Elsősorban fehér boraival vált ismertté, a szőlőfajták jellegzetes illat-, íz-, aromaanyagai jól érvényesülnek a borban. Jellemző fehérbor fajtái a Chardonnay, a Leányka, a Tramini, az Olaszrizling, az Ottonel, a Muskotály, a Sauvignon Blanc, és a Szürkebarát.

Kékszőlőfajtái a Kékfrankos, a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon. A vörösborok inkább friss gyümölcsillatúak és zamatúak, a vastag, nehéz vörösborok ritkán teremnek borvidéken.

#### *6.2.21. Bükki borvidék*

A Bükk lejtőin és völgyeiben a vadszőlő őshonos növényként évezredek óta jelen van. Szőlőművelésről a 14. század elejéről maradtak fenn először írásos emlékek. A 18. század során az Avason hatalmas pincerendszer alakult ki, melyek nemes penésszel borított



belsejében rengeteg bort érleltek. A hegyaljai szőlőkből is került ide must és a komoly export miatt a miskolci borok több országban híresek és kedveltek voltak.

A terület éghajlata napfényben gazdag, de csapadékban szegény és az országos átlagnál hűvösebb. Inkább a fehérszőlő termesztésének kedvez. Fehérbor szőlői a: Leányka, az Olaszrizling és a Cserszegi fűszeres. Kékszőlő fajtái a Zweigelt, a Kékfrankos, Cabernet Sauvignon és a Cabernet Franc. Az itt készített borok általában könnyedek, elegáns savúak, vékonyak és gyümölcsösek.

### **6.3. Felhasznált források**

1. <http://hu.wikipedia.org/wiki/fröccs>
2. <http://www.palackozott-froccs.hu/fr%C3%B6ccs-t%C3%B6rt%C3%A9nete>
3. [http://hu.wikipedia.org/wiki/Balaton-felvid%C3%A9ki\\_borvid%C3%A9k](http://hu.wikipedia.org/wiki/Balaton-felvid%C3%A9ki_borvid%C3%A9k)
4. [www.bor.hu](http://www.bor.hu)
5. <http://vinopedia.hu/matrai-borvidek>
6. [http://hu.wikipedia.org/wiki/Szeksz%C3%A1rdi\\_borvid%C3%A9k](http://hu.wikipedia.org/wiki/Szeksz%C3%A1rdi_borvid%C3%A9k)
7. <http://www.balatonfured.hu/>
8. <http://vinopedia.hu/nagy-somloi-borvidek>

### **6.4. Ellenőrző kérdések**

- 1.) Kinek a találmánya inspirálta a fröccs, mint ital megjelenését?
- 2.) Soroljon fel 10 a Nemzeti Értéktárba bejegyzett borvidéket!
- 3.) Hol termelnek szintekizárólag fehérbort?

## 7. ÉLELMISZEREK MARKETINGJE

### HUNGARIKUM MARKETING

#### A hungarikum élelmiszerek gazdasági jelentősége

Gazdasági szempontból az élelmiszerek fogyasztásában leginkább a tömegtermékek játszanak döntő szerepet, kis mértékben jelennek meg a magas hozzáadott értékű, különleges termékek. Az emberek élelmiszerfogyasztási szokásainak kulturális vetülete is létezik, ezért a nemzeti identitáshoz az élelmiszerfogyasztási szokások is hozzájárulnak. A hungarikum élelmiszereket a nemzeti örökség részének tekinthetjük.

A magas hozzáadott értékkel rendelkező hungarikumok a magyar hagyományokon alapulnak, az Európai Unió minőségpolitikájának része. A hungarikum termékek előállítása alapvetően a kis-és középvállalkozások tevékenységébe illeszthető. Célrányos fejlesztésekkel részévé válhat a vidékfejlesztési programoknak, új ötleteket generálhat a turizmus fellendítésére. A termékek termelése, előállítása, az abból származó többlet-bevétel az emberi gondolkodásmódon is változtatható. Helyi rendezvények, fesztiválok, kulturális események gazdagítják a település hírnevét, növelik az odalátogatók számát. Áttételes hatása van mindezek következtében a kistérség, a régió, és összességében az ország arculatának, vonzerejének erősítésében. Mindezt az egymásra épülő eredmény-piramist az 1. ábra szemlélteti.



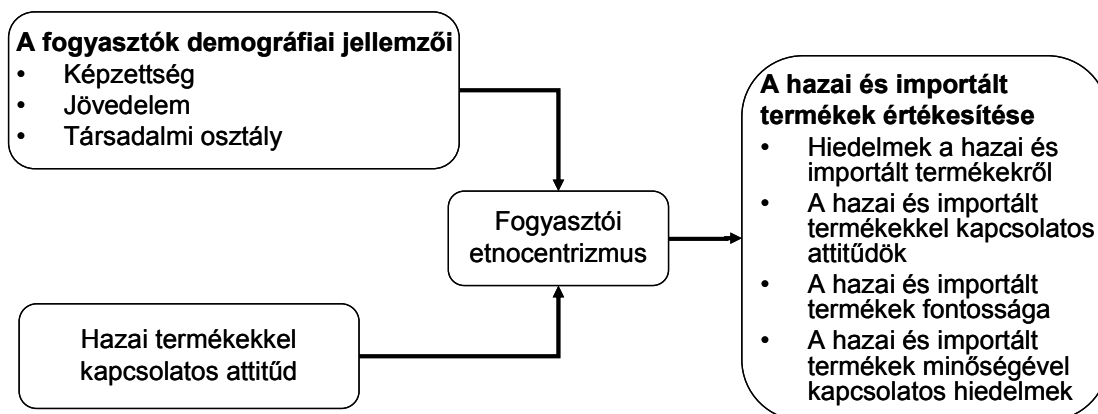
1. ábra A hungarikum termékek fejlesztésének eredmény piramisa

Forrás: Szakály, Pallóné, Nábrádi 2010.

## A fogyasztói etnocentrizmus erősödése

A fogyasztói magatartás és a kultúra kapcsolatának sajátos esete a fogyasztói etnocentrizmus, amely az ország saját termékeinek előnyben részesítését jelenti. Az etnocentrizmus fogalmát először Sumner definiálta 1906-ban, melynek lényege a következő: az emberek hajlamosak saját közösségüket mindennél előrevalóbbnak tekinteni, vakon elfogadni a kulturális szempontból hasonlókat és negatívnak értékelni a kulturálisan különböző csoportokat.

Smith (1972) az etnocentrizmust egyszerűen megingathatatlan bizalomként írja le a saját csoport felsőbbrendűségében, míg Malota (2003) szerint nem más, mint egyfajta viszonyulás a külső csoportokhoz a saját csoport szemszögéből nézve. Sumner (1906) etnocentrizmus fogalma alapján Shimp és Sharma (1987) fogalmazták meg a fogyasztói etnocentrizmus definícióját a szociológiai és a gazdasági környezetet is figyelembe véve. Az etnocentrikus fogyasztók a külföldről származó termékek vásárlását helytelennek tartják, mert az negatív hatással érvényesül a hazai gazdaságra és növeli a munkanélküliséget. A fogyasztói etnocentrizmus modelljét a 2. ábra mutatja.



2. ábra A fogyasztói etnocentrizmus modellje

Forrás: Durvasula, Andrews, Nettemeyer, 1997.

## A fogyasztói magatartás átalakulása

Napjainkban új fogyasztói tendencia, hogy egyre inkább a termékek közötti választáskor előtérbe kerülnek az egyedi minőségű, különleges termékek, gyártmányok, a márka, a megkülönböztetett minőség. A fogyasztói magatartásban felértékelődik az értékorientáció, aminek egyik megnyilvánulási formája az egészség-magatartás pozitív irányú változása. Mindezek következtében egyértelműen látható, hogy a fogyasztók magatartása átalakulóban van. Erről ír Lewis és Bridger (2001), akik az „új” és a „rég” fogyasztó szokásait hasonlítják össze (3. ábra).

A régi	Az új
<b>fogyasztó magatartásának jellemzői</b>	
Kényelem	Hitelesség
Másokat követő	Alakító, innovátor
Kevésbé aktív	Aktív
Alkalmazkodó	Független
Kevésbé jól informált	Jól informált

3. ábra A régi és az új fogyasztó magatartásának jellemzői

Forrás: Lewis és Bridger, 2001.

A „rég” fogyasztó értékrendjében a kényelem az irányító tényező, ami az egyén minden cselekedetére hatással van. Vásárlási magatartását alakító helyett követő pozíció jellemzi, baráti körében ritkán tölt be véleményformáló szerepet. Az új termék elfogadási folyamatában inkább a lassú többséghez és a késlekedők csoportjához tartozik, ezért új terméket ritkán vásárol elsőként. Ehelyett előnyben részesíti a biztonságot és a megszokott termékeket. Vele szemben az „új” fogyasztó a bizalomra épít, tudatosan keresi a hitelesnek vélt gyártókat és termékeket, és ebben nem köt kompromisszumot senkivel. Az „új” fogyasztó különbséget tud tenni az egyes termelési (technológiai) eljárások között, tisztában van az ételkészítés-fogyasztás különböző formáival. Aktív, öntudatos és jól informált személyiségek, akik másoktól független, önálló döntéseket hoznak. Az innováció elfogadásának folyamatában ők az újítók és a gyors elfogadók (4. ábra).



4. ábra Lewis és Bridger modellje az új fogyasztó jellemzőiről

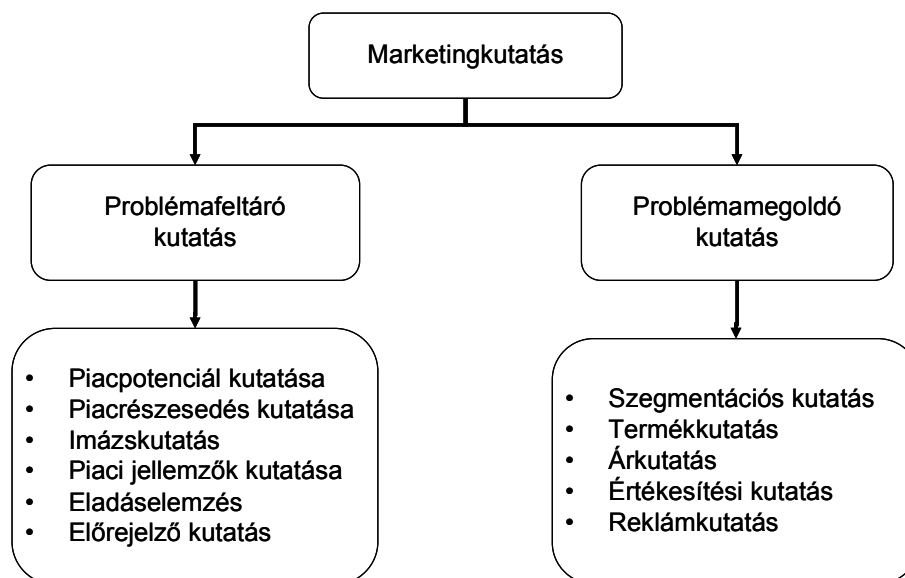
Forrás: Lewis és Bridger, 2001.

Az átalakulási folyamat végeredményeként megjelenik az új fogyasztói célcsoport, amelyet a szakirodalom LOHAS-nak nevez (Lifestyle of Health And Sustainability). „LOHAS” mozaikszóval olyan környezet- és egészségtudatos fogyasztókat illetünk, akik elvárják, hogy a termékek előállítása fenntartható módon történjen, megvédve ezzel az egyéneket és a társadalom egészségét.

### **A marketingkutatás legfontosabb elemei a hungarikum élelmiszerek piacán**

Ahhoz, hogy a különleges élelmiszereket előállítók marketingstratégiákat és – programokat dolgozhassanak ki, ismerniük kell az őket körülvevő piaci környezetet, amely makro – és mikrokörnyezeti elemekre osztható. A makrokörnyezethez tartozik a demográfiai, a gazdasági, a társadalmi-kulturális, a természeti, a technológiai és a politikai/jogi környezet. A hungarikum élelmiszerek keresleti és kínálati viszonyait szinte mindegyik tényező befolyásolja. Ugyanakkor a mikrokörnyezeti elemek közvetlenebbül és nagyobb mértékben érvényesülnek, mint például a vásárlók, a beszállítók, versenytársak és az egyéb közvetlen piaci csoportok.

A marketingkutatás segítségével az előállító (termelő) pontosabban célozhatja meg piacait és megértheti a fogyasztók gondolkodásmódját. Marketingkutatás egyrészt végezhető probléma feltáró jelleggel, másrészt adott marketingprobléma megoldására irányulhat. Ez a kettőség adja a marketingkutatás osztályozásának alapját, így a marketingkutatás problémafeltáró, illetve problémamegoldó funkciókra osztható fel (5. ábra).



5. ábra A marketingkutatás legfontosabb elemei

Forrás: Malhotra, 2008.

