PH-9851

ÉRKEZETT 2017 AUG 01.

Merk ß.

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

Javaslat a

Töltött káposzta

[**helyi**/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez

http://izorzok.hu/2007-2010

Mezőberényi Polgármesteri Hivatal

Iktatószám: I. 1937-1	Melléklet: – db
Érkezett: 2017 AUG 01.	

Előszám:	Utószám:	Előadó:	
		M. J.	

Készítette:

Hanó Krisztina

Mezőberény 2017. július 24.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: Siklósi István

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

Név:	Siklósi István
Levelezési cím:	Mezőberény, Kossuth tér 1.
Telefonszám:	06 20 8004050
E-mail cím:	polgarmester@mezobereny.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése **Töltött káposzta**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

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

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

X települési □ tájegységi □ megyei □ külhoni magyarság

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

A káposztás-húsos ételek nem csak a magyar konyhában, de számos más európai országban, sőt a világ több, távoli részén is kedveltek. Ezek között kiemelt helye van a töltött káposztának, a különböző módon elkészített, káposztalevélbe csomagolt húsos töltelékének.

A káposzta őse a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán partvidékén honos vadkáposzta, melynek leveleit eleinte köretként fogyasztották. Belőle nemesítették az ókori görögök a fejes káposztát, a többi ismert fajta pedig a középkorban terjedt el.

„A töltött káposztának a déli nyelvjárásokban honos szárma és a már elavult erdélyi dalma elnevezése török (betakart, töltelék) eredetű. Mindkettő a balkáni nyelvekben is elterjedt. Az ételnek ugyanezt a jellegzetességét fejezi ki a népnyelv takart ételneve. Moldvában, Bukovinában a töltött káposzta neve geluska, galuska…" (Néprajzi lexikon)
„Ahány ház, annyi szokás"-tartja a közmondás. A sok különböző receptváltozatban a savanyított káposztalevél a közös. Előkészítésnél a káposztafejeket egy nagyobb edényben só és egyéb fűszerek hozzáadásával abálják. Felhasználás előtt leöblítik a leveleket, és a vastagabb ereket eltávolítják róla. Ebbe göngyölik bele a töltelékeket, melyeket rétegesen tesznek egy nagyobb főzőedénybe. A főzés során gyakran savanyú aprókáposztát is alkalmaznak vagy a töltelékek közé helyezve, vagy a húsgombócokat könnyítve vele. A hústöltelékhez legtöbbször sertés, vagy marhahúst használnak darálva, ritkábban apróra vágva, de egyes vidékeken vadhúst, baromfit, sőt még birkahúst is. Disznótorok alkalmával a már bekevert kolbászhússal töltik be a leveleket. A tölteléket rizzsel, alkalmanként kölessel, kukoricadarával is összekeverik; sóval, borssal, paprikával, fokhagymával, nyersen összeaprított, vagy párolt vöröshagymával is ízesítik. Sok helyen tojással kötik meg az összetevőket.
A legkorábbi receptek gyömbért is említenek, egyes területeken kaprot, csombort, köményt, tárkonyt is használnak. További ízesítéshez szalonnát, füstölt húst, kolbászt tesznek a töltelékek közé, néhol paradicsomot, paradicsomlét, vagy egész erős paprikát is. Időnként habarást vagy világos rántást is alkalmaznak az étel elkészítésekor.
Általában vízzel öntik fel a káposztával és töltelékekkel rétegzett fazekat, de csontlevet vagy a savanyú káposzta levét is használják erre a célra.
Akkor a legízletesebb az étel, ha cserépedényben vagy vaslábasban fő. Tejföllel, friss, puha kenyérrel tálalva kerül az asztalra.
Az 1973-ban megjelent Mezőberény története című kétkötetes könyv több helyen is említést tesz a töltött káposztáról.
A városunkban élő szlovákok sárma, zakrucanka néven említik ezt az ételt, és többnyire disznótorkor készítették, máskor csak ritkán. A németek Karácsony első napjának egyik meghatározó étke, a magyaroknál Húsvét, Karácsony, vagy Újév napjának ünnepi eledele: „A töltött káposzta készítéséhez a hasábkáposztát használták föl. A gyengén megfüstölt hosszúhúst, a nyúlját apróra vagdosták, vereshagymával, borssal, rizzsel (régebben köleskásával) keverték el, s ezt a tölteléket a hasábról lefejtett levelekbe tekerték. Cserépfazékban sorbarakták a töltelékeket -közé legtöbben aprókáposztát is tettek- és kemencében főzték meg." (Mezőberény története II.-347.oldal)
Még egy mezőberényi recept az Azok a régi, berényi disznótorok… című könyvből:
Disznótoros töltött káposzta (sváb recept) 1 kg kolbászhús, 25 dkg rizs, 1 kg savanyú káposzta, 2 hagyma, (18-20 savanyított káposztalevél), 2 babérlevél, 15-20 szem egész bors, 1+1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 2 kávéskanál só,

