

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. 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 húsleves, crőleves, csontleves, 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 10 adaghoz:

sertéscsont	1,5 kg
sertéshús	1,2 kg
vegyes zöldség	25 dkg
vöröshagyma	20 dkg
sertészsír	10 dkg
liszt	10 dkg
fűszerpaprika őrölt	5 dkg
só	4 dkg
egész bors	3 dkg
babérlevél	1 dkg
tejföl	3 dl
ecet	1 dl

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, Tancos 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. Sokan, visszajáró vendégként kifejezetten azért térnek be újra a vendéglőbe, hogy ezt a levest fogyaszthassák. Ízvilága a berényi nemzetiségek mindegyikének kedvence lett.

A leves múltja nem mérhető több száz, de még több tíz évben sem. Néhány év alatt lett a berényiek, és az idelátogató vendégek kedvence. Ezt tudatosítva szeretnénk a Települési Értéktárba javasolni.

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

E-mail cím: imre.tancos@freemail.hu

weboldal címe: www.topart.segitek.h

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: E-mail cím: imre.tancos@freemail.hu

weboldal címe: www.topart.segitek.hu