A hungarikum élelmiszerek esetében fontos szempont a piacrészesedés növelése. A termékek egyedi és jól megkülönböztethető termékjellemzőkkel rendelkeznek, ezért a

problémafeltáró kutatásoknak, köztük a piacvolumen –és piacrészesedés elemzéseknek, akárcsak az imázstényezők kutatásának kiemelkedő a szerepe. A problémamegoldás döntően a szegmentáció/célpiacon-kiválasztás/pozicionálás hármását érinti, valamint a marketing eszközszerét, a marketing-mixet.

A marketing folyamatának első eleme a piac szegmentálása, a homogén fogyasztói csoportok kialakítása. A hungarikum élelmiszerek fogyasztói célcsoportjai két tulajdonságcsoporthoz alapján különíthető el a fogyasztói szegmenseket. Az egyik a klasszikus demográfiai, a másik az életstílus jellemzőket foglalja magában. Az életstílus alapján történő szegmentálás lényege, hogy az eltérő életstílussal rendelkező fogyasztói csoportok eltérő módon hozzák meg vásárlási döntéseiket.

A pozicionálás célja, hogy a hungarikum élelmiszerek megkülönböztetett versenypozíciót foglaljanak el a célvásárlók tudatában a többi, hasonló jellegű termékekkel szemben. A vizsgált élelmiszerek kiemelkedő versenyelőnyeinek megalkotásakor a fogyasztók minőségképét meghatározó tényezőket lehet figyelembe venni. A pozíció hitelességét és hatékonyságát négy alapszabály betartásával biztosíthatjuk. Az első a hitelesség, vagyis a fogyasztó képes legyen elfogadni az előnyt, amit kínálunk. Következő a versenyképesség, azaz a terméknek olyan tulajdonságot kell kínálnia, ami valódi előnyt jelent a fogyasztónak a versenytárs termékekkel szemben. A harmadik a konzisztencia, vagyis a pozicionálás alapja lehetőleg ne változzon, ellenkező esetben a fogyasztó a változó üzenetek miatt elsiklik a termék felett. Az utolsó a világosság, vagyis a potenciális vásárló egyértelműen képes legyen felismerni a kínált előny értékét.

### **Marketingstratégia a hungarikum élelmiszerek piacán**

A hungarikum élelmiszerek marketingstratégiáját a 4P koncepció alapján célszerű felépíteni. A termékstratégia és annak alkotóelemei (termékminőség, márkaérték, származási hely és minőségjelzők, csomagolás), az árstratégia, azaz az árak fogyasztói megítélése. Valamint az alkalmazott marketingcsatornák és a marketingkommunikációs eszközök (a célcsoportok elérhetőségei).

### **Termékstratégia a hungarikum élelmiszerek piacán**

Termék mindaz, amit a piacon felkínálnak, ami szükségleteket, igényeket elégít ki, és csere tárgya lehet. A fogyasztó vásárlási döntéseit aszerint hozza meg, mit tud, mit hisz a termékről, illetve arról, hogy az adott áru az ő szükségletét mennyire fogja kielégíteni. A termékek minősége egyértelműen meghatározza a fogyasztóban kialakult észlelést az ún. minőségképet, vagyis a termék objektív és szubjektív tulajdonságainak összességét. Hungarikum élelmiszerek esetében a minőséget az ízletes és élvezetes élelmiszerek jelentik. Fontos minőségi előny a magasabb élvezeti érték, valamint a termék gyártójának ismerete, a származási hely, azaz a termék eredete.

A termékminőség azonosítására és megkülönböztetésére szolgál a márka. A márkanév egy adott névhez, jelhez, logóhoz kapcsolódik, egyedülálló asszociációk összessége. Garantálja a termék eredetét, hozzáadott értéket teremt, megváltoztatja a fogyasztó preferenciáit és hűségét

generál. A márka akkor tudja funkcióját megfelelően betölteni, ha a fogyasztók által ismert, számukra értéket hordoz, és pozitív asszociációk kapcsolódnak hozzá, vagyis jó az imázsa. A hungarikum élelmiszerek hosszú távú versenyképességének a feltétele az ismertségük további növelése mind belföldön, mind külföldön, melyben az ország eredet imázs segíthet a legjobban.

A termékimázs kialakításában jelentős szerepe van a termék csomagolásának, amely lényeges arculati és design elem. Lényeges szempont lenne a hungarikum élelmiszerek vonatkozásában, hogy a csomagolás egyes részei megegyezzenek, azonos kinézettel kerüljenek a fogyasztók elé. Így célszerű lehetne a fogyasztók által legfontosabbnak vélt jellemzők ismétlődő és egyben megkülönböztető jelölése (védjegy) a következő területekre fókuszálva: hazai alapanyag, tradicionális receptúra, tradicionális feldolgozási eljárás, származási hely.

### Árstratégia a hungarikum élelmiszerek piacán

A hungarikum termékek a tömegtermékekhez képest magasabb átlagos árszinttel rendelkeznek. Az árstratégia központi kérdése azon árszint megtalálása, amely közvetíti a magasabb minőség érzetét, ugyanakkor megfizethető a fogyasztók nagy részének. Az árdifferenciálási stratégia alapja a minőség, a termékcsoporthoz és a márkanevhez. A magas árstratégia elfogadható a presztizstermékeket képező hungarikum termékek piacán, mivel az ár egyfajta kifejezésre juttatója lehet a különlegességnek.

A nyugat-európai trendeknek megfelelően Magyarországon is érvényesülni látszik, hogy bizonyos fogyasztók hajlandók a magasabb árakat is megfizetni, ha biztosak lehetnek abban, hogy a többletráfordításért többletértéket kapnak. Így hosszú távon csak azok a termékek lehetnek sikeresek, amelyek kiváló minőséget képviselnek, természetesen ennek biztosítása feltételezi a magasabb árszintet.

### Disztribúciós stratégia a hungarikum élelmiszerek piacán

Kiemelt szerepe van a közvetlen értékesítésnek, mely összefüggésbe hozható a hungarikum élelmiszerek bizalmi termék jellegével. A közvetlen értékesítésben rejlő fontos lehetőség a piaci rések (niche) kiszolgálása, akik a speciális, magas hozzáadott értékű termékeket keresik. A közvetlen értékesítés sokszor összekapcsolódik a szórakozással, a kikapcsolódással, a falusi és gasztronómiai turizmus különböző formáival is. Mindezek növelik a hozzáadott értéket, egyúttal többlet-jövedelmet biztosítanak a termelőknek.

További fontos értékesítési csatorna lehet a hagyományosan hazai élelmiszerek beszerzése terén a hiper-, és szupermarketekben a „HÍR”-es vagy „Hungarikum sarkok” felállítása. Ez egyrészt tudatosítaná a fogyasztókban, hogy melyek is a valóban magyar élelmiszerek, másrészt koncentrált megjelenésükkel erőteljesebb vonzerőt gyakorolhatnak, mint a szórtan elhelyezkedő termékek.

## Marketingkommunikációs stratégia a hungarikum élelmiszerek piacán

A hungarikum termékek értékesítésének kommunikációs célja a figyelem folyamatos fenntartása, a társadalom vélekedésének intenzív alakítása, állandó pozitív érvelés a hazai termékek előnyei és értékei mellett. A kommunikációnak egyértelműen a végső felhasználóra kell irányulnia (pull stratégia), hiszen a cél a tudatformálás, hogy a termékcsoport a tömegtermékekkel szemben kedvezőbb pozícióba kerüljön. Az ilyen jellegű kommunikációs tevékenység csak akkor lehet eredményes, ha azt hosszú időn keresztül tervezetten hajtják végre. Az Internet ideális eszköznek tűnik a figyelem folyamatos (és alacsony költségvetésből finanszírozott) fenntartására.

Hatékony marketingkommunikációs eszköz lehet a vásárló klub létrehozása, amely valós előnyöket kínál tagjainak. Olyan pontgyűjtő akció, melynek során a hagyományos magyar élelmiszerek vásárlása után bónuszpontokat kap a fogyasztó, ezek később hagyományos hazai termékek vásárlására fordíthatók, illetve nyereményakciókon, klubrendezvényeken való részvételre jogosítanak, amelyek középpontjában minden esetben a termékkör áll. A hagyományos magyar élelmiszereket előállító vállalatok is érdekeltjei lehetnek ezen klub létrehozásának, hiszen a résztvevők egy fogyasztói adatbázist képeznek, amely jelentősen megkönnyíti a további kommunikáció testre szabását, illetve lehetőséget teremt a direkt kapcsolatfelvétellel.

### **Felhasznált irodalmak:**

Durvasula, S., Andrews, J.C., Nettemeyer, R. G. (1987): A cross cultural comparison of consumer ethnocentrism in the United States and Russia. *Journal of International Consumer Marketing* 9 (4)

Kotler, P. (2002): *Marketing menedzsment*. KJK-Kerszöv Jogi és Üzleti Kiadó Kft., Budapest

Kotler, P., Keller, K.L. (2006): *Marketing menedzsment*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1-985.

Lewis, D., Bridger, D. (2001): *The soul of the new consumer. Authenticity – what we buy and why in the new economy*. Nicholas Brealey, London, 1-241.

Malhotra, N.K. (2008): *Marketingkutató*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Malota E. (2003): *Fogyasztói etnocentrizmus – A sztereotípiák, az etnocentrizmus és az országeredet imázs hatása a hazai és a külföldi termékek megítélésére*. Doktori értekezés, Budapesti Közgazdaságtudományi és Államigazgatási Egyetem

Nótári M. (2008): *A kertészeti- és élelmiszeripari hungarikum termékek primer vizsgálata, különös tekintettel a Dél-Alföldi Régióra*. Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest

Pallóné Kisérdi I. (2006): *A hagyományos élelmiszerek hasznosítási programja versenyképességük biztosítására*. EU Közösségi Konferencia, EOQ MNB, 135-145.



- Panyor Á. (2007): A különleges élelmiszerek piacnövelési lehetőségei megkérdések tükrében. Doktori értekezés, Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest
- Popovics Anett (2008): A földrajzi helyhez kapcsolódó és a hagyományos magyar termékek lehetséges szerepe az élelmiszer-fogyasztói magatartásban. Doktori értekezés, Szent István egyetem, Gödöllő
- Reketye G. (1999): Értékteremtés a marketingben. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest
- Shimp, T. A., Sharma, S. (1987): Consumer Ethnocentrism: Construction and validation of the CETSCALE. *Journal of Marketing Research* 24 280-289.
- Smith, A.D. (1972): Ethnocentrism, nationalism and social change. *International Journal of Comparative Sociology* 13 1-20.
- Sumner, W.G. (1906): *Folkways. A study of the sociological importance of usages, manners, customs, mores and moral.* Dover Publications, NC
- Szakály Z., Pallóné Kisérdi I., Nábrádi A. (2010): Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán. Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar
- Szakály Z., Szigeti O., Sente V., Polereczki Zs. (2008): Fogyasztói szokások és attitűdök elemzése a hagyományos magyar élelmiszerek piacán. Kutatási tanulmány I-IV., Budapest-Kaposvár
- Szakály Z., Sente V., Szigeti O., Totth G., Polereczki Zs. (2008): A hagyományos magyar élelmiszerek újrapozicionálásának lehetőségei a fogyasztói vélemények tükrében I. *Élelmiszeripar* 62 (8) 1-6.
- Töröcsik M.: A tudatos fogyasztást és az egészséget preferáló új fogyasztói trendcsoport, a LOHAS csoport megjelenése Magyarországon. *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing* 4 (1) 41-45.

## 8. A HAGYOMÁNYOS MAGYAR KONYHA JELLEGZETES KONYHATECHNIKAI ELJÁRÁSAI ÉS FŰSZEREI. „MAGYAROS” ÉTELEK: HALÁSZLÉ, TÖLTÖTT KÁPOSZTA, LECSÓ

### 8.1. Jellegzetes konyhatechnikai eljárások

Néhány konyhatechnikai eljárás jellegzetesen a magyar ételek elkészítésekor használatos.

#### 8.1.1. A rántás

A rántást szinte csak a magyar konyha használja ételek sűrítésére. Sűrítjük vele leveseinket és főzelékeinket, esetenként túlságosan is. A rántással való sűrítés nagymértékben megváltoztatja az étel jellegét. Mind leveseinket, mind a főzelékeket teltebbé, tartalmasabbá teszi, így ezek ez által laktatóbbá válnak.

A rántás elkészítésének folyamata:

- A zsiradékot ( a hagyományos magyar konyha sertés zsírt használ) felmelegítik.
- A zsiradékba lisztet kevernek.
- A lisztet halvány vagy sötétebb zsemleszínűre pirítják( a rántás sűrűsége mindig függ a sűrítendő ételtől).
- A tűzről levéve felöntik vízzel és csomómentesre keverik.
- Végül az ételhez adják és ott alaposan elkeverik, majd az egészet átforralják.

A rántásba kevert fűszerek finoman ízesítik az ételt.Gyakran tesznek a rántásba apróra vágott vagy reszelt vöröshagymát vagy fokhagymát. Ha nem teszünk fűszert a rántásba, a zsiradékban pirított liszt az ételnek akkor is jellegzetes ízt ad.

