

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

**Kis Sándor őstermelő**

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

Név: **Kis Sándor**  
Levelezési cím: **5650 Mezőberény, Rákóczi sgt. 17.**  
Telefonszám: **06 20 9894499**  
E-mail cím: **kissavanyu@gmail.com**

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

*Mezőberényi savanyúság*

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások             | <input type="checkbox"/> kulturális örökség  | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet                    | <input type="checkbox"/> turizmus            |  |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

**Mezőberény, Rákóczi sgt. 17.**

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 leírása

**„A savanyú csókra húzza a szánkat” - tartja a népi mondás. Töményen élvezhetetlen, míg megfelelő hígításban vagy ízesítéssel a frissesség, felüdülés jellegzetes íze. A savanyút az ember ősidők óta jórészt önmaga állítja elő különféle erjesztési folyamatok révén. Már a kőkorszak embere is felismerte, hogy a tűz mellett melegen tartott ételek (melyeknek leve is volt) egy idő után kellemesen savanykás ízűvé váltak. A**

görögök táplálékai között jelentős szerepe volt az ecettel főzött káposztának, karalábénak. A rómaiak – étvágygerjesztő hatása miatt – kedvelték az ecetes főzelékeket, mártásokat és a különféle savanyúságokat.

A magyar gasztronómiai hagyományokban is fontos szerepet töltenek be a savanyúságok, szinte minden húsetelhez szívesen fogyasztjuk őket. Finom ízük mellett egészségünk megőrzésében is segítenek. Például a savanyú káposztának gazdag vitamin- és rosttartalma van, és különösen magas a C-vitamin mennyisége, ami már több száz évvel ezelőtt is ismert volt: a felfedezők, tengerészek ezzel védték magukat a tömegesen jelentkező hiánybetegségektől, például a skorbut ellen.

A savanyított zöldség és gyümölcs hőkezeléssel, természetes vagy mesterséges savanyítással, vagy ezek kombinációjával tartósított termék, amelynek alapanyaga a zöldségfélék termése és gumója, illetve a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei.

Mint minden ételnek, a savanyúságnak is többféle változata terjedt el világszerte, minden ország, tájegység, település más és más fűszereket, alapanyagokat, savanyítási eljárásokat használ.

A mezőberényi savanyúság előállításával 1991 óta foglalkozom. Feleségem nagyapjának savanyúságkészítő vállalkozásánál segítetttem be eleinte, majd kitanultam a szakmát, és mára már különböző savanyúságokat kísérleteztem ki az üzemünkben.

A vállalkozásunk mottója: „A földtől az asztalig.” Az alapanyagok termesztésétől a savanyításon és az értékesítésen keresztül a fogyasztó asztaláig végigkísérjük savanyúságaink útját. Minden saját kezűleg történik a családi vállalkozásunkban, a savanyítás során mellőzzük a különféle adalékanyagokat.

Az 1991 óta működő üzemünkben házias, „berényies” ízesítésű savanyúságaink hagyományos, minden háztartásban megtalálható fűszerekkel készülnek (köménymag, szemes bors, babérlevél, koriander, mustármag).

### Savanyúságkínálatunk:

- Savanyú káposzta
- Ecetes uborka
- Ecetes cékla
- Vegyes vágott savanyúság
- Ecetes dinnye
- Cseresznyepaprika
- Hegyes erős paprika
- Almapaprika
- Töltött paprika
- Savanyú káposztával töltött almapaprika

A savanyú káposztával töltött almapaprika egyedi terméke vállalkozásunknak, a környéken máshol nemigen készítenek ilyet.

Savanyúságainkat nemcsak saját fogyasztásra készítjük, hanem értékesítjük is. Jelenleg Békés megye területén több helyre szállítunk megrendelőinknek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

**A savanyúság Európa-szerte ismert étel, szerves része a magyar konyhának is. Szívesen fogyasztjuk főételek mellé. A Kis Sándor-féle mezőberényi savanyúságok saját termesztésű alapanyagokból, házias fűszerekkel készülnek. A termékek nemcsak nagyon finomak, hanem egészségesek is magas vitamin- és rosttartalmuk miatt.**

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: