

Javaslat a

„Berényi német disznótor – német disznótoros ételek”

települési/tájegységi/ágazati

értéktárba történő felvételéhez



Készítette:

Frey Mihályné Kaiser Gizella

Frey Mihályné Kaiser Gizella

Mezőberény, 2021. október 25.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Mezőberényi Német Hagyományápoló Egyesület**

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

Név: **Frey Mihályné Kaiser Gizella**

Levelezési cím: **5650 Puskin utca 6. B. 1. emelet 2.**

Telefonszám: **+36 30 691-9466**

E-mail cím: **freynekaiserg@gmail.com**

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

Berényi német disznótor – német disznótoros ételek

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:³:

- agrár- és élelmiszergazdaság
- egészség és életmód
- épített környezet
- ipari és műszaki megoldások
- kulturális örökség
- sport
- természeti környezet
- turizmus

a szakterületi besorolás indokolása:

A disznótoron sertést vágta, és abból élelmiszert készítettek.

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:⁴ német

- nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Mezőberény

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- települési
- tájegységi
- ágazati

amely értéktár neve: Települési értéktár

6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

³ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

⁴ Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

A mezőberényi németeknél – más nemzetiségekhez hasonlóan – a hagyományos disznótor az 1980-as évekig maradt meg. A disznótorok ideje András napjától, november 30-tól farsang végéig tartott. Az idő hidegre fordult, a kamrákból már korábban kifogyott a füstölt húsféle, a szalonna, a kolbász, a zsírosbödön alján már alig volt zsír.

A disznóvágás nemcsak sok munkával járt, családi ünnep is volt, unokáktól nagyszülőikig mind együtt voltak, és mindenkinek megvolt a maga feladata.

Sok szalonnát, zsírt adó magyar mangalica disznókat tartottak, a múlt század elejéig nem volt ritka hogy több mázsás disznó került vágásra, csak az 1940-50-es éveitől nevelték a több húst, kevesebb szalonnát adó disznókat. A tehetősebbek 2-3 hízót is vágtak, gondoskodtak a közelgő ünnepek hússzükségletéről, illetve a januári-februári disznóöléssel a nyári munkákra, az aratásra, a szüretre, kukoricatörésre biztosították az ennyivalót. Ezekhez a munkákhoz segítségre volt szükség, és a sok segítségre sokat is kellett főzni.

A nehéz 1950-es években be kellett jelenteni a disznóvágást és eleget tenni a kötelező beszolgáltatásnak.

A disznóvágás hétköznapi volt, amíg a férfiak csak a saját gazdaságukban dolgoztak, később a munkahelyek miatt hétvégére, szombatra vagy vasárnapra tették. A rokonság körében előre megbeszéltek, beosztották, kinél mikor lesz a disznótor, hogy legyen elég dolgos kéz. A meghívottak között volt, aki értett a böllyérkedéshez, az végezte a szúrást, ha nem volt, akkor böllyért fogadtak a szúráshoz, kopasztáshoz, a disznó szétszedéséhez, a többi munkát maguk végezték el.

A disznótor előtti napokban megkezdődtek az előkészületek. Napokkal előtte kitakarították a nyári konyhát, a házigazda a nyitott kéményes füstölőbe bekészítette a keményfa fűrészport, ha az nem volt, a kukoricacsutkát. A kések megélezése is a házigazda dolga volt, vizes köszörűvel, amit a gyerekek élvezettel hajtottak, örültek, ha segíthettek. A gazda előző nap beállította az üstházat, telehordta vízzel az üstöt. Megfaragta a szajmaspízt, ez a kis hegyes végű pálcika a szajma és a disznósajt bekötözésénél volt segítség. A háziasszony elmosogatta a disznótoros asztalt, az üstöt, teknőt, a hurkatöltőt, a darálót, a ritkán használt nagyobb edényeket. Megpucolta a fokhagymát, kiválogatta a rizst, megsütötte a disznótorkor elmaradhatatlan lekváros papucsot (sleptya) és a pogácsát a pálinka és a forralt bor mellé.

Másnap kora reggel, még sötétben a gazda alágyújtott az üstnek, legyen forró víz a kopasztáshoz. Közben érkeztek a rokonok, segítségek, a csípős hidegben a gazda egy pohár pálinkával köszöntötte őket. A háziasszony hozta a vájlingot, a szúrás után ebbe fogták fel a disznóvért, amiből készült a hagymás vér reggelire. Még egy pohár bátorító pálinka után a disznóóból kicsalogatták az áldozatot, lefogták, és a böllyér, vagy egy szúrásban gyakorlott családtag leszúrta a disznót, a vérért felfogták. A sikeres szúrás után is lecsúszott egy pohár pálinka, vagy egy csésze forralt bor és hozzá a pogácsa.

