



Hagyományok Ízek Régiók



**Magyarország hagyományos és tájjellegű
mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek
gyűjteménye**



Az FVM Magyar Községi Agrármarketing Centrum Kht. 1996-ban alakult azzal a céllal, hogy a közzségi marketing eszközeivel segítse a magyar mező- és élelmiszer-gazdaság termékeinek piacra jutását. Ebbe a tevékenységbe kitűnően illeszkedik a Hagyományok – Ízek – Régiók-program, amelynek magyarországi megvalósítását nagy örömmel és elkötelezettséggel vállaltuk. Az Európai Unióban Euroterroirs néven futó kezdeményezés során több mint 4000 terméket gyűjtöttek össze a tagországokban, s 2002 tavasza óta büszkén tehetjük a hasonló francia, német, spanyol és olasz gyűjtemények mellé a Magyarország régióinak hagyományos élelmiszereit bemutató kötetet.

A Hagyományok – Ízek – Régiók című színvonalas kiadvány már most is méltán népszerű a szakmai és a laikus érdeklődők körében egyaránt. Számos érdekes adatot közöl az élelmiszergyártás és a gasztronómia területéről, bepillantást engedve Magyarország vidékeinek történetébe, a különböző korok társadalmi és kulturális keresztmetszetébe.

A gyűjteményt így a magyar kulturális örökség egyfajta összefoglalójának is tekinthetjük. Ugyanakkor további bővítésre szorul, hiszen csak akkor válik valóban egyetemessé, ha a gyűjtőmunkát kiterjesztjük a Kárpát-medence teljes területére. Az ez irányú szándék megvan, a tudós csapat összeállt és kész a munka folytatására. A közeli jövőben a határon túli magyarlakta területeken is megkezdjük a HÍR-gyűjteménybe illeszthető termékek felkutatását.

Kovács Barnabás
ügyvezető igazgató,
FVM AMC Kht.

A fejlett nyugat-európai országokban az 1980-as évek végétől indult el az a folyamat, amelynek során megnőtt a fogyasztói kereslet az egyes régiókra jellemző, több generációs, hagyományos módon előállított élelmiszer-ipari termékek iránt. Ezt a tendenciát felismerve elsőként Franciaországban hozták létre a magas hozzáadott értéket képviselő, különleges élelmiszerek leltárát. A munkálatokat a Kulináris Művészetek Nemzeti Tanácsa (CNAC) irányította, és a francia kormány is támogatta.

A francia gyűjtőmunka sikere nyomán az Európai Bizottság Mezőgazdasági Főigazgatósága 1992-ben azzal bízta meg a CNAC-ot, hogy az Euroterroirs (Európa Vidékei) nevet viselő, az Európai Unió egészére kiterjedő, átfogó programot szakmailag irányítsa. Mivel az élelmiszer-fogyasztási szokásoknak van kulturális vetülete és a hagyományok erősítik a nemzeti identitástudatot, a program koncepciójának a lényege, hogy a hagyományos és tájjellegű élelmiszereket a nemzeti kulturális örökség részének tekintik.

Az európai gyűjtemény az EU 129 régiójának 4000 termékét foglalja magában. Ezen belül leggazdagabb Franciaország (890 termék), Olaszország (800 termék) és Spanyolország (526 termék) gyűjteménye. Az Egyesült Királyság 429, Németország 297 terméket vonultat fel.

A magyar mezőgazdasági és élelmiszer-ipari kultúra több évszázadra visszatekintő hírnevének köszönhetően, a program közép-kelet-európai kiterjesztésébe elsőként hazánk kapcsolódhatott be, melyet az EU-konform jogszabályi háttér megléte és az FVM részéről megnyilvánuló fogadókészség is segített. A magyar program megvalósítása az európai gyűjtemény összeállításáért felelős szakértők szakmai segítségével zajlott.

Az elmúlt három évben a HÍR-titkárságra beérkezett, jelentős számú termékleírásból jött létre ez a most végre könyv alakban is megszületett, kereken 300 hagyományos és tájjellegű élelmiszert tartalmazó gyűjtemény. Az elkészült kötetek közreadása nagyban elősegíti a magyar termékek ismertségének növelését, erősíti, színesebbé teheti nemzeti arculatunkat az európai fogyasztók körében. A nemzetközi program követelményrendszeréhez igazodásnak köszönhetően a közölt termékek hazánk európai uniós csatlakozásakor az európai gyűjtemény részévé válnak. Közülük kerülhetnek ki azok, amelyek megfelelően az eredetvédelemről vagy a hagyományosan különleges tulajdonság tanúsítási rendszeréről szóló rendeletek szigorú követelményeinek, jogi védelmet élvezhetnek, továbbá termelésükhöz támogatás nyerhető az EU Strukturális Alapjából.

Az Európai Bizottság által elfogadott SAPARD-terv alapján megvalósuló vidékfejlesztési programjainkban, a vidék arculatának megőrzésében is fontos szerepet tölthetnek be a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek.

Az EU-csatlakozás szempontjából is kiemelt jelentőségük van ezeknek a sajátos, csak nálunk fellelhető cikkeknek, amelyek a magyar tárgyalási álláspont szerint nem jelentenek konkurenciát az európai tömegtermékeknek, egyedi jellegüknél fogva sokkal inkább gazdagítják az európai élelmiszerek választékát.

Dr. Vajda László
főosztályvezető,
FVM Európai Integrációs Főosztály

Tisztelt Olvasó!

Minden irányzat létrehozta a maga ellentétét. A globalizálódó világban is egyre többen ismerik fel a már-már elfelejtett hagyományok megőrzésének, felkutatásának, közkinccsé tételének a fontosságát. Különösképpen vonatkozik ez a hagyományos élelmiszerekre és agrártermékekre, hiszen a korszerű és egészséges táplálkozás iránti igény rohamos erősödése számos korábbi agrártermék rehabilitációját, régi értékek újrafelfedezését is eredményezte.

A Hagyományok – Ízek – Régiók-program tipikusan azok közé tartozik, amelyek megvalósításában a közösségi agrármarketingnek tevéleges szerepe van. A gyűjtőmunka során fellelt értékeket ugyanis kommunikálni kell; meg kell ismertetni a potenciális fogyasztókkal, támogatni kell a hagyományos termékek piacának kialakulását és valódi piaccá válását, ahol fogyasztó-konform termékeket kereslet-konform módon kínálnak megvásárlásra.

Az Agrármarketing Centrum által támogatott kiállítások bizonyítják, hogy a hagyományos termékek iránti érdeklődés egyre növekvő, és ez serkentőleg hat a régi-új termékek felkutatására.

A gyűjteményben bemutatott élelmiszereink, agrártermékeink köre – és erre büszkéek lehetünk – átfogóbb és részletesebb, mint az angolok, a németek vagy a spanyolok hasonló összeállítása.

A kiadvány lehetővé teszi, hogy mind többen szerezzenek ismereteket felmenőik étkezési szokásairól és kultúrájáról, az élelmiszerek elkészítési módjairól. A hagyományos termékek újra éttrendbe állítása a magyar vendéglátás és gasztronómia sokszínűbbé válását hozza magával, amelynek eredménye számos területen, így például a hazai és a nemzetközi turizmus versenyképességének a növekedésében mérhető.

A gyűjteményt érdemes az oktatás területén is hasznosítani; így a jövő nemzedéke már az iskolapadban megismerheti a nemzeti örökségünkhöz tartozó hagyományos mezőgazdasági termékeket.

Az Agrármarketing Centrum tevékeny szerepet vállalt a Hagyományok – Ízek – Régiók-program megvalósításában, e kiadvány létrehozásában. A két és fél éves munka során a HÍR-titkárság munkatársainak szerteágazó, sokszor erőt próbáló feladatokat kellett megoldaniuk: ellátták a közel nyolcvan szakember munkájának adminisztratív koordinációját, folyamatos kapcsolatot tartottak fenn a minisztériumi illetékesekkel, a szakmai koordinátorokkal és a francia szakértőkkel, munkaértekezleteken tolmácsoltak, termékleírásokat fordítottak, a nagy számban beérkező adatok, információk, javaslatok halmazából jól kezelhető adatbázist alakítottak ki, azt naprakészen kezelték, rendszeresen tájékoztatták a média képviselőit a munka állásáról, számos kiállítást szerveztek a gyűjtemény népszerűsítésére, és mindezt töretlen kedvvel, lelkiismeretesen végezték.

„Aki a múltba néz, a jövőbe lát. . .” Reméljük, hogy a Hagyományok – Ízek – Régiók-gyűjtőmunka és ennek eddigi eredményeit tartalmazó könyv egyaránt gazdagítja ismereteinket, bővíti élelmiszereink körét, így szerezve örömet mindnyájunknak.

Az Agrármarketing Centrum a jövőben is fontos feladatai közé sorolja a gyűjtemény gondozását, bővítését és hasznosítását. Ehhez szívesen fogadja a Tisztelt Olvasó esetleges észrevételeit, javaslatait.

Dr. Totth Gedeon
FVM AMC Kht.

A HAGYOMÁNYOS ÉS TÁJJELLEGŰ ÉLELMISZEREK GYŰJTEMÉNYÉNEK JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS KÖVETELMÉNYRENDSZERE

Az Európai Unió Közös Agrárpolitikájának 1992. évi reformprogramja nagy hangsúlyt fektet a vidék-fejlesztésre. Ennek a reformcsomagnak a részeként két alapvető fontosságú rendelet jelent meg 1992-ben: az eredetvédelemről és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítási rendszeréről szóló 2081/92 és 2082/92 EGK számú rendeletek.

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredetmegjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek védelmével foglalkozó 2081/92 számú EGK-rendelet célja a tagállamonként különböző nemzeti eredetvédelmi rendszerek összehangolása a földrajzi árujelzők oltalmára vonatkozó jogi eszközök megertemtésével. A 2081/92 számú rendelet kétféle védett jelölést különböztet meg.

Az eredetmegjelölés olyan termék esetében használható, amelynek különleges minősége az adott földrajzi környezet természeti és emberi tényezőinek a következménye. Ilyen termék például a híres pármái sonka.

A földrajzi jelzés azon termék megjelölésére használható, amelynek hírneve az adott földrajzi származásnak tulajdonítható. Példa lehet erre a skót bárány- vagy marhahús.

A definíciók alapján megállapítható, hogy az eredet-megjelölés meghatározása szigorúbb feltételeket támaszt az adott földrajzi hellyel való szoros kapcsolat bizonyításának követelménye miatt. A gyakorlatban azonban mindkét jelölés ugyanazt a védelmet élvezi, és marketingértékük is azonos. A fogyasztó figyelmét a termék védett elnevezésére megkülönböztető logó is felhívja. Az Európai Unióban már több mint 500 védett eredet megnevezésű termék van, ezek között legnagyobb számban a sajtok, a húsfélék, a zöldségek és a gyümölcsök szerepelnek. A termékek nagyobb része Franciaországból, Olaszországból, Portugáliából és Görögországból származik. Ezekben az országokban már korábban is működtek nemzeti eredetvédelmi rendszerek.

A hagyományos élelmiszerekre vonatkozó másik fontos EU-előírás a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítását szabályozó rendelet (2082/92/EGK). Megalkotásával a jogalkotók célja mindenütt az elmaradott térségek hagyományos termelési módszereket alkalmazó termelőinek támogatása volt, hogy a piaci versenyben fenn tudják tartani tevékenységüket, hozzájárulva ezzel az adott tájegység hagyományainak megőrzéséhez, a vidék foglalkoztatási gondjainak enyhítéséhez, a vidéki turizmus fellendítéséhez. A hagyományos különleges tulajdonság tanúsítása a termék hagyományos jellegének az Európai Gazdasági Közösség által történő elismerését jelenti, amely magában foglalja a rendelet szerinti bejegyzést és az EU-ban elfogadott egységes tanúsító jel használatát.

A fent említett rendeletek az európai minőségpolitika fontos eszközei. Megalkotóik ezekben alakítják ki és szabályozzák a különleges élelmiszerek ellenőrzésének új rendszerét a fogyasztók és az előállítók érdekeinek védelmében. A szabályozás értelmében a rendeletek hatálya alá tartozó termékeket a termékleírásban rögzített követelményeknek való megfelelés vizsgálatának vetik alá.

Ezen jogszabályok alkalmazását elősegítendő indult el az EU-ban 1992-ben – az Európai Bizottság támogatásával – az Euroterroirs (Európa Vidékei) program, amely az élelmiszer minőségét újszerű módon megközelítve, a számszerűsített kémiai, fizikai paraméterek mellett a termékhez kötődő hagyományokat, tájat és kultúrát is a termék fontos minőségi jellemzőjének tekinti. Az európai gyűjteménybe kerülés feltételei hasonlóak az eredetvédelemre és a hagyományos különleges tulajdonságra vonatkozó

rendeletekben rögzítettekkel, a követelmények azonban kevésbé szigorúak, több eltérési lehetőséget adnak. A gyűjteménybe való felvételt nem a termelőnek kell kérnie, a hagyományos termékek összegyűjtése a program feladata, így biztosítandó, hogy minden arra érdemes termék bekerüljön a gyűjteménybe.

Az európai gyűjtemény követelményrendszere értelmében a gyűjteménybe kerülhet minden olyan termék vagy élelmiszer, amelyet egy adott tájegységhez köthető módon hagyományosan állítottak elő, történelmi múltja van, ugyanakkor ma is létező, árucseré tárgyát képező termék. Az európai gyűjteményben nem szerepelnek az ásványvizek, a borok és az ételreceptek. Az ásványvizek gyűjteményből való kihagyásának szakmai indoka - a francia szakértők szerint - a hagyományos know-how hiánya. A borok eredetvédelme az EU-ban és Magyarországon is jogilag megoldott. A tájjellegű borok listája már régóta ismert, ezért a gyűjtőmunkát erre a területre nem volt szükséges kiterjeszteni. Az ételreceptekkel az európai program sem foglalkozott, de a gyűjteménybe került termékek konyhaművészeti felhasználása a program hasznosításának egyik fontos eleme lehet.

A hazai gyűjtemény létrehozásának jogi hátterét az 1998-tól hatályos EU-konform rendeletek biztosították.

– A 87/1998. (V. 6.) kormányrendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára vonatkozó részletes szabályokról (a védjegyek és földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. tv. rendelkezése alapján).

A rendelet hatálya – az EKG-rendelettől eltérően – kiterjed a borokra és szeszes italokra is. A rendelet meghatározza, hogy a lajstromozási kérelem részét képező termékleírásnak milyen adatokat kell tartalmaznia. A földrajzi árujelzőkkel kapcsolatos eljárásban – a védjegy törvény alapján – a Magyar Szabadalmi Hivatal hatásköre a földrajzi árujelzők lajstromozása. A kormányrendelet értelmében a bejegyzés iránti kérelmet szakmailag a Magyar Eredetvédelmi Tanács bírálja el. A bejegyzés közzététele az FVM hivatalos lapjában is megtörténik, a termékleírás pedig bekerül a Magyar Élelmiszerkönyvbe. Magyarországon eddig 6 terméket (makói vöröshagyma, szegedi téliszalámi, kecskeméti barackpálinka, szatmári szilvapálinka, budapesti téliszalámi és szabolcsi almapálinka) vett lajstromba a Szabadalmi Hivatal. A Magyar Eredetvédelmi Tanács további 7 kérelmet fogadott el (szegedi fűszerpaprika-őrlemény, békési szilvapálinka, kalocsai őrölt paprika, zalaszentgróti csigahús/csigaház, tokaji aszútörköly-pálinka, tokaji brandy és gönczi barackpálinka). Amennyiben a közzétételt követően kifogás nem merül fel, ezeket a termékeket is lajstromozhatja a Szabadalmi Hivatal.

– Az 1/1998. (I. 12.) FM-rendeletet a hagyományos különleges tulajdonság tanúsításáról (az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. tv. rendelkezése alapján).

A rendelet értelmében a hagyományos különleges tulajdonság az élelmiszerhez felhasznált hagyományos nyersanyagból, hagyományos előállítási módból és összetételből tevődik össze, és ennek tanúsítását az FVM látja el. Az Agrármarketing Centrum Kht. feladata, hogy kidolgozza a tanúsítás részletes feltételrendszerét. Amint ez megtörténik, lehetővé válik, hogy a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek előállítói tanúsítási kérelmet nyújtsanak be a jogszabályban rögzített eljárási rendnek megfelelően.

A hazai rendeletek szigorú minőség-ellenőrzési és tanúsítási előírásai garanciát nyújtanak a hagyományos termékek minőségi követelményeknek való megfeleléséhez.

A magyar gyűjtemény követelményrendszerének általános elvei:

A magyar gyűjteménybe kerülés követelményrendszerét az európai gyűjtemény kritériumrendszere alapján és a hazai sajátosságok figyelembevételével a HÍR-program Tudományos Bizottsága határozta meg, és a program Nemzeti Tanácsa hagyta jóvá.

A gyűjtés a növényi és állati eredetű élelmiszerekre, mezőgazdasági termékekre (beleértve a halászati termékeket is) terjedt ki, de bekerülhettek a gyűjteménybe az ásványi eredetű, étkezésre használt termékek is. A borok és az ételreceptek nem szerepelnek ebben a gyűjteményben. A Nemzeti Tanács egyhangú döntése értelmében az ásványvizek nemzeti kincsünk elengedhetetlen részét képezik, ezért a magyar gyűjtemény függelékében szerepelnek.

A termékek régiós besorolása az EU által elfogadott és a területfejlesztési törvény által meghatározott tervezési-statisztikai régiók alapján történt.

1. Dél-Alföld (Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megye)
2. Észak-Alföld (Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye)
3. Észak-Magyarország (Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Nógrád megye)
4. Dél-Dunántúl (Baranya, Somogy és Tolna megye)
5. Közép-Dunántúl (Fejér, Komárom-Esztergom és Veszprém megye)
6. Közép-Magyarország (Budapest és Pest megye)
7. Nyugat-Dunántúl (Győr-Moson-Sopron, Vas és Zala megye)

A termék-leírásokban a régiós besorolás mellett a tájegység megjelölésével a régión belüli előfordulás is szerepel.

Az általános elvek megvalósítására kidolgozott követelményrendszer legfontosabb elemei:

A követelmény rendszer megfogalmazásánál használt „termék” szót tágabb értelemben használjuk, és vonatkoztatjuk egy gyártási folyamat produktumaként létrejött élelmiszerre ugyanúgy, mint például a termesztett paprikára, a gyűjtögetett gombára vagy a húzáért vadászott vadon élő állatra. Hasonlóképpen, a „gyártás”, „előállítás” szavak alatt az adott esetben „termesztést”, illetve „tenyésztést” értünk.

A termék története

Az egyik legfontosabb követelmény: a terméknek dokumentálható történelmi múlttal kell rendelkeznie. Alapfeltétel a legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség. Lehet ez egy ma működő cég „alapító” terméke is.

Az előállítási mód hagyományossága

Követelmény a hagyományos előállítási mód, ami azonban nem zárja ki a generációk során végbement technikai fejlődés elismerését. Ha a terméket ma hagyományos és ipari módszerekkel is termelik, a hagyományosan előállított kerül be a gyűjteménybe. Bekerülhet azonban az ipari módszerekkel előállított termék is, ha bizonyítható, hogy ez a korabeli technikai szinten minősült ipari jellegű terméknek.

Az adott tájegységhez kötődés

Az adott tájegység mérete nincs behatárolva; lehet egy település vagy egy régió is. Ha a termék már széleskörűen ismert és gyártott, de eredete visszavezethető egy tájegységre, akkor ahhoz kell besorolni, de fel kell tüntetni az egyéb előfordulási helyeit is.

A termékhez kötődő tudásanyag

A termékhez, de előállítási láncának legalább egy pontjához kapcsolódják valamely helyi, az adott körzetben meglévő tudáson alapuló megoldás. Ez a követelmény lehetővé teszi, hogy más vidékről származó nyersanyagból készült termék is bekerüljön egy tájegység gyűjteményébe, ha a feldolgozásnak legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul. Ha a termékhez nem kapcsolódik hagyományos, egy területhez kötődő tudáson alapuló megoldás, nem vehető fel a gyűjteménybe. Nem lehet a termék a jelenkori gyártmányfejlesztés eredménye.

Ismertség

A terméknek az adott tájegységben, de legalább előállítási körzetében széles körben ismertnek kell lennie. Nem meghatározó azonban, hogy mekkora ez a terület, lehet akár egy falu vagy városrész is.

Az előállítás és forgalmazás megléte

A terméknek ma is léteznie kell lennie, árucsere tárgyát kell képeznie. Ez nem jelent feltétlenül kereskedelmi forgalmazást, megfelelőek a vásárokon és különböző ünnepi alkalmakon való értékesítési formák is. A gyűjteménybe kerülésnek azonban nincs mennyiségi korlátja, kis mennyiségben gyártott termékek felvétele is lehetséges.

A gyűjteménybe kerülés követelményrendszerének – a magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar hagyományos termelési kultúráját és az európai gyűjteményhez való szerves illeszkedés feltételét figyelembe vevő – meghatározásával széles körben lehetővé vált a szakmailag megalapozott, történetileg hiteles termékleírások elkészítése.

Pallóné dr. Kisérdi Imola

főtanácsos,

FVM Európai Integrációs főosztály

A GYŰJTEMÉNY KIALAKÍTÁSA ÉS JELENTŐSÉGE A SZAKMAI KOORDINÁTOROK NÉZŐPONTJÁBÓL

A kezdetek. . .

A HÍR-program – azaz a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek összegyűjtése és szakmailag megalapozott, az adott terméket és magát a készítés, illetve termesztés-tenyésztés módjának sajátosságait, mesterfogásait rögzítő leírása – olyan hiánypótló ismeretek feltárására vállalkozott, amely szakmai körökben igen hamar érdeklődést és támogatást váltott ki.

Amikor visszatekintünk a kétéves gyűjtő- és leíró munkára, elsőként azt a segítőkézséget és tenni akarást kell megemlítenünk, amely a szakma egészét jellemezte. A programot indító FVM Európai Integrációs Főosztálya, valamint a program lebonyolítását koordináló AMC Kht. által szervezett előkészítő rendezvények nyomán igen hamar kialakult az a kör, amelynek aktivitására és szerepvállalására a szakmai munka egységességéért és színvonaláért felelős Tudományos Bizottság támaszkodni tudott.

Köszönettel kell szólnunk elődeink munkájáról is. Népes szerzői közösség szakmatörténeti munkája nyomán 1986-ban, majd 1997-ben megjelent A magyar élelmiszeripar története című könyv, amely a mostani gyűjtőmunka szakmai és történeti alapjaihoz jelentős segítséget nyújtott. A kötet több szerzője vállalt termékleíró szerepet, és egyes esetekben a történeti leírás is az ő tolluk alól került ki.

A javaslatok szelektálása

A munka első fázisában a felkért szakértői kör tett javaslatot az elbíráláshoz alapvetően szükséges adatok (régió, gyártó, történeti utalások, szakmai fogások) feltüntetésével a termékek gyűjteménybe történő felvételére. A Tudományos Bizottság tagjai, a szakmai leírást összefogó, ellenőrző és segítő ágazati koordinátorok a történeti koordinátorokkal együttműködve egyenként megvizsgálták a beérkező javaslatok helytállóságát, a korábbiakban részletezett követelményrendszernek való megfelelését. Ahol a megadott tájékoztatás vagy a bizottsági tagok ismerete kevésnek bizonyult a megalapozott döntéshez, ott további írásos anyagok értékelése után alakítottuk ki véleményünket, és tettük le javaslatainkat a Nemzeti Tanács elé.

A munka jellegéből adódóan és a program szakmai körökben való egyre ismertebbé válása következtében a gyűjtő- és a leíró munka nem különült el élesen egymástól, bár természetesen az első időszakot inkább a gyűjtés, a későbbiek pedig a leírás jellemezte.

Az AMC Kht. keretein belül működő HÍR-titkárság 1148 termékjavaslatot regisztrált. A javaslattevők között szakmai szövetségek, egyesületek, gyártók, kutató- és felsőfokú oktatóhelyek, minőségügyi kérdésekkel foglalkozó szervezetek, középfokú oktatási intézmények, alapítványok és természetes személyek egyaránt voltak, számuk meghaladta a másfélszázat.

A végül kidolgozott 300 termék és az 1148 javaslat közötti jelentős különbség több okra vezethető vissza. Az ismertebb termékeket (pl. kecskeméti barackpálinka, csigatészta, gyulai kolbász) igen sokan bejelentették, jelentős számban kaptunk azonban olyan javaslatokat is, amelyek az igen szigorú követelményrendszernek nem feleltek meg. Hogy munkánk összhangban legyen az európai

gyűjteménnyel és a francia szakértőkkel való konzultáció eredményeivel, nem vettük fel az ételkonzerveket (pl. szegedi halászlé) a gyűjteménybe, még akkor sem, ha ezek régi tájjellegű ételeink mai megjelenési formái, és ebben a mivoltukban is jelentős (ha nem is 50 éves) történetiséggel rendelkeznek. Számtalan esetben kaptunk ételjavaslatokat (bográcsgulyás, palócleves, túrós csusza stb.). Ezek, a már korábban ismertetett szempontok miatt, nem lehetnek a gyűjtemény részei. Ugyanakkor a termékleírások szövegezésénél ügyeltünk arra, hogy ha alapanyagukat (pl. szürke magyar marha, rögzös túró, fűszerpaprika-őrlemény) javasoltuk a gyűjteménybe, akkor a felhasználás leírásában utaljunk a gasztronómiai összefüggésekre. Olyan termékek felvételére is érkeztek javaslatok, amelyek hagyományosak voltak ugyan, de tájjellegű vonatkozások nem voltak kimutathatók (pl. bocskorszjucukorka, zabkockatészta, krumplis pogácsa).

Röviden a gyűjtőmunkáról

Széles körű szervezőmunkával biztosítottuk, hogy az ország mind a hét tervezési-statisztikai régiójának élelmiszereit vizsgáljuk, elemezzük a követelményrendszernek megfelelően. Ebben a szakirányú középfokú szakoktatási intézmények, valamint a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület helyi és ágazati szervezetei nyújtottak kiemelkedő segítséget. A körületekintő szervezés ellenére sem tartjuk azonban a gyűjteményt véglegesnek. Reméljük, hogy a jelen kiadvány kedvezően hat az önkéntes bejelentőkre. Elsősorban a kistermelők és a falusi turizmusban részt vevő porták részéről számítunk érdeklődésre, javaslatokra, hiszen a helyben megőrzött hagyományok és értékek feltérképezésére a program teljes mértékben nem vállalkozhatott. A teljesség igénye nélkül, a gyűjtőmunka kevesek által ismert gyöngyszemeként említjük a Kalocsa (Bács-Kiskun megye) környéki falvakban készített paprikás kalácsot (cukrozott fűszerpaprika-őrleménnyel töltött kelt tészta, melyet bejgli módra feltekernek), a Mezőberény (Békés megye) környéki cigánkát (sertés hashártyába töltött, a szlovák nemzetiséghez kötődő hurkaféle), vagy a ma már csak Ormándpusztán (Somogy megye) készített csúcsos túrót (fűszerekkel ízesített, formázott és füstön érlelt tehéntúró).

A termékek csoportosítása, besorolása

A gyűjtemény a termékeket – átvéve az európai gyakorlatot – 15 csoportba sorolva tárgyalja. A besorolásnál a termék jellege volt a döntő. Így kerültek pl. a lekvárok és a búzacsíramálé is az édesipari termékek közé, a libazsír pedig az olajok és zsírok csoportba. A száraztészta termékcsoporthoz sajátosságaink figyelembevételével kezdeményeztük, ehhez a francia szakértők hozzájárultak. Az egyéb csoportba kerültek a mézek és a csiga. A 300 termék termékcsoporthoz bontása és megoszlása a következő:

Cukrászati termékek 10	Olajok és zsírok 3
Édesipari termékek 13	Sütőipari termékek 31
Fűszernövények, fűszerek, ízesítők 13	Száraztészta 4
Gabonafélék és malomipari termékek 4	Tejtermékek 22
Halászlé termékek 3	Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök 54
Húskészítmények 29	Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek 56
Húsok, szárnyasok, vadak 26	Egyéb 10
Italok 22	

Röviden a termékleírások készítéséről

A Tudományos Bizottság nagy gondot fordított arra, hogy a termékeket jól ismert, komoly szakmai tekintéllyel rendelkező szakemberek mutassák be. Így a 300 terméket és a mellékletben szereplő 9 ásványvizet 58 ágazati szakértő írta le, számottevő egységesítési és konzultációs munka elé állítva a Tudományos Bizottság ágazati koordinátorait. Reméljük, hogy a Tisztelt Olvasó véleménye, a kötetek tartalmi gazdagsága és szakszerűsége visszaigazolja törekvéseinket.

A leírások szerkezete, tagolása az európai gyűjteménnyel megegyező. Az ún. termékleírások 15 pontra bontva tartalmazzák a termékekkel kapcsolatos leglényegesebb ismereteket. Az egyes rovatok kitöltése gondos, aprólékos munkát, sok esetben terepvizsgálatot, helyszíni tájékozódást igényelt a minél szabatosabb, ugyanakkor lényegre törő fogalmazás érdekében. Az ágazati leíróknak fel kellett tárniuk, van-e a terméknek más, pl. kevésbé ismert, a múlthoz vagy más tájegységhez kötött, egyéb elnevezése. A grillázstortát egyes helyeken pl. pörkölt tortának is hívják. A leírók vizsgálták továbbá a változatok előfordulását is. Ez alatt a formát, ízesítést stb. érintő, apróbb különbségeket értettünk (pl. kézi és gépi készítésű konyakos meggy).

Az előfordulás régióját a lehető legpontosabban kellett behatárolni. A régiók viszonylag kis mérete és egy-egy termék más régióban való megjelenése miatt esetenként több régióhoz is besoroltuk ugyanazt a terméket. Az első helyen megnevezett régió a termék bölcsője, a mai előállítás fő színhelye. A kötött tészta (hagymás zsírral megkent, feltekert, darabokra metélt és csomózás technikájával formázott levesbetét) például Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében közismert, de fellelhető a Jászságban is (itt azonban kötött galuska a neve).

A leírás lényeges eleme a különleges, egyedi jellemzők tömör megfogalmazása, mely a termék gyűjteménybe kerülése lényegi indoklásának is tekinthető. A szatmári szilvapálinkánál pl. a következők olvashatók: „A szatmári szilvapálinka évszázadok óta a szatmár-beregi táj kiemelkedő híressége, vendégköszöntő itala. Utánozhatatlan aromáját – a Tisza és a Szamos folyók öntéstalaján – esetenként félvad módon tenyésző kékszilva fajta, valamint a kierjedt gyümölcscefre hagyományosan réz kisüstön történő többszörös lepárlása, érlelése együttesen határozza meg.”

A leírás lényeges eleme a termék küllemének, tömegének, érzékszervi tulajdonságainak, összetételének részletező, objektív ismertetése.

Külön pont foglalkozik a felhasználási mód sajátosságaival, jellegzetességeivel. Ki, mikor fogyasztja, ha alapanyagról van szó, hogyan készítik el. A régi felhasználási szokásokat is megemlítjük, e kérdésben szoros együttműködésre volt szükség az ágazati és a történeti leírók között. A ma is lakodalmi kalács funkciót betöltő kulcsos kalácsnál (Dél-Alföld, Jászság) pl. megemlítjük, hogy a vőfély kulacsát díszítette, a báméskodókat kínálták vele, ajándékba adták a papnak.

A termékleírás „lelke”, lényege a szakmai fogások ismertetése. Ez a leghosszabb, legrészletesebben kidolgozott ágazati anyagrész, amelyben a leírók a teljes gyártási folyamatot bemutatják, kiemelve azokat a lépéseket, amelyek a termék jellegét alapvetően meghatározzák. Nagyon fontos volt megtalálni a készítmény és a receptúra leírásának azt a mélységét, amely még bizonyítja a speciális tudásanyag meglétét, ugyanakkor nem érint gyártási titkot (üzemi méretekben előállított termékeknél, pl. Zwack Unicum), illetve a közösségben hagyományozódó termékeknél (pl. teper-tős pogácsa, kalácsfélék, kecskesajt) tekintettel van a készítési szokások heterogenitására.

A gazdasági adatok és címlista alatt a 2000. évre jellemző adatok találhatók, amelyek – reményeink szerint – a kötet megjelenését követően tovább fognak bővülni. Az összegyűjtött adatok

bizonyítják a termékek valóságát, képet adnak jelenlegi ismertségükről, egyben megmutatják, hol lehet az egyes termékekhez a nagyobb nyilvánosságnak is hozzájutni. A leírók a tudományos igényesség követelményeinek megfelelően irodalomjegyzéket is mellékeltek munkájukhoz, feltüntetve a szóbeli adatszolgáltatókat is. Ezeket a gyűjtemény összesítve tartalmazza.

Hogyan tovább?

A termékleírások olyan tudásbázist gyűjtöttek csokorba, amelynek a kibontása, szakmai értelmezése és ezzel összefüggésben a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek egészére vonatkozó megállapítások és következtetések levonása további munkát, szakmai és történeti szempontokat egyaránt integráló kutatást igényel. A gyűjtemény nem tekinthető lezártnak, de már jelen formájában is visszaigazolja az irányában táplált reményeket.

E szerint élelmiszerkincsünk nemcsak kulturális értékekkel rendelkezik; a gyűjtemény lényege nem ragadható meg a hagyományos és tájjellegű termékek dokumentálásában a múlt iránt érdeklődők számára. Életképességük ékes bizonyítéka létük, az életmód-, életritmusbeli stb. változások közötti fennmaradásuk és sokszor több évszázados múltjuk. Általuk kipróbált újdonságot kínálhatunk a hazai vagy külföldi vándornak az ország tájegységeivel, nevezetességeivel való ismerkedése során. A kérdéssel foglalkozó szakemberek feladata, hogy igazodva a jelen adottságaihoz, megtalálják és bemutassák ezeknek a termékeknek a mai fogyasztók által is megbecsült, kedvelt és elfogadott értékeit.

A gyűjtemény kiindulópontot jelent tehát versenyképességi tartalékaink feltárásában, nagymértékben hozzájárulhat az ország- és régióimázs formálásához, a magyar élelmiszerek jó hírvének öregbítéséhez.

Tisztelt Olvasó!

A gyűjteményt összeállító szakértők nevében egyaránt ajánlom ezt a könyvet az oktatásban, kutatásban, termékefejlesztésben, élelmiszer-ipari vállalkozásokban, vendéglátásban, idegenforgalomban stb. dolgozó, a téma által közvetlenül vagy közvetetten érintett szakemberek szűkebb köre és a táplálkozási kultúránk, hagyományaink, a tájjellegű ízek, az egyes termékek készítésének rejtelmeként iránt érdeklődő szélesebb olvasótábor figyelmébe. Kívánom, hogy valamennyien élvezettel és haszonnal forgassák mindkét kötet lapjait.

Dr. Szabó Erzsébet

tudományos osztályvezető,

Központi Élelmiszer-ipari Kutató Intézet

a HÍR-program Ágazati Szakbizottságának vezetője

A HÍR-PROGRAM GYŰJTŐ- ÉS LEÍRÓ MUNKÁJA, VALAMINT JELENTŐSÉGE TÖRTÉNETI-NÉPRAJZI SZEMPONTBÓL

A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek és mezőgazdasági termékek kiválasztásánál – igen helyesen – felértékelődött a történetiség, de nem avítt, régi értelemben. A program nevének megfelelően így vált és válik a hagyomány mindennapjaink megbecsült részévé. A történeti termékek minőségi termelés eredményei, nemegyszer korszerű és keresett mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeket jelentenek.

Az eredményes munkavégzéshez szükség volt a sokoldalú, megfelelő szakmai háttérrel rendelkező szakembergárda egységes szempontrendszerének kialakítására. A történész-néprajzos-muzeológus szerzők a forrásokat – a magyar társadalomtudományi oktatás magas színvonalának köszönhetően – egyformán ismerték és kezelték. A termékek egységes leírása, a megfelelő arányok biztosítása érdekében történeti-néprajzi forrásokat, forráscsoportokat rendszerező körlevelet adtunk ki, hogy ezzel tegyük a történeti feldolgozást egyöntetűvé, közérthetővé. Ezzel elértük, hogy az azonos forráscsoportok vizsgálata és egyéni értékelése után egységes képet kaptunk az egyes termékekről. Az egységesítések, rendszerezések ellenére objektív végkövetkeztetésekhez jutottunk.

A gyűjtemény sikeres összeállításához, a hagyományos és a ma is forgalmazott, készített élelmiszer-ipari termék rögzítéséhez, tudományos ismeretterjesztő szintű feldolgozásához számtalan objektív és szubjektív tényezőt, nehézséget kellett legyőznünk. Az objektívek közül elég, ha csak azt említjük meg, hogy a francia szakértők követelményrendszerét – a magyarországi termékek történeti fejlődésének a franciától és a nyugat-európaiktól eltérő volta miatt – adaptálnunk kellett. A nálunk előforduló termékek között több a paraszti, esetleg a középkorig nyúló gyökerekkel rendelkező, mint a nyugat-európai hasonló gyűjteményekben. Ez a polgárosodás elmaradásából, a polgári fejlődés fáziseltolódásából vezethető le. A szubjektív nehézséget a történész-néprajzos-muzeológus szakmai leírók személyiség- és érdeklődésbeli eltérései, az egyes tudományterületek módszerbeli különbözőségei jelentették.

A gyűjtemény történeti-néprajzi összeállításának szervezését, koordinálását a történetileg nem feltétlen földrajzi-termőtáji statisztikai régióbeosztás ugyan nem változtatta meg, de mindenképpen nehezítette. Különösen abban az esetben, ha egy-egy termőtáj, tenyésztői terület a statisztikai (általában a három megyét felölelő) határon kívülre is áthúzódott. Így egy-egy termő-, illetve tenyésztőterület a szomszédos régióra is áthúzódott, sőt egy-egy termék több statisztikai régióban is előfordult. Ilyen esetben a történetileg első hiteles említés alapján helyeztük a megfelelő régióba.

A termék gyűjteménybeli leírójának lehetőség szerint azt a szakembert kértük fel, akinek érdeklődése, korábbi kutatásai, ismeretei biztosították, hogy a magyar gyűjteménybe a legátfogóbb, legszakyszerűbb leírások kerülhessenek. A kiválasztásnál figyelembe vettük a régióban végzett kutatásait, előmunkálatait, amelyek segíthették szakmailag hiteles tevékenységét. Egész munkánkat a Tudományos Bizottság figyelemmel kísérte és ellenőrizte.

Az eredmények első látásra is lenyűgözőek: 300 magyarországi hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termék feldolgozása, a gyártók és a kereskedők figyelmének

ezekre irányítása, akár mint jellegzetes magyar, akár mint speciális regionális termékekre, rávilágítva, hogy melyek az európai élelmiszer-készítés, élelmiszeripar hagyatékai, esetleg azon belül melyek jelentik a magyarországi hozadékot vagy reliktumot. Kelet és nyugat, észak és dél között számos kulturális-gazdasági hatás eredményeként több sajátosság, változat mutatható ki a magyarországi élelmiszeripar élő, ma is előállított termékei között. Így a további, behatóbb vizsgálatok történeti, néprajzi, művelődés-, ipar- és agrártörténeti következtetésekre adnak majd lehetőséget. Mint óriási adatbázis, a gyűjtemény még sok szempont szerint lesz vizsgálható. Ezek eredményei nemcsak a termelésbe engednek majd betekintést, hanem a társadalmi háttérre, a mesteremberek és a termelő-gyártó közösségek életére, egy-egy agrártájra vonatkozó megannyi részletező információval fognak szolgálni. A mostani gyűjtemény a középkortól, de főleg a XVIII. századtól kialakuló specialisták, növényfajokra szakosodott agrártájak történetére, a nagy múltú vagy az éppen alig száz évet megélt jellegzetes magyar termékek történetére ad alapos bepillantást.

Középkori eredetű terméknek tekinthetjük pl. a góhér szőlőfajtát, a batul almafajtát, a magyar szürke marhát, a racka juhokat, a nagymarosi gesztenyét, a kendermagos tyúkot, a fodrostollú magyar ludat vagy a besztercei szilvát. XVIII. századi rétegnek tekinthető pl. a húsvéti rozmaring almafajta, a makói vöröshagyma, a hajdúsági káposzta, a sziki kamilla, a győri páros zsemle vagy a tarhonya. A török utáni újratelepülés és a Kárpát-medence betelepítése révén megjelentek a nemzeti-etnikai-vallási kisebbségekhez tartozó termékek is, gazdagítva a magyarországi élelmiszer-ipari termelést, a termékválasztékot. Ilyenek többek között a szentesi kosszarvú paprika, a Buda vidéki őszibarackok, a vecsési káposzta, a cigánka, a bodzalekvár, a fűtyülő barackpálinka, a kulen, a káposztás kolbász, a stifolder paprikás vastagkolbász, a csabai kolbász, a csabai vastagkolbász, a soproni felvágott, a soproni kenőmájas, a vállaji sváb szalonna, a vállaji sváb sonka, a parenyica szalagsajt, a lipthói juhtúró, a szepesi virsli, a kassai fekete vagy cigányszalonna, a molnárkalács és a pászkakalács. A XIX. századi termékek sorába tartoznak egyebek mellett a magyar tarka, a bonyhádi marha, a pécsi őszibarack, a cecei étkezési paprika, a nagymarosi csemegegyümölcsök, a budafoki csiperkegomba, a mangalica stb. Társadalmi rétegek alapján is különbséget lehet tenni az egyes termékek között. Így például egyes zöldségfajtákat a zsellér-paraszti helyzetű és jogállású kertészek termelték, a (kis)nemesek termékei voltak a badacsonyi ürmös, az ágyaspálinkák, a tokaji eszencia. A XIX. század második felétől, a kiegyezéstől, a dualista Magyarországon az erősödő polgárság ízlését és igényét kielégítendő születtek meg az egyes pezsgők, a csemegegyümölcsök, a Zwack Unicum, a Mecseki itóka, a konyakos meggy, a pemetefű cukorka, a dobostorta, az indián, a Rigó Jancsi, a zserbó, a pozsonyi kifli, a Pick és a Herz szalámi stb.

A magyar gyűjteménybe tudományos körültekintéssel beválasztott termékek részét képezik az ezeréves magyar államiságnak, a nemzeti-kulturális örökségnek, a velünk élő történelemnek. Kapcsolódásuk az európai élelmiszer-ipari termékekhez ékes bizonyítékai európaiságunknak. Összegyűjtésük, védelmük, használatuk, forgalmazásuk révén beépülnek mindennapi életünkbe. Termesztésük, előállításuk korunkban nemcsak a hagyományok ismeretét jelentik, hanem a jövőt, a minőségi kívánalmakat is reprezentálják. Az utóbbi években felértékelődött hagyomány így a megújulást, a minőséget és a jövőt is jelenti!

Dr. Csoma Zsigmond

az MTA doktora,

címzetes egyetemi tanár




a HÍR-program Történeti Szakbizottságának vezetője

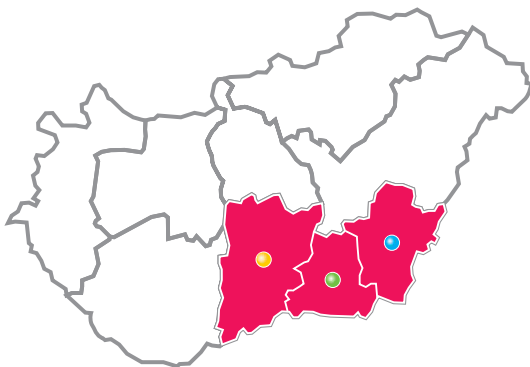


MAGYARORSZÁG RÉGIÓS FELOSZTÁSA

-  Dél-Alföld
 Bács-Kiskun,  Békés és  Csongrád megye
-  Észak-Alföld
 Hajdú-Bihar,  Jász-Nagykun-Szolnok és  Szabolcs-Szatmár-Bereg megye
-  Észak-Magyarország
 Borsod-Abaúj-Zemplén,  Heves és  Nógrád megye
-  Dél-Dunántúl
 Baranya,  Somogy és  Tolna megye
-  Közép-Dunántúl
 Fejér,  Komárom-Esztergom és  Veszprém megye
-  Közép-Magyarország
 Budapest és  Pest megye
-  Nyugat-Dunántúl
 Győr-Moson-Sopron,  Vas és  Zala megye



-  Bács-Kiskun megye
-  Békés megye
-  Csongrád megye



Fotó:
Korniss Péter

Dél-Alföld 86 nagy múltú, speciális termesztési hagyományokat tükröző, főként élelmiszer-ipari termékkel képviselteti magát a HÍR-programban. A régió viszonylag kedvező ökológiai adottságokkal rendelkezik, az általában termékeny talajokon már több évszázada intenzív növénytermesztési kertkultúrák alakultak ki, a sokszor szélsőséges kontinentális időjárás ellenére. Olyan jelentős és világhíres termesztőközetek, termőterületek és termékek tartoznak ide, mint a szegedi, kalocsai fűszerpaprika, a Csongrád megyei makói hagyma, a szentesi zöldségtermesztő táj, a gyümölcsstermesztéséről híres kecskeméti, keceli, csengődi, szatymazi termesztőközetek, vagy a békési, a Duna–Tisza közti csemegeszőlő. Állattenyésztése és húсарu-előállítására révén is jó hírnévnek örvend a régió, hiszen a cigája juh vagy a kendermagos tyúk, illetve a gyulai és a békés-csabai kolbászok, a szegedi Pick szalámi vagy az orosházi baromfitermékek méltán ismertek és elismertek határainkon belül és túl. A paraszti-polgári fejlődést jelzik azok az alkalmi, ünnepi termékek, amelyeket a grilláztorta és a pemetefű cukorka képvisel.

A táj paraszti nemesítésű, szelektált termékei gazdasági kitörési lehetőséget jelentettek Bács-Kiskun, Csongrád és Békés megye agrárszegénységének, elsősorban a zöldség-, gyümölcs- és szőlőtermesztő, valamint állattenyésztő tanyák határában, ezért is maradhatott fenn napjainkig ez a települési forma és maga a tanyás gazdálkodás. A termékek nagy részét azokon az állattenyésztő és kertkultúrás tanyákon állították elő, amelyek a XVIII. századi, nagy határá legelő feltörése után, a gabonaközpontú szántóföldi növénytermesztés területén alakultak ki. Ezek jelentették az alföldi agrár- és élelmiszer-ipari termelés egyik alapját.

GRILLÁZSTORTA

Más elnevezések: pörkölt torta, diós torta

Változatok: alkalmi dísz torta, cukrászdai szeletes torta

Előfordulás a régióban belül: Bács-Kiskun megye, Kalocsa környéke, Sárköz, elsősorban máshol is a régióban

Általános besorolás: dísz torta

Különleges, egyedi jellemzők: magas, toronyszerűen kialakított, gazdagon díszített, általában lakodalmi torta, melynek díszítőelemeit grillázsból formálják.

Leírás

A grillázstorta csillogó, aranybarna színű, díszítőelemeket és figurákat toronyszerű elrendezésben tartalmazó, esztétikus külső megjelenésű egyszintes, emeletes vagy többemeletes dísz torta. Alapátmérője 22,30 cm, tömege a díszítés nagyságától függően 1,2-2 kg. A grillázsból készült díszítőelemeket fehér vagy színes íróglazúr szegély keretezi és további részletekkel gazdagítja.

A tortát koronázó dísz alatti piskóta és krém szintén grillázzsal dúsított, a pörkölt cukor és dió együttese kellemes, harmonikus ízt ad a terméknek. A torta díszítése az alkalomhoz illő, az egyéni fantáziától függően igen változatos (pl. lakodalmi tortánál szív, virág, menyasszony, vőlegény, csókolózó galambok stb.).

Grillázzsal dúsított piskóta-tortából, grillázzsal ízesített vajkrémből és a díszítéshez használt grillázsból áll. A piskótakarika általában 6 tojás, 8 dkg liszt, 6 dkg darált grillázs, 9 dkg kristálycukor, 4 dkg vaj és egy kevés piskótamorzsza felhasználásával készül.

A grillázskrém 20 dkg cukrot, 20 dkg vajat és 10 dkg darált grillázst tartalmaz. A grillázs fel-

használása a díszítéshez ízlés szerinti, a darabosra őrölt dió és a cukor azonos arányával készítve.

Történet

A hazai cukorfogyasztás 1900 és 1914 közötti növekedésében (4 kg-ról 8 kg-ra emelkedett az egy főre jutó éves átlagfogyasztás) az ipari munkásság mellett a parasztság is érezhetően részt vett. Megszaporodtak a cukros ünnepi ételek, és megkezdődött a cukor mindennapi fogyasztása. A cukorhasználat presztízse és rangja ebben az időszakban építette a lakodalmi étrendbe a paraszti cukorfogyasztás csúcsát, a grillázst.

Egy 1795 után Komáromban megjelent kicsiny szakácskönyv tudósít először a grillázsról *kriliás* néven. (Gundel, 1943. 358., 361.) Hegyesy József 1893-ban megjelent *A legújabb házi cukrászat* című könyve a mai paraszti gyakorlatnak megfelelő formában írta le a grillázst. (Hegyesy, 1893. 83.) Az égetettcukor-torta paraszti használatáról Palotay Gertrúd írt először. A boldogi lakodalmakon 1906-ban jelent meg a cukrászoktól ellesett grillázstorta, a hagyományos mandula- és dióbetét helyett mák ízesítéssel. (Palotay, 1929. 113.) Palotay Gertrúd megjegyezte, hogy az Alföldön is készítenek hasonló tortákat, ahol napjainkra egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek.

A Dél-Alföld számtalan településén megtalálhatjuk a grillázstorta-készítő aszszonyokat, mégis e régió legjellegzetesebb tortasütő központja a Kalocsa melletti Homokméggy. A XX. század elején Kákonyi Julianna kezdte el a tortacsinálást – tudományának pontos eredete ismeretlen. Nagy Borbála 1918-ban



már pamudába is diós tortát vitt testvérehez, de ez igen egyedi eset volt még akkor. „A lakodalom napján, a leányért menet vittek egy darab dióstortát és egy üveg bort. A dióstorta valószínűleg az 1910-es évek végén kezdte fölváltani a kuglófot. A kuglóf tetejébe egy tolastól levágott kakasfejet tűztek, ráültettek egy rongyból összekötözött legényt, amely a kakas szájába vetett kantárt tartotta. Az 1920-as évek elején nincs minden lakodalomban dióstorta. 1926 táján kezdtek minden egyes lakodalomba egy-egy dióstortát vinni, amely a keresztanya feladata volt.” (Romsics, 1994. 26.) Markó Terézia, aki a legismertebb tortacsináló asszony lett, ekkor (1926-ban) tanulta meg a tudományt Kákonyi Juliannától.

Az első időszak formája a magostorta vagy tornyostorta volt, melynek 2 kg cukor, 1 liter dió és 1-2 db tojás a nyersanyagszükséglete. A felolvasztott diós cukrot hámozott krumplicsészéjével lábasra kenték, s ez a henger lett a diós torta alapja. Erre ragasztották – négy-öt sorba – a „duncosüvegre” tekert karikákat, egy sorba négy darabot. A karikákba a piaci sátorosoknál vett ezüstforintosokat akasztották, felülre ötforintost, alá kétforintost, alulra egyforintost. Ezek a csillogó karikák igen tetszetős, ringó mozgást adtak a diós tortának. A függőleges oldalú alkotmányt két félköríves abronccsal zárták le, s a tetejére Károly-keresztet ragasztottak. Az egészet hatyúcukorral kivert habcsókkal díszítették, cikcakkot és csigákat írtak a pergamentölcsérekkel. Az írás előtt tették a nyeles üvegtálra, amelyhez fehér pertlivel odakötötték.

Az 1940-es években Lakatos Anna a magostorta mellett számtalan formát talált ki, és ő kezdte el a több színnel való kiírást. A tortafestéket a kalocsai mézeskalácsosoktól szerezte be. 1944-ben szívét, kerek kosarat és csokrot, 1953-ban pedig már nyomott kosarat, autót, házat és templomot is készített. 1952-ben, a Rákosi

Mátyás 60. születésnapjára rendezett kiállításra egy nádfedeles parasztházat rendelt tőle a község, melyet gazdasági udvarral és állatokkal kiegészítve állított össze.

A hagyományos magostortán is újításokat vezettek be. Antal Treszka csigákból rakta össze az úgynevezett kanyargóstortát, Lakatos Anna pedig kitalálta a szívestortát.

1962-től Tamás Gizella kezei alatt teljesedett ki a grillázstorta formagazdagsága. A korábbi formák mellett a futballpálya, papucs, teherautó, bölcső, babakocsi, hordó, repülőgép stb. jelzi a formák végtelenségét. „1965-től kezdődtek a nagy lakodalmak, ekkor már egy helyre több tortát is vittek. A legközelebbi rokonok az első unokatestvérig és a szomszédok is vitték, ami nagyban megnövelte a dióstorta-szükségletet. 1970 óta keresztelőkre, s legújabban eljegyzésre is csináltatják.” (Romsics, 1994. 28.)

A grillázstorta alapvetően lakodalmi torta maradt, mégis számtalan helyen megjelenik.

Felhasználás

A dél-alföldi régió több településén a díszes, tornyos grillázstortát elsősorban lakodalmakra készítik. Szokás ajándékba is vinni, de a háziak is rendelnek a készítőktől. A torták száma és díszítésük színvonala, esztétikuma emeli a lakodalom fényét. Elfogyasztása szertartásos formák között történik: a díszet széttörik, a tortát felvágják, és a násznép minden tagja kap egy darabot. Újabb eljegyzésre, keresztelőre is készítik. Cukrászdai változata (szeletes, dísz nélküli) az egész országban kapható. A régió kívüli díszstortát fogadásokra, nagyobb rendezvényekre is készítik.

Szakmai fogások

A grillázspiskóta hideg úton, a könnyű felverték technológiája szerint készül. A cukrot két részre osztva külön verik fel a tojásfehérjével és a tojássárgájával. A cukorral kihabosí-

tott tojássárgájához fakanállal hozzákeverik a felvert, cukros habot, az őrölt grillázssal elkevert lisztet és utoljára az olvasztott vaját. A tésztát 180-190 °C hőmérsékletű sütőben pirulásig gőzmentesen sütik, majd a sütő ajtaját teljesen becsukják. A vajkrém a szokásos módon készül. Gyakorlatot, ügyességet és fantáziát igényel a díszek megformálása. A grillázs jó formázhatósága miatt kiválóan alkalmas a dísz torta házi elkészítéséhez.

A tortasütő asszonyok általában egy megfelelő nagyságú lábas alsó felén kiformázott grillázstálcán építik fel dísz tortájukat. A megfelelő mennyiségű cukrot tűzhelyen, állandó keverés mellett aranybarnára olvasztják, hozzáadnak ugyanannyi darált diót. Hideg sütőlemezen a nyújtófával 2-3 mm vastagra nyújtják, és még melegen, megfelelő sablonok alapján, díszítőelemeket szúrnak vagy vágnak ki belőle. Ha a grillázs megkeményedett, meleg sütőben visszapuhítva újraformázhatóvá teszik. Olykor kézzel is formáznak. A díszítőelemekkel kihűlés után díszítik a tortát, és az elemeket olvasztott cukorral ragasztják össze. A grillászból készült díszek peremét mindig tojásfehérjéből és finom cukorlisztből kevert íróglazúrral szegik be. Újabban a szegéshez különböző

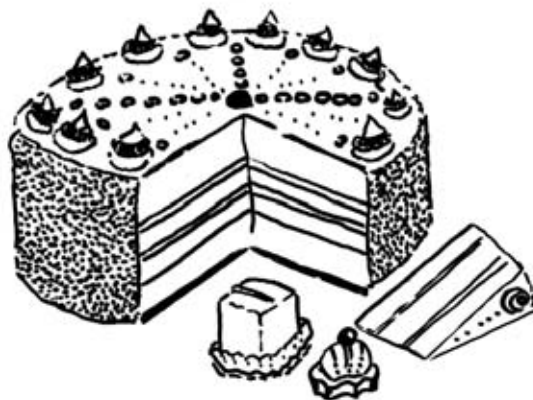
színű ételfestéket is használnak, ezzel is fokozva a termék esztétikumát, küllemének tetszetősségét.

Az elkészítési idő a díszítettség és a forma bonyolultságának a függvénye. Nagy gyakorlatot kíván és igen munkaigényes.

Gazdasági adatok

A helyi népszokások erőteljességét, eleven-ségét mutatja, hogy a grillázstortát családi ünnepekre ma is döntően az ügyes kezű, az adott közösségben erre a feladatra alkalmasnak talált, elfogadott tortasütő asszonyok készítik. Egy-egy lakodalomra néha 5-6 grillázs dísz torta jön össze, és abból néha csak egy-egy készül cukrászdákban. Becslések szerint a Sárközben évente 100 lakodalomban mintegy 4-500 torta fogy, melyből 80-100 db-ot készítenek cukrászok. Különösen híresek a homokmégyi tortasütő asszonyok.

Ezen a környéken ma minden negyedik-ötödik cukrászdában készítenek rendelésre alkalmi dísz tortát grillázsdísszel. A cukrászdai verseny növekedése és az élet modernizálódása vélelmezhetően egyre inkább a cukrászdákba irányítja a népszokás kereteiből a grillázstorta készítését.



BIRSALMASAJT

Más elnevezés: birssajt

Változatok: birsalmasajt dióval, sárga, piros vagy barna birsalmasajt, birsalmaszalámi

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: gyümölcssajt

Különleges, egyedi jellemzők: téli, tápláló csemege, házi édesség.



Leírás

A birsalmasajt sárgásbarna színű, áttetsző, kés-sel jól szelhető, tömör állományú gyümölcs-kocsonya. Felülete száraz tapintású. Pirosra kevés alkörmös levéllel, piros musttal, barnára beleolvasztott csokoládéval festették. Az 50 és a 200 g-os darabok alakja különböző, az alkalmazott formától függő, például trapéz vagy körselet keresztmetszetű. Készül 1,5-2 cm vastag, tepsire öntött lapból, keksziszúróval való formázással is. A birsalmaszalámi 4-6 cm átmérőjű, 40-50 cm hosszú, henger alakúra formázott birsalmasajt. Megszilárdulás előtt gyakran durvára vágott dióval beszórják, esetleg bele is keverik. Ez díszíti, de ízletesebbé és

táplálóbbá is teszi. Jellegzetesen birs illatú, a készítőtől függően esetleg egyéb, harmonizáló fűszerrel (citrom- vagy narancshéj, vanília, szegfűszeg, fahéj) aromásított. Íze kellemesen édes-savanykás, üdítő hatású. Zsírpaperiba, celofánba, újabban folpakba csomagolják. Tárolás alatt színe sötétedik, a száradás következtében egyre rágósabbá válik.

Birsalma vagy birskörte, cukor, esetleg különböző fűszerek felhasználásával készül.

Történet

A birs évszázados múltra tekint vissza Magyarországon. Első okleveles említése 1395-ből maradt fenn. A birsnek már a XVII. században is megtalálható a körte és alma változata. Melius Péter 1578-ban említi a birsalmát, főleg gyógyító hatásai miatt, de azt is hozzáteszi, hogy: „*A birsalma lictarium igen jó*” vagy „*Te paraszt ember, süsd meg*” – ez már az étkezési felhasználását mutatja. Jellegzetes aromája van, a hazai zsidóság kultikus gyümölcse. Októberi leszedése után gyakran a szobában, szekrény tetejére téve érlelik tovább, és illatosítják vele a helyiséget. Fanyar íze miatt a birsnek a népi-paraszti nyersfogyasztása jelentéktelen, szegfűszeggel, cukorral ízesítve, kompótnak megfőzve azonban a kisnemesi, polgári étkezésben a XVII. századtól jelentős. Sült hús mellé tálalták. A háziasszonyok a birsalmasajtot ősszel főzték és eltették télire. Bornemissza Annától (XVII. sz.) ered a következő nádmézes konfektum: „*Végy bisalmát s bisalma levét. Főzd meg nádmézzel, s ha megfőtt, vedd ki belőle az bisalmát, s rakd bé egy iskatulyába. A leve hadd főjön, amíg sűrű lesz. Töltsd azután a bisalmára, hogy felyül érjen az leve a bisalmán. Jó lészen. Az olyan liktáriumból minden féle figurákat csinálhatni.*”

A nyelvtörténeti adatok a keményre főzött birsalmapogácsát, birsalmasajtot (pl. 1736: „Az Úr

házában,... Bús alma Sajt...”, 1746: „*Egy fél birsalma sajt...*”, 1848: „*Birsalma sajt két és fél font...*” idézik. A XVIII. század végi kalendáriumok októberi munkaként javasolták a birsalmasajt főzését, készítését. Ezek közül például a Plessing-féle gazdasági kalendárium – amit a magyarországi adottságokra adaptáltak – külön kiemelte a birsalmasajt készítését a nemesi háztartásokban. Nagyváthy János a magyar gazdasszonyoknak írt háztartástani szakművében 1820-ban a birsalmasajtot „*száraz Liktárium*”-nak nevezte. A felaprított gyümölcsöt péppé főzték, és mustban ismét főztették sűrűsödésig. Ekkor tepsikbe öntötték, „*ha teszük Czukorporral, fahéjjal, kivált szegfű borsal megkevertetik*”, és a kenyérsütés utáni meleg kemencében megszáritották, megszikkasztották.

A cukorral megfőzött birs lehűlésekor könnyen kocsonyásodik. Ügyesebb asszonyok nemcsak tepszi, kuglóf és tányér formájú, ezekbe az edényekbe kiöntött és megmerevedett birsalmasajtot tudtak készíteni, hanem galamb, őzgerinc, koszorú és egyéb formájú birsalmasajtot is készítettek. Kiváló csemege, önállóan is fogyasztják, és sütemények készítéséhez is felhasználják.

Felhasználás

A birsalmasajt főként téli csemege. Zsírpaperba csomagolva, szellős helyen hetekig, hónapokig eláll. Házi készítésű édesség, a gyümölcszegény hónapokban szeletelve, édességként fogyasztják. Igen alkalmas desszertalakra darabolni vagy kis kockákra vágva a püspökkenyérbe belesütni. Elsősorban saját fogyasztásra készítik, de főként ősszel a piacokon, vásárokon árúsítják. Szegeden a szeptemberi, Mária-napi alsóvárosi búcsúban is kapható.

Országos ismertségére jellemző, hogy készítésének leírása megtalálható a XIX. század végén és a XX. század elején megjelent, a pol-

gárság számára írt receptkönyveinkben. Az utóbbi időkben történtek próbálkozások közvetlen édesipari alkalmazására, pl. a zselés szaloncukor analógiájára birsalmasajttal töltött szaloncukor készítésére.

Szakmai fogások

A birsalmasajt készítése valószínűleg török és délszláv hatásra a Dél-Alföldön keresztül terjedt el a Kárpát-medencében. Készítéséhez a lényegében csak külső megjelenésben különböző birskörte és birsalma egyaránt felhasználható. A megmosott, csumától (magháztól) és hibás részekről megtisztított birsalmát héjastól bő vízben megfőzik, majd főzővíz nélkül szitán áttörik (ma turmixolják). A nagy pektintartalmú pépet cukor nélkül, folytonos keverés közben főzik, hogy még jobban besűrűsödjék. Édesítéséhez korábban mézet, betöményített mustot használtak, ma cukrot. A gyümölccsel egyenlő mennyiségű mézet, mustsűrítményt vagy cukrot, továbbá az ízlés szerinti fűszereket (citrom- és narancshéj, szegfűszeg, fahéj stb.) belekeverik a gyümölcspépbe, és főzik még 10-15 percig. A kész masszához esetleg durvára vágott dióbelet vagy mogyorót adnak, majd vizezett, hőálló, üveg, porcelán vagy zománcos formában néhány centiméter vastagon elterítik. Tüllel letakarják, és napos helyen vagy kenyérsütés után a kemencében keményedni hagyják. A megszilárdult gyümölcssajtot kiborítják, és a másik oldalát is megszáritják. A szárítás néhány napig is eltarthat. Szebb, áttetszőbb lesz a sajt, ha az áttört birspépet cukorsziruphoz keverik és legfeljebb 15 percig forralják, hogy a pektin gélesedési hajlama ne romoljék. A cukorszirup a gyümölcspéppel egyenlő mennyiségű cukorból és kilogrammonként 2 dl vízből készül. Az optimális cukortartalom 40-60%.

A birsalmasajt színe attól függ, hogy az elkészítés és a tárolás során az enzimes barnulás

milyen mértékű. Gyors hőkezeléssel, citromlé hozzáadásával világos sárgás-rózsaszínes terméket kapnak, e nélkül viszont a sajt színe aranybarnába hajló lesz.

A birsalmasajt előállítására kifejlesztették a gyári technológiát is. Ennek lényege, hogy a birsalmasajtot a gyümölcsízhez hasonlóan készítik.

Szárazanyag-tartalmuk legalább 58 ref.%, a magbéllel, pl. dióval készült sajté, a szilárdabb gélszerkezet érdekében, 62 ref.%. 0,15% Na-benzoáttal tartósítják.

Gazdasági adatok

Hazánkban nagyobb birsfaállománnyal a Tiszántúl rendelkeznek. A birs jellemzően a házi kertek gyümölcse. Éves átlagban kb. 500 vagon a termelés, amelynek jelenleg csak kis részét használják birsalmasajt készítésére. A készített birsalmasajt mennyisége nem becsülhető. Szeptemberben és októberben elsősorban a háztartásokban, saját fogyasztásra készítik. Zsírpaperbe csomagolva, 50 és 200 g-os darabokban, formába öntve vagy szelve piacokon, vásárokon értékesítik az egyes kistermelők.



BÚZACSÍRAMÁLÉ

Más elnevezések: szalados, kötés, köttes, biracs, csiripiszli, méra (Dunántúl), csíramálé (Alföld)

Változat: héjas szalados

Előfordulás a régióon belül: Csongrád megye, Békés megye

Általános besorolás: öntött tésztájú, édes parasztsütemény

Különleges, egyedi jellemzők: hozzáadott cukrot nem tartalmazó, nagyon édes ízű, malátázott búzából és búzalisztből készülő, zsírmentes sütemény, amely csíranövény-tartalmának köszönhetően vitaminokban, ásványi anyagokban gazdag.

Leírás

A búzacsíramálé fényes, barna tetejű, belül világosabb, sárgás színű, jellegzetes illatú, lágy, kásás állományú, sajátos ízű, nagyon édes sütemény, enyhén kesernyés utóízzel. A tepsiben megsült termék 3–4 cm magas, melyet a fogyasztáshoz, illetve a forgalmazás során

kockákra (pl. 9 x 9 cm) vágunk. Az elcukrosodás a kész süteményben is folytatódik, ezért 1-2 nap alatt cukros levet enged. Csíráztatott búza, búzaliszt és víz felhasználásával készül.



Történet

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) búzacsíramálé szót nem ismer, de a kölesmálé főnév 1600-as adata után 1708-ból már kukoricalisztből készült, sült, édes pogácsa értelemben feltüntetett egyféle édes csíramálé-süteményt már igen. Valószínűleg Északnyugat-Magyarországon sütötték először kölesből, rozsból, árpából, majd később, a búza elterjedése után búzából is készítették a keleti országrészben. A répacukor elterjedéséig a paraszti háztartás első megédesedett malátás tésztája volt, ami télen hétköznapi és ünnepi ételnek egyaránt megfelelt. Böjti napokon rendszeresen fogyasztották, különösen télen és kora tavasszal. Ekkor a csíraanyag magas E-, B- és D-vitamin-tartalma biztosította a szükséges tápanyagokat. A búzacsíramálé első ismert említése 1793-ból való. Ekkor a Magyar Hírmondó arról számolt be, hogy Lócs községben (Sopron megye) a learatott gabona a szántóföldön kicsírázott még a kicséplés előtt, amiről a cikkírónak a csíramálé jutott eszébe.

A Dunántúlon használt kötés szóban a kel, kikel a mag jelentés fedezhető fel. A szaladnak, szaladosnak pedig a sörkésztéshez kicsíráztatott gabonát, a malátát nevezte a régebbi magyar nyelv. A búzacsíramálé kétféle elkészítési módja terjedt el az országban: a nyugati területeken, a Dunakanyarban és a Tisza középső vidékén csírást lisztet őröltek, amiből vízzel tésztát kevertek. A többi területen a csírást gabonát megtörték, majd langyos vízben megmosva búza- vagy rozsliszttel kevertek. A tepsibe öntött pépes anyagot a XIX. században a kenyérhez hasonlóan kisütötték, és magában vagy lekvárral, dióval, mákkal ízesítve, főként a gyerekek fogyasztották.

Héjas szaladost sütöttek a Kisalföldön – sütésnél a tepsit vízből és lisztből álló, vékonyra nyújtott tésztaappal bélelték ki, ezáltal sütés után héja lett a tésztának.

Felhasználás

A répacukor ipari előállítását követően készítése háttérbe szorult, sütése az első világháborút követően egyre ritkább lett. Fogyasztása ekkor már erősen kötődött az adventi és a húsvét előtti böjthöz. Egy háztartásban 1-2 alkalommal sütötték, a rokonok és szomszédok ilyenkor egymást körbekínálták (a kemencében egyszerre több tésztát tudtak megsütni, mint amennyi a családnak egy alkalommal szükséges volt), így többször ettek.

A ragacsos süteményt eredetileg nem szedték ki a cseréptepsiből, hanem innen fogyasztotta az egész család, ki-ki a saját kanálával. Ez a szokás akkor is fennmaradt, amikor már az egytálcás evés nem volt mindennapos. Ma elsősorban a Dél-Alföldön, Csongrád és Békés megyében ismert, meghatározott fogyasztói körben keresett termék. Sajátos íze miatt egy kisebb réteg nagyon szereti, a többség azonban idegenkedik tőle. Sült tészta helyett, ebéd utáni csemegeként hidegen is fogyasztják. Ma a táplálkozástudományi szakemberek támogatják újbóli „felfedezését”.

Szakmai fogások

Hagyományosan a búzacsíramálét kétféleképpen készítik.

A kiválogatott, egészséges, ép szemeket tartalmazó étkezési búzát vékony rétegben nedves ruhára rakják, és sötétben, mindig nedvesen tartva, néhány nap alatt kicsíráztatják. Régen az asztal alá rakták a búzaszemeket, ma nedves ruhával letakarják, így biztosítják a sötétséget. A csíráztatást addig végzik, amíg a csíra mérete el nem éri a 3-5 cm-t. (Vigyázni kell arra, hogy a csíra ne zöldüljön meg.) Ezt követően a csírást mozsárban megtörik – vagy (ma) húsdarálón ledarálják – és langyos vizet öntenek hozzá. A levét leszűrik, majd a maradékot még egyszer kimossák. 0,5 kg búzából mintegy két liter fehér színű, csírást levét nyernek, amely a csíra-

málé alapanyaga. Ehhez a léhez annyi búzalisztet adnak, hogy sűrű palacsintatészta állományú masszát kapjanak, amelyet jól kikevernek. A kikavart masszát tepsibe öntik, kisütik. A sütési idő hosszú, 2-2,5 óra.

A Vas megyében elterjedt, másik eljárás szerint a csíráztatott búzát megszáritották, malomban lisztté őrölték. Ebből vízzel tésztát kevertek. Az így készített tésztát szaladosnak hívták.

A búzacsíramálét – a léengedés miatt – általában kockákra vágva, több kockát tálcára helyezve és lefóliázva, 20-25 dkg-os adagokban árusítják.

Az *üzemi* készítéshez a rongyon történő búzacsíráztatás helyett saját fejlesztésű üzemi csíráztató technológiát dolgoztak ki. A csírárt darálják, majd mossák, a fehér színű léből liszt hozzáadásával keverik a masszát, amelyet tepsikbe öntenek. Az 54 tepsit befogadó kemenében a tésztát 160-170 °C-on három óra alatt sütik készre. A kihűlést követően 20 dkg-os adagokban átlátszó műanyag dobozokba kanalazzák a süteményt. A dobozokat szintén

átlátszó fedéllel zárják és címkézik. Minőségét szobahőmérsékleten néhány napig, hűtve ennél tovább őrzi meg. Hűtött körülmények között forgalmazása nincs évszakhoz kötve, és nagyobb távolságra is szállítható.

Gazdasági adatok

A feledés homályából az utóbbi években kezd kikerülni. 1998-ban a Szegedi Ipari Vásáron egy vállalkozó kóstoltatta, nosztalgiát ébresztve és a közönség körében tetszést aratva. Ez vezetett a Csíra Kft. megalapításához és az üzemi körülmények között készülő búzacsíramálé kifejlesztéséhez. Az iparszerű termelés műszaki okok miatt még nem stabilizálódott, a napi termelés 300 kg körüli lesz, és a tervek szerint az ország egész területét ellátják. Jelenleg a búzacsíramálét Csongrád és Békés megye piacain (Szentes, Csongrád, Orosháza stb.) októbertől április végéig, becslés szerint 10-15 kistermelő és őstermelő árusítja, és kapható egyes zöldségboltokban is. A becsült termelés több ezer kg.



KECSKEMÉTI KAJSZIBARACKLEKVÁR

Más elnevezések: sárgabaracklekvár, baracklekvár

Változat: kajszibarackdzsem

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye

Általános besorolás: lekvárféle

Különleges, egyedi jellemzők: Kecskeméten és környékén – kedvező talaj- és éghajlati adottságainak köszönhetően – a kajszibarack termesztése és feldolgozása több évszázados múltra tekint vissza. A feldolgozás egyik rangos, XX. századi terméke a hámozott, magozott, felezett, cukrozott, főzéssel besűrített kajszibarack, azaz a kajszibaracklekvár. Készítéséhez kizárólag az édes magvú kajszibarack alkalmas. A kecskeméti kajszibaracklekvár jellegzetes aromája, kellemes íze lemásolthatatlan.



Leírás

A kecskeméti kajszibaracklekvár narancssárga színű, fényes, sűrű, kenhető. Változata a dzsem, amely gyümölcsdarabokat tartalmaz. Illata és íze az érett kajszibarackra jellemző, aromás.

Kajszibarack és cukor felhasználásával készül. Üvegbe töltik, celofánnal vagy fémtetővel zárják.

Történet

A kecskeméti sárgabaracklekvár ízében és színében több évtizede fogalom Magyarországon és Közép-Európában. A kecskeméti sárgabarackra és a belőle főzött lekvárra vonatkozóan számottevő történeti adat található. A XVIII. századi források „*vér magú baraczk*”-ot, „*duránczai Baraczk*”-ot és sárgabarackot említenek. Kecskemétről ismeretes továbbá a sárga, szőrös, kajsi, olasz, rózsza, francia, vászon-kajsi.

A tartósítás egyik legfontosabb módja a lekvárkészítés volt. A történeti emlékezet szerint a XIX. század második felében már általánosan készítették a paraszti és úri háztartásokban egyaránt. A gazdaasszony vagy cselédje kimagvazta és meghámozta a barackot, majd üstbe vagy vasfazékba téve, lassú tűzön főzte mindaddig, amíg a sűrűsége el nem érte a kívánt minőséget. A baracklekvárt kisebb cserépfazékba, szilkébe vagy hutaüvegbe tették, és az edény száját vékonybéllel, vászonnal kötötték le, nehogy a légy vagy a molylepkék kárt tegyen benne. A hagyományos háztartásban az éléskamra polcairól sohasem hiányozhatott a baracklekváros edény. Kecskemétre és vidékére nagy mennyiségben vittek egyfűlű, egyenes oldalfalú, kihajló peremű mázas cserépedényt a fazekasok Mezőtúrról, Csákvárról vagy éppen Gömörből.

Az 1920–30-as években fellendült konzervipar is termékei közé választotta a gyümölcslekvárt. Híressé vált a nagykőrösi Gschwindt-gyár terméke mellett a kecskeméti gyár sárgabaracklekvárja is. A gyümölcsíz, gyümölcsvelő gyártása is napirendre került az 1930-as években. Az utóbbi fél évszázadban mind a Nagykőrösi, mind pedig a Kecskeméti Konzervgyár foglal

kozik a baracklekvár, gyümölcsvelő gyártásával, és jelentős kereskedelmet bonyolítanak le a hazai és a külföldi piacokon.

Felhasználás

Kenyérre kenve kicsik és nagyok egyaránt fogyasztják a nap bármely szakában. Joghurtba, kefirbe keverve kiváló ízt kölcsönöz a termékeknek. Farsangi fánk, palacsinta, valamint az egyéb finomságokkal dúsított rakott palacsinta nélkülözhetetlen ízesítője. Számos sütemény tartalmazza, mint pl. az ízes bukta¹ vagy a zserbószelet². Országosan ismert és kedvelt.

Szakmai fogások

A kajszibaracklekvár alapanyaga a teljesen beérett *Magyar kajsi* fajtacsoport húsa. A lekvárfőzés az ép, egészséges, teljesen beérett kajszibarack mosásával kezdődik.

A *hámozott gyümölcsből* készülő lekvárhoz vizet forralnak, ebbe néhány pillanatra belemártják a szűrőre tett gyümölcsöt. Még melegen lehúzzák a gyümölcs héját, majd magozzák és felezik. 1 kg hámozott, felezett gyümölchsútra 40-80 dkg cukrot számítanak. A gyümölcsöt és a cukrot rétegesen lerakják, utána – többször átkeverve – egy napig pihentetik. Ez az idő elég ahhoz, hogy a cukor feloldódjék. A következő lépés a besűrítés, amikor kisebb részletekben, széles aljú lábasba töltve, állandóan kevergetve, a lehető legrövidebb idő alatt a kívánt sűrűségűre főzik a cukros gyümölcsöt. Így érhető el, hogy a lekvár szép, világos színű legyen. Minél nagyobb tömegben, minél hosszabb ideig tart a befőzés, a szín annál sötétebb lesz, és a lekvár aromája is gyengül, esetleg a lekvár oda is éghet.

A besűrítés végét úgy állapítják meg, hogy a keverőt az edény alján gyorsan áthúzzák. Ha a lekvármassza gyorsan folyik össze, a főzést folytatni kell mindaddig, míg ez az összefolyás lassú, szinte alig következik be.

Hámozatlan gyümölcsből a „lusta” háziasszonyok készítenek lekvárt. Hámozás helyett a kimagozott gyümölcsöt jól megtisztított, kiforráztott húsdarálón megdarálják, és így készítik el az előbbi leírásnak megfelelően a lekvárt. Ennek íze kicsit savasabb, színe pedig egy árnyalattal sötétebb.

A *sárgabarackdzsemet* úgy készítik, hogy a hámozott és lecukrozott gyümölcs egy részét a főzés későbbi szakaszában adagolják a cukorral főzött kajszibarackhoz, így darabos, azaz gyümölcsdarabokat is tartalmazó lekvár készül. A kész, forró lekvárt mindhárom készítménynél tiszta üvegekbe töltik. A tartósítás kétféle módon történhet: a lezárt üvegek dunsztolásával³ vagy kémiai tartósítással. Utóbbinál a lekvár felületét beszárítják, és 70%-os alkoholban, telítettségig oldott benzooesavas nátriummal átecszetelik, majd lezárják.

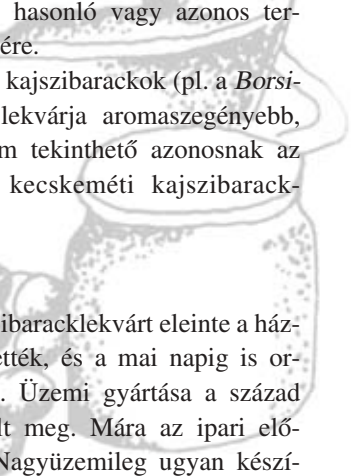
Több cukrot a közvetlen fogyasztású, több gyümölcsöt viszont a süteményekhez felhasznált kajszibaracklekvárhoz kell felhasználni. Az arány megválasztása mindig a főző dolga.

A Buda vidéki, a Balaton környéki és a gönci termőterületek Magyar kajsi fajtacsoportba tartozó ép, jól beérett termései alkalmasak a fenti technológia betartásával a kecskeméti kajszibaracklekvárhoz hasonló vagy azonos termékminőség elérésére.

Az ún. rózsza típusú kajszibarackok (pl. a *Borsiféle kései rózsza*) lekvárja aromaszegényebb, színe sötétebb, nem tekinthető azonosnak az előbbieken leírt kecskeméti kajszibaracklekvárral.

Gazdasági adatok

A kecskeméti kajszibaracklekvárt eleinte a háztartásokban készítették, és a mai napig is országsszerte készítik. Üzemi gyártása a század közepe táján indult meg. Mára az ipari előállítás megszűnt. Nagyüzemileg ugyan készí-



tenek ma is kajszibaracklekvárt, ennek minősége azonban – a receptúra és a technológia különbségei miatt – nem éri el a hagyományos kecskeméti kajszibaracklekvárét. A házaknál a saját fogyasztásra főzött mennyiség nem becsülhető.

Néhány idős háziasszony a házi szükségletet meghaladó mennyiséget kiviszi a környék piacaira.

Az áruként forgalmazott éves termelés a régióban – becslések szerint – mintegy 2000 kilogramm.

PEMETEFŰ CUKORKA

Más elnevezések: Réthy-féle pemetefű cukorka, orvosi pemetefű cukorka

Előfordulás a régióon belül: Békés megye, Békéscsaba

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Magyarország – Érd

Általános besorolás: természetes ízesítőket tartalmazó keménycukorka

Különleges, egyedi jellemzők: nosztalgia termék, ízében és csomagolásában emlékeztet a Réthy-féle pemetefű cukorkára.

színű, pemetefűre emlékeztető ízű, töltetlen, kemény állagú cukorka. A mai termék íze kevésbé kesernyős, mint elődjéé volt.

Szacharóz, keményítősörp, kristályvanillin, természetes színezék, orvosi pemetefű (*Marrubium vulgare* L.), orvosi kamilla (*Matricaria chamomilla* L.), lándzsás útifű (*Plantago lanceolata*), köhárs (*Tilia platyphyllos*), szagosmüge (*Asperula odorata* L.) felhasználásával készül.

Történet

A cukorkák készítésével eredetileg a gyógyszerészek foglalkoztak. Réthy Béla (1862–1935) volt Magyarországon az első, aki laboratóriumát gyárméretűvé fejlesztette. Híressé vált pemetefű cukorkáját 1892-ben kezdte készíteni. Ekkor vette bérbe a Békéscsaba főterén lévő „Sas” patikát. Első, címkéül használt, csokoládé színű védjegyét 1895. március 10-én délelőtt 9 órakor lajstromoztatta az Aradi Kereskedelmi és Iparkamaránál. Az 1899-ben bejegyzett, többszínnyomású változat öt évtizeden keresztül díszítette a dobozokat. A cukorka első sikerét a millenniumi kiállításon aratta. Készítőjét elismerő oklevéllel jutalmazták. A pemetefű cukorka hamarosan háttérbe szorította a korábban divatos import gyógycukorkákat. Népszerű volt az Osztrák–Magyar Monarchia egész területén. Abbáziában, 1910 táján történt:



Leírás

A pemetefű cukorka 1,5 cm átmérőjű, korong formájú, eredetileg barna, ma sötétszürke

Réthy Béla egy padon üldögélt és erősen köhөcselt. Odalépett hozzá egy úr, és megkínálta Réthy-féle pemetefű cukorkával, mondván: – Ezt próbálja meg, biztosan segít.

Szinte példa nélküli az édességiparban, hogy a köhөgөcsillapító cukorka évtizedeken keresztül megőrizte hegemoniáját, és idővel népszerűsége egyre nөtt. Ehhez hozzájárult az is, hogy a viszonteladók 33% engedményt kaptak, a fogyasztóknak pedig kívánságra postán (bérmentve) is küldtek a cukorkából. Réthyék éltek a reklám kínálta lehetőségekkel. Számoló-cédulák ezreit küldték a patikákba és a vegyeskereskedésekbe. Hirdetéseik közül néhányra még emlékeznek az idösebbek.

Az első világháború után a patika mögött felépült a gyár. Gyógyszereket, kb. 300-féle cukorkát és háztartás-vegyipari termékeket gyártottak. Rendszeresen szállítottak külföldre is. Az 1920-as években az alapító munkáját gyógyszerész és vegyész képzettségű gyermekei folytatták. A gyárat 1949-ben államosították és megszüntették. A terméket 1957-től a Hungaronektár békési üzemében (zömében a Réthy-gyár régi dolgozóival) ismét gyártani kezdték *Pemetefű gyógycukorka* néven.

Minősége elmaradt a Réthy-féle mögött, nem az eredeti recept alapján készült. Az üzemet 1991-ben átvette a Medisweet Kft. A cukorka gyártását 1997-ben abbahagyták. A terméket a Microse Kft. újíttotta fel 1999-ben.

Felhasználás

Kellemes ízén túl köhөgөs csillapítására, rekedtség és hurut ellen használják.

Szakmai fogások

A *hagyományos termék*: a Réthy-gyárban először a cukrot és a keményítősörpöt üstben, keverés közben, melegítéssel feloldották, majd a hőmérsékletet növelve, vákuumban besűritet-

ték, amíg elérte a megfelelő sűrűséget. A cukormasszát márványlapra (később vízhűtéses vasasztalra) öntötték. Amikor kissé megdermedt, rászórták az ízesítőanyagot és a sötét színt adó cukorfestéket. Az ízesítőanyag receptje titkos volt, a pemetefű volt a „lelke”. (A pemetefű legelőkön, utak mentén termő, minden ízében keserű, évelő növény. Zsenge szárú leveles hajtását használják a gyógycukorkák készítéséhez. Teáját légszőhurut ellen ajánlják.) Az ízesítő- és színezőanyagok begyűrése még melegen, azbesztkesztyűben történt. Ezt követően a cukormasszát két, formanegatívokat tartalmazó, a cukorkaformát kialakító henger között hajtották át. Minden cukorka felületén a RÉTHY név volt olvasható. A cukorkát hűtötték, majd a szemeket drasztéusztbe rakták, és itt, forgatás közben telített cukorszirupot csorgattak rá. Ez lapos kristályokat képzett a felületen, és megakadályozta a levegő nedvességtartalmának felvételét. Nagy gondot fordítottak a termék csomagolására (zsebbe tehető, kerek vagy lapos téglatest dobozok).

A *felújított termék* gyártása a kor technikai színvonalának megfelelően, az általános keménycukorka-készítési technológia alapján történik. A különleges tudás az ízesítőanyag receptúrájához fűződik. Ez nem azonos a Réthy-félével, de ízében hasonló hatású. Ma a gyógynövénykivonatot szárított gyógynövényekből forrázással, majd állás után centrifugázással készítik. A gyógynövényes forrázatot a cukoroldáshoz szükséges vízzel együtt adják a cukorhoz, hozzáadják a keményítősörpöt, feloldják, majd vákuumban besűritik. A massa hideg asztalra kerül, ahol hozzákeverik a többi alkotóelemet (a kristályvanillint és a színezőanyagot). A homogenizálást követően szemeket formáznak belőle, majd hűtik. A kihűlt cukorkákat cukorkristály felületi védőréteggel látják el a nedvesség felvétele ellen.

A cukorkát 75 g tömegben először színtelen műanyag tasakokba töltik, majd színesen nyomott, téglatest alakú lapos papírdobozba csomagolják.

Gazdasági adatok

A termék egyedüli készítője az érdi Microse

Kft. A gyártást 1999 januárjában, egy növényi drogokkal ízesített cukorkacsalád tagjaként kezdték meg. Csomagolása a Réthy-féle pemetefűre emlékeztető. Az első évben 75 ezer dobozzal készítették belőle. Gyógyszertárak, édességboltok és élelmiszerüzletek forgalmazzák.



Jegyzet

¹ Bukta = a bukta közel henger alakú, töltött, kelt tészta, amely a magyar ételsorban a tartalmas levesek után második fogásként is megállja a helyét.

² Zserbószelet = a zserbóhoz 3-5 édes tésztalapot készítenek, laponként sárgabaracklekvárral megkenik, cukrozott, darált dióval megszórják, az egyes lapokat egymásra rétegezik, majd megsütik. Végül a tetejét csokoládéval bevonják. Részleteiben lásd a második kötetben.

³ Dunsztolás = a dunsztolásnál a különböző szigetelőanyagok alkalmazásával a lehető leginkább lelassítják az üvegek természetes kihűlését, így önsterilizációval megölik a lekvár felületére tapadt mikroorganizmusokat.

BORÓKABOGYÓ

Más elnevezések: Növény: apró fenyő, gúzs-fenyő, borovicskafenyő, borsfenyő, gyalog-fenyő, bor, fenyőfa, komkék, borók, buroka, közönséges boróka, borowka

Fűszer: borostyántüske, fenyőtüske, fenyőmag, pattanó, fenyőbogyó

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, Kiskunság

Általános besorolás: illóolaj-tartalmú tobozbogyó fűszer

Különleges, egyedi jellemzők: a fűszert adó közönséges boróka a régióban őshonos, vadon termő növény, amelynek termését ősidők óta gyűjtögetik.



Leírás

A fűszer a közönséges boróka (*Juniperus communis* L. Cupressaceae) – a ciprusfélék családjába tartozó örökzöld cserje (fácska) – tobozbogyója.

A közönséges boróka örökzöld, 1-3 m magasra növő cserje vagy fa, törzse mindjárt a föld felett elágazik, ágai sűrűn helyezkednek el. Levelei ár alakúak, keskenyek, 10-12 mm hosszúak, szúrósak, szürkés vagy élénkzöld színűek. Vi-

rágai a levelek tövében fejlődnek, kicsik, zöldek vagy sárgák. A növény kétlaki, tehát külön vannak a porzós és a termős virágai, a porzósak barkaszerűek, a termősek tojásdad alakúak. Áprilisban, májusban virágzik. Termése tobozbogyó. Az álbogyó három tobozpikkely húsos összenövéséből alakul ki, amely az első évben zöld marad, és csak a második évben, augusztus–szeptember hónapban kezd érni. Ilyenkor a bogyók kékes-hamvasak lesznek, az érett tobozbogyók sötétibolya vagy feketés színűek. Az érett bogyó héja vékony, belseje lágy, szivacsos, kevés nedvű, három magvú.

A szárított borókabogyó: a tobozbogyó borsó nagyságú, gömbölyű, barnásfekete színű, kellemes, friss illatú, édes ízű, zamatos, kissé kesernyés utóízzel. A szárított tobozbogyó 0,2-2% illóolajat, továbbá terpén-szénhidrogéneket, 30% invert cukrot, 9% gyantát, kevés C-vitamint, flavonoidokat és viaszt tartalmaz. Illóolajának meghatározó komponensei: alfa-pinén, kamfén, kadinén, terpineol, juniperol.

Történet

A boróka vagy gyalogfenyő Magyarországon nem csupán a hegyvidéki területeken (Bükk, Mátra, Cserehát), hanem őshonos erdőfoltokban a Duna–Tisza közén is megtalálható. A Hátság részét alkotó futóhomokvidéken, az Örkény, Mikebuda, Ágasegyháza és Bugac közötti területen fordul elő, ami történetileg rendkívül fontos, mert a terméket itt helyben gyűjtögette a helyi népesség.

A boróka vagy gyalogfenyő a középkori Magyarország kolostorainak és kastélyainak kertjében is virított. Melius Péter Herbáriuma, amely az első magyar nyelvű füveskönyv volt, 1578-ban már a gyógyító hatása mellett az étkezési alkalmazását is említette. Lippay György esztergomi érsek pozsonyi kertjében,

az „Orvos Kertben” termesztette a „gyalog fenyőfát”. Testvére, Lippai János a XVII. század hatvanas éveiben írt Posoni kert című munkájában útmutatást nyújt nemcsak a termesztéséhez, de a hasznosításához is. A futóhomok megkötésében, illetve a homok terjedésének megakadályozásában nagy volt a szerepe. Nagykörös homoki erdőjében is őshonos. Ágai és az ágon lévő ár alakú levelei igen szúrósak. Termése tobozbogyó, amelyet – minden második évben – érett állapotban gyűjtöttek össze. Bottal verték le az ágakról, megtisztították, majd megszáritották. Az ízesítésre használt bogyó belseje lágy, szivacsos, kevés nedvű, illata a terpentinre hasonlít, balzsamos, édes, aromás, íze kesernyés. A borókát – gyógyhatása miatt – a korábbi történeti korokban gyűjtötték és gyógynövényként forgalmazták, étvágyjavító, emésztést serkentő hatását emelték ki. Lekvárnak is főzték, és házi patikaszerként használták. A káposzta savanyításához is felhasználták. Melius a borókamag borban főzését is javasolta. Fogyasztása a termesztési helyein általánosan elterjedt, fűszerkereskedők, gyógynövényes-füves asszonyok is kereskedtek a boróka termésével.

Felhasználás

Főzelékek, saláták, vadpástétomok, savanyú káposzta ízesítésére, húsok pácolására kitűnő. Marinált halételek fűszerezésénél és húsfüstölőként is alkalmazzák. A gyógyászatban vizelethajtó, emésztést javító, izzasztó és epeköoldó teakeverékek összetevője.

Külsőleg reumás és ízületi fájdalmak csillapítására használt bedörzsölőszerek alkotóeleme. Az illatszeripar fürdőszók gyártásához használja fel.

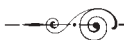
Szakmai fogások

A második éves tobozbogyókat döntően a Duna–Tisza közének homokbuckáin (Bugac, Örkény), de a Balaton-felvidéken, és az Északi-középhegység erdőirtásain is szeptembertől november végéig gyűjtik. A bokrok alá ponyvát vagy lepedőt, plédet terítenek, azután a bokrokat botokkal megvergetik. A gyűjtést óvatosan végzik, hogy minél kevesebb hulljon le az elsőéves, még nem érett bogyókból. A levert bogyókat zsákokba szedik, tisztítják, átválogatják. Ezt követően árnyékos helyen szárítják, 3-4 ujjnyi rétegekben kiterítve. A termést 2-3 naponként átforgatják, mert könnyen befülledhet. A száradáshoz 4-6 hét szükséges, kb. 1,5 kg frissen szedett bogyóból lesz 1 kg tisztított és megszáritott bogyóáru.

Gazdasági adatok

Magyarországon a közönséges borókát nem termesztik, a vadon termő fajtákat gyűjtik. Az összegyűjtött borókabogyóból 15 tonna száraz fűszert nyernek. A begyűjtött fűszert a Herbária Gyógynövény Rt. szárítás után 50 g-os egységcsomagolásban forgalmazza.

A begyűjtött bogyókat fűszerként és gyógynövényként egyaránt hasznosítjuk. A nagyobb élelmiszerboltokban és a gyógynövényboltokban kapható.



Más elnevezések: chombor, combar, csombord, csömbör, combor, bécsi rozmaring, borsfű, borsika, borsos szátorja, szátorja, csombor, csomberbors, hurkafű, kerti méhfű, kolbászfű, babfű, kerti izsóp

Változat: Budakalászi fajta

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, a régi Bács megye területén

Általános besorolás: illóolajos fűszernövény.



Leírás

A fűszer a borsikafű (*Satureja hortensis* L., *Lamiaceae*) szárított és szárról lemorzsolt virágos leveles hajtása.

A fűszernövény leírása: Magyarországon elsősorban a Budakalászi fajtát termesztik, mely egyéves, lágy szárú fűszernövény. Erősen elágazó szára 30-60 cm magas, négyszögletű, csöves, tövénél fásodó. Hajtásai ritkán szőrösek, sötétzöld, virágzáskor lilás, barnászöld színűek. Levelei keresztben átellenesek, 1-3 cm hosszúak, 2-4 mm szélesek, keskeny lándzsásak, majdnem ülők, rövid nyelűek. A levéllemezek mindkét oldalát illóolajtartó mirigyszőrök borítják. Júliustól szeptemberig

virágzik. Virágai lilásrózsaszínűek, esetleg fehérek, állórvöket képeznek. Termése négy makkocskas résztermésből áll.

A szárított fűszer leírása: sötétbarnás-lilás színű, a morzsolt kakukkfűre és a borsra emlékeztető illatú, aromás, fűszeres ízű. A morzsolt fűszer mérete 2,5 mm körüli.

A hazánkban termesztett borsikafű szárított fűszer 0,3-2,0% illóolajat (fő komponensei a karvakrol és a cimol), 4-8% cserzőanyagot, keserű anyagot, gyantát, nyálkát tartalmaz, az ásványi anyagok közül említést érdemel a vas.

Történet

1220-ban helynévként, 1395-ben borsfű jelentésben szerepel. Szaknyelvben csombord *Satureja hortensis*, borsfű *Saturei*, csombormenta *Pulegium*. Délszláv eredetű, növénytani és nyelvjárási szó. (TESZ I. 1967. 551.) A Földközi-tenger keleti részétől Iránig őshonos növény. Melegebb vidékeken, így a Kárpát-medencében is termesztik. Magyarországon a XVI. századi füveskönyvek említik először. Fűszerként diétás borspótló és gyógyszer. (Romváry, 1985. 54.)

Lippai János, a kertépítő jezsuita tanár fűszerként írja. A sózással savanyított uborka egyik ízesítője. „*Franciában így sózzák bé; elsőben szőlőlevelet raknak a fenekére, avagy barack levelet, avagy meggy levelet, méhfüvet, borsfüvet és egy kevés koriandert, de legtöbbet nyers kaport.*” Soronként váltva rakják az uborkát és a fűszereket, erre sós vizet öntenek, és az egészet lenyomtatják, ahogy Lippai János 1667-ben leírta. (Surányi, 1987. 64.)

A cseresznyetartósítás egyetlen fűszere a mézes eceten kívül. Nadányi János, református történetíró Antoine Mizald, XVI. századi francia természettudós alapján Az orvosi kert harmadik mezejében a szagos füvek között szerepelteti kerti izsóp néven. Gyógyszerként történő

használatáról írja például: „Ezen lágy meleg borral a gyomor fájást megcsillapítja.” (Surányi, 1987. 64., 106., 153.)

Tarján Gábor a kakukkfűvel, a fehér ürömmel, a turbolyával, a kálmossal, a szarkalábbal és a kaporral együtt említi gyűjtögetett, majd kerti termelésbe is bekerült fűszernövényként. A XVII–XVIII. századi szakácskönyvekben is szerepel(nek). Az úri és a népi konyha is használta (őket). A paprika térhódításával került(ek) háttérbe a XIX. században. Napjainkban újból divatba jött. (Tarján, 1984. 18.)

Kriza János (1811–1875) erdélyi unitárius püspök, balladagyűjtő feljegyezte a csomborral is ízesített zakotás nevű ételt. „Háromszéki, nagyon használt nyári étel, disznóhússal főzve, sok saláta, tárkony, petrezselyem, hagymaszár és csomborral, tejföllel és tojással feleresztve.” (Kövi, 1980. 17.)

A XVII. századi kolozsvári szakácskönyvben az ecetes cibre (böjti savanyú leves) fűszerei között egy ágacska csombord is volt, amelyet tálalás előtt kivettek az elkészített ételből. (M. Tótfalusi, 1695. Hasonmás 1981. 379.)

Kisbán Eszter a népi, paraszti táplálkozás-kultúra összefoglalásában így fogalmaz: „Hagyományos hazai növényi fűszerek a parasztkonyhán a borsikafű (borsfű, csombor, hurkafű), kakukkfű, kapor, majoránna” – más fűszerek mellett. Ezeket konyhakertben nevelték vagy gyűjtögették. A borsikafű vagy csombor Erdélyből az Alföldre is áthúzódott, illetve az Órségben is feltűnt. (Kisbán, 1997. 533.) Szentés környékén (Alföld, a Közép-Tisza vidéke) csombor néven gyűjtögetett növényként, a savanyúság ízesítőjeként a Tisza menti tanyákon használták. (Szűcs, 1982. 162., 177.)

Felhasználás

Mivel csökkenti a bab puffasztó hatását, a babból készült ételek jellemző fűszere, továbbá a tojásételek, a káposzta (pl. Duna-Tisza köz

savanyított káposzta, erdélyi lucskos káposzta), a húsok (pl. kenyérben sült csirkemáj, főtt sertésorja zöldségekkel, székely libacomb, kolbászok), a gombaételek, a majonéz, a mártások, a saláták, az ecetes és a vizes uborkák ízesítője. Túladagolva az étel keserű lesz tőle.

A fűszernövények iránt az elmúlt években megnyilvánuló fokozottabb érdeklődés a borsikafüvet is érinti, lehetőséget adva az alkalmazási kultúra felelevenítésére és szélesebb körű elterjedésére.

A diétás ételek (kivétel a magas vérnyomásúak diétája) kellemes ízesítője, alkaloidmentessége miatt borspótlóként is alkalmazzák. Felhasználják még likőrök készítéséhez.

Az erdélyi konyhaművészet múltjának kutatója szerint „csombor(d), borsfű, kerti izsópfű... Sokféle ételbe használják (zölden vagy szárítva egyaránt), azonban a lucskos káposztából – a kaporral együtt – nem hiányozhat.” (Kövi, 1980. 308.)

Szakmai fogások

A borsikafű meleg- és fénykedvelő növény, jól tűri a szárazságot. Öntözést nem igényel. A hasonló ökológiai igények miatt főként a majoránnával azonos körzetben termesztik. Magyarországon legnagyobb mennyiségben a Budakalászi fajta van jelen, mely viszonylag gyors növéssű. Más szelektált, illetve tájfajtákat is termesztene, amelyek illóolaj-tartalomban különböznek, ezek mennyisége azonban elenyésző.

Szaporítása elsősorban magról történik, március végén, április elején vetik 25-30 cm sortávolságra, de a 4-6 leveles növényeket 8-10 cm távolságra egyelik. A borsikafűnek Magyarországon jelentősebb kórokozója és kártevője nincs. Palánta-előneveléssel is szaporítható (ezt a módszert a cserepes növények előállításánál alkalmazzák), ekkor a magvakat március végén, április elején meleg- vagy

langyoságyba vetik, és a palántákat április végén, május elején ültetik állandó helyükre: szabadföldbe vagy cserépbe, egyesével vagy párosával. Ültetés után a palántákat öntözni kell. A növény virágos hajtásait a virágzás kezdeti szakaszában gyűjtik. Kis területekről kézi erővel történik a betakarítás, nagy termőterületekről „kaszálvá rakó” gépekkel végzik ezt a munkát, a legelső elágazások felett vágják le a virágzó borsikafüvet. Évente kétszer vágják. Az első vágáskor nem szabad mélyen levágni a fűszernövényt, mert akkor nem képes új hajtást fejleszteni.

A befülledés elkerülése végett a levágott, friss növényeket azonnal szellős, árnyékos helyen, vékony rétegben kiterítve szárítani kell. A megszáradt fűszernövényt ponyvára rakják, és lapáttal vagy villával addig verik, amíg lehullanak róla a levelek és a bugák. A lemorzsolt levélzetet előbb nagyobb, majd 3,5 mm lyukbőségű rostán átdörzsölik. A morzsolt, száraz fűszert szellős helyen, jutazsákokban tárolják. A borsikafű várható hozama morzsolt fűszer formájában 1,4-1,8 tonna/hektár.

Gazdasági adatok

Elsősorban Bács-Kiskun megyében, 40-50 hektáron mintegy 50 tonna szárított, morzsolt borsikafüvet termelnek évente, amelyből 10-20 tonnát exportálnak. (A Gyógynövény Szövetség és Terméktanácstól származó adatok.) Az ország más településein, a kiskertekben is fellelhető szórványosan, pl. a Szigetközben, Nagybajcon. Itt egy kistermelő a családja által fenntartott fajtát több mint száz éve termeszt. Fajtafenntartás céljából Budakalászon a Gyógynövény Kutató Intézet Rt. is foglalkozik termesztésével. Budapest környéki kistermelők a leveles-virágos ágat szárítva vagy zölden a főváros piacain árusítják.

Cserepes növényként a Zöld Pont 98. Bt. termeszt és forgalmazza, elsősorban Budapesten és környékén.

Szárított fűszerként (összesen mintegy 5 tonnát) a Herbária Gyógynövény-Feldolgozó és Kereskedelmi Rt., valamint a Fitopharma Kft. Borsika néven, 30 és 50 g-os egységcsomagolásban, őrölt formában és morzsoltan forgalmazza országszerte a gyógynövény- és az élelmiszerboltokban.





Előfordulás a régió belül: Duna–Tisza köze, Kalocsa, Szabadszállás, Fajsz, Dusnok, Szeged, Sárköz, Tolna, Bogyiszló

Egyéb magyarországi előfordulás: az ország számos vidéke

Általános besorolás: ízesítők

Különleges, egyedi jellemzők: cseresznye alakú, a teljesen beérett, piros színű, igen csípős paprikabogyót szárítva árusítják és fogyasztják.



Leírás

A cseresznyepaprika (*Capsicum annuum cerasiform*) kb. 18-20 mm átmérőjű, eredetileg gömb alakú, töppedt, teljesen bepirosodott bogyó, melynek íze erősen csípős.

Történet

A paprika fűszernövényként csak a XVIII. században hódította meg Magyarországot. A cseresznyepaprika megkülönböztetése a kezdeti időkben nagyon nehéz, mert mindegyik paprika erős volt, és a hüvelyek alakját ritkán írták le. A cseresznyepaprika első írásos említését az 1807-ben megjelent Magyar Fűvész Könyvben

vélhetjük felfedezni: „PAPRIKA. (*CAP-SICUM*) Bokr. kerékforma, 5-szegű: Porhonjai tsútsosson összeállanak, nem lyukas végűk: Bogy. Száraz, belől üreges. [...] kínai P. (*C. sinense*) szára tserjés; kotsányi párosok: bogy. tojásdadok, letsüggők: nyelei szőrösödők. Bogy. Sárga.” (Diószegi–Fazekas, 1807. 177.) Egy évtizeddel a fűvészkönyv megjelenése előtt Veszelszki Antal az urak asztalára tálalt, savanyított paprikáról emlékezik meg: „Paprika, Török bors [...] a mellynek a hüvelykeit zölden apró ugorkák között etzettel bé-tsinálva főtt, sültt hús mellé még az Urak asztalára-is fel-adják, mások ismét tzékla vagyis veres répa közzé teszik.” (Veszelszki, 1798. 125–127.)

Kérdés: már a XVIII. század végén is savanyítottak cseresznyepaprikát az urak asztalára, mint ahogy a XX. század konzervipara? Esetleg a XX. század eleji szegényparasztok gyakorlatához hasonlóan a beéretlen fűszerpaprikát? Bálint Sándor véleménye szerint az étkezési paprikákhoz hasonlóan a bolgár kertészek terjesztették el a cseresznyepaprikát: „A szegedi fűszerpaprika jellegében föltűnően eltér a bolgár fűszerpaprikától, amelyet, legalábbis egyik fajtáját, apró, gömbölyű alakja miatt nálunk cserősznyepaprika néven emlegetnek.” (Bálint, 1962. 128.) Bálint Sándor megválaszolatlanul hagyja a problémát: vajon a XVIII. századi vagy a XIX. század második felének betelepítői hozták magukkal a cseresznyepaprikát? Számtalan nyitott kérdés mellett annyi bizonyos, hogy a törött, majd őrölt paprika mellett állandóan használatban lehetett a szárított, hüvelyes paprika. A Nagyknúság legjellegzetesebb ételébe, az öreglebbencsbe sosem raktak őrölt, kizárólag csak szárított paprikát: „Hát hogy fősztem? Aprítottam szalonnát. Amikő megsűt a tepertő, akő bele a lebbencset. Először egy kicsit megtör bele, akkor a szép pirosra megpirítottuk. Akkor egy fej hagymát beleaprí-

tott az ember, mikő mán jó megdinctelődött, akkor a krumplit rá. Utánna a levét, osz megfőtt. Sót, paprikát bele eleget. Ú monták, hogy: Tísz tát bele keveset, / sőt bele eleget, / főzd meg jó, / lakjunk jó.” (Romsics, 1998. 102.)

A csípősségmentes paprika kinemesítése után megnőtt a jelentősége a szárított és fölfűzött cseresznyepaprikának. A legtöbb étel elmaradhatatlan nyersanyaga. „A következő fajtákat termelték: fönnálló vagy kéteres erős (pujta), illetve kárász. Az édesnemes fajta kikísérletezése után [...] általános lett ennek a fajtáit termelni, de ültetnek cseresznye, ceruza és hatvani erős fajtákat is.” (Fehér, 1996. 185.)

A kalocsai és a szegedi piacon egész évben lehet felfűzött és szárított cseresznyepaprikát vásárolni, és ugyancsak egész évben kínálják a bátyaiak az utak szélére ácsolt állványokra aggatva. Bátyán az egynemű füzérek mellett árulják a *cseresznyés-cifra* füzéreket is, ebben a piros bogyókat a sárga csöves, szárított paprikával vegyesen fűzik a fonálra.

Felhasználás

Vendéglőkben, éttermekben, egyéni konyhákban, társas összejöveleken az ételek sajátos, csípős ízének kialakítására szolgál, egyéni

ízlésnek megfelelően. A magyaros pörkölt, a paprikás, a hallé elképzelhetetlen e fűszer nélkül. Kedvelői aprítva, az ételek utólagos „erősítésére” is használják.

Szakmai fogások

A cseresznyepaprika tavasszal palántaként kiültetett egynyári növény, amelynek teljesen beérett, golyó alakú termését takarítják be. A növény 30-50 cm magasra nő.

A teljesen beérett termést a töről kézzel letörik és zsinórra felfűzik. A füzéreket a házak védett ereszei alatt megszárazítják. A piacokon bogyonként vagy füzérekben, csomagolás nélkül árusítják.

Gazdasági adatok

Mivel elsősorban a városok, falvak piacain maguk az előállítók és a mezőgazdasági termelők árusítják, az éves termelt mennyiséget megbecsülni sem lehet, de folyamatosan kapható. A termelők száma több száz. Üzemi előállítása még nem alakult ki. A termelés időszaka májustól novemberig tart. Egész évben árusítják. Jogi helyzet: az 1995 évi. XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM–NM–IKM-rendelet.



KALOCSAI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY

Más elnevezések: kalocsai fűszerpaprika, pirospaprika, házi pirospaprika, darált paprika, törött paprika. Régen a növényre: pirosbors, veresbors, törökbors. Különböző márkanevek: Kalocsa aranya, Rubin extra, Házi piros

Változatok: a színezéktartalom függvényében: különleges, csemege, édes-nemes, rózsza; a kapszaicintartalom függvényében: csípős, csípősségmentes

Előfordulás a régió belül: Duna–Tisza köze, Kalocsai Sárköz, Duna-mellék

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl – Sárköz egy része

Általános besorolás: fűszer

Különleges, egyedi jellemzők: a kizárólag magyar (ezen belül is meghatározóan kalocsai) nemesítésből származó fajták termesztése és a korszerű feldolgozás (a teljesen pirosra érett és utóérlelt fűszerpaprika-termés megszáritott bogyóiból készített, kiváló ízű, zamatú, aromájú és színezőképesű őrlemény) adja a kalocsai fűszerpaprika-őrlemény különlegességét, ez a két tényező együtt vezetett világhírnevéhez.



Leírás

A kalocsai fűszerpaprika-őrlemény színezéktartalommal összefüggő minőség függvényében

ben élénkpirostól a tűzpirosig terjedő színű, homogén, 0,4-0,5 mm szemcsefinomságú. Illata jellegzetes, íze aromás, kellemesen fűszeres, édeskés. Az őrlemény a fűszerpaprika növény (*Capsicum annuum* L. *convar. Longum* DC.) teljesen pirosra érett, utóérlelt és megszáritott termésének (termésfal + erezet + mag) megőrölt terméke.

Történet

Kalocsa környékén eleinte csak a Dunához közel eső helységek kertjeiben termesztették a fűszer- és gyógynövényként terjedő, majd őrleményként is fogyasztott paprikát. Az 1748. évi Canonica visitatio szerint Molnár János bátyai jegyző és kántor paprikaföldet is kapott természetbeni juttatásként. (KÉL I. Visitatio canonica. Bátya, 1748.) Az érseki dézsma-lajstromokban 1766-ban szerepelt először a paprika Szeremléről származó apródézsma-ként, a bejegyzés szövege: „Paprika fűzér 15”. (KÉL II. Dézs. cons. 1766. Szeremle.) A termelés tényleges említésénél is korábbi a Paprika családnév. Csanád első ismert névsorában, az 1703. évi dicális összeírásban már szerepelt egy Paprika István nevű jobbágy. (PL. CP. II. 41.) Az 1770-ben készült csanádi úrbéri tabella nyolc Paprika vezetéknévű jobbágyának mindegyike a helyi parasztság jobb módú rétegéhez tartozott. Kalocsán a Paprika név első ismert említése 1766-ból származik. (PL. CP. I. 3.) A kalocsai paprika gyűjtőnév, a Kalocsai Sárköz és a szomszédos dunántúli területek mintegy hatvan településének paprikatermesztését értjük alatta. Az évszázadokon keresztül folytatott, elsősorban a káposzta-, valamint vörös- és fokhagymatermesztésre alapozott kertművelés fogadta be a XVIII. század elején érkező és gyorsan tért hódító új jövevényt, a paprikát. Kalocsa határában csak jóval később, a XIX. század végén kezdték el nagyobb arányú termesztését.

Géderlak az 1793/94-es gazdasági évben 32 icce paprikát szolgáltatott be az érseki uradalomnak paprikakilencedként. Az 1822. évi dézsmajegyzékek tanúsága szerint Foktő, Uszód, Dunaszentbenedek, Sükösd és Szeremle községek 181 füzér, 1824-ben pedig Érsekcsanáddal együtt 677 füzér paprikadézsmát fizettek. 1841-ben a füzérek mellett már törött paprikáról is szólnak a dézsmajegyzékek, melyből 18 pozsonyi mérővel szedett be a kalocsai kasznárság.

A táj paprikafogyasztására, a paprikaőrlemény ételkészítési felhasználására vonatkozó adat igen régi, a XVIII. század végére datálható a bátaszéki Ubaldus kapucinus páter leírása: „...Decs. Húntatár eredetű lakosai, kiket víz-lakóknak nevezhetnék, kiválóan mutatják a magyar természetet. [...] Ételük fűszere valami vörös bestia, s úgy hívják, hogy paprika, hanem csíp, mint az ördög (*Condimentum ciborum est una rubra bestia, vocant Bodriga, sed mordet sicuti jabolus.*).” (Tolnai, 1903. 421–422.) Egyed Antal 1829-ben szétküldött kérdőíveire a madocsaiak válaszában szerepel: „Kedves étek a gulyásosan készült paprikás marha hus.” (Egyed, 1829. 35. 153.) A paprika ereje ihlette meg a Kalocsai Sárközről írt humoros rajzában Rosty Kálmánt is 1878-ban: „Nézd ott kéklík Szegszárd orma / E boröntő láng csatorna, / S füstöl itt Fadd szűz dohánya / Nem trafika! / S kell paprika? / Fajszí csíp mint vércse, kánya!” A Kalocsa környéki paprikatermesztést Simonyi Jenő jellemezte 1882-ben: „A dunamenti helységeken a konyhakertészet uralkodik. A fajszíak a paprikatermelésből gazdagok, csaknem kizárólag azt termelnek. A paprikát ők maguk törlik meg famozsárban, melyet külinek neveznek; de őrletik is a szárazmalomban, milyen van húsz is a helységben. Őrletnek paprikát a magjával – akkor fehéres és erősebb, vagy magja nélkül – akkor pirosabb és gyengébb. A megőrölt paprikát finom rostán meg-

rostálják és a rostában maradt rész újra a garatba megy őrlés alá; ezt addig teszik, míg a rosta mindent át nem ereszt. [...] Nemcsak Fajszon, hanem a környéken mindenütt sok paprika terem, pedig első rendű. A kalocsai piacon hetivásárkor úgy állnak a paprikával az eladók – de csupa asszony –, mint máshol a gabonával.” (Simonyi, 1882. 310–311.)

Habár az első bátyai szárazföldi paprikamalom már 1820-ban felépült, a feldolgozás háziipari jellege mégis sokáig fennmaradt. Az egyre jobban szaporodó, paprikát is őrlőd szárazmalmok és dunai vízimalmok mellett jelentős változást hozott, amikor Merkler Lajos 1891-ben 20 kőpárral felépítette a világ legnagyobb paprikamalomát Bátyán. A paprikatermesztés és -feldolgozás központja ekkor helyeződött át ide. Kalocsán Krigovszky János alapított rövid életű paprikamalmot 1901-ben. Hosszabb ideig üzemelt az, amelyet Márer Ármán János épített Kalocsán 1917-ben, de ez sem veszélyeztette Bátya elsőbbségét.

A Kalocsa környéki paprikatermesztők és -kereskedők nyomására 1917. október 1-jén a Földművelésügyi Minisztérium megnyitotta a Kalocsai Paprikakísérleti és Vegyvizsgáló Állomást. Az állomás célja a jobb minőségű paprikafajták terjesztése és nemesítése, a szakszerű paprikafeldolgozás és -őrlés kifejlesztése volt. 1927-ben nevezték ki az állomás vezetőjévé Horváth Ferencet, aki egy véletlen folytán találta meg 1929-ben az első csípősségmentes töveket. A nemesítés és a magtermesztés után 1933-ban indulhatott el Bátya határában a csípősségmentes paprika köztermesztése. A kormány 1920-ban zárt paprikaterületté nyilvánította Kalocsát. Az első világháború után mintegy ezer holdon, az 1930-as években – a csípősségmentes paprika megjelenésével – közel ötezer holdon folyt a paprikatermesztés a kalocsai tájörzetben. Az 1930-as években tizenhárom dunai vízimalom-

ban és négy dízelmotoros paprikamalomban őrlték Bátyán a paprikát. A Merkler-malom mellett tíz kőpárral őrlött a Grosszmann-, hattal a Pántl- és kettővel a Markó-malom.

1949. január 31-én államosították a paprikafeldolgozás kalocsai, miskei, sükösdí, fajszi, bogyszlói és dunapataji telephelyeit, létrehozva a Kalocsai Fűszerpaprika Nemzeti Vállalatot, amely 1954. június 30-ától Kalocsa Vidéki Fűszerpaprika és Konzervipari Vállalat néven működött. 1958–1959-ben megszüntették a különböző helységekből őrölt hetven kőpárt, és Kalocsán központosítva hengerszékes malmot építettek.

A XX. század végén ismét jelentős fordulat állt be a fűszerpaprika termesztésében és feldolgozásában. A termelősövetkezetek háttérbe szorulásával ismét a kicsiny gazdaságok termelik a paprikát. A paprikakísérleti állomás utódja kivált a ZKI-ből, és 1997. december 31-én megalakult a Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Kft. Profiltisztítás után 1999-ben alakult meg a Kalocsai Fűszerpaprika Rt.

Felhasználás

A fűszerpaprikát kezdetben a parasztok és pásztorok ételeihez használták, majd a XIX. század végére a magyar konyha jellegzetes és nélkülözhetetlen fűszerévé vált. Konyhatechnikai alkalmazása – zsírban oldódó, természetes színezéktartalma, íz- és aromakomponensei, valamint növényiolaj-tartalma miatt – elsősorban az állati és növényi zsíradék felhasználásával készült ételekben jellemző. Fűszerező tulajdonságát (a csípős változat kivételével) csak nagyobb mennyiségben felhasználva fejt ki. A hagyományos magyar ételeken kívül (mint pl. a gulyások, pörköltök) a tájhoz kötődő, kalocsai fűszerpaprikával készülő ételspecialitások is léteznek (bajai és paksi halászlé, paprikás kalács és kifli, fajszi paprikás pogácsa, paprikás rétes stb.).

Legnagyobb ipari felhasználója a húsipar (különböző szárazáru, disznósajt, sütni való kolbász stb.), de találkozhatunk vele pl. a chipsekben, levesporokban, valamint a halászlékocakában is.

A csípős változatából előállított kapszaicint a gyógyászatban, a csípősségmentes változatából előállított természetes színezőanyagát a kozmetikai iparban használják egyre szélesebb körben. Hagyományőrző, kulturális és tudományos jelleggel Kalocsán néhány év óta Fűszerpaprika Napokat szerveznek.

Szakmai fogások

A kedvező ökológiai feltételek, az évszázadok alatt felhalmozódott tudás és tapasztalat utánoszthatatlan termék-előállítási feltételeket biztosítanak.

Alapanyag-termesztés: a tájörzetben a tenyészidőszak alatti hőösszeg 3000 °C feletti, a napfényes órák száma a tenyészidőszakban 1500 óra körüli. A termőörzet a 17,5 °C-os izotermavonal alatt helyezkedik el, egyes területein még ennél is jobbak a feltételek. A talaj jellemzően könnyen felmelegedő, barna homok és könnyű vályog. A termőtáj nagy részén a tenyészidőszak alatt lehullott csapadék mennyisége 75%-os valószínűséggel meghaladja a 275 mm-t, egyes helyeken az eredményes termesztés érdekében öntöznek is.

Tavasszal palántaként ültetik ki vagy helyre vetik. A termesztés sikerét a termesztett fajta, a szaporítóanyag minősége (fémzárolt vetőmag használata), a szaporítás optimális időben történő végzése alapvetően meghatározza. A Kalocsán termesztett fajták a folytonos növekedésű, a féldeterminált és a determinált (csokros) fajtatípusokba sorolhatók, melyek csüngő vagy felálló termésállásúak, csípősek és csípősség nélküliek. Néhány államilag elismert kalocsai fajta: folytonos növekedésű a *Kalocsai 50*, a *Kalocsai 80*, a *Kalocsai 702* és a

Kalocsai 90 (csípősség nélküli, csüngő termésállású), féldeterminált a *Kalocsai M 121* (csüngő termésállású) és a *Kalocsai merevszárú* (csípősség nélküli, felálló termésű), determinált fajta a *Kalocsai 601* (csípősség nélküli) és a *Kalocsai 621* (csípős, felálló termés).

A főliaházban március végén elvetett, magról felnevelt, 6-8 lombleveles palántával, május 20-25. közötti időszakban történő ültetéssel korai, szeptember elején érett, jó minőségű termés takarítható be.

Április 1–10. között történő helyrevetéssel 2-3 héttel később érő paprika termelhető.

50-60 cm-es sortávolságba, palántázva 180-220 ezer db, helyrevetve 300-500 ezer db hektáronkénti vetőmag felhasználásával termesztik.

A termesztés jellegzetessége, hogy sok kézi munkát kíván, gondos növényápolást és jó tápanyagellátást igényel.

A fűszerpaprika betakarítása teljesen bepirosodott, érett állapotban, kézzel történik. A szedés időpontja palántázott termesztésben szeptember elején, helyrevetés esetén szeptember végén, október elején van.

Feldolgozás: a kézzel szedett termést zsinórra felfűzve vagy ún. szütyőkbe (csőszerű háló) töltve, a házak eresze alá aggatva, illetve hézagolt faládákban szikkasztják, utóérlelik. A fűzereket vagy újabban a 18-20 cm átmérőjű, paprikával megtöltött hálókat a házaknál 5-6 hétig utóérlelik. A hézagolt faládákat (65 x 35 x 35 cm) a nagyüzemek használják, bennük a paprikát még 8-10 napig érlelik. Az utóérlelés jelentősen hozzájárul a fűszerpaprika színanyagtartalmának a növekedéséhez. Az örlemény legmagasabb minőségéhez a bogyókat csumátlanítják. Nagyipari feldolgozás során a csumátlanítást gépesített technológiával végzik. A szikkasztott, utóérlelt bogyókat az erre a célra szolgáló fűthető helyiségben rostára helyezve lassan megszárazítják. Üzemi feldolgozás során a szárítást a termék mosása előzi meg.

Ezt követően a szárítás kisebb üzemekben 5-6 nap alatt, indirekt fűtéssel, maximum 60 °C-on történik. A nagyobb üzemekben Binder szalag-száritókat alkalmaznak.

A száraz bogyókat megtörik (féltermék), majd megőrlik. Az őrlésre kerülő termék nedvességtartalma 5-8% közötti. Az őrlésnél eltér a kisüzemi (házi) és az ipari technológia. A házi előállításnál kalapácsos darálókon, ipari körülmények között kőpárok vagy hengerszékek őrlik meg a paprikát. Az üzemek egy részében az 1980-as években visszatértek a legszebb színt adó hagyományos, köves őrlésre, annak korszerűbb technikai megoldásaival.

A fűszerpaprika rendkívül érzékeny a fényre, a hőre, a nedvességre és az oxigén jelenlétére. A forgalmazás és a raktározás alatt lényeges a féltermék és az örlemény hűtött, fénytől elzárt tárolása. Az örlemény kiszerezése 50, 100, 250 és 1000 g-os egységekbe történik, fényvédő, aromatartó csomagolásba (legalkalmasabb az ötrétegű, laminált csomagolóanyag). Zsákban 5, 25 és 50 kg-os tételekben forgalmazzák.

A fűszerpaprika termesztése március végétől október közepéig, illetve a kora őszi fagyok megjelenéséig tart. A szárítás időnye szeptember végétől november vége, az őrlés a féltermékből egész évben folyamatos.

Gazdasági adatok

A fűszerpaprikát mintegy 8-10 ezer kisgazdaságban, családi művelésben, illetve üzemi integrációban termelik. A tájörzet termőterülete 3500-4000 hektár, a megtermelt nyers fűszerpaprika-termés mennyisége 35-40 ezer tonna, amelyből mintegy 6000 tonna örlemény állítható elő. Az örleményt mintegy 60%-ban exportálják, a fennmaradó mennyiséget belföldön értékesítik egyrészt a kis- és nagykereskedelmi hálózatokon keresztül, másrészt a húsiipari vállalatok termékeiben jelenik meg. Egyre több termelő családi alapú feldolgozó és

értékesítési vállalkozást is folytat hagyományos tevékenysége mellett.

A termőtájon mintegy 15-18 fűszerpaprika-őrlményt előállító üzem működik. A kalocsai

fűszerpaprika védett eredetmegnevezésként való bejegyeztetése folyamatban van, a megnevezés jelenleg a Lisszaboni Megállapodás alapján élvez védelmet a világ 17 országában.

MAGYAR KERTI MAJORÁNNA

Más elnevezések: majoranna, majoráng, pecsenyevirág, majoránna, fekete majoránna, maiorant, majorányok, majérána, magyaránt, majránfű

Változatok: egyéves tájfajták (pl. Bimbós majoránna, Knospen-majoran és uszódi tájfajta)

Előfordulás a régióon belül: Bács-Kiskun megye délnyugati része

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl – Tolna megye Duna menti területei

Általános besorolás: illóolajos fűszernövény

Különleges, egyedi jellemzők: a Magyarországon termesztett kerti majoránna tájfajták és a köztermesztésben álló, külföldről származó fajták illóolajának mennyisége és minősége eltér a környező országokban termesztett majorannafajtákétól, ezáltal fűszerező hatásuk is kedvezőbb.

Leírás

A kerti majoránna (*Origanum majorana* L., *Lamiaceae* /ajakosok/) egyéves fűszernövény.

Az uszódi tájfajta szára 25-50 cm magas, felálló, dúsan elágazó, négyélű. A fiatal hajtások szürkészöldek, az idősebb szárrészek kopaszodók, pirosasbarnák. Keresztben átellenes levelei rövid nyelűek, tojásdadok, ép szélűek, fehéres-szürkés, molyhos szőrökkel sűrűn borítottak. Virágzata 7-9 állórvból összetett, tömött állfűzér. A virágok kicsik, fehérek vagy zöldesrózsaszínűek, a szürkészöld murvalevelek



hónaljában ülnek. A kerek vagy tojásdad murvalevelek tobozszerűen, négy sorban szorosan simulnak egymásra.

A szárított fűszer kellemes illatú, szürkészöld színű, erősen aromás és kissé hűtő, kesernyészű, melyet a kerti majoránna megszáritott leveles, virágos hajtásából morzsolt formában állítanak elő. A szárított fűszer 3,5 mm és kisebb részecskék halmaza. Szártöredéket legfeljebb 4%-ban tartalmaz.

A Magyarországon termesztett kerti majoránna föld feletti virágzó hajtása 0,5-1,3%, a morzsolt fűszer pedig 2,0-2,5% illóolajat tartalmaz, amelynek fő komponensei: a-terpineol, ter-

pinén-4-ol, cisz-szabinénhidrát (ez eltér a környező országokban termesztett fajták adataitól mind a mennyiséget, mind a minőséget illetően, Bernáth és munkatársai vizsgálati eredményei szerint). Tartalmaz még továbbá 9-10% cseranyagot (pl. rozmaringsav, kloro-génsav, kávésav) és flavonoidokat, urzonsavat, oleanolsavat is.

Történet

A magyar majoránna egyike a legrégebbi és széles körben használt magyarországi fűszernövényeknek. Első előfordulása 1533-ban ismeretes. Neve latin eredetű, etimológiája tisztázatlan. Jelentése „egyfajta gyógynövény”. A különböző európai népek nyelvében is hasonló formában található meg (magyar néprajzi neve nem véletlenül *pecsenyevirág*, ami a sült pecsenyéhez köti).

Melius Péter 1578-ban Kolozsvárott megjelent Herbárium című könyvében szól először részletesen a nemes *maiorannáról*, melynek két fajtáját említi, és kiváló gyógyhatását ismerteti. Lippai János az 1664-ben írott Posoni kert című könyvében az orvosi kert ágyásai között említi a majoránna termesztését. A Kecskemétről 1798-ból ismeretes Orvosló könyv a majoránna nedvének orrba szívásával javasolja a fejfájás gyógyítását. A porrá tört majoránna orrba szívása a fejet tisztítja meg a náthától. Nélkülözhetetlen fűszernövény a háztartásokban is. Nagyobb mennyiségben disznótor alkalmával használják, a májas és a véres hurka ízesítője (Cegléd, Nagykőrös, Kecskemét térségében). Különböző ételekhez is használják (levesek, főzelékek), intenzív fűszernek számít. Különösen kedvelt fűszere a flekkenhúsnak, a véres húsoknak, a grillcsirkének és a vadhúsoknak.

A majoránnabokor minden parasztportán megtalálható volt, ahol a sült húshoz általánosan használták. Egy 1848-as népdalban is megje-

lenik: „Kossuth Lajos táborában / két szál majoránna, / egy szép barna, magyar huszár, / sej, lovát karéjozza.”

Az Osztrák–Magyar Monarchia városaiban a fűszerkereskedők zsákból árulták a magyar majoránnát, később pedig szárítva és őrölve, kis zacskókban.

Felhasználás

A magyar konyha elengedhetetlen fűszere, minden háztartásban rendszeresen használják. Levesek (burgonyaleves, gombaleves), főzelékek (burgonyafőzelék, babfőzelék), mártások, szószok, húsételek (tokány, erdélyi vadkacsa, tűzdelt fácán és fogoly, pácolt ürücomb) kitűnő fűszere, ízesítenek vele még hurkákat, pástétomokat, májgombócot. Fűszerkeverékek, fűszerező szerek alkotója. Felhasználja az élelmiszeripar (hús- és konzervipar), valamint a likőripár is.

A gyógyászatban étvágygerjesztő, szélhajtó, gyomorerősítő hatásánál fogva teakeverékek komponense. Emeli a vérnyomást. Készítenek belőle reumás testrészek kezelésére kenőcsöket. A kozmetikai ipar az illóolajat fixálóanyagként használja.

Szakmai fogások

A magyar kerti majoránna minőséget jelent: „*Ungarische echte gelebelte Majoran*” néven ismert a világban. A magyar kerti majoránna híre nagyrészt a termőtáj ökológiai adottságainak köszönhető. Több mint egy évszázados majoránnatermesztési gyakorlat alapján választódott ki legfőbb termesztési körzetül Bács-Kiskun megye Dunával párhuzamos része, amelynek jó vízháztartású öntéztalaja, a magas hőmérséklet és a bőséges napfénytartam megfelel a majoránna környezeti igényeinek.

Szaporítása magról, palántaneveléssel történik. Március elején melegágyba, március végén hidegágyba vetik. A sűrűn vetés elkerülése vé-

gett a magokat rostált komposzttal keverik. A csíranövények kezdetben lassan fejlődnek. Az 5-6 cm magasságot elért palántákat legkésőbb május első felében állandó helyükre ültetik, 30-40 x 10-20 cm sor- és tőtávolságra.

A növény a középkötött, jó táperejű talajokon fejlődik a legjobban. Vízigényes. Talajlazítással és öntözéssel növelhető a terméshozam, ezért a kelés után néhány nappal már el kell végezni az első talajlazító sorközművelést, később eső vagy öntözések után is szükséges ezt megismételni. A kerti majoránna természetesen vegyszeres gyomirtást nem alkalmaznak sem a nagyobb területeken, sem a családi művelésű, kisebb területeken.

A majoránnát károsító betegségek közül legnagyobb kárt az alternáriás levél-, szár- és termésfoltosság okozhatja. Rendszeres megelőző védekezést (optimális növényssűrűség, az uralkodó széliránnyal megegyező sorirány) alkalmaznak.

Virágzó leveles hajtását (herbáját) a tenyészidő alatt többször is vágják (minimum kétszer egy tenyészidő alatt), jó minőségű fűszert az első virágok nyílásakor (július–augusztus) vágott növényből lehet előállítani. A második vágásra szeptember végén, október elején kerülhet sor. A betakarítás kis területen kézzel (késsel, sarlóval), nagyobb területen „kaszálva rakó” géppel, a talajszint felett 4-6 cm magasságban történik. Vágás után bő vízzel lemosás, lecsurgatják, vékony rétegbe kiterítve, árnyékban, száraz, szellős helyen, szárítókezekben (a nedves fűszernövényeket aszalókosarakban történő szikkasztás után) szárítják. A megszáradt fűszernövényt ponyvára rakják,

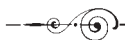
és lapáttal vagy villával addig verik, amíg lehullanak róla a levelek és a bugák. A lemorzsoltsósított levélzetet előbb nagyobb, majd 3,5 mm lyukbőségű rostán átdörzsölik. Gépi betakarítás esetén ezt a munkát speciális, erre a célra tervezett gépekkel végzik. A morzsológép leválasztja a levél- és virágmentes szárazakat, a port, a homokot és a talajrögöket. A további tisztítást tisztítógépeken, rostákon folytatják.

Mivel művelése sok kézi munkát igényel, ma is a hagyományos, családi gazdaságok növénye.

Gazdasági adatok

A kerti majoránna termőterülete országosan 45-50 hektár, melyről 30-40 tonna kerti majoránnát takarítanak be évente. (A Gyógynövény Szövetség és Termék Tanács adatai.) A kereskedelmi forgalomba kerülő majoránna több mint 85%-át Bács-Kiskun megyében termesztik, Tolna megyéből csupán kb. 10% származik. A morzsoltsósított majoránna 90%-a fűszerként, mintegy 8%-a gyógynövényként hasznosul, exportra 1-2 tonna kerül. Ma elsősorban francia és egyiptomi szaporítóanyaggal frissítik fel a termesztett hazai növényanyagot. A régi tájfajtákat, pl. az uszódi tájfajtát kizárólag kiskertekben termesztik, és elsősorban piacon vagy háznál értékesítik. A tájfajták termesztésének háttérbe szorulása két okra vezethető vissza: egyrészt a termesztése sok munkával jár, másrészt a növény fogékony a betegségekre.

A kerti majoránnát morzsoltsósított és őrölt formában, néhány dkg-os egységcsomagolásban három cég is forgalmazza az ország területén. A kerti majoránna alapfűszerként valamennyi élelmiszerboltban megtalálható.



PAPRIKAKRÉM

Más elnevezések: Erős Pista, Édes Anna, Piros Arany, VEGA márkanévvel forgalomba kerülő paprikakrémek

Változatok: édes, gyengén csípős, nagyon csípős

Általános besorolás: ételízesítő

Különleges, egyedi jellemzők: tűzpiros színű, durván aprított vagy sűrű, krémszerű állományú, sós-édes vagy sós-csípős ízű termék, amely megőrizte a friss beérett paprika aromáját.



Leírás

Házi készítésű termék

A paprikakrém piros színű, a csumamentes, egész paprikabogyó megdarálásával készített, konyhasóval tartósított, sűrű, de kissé léelválásos állományú ételízesítő. A paprikahús és a magdarabok jól felismerhetők.

Ipari termék

A házi készítésű terméktől küllemi jellemzőiben eltérő termék: kevésbé durván darált vagy más változatban finom, pürésített állományú.

Pirosra érett cseresznyepaprika, fűszerpaprika és (az iparilag előállított termékénél) paradicsompaprika, konyhasó, valamint az ipari változatban tartósítószer (kálium-szorbát), citromsav és sűrítőanyag felhasználásával készül.

Történet

A paprika (*Capsicum annuum*) a legjelentősebb magyar fűszernövény, azonban a XIX. század derekáig csak családi gazdaságokban folyt a termesztése. A dualizmus korában jelent meg az iparszerű paprikatermesztés és -őrlés, amelyből kialakult a paprikakrém készítése is. A paprikatermesztés nagyarányú fejlődése az 1850-es években, a vasút megjelenésével indult meg. Az egyre jelentősebb paprikakereskedelem szervezését és lebonyolítását a nagykereskedelem vállalta magára. A kereslet növekedése magával vonta a technológiai és feldolgozási technika fejlődését is. Míg korábban a törésre szánt paprika magját, csutkáját és bőrt együtt törték – így nem tudták a csípős ízt kikerülni –, a XIX. század közepétől a hűvelyeket letördelték a csutkáról. Így jött létre a csemegepaprika, amely mellett természetesen megmaradt a csípős is. A XIX. század végén már a paraszti gazdaságokban, háztartásokban is készítették télre az ízes, sóval tartósított, összetört, pépesített piros paprika húsát. A kenhető formájú fűszert ételek, húsok ízesítésére használták fel a paraszti és a polgári háztartásokban egyaránt.

A XX. században a megnövekedett kereslet miatt az ipari termelés fokozódott. Ma az Univer cég gyártja a legismertebb paprikakrémeket csemege és erős változatban.

Felhasználás

A paprikakrém először a háztartásokban, majd a vendéglői asztalokon jelent meg az ételek utólagos ízesítésére. Ma regionálisan termelt ipari termék, amelynek felhasználása és ked-

veltsége országos. Ételek főzéskori ízesítésére, fűszerezésére, elsősorban pörköltekhöz, paprikásokhoz, a csípős változatot utólagos ízkorrekcióra, a kellemes csípős ízhatás elérésére alkalmazzák. Felhasználható még hidegtálak, szendvicsek díszítésére, ízesítésére is. Alkalmazásánál figyelemmel kell lenni aránylag magas, kb. 10%-os konyhasótartalmára.

Szakmai fogások

Házi készítés

A betakarított cseresznyepaprika és csípős fűszerpaprika szárát letörlik, majd a bogyókat 2-3 napos utóérlelés (szikkasztás) után általában 3 mm lyuknagyságú tárcsán keresztül húsdarálón ledarálják. Annyi konyhasóval keverik el, hogy az összes konyhasótartalma ne legyen kevesebb 10%-nál. Ezután cserépedénybe vagy üvegekbe rakva, lekötve tárolják a felhasználásig.

Ipari előállítás

A cseresznye- és a fűszerpaprikát az utóérlelést követően, a paradicsompaprikát magas víztartalma miatt a szedés után mielőbb feldolgozzák. (A paradicsompaprika nem tárolható, a bogyó belseje különösen hajlamos penészedésre, rothadásra.)

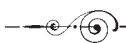
A feldolgozás során a paprikabogyók csomórészét letörlik, a bogyókat kiválogatják, megmossák és ledarálják. Hozzákeverik a konyhasót (pl. 78 kg darált paprikához 22 kg konyhasót) és az engedélyezett mennyiségű tartósítószerrel. Ezután tartályokba pumpálják, és 1-2 hónapig pihentetik. Ezalatt az időszak alatt a sejtekben kiegyenlítődik a konyhasó-koncent-

ráció, és a rostos rész felúszik a tartályban lévő anyag felső kétharmadába. Ezután azt az alsó 1/4 részt, amelyben már kevés rostanyag van, lefejtik, és mivel aromája a jellegzetes friss paprika aromájával azonos, más termékekhez használják fel. Szükséges ez azért is, mert ha az ilyen magas konyhasótartalmú anyagot a környezetbe kiengednék, súlyos károkat okoznának vele. A rostos részhez beállítják a sókoncentrációt és a sűrítőanyaggal a kívánt konzisztenciát. Egyik változathoz kolloid malommal péppé aprítják a paprikát, másik változatban megtartják eredeti darált formáját, majd összedolgozzák a többi adalékanyaggal.

Alumíniumtubusokba, illetve üvegekbe töltik, majd kifolyásmentesen zárják. Az alumíniumtubusok litografáltak, az üvegeket a gyártó emblémájával ellátott fedővel zárják, az üvegeket címkézik. A nyersanyag betakarítása és feldolgozása augusztus vége és október vége között történik, az időjárás függvényében. Az ipari gyártást a tartályokba eltett darált, sózott félkész termék egész évben lehetővé teszi.

Gazdasági adatok

A vendéglők általában ma is maguk állítják elő házas változatát, és szabad felhasználásra az asztalokra feltéve kínálják. A régióban családi fogyasztásra számos háznál készítik a paprikakrémet, olykor a piacon is megjelenik ez a termék. Ipari előállításával két gyártó foglalkozik, a termelt mennyiség évente kb. 2000 tonna. Ebből export a környező országokba mintegy 500 tonna/év.



PARADICSOMPAPRIKA-SŰRÍTMÉNY

Más elnevezés: paprikapüré

Általános besorolás: ételízesítő

Különleges, egyedi jellemzők: természetes C-vitaminban, színyanyagokban, ásványi anyagokban gazdag, kellemes ízű termék.



Leírás

A paradicsompaprika-sűrítmény élénkvoros színű, kenhető, homogén állományú, kissé csípős ízű vagy teljesen csípősségmentes ételízesítő, melyet üvegben, dobozban vagy tubusban egyaránt lehet forgalmazni.

Az 1930–40-es években a terméket 28 ref.%-ra sűrítették, a C-vitamin-tartalom ekkor 500 mg-százalék volt, az 1960–70-es években az adatok változtak, a sűrítési érték 20–26 ref.%, a C-vitamin-tartalom 300 mg-százalék körül volt.

Történet

Az 1930-as évek elején Szent-Györgyi Albert, a szegedi egyetem professzora, Nobel-díjas tudósunk először káposztából, majd narancsléből állította elő az aszkorbinsavat (C-vitamint). Kutatásait más zöldség- és gyümölcs-

félékre is kiterjesztette, így vizsgálta többek között a Szeged környékén nagy mennyiségben termesztett paprikát is, amely kitűnő C-vitamin-forrásnak bizonyult, ezen tulajdonságával ezek közül is kiemelkedett a paradicsom alakú paprika. (A XX. század elején a paradicsompaprika legfontosabb termesztési körzete a Dél-Alföldön Szeged és Hódmezővásárhely környéke volt.)

Szent-Györgyi Albert Kamocsay Gábor hódmezővásárhelyi paprikanemesítővel közösen kezdte keresni a lehetőséget valamilyen tartósított készítmény előállítására ebből a kiváló nyersanyagból. A dunakeszi Óceán Konzervgyár felkarolta a kezdeményezést, és Vitapric néven megkezdte a paprikapüré gyártását (1935). A magyar paradicsompaprika-püré a Nobel-díj fényében elindult a világhír felé. Sikerét jól célzott tudományos propaganda is segítette: elismerően nyilatkozott róla többek között Max Euwe holland sakknagymester, a Mount Everestről visszatérő angol expedíció, sőt az angol hadügyminiszter előírta fogyasztását a hadiflotta számára a gyakorlatok idején. A növekvő vásárlói igények kielégítésére intenzív, többirányú fejlesztő munka indult meg: fajtanevelés a nagyobb C-vitamin-tartalomra, a termesztés kiterjesztése Baja környékére, továbbá a gyártástechnológia finomítása a C-vitamin-tartalom minél jobb megőrzése érdekében. A második világháború éveiben termelése felfelé ívelt, több gyár is termelte. A gyártók és a márkák ekkor a következők voltak: Globus Konzervgyár – Pritamin, Hangya Szövetkezet – Vipa, Szegedi Konzervgyár – Papravít. Exportja azonban a háború után nem indult újra, mert ekkor az olcsóbb, szintetikus vitaminkészítmények kezdtek hódítani.

A termelés az 1950-es évek második felében a tudományos körök ajánlására újra beindult. A gyártmányfejlesztésnek köszönhetően ekkorra tehető ízesített változatainak megjelenése:

Tomatopric márkanéven ketchupszerű ízesítésű, Magyaros mustár néven mustárral ízesített, Zamatka néven olaj és fűszerek hozzáadásával készült változat. Gyártása az 1970-es évektől fokozatosan csökkent, majd megszűnt. Ételízesítőként az olcsóbban előállítható, az 1960-as években ipari termékként megjelenő, sóval tartósított paprikakészítmény vette át a helyét.

Felhasználás

A második világháborúban elsősorban a hadsereg számára exportálták. (A fogyasztást ekkor legfőképp a magas C-vitamin-tartalom motiválta a vitaminszükséglet pótlása érdekében.) A háború után újraindult gyártás az 1950–60-as években szintén a vitaminpótlásra helyezte a hangsúlyt. Hidegkonyhai (szendvicsek díszítése) és melegkonyhai használatra (magyaros ételek ízesítője) egyaránt alkalmas. Táplálkozás-egészségügyi értéke kiemelkedő: a sűrítés mértékétől függően 1,2-2 dkg napi fogyasztásával fedezhető a napi (60 mg) C-vitamin-szükséglet.

Szakmai fogások

A termék alapanyaga a jól beérett, élénkvörös színű paradicsompaprika (*Capsicum annum* var. *lycopersici formae*), amelynek termése mintegy 200 mg/100 g C-vitamint tartalmaz. A paradicsompaprikát kézzel, teljes érésben kell betakarítani, és kíméletes, ütődésmentes, szellős szállításáról kell gondoskodni. Feldolgozásáig hűvös, száraz helyen, a lehető legrövidebb ideig szabad csak tárolni. A feldolgozást gondos előválogatással kell kezdeni.

Első lépésként a paprikát mossák, ezt a csoma és a magok eltávolítása követi (kézzel vagy géppel). A megtisztított paprikát oxigénmentes atmoszférában rögtön zúzzák (kalapácsos darálón) és passzírozzák (0,8 mm-es szítán) a C-vitamin-tartalom megőrzése érdekében. Az oxi-

gén kizárását a zúzás és a passzírozás során szén-dioxid atmoszférával biztosítják. A sűrítést gömbvákuumban, a lehető legnagyobb légritkítás mellett (legalább 650 Hgmm légritkítás) végzik, 20-26 ref.%-ra. A sűrítmény töltése 85-90 °C-ra melegítve, tisztára mosott, öblített üvegbe vagy lakkozott dobozba (100-500 g közötti töltőtömeg), légmentes zárással történik. A lezárt csomagolási egységeket 100 °C hőmérsékletű vízfürdőn hőkezelésnek vetik alá. A C-vitamin-tartalom maximális megőrzése érdekében lényeges, hogy a termék minél kevesebbet érintkezzék a levegő oxigénjével, minél rövidebb ideig legyen hőhatásnak kitéve, és nehézfémekkel ne érintkezzen.

Egy másik gyártástechnológia szerint a C-vitamin-tartalom enzimatis bontását a csomázott paprika rövid ideig tartó (2-3 perces) gőzölésével akadályozzák meg (enzim inaktiválása), ezt követően zúznak és passzíroznak, de nem szén-dioxid atmoszférában. A gyártás további menete azonos az előzőekben leírtakkal.

A ma kapható, sózással tartósított ételízesítő paprikakészítményekkel szemben előnye, hogy nem tartalmaz hozzáadott sót, valamint aszeptikus töltés mellett tartósítószer adagolására sincs szüksége. Termelési ideje a paradicsompaprikaéréséhez igazodva augusztusban és szeptemberben volt, és egész évben folyamatosan árusították.

Gazdasági adatok

Jelenleg a terméket nem gyártják. A gyártás megszűnését megelőzően Pakson, Szegeden, Kecskeméten és Hatvanban rendelkeztek a konzervgyárak az iparági kutatóintézet által kifejlesztett, folyamatos technológiájú gyártóvonalakkal. A termelés mennyisége a második világháború éveiben 350-400 tonna volt évente. Az újraindítást követően 1965-ben a termelés 2000 tonnára futott fel, az 1970-es évektől

kezdve azonban a nyersanyag hiánya és a fogyasztói piac beszűkülése következtében a termelés fokozatosan csökkent.

Kellemes élvezeti értéke, táplálkozás-élettani

jelentősége miatt újra igen nagy jövő előtt állhat a termék, amennyiben sikerül a potenciális fogyasztóréteg figyelmét a jól kiválasztott termékelőnyökre irányítani.

SÁFRÁNYSZEKLICE

Más elnevezések: pórsáfrány, sáfrányos szeklice, magyar pirosító, magyar sáfrány, olajözön, parasztsáfrány, bogáncssáfrány, vad sáfrány, tót sáfrány, fattyúsáfrány, szeklice, jóféle sáfrány, fűszersáfrány

Előfordulás a régióon belül: Békés és Csongrád megye

Általános besorolás: festékanyag-tartalmú virágfűszer

Különleges, egyedi jellemzők: ahogy arra szemléletesen magyar neve is utal, a valódi sáfrány pótlására használt ételszínező volt elsősorban a parasztság körében, a mai magyar konyhai gyakorlat is használja.



Leírás

A virágfűszert a pórsáfrány (*Carthamus tinctorius* L., *Asteraceae* /fészekvirágzatúak/) virágzatának szárított csöves virágai adják.

A pórsáfrány egyéves, lágyszárú növény. Szára 80-150 cm magas, felálló, felső részén elágazó, törékeny. Szórt állású levelei tojásdad alakúak, 5-10 cm hosszúak, kopaszok. Virágzata kevés végálló fészekből alakult sátor, a fészekvirágzat gömbölyded, 2-4 cm átmérőjű. Csak hímnős virágai vannak. A szíromlevelek színe a citromsárgától a narancssárgáig változik, elnyíláskor lángvörös lesz. Első virágai július elején nyílnak, virágzási ideje 35-40 nap. A fűszer: a kereskedelmi gyakorlat szerint jó minőségű fűszer csak a fészekvirágzat lángvörös színű, csöves virágaiból készülhet, mely gyengén fűszeres illatú, kissé kesernyés ízű. A szárított pórsáfrány színanyagokban gazdag, elsősorban 20-30% vízben és alkoholban jól oldódó safflorsárgát és 0,3-0,6% zsírsavban oldódó safflolvöröset (karmatin) tartalmaz. Ezeknek a festékanyagoknak köszönhető, hogy fűszerezéskor az élelmiszereket színezzük, ezáltal is fokozva azok élvezeti értékét.

Történet

A középkori Európával a mórok és a keresztény háborúk ismertették meg. A kerti vagy pórsáfrányt a középkor óta ültetik Magyarországon, elsősorban azonban nem a színeért és virágáért, hanem fűszernek termesztették a méregdrága

Crocus – fűszersáfrány, jóféle sáfrány – helyett. Olasz eredetű neve miatt feltételezhető, hogy olasz közvetítéssel került hozzánk. Első említése 1429-ből származik, majd 1502-ben megjelent Calepinus latin–magyar szótárában, továbbá Szikszai Fabricius Balázs 1590-es szójegyzékében is szerepel *sáfrán* néven. Melius a *vadsáfránt* a humorális patológia alapján hevítő hatásúnak tartotta, és hashajtó, tisztító hatása miatt kólikásoknak ajánlotta. Ő említi a tyúkhúslevesben való felhasználását is, ami nemcsak a gyógyászati, hanem színező felhasználását is mutatja.

A XVI. században már Trencsén és Nyitra megyében – mint kerti növényt – nagyban termesztették a sáfrányos kertekben, és ekkor már importálták is. A jobbágyok adóztak vele.

A Kárpát-medencét a XVII–XVIII. században – az ún. sáfrányos tótok, safranyikok révén – Nyitra, Trencsén és Turóc megye szlovák (tót) származású vándorkereskedelme látta el az akkoriban igen fontos fűszer- és festőnövény-nyel. A sáfrány mellett más fűszerekkel és gyógyszerekkel házaltak a XIX. század közepéig Európa-szerte, még Oroszországba is eljutottak.

A sáfrány a Kárpát-medence lakóinak fontos fűszernövénye volt, a XX. század elejéig hozzátartozott az ételek, tészták, italok ízesítéséhez, színezéséhez. A paprika terjedése és az ízlés változása következtében kiszorult a magyar konyháról.

Felhasználás

Magyarországon régen a valódi sáfrány pótlására használták, mivel a valódi sáfrány megfizethetetlenül drága volt (drágább, mint az arany). Ma is használják levesek, főzelékek, mártások, tészták, köretek (rizs), sütemények, krémek, salátaöntetek színezésére és fűszerezésére. A gyógyszeripar is színezőanyagként használja. Teája köhögés elleni szer. A ter-

méséből hidegen nyert olajat részben étkezési célokra használják, részben pedig a gyógyászatban az érlemeszesedést megelőző és gyógyító szerként hasznosítják. Magja 14-20% zsírosolajat tartalmaz, amelyet régen világításra használtak.

Szakmai fogások

Hazai nemesítésű fajta a *Pannónia* (fészekpikkelyének levelei nem tüskések, sima szélűek, majdnem kerek, szirmai pedig lángvörösek) és a *Budakalászi* (fészekpikkelyei tüskések, virágszirmai narancssárgák). A Pannónia mind színe, mind pedig szedhetősége (tüskétlen fészekpikkelyek) miatt alkalmasabb a fűszertermelésre.

Vetésforgóba jól illeszthető növény. Szaporítása magról történik. Március közepétől április közepéig vetik 40-50 cm sor- és 15-20 cm tőtávolságra, 4-6 cm mélyre. Vigyázni kell arra, hogy ne kerüljön a talaj felszínére vetőmag, mert akkor a madarak kieszik a vetést.

Bármilyen talajon termesztendő, a meleg fekvésű területeket kedveli. Sűrű kelés esetén 10-12 cm tőtávolságra ritkítják a növényeket. Júliustól augusztus végéig virágzik. A virágfűszer színanyagtartalma a teljes virágnyílás után a legnagyobb. Általában július közepén kezdődik a virágszedés, amikor a szirmok ráhajolnak a fészerekre és színük lángvörös. A pórsáfrány virágzási ideje 4-5 hét. A virágzás ütemének megfelelően 3-4 naponként kézzel szedik a virágszirmokat, melyeket azonnal szárítani kell, árnyékos, száraz, szellős helyen vagy tűző napon, egy rétegben kiterítve.

A virágfűszer összenyomásra, sérülésre érzékeny, gyorsan megbarnul. A szárított fűszer erősen nedvszívó, a tárolásához papírral bélelt doboz, láda vagy kétrétegű papírszak használata javasolt. A virágdroghozam 160-200 kg hektáronként.

Gazdasági adatok

Hazánkban főleg az ország déli részein, Békés és Csongrád megyében, mintegy 100 hektáron termesztik. (A Gyógynövény Szövetség és Terméktanács adatai.) Fűszerként csak kis mennyiségben kerül kereskedelmi forgalomba,

elsősorban olajos magjáért termesztik. A Herbária Gyógynövény-Feldolgozó és Kereskedelmi Rt. Sáfrányos szeklicevirág néven 30 g-os, aromatartó csomagolásban forgalmazza. Elsősorban gyógynövényboltokban és piacokon árúsítják.

SZEGEDI FÜSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY

Más elnevezések: szegedi fűszerpaprika, pirospaprika, házi pirospaprika, darált paprika, törött paprika. Régen a növényre: pirosbors, veresbors, törökbors

Változatok: a színezéktartalom függvényében: különleges, csemege, édes-nemes, rózsza; a kapszaicintartalom függvényében: csípős, csípősségmentes

Előfordulás a régióon belül: Csongrád megye

Általános besorolás: fűszer

Különleges, egyedi jellemzők: a kizárólag magyar (és ezen belül is meghatározóan szegedi) nemesítésből származó fajták termesztése és a korszerű feldolgozás (a teljesen pirosra érett és utóérlelt fűszerpaprika-termés megszáritott bogyóiból készített, kiváló ízű, zamatú, aromájú és színezőképesű őrlemény) adja a szegedi fűszerpaprika-őrlemény különlegességét, ez a két tényező együtt vezetett világhírnevéhez.

Leírás

A szegedi fűszerpaprika-őrlemény élénkpiros színű, 0,4-0,5 mm szemcsefinomságú, porszerű termék. Illata fűszeres, jellegzetes, íze édeskés, aromás, a csípős változatnál – a kapszaicintartalom miatt – csípős utóízzel. Az összes színezéktartalom és a vizuális színérzet figyelembevételével osztályba sorolása: különleges, csemege, édes-nemes és rózsza fűszerpap-



rika-őrlemény – csípősségmentes és csípős változatban. Az őrlemény a fűszerpaprika-termés (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) termésfalának, magjának, erezetének és placéntájának a felhasználásával készül.

Történet

A paprika fűszernövényként, majd őrleményként csak a XVIII. században hódította meg Magyarországot. Hazai terjedésének mikéntjéről keveset tudunk, de a XVIII. század első felétől egyre több adat bukkan fel a később-

bi két jelentős termőközterből, Kalocsa és Szeged vidékéről. Régi szakácskönyveink mit sem tudnak róla, eleinte kizárólag a köznép fogyasztotta.

Szegeden a zárt emberi közösségben élő, a paraszti múlthoz, a föld biztonságához és korlátaihoz hűségesen ragaszkodó Alsóváros népe a dohánykultúrában szerzett készségek felhasználásával, azzal párhuzamosan termesztette a paprikát. A birtokok felaprózódása a mezőgazdasági kisárutermelés irányába vezette az addigi önellátó paprikatermesztést. A XIX. század elején már a házi szükségleteket messze meghaladó mennyiség termelt. Szeged mellett az alsóvárosiak kirajzása által benépesített Röske, Szentmihálytelek, Horgos és Alsótanya gányófalvai is a tájközrethoz tartoztak. A szegedi paprika első írásos említését 1748-ból ismerjük a piarista rendház számadáskönyvéből: „*Pro paprika 4 xr*”. 1758-ban a munkásoknak komenciába vettek és adtak paprikát: „*Servilibus ad conventionem pro Papricis 39 xr*”. (Tóth, 1898. 31.) Klotz Bálint rektor 1786 és 1788 között magyar nyelven vezette ugyanezen rendház számadáskönyveit, ahol majdnem minden héten említi a paprikás húst. 1786-ban „*Paprikás hús 15 kr*” bejegyzés olvasható. (Tóth, 1899. 148–149.) A Paprika családnev csak a XVIII. század második felében jelent meg Szegeden. (Kovács, 1901. 173.) 1794 tavaszán gróf Hoffmannsegg a Szeged környéki mocsarakba járt madárlesre. Ezen útjain megkóstolta a paprikás húst is: „...gyakran valami szálláson (kelle) meghálalni. Itt mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlott és igen egészségesnek kell lenni, mert habár este elég sokat ettem, mégis legkevésbé sem ártott meg; másféle húsból nem lett volna szabad ennyit ennem.” (Hoffmannsegg, 1887. 89–90.) Vedres István a kereskedelmi cikké váló paprikáról emlékezett meg

1807-ben: „...ha Magyarországra készek lesznek az Országútak és Hajókázható Tsatornák: sok féle Jóság, a melynek hasznáru még most nem is álmodozunk, a kereskedésnek nevezetes tárgyává fog lenni, mint p. o. a vad Sáfrány és a Vörös Paprika, melynek az előtt eggyénhány esztendőökkel szemben sem tüntek arra végre, hogy valaha a kereskedésnek valamely tzikkelyét tsinállják: most pedig, már helybe a piartzon, száz tallérra reá megyen az ára mászájuknak.” (Vedres, 1807. 23.)

Maróthy Mátyás szegedi mérnök egyik színművében örökítette meg a paprikást 1825-ben: „...a Városunknál előmehet, ki tudja, ha megbetsüli magát, az Urak körül dörgölődzik, s a választott kösséget borozza, pálinkázza, néha a Tükörnél paprikással meg is vendégeli.” (Maróthy, 1825. 30.)

Egy régi újságcikkből tudjuk, hogy 1865-ben Szeged környékén 500 holdon 3000 véka paprika termelt, melyből 1825 véka került helyi fogyasztásra, 1175 véka pedig kivitelre.

A famozsárban és a külüben történő porrá törést a XIX. század közepén váltják fel a vízimalmok, kisebb mértékben a száraz- és szél-malmok. A paprikaipar fejlődésében forradalmi változást idézett elő az alsóvárosi Pálffy János és Pálffy Balázs törekvése, akik 1859-ben meghonosították a gőzmalmi őrlést. Acélhengerral ellátott hengerszéket szerkesztettek, melyet a technológiával együtt 1874-ben szabadalmaztattak. Ugyancsak ők szabadalmaztatták a hasítás technikáját a paprika csípősségének csökkentésére. Szabadalmuk az 1890-es években járt le. A vállalat hasítólányai népszerűsítették a kisüzemekben a feldolgozás addigi legmagasabb fokú technikáját. A Pálffy testvéreknél is jelentősebb hatással volt a paprika feldolgozásának korszerűsítésére Dobóczy Mihály, aki paprikaőrő gőzmalmot nyitott 1876-ban az Alsóvárosban.

Az első világháború idején a paprikának olyan konjunktúrája támadt, amelyről békeidőben álmodni sem lehetett. A központi hatalmak elzártsága következtében nélkülözhetetlen borspótló fűszerré lépett elő, Németország is megjelent a magyar piacon. Az 1920-as évekre a paprikatermelés óriási méreteket öltött. Amíg 1918–1919-ben még csak 100 vagon paprikát termesztettek, addig 1924–1925-ben 263 vagonnal jutott a piacra. A kormány 1920-ban zárt paprikaterületre nyilvánította Szegedet. A termés növekedésével párhuzamosan nőtt a paprikával beültetett terület nagysága: 1891-ben 1911, 1896-ban 2390, 1906-ban 2630, 1914-ben 3450, 1936-ban 5000 hold.

A szegediek megéreztek az 1920-as évek végén kinemesített kalocsai csípősségmentes paprikában a komoly versenytársat, ezért egy 1939-ben tartott országos értekezlet mindkét tájnak biztosította mindkét fajta termesztését. Ennek következtében a szegedi paprikatáj két körzetre oszlott. A város körül a csípősségmentes, a külső övezetben a hagyományos csípős paprikát termesztették.

A paprikamalmok államosításával 1949-ben hozták létre a Paprikafeldolgozó és Beváltó Nemzeti Vállalatot, valamint az önálló Paprikakísérleti Intézetet. A két intézmény együttműködésével megvalósult a paprika feldolgozásának üzemi szintre emelése.

Felhasználás

A paprika a XIX. század fordulójáig jobbra gyógyszerként szerepelt a köztudatban, fűszerezésre inkább csak az alföldi pásztorok használták. Ettől kezdve fokozatosan vált egyre szélesebb körben alkalmazott fűszerré, sőt világszerte ismert kiviteli áruvá.

A magyar fűszerpaprikának leginkább a közép-európai zsírkonyhákban van fontos szerepe. Zsírban oldódva javítja az ételek gasztronómiai tulajdonságait, természetes színezéktartalma

– a karotinok és karotinoidok –, valamint telítetlen növényiolaj-tartalma miatt az ételek biológiai értéke növekszik, sőt a csípős változat segíti az étel emészthetőségét. Jellegzetes, fűszerpaprika-őrleménnyel készült magyaros ételek a paprikások, a pörkölt, a gulyás, a halászlé. Szegedi fűszerpaprikával készülő híres helyi specialitás a szegedi halászlé és a szegedi szalámi. Az élelmiszeripar nagy mennyiségben használja fel húsipari termékekben, különösen a magyar szárazárakban, kolbászokban, jelentős fogy belőle a fűszerkeverékek, levesporok és egyéb termékek ízesítőiként is. Hagyományőrző, kulturális és tudományos jelleggel Szegeden néhány éve Fűszerpaprika Napokat szerveznek.

Szakmai fogások

A kedvező ökológiai feltételek, az évszázadok alatt felhalmozódott tudás és tapasztalat utánoszthatatlan termék-előállítási feltételeket biztosítanak. A szegedi tájörzet teljes egészében a sikeres fűszerpaprika-termesztéshez szükséges 17,5 °C-os izotermavonal alatt helyezkedik el, sőt a tájörzet 80%-a a 18 °C-os izotermavonal alatt található. A napfényes órák száma a tenyészidőszak alatt mintegy 1500 óra. A csapadékviszonyok kielégítőek, mégis a tájörzetben a fűszerpaprikával beültetett termőterületek több mint 90%-án van öntözési lehetőség. A talajtani adottságok változatosak: a kötöttebb, agyagos talajtól a laza szerkezetű, humuszos homokig terjed.

Hagyományosan a legértettebb, legegészségesebb, a termesztett fajtára leginkább jellemző terméseket a szedésnél félretették, és azokból nyerték ki a következő év palántaneveléséhez szükséges vetőmagot. A termesztés módszere alig változott, de ma már fémzárolt, fajtatiszta vetőmag áll a termelők rendelkezésére. A hidegágyas palántanevelés (ezt később a langyoságyi vagy molinós váltotta fel) során a

Gergely-nap (március 12.) körül elvetett magból május közepére lett kiültethető palánta, amelyet legkésőbb június 13-ig (Antal-napig) elültettek, tradicionálisan 3-4 százával, 50-60 cm sortávolságra és 30-40 cm tőtávolságra. Néhány államilag elismert szegedi fajta: a *Szegedi 20* és a *Szegedi 80* (folytonos növekedésű, csípősség nélküli, csüngő termésállású), valamint a *Szegedi 178* (folytonos növekedésű, csüngő termésállású, igen csípős). A termesztés sok kézi munkát kíván, gondos növényápolást és jó tápanyag-utánpótlást igényel.

A betakarítás rendszerint augusztus utolsó napjaiban, de inkább Kisasszony napja (szeptember 8.) után kezdődött, és 3-4 menetben szedték le a teljesen beérett terméseket. Ha az időjárás rosszabbra fordulása sürgette, akkor a majdnem beéretteteket (az ún. füstös paprikát) is leszüretelték. A paprikabogyókat 2-3 napig tartó fonnyasztás után felfűzték (a hagyományos szegedi fűzér hossza 506 cm volt), és a házak ereszei alá felfüggesztve 4-6 hét alatt megszáritották.

A betakarítás ma is kézi, de napjainkra a felfűzést felváltotta a „szütyős” szárítás, amikor is kis keresztmetszetű (18-20 cm átmérőjű), csőszerű, műanyag vagy textilhálókba töltve függesztik ki a paprikát az eresz alá előszárítás, utóérlelés céljából. Üzemi méretekben ma szellős, ritka lécezésű faladákban (65 x 35 x 35 cm) végzik az utóérlelést.

A szárítás után a paprikát fűtött helyiségben utánszáritották. A XIX. század vége felé már alkalmazták a „csípődést”, azaz a fűzerről való leszedéskor a kocsányt letörték.

Ugyanekkorra tehető a csípmentes őrlemény iránti igény is. Tekintettel a termesztett fajtából őrlött paprika csípős, tüzes ízére, a csípősség megszüntetése érdekében a bogyók „felhasítása” után kézzel eltávolították az erezetet. Mindez együttesen a „kikészítői” mesterség kialakulását jelentette Szegeden. A XX. század

30-as éveiben a csípmentes fűszerpaprika megjelenésével és térhódításával ez a mesterség azonban kihalt.

Az üzemi feldolgozás során ma már mesterségesen, kémiletes hőközlés mellett szárítják meg a bogyókat, miután a leszedés után 10-20 napig utóérlelték azokat.

A megszáritott paprikát régen zsákokba téve megtaposták, összetörték. Innen származik a törött paprika vagy csömő paprika elnevezés. Majd a taposást felváltotta az ún. küli, azaz a lábbal hajtott mozsár. Az összezúzott paprikát kiszitálták – ez volt a „láng” –, az aprítás műveletét és a szitálást addig végezték, míg a teljes mennyiséget meg nem törték. A fejlődés következő fokán a zúzott paprikát vízimalmokban vagy a szárazföldi paprikamalmokban kőpárok között őrlték meg. A paprikamolnárók mesterei voltak a kövek „megvágásának” (azaz kifaragásának).

A mai technológia szerint a kőpárokon való őrlés több lépcsőben, legfeljebb 60-70 °C-on történik. Végül a pirosító kőpáron oly mértékű a felmelegítés, hogy a termésrészek össze-színeződnek, és az őrlemény „kinyílik”.

A fűszerpaprika-őrlemény fényre, hőre, nedvességre, oxigénre igen érzékeny, ezért ma fényvédő, a zsírt át nem eresztő papírba vagy többrétegű papírtasakba csomagolják. Díszes csomagolására fémdobozt és textilzsákcokkát is használnak.

A feldolgozás időszaka szeptemberre és októberre koncentrálódik, ritka esetben, ha az időjárás kedvező, akkor a gépi szárítás elhúzódhat november elejéig. Ez idő alatt megszáritják a nyers fűszerpaprikát, és az így kapott féltermékből történik az őrlés egész év folyamán. A fűszerpaprika 6-12 hónapig őrzi meg minőségét, attól függően, hogy milyen csomagolási módot alkalmaztak, illetve előírják-e a hűtött tárolást a forgalmazás időtartama alatt.

Gazdasági adatok

A szegedi tájkörzetben 1999-ben kb. 3000 hektáron termesztettek fűszerpaprikát, amiből 1500-2000 tonna őrleményt készítettek. A termelés jelentős részét exportálják.

Fűszerpaprika termesztésével mintegy 3000 fő foglalkozik, s közülük számosan maguk készítik el az őrleményt, amelyet vagy a család használ fel, vagy nem hivatalos csatornán

keresztül eladják. Szeged környékén 6 hivatalosan engedélyezett fűszerpaprika-feldolgozó üzem működik.

A szegedi fűszerpaprika védett eredetmegnevezésként való bejegyeztetése az Európai Unióval harmonizált magyar szabályozás szerint folyamatban van, a megnevezés jelenleg a Lisszaboni Megállapodás alapján a világ 17 országában élvez védelmet.



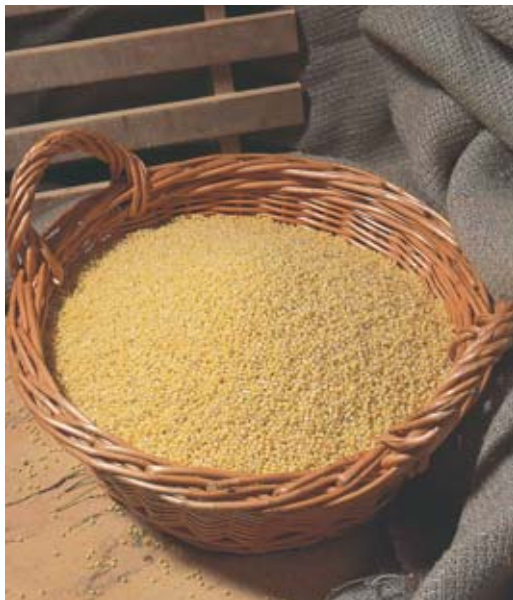
HÁNTOLT KÖLES

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, Békés megye, Csongrád megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: hántolt termékek

Különleges, egyedi jellemzők: fogyasztásának kultusza különösen fő termőhelyén, az Alföldön alakult ki máig fellelhetően.



Leírás

A köles magja kb. 2 mm hosszú, 1-2,5 mm széles, ovális alakú. A magbelső színe sárga. A hántolt köles világos vagy sötétebb sárga színű, ovális alakú, 1,7 mm hosszú és 0,8-2,1 mm széles egész szemek, valamint tört szemek (legfeljebb 2%) keveréke. A fényezetlen változat matt felületű, a fényezett a felületen lévő olajtól fényes.

Alapanyag az egyszerű köles (*Panicum miliaceum* L.), amelynek piros, fehér és szürke magvú fajtái vannak köztermesztésben.

Történet

A köles az egyik legősibb termesztett kultúrnövény. Vavilov Kína területét nevezi meg

géncentrumaként. Magyarországon első régészeti (archeobotanikai) bizonyítéka már a neolitikum korai dunántúli vonaldíszes kultúrájának időszakából – Zánka-Vasúti ásatási szél – ismert. Nagyobb mennyiségben és rendszerességgel azonban csak a középső és késő bronzkor időszakától van jelen a régészeti leletekben. 1190-ben, II. Béla király oklevelében találkozzunk először a köles említésével. A pécsi egyház tizedjegyzékében olvasható más cereáliákkal, hüvelyesekkel, mákkal és lennel együtt. 1271-ben V. István király a régi kiváltságok alapján szabályozta az egri egyházmegye tizedszedésének jogát. Többek között a köles is a tized fő tárgya volt. Bertrandon de la Brocquiere, aki 1433-ban járt Magyarországon, azt írta, hogy „kenyér helyett valami lepényfélét esznek, de ennek sincsenek nagyon bővében”. (Bálint, 1968. 61.)

A velencei követ a XVI. század elején azt jelentette, hogy „a búza, rozs, árpa, köles, zab és mindenféle hüvelyes vetemény az összes szükségletet fedezi”. (Szamota, 1891. 496.)

A kölesből sokféle étel (kenyér, lepény, kása-étel) készült, amely nemcsak a parasztság eledele volt. A XVI. századi konyhaművészetben továbbra is kedvelték a pépes táplálkozásban fontos helyet elfoglaló, a kenyeret és a tésztát pótló kásákat, amiket még a főúri és paraszti lakodalmakban is hagyományos ételként fogyasztottak. A Nádasdyak asztalán 1550. október 28-án a fogyasztásra kerülő ételek között a „keöles Kassat vajjal” (köleskása vajjal) is szerepel. (Országos Levéltár, Bp. Nádasdy-iratok B. 1556. Régi jelzet 1550. No. 3.) Kölesből készült a jellegzetes ízű, sörszerű ital is, a „boza”. Használatát a XIII. században Magyarországra beköltöző kunok felerősítették és elterjesztették. Ezzel az egykori, honfoglaláskori termesztési ismeret és gyakorlat még inkább általános lett. Nádasdy nádor feleségéről 1554-ben tréfásan írja háziiorvosa:

„Az én Nagyságos asszonyom, a kunok főbírónéja, tán a boza-ivástól oly egészségben van, hogy Matusálemnél is egészségesebbnek látszik.” (Bellon, 1981. 252.)

A korabeli számadáskönyvek, birtokiratok, tizedjegyzékek tanúsága szerint a kölest a XVII–XVIII. században kiterjedten termesztették Magyarországon. Wellmann (1933. 133.) a gödöllői uradalomból mutatta ki a XVIII. század derekán. Belényesy a köles eléggé elterjedt termesztését a gyeptöréssel magyarázta. Szerinte a „kényszerű művelési mód” miatt játszott ez az igénytelen tavaszi vetemény országosan nagy szerepet a középkorban.

XVIII–XIX. századi adatok bizonyítják, hogy a Hajdúságban és a Nagykunságon a közös legelőkből kisebb-nagyobb területeket osztottak a lakosok között egyeztetendei használatra, különböző növények számára. A Nagykunságban „köles alá osztott földekről” vagy „kölesosztásról” beszéltek. A Nagykunságon ez a gyakorlat 1863-ig fennállt. (Bellon, 1981.) Palugyay Imre, a neves statisztikus írja (1852–1855): „A kölest, hol gyeget lehet törni, mindenütt szívesen vetnek, másként házi szükségére is csak egyesek termesztene.” A magyarság körében eléggé általános gyakorlat volt az is, hogy a földjeik végében lévő lapos, vízmosott területet vetették be kölessel. A Duna menti Sárközben az 1850-es években, a víz levonulása után, illetve a rét kiszáradása után repcét, majd kölest termesztettek.

A kölesről a XVIII. századi boszorkányperek is tudósítanak. Szeged vidékéről olvashatjuk, hogy a különböző praktikákban, így pl. a pénz visszaszerzésében vagy a gyógyításban a kölesnek vagy szalmájának fontos szerepe volt. Magyarországon még a XVIII–XIX. században is sokkal kiterjedtebb volt a köles termesztése, mint a XX. században. Bátky Zsigmond az 1870–1914 közötti időszakról

kimutatja, hogy a mintegy negyven év alatt a köles vetésterülete négyszer kisebb lett.

Tormay Béla (1899. 111.) írja, hogy „a köles, mióta a gyepek elfogytak, már ritkább helyen mutatja bugáit, mint akkor, mikor a közös legelők eke alá kerültek, a gyeptörésnek ugyan is ez volt a hagyományos növénye”. Ez a valamikor olyannyira fontos növényünk jelentőségében ekkorra már a minimálisra csökkent, és sokkal inkább takarmánynövény lett, mint kenyérgabona. A köles termesztésének visszaszorulásában nagy szerepe volt annak, hogy más kultúrnövények – így a kukorica, a burgonya és a rizs – is megjelentek.

Felhasználás

Meghatározó kásanövény voltát a rizs elterjedése fokozatosan háttérbe szorította. Ételvariációi igen gazdagok. Alföld-szerte a legáltalánosabb ételek voltak az öregkásák: a sűrűre főzött, vízben főzött köleskása, a hagymás zsírban párolt, vízzel feleresztett kása, a tejben vagy vizes tejben főzött kása, a hagymás zsírban párolt, vízzel feleresztett, burgonyával egybefőzött öregkása vagy a tésztával összefőzött, paprikával, borssal ízesített kása, a birka-, ritkábban baromfihúsból készült, pörkölttel főzött köleskásák. A sós vízben főtt öregkását zsíros kanállal kiszaggatták, tejjel leöntötték. A tejbe szaggatott változat általában a karimás kása, gánica, kásapuliszka, szaggatott kása. (Füvessy, 1974–75.) Az Őrségben húsos kását vagy keménykását, ludaskását, hajdúkását, a gánicát és a kölesdödöllét készítették. (Kardos, 1943.) Készítettek a kölesből még különböző levesféléket, hurkát, rétest, káposztatölteléket. Lisztjét lepényszerű köleskenyér készítéséhez is felhasználták. Jelenleg a hántolt kölesből elsősorban a reformtáplálkozók készítenek otthon köreteket, süteményeket, felhasználva a régi recepteket. Újabban a táplálkozástudomány is fókuszba állítja. Egyetlen lúgos

kémhatású gabonafélénk, ezért és beltartalmi paramétereit miatt a reformtáplálkozás nálunk is kezd felfedezni, visszahozva a hagyományos recepteket is.

Szakmai fogások

Szárazságtűrő gabona, ma elsősorban az Alföldön termesztik fő növényként, de másodvetésként is vethető, vetőmagigénye kevés, azaz „szapora, mint a köles”. Igénytelensége, jó ellenálló képessége miatt ökotermesztésre alkalmas, ma a termelt mennyiség fele már ebből a termesztésből kerül ki. Melegigénye lényegesen nagyobb, mint a többi gabonaféléé. A keléshez 10 °C körüli talajhőmérséklet szükséges. Aratását a szem viaszérésekor kell megkezdeni, a mag hajlamos pergésre. Túl korai betakarításnál a szem minősége romlik. A köles nyomtatása, az állati erővel történő szemnyerés a gabonafélék közül legtovább, 1945-ig megmaradt.

A hagyományos köleshántolásra időben különböző módszerek szolgáltak. Az egyik legkezedetlegesebb erre szolgáló eszköz a kölyü, más néven lükü. A kölyü lábbal hajtható fakalapács, amely egy tuskóba vájtt lyukban töri, hántolja a magot. Ismeretes továbbá a nagyméretű (méter magas), ún. kölestörő mozsár és a kézzel hajtott kódaráló is. A hagyományos hántolási módszerekkel a hántolt köles egészségemhánnyada igen kicsi, kása alapanyag a cél. Később mal-mokban is hántolták (száraz-, szél-, gőz- és vízimalmok), azaz koptatták a kölest, ilyenkor az egyik hántolókövet ún. kásakőre cserélték.

A magnak a törektől, pelyvától történő megtisztítása a szelelő rosta malmi használata előtt a szél segítségével, a magasból való csurgatással történt. A megtisztított kölest a padláson tárolták vagy tárolóedénybe – faedény, kópica, zsák, hordó, szakajtó vagy kétfülű cserépedény –, az ún. kásásfazékba tették, esetleg ver-mekben tárolták. (Ikvai, 1966.; Bellon, 1981.) A köles felületét – hogy tetszetősebb legyen – sokszor fényezték.

A köles fényezésekor a hántolt, egész szemű köles a bőrből készült, fényező felülettel ellátott kölesfényező dobban, egymáshoz és a bőrfelületekhez súrlódva kifényesedik.

A köleshántolás jelenleg *ipari körülmények között* kis köleshántolóokban és nagyobb teljesítményű, üzemi hántolómalomban történik. Az üzemi köleshántolásnál az egészségem-kihozatal 50% körüli. A hántolóüzem sokszor maga termelteti a hántolandó kölest. A mal-mokban a köles a tisztítás, szemméret szerinti osztályozás után kerül a puha betétes, hántolókövekkel ellátott gépbe. A hántolási héjat légáramban távolítják el. A lehántolt héj mennyisége 16%. A hántolt kölest kicsomagolásig zsákokban tárolják.

Gazdasági adatok

Az élelmi célú hántolt köles becsült mennyisége az országban 100-120 tonna évente. A termelő és a feldolgozó helyek egymástól elkülönültek. Termesztése főleg a Nagykun-ságon, feldolgozása pedig elsősorban Karcagon (Észak-Alföld) történik.



TISZAI NYURGA PONTY

Más elnevezések: aranyhasú, karcsú ponty (*Grossinger, 1794: kartsóponty*), magyar ponty, pathal, pontyó, potya, potyka, potykafiú (Közép-Tisza), potyó, pozsár, sodrófaponty, tanyahal, vadponty (népies nevek)

Változatok: a törzsalak a *Cyprinus carpio carpio* kelet-európai alfaj, amelynek egyik változata a tiszai nyurga ponty. Hozzá közelálló, szintén természetes vízi vad, rokon változat a tőponty (*Cyprinus carpio m. acuminatus*)

Előfordulás a régióon belül: a Tisza és vízrendszeréből a Körös és a Maros

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld, a Tisza és vízrendszeréből a Szamos és a Bodrog

Általános besorolás: édesvízi, nagyra növő, mindenevő hal

Különleges, egyedi jellemzők: az eredetileg természetes vízben, a Tiszában élő, békés halat ma már mesterségesen is szaporítják állományfenntartás céljából. Húsa a nemesített változatokétól eltérően sötétvörös, zsírban szegény, közepesen szálkás¹, kiváló konzisztenciáját sütés és főzés során megtartja.

Leírás

A tiszai nyurga ponty (*Cyprinus carpio m. hungaricus*) teste nyújtott, hengeres, testmagassága a testhossz 20-28%-a. Feje viszonylag nagy, a test 25-28%-a. A száj csúcsba nyíló, harmonikaszerűen kitolható. A felső ajkon egy-egy hosszabb, a száj szögletében pedig egy-egy rövidebb bajuszszál található. Orra hosszú, tompán lekerekített, homloka széles és erősen domború. Mellúszója széles, hosszú, a hátúszó hosszú és magas, széle egyenesen levágott. Az úszó utolsó osztatlan, kemény úszósugarának hátsó oldala sűrűn fogazott. A farok alatti úszó rövid, közepesen magas, utolsó osztatlan sugara kemény tüske, amelynek hátsó oldala

fogazott. A farokúszó nagy és erősen kivágott. Kerekded pikkelyei nagyok, vastagok, erősen ülnek. A hát leggyakrabban sötét olajzöld vagy olajbarna, a testoldal zöldessárga, gyakran aranyos színben tündöklő, a has sárgásfehér vagy fehér. A tejesek 2-3, az ikrások 3-4 év után válnak ivaréretté. A tiszai nyurga ponty maximális testmagassága reálisan 80 cm, legnagyobb súlya 18 kg. Húsminőség szempontjából a 2-5 kg közötti példányok a legízletesebbek. 100 g marhahúsra vonatkoztatott fehérje-egyenértéke a hazai halak közül a legmagasabb, 126. A többi halhúshoz képest kiemelkedő az A- (400 µg/100 g) és a B1-vitamin (280 µg/100 g) tartalma.

Történet

A ponty halnév eredete a nyelvtörténeti etimológiával foglalkozó szakemberek szerint bizonytalan. A hal eredeti neve valószínűsíthetően pozsár volt, bizonyítja, hogy az elnevezés 1138 óta ismert, míg a ponty első írásos előfordulása egy 1403-ban keltezett okirathoz köthető. (Skorka, 1984.) A mindig is a legnagyobb mennyiségben fogyasztott halat az ember már régebről ismerhette. (Balon, 1995.) Számbeli bősége a Tiszában bizonyára nagy szerepet játszott a korai tenyésztésbe vonásában. Történeti források, pl. IV. Béla egyik oklevele szerint már 1267-ben tenyésztették a Tisza körüli, tavi körülmények között. A tiszai nyurga ponty az ún. köteles és szerhalak közé tartozott, amely adóba, ajándékba, tizedbe és hetedbe járt. A halfajról és halászatáról a legrégebbi, hosszabb lélegzetű leírást, jellemzést Bél Mátyás Tractus de re rustica Hungarorum című művének a De piscatione Hungarica fejezetében olvashatjuk. (Deák, 1984.)



A régi szakácskönyvek receptjei is bizonyítják, hogy a hal közkedvelt étel volt. A fellelhető legrégebb, 1622-ből való, kéziratos Galgóczi-féle szakácskönyv 19 olyan étet sorol fel, amit pontyból = posarból lehet elkészíteni, pl.: *öreg posar soban, posar hideggé fokhagymaual, posar kapozta leben tiszta borsal, posar pastetomba*. (Cít. Herman, 1887.) Az ugyancsak XVII. századi Fay-féle receptkönyv a halnév írásmódjában nem következetes, egyaránt előfordul a posar és a ponty alak. A böjti napokon a hal, köztük a ponty is különös fontosságot kapott. Marcus Rumpoldus 1604-es kiadású könyvének Keszei által 1680-ban fordított változatában vendéglátás alkalmával, valamint ebédre és vacsorára böjtös ételként ponty alapanyagból készített fogásokat is említ: „*posár fekete lével magyar módon, posár soban főtt, posár sültve melegen*.” Egy csonka példányban fennmaradt, még mindig csak kéziratos, ismeretlen szerző által írt, XVII. századi szakácskönyv nevezetes sajátossága, hogy benne következetesen már csak a ponty halnév fordul elő (nyers ponty, ponty ikrát fősznyi, pontyot töltve sütnyi). A Tisza melletti községek és városok lakóinak fő böjti eledele a halak közül a tiszai ponty volt. Az első, Kolozsvárott 1698-ban kiadott, nyomtatott, magyar nyelvű szakácskönyvben egy, a jelenkor ínycéneke szokatlan, pontyból készített leves receptje is megtalálható. Hal fekete lével: „*...az halat tisztítsd meg, ha uj, főzd bé, hadd álljon soban, míg az levét készíted; azonban szép vékonyon piríts kenyeret jó feketén, azt hand vízbe, hogy vonynya ki az pergelt szagát, onnan kivévn, tedd egy tsuporba, abba vizet, bort, eczetet, főzd meg jól, szítán verd által jó sűrűn, és almát metélvén, és hagymát mézben rants meg egy kevés tört dió-béllel együtt, és az halat sovából kimosván, tedd fel véle, főzd meg jól a mint illik; abba bors, gyömbér, szegfű, só, méz, hogy jó édes legyen, és jó melegen add fel.*”

(M. Tótfalusi, 1698.) A pontyból – mint alaphalból – készített, jellegzetes tiszai (alföldi) halétel, a halászlé először az 1871-es kiadású Rézi néni szakácskönyvében fordul elő. (Tolnai, 1977.) Sporthorgászati szempontból a hazai békés természetű halak közül kétségtelenül a nyurga ponty a legjelentősebb. A horogra csalt nagyobb példányok fásasztásának izgalmai teszik a halat igazán kíváncsossá a horgászok körében. A folyóvízi pontyfogás fortélyát több magyar nyelvű cikkből és monográfiából ismerhetjük meg. (Antos, 1962.; Kászoni, 1988.) A Tiszán kívül más hazai természetes vizeinkben való előfordulására adatokat Vásárhelyi (1961) és Harka (1997) dolgozataiban találunk.

A természetes ívó területek számának csökkenése és minőségének romlása következtében szükséges a természetes állomány utánpótlását mesterséges úton biztosítani. A tógazdaságokban tenyésztett, nemesített pontyfajták szaporításában a magyar Woynarovich Elek által kidolgozott és jól bevált módszer a vad változat esetében is kiválóan alkalmazható.

Felhasználás

A tiszai ponty, jellemzően, bizonyos ünnepekhez kötött étel (pl. karácsony). Számos ismert elkészítési módjából leggyakoribb a rácponty, rántott ponty, ponty halászlé, paprikás, halkocsonya. A Magyarországon kialakult halfogyasztási szokások miatt a vásárlók elsősorban az élő pontyot igénylik.

Szakmai fogások

Természetes vizekben élő állományát halászat és horgászat útján hasznosítják. A legkisebb zsákmányolható méretű ponty 30 cm. Természetes vízű állományának fennmaradása érdekében megállapított, a szaporodási idejéhez igazított tilalmi időszak május 2-ától június 15-éig terjed. Fogása a tilalmi és a téli jeges

időszak kivételével egész évben lehetséges. Halászatának módszerében legelterjedtebb a varsák² alkalmazása, de különböző állítóhálóval³ és véghoroggal⁴ is eredményesen fogható. Horgászata során úszós⁵ és fenekezős⁶ módszerrel kínálják fel a hal számára a csalit. Áradó víznél partközelsben, apadáskor a meder gödreiben lehet nagyobb sikerrel fogni. A tiszai ponty természetes vízü állományának fenntartása érdekében ma már a halfaj mesterséges szaporítása is szükséges, melynek alapja a néhány védett élőhelyen fenntartott génbanki anyaállomány. A tiszai nyurga ponty egyik igen értékes tulajdonsága, hogy a lehalásztást, a tárolást és a szállítást a gazdaságilag hasznosított halfajok közül a legjobban tűri. Viszonylag alacsony oxigénigénye következtében élve

tárolása és szállítása még sűrű állományban is könnyedén megoldható.

Gazdasági adatok

A tiszai nyurga pontynak – mint a törzsalak egyik változatának – a hozama⁷ kizárólag a természetes vizekből származik. Pontos mennyiségi adatok nem ismeretesek, mivel a halászok és a horgászok fogási statisztikáiban a pontyzsákmányon belül nem különítik el az egyes változatokat. Fogása a Tisza teljes magyarországi szakaszán lehetséges, legnagyobb mennyiségben azonban a Tisza-tóból és a Tisza Kisköre–Szeged közötti szakaszán nyerhető.

Bejegyzett és védett márkanév a tiszai nyurga ponty esetében ma még nem ismert.

TISZAI SZÜRKE HARCSA

Más elnevezések: folyami harcsa, harcsapundra (fiatal példányok, Bodrogek), leső harcsa, parasztfaló, pozsárharcsa (Szatmár), pumaharcsa (Maros), sárga harcsa

Változatok: a vízminőségtől függő színváltozatokon és az albínó példányokon túl ismert egy – valószínűleg genetikai állományában is elkülönülő – sárga színű változat, amely növekedésében alulmarad a törzsalaknak

Előfordulás a régió belül: a Tisza és vízrendszerének jelentősebb mellékfolyói, a Körös és a Maros (természetes populáció)

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-

Alföld – a Tisza és vízrendszerének jelentősebb mellékfolyói, a Szamos és a Bodrog (természetes populáció)

Általános besorolás: édesvízi, nagy testű, ragadozó hal

Különleges, egyedi jellemzők: az eredetileg természetes vízben élő, ragadozó halat ma már mesterségesen is szaporítják, és tógazdaságokban termelik. Szálkamentes¹, zsírszegény húsa miatt különösen közkedvelt halféleség.



Leírás

A tiszai szürke harcsa (*Silurus glanis*) feje nagy, széles, felülről lapított. Törzse elöl hengeres, a hasúszók mögött hirtelen elkeske-

nyedik, oldalról erősen lapított. Külseje a nagyon hosszú farok miatt jellegzetes. Szája nagy, a felső és az alsó állkapcsan apró, hegyes fogak ülnek. A felső állkapocs szájszögletének közelében egy-egy hosszú, az alsó állkapcsan pedig négy vékonyabb és sokkal rövidebb bajuszszál található. Szeme egészen kicsi. A mellúszók fejlettek, lekerekítettek, a hátúszó feltűnően rövid és alacsony. A farok alatti úszó nagyon hosszú, a végbélnyílástól a farokúszóig terjed. A farokúszó lekerekített. Teste pikkelytelen, csupasz. Színét befolyásolja a környezet, háta zöldesszürke, barnásszürke vagy teljesen fekete, amelyen márványszerű rajzolat figyelhető meg. Oldala olajzöld vagy szürke, szintén márványozott rajzokkal. Hasa fehér, sárgásfehér, kisebb-nagyobb sötétebb pontokkal. Páratlan úszói sötétszürkék, a többi világosabb. A halfaj maximális mérete reálisan 2,5 m és 120 kg. Húsminőség szempontjából az 1,5-5 kg közötti példányok a legértékesebbek és a legízletesebbek. Fehér, kissé lágy húsa teljesen szálkamentes, fehérjetartalma 16-19%, zsírtartalma 0,8-3,5%, amely a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében kedvező hatású, többszörösen telítetlen zsírsavat tartalmaz (6,7 g/kg). Kiemelkedő a harcsa hújának A- (20 µg/kg) és E-vitamin-tartalma (2,1 µg/kg).

Történet

A harcsa halnevünk ismeretlen eredetű a Magyar nyelv történeti-etimológiai szótára szerint, a környező országok nyelvében meglévő hárča (román), hrča (szlovák), рапч (ukrán) a magyar szóból származik. Első írásos előfordulására egy 1355-ben keltezett okiratban bukkanhatunk. Mint gazdaságilag fontos halat, az emberiség természetesen jóval régebből, bizonyítottan a középső kőkortól kezdve ismeri. (Bartosiewicz, 1997.) A Magyarország természetes vizeiben való elterjedéséről beszámoló szakirodalomból Vásárhelyi (1961), Harka

(1997) és Györe (1995) vonatkozó műveit említhetjük. A harcsával kapcsolatos rendkívül gazdag ismeretterjesztő és szakirodalom Pintér (1982) bibliográfiája alapján tekinthető át, amely a jelzett időpontig magyar szerzőktől közel száz művet sorol fel. A halfaj sport-horgász szempontból is fontos. A legtöbb horgász vágya, hogy életében legalább egy nagyobb méretű harcsát fogjon. A kíváncsok hal fogástechnikáját több magyar nyelvű, horgászok számára írt könyv és cikk taglalja, amelyek között monográfiák is akadnak. (Antos, 1970., 1982.; Székely, 1980.; Kászoni, 1988.) Ízletes, sokféleképpen elkészíthető húsa számos konyhaművészt meghihletett. A Galgóczi-féle kéziratos, 1622-ből való szakácskönyv kilenc, harcsából készített ételt ismertet: *harcsia soba német rendszerin, harcsia fark sültve, harcsia tiszta borral tiszta vízben, harcsia kapozta leben tiszta borral, harcsia giomor may tiszta borral, harcsia eles leuel melegen, harcsia olaios leuel melegen, harcsia olaios leuel sargan, harcsia kocsonnia, harcsia zöld leuel*. (Cit. Herman, 1887.) A szintén XVII. századi Fay-kézirat, a magyar halnevek igen fontos forrása, a hal nevét „harcza”-ként említi eredeti helyesírással. Marcus Rumpoldus 1604-es kiadású könyvét Keszei János fordította le 1680-ban, amelyben a 16 magyar hálnév között szerepel a harcsa is, már helyes, mai írásmóddal. A nyomtatott szakácskönyvek közül a Kolozsvárott, 1698-ban kiadott érdemel említést, amelyben harcsaétek elkészítésére vonatkozó recepteket is találunk. Harcsafark sültve melegen: „Ehhez a sültöz az minemű levét akarsz csinálni megh lehet, ha hidegen akarod feladni kaporban avagy majorannaban takarjad, de meleg legyen mikor betakarod az harcsafarkot, hogy az szaga általverje, s abban hűljön megh. Az harcsa farkban egy annyi nyarsot csinálj mint ő maga, mert az rostélyon felhorgad s nem illik.” (M. Tótfalusi, 1698.)

A szépirodalmi alkotások közül említésre méltó Zabos Géza A kacagó harcsa című műve (1987), amely a hal címszerepeltetésén kívül néhány harcsakalandot is elmesél. A harcsával kapcsolatosan ismeretek magyar szólások is, pl. „kövér, mint a harcsa” vagy „tátog, mint a harcsa”. A sokakat foglalkoztató kérdésről, vesztélyes lehet-e a harcsa az emberre, jó néhány írás számol be, sokszor kissé túlzó módon, meszeszerűen. (Székely, 1980.)

Felhasználás

A harcsát jellemzően bizonyos ünnepeken, pl. karácsonykor fogyasztjuk, legtöbbször halászlének, halpaprikásnak, sült halnak elkészítve. Fogyaszthatjuk még halmajonéz, halkocsonya és főtt hal formájában is. Magyarországon az évtizedek óta kialakult tradíciók miatt a fogyasztók elsősorban az élő, legfeljebb a jegelt harcsát igénylik.

Szakmai fogások

A harcsát halászat és horgászat útján hasznosítják. A legkisebb fogható méret 50 cm. A természetes vizek állományának fennmaradását a szaporodási időszakhoz igazodó tilalmi időszak biztosítja, amely a fajnál a 80 cm-nél kisebb példányok esetében május 2-ától június 15-éig terjed. Fogása a tilalmi és a jeges, téli időszak kivételével egész évben lehetséges. A harcsát többféle módszerrel halásszák. Ezek közül legelterjedtebb a tavaszi áradások alkalmával, az ártéren felállított varsák rendszere. Nyáron csapóhoroggal⁸ vagy 80-100 db horogból álló véghoroggal⁴ fogják ki. Horgászata során leggyakrabban fenekezős⁶, sportszerűben pergetős⁹ és a legősibb kuttyogtatós¹⁰ módszerrel fogják. Fenekezős horgászatkor a legeredményesebben kárasszal és menyhallal lehet harcsázni, de gyakori még a lótetű, a pióca vagy a gilisztacsokor használata.

A pergetéskor nagyobb méretű támolgyókat¹¹, körforgó villantókat¹² és wobblereket¹³ alkalmaznak. Tógazdasági tenyésztése során, ún. négyfázisú technológiával 5-600 g-os étkezési harcsák állíthatók elő magas fehérjetartalmú, granulált, illetve gyurmás tápok etetése mellett, 24-36 hónap alatt. A hasznosítás jövőjét jelentik a halfajjal kapcsolatos modern genetikai és nemesítő munkák. Tógazdaságban az értékesítés lehetősége jobbára az őszi lehalásztások utáni időszakra tehető, bár az újabb technológiák lehetővé teszik a harcsa nyári eladását is. A harcsa értékes tulajdonsága, hogy a ragadozó halak közül a legjobban tűri a lehalasztást, a tárolást és a szállítást. Az élve tárolásnál egyedüli probléma a halfaj kannibalizmusra való hajlama, éppen ezért sűrű állományban csak a közel azonos méretű egyedek tarthatók együtt huzamosabb ideig.

Gazdasági adatok

A halfaj hozamának⁷ (egy év alatt kifogott hal mennyisége) nagyobbik hányada a természetes vizekből származik. A horgászok és halászok éves átlagos fogása a halfajból az utóbbi nyolc évben 152,6 tonna volt. A Tisza vízrendszeréből származik az összes harcsaszákmány közel 60%-a. Az étkezési harcsa tógazdaságból kikerülő mennyisége növekvő, 1991 és 1998 között évente átlagosan 95 tonnát termeltek. Az utóbbi öt évben, a horgászokat leszámítva, természetes vízben 10-11, tógazdaságokban pedig 18-20 gazdálkodó szervezet foglalkozott termelésével (szövetkezet, részvénytársaság, kft., betéti társaság). A harcsa fogása a Tisza teljes magyarországi szakaszán lehetséges, legnagyobb mennyiségben azonban a Tisza-tó és a Szeged közötti folyószakaszon zsákmányolják.

Bejegyzett és védett márkanev a tiszai szürke harcsa esetében ma még nem ismert.

HALÁSZATI TERMÉKEK

Jegyzet

- ¹ Szálka = elcsontosodott kötőszöveti hártya.
- ² Varsa = a jellemző haljárással szembe állított, hálóból készített halcsapda.
- ³ Állítóháló = a hal vonulási irányát keresztező, vízben lebegő hálófal.
- ⁴ Véghorog = egy vastagabb főzsinórra felkötött 80-100 db horogból álló horogsor.
- ⁵ Úszós módszer = a vékony zsinóron lévő felcsalizott horgot kiegyensúlyozott úszó segítségével tartják a kívánt mélységben.
- ⁶ Fenekezés = felcsalizott horog ólomnehezékkal ellátott zsinóron a medencefenék közelében.
- ⁷ Hozam = az egy év alatt kifogott hal mennyisége.
- ⁸ Csapóhorog = a partoldalba beszúrt erős, rugalmas karóra vastag zsinórral felkötött élőhallal csalizott nagyobb horog.
- ⁹ Pergetés = a horgász zsinórra felkötött táplálékhalat utánzó műcsali állandó dobálása és bevontatása.
- ¹⁰ Kuttyogtatás = egy kb. 35 cm hosszú, egyik végén tányérszerűen kissé kiszélesedő szerszámmal a csónakban ülő horgász ütemesen csapkodja a víz felszínét – a felcsalizott horog fölött –, utánozva a vízbe ugró békát.
- ¹¹ Támolygó = fémből készített, kanál alakú, horoggal ellátott műcsali.
- ¹² Villantó = egy körbeforgó fémkánállal és horoggal ellátott, táplálékhalat utánzó műcsali.
- ¹³ Wobbler = fából, műanyagból készített, horoggal ellátott, táplálékhalat utánzó műcsali.



BÁCSKAI HURKA

Általános besorolás: főzéssel, esetenként főzés utáni füstöléssel készített hurkaféle

Különleges, egyedi jellemzők: rúd alakú, marhabélbe vagy újabban műbélbe töltött, hidegen fogyasztandó hurkaféleség.

Leírás

A bácskai hurka burkolatának színe világosbarna, egyes készítményeknél enyhén füstölt, met-széslapján egyrészt aprított sertésbőrke, másrészt nagyobb szemcsézetű belsőség, hús-, máj- és szalonnakockák láthatók. A rudak átmérője 40-45 mm, hossza 45-50 cm. Felülete száraz tapintású, világosan áttetsző, utófüstölés esetén enyhén világosbarna színű.

Történet

A hurka 1476-ban személynévként fordul elő, az 1533-ra datálható forrás szerint disznóbélbe töltött, vérből, belső részek vagdalékából stb. készült étel. A „bél” jelentésű, finnugorkori „hur” szóból és a „ka” kicsinyítő képzővel létrejött főnév. (TESZ II. 1970. 170.)

Régi szakácskönyv mutatja, hogy a hús és vér

alapanyagú, többek között vöröshagymás, borsos fűszerezésű (savanyú) lé a hurka elődje. Ilyen ételek például a „disznóhúst fekete lével, malacot fekete lével, vérmével”, ez visszaül a ludat vagy lúdfiat fekete lével receptre. (Kisbán, 1997. 476–477.; a csáktornyai Zrínyiudvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve, 161., 168., 156.)

Hurka néven a történelmi Magyarország minden részén készítették ételt. Ezek megegyeztek abban, hogy bélbe töltöttek (hajdina-, köles-, kukorica-, majd rizs-) kását, amihez a legtöbb vidéken fűszerezett belsőséget, valamennyi maradék szalonnás-véres húst adtak. (MNL II. 1979. 601.)

A szegedi tanyákon „a hurka, tréfásan hurkuli a disznó hurkabél néven emlegetett vastagbelébe készített töltelék, amely apróra vágott zsigerből, főleg tüdőből, fehérmájából, vérből, illetőleg kölesből vagy rizsből, régebben árpakásából, kukoricadarából, derceből, újabb ínséges időkben, második világháború alatt ... rizsből áll. Töltés után mindjárt kifőzik, evés előtt megsütik. A hurka töltését asszonyok csinálták.” (Bálint, 1976. 503.)



A Bácska határát jelentő Kecelen az alábbiak szerint készítik hagyományos módon: „Hurka kétféle készül, fehér és fekete. Vastagbélbe töltik. A töltelék megfőzött kásából sült vöröshagymával, sóval, paprikával, borssal keverik. Minden háznál kerül bele máj, ide használják el a lépet, többnyire a tüdőt is. A belsőségek abálva kerülnek a hurkába. A harmincas évektől egyes házaknál a főtt fejhúsból is tesznek bele. A töltelék nagyobb részét fehér hurkának használják el. Mikor ezt megtöltötték, a többihez hozzákeverik a vért, ez lesz a fekete hurka. A század elején nyersen, a harmincas évektől inkább abálva használják a vért.” A kölest a rizs váltotta fel, illetve a kettőt egymás mellett is használták a két világháború között. (Kisbán, 1984. 783–784.)

„Fecsérli, mint Zseni a hurkát. (Kkhalas, 1648.) ... »ti. egy Zseni nevű gazda a só nélkül készített hurkát kiszórta a kutyáknak« Jelentése húsos töltelékkel készített hurkafajta.” A szóláshasonlat származási helye Kiskunhalas, a Duna–Tisza közí táj egyik települése. (ÚMTSZ II. 1988. 1031.)

A hurkának a dél-alföldi, szegedi étkezésben játszott szerepét a nép ajkán született találós kérdések is bizonyítják. (Bálint, 1976. 503–504.)

A hurkával – mint hosszú évszázadok óta fogyasztott étellel – kapcsolatosan több közmondás és szólás született. Ezek közül kettő – vastag, mint a hurka és zsíros, mint a hurka – az étel jellemzőit emeli ki. (Margalits, 1896. 347–348.) A bácskai hurka receptje a többgenerációs pesti, budai polgár- és művészkörökben lejegyzett ételfajták között is szerepel. A hideg májas hurka hússal, füstölt szalonnával, a belsőségek közül májjal, vesével, sóval,

borssal, vöröshagymával fűszerezve készül. (Lejtényi–Waldhauser, 1983. 85.)

Felhasználás

A közepesen eltartható élelmiszer kategóriába sorolható. Felszeletelve reggelire vagy vacsorára fogyasztják, egyes területeken ecetes hagymakarikákkal tálalják.

Szakmai fogások

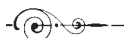
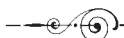
A bácskai hurka gyártásához felhasználandó nyersanyagok közül a sertésbőrkrét, a vegyes belsőséget (tüdő, szív), az inas, véres nyese-
sedékhúst és a csülökhúst előfőzik, a májat és a szalonnát forrázzák (blanchirozzák), a karikákra szeletelt vöröshagymát zsírban párolják. A bőrkrét és a hagymát finomra darálják, míg a többi komponenst kockavágóval vagy 12–14 mm lyukbőségű tárcsával aprítják.

A fűszerezéshez a konyhasón kívül őrölt fekete borsot, majoránnát, esetleg csípős paprikát használnak. Az egyenletesen elkevert masszát bélbe töltik, és 78–80 °C-os vízben – a rudak átmérőjétől függően – 75–90 percig főzik. A főzés után szoba-hőmérsékletűre lehűtik, majd 20 °C-nál nem nagyobb hőmérsékletű füstölőben, 8–12 órán át, sűrű füstön leszártják a felületét.

A jól átfőtt és füstölt bácskai hurka szoba-hőmérsékleten vagy száraz, szellős helyen 14 napig is tárolható. A nagyüzemi termelésnél speciális burkolóanyagot alkalmaznak, amelyben a termék 30 napig eltartható.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége 800–1000 tonna/év (becsült érték).



Előfordulás a régió belül: Békés megye, Mezőberény

Általános besorolás: belsőségekből és vérből készített húsféleség

Különleges, egyedi jellemzők: főtt sertésbelsőségekből készített, hashártyába töltött hurkaféleség.



Leírás

A cigánka téglatest alakú (10 x 25 x 5 cm), sertés hashártyába töltött húskészítmény, amely főtt sertésbelsőségekből (máj, tüdő, lép, szív, nyelv) készül abált vér, abált szalonna és nyese-dékhúsok, vöröshagyma, fűszerek (só, bors, őrölt pirospaprika) és főtt rizs felhasználásával. A cigánka a májtól és vértől jellegzetesen sötétbarna színű, a véres és májas hurkára jellemző ízű, illatú és állagú, sütni való készítmény.

Történet

A magyarországi szlovákok a húskételek közül a legváltozatosabban a disznóhúst dolgozták fel. A békési szlovákok sajátos disznótoros ételfélesége volt a cigánka, amelynek hazai

készítése valószínűleg a magyarországi szlovákok megtelepedésével terjedt el a XVIII. században. A török dúlás után Harruckern és más földesurak nagyobb számban telepítettek le az Alföldön szlovákokat.

A termék tájnyelvi elnevezése kevésbé ismert a magyarországi nyelvtörténeti munkákban.

Felhasználás

A cigánkát a házi disznóvágások során készítik, és rendszerint – az egyéb hurkafélékhez hasonlóan – kenyérrel, sült vagy főtt krumplival fogyasztják. A terméket rendszerint házaknál, valamint piacokon, vásárokon a pecsenyesütőknél és a lacikonyhásoknál frissen elkészítve értékesítik, helyben fogyasztható.

Szakmai fogások

A cigánka általában 180-220 kg-os disznó belsőségeiből készül. A belsőségeket, a szalonnát, a nyese-dékhúsokat és a vért vízben együtt addig főzik (abálják), míg a húsok, a belsőségek teljesen meg nem puhulnak. Ezt követően húsdarálón ledarálják. A főtt, darált húsalapanyagokhoz – egy rész máj, egy rész szalonna és nyese-dékhús, egy rész tüdő, lép, szív és nyelv, valamint két rész vér – fele rész főtt rizst kevernek, és ezt zsírban párolt vöröshagymával, sóval, őrölt borssal és őrölt pirospaprikával ízesítik. A jól összekevert húsos masszát sertés hashártyába csomagolják, és kisebb téglá vagy esetleg kocka alakúra formálják. Az elkészített cigánkát tepsibe téve, a sütőben pirosra sütik és frissen fogyasztják.

Egy 180-200 kg-os sertés feldolgozása során megközelítőleg 4-5 kg cigánka készíthető.

Gazdasági adatok

A cigánka házi készítésű termék. Az adott régióban a becsült adatok alapján 3-5000 kg-ot készítenek évente.



CSABAI KOLBÁSZ

Más elnevezések: paprikás csabai kolbász, csípős csabai kolbász

Változatok: paprikás, csípős, rudakban vagy párokban

Előfordulás a régióan belül: Békés megye, Békéscsaba, Békés, Gyula; Csongrád megye

Általános besorolás: füstöléssel és szárítással tartósított kolbászféleség

Különleges, egyedi jellemző: természetes bélbe töltött kolbászféleség.

Leírás

A csabai kolbász vörösesbarna színű, rúd alakú készítmény. A rudak mérete: átmérő 40-45 mm, hosszúság 45-50 cm. A párok mérete: átmérő 35-38 mm, hosszúság 25 cm.

Száritás, füstölés után a termék felülete száraz tapintású. Metszéslapja a paprikától jellemzően piros, jól látható hús- és szalonnaszemcsékből áll. Íze jellemzően paprikás, fűszeres.

100 kg késztermékhez 135-140 kg nyersanyagot (sertéshúst, sertés hasi szalonnát és 10-15% arányban marhahúst is) használnak. Fűszerezéséhez 1200-1800 g édes-nemes pirospaprikát és erős, ún. rózsapaprikát, valamint fokhagy-

mát, pácsókeveréket (konyhasó + salétromsó vagy nitrítes sókeverék), őrölt fekete borsot, durvára őrölt köménymagot és nagyon kis mennyiségben cukrot adagolnak.

Történet

Már a XIV. századból van írásos emlékünknél a kolbászból, egy 1373-as keltezésű, latin nyelvű szövegben szerepel a „kolbaz” név. A kolbász állati bélbe töltött, vagdalt és fűszerezett, speciális húskészítmény.

A csabai kolbász olyan helyi, békéscsabai és a Csabáról kirajzott falvak (Medgyesegyháza, Ambrózfalva) lakói által készített húskészítmény, amelyet a szlovák és a magyar parasztok a házi vágások során alakítottak ki. A csabai kolbász kritériuma azonban nem a készítés helye, hanem a készítés módja, az összetétel és a fűszerezés.

Békéscsabát a XVIII. században telepítik újra, többnyire szlovák nemzetiségű, felvidéki lakosokkal. A város nemzetiségi aránya: 80% szlovák és 20% magyar. A XVIII. században is készítették már kolbászt Békéscsabán, de ekkor még a sózás és a füstölés volt a legelterjedtebb



konzerválási technika. A XIX. század második felében erősödött meg a sertésenyésztés, ezzel párhuzamosan a mangalica sertés helyett a különböző hússertések kerültek a tenyésztés előterébe, és meghatározóvá vált a kolbász-készítés is. Egy paraszti kis- és középgazdaságban átlagosan 2-4-6 anyakocát neveltek.

A disznóvágások elengedhetetlen specialistája a böllér. 1934–35-ben Békéscsabán kb. 800 böllér tevékenykedett, és még az 1990-es évek elején is 250-300 fő foglalkozott ezzel a nem tanított mesterséggel. A két világháború között a csabai böllérség tagolt volt, több csoportot alkottak. Az első csoportba tartoztak a „hivatásos” böllérek, akik szinte csak ebből éltek, nagy tapasztalattal rendelkeztek, és évente átlagban 50 vágásnál tevékenykedtek. A második csoportba azok tartoztak, akik ugyan nagy szakíserettel rendelkeztek, de nem főfoglalkozásként űzték a mesterséget, munkájuk nem volt rendszeres, hanem esetenkénti felkérésen alapult. A harmadik, egyben a legnépesebb csoportba tartozó böllérek munkájukat nem díjazásért, hanem ajándékként, segítségként végezték, ők általában rokonok, szomszédok voltak. A csabai kolbász meghatározója a sajátos íze, amely a készítés módjától nyeri el egyediségét. A csabai kolbász ízét alapjaiban határozza meg a füstölés: korábban szabad kéményben, szalma vagy kukoricaszár füstjével, a XX. században pedig bükkfafűrészporral vagy kukoricasutkával füstöltek.

