

Javaslat a

**„Hagyományos sváb ételek Nagyszékelyben”**

települési értéktárba történő felvételéhez.



Készítette:

Lukácsné Hildebrand Erzsébet

*Lukácsné H. Erzsébet*

Nagyszékely, 2020. 05.04.

## **I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

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

Lukácsné Hildebrand Erzsébet

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

Név: Lukácsné Hildebrand Erzsébet

Levelezési cím: 7085 Nagyszékely, Pincehelyi u. 22.

Telefonszám: 06 20 3209063

E-mail cím: [hildebrand171@gmail.com](mailto:hildebrand171@gmail.com)

## **II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

### **1. A nemzeti érték megnevezése**

Hagyományos sváb ételek Nagyszékelyben

### **2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása**

- |                                                              |                                                  |                                            |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <u>agrár- és élelmiszergazdaság</u> | <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 és vendéglátás |                                            |

### **3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye**

Nagyszékely

### **4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik**

- |                                            |                                     |                                 |                                            |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <u>települési</u> | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> külhoni magyarság |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|

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

A régi hagyományos sváb ételeket a mai napig őrizzuk és készítjük, a XVIII. század elején Nagyszékelybe betelepült német lakosság leszármazottjaiként. Sváb ősünk képesek voltak takarékosan, egyszerű alapanyagokból, rövid idő alatt ízletes ételek sokaságát elkészíteni. A háziasszonyok igyekeztek a minimálisan rendelkezésre álló alapanyagokból a maximumot kihozni ízben és változatosságban egyaránt. Az ételek szezonális jelleggel készültek, igazodva az évszakok változásaihoz és a tartósítási, tárolási lehetőségekhez. A javaslatban szereplő recepteket a 1800-as évek második felében már biztosan készítették, mert erre vonatkozó személyes beszámolók állnak rendelkezésünkre a családban (forrás: Borsos Jánosné született Nethling Erzsébet).

## Cifra kalács

*Hozzávalók:*

½ kg liszt

3-4 dl tej

25 db édesítő tablettá

2 ek. cukor

4 ek. étolaj

1/2 cs. élesztő

1 tojás sárgája

kevés szerecsendió virág, vagy őrölt szerecsendió. esetleg fél citrom reszelt héja

színenként kb. 10 ml ételszínezék (egyik adag tésztahoz piros, a másikhoz sárga, a harmadik marad színezék nélkül)

kevés só

Ezeket az összetevőket 3X kimérjük!

2-3 dl langyos tejben feloldjuk az édesítő tablettákat, 1 dl langyos cukros tejben pedig felfuttatjuk az élesztőt.

A hozzávalókból lágy tésztát dagasztunk. Jól kidolgozzuk, hogy a felszíne sima fényes és hólyagos legyen. Konyharuhával letakarva meleg helyen duplájára kelesztjük (kb. 1 óra).

Először a pirosat, majd a sárgát, végül a színezék nélküli fehér tésztát készítjük el.

Ha megkelt, akkor lisztezett deszkán kisujnyi vastagságúra nyújtjuk először a fehér tésztánkat, aztán a pirosat, majd a sárgát. Egymás tetejére tesszük őket és feltekerjük a hosszabb oldal mentén.

Ha szeretnénk, akkor a tészta rétegek közé szórhatunk mazsolát (megtisztított).

Ebből az adagból egy óriási kalácsunk lesz, amit egy nagy tepsibe „U” alakba meghajlítva szoktunk sütni.

Sütés előtt még fél órát pihentetjük a tepsiben, megkenjük a tetejét 1 felvert tojással, majd 200 fokra előmelegített sütőben kb. 50 percig sütjük. Ha az idő letelt, akkor ellenőrizni kell, mert szükséges lehet még további sütés.

## Vízen kelt kifli (Pankrepl)

*Hozzávalók:*

30dkg liszt

8 dkg cukor

3 tojás sárgája

5 dkg vaj

2,5 dkg élesztő

1 dl tej

fél citrom leve és reszelt héja

1 cs. vaníliás cukor

kevés só

Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk, hozzáadjuk a többi alapanyaghoz és lágy kelt tésztát készítünk belőle.

Egy konyharuhát megkenünk sertésszírral és a közepére helyezzük a tésztát. Négy sarkát összefogjuk és egy spárga segítségével szorosan összekötjük. Egy nagy fazék hideg vízbe tesszük kelni kb. fél napra, vagyis amíg a tészta kétszeresére dagad. Ajánlatos a tésztát este elkészíteni, így reggelre szépen megkel.

Lisztezett deszkán kinyújtjuk ujjnyi vastagra a tésztát és 10x3 cm-es téglalapokra daraboljuk. Kristálycukrot készítünk elő egy kistányérra, a tésztát a cukron megsodorjuk, félbe hajtjuk és megtekerjük (cukrozás után kifli alakúra is lehet formázni). Sütőlapra helyezzük 5 cm távolságra egymástól fél órát pihentetjük és közepes tűznél világos barnára sütjük.

## **Gőzgombóc (Héveklieszt)**

### *Hozzávalók:*

30 dkg liszt

2 dl tej

1 tk. cukor

½ tk. só + a sütésnél is kell egy kis só

½ csomag élesztő

Langyos cukros tejben az élesztőt felfuttatjuk.

A hozzávalókból lágy, jól kidolgozott tésztát dagasztunk, amit meleg helyen kb. 1 óra alatt duplájára kelesztünk (letakarva).

Eközben egy öntöttvas lábast (ha nincs, akkor kerámia bevonatos, vagy egyéb zománcos edényt) kizsírozunk. Figyeljük, hogy főleg az aljára megfelelő vastagságú zsiradék réteg kerüljön.

A megkelt tésztát lisztezett nyújtódeszkán hüvelykujjnyi vastagságúra nyújtjuk, majd nagyobb méretű pogácsaszaggatóval (esetleg kávé pohár szájával) kiszaggatjuk. A pogácsákat szorosan egymás mellé helyezzük a lábasban. Kicsit még pihentetjük, aztán fedővel letakarva kb. 10 percre a tűzhelyre tesszük (kis láng). Ha az idő letelt, akkor kb. 2 dl langyos vizet öntünk alá, a tészta tetejét enyhén megsózzuk. Fél óráig lassú tűzön hagyjuk fedő alatt párolódni. Ha a víz elpárolgott alóla levehetjük a fedőt és egy kicsit pirosra süthetjük az alját.

### *Megjegyzés:*

Néhány helyen szokás volt megfordítani és a másik felét is megpirítani.

Dédnagyamám általában bableveshez készítette ezt a se nem kenyér, se nem kalács ételféleséget (első nap a levest a benne főtt füstölt hússal ették, másnapra elfogyott a hús, akkor került asztalra a Héveklieszt)

Előszeretettel készítették még káposztás ételek mellé is.

## **Isterz, Kukuruzsterz (Kukoricasterc)**

### *Hozzávalók:*

40 dkg kukoricaliszt,

10 dkg búzaliszt,

3 ek olvasztott zsír,

só,

víz

Jól összekeverjük a két lisztfajtát, egy lábasban állandóan kevergetve világosbarnára pirítjuk. Először az olvasztott zsírt, majd apránként annyi forró vizet adunk hozzá, hogy egy törékeny masszát kapjunk.

### *Megjegyzés:*

Tejjel, tejföllel fogyasztották. Aki édes ízre vágyott, az megcukrozta.

## Kwetschkuchen (szilváslepeny)

### *Hozzávalók:*

½ kg liszt

1 egész tojás és 2 tojás sárgája

3 ek, cukor

1 ek. zsír

pici só

1,5-2 dl tej

2,5 dkg élesztő

érett szilva

fahéjas cukor a szóráshoz

Az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk, majd a többi alapanyaghoz adva kelt tésztát dagasztunk belőle. Legalább 1 órát meleg helyen kelesztjük.

A szilvát megmossuk, kimagozzuk. A sütőt 190 fokra előmelegítjük.