A rántás jellegét, ízesítő hatását befolyásolja, hogy meddig pirítjuk a zsiradékban a lisztet, milyen sűrűre készítjük, illetve hogyan fűszerezzük. Leggyakrabban alkalmazott rántás típusok:

- *Magyaros rántás:* a liszt megpirítása után apróra vágott hagymát, zúzott fokhagymát, esetleg darabolt petrezselyemzöldjét kevernek bele, azokat megfonnyasztják, majd őrölt piros paprikával ízesítik. Igazi magyaros leveseinkbe, főzelékeinkbe így készült rántás kerül.
- *Zsemleszínű rántás:* a lisztet zsemleszínűre pirítjuk, vigyázva, hogy ne legyen túl sötét. Leggyakrabban ezt alkalmazzák.

- *Világos rántás*: a lisztet nem pirítjuk, csak rövid ideig, hogy fehér színe megmaradjon. Fehér mártások, krémlevesek esetén használatos.

### 8.1.2. A „pörkölt” készítése

A magyar konyha legjellegzetesebb ételei a pörkölt, a gulyás, a különböző paprikás húsok. Ezek mindegyikének az alapját képezi az alapanyagok „pörkölése”. A hús és a hagyma pörkölése a zsiradékban alakítja ki ezeknek az ételeknek a jellegzetes ízvilágát. Elkészítési módja kétféle lehet. Ezek alapvetően az alapanyagok hozzáadási sorrendjében különböznek.

Az egyik esetben a vöröshagymát felaprítják és zsiradékon üvegesre dinsztelelik. Ezután beleteszik a feldarabolt húst és azt addig forgatják a hagymás zsiradékban, amíg kifehéredik. Ekkor adják hozzá az őrölt paprikát. Majd az étel fajtájának megfelelően beleteszik a többi hozzávalót és a vizet.

Az elkészítés másik módja szerint az összedarabolt húst kizsírozott edénybensaját levét eresztve pörkölik addig, amíg félig megfő. A hagymát külön zsiradékban megfonnyasztják, ebbe keverik a paprikát, majd ezeket együtt a húshoz keverik.

## 8.2. Magyar ételek jellegzetes fűszerei

A következőkben bemutatjuk azokat a fűszereket, melyeket jellegzetes magyaros ételeinkben használunk.

### *A fűszerpaprika őrlemény*

A beérett fűszerpaprika megszáritott terméséből őrléssel készített fűszer. Az ételek ízesítése mellett színezékanyagajjellegzetes piros színt adnak az ételnek. Először az alföldi parasztok ismerték fel, hogy a sertézsírban pirított vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a fűszerpaprika-őrlemény íz- és színanyagai. Ez az úgynevezett pörköltalap amit magyaros ételek jelentős részénél készítésénél máig alkalmaznak. Ez teljesen átalakította a magyar konyhát.

Íz hatása alapján lehet csípősvagy csípmentes. Színezéktartalma alapján lehet különleges, csemege, édesnemes és rózsa. A szegedi fűszerpaprika őrlemény és a kalocsai fűszerpaprika őrlemény hungarikum. Ezekről a 3. fejezetben részletes leírás található.

### *A vöröshagyma*

A vöröshagymát több ezer éve ismerik és termesztik, mint élelmiszert, ételízesítőt és gyógynövényt. Őseink már a honfoglalás előtt is ismerték. Jellegzetes, csípős ízét és illatát a benne levő, kéntartalmú allil-szulfidtól nyeri. Fogyasztható bármely érési stádiumban, nyersen, sütve, főzve. A Makói hagyma bejegyzett Hungarikum.

### *A fokhagyma*

A fokhagyma Elő- és Dél-Ázsiában őshonos; különleges ízjavító hatása miatt az egész világon kedvelik. Egyes ókori népek varázserőt tulajdonítottak neki, Egyiptomban szent növényként tisztelték. A középkorban is gyógyító és tisztító erőt tulajdonítottak neki, gerezdjét amulettként hordták a nyakukban. Hazánkban a 15. században kezdték termesztani. Jellegzetes intenzív illatú és ízű. Használjuk levesek, főzelékek, saláták, sülték, vadhúsok, szósok, kolbászaruk készítéséhez. Fogyasztjuk nyersen pirítós kenyér, vagy a lángosok ízesítéséhez is. Alkalmazzák gerezdenként, összezúzva, fokhagymasóként.

### *A kapor*

Ernyős virágzatú, kissé fás szárú, egy nyári növény. Levele, fiatal virága és beérett termése egyaránt alkalmas fűszerezésre. Hajtásait frissen szedve és szárítva is használják. Jellegzetes illatát és ízét illóolajok adják. A magyar konyha régi, jellegzetes fűszere. Ételeink, melyek nélküle elképzelhetetlenek, a kovászos uborka, tökfőzelék, túrós lepény, többféle mártás és főzelék, tartósított savanyúságok, székelykáposzta.

### *A régi magyar konyha fűszerei*

A mai jellegzetesen magyar konyha sokkal szegényesebben fűszerez, mint az ősi. A ma használatos fűszernövények közül kettő is van, melyekről francia botanikusok feltételezik, hogy a X. században a magyarok hozták be Európába. Ez a tárkony és a csombor (borsikafű). Sok vadon termő fűszerfűvet, ízesítőt is használtak, őseink, így a vizitorma, galagonya, pipacs, cickafark, bojtorján, csalán, mezei katáng, tyúkhúr, kamilla, pitypang, mezei zsázsa, medvehagyma. Ismerték a szerecsendiót, kardamont, sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, vaníliát, szezámmagot, babérlevelet, csillagánizst.

### 8.3. „Magyaros” ételek

#### 8.3.1. A halászlé

Az első halászlé receptet Horváth József Elek tudóstól, 1828-ból ismerjük. A néprajzi írások „hosszúlére eresztett halpaprikásként” emlegették a halászlét. A magyar halászlévet pontyból készítik. A többi hal csak kiegészítő, amely javítja a halászlét. A fehérhúsú halak, mint a csuka vagy a süllő húsa főzéskor szétesik. A tengeri halak egyáltalán nem alkalmasak halászlé főzésére.

Alapanyagai: ponty, többféle hal, halikra, haltej, vöröshagyma, paradicsom, zöldpaprika, fűszerek: erős paprika, pirospaprika, só, esetleg tészta.

Elkészítési módjátájegységenként változó. Legismertebbek a tiszai halászlé, a dunai halászlé és a balatoni halászlé. A legfőbb különbség az, hogy az alaplét passzírozzák-e, vagy sem, illetve, hogy tésztával tálalják-e.