1911-ben megalapították a Békéscsabai Sertéshizláló Rt.-t, amely 10 ezer sertést nevelt telepén, 1918-ban pedig létrejött az Alföldi Sertéshizláló és Húsiipari Rt. Ezek az üzemek alapozták meg a régióban az üzemi sertésenyésztést és a nagyüzemi húsfeldolgozást, de ezeknek köszönheti a csabai kolbász országos és világhírnevét. A második világháború után

ezeket a magánvállalatokat államosították, és a technológia alakulásával fejlődött a kolbász nagyipari termelése is.

Felhasználás

Kenyérrel fogyasztják, és Magyarországon szívesen esznek hozzá zöldséget. Bortermelői borkorcsolyaként kedvelik, a németlakta vidéken a sörhöz is csmegeként kerül az asztalra.

Szakmai fogások

Hagyományosan a vágás után a húst egy-két napig hűtötték, majd kicsontozták, és 25-40 kg-os darabokra aprították. Az előaprított húst és szalonnát nagy átmérőjű, keményfa tőkén hosszú, éles pengéjű késsel vagy ún. ringakéssel szemcsésre aprították, fűszereztek és keverték.

A technika fejlődésével az aprítást forgótő-kés ringagéppel, majd az ún. finomvágást gyorsvágóval végzik. A fűszeres húsmasszát sertésbélbe töltik, füstölik és szárítják. A töltésnél ügyelni kell arra, hogy a bélben ne keletkezzenek, illetve ne maradjanak légszákok.

Mind a rúd, mind pedig a pározott formában készült csabai kolbászt darabonként, illetve páronként vákuumsomagolásban, vagy 100-150 g-os kiszerelésben szeletelve, szintén vákuumsomagolásban forgalmazzák.

Gazdasági adatok

A csabai kolbász egy részét még ma is a házi vágásokból állítják elő. Csabai jellegű készítményt jelenleg a Csabahús Kft., és a Gyulai Húskombinát Rt. gyárt, de az ország különböző régióiban megtalálható húsiipari üzemek is előállítják. A békéscsabai Csabahús Kft. által előállított csabai szárazkolbász védjegyzett termék. Az ipari termelés évi 2500-3000 tonnára becsülhető.



CSABAI VASTAGKOLBÁSZ

Más elnevezés: csípős paprikás kolbász

Előfordulás a régióon belül: Békés megye, Békés, Békéscsaba, Gyula; Csongrád megye

Általános besorolás: füstölt szárazkolbász.



Leírás

A csabai paprikás szalámi 25 cm hosszú, 45-50 mm átmérőjű, vörösesbarna színű, henger alakú, füstöléssel és szárítással tartósított húskészítmény. Metszészlapja a paprikától jellemzően piros színű, jól látható hús- és szalonnaszemcsékből áll. A szalámi felszíne zsíros tapintású, rugalmas állagú, könnyen szeletelhető, íze kissé csípős, fűszeres. 100 kg késztermék előállításához 148-152 kg nyersanyagot: sertéshúst, sertés hasi szalonnát használnak. Fűszerezéséhez 1000-1500 g édesnemes piros- és erős paprikát, fokhagymát, pácsókeveréket (konyhasó és salétromsó vagy nitrates sókeverék), fekete vagy fehér borsot, durvára őrölt köménymagot és nagyon kis mennyiségű cukrot adagolnak. A vágásérett csabai víztartalma 24-28%, zsírtartalma 32-36%.

Történet

A Békés megyei magyar és szlovák lakosság a

XIX. században egyre inkább áttért a sertés-tenyésztésre. A házi vágások során alakították ki azt az ízvilágot, amely a mai napig meghatározza a csabai paprikás kolbászt. Egy békéscsabai anekdota szerint a paprikás kolbász megszületése a véletlennek köszönhető. „Az történt ugyanis, hogy kolbászkészítés közben az akkori és ott tevékenykedő böllér kiejtette kezéből a paprikás zsákot, és a paprika teljes egészében a gyúróteknőben lévő kolbászhússra ömlött. A böllér nem pepecselt a paprika kisdésével, hanem otthagya, és hogy ne legyen feltűnő az eset, gyorsan az eldolgozáshoz, az összegyúráshoz fogott. Az így elkészült kolbász nagyon ízlett a családnak, és elkezdtek kérkedni vele mint ritkasággal, mint különleges, csak náluk található kolbásszal. A paprikás kolbász gyorsan híres lett, és hamarosan megkövetelték a böllérektől, hogy ilyen dúsan paprikázott kolbászt készítsenek.” (Dankó, 1993. 425.)

A termék nagyüzemi gyártását a XX. század elején kezdték meg. 1913-ban Stéberl András Gyulán alapította meg hentesárugyárát, amelyben gyártani kezdték a paprikás kolbászt gyulai kolbász néven. Az 1911-ben alapított Békéscsabai Sertéshizlaló és Húsiipari Rt. 1915 körül kezdte meg a kolbász gyártását. Itt hozták létre a paprikás vékonykolbásznak a vastagabb bélbe (kuláréba) töltött változatát. Az államosított hentesárugyarak országsszerte megkezdték az 1950-es években a csabai módra készített paprikás vastagkolbász gyártását. Ma is több gyár és húsiipari üzem készíti a terméket.

Felhasználás

A nap bármely szakában kenyérrel fogyasztható, száraz és félszáraz bor illik hozzá.

Szakmai fogások

A lehűtött húst 6-8 mm, egyes helyeken 8-10 mm szemcseméretre aprítják. A felaprított húst a fűszerekkel egyenletesen elkeverik, majd ter-

mészetes vagy műbélbe töltik. A bélbe töltött rudakat 45-50 cm hosszúra szabják, hossz- és harántkötéssel látják el, majd rudakra akasztva 6-8 napig, 14-16 °C-on füstölik. A füstölés után 14-18 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű térben, a bélátmérőtől függően 30-40 napig érlelik, szárítják. A rudakat légmentesen vákuumfóliába csomagolják vagy szeletelve tálcára rakják, vákuumsomagolják vagy védőgázzal növelik az eltarthatóságot.

DISZNÓSAJT FÉLÉK

Más elnevezések: préshurka, prezbors, avertli, disznófősajt, dóba, taba, dob

Változatok: disznósajt, véres disznósajt, sváb disznósajt, erdélyi bórsajt, ökörszájsajt, mágнас sajt

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: disznósajt

Különleges, egyedi jellemzők: sertésgyomorba, marhahólyagba, marhavakbélbe vagy műbélbe töltött, főzött, füstölt hússajtféleség.

Leírás

A disznósajt maximálisan 3-3,5 kg súlyú, a burkolóanyagától függően változó, kerekded (cipő alakú), hengeres vagy szögletes formájú, vöröses-barnás színű készítmény. Összetételétől függő jellemzően vöröses-barnás metszslapján nagy darabos vagy nagy szemcsés, zsíros, pácolt húsrészek, bőrke és kocsonya láthatók. Állaga rugalmas, illata és íze jellegzetesen fűszeres. A termék a gyorsan romló élelmiszerek csoportjába tartozik. Alapanyaga jellemzően pácolt, kicsontozott sertésfej és sertésbőrke, amely az egyes változatoknál kiegészülhet vérrel, ipari szalonnával és sertésnyelvel. A termék különböző változatai a szarvasmarha

Gazdasági adatok

A csabai kolbász egy részét még ma is a házi vágásokból állítják elő a családok. Csabai jellegű készítményt jelenleg a Csabahús Kft. és a Gyulai Húskombinát Rt. gyárt, de az ország különböző régióiban más húsipari üzemek is előállítják. A békéscsabai Csabahús Kft. által készített csabai vastagkolbász védjegyzett termék. Az ipari termelés évi 1000-1500 tonnára becsülhető.



egyreszeinek (orr, ajak, láb) felhasználásával, valamint marha- és sertéshús hozzáadásával készülnek. A készítmény alapfűszere a bors, az őrölt pirospaprika és a fokhagyma.

Történet

A disznósajt a disznóvágások újkori készítménye. A házi vágások során főtt fejhúsból, bőrből, fűszerekből készítenek töltelékot, amelyeket disznógyomorba töltenek. A disznósajtot megfőzik, préselik, majd füstölik. Az 1695-ben megjelent kolozsvári szakácskönyvben rongyba

töltött disznó-„főből” való sajtról olvashatunk. Ez azonban még eltért a ma ismert formától. A szakácskönyv szerzője a megfőzött, darabokra vágott, fűszerezett disznófejet nem gyomorba, hanem gyoicsruhába tölteti, nyomtatja, nem füstölteti, szeletelve tálaltatja, és két alkalomra használva ajánlja. A disznósajt valószínűleg német közvetítéssel jutott el Magyarországra. Előbb a középosztály konyhájában terjedt el az 1870-es években, és a XIX. század végére mind több tájegység paraszti disznóölésének lett állandó terméke. A viszonylag gyors térhódítás és közkedveltség hátterében a déli német nyelvterület kiszélesedett gyakorlata állt – bécsi közvetítéssel. A hazánkba betelepült német csoportok révén lett a mészárosoktól függetlenedő hentesipar terméke. Ma a helyi ízlésvilágnak megfelelően készítik ezt a kedvelt hentesárut. Mivel melléktermékekből készül, ára igen alacsony.

Felhasználás

Korábban csak októbertől márciusig készítették. A korszerű, nem légáteresztő burkolóanyagoknak köszönhetően ma már egész évben gyártható. Minden hideg étkezéshez fogyasztható. Egyes helyeken ecetes vöröshagymával, máshol ecetes erős paprikával fogyasztják.

Szakmai fogások

A fejet és a bőrkét 95-100 °C-os vízben puhára főzik. Úgy is készíthető, hogy a friss sertésfejet hideg pácolatba helyezik, majd ebben főzik. A főtt, kicsontozott sertésfejet 10-15 dkg-os hosszú szeletekre vágják, a bőrkét 2-3 cm széles, hosszú csíkokra szeletelik. A bőrke és a fej főzőlevét további főzéssel besűritik. A felszeletelt fejhúst és bőrkét kb. 10% főzőlével és fűszerekkel összekeverik, a burkolóanyagba töltik, majd ismételtén főzik. A főzési idő 85-90 °C-os vízben 150-180 perc. A főtt sajtokat hideg vízzel lehűtik, és hideg helyen,

szárazon, 12-14 órán keresztül préselik. A véres *disznósajt* kb. 10%-nyi, 1/2-1 cm élű kockára vágott és leforrázott ipari szalonnát és 10-15% sertésvért is tartalmaz. Előállításá megegyezik a disznósajtéval. A *sváb disznósajt* pácolt, előfőzött sertésnyelvet is tartalmaz. Fűszerezéséhez fenyőmagot (boróka) és majoránnát is használnak. A főzés után az előhűtött sajtokat megszurkálják, hogy a fölősleges zséírozólé csökkenjen, majd ezután préselik. Préselés után hideg füstön 8-10 órát füstölik. Az *erdélyi borsajt* alapanyaga sertésbőrke és a kan vagy kanlett sertések ún. pajzsa (ez a lapockán és a marrészen megvastagodott bőr). Az alapanyagokat puhára főzik, és a bőrkét hosszú csíkokra vágják vagy 20 mm lyukbőségű tárcsán aprítják, majd a besűritett bőrkével és a fűszerekkel elkeverik. A fűszerezéshez aprított fenyőmagot, paprikát és fokhagymát használnak. A németlakta területeken vér hozzáadásával is készül. A keveréket sertésgyomorba töltik, és 85-90 °C-os vízben főzik. Lehűtve megszurkálják, préselik, majd ún. hideg füstön 12-16 órán keresztül füstölik. A *mágnás sajt* esetében a húsokat nitrites pácsókeverékkel, illetve annak oldatával pácolják, majd előfőzik, és 15-20 dkg-os darabokra vágják. Kötőanyagként sertésbőrkét főznek, annak levét besűritik és zsírtalanítják, valamint fiatal, világos színű növendékmarha húsából vagy sertéshúsból finom pépet állítanak elő. A húspépet és a bőrkélevet az előkészített fűszerkeverékkel, valamint a húskockákkal összekeverik, sertésgyomorba vagy műanyagból készített hólyagba, újabban szögletes fémformába töltik, és 72-75 °C-os vízben vagy gőztérben, a burkolóanyag átmérőjétől függően, 150-180 percig főzik. Főzés után hideg vízben hűtik, majd a jó szeletelhetőség érdekében 8-10 °C-on préselik.

Gazdasági adatok

A termelt mennyiség kb. 1400-1500 tonna/év.

GYULAI KOLBÁSZ

Más elnevezés: gyulai vastagkolbász

Változatok: gyulai páros kolbász, gyulai lókolbász, szarvasi lókolbász, gyulai vastagkolbász

Előfordulás a régió belül: Békés megye, Gyula és környéke

Általános besorolás: füstölt, szárított kolbászféleség

Különleges, egyedi jellemzők: sertés vékonybélbe töltött, erősen fűszeres, paprikás kolbászféleség.



Leírás

A gyulai kolbász 32-36 mm átmérőjű, henger alakú, vöröses-barnás színű készítmény. Metszetslapján pirosas, nagy szemcsés hús és szalonna látható. A füstölt kolbász állománya kemény, tapintása rugalmas, íze és illata jellegzetes. Sertéshúsból és ipari szalonnából, esetenként sertéshúsból, ipari szalonnából és 10-15%-ban marhahúsból készül fekete őrlött bors, édes és csípős paprika, kevés őrlött kömény és fokhagyma felhasználásával. A gyulai páros kolbász és a gyulai vastagkolbász összetétele azonos a gyulai kolbászéval, de a páros kolbász esetében 30-32 mm átmérőjű

belekre töltik és 7-8 cm-enként a bél elcsavarásával pározzák, a vastagkolbászt 40-50 mm átmérőjű, 35-40 cm hosszú bélbe töltik.

A gyulai kolbász csoportjába sorolható a gyulai és szarvasi lókolbász, ezek húsalapanyaga inaktól mentes lóhús. A lóhúshoz 15-18% ipari szalonnát adnak, és a lóhús édeskes ízének ellensúlyozása érdekében megnövelik a só és a fűszerek mennyiségét.

Történet

A békés megyei sertésitenyésztésen alapuló házi disznóvágások során több kolbász- és szalámféleség alakult ki az elmúlt évszázadok során. A speciális, jól érlelt gyulai kolbász sertéshúsból, szalonnából, kevés marhahúsból készül. Az erősen paprikázott, sertés vékonybélbe töltött, pirosas-barnás színű szárazkolbász gyorsan hírnevet vívott ki magának. Gyulának már a XIX. században híresek voltak állatvásárai, ami magával vonta a hentes-mészáros kisipar korai kibontakozását.

A gyulai kolbász sajátos receptjének és készítményének kialakítása ifj. Balogh József mészáros nevéhez fűződik, ő és családja kezdte meg a kolbász exportálását. Ezzel a termékkel az 1910-es párizsi világkiállításon aranyérmet nyert. A kolbász bár nagyon hasonlított a csabaihoz, két alapvető eltérést mégis mutat: sajátossága, hogy marhahús hozzáadásával készül, valamint páros vékonykolbász.

A XX. században indult be üzemszerű, ipari gyártása. 1913-ban Stéber András megalapította Gyula első hentesárugyárát. A gyár gyors fejlődésnek indult, és hamarosan nemcsak Magyarországon, hanem a nemzetközi piacon is forgalmazta termékeit. Az utánzás ellen biztosított különböző termékek, a márkázott áruk városi felügyelet mellett készültek.

Az 1937-es brüsszeli világkiállításon a Stéber-üzem gyulai kolbásza elismerést nyert. Az 1930-as években a gyárnak már saját gépei

voltak, és hűtőházzal is rendelkezett. A húszüzemet 1948-ban államosították, de a centralizált állami vállalat is folytatta a gyulai kolbász gyártását, belföldi és külföldi forgalmazását. Az 1990-es demokratikus átalakulás és az iparban bekövetkezett privatizáció után a magánkézbe került húszüzemek is tovább folytatják a nagy hagyománnyal rendelkező gyulai kolbász gyártását. Az elmúlt évtizedekben a gyulai kolbászhoz hasonló, más gyulai termékek is megjelentek és kedvelté váltak, ilyenek a gyulai páros kolbász, a gyulai lókolbász és a gyulai vastagkolbász.

Felhasználás

Önmagában, vékony szeletekre vágva, szendvicseken fogyasztják. Frissen (füstölés után, de nem szárítva) főzve, meleg ételek készítéséhez is használják.

Szakmai fogások

A lehűtött húst és a szalonnát húsdarálóval vagy gyorsvágóval (Kutter) durva szemcsésre aprítják, fűszerezik, majd a keveréket sertésbélbe töltik, és 22-24 cm-enként a bél elcsavarásával egyenletes darabokra pározzák. A kolbászt 4-5 napig, 16-20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű füstölőben füstölik, majd további 14-16 napig szárítják, ügyelve arra,

hogy a tér relatív páratartalma 60-70%-nál nagyobb ne legyen.

Eltarthatóságát a kis víztartalom (24-30%) és a viszonylag nagy szárazanyag-tartalom (40-46% zsír, 20-22% fehérje) biztosítja.

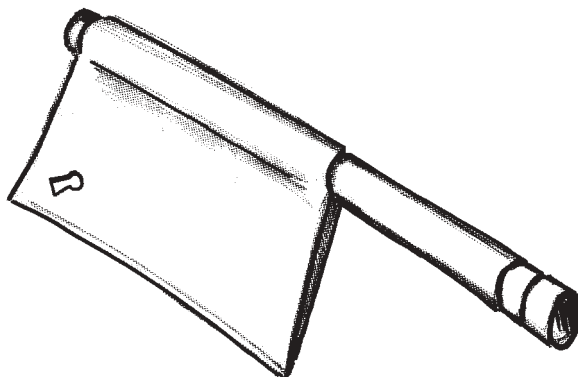
Exportra páronként vákuum-, illetve védőgázcsomagolásban szállítják. Belföldre a páronkénti forgalmazás mellett szeletelve, vákuumcsomagolásban is értékesítik.

A gyulai vastagkolbász és gyulai páros kolbász gyártástechnológiája általában megegyezik a gyulai kolbászéval. A gyulai páros kolbászt azonban kissé magasabb (35 °C) hőmérsékleten füstölik, és szárítás nélkül forgalmazzák.

A gyulai és szarvasi lókolbász előállítás módja szintén hasonló a gyulai kolbászéhoz. A húst és a szalonnát azonban kissé nagyobb szemcsékre aprítják, bélbe töltik, majd hideg füstön füstölik, és úgy szárítják, hogy végső víztartalma 30-32%-nál ne legyen nagyobb.

Gazdasági adatok

Az Alföld déli részén, Békés megyében, Gyulán és környékén gyártják. A gyulai kolbász termelt mennyisége országosan 2500-3000 tonna/év, a gyulai páros kolbászé 250-300, a gyulai vastagkolbászé 800-1000, a gyulai lókolbászé 250-350 tonna évente. A szarvasi lókolbászt nagyüzemileg nem állítják elő.



Más elnevezések: libatöpörtő, libatöpörtyű

Előfordulás a régió belül: Békés megye, Mezőkovácsháza

Általános besorolás: étkezési baromfitepertő

Különleges, egyedi jellemzők: hízott liba bőrös hájából, olvasztási eljárással készült termék.



Leírás

A libatepertő szabálytalan, változatos alakú, kívül barnáspiros, belül barnássárga színű, kívülről ropogós, belül szivacsos állományú, jellegzetes ízű és illatú készítmény. A terméket a hízott liba feldolgozásakor, a libacomb és a libamell formázása során kapott, szabálytalan alakú, hússal kissé átszőtt, bőrös libahájából, valamint a zsírszövetből olvasztással állítják elő.

Történet

1784-ben olvasunk először a tepertőről a szónak ebben a jelentésében: „tepertyü... szalonának, hájnak a zsír kiolvasztása során összezugorodott darabkája”. (TESZ III. 1976. 968.) A Dél-Alföld békési területe hazánk egyik legnagyobb baromfityényszto körzete. Már a

középkortól kezdve erőteljes libatartás jellemzi a régiót, amely a tanyák kialakulásával és a kukoricatermelés kiszélesedésével még jelentősebbé vált. A múlt század végén már nagykereskedők is megjelentek a térségben, felvásárolták a libákat, és feldolgozóüzemeket hoztak létre.

1933-ban a Presser cég darabolt libát (májat, tepertőt, olvasztott libazsírt) szállított Budapestre és Európa nagyvárosaiba.

Az Ínyesmester szakácskönyvében olvashatjuk az omlós libatöpörtyű receptjét: „A hízott libát megnyúzzuk úgy, hogy a bőr és kövére együtt maradjon. Ezt darabokra vágjuk, s a bőrt kockaformán bevagdadjuk, mint a pogácsát. Hibátlan, zománcos lábasba rakjuk, s vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje. Rátesszük a fődőt, s egyenletes, de elég erős tűzön addig pároljuk, míg a víz elfőtt. Ekkor erősebb tűzön – fődő nélkül – gyorsan jól kisütjük, hogy a zsír és a töpörtyű aranysárgára piruljon. A tűzhelyről levéve kevés hideg vízzel lefreccsentjük. Fődő alatt pár percig kell állnia, s akkor a töpörtyűt lyukas kanállal kiszedjük.” (Ínyesmester, 1932. 465.)

Felhasználás

A libatepertő a hízottliba-feldolgozás melléktermékének tekinthető, melyet kenyérrel fogyasztunk. Jellegzetes ízének, állományának köszönhetően igen közkedvelt termék. Fogyasztása régebben elsődlegesen az őszi és téli időszakra korlátozódott. Jelenleg egész évben előállítják és forgalmazzák, bár keresettségére a szezonális jelleg még mindig jellemző.

Szakmai fogások

A libatepertőt zsírolvasztási eljárással készítik, amely dupla falú üstben, 120-130 °C-on történő, 1,5-3 órás sütést jelent. A sütés megkezdése előtt az alapanyagokhoz tömegük 5-7,5%-ának megfelelő mennyiségű vizet adnak.

A sütés során a bőrös háj és a zsírszövet összehsugorodik, ropogós állagú lesz. A sütés után a tepertőt szűrőlapát segítségével kiszedik, hűtik, válogatják, és a csomagolásig, forgalmazásig 10 °C alatti hőmérsékleten tárolják.

A libatepertőt fehér színű polisztirol ételtálcára téve 500-1000 g-os kiszerelésben hozzák forgalomba, vagy papírral, illetve fóliával bélelt

kartondobozba (10 kg) csomagolják, és úgy adják át a kereskedelemnek.

Gazdasági adatok

A régióban évente mintegy 150-200 tonna libatepertőt visznek a piacra. Ez a mennyiség az ismert baromfiipari cégek, valamint a kisebb feldolgozók gyártásából és a házi vágásokból készített termékből áll össze.

PICK TÉLISZALÁMI

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Szeged

Általános besorolás: füstölt, szárított, érlelt szalámi

Különleges, egyedi jellemző: a legismertebb magyar szalámi.



Leírás

A Pick téliszalámi hengeres alakú, a töltési méretnek megfelelően kb. 18-55 cm között változó hosszúságú, a töltéskori bélátmérő 65 mm.

A bélvégek klipszeléssel zártak, a felületet szürkés-fehér nemespenész-réteg borítja. A terméket a magyar trikolornak megfelelően, dominálón piros-fehér-zöld színekkel, a jellegzetes Pick felirattal felülnyomott celofánba csomagolják. A vágásérett szalámi tömör, rugalmas, jól szeletelhető. A vágásfelület fényes, egyenletesen aprított és elkevert barnásvörös hús- és világos szalonnaszemcsékből áll. Különleges ízét és illatát a füstölt, pácolt, érlelt hús, a fűszerek és a nemes penész harmonikus összhatása adja. Minőségét sokáig, minimum három hónapig megőrzi.

Történet

A termék története a Pick-gyár történetével fonódik össze. Pick Márk terménykereskedő 1869-ben alapította meg gyárát a Tisza partján, amelyet Szeged szabad királyi város iparüzési lajstromába 175-ös számmal jegyezték be. Kezdetben a hideg téli időben, néhány mázsás tételben gyártották a szalámit. 1883-ban a szalámigyártás különvált a Pick-gyár többi üzletágától. A jelentősebb termelést, a nagyüzemi szalámigyártást – Olaszországból hozott munkásokkal – 1885-ben indította el Pick Márk, majd 1886-ban kifejezetten a szalámi készítésére kért és kapott iparengedélyt. A cég

életében komolyabb előrelépést jelentett az 1900-as esztendő, amikor a gyárat a Felső-Tisza-partra helyezték át. Ebben az évben a Pick-gyár szalámija a párizsi világkiállításon bronzérmet kapott. A XX. század első évtizedére a téliszalámi a gyár fő termékévé vált. Az alapító halálát követően az özvegye és a bátyja vették át a cég irányítását. Az üzletbe a legidősebb fiú, Pick Jenő 1906-ban kapcsolódott be. Pick Jenő nemcsak dinamizmust hozott a cégbe, hanem a technológiai berendezések jelentős fejlesztését is, egy új korszak kezdetét jelölve. 1912-ben a Pick cég már erőteljes középállalatnak számított, az összes vagyon jóval meghaladta az egymillió koronát.

Az első világháború tétlenségre kárhoztatta a szalámigyárakat, a készletet lefoglalták a hadsereg számára. Csak 1920-ban kezdődött meg ismét a termelés a Pick-gyárban, és a 20-as évek második felére visszaszerzett nemzetközi hírnevet a Szalonikiben kapott, minőséget elismerő diploma fémjelzi.

Pick Jenő 1934-től egyedül folytatta a szalámigyártást Pick Márk cégnév alatt.

1939-től – a magyar szalámigyárak közül elsőként – a Pick vállalkozott nyáron is téliszalámi előállítására. 1939 és 1941 között már évi 40–50 vagon szalámi készült a Tisza-parti gyárban. 1948. március 26-án került a cég állami tulajdonba. 1949-ben a szalámiexport árnya 20 százalékról közel a duplájára emelkedett. Míg az 1950/51-es idényben 38 vagon téliszalámit állítottak elő, 1954/55-ben már 90 vagon volt az exportra és belföldi fogyasztásra került termelés. 1957-ben a dolgozói létszám elérte a 400 főt, és ekkor 112 vagon téliszalámit gyártottak. A téliszalámi gyártása 1961-ben 134 vagonra növekedett. Az 1968-as esztendőben, a rekonstrukció befejezése után, a cég történetében először emelkedett a szalámitermelés 500 vagon fölé, és ebből 320 vagon volt export. Az összevonások eredményeként – a

gyár egyesülése a vágóhíddal és az állatforgalmi egységgel – egy nagy húsipari komplexum jött létre: egy irányítás alá került az élő állat felvásárlása, vágása, a szalámigyártás, valamint más húsipari tevékenységek. 1971-ben hízaladák is kerültek a cég tulajdonába, így a teljes folyamat az állattenyésztéstől a szalámi értékesítéséig egy felügyelet alá került.

Rekonstrukciók sora segítette a szalámigyártás korszerűsítését és növekvő volumenét, amit nemzetközi és magyar elismerések sora is honorált. 1987-ben, a Húsipari Tröszt megszűnésével a cég önállósult, és 1992-ben részvénytársasággá alakult. A fejlődés napjainkban is töretlen, ami összefonódik a különleges, kiemelkedő tulajdonságokkal bíró téliszalámi hagyományőrző előállításával és minőségének megőrzésével. A minőség állandó, magas szintű biztosítása a mai kor követelményének megfelelően tanúsított ISO 9001 Minőségbiztosítási Rendszeren belül valósul meg, amelynek része a fogyasztók egészségvédelmét garantáló HACCP szabályozás is.

A szalámimesternél szalámimesternek átadott mesterségbeli tudás szolgálta – és szolgálja jelenleg is – a hagyományok megőrzését. Pick Jenő vezetése alatt, és a későbbiekben is, nagynevű szalámimesterei voltak a gyárnak: Szokolai Szilárd, Obradovics Sztojko, Hárs Ferenc, akiktől az átvett tudást jelenleg Balatoni József alkalmazza. A szalámikészítés technológiája megkövetelte és megköveteli, hogy a mester megszállottja legyen a szakmájának. A szalámimester tudománya többirányú ismeretet követelt és követel, így a paszta összetételének a szabályozása, a fűszerezés, ami a legféltettebb titkok közé tartozott és tartozik, míg a legfőbb tudományt a füstölés-érlelés jelentette, jelenti.

Felhasználás

A téliszalámi minden család kedvelt csemegé-

je; reggelire, uzsonnára, vacsorára gyermekek, felnőttek egyaránt fogyaszthatják. A vendéglátóipar hidegtálak elemi alkotójaként és díszítéshez hasznosíthatja.

Szakmai fogások

A kezdetben csak télen gyártott téliszalámi előállításához a hagyománynak megfelelően tenyésztésbe fogott, nagy súlyú, úgynevezett szalámisertésekre van szükség.

A gyártás ma is a hagyományokra építve folyik – természetesen a technika, technológia állandó fejlesztése mellett. Az előállítás első lépése a kíméletes vágásból származó félsertések minőségi átvétele. A gondosan válogatott, kidolgozott húsokat hűtés után csontozzák, ín- és zsírtalanítják. A szalonna alapanyagot is csak szigorú válogatás után használják fel. A szikkasztott, fagyasztott sertéshúst és szalonnát egyenletesre felaprítják, keverik, fűszerezik. Az így elkészített alapanyagokat, a pasztát bélbe töltik. A bélvégeket zárják, majd a sza-

lámirudakat füstölik, érlelik. Az érlelés első fázisában képződik a rudak felületét borító nemespenész-bevonat, az érlelés végére a szalámi vágáséretté válik.

Az idők folyamán a forgalmazás, az árusítás körülményei sokat változtak. Korábban a rúd alakban forgalmazott terméket egyben vagy a helyszínen szeletelve lehetett megvásárolni. Jelenleg a csomagolástechnika fejlődése lehetővé tette a szeletelt, vákuumcsomagolt, a szeletelt, védőgázban csomagolt változatok forgalmazását, árusítását is.

Gazdasági adatok

1999-ben a gyártott Pick szalámi mennyisége elérte a 4800 tonnát.

Az idők folyamán számos védjegybejelentést tett a Pick Szeged Rt. és jogelődjei. Védjegyoltalmat élvez így többek között maga a Pick név, a cég színes emblémája és a Pick szalámi. Földrajzi árujelző oltalom van bejegyezve a Szeged téliszalámira.

SZEGEDI PAPRIKÁS SZALÁMI és PAPRIKÁS KOLBÁSZ

Más elnevezések: vastagkolbász, szalámi kolbász

Változatok: rózskei paprikás szalámi, makói kolbász, dorozsmai kolbász, szegedi csípős paprikás szalámi, szegedi csípős paprikás kolbász

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Szeged

Általános besorolás: füstölt szalámi, kolbász
Különleges, egyedi jellemzők: sertés-, ló- vagy műbélbe töltött, szegedi édes-nemes vagy csípős rózsapaprikával fűszerezett és színezett, házi hentes szárazáru.

Leírás

A szegedi paprikás szalámi és kolbász sertés vastagbélbe, lóbélbe, újabban műbélbe (szalá-

mi) vagy sertés vékonybélbe (kolbász) töltött száraz, füstölt húskészítmény. Hengeres, rúd alakú. A szalámi átmérője 40-60 mm, hossza 40-60 cm, a kolbász átmérője 20-30 mm, hossza 60-70 cm, közepén párba hajtván. A szalámi súlya 4-600 g, a kolbászé 350-500 g. Burkolata a füstöléstől enyhén barnás, könnyen lefejtethető. Metszészlapja a fűszerpaprikától élénkpiros, a szalonnadarabok miatt mozaikos megjelenésű. Jellegzetesen fűszeres illatú (fokhagyma, bors, köménymag, fűszerpaprika és füst kompozíciója).

A töltelék összetétele: 7 kg sertéshús, 3 kg hasaalja szalonna, 250 g édes-nemes paprika vagy 200 g édes-nemes és 50 g rózsapaprika,

250 g konyhasó, 30 g zúzott fokhagyma, esetleg 20 g őrölt bors és 20 g őrölt kömény.

Történet

A szegedi paprikás szalámi és paprikás kolbász nyersanyaga a sertés, azaz a disznó. A sertéstartás a török hódoltság után terjedt el a környéken. A szegedi disznótartás, iparszerű hizlalás a XVIII. században a kukorica, majd később, de már kevésbé jelentősen a burgonya (krumpli) meghonosodásával, egyben a Rókus városrész kialakulásával függ össze. Ehhez kapcsolódik az új, szabad, népi iparág, a disznóvágó szakma kialakulása is. A böllérek leginkább kőművesek voltak, akik abban az időben télen nem dolgoztak, keresetük nem volt.

A szegedi paprikás szalámi és paprikás kolbász hagyományának a kialakulása szoros kapcsolatban áll a világraszóló ételkülönlegességgel, a szalámi megszületésével. A szalámmal a XVIII. század derekán Lombardiában, Veronában katonáskodó szegedi legények ismerkedtek meg először. Rókusi disznóvágók gyermekei is voltak közöttük, akik hazaérkezve megpróbálták az idegen földön szerzett tapaszt-

alataikat gyümölcsöztetni. Az első szalámi-gyártó kisüzemek a Kukoricavárosban, azaz a Rókuson keletkeztek. A húsarak akkori hanyatlása ösztönözte a rókusi disznóvágókat, hogy a tartósabb, sokáig elálló szalámmal (*olaszkóbasz*) kísérletezzenek. Egy újsághír már 1864-ben arról számol be, hogy a rókusi disznóvágók olasz szakmunkásokat szerződtettek, fokhagymás és majoránna szalámi gyártásával is foglalkoznak. Ezek azonban mégsem váltak népszerűvé. Kedveltté vált viszont a másik szegedi hírességgel, a paprikával fűszerezett szalámi, melyet a gyár a disznónak kuláré néven emlegetett végelélbe töltött.

Az iparszerű helyi szalámi-gyártás hatással volt a szegedi népi táplálkozásra. Elterjedt a „szalámikóbasz” otthoni készítése. A Szegeden diákoskodó, későbbi szerb költő, Subotity Jován írta 1901-ben: „*A szegedi gyönyörűséges kenyeret és csodálatos kolbászt soha sem fogom elfelejteni.*”

Tömörkény István Tor című elbeszélésében írja a szegedi nagytáj XX. század eleji, disznótorhoz fűződő szokásai között: „*Aztán ott a sok füstölt kolbász, amivel még a lapos bugyellári-*



son is tud segíteni a gazdasszony, s akkor ad el belőle, amikor akar, mert annak folyó ára van.”

A kuláréba vagy sertés vékonybélbe töltött, a helyi ízlésnek megfelelően fűszerezett termék lett mára a szegedi paprikás szalámi, a szegedi paprikás kolbász.

Felhasználás

A szegedi paprikás szalámit és a szegedi paprikás kolbászt 1-2 mm vastag szeletekre vágva fehér kenyérrel, zöldpaprikával, paradicsommal fogyasztják, szendvicsek feltétjeként, illetve hidegkonyhai készítmények, újabban pizzák díszítésére használják, mely ételeknek sajátos, igen kellemes, speciális ízt biztosít. A szegedi kolbászt előszeretettel használják főtt ételekbe is, pl. rakott krumplihoz, bablevesbe, krumplilevesbe, bab- és lencsefőzelékbe. A friss füstölt kolbászt főzve, tormával és fehér kenyérrel fogyasztják.

Szakmai fogások

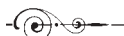
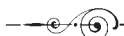
A kolbászhus feldarabolása, aprítása régebben húsvágó tőken szekercével, rövid nyelű baltával történt. Ma már a hentesiparban használatos húsdaráló könnyíti meg a munkát. A 4-6 cm-es kockára vágott, 5 °C alá hűtött, de nem megfagyott húrra és szalonnára rászórják a fűszereket. Átforgatással egyenletesen eloszlatják, és az egészet 8 mm-es lyukbőségű tárcsán ledarálják. A masszát – óvatosan, hogy ne törjön a hús – átkeverik. Az összeállított töltelék 1-2 napig hideg helyen érlelik. A húsnak megfagynia nem szabad. A kolbászbél eredetileg a disznó kitisztított vékonybele. A nyárra szánt paprikás kolbászt vastagra töltik, sertés vastagbélbe, lóbélbe vagy újabban műbélbe. Ez a tulajdonképpeni szegedi paprikás szalámi, melynek

töltelékébe néha darált marhahúst is kevernek. A töltést régebben kézi módszerrel, ún. hastöltővel végezték, ma már a háztartásokban is gépesítik ezt a műveletet. Legegyszerűbb módja, hogy a húsdarálóra a kés és a tárcsa helyére töltőcsövet erősítenek, de dugattyús, hajtókaros megoldások is vannak e kényes és nehéz művelet megkönnyítésére. Az így elkészített terméket 1-2 napig sötét, szellős helyen szikkasztják, majd bükkfafűrészporból előállított hideg füstön füstölik. Hűvös, szellős helyen hónapokig eltartható, még nyáron is. A hosszú száradás (érés) alatt kialakuló íz- és aromaanyagoknak köszönhetően, az azonos összetétel ellenére, aromájában eltér a vékony kolbásztól. A változatok elsősorban nem az összetételben, hanem a bél vastagságában, minőségében és az érlelési körülményekben különböznek egymástól. A röskei szalámit például kizárólag sertés végbélbe (kuláré) töltik, és füstölés után szellős vályogépületben 6 hónapig érlelik. Napjainkban a szegedi paprikás szalámit már főként ipari méretekben gyártják. Az üzemi előállítás technológiája megőrizte a hagyományos receptúrát és a készítés alapvető lépéseit. Egyedül a betöltés előtti érlelést hagyják el, mivel ez – a vizsgálatok szerint – több veszélyt rejt magában, mint amennyi előnyt jelent.

Gazdasági adatok

A házi készítésű szegedi szalámiból és kolbászból háztartásonként 10-15 kg-ot készítenek évente. Ezek a termékek a szigorú hatósági előírások miatt piacon nem értékesíthetők.

Az iparilag termelt mennyiség évente Csongrád megyében 100 tonnára becsülhető.



CIGÁJA JUH

Más elnevezések: zigána, cigan

Változatok: fej- és lábszín alapján

Élőfordulás a régió belül: Duna–Tisza köze

Általános besorolás: juhajták

Különleges, egyedi jellemzők: fekete fej és láb, szennyesfehér gyapjú.



Leírás

A cigája anyák átlagsúlya 40 kg, a kosoké 55 kg, marmagasságuk 70-80 cm.

Közepes termetű, arányos felépítésű juh. A fej középnagy, az orr az anyáknál enyhén, a kosoknál kifejezettebben domború. A szemek nagyok, sötétek, igen élénkek. Az anyák általában szarvatlanok (kis szarvkezdemény előfordul), a kosok suták, vagy keskeny, csigás szarvat viselnek, szorosan a fejhez simulóan. A fülek közepesen hosszúak, oldalt és vízszintesen hordottak. A nyak közepesen izmolt, a hát és az ágyék egyenes, aránylag hosszú és közepesen izmolt. A törzs hosszú, mély és dongás. A far enyhén lejtős, közepesen hosszú és izmolt. A lábak hosszúak és mérsékelten izmoltak. Csontozata erős, a tőgy jól fejlett. A bunda fehér, fürtös szerkezetű, sok egyednél

„tűzdelt”. A fej és a lábak (csántól a lábvépig) fényes feketék vagy barnák. A bárányok színe homokszerű, sárgásbarna vagy sötétbarna, de a lábak mindig sötétek.

Szaporasága szorosan összefügg a takarmány-ellátással, a legelő minőségével.

Általában évente egyet ellik, de gyakran születnek ikerbárányok is.

Történet

A cigája Kis-Ázsiából származik, ahonnan egyik ága átjutott a Balkán-félszigetre, és Románián, Erdélyen, a magyar Alföldön át felhúzódott a Kárpátok északi hegyláncáig, másik ága a Fekete-tenger északi partvidékéről Besszarábián át érte el az előző ágat.

A máig fennmaradt vándorló juhászat jellegzetes képviselője volt a cigája. A vándorlás a tavaszi hegyi legelőkre való felhajtást és a téli (síkra) lehajtást jelentette amellest, hogy a nyugati terjeszkedés a Duna észak–déli vonaláig folyamatos volt. A Dunántúl déli vármegyéibe (Baranya, Somogy) is került néhány nyáj a XIX. század végén. Az időszakos határárak és az országhatárok változásai befolyásolták a terjeszkedést, és a vándornyájak megrekedtek.

A Trianon utáni Magyarország juhállományának már csak kb. 5%-át tették ki az őshonos fajták (racka, cigája), mert a vándorlás alatt a nyugati fajtákkal történő találkozások óhatatlanul keresztezéseket vontak maguk után, így a fajtatiszta állományok csak kevés nyájban maradtak meg. A cigáját rendkívüli edzettsége, jó tejelősége és porhanyós húsa tette kedvelté. A juhászok szerint „jobban tűri a Nemere fagyos leheletét, mint a racka”.

A cigája a legértékesebb parlagi fajta. A régi juhászok megfigyelése alapján a fej- és lábszíne különböző tulajdonságokkal párosul. A leghíresebb hétfalusi (Erdély) pásztorok a vörös fejű cigájákat kedvelték jó tejelő-képességük miatt, a dobrudzsai cigájások

szerint a barna fejű változatnak a gyapja volt a legfinomabb. Mégis a legtöbb juhász a fekete fejű és lábú cigáját részesítette előnyben, rendkívüli alkalmazkodóképessége miatt. Mára – ellenőrzöttek – csak a fekete fejű és lábú cigáják maradtak meg fajtatisztán, a többiből (világosbarna, sötétbarna, tarka, fehér) maradt néhány száz egyed, de fajtatisztaságuk kérdéses. A délről érkező vagy ide lehúzódtott cigája-állományokból alakult ki (még nem teljesen tisztázott módon) a zombori változat, amely természetben, fej- és testformában, de főleg tejtermelésben eltér az ún. őshonos cigájától. Feltételezhető, hogy a jobb takarmányozás, a rendszeresebb szelekció és nem kizárhatóan valamilyen tejelő fajtaival történő keresztezés (egyesek szerint fríz) alakította ezt a változatot olyanná, amilyen. Jelenleg ennek a változatnak a fajtaelismertetése folyamatban van Tejelő cigája néven.

A régi kiállításokon (az – Országos Magyar Gazdasági Egyesület – OMGE szervezésében) a cigája juhok sok első díjat szereztek a kisszállási, a bánrévei uradalom, a csanádi püspökség stb. tenyészetei révén (1923–1941).

A cigája a nyugati modern fajták térhódításával visszaszorult annyira, hogy 1954-ben a cigája és keresztezései részaránya az összes juhállomány 6,5%-a volt. Az 1975. évi Országos Mezőgazdasági Kiállításon már csak díszállatként szerepelt. Ezt felismerve a magyar állam génmegőrzés alá vonta (a többi őshonos fajtaival együtt), és állami költség-hozzájárulás-

sal segíti a fajta változatlan fennmaradását. A fekete fejű és lábú „őshonos” cigájából a jelenlegi állomány létszáma mintegy 800 egyed.

Felhasználás

A cigája többhasznosítású fajta, tejét és húsát is fogyasztjuk, gyapját szövetek gyártásához használjuk.

Szakmai fogások

A cigája jó legelőképességű, szervezetileg szilárd fajta. Bárányai kiváló fejlődési eréllyel bírnak. Jól tűri a szélsőséges időjárási viszonyokat. A tenyészerettségét másfél éves korában éri el. Tenyésztése háremszerűen történik, egy koshoz 35–40 anya osztható be.

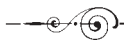
A fedeztetési időszak szeptember–október, a háremben tartás időhossza 42 nap.

Takarmányozása legelőre alapozott. Tartása a téli időszakban egyszerű hodály, nyáron nem igényel fedelet, kivéve, ha fejkik.

Gazdasági adatok

A jelenleg ellenőrzött, őshonos cigája anyalétszáma 800. A választott és vágóbárányként értékesített szaporulat kb. 600 egyed. A nyilvántartott tenyészetek száma 7.

Állami megbízásból fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet a Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ).



K

KENDERMAGOS MAGYAR TYÚK

Más elnevezések: magyar parlagi, babostyúk

Előfordulás a régióin belül: Duna–Tisza köze

Általános besorolás: baromfifélék – tyúk-
idomúak

Különleges, egyedi jellemző: kendermagos
tollsín.

Leírás

A kifejlett kendermagos magyar tyúk súlya 2,5 kg, a kakasé 3 kg. Feje kicsiny, rövid, ívelt, tőben erős, csontfehér csőrrel. Narancsvörös szeme élénk, kifejezésteljes, vérpiros taraja közepesen nagy, egyenes, felfelé álló, egyenletesen csipkézett, arca majdnem csupasz, a fül- és áll-lebeny nagy, lekerekített. Nyaka fejtől erősen szélesedő, kissé hátraszegett, a nyaktollazat dús. A törzse középhosszú, a mell kiemelkedő, domború.

A hát és a nyereg rövid, a hátvonal homorú. A szárny magasan tűzött, aránylag nagy, a farok magasan tartott, csukott, elhajlási szöge éles. A láb és lábszár középhosszú, finom csontozatú, de erős, a sarkantyú erős és befelé ívelt. Testhez simuló tollazata dús, pehelytollakkal. Délceg, kissé vad, bizalmatlan természetű.

A láb világos hússzínű vagy csontfehér, a kör-
mök fehérek. A tollazat alapszíne kékesszürke,
amelyen a sötét, fekete színhatású, keskeny
keresztsávok váltakozva helyezkednek el, ezek
adják az ún. kendermagos színt. A kakasoknál
világosabbak.

Történet

A kendermagos magyar tyúk – mint színvál-
tozat – kialakulását a török hódoltság idejére
teszik. Abban az időben jelentős mennyiségű
baromfi került a Kárpát-medencébe, és az itt
található, helyi tyúkfélékkel összeolvadva jött
létre a magyar parlagi tyúk sok színváltozatban,
többek között az ún. kendermagos színben is.
Mivel a baromfi mindig kijáró aprójószág volt,
ez a színváltozat – jó ellenálló képessége, kivá-
ló élelemkeresése és rejtő színe miatt – jobban
elterjedt, mint pl. a fehér színű tyúk. A kender-
magos tyúk mindig a legjobb kotlók közé tarto-
zott, nagyon jó csibenevelő hírében állt, ezért a
gazdasszonyok kedvelt állatai voltak.

A későbbi nemesítés során az előnyös tulajdon-
ságait rögzítve alakították ki a ma is génmeg-
őrzés alatt álló formát. Tenyészkörzetének a



Duna–Tisza közét és a Felvidéket jelölték meg. A későbbi, ún. vándorólasztatás egyik legjobban bevált fajtájaként tartották számon.

Felhasználás

Kiváló ízű húsát különböző ételek, levesek, sültetek, pörköltetek formájában fogyasztjuk. A manapság elterjedőben lévő biotermékek jó alapanyaga lehet, de mint keresztezési partner is jelentőséggel bír.

Szakmai fogások

Hagyományosan kijáró fajta, jó élelemkereső és -hasznosító. Tenyésztése fajtatisztán csak

génrezerv tenyészetekben, előírt tenyésztési program alapján folyik. Takarmányozása a többi extenzív fajtához hasonló, jól hasznosítja a mezőgazdasági és az élelmiszer-ipari melléktermékeket is. Abrakigénye a szaporítási időszakban sem jelentős.

Gazdasági adatok

Jelenlegi ellenőrzött létszáma 2500 körüli.

Fajtafenntartója az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezete a Magyar Kisállattenyésztők Génmegőrző Egyesülete (MGE).

KÖZÖNSÉGES FÁCÁN

Más elnevezések: vadászfácán, cseh fácán

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld, Dunántúl, az északi megyék

Általános besorolás: vadszárnyas

Különleges, egyedi jellemzők: Magyarországon vadon élő és tenyésztett állománya létezik.



Leírás

A közönséges fácán (*Ph. c. colchicus*) testömege 1200-1300 g (kakas), illetve 900-1000 g

(tyúk). Hosszú, hegyes farkú vadszárnyas. A kakas feje fénylő sötétzöld, szemtája élénkpiros, a tarkó táján sötétkék, fülszerű tollakat visel. Színezete a sokféle betelepített változat miatt nagyon különböző. A tyúk világosbarna, sötét foltozással, farka a kakasénál kissé rövidebb. Mezőgazdasági területek, erdők, parkok, nádasok lakója. A földön, az alacsony növényzet takarásában költ. A szaporodási időszakon kívül csoportokban él. Fészkelőhelynek gabonaféléket, pillangósokat, erdős, ligetes területeket választ. A tojó 16-24 nap alatt 12 tojást rak, ezeket 24 nap alatt költi ki. A csibék követik anyjukat, kéthetes koruk után kezdenek repülni. Október hónapra fejlődnek ki teljesen. A megfelelő ételmező biztosító élőhely a fácánt helyhez köti.

Történet

Az őshazájában közönséges vadnak tekintett fácánt Európába már az időszámításunk előtt betelepítették. Szépségére és konyhaművészeti értékére egyaránt felfigyeltek a görögök,

később a rómaiak, és kertekbe, díszudvarokba telepítették. Így került Pannóniába. Korabeli ábrázolása (IX–X. század) a több helyen (Arrabona, Gorsium, Savaria) is feltárt festményeken, mozaikokon szerepel. Európába a középkortól nagyon sok helyre telepítettek fácánt, köztük távol-keleti alfajokat is, melyek egymással és a már ott lévő állománnyal keveredtek. A XIX. század vége, a XX. század eleje óta több országból számos változatot honosítottak meg hazánkban is, a keveredés miatt azonban tiszta törzstenyészetről nem beszélhetünk. A fácánból készített különböző ételek nemcsak napjainkban kedveltek, hanem a korai magyar konyha egyik fogását is adták. Igen érdekes ételleírást tartalmaz egy 1570 körül keletkezett szakácskönyvtöredék, „Szökfűves lével fácán” címmel. (Szántó, 1986.) A vadászok körében már a múlt század során is nagy volt az érdeklődés a „vadászfácán” iránt, ez vezetett a különböző méretű, tenyésztett állománnyal rendelkező fácánkertek, fácántelepek kialakításához.

Felhasználás

A fácánból gyakran készül leves, de fogyasztják párolva vagy sütvé is. A fácánból készített ételek a nagyobb városok éttermeiben a lakosság számára elérhetők.

Szakmai fogások

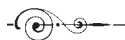
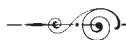
A fácánok mindenevők, a kultúr- és gyomnövények magján kívül szívesen fogyasztanak rovarokat is. Az állomány fennmaradásának

és szinten tartásának érdekében vadföldeket telepítenek és vadetetőket alkalmaznak. A vadföld a fácánnak fészkelési és ivadéknevelési lehetőséget biztosít, táplálékot nyújt és télen búvóhelyként szolgál. A fácánetetőkbe a téli időszakban szemestakarmányt (kukorica, búza, apró magvak, napraforgó) és apró szemcséjű sódert helyeznek, ezzel egészítik ki a táplálkozáshoz és az emésztéshez szükséges anyagokat. A fácán természetes állományának csökkenésével egyre nagyobb jelentőségű a zárt téri szaporítás, amelynek fázisai vázlatosan: a törzsanyag téli tárolása; a törzsésítés, tojástermelés; keltetés; a fácán nevelése; a fácán utónevelése.

A fácán vadászata társas vadászon, sörétes puskával, hajtásban történik. A jellemző hajtási mód a vonalhajtás, amit a késő őszi időszakban ráhajtással szoktak kombinálni. Az elejtést követően ügyelni kell a madarak gyors kihűlésére. Nem szabad halomba rakni vagy gépkocsi csomagtartójába zsúfolni. Ha a felvásárló úgy igényli, a madarakat a teríték lezárása után a helyszínen ki kell zsigerezni.

Gazdasági adatok

Az országos évi teríték az utolsó tíz év átlagában mintegy 5-800 ezer db. Az értékesítés nagyobb hányada Nyugat-Európában történik. A vadászat a mezőgazdasági részvénytársaságok és az apróvadás területtel rendelkező vadásztársaságok területén történik, helyi és vendégvadászok részvételével. A fácánkakas vadászati idenye október 1-jétől január 31-éig tart.



MANGALICA SERTÉS

Más elnevezések: göndör szőrű disznó, zsírdisznó, mangolica

Változatok: Szőke mangalica, Fecskehasú mangalica, Vörös mangalica

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld, Dél-Dunántúl

Általános besorolás: sertésfajták, hasított-körmű

Különleges, egyedi jellemzők: göndör szőr, ellenálló, kiváló zsírtermelő.

Leírás

Tenyésztett mangalicafajtáink: Szőke mangalica, Fecskehasú mangalica, Vörös mangalica. A magyar mangalica sertés közepes termetű, kifejlett korban a kocák marmagassága 70-76 cm, élő súlya 100-125 kg.

A Szőke mangalica szőrzete a szürkétől a sárgáig, illetve a sárgászörösig minden változatban előfordul, a sárgászöröses színeződést a tartási és talajviszonyok okozzák.

A Fecskehasú mangalica szőrzete az oldalakon és a háton fekete, a test alsó fele, a has és a toka a szájszegletig húzódnak fehér vagy sárgás-fehér.

A Vörös mangalica szőrzete sötétebb vagy világosabb árnyalatú barnászörös.

A mangalica sertések bőre pigmentált szürkés-fekete, a természetes testnyílások és a tőrökari-ma feketék, a csecsek és a körmök ugyancsak feketék. A fültő alsó szélén egy világos folt található a pigmentált bőrön, ez az ún. „Wermann-folt”, ami a mangalica fajtajellegéhez tartozik (malackorban feltűnő, később nem vehető észre). A szőrzet dús, hosszú, télen gyaluforgácszerűen göndörödő, vastag, tömött, nyáron finomabb, rövidebb, sima lefutású. A fej középhosszú, az orrhát enyhén megtört, a fülek középnagyok, előrehajlóak. A szemek barnák, a szemöldök és a szempillák feketék. A faroktő jellegzetesen vastag, a farokbojt mindig fekete. A minimális csecsszám: 5-5 szabályos, jól fejlett csecs mindkét oldalon. A hátvonal enyhén ívelt, az ágyék rövid vagy középhosszú. A csontozat finom, de nagyon kemény.

Történet

A magyarországi sertésfajták közül a mangalica terjedt el legáltalánosabban, noha Magyarországon alig 150 éve tenyésztik.

Az archeozoológiai vizsgálatok tanúsága szerint a középkori Magyarországon a sertéshús fogyasztása mennyiségben a szarvasmarhát



követte. A sertéseket a középkorban kifejlett állatként vágták le, koponyájukon megfigyelhető a keresztirányú és a hosszanti darabolás, a megégett sertésfogak pedig a levágott állat pörkölésére utalnak. 1018-ban 32 sertést adományozott Szent István – mint alapító – a Szent Krizogon-kolostornak. 1055-ben I. Endre magyar király a tihanyi bencéseknek adott 100 sertést az alapító levéllel. A pécsváradai monostor alapító levelében (1000–1035) már 102 sertést tüntettek fel adományként. Általában megállapítható, hogy a disznóhús a marhánál, juhnál drágább, becsesebb volt a XVIII. század végéig.

Magyarországon két ősi sertés tájfajta alakult ki; a bakonyi még a honfoglalás előtt, valamint a szalontai. Mindkét ősi tájfajta kereszteződött a mangalicával a XIX. század közepén, aminek következtében ezek kiszorultak a tenyésztésből és kihaltak. Az 1830-as évektől Szerbiából behozott *sumadia* sertésből a szalontai és a bakonyi ősi tájfajták keresztezésével tenyésztették ki a magyar mangalicát. A szőke vagy fekete, fecskehasú, vadas színű, hosszú, göndör szőrű, zömök testalkatú mangalica zsírsertés nagyon hamar elterjedt, igénytelen, nagy zsírtermelésű, kevésbé hústermelő sertésként. Gyors és egyeduralkodói elterjedését elősegítette, hogy a XVIII. század végétől a dél-magyarországi, dél-dunántúli nagy uradalmak a sertéshajtó utak mentén kukoricatermesztésbe fogtak, amit a hatalmas disznókondák takarmányozására használtak fel. A lábon hajtást a mangalica jól bírta, sőt, makkoltatásra is nagy számban hajtottak fel a Kárpátok tölgy- és bükkerdeibe kondákat Kelet-Magyarországról. Nyelvtörténeti adatok a mangalica szót Magyarországon először (a TESZ szerint) 1791-ben említik. „...mintegy 100 darab sertéseket, rész szerént mangaritzákat rész szerént magyar fajtákat elhajtották...” – az ajkai kanásztól. Az uradalmi és a paraszti sertéstartás

legelterjedtebb fajtája lett a mangalica, számos XIX. századi kép és művészi alkotás örökölte meg. A húsertésekre történő fajtaváltás a XIX. század közepén kezdődött, de csak lassan terjedtek el az újabb fajták, az angol és nyugat-európai húsertések. Közép- és Dél-Európában, a déli területeken egyeduralkodó volt a mangalica. A XX. század közepétől, az intenzív húsertés fajtáinak tenyésztésével, a fajtaváltással a mangalica kiszorult a magyar piacról. A húsfogasztás összetételében a XX. század első harmadában Magyarországon a sertés vezetett, mintegy 45%-ot kiteve, 1985-ben ez a szám már 55,6%-ra emelkedett. A legújabb kutatási eredmények alapján tokaszalonnája koleszterinmentes, így a korszerű táplálkozásban felhasználható.

Felhasználás

A mangalica húsa kiváló szalámi és sonka alapanyag. A sonka és a karaj spanyol exportra kerül a hazai vágások döntő hányadában.

Szakmai fogások

Régen falusi kondákban, legelőkön tartották, a süldőztetés általános volt, ami azt jelentette, hogy a nevelés tavasztól őszig a legelőn történt, ott a jószág „fellábasodott”, majd késő őszel ólakban kukoricára fogták és nagy súlyra hizlalták a vágásig.

A mangalica tartásának lehetőségei ott biztosítottak a fajta igényei szerint, ahol nagy, lehetőleg természetes legelőrész vagy földes kifutó van, és olyan egyszerű ólak, ahol a fiasztatás, a kanok külön tartása, valamint az állatok kezelhetősége megoldott. A mangalica fenntartása – úgy, mint a többi őshonos fajtáé – állami feladat, és tenyésztése meghatározott program szerint történik.

A mangalica hasznosításának egyik formája a keresztezés, amely kimondottan árutermelés céljából alkalmazott módszer.

Gazdasági adatok

A jelenlegi törzskönyvezett, génrezerv állományok egyedszámai (Szőke mangalica 500, Fecskehasú mangalica 70, Vörös mangalica 80) a fajtafenntartást szolgálják.

Ezenkívül mintegy 600-ra tehető azon egyedek száma, melyek főleg keresztezett formában

vesznek részt az árutermelésben. A regisztrált mangalicatenyésztők száma 55.

A fajtafenntartó állami megbízásból az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet a Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete (MOE).

OROSHÁZI LIBAMÁJ

Más elnevezések: hízott libamáj, natúr libamáj, friss libamáj, kovácsházi libamáj, Hírös libamáj

Előfordulás a régióon belül: Békés megye, Orosháza és vidéke

Általános besorolás: baromfibelsőség

Különleges, egyedi jellemző: zsírban gazdag májszövet.



Leírás

Az orosházi libamáj hízott libából nyert, szépen fejlett két májlebensből álló, jellegzetes alakú

belsőség, amelynek színe fehéres vagy világos-sárgás rózsaszín. Állománya rugalmas, téstás tapintású. A hízott libából szabályosan kitermelt májat érettsége, az elzsírosodás mértéke, színe, állagának minősége, valamint tömege alapján minősítik, osztályozzák.

Történet

A ludat az ember a neolitikumban háziasította, amit régészeti leletek bizonyítanak. Az egyiptomi piramisábrázolásokon már feltűnik a nyári lúd, valamint az első libatömés-ábrázolás. Az ókorban is kedvelt eledel volt a liba. A rómaiak ismerték a libamáj nagyobbtításának lehetőségét: liszt, tej és méz keverékének etetésével hizlalták a libákat. Magyarországon a XI–XII. században már tartottak libákat, ami után egyházi tizedet fizettek, a XIII. században pedig azt is megszabták, hogy a beszolgáltatott liba fehér színű legyen. A középkori Magyarország nemesi asztalainak díszé volt a libamáj, amely jelentős kereskedelmi, kiviteli cikke volt az országnak. A kukoricatermesztés fellendülésével indult meg a nagyarányú libatenyésztés a XIX. század közepén.

Orosháza a XVIII. századtól kezdve az egyik legjelentősebb baromfitenyésztő vidéke hazánkban. Az igazi fellendülés a XIX. század 60-as éveiben figyelhető meg, amikor a tanyasi

gazdálkodás és a kukoricatermelés fokozatosan megerősödött és uralkodóvá vált. Az orosházi baromfitartás fellendülése együtt járt a kereskedelem növekedésével is. A Békés vármegyei Gazdasági Egylet 1876-os jelentésében olvashatjuk: „*Orosházán a kopasztott libák, libamájak, és kappanok kivitele*” jelentős. 1884-ben 7600 ludat tartottak, 1885-ben már 3470 mázsa baromfit szállítottak el Orosházáról.

1876 előtt néhány kiskereskedő, az ún. libások foglalkoztak nagyarányú libatartással: felvásárolták a libákat, a libamáját pedig vasúton, darabárúként szállították Budapestre és Bécsbe. A parasztság biztos jövedelmi forrása volt a baromfitenyésztés, amellyel jelentős kereskedést is folytattak: „...*kis piac volt az orosházi piac, ha csak 6000 libát hoztak fel a termelők...*” Az orosházi parasztok tömték a libákat, nem adták el soványan. A városban 10-12 külön libatömő család dolgozott: évenként kb. 6-800 libát tömtek.

A tömést ősszel (szeptemberben, októberben) kezdték meg, és öt-hat héten keresztül naponta kétszer (reggel és este) vízben áztatott, sózott kukoricával tömték az állatokat. A libákat szűk helyre zárták, rendszerint a kocsiszín alatt rekesztették el, hogy kevesebbet mozogjanak, naponta tiszta szalmát szórtak alájuk, hogy a has bőre meg ne sárguljon. Régebben úgy fogtak a libatöméshez, hogy Márton-napra (november 11-ére) meghízzanak. Az e napon levágott libákat Márton lúdnak hívták, a gyerekek a levágott és vérző libával futva háromszor megkerülték a tanyát, hogy minden baj elkerülje a házuakat. A jól hízott libák 8-10 kilósak voltak. A levágott libából kibontott máját lemosták és tejbe rakták. A tejben áztatott máját vászonnal szárazra törölték, megsózták, forró zsírba dobták és fakanállal forgatták, amíg színt nem kezdett kapni. Ekkor levették a tűzről, picit hagyták hűlni, és kevés vizet öntöt-

tek rá. Lefedték és berakták a sütőbe, ahol kb. egy órán keresztül tartották, majd levették az edény tetejét, és még tíz percig sütötték, közben meg-megforgatták. Aztán hagyták kihűlni. A máját kivették és zsírt szűrtek rá.

Orosházán a XIX. század második felében már megjelentek a különböző felvásárlók és kereskedők, akik nagyarányú libakereskedelmet bonyolítottak le. Hirschfeld Antal 1870-ben alapította meg az Első Osztrák–Magyar Libamáj Export Vállalatot, amely megkezdte a libamáj exportálását. 1880-ban a Gebrüder Hungerleider cég képviseletében Steinberger Salamon megalapította exporttal és belföldi kereskedelemmel foglalkozó nagykereskedését, baromfi-hizlaldát és hűtőházat épített – ezzel kezdetét vette Orosházán az üzemszerű baromfi-feldolgozás.

A XIX. század végén több olasz kereskedő jelent meg Orosházán és kezdte meg a libafelvásárlást, többen közülük le is telepedtek a városban. Bartolo Michele Bernardinelli 1900-ban önálló vállalkozást hozott létre, amely az egyik legjelentősebbé nőtte ki magát. A libamájnak jó ára volt: a pesti libabontó kereskedők egy nagy májért annyi pénzt kaptak, hogy az felért egy egész liba árával.

1920-ban az orosházi libakereskedők Élelmszer- és Terménykiviteli Vállalat néven egyesültek vezető szerepük megtartása érdekében. Az 1930-as években egyre nagyobb szerep jutott azonban a Hangya Szövetkezetnek. A nagyléptékben fejlődő libatenyésztés és -kereskedelem 1948-ban a szocialista államosítás áldozatává vált: a különböző magáncégeket Baromfi-értékesítő Nemzeti Vállalat, majd Baromfi-feldolgozó Vállalat néven államosították. Az 1950-es években megindult a szövetkezetesítés is: 1954-ben Orosházán tíz termelőszövetkezet jött létre, amelyek mindössze csak 288 db libát neveltek. Ezekben az években a libatömés is visszaesett. A szocia-

lista iparosítás következtében a magyar lúd helyett a rajnai lúd tenyésztése vált jellemzővé, amely kevésbé alkalmas a májtermelésre. A magyar ludak azonban megmaradnak a tanyasi magántenyésztőknél, hisz ez a fajta májra is jól hízó.

1954-ben Lábadi János, az orosházi üzem műszaki vezetője egy villanymotor meghajtású, tolócsigás adagolóval ellátott tömőgépet szerkesztett, amelynek bevezetése azonban nem járt sikerrel, ezért továbbra is megmaradt a kézi tömés. Az 1960-as években nagyarányú fejlesztéseket hajtottak végre: keltetőüzemeket, kopasztót, gyorsfagyasztót létesítettek. 1967-ben 135 ezer db, 1970-ben már 779 ezer db liba kelt Orosházán. 1979-ben 230 tonna libát, ebből 12 tonna (átlagban 39 dkg) libamájat, 1984-ben 697 tonna libát, ebből 49 tonna (átlagban 51 dkg) libamájat forgalmaztak. Az 1970-es években a libatömés egyre több embert foglalkoztatott, hisz a nagy libamájért prémiumot fizettek.

Az Orosházi Baromfi-feldolgozó Vállalat a következő termékeket gyártotta: libamájkrém, libamájpástétom, libamáj naturel (natúr libamáj), libamájroulád, libamájroulád szarvasgombával, libamáj blokk.

A liba és a libamáj a terített asztal ékessége; már a középkorban kedvelt eledele volt a nemesi udvarnak, a megjelenő szakácskönyvekben pazar ételként, ingyencélgként szerepel: „*Ludat sülve: Tégy birsalmát beléje, vagy gesztenyét, vagy körtvélt, vagy fenyőmagot, zsállyát, mind jó, majoránnal*” – olvashatjuk a csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi, kéziratos szakácskönyvében. A liba és a libamáj bekerült a polgári konyhák világába is: Az Ínyesmester szakácskönyve az Anna-napi búcsú „békebeli” ebédjére ajánlja a ludaskását libamáj-szeletkéekkel, sült libavérrel és töpörtyűvel díszítve.

Felhasználás

A libamáj hagyományosan az ünnepi alkalmak ingyenc eledele, melyet megfelelő konyhatechnológiai műveletek (pl. sütés) után különböző formában fogyaszthatunk, többek között vékony szeletekre szelve, parfének, pürének, esetleg pástétomnak.

Szakmai fogások

A libákat speciális tömési technológiával, a tömők által titkosan kezelt recept alapján összeállított, jellemzően kukorica és/vagy zab alapú tömőanyaggal tömik, rendszerint öt héten keresztül, a kiindulási súly 80%-ával növelt súly eléréséig. A felhízott libákat két fázisban dolgozzák fel. Az első napon a libát levágják, kivéreztetik, kopasztják, és a másnapi bontásig 4 °C-os maghőmérsékleten tárolják. A bontás során a májat kiemelik, majd a szívet, az epét és a zsiradékot a májról eltávolítják. A májat minősítés, osztályozás után jégre teszik, ahol a tárolási hőmérséklet 0 és 4 °C között van. A friss libamájat ún. májládákba, pergamenpapírral befedett jégre teszik, vagy darabonként pergamenpapírba, vákuumtasakba, vákuumtálcára, illetve polisztirol habtálcára téve csomagolják, és hűtött állapotban tárolják, szállítják és forgalmazzák.

A natúr libamájból 1966 óta hőkezeléssel tartósított teljes és félkonzervet gyárt a Merian Orosháza Rt., illetve annak jogelődjei. A natúr libamájkonzerv kifogástalan minőségű hízott libamájból, tej, konyhasó és esetenként fűszerek hozzáadásával készül. A teljes konzerveket 100-400 g-os ovális, kerek vagy négyzetes, lakkozott fémdobozokban, 100 °C feletti hősterilizálás után hozzák forgalomba. A dobozokat fekete-fehér-arany szín-összeállítású címkével, illetve Rex Ciborum függő védjeggyel látják el. A termék eltarthatósági ideje 3 év.

A félkonzervek 300, illetve 1000 g-os Terrine edényekben, 72 °C-os maghőmérsékleten történő hőkezelés után, piros-arany színű Rex Ciborum alufóliába csomagolva, fekete-fehér-arany címkével ellátva, hűtött állapotban (0 és 4 °C között) kerülnek forgalomba. Fogyaszthatósági idejük 20-60 nap. A Bábolna Rt. Kecskeméti Baromfi-feldolgozó Gyára 200 g-os kiszerelésben, téglYES libamáj félkonzervet gyárt zsírjában, mely Hírös libamáj néven kerül forgalomba. A termék fogyaszthatósági ideje 4 hónap.

A Merian Orosháza Rt. – illetve jogelődjei – 1966 óta gyárt libamájpüré-konzervet, 1978 óta libamájparfét és libamájpástétomot. A libamájpüré libamáj, baromfihús, sertéshús, ipari szalonna és fűszerek, a libamájparfé libamáj, sertéssziradék és fűszerek, a libamájpástétom libamáj, baromfihús, ipari szalonna és fűszerek felhasználásával készül. A teljes konzerv libamájparfé 150 g-os, trapéz alakú, lakkozott fémdobozban, a libamájpüré 30-50 g-os, kerek alusil dobozokban kerül forgalomba. A félkonzerv libamájpástétomot 1000 g-os Terrine edényben, hűtött állapotban (0 és 4 °C között) hozzák forgalomba. A teljes konzervek dobozait fekete-fehér-arany szín-összeállítású címkével, illetve Rex Ciborum függő védjeggyel

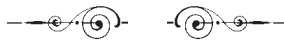
jelölik. A félkonzervet ezüst-arany színű Rex Ciborum alufóliába csomagolva, fekete-fehér-arany címkével látják el. A dobozos teljes konzervek eltarthatósági ideje 3 év, a félkonzerveké 18 hónap.

Gazdasági adatok

Az adott régióban az ismert baromfiipari cégek és a kisebb feldolgozók által, valamint a házi vágásokból piacra kerülő natúr libamáj éves mennyisége a becsült adatok alapján 1500-2000 tonna között van. A libamájból éves szinten megközelítőleg 150-200 ezer db natúr libamájkonzerv és 100-150 ezer libamájkonzerv (libamájparfé, libamájpástétom, libamájpüré) készül.

A Merian Orosháza Rt. 1987-ben jelentette be a libamájtermékekre alkalmazandó Rex Ciborum védjegyet, amelynek oltalma a világ 18 országában 2010-ig érvényes.

A ConAvis Rt. mezőkovácsházi gyára által forgalmazott, vákuumtálcás natúr libamáj 1998 óta Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel kerül forgalomba. A Bábolna Rt. Kecskeméti Baromfi-feldolgozó Gyár által gyártott és forgalmazott, téglYES Hírös libamáj zsírjában félkonzerv szintén Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel rendelkezik.



Más elnevezés: indiai tyúk

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: pulykafélék

Különleges, egyedi jellemzők: jó élelemkeső, igénytelen, kevés abrakigényű állat.

Leírás

A tojók testtömege kifejlett korban 7 kg, a kakasoké 8-10 kg.

Színeloszlása a bronzpulykáéhoz hasonló, azzal a különbséggel, hogy a bronzpulyka sötét színei a rézpulykánál a sötét rézvöröstől a fakóbb rozsdavörösig változhat. A fehér tollsávok ugyanott találhatóak. A láb rózsaszínű, a bőr fehér. A tojó valamivel világosabb árnyalatú. A szakáll – amely mindig fekete – a világosabb toll miatt jobban szembetűnő. A tojásai változóan pettyezettek, súlyuk 70-90 g. A csőr és a köröm világos csontszínű, a fej színe a világos vöröstől a kékig változhat. A szeme sötétbarna.

Történet

A rézpulyka eredeti származási helye Közép- és Észak-Amerika.

A rézpulyka valószínűleg az ún. amerikai puly-

ka vöröses gesztenyebarna változatából – mint színváltozat – alakulhatott ki. Az először Európa keleti területeire került pulyka a törökökkel jött Magyarországra. Az így ide-települt állományban már sok volt a vöröses színárnyalatú állat. Kezdetben csak az alföldi tanyákon terjedt el, mert a színe miatt a főúri erdőkbe – vadászati céllal – nem telepítették. A tanyák nyílt területein, ahol a pulykát „kicsapva” tartották, a vöröses árnyalat jobb rejtőszín volt, mint a bronz, így kevésbé voltak a ragadozóknak kitéve. A későbbiekben, az állománykeveredés miatt, létszámuk csökkent. A baromfitenyésztés fejlődése és a hibridek megjelenése után állami beavatkozásra volt szükség ahhoz, hogy a hazai rézpulykaállomány fajtatisztán megmenthető legyen. Ma génrezerv jelleggel tartjuk fenn a fajtát.

Felhasználás

Húsát és tojását hasznosítjuk, fogyasztjuk. Húsa levesnek, sültnek egyaránt kiváló, combját felfüstölve is készítik.

Szakmai fogások

A tanyákban gazdag Alföldön szabadon legeltetve tartották. Szaporítása és nevelése viszony-



lag egyszerű volt, mert kiváló kotló és nevelő. Egyedüli érzékenysége a pipék melegigénye. Könnyen megfázhatnak, ezért a kelés után az első két hétben bezárva tartották őket, és csak ennek az időszaknak a letelte után mehettek az udvarra, a legelőre. Ma tenyésztésük génrezerv jelleggel, meghatározott tenyésztési program szerint folyik.

Gazdasági adatok

A jelenlegi ellenőrzött rézpulykaállomány 250-300 egyed. Csak a génmegőrzésből kieső, selejt egyedeket értékesítik, jórészt vágóállatként. Fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet az Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE).

SZÜRKE FOGOLY

Más elnevezés: magyar fogoly

Változatok: hét alfaja ismert

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld és egyéb sík vidéki területek

Általános besorolás: vadszárnyas

Különleges, egyedi jellemzők: a tengerentúlon magyar fogolynak nevezik, mert Észak-Amerikába Magyarországból telepítették be 1880 körül, és az ottani kedvező élőhelyi adottságok lehetővé tették nagyobb mértékű elszaporodását. Magyarországon vadon élő és tenyésztett állománya egyaránt létezik.

Leírás

A fogoly (*Perdix perdix*) teste kerekded, rövid szárnya lekerekített, rozsdabarna farka rövid. Hossza 160-200 mm, testtömege 300-500 g. Homloka, torka, testoldala világos rozsdaszínű, nyaka és melle szürke. A kakas hasi részén sötét gesztenyebarna, patkó alakú folt található. Az alsótest oldalai szürkék, vörösesbarna harántcsíkokkal. Repülése sebes, gyors, surrogó szárnycsapások után mereven felfelé hajlított szárnyakon siklik, majd újabb szárnycsapásokkal lendül előre. A kakas és a tyúk együtt neveli fel a csibéket, tavaszig együtt maradnak. Előfordulásuk szántóföldeken, réteken várható. Fészket növényzettel fedett helyen rejt el.



Történet

A fogoly Magyarországon őshonos, Eurázsia mérsékelt övű területein megtalálható. Állománya Közép-Európában, ezen belül Magyarországon a legnagyobb. A fogolyvadászat hagyományos módjának tekinthető a solymászat, melyet elődeink magas szinten műveltek. A fogolyból készített különböző ételek nemcsak napjainkban kedveltek, hanem a korai magyar konyha egyik fogását is adták. Zsigmond király diósgyőri vadászkastélyában, felesége, Cillei Borbála udvartartásának kony-

hájából nem hiányozhattak a Csanyik-völgyi vadaskertből beszerzett vadak, köztük a fogoly sem. A XVI. századból fennmaradt egy erdélyi fejedelmi udvarban keletkezett szakácskönyv, amely szintén tartalmaz elkészítési ajánlást „*Fogolymadarat sütni, főzni*” címmel.

Felhasználás

A vadszárnyasok elkészítésének komoly hagyományai vannak, gyakran főznek belőlük levest, de fogyasztják párolva vagy sütve is. Napjainkban a fogolyból készült ételek elsősorban a falusi turizmus keretében hazánkba látogató vendégek étrendjét gazdagítják.

Szakmai fogások

A fogoly vegyesen fogyaszt növényi és állati eredetű táplálékot, melynek aránya terület-specifikus, a mindenkori élőhely adottságaitól függ. A vadon élő állomány szinten tartásához vadföldeket telepítenek, ahol a fogoly fészkelőhelyet és táplálékot talál. A táplálékszegény téli időszakban fogolyetetőkhöz kihelyezett búza-ocsúval, apró magvakkal etetik. A fogoly természetes állományának csökkenésével egyre

nagyobb jelentőségű a zárt téri szaporítás. Az így létrejövő állomány nagysága évente változó, a bérvadászati igénytől függ. Az utolsó tíz év időszakában a példányszám 6-18 ezer között változott. A fogoly vadászata bokrászó (kereső) vadászaton történik, ahol 3-6 vadász és 2-3 hajtó vesz részt. A vadászok további segítségével 4-6 jó képességű vizsla. A fogoly elejtése sörétes puskával történik.

Gazdasági adatok

A fogoly természetes egyedszáma az 1999. évi becslések szerint 64 ezer. A lőtt vad egy részét az elejtő vadászok saját körükben felhasználják, a fennmaradó hánnyadot főleg a falusi turizmus keretében működtetett éttermekben értékesítik.

Vadászata a mezőgazdasági részvénytársaságok és az apróvaddal rendelkező vadásztársaságok területein folyik, elsősorban bérvadászok részvételével.

A vadászati ideny október 1-jétől november 30-áig tart, de fogolyra csak szabályozott módon, külön engedéllyel lehet vadászni.



ÁGYASPÁLINKA

Más elnevezések: öreglegény-pálinka (Röszke), gugyi

Változatok: téli ágyás, nyári ágyás, dióágyás, meggyágyás, a felhasznált fűszerek és gyümölcsök alapján

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, szegedi nagytáj

Általános besorolás: ízesített, likőr jellegű szeszes ital

Különleges, egyedi jellemzők: természetes fűszerekkel és gyümölcsökkel ízesített, aromásított szeszes ital.



Leírás

Az ágyaspálinka többnyire kristálytisza, a világossárgától az óaranyon át egészen a dióbaránáig terjedő színárnyalatú, szeszes ital. Színe, illata, aromája, íze a felhasznált gyümölcsökre és fűszerekre jellemző, enyhén édeskes. Alkoholtartalma 30-50%.

A készítéséhez felhasznált alkohol lehet törköly- vagy gyengébb minőségű gyümölcspálinka, esetleg finomszesz vagy brandy. Az ízesítéshez (azaz a pálinkaágy készítéséhez) általában többféle gyümölcsöt, magot, levelet, virágot használnak.

Történet

Balázs Géza A magyar pálinka című könyvében (1998) több olyan pálinkatípust említ, amelyek méltán tekinthetők az ágyaspálinka elődjének. A legrégebbi a rozsólis, amely fűszerekkel és gyümölcsökkel ízesített szeszes ital (ros solis = napharmatfű, latin). Apor Péter (1736) szerint a rozsólis az „új módí” terméke: „...ha valakit kínáltál volna rozsólissal, talán azt gondolta volna, hogy napfelkelte előtt harmatot szedtél, s avval kínálod... Híre sem vala ezeknek a régi időkben.” Valószínűleg népszerű ital lehetett, mert a XVIII. században egyre másra alakultak a rozsólisfőző üzemek. 1795-ben például a Komárom megyei Marcellházán alapítottak rozsóliskészítő likőrgyárat. Valószínűleg az akovitához (életvíz) hasonlóan, olasz hatásra terjedt el Magyarországon. Csokonai Vitéz Mihály Dorottyájában találkozzunk a rozsólisos butellával, amelyben narancsból, barackból és eperből készült likőr volt. Mikszáth Kálmán Különös házasság című regényében Horváth Miklósnak támadt az az ötlete, hogy pálinkafőzésre adja fejét. De minthogy a közönséges pálinka nagyon olcsó, mert csak a parasztok isszák, valami mást kombinált ki: az úri rendnek egy külön pálinkát kell gyártani, mert az úri rendnek pénze van, jól meg tudja fizetni. Így alakította ki Horváth uram „nagy fifikával” a rozsólisgyártást.

A rozsólis népi környezetben is elterjedt. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban egy háznál rozsóliségetőt és rozsólispoharat vetek számba. A XIX. században sok rozsólisüzem jött létre, de a XX. században már csak egyes peremvidékeken tartotta magát, mígnem népszerűsége teljesen leáldozott.

Feltételezhető, hogy a korábban igen elterjedt rozsólis hatással volt az alföldi ágyaspálinka kialakulására. Másfelől, Bálint Sándor gyűjtése szerint, az ágyaspálinkák a régi liktáriumok, öreg patikák, tömör kolostori medicinák elpol-

gáriasodott hagyományait és készítmódját őrizték meg. Ez a gyógypálinkákkal, gyógynövényekkel készült gyomorerősítőkkel való rokonságra utal.

A pálinka szlovák eredetű szó, az éget ige szár-mazéka. A szó első előfordulása 1630. (TESZ III. 1976. 3. 71.)

Nagyváthy János (1755–1819) mezőgazdasági szakíró, az első magyar nyelvű mezőgazdasági szakkönyv írója, a pálinka készítését saját gyakorlatából írja le, de a XIX. század elején a gazdálkodás, termesztés fortélyait az ország különböző részéből ismerő és szívesen átvevő, képzett gazda sem írt ágyaspálinkáról.

A dél-alföldi homoki szőlő- és gyümölcs-kultúra a XIX. és XX. század fordulóján alakult ki, és meghatározó szerepet játszott a táj pálinkafőzésében és az ágyaspálinka készítésében, a paraszti környezetben való terjedésében.

A pálinkafőzésből azért alakult ki az ágyaspálinka készítésének szokása, mert az egyetlen vagy több gyümölcsből főzött pálinka ízét a fogyasztók hiányosnak érezték, csak alapnak tekintették.

Az ágyaspálinka ágyát esetleg az éretlen dió, általában az érett, aszalt gyümölcsök, a gyógynövények és a fűszerek (a kettő gyakran ugyanaz), valamint a gyümölcsök és gyógynövények különböző keverékei jelentették. Az ágyaspálinka tiszta szesszel való előállítására úri, polgári megoldás.

Az ágyaspálinka készítésének, fogyasztásának polgári, gyógyszerári eredetét több forrás, Tömörkény István szépíró nyomán Bálint Sándor szegedi néprajzkutató, Papp Imre szentesi parasztgazda, önkéntes néprajzi gyűjtő és Kiss Sándor leírása is igazolja. „Szegeden ismeretesek, illetőleg emlékezetben élnek a hajdani polgári háztartások pálinkakeverékei is, amelyeknek ágyaspálinka, röviden ágyas a nevük. Ez Tömörkény jellemzése szerint olyan

pálinka, amelyet többféle gyümölcsből, magból, levélből, virágból álló pálinkaágyra szoktak önteni, hogy minél alkalmasabb orvosság, minél ízeesebb ital legyen belőle. A pálinkaágyat nagyobb, széles szájú üvegben vetik meg. Van benne sárgafehér cukor, narancs- és citromhéj, mazsolaszőlő, szegfűszeg, fahéj, esetleg barackmag, gyömbér, meggy, dió is. Egyes tanyai gazdasszonyok ezeken kívül még pirított búzát, ezerjófűvet, birsalmát, jó erős, piros paprikahüvelyt szoktak beletenni. Ha a pálinkát leisszák róla, akkor tiszta pálinkával újra felöntik. Egy ágyas általában egy-két évig használatos. Volt külön dióágyas, meggyeságyas is. Ezeknek összefoglaló neve nyáriágyas, vagyis olyan pálinka, amelynek ágya leginkább friss gyümölcsből, főleg meggyből, dióból volt megvetve. A téliágyas viszont olyan pálinka volt, melynek száraz növényekből, köménymagból, szemes borsból, csillagánizsból, fügeből, szentjánoskenyérből, fahéjból, szegfűszegből, sárgafehér cukorból volt az ágya. A szentesi tanyavilágban munkaalkalmakkor, aratás, cséplés idején, kerüléskor a gazda a részvevőket, segítőköt megkínálta egy kis gügyival, jóféle ágyaspálinkával.” (Papp, 1973. 14.)

Felhasználás

A Dél-Alföldön, ünnepi alkalmakkor (lakodalom, névnap, keresztelő, a férfiak baráti találkozása) a házigazda – érkezéskor – saját készítésű ágyaspálinkával tiszteli meg vendégeit. Ez a szesz ital a paraszti rétegek likőrének is tekinthető. A népi gyógyításban emésztést segítő és fertőtlenítő tulajdonságát használták. Napjainkra az ágyaspálinka a vendéglátásban is meghonosodott, és országosan is egyre inkább terjedőben van. Híres vendéglők – mint jellegzetes, helyi specialitást – aperitifként kínálják vendégeiknek a cseresnye-, barack-, Vilmos körte- vagy a szilva-

pálinkához hasonlóan. Főként a téli ágyású típus a népszerű. Egyszerre 30-50 cm³-t töltenek a pálinkáspohárba. Szobahőmérsékleten fogyasztják, hogy az aroma jobban kiérződjék, dicsérve a készítő szakértelmét.

Szakmai fogások

A pálinkaágyat nagyobb, széles szájú üvegben vetik meg. A pálinkaágy összetétele változó, a készítő egyéni ízlésétől és kreativitásától, valamint a helyi hagyományoktól függ. Az „ágy” mennyisége, amelyről az italt fogyasztás előtt lefejtik, a teljes térfogat 1/5-1/4 része. Az ízesítőanyagok elfedik az alapanyag (valódi pálinka, finomszesz, brandy) eredeti jellegét, ezért a semleges, tiszta ízű alapanyag a legjobb, melynek alkoholtartalma 35-55 V/V% közötti. Az ún. *nyári ágyás* esetén az ízesítőanyagok jobbára gyümölcsök: ekkor például narancs- és citromhéjat, mazsolaszőlőt, aszalt fügét, szegfűszeget, fahéjat, esetleg barackmagot, gyömbért, meggyet, kevés cukrot, diólevelet, zöld diót rétegeznek az üveg aljára. Utóbbiaktól az ágyaspálinka a zöld dió aromáján kívül még sötétbarna színt is kap. A nyári ágyás egyik változata a röszei öreglegény- vagy agglegény-pálinka. Ennek ágyát friss földieperrel, cseresznyével, meggyel kezdik, pálinkával felöntik, majd folyamatosan gazdagítják a nyár folyamán, hozzáadva az aktuálisan érő gyümölcsből néhány szemet. Csonthéjasoknál a magot nem távolítják el.

A *téli ágyás* olyan pálinka, amelynek ágya száraz növényekből, köménymagból, szemes borsból, csillagánizsból, fügeből, szentjánoskenyérből, fahéjból, szegfűszegből és kevés cukorból készül. Egyes tanyai gazdasszonyok ezeken kívül még pirított búzát, ezerjófívet, birsalmát, jó erős, piros paprikahüvelyt is tesznek bele.

Az ágyaspálinkát sötét, hűvös helyen, jól ledugaszolva érlelik. Az érlelés időtartama gyakran a készítő türelmétől függ, de minimálisan két hét, nyári ágyás esetén 2–3 hónap, bár közben is megkóstolható.

Ha a pálinkát az ágyról leisszák, akkor tiszta pálinkával újra felöntik, *„egy-egy ágyás egy-két évig is jó, az ember meg kis híján örökké”*. (Temesi, 1986. 16.)

A Fűszerek könyvében (Romváry, 1981. 276.) két recept is szerepel a szegedi ágyaspálinka címszó alatt, mindkettő téli ágyás.

Az első recept: 1-1 dkg csillagánizs, vaníliarúd, 2-2 dkg szerecsendió, szerecsendió-virág, egész fahéj, gyömbér, szegfűbors, kardamom-mag, szegfűszeg, 3-3 dkg ánizsmag, angelika-gyökér, borsmenta, 5-5 dkg szagos müge, borókabogyó, diólevél, áfonya vagy kökénybogyó, 30 dkg mentolos cukorka.

A második recept: 2-2 dkg szerecsendió-virág, fahéj, gyömbér, 3 dkg ánizsmag, 30 dkg mentolos cukorka.

Az első recept szerinti keveréket 3 liter, míg a másodikat 1 liter pálinkában vagy brandyben áztatják 8-10 napig, majd leszűrve, kisebb üvegekben, jól ledugaszolva felhasználásig tárolják.

Gazdasági adatok

Az ágyaspálinkát házilag készítik, saját fogyasztásra, családi recept alapján. A dél-alföldi régióban, elsősorban Szeged környékén, Makó, Szentés, Csongrád, Hódmezővásárhely és Mórahalom körzetében őshonos.

Ma a régióban a saját cefréjű, lefőzött pálinkák legfeljebb 2-3%-át használják erre a célra. Ipari méretű gyártása jelenleg nem folyik.

A dél-alföldi, Szeged környéki vendégglózsok is általában maguk készítik saját ízlésük szerint, és éttermeikben helyi specialitásként kínálják.

HALASI KÖRTEPÁLINKA

Más elnevezés: Halasi Kiffer körtepálinka

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, Kiskunhalas és környéke

Általános besorolás: valódi gyümölcspálinka

Különleges, egyedi jellemzők: a Kiffer körte fajtájára és a sajátos technológiára jellemző ízű és illatú, valódi körtepálinka.



Leírás

A Halasi körtepálinka víztiszta, az érett Kiffer körtére jellemző, fűszeres, intenzív illatú és zamatú. Alkoholtartalma legalább 40 V/V%. Nem tévesztendő össze más körteparlaltal. Alapanyaga a Kiskunhalason és környékén termelt Kiffer körte érett, romló hibától, idegen anyagtól mentes termése.

Történet

A kiskunhalasi Kerti Gazdaság folyóirat 1858. decemberi számában, a Kis-kun-Halas gyümölcészete című cikkben így ír a körtéről: „Körte leginkább nyári tenyészik, legelterjedtebb a nyári nemes körte... középtermést

körülbelül minden harmadik évben adnak, jelesebb fajú körte igen kevés találtatik...” Ez a helyzet változott meg közel száz évvel ezelőtt a Milliók körtéjének megjelenésével. A XX. század legelején a kiskunhalasi Szathmáry Sándor, a gimnázium igazgatója, egyben lelkes kertészkedő és felesége – tudásuk fejlesztésére – német kertészeti folyóiratot olvastak. Milliók körtéje volt az egyik cikk címe. – Ezt meg kell próbálnunk! – mondta az asszony a férjének, és 1903 tavaszán három kanadai származású „Kefere”-oltványt hozattak be Düsseldorfból. A fajta neve a későbbiekben a „Kiefer”-en keresztül „Kifer/Kiffer”-re változott. Szathmáry erről a három körtefáról szaporította tovább a fajtát, és már az 1906. szeptemberi gyümölcskiállításon feltűnést keltett körtéjével, mivel abból 6 tonna volt eladó. Már ekkor megkezdődött a Kiffer körtének pálinkaként való hasznosítása is. Szathmáry 1912-ben meghalt. Munkáját felesége folytatta, és 1913-ban megkezdte az oltványok nagybani forgalmazását. Ezek az oltványok az egész környéken elterjedve országos hírnevet szereztek. Az első világháború kezdeti éveiben Szathmáryné 100-150 vagon körtéből 70-80 ezer koronát is árult. A helybeli lakosság is kb. ilyen mennyiséget termelt évente. A Kiffer körte igen bő, rendszeres termést ad. Illata, zamata utóéréssel kiváló, de húzós, kövecses hússal és kevésbé tetszetős külsővel rendelkezik, ezért már ekkor is jelentős volt a pálinkának lefőzött hányad. Azóta természetesen fejlődött a pálinkafőzés technológiája is. A kisüsti lepárlást mintegy harminc évvel ezelőtt felváltotta a kombinált technológia.

Felhasználás

Kiemelkedő tulajdonságainál fogva elsősorban az ünnepi alkalmak itala. Jól felhasználható kevert italok, koktélok, gyümölcssaláták stb. készítéséhez.

Szakmai fogások

A minőségi átvételt követően (a körte részben nagyobb ültetvényekből, részben házi kertekből származik) a gyümölcsöt pépesítik, majd pH-beállítás, tápsók hozzáadása után fajlesztővel beoltva erjesztik. A kiejedést követően a cefrét lepárló oszlopra viszik. Az így kapott alszesz egy részét kisüsti berendezésen (elő- és utópárlatot elkülönítve), más részét finomítóoszlopon finomítják át. Míg a Kiffer körte termesztése és a kisüsti pálinkafőzés immár 100 éves múltra tekint vissza, ezt a sajátos, számos előnyt adó kombinált eljárást Kunfehértón mintegy 30 éve fejlesztették ki. Igen fontos és gondos ízeletést igényel a gyártási folyamat házasítási művelete. Ezután a 70-86 V/V% alkoholtartalmú párlatot gondosan előkészített fahordókban és/vagy rozsdamentes acéltartályokban érlelik, pihentetik. Csomagolása 0,5 literes, hengeres üvegpalackokba, esetenként kerámiaedényekbe történik. A Halasi körtepálinka megnevezésű címke a Halasi menyecskecsipke jellegzetes

motívumát mutatja (160374 lajstromszám alatt védett). Természetesen Kiskunhalason és környékén megtalálható a saját, házi fogyasztásra történő lepárlás is. A főzetők ebben az esetben megkövetelik, hogy a pálinka alkoholfoka 50-51 V/V% legyen, hogy a kanálban a pálinkát meg lehessen gyújtani.

Gazdasági adatok

Az Arany Kapu Rt. éves szinten 60-80 ezer hektoliterfok (azaz mintegy 1200-1600 hl 50 V/V% alkoholtartalmú) körtepálinkát főz. Ennek nagy részét lédig, valódi pálinkaként értékesítik. Éves szinten mintegy 8-10 ezer palackot adnak el. A valódi Halasi körtepálinka ott van a Gundel (Láng Gasztronómia Kft.) éttermi láncban. Kisebb mennyiségben eljut az USA-ba és Olaszországba, valamint Szlovákiába is. A kiskunhalasi térség saját főzésű, kisüsti körtepálinkája évi 10-15 ezer hektoliterfok (azaz mintegy 2-300 hl 50 V/V% alkoholtartalmú pálinka) körül van.



KECSKEMÉTI BARACKPÁLINKA

Változatok: különböző néven forgalmazott kecskeméti barackpálinkák, pl. Fütyülős barackpálinka, Kecskeméti pecsétetes barackpálinka, Címeres Zwack barackpálinka, Kecskeméti barackpálinka

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, Kecskemét és környéke

Általános besorolás: gyümölcspárlat (pálinka)

Különleges egyedi jellemzők: a Kecskeméten és környékén termesztett, édes magvú kajszi-barackból készített, a gyümölcs illatát, ízét és zamatát megőrző, világhírű pálinka.



Leírás

A kecskeméti barackpálinka színe a víztisztától az igen halvány szalmasárgáig terjedhet. Jellegzetes barackillat és -íz, enyhe magzamat jellemzi. A pálinkák alkoholtartalma 38-43 V/V%-ig terjed. A különböző gyártmányok a gyümölcs-, illetve magzamat intenzitásában, érleltségben, alkoholtartalomban eltérhetnek egymástól.

Alapanyagként kizárólag a meghatározott fajtákhoz (*Magyar kajszi, Gönci magyar kajszi, Ceglédi bíborkajszi, Pannónia és Bergeron*) tartozó kajszi-barackfa ép, optimálisan érett, romló hibától mentes gyümölcse használható fel.

Történet

Az 1800-as évek végén pusztító filoxérajárvány utáni rekonstrukció nyomán felértékelődött az alföldi homokos terület, jelesen Kecskemét és környéke. Egyre nagyobb méreteket öltött a különböző gyümölcsök, elsősorban a kajszi-barack termesztése, ami komoly alapot biztosított a később egyre intenzívebben kialakuló pálinkafőzésnek. A kajszi-ből készült párlat az idők folyamán világhírű lett. A sokféle barackpálinka között kimagaslóan nevezetes a kecskeméti *Fütyülős barackpálinka*. Az ital nemzetközi hírének kialakításában elévülhetetlen érdemeket szerzett a saját magát detronizáló VIII. Edward angol trónörökös, aki 1935-ben járt Magyarországon. Látogatása során igencsak megkedvelte a tüzes italt, és hamarjában egy reklámnak is felhasználható mondatot rögtönzött: „Szódával jobb, mint a whisky, teában jobb, mint a rum.” A jellegzetes, „fütyülős” palackforma a XVIII–XIX. században a kocsmákban vált divattá, kezdetben bort kínáltak benne. A butéllia a testéhez képest háromszor, négyszer hosszabb nyakú üveg, mely elsősorban praktikus okok miatt lett keresett. A szűk szájrészben összegyűlt illatok koncentráltabban áruklodtak az ital minőségéről, és az ivóalkalmatosság stabilabb is, ami a kocsmák világában nem volt elhanyagolható szempont. A régióban termő gyümölcsökből a fenti kiváló terméken kívül különböző elnevezéssel kerülnek forgalomba italok.

Felhasználás

Az italt elsősorban önmagában, étkezések előtt fogyasztják, de különösen férfiak számára kedvelt társasági ital, és magyaros jellegű koktélok alapanyagának is kitűnő.

Szakmai fogások

Hagyományos eljárás: a pálinkakészítés hagyományosan Kecskemét környékén is az erjesz-

tést követő kisüstön való főzésből, a hasonló elven működő finomítóüstön történő lepárlásból és a több-kevesebb ideig tartó érlelésből állt. Ma ezzel a technológiával a régióban az ún. bérfőzést vállaló, kis kapacitású szesz-főzdek dolgoznak, ahol a ház körül megtermett és kierjesztett cefrét házi fogyasztásra főzik le.

Mai üzemi eljárás: a hagyományos kisüsti készítésének klasszikus elemeit, valamint a hosszú évtizedek alatt szerzett tapasztalatokat felhasználva, a friss gyümölcsaroma minél jobb megőrzésére törekedve, a technika adta lehetőségek alkalmazásával alakították ki a mai gyártástechnológiát. A modern technika és technológia azonban nem pótolja a szakmai tudást. A rátermett szakemberek sok évtizedes tapasztalata határozza meg a párlatelemek kritikus határait, és kifinomult ízlésük dönti el a frakciók arányait. Ilyenformán tehát elengedhetetlenek a hagyományok, hiszen a mai tudás a múltban gyökerezik, a valamikori, régebbi technológiák legendás korából ered.

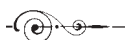
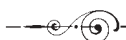
Ma a feldolgozás első fázisában a szigorú minőségi követelményeket kielégítő, minőségvizsgálattal átvett gyümölcs a magozóba kerül (a magzamat biztosítása érdekében kis mennyiségű magot visszatesznek a cefrébe). A magozott gyümölcsöt zúzás-aprítás után hőcserélőn keresztül előhűtik (18 °C). Itt adják hozzá az erjedést előidéző és segítő anyagokat. Az irányított erjesztésnél fontos a hőmérséklet és a pH-érték (3-3,3 pH) folytonos tartása. Az erjedés időtartama a gyümölcs fajtájától függően 7-10 nap. A kierjelt cefrét a lepárlás

megkezdéséig zárt rendszerű szén-dioxid-nyomás alatt lévő tartályokban tárolják. Az erjedés irányított vezetése azért olyan fontos, mert a tapasztalatok szerint az erjedés fázisában rögzíthető a legtöbb fontos aromaanyag, amely jól vezetett lepárlással kinyerhető a cefréből. A desztillációt (lepárlást) olyan berendezésen végzik, amelynek segítségével egy lépésben állítható elő a legértékesebb párlatrész, a középpárlat. Az üstök tetején lévő feltétek különleges szerkezete az íz, az aromaanyagok és az alkohol koncentráálásában játszanak szerepet. A lekerülő párlat mintegy 80 tf%-os. A kívánt szeszfokot több lépésben állítják be. Az italt ezt követően esetleg érlelik, szűrik, majd speciális formájú és különböző méretű – 0,7, 0,5, 0,1, 0,03 l stb. – üvegekbe palackozzák.

Gazdasági adatok

Az évenként üzemiileg termelt mennyiség mintegy 1600 hl, ennek kb. 25-30%-át exportálják. Első védjegybejegyzése 1937-ben történt. A kecskeméti barackpálinka eredetmegjelölésként való védelme az EU-val harmonizált magyar szabályozás szerint megtörtént, a termékre a „Kecskemét” eredetmegjelölést 31-es lajstromszámon 2000. május 22-én bejegyezték. A kecskeméti barackpálinka ezen kívül a Lisszaboni Megállapodás alapján a világ 17 országában védett.

A pálinkát az ország egész területén kis- és nagykereskedésekben, vendéglátó- és szórakozóhelyeken stb. forgalmazzák, egy részét exkluzív, díszdobozos csomagolásban.



Előfordulás a régió belül: Békés megye, Mezőkovácsháza; Csongrád megye

Általános besorolás: baromfiszír

Különleges, egyedi jellemzők: hízott liba bőr alatti és hasüregi zsírszöveteiből olvasztási eljárással készült termék.



Leírás

A libazsír halványsárga színű, sűrűn folyó, enyhén ikrás állagú, kifejezetten egyedi ízű és illatú termék.

A hízott liba feldolgozásakor a darabolás során keletkező, bőr alatti és hasüregi, zsírban gazdag szövetekből zsírolvasztással állítják elő.

Történet

A liba szó a csirke, a kotlós, a ruca és a réce szavunkkal együtt hangutánzó eredetű. (TESZ II. 1970. 765.)

A lúd szavunk finnugor eredetű, tehát a nevezett állatot már a finnugor korban ismerték, ismerhették. (TESZ II. 1970. 797.) A magyarság baromfitartása a honfoglalás után bővült a házi lúd tenyésztésével. A magyar job-

bágyság a XI–XII. századtól már egyházi tizedet adott lúdjaiból is. A XVI–XVII. századtól a majorsági baromfitartás az árutermelés szintjére emelkedett. A XIX. században a magyar lúd finom rostú húsa és nagy mája miatt volt keresett. A XIX. század közepén a legtöbb libát az Alföldön, a Tisza mentén nevelték. Mint a baromfitartás általában, ez is női munka volt. Libahizlalás a parasztság körében a kukoricatermesztés elterjedése óta folyik nagyobb méretekben. (MNL I. 1977. 226–229.)

Az alföldi, közép-tiszai parasztság nevelte és hizlalta libát, a zsidó kereskedők legtöbbször a háztól vették meg, jó árat fizettek érte. Magyar kis- és középparasztnak alkalomszerűen ettek libahúst, gyerekeknek kentek libazsíros kenyeret. (Főzésre disznósírt, bőjtben tökmagolajat, vajat használtak.) A szív- és érrendszeri betegek egy része, orvosi javaslatra, disznóhús és disznósír helyett libát, kacsát evett, és ennek zsírával főzött. A magyarországi zsidóság volt a legnagyobb fogyasztó. (A leíró csongrádi, szentesi és környékbeli gyűjtése alapján.)

Az évszázadokon át libával, lúddal foglalkozó nép nyelvében sok közmondás, szólás született vele kapcsolatban. Ilyenek például: *Kiki magának, mint a kisliba. Lúdtól tanul a liba. Anyányi liba* (nagy leány). (Margalits, 1897. 506.) A kiemelt szólások mindegyikében a liba a vendék állat, míg a lúd a felnevelkedett baromfi nevét jelöli.

A zsír az él ige származékaként szláv eredetű szó a magyarban. Első előfordulása 1249-ből való. Jelentése „*állati vagy növényi eredetű, nagy kalóriaértékű anyag*”. (TESZ III. 1976.) A liba esetében zsírt a hár kiolvasztásával, tűznél sütötték ki. Libazsírt a korábbiakban említett módon a gyermekeknek kenték kenyérre, emellett az Alföld egyes részein, például Cserkeszőlőn a szárasztásztá zsírozójaként használták, a kött, kelt tésztát dagasztot-

ták vele. Szentesen ősszel a hájas tésztát libazsírral készítették. A libahizlalás, a libáknak zsíráért tartása közmondásos igazsággá vált az évszázadok alatt: *Sok lúd, sok zsír.* (Margalits, 1897. 765.)

A magyar népi gyógyításban, varázslásban is használták: ha piros volt a gyermek arca, be volt gyulladva, libazsíros rongyot raktak rá, és piros gombolyag cérnával dörgölgették. Szemmel verés ellen a kisgyereket lopott tejben fürösztés után libazsírral etették, hogy meggyógyuljon. (Fejős, 1985. I. 203., II. 17.)

A magyarországi régi zsidó ételek receptkönyve szerint például a libacombot libazsírban sütik, a tüdős libahurkát, a töltött libanyakat és a pulykakroppot libazsírral és pici vízzel abálgják. A cibél nevű ételben a tojást libazsírral teszik kenhetővé. A kuglit (krumplis ételt), a kindli nevű süteményt libazsírral állítják össze. (Herbst–Krausz, 1988. 53–56., 61., 66., 70–71.)

Felhasználás

A libazsírt leggyakrabban kenyérre kenve, illetve főtt vagy sült burgonyával fogyasztják. Néhány ételféleség elkészítéséhez is felhasználható az egyéb zsiradékokhoz hasonló módon. Jellegetes ízének köszönhetően szívesen

fogyasztják, elsődlegesen az őszi és téli időszakban. Jelenleg egész évben gyártják és forgalmazzák, de keresettségére a szezonális jelleg még mindig jellemző.

Szakmai fogások

A hízott liba zsírszöveit dupla falú üstben, 120–130 °C-on, folyamatos keverés mellett 1,5–3 óra alatt kisütik. A sütés során a zsír megégésének elkerülése végett a sütési hőmérséklet betartására nagy gondot kell fordítani. A sütés után a tepertőt kiszedik, és ezt a terméket libatepertőként külön értékesítik. A zsírt ülepítik, 15–20 °C-ra hűtik, majd csomagolják. A libazsírt fehér színű, 2–400 g-os kiszerezésű polisztirol dobozba vagy 500 g-os műanyag vödörbe, illetve fóliával bélelt kartondobozba (20 kg) csomagolják, és így forgalmazzák.

Gazdasági adatok

A régióban a piacra kerülő libazsír éves becsült mennyisége 1500–2000 tonna. Az ismert baromfiipari cégek, a kisebb feldolgozók által gyártott mennyiség kiegészül a házi vágásokból nyert termékkel.

A Merian Orosháza Rt. által gyártott libazsírt 1987 óta Orsi márkanévvel hozzák forgalomba.



Más elnevezések: bobajka, guba

Általános besorolás: péksütemények

Különleges, egyedi jellemzők: kifli alap-tésztából sodort, rúd alakú péksütemény, melyet hagyományosan speciális célra, a karácsonyesti böjtös vacsora egyik fogásához, a mákos gubához sütnek.



Leírás

A gubarúd aranyárgára sült, fényes felületű, hosszú, rúd alakú, kb. 3-3,5 cm vastag, mintegy 40 cm hosszú, frissen ropogós héjú péksütemény. Tömege 50 vagy 100 g. Íze, illata kellemes, kevésbé intenzív, édeskes. Búza finomliszt, tej, élesztő, margarin, cukor, só, ivóvíz felhasználásával készül. A háztartásokban sült termék a XIX. században és a XX. század első felében nem tartalmazott zsiradékot, később – böjtös jellegének csorbíthatatlansága mellett – ipari változatában megjelent és általánossá vált az élvezeti érték növelését szolgáló margarin.

Történet

A gubarúd „kelt vagy gyúrt tésztából készített, hüvelyknyi vastagságú rudak formájában megsültött, majd darabokra vágott és leforrázott

tésztaféle, amelyet mézzel, mákkal vagy túróval ízesítve fogyasztanak”. Az első adatok a XIV. századból származnak, ezek kelesztetlen változatot jelenthetnek. (ÚMTsz II. 1988. 693–694.)

A guba valószínűleg hangfestő, finnugor eredetű szó. Szoros származásbeli kapcsolatban van a gubacs, gubó, gomb, gombolyag, göb, gömbölyű szócsaládokkal. A szóvég (guba) kicsinyítő- vagy igeképző lehetett. A guba egyfajta tésztaétel értelmezését a TESZ a szó 5. jelentéseként hozza 1833-ból. (Az előző jelentések röviden: növények termése, bizonyos régi ruhadarab.) Kialakulását az előző jelentésekkel egyezően szintén hasonlóságon alapuló névtávitel magyarázza. Nyelvjárási szó. (TESZ I. 1967. 1100–1101.)

A szegedi tanyákon kenyér- és (zsír, tejföl és tej nélküli) kalácstésztából készítették, melybe esetenként krumplit tettek és mákot szórtak bele. A kelesztett, 2-3 cm vastagra nyújtott ágakat kétujjnyi darabokra vágták, vízben megforgatták, lisztezett tepsiben sütötték. Forró vízzel leöntve megpuhították, majd pirított zsemlemorzsába forgatva fogyasztották. Helyenként mindezt mézzel öntötték le. „Alsótanyán a múlt században még sós tejben is ették.” (Bálint, 1977. 121–122.)

Békéscsaba XX. század eleji táplálkozásának leírásában – beleértve a tanyavilágot is – szerepel. „A gubát (a böjtben és böjten kívül katolikus és evangélikus családokban is fogyasztott ételt) ujjnyi vastagra sodorták, kelesztették, és kenyér mellett tepsiben kisütötték. 3-4 nap múlva ujjnyi vastagra vágva szűrőre rakva leforrázták, a szokásos ízesítőkkel tálalták.” (Megjegyzések: a gubát kenyértésztából készítették az evangélikus szlovák nemzetiségű családok, a katolikusok és református magyarok. A szokásos ízesítők túró, mákot és diót jelentenek.) (Szűcs, 1993. 340–341.) A katolikus Csongrádon és határában is lehetett

karácsonyi böjti étel a mákos guba. Ezt kemencében sültöt perecből készítették. (Szóbeli gyűjtés 1987-ből, az adatközlő születési éve 1901.) A gubát például Knézy Judit a Kaposvárhoz közeli, dél-dunántúli Csököly táplálkozását leírva nem említi.

Egyetlen mondás jelzi az ételnek helyenként nagypénteki böjtben fogyasztását és a népi gondolkodásba bekerülését. *„Majd megtudják, ha kilenc nagypénteki gubát megesznek = csak akkor bizonyul tartósnak a házasság, ha kilenc esztendőt ér meg a férj és a feleség együtt.”* (O. Nagy, 1985. 244.; Bálint, 1977. 122.)

Fejős Zoltán 1976 és 1982 között a magyar hiedelemrendszert Karancsalján felgyűjtve, az alábbi adatokat találta a mákos gubáról. A karácsonyi böjtben, a karácsony előtti három hétben, adventben is készítettek mákos gubát. A Luca-napi mákos gubával a közeli, az adott naptári évben bekövetkező férjhez menetelt jó-solták meg. (Fejős, 1985. I. 221.) A karácsony esti vacsora első falatja között a guba egy-egy falatját is megszártották, ezzel füstölték meg a tehen tőgyét. (Fejős, 1985. I. 185.)

Tehát a források alapján a mákos guba böjti, zsírtalan ételként lehetett az adventi, a szűken vett karácsony böjti és a nagypénteki étrend része. A gubát a kenyérsütésnek 1945 után megszűnő időszakában száraz kifli helyettesítette a katolikusok böjti étrendjében. A száraz kiflit karikára szelve, forró vízzel leforrázva vagy tejben puhítva, cukros vagy mézes mákkal ízesítették. (Bálint, 1977. 122.; szóbeli gyűjtés: Szűcs.) A tészta nevének újabb, rúddal való kiegészítésének oka a guba elnevezés és egyben fogalom (étel) lassú elhomályosulása, majdnem kiveszése lehet.

Felhasználás

A hagyományosan karácsonykor készített mákos guba alapanyaga a gubarúd. Szikkadt állapotban feldarabolják a rudat, edénybe téve

darált mákkal megszórják, mézes (esetleg méz hiányában cukros) tejjel megöntözik, majd sütőbe téve aranyos pirosra sültek. Ma a tejet vaníliadarabokkal vagy vaníliás cukorral is ízesítik. A gubarúd egyéb összetételű öntött tészta készítésére is alkalmas, ezért felhasználása nem teljesen idényszerű. A gubarúdból készülő ételek előállítására alapvetően megfelel a minden élelmiszerboltban kapható, megszikkasztott vajaskifli vagy töltelék nélküli édes kalácsféle is, ezért kevésbé keresik ma ezt a speciális terméket.

Szakmai fogások

A gubarúd közvetett tésztakészítési technológiával készül. A liszt előkészítése (szitálás, mérés) után a tejben elmorzsolják az élesztőt, majd feloldják a cukrot és a sót, a lisztbe belekeverik a margarint, majd a tejes résszel összegyúróják, közepesen kemény tésztát készítve. Érlelés nélkül megfelelő tömegűre osztják, majd rövid pihentetés után a zsemle nagyságú tésztaadagokból hosszú rudakat sodornak. Ezt követően sütőlemezre rakva kb. egy óra alatt megkelesztik. A megkelt rudakat kemencében, háznál sütőben kisütik (180-200 °C). A kemencéből kikerülő termék felületét vízzel megpermetezik, és a kész gubarudakat száraz, hűvös raktárban hűtik le. Száraz állapotban hosszú ideig eltartható.

Gazdasági adatok

A gubarúd házi előállítása a karácsonyi ünnepekhez kötődően számos magyar háztartásban szokás. Üzemi előállítása ma csak külön megrendelésre történik, zömmel a karácsonyi ünnepek idején, de máskor is lehetséges. Korlátozza a rendeléseket, hogy a kialakult háziasszonyi konyhai gyakorlat szerint más, jobban hozzáférhető alapanyagokból is elkészíthető az öntött tészta. Az üzemi előállított mennyiség néhány ezer darabra becsülhető a régióban.

HÁZI JELLEGŰ KENYÉR MORZSOLTKÁVAL

Más elnevezések: morzsoltkával készült, házi jellegű kenyér; kovászmaggal készült, házi jellegű kenyér

Változatok: kerek, tetején keresztben vágott vagy hosszúkás, vekni alakú

Általános besorolás: búzalisztból készült kenyér

Különleges, egyedi jellemzők: aromás, étvágygerjesztő ízű, hosszú ideig (mintegy 7 napig) fogyasztható búzakenyér. Kiemelkedő jellemzőit készítményének köszönheti: a hosszabb kovászérésre visszavezethetően az aromák kialakulása teljesebb, az öregedés lassúbb.



Leírás

A házi jellegű kenyér morzsoltkával sárgásbarna színű, fényes, cserepes felületű, kerek talpú, magas, félgömb formájú (vagy hosszúkás, vekni alakú), felső részén megvágott (vekni esetén háromszor), jól kisütött termék. Az 1 kg-os kerek kenyér mérete: átmérő kb. 15-20 cm, magasság 25 cm; a vekni alakú 27-30 cm hosszú, 17-20 cm magas. A 3 kg-os vekni alakú kenyér már 40-45 cm hosszú és 25-30 cm magas. Bélzete vajfehér, rugalmas, jól lazított,

jól szeletelhető, nem morzsálódó. Illata kellemes, aromás, íze jellegzetes és harmonikus, enyhén sós. Régen 3-12 kg-os, ma már csak 1-3 kg-os méretben lehet találkozni e termékkel.

Búzaliszt, víz, morzsoltka, sütőélesztő, só, szűkség szerint aszkorbinsav felhasználásával készül.

Történet

A termék történetének leírásában a búza, a kenyér, a morzsoltka szavak eredetét, a kelesztett kenyér magyarországi megjelenését, elterjedését és a kovászmag vagy morzsoltka használatát kell tisztázni. A kenyér „*valószínűleg ősmagyar kori jövevényszó a korai ősspermi alanyelvből.*” „*A kenyér eredeti jelentése ,kásaféle, darából készült ételféleség’ lehetett.*” (TESZ II. 1970. 446.)

A kenyérnek a Kárpát-medencében, és így Magyarországon, leggyakoribb alapanyaga a búzaliszt. A búza az adott tájon ezer éve letelepedett magyarságnak már az ugorkorban ismert és fogyasztott gabonája lehetett. A szó eredete alapján (csuvasos jellegű ótörök jövevényszó) a bolgár–török együttélés során már biztosan ismerték. (MNL I. 1977. 400., TESZ I. 1967. 398.)

A búza Kárpát-medencei, magyarországi legnemesebb fajtáját, a Tisza vidékéről valót az 1863-as aszály kipusztította. Az 1870-es években az ún. bánkúti búzákat nemesítették ki az alföldi éghajlathoz. (MNL I. 1977. 400.) Ezen fajták magas sikértartalma (vagy ahogy a szentesi parasztemberek mondták: sítartalma) tette lehetővé – más erjesztőanyagok mellett – a morzsoltka használatával a magasra, barnás-piros színűre, szivacsos, könnyű „bélűre” sült kenyerek készítését és fogyasztását.

„*Az ország egy részén megfigyelhető XVI. sz-i jelentős kenyérfogyasztás a koraiak közé tartozik Európában. A XVII. századtól a ke-*

nyér már csak erjesztett kenyeret jelöl. A XVIII. sz.-ban az alföldi búzakenyér fogalom Európában, kiváló minőségét, szokatlanul nagy méretét, különleges erjesztőanyagát angol, francia, német utazók és enciklopédisták csodálták.” (MNL III. 1980. 146.)

A morzsoltka szó 1577-ből származik, a mar (azaz „apró darabokra dörzsöl” jelentésű) ige továbbképzett alakja a „ka” kicsinyítő képzővel, hangutánzó, hangfestő szó. Lehet, hogy finnugor, urali eredetű. (A morzsol szócikk a TESZ II. 1970. 961. alapján.)

A morzsoltkának – többségében a Duna–Tisza közí településekről származó, a XVII. századi forrásokban megjelenő tájszóként – első jelentése röviden anyakovász, második jelentése levestészta. Összetett szóban morzsoltkaskosár a Rétközből, a „morzsoltka, vagyis száraz kovász tárolására való kosár” jelentésben. (ÚMTsz III. 1992. 1307.)

A néprajzi lexikon szerint a kenyérnek a kenyértésztából készített élesztőjét morzsoltkának nevezték Nógrádban, Pest megye északi területein és a Délnyugat-Dunántúlon. (MNL III. 1980. 291. kovászmag szócikk.) Nógrád megyéből a tájszótár is hozott adatot.

A szegedi tanyákon a komló- és borélesztő előtt, majd ezekkel párhuzamosan is a morzsoltkát használták a kenyér kelesztőjeként. Készítését Bálint Sándor részletesen leírja. „Élesztő gyanánt használatos volt régebben a tanyákon, de szükség esetén olykor még ma is a morzsoltka, morzsótká, Algyőn morzsóka. Ez úgy készül, hogy dagasztáskor egy fél tányér kovászt meghagynak, majd a kidagasztott kenyértésztából is félretesznek egy darabot. A kettőt liszttel elkeverik, majd tarhonya módjára feldörgölik. A kemence vállán megszártják, végül fehér vászonzacskóban elteszik. A morzsoltka készítésére különösen tavasz felé kerül sor, amikor a rendes borélesztő már fogytán volt. Ha morzsoltka netalán megfagy és így ere-

jét veszti, akkor rendes bolti élesztővel süt a tanyai gazdasszony kenyeret, és a sütés alkalmával újabb morzsoltkáról gondoskodik.” (Bálint, 1977. 114.) Bálint Sándor nem említi, de más alföldi példákban (Szentese, Csongrád és Békéscsaba) tudjuk, hogy a dagasztás és a szakajtás utáni kelesztés, a meleg helyen letakarva pihentetés elengedhetetlen feltétele (volt) annak, hogy végeredményül magasra, lyukacsosra sült kenyeret vehettek ki a kemencéből.

Felhasználás

Napjainkra, a korszerű táplálkozással kapcsolatos propaganda következtében a kenyér, ezen belül is a fehér kenyér fogyasztása egyre csökken, és a kenyérfélék rovására – a szokások változása következtében – nő a fehér termékek részesedése az összes pékáruk között. Az igazi magyar kenyeret szerető körében a morzsoltkával készült házikenyeret azonban még ma is különleges tisztelet övezi. Készítőjénél az emberek naponta sorban állnak. Különösen frissen, melegen, kacsá- vagy libazsírral megkenve rendkívüli csemege.

Az utolsó, morzsoltkával készült, házi jellegű kenyeret sütő pékmesternek kialakult és ehhez a termékhez ragaszkodó vevőkörre van.

Szakmai fogások

A hagyományos eljárással készülő, házi jellegű kenyér morzsoltkával történő elkészítése során már a sütést megelőző este elmorzsolják a fél kilónyi száraz morzsoltkát (az előző sütésből származó és megszáritott kovászmarmadvány, amelyet a következő sütéshez felhasználnak), kb. 1 liter meleg vízben elkészítve a kovászmagot. A hosszúkás, kettéhasított nyárfából kézzel kivájt teknőben a melegen tartott és megkelt kovászmaghoz sós-langyos vízzel hozzágyúrlják a gyakorlattal kialakított mennyiségű, kb. 10 kg búzalisztet. A tésztát kézzel összegyúrlják, jól kidagasztják. A tervezett nagyságnak

megfelelő mennyiséget kiszakítják, a kenyér-ruhával bélelt kelesztő kosárba helyezik, majd felületét betakarják, és egyenletes melegben kelesztik. A megkelt kenyértésztát sütőlapát-ra borítják, tetejét megvágják, és kisütik a megfelelően felfűtött kemencében. A kész kenyeret vízzel megkenik, és szellős helyen hűlni hagyják. A közölt mennyiségből 4-6 darab kenyeret sütöttek ki, ami egy 4-5 fős családnak egy hétig biztosította a kenyérszükségletét.

A mai üzemi gyártás során a kenyértésztá elkészítéséhez indító kultúrának alkalmazzák a morzsoltkás kovászt, és ezt a lisztbőllet feldolgozásához sütőlesztővel kiegészítik. Ha a liszt minősége (sikértartalma, illetve a siker minősége) megkívánja, aszkorbinsavat is adnak hozzá. Egy dagasztáshoz 80 kg lisztből, 43 kg morzsoltkából és egy kevés cukorból indulnak ki, és a termelt mennyiség kb. 230 kg lesz. A tészta kidolgozását természetesen ma már dagasztógéppel végzik.

A jó ízű, morzsoltkával készült házikenyer készítését négy fontos feltétel teljesülése befolyásolja.

1. A liszt minőségének megválasztása. Lényeges a sikértartalom és annak minősége, a siker összetétele, a liszt pihentsége (az őrléstől számítva legalább 12 napig pihentetett liszt szükséges).

2. A kovászolás nagy gyakorlatot és szakmai intelligenciát igényel. A morzsoltka minősége, a kovász hőmérséklete, a kovászérés időtartama (6-8 órás kovászérés szükséges) és a kovász érettségi foka azok a paraméterek, amelyeket itt figyelni kell.

3. A tésztavezetés folyamata: a dagasztásnál felhasznált víz hőmérséklete (35-38 °C), a kiszakított tészta kelesztése, amit meghatároz a pékségben a levegő mozgása, hőmérséklete és a tésztafeldolgozás összehangoltsága.

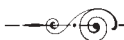
4. A kemence típusa, azaz a gőzös, magyar kemence alkalmazása. A felfűtés után a kemencét pihentetik, hogy kialakuljon a sütőtérben az egyenletes hőmérséklet-eloszlás, ezután a gőzzel és huzattal lehet a sütés minőségét még szabályozni.

Az optimális feltételektől való eltérés esetén a jó pék szakmai tudásával, szakmaszeretetével – bizonyos határok között – képes egymáshoz igazítani az egyes technológiai lépéseket, és változó feltételek mellett is kitűnő minőségű kenyeret tud készíteni.

Gazdasági adatok

A morzsoltkás, házi jellegű kenyér elkészítéséhez szükséges kemencéket az új magánházakba ma már nem építik be. A régi tanyák lassan összedőlnek, lakói vagy kihálnak, vagy a városokba költöznek. A házaknál történő kenyérsütés legfeljebb kuriózumként maradt meg.

Ma csak egyetlen pékség készít rendszeresen morzsoltkával házi jellegű kenyeret a régióban, nevezetesen Kecskeméten. Az itt előállított kenyér mennyisége napi 3-4 és 12-14 mázsa között változik, az ünnepek előtt több. A termelés vasárnap éjjel kezdődik a bekovászással, és szombat délig tart. Reggel 6 és 13 óra között árusítják, amikor a kisült kenyér még forró vagy meleg.



KULCSOS KALÁCS

Más elnevezések: kujcsos kalács, kalinkó, kucsos kalács, rostélyos kalács, rostáskalács, ablakos kalács

Változatok: a lakodalmi kulcsos kalácsnál egyszerűbb összetételű, kevésbé díszes termékeket hétvégére és a kisebb ünnepekre is készítenek

Egyéb előfordulás a régió belül: Békés és Csongrád megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld – Jász-Nagykun-Szolnok megye

Általános besorolás: kalács

Különleges, egyedi jellemzők:

kisodort kalácstészta- és rudakból különleges technikával – kulcsolással (a rácsozás egyik formája) – kialakított, ünnepi alkalomra, elsősorban lakodalomra készített, kerek alakú termék. Fonásmódja elismerten speciálisan magyar.

Leírás

A kulcsos kalács kb. 50 cm átmérőjű és 0,7 kg tömegű, általában tíz tészta- és sodratból kialakított, ablakokat képező rácsozatú, karika alakú termék. A rácsozással kialakult ablakok száma: középen egy, melyet két sorban 6-6 lyuk (ablak) vesz körül. A rács vastagsága 1,5-3 cm. A termék egyenletesen vöröses-barnára sült, fényes felületű. Kellemes, tojásos tészta- és jellegző illatú, édeskés ízű. Kerítője (a terméket körülölelő kalácssodrat) ropogós, belső, vastagabb részei inkább foszlósak. A díszített példányon tésztából formázott virág- vagy galambdíszek foglalnak helyet valamennyi tésztaág vagy csak a kerületi nyolc csomó találkozásánál.

Történet

Több évszázada a magyar paraszti konyha legrangosabb ünnepi tésztaétele a kalács. Az

első írásos említése 1395 körül keletkezett: „*kalach... finom lisztből tejjel, élesztővel készített tésztaféle*”. (TESZ II. 1970. 314.) A kalács szavunk szláv eredetű, amely feltehetőleg kerek, a kenyérhez hasonló, sült tésztát jelentett. A magyar parasztság a kalács szót a kalácstészta- és sodratból sült tészta- és sodratra használta. A kalács jobbágyszolgáltatásként a XIV. században jelent meg. A latin nyelvű szövegek fonott kalácsokról szólnak, melyek torta és ciraculus néven szerepelnek.



A kelt kalács a kenyér különleges változataként ünnepi szerepet kapott, amelynek tészta- és jellegzője finom összetételű: az őrölt lisztet sűrűbb szitán átejtették, vajjal, tejjel, erjesztő anyaggal és tojással összedolgozták. Nagyon fontos volt, hogy jó minőségű, finomra őrölt lisztet használjanak, mert a liszt minősége meghatározó a kalács formálhatóságát, minőségét illetően. A kalácsoknak két fő fajtája ismert: a cipó formájú és a fonott tészta, amelyek töltelék nélküliek, és a kemence földjén nagy ünnepekre sülték.

A Kárpát-medencében az Alföldön alakult ki a legtöbb kalácsforma. Az alföldi emberek nagyon sok kalácsot fogyasztottak mindaddig, amíg a saját maguk által megtermelt búzát közvetlenül hasznosították.

A különböző kalácsok közül kiemelkednek a lakodalmi szertartásokhoz kötődők, a merőlegesen összerakott, sodort tészta- és sodratból összefonott, „összekulcsolt” és a „kerítővel” bekerített, kerek kulcsos, rostélyos, ablakos kalács. Ezeknek számtalan formaváltozata ismert: rózsás ablakos kalács, kocsikerék, vitézkötéses ablakos kalács, küllős kalács, boroskalács.

A lakodalmi kulcsos kalács több funkciót is betöltött: a lakodalom napján reggeli eledel volt, fogyasztották kenyér és burgonya helyett a sültetekhez, és kalácsot kapott ajándékba a pap, a tanító, a szomszédok, a kocsisok, de a lakodalomba meg nem hívott „kíváncsiskodók, szűrösök, szűrűjasok” is. Mint látványos, díszítő elem akkor jelentkezett, amikor a lakodalmas menet elején haladó vőfély kulacsára, borosüvegére helyezték.

Az Alföldön egészen a mai napig készítik ezt az ünnepi kalácsot, megmaradt a lakodalmakban betöltött ajándék szerepe.

Felhasználás

A kulcsos kalács különleges külső megjelenésénél és díszítettségénél fogva nagyon alkalmas arra, hogy emelje a lakodalom fényét, hangsúlyozza az esemény rendkívüliségét. A kulcsos kalács a lakodalom számos mozzanatában fontos szerepet játszott: a vőfély kulacsán kulcsos kaláccsal indult a lány kikérésére a menyasszonyos házhoz, így mentek a templomba is, majd a díszes kalács az ünnepi asztalra került. A pecsenyéhez fogyasztották, és a hajnali multság során is tördeltek darabokat belőle. Kulcsos kaláccsal kínálták az érkező vendégeket és az utcán összesereglett bábéskodókat. Ajándékba adták a papnak, a közvetlen szomszédoknak, a maradékból pedig a legközelebbi rokonoknak csomagoltak.

Ma általában lakodalmakra, családi ünnepekre (eljegyzés, keresztelő, névnap) és húsvétra sütik.

Szakmai fogások

Hagyományos készítés mód

A lisztet kemence mellett melegítik, majd szítálják. A liszt egynegyedéből kovászt készítenek élesztővel és tejjel, azt jó hólyagosra verik. 3-6 órán át érlelik. Akkor jó, ha már 1-2 ujjnyit visszaesett. Ekkor bedagasztják a tésztát

a maradék liszt, tej, só, cukor, vaj (Orosháza környékén: liba- vagy kacsaszír) és tojás hozzáadásával. A vaj felét lesütik, így jobb ízű, omlósabb lesz a tészta. A kulcsos kalácsot vaníliaval, szegfűszeggel, ritkábban borssal is ízesítik. A tészta közepesen lágy és nagyon jól kidolgozott. Kétszer gyúrnák át. Egy kalácshoz 90 dkg tésztát használnak. A tésztát felدارabolják: négy közepét, négy lábát és két kerítőt vágnak. A közepe és a kerítő egyenlő nagyságú, a láb valamivel kisebb. A tészta darabokat kisodorják 43-45 cm hosszúra. Húszer percig pihentetik. Először a középnek nevezett sodratból kettőt elhelyeznek egymással párhuzamosan a deszkán, mintegy háromujjnyi távolságra. Ezek derekára a maradék két darab – középnek nevezett – sodratot teszik keresztbe, egymástól szintén háromujjnyira. Az egyik alsó és a rajta lévő felső tészta végét megfogják, és kissé felemelve megcserélik egymással. Ezáltal a két ág összefonódik. Utána a tésztát a fonásnál kissé lenyomják, hogy ott se legyen vastagabb, mint máshol. Azután a többi ágot is összefonják. A fonással egy irányba haladnak. Az eddig összefont tészta a kalács közepe. Ezután a kalács lábát (alsó, a kerítővel érintkező ágait) fonják. A lábakat a megfont középre teszik, és a középpel egyenként összefonják – a lábvégeket a lábvégekkel, a közepeket a közepekkel. A fonatok között a lyukaknak egyformáknak kell lenniük. A megfont kalácsot eligazítják, hogy kerek legyen, és a kerítőkkel bekerítik. A kerítő mellett levő tésztát jó erősen rányomják, hogy ne legyen vastag. A kerítőnél arra kell vigyázni, hogy a csomók egymástól egyenlő távolságra legyenek. Végül a kalács szélén a csomók végét levágják, jól összenyomják. Sütés előtt 10-15 perccel felvert tojással megkenik, majd ha megszikkadt, újból megkenik.

Lakodalomra 1-2 kalácsot feldíszítenek; vagy minden fonásra, vagy csak a kerítő csomóira

madarakat, virágokat tesznek. A ceruza vastagságú tésztára csomót kötnek és megigazítják. A rövidebb vége lesz a madár feje, a hosszabb a farka. Egy-egy csípéssel búbót és csőrt készítenek neki. A farkát késsel ellapítják, bevagdossák és széjjel igazítják. A virág készítésénél egy kis tésztagolyót kézzel ellapítanak, széleit szíromszerűen bevagdossák, közepére pedig egy kis gombocskát készítenek. A megkelt kalácsot két ember óvatosan áthelyezi a deszkáról a sütőlapátra. Nagy gyakorlatot igényel a kemencébe vetés, hogy a forma ne deformálódjék el. Egyszerre általában 6-7 kulcsos fér a kemencébe. A megsült kalácsot kihűlve, abrosszal kibélelt ruháskosárban tartják fogyasztásáig.

Mai házi készítés

Ma a kalácsot BL 55 lisztből, zsiradék (vaj vagy margarin), tej (tejpor), cukor, tojás felhasználásával készítik, és tejben felfuttatott élesztővel lazítják. Az alakja nem változott.

A mai lehetőségekhez igazodva tepsibe rakva, sütőben sütik.

Gazdasági adatok

Dísztelen változatát családi alkalmakra a régió több településén sütik a házaknál. Lakodalom alkalmával többnyire sütőasszonyok készítik, de egyes pékek is vállalnak alkalomszerűen, megrendelésre kalácssütést. Lakodalmanként általában néhány tucat készül belőle. A korábbi néprajzi felmérések szerint a kulcsos kalács bár nagy területeken ismert volt, csak szórva nyosan terjedt el, és így van ez ma is. Becslések szerint néhány ezer darab készülhet belőle a régióban. A Jászságban és a Nagykunságban egyes falusi vendéglátók vendégeiknek bemutatják és kóstoltatják. Készítését a 2000. évi Cukrászati és Sütőipari Kiállítás és Vásár (UKBA) előtt a sütőipari szakmunkástanulónak megtanították, versenyt rendeztek számukra, amely a terméket is népszerűsítette. Remélhetően egyre több pékség is gyártani fogja.



MINDSZENTI KALÁCS

Más elnevezések: tejeskalács, üres kalács

Előfordulás a régióban belül: Csongrád megye, Mindszent és környéke

Általános besorolás: kalács

Különleges, egyedi jellemző: három ágból font kalács.



Leírás

A mindszenti kalács mintegy 22 cm hosszú, középen 10 cm széles és 5 cm magas, két végén elkeskenyedő, három ágból jellegzetes fonással készített, 250 g tömegű lapos kalács (500 g-os tömegben is készül). Héja aranybarna, vöröses-barnába hajló, fényes. A felületen a fonás jól felismerhető. Belsője egyenesen apró lyukacsú, kissé tömött. Szellős, de nem túl száraz levegőjű helyen, szalvétába csomagolva fogyaszthatóságát 4-5 napig is megőrzi. Búza finomliszt, tej, vaj, cukor, élesztő és só felhasználásával készül. Az üzemi technológiában a vajat felváltotta a margarin, a tej helyett pedig tejszínt használnak.

Történet

„A késő középkori–korai újkori parasztkalács két fő formája a kenyér módjára kiszakított

cipó (kerek kalács), illetve a fonott tészta (fonth kalács, fonatos kalács).” Mindkettő búzalisztből, töltelék nélkül, a kemence fene-kén, a nagy ünnepekre sült.

„Az újkori kalácsok tésztája finom összetételű (búzaliszt, vaj, tej, erjesztőanyag, esetleg tojás).”

A XIX. századtól számolhatunk a mezővárosi, falusi háztartásoknak őrlő, kisebb malmok technológiai modernizációjával, melynek eredményeként finomabb lisztből gyúrhattak tésztát, süthettek kalácsot a háziasszonyok. A XIX. század végére a finomabb tészta, a kalács készítéséhez elterjedt a sörélesztő használata. (Kisbán, 1997. 519–520.)

A szegedi nagytájról Bálint Sándor írja le a kalácskészítés drága nyersanyagait: láng- vagy kalácsliszt, friss föles tej, friss tojás, zsírozónak disznózsír, esetleg tyúkzsír, kacsazsír vagy vaj kellett. A Szeged környéki homokföld gazdája búzát termő feketeföldre elment pár hétre aratni, nyomtatni, hogy a részként kapott tiszta búzából kalácslisztje legyen. (Bálint, 1977. 120–121.)

A XX. század elejére kialakult kalácsot (tejjel, vajjal és tojással gyúrt, fonott kalácsot, lekváros és más ízesítésű kiflit) Szentesen a módos gazdacsaládokban hetente (szombaton) is megsütötték, a szegényebb családokban csak a nagy egyházi ünnepekre, karácsonyra, húsvétra és pünkösdre készítették, koszorús kalács a lakodalomra készült. (Szűcs, 1986. 61–62.) Csongrádon, a Mindszenttől 31 km-re északkeletre fekvő kisvárosban még a szegényebbek is kitartottak a ritkábban sült, de a finomabb (vajjal, tejjel és tojással gyúrt) változat mellett. A szólásokban és közmondásokban is megjelenik a mindennapi kenyérnél drágább, finomabb tésztájú kalács:

„Ha kalács nincs, kenyér is jó = azzal kell megelégednünk, ami van.” „Nem sok kalácsot eszik

(a)ki a dolgot kerüli = a jólétnek munka az alapja.” (O. Nagy, 1985. 326.)

Az egyik közmondás a kalács és/vagy a kenyér fogyasztásának a paraszti gazdaságban (és az önellátó háztartásban) az évenkénti gabona-, búzaterméstől függő fogyasztására utal: *„Karácsonykor kalács, húsvétkor ha lehet, pünkösdkor a kenyér is jól esik. (Fogyatékán a paraszt búzája aratás előtt.)” (Margalits, 1995. 393.)* Ezt a közmondást Csongrádon is emlegették. A Mindszenti kalács gazdasági-társadalmi háttérét a földhiány adta; a XIX. század végén a falu területének egy részét, Tömörkényt elcsatolták. A földnélküliség miatt a népesség jelentős része nem tudott önellátó gazdaságot és háztartást létrehozni. (Szűcs, 1996. 439–452., 483–505.) A pékcsaládok emlékezete szerint ezért Vas Sándor mindszenti sütőmester az 1910-es években tojás nélküli tésztából készített fonott kalácsot. A szegény, otthon sütni nem tudó családok szívesen vásárolták ezt az olcsó terméket, ami máig is kedvelt áru maradt.

Bálint Sándornak a mákos guba készítésénél olvasott fél mondatából kiderül, hogy a szegedi tanyákon is készítettek zsír, tejföl és tej nélküli kalácsot. (Bálint, 1977. 121–122.)

Az 1990-es évek elején a Mindszenttől 9 km-re északra fekvő szegvári házaknál szombat délután vendéget várva kenyérhez hasonló tésztából készült rácsos kalácsot is sütöttek.

Felhasználás

A mindszenti kalácsot eredetileg főként egyházi (húsvét, karácsony, pünkösd) és nagyobb családi (lakodalom) ünnepekkor fogyasztották magában, süteményként vagy kávé mellé uzsonnára. A húsvéti sonkát kenyér helyett ma is kaláccsal eszik a dél-alföldi régióban. A kisebb méretű változatot egészben kínálják. Ebből – a fonásnak köszönhetően – könnyű törni egy-egy falat méretű darabot. A nagyobb

kalácsot ferde, 2-3 cm vastag szeletekre vágják. A kalácsot vajjal, lekvárral, mézzel megkenve főleg a gyerekek és az idős emberek kedvelik. Könnyű, tápláló reggeli vagy uzsonna ma már hétköznapiakon is.

Szakmai fogások

A hagyományos technológia

A mindszenti kalács alföldi, jó minőségű búzalisztből készül. Első lépésként élesztőből, kevés tejből, cukorból és egy kis lisztből kovászt készítenek. A megkelt kovász, a többi liszt, tej, kevés só és cukor hozzáadásával alaposan kidagasztva közepesen lágy tésztát készítenek. Kb. kétszeresére kelesztik. Ezután olvasztott vajjal újra átdagasztják. A második dagasztást követi a fonás. A mindszenti kalács fonásának jellegzetessége, hogy a csillag alakban egymásra fektetett három ágat úgy fonják össze, hogy középről indulnak ki a tésztavégek felé. A félig megfont kalácsot megfordítják, és ismét a középről haladva a tésztavégek felé befejezik a fonást. A kalács fonási technikája azonos a hajfonással. A kalácsot sütőlemezen 30-40 perccig kelesztik tovább, 28-30° C hőmérsékleten. Sütés előtt a felületét tojással megkenik, hogy megsülve szép fényes és piros legyen.

Az üzemi technológia

Az üzemi technológiában időkímélés céljából a kováskészítés elmarad, így több élesztő szükséges az azonos térfogat-növekedés eléréséhez. Az alapanyagokból megfelelő előkészítés (a liszt szitálása, a hőmérséklet beállítása) után közvetlen tésztakészítéssel (liszt-margarin-cukor-só, esetleg tejpor-víz-élesztő) gépi úton tésztát dagasztanak. A tészta érési ideje a dagasztás intenzitásától függ. Például 2-5 perces gyors dagasztást követően 15-20 perccig érlelik a tésztát, majd az osztás, gömbölyítés és géppel történő sodrás következik. A sodort rudakból a kalácsot kézzel fonják. A megfor-

mázott kalácsot kelesztő helyiségben sütőlemezeken kelesztik kb. egy órán át, majd tojásosítás után 220-240 °C sütőterű kemencében, méret-től függően 25-40 percig sütik.