Kezdődött a németeknél hagyományos kopasztás a hatalmas kopasztó teknőben. Forró vizet öntve a disznóra, kaparókanállal, gyökérkefével tisztították a disznó bőrét. A forgatásnál két erős, vastag lánc volt a segítségükre, azzal fordították a disznót, amit hangosan a gazda tudomására is hoztak, és ez azt jelentette, hogy ismét jól esne egy pohár pálinka. Jó párszor kellett megforgatni azt a disznót, amíg a bőre szép tiszta lett. Később a perzselés is elterjedt, de a kopasztás akkor sem maradt el. Az 1930-as, 40-es évekig szalmával perzseltek, akkor kezdték használni az akkor különlegességnek számító tekerős perzselőt. A kopasztás, perzselés, tisztítás jó ideig eltartott. A tisztára mosott disznót felrakták az alacsony disznótoros asztalra, hasára fektetve, és megkezdték a bontását.

Először a fejet vágták le és hideg vízbe tették, hogy ne maradjon véres, azután a körmöket, majd német szokás szerint orjára bontották, bárdal, vagy baltával. A gerinc mellett végigvágták a bordacsontokat, a gerincet egyben vették ki a farokkal együtt. Az oldalast és a szalonnákat mindkét oldalon levágták, azután a belsőségeket és a beleket szedték ki, majd a sonkákat vágták le és formázták meg. Az oldalast és a szalonnákat is feldarabolták, külön

vették a hasaalja-tokaszalonnát és a zsírnakvalót. A belet, belsőségeket már meleg helyen bontották szét.

Elsőnek a tüdőt és a májat távolították el, majd a májról az epét fejtették le óvatosan. A tüdőt a szívvel, vesével együtt hideg vízben kiáztatták. Az abálóba került a fej, a szív, a lép, a nyesedék húrok, a kiáztatott tüdő. Az abálóban főzték meg a májat és a csak erre a célra használt vászonzacskóban a hurkához való rizst is.

A bél szétbontásánál külön kell venni a vastag és a vékonybelet, a vastagbélről lefejtetni a fodorháját és a bélzsírt. A bélmosás régen férfimunka volt, manapság az asszonyok forgatják a belet. Először kiengedik a bélsarat, többször langyos vizet engedtek át rajta, majd kiforgatva még többször átmosták, amíg a víz tiszta áttetsző lett. A felhasználásig tettek rá hagymát, ecetet, sót. A vékonybelet kis, fából faragott húroló késsel egészen hártványekönyságúra tisztították (slájmolták). A megtisztított beleket felhasználásig vízben tartották. Ilyenkor mosták át a liba- és kacsabegyeket, ezeket évközben gondosan kitisztítva, felfújva, disznótorig szellős helyen felakasztva tároltak. Ezeket vékonybél helyett használták, nem csak bélszűrés céljából, azt mondták, szaftosabb maradt benne a kolbász.

A szétbontott disznóból a háziasszony kiválogatta az ebédhez való húsokat a fokhagymás pecsenyéhez, és a savanyú mártáshoz (szauerpri) a belsőségeket. Közben elkészült a reggeli, asztalon a hagymás dinsztelt vér, hozzákeverve a hajában főtt krumpli, többféle savanyúsággal.

Gyors reggeli után kiválogatták a **kolbászhoz** való húsokat, a szalonnát, ügyelve az arányokra, ne legyen túl zsíros vagy túl száraz a kolbász. A húsokat ledarálták, befűszerezték sóval, őrölt csemege és erős paprikával, péppé zúzott fokhagymával, egész köménymaggal. Családonként eltérő volt a fűszerezés, régebben nem méricskéltek, mindenki saját ízlése szerint fűszerezett. Mikor a fűszerezett húst jól összegyúrták, kóstolással döntötték el, elegendő-e benne a só és a paprika.

Kóstolás után még lehetett fűszerezni, de manapság inkább kimérik a fűszereket; a mi családunk így fűszerezett:

10 kg vegyes hús,

20 dkg asztali só,

20 dkg csemege paprika, kevés erős paprika,

kb. 4 dkg egész köménymag,

kb. 4 dkg zúzott fokhagyma.

