

I. melléklet 0 114/2013. (IV.16) Korm. rendelethez

Javaslat a

„a Famíliatészta Prima Lebbencs”

Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Kovácsné Nagy Krisztina

Mezőberény, 2013. Október 18.

I. A javaslattevő adatai

1. A javaslatot benyújtó neve:

Famíliatészta Élelmiszeripari és kereskedelmi Kft.
5650 Mezőberény, Hajnal u. 6.

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

Név: Kovácsné Nagy Krisztina

Levelezési cím: 5650 Mezőberény, Hajnal u. 6.

Telefonszám: 06/30 475-59-69

E-mail cím: knagykriszta@mailbox.hu

II. A nemzeti érték adatai:

1. A nemzeti érték megnevezése: **Famíliatészta Prima Lebbencs**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

X agrár- és

☐ természeti

☐ turizmus

élelmiszergazdaság

környezet

☐ épített környezet

☐ ipari és műszaki

☐ egészség és életmód

☐ sport

megoldások

☐ kulturális örökség

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Gyártó: Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft

Forgalmazó: Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft.

Pasta Familia

Dglobal

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

☐ települési

X megyei

☐ tájegységnyi

☐ külföldi magyarság

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

Lebbencs bemutatása: a szó ilyen jelentésben 1840-ben került először feljegyzésre. Lebbencsként alakított tészta a századforduló parasztkonyháiban még sokfelé gyakori volt, de ezt a nevet csak az Alföldön ismerték, ahol ugyanezen tésztafajtát más nevekkkel is illették (tördelt tészta, galuska, haluska, csipkedett, lacsuha). A zsíron pirított, tésztából készült lebbencsleves szintén az alföldi étel nyomán vált közzismertté.

A Lebbencs tészta gyártása a hagyományok megőrzésén alapszik. A Prima család tagja, tehát 8 db friss tyúktójas és TL50 tésztaliszt felhasználásával adalék és tartósítószer nélkül készül. A csúcstechnológiás, modern gyártó gépsor eleme, a nyújtott tésztát készítő egység működése a

tradicionális technikán alapszik. A prémium minőségű, házi jellegű Lebbencs számos nagyszabású rendezvényen elnyerte már a résztvevők dicséretét. A minőség ellenőrzése az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer által biztosított. A magyar gasztronómiai hagyományokat a csomagoláson megjelent receptajánlatokkal népszerűsítjük határon innen és túl.

6.Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A Famíliatészta Kft. Prima Lebbencs tésztája kiváló minőségű, a tradíciókat őrző, 100%-ban magyar termék. Alapanyagait is hazánk legjobb minőséget biztosító vállalkozásai szállítják. Készítése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai szerint történik, az ISO 22000 minőségbiztosítási rendszer alkalmazásával. A vállalkozás törekvéseket tesz a nemzeti és nemzetiségi hagyományok megőrzéséért, a minőségi értékek megtartásáért és az egészségvédelem területén is. Termékeiből készült ételek között szerepel a gasztronómiai hagyományok mellett az egészséges táplálkozást szolgáló ételek is, melyet számos országos, régiós, települési rendezvényeken és a termékek csomagolásán is prezentál a cég. Pl. Betyáros lebbencs, Almás rakott lebbencs sajttal és mandulával

7.A nemzeti értékekkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

www.Familiateszta.hu

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.familiateszta.hu

III. Mellékletek

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1.§ (1) bekezdés j) pontjának megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

Megyei Értéktár
5600 Mezőberény
Erkel u. 7.

Tisztelt Bizottság!

Prohászka Béla Venesz-díjas mesterszakács azon kérelemmel fordulok a tisztelt Bizottsághoz, hogy a Famíliatészta Kft. nyolctojasos lebbencstésztája a Megyei Értéktárban kapjon minősítést.

Indoklás

A magyar közétkeztetésben a Famíliatészta Kft. nyolctojasos lebbencstésztája a legjobb minősítést kapta a mesterszakács kollégáimtól.

A paraszti háztartások nagymértékben hozzájárultak a hagyományos tésztaformák, így a lebbencstészta kialakulásához, amely a hortobágyi pásztorélet elmaradhatatlan tápláléka volt. Az alföldi területeken a lebbencs meghatározó jelentőségű volt. A 19. század elején a nagy búzatermést betakarító Alföldön népszerűvé váltak az előre elkészített tészták. Debrecenben 40-50 levél készült el egyszerre a nyári időszakban. Az előre gyártást lehetővé tette a tészta technológiája: a nagy sikértartalmú búzalisztnek a tojással történő összegyúrása és vékonyra elnyújtása. A meggyúrt tésztát vékony levelekre sodorják, majd felakasztva kiszárították őket. Alá abrosz került, mivel a száradás folyamán a tészta töredezett. Ami egyben maradt, azt beletörték az abroszba. Száradás után az abroszban lévő tésztát tovább tördelték, végül felhasználásig vászonzacskóban tárolták. Tésztakészítésének, önállóan, kölessel vagy krumplival összefőzve tálalták.

Vidéktől függően több néven futott: öhön, slambuc, betyáros, topogó, handabakaré.