#### *A szegedi halászlé (tiszai):*

Sűrű alaplét készítenek. Az apróbb halakat, a fejet, farkat a paprikával, paradicsommal, kevés vízzel összefőzik, majd hozzáadják a pirospaprikát, felöntik vízzel és 1 órát főzik. Utána átpasszírozzák. A besózott, beirdalt halszeleteket a sűrű lébe teszik, felöntik vízzel úgy, hogy a szeleteket a lé ellepje. Lassú tűzön fél óráig főzik. Ízesíthető karikára vágott erős paprikával. Általában kenyérral fogyasztják.

#### *A bajai halászlé (dunai):*

A bajai halászlé bejegyzésre került a Magyar Értéktárba. Ennek elkészítése során nem főznek külön alaplét, hanem együtt főzik a hagymát és a halat. A halat 2-3 órával a főzés előtt besózzák. Az edény aljára teszik a felkockázott hagymát, arra teszik a feldarabolt halat, majd felöntik vízzel. (1kg halra 1,3l víz). Amikor felforrt rászórják a piros paprikát, majd 25 percig forralják. A halszeleteket külön tálba szedik. A lét gyufatésztával tálalják.

#### *A balatoni halászlé:*

A balatoni halászlénél az alaplébe nem főzik bele a hagymát, az a hallal együtt kerül bele. Az apró halat megfőzik, majd átpasszírozzák. A lébe teszik bele a hagymát és a

halszeleteket. Amikor felforrt sózzák és beleteszik a pirospaprikát. Háromnegyed órai forralás után kész.

### 8.3.2. *A töltött káposzta*

A káposztával a szláv népek ismertették meg a magyarokat. A magyar konyha kedvelt alapanyagává válik, igénytelensége miatt a szegény népréteg konyhájában is elterjed. Fogyasztották főzve, savanyítva, nyersen salátának.

A töltött káposztáról az első magyar leírás 1695-ben, a Tótfalusi-szakácskönyvben jelent meg. A töltött káposzta elődje a magyar konyhában a káposztás hús volt. A töltött káposzta a 17. században török hatásra terjedt el. A téli magyar konyha jellegzetes étele. Egyszerre nagyobb mennyiséget készítenek, több naposan finomabb.

#### Alapanyagai:

Savanyított káposzta, apró és leveles, darált hús, rizs, vöröshagyma, só, bors, őrölt pirospaprika.

#### Elkészítése:

- 1 kg darált húshoz 35 dkg rizst keverünk, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát ízesítjük a sóval, borssal, pirospaprikával.
- A káposztát kimossuk, majd a töltelékből gombócot formálunk, és a levélbe csomagoljuk.
- Az edény aljára aprókáposztát teszünk, erre tesszük a gombócokat, majd befedjük aprókáposztával.
- Felöntjük vízzel úgy, hogy ellepje. A hústól függően egy-másfél óráig főzzük.
- Kiszedjük a gombócokat és a káposztát berántjuk.
- Tejfőllel tálaljuk.

### 8.3.3. *A lecsó*

A lecsó eredetileg balkáni eredetű étel, de ma már hagyományos magyar étel, a magyar gasztronómia jellegzetessége. Számos változata létezik.

#### A klasszikus lecsó hozzávalói:

1 rész hagyma, 4 rész étkezési paprika, 2 rész paradicsom.

#### Elkészítése:

A kockára vágott hagymát zsiradékon megfonnyasztjuk, majd beletesszük a feldarabolt paprikát és tovább pírítjuk. Mikor a paprika félig megpuhult beletesszük az összevágott paradicsomot. A paradicsomot előzőleg meghámozzhatjuk, de héjasan is használhatjuk. Ízlés szerint sózzuk. Fedő alatt addig főzzük, amíg a paradicsom szétfő, de még nem lesz pürészerű. Tálalhatjuk pirospaprikával meghintve is.

A fenti klasszikus lecsót sokféleképpen gazdagíthatjuk. Tehetünk bele felvert tojást, rizst, tarhonyát, kolbászt, szalonnát, különböző zöldségfélét. A hagyományos magyar lecsóhoz kapcsolódik a „lecsókolbász” nevű húsipari készítmény. Ez egy ömlesztett húskészítmény, mely sertéshúsból, ipari szalonnából, sertésbőrkeből, burgonyakeményítőből, szójalisztból és fűszerekből készül. Sokak szerint a lecsó készítés fontos alapanyaga.

A lecsót, mint ízesítőt is használhatjuk. Készíthetünk lecsós húst, halat (ilyen étel pl. a rácpony), de beletehetjük pörköltbe és halászlébe is.

#### *8.3.4. A paprikáskrumpli*

A paprikás krumpli a jellegzetes paprikás magyar ételek hús nélkül készült változata.

A burgonya valamikor a XVI. században került Európába Amerikából, de elterjedése nagyon lassú volt. Kezdetben mérgezőnek tartották. Magyarországon csak XVIII. század végén kezdett elterjedni. A kedvezőtlen időjárás miatt nagyon rossz volt a gabonatermés, így éhínség pusztított éveken keresztül. Ebben az időszakban kezdték a burgonyát termesztetni szélesebb körben. Bebizonyosodott, hogy éghajlati viszonyaink között könnyen termeszthető. Így hamarosan minden konyhakertben megtalálhatóvá vált és ezt követően a szegényebb népréteg egyik alapvető élelmiszerévé vált. Fogyasztották és fogyasztjuk ma is főzve, sütve, süteményekben, lepény formájában és számos ételünk összetevője.

Legegyszerűbb változatát hasonlóképpen készítjük, mint a pörköltet:

A vöröshagymát apróra vágjuk, zsiradékon üvegesre fonnyasztjuk. Tehetünk belekevés feldarabolt paradicsomot és paprikát. Beletesszük a meghámozott, kockára vágott burgonyát. Meghintjük őrölt pirospaprikával és felengedjük annyi vízzel, éppen ellepje.

A burgonya körülbelül fél óra alatt megpuhul, a leve besűrűsödik, ízletes szaft fő belőle. Nagyon finom, ha újburgonyából készítjük. Számos változata létezik. Gazdagíthatjuk füstölt hússal, füstölt vagy főző kolbásszal, virslivel. Ezeket a burgonya előtt vagy azzal

együtt tegyük bele, attól függően, hogy mennyi főzést igényelnek. Készítik még száraztésztával, vagy galuskát szaggatnak bele.