Gazdasági adatok

A Dél-Alföldön mind a nagyobb, mind pedig a kisebb sütőüzemek termékpalettáján általában

szerepel, de ma már az egész országban termelik. Főként karácsony és húsvét táján nő meg iránta a kereslet. Az éves termelt mennyiség Csongrád megyében 20-30 tonnára becsülhető. A Mindszenti kalács főként a kisebb étel-misszióüzletekben, piaci csarnokokban, továbbá a gyártó cégek saját üzleteiben kapható. Ünnepek táján előre rendelhető.

OROSHÁZI BANÁN

Előfordulása a régió belül: Csongrád és Békés megye

Általános besorolás: tojással dúsított tésztából készült, finom péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: kézzel formázott, félig lefejtett banánra emlékeztető alakú, tojással dúsított vajastésztából készült péksütemény.



Leírás

Az orosházi banán vörösesbarnába hajló, aranyárga színű, fényes, barázdált felületű, férfitenyérnél kicsit nagyobb (11-12 cm széles,

9-10 cm hosszú), lapos (1,5-2 cm), félig lefejtett banánra emlékeztető alakú, 70-75 g tömegű termék. Szemcsés, rásült kristálycukor díszíti, amely a süteményjellegét ízében is hangsúlyozza. Béléte egyenletesen apró lyukacsos, kissé tömött.

Búza finomliszt, margarin, cukor, tej (újabbban tejpor), élesztő, tojás (újabbban tojáspor), só felhasználásával készül.

Történet

A történeti emlékezet szerint a termék a XIX. század második felében született. Pável Bertalan sütőmester apjánál tanulta ki szakmáját. Több helyen volt segéd, míg 1913-ban Szarvason önálló nem lett. Innen vonult be az orosz frontra katonának. Fogságából Oroszára tért vissza, ahol megnyitotta műhelyét. Itt készítette első különleges alakú briósát. Alkotása olyan jól sikerült, hogy a péksütemény egyre kedveltebbé vált, és a vásárlók az alakjáról megnevezve keresték a péknél a „banánt”. Így született meg az orosházi banán, melyet ma már számos nagyüzem készít.

Felhasználás

Elsősorban reggelihez, iskolás gyerekeknek uzsonnára vagy délutáni teázáshoz süteményként fogyasztják.

Szakmai fogások

Történeti okokból az orosházi banánnak csak üzemi előállítására ismeretes. A felhasznált anyagokból megfelelő előkészítés (a liszt szitálása, a hőmérséklet beállítása, az élesztő oldása, a margarin olvasztása stb.) után közvetlen tészta-készítési technológiával brióztésztát készítenek. Az érett tésztát 90 g-os darabokra osztják, majd gömbölyítik. Rövid, 15-20 perces pihentetés után kiflisodró géppel kb. 3 cm átmérőjű és 25 cm hosszú rudakat alakítanak ki. A rúd egyik végét késsel középig, a másik végét néhány cm-re felhasítják, majd a hosszabban felvágott két tésztadarab visszafele hajtásával és a rövidebben felvágott tésztadarabok szét nyitásával megadják a végleges formát. Sütőlemezre helyezik, azon 40-50 percig kelesztik.

Felületét kétszer, a kelesztés megkezdésekor és a kemencébe vetés előtt tojásozzák. Tetejét a második tojásozás után díszítő cukorral megszórják, majd gőzmentes sütőterű kemencében 210-230 °C-on 20 percig sütik.

Gazdasági adatok

Az orosházi banán ma már az egész országban elterjedt. Elsősorban a kisebb pékségekben állítják elő. Kézimunkaigénye nagy, technológiai lépéseinek többségét nem lehet gépesíteni. Szakmai jelentőségét mutatja, hogy a pék szakmunkástanulónak ma is tanítják, és a tanműhelyek eladásra is gyártják.

A termelt mennyiség nem túl nagy, Csongrád és Békés megyében összesen napi kb. 500 db.

PAPRIKÁS KALÁCS

Más elnevezések: paprikás kácsi, paprikás szarvas (ha a tésztát két végén behajtva teszik a sütőbe)

Előfordulás a régióon belül: Bács-Kiskun megye, Kalocsa környéke

Általános besorolás: kalácsféle

Különleges, egyedi jellemzők: cukrozott, csímentes fűszerpaprika-őrleménnyel töltött, rúd alakra feltekert kalács, a Kalocsa környéki parasztok gasztronómiai leleményességének a bizonyítéka.

Leírás

A paprikás kalács világosbarna, matt színű, mintegy 35 cm hosszú, 10 cm széles és 5 cm magas, ovális keresztmetszetű 75-80 dkg tömegű rúd. A rudat felvágva, csigavonalban feltekert, sárgásfehér, puha, rugalmas állományú kelt tészta között élénkpíros töltelék



látható. A kelt tésztára és a töltelékre jellemző enyhe, édeskés-fűszeres illatú, a cukor és a fűszerpaprika keveréke miatt sajátos ízű.

80 dkg búzaliszt (legjobb a félfogós BF 42 búzaliszt), 5-6 dl tej, 2 evőkanál kacsaszír (helyette 10 dkg margarin vagy vaj), egy evőkanál tejföl, egy evőkanál olaj (esetleg egy tojás, ha a liszt minősége úgy kívánja), 5 dkg élesztő, kevés só és cukor felhasználásával három rúdra való kelt tészta készíthető. Egy rúd töltelékéhez egy púpozott evőkanálnyi jó minőségű fűszerpaprika-őrleményt és 20 dkg cukrot használnak fel.

Történet

A kalács szó köznyelvi jelentése már erőteljesen eltér eredeti jelentésétől. Tudjuk, hogy a szó ósláv eredetű, tehát az V–VI. század előtti korból származik. Feltehetően kerek, a lepénykenyérhez hasonló, sült tésztát jelentett, melyet ünnepek alkalmával szertartásosan fogyasztottak. Első szláv írásos említése a XIII. századból származik. A kalács jobbágyszolgáltatásként a XIV. századtól jelentkezik a hazai forrásokban. Ezek az adatok Erdély kivételével az egész országot behálózzák a XVI. századra. Hat évszázad óta a magyar parasztkonyha legrangosabb ünnepi tésztaétele a kalács. A sült tészták készítésének differenciálódása során a kelt kalács a kenyér különleges változataként ünnepi szerepet kapott. Erjesztő anyaga a XIX. század végéig azonos volt a házikenyérével. Az újkorban a tejjel dagasztott, gyakran tojásos, tehát gazdagabb összetételű kalács tészta az uralkodó. Dagasztása egyszerűbbé vált, amikor a XIX. század végén a sajtolat élesztő forgalomba került. A kalácsformának a XIX–XX. századból ismert teljes választéka és táji elrendeződése a lényegesen korábbi időszakra nem vetíthető vissza.

A XIX. század második feléig a kalács hagyománya – az ország legtöbb vidékén – a népi

kultúra öt nagy területéhez kapcsolódott: a karácsonyi, a húsvéti és a pünkösdi ünnepkörhöz, valamint a halottkultuszhoz és a lakodalomhoz. Ugyanebben az időszakban az Alföldön rendszeresen sütöttek kalácsot – rendszerint szombat délután –, ami beépült a vásárnapok étrendjébe. „A vasárnapi ebéd étrendjében a tejbekása helyét foglalták el a sült tészták, melyek egyrészt az időbeli változást jelezték, másrészt mutatták a család gazdasági erejét. A tejbekása helyét a kuglóf – mely a XX. század elején fokozatosan kiesett a gyakorlatból – és az üres kelt tészták foglalták el. Ezután a töltött kelt kalácsok és a lepények, később a szalatkáros sütemény, legvégül a cukrászsütemények sokféle fajtája jelent meg a vasárnapi étrendben.” (Romsics, 1998b. 91.).

A kalácsoknak számtalan formája és tájegységként eltérő terminológiája van. A sokféleségben általánosan jellemző, hogy vannak üres és töltelikes kalácsok. A legnagyobb ünnepekre dióval és mákkal töltötték. A vasárnapi, majd a nagyobb mezőgazdasági munkák étrendjébe bekerülő kalácsoknál az olcsóbb töltelékek terjedtek el, így a kakaó, a túró, az orda, a lekvár, az alma. A töltelékek fajtája tájegységként változó, és egymástól lényegesen eltérő időszakokban jelenhettek meg.

A Kalocsa környéki szállások és falvak táplálkozásában jellegzetes, csak erre a tájra jellemző kalács tölteléként jelent meg a paprika. Romsics Imre lejegyzésre váró néprajzi adatgyűjtéseiben több adatközlő egyöntetűen állítja, hogy már a XX. század elején is gyakran sütöttek paprikás kácsit (kalács) nem ünnepi fogyasztásra. A csípősségmentes paprika köztermesztésének 1933. évi megkezdése előtt hogyan lehetett paprikás kalácsot sütni? Magyarázatot ad erre a homokméggyi Beke Gizella gyakorlata, aki napjainkig erős paprikát kever az édes paprikához. Valószínű tehát, hogy a paprika már a XIX. század végén bele-

kerülhetett a Kalocsa környékiek kalácsaiba. „Néprajzkutató vendégeim mindig megrökönyödve kóstolják e csemegét, s sokan el sem hiszik, hogy paprika a töltelék. A legnagyobb meglepetést az okozza, hogyan lehet a paprikát cukorral párosítani. A kalocsai szállások népe azonban a gasztronómiában is – mint sok minden másban – tudott meglepőt, különlegeset, egyedit alkotni. Az 1995. október 24–26. között Kalocsán megrendezett Néprajzkutatók I. Táplálkozástudományi Konferenciájának résztvevői a kóstolás után, meglepettségükből felocsúdván nem akarták elhinni, hogy Kalocsa a mai napig nem építette be image-jába a paprikás kácsit.” (Romsics, 1998a. 6.)

Felhasználás

A mindennapi étkezések része, általában tartalmas leves (babgulyás, gulyásleves) után második fogásként tálalják. Készítik hét közben vagy hét végén is, desszertként fogyasztva. Frissen a legjobb, de még másnap is megőrzi élvezeti értékét. Kedveltségétől függően sütik a családoknál, többnyire néhányszor egy évben. Ma már jellemzően az egyéb töltelékű kalácsok mellett, választékként kerül a család asztalára.

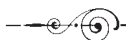
Szakmai fogások

Az élesztőt kevés cukorral langyos tejben megfuttatják. A langyos, átszitált liszthez apránként adják hozzá a maradék langyos tejet, a megkelt élesztőt, az olajat (vagy egy tojást), a kevés sót és a kanál tejfölt. Kézzel puha, képlékeny tésztává jól összedagasztják. A tésztához végül hozzádagasztják a kacsasírt. 8-10 percig tartó

dagasztással és szükség szerinti lisztezéssel sima felületű, közepesen lágy kelt tésztát készítenek, amelyet megliszteznek, tiszta konyharuhával letakarnak és legalább a duplájára kelesztik (kb. fél óra). A megkelt tésztát átgúróják, majd három egyenlő nagyságú cipőt formálnak belőle. Sodrófával mintegy fél cm vastagságúra elnyújtják, és egyenletesen meghintik a cukorral jól elkevert fűszerpaprika-őrleménnyel. Néhány csepp vízzel meglocsolják, hogy a sülés során a gőzképződés segítse a kristálycukor felolvadását. A tésztát feltekerik, felolvasztott disznósírral a felületét megkenik, és kizsírozott tepsiben újra kelesztik (ismét kb. fél óra). Előmelegített sütőben (kb. 180 °C-on) világosbarnára sütik (kb. 25 perc). Teteje felvert tojással is megkenhető – ekkor bár szép fényes, de keményebb lesz a felület. Felszelve, langyosan fogyasztják.

Gazdasági adatok

A paprikás kalács Kalocsán és közvetlen környékén (Felsőerek, Gombolyag, Újtelek, Öregtény, Alsóerek, Szakmár, Homokmégy, Drágszél stb.) ismert és a házaknál a mai napig sültött sütemény. A termelőszövetkezetek fennállásáig a munkahelyi étkeztetésben is helyt kapott. Üzemi előállítás lehetséges, de eddig nem láttak benne fantáziát. A turizmus megjelenésével, a hagyományok ápolásának előtérbe kerülésével (pl. a már rendszeresen megrendezésre kerülő Kalocsai Fűszerpaprika Napokon) – a Néprajzkutatók I. Táplálkozástudományi Konferenciáján való sikere nyomán – helyi különlegességgént kedvező fogadtatásra számíthat.



PAPRIKÁS KIFLI

Változatok: csípős vagy csípmentes őrölt csemege fűszerpaprikával készített kifli

Előfordulás a régióon belül: Bács-Kiskun megye, Kalocsa

Általános besorolás: péksütemények

Különleges, egyedi jellemzők: a paprikás kifli különlegességét a beledolgozott őrölt fűszerpaprika zamata, fűszeres aromája, valamint az így nyert színe adja.



Leírás

A paprikás kifli rúd alakban felsodort, majd ívelt kifli alakúra formázott, 42-46 g tömegű péksütemény. Felülete jellegzetesen vöröses-barna színű, esetenként sóval beszórt. Bélzete laza, lágy tapintású, téglaszínű, benne apró piros pontokkal – a fűszerpaprika-őrleményre jellemzően. Íze, aromája fűszeres, enyhén csípős. Készülhet csípmentes és erősen csípős változatban. A termék búzaliszt, víz, konyhasó, élesztő, margarin, tej, bors, fűszerpaprika-őrlemény felhasználásával készül.

Történet

A magyarországi háztartásokban évszázadokon

keresztül a gazdaasszony által dagasztott és a kemencében sült kenyer jelentette a legfőbb eledelt a család számára. A nagyobb helységeken, városokban, mezővárosokban már a XVI–XVII. századból ismeretes a kenyérsütők, pékek működése céhes keretek között. Az alföldi mezővárosokban, így Kecskeméten is, különös hírnévre tettek szert a kenyeres asszonyok, akik kiváló minőségű, jól kelesztett, magas kenyérrrel vonzották a vevőket. Termékeiket a piacon árulták.

A pékek nem csupán kenyeret, hanem ún. péksüteményeket is sütöttek. Ezek közül jól ismert a *kifli*, amely henger alakú, íveltlen hajlő, ropogósra sült készítmény.

A kifli német eredetű szó, s előfordulása 1799-től ismeretes. A neve a bécsi német nyelv, illetve a hazai városi németiség révén terjedt el a XIX. század elejétől. Főként a városokban mutatkozott iránta kereslet, a pékségek nagy mennyiségben készítették.

A fajtáit illetően kevés történeti adattal rendelkezünk. Az 1920-as, 1930-as évek árlistái alapján tudjuk, hogy pl. Nagykőrösön a pékek „vizes” kiflit, lyukacsos, ropogós péksüteményt sütöttek. A polgári élet kiteljesedésével, a nagyvárosi életmóddal hozható összefüggésbe az ízesített, paprikás kifli megjelenése, amely a nagyobb pékségek, sütőüzemek specialitásai közé tartozott.

Jóllehet a paprika a törökök révén már a XVI. század végén megjelent Magyarországon, annak elterjedése, meghonosodása, termesztése csak évszázadokkal később történt. A XVIII. század közepén a paprika megjelent a nagykőrösi piacon is. A paprika ragadványnévként ismeretes a pásztorok körében, és a XVIII. század folyamán vezetéknevvé vált. Az a tény, hogy az ilyen nevűek Érsekcsanádön bukkantak fel, utalhat arra is, hogy a paprika Kalocsa környékén lett legelőször honossá. Ez nem jelenti azt, hogy a paprikát fűszernövényként

széles körben fogyasztották. Csak a XIX. században tudunk széles körű elterjedéséről. A kiflit is csupán a nagyobb városokban, a nagyobb üzemekben, pékségekben ízesítették paprikával, a polgári ízlésmódnak megfelelően.

Felhasználás

Zamatos, önmagában vagy szendvicsekhez is kitűnő, mutatós küllemű, fűszeres ízű, frissen bármikor fogyasztható kifli. Különösen szívesen kínálják társasági összejövetelek alkalmával bor- vagy sörkorcsolyaként. Évszaktól függetlenül, az igényeknek megfelelően, általában külön rendelésre, alkalmakra készítik, mint pl. szakmai összejövetelek, konferenciák, esküvők.

Szakmai fogások

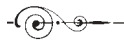
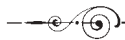
A paprikás kifli tésztáját közvetlenlesztakészítési technológiával, liszt-csípmentes vagy csípős fűszerpaprika-bors-margarinkonyhasó-(tej-élesztő)-víz sorrendben gyúróják össze. Ezután 60-80 percig érlelik a tésztát, majd ezt követően történik az osztás, gömbö-

lyítés és sodrás. A megformázott kiflit kelesztőládában vagy sütőlemezen kelesztik. A megkelt termék felületét megnedvesítik, és 240-260 °C hőmérsékletű, gőzzel telített sütőkemencében kisütik. Kisebb tételben a kifli gyártása során, annak bedagasztott tésztájából szakítják ki a szükséges mennyiségű masszát, amibe utólag kevés növényi olajban elkevert fűszerpaprika-örleményt gyúrnak.

Gazdasági adatok

1965-től kezdték üzemszerűen gyártani, napi 30 db-os mennyiségben az akkori Kalocsai Sütőipari Vállalat Tomori úti üzemében. Ma már csak rendelésre készítik. A termelés helye a régióban jelenleg Kalocsa. A termék helyenként a régió kívül is ismert (pl. Budapesten, Nagykőrösön), bár fogyasztása az 1990-es években jelentősen visszaszorult.

Munkaigényessége, kisebb gyártási volumene napjainkban csupán néhány üzemre korlátozza a paprikás kifli készítését. Nagyüzemi termék, profilja bárhol könnyen kialakítható a szükségleteknek, igényeknek megfelelően.



Más elnevezések: húzott rétes, magyar rétes

Változatok: a sütemény töltelékétől függően kapja pontos megnevezését, pl. túrós, meggyes, káposztás rétes

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: töltelékes péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: hajsztálvékonyra húzott, semleges ízű, ropogós tészta rétegek között különböző édes vagy sós töltelékkel gazdagon töltött sütemény.



Leírás

Kész rétes

Általában porcukorral behintett felületű, 8-10 dkg tömegű, rombusz alakú szelet sütemény. Tölteléke a hátyavékonyaságú, réteges szerkezetű, ropogós állományú sült tészta között foglal helyet. Íze és illata a felhasznált töltelékre jellemző, kellemes, intenzív. Ajánlott összetevők (hagyományos rétestészta):

liszt	60 dkg	zsír	8 dkg
só	1 dkg	ecet (20%-os)	10 ml
tojás	1 db	víz	2,5 dl

A rétestészta készítéséhez – receptektől függően – tejet, tejfölt, vaját is felhasználhatnak.

Az üzemi módon készülő réteslap

Világossárgába hajló, lisztszínű, tiszta, lisztes illatú, sima, egybefüggő felületű, a keményítőpor szemcséitől lisztes tapintású, enyhén nyirkos felületű, hajsztálvékony vastagságú, általában 40 x 40 cm nagyságú lap. Négy vagy hat lap többszörösen, mintegy 5-8 cm széles csíkra összehajtogatva, műanyag fóliába csomagolva kerül forgalomba. A lapok szétbontáskor nem töredezhethetnek.

Az üzemi módon készülő réteslap hozzávalói gyártónként eltérőek. Általában az állomány kialakításához és a géppel való nyújtás igénybevételéhez a szokásos hozzávalókon kívül egyéb komponensek adagolása is szükséges. Példa az összetételre: BL 80 liszt, víz, kukoricakeményítő, étolaj, keményítősörp, glutén, só, lecitin.

A hűtve több hétig elálló réteslaphoz káliumszorbátot is felhasználnak.

Történet

A termék neve a „réteges” melléknévből képzett főnévi forma, ami a készítésére utal. Eredetileg tölték nélküli, sok tészta rétegből álló készítmény volt. Kisbán Eszter professzor asszony kutatásai szerint a kora újkori formája a legújabb koritól jelentősen különbözött, az utóbbi készítéséhez síkérű búzalisztet használtak fel. Kedveltségét, főleg a túrós töltelékű rétesét, több népi szólásmondás is tanúsítja. *Olyan idő van, mint a túrós rétes = nagyon jó idő van, nem szereti a túrós rétest = ártatlannak tettei magát.* A réteshez speciális paraszti eszköz, edénytípus is tartozott több helyen, így Kecelen, a Duna–Tisza közén külön lapos fenekű *réteses tálat* tartottak. A gyengébb minőségű lisztet tojással javították fel, ami a tészta húzhatóságát biztosította. Így volt lehetséges a több rétegű, elnyújtott, vajjal megkent réteges tészta készítése pl. a XVI. században, amikor 10-12 réteget is egymásra

raktak. Ennek leírását a Zrínyi-szakácskönyv is megőrizte az utókornak. Ez a fajta rétes kisebb darabokra vágva kemencében sült meg, és cukorral megszórva tálalták. Hasonló sokrétegű sütemény készült töltelékkel is, amit *rétes bélesnek* hívtak egy 1590 körüli adat alapján, vagy *rétestortának*, amire 1662-ből van bizonyítékunk. A XVI. század végén a német területeken is ismert volt a szakácskönyvek ún. *magyar rétes tortája*, amit a magát magyar származásának valló Max Rumpolt ajánlott a császári-királyi asztalokra.

A XVIII. századtól változás következett be a rétes készítésében, sütésében. A változatlan összetételű rétestésztát ekkortól az asztalon kézzel húzták ki hártavékonyra, töltelékkel tettek rá, és az abrosz felemelgetésével, ügyesen irányítva göngyölték fel a rétest a tölteléke körül. Kerek tepsibe téve vagy csigavonalban sütötték ki.

A paraszttasszonyok ún. *parasztrétest* sütöttek. 1794-ben egy keceli asszony készített ilyen egy gyermekágyas asszonynak, akinek *paszitába* (keresztelőbe) vitte. Ez a téstasütés és a gyermekágyas ajándékozás a XX. század elejéig szokásban maradt. 1793-ban Gvadányi József Rontó Pál nagyszabású keresztelői lakomájára készített káposztás rétest. Kiss Bálint gazdálkodó, mintagazda hírében álló szentesi református lelkész is megfigyelte a szentesi lakodalokban a rétes készítését és a réteskészítő asszonyok munkáját a XIX. század első harmadában. De a rétes legújabb kori, hártaszerűen vékony téstakészítése országosan Makóról, Heves megyéből és Dunaföldváról is ismert. Hódmezővásárhelyen 1868-ból már *új esztendei rétesről* is tudunk, amivel a béreseket, cselédeket köszöntötték a gazda házánál, és amit az Alföldön *kitoló rétesnek* neveztek a XX. században. A XIX. század végétől, a XX. század elejétől a bánkúti híres magyar búzafajta és Fleischmann Rudolf, valamint más híres

magyar nemesítők búzái révén gabonaipari-malomipari nagyhatalom lett Magyarország, és a nagy sikértartalmú liszt, a rétesliszt előállításával a paraszti köznapi és ünnepi rétesek sütésének gyakorisága megnőtt.

A töltelékek egyes vidékekhez köthetők. Így a kölesből, rizsből, hajdinából készült kásák a Dunántúlon és az Alföldön terjedtek el, a káposzta, főzelékrépa, tök, tökös-mákos töltelék, mák, túró sósan, lekvár, alma, szilva, aszalt szilva, mazsola, meggy, tökmag, dió, mogyoró a mosoni *heidebauereknél* lett a rétes tölteléke, a soproni *poncichterek* babos rétestöltelékét is készítették.

A rétes és a béles a lakodalmakban sokszor egymás mellett szerepelt. Az Alföldön a jó minőségű búza és búzaliszt révén a béles és a rétes elnevezés a legújabb korban keveredett, az egyes fogások sorában – főleg a lakodalmi ételekben – általában a fogássor végén szerepelt.

Felhasználás

A XX. század elejére földrajzi értelemben (és társadalmi osztálytagozódás szerint is) a rétes országosan elterjedt ünnepi étellé vált. Ez alól csak Erdély volt kivétel. A paraszti ünnepeknél (lakodalom, gyermekágyasnak vitt komatál, keresztelő, halotti tor, szilveszter, farsang, búcsú) a rétes nélkülözhetetlen sütemény volt. Ma a rétes fogyasztása kevésbé társul ünnepekhez. A fő étkezéseket követően desszertként kerül az asztalra, de önálló második fogásként is szerepelhet. Elérhetőségét és közkedveltségét fokozza, hogy néhány évtizede kidolgozták a réteslap készítésének nagyüzemi technológiáját, így minden háziasszony számára adott a lehetőség, hogy rövid idő alatt saját készítésű, magyaros süteményt tegyen a család asztalára. A legjobb a forró, friss rétes, mert így érvényesülnek ízei a leginkább. Saját készítésű rétestésztából rétest elsősorban az idősebbek sütnék gyermekeik, unokáik számára.

Szakmai fogások

A rétes készítéséhez minden esetben „acélos” búzából őrölt, nagy sikértartalmú lisztet kell használni. Ez a feltétele annak, hogy a rétes jól húzható, hajszálvékony legyen. Néhány csepp citromlével vagy ecettel javítható a rétestészta húzhatósága.

A rétestészta készítése hagyományosan

A vizet meglangyosítják, majd hozzáadják a sót és az ecetet. A langyos lisztet nyújtótáblára szítálják. Ehhez adják a tojást és a zsír felét, majd összedolgozzák a liszttel. Ezt követően a sós, ecetes, langyos víz adagolásával az anyagokból lágy állományú tésztát készítenek, amit addig dagasztanak, amíg az hólyagos nem lesz és el nem válik a kéztől, illetve a nyújtótáblától. A rétestésztát két egyforma cipóba osztják, vigyázva arra, hogy gyűrődés egyik cipón se legyen. A cipókat a maradék olvasztott zsírral bekenik, és melegített, nagyobb lábassal leborítva pihentetik. A pihentetés során a tészta lágyabb állományú lesz, és legalább kétszeres alapterületűre elnyúlik (20-25 perc). A pihentetés alatt előkészítik a rétestészta húzását. Egy nagyméretű asztalra abroszt tesznek, amit jól beliszteznek. A pihentetett tésztát sodrófával ellapítják, majd az asztal közepére helyezik, és lisztes kézzel (elsősorban kézfejjel, nehogy kiszakadjon a tészta) folyamatosan körbejárva húzzák, vékonyítják. A rétestészta akkor kellően vékony, ha papírvékonyaságú és átlátszó (az alátett újságot el lehet olvasni). A vastagabb széleket letépdetik. A rétestésztát ezután szikkadni hagyják. A szikkasztott tésztát olvasztott zsírral (lehet olvasztott margarinnal vagy vajjal is) megkenik, és az abrosz segítségével összehajtogatják. Minden újabb hajtás után meghintik olvasztott zsírral. Ezt követően a kellően összehajtott rétestésztára helyezik a tölteléket. Fontos, hogy a töltelék ne áztassa el a tésztát, ezért a sütéskor levet engedő gyümölcsök alá

(meggy, alma, cseresznye stb.) és a töltelék tetejére édesmorzsát szoktak szórni, amely magába szívja a sütés közben keletkező gyümölcslevet. A levet engedő tölteléket csíkbán helyezik fel, a többbit (pl. a mákot) egyenletesen eloszlatják a tésztán. A rétest az abrosz segítségével, felemelgetésével göngyölik fel, a felületét langyos zsírba mártogatott kenőtollal megkenik, és a teps méretére vágják. (A rétest lehet tejföllel, tojásos tejföllel, vajjal, cukros tejjel is megkenni, ekkor azonban nem lesz ropogós. Ez a készítés a Nyugat-Dunántúlra jellemző.) Kizsírozott tepsiben, forró sütőben (régen kemencében) pirostra, ropogósra sütik. Rövid ideig pihentetik, majd kissé ferdén, kb. 4 cm széles szeletekre vágják. Tetejét kevés porcukorral vagy vaníliás porcukorral meghintik.

A réteslap készítése üzemi technológiával

A hozzávalókból dagasztógéppel 8 perc alatt homogén tésztát készítenek. A tészta feldolgozását 10 perces tésztaérést követően kezdik meg. A tésztát osztógéppel 54-56 g tömegű darabokra osztják, majd tésztanyújtó géppel 40 x 40 cm-es lapra nyújtják. (A nyújtó hengerpár között ide-oda haladva a tészta egyre vékonyabb lesz, a hengerpár közötti rés egyre kisebbre állítható.) Ezt követően a lapokat szélezik (méretre vágják), majd szikkasztják (mintegy 50 g tömegű lesz egy kész réteslap), végül egymásra helyezve és hajtogatva csomagolják.

A rétestészta tölteléke igen változatos, az egyéni ízlést és lehetőséget követi.

Az Alföldre jellemző töltelékek:

- *túró-töltelék:* tehéntúró, tejföl, egész tojás, cukor, esetleg vaníliás cukor, citromhéj vagy citrom, mazsola, búzadara;
- *máktöltelék:* darált mák és cukor tejjel leforrázva, fahéjjal, citromhéjjal, narancshéjjal stb. mértékletesen fűszerezve. Máktöltéket

készítenek még forrázás nélkül is, ekkor a darált cukros mákon kívül sárgabaracklekvárt, reszelt almát is adnak a töltelékhez;

– *almatöltelék*: kissé savanykás, enyhén borízú, ún. rétesalma lereszelve és párolva, mazsolával, dióval, őrölt fahéjjal ízesítve és dúsítva;

– *meggytöltelék*: magozott meggy, darált dió, őrölt fahéj;

– *paprikás töltelék*: édes és sós változata egyaránt ismert, mindegyik a kalocsai paprikatermő vidékhez kötődik. A fajszi húsos-paprikás rétes töltelékének az alapja a ledarált, borjúlábszárból készített, erőteljesen megpaprikázott pörkölt, a pörköltsaftot a rétes mellé találják. A dusnoki tojásos-paprikás rétes tölteléke tejföllel és fűszerpaprikával elkevert egész tojás. A dusnoki édes paprikás rétes tölteléke aprított és pirított kenyérbél, melyet cukorral, fűszerpaprikával, tejföllel és szilvalekvárral ízesítenek.

A Nyugat-Dunántúlon jellemző töltelékek:

– *tökös-mákos töltelék*: először a cukros darált mákot, majd a legyalult, besózott és kicsavart levű sütőtököt vagy főzőtököt helyezik a tésztára;

– *tökös-túrós töltelék*: a legyalult, besózott és kicsavart tökkel egyenletesen elkeverik a felvert tojást és cukrot tartalmazó túrót. A masszát a teljes felületre egyenletesen ráhintik, majd felcsavarják;

– *répás töltelék*: a meghámozott, legyalult, hideg vízben 10-12 percig áztatott és szitán lecsurgatott tarlórépát vagy karórépát (népies nevén csutirépát) forró, cukros tejben megpárolják (8-10 perc), majd ismét lecsurgatják. Tojásos tejföllel meghintve kupacolják a tésztára;

– *babos töltelék*: fejtett babot puhára főznek, zsírral, sóval, borssal összekevernek. A töltelék

másik komponense a tojássárgájával, sóval, búzadarával elkevert tejföl, amelyhez a kemény habbá vert tojásfehérjét is hozzáadják. Először ezt, majd a babsótöltelék oszlatják el egyenletesen a tésztán;

– *diós-szilvás töltelék*: a kimagozott szilvát negyedekre vágva a dió felével összekeverik. A bezsírozott rétestésztára a dió másik felét rászórják, a dióval kevert szilvát a tészta felére egyenletesen elterítik, hogy ne legyen túl vastag, rászórják a fahéjas cukrot, és egy oldalról felcsavarják;

– *tepertős parasztrétes*: a töltelék késsel megaprított tepertő és sózott tejföl;

– *káposztás töltelék*: a megreszelt, sózott és kinyomkodott fejcs káposztát zsíron megpárolják (amelyben előzőleg egy kevés cukrot aranyszínűre pirítottak). A sós változat töltelékét borssal és sóval, az édes változatát cukorral és darált dióval ízesítik.

Gazdasági adatok

A legtöbb sütőüzemben folyamatosan gyártanak rétest. Az ünnepek táján az igényeknek megfelelően lényegesen többet készítenek belőle. A cukrászdák kínálatában is állandóan szereplő termék. Több sütőipari vállalat foglalkozik réteslap készítésével, fogyasztói csomagolásban és cukrászdák, pékségek számára egyaránt. Elsősorban a nagyobb városokban vannak csak rétest áruló vendéglátóhelyek is, ezek egy részében helyben készített rétestésztát használnak fel, és a rétes húzása a kiszolgáló részből is figyelemmel kísérhető (pl. Szeged).

A termelt mennyiség nehezen becsülhető, a bolti réteslapból és a vendéglátás keretében készített rétesből a becsült fogyasztás a dél-alföldi régióban éves szinten a milliós nagyságrendet is elérheti.

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Szeged és környéke

Általános besorolás: dúsított tésztából készült péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: sós felületű, több darabból álló, fonott kalács.



Leírás

A sóska fényes, aransárga, enyhén vörösbarna színű, fonott felületű, szemcsés sóval, esetleg köménymaggal meghintett, lapos (kb. 2 cm magas), táblaszerű termék. A tábla hossza 18-22 cm, szélessége az együtt süített, összenőtt copfok (fonatok) számától függő. Egy tábla sóska legalább kettő, legfeljebb tíz copfot tartalmaz. Egy copf szélessége 4-5 cm. Béléte tömött, apró lyukacsú, lágy. Ízét a rászórt só határozza meg. Darabonkénti szétválasztására az árusítás alkalmával kerül sor. A sóska fonatonként vásárolható, egy fonat tömege 42-46 g.

Hagyományosan búzalisztet, lisztre számított 35% tejfölt, legfeljebb 2% zsiradékot (sertészsír vagy vaj) és cukrot, élesztőt, valamint ízlés szerint sót használtak fel hozzá. Ma, az ipari

technológia elterjedésével inkább tejes kiflitésztából készül (búzaliszt, a liszt tömegre számított 4% élesztő, 3% vízmentes, sovány tejpor, 2% margarin, 1,5% cukor, 1,2% só, lisztjavító szerként 0,004% aszkorbinsav).

Történet

Az ételeinkkel, szokásainkkal foglalkozó leírások – mint az összejövetelek, beszélgetések, borozgatások fontos kellékét – már az 1700-as években említik a sóska. „Jó, ha meg van vetve a bor ágya” – vélték bölcsen az iszogatók. Az ilyen, ivásra felkészítő ételt ma borokorsolyának nevezik. A XX. század első évtizedeiben a szegedi „fehér pékek” szerdán és szombaton reggelre sok sóska süttöttek, mert kapós volt a piacozó parasztok és a hetivásárokon áruló iparosok, kereskedők körében. A fonott kalácskákat szorosan egymás mellé helyezve süttötték, és így azok sütéskor össze ragadtak.

Felhasználás

Szegeden és környékén a népi étkezésben, a helyi összejövetelek, beszélgetések, borozgatások fő étke volt. Csak fogyasztáskor törték le egy vagy több tagot a sóska ből. Felhasználása ma is hasonló. Iszogatás, beszélgetések közben kiváló. A hagyományos sóskaízlével azonos módon fogyasztják. Különösen frissen, egymagában is kedvelt, de hosszában félbevágva, vajjal vagy margarinnal megkenve, majd összeborítva is szívesen fogyasztják.

Szakmai fogások

A sóska süttöttek *hagyományosan* vagy háznál, vagy kis pékségekben, tejeles kelt tésztából készítik. Dagasztáskor a megszitált, előmelegített lisztet hozzáadják a langyos vízben feloldott, esetleg kevés liszt és cukor jelenlétében megfuttatott élesztőt, a tejfölt, kevés só, a cukrot és a megfelelő konzisztencia

eléréséhez szükséges vizet. Közepesen lágy tésztává dagasztják. A kész tésztába beledagasztják a langyos, olvasztott zsiradékot, majd 50 g-os darabokra osztják. Pihentetés, kelesztés után következik a sodrás és a fonás. Az egyetlen kalács elkészítéséhez szükséges tészta mennyiséget 1,5-2 cm vastag hengerré sodorják, utána félbehajtva kétágú copfot készítenek belőle. Háromágú fonat is készülhet, ha a félbehajtott tészta sodrat közepéhez egy harmadik ágot is tesznek és úgy fonják meg. A kész kalácsokat sütőlapon 2-3-5-10 tagonként szorosan egymás mellé helyezik, tetszés szerinti, azonos vagy váltakozó irányban. 30 °C körüli hőmérsékleten kelesztik, míg eredeti térfogatának kb. két-, két és félszeresére nem nő (kb. 40 perc). 220-240 °C-on 25 percig sütik. Az összekelt darabok sütés után is egyben maradnak. A sóskaalács felületét közvetlenül a kemencébe vetés előtt szórják be durva szemű sóval vagy sóval kevert köménymaggal.

A sóskaalács receptje a *nagyüzemi* előállításnak megfelelően változott. Ennek oka egyrészt, hogy a tejföl üzemi tárolása nehézkes, másrészt drágítaná is a terméket. A legfőbb ok azonban a termelendő kis mennyiség, ezért ma többnyire

a teljes kiflitésztaából „csípnek le” egy darabot a sóskaalácshoz.

A megfelelően előkészített hozzávalókból, a megkelt élesztőből és a szükséges mennyiségű vízből géppel tésztát dagasztanak. A tejport vagy még a liszttel szárazon elkeverik, vagy 1:9 arányban a vízben eloszlatják és úgy adagolják. Az osztás, gömbölyítés, sodrás szintén géppel történik. A formázás, valamint az ízesítés hagyományos, kézi módja azonban megmaradt. Kedvelt gyakorlati tananyag a pékek képzésében. A tanműhelyekben 5-5 darabot kelesztene össze.

Gazdasági adatok

Főleg falun, házaknál, elvétele ma is sütik. Készítése szórványos előfordulással az ország több területén fellelhető, vélelmezhetően a lakossági migráció következtében, pl. a szombathelyi piacon is gyakorta kapható. Sok pék terméklistáján szerepel ma is, de csak megrendelésre készítik kézimunka-igényessége miatt.

A termelt mennyiség a régióban néhány ezer darabra becsülhető. A kis sütőüzemek saját boltjaikban értékesítik, néha piacokon, vásárokon is árulják.



Más elnevezések: szegedi vekni, szegedi cipó, kerek kenyér, szegedi házi kenyér

Változatok: dorozsmai cipó, tápai kenyér, algyői kenyér, vásárhelyi cipó, tótkomlósi kenyér (az előállítás helye szerinti elnevezések, alapvetően nem különböznek a szegedi kenyértől)

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, szegedi nagytáj

Általános besorolás: búzakenyér

Különleges, egyedi jellemzők: egyenletes pórúsú, rugalmas, fehér bélzetű, nagyméretű búzakenyér.



Leírás

A szegedi kenyér az aransárgától a rozsbarnáig változó színű, fényes felületű, ropogós héjú, 0,5-3 kg tömegű, búzalisztből készült termék. Formáját tekintve cipó, újabban vekni alakú.

A magasság és a szélesség aránya (alaki hányados) a cipónál 1,4-1,5, a vekninél 1,6-1,7. Egy 2 kg-os cipó mérete átlagosan 35 x 32 x 24 cm. Tetejét a sütés közben rózsásan, ropogósan kinyílt, ferde bemetszés osztja két részre.

Az 1, 2 és 3 kg tömegű vekni világosabb színű a rövidebb sütési idő miatt. A 2 kg-os vekni méretei kb. 42 x 20 x 15 cm. Hátát egyetlen

hosszanti vagy két keresztirányú, ferde bevágás díszíti, mely sütés közben rózsásan kinyílik. A kenyér béléte fehér, egyenletes pórúsú, esetleg foszlós, lágy, rugalmas. Jellegetes illatú és ízű, különösen frissen kedvelt. Néha kovászba kevert komlóval, vöröshagymával ízesítik. 3-4 napig fogyasztható, ha ruhával betakarva, hűvös helyen tárolják.

Történet

A cipó 1211-ben személynévként szerepel először a Magyar Oklevél-Szótárban. Köznévként elsőként 1405-ben olvashatjuk. Első jelentése „rendszerint) kerek kisebb kenyér”. Ismeretlen eredetű szó. Középkori latin és olasz eredet még nem bizonyított. Magyarból átkerült több környező nyelvbe. (TESZ I. 1967. 444.)

A XVII. század végén megjelent szakácskönyvben a „Rák tehénhús-lévbén” receptjében a „fejér cipó bélit” az étel egyik nyersanyaga, a „Tyúkfű, cipóban való” receptjében pedig a fűszerekkel ízesített tyúkfűt (jércét, csirkét) a kivájt, vajban rántott cipóba teszik, így tálalják. (M. Tótfalusi, 1695. /1981/ 265., 266.) Ezek az adatok a kelt, kerek kenyérféle elterjedtségét, fogyasztását igazolják. A kenyérsütés napján cipót is sütöttek, aznap meg is ették. Helyenként kolbásszal töltött cipót sütöttek. Ezt fiúgyermeknek adták, hogy a háborúban ne üssék agyon, ne öljék meg. (Szűcs, 1993. 340.)

A szegedi és a Szeged környéki tanyákon kenyérsütéskor a gyerekeknek kis cipót is sütöttek. Ez zsömle nagyságú volt. A gyerekeknek sült cipónak varázserőt tulajdonítottak: „a nehezen beszélő gyerek fején frissen sült cipót szoktak széttörni.” (Bálint, 1977. 110., 119.) Újkenyérkor külön kolduscipó is sült. Dugonics András a szegedi tájon jegyezte fel a következő szót: „Sok a gyermek, kevés a cipó.” (Margalits, 1896. 98.) Tehát a cipó a

gyerekeknek készült, és ha sokan voltak (egy-egy családban) nem mindnek sült külön cipó. „Eszek én még majd fehér cipót is – lesz még nekem jó sorom is.” (O. Nagy, 1985. 116.) A fehér cipó a jó mód jelképének számított.

Felhasználás

A kenyér egész Magyarországon, de különösen az Alföldön alapélelmiszer. A régióban régebben szinte minden ételt kenyérrel ettek, még a levest, sőt a kifőtt tésztát, a szőlőt és a dinnyét is, de a zsíros húseteleket mindenképpen. Mára a kenyérfogyasztás mérséklődött. Felhasználása azonban továbbra is széles körű. Kenyér-darabkával mártogatják ki a sült hús zsíráját, a paprikás levét. Sokan reggelire vagy vacsorára falatnyi (2 x 2 cm-es) kockára vágott kenyér-darabkára szalonnát, felvágottat, kolbászkarikát, paradicsomot stb. raknak („katonákat” csinálnak). Szelet formájában sertészsírral, vajjal, tejföllel, lekvárral, mézzel megkenve szintén kedvelt. Tejbe, tejeskávéba, kakaóba aprítva a gyerekek és az idős emberek szívesen fogyasztott reggelije.

A kenyeret zsírban vagy zsír nélkül megpirítva, fokhagymával bedörzsölve télen teához vagy forralt borhoz kínálják. A megszikkadt, tejbe és tojásba áztatott, zsírban vagy olajban kisütött kenyérszelet a bundás kenyér, amelyet főzelékhez feltétként is fogyasztanak. A fasírt (vagdalt hús) és a töltött csirke töltelékének elengedhetetlen szaporító, lazító összetevője a levágott héjú, vízben vagy tejben áztatott, fehér szegedi kenyér.

Kedveltségére jellemző, hogy a szegedi kenyeret forgalmazó pékségekben, üzletekben a terméket hamar elkapkodják. A dél-alföldi régióban a hagyományörző ételekről híres halászcárdák kizárólag ilyen típusú kenyeret szolgáltatnak fel vendégeiknek, például a szegedi halászcárdák többsége dorozsmai kenyeret. Napjainkban a korábbi kerek cipóformát, a

vevői igények hatására, egyre inkább felváltja a vekni, amelyet könnyebb kezelni, szeletelni.

Szakmai fogások

A *hagyományos módon készülő szegedi kenyérhez* a XIX. század utolsó harmadától elterjedő pékéslester alkalmazásáig, de sok esetben még azután is, a háziasszonyok különböző módon, saját maguk állították elő a szükséges erjesztő anyagot. Ismeretes volt a komló- vagy korpaelesztő (kevés vöröshagymát és árpát vagy korpát komlófőzet szűrletével gyúrtak össze). Algyőn, Ószentivánban akácfavirágot is adtak a komlóhoz. Tápén komlóvirágból, nádbugából, csöves paprikából, búzaszárból, sóból és korpából főzték, keverték, erjesztették, majd szárították. A borélesztő készítésénél a forni kezdő must tiszta habjához búzakorpát gyúrtak. Amikor jól megkelt, kiszaggatták és megszáritották. Szintén házi készítésű kenyérellesztő a morzsóka vagy morzsoltka. Ez úgy készült, hogy dagasztáskor egy fél tányér kovászt meghagytak, majd a kidagasztott kenyértésztából is félretettek egy darabot. A kettőt liszttel elkeverték és tarhonya módjára felaprították. Szárítás után vászonzacskóban tárolták. Bármelyik tartósított erjesztő anyagról is legyen szó, lényege, hogy egyaránt tartalmazza a tészta térfogatának növekedését eredményező élesztőgombát (*Sacharomyces cerevisiae*) és a kellemes aromát adó tejsavbaktériumokat.

A szegedi kenyér másik titka a dél-alföldi, jó minőségű, rugalmas sikerű búzából őrölt liszt. Ilyen búzafajta volt régen a híres magyar *Bánkúti*.

Kenyérkészítéskor a szükséges mennyiségű, kenyerenként egy szakajtó (kb. 2 kg) lisztet átszitálják. A liszthalmaz közepébe lyukat, fészket formálnak. A langyos vízben áztatott, majd szitán áttört, tartósított erjesztőanyagot kiegészítik egy literre, és beleöntik a fészekbe. A vizet falapátka segítségével elkeverik a liszt-

tel, és kenyerenként fél marék feloldott só adnak hozzá. Így elkezdődik a kovászolás a teljes lisztmennyiség 30%-ával. A kovászolandó lisztet meleg, kb. 30 °C-os helyen tartják 5-6 órán át, mialatt a kovász megéri, eléri a megfelelő savasságot. Az alapos kézi dagasztást követően a kenyértésztát megfelelő tömegű darabokra kiszakítják, és a kendővel bélelt szakajtóban, 30 °C körüli hőmérsékleten addig kelesztik, míg a kenyér térfogata a kétszeresére nő. Ekkor sütőlapátra borítják, és az előre befűtött, majd kitakarított, forró kemencébe vetik. A készre sütéshez kb. kétórányi idő szükséges 200-240 °C-on. A megsült kenyeret megvizézik, hogy szép fényes legyen. A házaknál lévő kemencéket mára már lebontották, a hagyományos készítmód megszűnt, bár különlegességgként itt-ott újra feltűnik.

Ma már *üzemi szinten* sütik a tájra jellemző kenyeret. Készítésénél az ipari technológia megőrizte a házi kenyérsütés alapreceptjét és főbb lépéseit. A kovászolás egyes pékségekben ma is hagyományos módon történik, azonban terjed a porkovász használata is. A komlós szegedi kenyér visszatérése a piacra, választék-bővítési célzattal, folyamatban van. A kenyér alaki tulajdonságait, bélzetét a liszt minősége, valamint a közvetett hőközlésű gőzkemence-technológia biztosítja. A Szegedi Gabonakutató által nemesített *Jubilejnaja vagy GK Öthalom*

búzafajták lisztjeinek nedves sikértartalma 30-35%, sütőipari minőségi értékcsoportja A2–B1 közötti, kiváló kenyeret adnak. A technológiában 30% BL 55 és 70% BL 80 lisztet használnak. A dagasztás nehéz munkáját a szegedi kenyér esetében is gép végzi. A kenyérsütésnél azonban az alkalmazott gőzkemence sokban hasonlít a hagyományos magyar kemencéhez. A gőzkemence hőeloszlása – a tapasztalatok szerint – a hagyományos, kissé vastagabb, ropogós kenyérhéj kialakulását teszi lehetővé, és ez megakadályozza a keletkező íz- és aromaanyagok eltávozását a kenyér belsejéből a sütés során. Hátránya, hogy kézi bevetést igényel, tehát munkaigényes, de ezt a termék minősége ellensúlyozza.

Gazdasági adatok

Szegedi típusú kenyeret a dél-alföldi régió minden jelentősebb településén sütnek. Az 1990-es években, a fogyasztók igényeit szem előtt tartva, mind a régi nagy kenyérgyárak, mind pedig a feléledő vagy újonnan induló pékségek termékválasztékában megtalálható. A termelt mennyiség Csongrád megyében napi 5-10 tonnára becsülhető, ez az összes kenyérfogyasztásnak csak a töredéke. Főként a termelő cégek saját boltjaiban, a piaci csarnokokban forgalmazzák, de a régió élelmiszerüzleteiben is árusítják.



SZEGEDI VÁGOTT KENYÉR

Más elnevezés: szegedi vágott

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Szeged

Általános besorolás: kenyér jellegű péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: tejes kifli-tésztából készülő, jellegzetes, vekni alakúra formázott kenyérke.

Leírás

A szegedi vágott kenyér aransárga felületű, kb. 20 cm hosszú, 10 cm széles, középen mintegy 6-7 cm magas, kisméretű veknire emlékeztető alakú, 220 g tömegű termék, hirtelen elkeskenyedő végekkel. Felülete két ferde, egymással párhuzamos vágással díszített. Béléte egyenletesen apró lyukacsú, édeskés ízű, tejes aromájú. Búza finomliszt, tej (újabbán tejpor), élesztő, margarin, cukor, só felhasználásával készül.

Történet

A szegedi vágott kialakulásának a tájhoz kötött gazdasági, társadalmi, mindkettő következményeként ízlésbeli háttere volt. A termék gazdasági alapját az Alföldön a török idők után kialakult, nagy területre kiterjedő gabonater-

mesztés adta. A XIX. századtól a Közép-Tisza-vidéken és a Dél-Alföldön (például Szentes, Csongrád határában) elterjedt a magas sikértartalmú búza. Ennek megfelelően a Dél-Alföldön az ebből készített, magasra kelesztett, fehér, Szegeden a *jól kelt, zsemleszerű* kenyeret szerették. A Tisza-parti városban a helyiek és a környékeliek igényére az ún. fehérpékek sok süteményt, zsömlét, kiflit és sós perccet sütöttek. (Juhász, 1991. 211–212.; Kisbán, 1966. 211., 232., 339.; Szűcs, 1986. 51., 57–61.)

Az egyik szegedi pék megunva a kifli kézzel sodrását, a maradék tésztából a kiflinél ötszörös súlyú tésztát kicsípett, azt kenyér alakúra formázta, és a kemencébe vetés előtt kétszer bevágta. Olyan sikere lett, hogy helyben, majd az ország többi részében is elkezdték sütni. Neve először szegedi vágott kenyér volt, majd szegedi vágott néven emlegették. Bálint Sándor a szegedi pékek termékei között említi: „A zsúrkenyér egyik legújabb, állítólag szegedi pékektől kitalált, országsszerte elterjedt fajtája a szögedi vágott. Alakja a dohánylevélre emlékeztet. Tetején több bevágás van. Súlyja mintegy 200 gramm.” (Bálint, 1977. 220.)

„Addig görgetik a tésztát, amíg az ismert kenyéralakot kapják. Sütés előtt a tetejét vizes



kefével megnedvesítik, és két helyen késsel bevágják.” (Nóber, 1962. 125.) Ha az elnevezés nem is egészen egyezik a tárgyalt termékkel, de tésztája, formája és tetején a két bevágás egyértelművé teszi, hogy csak a szegedi vágott-ról lehet szó.

A szegedi vágott – a valamikori pék leleményességén túl – a mezővárosi jelleggel bíró, de iparosodó város lakosságának a körében a polgári ízlés alakulását tükrözi a táplálkozásban. A kenyérnél finomabb tésztájú, de kenyér alakú péksütemény az alföldi polgár étkezésében hasonló szerepet töltött be, mint a főúri, nemesi étrendben a fehér cipó.

Felhasználás

Reggelihez, uzsonnához, kávé mellé szeletelve vagy szelvében kettévágva, szendvicsnek elkészítve is fogyasztják.

Szakmai fogások

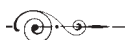
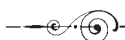
Előállítására történeti okokból csak üzemi technológia ismeretes. A megfelelően előkészített anyagokból (liszt szítálva, a hőmérséklet beállítva, az anyagok kimérve, a margarin felolvastva, csomómentesre feloldva az élesztő, a cukor, a só és a tejpor) közvetlen tésztakészítési eljárással kemény tésztát dagasztanak. A tészta megegyezik a tejes kifli tésztájával. Megfelelő tésztaérés után osztógéppel 260 g-os tészta-darabokat alakítanak ki, amelyeket felgömbölyítenek és rövid pihentetés után kézzel formáznak. A sima felületen pihentetett tész-

tagolyót a jobb tenyér egyetlen mozdulatával lelapítják, majd úgy hajtják be fentről lefelé és lentől felfelé, hogy a tészta felső és alsó része a tésztakorong közepén találkozzék. A következő mozzanat a tésztadarab hosszában történő félbehajtása, majd a szélek összeillesztése. Ezt a műveletet a tésztadarab végső kialakítása követi. Az egymásra hajtott, immár négyrétegű tésztából görgető mozdulattal a végén erősen elkeskenyedő idomot formálnak. A megformázott tésztán az összeillesztés alulra kerül, így érlelés és sütés közben is megtartja formáját, nem bomlik szét. 30 °C-on egy órán keresztül kelesztik. Vetés előtt felületét vizes kefével megnedvesítik és két helyen mélyen felvágják. 220-240 °C-os kemencében 35-40 percig sütik. A kész, még forró termék felületét vizes kefével ismét megnedvesítik, hogy szép fényes legyen.

A szegedi vágott annak idején időkímélés céljából jött létre, de amióta a kifliket géppel sodorják, azóta ez a termék lett sokkal inkább kézimunka-igényes, így a gyártott mennyiség is erősen lecsökkent.

Gazdasági adatok

A termék az egész országban ismert. Sok pékségben gyártják, de a termelt mennyiség időről időre változik. Az 1960-as, 1970-es években még Csongrád megyében hetente 4-6 ezer darabot készítettek, ma – a fogyasztói szokások változásának és főleg a termék kézimunka-igényes gyártásának következtében – legfeljebb csupán néhány százat.



SZILVALEKVÁROS HÁJAS TÉSZTA

Változatok: a sertésháj felhasználásával és hajtogatással készülő leveles tészta egyéb sós, illetve édes, töltött sütemények készítését is lehetővé teszi. A népi táplálkozásban a szilvalekváros hájas tésztának vannak a legrégebbi hagyományai, a háziasszonyok az alaptésztából ma is ezt sütik leggyakrabban.

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld – Tisza–Körös vidéke, Tiszahát

Általános besorolás: dúsított leveles tészta

Különleges, egyedi jellemzők: a házi disznóvágás során a zsírolvasztáshoz, töpörtyűkészítéshez kevésbé alkalmas, a hashártyát kitöltő, ún. fodorháj felhasználásával készülő leveles szerkezetű, szilvalekvárral töltött sütemény. Sok helyen disznótör és farsang alkalmával még ma is elmaradhatatlan az ünnepi asztalról. Utánozhatatlan ízét a felhasznált háj adja, mely a mangelica sertés esetében a legjobb. A mai, egyéb zsiradékot (vaj, margarin) tartalmazó leveles tészták őisének tekinthető.



Leírás

A szilvalekváros hájas tészta négyzet vagy párnacsücsök (egyenlő szárú, derékszögű három-

szög) alakú, közepén a szilvalekvár töltelék miatt kissé domborodó, kb. 2-2,5 cm magas sütemény. A termék felülete aranyló barna, melyet sok helyen tálaláskor porcukorral hintonak meg. A sütemény szerkezete leveles. Kellemes, zsíros illatú és ízű tészta, tölteléke szilvalekvár, állománya omlósan puha.

A hájas tészta több receptje is ismert. A régebbiek a liszt és a háj 1:1 arányát javasolták, a mai receptek általában 2:1 arányt tartalmaznak. Példák a tésztakészítésre:

1. 500 g háj, 5 g só, 500 g liszt, 200 cm³ bor, 2 db tojássárgája, kb. 200 g szilvalekvár;
2. 500 g háj, 1 evőkanál ecet, 1000 g liszt, 1 db tojás, 5 g só, szükség szerint víz, kb. 200 g szilvalekvár.

Történet

A háj szó ősi, finnugor eredetű, első írott előfordulása 1211-ből származik. A második 1405-ből maradt ránk, jelentése „az emberi, állati test zsírszövege”. (TESZ II. 1970. 20.)

A parasztság a XX. század elejéig egy darabban, a hártyájába bevarrva, szóva, hájtartóba felakasztva, füstölve, az Alföldön füstöletlenül tárolta. Kocsikenőcsként, mécesbe használták. Ételként pirítós kenyérre kenve ették. „A ~ tészta a parasztkonyhán a XX. sz.-ban terjedt el.” (MNL II. 1979. 393.)

A sózott háj nem (volt) alkalmas tészta készítésére (cserkeszőlői gyakorló háziasszony közlése). A mangelica zsírsertés terjedésével készülhetett a friss hájjal kenetett, kelt vagy rétestészta alapú, lekvárral (emellett dióval, mákkal) töltött, téli sütemény.

Szentesi adat szerint a paraszti, kispolgári háztartásokban: „Ha azt akarják, hogy repítős legyen a tésztája, akkor ugyanaz, mint a rétestészta.” Télen, disznóölés után disznóhájjal, helyenként ősszel libahájjal készült. (Szűcs, 1986. 63.)

A lekvár gyümölcsíz jelentésére 1795-től van írásos adat. Szlovák eredetű szóként első jelentésben pépes orvosságot jelentett, később vette fel a gyümölcsből főzött pép jelentést. (TESZ II. 1970. 747.). Az első világháborúig a paraszti háztartásokban általános a cukor nélküli befőzés, a szilvából való lekvárfőzés gyakorlata a legrégebbi.

A nevezett sült tészta viszonylag új voltát a tájszótárban (ÚMTsz III. 1992. 799.) a felsorolt lekváros sült tészták közötti hiánya is igazolja. A hájas tészta és a szilvalekváros hájas tészta tehát elsősorban a mangalica sertés elterjedésével, egyben a XIX. század végétől keltezhető, és a századfordulótól, a XX. század elejétől válhatott általánossá. A tészta ízesítésének feltételét az ekkorra már a legszelesebb néprétegekig általánossá vált szilvalekvárfőzés biztosította.

A reliktumokban, zártabb peremterületeken fekvő etnikai egységekben, például az Őrségben – az Alfölddel szemben – az 1940-es években még csak terjedőben volt.

Felhasználás

A magyar paraszt a nehéz fizikai munka során elvesztett energiája pótlására nehéz, zsíros ételeket fogyasztott a múltban. Ennek a táplálkozásnak egyik reprezentánsa sütemények között a szilvalekváros hájas tészta.

A hájas tészták készítésének szezonja a hűtőszekrények megjelenése előtt a téli disznóvágás(ok)hoz kapcsolódott. A disznótorok és a vízkeresztet követő böjt feloldását jelentő farsangi időszak ünnepi asztalain elmaradhatatlan volt a hájas tészta. Mivel ez zsíros, nehezen emészthető, a népi gyakorlat megfigyelései alapján a tésztát előszeretettel töltötték meg az emésztést segítő szilvalekvárral. Ez a sütemény melegen a legjobb, ezért nem alakult át ipari terméké, máig megmaradt a magyar családi konyhák süteményének szinte valamennyi

tanyai, falusi, kisvárosi háztartásban, ahol télen disznót vágnak. Általában a tél második felében és kora tavasszal készítik, esetenként más lekvárral töltve. Napjainkban a mélyhűtők elterjedése miatt gyorsfagyasztott hájból bármikor süthető.

Szakmai fogások

A mangalica zsírsertés lágy szerkezetű, könnyen kenhető hája alkalmas alapanyag a hájas tészta készítésére. A szilvalekvárfőzés a régióban több évszázados múltra tekint vissza. A felhasznált alapanyagok közül a búzaliszt szintén a régió kiemelkedően híres terméke volt. Ezen alapanyagokból a paraszti megfigyelés és tapasztalat alapján az alábbiak szerint készül a szilvalekváros hájas tészta.

A hájat egy éjszakán át kevés vízben áztatják, majd a hashártyáról lapos késsel lekaparják a hájat, esetleg a hártýáról elválasztott hájat ledarálják. A rétesliszt mintegy negyedét a hájjal alaposan összedolgozzák és félreteszik. A liszt többi részéből, a tojásból, valamint langyos, sós, ecetes vízből kemény tésztát gyúrnak. A tésztát legalább egy órán keresztül pihentetik, majd vékonyra kinyújtják és megkenik a lisztes hájjal, összehajtogatják, és a nyújtás-hajtogatás műveletét, pihentetés közbeiktatásával, még kétszer megismétlik. Ezután a tésztát újra nyújtják, és 10 x 10 cm-es négyzetekre vágják. A tésztára teáskanálnyi szilvalekvárt helyeznek, és a tészta másik oldalát ráhajtják. Pihentetés után tepsibe teszik, tetejét tojásfehérjével megkenik, és 220-230 °C-on kisütik.

A hájas tészta készítése hideget igényel, különben a nagy zsírtartalom felolvad a tésztában, és így a tészta feldolgozhatatlanná, nyújthatatlanná válik.

A leveles szerkezet azáltal alakul ki, hogy a vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsír a sütés alatt megolvad, és

megakadályozza a tésztarétegek összetapasztását. Eközben a tészta és a zsír víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellazítja a tésztarétegeket.

Gazdasági adatok

Ipari előállítása nem alakult ki, mivel leginkább

melegen fogyasztják. Nehezen emészthető, ezért a könnyebb zsiradékot tartalmazó leveles tészták ipari előállítása vált gyakorlattá, mely országosan is elterjedt. Az otthon készült hájas tészta mennyisége nehezen becsülhető meg. A sütemény termékként a falusi turizmus keretében kaphat nagyobb jelentőséget.

TEPERTŐS POGÁCSA

Más elnevezések: töpörtyűs pogácsa, töpörtös pogácsa

Változatok: omlós tésztából készült (élesztővel vagy sütőporral lazított), leveles tésztából készült (élesztővel lazított)

Előfordulás a régiókn belül: Bács-Kiskun megye, Duna–Tisza köze, Bácska

Általános besorolás: A változat: omlós tésztából készült péksütemény, B változat: leveles tésztából készült péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: darált tepertőt és zsírt tartalmazó, élesztővel vagy sütőporral lazított, omlós vagy hajtogatott, leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített, hagyományosan kerek pogácsa, amely a paraszti táplálkozásból került közfogyasztásba. Általánosan kedvelt és ismert az egész országban.

Leírás

A tepertős pogácsa kerek, hengeres alakú, átmérője 3-5 cm, magassága 3-5 cm, tömege 25-50 g. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, világosbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatók. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű.

A tepertőre jellemző, kissé borsos illatú és ízű, kellemesen sós.



A termék zsírtartalma 25-30%, lisztre számított 25-40% mennyiségben tartalmaz tepertőt. A kevesebb tepertőt tartalmazó tésztához több, a többet tartalmazóhoz pedig kevesebb zsiradékot, általában sertészsírt adnak. Alacsonyabb zsiradékadagolás esetén a tésztát tejföllel dúsítják. Alkotója még a tojás, a finomabb receptek szerint tojás és tojássárgája. Több esetben ecettel, néha borral és rummal teszik lazábbá a termék bélzetét. Ízesítőszerként só és borsot használnak. Elkészítése házanként változik.

Történet

Első előfordulása 1395 körüli, hamuba sült pogácsa néven. Származása olasz, közvetlenül a délszláv nyelvek valamelyikéből vettük át. Részben a magyar révén több nyelvbe, így a németbe is bekerült. (A latin eredetű szó az újlatin nyelvekben is él, például a franciában: *fonace* „egyfajta lepény”).

Első előfordulásban „omlós, kerek, apróbb sütemény”, illetve „kovásztalan kenyér” a jelentése. (TESZ III. 1976. 235.)

A kelt pogácsának töpörtővel süített változata két feltételtől függött. Az egyik, hogy szokássá vált a szalonnából zsírt sütni, a másik, hogy a töpörtő bekerült a mindennapok étkezésébe.

Az 1695-ben megjelent, első nyomtatott magyar szakácskönyv olvasztva tárolt zsírt nem említ. Az 1770-es években somogyi közép-nemesi háztartásban bukkan fel a zsír. Az 1850-es években, a XIX. század második felében a Duna-Tisza közí (Cegléd, Csongrád) paraszti leltárakban szerepel a zsírosbödön. (M. Tótfalusi, 1695.; Kocsis, 1988. 28., 30.; Szűcs, 1998. 15.; Kisbán, 1997. 478.)

Az előbbi adatokból következtethetően a szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése a XVIII. századtól a nemesi családok háztartásában jelenhetett meg. A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük. A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a töpörtőt a paraszti háztartásokban szappanfőzésre használták. Fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után kétszer-háromszor a friss, főként csörmős (apró, bőr nélküli) töpörtővel pogácsát sütöttek. A XX. század elején már általános a kelt tészta dúsítása a kisütt szalonna töpörtőjével.

Az 1930-as években készült, nagy, összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen vagy kelt búzátésztaból és – többek között –

tepertővel ízesítve említik. (Bátky, 1933. 100.) Mondhatjuk, hogy a tepertős pogácsa a XX. század elején, első felében általánossá vált az Alföldön. Esetenként kukoricalisztes tésztaból is süthették. (Hajdú-Bihar megyéből Varga, 1933. 45., 144.) Búzaliszttel készült változatra Szentendről, Csongrádról és Békéscsabáról a történeti leíró saját gyűjtéséből vannak példák. Cserkeszőlői adat szerint a kisült tészta jól kelt, könnyű lett, ha a „sima” pogácsánál több élesztővel, tejföllel és csak egy tojás sárgájával készítették.

Felhasználás

Jellegzetes paraszti étel. Minden disznóvágás alkalmával készítik és fogyasztják. A falusi kocsmák nélkülözhetetlen harapnivalója. Tartalmas levesek (babeves, lencseleves) után második fogásként vagy mulatságokban bor-korcsolyaként szolgálták és szolgálják fel. A városi konyhákban is gyakran sütik. Finomabb változata nemes anyagokkal dúsítva, apróra szagatva zsírsüteményként előkelő éttermek választékává vált. Legfinomabb langyosan, de hidegen több napig fogyasztható.

Szakmai fogások

A *házi készítésű, omlós tészta* változatát a liszt és a darált tepertő, valamint a zsír, só és bors egyneműsítése után a többi alkotóval (tér-fogatnövelőként sütőport vagy tejben megfuttatott élesztőt használnak, ezenkívül a tészta tojást, tojássárgáját, tejfölt tartalmazhat, ízlés szerint) összedagasztják. Lazítását gyakran borral, rummal (egy kg liszthez egy-két kanál) is segítik. A termék magas zsírtartalma miatt lényeges, hogy hideg tésztát készítsenek, ezért hideg alkotókból kell kiindulni. Télen, ha az időjárás engedi, egy éjszakát a hideg kamrában állni hagyják. Ezt követően mintegy ujjnyi vastagra kinyújtják, tetejét kereszt irányban sűrűn bevagdossák, kiszúrák. A tenyér élével

hengergetve magasítják, ezáltal a sütemény szép magas lesz. Tojásozást követően forró sütőben sütik.

A házi készítésű, leveles tésztájú változatnál a liszt, megfuttatott élesztő, só, esetleg tojás, tojássárgája, tejföl, kevés zsír felhasználásával elkészítik az ún. alaptésztát. Ezt olykor az élesztőn kívül ecettel, borral teszik nyújthatóbbá. A tepertőt ledarálják és a zsírral, borssal homogenizálják. Ennél a változatnál is fontos az alkotórészek alacsony hőmérséklete. Az érett alaptésztát vékonyra nyújtják, és annyi részletben kenik rá a tepertős keveréket, ahány hajtogatást végeznek (általában kétszer-háromszor hajtogatnak). A leveles szerkezetet a hajtogatás alakítja ki. A hajtogatások között 10-20 perces pihentetési szünetet tartanak. A végső nyújtás egyujjnyi vastag. A tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdossák. Szaggatják, tojásoszzák, majd forró sütőben megsütik. A vékonyra nyújtott hideg tészta rétegek között elhelyezkedő zsiradék réteg a sütés alatt megolvad, és megakadályozza a tészta rétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szét-feszítve fellazítja a tészta rétegeket, ezáltal a kiszült termék levelekre szedhető.

Az üzemekben az omlós tészta gyártása terjedt el, 25% tepertővel és 15% sertészsírral, erősen sózva és borsozva. A tepertőt darálva szerzik

be, élesztős lazítást alkalmaznak (lisztre számítva 5%). Hideg anyagokból hűvös tésztát készítenek. A tésztát kinyújtják, tetejét kereszt irányban sűrűn bevágják, és henger alakú szaggatóval 60 g-os darabokat nyernek. A tetejét tojással lekenik, lemezeken 45-50 percig kelesztik, majd 13-15 percig sütik. A lemezen hagyják kihűlni. Csomagolatlanul vagy 5-10 db-os csomagolásban hozzák forgalomba. A tepertős pogácsa tésztája jól fagyasztható, és látványkemocémben készre süthető.

Gazdasági adatok

Otthoni sütése – főleg a Dél Alföldön – minden családban nagyon gyakori, de az ország többi területein és a városokban is ismerik. Ipari gyártására az 1960-as évek országos anyagnormafüzete hívta fel a figyelmet. Elterjedtségét mutatja, hogy becslések szerint az ország sütőüzemeinek 80%-a naponta gyártja.

A látványpékségekben is eredményesen forgalmazták, kihasználva, hogy langyosan adja ki legjobban az ízét. Egész évben készítik és fogyasztják, de az őszi és téli hónapokban nagyobb iránta a kereslet.

Az országos termelés becsült mennyisége a sütőipari vállalkozásoknál 50-60 millió db/év. Készítik cukrászdák, vendéglők, falusi vendégfogadók is.



Más elnevezés: kézi tarhonya

Változatok: az 1 kg liszthez felhasznált tojásszám szerint 2, 4, 6 és 8 tojásos; méret szerint öregtarhonya (5-7 mm) és aprótarhonya (2-4 mm)

Előfordulás a régiókn belül: Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megye, Szeged és környéke

Különleges, egyedi jellemzők: méretéből és alakjából adódóan rágást alig igénylő, kellemes ízű száraztészta. Köret, egytálétel, leves készítésére egyaránt alkalmas. A paraszti étkezésből közfogyasztásba került.

Leírás

A tarhonya 2-7 mm átmérőjű, kissé egyenetlen méretű, kásaszerű szemcsékből álló, tojástartalomtól függően gyengén vagy erősebben sárga színű, apró száraztésztaforma. (Újabban a szép sárga színt természetes eredetű β -karotinnal fokozzák.)

A tésztaszemek főzés hatására eredeti térfogatuknak kb. háromszorosára duzzadnak. Ekkor felületük enyhén csúszós, állományuk ruganyos. A tarhonyát búzaliszt, tojás, víz, só felhasználásával készítik. Egy kg liszthez általában 2, 4, 6 vagy 8 tojást használnak fel, ez utóbbi esetben víz adagolása már nem szükséges.