Ha a tészta szépen megkelt ujjnyi vastagságúra nyújtjuk és kizsírozott tepsibe tesszük. Tetejét kirakjuk a cukorba mártott felezett szilvakkal úgy, hogy a szilva húsa kerüljön a tésztára. Megszórjuk cukor és fahéj keverékével és előmelegített sütőben készre sütjük (kb. 25 perc).

### *Megjegyzés:*

Ez a tésztamennyiség két tepsire elég.

A régi időkben ősszel, iskolakezdekéskor sütötték először.

## Tejleves

### *Hozzávalók:*

1,2 l tej,

0,2 l víz

1 evőkanál cukor

1 kis kanál só

reszelt tészta

A tejet a vízzel, cukorral és a sóval felforraljuk. Már a forrás kezdetén hozzáreszelhetjük a tésztát (mindig fentről lefelé), majd azzal együtt még felforraljuk.

Tészta: a lisztet a tojással, sóval kemény tésztává gyúrjuk

### *Megjegyzés:*

Nagypénteken rendszeresen ezt fogyasztották.

## **Prai**

Disznóvágáskor készített étel, amiben főleg a disznó belsőségeit használták fel.

*Hozzávalók:*

½ kg sertés dagadó csikokra vágva  
2 db vese (vagy kövesztve, vagy nyersen félbe vágva és megtisztítva, apróra csíkozva)  
1 szív (kövesztve, vagy nyersen apróra darabolva)  
só  
2 babérlevél  
4-5 fej vöröshagyma  
2-3 ek zsír  
5-6 ek. liszt  
1 tk. piros paprika

Az húsokat kevés sós- babérleveles vízben puhára főzzük (ha a szív és vese elő van főzve, akkor csak a végén kerül bele), zsírára visszasütjük.

A hagymákat felvágjuk és zsírban megsütjük.

A lisztet szárazon, állandó keverés mellett világos barnára pirítjuk.

A hagymára öntjük a puhára főtt húst, együtt főzni kezdjük. Rászórjuk a lisztet, piros paprikát, vízzel (vagy abalével) felengedjük és összeforraljuk. Lehet bele egy kevés sűrített paradicsomot is tenni. Hozzáadjuk az ecetet, ízlés szerint még megsózzuk. Ha felforr és tokányhoz hasonló az állaga, akkor elkészült az étel.

## **Krumplis kolbász**

*Hozzávalók:*

7 kg sertés darált hús (nem túl száraz)  
3 kg főtt burgonya (héjában megfőzve, majd mikor kihűlt megpucolva, ledarálva)  
20 dkg őrölt piros paprika  
22 dkg só  
20 gramm őrölt fekete bors  
beáztatott zúzott fokhagyma leve

Mindenben ugyanaz a folyamat zajlott le, mint a sima kolbász esetében (alapos keverés, töltés, füstölés).

*Megjegyzés:*

Előbb kellett elfogyasztani, mint a krumpli nélküli kolbászt, mert ez hamarabb elveszítette nedvesség tartalmát.

## **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

Célunk az értéktárba vétellel, hogy megőrizzük a német származású elődök hagyományait, a tőlük ránk maradt gasztronómiai örökséget ápoljuk és tovább örökítsük. El szeretnénk juttatni a településhez kötődő kulináris értékeket a ma és a jövő emberéhez, aki már újra értékeli a helyben termelt alapanyagokat és szívesen teríti meg az asztalt a belőlük készült ételféleségekkel. Hiszünk benne, hogy ha valami hosszú időn, több évszázadon keresztül fennmarad, akkor annak komoly eszmei értéke van.

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

Sziklai Zoltán: Nagyszékely múlt és jelen sorozat 1. kötet (BalaTon Art, 2007) Krumplis kolbász 47-48.old.;  
Jacsev Nikolai Lajos: Nagyszékely, Adalékok a Tolna megyei magyar-német vegyesajkú falu néprajzához  
(Nagyszékely Alapítvány, Nagyszékely, 1998) Cifra kalács 5. old. 6. bek.; 12. old. 3.bek.