**.ábra** Paprikás krumpli kolbásszal

#### 8.3.5. *A rakott krumpli*

A rakott krumpli jellegzetes magyar íz világú étel. Már a XIX. század közepén is gyakran készítették különböző változatait, bár más néven nevezték. Dobos C. József „Magyar–francia szakácskönyv”-ében, ami 1881-ben jelent meg a tejfölös burgonyának nevezett étel receptje megfelel a mai rakott burgonya elkészítésének. Más források töltött burgonyaként emlegetnek hasonló ételt. Bár az elkészítés módjában van némi eltérés, mindegyik tartalmazza a klasszikus rakott krumpli összetevőket, a burgonyát, a tojást, a tejfölt és valamilyen húsféleséget.

#### Elkészítése:

- A burgonyát megmossuk és annyira megfőzzük, hogy még jól szeletelhető legyen. A tojást keményre főzzük.
- Meghámozzuk és felszeleteljük a burgonyát, a tojást, és ha teszünk bele kolbászt, füstölt húst vagy virslit, akkor ezeket is.
- Tűzálló tálat vagy tepsit zsiradékkal kikenjük. Beleteszünk egy réteg burgonyát, majd erre egy réteg tojást és a többi hozzávalót, majd ismét egy réteg burgonyát.
- Leöntjük tejföllel és forró sütőben 40-50 perc alatt készre sütjük.

Különlegesen magyaros ízű lesz, ha a rétegeket meglocsoljuk zsiradékban pirított hagymával.



#### **8.4. Felhasznált források**

1. Pethő Mária: A gulyás, pörkölt és paprikás története hazánkban, Püski Kiadó, Budapest, 2008
2. <http://nagykonyhatitkai.lapunk.hu/?modul=oldal&tartalom=1218187>
3. <http://hu.wikipedia.org/wiki/Lecso>
4. <http://nagyfatal.hu/gasztrokultura/seink-konyhanovenyei-es-fuszerei>
5. [http://hu.wikipedia.org/wiki/Magyar\\_gasztronomia](http://hu.wikipedia.org/wiki/Magyar_gasztronomia)
6. <http://mek.niif.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm#Afejezettartalma>
7. <http://havastanya.hu/bioburgonya/>

#### **8.5. Ellenőrző kérdések**

- 1.) Melyek a magyar ételek jellegzetes fűszerei?
- 2.) Mikor terjedt el hazánkban a burgonya termesztése?
- 3.) Nevezze meg a jellegzetesen magyar konyhatechnikai eljárásokat.

## 9. HAGYOMÁNYOS MAGYAR GABONA ALAPÚ ÉTELEK ÉSÉLELMISZEREK

### 10. HAGYOMÁNYOS MAGYAR HÚS ALAPÚ ÉTELEK. „MAGYAROS” HÚS ÉTELEK: PÖRKÖLT, GULYÁS, PAPRIKÁS CSIRKE

A gulyás, a pörkölt és a paprikás húsolyan paraszttételek, amelyek a XIX. században a polgári és a nemesi konyhában teljes mértékben elfogadottá váltak. Ezeknek az ételeknek, melyek jellegzetesen magyar ételként tartanak nyilván a története elválaszthatatlan egymástól. Ezeknek az ételeknek a közös jellemzője valamilyen hús (birka, marha, sertés esetleg baromfi) vöröshagyma és őrölt pirospaprika együttes alkalmazása. Eltérés alapvetően az elkészítés módjában van. A gulyás, pörkölt és paprikás ételek elnevezés keveredik a különböző tájegységeken és a szakácskönyvekben. A gulyást ma már sokan azonosítják a gulyáslevessel, aminek az az oka, hogy ez egy hosszú lével főzött étel.

Nagyon valószínű, hogy őseink már vándorlásuk során főztek üstben, sertés, birka, később marha vagy baromfi húsból, zöldségekkel, gombával, különféle fűszerekkel ízesítve, hosszabb vagy rövidebb lével ételeket.

Az így készített étel jellegét a fűszerpaprika őrlemény elterjedése és használata változtatta meg. Kezdetben a paprikát termesztő alföldi emberek készítették „paprikáshúst”, majd a paprika őrlemény használata lassan, de elterjed az ország más területein is. A XIX. század közepére már az éttermekben is gyakori fogásként jelennek meg a paprikás ételek, pörkölt, gulyás elnevezéssel is. Ezek az ételek jellegükben annyira különböznek az eddigiektől, némileg felidézve az idillikus paraszti életet, hogy a nemzeti politikai ellenállás jelképéül választotta a magyar paprikás ételeket, illetve az egy tál jellegű hagyományos magyar ételeket pl. Jókai bableves, palóc leves. Ebben az időben kezdtek elterjedni Európában ahungarikumként ismert ételeink, a magyar gulyás, pörkölt, a paprikás, mint jellegzetes magyar ételek.

#### 10.1. „Magyaros” hús ételek

##### 10.1.1. A gulyás

##### A gulyás elkészítése:

- Minden alapanyagot megfelelő méretűre vágva együtt teszik bele a főző edénybe, felöntve megfelelő mennyiségű vízzel. (számítani kell arra, hogy a víz egy része elfő)

- Erős tűzön 2-3 órán keresztül főzik.
- A hagymán kívül petrezselyemgyökeret, sárgarépát, karalábét, zellergumót, burgonyát is tesznek bele.

Azért, hogy minden alapanyagoknak ugyan annyi időre legyen szüksége a megpuhuláshoz célszerű fiatal állat húsát használni, a zöldségféléből pedig olyat, aminek több időre van szükség a megfőzéséhez. Ha jól választjuk meg az alapanyagokat a kész ételben a hús puha és a zöldségfélék sem esnek szét, a szaftja pedig finom, ízletes.

Látható, hogy ez az étel nagyobb mennyiségű vízzel a főzve a gulyásleves, mely az egyik külföldön leginkább ismert magyaros étel.

### *10.1.2. A pörkölt*

A pörkölés, pörkölt készítés az egyik legrégebbi főzési technológia, jellegzetesen magyar konyha technikai eljárás. A pörkölt készítés során eltérő lehet a felhasznált hagyma mennyisége. Ennél az ételnél a szaft mennyiségét a felhasznált hagyma mennyisége határozza meg.

#### A pörkölt készítés folyamata:

- A húst minden nélkül, saját levét kieresztve pörkölik, amíg félig megfő.
- A hagymát külön zsíron megfonnyasztják, ahhoz adják azőrölt piros paprikát, ügyelve arra, hogy a paprika ne égjen meg.
- A már félig főtt húshoz adják a paprikás fonnyasztott hagymát, és kíméletes kevergetés, rázogató mellett puhára főzik.

