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

Javaslat a

"Vrbovszki Pálné csőrögéje"

[**<u>települési</u>**/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez

Készítette:
Molnár Lajos
Mezőberény, 2019. július 23.

(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. **A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:**
Orlai Petrics Soma Könyvtár, Muzeális Gyűjtemény és Művelődési Központ

2. **A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:**
Név: Smiriné Kokauszki Erika, igazgató
Levelezési cím: 5650 Mezőberény, Fő út 6.
Telefonszám: +36 70 400-2475
E-mail cím: 20ske11@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
Vrbovszki Pálné csőrögéje

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
Vrbovszki Pálné címe: Mezőberény, Madár utca 20.

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 *csőrögét*, – mondják *csőrögefánknak* és *csörögének* is – hagyományos ünnepi süteményként főleg farsangkor fogyasztják, de jeles családi események alkalmával is. Édes, ropogós, fánktésztából készült, forró zsírban vagy olajban kisütött édesség. A Kárpát-medencében *forgácsfánk* és *herőce* néven is ismerik.

A Szabó Ferenc által szerkesztett, 1973-ban megjelent *Mezőberény története* második kötetében Hathy Tibor írt a mezőberényi magyarok táplálkozási hagyományairól. A 349. oldalon a tésztafélék között így fogalmaz a csörögéről *(ő így nevezi)*:
„Jellegzetesen a keresztelő süteménye volt a *csöröge,* de más alkalommal is készítették. A lisztet tojással és tejjel állították össze, majd a tésztát pihenni hagyták. Elnyújtva csörögemetélővel téglalapocskákat vágtak belőle, a kis lapokat középen két helyütt

bemetszették, a bemetszéseket ujjal összenyomva jellegzetes alakot adtak a csörögének, melyet aztán forró zsírban sütöttek ki. „
A könyvben a mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományairól Tábori György ír. A 356. oldalon a tészta ételek között említi meg a csőrögét.
„Zsírban sült tészták a fánk (papuske) és a csőröge (heróke), nyáron, vasárnaponként sütötték, porcukorral meghintve. A gyerekágyas asszonynak csőrögét vittek az első látogatáskor, nagy tálban, tüllkendőbe kötve."

A magyar *csöröge* szót legelőször 1565-ben jegyezték fel, az elnevezés feltehetően a forró zsírban sülő tészta hangjára vagy a keményre, szárazra sült tésztadarabok zörgésére utal. A csörögéhez hasonló sütemény sok más európai népnél is hagyományos ünnepi, főleg farsangkor fogyasztott édességnek számít, így például az olaszoknál *(chiacchiere)*, franciáknál (*bugnes* vagy *merveilles*), lengyeleknél (*chrusty* vagy *faworki*), bolgároknál *(kukurini)*, ukránoknál *(verhuni)*. Mongóliában és Kína északi részein is ismert. Az Egyesült Államokban a holland bevándorlók terjesztették el, *cruller* néven. (Forrás: Wikipédia)

Az Interneten kerestünk néhány csőröge receptet. A miskolci Herman Ottó Múzeum honlapján találtuk Viga Gyula *Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében (Miskolc, 2004.)* című könyvében az alábbi receptet:
„**Hozzávalók:** 30 dkg liszt, 5 dkg zsír vagy vaj, 5 dkg porcukor, 2 tojás, tej vagy tejföl és víz. A hozzávalókat tejjel vagy tejföllel és kevés vízzel összedolgozva, jól nyújtható tésztát készítünk. (Ízlés szerint a tészta 1 cl rummal ízesíthető.) A rövid ideig pihentetett tésztát 3–4 mm vastagságúra nyújtjuk, derelyemetszővel vagy késsel 8–10 cm oldalhosszúságú rombuszformára vagy téglány alakúra vágjuk. Egy-két metszést a tésztalapok közepén is ejtünk, azon átbújtatva a tészta egyik sarkát, megformáljuk a süteményt. Bő olajban kisütjük, porcukorral megszórva kínáljuk."
Az Interneten nagyon népszerűek a recepteket tartalmazó oldalak, ezek csőröge hozzávalóinak leírásakor – jellemzően – sütőport, szódabikarbónát, vaníliás cukrot, margarint, tejfölt és tejet is említenek.

Vrbovszki Pálné kb. 25 éve süt csőrögét. A férje akkor tagja volt a Szlovák Pávakörnek, és a kör farsangjára akart fánkot sütni. A receptet akkor hallotta szomszédasszonyától, és az alapján készítette el. Már az első csőrögéje nagy sikert aratott a pávakörben. Vrbovszkiné nagyobb családi eseményekre, a szlovákok helyi rendezvényeire süti meg rendszeresen. Elmondta, hogy régebben vitték gyermekágyas asszonyoknak is. A Művelődési Központ *Nagymamáink sütötték* elnevezésű gasztronómiai versenyén többször kapott elismerést: 2014-ben 2., 2017-ben 1. helyezést ért el, 2016-ban pedig a közönség szavazata alapján különdíjban részesült.