A fűszereket rászórták a húsról, és meggyúrták a kolbászt, ehhez férfierő kellett, többen is besegítettek. A begyúrt húst kicsit pihentették, volt, amikor a kolbásztöltés ebéd utánra maradt. Előkészítették a darálót, a különböző beleket a töltéshez. Mielőtt hozzáfogtak, valaki elkurjantotta magát, hogy nehéz hajtani a darálót, kenetlen! A gazda szaladt a boroskancsóval, igyekezett megoldani a problémát.

A kolbászhús egy részét vékonybélbe töltötték, ebből adtak kóstolóba, de füstre is akasztottak belőle. Betöltötték a liba- és kacsabegyeket, ezek is mentek a füstre. Ha kevés volt a bél, a hájról lefejtett hártványát összevarrták, ebbe is töltöttek. A többi kolbászhúst még tovább fűszerezték 2-3 dekával több sóval, 2-3 dekával több piros paprikával, és még egy kevés erős paprikával. Fokhagymát már nem tettek bele, nehogy megavasodjon. Így készült a nyári kolbász, mondták vastagkolbásznak is, és a szajma töltelke is ez volt. A betöltött kolbászokat rudakra akasztották, egy nap után tették a füstre.

Az 1800-as évek körül a késekkel nagyon apróra vágott húst sóval és paprikával fűszerezték, disznógyomorba töltötték, majd szajmaspízzel összefűzték és spárgával összekötözték, ezt nevezték szajmának. A betöltött szajmát 1-2 hétre a sózóba tették, majd felfüstölték.

Amit ma nevezünk **szajmának**, az a vakbélbe (inknájldi) vagy a hólyagba töltött kolbászhús. Az inknájldi és a hólyag töltése nagy hozzáértést igényel, hogy a bélfodrok jól meg legyenek töltve, ne maradjon benne levegő, de túltöltve se legyen, nehogy kiszakadjon. 2-3 kiló húst is

bele lehet tölteni. Szorosan kell összefogni a szajmaspísszel és spárgával megerősíteni. Nagy súlyuk miatt spárgából hálót kötnek köré, kantárt készítenek. A szajma a legfinomabb kolbászféle, a berényi németek büszkesége. Érés ideje 8–9 hónap. Leghamarabb szüretkor vágják meg, „üreskaláccsal” (töltelék nélküli) kínálják reggelire. Kukoricatöréskor, csutkavágáskor is elmaradhatatlan volt.

A konyhában is sűrögtek-forogtak az asszonyok, sült a fokhagymás pecsenye, főtt a szauerpri, aki megéhezett, az abálóból falatozott egy kis májat, fejhúst, igazi csemegének számított a fehérmája, aminek a hasnyálmirigyet nevezték. Közben a szauerpi és a fokhagymás pecsenye is elkészült, ebédelni hívták a dolgozókat.

Az asszonyok ebéd után feltették főni az orjalevest, a toroskáposztát vagy a töltött káposztát, hogy vacsorára elkészüljön. A férfiak általában ebéd után láttak hozzá a híres berényi sváb hurka készítéséhez, ami nem májashurka, nem rizses hurka, nem véres hurka, hanem egyszerűen a **berényi svábhurka**. Ezt régen is így készítették, és most is így készítik: egy disznó esetén az abálóban megfőtt fejhús, nyelv, lép, máj, tokaszalonna, bőrke, és a vászonzacskóban megfőtt 1 kg rizs. Amikor még drága volt a rizs, kölest főztek a hurkába. Csak sóval, örölt borssal és kevés pirospaprikával fűszerezték, taláalomra, ránézésre, ízlés szerint, nem méricskéltek. A hozzávalókat kisebb darabokra vágják és húsdarálóval nagy lyukú tárcsán ledarálták, rászórták a fűszereket, a rizst és lazán összekeverték, nem gyúrták. Megkóstolták, megkóstoltatták, ha sót vagy borsot kívánt, még tettek bele, és még egyszer összekeverték. Régebben hurkatöltővel, manapság inkább húsdarálóval töltik lazán, vékony vagy vastagbélbe, és spárgával elkötözik. Tettek hurkát hideg vízben jól kiáztatott hashártyába is. Ezt többféleképpen nevezték: receháznak, fátyolháznak, nálunk gyönyörű volt a neve. A kiáztatott hártát kiterítették az asztalon, akkora darabokra szabták, hogy 2-3 maréknyi hurkát bele tudjanak göngyölni. A vastagbélbe töltött hurkát megszurkálták és megabálták. A hártába és vékonybélbe töltött hurkát nem kellett abálni, felhasználáskor sütőben szép pirosra sütötték.