A készítés során ügyelni kell arra, hogy a hús ne legyen túl apróra vágva, mert akkor korán kiereszti a nedvességet és elfő a leve, mielőtt meg puhulna. Ezért a hús rágós maradhat. Célszerű az edény kizsírozni főzés előtt vagy csontos hús részeket tenni az edény aljára, hogy ne égjen a hús. Az így elkészült ételnek szinte egyáltalán nincs leve, így azért hogy mégis több szaftja legyen esetenként nagy mennyiségű pirított hagymát adnak a húshoz.

### *10.1.3. A paprikáshús*

Az étel bármilyen állat húsból elkészíthető. Ahhoz, hogy igazán ízletes legyen a szaftja, helyesen kell megválasztani a hozzáadott víz mennyiségét. Figyelembe kell venni, hogy milyen húsból készítjük és azt is, hogy az milyen idős az állat.

### Elkészítése:

- Először valamilyen zsiradékon ( ez lehet disznózsír, olaj, pirított füstölt szalonna) megfonnyasztják az apróra vágott hagymát.
- Ezután a feldarabolt húst ebben megforgatják, amíg a felülete kissé megfő (kifehéredik).
- Ekkor (esetleg a hús hozzáadása előtt) adják hozzá az őrölt paprikát.
- A paprikával elkevert húst annyi vízzel felengedik, hogy éppen ellepje.
- Nem túl erős tűzön, lassan készre párolják.

A paprikásnak finom szaftja van, a tetején marad a paprikás zsiradék. gyakran ízesítik még tejjel. Ilyen étel a tejjelős paprikás csirke, amikor az csirkéből készítik és amikor elkészült tejjel kevernek bele.

## **10.2. A pörkölt, gulyás, paprikás hús változatai**

### *10.2.1. Gulyásleves Szolnokról 1890-ből*

Az eredeti recept ízes régies magyar nyelven íródott. Ezt a gulyást csipetkével gazdagítják, igen tartalmas egytál étel.

### Hozzávalók:

Borjúlapocka, vöröshagyma, fokhagyma, sárgarépa, petrezselyem, krumpli, mangalica szalonna, kakukkfű, bazsalikom, őrölt bors, kapor, paprika liszt, zöldpetrezselyem, hegyes erős paprika, tejjel.

### Elkészítése:

- A kockára vágott szalonnát kiolvasztják, a zsírban a hagymát megfonnyasztják.
- Az összekockázott húst a hagymára teszik, párolják, amíg levet enged. Ezután vizet öntenek rá és párolják.
- Ezután beleteszik a zöldséget, a répát és a fűszereket.
- Amikor a hús megpuhult beleteszik a krumplit.

- A krumpli után beleszagatják a csipetkét, melyet a lisztből, tojásból és vízből készítenek, kevés sóval. Az alapanyagokból kemény tésztát gyúrnak, majd vékonyra sodorják. Rövid szikkasztás utána az apró darabokra tépett tésztát, a csipetkét teszik az ételbe.
- Amikor a krumpli és a csipetke megfőtt simára kevert tejföllel ízesítik.

### *10.2.2. Bográcsos ürüporkölt a Nagykunságból*

A hagyományok szerint a Nagykunságban készítették így a porköltet a pásztorok. Köretként általában főtt burgonyát ettek hozzá.

Hozzávalók: 2 kg birkacomb, 3 vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, köménymag, 15 dkg zsír, 2 zöldpaprika, 2 paradicsom, 2 cseresznyepaprika, 2 evőkanál pirospaprika.

#### Elkészítése:

- A combot kicsontozzák, a húst összedarabolják. A hagymát és fokhagymát összeaprítják. A kizsírozott bogrács aljára teszik a lábszárcsontot, arra teszik a húst és a hagyma felét, majd a maradék húst, hagymát és a többi hozzávalót.
- Lassan főzik, hogy ahús levet engedjen, nem tesznek rá vizet.
- Az állat korától függően 2-3 óra alatt készre föl.

### *10.2.3. Székelygulyás*

Az étel elnevezése onnan származik, hogy egy Székely József nevű vendéglős készítette először 1846-ban. Egy alkalommal a vendéglőben kifogyott az étel és így azokból a hozzávalók készített ételt, amik éppen akkor a konyhájában voltak.

Hozzávalók: 60 dkg sertés lábszár, 30 dkg lapocka, egysertés csülök, vöröshagyma, köménymag, rózsapaprika, sertészsír, 75 dkg savanyúkáposzta, 3dl tejföl, liszt, só.

#### Elkészítése:

- A zsírban a hagymát megfonnyasztják, beleteszik a húsokat, a köményt és a paprikát. Elkészítik, mint a porköltet.
- A savanyú káposztát átmoszák, lecsurgatják, majd a húshoz keverik.
- Mérsékelt tűzön lassan készre főzik.

- Amikor a hús megpuhult a tejfőben elkevert lisztet hozzáadják és átforralják.

#### 10.2.4. Palócgulyás

Az étel nem palóc eredetű, nevét onnan kapta, hogy először nagy palóc írónk, Mikszáth Kálmán tiszteletére készítette Gundel János szakács 1892-ben. Készítése innen terjedt el, és vált közkedvelt paraszti étellé.

Hozzávalók: 1kg ürühús, vöröshagyma, só, babérlevél, fokhagyma, 30 dkgzöldbab, tejfő, zsír, pirospaprika, töröttbors, köménymag, 30dkg burgonya, 10 dkg liszt.

#### Elkészítése:

- A zsírban a hagymát megfonnyasztják, majd a beleteszik az apróra vágott húst.
- Sóval, törött borssal, babérlevéllel, köménymaggal zúzott fokhagymával ízesítik.
- A húst lassan saját levében megpárolják.
- Külön-külön megfőzik a burgonyát és zöldbabot.
- A megpuhult húshoz hozzáadják a zöldbabot és burgonyát, majd berántják kevés paprikával.
- Simára kevert tejfő tesznek bele és összeforralják.

### 10.3. Felhasznált források

1. [http://puszta.com/hun/hungary/cikk/paprika\\_tortenete\\_elterjedese](http://puszta.com/hun/hungary/cikk/paprika_tortenete_elterjedese)
2. Dr. Pethő Mária: A gulyás, a pörkölt és a paprikás története hazánkban (Püski Kiadó, Budapest, 2008)
3. <http://www.foodandwine.hu/2008/11/25/>
4. <http://www.magyarugulyas.hu/szolnoki-gulyasfesztival/receptek/>

### 10.4. Ellenőrző kérdések

- 1.) Melyek az a gulyás és pörkölt közös alapanyagai?
- 2.) Mikor kezdték használni az őrölt paprikát a magyar konyhában?
- 3.) Mikor vált a gulyás paraszti ételből nemzeti szimbólummá?

## **11. KÜLÖNLEGES MAGYAR ÉDESSÉGEK**