Nagyszékelyi Hírmondó 13. sz. (2010. dec.) Krumplis kolbász

Nagyszékelyi Hírmondó 62. sz. (2016. szept.) Cifra kalács receptje

<https://nagyszekely.gportal.hu/gindex.php?pg=32132734&nid=5429916>

<https://www.teol.hu/eletstilus/helyi-eletstilus/szureti-felvonulas-es-bal-volt-a-faluban-1898487/>

(Ma is élő hagyomány.)

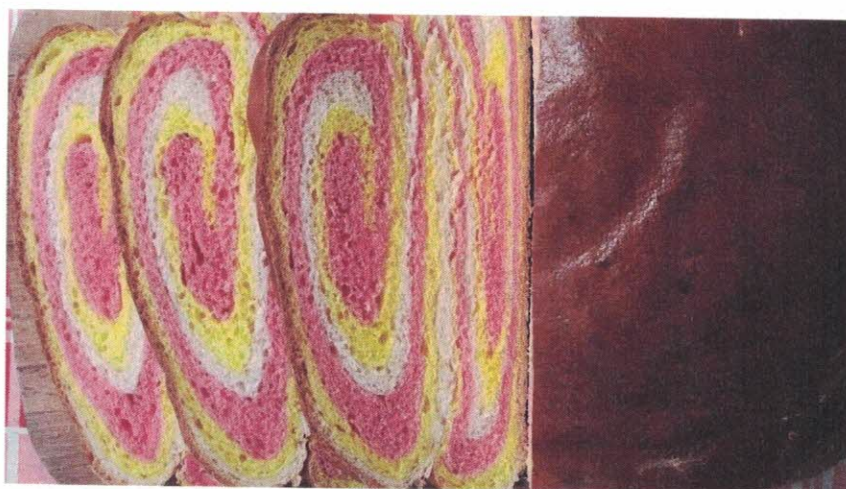
## **8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe**

<http://www.nagyszekely.hu/>

### III. MELLÉKLETEK

#### 1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

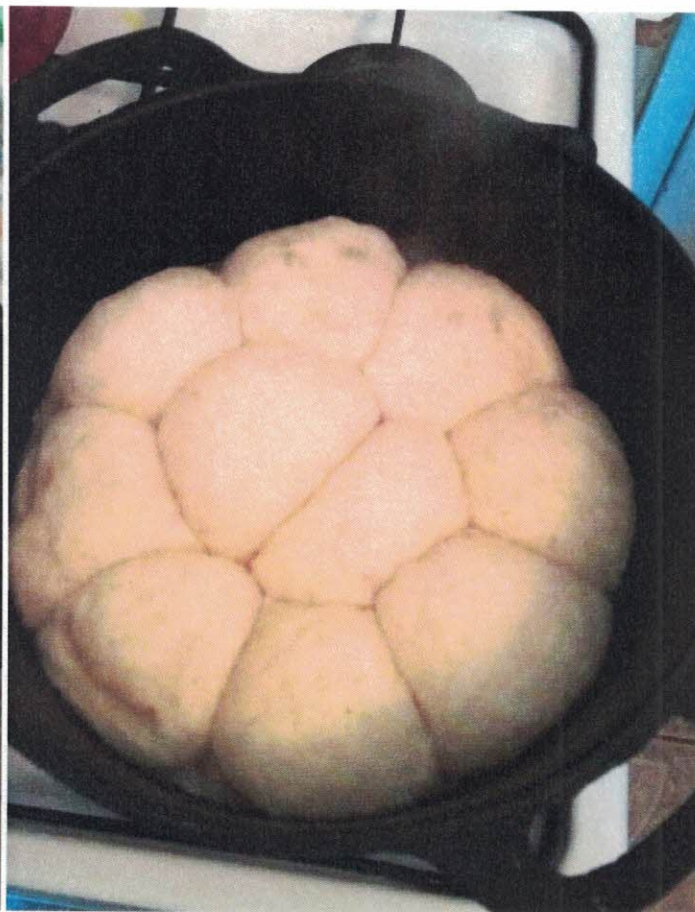
Cífrakalácskészítés tanulása szüreti felvonulás előtt 2015.09.25.