2-3 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl. A savanyú káposztát kimosom és egy nagy fazékba teszem. A rizst puhára főzöm és lecsepegtetem (használhatok gyors rizst is). A hagymát finomra vágom és egy kanálnyi zsíron üvegesre dinsztelem. Összegyúrom a húsmasszát, a rizst, a párolt hagymát és vizes kézzel gyerekököl nagyságú gombócokat formálok. A gombócokat beágyazom a káposzta közé és felöntöm mintegy 6 deci vízzel. Beleteszem a babérlevelet és a borsot és lefedve, lassú tűzön mintegy 2 órán keresztül főzöm. A végén kiszedem a gombócokat és berántom a zsírból, lisztből és finomra vágott fokhagymából készült rántással. Visszateszem a gombócokat, és még egyszer összeforralom. Tejföllel és puha kenyérrel forrón tálalom"

A Baráti Egylet Mezőberényért egyesület – saját ötletét megvalósítva –, az Orlai Petrics Soma Kulturális Központ közreműködésével, és több civil szervezet részvételével 2011 őszétől évente rendszeresen megrendezi a Töltött káposzta Fesztivált a ligetben. A fesztiválon a fő szerep a töltött káposzta főzőversenyé, de a jóízű ételek mellett a szemet gyönyörködtető, alkalomhoz illő, ötletes dekorációk, és a kulturális programok is hozzájárulnak a jó hangulathoz. Az alkalmakon évről évre egyre több a résztvevő, és a szórakozni vágyó érdeklődő.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A káposztás hús, a töltött káposzta elődje „Magyarország címere" jelzővel jelent meg az 1600-as esztendőkben íródott csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyvében, a Szakáts mesterségnek könyvetskéjében.
„Az káposztánál magyarhoz kelendőbb étket nem tartának a régi időben" – dicséri az ételt Apor Péter erdélyi főispán a 17-18. század fordulóján.
Mikes Kelemen Törökországban is visszasírja: „A szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a számnak a kapros és tejfellel béboríttatott káposzta, amely távolról úgy tetszik, mint egy kis ezüstből való hegyecske."-írja.
Bél Mátyás magyar-szlovák származású evangélikus lelkész 1730 körül így fogalmaz: „Szalonnás káposzta, Magyarország címere".

A töltött káposzta a 18. században, török hatásra terjedt el Magyarországon. Évszázadok óta jellegzetes ételünk, az ország minden táján a magyar konyha egyik legismertebb ételféleségeként van jelen. Táplálkozáskultúránk fontos részeként magyar mivoltunk egyik meghatározója. A karácsonyi ünnepkör jellegzetes étele, a lakodalmak, disznótorok, egyéb jeles alkalmak egyik kedvelt fogása. Számtalan változatban, ki-ki a maga ízlése szerint készíti el.

Gyermekkorunk ízeit idézi, szüleink, nagyszüleink hagyatéka.

Fontos, megőrzendő értékünk!

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

https://hu.wikipedia.org/wiki/Vadk%C3%A1poszta

https://alfahir.hu/regi_magyar_toltott_kaposztak

http://docplayer.hu/18426773-A-recepteket-osszegyujti-es-a-kiadvanyt-szerkeszti-vincze-andrea.html

Azok a régi, berényi disznótorok…
Mezőberény Város Önkormányzata – Siklósi István, Mezőberény Város polgármestere megbízásából kiadja: Orlai Petrics Soma Kulturális Központ Mezőberény, Fő út 6. +36 66 515-553 Felelős kiadó: Smiriné Kokauszki Erika az Orlai Petrics Soma Kulturális Központ igazgatója Pályázati azonosító: HUNG-2014C/2533 Megjelenik: Online kiadásban, A4 méretben Gyűjtötte és szerkesztette: Bartó Róbertné Tördelés: Makra Péter.
http://www.mezobereny.hu/assets/img_feltoltott/files/Azok%20a%20r%C3%A9gi%2C%20ber%C3%A9nyi%20diszn%C3%B3torok.pdf