Aki nem a hurkával foglalatostkodott, az abálóból a **preszkphoz** (fejsajt-Presskopf) készítette elő a hozzávalókat. Tokaszalonnát, nyelvet, szívet, bőrkéket, fejhúst, a jól megtisztított fület vékony csíkokra szeletelték és befűszerezték. Sóval, örölt borssal, zúzott fokhagymával, kevés pirospaprikával szórták meg a vékonyra szelt hozzávalókat, lazán összeforgatták és a disznógyomorba töltötték. A disznógyomor száját szajmaspísszel és spárgával elkötözték, megszurkálták, és nagyságától függően, – de egy bő órahosszát biztosan – abálták. Abálás után prés alá tették 1-2 napig, utána felfüstölték.

A kolbász betöltve, rudakra felakasztva, a hurka megabálva, a preszkop prés alatt.

Amikor az üstből kikerül az abalé, a zsírnakvaló szalonna összevagdálása és kisütése következik. A zsírsütés nagy türelmet, figyelmet kíván, hosszú órákig tart, így lesz a kisült tepertő szép aranybarna, a zsír kihülve hófehér. A tepertőt reggelire vagy vacsorára fogyasztották el, kóstolóba is adtak, az apróbb, morzsalékos tepertőből pogácsát sütöttek.

A bélzsírt és a fodorháját külön sütötték ki, ezt szappanfőzéshez használták fel. Szokás volt a húsok egy részét szinte készre sítve zsíros bődönbe vagy nagyobb zománcos fazékba rétegezni, ráönteni annyi forró zsírt, hogy teljesen ellepje a húsokat. Hideg kamrában tartották, nyár elejéig kitarított. Oldalast, lapockát, húsos szalonnát tartósítottak így.

Mire esteledik, a sózó teknőbe kerül legalulra a sonka, azután a szalonnák, az oldalas, csülök, farkok, köröm. A sonka nagyságától függően 3-4 hétig sózódik, időnként meg kell forgatni a sólében. A fehérszalonna sózás után 2-3 napi kifagyasztás után a kamrában felakasztva 4-5 hónapig nem avasodik meg. A többi szalonna, húsféle pár nap sózás után kerül a füstölőbe.

A férfiak, ha elvégezték a dolgukat, vacsora előtt hazamentek megetetni az otthoni jószágot. Réges-régen estefelé maskarások, furcsa ruhákba beöltözött, kíváncsi szomszédok jöttek, „szalonnát nézni” (spekulálni). Megmérték arasszal, hogy milyen vastag a szalonna, ebből lehetett saccolni, hogy mekkora volt a disznó, mennyi finomság került ki belőle. A jó

hangulatú beszélgetés, viccelődés után étellel, itallal kínálták meg a „hívatlan” vendégeket.

A gazda és a gazdasszony megbeszélte és összekészítette a kóstolókat: hurkát, kolbászt, tepertőt a rokonoknak, a szomszédoknak, amit ők is visszakapnak majd a következő disznótorból.

A konyha illatozott, az asszonyok sütöttek-főztek, ha többen voltak, fánkot, a friss hájból szilvalekváros kiflit is sütöttek. Megterítették az asztalt, várták a vacsorára hívott vendégeket is. A múlt században, főleg az elején, még szokás volt a lelkészt és a tanítót családotól meghívni vacsorára.

Hagyományosan orjalevest főztek, a főtt húst frissen reszelt tormával tálalták.

Második fogásként töltött káposzta vagy toroskáposzta volt, utána szolgálták fel a sült hurkát, sült kolbászt.

A süteményeket előző napokban sütötték meg, de volt frissen sült fánk, hájastészta.

Vacsora után még maradtak egy darabig, poharazgattak, kártyáztak, megbeszélgették a családban, a faluban történeteket, majd hazaszállingóztak.

Ahol három nemzetiség él együtt, és ahol vegyes házasságok is kötődtek, a családok is többnemzetiségűek lettek, ez a szólás járta: *„az a jó disznótor, ahol magyar asszony készítette a töltött káposztát, sváb ember a hurkát, tót ember gyúrta a kolbászt”*.

Disznótoros ételek

Hagymás vér volt a reggeli.