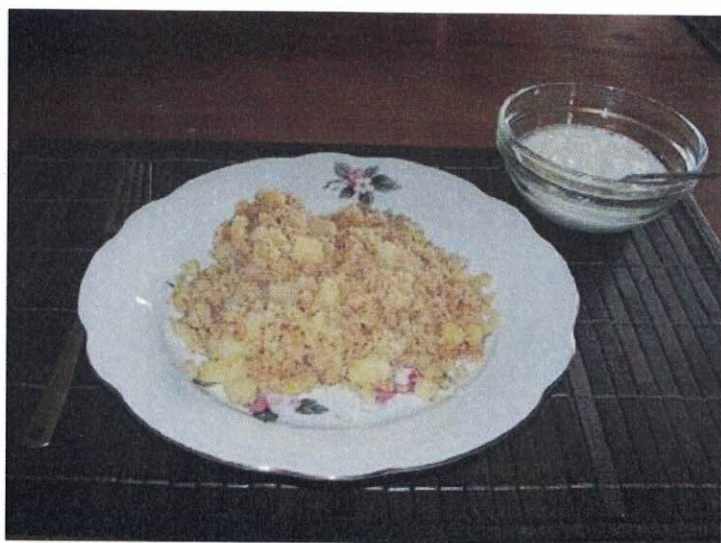
Cífra kalács  
2019.09.22. Nagyszékelyi szüreti felvonuláson.



Vízen kelt kifli



Gőzgombóc (héveklieszt)



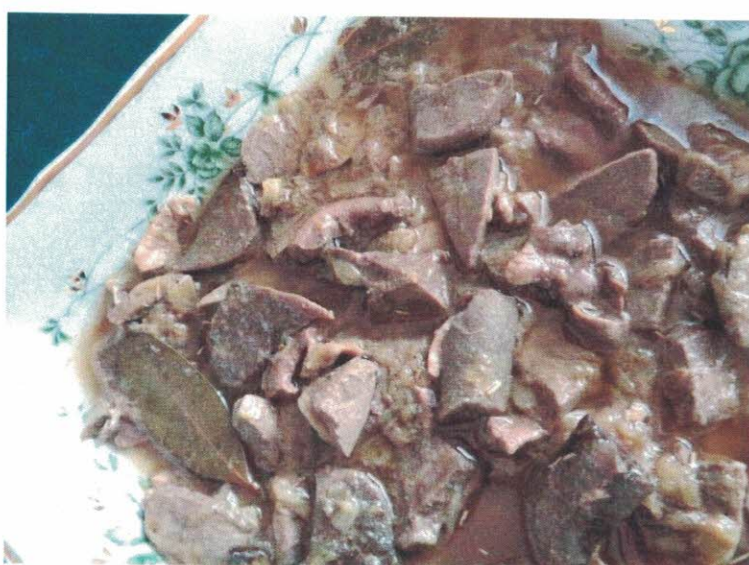
Isterc



Tejleves



Kwetschkuche (szilvás lepény) A fotók <http://sutidoboz.hu/rusztikus-szilvas-lepeny/> címről származnak



Prai

Krumplis kolbász  
2020.04.29. kép bal oldalán,  
jobb oldalon rendes kolbász.



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

A 2019.09.22.-én és a 2020.04.29.-én készült képet Hargita Péter Árpádné bocsátotta rendelkezésünkre.

A mellékletben szereplő fotók egy része saját készítésű.

Alulírott Lukácsné Hildebrand Erzsébet (lakcím: 7085 Nagyszékely, Pincehelyi u. 22.) nyilatkozom, hogy a Nagyszékelyi Értéktár számára átadott saját készítésű fényképek felhasználásához hozzájárulok.

Nagyszékely, 2020. 04. 29.

  
.....

Név