Dr. Baranyai Kálmán, Dütsch Zsolt, Dr. Farkas József, Implom József, Jároli József: Mezőberény története I-II.
Szerkesztő: Szabó Ferenc, Szilágyi Miklós
Mezőberény Nagyközségi Tanácsa (Mezőberény), 1973

http://konyvtar.mezobereny.hu/download.fcgi/352_0_1_201110.pdf

http://www.mnhsz.com/hirek/mezoberenyben-bemutattak-a-telepulesi-ertektarat

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.

MELLÉKLETEK

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

A III. Töltött káposzta Fesztivál keretében a Települési Értéktár Bizottság munkáját is bemutatták

http://www.mnhsz.com/hirek/mezoberenyben-bemutattak-a-telepulesi-ertektarat

https://www.agrarszektor.hu/elemiszerpiac/hungarikum_lehet_a_toltott_kaposzta_is.6420.html

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

Magyar töltött káposzta receptek:

Első magyar leírás Misztótfalusi Kis Miklós: Szakácsmesterségnek könyvecskéjében (1695)

A sós káposztát szépen aprítsd meg, azonban nyers tehénhúst szalonnával öszve kell vágni jól a vágókéssel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só; ez meglévén darabonként takargasd egész káposztalevélben, elsőben az ormóját lemetélvén azaz a torzsácskáját, rakd fazékba az aprított káposztával, főzd meg jól; és mikor megfőtt, egy kevés bort bocsáss belé, jobb ízű lesz, tálald fel; ha megborsolod, annál jobb lészen.

Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyvében (1888) található változatok:

359. Töltött savanyu káposzta.

Aprits össze egy font (56 deka) fiatal disznóhúst s egy darabka szalonnát, tedd medenczébe, adj hozzá egy marok megmosott rizskását, egy kis sót és tört borsot s két egész tojást, keverd mind ezt jól össze; végy aztán káposztaleveleket, vagdald ki belőlök az ereket s töltsd belejök a feljebbieket, csináld jól össze s tedd finom metélt káposztával fazékba, tedd tüzhöz s hagyd egy pár óráig főni. Csinálj azután vékony világossárga rántást, tégy bele egy kevés apritott vöröshagymát, pergeld meg, add hozzá a káposztát is s hagyd még legalább egy óráig főni; a tálalás előtt fertályórával fél meszely tejfelt adj hozzá; ha az asztalra adod, czifrázd fel a káposztát a töltöttekkel s rakj hozzá felszeldelt sódart és piritott szalonna-szeleteket.

400. Töltött és buktatott fehér káposzta.

Fejtsd le a jó puhára főtt fehér káposztának leveleit és csinálj tojás habarékkal borjú-tölteléket. Kenj meg egy abhoz illő rézlábast zsiradékkal, fenekét mind szintén oldalait is rakd meg káposztalevelekkel, tégy fölibe egy ujjnyi vastagságu tölteléket s a lábast rakd föl egész félig káposztával; adj fölé ismét tölteléket s fedd be ujolag káposztával. Tedd mérsékelt melegü kemenczébe, egy óra mulva vedd ki s boritsd tálra.

428. Káposzta töltve.

Végy jó kemény de ne nagy fej káposztákat s közepüket vájd ki jól, a kivájtból főzz meg két marokkal sós vizben; vagdalj össze egy darabka párolt húst, egy fej vöröshagymát, egy darab szalonnát, két tojásból készült habarékot, tejbe áztatottt fél zsemlyét; közibe vetvén a főtt káposztát is, sodorj el egy darab irósvajat, üss belé 2—4 tojást s tedd a vagdalt közé, adj hozzá sót, két kanál tejfelt s fűszert; keverd mind ezt össze; a kivájt káposztának üregeit megtöltvén vele, a torzsából csinálj fedelet, alkalmazd a lyukra, kösd össze a káposztát spagéttal s főzd meg jó puhára sós vizben; ezután szedd ki s a spagétot levagdalván rólok, vágd mindegyiket négy részre, rakd tálba, öntö fölibe jó vajmártást; befödvén, párold meg még egyszer s add fel.