A lebbencsből készített leveseket és fűszerezett, saját levében főtt, sűrű ételeket a parasztok hétköznapi ételként fogyasztották. A férfiak és a pásztorok is készítették, nyílt tűzön, bográcsban.

A 20. század elejétől túros csusza néven vált népszerűvé, melyet halászlé után ma is megtalálunk a magyaros jellegű ételeket kínáló éttermekben.

Térségünk meghatározó tésztaüzeme a Mezőberényben található Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft. az általuk készített nyolctojasos lebbencstésztát ajánlom a Megyei Értéktár Bizottság figyelmébe.

Békéscsaba, 2013. október 18.

Prohászka Béla
Venesz-díjas mesterszakács
Magyar Nemzeti Hungarikumok és Értékek Szövetségének alelnöke

Megyei Értéktár.

Tisztelt Bizottság!

A Mezőberényi Szlovákok Szervezete azon kéréssel fordulok a Tisztelt Bizottság, hogy a Família Kft, nyolctojasos lebbencs tésztája, a Megyei Értéktárban kapjon minősítést.

Indoklás:

A szervezet legkifejezőbb megnyilvánulása az életmódhoz, a gasztro kultúrához, hagyományok kultúrájához, a jeles napi- ünnepi szokásokhoz és a tárgyi emlékekhez való ragaszkodás.

A szervezet tagjai nagy szükségét érzik annak, hogy a hagyományt őrző programokat például pirított tésztával lebbencsel készített ételeket, megőrizzék és ezzel kapcsolatos ismereteiket átadják az utókornak. Azoknak,- óvodásoknak, iskolásoknak, fiatal családoknak-, akik közkinccsé tehetik a gasztro kulturális értékeinket, attól a környezettől, amelyben élnek.

A pirított lebbencstészta a népi étrend fő fogásainak alapanyaga volt, „jól bendősítette a gyomrot, így aratáskor, betakarításkor rendszeresen főzték az asszonyok. A háziasszonyok szerették, mert gyorsan megfőtt, és változatosan lehet elkészíteni, készülhet belőle leves és egy tál ételnek sűrűn laktató finomság. A férfiaknak sem okozott gondot a lebbencs elkészítése, melyet a betakarítás helyszínein is megtudtak főzni bográcsba. Nyári időszakban kerülhet bele paprika, és paradicsom. Laktatóbb, ha szalonnát pirítunk zsírára és krumpli is kerül bele.

Térségünk meghatározó tésztaüzeme a Mezőberényben található Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft. Az általuk készített nyolctojasos lebbencs tésztáját ajánlom a Megyei Értéktár Bizottság figyelmébe. A lebbencs tészta, mely a nemzetiségek egyik fő eledel volt, értéket képez a gasztronómia területén a mindennapok főzésénél. Bizonyítja a több alkalommal elkészített étel minősítése, „nagyon finom” mindenki meglegedésére.

A Famíliatészta Kft nyolctojasos lebbencs tésztáját, mely a nemzetiségek egyik fő eledele volt több alkalommal főztük mindenki meglegedésére.

Mezőberény, 2013. október 13.

Borgula Györgyné
elnök

Megyei Értéktár
5600 Békéscsaba
Erkel u. 7.

Tisztelt Bizottság!

Valnerovicz Rajmund, a CBA üzlethálózat mezőberényi üzletének vezetője azzal a kéréssel fordulok a Megyei Értéktár Bizottsághoz, hogy a Famíliatészta Kft. Prima Lebbencs tésztája az értéktári listán szerepeljen és lehetőséget kapjon a Nemzeti Értéktár Bizottság által végzett minősítésben is.

Kérésemet, mint kereskedő azzal indoklom, hogy a vásárlók körében a közkedvelt termékek között szerepel. Ami azt bizonyítja, hogy számos magyar gasztronómiai étel készíthető belőle. A Famíliatészta Kft. már évek óta megbízható üzleti partnerem és a cég által készített termékek majdnem teljes palettáját forgalmazom. Fontosnak tartom, hogy az általam forgalmazott áruk között magyarországi és azon belül helyi termékek legyenek, amelyek a vevőim meglegedettségét szolgálják.

Köszönettel: Valnerovicz Rajmund
Üzletvezető

Mezőberény, 2013. október 17.

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

Hozzájárulási nyilatkozat a beküldött anyagok szabad felhasználásáról

A Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft. hozzájárul, hogy az általa készített 1. melléklet a 114/2013. (IV.16.) Korm. rendelethez közreadott szöveges, valamint képi anyagokat a Magyar Agrárkamara az ide vonatkozó jogszabályok figyelembe vétele mellett szabadon felhasználhatja.

A felhasználás a szabad felhasználásra vonatkozó rendelkezések alapján csak annyiban megengedett, illetve díjtalan, amennyiben nem sérelmes az említett anyagok rendes felhasználására és indokolatlanul nem károsítja a Famíliatészta Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft. jogos érdekeit, továbbá amennyiben megfelel a tisztesség követelményeinek és nem irányul a szabad felhasználás rendeltetésével össze nem férő célra.

Kovácsné Nagy Krisztina
marketing- és reklámügyintéző

Kovács Lajos
Kovács Lajos
tulajdonos, ügyvezető