Történet

A szegények és a mezőn, földeken dolgozók fogyasztottak tarhonyából gyorsan készíthető ételeket. A tarhonyát a török hódoltsággal ismerte meg Magyarország, egy XVI. századi szakácskönyvben említik először. 1600 körüli adatot már Radvánszky Béla is idéz: „....az húsat rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az tarhonyáját is kiszedjed az tálból, főképen mikor újságul vagyon s felül rakjad az húására...” A XVIII. század végétől folyamatosan készítették és fogyasztották, elsősorban az Alföldön. Az alföldi tarhonyát tarhonya néven a XVIII. század második felében írták le. 1788-ban Dugonics András említette, majd 1793-ban Gvadányi, egy budai nótárius viszontagságos utazását rögzítve. 1794-ben a makói Farkas András mint jellegzetes alföldi *tészta kásaételt* említette. A későbbiekben is a vidék speciális terméke maradt. Évente néhány alkalommal, nagyobb mennyiségben gyúrták és szárították, így felhasználásáig, akár hosszabb ideig is, tárolhatták. A kicsi, gömbölyű tarhonya előállításához különböző szitaszövetet, rostát használtak fel.

A tarhonya a középkori böjti tésztakásák, a gombóták utódja, ugyanis akkoriban még a



gyúrt és metélt főtt tészta, gombócok nem voltak jelen a magyarországi étkezésben. Szeged híres központja volt az Alföldön elterjedt, háziiparszerű tarhonyakészítésnek és az ebből kifejlődő kereskedelmi tevékenységnek. Az 1800-as évek végén évente 1000 mázsánál lényegesen több tarhonyát készítettek Szegeden; '96-ban és '97-ben például 1600, illetve 1800 mázsát. Ezt a mennyiséget jórészt lakossági igények kielégítésére értékesítették, de ezt fogyasztotta a hadsereg is, a kórházi, a gyári és a börtönkonyhák is ebből vásároltak.

A szó első szegedi magyarázója Nátly József. *„Morzsolt száraztészta, amely esztendőről-esztendőre eláll, kivált, ha tojással készítették és száraz helyen tartatik, nem pedig savanyú tejjel készült étel.”* A szegedi polgárok számára „tarhonyásasszony” néven emlegetett, szegény sorsú asszonyok készítették alkalmanként az egy évre elegendő mennyiséget. Egyik-másik ilyen asszonynak „szakmai” híre volt.

A tarhonya napjainkra az egész országban elterjedt, és az előállítás technológiája is változott. A gépi tarhonyát extrudálással készítik, sokkal termelékenyebben, mint a kézit, de ez az alföldiek szemében nem vált egyenértékűvé őseivel.

Felhasználás

A paraszti táplálkozásban önálló ételnek számított az ún. öregtarhonya, a keménytarhonya, a sűrűtarhonya és a pirított tarhonya. A különböző formában elkészített tarhonya az Alföld népesebb városaiból messze földre eljáró, vándor életet élő kubikosok jellegzetes étele volt a paprikás meg a gulyáshús mellett.

A XIX. században a polgári háztartásokban is elterjedt, felhasználása az egész országban azóta is népszerű. Az apró szemű tarhonyát tejben megfőzve, édesítve is fogyasztották és fogyasztják. Zsírrban pirítva, majd megfőzve köretként, magában tejföllel, túróval is készítik.

Levesbetétként is használják. Fontos kelléke az Alföldön elterjedt, hús nélküli, esetleg kolbászos, gulyás jellegű krumplis tarhonyának.

Leggyakrabban az egyszerűen elkészíthető, pörkölt mellé köretként kiváló *pörkölt (pirított) tarhonyát* fogyasztják. Ehhez két fő számára egy csésze nagy szemű tarhonyát zsíron vagy olajon egyenletes zsemleszínűre pirítanak, majd két csésze vízzel feleresztik. Fedő alatt, lassú tűzön főzik, míg a teljes vízmennyiséget felszívja. Sóval ízesítik. A főzés vége felé apró kockára vágott friss zöldpaprikát tesznek bele. Szellős helyen sokáig, akár évekig is eláll, gyorsan készíthető, és magas szénhidráttartalma miatt nagyon tápláló.

Szakmai fogások

A búzalisztet a „tarhonyacsínáló” fateknőbe (mely jellemzően egy törzsből vájít volt) szitálták. A kívánatos mennyiségű tojást – 1 kg liszthez 2-6 db-ot – egy tálba ütötték, és 8 tojásnyira vízzel kiegészítették. Megsózták és egyenletesen elkeverték. A tojásból a lisztre kézzel, apránként csurgatva-csepegtetve locsoltak. Minden marék tojás után a cseppeket liszttel betakarták, gömbölyítő mozdulatokkal formázták az újabb és újabb szemeket. Mire a tojásle elfogyott, a tésztaszemcsék nagyjából kialakultak. A félig kész tarhonyát kb. 5 mm lyukbőségű *tarhonyacsínáló rostán* átrostálták, a túl nagy szemeket átnyomkodva felaprították. Szeged környékén 5-ös, míg az Alföld többi részén 4,5-es lyuknagyságú rostát használtak. A túl apró részt kb. 2 mm lyukbőségű, finom rostával szintén elkülönítették, kevés tojáslelvel megnedvesítették, és gömbölyítő mozdulatokkal nagyobb szemekké egyesítették. A megfelelő méretű félkész tarhonyát ezután gyúrotáblán, tojáslelvel kissé megnedvesített tenyérrel tovább gömbölyítették. A tésztaszemek szabályos, egyenletes formája nagymértékben függött az előállító igényességétől, gon-

dosságától, gyakorlottságától. A kész tarhonyát a szabadban, szellős helyen szárították. A megszáradt tésztát rostán méret szerint szétválasztották, majd felhasználásig vászonzacskóban tárolták. A házi tarhonyát – évente kétszer-háromszor – hosszabb időre előre elkészítik. Az alföldi városokban és falvakban még az 1970-es években is voltak tarhonyásasszonyok (néhol talán ma is vannak), akik nyaranta megrendelésre, 5-10 kg-os tételekben készítettek tarhonyát családoknak. A tarhonya annál jobb minőségű, minél több tojást tartalmaz, de a kizárólag tojással, víz hozzáadása nélkül készült változat (8 tojásos) nehezen fő meg, túlságosan kemény marad.

A fentiekben leírt módszer munkaigényes, ezért az igen keményre gyúrt tésztát reszelővel, majd rostán keresztül aprítják. Egyes helyeken, pl. Vas megyében, egyszerűsítve az eredeti technológiát, a kemény tésztát gyúródeszkán szapora késcsapásokkal aprózzák fel megfelelő méretűre.

Az 1960-as évektől, a száraztésztaipar fellendülésével, extrudálással állítanak elő gépi tar-

honyát 2 és 4 tojásos változatban. A fogyasztói igények hatására azonban a 80-as évek közepétől a száraztészta-készítő kisiparosok, vállalkozók jóvoltából ismét megjelent a kézi tarhonya, immár kereskedelmi forgalomban is.

Gazdasági adatok

Az eredeti szegedi tarhonyát 20-25 tésztakészítő vállalkozás gyártja egész évben, kisüzemi formában. A falusi háztartásokban saját célra vagy piacon történő értékesítésre nyári időszakban készítik.

Az ország más területein a XX. század utolsó két évtizedében, a megélénkült vállalkozói kedv következtében beindult tésztakészítő vállalkozások szintén terméklistájukra vették a kézi tarhonyát.

Termelése ma a dél-alföldi régióban évente 50-60 tonnára becsülhető. Tarhonya szinte minden élelmiszer-értékesítő helyen, általában 200 vagy 250 g-os csomagokban, többnyire piros vagy piros és zöld feliratú celofánzacskóban kapható.



SONKASAJT

Előfordulás a régió belül: Békés megye

Általános besorolás: zsíros, füstölt, gyúrt, félkemény-kemény sajt

Különleges, egyedi jellemzők: egyedi megjelenésű (formájú) és ízű, zsíros, füstölt, gyúrt magyar sajtkülönlegesség.

Leírás

A sonkasajt a natúr sertéssonka alakjához hasonlóra formázott, zsíros, füstölt, gyúrt termék. Vékony kérge a füsttől aransárga-aranybarna, az enye étolajozástól fényes. Hosszúsága 19-24 cm, nagyobbik átmérője 10-12 cm, a kisebbik 4-5 cm, tömege 1-1,5 kg. A sajttészta egyenletesen sárgásfehér, szerkezete zárt, ritkán néhány erjedési vagy röglyekkel. Állománya rugalmasan szilárd, jól vágható, szájban elomló. Szaga és íze jellegzetesen füstös, gyengén savanykás, kellemesen sós.

Szárazanyag-tartalma kb.

58%, szárazanyagra vonatkoztatott (relatív) zsírtartalma kb. 50%. A sajt zsíros gomolyalapanyagból készül.

Történet

Az alföldi juhokat őrző pásztorok különleges tudásanyaggal rendelkező személyek voltak. Az állatok gondozása mellett több speciális ismeret birtokában voltak a népművészet és az ételkészítés terén egyaránt.

A juhtej feldolgozása kapcsán számtalan élelmiszerfajta – sajtok, túrók – létrehozása fűződik nevükhöz. Ezek egyike már a XVIII. században ismert volt: a nyers juhtejből készített, zsíros gomolyát sajttá gyúrták, és a gyúrás után kialakították a natúr sertéssonkára

emlékeztető formát – innen ered elnevezése is. A megformázott sajtot szárították, majd füstölték, amitől kérge barnásan aransárga színűvé vált.

A sonkasajt egészen a XX. század második feléig házi készítésű, gyúrt sajt volt, épp úgy, mint a paranyicasajt – ez utóbbi hasonlóan készült, mint a sonkasajt. A második világháború utáni államosítások következtében létrejövő nagy tejüzemekben megindult iparszerű gyártása. Ennek következtében az eredeti nyersanyagot a tehéntej váltotta fel.

Felhasználás

Otthon, éttermekben és fogadásokon egyaránt fogyasztják, nagyrészt zöldségekkel. Sajt- és hidegtálak dekoratív alkotója. Egyedi ízű szendvicsekhez, pogácsák készítéséhez kiválóan használható. Az egy főre jutó éves fogyasztás mértéke 0,02 kg.

Szakmai fogások

A tehéntejből készült zsíros gomolyát 4-6 órás utósavanyítást követően 75-80 °C-os telített sólében gyúrták, majd sonka alakúra formázzák. A nedves sózás után szikkasztják, végül a kisebb gömb alatti nyaki részen zsinagra kötözve füstölik.

Füstölés után rövid idejű érlelés, felületi étolajos bekenés és műanyag fóliába csomagolás következik.

Gazdasági adatok

A közelmúltig Nagybánhegyesen ipari módon termelték, évi közel 200 tonna mennyiségben. A termék neve és gyártási módszere magyar know-how-nak minősül.

Gyártása átmenetileg szünetel.



ALFÖLDI KÖRTEFAJTÁK (PAP KÖRTE ÉS NYÁRI KÁLMÁN KÖRTE)

Más elnevezések: kármán körte, torzsátlan körte, buckós körte, Lőrinc körte (mind a Nyári Kálmán körte egyéb nevei)

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: körte



Leírás

A Dél-Alföldön jellemző két körtefajta (*Pyrus communis* L.) közül a *Pap körte* gyümölcse középnagy vagy nagy (180-300 g), igen megnyúlt körte alakú. Héja éretten sárgászöld, egy hosszanti, a kocsánytól a csészéig húzódó parás csíkkal. Fája erős növekedésű, nagyméretű koronát nevel. A *Nyári Kálmán* alakja eléggé heterogén, legtöbbször hasas körte alakú, középnagy gyümölcsű (átlag 130-200 g), szép, sárga alapszíne gyakran pirossal mosott, felülete dudoros. Kocsánya hosszú, gyakran görbe. Húsa sárgásfehér, édes, jellegzetesen kissé muskotályos ízzel. Fája erős növekedésű, kusza, szétterülő koronával.

Történet

Az egyik legrégebbi körténk a Pap körte,

melyet Bereczki szerint Magyarországon sokáig Kossuth körte néven szaporítottak.

A Nyári Kálmán körte eredete Kis-Ázsiába nyúlik, mivel korai magyar elnevezése a *kármán* körte volt, amely elnevezés egy kis-ázsiai török népre és városra vezethető vissza. Elnevezésével írásos forrásban először 1636-ban találkozunk. Pázmány Péter Vasárnapi és innepi prédikációk című könyvében olvashatjuk: „A körtvélyből bergamotot vagy kármánykörtvélyt nem aszal”. (Idézi Rapaics, 1940.)

Lippai János Posoni kert című munkájában így jellemzi a gyümölcsöt: „*Kármán, ávagy’ mint a Felföldön híják, Császár körtvély; nagy öreg, sárga, jó édes leves, nem-is köves, nem tart sokáig, nagy hasa vagyon, egy kevésbé hoszúkás.*” (Lippai, 1664.)

A Felvidéken ezt a körtét császárkörtének nevezték. A barokk korszak adta ezt a nevet neki, de nem sokáig őrizte, mert az elnevezés a francia eredetű fehér vajkörtéhez társult.

Mára ez a korábban kedvelt, de parasztkörtének nevezett gyümölcsünk egyre inkább háttérbe szorul a nemesített körtefajtákkal szemben.

Felhasználás

Mindkét fajtát elsősorban frissen fogyasztják, a Pap körte konzervipari fajtának is kiváló. Jól tárolható házi kerti körülmények között is. Idős emberek mesélték, hogy padláson, a kiterített búzában karácsonyig nagyon jól állt, addigra héja szép sárgára színeződött.

Szakmai fogások

Mindkét fajta jól termeszthető az Alföld kissé mostoha ökológiai viszonyai között.

A Pap körte telepítésekor ügyelni kell a megfelelő pollenadók kiválasztására, ugyanis a fajta virágpora steril, emiatt legalább két fajtával vegyesen kell ültetni. Szeptember végén,

október elején szedve 4-5 hónapig is eltartható. A Nyári Kálmán körte augusztus végén szedhető, és 1-2 hónapig tárolható. Igen korai virágzású, jól társítható a hasonló ökológiai igényű és virágzási idejű Mirandinó rosso és Giffard (Beure Giffard) vajkörtével. A közepkorai virágzású Pap körtét mindhárom fajta termékenyíti. A fajták erős növekedését figyelembe véve a javasolt sor- és tőtávolság minimálisan 6 x 4 m (6 x 5 m), szabad orsó koronafor-

mára nevelve, vadkörte alanyon. Mindkét fajta nagyon fogékony a varasodásra, ezért gondos növényvédelmet igényel.

Gazdasági adatok

Mindkét termőtájban a körtét viszonylag kis mennyiségben (kb. 5%) termesztik, elsősorban egyéni gazdaságokban, házi kertekben. A lakossági friss fogyasztás mellett a környező konzervüzemek vásárolják fel a felesleget.

BATUL ALMA

Más elnevezések: narancsalma, üvegalma

Változatok: piros Batul, mosolygó Batul

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: szabályos gömb alakú, fényes, zöldessárga gyümölcse igen szép. Koronája sűrű, gömb alakú. Kerek levelei fényesek, sötétzöldek. A gyümölcs jellegzetesen kicsi, kelyhe zárt, kocsánya rövid.

Leírás

A Batul alma az almának (*Malus domestica* Borkh.) ez az Erdélyből származó fajtája hazánkban főleg a folyók melletti területeken terjedt el. Gyümölcse október első napjaiban szüretelhető, novembertől márciusig fogyasztható. Hullásra hajlamos, száraz, meleg ősszel szinte leömlik a fáról. A kicsi, kb. 100 g súlyú termés csaknem teljesen szabályos gömb. Héja sima, fényes, kissé viaszos, kellemes tapintású,



a napos oldalán halványpiros fedőszínnel borított. Pontozata ritka, mogoróbarna színű, szembetűnő. Húsa kemény, gyengéden roppanó, bő levű, édesen savanykás, jellegzetesen üde ízű. A gyümölcs érzékeny a nyomásra. Hűvös helyen jól tárolható. Hűtőházban a korán szedett alma foltosodik.

A fa koronája igen szép, sűrű, gömb alakú, gyorsan növő, erőteljes, edzett. Levelei jellegzetesek, középnyagok, kerek, fénylők, sötétzöldek. A termőrészek elsősorban a fa külső részén alakulnak ki. Viszonylag későn fordul termőre, bőven, de szakaszosan terem. Varasodásra érzékeny, ezért nedves környezetben fokozott növényvédelmet igényel. Csak a hűvösebb, csapadékosabb területeken és a termékeny talajokon érzi jól magát (Szabolcs-Szatmár-Bereg, Csongrád, Békés megye). Jól tűri a virágzáskori fagyokat.

Történet

Nagyon régi, ismert, elterjedt kelet-magyarországi almafajta. Valószínűleg magról keletkezett a Maros folyó mentén, és erről a területről terjedt el. A legszebb és a legjobb Batul alma a Maros középső szakasza mentén, az enyhén dombos lejtőkön termett. Kiváló piacos almaként szerzett hírt Európa-szerte. Neve a Batur apátsággal hozható kapcsolatba, amely 1003–1172 között Biharban, a solymosi vár szomszédságában állt, és a kolostor saját ellátására gyümölcsöskerttel rendelkezett. Valószínű, hogy innen terjedt el. (Számos ősi fajta elterjedésének központja egy-egy középkori kolostor lehetett.) Állítólag a pátlul (románul a boglya, ágy vagy kalangya feneke) szóra is visszavezethető. Ez a szómagyarázat egyben az eltartására is utal, ugyanis széna között ősszel (novemberben) eltárolva, tavaszra (március) megérve, utóérésen átesve, megsárgultan árusították nagyobb mennyiségben. Magyarországról került fajtaazonosításra a

híres pomológusokhoz, Eduard Lucashoz Hohenrimbe, illetve De Jonghe-hoz Brüsszelbe. A Batul almát a francia pomológia is leírásra méltatta. A Jonathan elterjedése előtt uralkodó fajta volt. Szatmárban *Páris* almának nevezték a Batult.

Egészen a XX. század elejéig a tutajozásnak óriási szerepe volt a magasabban fekvő helyekről az ország középső részébe történő gyümölcsszállításban. A Batul alma nagy mennyiségben jutott el a Maroson és a Tiszán az ország középső területeire.

A XIX. század végi és a XX. század eleji gyümölcskiállításokon ugyan még megemlégték ezt az ősi fajtát, de már az újabb, nyugat-európai, elsősorban francia, német és belga fajták jelentek meg Magyarországon, és ezek nagyobb mértékű termesztése is elkezdődött. A fajtát az 1960–70-es években még üzemi szinten telepítették, az üzemi gyümölcsösök mintegy 4%-át, a közszaporítás 2%-át a Batul tette ki. A fajta ma már háttérbe szorult, de mint régi, különleges ízű gyümölcs az őstermelők-nél, legfőképp Kelet-Magyarországon, kapható.

Felhasználás

Friss fogyasztású, kiválóan tárolható étkezési alma.

Szakmai fogások

Amikor a gyümölcs zöld alapszíne kezd szalmasárgába átváltani, le kell szedni, különben „leömlik” a fáról. Ritkító metszéssel elérhetjük, hogy a nap jobban besüssön a koronába. A vesszők visszavágását kerülni kell, mert ekkor még sűrűbb lesz a korona.

Gazdasági adatok

Ma már csak házi kertekben található. Termesztésével kb. 3-500 termelő foglalkozik, a termés mennyisége 5-10 tonna, melyet a piacokon értékesítenek. Nem védett fajta.

B **BERECZKI BIRS**

Változat: Berezcki bőtermő

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: birs

Különleges, egyedi jellemzők: dísznövényként is gyakran ültetik dekoratív fája, virága és aranyárga termése miatt.



Leírás

A Berezcki birs (*Cydonia oblonga* Mill.) az egész világon ismert és elterjedt, magyar fajta. Szeptember közepétől október elejéig szüretelhető, januárig tárolható. Gyümölcse nagy vagy igen nagy (3-500 g), megnyúlt körte alakú, karcsú, parás nyakkal. Nyaka fokozatosan elkeskenyedő. Felső része gyengén, alsó része erősen bordázott. Kocsánymélyedése nincs. Héja vastag, kemény, éretten aranyárga, zsíros, erősen hamvas. Húsa fehéressárga, kemény, gyengén leves, néha kövecses. Íze édeskés, erősen illatos. Magvai nagyok. Fája erős növekedésű, felfelé törő, majd széthajló, félgömb alakú koronát nevel. Vesszői vastagok, színük sötétbarna, feketés árnyalatú. Virágai nagyok, színük halvány rózsaszín. Korán termőre fordul, az évek többségében

– különböző porzófajták jelenlétében is – kevés, bár igen nagy méretű gyümölcsöt terem. Termékenyülő képessége gyenge. Jó porzófajtái: Angersi, Mezőtúri és Champion.

A Berezcki bőtermő névre hallgató változata kiváló termesztési tulajdonságaival és kitűnő áruértékével hívta fel magára a figyelmet. Gyümölcse zömök körte alakú, középnagy vagy nagy (250-350 g), közepesen bordázott. Húsa közepesen lédús, a magház körül mérsékelten kövecses. A Berezcki birssal ellentétben húsa a feldolgozás során nem kap rózsaszín árnyalatot. Fája középerős növekedésű, koronája közepesen sűrű, félig felfelé törő, jól elágazó. Virágai nagyok, dekoratívak.

Történet

Kaukázusi és közép-ázsiai eredetű gyümölcs, Európába az ókori görögök hozták be az i. e. I. évezred elején. Becslés szerint mintegy 4000 éve termesztik. Latin elnevezése Kréta szigetének görög nevére utal (Kidón); magyar neve valószínűleg alán eredetű, és a vándorlás során az iráni népekkel való kapcsolatok idejére vezethető vissza. A birset hazánkban már a honfoglalás előtt ismerték, a középkorban is termesztették.

Felhasználás

A birset frissen ritkán fogyasztjuk, húsa kemény, íze fanyar, savanykás. Feldolgozva birssajt, kompót, zselé, cukorkatöltelék, gyümölcslé és a nagyon kedvelt ivólé formájában kerül asztalunkra. A feldolgozóipar szívesen használja aromagazdagsága és nagy pektintartalma miatt.

Szakmai fogások

A birs a talajban nem válogatós, alkalmazkodóképessége nagy. Legjobban mégis a közép-kötött, jó vízgazdálkodású, levegős talajokat szereti. Száraz, meszes talajokon rosszul fej-

lódik. A fán lévő termés mennyisége hatással van az érési időre. A keveset termő fákön a gyümölcs korábban ér. Több (három-négy) fajta együtt telepítése ajánlatos a megfelelő termékenyülés elérése érdekében. A birs természeténél fogva inkább bokor, mint fa, így célszerű alacsony törzsű bokorfának nevelni. A bokorforma könnyen elérhető, ha a talaj felett 20-40 cm magasságban elágaztatjuk. Termőkorban a metszés a háromévesnél idősebb gallyak ritkítására, a beteg, sérült részek, a befelé növő vesszők eltávolítására szorítkozik. Háromévenként erősebben is megmetszhetjük, ezzel biztosítjuk a folyamatos növekedést. Moniliára közepesen, kéregrákosodásra gyengén érzékeny.

Gazdasági adatok

Főleg házi kerti gyümölcs, de néhány nagyobb méretű ültetvény is létesült belőle. 1980-ban 24 hektár árügyümölcsöst tartottak nyilván. Az 1996-os statisztikai adatok szerint 2400 tonna termést takarítottak be. Az ültetvények több mint felét a Bereczki birsfajta teszi ki.

Az utóbbi években szaporítási aránya a nagyobb termésbiztonságú Bereczki bőtermő felé tolódott el. A faiskolák évente kb. 10-12 ezer db oltványt állítanak elő.

Az áru szeptember közepétől október közepéig jelenik meg a piacon. Hűtőházból január végéig áruíható.

A termelők száma 1-2 ezerre tehető.

CSENGŐDI MEGGY

Más elnevezések: Bosnyák meggy, Szegedi rubin

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: meggy

Különleges, egyedi jellemzők: gombabetegségekkel (*Monillinia laxa* és *Blumeriella jaapii*) szemben ellenálló, biotermesztésre javasolható

meggyfajta. Színanyaga stabil, ezért gyümöícs-lékészítésre és természetes színezőkénti felhasználásra különösen alkalmas. Egyes fákön egy vagy több ágrészen a gyümölcs későbbén ér, mint a fa többi részén. Akasztó, Csengőd község területén utcai sorfákként, illetve a kisüzemi szőlőkben köztesként „bosnyák meggy” néven termesztik.



Leírás

A Csengődi meggy (*Prunus cerasus* L.) gyümölcse átlag 21-22 mm átmérőjű, átlagtömege 4-5 g. Alakja kissé megnyúlt gömb. Színe sötét kárpintpiros, a szüreti idő végére – június 8–10. körül – sötétbordó. Héja közepes vastag, szívós, felülete fénylő. Húsa közepesen kemény, rostos, bő levű, sötétpiros, erősen festő levű. Magja kicsi, mindössze 4-5 tömegszázalékú, kissé hosszúkas. Termését csokrosan hozza, így kézzel is könnyű a szedése.

Történet

A meggy a Kárpát-medencében őshonos gyümölcs, a magyarság már a honfoglalás előtt megismerte. Településneveinkben gyakori a meggy szó, ami az őshonosság egyik legjobb bizonyítéka (Medgyesegyháza, Medgyes, Meggyeskovácsi, Nyírmeggyes, Somogy-meggyes, Zalamegyes stb.). A XVIII. századtól kialakultak a termesztésre alkalmas területeken a tájhoz leginkább igazodó, nemes fajták. Az egyik ilyen híres tájfajta Csengőd községről kapta a nevét.

A szájhagyomány alapján az első világháborúból hazatérő katonák hozták magukkal az első fákat Boszniából, s gyökérsarjakról szaporítva terjedt el a fajta. Ezt a szájhagyományt látszik alátámasztani a „bosnyák” meggy elnevezés. A helyi gazdák és a kofák a korai érésű meggyet Budapestre, az akkori nagybani piacra, a Bosnyák téri piacra hordták fel, előbb lovas kocsival, később vonattal, autóval, és jó pénzen adták el a kereskedőknek és a városi lakosoknak.

A gyökérsarjakról történt szaporításnak köszönhetően a „bosnyák meggyeknek” számos változata jött létre. A különbözőségek a

fák növekedési tulajdonságaiban, a virágzási és gyümölcserési időkben, az önmeddőségtől a részleges vagy nagyfokú öntermékenységgig való képességben mutatkoznak meg, esetenként a gyümölcsök minőségében térnek el egymástól az egyes változatok. A térségben ma is kézzel kézzel adják a gazdák a sarjakat a helyileg legjobbnak talált egyedek alól.

Felhasználás

Mind nyersfogyasztásra, mind pedig konzervipari célra egyaránt alkalmas. Különösen értékes a magas, átlagosan 18-20 ref.% szárazanyag-tartalma. Házilag szörpöt, dzsemet és kompótot készítenek belőle.

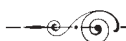
Szakmai fogások

Fája igen erős növesű, későn fordul termőre, de nagy kezdeti termésekkel. Termésének zömét rövid nyársakon hozza, ezért nem hajlamos a felkopaszodásra, nagyon bőtermő fajta. Virágai nagymértékben öntermékenyülők, virágpora jól termékenyíti a vele egy időben virágzó Pándy meggyet és az Érdi maggyümölcsűt is. Mivel a fajta a Blumeriellás levélfoltosodás, valamint a Monília ágelhalás betegségeknek ellenáll, kitűnően használható integrált és bioültetvények létesítésére. Az eredeti termőtájban permetezés nélkül termesztik.

Gazdasági adatok

A Csengődi meggyfajta üzemi termesztése Magyarországon felfutóban van, jelenleg kb. 80-100 hektáron termesztik. A piacon június első dekádjának vége felé jelenik meg nagyobb mennyiségben.

Államilag 1990 óta minősített választékbővítő fajta.



DUNA-TISZA KÖZI CSEMEGESZŐLŐ-FAJTÁK

Más elnevezések: a jellegzetesen Duna–Tisza közti csemeGESZŐLŐ-fajták gazdag köréhez tartozik az *Izsáki sárfehér* és a *Pannónia kincse*. A régióban híres nemesítők fajtái is elterjedtek, így Mathiász János fajtái: *Cegléd szépe*, *Ezeréves Magyarország emléke*, *Mathiász Jánosné muskotály*, *Szőlőskertek királynője muskotály*, *Thallóczy Lajos muskotály*, valamint Kocsis Pál fajtái: *Attila*, *Glória Hungariae*, *Irsai Olivér*, *Kocsis Irma*.

Változatok: a fajták több régióban is elterjedtek, emiatt számos változatuk ismert. Nevük nagymértékben hasonlít az eredeti fajtanévhez. A változatok megtalálhatók a fajtaleírásokban.

Előfordulás a régióon belül: Duna–Tisza köze, főleg a homokterületeken

Egyéb magyarországi előfordulás: ország-szerte számos körzetben természetesen csemeGESZŐLŐt

Általános besorolás: szőlő

Különleges, egyedi jellemzők: mindegyik fajtára a nagy fürt, a nagy bogyó, a tetszetős termés a jellemző. Piacos áru.

Leírás

A Duna–Tisza közti csemeGESZŐLŐ-fajták (*Vitis vinifera* L.) a nyári időszakban, augusztus közepétől október közepéig tetszetős, friss gyümölcsként jelennek meg a piacon. A szép fürtű csemeGESZŐLŐk híressé tették Kecskemét és Izsák szőlészetét. A fürtök és a bogyók alakja rendkívül változatos, de mindegyikre jellemző, hogy általában nagyok.

Nagy bogyójúak (3-5,5 g/bogyó): Szőlőskertek királynője muskotály, Pannónia kincse, Attila, Thallóczy Lajos muskotály, Ezeréves Magyarország emléke, Glória Hungariae, Cegléd szépe, Kocsis Irma.

Közepes bogyójúak (2-3 g/bogyó): Mathiász Jánosné muskotály, Izsáki sárfehér.

Kis bogyójúak (2,0 g/bogyó alatt): Irsai Olivér. Két fajtának rózsaszínű a bogyóhéja (Cegléd



Pannónia kincse



Cegléd szépe



Irsai Olivér

szépe és Mathiász Jánosné muskotály), a többi fajtaé sárgászöld, borostyánsárga vagy fehéres sárga. Feltűnően hamvas bogyói vannak a Cegléd szépe, az Attila, a Glória Hungariae, az Izsáki sárfehér és a Pannónia kincse fajtáknak. Bogyóikat a finom, filmszerű viaszréteg teszi széppé, üdévé. Ezekről a viaszos bogyókról a vízcseppek is gyorsabban leperegnek.

A bogyók ízében is nagy a változatosság. Magyarországon rendkívül kedveltek a fűszeres és a muskotályos ízek. Ezeket megtaláljuk a Mathiász Jánosné muskotály, a Szőlőskertek királynője muskotály, a Thallóczy Lajos muskotály, az Attila és az Irsai Olivér fajtákban. Azok a csemege-szőlő-fajták, amelyeknek a bogyói nem rothadnak, tárolásra is alkalmasak, pl. a Cegléd szépe és az Izsáki sárfehér.

Általában a Duna–Tisza közti csemege-szőlő-fajták fagyérzékenyek, ezért meleg, védett fekvésben ajánlatos termesztetni őket. A Cegléd szépe viszonylag jó fagy- és téltűrő. A Pannónia kincse és az Izsáki sárfehér nagyon fagyérzékeny, de a fagyok után a tőkék gyorsan regenerálódnak.

Ha nagy fűrtöt és bogyót szeretnénk szüretelni, akkor érdemes ezeket a fajtákat öntözni. Szinte mindegyik meghálálja az öntözést. Leginkább vízigényes az Izsáki sárfehér, a szárazságot legjobban az Irsai Olivér tűri.

A fajták egymás utáni érése folyamatos ellátást biztosít a piacokon. Jól csomagolhatóak és szállíthatóak. Az Irsai Olivér, az Izsáki sárfehér és a Kocsis Irma borkészítésre is alkalmas.

A szabadföldi termesztés mellett a csemege-szőlőt fóliaházakban is hajtathatják, így 2-3 héttel előbbre hozható a szüret. Erre a termesztési módra igen alkalmas fajta a Pannónia kincse.

Történet

Magyarországon a csemege-szőlő-termesztés a Duna–Tisza közén a legnagyobb mértékű. A

filoxérafertőzés miatt a hegyvidéki szőlők kipusztultak. Az újabb telepítések olyan (75% kvarctartalmat elérő laza) homokterületekre kerültek, ahol a filoxéra nem tudott megélni, és ahol a szőlők még saját gyökereiken is szépen díszlettek. Ilyen talajadottságokkal a Duna–Tisza köze rendelkezett, ezért lett ez a térség ceglédi és kecskeméti központtal az új szőlőkultúra fellegvára. Itt dolgoztak a „homok óriásai”, akik termővé és virágzóvá tették a korábban értéktelen, meddő, sívó homokot. A szőlők nyomában megjelentek a kertek és a gyümölcsfák is.

Az itt kialakuló csemege-szőlő-nemesítés és -termesztés két kiemelkedő alakja volt Mathiász János (1838–1921) és tanítványa, Kocsis Pál (1884–1967). Ők azok, akiknek csemege-szőlő-fajtái világhírnevet szereztek a francia Chasselas fajták mellett. Mathiász János Kassán kezdte, majd Mádon folytatta szőlő-nemesítői munkáját, de igazi sikereit az alföldi csemege-szőlőkkel érte el. 1890-ben 17 holdat, majd nem sokkal később újabb 33 hold immúnis homokterületet vásárolt a kecskeméti Tal-fája-dűlőben. Ebben az időben alakult át a magyarországi szőlőtermesztés; az 1892. évi 25,8%-ról 39,2%-ra, majd az első világháború előtti időszakban már 43%-ra emelkedett a homoki szőlőterületek aránya hazánkban. Mathiász nemesítőként első kiemelkedő teljesítményét az Ezeréves Magyarország emléke nevű csemege-szőlő-fajtával érte el, amit az 1896. évi millenniumi nagy kiállításon bemutattak, és ez az új fajta ott elismerést is nyert. De Kecskeméten hamarosan újabb és újabb fajták jelezték munkásságát, így az Erzsébet királyné emlékére, Kecskemét gyöngye, Kecskemét kincse, Kecskemét virága, Cegléd szépe, Thallóczy Lajos muskotály, Mathiász Jánosné muskotály, Mathiász János diadala, Munkátsy József, Szauter Gusztávné musko-

tály, Zrínyi Ilona, Bem tábornok, Darányi Ignác és végül az 1916-ban nemesített, egyben leghíresebb, legismertebb csemegeeszőlő-fajta, a Szőlőskertek királynője. Mathiász a nemesítésben a koraiságra és a muskotályos illatra fektette a hangsúlyt. Sikeres munkásságát igazolja, hogy ma is 67, névvel ellátott fajtáját tartják számon, közülük 12 világszerte elterjedt, és a világ csemegeeszőlő-területén termesztett fajták közül változatlanul az első helyen állnak. Nem kis részben neki köszönhető, hogy a magyar csemegeeszőlő-termesztés – különösképpen a homokon – egyre magasabb színvonalra jutott. Az 1921-ben meghalt Mathiász utódja tanítványa, Kocsis Pál lett, aki folytatta a megkezdett csemegeeszőlő-nemesítést. Az ő érdeme is volt, hogy Mathiász halála után a francia Chasselas fajták mellett a magyar csemegeeszőlők is világhírnévre tettek szert. 1929-ben állította elő leghíresebb fajtáját, a Gloria Hungariaet, valamint a Kocsis Irmát, majd a következő évben az Irsai Olivért. Az 1950-es években – mint annyi más kimagasló tudású és szorgalmas embert, őt is – módos parasztnak (kuláknak) és osztályellenségnek

bélyegezték meg, szőlőbirtokát, kísérleti telepét államosították. Fajtái mégis bizonyítottak, és 1954-ben kormánykitüntetésben részesítették, majd 1959-ben Kossuth-díjat kapott a csemegeeszőlő-nemesítés terén elért sikereiért.

Felhasználás

A csemegeeszőlő-fajtákat leginkább frissen fogyasztják, de vannak téli tárolásra alkalmasak közöttük, és egy részükből bort is készítenek. Az Irsai Olivér és a Kocsis Irma termését elsősorban bor készítésére használják. A többi fajtát csemegeeszőlőként értékesítik.

Szakmai fogások

A Duna–Tisza közí csemegeeszőlő-fajták erős növekedésűek, ezért nagy termőfelületű művelésmódok (pl. lugasformák) kialakítására alkalmasak. Rövidcsapos metszéssel nagyobb fürt és bogyó nyerhető. Mivel fagyérzékenyek, védett helyen vagy takarva kell termesztani őket. Téli tárolásra a Cegléd szépe és az Izsáki sárfehér alkalmas. Vessződarabbal vagy anélkül, több hónapra át, hagyományos módon is tárolható.

Gazdasági adatok

Fajta	Termés kg/év	Termelői száma	Árusítás		Jogi helyzet
			ideje	helye	
Cegléd szépe	25 000	250	szept. vége	Magyarország csemegeeszőlő-termesztő körzetei	államilag minősített
Ezeréves Magyarország emléke	7 000	300	szept. közepe	ua.	–
Mathiász Jánosné muskotály	8 500	425	szept. eleje	ua.	államilag minősített
Szőlőskertek királynője muskotály	42 000	56	aug. vége	ua.	államilag minősített
Thallóczy Lajos muskotály	5 000	320	szept. eleje	ua.	–
Attila	37 000	470	szept. közepe	ua.	államilag minősített
Glória Hungariae	125 000	25	szept. eleje	ua.	–
Irsai Olivér	500 000	110	aug. közepe	ua.	államilag minősített
Kocsis Irma	83 000	60	szept. közepe	ua.	–
Izsáki sárfehér	52 500	750	okt. eleje	ua.	államilag minősített
Pannónia kincse	16 000	8000	aug. vége	ua.	államilag minősített

HÚSVÉTI ROZMARING ALMA

Más elnevezések: rozmaringalma, citromalma (Alföld), honti alma (Felvidék)

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: szakaszos terméshozásra rendkívül hajlamos fajta.



Leírás

A Húsvéti rozmaring alma (*Malus domestica* Borkh.) gyümölcse középnagy (120-130 g), kissé megnyúlt, hengeres, tompa kúp alakú. Héja vastag, erősen viaszos. Alapszíne zöldes-sárga, napos oldalán – különösen az Alföldön – halvány pirosra színeződik. Húsa kemény, fehér, enyhén savanykás, nem fűszeres. Tavasz felé levesessé válik, néha lisztesedik.

Történet

Az Alföldön elterjedt késői érésű, mutatós, zöldes színű almát nevezték Húsvéti rozmaringnak, amely általában húsvét körül jelent meg a gyümölcskereskedésekben, és sokszor júniusig is elállt. A XIX. század első felében tűnt fel Magyarországon. Bereczki Máté híres gyümölcsfajta-kutató és -leíró nevéhez fűződik a magyar rozmaringalma megismertetése.

A fajtacsoport eredetileg Tirolból származik. Bazalica Mátyás vizsgálta, és a vizsgált 37 fajta közül szépség tekintetében az utolsó helyre sorolta.

Ezután Entz Ferenc írta le magyar rozmaringalma néven. Amikor Bereczki Máté beazonosításra megkapta Entz Ferenc faiskolájából ezt a fajtát, mást kapott, mint amire Entz leírásából számított. Ezért ezt elnevezte Entz-féle rozmaringnak, ami az idők során az Alföldön nagymértékben elterjedt. Az alföldi ökológiai adottságoknak megfelelően egy szelektált mutáns, a Húsvéti rozmaring választódott ki, ami nemcsak édes, hanem kellemesen savanykás, üdítő ízű is volt. Fagymentes helyen, esetleg szalma közt tavaszig keménységét megőrizve elállt, így a tavaszi, húsvéti ünnepi asztalok almája lett. A szekrényeken, komódokon, mestergerendákon sorakoztak az utóérésben lévő almák, és illatosították a tisztasoba levegőjét.

A Húsvéti rozmaring minősége nem érte el a renet téli almakét, de a magyar paraszti gazdaságokban termesztett fajtáknál – Téli piros pogácsa, Török Bálint, Szercsika – jobb volt. Magyarországon a második világháború után az üzemi gyümölcsösökben termesztett almafajták sorrendjében a harmadik helyen állt, különösen az Alföldön. Az intenzív koronaformák és a gyenge növekedésű alanyok általános térhódítása révén az erőteljes növekedésű fajta háttérbe szorult, és az 1990-es évekre csak a házi kertekben maradt fenn.

Felhasználás

Elsősorban étkezési alma, de magas savtartalma miatt légúrtápra is kiváló.

Szakmai fogások

Egyszerűbb körülmények között is jól tárolható. Pincékben, vermekben húsvétig szinte veszteség nélkül eltartható. Finom zamata,

aromája csak hideg hatására alakul ki, célszerű ezért hűtőházban tárolni. A szállítás során alig nyomódik.

Fája erős növekedésű, kezdetben felfelé törő, termőkorban kiszélesedő, félgömb alakú, nagy koronát nevel. Nyolc-tíz éves korban a korona átmérője meghaladhatja a nyolc métert is. Középkésőn vagy későn fordul termőre, utána viszont rendkívül bőven terem. Szakaszos terméshozásra hajlamos. Egyik évben 4-500 kg termést is ad fánként, a következőben pedig pihen, alig van rajta alma. A szakaszosság a fák egyes ágaira is jellemző. Ha megfelelő mennyiségű vizet kap, akkor a szakaszosságra való hajlama gyengül. Betegségeknek ellenálló, szárazságtűrő, környezetével szemben igénytelen fajta. Párás levegőjű termőhelyen a varasodás betegség megfertőzheti, ezért legjobban az Alföldön díszlik, a táj egyik leghálásabb almafajtája. Szedési ideje az Alföldön szeptem-

ber közepe, a Nyírségben szeptember vége, a hűvösebb éghajlatú helyeken október eleje, illetve közepe. Decemberben éri el fogyasztási érettségét, júliusig fogyasztható. Savtartalmát a hosszan tartó tárolás alatt is megőrzi. Erős növekedése miatt a korona kialakítása után csak ritkító metszésben kell részesíteni. Új telepítésekben célszerű a gyengébb növekedésű alanyokon (M. 26, M. 9) ültetni, ezek mellé viszont támrendszer szükséges.

Gazdasági adatok

Összefüggő felületek az idősebb, 25-30 éves ültetvényekben találhatók. A termést gyakorlatilag lének dolgozzák fel. A faiskolák évente 5-10 ezer db oltványt értékesítenek, elsősorban a házi kertek számára. Az éves termés 2-5 ezer tonnára tehető, melyet főleg piacon értékesítenek, illetve iparilag feldolgoznak. Választékbővítő fajtaként szabadon szaporítható.

KECELI MEGGY

Más elnevezések: pipacsmeggy, hajagmeggy, egrimöggy

Általános besorolás: meggy

Különleges, egyedi jellemzők: nem festő levű meggytípus. Kissé kesernyés, savanykás ízű, cukrárszipari felhasználásra kiválóan alkalmas.

Leírás

A helyileg termesztett pipacsmeggy (*Prunus cerasus* L.) fajtakörből Kovács Sándor szelektálta a *Pipacs 1* néven elismert fajtát. Gyümölcse június 25. körül érik, néhány nappal a Pándy meggy előtt. A gyümölcs átmérője eléri vagy meghaladja a 20 mm-t.

Héja élénkpiros, húsa világossárga, közepesen kemény, leve színtelen. Íze kesernyés-savas. Fája középérső növekedésű, lecsüngő ágrendszerű.



Történet

A Várad Regestrumban 1220-ban található a megye első írásos említése „*de villa Medies*”, majd 1395 körül olvassuk először a „*meg fa*” elnevezést, a „*cseresznyéhez hasonló sötét-piros, savanykás gyümölcs*” meghatározására. (TESZ II. 1970. 878.) A megye szavunk ősi, finnugor eredetű szó, *hajag* formában.

Kecel Magyarország közepén, a Duna–Tisza köze nyugati részén található nagyközség. Homokbuckás határában korán megjelentek a gyümölcsösök, amelyek a XIX. században váltak jelentőssé és a falu életében meghatározóvá. Az 1895-ös országos mezőgazdasági statisztika szerint Kecelen a megye a legnagyobb mértékben termesztett gyümölcs. 1962-ben megkezdődött a nagyüzemi gyümölcsstelepités, 1972-ben gyümölcstermelő szakcsoport alakult a keceli meggykultúra jó hírének őrzésére és ápolására.

Kecelen többféle meggyet termesztettek, a legismertebb fajta az egrimegy, pipacsmeggy, vagy ahogy ma ismerik, a keceli meggy. Ez a legrégebbi, legjellegzetesebb keceli fajta, amely a legkésőbb érő meggyek egyike.

Ha az időjárás jó volt, a megye júniusra–júliusra beért. Kecelen az a mondás járta: „*első a madaré, második a budaré, harmadik a gazdájáé*”, ami azt jelentette: a madár találta meg az első szemeket, aztán az, aki a gyümölcsösben, a szőlőben dolgozott, jutott a csősznek is, és csak ami ezek után megmaradt, az lett a gazdáé.

A gyümölcszedés legfontosabb eszköze a *möggyszödő szék* volt. Ez egy házilag készített, négy lábú állvány, oldalán létrafokokkal, hogy fel tudjanak rá menni, és ezen állva szedték a meggyet. Ezek a létraszerű állványok különböző méretűek voltak, a legnagyobbak meghaladták a két méter magasságot is. A gyümölcsöt *möggyszödő kötőbe* szedték, ami kékfestő

anyagból vagy házi vászonból készült. Az eladásra szánt gyümölcsöt mindig kézzel szedték, az aszalásra, pálinka- és lekvárfőzésre szántakat pedig rúddal verték le a fákról.

A meggyet mag nélkül aszalták: leforrázták és állandóan a napon tartották, majd a kemencében aszalták készre. Néhol megsózták vagy sós vízben megmosták, esetleg édes törött paprikával szórták meg, hogy így védjék a molyosodás ellen. Ha megmolyosodott, kemencébe rakták, ahol a moly elpusztult, kirostálták, így újra fogyaszthatóvá vált.

1917-ben szövetkezeti szeszőzsdét is alapítottak a meggypálinka főzésére. A második világháború után elterjedt a meggybor készítése is. Az utcák mentén még ma is szinte mindenhol meggyfákat látni.

Felhasználás

Külföldön főleg cukrárszipari alapanyagként keresett, ún. tortamegye típus, íze miatt nyers fogyasztásra alkalmatlan.

Szakmai fogások

Fája felkopaszodásra erősen hajlamos, rendszeresen erős metszést igényel. Korán nyíló virágai öntermékenyek. Rendszeresen és bőven terem. A moníliaával szemben nem fogékony. A szőlők között található szörvénnyefákról kézzel szedik a meggyet.

Gazdasági adatok

A június végén Kecelről és környékéről felvásárolt évi mintegy 10 tonnányi pipacsmeggyet külföldi piacokon értékesítik. A városban kialakított és a meggysszezonban folyamatosan működtetett begyűjtőhelyen a termesztőktől átvett meggyet csomagolják és előkészítik az exportszállításra.

Az állami minősítést kapott Pipacs 1 választék-bővítő fajta.

KECSKEMÉTI ALMA

Más elnevezések: kecskeméti vajalma, kemény héjú vajalma, gyenge héjú vajalma

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: főleg az erősen színes gyümölcsök héja alatt a fehér gyümölcshús pirosan erezett.



Leírás

A kecskeméti alma (*Malus domestica* Borkh.) valószínűleg Kecskemét határában keletkezett magonc. Július második felétől szüretelhető, de a hűvösebb helyeken csak augusztus elején. Még pár napig sem tárolható. Gyümölcseinek alakja változó, közepesen nagy, kissé megnyúlt, hengeres vagy kúpos, szabálytalanul boltozott, kissé bordás. Héja vékony, de eléggé szívós, sima, kellemes tapintású, ragyogó, fényes. A héj alapszíne élénkzöld, éretten sárgászöld. Fedőszíne élénkpiros vagy mosott piros, szakadozottan csíkozott. Pontozata alig észrevehető. A gyümölcshús fehér, az erősen színes gyümölcsöknél a héj alatt rózsaszín bemosódás található. A finom, könnyű szerkezetű, puha hús bőlevű, édeskés, enyhén savas, kevésbé fűszeres, kellemes ízű. A gyümölcs jól tartja magát a fán, nem hullik. Fája erőteljes növekedésű, sűrű lombú, gömb

alakú koronát nevel, mely a termőrészekkel jól berakódik. Levelei közepesen nagyok, kissé vastagok, de hajlékony szövetűek, éles hegyben végződnek. Homokon és kellően nedves talajon érzi jól magát. Szárazabb körülmények között nem terem. Minden alanyon jól fejlődik, koronája jól alakítható.

Történet

A Kecskemét mezővárost övező szőlőskertekben (Csáktornya, Halas, Vacs-hegy stb.) virágzó gyümölcskultúra alakult ki az évszázadok során. Az alma több őshonos fajtája létezhetett, de a történeti források csupán a XVIII. századtól adnak róluk hírt. A régi fajták között található a szentiványi, rozmaring, nyári és téli pogácsa, vér, vaj, püspök, nyári piros, lánycsöcsű és még mások. Az alma jelentős gyümölcs a XIX. század végén és a XX. század elején is. Az összes gyümölcsfák 13,7%-át alkotta 1895-ben.

Kecskeméti alma név alatt a kecskeméti vajalmát ismerteti a szakirodalom.

Felhasználás

Friss fogyasztású gyümölcs.

Szakmai fogások

A korán leszedett gyümölcsöt még aznap értékesíteni kell, mert gyorsan puhul. A sűrű koronát ritkítani kell, hogy a korona belsejében lévő gyümölcsök is beszíneződhessenek.

Gazdasági adatok

A legkorábban érő, piacképes gyümölcs volt a Duna–Tisza közén. Jelenleg csak szórványgyümölcsösökben, házi kertekben található. Termelésével néhány száz gazda foglalkozik. Július második felében, augusztus elején a piacon megjelenő mennyiség csupán pár száz tonnára tehető. Magyarországon a választék bővítésére termesztik.

KECSKEMÉTI KAJSZIBARACK

Más elnevezések: kiskunsági kajszibarack (kajszí, kajszin, sárgabarack)

Általános besorolás: kajszibarack

Különleges, egyedi jellemzők: a hagyományos kajszitermesztés ezen a tájon szőlő között álló fákkal folyt, és csak az 1950–60-as évek nagyüzemi telepítései nyomán vált uralkodóvá a tisztán kajszibarackból álló áru-gyümölcsös. A gyakori fagykárak miatt a termés szélsőségesen ingadozik.

Leírás

A régióban több kajszifajtakör (*Prunus armeniaca* L.) fajtáit termesztik. A hagyományos fő fajtacsoport a középkorai érésű *Magyar kajszí* (más néven Magyar legjobb vagy Kecskeméti kajszí), amelynek szelektált változatai nagyon hasonló jellegű és értékű gyümölcsöt teremnek. A barackok középnyagok (átlag 45 g), narancs-sárgák több-kevesebb pírral, lédúsak, kiváló zamatúak. Magjuk ehető, édes ízű. A jelenleg ültetett változatok a *C. 235* jelű és a *Gönci magyar kajszí*.

A késői rózsza fajtakörbe tartozó fajták – amiket Kecskemét vidékén nem kajszinak, hanem rózsabaracknak neveznek – későn érő gyümölcsei elég kicsik (átlag 35 g), lapított, kissé száraz húsúak, keserű magbelűek, viszont

sötétpiros fedőszínűek, nagyon édesek, kiválóan szállíthatók. Jobb fagyútírásuk miatt a Magyar kajszinál sokkal biztonságosabban teremnek. Szaporított változatai a *Borsi-féle kései rózsza* és a *Rózsakajszí C. 1406* (Kőrösi rózsza).

Kis mennyiségben régóta termesztették itt az elsőként érő, apró gyümölcsű *Korai piros* változatokat, majd az 1960-as évektől egyre több új, nagy gyümölcsű fajtát telepítettek, így a *Szegedi mamutot* és névváltozatait (*Ceglédi óriás*, *Nagykőrösi óriás*), valamint a *Ceglédi bíborkajszit*. Mindezek azonban fagyérzékenységük miatt nem igazán idevaló fajták. A legutóbbi évtizedekben erősen terjed néhány újabb fajta, így a későn érő francia *Bergeron*, a magyar nemesítésű, nagy gyümölcsű *Mandulakajszí* és a *Ceglédi arany*, a zamatos *Pannónia* és a korán érő, tetszetős *Ceglédi Piroška*.

Történet

A Duna–Tisza közének homokhátságán a kajszibarack-termesztés egészen 1960-ig szorosan kötődik a szőlőtermesztéshez. Nemcsak a kajszí szó török eredetű, hanem a nemes fajták termesztése is valószínűleg a szultáni khász birtokokon (Kecskemét, Nagykőrös, Kiskunhalas stb.) fejlődött ki a XVI–XVII. században a



hódítók közreműködésével. A török kiűzése után benépesedő Kiskunságban gyorsan nőtt a szőlő és vele a kajszi területe, különösen az 1780 és 1810 között kialakult homokveszedelem hatására. Az erdőtelepítések mellett a kétszintes, sűrű szőlő-gyümölcs kertek „építése” volt a futóhomok megkötésének egyik legjobb módja. A Budapest–Kecskemét vasútvonal megépítésével (1853) a vidék kajszibarackja eljutott az osztrák, német, lengyel piacokra, hírneve gyarapodott. Újabb nagy fejlődést váltott ki a filoxéravész (1875), amelynek következtében Kecskemét határában az első világháborúig megkéttszereződött a szőlő területe. 1900-ban megépült az Első Kecskeméti Konzervgyár. 1935-ben már mintegy 250 ezer kajszifát számoltak össze a „szőlőhegyekben”. Az agilis kecskeméti kereskedőknek is köszönhető, hogy innen szállították ki az ország gyümölcsexportjának egyharmadát, kajszibarackexportjának átlag kétharmadát – nagy mennyiségi ingadozások mellett. A belvizek és a háború pusztításai után, kb. 1950-től, újra erőteljes fejlődésnek indult a szőlő és a kajszi termesztése a régióban. Az 1961-től kialakított szövetkezetekben megkezdődött a nagy gyümölcs- és szőlőtelepítési program, de ekkor már tiszta állományú, zárt ültetvényekkel. A szőlő közötti faállomány 60-65%-os aránya 25%-ra csökkent 1972-ig, és mintegy 4100 hektár nagyüzemi kajsziiültetvény jött létre Bács-Kiskun megyében. A hatalmas extenzív felület elviselhetetlen termésszűkössége súlyos értékesítési válsághoz vezetett 1969–70-ben, ezért megkezdődött az elhibázott ültetvények kivágása. A drasztikus területcsökkentés máig tart.

Felhasználás

A kecskeméti kajszibarack elsősorban friss áru, továbbá pálinka, lekvár, illetve dzsem formájában lett híres, de a termesztett fajták zöme ros-

tos ivólé és bébiétel gyártására is nagyon alkalmas. A termés 10-20%-át külföldre szállítják (Ausztria, Németország, Csehország stb.).

Szakmai fogások

A szárazabb homokok legjobb kajszialánya a tengeribarack magonc, az üdebb, nyirkosabb fekvésekben viszont előszeretettel oltották be kajszival a szilvafajták gyökérsarjait. Így sokszor hosszú életű, egészséges, szilva törzsű kajszifákat nyertek. Ennek korszerűsített formája Papp László szabadalma, a lajosmizsei csüngő koronájú kajszifa, mirobalán alanyon, 140-160 cm magas szilvatörzsszel, többnyire 7 x 4-5 m-re ültetve. A hagyományos kajszimagonc alanyú fákat 7-8 x 5-6 m térállásra ültetik. A kajszibarack szürete június 20–25. körül kezdődik a korai fajtákkal (Harmat, Korai piros, Ceglédi Piroška), és július 5. és 20. között tetőzik (Magyar kajsz, Ceglédi óriás, Pannónia, Mandulakajsz, Ceglédi arany). A termés betakarítása július utolsó dekádjában zárul (Bergeron, rózsabarackok).

Az átlagosan hárommenetes kézi színelő szedéshez¹ többnyire 10 cm-es, papírral bélelt rekeszeket használnak. A kézi vagy gépesített áruvá készítés után a belföldi áru zömét M10 műanyag rekeszekben, az exportárut 6 kg-os kis vagy 10 kg-os hollandi rekeszekben, hullámkarton dobozokban hozzák forgalomba. A piacokon és a zöldségboltokban a zacskós kimérés a jellemző, a nagy élelmiszer-áruházakban növekszik a tálkás és a dobozos kiszérés aránya.

Gazdasági adatok

Bács-Kiskun megye évtizedek óta az ország kajszitermő-kapacitásának kb. negyedét biztosítja, ami 7500 tonna körüli éves össztermést jelent az átlagosan 700 hektárnyi árutermő területről.

KORAI KÖRTEFAJTÁK (ARABITKA ÉS ÁRPÁVAL ÉRŐ)

Más elnevezések: az Arabitka hasonneve: arabicska, az Árpával érőé: cseresznyekörte, árpás körte

Általános besorolás: körte

Különleges, egyedi jellemzők: mindkét fajta gyakran terem mag nélküli gyümölcsöket.



Leírás

A Duna–Tisza közének két legjellemzőbb korai körtéje (*Pyrus communis* L.) az Arabitka és az Árpával érő.

Az Arabitka magyar eredetű fajtakör, amely Magyarországon a Duna–Tisza közén az egyik legelterjedtebb nyári körtéfajta. A fajtakörből Korponay Gyula és Brózik Sándor szelektálta az Arabitka G. fajtát.

Érés ideje június vége, július eleje. Gyümölcse kicsi, széles körte alakú, éretten aransárga héjú. Kocsánya húsos, vastag. Húsa fehér, bőlevű, édeskés. Fája nagyon erős növekedésű, kezdetben feltörő, idősebb korban szétterülő. Az Árpával érő az igen korai érésű (június vége) fajták egyik legelterjedtebb képviselője a Duna–Tisza közén. Viszonylag kis gyümölcsű

(30 g tömegű), megnyúlt, tojásdad alakú. Héja vékony, kissé zsíros tapintású, citromsárga színű, napos oldalán pirossal mosott. Kocsánya hosszú, a gyümölcshús gyűrűszerűen ráfut a kocsányra. Gyümölcshúsa fehér, gyengén illatos. Erőteljes növekedésű, nagy, terebélyes fát nevel. Igen bőven terem.

Történet

A Duna–Tisza köze szőlőkertjei, gyümölcsösei bővelkedtek körtéféleségekben. A mikroklímának megfelelően a barna homoktalaj kedvező feltételeket teremtett a körtéknek. Hagyományosan híres gyümölcstermő vidéknek számított Kecskemét és Nagykőrös környéke. Nagykőrösön a XVIII. század közepén bukkant fel egy körtéfaj, a „Király körtvély”, amely minőségi gyümölcsnek számított, mivel a vármegye viceispánjának adtak belőle ajándékot. E fajta a császárkörtével (a későbbi Vilmos körtével) azonosítható. Kecskeméten a régi fajtájú körték között található meg – többek között – a „furkó”, a „bőr”, az „árpával érő”, a „búzával érő”, a „mákfejű”. Az Árpával érő már a XVIII. században jellegzetes fajta lett. A XIX. század második felében a három város (Cegléd, Nagykőrös, Kecskemét) határában közel száz fajta körtét termesztettek. E fajták többsége nemesített egyed volt. Az Árpával érő körték sokszor határfák, hagyásfák voltak, amelyek a gyümölcsellátáson felül a birtokperekben is nagy szerephez jutottak.

Felhasználás

Mindkét fajtának rövid a fogyasztási ideje, hamar lepuhulnak, könnyen szotyósodnak (a túlrett gyümölcs lekvárszerű, barna húsállománya). Különlegességük a nagyon korai érés, gyakran a késői cseresznyékkal együtt kerülhetnek az asztalra. A túlrett gyümölcsökből kiváló pálinka főzhető.

Szakmai fogások

Mindkét fajta igénytelen a környezettel szemben, ezért – megfelelő piaci feltételek mellett – az ökológiai termesztési mód fajtái lehetnek a jövőben. Erőteljes, terebélyes, nagy fát nevelnek, a metszést kevésbé tűrik. Az Árpával erő gyakran hoz termést a hosszú vesszők végén, ezért azokat nem szabad visszametszeni. Korán virágoznak, jó pollenadók a Vilmos körte és a Giffard vajkörte. Mindkét fajta igen korán ter-

mőre fordul, és évente rendszeresen, bőven terem. Edzett, egészséges fái vannak, az Alföld szélsőséges talajviszonyai miatt elsősorban vadkörte magoncalanyon nevelik.

Gazdasági adatok

A Duna–Tisza közén a körtét elsősorban a házi kertekben és a szőlők között termelik. Az itteni körtefaállomány egy részét, mintegy a 20%-át adja a két fajta.

NYÁRI FONTOS ALMA

Más elnevezések: tüköralma, fontos alma, rétesalma, Rambour d'été

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: gyümölcse igen nagy, lapított gömb alakú, fája erős növekedésű, szétterülő koronájú.

Leírás

A Nyári fontos alma (*Malus domestica* Borkh.) augusztus első dekájától csaknem egy hóna-

pon keresztül szedhető (érése nagyon elhúzódó), kb. 3-4 hétig eltartható.

A gyümölcs átlagsúlya 240 g, de egy-egy db sokszor a fél kg-ot is eléri. Alakja lapított gömb, egyik oldalán kissé hízottabb, enyhén bordázott.

Héja szívós, zsíros tapintású, éretten fehéressárga, a napos oldalán pirosas, néha szakadozottan csíkozott. Pontozata ritka, alig szembetűnő. Húsa fehér, kissé laza, kissé roppanó. Bőlevű, leve eléggé cukros, savanykás, kellemes.



Történet

Bizonytalan eredetű, egyesek magyar almafajtnak tekintik, de hasonló típusú nyári almát már a XVI. század közepén termesztettek Franciaországban. Bereczki Máté pomológus szerint lotharingiai, a franciaországi Amiensben *Rambour* néven 1535-ben már ismert fajta volt. Magyarországon általánosan rétesalmának nevezik és használják a nagy, tetszetős almát. Bereczki az oltóvesszőt 1871-ben kapta Jeinsenből, Oberdieck pomológustól.

A híres pesti vásárok és piacok egyik kedvelt gyümölcse volt már a XIX. század közepén. A Kerti Gazdaság című szaklap 1858-ban arról panaszkodott, hogy a pesti piacon azért volt kevés nyári alma, mert főleg a rétesalmákat elkapkodták, illetve még a piacra kerülésük előtt a paraszti háztartásokban rétesként felhasználták. Termesztését és a fajta elterjesztését Bereczki 1882-ben is sürgette. Az 1960-as évekig az egyik legnagyobb mennyiségben termesztett almafajta volt, a nagyüzemi almatermesztésből viszont kiszorult.

Felhasználás

Friss fogyasztású, asztali alma. Féléretten

konzervipari és háztartási célra igen jól felhasználható rétesalma.

Szakmai fogások

Fája edzett, az első években erős növekedésű. Terebélyes, szétterülő, szabálytalan félgömb alakú koronát nevel. Későn fordul termőre, utána bőven, de szakaszosan terem. Levelei igen nagyok, vastag és kemény szövetűek, színük élénk világoszöld, alul molyhosak.

A termőhely iránt nem igényes, homoktalajokon is jól terem. A szélsőséges viszonyokat igen jól tűri. Betegségekkel szemben kevésbé fogékony. Minden alanytípuson jól termesztethető, de gyenge növekedésű alanyon csak mély rétegű, kellően nyirkos talajon érzi jól magát. Nagyméretű gyümölcse miatt szélvédett helyre célszerű ültetni.

Gazdasági adatok

Korábban az országnak jelentős exportcikke volt. Ma már csak a házi kertekben található. Éves szaporítása 4-5000 darab. Becslések szerint 1000-1500 termelő kertjében található meg. Augusztusban és szeptemberben piacon árusítják. Nem védett.





SZATYMAZI (SZEVEDI) ŐSZIBARACK

Más elnevezés: szatymazi barack

Előfordulás régióin belül: a jellegzetes szatymazi őszibarack a Duna–Tisza közének az országhatárhoz és a Tiszához csatlakozó délkeleti szögletében terem

Általános besorolás: őszibarack

Különleges, egyedi jellemzők: a hazai piacokra erről a tájról szállítják legkorábban (június végén) az őszibarackot.

Leírás

A botanikai őszibarackfaj (*Prunus persica* L., Batsch 1801; syn.: *Persica vulgaris* Mill., 1768) minden formája és kultúrváltozata megtalálható a szatymazi termőterületen. Legelterjedtebbek és legrégebben termesztettek a molyhos felületű és elsősorban fehér húsú fajták (Győztes, Hegyi korai, Szatymazi győztes, Ford, Champion, Szőghi duránci), de vannak sárga húsú (Glória Red, Aranycsillag, Bársonypír, Elberta, Szegedi arany) és sima héjú (nektarin) fajták is. A korai fajták (július végéig érők) duránciak (maghoz kötött húsuak), a későbbiek zömmel magvaválók.

A szatymazi őszibarackfajták érése június utolsó dekájától szeptember végéig tart. Mintegy három évtizede jelentős fajtaváltás van folya-

matban. A sárga húsú fajták előretörése és a nektarinok elterjedése tapasztalható. A szatymazi őszibarack beltartalmi mutatói: szárazanyag 11-17%, cukor 2,5%, refrakció 10-13%, sav 0,6-0,8%, C-vitamin 3 mg% körül.

Történet

A homoki szőlőkben a XVIII. század végétől ültettek gyümölcsfákat. Szeged környékéről már a korabeli híradások megállapították, hogy gyümölcsben a határ mind mennyiségét tekintve, mind minőségét illetően igen gazdag volt. Cseresznye, kajszibarack és főleg őszibarack díszlett ezen a vidéken. Az 1850-es években Szeged városa a Hattyas-dűlőben faiskolát létesített, ahol a futóhomok megkötésére szánt facsemetéket nevelték. Mind a homokmegkötés, mind a facsemete-iskolák alapítása ebben az időben országos mozgalom volt, külön országgyűlési határozatok foglalkoztak ezzel a kérdéssel. A gyümölcsfák telepítését az Alföldön kialakult, speciális, kétszintes termesztés is indokolta. Ez azt jelentette, hogy a szőlők felett gyümölcsfákat termesztettek.

1872-ben a hattyasi faiskolában több ezer gyümölcsfacsemetét neveltek. A törvény-



hatóság kötelezővé tette a gyümölcsfák gondozását és a fákat károsító hernyók irtását. A szegedi gyümölcs, elsősorban a híres őszi-barack, már hírnevet szerzett a vidéknek, de az élelmes kecskeméti kofák felvásárolták a termékeket, és sokszor mint kecskeméti adták tovább. A helyi lap cikkírója 1876-ban dicsérte a szegedi gyümölcstermesztést, de keserűen állapította meg: *„...Kecskemét üzérzelleme nagy zajt csinál gyümölcsproduktumaival, pedig ha tudjuk, hogy Kecskemét korántsem tud oly nemesített finom fajú gyümölcsöt előállítani, mint Szeged, ha tudjuk, hogy Kecskemét gyümölcsei legnagyobbbrészt – a finomabb fajokat érve – Szegedről kerülnek ki: csak magunkat okolhatjuk, ha nemesebb gyümölcseink fölött Kecskemét kofálkodása győzedelmeskedni képes.”* (Szegedi Híradó, 1876. február 9.)

Ebben az időben Szeged határában voltak a legnagyobb szőlő- és gyümölcsterületek. Az első Rácz Ferenc-féle gyümölcsfaiskolát az 1880-as évek közepén létesítették Újszegeden. Ez a faiskola hamarosan megszűnt, és helyette Váhli József fő reálgimnáziumi tanár, valamint Szőghi József létesített kertészetet és új faiskolát. Szőghi József nemesítette ki azt a duránci őszi-barackfajtát (Szőghi duránci), ami a helyi őszi-barack-termesztésben széles körben elterjedt.

1889-ben alapította meg faiskolai vállalkozását Horváth István, akinek már az első világháború előtt 15-18 hektár kiterjedésű gyümölcsfacsemete-iskolája volt, és külföldre is szállított csemetéket.

Ebben az időszakban további 15-20 faiskola létesült, amelyek az országos igények mellett Ausztriába, Dél-Németországba, Lengyelországba is exportáltak gyümölcsfacsemetét. 1900-ban Átokházán, a Bilisics-tó mellett, Szeged város földjeiből közel 6 hektárt jelöltek ki városi gyümölcsfaiskola részére.

1894-ben a Szegedi Gazdasági Egyesület gyümölcskiállításán a Szatymazi Gazdakör elnöke, Barcsay Károly gyógyszerész, valamint Szőghi József őszi-barack-nemesítő is elismerést aratott. A szatymazi gazdák a párizsi világkiállítást is megjárták. Frank István szatymazi kisparaszt szárazságtűrő, a homoktalajon is jól termő őszi-barackfajtát hozott haza. Munkássága példaértékű volt, gazdasága a „Minta Frank” nevet kapta a gazdáktól.

1895-ig a filoxéra pusztítása miatt a korábban értéktelen homokterületek felértékelődtek, jelentős szőlő- és gyümölcstelepítések indultak be Kecskemét környékén, ennek ellenére a híres őszi-barackból Szeged közel kétszeres mennyiséget termesztett és juttatott el a bel- és külföldi piacokra, mint Kecskemét.

A szegedi nagyobb termelés ellenére a gyümölcskereskedelem nem fejlődött olyan magas szintre, mint Kecskeméten, ahonnan Budapest piacait is rendszeresen ellátták. A szegedi felsőtanyai gyümölcstermés nagy részét a kecskemétiak vásárolták fel, az alsótanyaiak pedig a bácskai, bánáti feketeföldi településekre szállítottak gyümölcsöt, ahol gabonáért cserélték el. A szegedi gyümölcstermés egy részét így nem helyben értékesítették, hanem a termelők más piacokon adták el.

A szeged-szatymazi őszi-baracktermő táj a kedvező termőhelyi adottságok miatt a XX. században fogalommal vált. A hírnév megalapozásában kiemelkedő szerepe volt Kamenszky Bélának, aki 1927-ben került Szatymazra egy mintaintézménynek szánt, akkor szerveződő gazdasági iskola élére. 1928-tól 1949-ig volt az iskola igazgatója, mely 20 hektáros tanüzemmel is rendelkezett. Kamenszky felismerte, hogy ez a táj és az őszi-barack összetartoznak. Tevékenysége nyomán a környék kistermelői is megtanulták az alapvető fogásokat, megismerték a fajtákat, és rájöttek, hogy az őszi-barackból virágzó életet

lehet teremteni ott, ahol a keveset termő rozs még a megélhetést sem biztosította. A gazdasági iskola megszűnte után tanfolyamokon folytatta a továbbképzést, ennek eredményeként mintegy 400 arany- és ezüstkalászos gazdával dicsekedhetett a község. Kamenszky a termelés fejlesztését és az értékesítést is megszervezte, gyümölcstermesztési ankétokat és kiállításokat rendezett. Az 1960-as években megindult az export. Frankfurtban így reklámozták e vidék termékét: „A mézédés, magyar, szatymazi őszi-barack.”