Így készült: vér mennyiségétől függően 5-6 nagyobb hagymát megpucoltunk, csíkokra vágtuk, bő zsírban megdinszteltük. A megalvadt vért nagyobb darabokra vágva bő vízben megabáltuk. A megabált vért kockára vágtuk, rátettük a hagymára, sóztuk, borsoztuk, megszórtuk kevés pirospaprikával. Óvatosan összekavartuk, megsütöttük. Közben egy bő kiló krumplit héjában megfőztünk, meghámoztuk és felkarikázva a vérrel elkeverve összesütöttük. Savanyúsággal, puha kenyérral tálaltuk.

A reggelihez forralt bort, teát kínáltuk.

Savanyú mártás (szauerpri) az ebéd első fogása, elmaradhatatlan, disznóvágáskor tudták elkészíteni, akkor volt mindenféle hozzávaló belsőség.

A hozzávalókat taláalomra szedték össze, combhúst, nyúlját, májat, vesét, nyelvet, szívet, jól kiáztatott, megtisztított vesét, kb. 2 kg körül.

Így készült: két evőkanál zsíron 2-3 fej kockára vágott hagymát megdinszteltünk. A húsokat, belsőségeket kockára vágtuk, és a máj kivételével a hagymára tettük, megsóztuk, tettünk hozzá 4-5 babérlevelet. Felöntöttük dupla mennyiségű vízzel és lassan főztük.

Ha félig megfőtt, beletettük a májat is. Közben 4-5 kanál zsírból és 4-5 kanál lisztből sűrű, vastag rántást sütöttünk. A megfőtt mártáshoz lassan hozzáadtuk a kihűlt rántást és összeforraltuk. Egytálétel, köret vagy savanyúság nem illik hozzá. Tálaláskor ecetet, mostanában tejfölt is adunk mellé.

Fokhagymás pecsenye volt az ebéd második fogása.

Így készült: tarját, lapockát, hasaalja szalonnát szeletekre vágtuk, tettünk még hozzá oldalast. A húsokat bőven megsóztuk, szorosan egymás mellé rakjuk egy nagy tepsibe. Ha szárazabb húsokat sütünk, tehetünk alá kevés zsírt, és egy kevés vizet. Közepes tűznél kb. félórát sütjük, majd megforgatjuk a húsokat és pirosra, készre sütjük. A megsült húsokat megszórjuk nagyon vékonyra szelt fokhagymával, és 1-2 percre visszatoljuk a sütőbe.

A frissen sült fokhagymás pecsenye illata betölti az egész konyhát, nem lehet neki ellenállni, falatozni kell belőle ebéd előtt, csak úgy kutyafuttában.

Savanyúságot adunk mellé.

Vacsorára **orjalevest** főztek, ez volt a hagyomány.

Így készült: nagy fazékban tettük fel főni az orját és még pár csontos húst, felöntöttük vízzel.

Az első forráskor, amikor sűrű habja lett, leöntöttük, és tiszta vízzel tettük fel újra, így biztosan szép áttetsző lett a húsleves. Amikor ismét felforrt, sok zöldséget tettünk bele, továbbá egészben hagymát, pár szem krumplit, répát, petrezselyemgyökeret, zellert, 1-2 gerezd fokhagymát, pár szem egész borsot. Készre főztük, kicsit állni hagytuk. A leszűrt levesbe házi készítésű cérnametéltet főztünk. A leves mellé külön tálaltuk a zöldségeket és a főtt húst frissen reszelt ecetes tormával.

Toroskáposztát vagy **töltött káposztát** főztek második fogásnak, kinek-kinek kedve szerint.

A toroskáposzta így készült: apró kockára vágott hagymát bő zsírban megdinszteltük. Csontos, porcos húsokat válogattunk hozzá és valamennyi színhúst is, amit kisebb kockára vágva a hagymára tettünk. Megsóztuk, megpaprikáztuk és – mint a pörköltet – kicsit felsütöttük, majd annyi vízzel öntöttük fel, hogy ellepje a húsokat. Mikor félig megfőtt, apró savanyú káposztával bőven beterítettük, ha szükséges, még vizet öntöttünk hozzá, és készre főztük. Tálaláskor tejfölt kínáltunk hozzá.

