

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

Javaslat

Berényi becsinált leves

Települési és megyei értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Mezőberényi Népfőiskola Alapítvány

Orsolya Cz. néb.
aláírás

**MEZŐBERÉNYI NÉPFŐISKOLA
ALAPÍTVÁNY**

5650 Mezőberény, Tessedik tér 1
Adószám: 12309115-1-04

5650 Mezőberény, 2014. 06.19.

(P. H.)

I.
A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Mezőberényi Népfőiskola Alapítvány

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

Név: Hoffmanné Baranya Róza
Levelezési cím: 5650 Mezőberény Fortuna tér 8.
Telefonszám: 0620/959-7772
E-mail cím: hbaranya4@gmail.com, mbnepfoiskola@freemail.hu

II.
A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

Berényi becsinált leves

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

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

2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Mezőberény

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési tájegységi megyei külhoni magyarság

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

A leves legtöbb nép konyhájának elmaradhatatlan kezdő étele. Az ebéd nélkülözhetetlen bevezetője, sokan el sem tudják képzelni az ebédet leves nélkül. Íz anyagokban gazdag, étvágyat javít, és az étkezéshez kedvező emésztési körülményeket teremt. Nem véletlen, hogy már az őseink is ettek a főfogások előtt különböző leveseket, hiszen számtalan pozitív hatása van. A leves fogyasztás nagyon fontos szervezetünk számára, hiszen a különböző zöldségekből vagy gyümölcsökből készült leves természetes rostokkal, vitaminokkal, ásványi anyagokkal van tele. Néhány zöldséget és gyümölcsöt nem tanácsos nagyon sokáig főzni, mert akkor kevesebb lesz a vitamintartalma. A különböző levesek vitamintartalma növelhető, ha az egyes hozzávalókat nyersen áttörjük, és úgy rakjuk bele a levesbe. A leves fontos a szervezetünk számára, hiszen a napi folyadékbevitelünk jócskán növelhető vele.

A leveseket fogyaszthatjuk melegen egy hűvös téli estén, de akár hidegen is egy forró nyári délutánon. A leves azért is különleges, mert készíthetjük zöldségből, gyümölcsből, húsból, tejtermékből, de akár tojásból is. Lehet sós, de akár édes is.

A leveseket általában **fehér- és barnalevesekre** osztjuk fel. A „barna” és „fehér” kifejezés azonban nem a leves színét jelenti. Fehérlevesnek nevezzük a sűrítés nélkül készülő leveseket, így a húslevest, erőlevest, csontlevest, míg barnalevesnek a sűrített leveseket hívjuk.

A berényi becsinált leves is a barna levesek közé tartozik.

Olyan tartalmas, hogy egy tál ételként is kínálják.

Hozzávalók: sertéscsont,
sertéshús
vöröshagyma
só
bors,
ecet
pirospaprika
babérlevél
petrezselyem
sárgarépa
olaj
liszt
tejföl

A mennyiségtől függ, hogy a hozzávalókból mennyi kerül bele.

Elkészítése:

Először az alaplevet kell elkészíteni.

Bőséges sertéscsontot felteszünk főni, a szokottnál kicsit több vöröshagymával, egész borssal, babérlevéllel és sóval. Ez adja meg az alap igazi ízét. Ezt 4 órán át, lassú tűzön főzzük. A már felkockázott zöldségekre rászűrjük, majd világos paprikás rántással sűrítjük. Közben elkészítjük a sertéspörköltet, és rászedjük a már kész alaplevet. Tejfőllel dúsítjuk és ízlés szerint ecettel ízesítjük.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A „berényi” becsinált leves receptjét a Mezőberényi Tópart vendéglő tulajdonosától, Táncos Imrétől kaptuk. Ő viszont Bibél nénitől tanulta, akinek elmondása szerint a bőséges sertéscsont, a szokottnál több egész vöröshagyma, egész bors és babérlevél adja meg az alap lé igazi ízét. Ezt Lassú tűzön 4 órán át kell főzni, majd rászűrni a zöldségkockákra és világos paprikás rántással sűríteni. Közben elkészíteni a sertéspörköltet és rászedni a már kész alaplevet. Tejfőllel dúsítani és ízlés szerint ecettel ízesíteni. Jó étvágyat hozzá!

Mezőberényben nagyon népszerű és kedvelt ez az étel. Vidékről vagy külföldről érkezett vendégeket általában ezzel az étellel kínálják, amit nagyon jó ízűen fogyasztanak.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.

MELLÉKLETEK

1. Ajánlólevél

2. Hozzájáruló nyilatkozat

Ajánlás

Tánczos Imre, a mezőberényi Tópart Vendéglő és Panzió tulajdonosa javaslom, hogy a helyi specialitásunkat, a berényi becsinált leves a Helyi Értéktárba kerüljön.

Indoklás

Ezt a levest már egy évszázada a három nemzetiségű – magyar, német, szlovák - helyi lakosság szívesen fogyasztja akár egytál ételként, akár ünnepi fogás leveseként. A leves elkészítésének titkát én egy szlovák nénitől, Bíbelnétől tanultam, amit szívesen bocsátok mindenki rendelkezésére.

Mezőberény, 2014.június 17.

Tisztelettel:



Tánczos Imre

Tópart Vendéglő és Panzió tulajdonosa

Hozzájáruló nyilatkozat

Alulírott... Hoffmanné Baranya Róza... hozzájárulok, hogy a fényképeket melyeket a

Javaslat „Berényi becsinált leves” települési és megyei értéktárba történő felvételéhez

című adatlap tartalmaz, a Mezőberényi Települési Értéktár Bizottság (egyéb értéktárba kerülés esetén az aktuális értéktár 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 értéket bemutató reklámokban megjelenjen.

Mezőberény 2014.06.19.

Aláírás: Hoffmanné Baranya Róza