Déryné-Széppataki Róza 1891-ben kiadott szakácskönyvében olvasható, a kolozsvári változatot írja le:

"Inkább azt kellene elbeszélnem a nők kedvéért, hogy miképp főzik az ilyen erdélyi tőtött káposztát. Azt nem is mindenkor lehet főzni, csak mikor friss sertést ölnek. Van ahhoz készítve egy nagy kaszrol. Midőn a szalonnáról lehúzzák a bőrt az egészbe, amilyen nagy a kaszrol, leterítik a kaszrolt egészen vele, éppen úgy, mintha ki volna vele bélelve. Azután rendre rakják a fenekére a szokott módon elkészített tőtött káposztát, amilyent mi is főzünk. Azután egy rend gyöngyös hurkát, szalonnát, sertéshúst sorba: azután ismét egy rend tőtött káposztát, azután a közepibe egy megspékelt sült kappant, meg ha van, sült libát, ismét egy rend káposztát, mindaddig, míg a kaszrol megtelik. Akkor annyi vizet töltenek reá, amennyi ellepi, s beborítják ismét szalonnabőrrel, hogy abba főljön meg egészen. De azt nem szabad berántani, csak amint megfőtt, úgy betálalni. Igaz, hogy fölséges étel, de sokba is kerül..."

Ajánló levél: Nagy Ferenc, Baráti Egylet Mezőberényért egyesület elnöke

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

Hozzájárulási nyilatkozat

Alulírott Siklósi István hozzájárulok,
hogy az információkat és fényképeket (www. mezobereny.hu), melyeket a oldalon

Javaslat a

Töltött káposzta

települési értéktárba történő felvételéhez

című adatlap tartalmaz, a Mezőberény Települési Értéktár Bizottság (egyéb értéktárba kerülés esetén az aktuális értéktári bizottság) az ide vonatkozó jogszabályok figyelembe vétele mellett szabadon felhasználhatja. Hozzájárulok továbbá, hogy az érték valamely értéktárba történő felvétele esetén, az értéktárak számára készített internetes oldalon és a TV-csatornák által felvett, vágott anyagokban, valamint az értékeket bemutató reklámokban megjelenjen.

Mezőberény, 2017. július 24.

Siklósi István

Herk §

PH-9533
ÉRKEZETT 2017 JÚL 25.

Feladó: **Baráti Egylet Mezőberényért**

5650, Mezőberény Fő út 4-6.

Címzett: **Magyar Értéktár Bizottság**

Tárgy: **Ajánlólevél**

Tisztelt Magyar Értéktár Bizottság!

Egyesületünk elnöksége nevében a töltött káposztát ajánlom felvenni a magyar értéktárba, egyúttal ajánlom hungarikummá nyilvánítását.

Ajánlásomat az alábbiakban indokolom:

A töltött káposzta sajátos, jellegzetes magyar étek, amely jeles alkalmakkor kerül az asztalra a menük sorában (disznótor, lakodalom, egyes ünnepkörök – pl. szilveszteri vacsora stb.). Más gasztronómiai kultúrák húsos töltelékes ételeitől abban tér el a töltött káposzta, hogy a tölteléket hordós érlelésű fehér káposzta leveleibe göngyölik. A különböző fűszerezésű, darált sertéshúsból, adalékokból (pl. rizs, köles, hántolt búza stb.) álló töltelék és a savanyított káposztalevél sajátos ízvilágot alkot, amely teljesen egyedi.

A töltött káposzta története több évszázados, fogyasztása nem kötődik társadalmi osztályhoz. Ízvilága a Kárpát-medence különböző területén csak a felhasznált alapanyagok és a fűszerezettség miatt lehet eltérő. Népszerű étel, a magyar konyha „koronás" remeke. Határunkon túl jónevű külföldi éttermek is „magyaros töltött káposzta" - ként tüntetik fel étlapjaikon, gyakran a gulyás és a csirkepaprikás mellett.

Készítésének hagyományos módja az elmúlt századok alatt mit sem változott az idegen országban készítettek is őrzik az eredeti ízeket. Magyaros jellegét tekintve kifejezetten alkalmas, hogy helyet kapjon a hungarikumok sorában.

Mezőberény, 2017.07.20.

Tisztelettel:

Nagy Ferenc

elnökségi tag

Baráti Egylet Mezőberényért

Mezőberényi Polgármesteri Hivatal

Iktatószám: I. 1937	Melléklet: –
Érkezett: 2017 JÚL 25.	
Előszám:	Utószám:	Előadó: M. Z.