A töltött káposzta eredetét, – mint sok más ételnél –nem tudjuk, de mindenféle nemzetiségnél megtalálható, csak mindenki egy kicsit másképpen készíti. Így megtalálható az orosz, a svéd, a török, a román nemzetiség konyhájában, és még sorolhatnánk. A töltött káposztát a németek is többféle módon főzték. Volt, ahol csak apró káposztával készült, volt, ahol levélbe töltötték, volt, ahol paradicsomlével öntötték fel, rántással vagy a nélkül készült, egyes helyeken a begyúrt kolbász húst használtak hozzá, máshol az asszonyok ízesítették. A megdarált húst sózták, borsozták, pirospaprikát, kevés rizst adtak hozzá, mennyiségtől függően 1-2 tojást, de ezt sem mindenki. Összegyúrva savanyú káposzta levelekbe töltötték. Egy nagy fazék aljára apró savanyú káposztát terítettek, erre rakták a töltelékeket, majd ismét apró káposzta következett, így rétegezve töltötték meg a fazekat. A tetejére apró káposzta került. Annyi vizet kellett ráönteni, hogy ellepje a káposztát. Lassú tűzön, időnként megrázogatva főztük. Volt, aki rántással készítette, volt, aki rántás nélkül, akkor kevés liszttel szórták meg a rétegeket. Tálaláskor tejfölt kínáltunk hozzá. Egy másik változatnál, ami németesebb, a fűszerezett, begyúrt gombócokat nem tették káposztalevelekbe, hanem apró savanyú káposztába begöngyölték, és megszórták aprókáposztával. Ez a változat is készülhet rántással, de rántás nélkül is. Tálaláskor ehhez is kínáltunk tejfölt.

A sült hurka és a **sült kolbász** a vacsora fénypontja volt, ezeket mindenki megkóstolta, és elmondta a véleményét. Lehetett évdni rajta, ki tett volna még a kolbászba egy kis sót, paprikát, avagy túl sok a bors a hurkában. Ha túl sós a kolbász, azt mondták, ha megérik, elmegy a sóssága, ha nem elég sós, arra azt mondták, majd ha összeérik a hús, kiadja a sóját. A végeredményben meg tudnak egyezni: jól sikerült, finom lett a hurka, a kolbász, nem vészett kárba egész napos munkájuk. Többféle befőttet kínáltak a sült hurka és a sült kolbász mellé.

Egy ilyen múltbéli disznótor emlékéért őrzi 1933-ból két fénykép. Egyiken (**alul**) még szőrében-bőrében látható a 300 kilós mangalica két böllér társaságában. A másik képen (**címlap**) már megkopaszta a bontóasztalon, a Kaiser-család (Nagymamám, Apukám) és a Weigert-rokonság veszi körül. Az asszonyok a sleptyát, a férfiak a bort kínálják.



7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A régi disznótorok az 1980-as évekig jelentős eseménynek számítottak a családok életében. A leírt receptek alapján ezek a hagyományos ételek – a disznótortól függetlenül – ma is főzik. Örvedetes, hogy a régi német disznótoros készítményeket ma is több kistermelő állítja elő, így a hagyomány folytatóinak tekinthetők.

8. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

A családi hagyományokat használtam fel, továbbá **Mezőberény története 2**, Mezőberény, 1973. Banner József: Táplálkozási hagyományok a németeknél

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: -

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
Madarász Ferenc ajánlása
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról

Tisztelt Helyi Értéktár Bizottság!

Alulírott Madarász Ferenc mezőberényi kistermelő ajánlom a „BERÉNYI NÉMET DISZNÓTOR „ (német disznótoros ételek) elnevezésű értéket a Helyi Értéktárba való felvételére.

Indoklás:

Kistermelőként fiammal saját nevelésű sertéseket dolgozunk fel, melyeket saját termesztésű takarmánynövényeinkből előállított takarmánykeveréken hizlalunk fel.

Fő mottónk: Földtől az asztalig”

Anyai ágon német származású vagyok, így a termékeink nagy részét a régmúltban megszokott módon, édesanyámtól, anyai ági nagyszüleimtől tanult német ízek szerint készítjük el.

Falusi vendégasztal szolgáltatás keretén belül kínáljuk a hozzánk érkező vendégeknek.

Számomra ennek az értéknek a helyi értéktárba való bekerülése a nemzetiségi hagyományok ápolását, a vidéki életmód népszerűsítését, a helyi identitás tudat erősítését eredményezi.

Mindemellett ezeknek a hagyományoknak az ápolása hozzásegíthet a falusi turizmus megerősödéséhez.

Tisztelettel:

Madarász Ferenc
kistermelő
5650 Mezőberény Kodály Zoltán u. 26.
Adószám: 71565561-24
Nyilvántartási szám: 0311 T 319
Telefon: 20/9218433

Madarász Ferenc

kistermelő