A *Nagymamáink sütötték* elnevezés verseny után kiadott hasonló című kiadvány tartalmazza Vrbovszki Pálné receptjét:
„**Hozzávalók:**
3 tojás, 50 dkg liszt, pici só, kb. fél liter olaj a sütéshez, porcukor a kisült csőröge megszórására.
Elkészítése:
A hozzávalókat jól összedolgozni, vékonyra nyújtani, és derelyevágóval vékony csíkokat vágni, és forró olajban kisütni. A tetejét porcukorral leszórni!"
Ha a megnézzük a hozzávalókat, akkor könnyű kitalálni, a csőröge annak köszönhette népszerűségét, hogy liszt, tojás, só és zsír vagy olaj a legtöbb háztartásban megtalálható volt.

Vrbovszki Pálné a fotódokumentáció érdekében elkészítette nekünk a csőrögét. Ennek **főbb mozzanatai**.

1. Nyújtódeszkát, nyújtófát, tálat, lisztet, tojást és kést készített elő.
2. A tálba marék **lisztet** tett.
3. Arra egy **tojást** ütött fel.
4. Csipetnyi **sót** tett rá, más hozzávaló nincs.
5. Ezt jól összegyúrta.
6. A tésztához további lisztet tett, hogy az minél keményebb legyen.
7. A tálból kivette a tésztát, és a nyújtódeszkán henger alakúra formálta.
8. Ebből késsel kb. másfél centis karikákat vágott.
9. A levágott karikákat gombóccá formálta, az egy tojáshoz adott lisztből hét gombóc lett.
10. Az első gombócot nyújtófával nagyon vékonyra nyújtotta, kör alakúra.
11. Majd ebben derelyevágóval 2-3 centis csíkokat vágott, úgy, hogy a kör 1,5-2 centis széléhez nem nyúlt, így a kinyújtott kör egyben maradt. A nyújtás vége felé zománcos bögrében olajt tett fel a gáztűzhelyre melegedni.
12. A bevágások mentén a tésztát fakanál nyelére fűzte fel, és így tette a forró olajba. A tésztákat azért süti egyenként a kb. 1 literes ***fémbögrében***, hogy azok magasak legyenek. (Lábasban süthetne egyszerre hármat-négyet is, de abban szétterülne.) A sülő tésztát időnként vízzel csapkodta, hogy az felhólyagosodjon, így ropogós legyen.
13. A megsült csőrögét villával szedte ki, hagyta, hogy az olaj lecsepegjen róla.
14. Mikor mind a hét csőröge kisült, porcukorral hintette meg őket.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A legtöbb recept a csőröge készítését úgy írja le, hogy az elnyújtott tésztát rombusz alakúra vágják. Vrbovszki Pálné csőrögéjének a titka az lehet, hogy ő egy-egy csőrögéhez több tésztát használ fel. A ***fémbögrében*** való sütés következtében ez magasabb lesz, a vízzel való csapkodástól a tészta felhólyagosodik és az omlóssá válik.
Vrbovszkiné receptjét a többivel összevetve feltűnik, hogy ő többiekhez képest sokkal kevesebb hozzávalót használ. Ez arra utal, hogy az ő receptje nagyon régi lehet, ezért ajánlom a települési értéktárba. Az értéktárba kerülés lehetővé teszi, hogy a recept fennmaradjon. A részletes leírás és a fotódokumentáció alapján azt később bárki elkészítheti, akár kezdő háziasszonyok is.

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

Mezőberény története, Mezőberény, 1973. (szer.: Szabó Ferenc) 2. kötet, 349, 356 p.
https://hu.wikipedia.org/wiki/Cs%C3%B6r%C3%B6gef%C3%A1nk

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

–

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja: **CD-melléket**

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

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

Ajánlás

„A csöröge vagy csörögefánk hagyományos ünnepi, főleg farsangkor fogyasztott étel. Édes, ropogós, fánktésztából készült, forró zsírban vagy olajban kisütött édesség. Forgácsfánk és herőce néven is ismerik."
(https://hu.wikipedia.org/wiki/Cs%C3%B6r%C3%B6gef%C3%A1nk)

Mezőberény gasztronómiai hagyománya nagyon gazdag, és ebben helye van a csörögének is, ezt a kedvelt ünnepi süteményt különösen a magyar és szlovák háziasszonyok sütötték. A csöröge népszerűségét annak köszönhette, hogy a kevés hozzávaló (liszt, tojás, só és a megsütéséhez zsiradék) a legtöbb háztartásban megtalálható volt.

A csörögét később már sütötték tejjel, margarinnal, élesztővel és egyéb hozzávalókkal, de Vrbovszki Pálné megőrizte a régi, eredeti receptet és azóta is ez alapján készíti. Süteményét a *Nagymamáink sütötték* elnevezésű gasztronómiai versenyen többször díjazták, sikerét a különleges elkészítési módjának köszönheti. A csöröge elnyújtott tésztáját a legtöbben rombusz alakúra vágják, a középen tett bevágáson keresztül az egyik sarkot áthúzzák, és ez adja a sütemény jellegzetes formáját. Ezzel szemben Vrbovszki Pálné csörögéje nagyobb, bögrében egyenként való sütéstől magasabb, és sütés közben a tésztát vízzel csapkodja, ettől az felhólyagosodik, és omlós lesz, de ettől megőrizte az eredeti ízvilágát. Ezért is ajánlom Mezőberény Települési Értéktárába.

Mezőberény, 2019. július 25.

Csete Gyula
etnográfus

NYILATKOZAT

Hozzájárulok, hogy Mezőberény Értéktár Bizottsága az általam Vrbovszki Pálné csőrögesütéséről készített fotókat felhasználja.

Mezőberény, 2019. július 25.

Molnár Lajos