Felhasználás

A szatymazi őszi-barack elsősorban friss étkezési felhasználásra kerül. A termelők mindenkor a saját szükségletükön felüli mennyiséget a közeli (Szeged) és a távolabbi (Budapest, Miskolc, valamint külföldi) piacokon értékesítették. A konzervipar hasznosítja a túlérett és méret alatti gyümölcsöt, elsősorban az újabban elterjedt rostos gyümölcsle gyártására. A gyümölcs márkázásával, hazai és külföldi népszerűsítésével, valamint a termelők érdekképviseletével és szervezésével a Dél-alföldi Őszi-barack-termesztők Szövetkezete foglalkozik.

Szakmai fogások

A szatymazi őszi-barackot vadőszi-barack magoncokra szemzett, katlan koronájú fákon termelik. A felül nyitott koronának többféle változatával is találkozhatunk, egészen a nagyon magas és szinte gömbszerűen záródó formáig. A tájra leginkább jellemző azonban a lapos tányérkorona (id. Szél István szatymazi főkertész nevéhez fűződik), amely a besugár-

zott és a visszavert fényt egyaránt jól hasznosítja. Alacsony lévén könnyen kezelhető, szüretelhető. Legújabban a vegetatív szaporítású barack-mandula hibrid (GF 677) alanyokat tenyészedényekben előnevelve és a kívánt fajtával beszemezve telepítik.

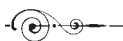
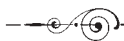
A szatymazi őszi-barackot termelő tájban mindig a kisebb méretű családi gazdaságok voltak a jellemzőek. Ez fennmaradt a nagyüzemi átszervezés időszakában is. Nagyobb ültetvényekben, monokultúrákban termesztik az őszi-barackot. A kertekben és kisebb üzemekben zöldségköztest is találunk. Az egykor általános szőlővel köztes, kétszintes termesztés csak a házi kertekben maradt fenn. Újabban bevezették – és egyre inkább terjedőben van – a szatymazi eredetre utaló, márkajelzéssel ellátott, fészkes tálcabetétű hullámpapír kartondoboz használatát.

Az ezen a tájon élő emberek szorosan kötődnek az őszi-barackhoz, ez megélhetésük alapja. Mindig kezdeményeztek, és fogékonyak voltak az újra. Nem véletlen, hogy a magyar nemesítésű őszi-barackfajták zöme itt született. (Szöghi József: 1883 – Szöghi duránci; Tóth Pál: 1929 – Aranycsillag, 1930 – Bársonypír, 1980 – Glória Red; Bódi József és Foki István: 1970 – Szegedi arany).

A gazdák újabban az észak-olaszországi és Ravenna környéki őszi-barack-termesztőkkel építettek ki jó szakmai kapcsolatokat.

Gazdasági adatok

A termőtájon és a csatlakozó szomszédos településeken mintegy 2000 hektár körüli őszi-barack-ültetvény található, évjáratonként 10-20 ezer tonna terméstömeggel.





SZENTESI RÓZSAVIRÁGÚ NASPOLYA

Más elnevezések: Szentesi rózsza, nyoszpolya

Általános besorolás: naspolya

Különleges, egyedi jellemzők: a legízletesebb naspolyafajta. Gyümölcse mellett egyre jobban előtérbe kerül a díszítő értéke is. Lombkoronája önmagában is szép dísz a kerteknek, parkoknak. Nagyméretű virágai különlegesen szépek.



Leírás

A naspolyának (*Mespilus germanica* L.) ez a változata ismeretlen eredetű, Szentes környékén régóta ismerik, elterjedt tájfajta. Korán, október végén szüretelhető, kb. egy hónapig fogyasztható. Gyümölcse nagyon mutatós, szabályos körte alakú. Hosszúsága (40-45 mm) nagyobb, mint a szélessége. Tömege közepes (22-30 g). Héja és húsa a legvilágosabb a hazai fajták közül. A héj színe halvány zöldes- vagy sárgásbarna, fogyasztásra alkalmas állapotban szürkésbarna, enyhén molyhos. Húsa éretten világos szürkésbarna. Íze, zamata, levelessége kiemelkedik a többi közül. Koronája viszonylag laza, kissé szétnyíló, közepes növekedésű. Vesszői vékonyak,

egyenesek. Lombja matt, sötétzöld, nagyon dekoratív. Virágai középnagyok, hófehérek, hólyagos szirmúak. Későn, május közepén virágzik, a késő tavaszi fagyok nem tesznek benne kárt. Öntermékeny.

Történet

1395 körüli forrásban szerepel először kis, körte alakú, barnás héjú gyümölcsöt termő fa, bokor, cserje jelentésben.

Magyarországra valószínűleg Itáliából került. Erre mutat középkori olasz–latin eredetű neve is. A középkor óta folyamatosan termesztik, elszórtan mindenütt megtalálható. Lippai János 1667-ben a pozsonyi kert tapasztalatai alapján más gyümölcsök mellett a *nyospola* szedését, tárolását, érlelését is részletesen leírja. Tiszta időben, déltájban történő szedését, öt napig sós vízben áztatását, majd félig főtt mustba vagy mézbe tételét ajánlja. Végül megjegyzi, hogy szalmán is megéri. A még savanyú gyümölcs megsütve vagy borban vetkezi le savanyúságát. (Surányi, 1987.) A Kerti Gazdaság 1860. évi 1. számában más gyümölcsökkel együtt a naspolyát is említi. A Nép Kertésze (1880) arról tudósít, hogy „Petrovai György faiskolájából Nagykörűben u. p. Fegyvernek kapható: 1. gyümölcsfák... nyoszpolyafák 4 fajban 3 koronáig, azarol nyoszpolyafák 1 fajban 40 korona”.

A naspolya termesztésére és fogyasztására népi szólások is utalnak. Faludi (1787): *Idővel, szalmával a naspolya is megéri.* Ballagi (1850): *Akkor jó a berkenye és naspolya, mikor megfő a fája alatt* – idézi Margalits (1896). O. Nagy (1985) tájnyelvi szóláshasonlatként említi: *Elterül, mint a naspolyabokor* (azaz szélesen elterül).

Felhasználás

Fogyasztása csak utóérlelés után lehetséges. Vitaminokban és pektinben gazdag gyümölcsét

elsősorban frissen fogyasztják, de lekvár főzésére is kiválóan alkalmas. Ezenkívül püré, cukrozott gyümölcs, közönséges, rumos vagy pálinkás befőtt, bor és likőr is készíthető belőle. Más gyümölcsfajokkal vegyesen ivólének kiváló. A magjából készült tea vesekő ellen gyógyhatású.

Szakmai fogások

Általában a hűvösebb, párásabb éghajlatot kedveli, de szárazabb körülmények között is kielégítően terem. A talaj mésztartalmára igen érzékeny. A tápanyagban gazdag, nyirkosabb talajon érzi jól magát. Legjobb alanya a naspolyamagonc, a birs és a galagonya. Előfordul, hogy vadkörtemagoncra is szaporítják, de ilyenkor gyakran fellép az összeférhetetlenség. A gyümölcsöt az első fagyok után célszerű szedni,

ilyenkor fogyasztható, puha és savanykás ízű. Célszerű más fajtákkal együtt telepíteni, mert idegen pollen hatására növekszik a terméskötődés. Metszéskor a vesszőket nem szabad visszametszeni, mert a rövid vagy középhosszú termővesszők csúcsrügyéből képződik a virág.

Gazdasági adatok

Nagyobb, összefüggő telepítés nem létesült belőle, inkább házi kertekben terjedt el. Éves szaporítási aránya 10-12 ezer db oltvány, mely az összes naspolyaszaporításnak több mint a felét (55-60%-át) teszi ki. Kis termetű (3-6 m) fáiról átlagban 20-30 kg termést lehet betakarítani, becsült termése összesen 2-300 tonna, melyet főleg a háztartások saját fogyasztásukra dolgoznak fel.

TISZÁNTÚLI CSEMEGESZŐLŐK (CSABA GYÖNGYE ÉS KOSSUTH SZŐLŐ)

Más elnevezések: a Csaba gyöngye elnevezése országunként és termőterületenként is változik: Bizer iz Csabe, Cabski Biser, Cabaky cabanka, Csaba szőlő, Gyöngyszőlő, Julijski muszkat, Muscat Perle von Csaba, Pearl of Csaba, Perl d'o Kozaba, perl d'o Szabe, perl von Csaba, perla Csabanszka, Perla di Csaba, perle de Csaba, Vengerskii muscatnii ranü, Zemcsug Szaba. A Kossuth szőlő társnevei: Kossuth (helytelenül Kossuth Lajos) és Stark szőlője
Előfordulás a régió belül: Békés megye, Békéscsaba környéke

Általános besorolás: szőlő

Különleges, egyedi jellemzők: mindkét fajta muskotályos ízű, és a legtöbb szőlőfajta előtt, július végén vagy augusztus elején érik. A Csaba gyöngye a világ legkorábban érő fajtái közé tartozik.

Leírás

A tiszántúli csemeGESZŐLŐK (*Vitis vinifera* L.) rövid tenyészidejűkről és igen korai érésükről híresek. A *Csaba gyöngye* (1. kép) már július végén vagy augusztus elején, a *Kossuth szőlő* (2. kép) pedig három héttel később, augusztus végén érik. A Csaba gyöngye kisebb fürtű, kisebb, gömbölyű, muskotályos bogyójú, míg a Kossuth szőlő nagyobb fürtű, nagyobb, ovális és muskotályos bogyójú. Tetszetősebb fürtjei jól szállíthatóak.

Történet

Az egyik legjobb hírű és nagy sikerű magyar csemeGESZŐLŐ a Csaba gyöngye. Koraiságával, ízével az utóbbi évszázadban a leginkább közismert lett külföldön is. Békéscsaba, a búza-termelő „Viharsarok” nem tartozott ugyan a



1. kép

híres magyar történelmi borvidékek közé, ennek ellenére ez a szőlőfajta innen indult hódító útjára. A város gazdálkodói, kertművelő és szőlőtermelő gazdái fajtagyűjtemények alapításával, kiállításokkal, terménybemutatókkal bizonyították érdeklődésüket és elkötelezettségüket a kertkultúra iránt. Stark Adolf (1834–1910), a város vaskereskedője 1869-ben telepítette első szőlőjét, ahol hamarosan fajtagyűjteményt alakított ki. Birtokát 16 kat. hold nagyságúra bővítve évente 20 ezer kg csemege-szőlőt termelt eladásra. Az 1880-as évek végétől folytatott kísérletezései során a különböző elvetett szőlőmagokból szelektálással válogatta ki a legerősebb, legkorábban érő fajtákat, amelyeket aztán állandó figyelem mellett nagyobb felületen telepített. Már 1889-ben Starkot név szerint olyan szőlőtermesztő gazdaként említették, aki a királyné számára saját termesztésű szőlőt küldött.

A XIX. század végén, részben a filoxeravész utáni nagy szőlőrekonstrukcióban az immúnis (75% kvarctartalmú homok) talajok értéke megnőtt, és az Alföldön óriási mértékben telepítettek szőlőt. Az Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1880–1900 között többször jelentette, hogy a csabai, gyomai, szarvasi gazdák felkarolták a csemege-szőlő-termesztést, sőt egyes gazdák már külföldre is szállítottak termésükből, 1897-ben Békéscsabáról 250 mázsát vittek a határon túlra, 1900-ban már Ausztriába és Németországba is eladtak jelentősebb mennyiséget. Csak Oroszországba 400 mázsát vittek.

A Csaba gyöngye-magonc klónszelekciója is erre az időre tehető. 1901 őszén már korlátoltan kapható volt, igen magas áron. A Stark-féle szőlőtelep is egyre híresebb lett, amit a különböző szakmai elismerések is mutattak. Stark Adolf legkorábbi elismerése a Bécsben, 1873-ban megrendezett világkiállítás aranyérme volt, amelyet az idők során számos újabb elismerés követett: 1876-ban az Országos Ipar-, Termény- és Állatkiállítás (Szeged) bronzérmét, 1878-ban a Terménykiállítás (Békéscsaba) ezüstérmét nyerte el, 1885-ben az Országos Általános Kiállításon (Budapest) pedig 90. tételként feltüntették az ún. „*Stark magoncza kék*” fajtát, a kiállított 228, többségében csemege-szőlőből. Későbbi kitüntetései: az 1894. évi szentpétervári kiállítás bronzérme, majd az 1896. évi Ezredéves Országos Kiállítás millenniumi nagy érme, az 1897. évi Kertészeti Kiállítás (Hamburg) ezüstérme. Megkapta a Ferenc József király és császár uralkodása 50. évfordulójára kiadott emlékérmét is. A XIX. század végén már 217 fajta szőlőjét ajánlotta a katalógusában. 1903–1905-re bővültek eredményei, 299 fajtát sorolt fel saját gyűjteményében. 1904-ben a Gyümölcskertész című szaklapban írta le az általa szelektált fajtákat. A Csaba gyöngye sikerét mutatja, hogy az 1930-as években már Franciaországban és a francia gyarmatokon is elterjedt a fajta használata. De ekkor már ismerték Oroszországban és Amerikában is. Sikerét és ter-



2. kép

mesztési értékét jelzi, hogy a szőlőnemesítők később is felhasználták fajon belüli és fajok közötti keresztezéses nemesítésben, a kiváló szőlőfajták előállításához.

A tiszántúli csemegeaszőlők másik jelentős fajtája, a Kossuth szőlő szintén Stark Adolf nevéhez fűződik. Ez azonban nem éri el a Chasselas minőségét. A fajta keletkezése az 1880-as évek legvégére tehető. 1903–1905-ből származó „Szőlő-Catalogus” szerint a 23. sorszám alatt szerepelt a Kossuth fajta, a megjegyzési rovatban pedig az, hogy „*saját kezeltetésű Madl. Angevine magjából*”. Ez a nagy híré fajta finom zamatú, tetszetős csemegeaszőlő, ami valószínűleg a Madeleine angevine, a Muscat Lierval és a Duc of Buccleuch természetes kereszteződéséből származott.

Magyarországon gyakran fordul elő, de külföldön is nagyban termesztik.

Termékenysége miatt Afrikában a Csaba gyöngye elé helyezik, bár érésideje a Csaba gyöngye után két héttel, augusztus végén következik be. A Kossuth szőlő is nagymértékben hozzájárult Stark elismeréséhez, kiüntetéseihez.

Felhasználás

A tiszántúli csemegeaszőlők elsősorban friss fogyasztásra alkalmasak, de sok helyütt mustotályos bor alapanyagának is termelik. A korai szőlőfajták előállításához a nemesítésben sikerrel használják.

Szakmai fogások

A Csaba gyöngye sűrű lombú, ezért gondos zöldmunkát igényel. Zsendüléskor termését hálóval kell védeni a darazsaktól. Érdemes a virágzástól a zsendülésig öntözni, mert akkor fűrtjei és bogyói nagyobbak lesznek. A Kossuth szőlő homoktalajon jól termesztethető.

Gazdasági adatok

A Csaba gyöngye termésmennyisége kb. 8000 tonna/év, a termelők száma mintegy 5 nagyüzem és 50 ezer család. Az árusítás ideje július vége–augusztus eleje, a Dél-Alföld és a nagyobb városok piacain. Államilag minősített fajta. A Kossuth szőlő termésmennyisége kb. 1850 kg/év, a termelők száma közel 120 család. Az árusítás ideje augusztus második fele, helye Békéscsaba és a dél-alföldi városok.

Nem minősített fajta.



Jegyzet

¹ Hárommenetes kézi színelő szedés = mivel a kajszibarack nem egyszerre ér, egy-egy fáról többször – átlagosan háromszor – szedik le a gyümölcsöt. Mindegyik szedésnél válogatnak, és csak a legszebb, legszínesebb gyümölcsöt szedik le.

AKÁCPERESZKE

Más elnevezés: akác pikkelyespereszke

Változat: hasonlít hozzá a sárgászöld pikkelyespereszke [*Floccularia straminea* (Krbh.: Kumm.) Pouz. (= *Armillaria luteovirens* /A. et S.: Fr./Gill.)], de az soha nem akácfák alatt él, hanem lombos erdő füves szélén, tisztáson, legelőn

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: ez a gomba alakja és illata miatt – eltekintve a hozzá hasonló és ritka sárgászöld pikkelyespereszkétől – páratlan az európai nagygombák világában. Az egész pikkelyespereszke nemzetségből Európában csak e két faj ismert, míg az észak-amerikai kontinensen még további 3(?) fajt írtak le (Bon, 1991). Az akácoshoz kötődése is különlegessé teszi Európában, és amint az akácot, úgy e gombáját is „magyaros” jelleggel ruházták fel.

Leírás

Az akácpereszke [*Floccularia* (= *Armillaria*) *rickenii* (Bohus) Wass.: Bon, Pereszkefélék családja: Tricholomataceae] kalapja fiatalon

félgömbölyű, előbb púpos középpel domború, majd ellaposodik, sőt közepén néha kissé bemélyedhet. Széle sokáig begöngyölt, aláhajló, öregén kissé hullámos, berepedhet, felpenderedhet. Fehéres kalapbőrét okkersárgás, halvány citromsárgás burok fedi. Ez a burok, a szélétől a közepe felé, nagyon gyorsan pikkelyekre szakadozik, feltűnik közötté a fehér kalapbőr, amely önmaga is repedezhet.

Fehér, krémfehér lemezei igen sűrűn állnak, nem szélesek, így a kalap vastag húsu. Tönkje 2,5-5 cm hosszú, 1,5-3 cm széles, az alján gumósan kiszélesedik, 3,5-4 cm széles is lehet. Az erős, tömzsi tönk felszíne a lemezekhez közel fehér, sima vagy igen finoman pihés, majd a felső harmadában erős, gyűrűszerű övet képez a burok, illetve ettől lefelé durva, fehéressárga szemcsék, pikkelyek találhatók, szinte bocskorszerűen.

Húsa fehér, tömör, de nem rostos, még a tönkben sem. Illata nem erős, de nagyon kellemes, fűszeres, gyantás, balzsamos. Ilyen illata talán néhány taplónak van egészen fiatal korában. Íze finom, igen összetett, önmagában is olyan, mintha többféle ízletes gombából készült volna az étel. Hófehér húsa főzés vagy szárítás során nem színeződik. Szárítva is megőrzi illatát, ízét.



Történet

Az akácpereszke története alig több mint fél évszázados. Szemere 1926-ban még azt írja, hogy a sárgászöld pereszkék legtöbbje rossz ízű, csípős vagy keserű, bár az Alföldön (ahol az akác gyakori!) több helyen gyűjtik és igen nagyra becsülik egy változatát. Ez a megjegyzés lehet, hogy már az akácpereszkekre vonatkozik. 1948-ban egy Pamuk melletti (Somogy megye) akácosban sokat talál e gombából, egy részét preparálja. Konecsní (1961) ír először az akácpereszke híresen gazdag termővidékéről, Bács-Kiskun megyéről. Tőle értesülünk arról, hogy a vidéken keresett, „közkedvelt” gomba.

Bohus Gábor a csévharaszi akácosokban tömegtermést hozó gombáról ismeri fel, és közli (1970), hogy az valójában a tudományra nézve új faj. Ezt a gombát mindeddig csak a fehér akác alatt találták, mintha annak gyökereihez kötődve élne. Ez csaknem kizárt, hiszen az akácfához a gyökerein élő baktériumok miatt kalaposgombák nem kötődhetnek. Valószínű, hogy az akác különleges beltartalmú avarjában lehet valamilyen vegyület, ami nélkül nem képes élni. A Kárpát-medencén kívül csak az orosz sztyeppében találták meg, úgyszintén akácosban. Ez az adat még talányosabbá teszi az akácpereszke származását, csaknem kizárólagos magyarországi jelenlétét Európában. Az akácot Tessedik Sámuel hozta be Franciaországból 1710–1720 táján. Franciaországba 1601-ben került Észak-Amerikából, az Appalache-hegységből, amely az akác őshazája.

Az akácpereszke – a kézenfekvő feltételezéssel szemben – sem az akácfa észak-amerikai őshazájában, sem a franciaországi legelső telepítéseinek helyén nem fordul elő. Tehát ebből az égtájból nem kerülhetett hazánkba. Valószínűbb, hogy a nagy keleti sztyeppék valamely ottani pillangósvirágú fájával élhet

együtt. A gombaspórát a szél több ezer kilométerre is elvihette, és itt, a Kárpát-medence síkján találkozott a nyugatról érkező akáccal, és azt mint „társnövényt” elfogadta. Ma már az akácot Európában „magyar fának” tartják, és ahogy a szép, illatos akácméz, ahogy az akác szívós, erős sárga fája, úgy az akác gombája, a kicsit csiperkére, kicsit galócára emlékeztető akácpereszke is jellegzetes „magyar” gomba. Az alföldi piacokra rendszeresen hordott gomba egyre ismertebb a városi lakosság körében is, a külföldi szakmai körökben pedig a magyarországi nagygombavilágot szimbolizáló fajjá vált.

Felhasználás

A frissen szedett, ép gomba hűtőszekrényben egy-két napig tárolható, de legjobb szedés után közvetlenül elkészíteni. Az akácpereszke minden olyan módon elkészíthető, mint a termesztett csiperke. Tömör, de nem rágós húsa igen jó állagú marad főzve, sütve egyaránt. Hófehér marad a húsa az elkészítés bármelyik formájával, tehát világos saláták, mártások, fehér húsok mellé vagy rizzzel is kitűnő. 2-3 mm-es szeletekre vágott húsa gyorsan szárad. Szárítmánya is szép fehér, hiszen a teljesen kifejlett példányok lemeze is legfeljebb krémfehér frissen, szárítva még csak világosodik. A megszáradt szeletek könnyen őrölhetők, pora hófehér.

Ízét, illatát szárítva is sokáig megőrzi, a megszáradt szeletek a levesben vagy a pörkölt levében gyorsan visszpuhulnak, és a friss gombához válnak hasonlóvá.

Húsa a nedves tartósítás során is megőrzi jó állagát, értékét.

Szakmai fogások

Kisebb-nagyobb területű akácosokban, akácból létesített mezővédő erdősávokban terem, mindig homokon. Általában június elején,

a Medárd-nap környékén jelenik meg, ha korai a tavasz, már májusban is szedik. A július végi kánikula és szárazság idején nincs, hiszen a homoki akácosok talaja szárad ki a leggyorsabban. Szeptemberi, októberi terméshullámának mennyisége is a csapadéktól függ.

A termőtestek egyenként jelennek meg, de általában többbedmagukkal. Boszorkánykörökben is gyakran találhatjuk, melyről több kiló is leszedhető.

Szép, domború kalapú állapotában legjobb a minősége, bár teljesen kifejlődve kiterül, az ellaposodó kalapúak sem vesztenek sokat ízük-ből és illatukból.

Eső után kissé tapadós kalapjáról a ráhullott akácleveleket, fűszálakat célszerű már a gyűjtés helyén eltávolítani. Ugyancsak tisztítsuk le a tönk aljára tapadt homokszemeket. Az így előkészített, megtisztított példányokat a feldolgozás előtt már nem szükséges mosni.

Többnapos őszi, lassú esők átáztatják kalapját. Az így szedett példányokat hűvös, szellős, száraz helyen 12-24 órát tartva célszerű szikkasztani, különösen, ha szárítmányt akarunk készíteni belőle. Gyűjtés után frissen viszik a piacra, bár a fiatal, domború kalapú példányok 2-3 napig hűtőben tárolva még piacosak maradnak. A szárítmánya jól záró zsákban, zacskóban sokáig tárolható, szabadon tárolva a molyok hamar megtámadják.

Gazdasági adatok

1982 óta árusításra engedélyezett gombafaj, frissen vagy a csomagolt szárítmánya egyaránt árusítható. Rendszeresen szállítják a gyűjtők a piacokra. Kecskemét, Nagykőrös piacain, de a főváros vásárcsarnokaiban is árusítják.

A napi felhozatal rendkívül változó, egy-egy piacon 10 kg-tól 100 kg-ig lehetséges (Kecskés I.-né és Lovász K. adatai).

ALMAPAPRIKA

Leírás

Az almapaprika (*Capsicum annuum* L. *convar. Longum*) termése felálló, 6-8 cm magas, hagymányos alma alakú, aminek következtében az eredeti fajtanév egyben típusmegjelöléssé is vált.

Húsa szorosan simul a magházra (a bogyó alig levegős), halványsárgából pirosra érik. Hús-vastagsága 7-9 mm.

Történet

A paprika Magyarország egyik legjelentősebb fűszernövénye és leggyakrabban fogyasztott zöldségféléje a XIX. századtól. Már a XVIII. század végétől fokozatosan a magyar konyha kedvelt fűszerévé vált, és jelentős ízlésbeli változást hozott a táplálkozásban (paprikás ételek



megjelenése). Országos elterjedése azonban csak a XIX. század folyamán következett be. A paprika magyarországi termesztése csak igen lassan haladt. Paraszti termeléséről és savanyúságként való felhasználásáról először Csapó József 1775-ben megjelent füvészkönyvében olvashatunk: *„Hasznára nézve egyebet nem írhatok felőle, hanem hogy igen erős eszköz ez, és ember vérét igen mehevíti. Egyébként ha ecetbe vetik a paprikát, a tőle erősebb és tartósabb lészen.”* (Csapó, 1775. 283–284.)

A paprika termesztése a XIX. század derekáig csak családi önellátás szintjén folyt. Nagyváthy János 1820-ban már írt a magyar gazdasszonyok paprikatermesztéséről, de csak nagyon röviden, mintegy negyed oldalon. Ő még nem különítette el az almapaprikát a csúcsos hüvelyű paprikáktól. A XIX. század második felében alakult ki paraszti művelésének és feldolgozásának azon módja, amely később a nagybani termesztés alapjává vált. Az almapaprika-termesztés terjedésében nagy szerepet játszottak a közép- és délkelet-magyarországi városok mellett letelepedő bolgár kertészek, akiknek termelési technikáit a magyar gazdák is átvették. Elsőként a kevés földű parasztok és a kisbérlek kezdtek el az almapaprika termesztését, majd a módosabb gazdák is kedvet kaptak hozzá.

Az étkezési paprika számos fajtája közül az egyik általánosan ismert az almapaprika. A sima felületű, felálló termésű paprika vastag húsú és csípős ízű. Általános népelnevezése „gogonel”, „seggenülő” is jelzi ezt.

Az almapaprika háztáji termesztése a melegágyi palántaneveléssel kezdődött, majd a kellően megerősödött palántákat szabadföldre kitűzdelték, kapálták, gyakran öntözték. Az így megtermelt paprikát főleg savanyították,

üvegbe elhelyezve, belenyomkodva és ecetes lével felöntve kedvelt téli savanyúságként használták a paraszti gazdaságokban. Nagyobb tételben a savanyúságkereskedők vásárolták fel, akik hordókban savanyították. Ma más savanyúsággal díszítve, nemzeti színekben hozzák forgalomba. A beérett almapaprika felhasználása ma is – főként a konzerviparban – savanyúságnak általános.

Felhasználás

A teljes nagyság elérésekor, de még a biológiai érés (színesedés) előtt szedik le, és csak savanyítva fogyasztják. Nincs étterem ma Magyarországon, ahol ne szerepelne az étlapon. A tartósításban csak a boggyó kocsányát vágják le, a kocsányalap sértetlenül a boggyón marad.

Szakmai fogások

Kizárólag szabadföldi termesztésű fajta. A tő viszonylag alacsony, 35–40 cm magas, kehely alakú. Levelei világoszöldek, már palántakorban is jól felismerhetőek. A levél 7–8 x 3,5–4,5 cm nagyságú, hegyesen kerületes alakú.

Tenyészideje szabadföldön 100–110 nap. Az első fogyasztásra alkalmas termés kb. 60–70 nap után szedhető.

Kizárólag ún. „szálas” palántaneveléses eljárással termesztik. Optimális területigénye 1200 cm². Palántanevelési idő 30–40 nap hidegtől védve, kiültetése a fagyosszentek után, május 20–30. között javasolt.

Gazdasági adatok

Főleg kistermelők szabadföldi termesztésű fajtája. Gyakorlatban tapasztalt termésátlag 25–30 tonna hektáronként.

Állami regisztráció éve 1967.

Változatok: őszi fokhagyma, tavaszi fokhagyma

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun megye, a Duna–Tisza közének Kalocsától délre eső része.



Leírás

A bátyai fokhagyma (*Allium sativum* L.) családi szelekciókból származó, elsősorban őszi ültetésű, 8-10 gerezdes, alapvetően fehér színű, néha lilás, magas (36-38%) szárazanyag-tartalmú, intenzív ízű fokhagyma. A magszár megjelenése ritka, elsősorban hideg tavasz után jelentkezik. Tárolhatósága közepes. Friss fogyasztásra februárig alkalmas.

Történet

A Sárköz Dunához közeli települései (Kalocsa és környéke) a középkor óta híresek zöldségtermesztésükről. E termesztés érdekessége – egészen a XX. századig –, hogy nemcsak kertekben, hanem nagyoöbrészt szántóöföldéken termesztették a zöldségfélék mindegyik fajtaját.

A legelső írásos adatokat a török adóösszeírásokban találhatjuk. A kalocsai náhije helyséégeinek 1548. évi defterei csak néhány helységben említenek fokhagymatermesztést, amit nem egy új növény későbbi elterjedésével, hanem a módosabb családok elmenekülését követő gazdasági hanyatlással magyarázhatunk. Ebben az esztendőben 1000 akcse adót fizetett *Hagyma tized fokhagymával* címen Foktó, a későbbi legnagyobb termelők egyike. (Vass, 1979. 28.)

Az 1560. évi defterben már mindegyik Duna melléki településen megadóztatták a zöldségfélét, közöttük a hagymát és a fokhagymát is. A hagymatermesztés fontosságát mutatja a Dunapataj és Varajt közötti 12 Duna melléki település hagymatizede. Közülük csak Uszód defterében írta le az összeíró külön a hagyma és külön a fokhagyma tizedét. Az összeírás sorrendjében: Kalocsa 100 akcse (1 akcse/fejadófizető), Bátya 75 akcse (2 akcse/fejadófizető), Uszód hagyma- és fokhagymatized 1550 akcse (32 akcse/fejadófizető), továbbá fokhagymatized 2400 akcse (50 akcse/fejadófizető), Dusnok 45 akcse (3 akcse/fejadófizető), Szentbenedek 155 akcse (6 akcse/fejadófizető), Varajt 310 akcse (5 akcse/fejadófizető), Zádor 780 akcse (24 akcse/fejadófizető), Fajszt 600 akcse (3 akcse/fejadófizető), Foktó 2500 akcse (9 akcse/fejadófizető), Dunapataj 2680 akcse (17 akcse/fejadófizető), Ordas 200 akcse (9 akcse/fejadófizető), Géder 352 akcse (21 akcse/fejadófizető). A tizedjegyzékekből látszik, hogy a Bányától északra fekvő települések hagymatermesztése volt jelentős. (Vass, 1980. 84–146.)

A XVIII. századra egyre nagyobb méreteket öltött Bátya vörös- és fokhagymatermesztése, megelőzve a török hódoltság korában még vezető, tőle északabbra fekvő települések némelyikének termelését. Az ordasiak 1745-ben 20-20 „fonyás” fokhagymát és vörös-

hagymát, a patajaiak „50 koszorú veres és annyi koszorú fokhagymát” adtak földesuruknak a kontraktusokban megfogalmazottak szerint. Ugyanakkor a bátyaiak – egy 1767. évi fölmérés szerint – „veres- és fokhagymát 60 fonyást” adtak évente. (PL IV. 165. Bática, 1767.)

Habár az 1878. április 1-jén megjelent Kalocsai Néplap első számában közölt humoros vers még a foktői hagymáról emlékezett meg („*Nő itt indus pálma, fűszer!?! / Örjegen sás, káka, fűzzel; / S Foktű fakaszt szép ananászt: / Neve hagyma! / S ambra szagba / Borít zsíros szájú kanászt!*”), a Gazdasági Lapok tudósítója a bátyai hagymáról közölt csúfolódó cikket: „*Hallott-e már Tisztelt Szerkesztő Úr valamit a bátyai sajtról? alig hiszem, hacsak igazi nevérl vereshagymának nem címézem, ennek itt környékünkön van fészke.*” (Gazdasági Lapok, 1852. 572.)

A bátyai fokhagyma növekvő jelentőségét mutatja, hogy a jobbágyok mellett a bátyai közbirtokos nemesség is termesztette. Egy 1831-ben keltezett robotkönyvben „*Hajóra hagyma hordás*” beírás szerepel. (Báth, 1974. 223.) 1837-ben „*a lóval vontatott hajmás hajókért 6 Ft, a dereglyékért 3 Ft karópenzt fizettek*”. (Fehér, 1996. 181.) Ebben az időszakban a zöldségféléket Vác, Pest, Paks, Tolna, Baja és Pétervárad piacaira hordták, de tengelyen elszállították Szabadkára, Pécsre, Zágrábba és a Tisza melléki katonai területre is. Egy 1847-ben kötött bátyai egyezség jól mutatja egy zsellérgazdaság termésszerkezetét: „*Efolyó évben vélem munkálkodván a termésnek felit mindemből kiadom u:m: harmintz egy véka csöves kukorizát és Kilentz fűzért, harmintz hat fűzér paprikát, egy zsák krumplit, 80 fogás fok és négyszáz tizenhét fogás vörös, nem különben 7 zsák fejes hagymát, 2028 fő káposztát, egy mérő babot, 225 kéve lent, fél pesti mérő len magot, 3/4 véka tiszta, egy öreg véka kétszeres búzát, egy öreg véka lisztet, az*

elmaradt hagyma árából 4 Ft 10 kr, és jószívűségemből 57 és fél róf vásznat.” (BL Bática, V. 309/7. Egyezség, 1847. 62.)

Galgóczy Károly 1877-ben már a legjelentősebb termékek között említi a hagymát: „*A közönséges gabona félék mellett, főtermékek: a káposzta, hagyma, paprika és bab.*” (Galgóczy, 1876–1877. III. 307.)

Simonyi Jenő 1882-es leírása adja meg a választ arra, hogy miért Foktőt említik a hagymatermesztés Kalocsa környéki központjának: „*Bátyán jó hírű sárga bab terem nagy mennyiségben; káposztát, fokhagymát és vörös hagymát is nagyban termesztnek, de a foktői hagyma híresebb.*” (Simonyi, 1882. 311.)

A XX. századra a fokhagymatermesztés központja Bática helyezőődött át, bár mellette továbbra is jelentős központ maradt Foktó. A bátyai fokhagymatermesztés jelentőségét mutatja, hogy – a magyar nyelvterületen egyedülálló módon – eredetmondája alakult ki: „*Az Isten a teremteskor már mindennek adott nevet. Utoljára a vöröshagymának. Akkor szól a fokhagyma: – Hát én mi leszek? – No, hát te mög lögyél fokhagyma! Mondjuk is: Olyan vagy, mint akit a fokhagyma után teremtettek – Taka si, koa koga su potla beloge luka stvorili.*” (Fehér, 1992. 81–82.)

A XIX–XX. századi Bática termesztettek „*ősz és tavaszi fokhagymát (beli luk). Ma tizesével régebben huszasával szokták kétágra befonyini, és koszorúban (venac) vitték piacra.*” (Fehér, 1996. 179.)

Napjainkban a hagyományos fonyások mellett több változatban kínálják a fokhagymát a piacon és az utak szélére ácsolt állványokra aggatva a bátyaiak: a fokhagymakosárákat cseresznye- vagy ceruzapaprikával díszítik, a fokhagymalabdát hegyes paprikával vegyesen alakítják. A fokhagymakoszorúban a kifelé álló hagymafejek fonásába befelé állóan kötik a paprikacsöveket.

Felhasználás

A fokhagymát a régióban frissen is fogyasztják kenyér, szalonna és sonka mellé. A hagyományos háztartásokban nélkülözhetetlen, fontos ételízesítő. Nagy szerepe van a családi gazdaságban nevelt sertések húsból készült ételek, füstöléssel tartósított kolbászfélék jellegzetes, a tájra jellemző ízének kialakításában. Házi tartósításakor leggyakrabban ecetes lébe teszik, de használják vegyes zöldségből készített savanyúságokhoz is. Feldolgozásának másik gyakori formája a fokhagymakrém. Frissen, fűzérben, feldolgozva is gyakran használják együtt a régió másik fontos növényével, a hegyes típusú fűszerpaprikával és a cseresznyepaprikával.

Szakmai fogások

A termesztés elsősorban a Duna öntéstalaján, tápanyaggal jól ellátott területeken, öntözés nélkül, családi művelésben, kis területeken folyik – alig akad egy hektárnál nagyobb területe. Csupán öt család termeli. A fokhagymatermesztők között nagy tekintélynek örvend a régóta családi művelésben dolgozó Nyíró Istvánné; Monori József kiváló minőségű ter-

mékével tűnik ki – nála forgatta a Gazdaképző a fokhagymatermesztésről szóló oktatófilmet. A fokhagyma szétszedését, a gerezdek elválasztását, az ültetést kézzel végzik. Őszi kiültetéskor ügyelnek a mélységre (6-8 cm), hogy a felfagyás ne okozzon kárt a kiültetett fokhagymában. A felszedést Péter-Pál-nap körül kezdik. A fokhagymát szárastól, gépi lazítás után kézzel szedik fel, majd kertészcsomókba kötik. A csomóba kötött fokhagymát a fűszerpaprika szárítására kialakított ereszt alatti felfüggesztőn és színekben szárítják, utóérlelik. A fokhagymából fűzereket, egy- és többsoros fonatokat készítenek, gyakran díszítik ezeket fűszer- vagy cseresznyepaprikával. Újabban egysoros szütyőben és racshel zsákokban is értékesítik.

Gazdasági adatok

Termesztése házi kertekben, illetve kis területeken történik.

Az értékesítés részben a falun átmenő 51-es számú országút mentén a családi házak előtt vagy azok portáján, részben a nagybani piacon történik.

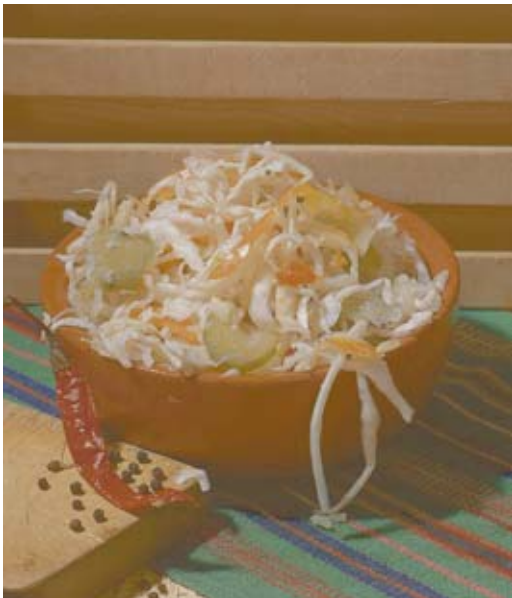


Más elnevezés: vegyes vágott savanyúság

Változatok: csípmentes csalamádé, csípős csalamádé (erős paprika felhasználásával)

Általános besorolás: savanyúság

Különleges, egyedi jellemzők: a csalamádé általában 5-7 zöldségféle felszeletelésével készített vegyes savanyúság, amely fehér káposztát és vöröshagymát mindenkor tartalmaz.



Leírás

A csalamádé természetes színű, 1,5-2 mm vastagra szeletelt fehér káposzta (legfeljebb 25%-ban) és vöröshagymaszelet (legfeljebb 3%-ban) mellett paprika, uborka, zöld dinnye, zöld paradicsom vagy egyéb szeletelt zöldségféle keveréke, ecetes, sós ízű felöntőleiben. Állománya kemény, de nem ropogós. Illatában a vöröshagyma könnyeztető illóanyaga dominál, íze sós/savanyú és az összetételben szereplő zöldségekre jellemző, de a vöröshagyma íze mindig felismerhető.

Történet

Első jelentése 1857-es adat szerint: zöldtakarmánynak való kukorica. 1916-os forrásban

fordul elő vegyes savanyúság jelentésben. Ismeretlen eredetű, viszonylag fiatal szó. (TESZ I. 1967. 472.) Lippai János a vetemények savanyításánál nemcsak az egyes zöldségek, cékla (más néven vörösrépa), káposzta, uborka tartósítását írja le, hanem a szeletelt, savanyított és ízesített céklához fehérrépa, apró vörös káposzta és fehér káposzta hozzáadását ajánlja. (Surányi, 1987. 59.) Külön néven nem nevezték. Az értelmező szótár szerint vegyes savanyúság, apróra összevágott paprikából, uborkából, káposztából stb. Példamondat: A sült hús mellé csalamádét adott. (ÉSZ. I. 1978. 826.) A paraszti, népi gyakorlatban az egy-egy fajta és a többfajta, összedarabolt zöldségből készült savanyúság (utóbbi a csalamádé) között Kecelen például az ecetes paprika közé tett kevesebb zöld paradicsommal, almányi görög-dinnyével összeállított savanyúság (Kisbán, 1984. 786.) jelentett átmenetet. Egy másik forrás a hordós káposzta közé rakott néhány sor erős paprika említésével (Kisbán, 1997. 513.) nemcsak a paprikasavanyítás kezdetét, hanem a vegyes savanyúság készítésének korai változatát is jelzi. (A szerző-kutató földrajzilag nem határozza meg a savanyúság készítésének helyét.) A csalamádé O. Nagy Gábor közmondásgyűjteményében nem szerepel, ez is azt bizonyítja, hogy viszonylag új készítményről beszélhetünk. A mai élő nyelv salátafajta meghatározó tulajdonságát szóláshasonlatként használja: olyan, mint a csalamádé – vagyis a nevezett dolog nagyon összetett, elemeiben vegyes.

Felhasználás

Sült húsok, pörköltök, paprikások mellé tálalják fel kiegészítőnek. Fokozza az étvágyat, segíti a nehéz, zsíros ételek emésztését. Az egész országban ismert és kedvelt. Kedvező ára miatt a tömegétkeztetésben is jelentős szerepet kap, főleg a téli hónapokban.

Szakmai fogások

A *házi eltevésnél* a csalamádé elkészítéséhez felhasználni kívánt zöldségfélék terméseit – mint pl. uborka, paprika, zöld paradicsom, zöld dinnye, cukkini stb. – a fehér káposzta kivételével megmossák. A paprikából a csumát és a magokat eltávolítják, és az összetevőket legfeljebb 3-5 mm vastag szeletekre vágják. Gyengén besózzák és állni hagyják. A fehér káposzta felső leveleit és a torzsát, valamint a nagy levélerezetet eltávolítják, és káposztagyaluval elszeletelik kb. 1,5-2 mm vastagra. A vöröshagyma páncélleveleit eltávolítják, a gyökértorzsát kivágják és szintén legyalulják. Végül valamennyit jól összekeverik, kissé kinyomkodva üvegekbe töltik. Az üvegekbe a forró felöntőlé harmadát előzetesen már beleöntötték. A csalamádé üvegekbe töltése után az üveget a forró felöntőlével teletöltik, celofánnal lekötik vagy fémfedővel lezárják. Dunsztolják (melegen beburkolva hagyják lassan kihűlni). A felöntőlé összetétele: 250 ml (10%-os) ecet, 0,06 kg konyhasó 1000 ml-re vízzel kiegészítve és a konyhasót feloldva.

Ismereteseek más készítmódok is.

Készülhet csalamádé felöntőlé hozzáadása és hőkezelés nélkül is. A besózás során képződő lé ecetsavval kiegészítve elegendő a termék folyadékban tartásához. Ekkor szalicillal vagy nátrium-benzoáttal tartósítanak, és a levet egyúttal különböző fűszerekkel (fekete bors, babérlevél, mustármag, szegfűbors) és cukorral is ízesítik.

Készülhet hordóban is, de így az eltarthatósága a hordó felbontása után igen rövid, ezért csak nagy családokban lelhető fel ez a módszer.

A háztartási előállítással szemben az *üzemi gyártás* során – a szezon elnyújtása miatt – elsősorban tejsavas erjesztéssel vagy ecetes-sós felöntőlében előtartósítva használják fel

csalamádé készítésére az uborkát, paprikát, dinnyét, paradicsomot, cukkinit. A szükséges fehér káposzta és vöröshagyma jól tárolható, így ezt mindig frissen vágják fel.

Az alkotók megfelelő összekeverése és üvegbe vagy műanyag edénybe töltése, valamint az ízesített lével történő felöntése a gyártás végső szakaszában történik.

Ügyelni kell a felöntőlé összeállítására, hiszen a kellemes ízhatás eléréséhez figyelembe kell venni az előtartósított összetevők sav- és sótartalmát.

Valamennyi savanyúságyártó üzem készít csalamádét.

Gazdasági adatok

A háztartásokban a csalamádét 1000 vagy 5000 cm³-es üvegekben tárolják, családonként – a fogyasztástól függően – 10-15 üveggel évente. A háztartásokban az eltevés ideje az összetevők éréséhez igazodóan augusztus–szeptember. Üzemi előállítása a téli szezonban is folyamatos. A csalamádé az olcsóbb árfekvésű savanyúságok közé tartozik, ezért a kereskedelem mind az üveges, mind a műanyag tasakosból/dobozosból jelentős forgalmat bonyolít le.

A nagyfogyasztók elsősorban az 5000 ml-es üveges kiszerezésű terméket kedvelik. A piacon hordókból kimérve is árulják. Egész év folyamán kapható, de elsősorban a téli és kora tavaszi hónapokban, a friss zöldségek megjelenéséig keresett.

Éves forgalom a régióban 5-600 tonna.

Az ellenőrzött körülmények között előállító és piaci forgalomban árusító, ún. kisipari módszerekkel gyártók száma országosan több száz, a jelentősebb ipari technikával előállítók száma a régióban a címlista szerinti, országosan 25-30 üzem.

HOMOKI SPÁRGA

Változatok: halványított spárga, zöldspárga, nyúlárnyék (kivadult spárga, mely a természetvédelmi területeken fordul elő)

Előfordulás a régió belül: Jakabszállás, Orgovány, Bugac, Öttömös, Kelebia, Kiskőrös, Mórahalom.



Leírás

Az egészséges Homoki spárga (*Asparagus officinalis* L., család: *Asparagaceae*) sípjai egyenesek, kissé ovális keresztmetszetűek, 5-26 mm vastagok, fehérek, de lilásodásra igen hajlamosak. A túl vékony és több napig tárolt sípok rostosak, valamint keseredésre hajlamosak.

Történet

Első magyar nyelvű előfordulása spárgafű néven az 1525 körüli időből származik. Jelentése „a liliomfélék családjába tartozó, konyhakertekben is termesztett növény”. Az olasz eredetű szó forrása latin, illetve görög. Magyarországra a mediterrán kertkultúra révén a salátával, az articsókával és az egressel együtt került. (TESZ III. 1976. 585.)

A pozsonyi kertet végleg kialakító Lippai János 1664–1666 között leírja a vetemények, gyökök és gumók savanyításánál a gyöngye spárgából sózással, utána kapros lében nyomtatással készülő salátát. (Surányi, 1987. 65–66.)

Nadányi János, erdélyi református lelkész és történetíró a spárgát a parajok között tizediként említi, készítését következőképpen ajánlja: „Az spárgának tavasszal vagyon kelleti, de mindezekkel való élésben hármat tarts meg, elsőben, hogy akármely vetemény parajt is meg ne egyél, mikor virágozni akar, második, hogy tejben ne főzd, akármilyen parajt is, mert sok párával tölti bé a mértékletes testet. Azért a hus és tyuk levében, vagy mondola téjben, vagy édes uj olajban igen hasznosan csinálhatod.” (Surányi, 1987. 143.).

A XVII. században, 1662 előtt összeállított, kézirat, csáktornyai magyar–horvát szakácskönyvben (Zrínyi-udvar), *spárga saláta főve*, *spárga főve és hidegen*, *spárga főve, írók vajjal* elnevezésű és készítmódú három recept található. (Szakácsmesterségeknek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar... 1981. 189., 242.) A spárga az erdélyi Nadányi leírásában ajánlott zöldséggé szerepel, ugyanakkor M. Tótfalusi Kis Miklós szintén erdélyi, Kolozsvárott nyomtatott szakácskönyvében nem is említi spárgából készíthető ételt.

A spárgáról egyetlen közmondás vagy szólás sem született. Ez azt jelzi, hogy az elmúlt századokban nem vált a magyar kultúrkörben általános, gyakori zöldséggé. De több generációt képviselő pesti, budai polgárok, színészek ételreceptjei között mégis szerepel a spárgaleves, a karfiolleveshez hasonló készítmóddal. (Lejtényi–Waldhauser, 1983. 35.)

Nagyváthy János, a gyakorló mezőgazdász és író a XVIII. század végi és XIX. század eleji állapotot tükrözve a kerti zöldségek között említi. A spárgát termelni akaróknak azt ajánlja, hogy a gyökereket trágyás földbe tegyék.

(Nagyváthy, 1820.; Hasonmás, 1987. 224.) A Kerti Gazdaság 1860. évi számaiban jelzi a spárgával kapcsolatos évszakonkénti ten-nivalókat. A melegágyban, korabeli nevén üzdében nevelt spárgának a szabadföldihez hasonlóvá tételére olvashatunk bevált mód-szert. Például az áprilisi konyhakerti tennivalók között szerepel a spárgaágynak háromágú villá-val történő felásása. A májusi tennivalók közé tartozott a spárgaágyak készítése és a spárga vágása. (Kerti Gazdaság, 1860. 6. sz. 136., 13. sz. 310., 18. sz. 423.) 1880-ban hirdetésben ajánlják a *spárga-gyököket* megvásárlásra. (A Nép Kertésze, 1880. 1. sz. 8., 154.) A lap kö-vetkező évi egyik számában jelenik meg a spár-gagyökér termesztésének leírása. A cikk írója elismeri, hogy a spárga a vizet áteresztő, homokos talaj szülötte, de magnevelőnek televénydús, márgás földet javasol. (A Nép Kertésze, 1881. 10.)

Felhasználás

Tavasszal, áprilistól június közepéig frissen fogyasztják. A sárgák szedés idején kívül csak feldolgozott (konzerv, mélyhűtött és porított) formában használják.

A termelők a spárgát rendszeresen fogyasztják, amikor szedik, és nagy tömegben fagyaszttva tárolják. Az utóbbi évtizedekben hazai fogyasztása egyre kedveltebb a nagyobb városokban is.

Szakmai fogások

Évelő növény. A termesztése 12-15 évig is tarthat. Újabban 10-12 évig hagyják meg az ültetvényt. Oka, hogy a betegségek elhatalma-sodnak, és a sárgák nagysága, vastagsága, egészsége leromlik. Különösen nagy a jelen-tősége a szakszerű tárolásnak. A sárgákban lévő fehérje rossz tárolás esetén gyorsan kémiai vál-tozáson megy át, ezért elszíneződik (sárgul, barnul) és fonnyad, elveszti élvezhetőségét.

A spárgások szakmai tudásukat családonként továbbadják a fiataloknak. Az új termesztők felhasználják a hagyományokat, és azt folya-matosan új ismeretekkel bővítik. A bakhát alakításához házilag, deszkából készített, von-tatott, trapéz alakú bakhátformázót alkalmaz-nak. Ezt az eszközt még most is használják, ugyanis a spárgatövek az évek folyamán egyre nagyobbak, és ehhez kell a bakhátformázót alakítani. A sárgák szedésének ideje alatt több-ször kell a bakhátakat javítani, mert a szél erodálja azokat, és a szedés során elvesztik eredeti formájukat. A spárga halványított sárgát fogyasztjuk. A spárga sárga nagyon gyorsan nő, ezért naponta legalább kétszer kell szedni, vizes ruhával takarni és a fénytől védeni. A sárgák gyorsan veszítik víztartalmukat, mert nincs kialakult bőrszövetük, ezért a szedés után rövid időn belül tisztára mossák váltott hideg vízzel, majd vastagság szerint válogatják, méretre vágják. A mosás után 2 °C-os hideg vízben tart-ják 20 percig, és ezen a hőmérsékleten tárolják. A régi termesztőkörzetekben a magot is hozó típusokat termesztették, az utolsó évtizedben a hibrdek telepítésére tértek át a termelők. A hib-ridek külföldi eredetűek, nagyobb a termő-képességük, ezért szívesebben termesztik.

A spárgát minden településen kora reggel vásárolják fel, hűtőkocsiban elszállítják Kec-kemétre és Kiskőrösre, ahol exportra és a hazai piacokra csomagolják.

A sárgák szedése után a tő gyorsan klorofillban gazdag, több szárat nevel, amelyek elérik a tenyészidő végére a 180-220 cm magasságot. Fagyos időben a szárok elpusztulnak.

Forgalmazás

Az azonos méretosztályba tartozó sárgákból 500 g-os kötegeket készítenek, ezeket víztaszító papírba csavarják, és 10 vagy 12 kötegenként bedobozolják. A sárgák végét és fejét köte-genként fordítottan helyezik el. A szállítás

hűtött vagonokban, hűtőkamionokban történik.

Feldolgozás

Korábban csak ipari úton dolgozták fel. Az első osztályú, teljesen friss és egészséges sípokat hámozás előtt hideg vízben tartják. Ezt követően 1-2 percig előfőzik, üvegekbe rakják, a sípokat sípfejjel felfelé állítva. A felöntőlébe kevés cukrot, tartósítószert tesznek, és 121 °C-on 20 percig hőkezelik. Családi tartósítás esetén citromsavas felöntőlevet használnak, amit 95 °C-on 30 percig hőkezelnek. Ez igen egyszerű és biztonságos tartósítás, savanyúságként fogyasztják.

Házi fagyasztáshoz a tört sípokat is felhasználják a termelők. A tisztítás után az azonos vastagságú, 2-3 cm hosszú sípdarabkákat 1-2 percig előfőzik, majd hideg vízzel gyorsan lehűtik, adagolják és fagyasztyják. Egy család 5-30 kg előkészített sípot is lefagyaszt vagy savanyúságként tárol.

Gazdasági adatok

A Homoki spárgát termelők száma, becslés szerint, 350-400 családra tehető. Az 1960-as években a spárga termőterülete meghaladta az 1000 hektárt, 1985 körül pedig 80-100 hektárra csökkent. A jelenlegi becsült terület 1200-1300 hektár, ami minden évben jelentősen növekszik. Az 1960-as években a terméstmeg 2500 kg/ha körüli volt, az utolsó években eléri az 5000 kg/ha értékesíthető síptömeget. Ez a nagyobb hozam, a jó értékesítési lehetőség és a jövedelmezőség tette kedvelté a spárgát a rossz termőképességű homokterületeken. A spárgasípok betakarítása után Öttömösön és Kelebián spárgafesztivált rendeznek. A település spárgatermesztői saját készítésű készételeket találnak fel, ezeket kóstolják és minősítik a résztvevők. A fesztiválon helyi specialitások és mintegy 40-50-féle spárgaétel versenyez.

Védett csomagolási móddal a G&V Kft. (Kecskemét) és a Koofruct Kft. (Kiskőrös) rendelkezik.



KÁPOSZTÁVAL TÖLTÖTT PAPRIKA

Változatok: fehér káposztával töltött étkezési paprika, vörös káposztával töltött étkezési paprika, fehér- és vöröskáposzta-szeletek keverékével töltött étkezési paprika, káposztával töltött almapaprika, káposztával töltött paradicsompaprika, káposztával töltött cseresznye-paprika

Általános besorolás: savanyúság

Különleges, egyedi jellemzők: a csumától és magháztól megtisztított, étkezési paprikába töltött, vékony szeletelésű fehér vagy vörös káposzta, fermentálva vagy ecetes-sós lében, hőkezeléssel vagy kémiai úton tartósítva. Mutató külsejű, sok kézi munkával előállítható, különleges ízű savanyúság.



Leírás

A káposztával töltött paprika fehér vagy legfeljebb rózsaszín húsú, kúpos vagy tompa alakú étkezéspaprika-hüvely, amibe fehér- vagy vöröskáposzta-szeleteket töltöttek. Mind a paprika, mind a káposzta állománya kemény, de nem ropogós. Ha sós-ecetes felöntőlével és hőkezeléssel tartósították, íze sós-savanykás. Ha a tartósítás fermentációval (tejsavas erjesz-

téssel) történt, a sós íz melletti savanyú íz lágyabb, harmonikusabb. Felöntőleve ízesítőnek köménymagot, feketeborsot tartalmazhat. A színhatáson kívül a termék tetszetősségét fokozza a töltött paprikahüvelyek egyöntetűsége és sorolása az üvegben. Étkezési paprika, fehér vagy vörös káposzta, víz, ecet, konyhasó, fűszerek, esetenként tartósítószer felhasználásával készül.

Történet

A zöld fűszerpaprikának étkezési paprikaként történő fogyasztására, savanyítására 1860-ból Kiskunfélegyházáról van adatunk. A forrás általános szokásként írja le a paprika zölden tartását savanyúságként. Több módszer közül a váltogatott borecetággal történő tartósítást tartja hatásosnak és egészségesnek. (Makai, 1860. 130.)

Szegvár és Szentés határán a bevándorolt bolgár kertészek 1876-tól palántáról kezdték termelni az étkezési paprikát az öntözéses zöldségfélék között. Az esztendő századik napján a csíráztatott paprikamagot elvetették a palántanevelőkbe. Szent György-nap, azaz április 24. után takaratlanul hagyták a palántákat, majd a fagyosszentek után, május végétől kezdték kiültetni. Folyamatos gondozás, árasztasos öntözés, kapálás mellett július elején lehetett a szedést megkezdeni. Az étkezési fehér paprika akkor volt érett, ha a bőre kisimult, sikamlós, csúszós lett és roppanva tört. A Szegvár határában megtelepedett bolgárok Czibulya Ferenc apjával vitték először – más zöldségekkel együtt – a szép, begyűrt, tompa végű, vastag húsú, fehér, *Kalinkói* paprikát a mindszenti piacra, majd a távolabbi településekre, városokba, így többek között Gyulára, Csabára, Orosházára, Szegedre és Csongrádra. A gyékényponyvával fedett szekereken szállított paprikának nagy sikere volt, könnyen elkelt. (Czibulya, 1987. 36., 38., 78., 83. és 85.)

A Szegváron letelepedett bolgárok termelte paprikák közül a mai tölteni való paprika elődje a Kalinkói zöld, édes, négyerű, tompa. Ennek utódát, a *Szentesi fehér* tompa végű paprikát a 80-as években elvétele még termelték. (Czibulya, 1987. 78., 88.)

1918-ban az elemi iskola V. és VI. osztályai számára készült gazdasági tankönyvben már a nagy, húsos hüvelyű, tölteni való paprikát ajánlják palántaneveléssel, öntözéssel, trágyázással kerti termesztésre. (Dobóczy, 1918. 55–56.) A Gazdanevelés című, Csongrádon megjelenő, országos terjesztésű, mezőgazdasági szaklap Háztartás című rovata 1939-ben három savanyúság receptet közöl: Egész paprika ecetben, Felvágott paprika saláta és Paprika (saláta) káposztával töltve címen. Mindháromban szerepel a kemény, vastag húsú kifejezés, egy esetben ez kiegészül a világossárga jelzővel. (Gazdanevelés, 1939. 8. sz. 124–125.) A két utóbbi forrásban a fajtamegnevezés nem szerepel.

Felhasználás

Sült húсок, pörköltök, paprikások mellé feltálat savanyúság. Ünnepi asztalon is megállja a helyét. Minőségét viszonylag rövid ideig őrzi meg, mivel napfény hatására elszürkül, elbarbul. Ezért a házi készítésű, káposztával töltött paprikát a kora tavaszig elfogyasztják. Előállítás és fogyasztása a zöldségtermesztő vidékekre jellemző.

Szakmai fogások

Házi eltevésnél először a káposztaszeleteket kissé megsózva fonnyasztják, majd a kicsumázott paprikákat megtöltik velük. A megtöltött paprikákat üvegekbe rakják, és az üvegeket ecetes-sós, esetleg kissé cukros felöntőlével teletöltik. Hőkezelik, vagy a felöntőlébe benzooesavas nátriumot téve, kémiai úton tartósítják.

Üzemi előállításnál fehér húsu (pl. *Albaregia*, *Fehérözön*, *Cepei SH* fajták valamelyikét), érett, de még be nem pirosodott, kúpos vagy tompa végű, 6-9 dkg-os étkezési paprika használatos, amelynek csomóját a magházzal együtt kivágják. A megtisztított káposztát a vastag levélerek eltávolítása után 1,5-2 mm vastagságúra szeletelik. Forró vízben 1-2 percig előfőzik, majd lehűtik. 100 kg káposztaszelethez hozzákevernek 80 g köménymagot, és a káposztát a már előkészített paprikahüvelyekbe kézzel betöltik és üvegekbe rakják. (A 800 cm³-es üvegbe 3-6 db-ot, az 5000 cm³-esbe 18-30 db-ot lehet elhelyezni.) 3% ecetsavat, 2% konyhasót és 1% cukrot tartalmazó forró lével felöntik, majd 85 °C-on (a 800 ml-es üvegek esetén) 30 percig hőkezelik és gyorsan lehűtik.

A fehér helyett vörös káposztát, illetve fehér- és piroskáposzta-szeletek keverékét is betölthetik a paprikahüvelyekbe, a fentiekkel azonos módon előkészítve.

Üzemi feldolgozásnál, a feldolgozási időny elhúzása érdekében, a paprikahüvelyeket tejsavas erjesztéssel előtartósítják, és így később folyamatosan tudják felhasználni.

Gazdasági adatok

A termék előállításához jelentős mennyiségű kézi munkára van szükség. Ezért elsősorban a házi feldolgozás eredményeként találunk ilyen terméket az éléskamrákban.

Üzemi méretekben inkább csak a kisebb tartósítóüzemekben állítják elő a káposztával töltött paprika különböző típusait, de ezeken a helyeken egész évben előállítható az előtartósított paprikahüvelyből és a nyersen eltartható fejes káposztából. Az év valamennyi időszakában forgalmazzák a kereskedelemben, a piacokon kimérve is kapható. Éves előállított mennyiség a régióban 5-6 termelőnél 300-350 tonna.

KECSKEMÉTI PATTOGATNI VALÓ KUKORICA

Előfordulás a régió belül: Bács-Kiskun és Csongrád megye.

Leírás

A kecskeméti pattogatni való kukorica (*Zea mays*. L. *convar. mikrosperma*) csövei 16-20 cm hosszúak, általában 16 szemsorosak. A szemek gömbölyűek, sárgák vagy narancssárgák. Ezermagtömege általában 120 és 163 g között van. Pattogás utáni térfogat-növekedésük 30-40-szeres.

Történet

A kukorica újkori táplálék Magyarországon. A XVII. század végén jelenik meg először Erdélyben, majd lassan az egész magyar nyelvterületen ismert kapásnövény lesz. Első írásos emlékünkhöz a kukoricáról 1665-ből való, amikor is „török búzáról” olvashatunk. 1691-ben írták a következőket: „*Itten élésből nagy szükségünk vagyunk, mert magunk is kukoricza kenyérre szorultunk.*” (TESZ II. 1970. 660.)

A kukorica takarmánynövényként való alkalmazása mellett hamar fontos szerepet kap az emberi táplálkozásban is. Gyakran mint a szegény emberek táplálékáról szólnak a források. Mátyus István Dialectikájában írja a kukoricáról: „*a szegényebb rendű Emberek majd csak ezzel tápláltnak...*”.

A kukoricát sokféle módon használták fel a mindennapi táplálkozáskultúrában. Csemegeként legismertebb formája a pattogatott kukorica. Gyarmathy Sámuel 1794-ben írta le először: „*törökbuzát pattogatni*”. A pattogat szavunk hangutánzó szó, amely már a XVII. századtól ismeretes, de a készítési műveletnek több elnevezése is elterjedt: durrgat, pukkant, pattant, pattogat. Ezek a szavak a kukorica magyarországi megjelenése előtt is ismertek voltak, de mivel a műveletet jól kifejezik, társultak a folyamathoz. A pattogatott kukoricát, ha jól és szép fehérre nyílik szét, akkor kakasnak nevezik. A ki nem pattant szemekre többféle megnevezés is ismert: cipó, domó, vakarék, tyúk, ruskó, susnyó.

Nem minden fajtából lehet kukoricát pattogatni; a legismertebbek a fokhagyma, a szúrós és a csinkvánti.

Ecsedi István írja a pattogatott kukorica készítéséről: „*Tengericsutkából szép nagy gúla tüzet raknak. A pattogató rostába... egy kis marék tengerit tesznek. Erre az asszony mellé kucorodik, a tűzre tartja és riszálja jobbra-balra. A tengeri melegszik, pattog, pörkölődik, egymásik kicsattan. Szép fehér bodzabélszerű anyag kiugrik a rostából.*” (Ecsedi, 1935. 157–158.) A kukoricát kis tűzön kell pattogatni, hogy a rosta meg ne égjen. Általában külön



rostát használták a pattogatáshoz. A pattogatáshoz néhány hiedelem is kapcsolódott: pattogatás alatt mosolyogni kell és nem szabad pislogni, mert akkor sok marad a cipő. Ha gyorsan kipattan, azt tarják, tüzes volt, aki csinálta. A gyermekek mondókaival kísérik figyelemmel a pattogatást: „*Pattanj Péter, Pattanj Pál / Olyan legyél, mint egy tál.*” (Balassa, 1960. 404.)

A pattogatott kukorica igen kedvelt eledele volt és maradt máig is a magyar embernek. A XX. század közepéig csak tavasszal pattogtattak; ismert böjti eledel: sok helyütt nagypénteken csak ezt fogyasztották. A kisüzemi előállítás megjelenésével gyakori csemegévé vált. Áruházakban, mozikban egész évben találkozhatunk vele. A kereskedelembe való elterjedése nem előzmények nélküli: 1837-ben a pesti piacokon már ismert a „*pattogatott kukorica... melyet a szegény magyar parasztok árulgatnak*”. (Balassa, 1960. 402.)

A táplálkozás mellett dekorálásra is használták: a cérnára felfűzött pattogatott kukoricát felrakták a karácsonyfára, a lakodalmi vőfélybotokra, de a lámpaernyőt is díszítették vele.

Felhasználás

Fogyasztása csak feldolgozva, azaz pattogatva lehetséges. Kevés étolaj hozzáadása után a szemeket melegítik. Hő hatására a lisztes részben fejlődő gőz szétrobbantja az azt körülvevő kemény, üveges részt, és a belseje kifelé fordul. A kipattogott szem színe fehér, esetleg sárgásfehér. Alakja gömbölyű vagy legyezőszerűen szétnyílt.

Szakmai fogások

A szár középmagas vagy magas, a hossza 170-230 cm. A korábbi fajtákhoz viszonyítva levelei is nagyobbak. A termesztésben mindig főtermény, mivel tenyészideje hosszú, és csak a

biológiaiailag érett termés alkalmas a pattogatásra. A magvetés ideje május (legkorábban április harmadik dekádja), a vetésmélység 6-8 cm, a tőtávolság 30-41 cm. Az optimális növényszám 5-6 tő/m². Ősszel (szeptemberben, októberben) biológiaiailag éretten kell betakarítani. Az érettséget a 72%-os szárazanyag-tartalom jelzi. Célszerű csövesen tárolni. A jó tárolóhelyek szellősek, szárazok. Morzsolni csak 13-14%-os nedvességtartalom mellett célszerű. A pattogatás eszköze vasrosta vagy serpenyő, esetleg egy erre a célra készített, speciális eszköz. A kedvező hőmérséklet 230 °C. A ki-pattogást egy kevés étolaj hozzáadása segíti. Egy adag (0,5 l) pattogatott kukoricához 12 g szem szükséges. Korábban csak télen és a falvakban fogyasztották. Ekkor a fonók, az esti beszélgetések csemegéje volt. Ma azonban fogyasztása már általános. Előnye, hogy kevés energiát tartalmaz, mert az egyszerre elfogyasztható mennyiségnek csak a térfogata nagy, a benne lévő tápanyag azonban kevés. Jellemzője még, hogy nemcsak fogyasztásra, hanem kényes műszerek csomagolására is felhasználható (külföldön ez gyakorlat).

Gazdasági adatok

A várható termés tövenként 1-2 cső. A hektáronkénti szemtermés 3-4 tonna. A termőfelület évenként 1-2 ezer hektár, de további növekedése várható. Az országban mindenütt termesztethető, a Dél-Alföldön azonban elterjedtebb, mint az ország többi részén. Gazdaságosan nevelhető üzemi körülmények között és kis területeken egyaránt. A termesztés időszaka a hazai vegetációs időszak, az árusítás pedig egész évre kiterjed. A forgalomban lévő fajták bejegyzettek, államilag elismertek, az országban mindenütt engedélyezettek. Fajtajogosult és -fenntartó a kecskeméti ZKI Rt.

MAKÓI FOKHAGYMA

Változatok: őszi és tavaszi

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Makó és környéke, Kiszombor, Ferencszállás, Maroslele, Földeák, Királyhegyes

Általános besorolás: hagymafélék

Különleges, egyedi jellemzők: A Makói tavaszi fokhagyma hatásos az érlemeszedés megelőzésére, csökkenti a vérnyomást, javítja a gyomor emésztőképességét.



Leírás

A *Makói őszi fokhagyma* levélzete középzöld, erőteljes fejlettségű. Hagymája jellegzetesen fokhagyma alakú, 4-6 gerezdből áll, 4-5 cm átmérőjű, 5-7 dkg átlagsúlyú. A fej héjazata szürkésfehér, többretegű, jól záródó.

A *Makói tavaszi fokhagyma* levélzete az őszi változatnál finomabb felépítésű, a levelek ritkábban állnak, kékeszöld színűek. A fej 5-8 gerezdű, kisebb méretű, 3-4 cm átmérőjű, 3-5 dkg átlagsúlyú, zárt borítóhéja szürkésfehér színű. Az őszi változat nagyobb termőképességű, de lazább szerkezetű, a tavaszi vál-

tozat kevesebbet terem, viszont keményebb húsú és erőteljesebb ízhatású.

Történet

A makói fokhagyma és fokhagymatermesztés története a vöröshagymáéhoz hasonló. A hagymások már a XIX. század elején az Aradi utcában, a hagymások utcájában vagy a reformátusok utcájának mondott városrészben laktak. Ők voltak azok a zsellérek, akik 2–600 négyszögöles kertjeikben – nem vállalva a jobbagyi kötöttségeket – intenzív kertkultúrával foglalkoztak. Ennek a városrésznek a lakói a XIX. század első negyedében 68%-ban zsellérek voltak. Szirbik Miklós, a város reformkori krónikása szerint „*Termesztenek pedig... fokhagymát sokat... hogy némellyek törve hordókat töltenek meg véle...*” A terméket, más terményekkel együtt, az egyre élénkülő kereskedelem szívja fel és továbbítja, ezzel biztos megélhetést, a paraszt-polgári vagyonosodás lehetőségét nyújtva a helyieknek.

1861-ben felosztják a belső legelőt, így válik a fokhagymatermelés szántóföldivé, a kerti földekről kikerülve nagyobb mértékűvé. A XIX. század közepétől a makói hagymák után rohamosan nőtt a külföldi érdeklődés. Az 1859-es és az 1866-os olasz-osztrák háború következtében az olasz hagyma helyett a makói bevonult a nyugat-európai piacokra. Az 1858-ban elkészült Bécs–Budapest–Temesvár vasútvonalnak köszönhetően a makói hagymát csak Szőregig kellett szekéren szállítani. Az áruforgozás nagyságát jelzi, hogy a makói komp, rév helyett már állandó hídra volt szükség. A makói kertészek 1879-től Bánátba is átmentek hagymát, fokhagymát termelni, ugyanis a friss erdőirtású földön kitűnő minőségű fokhagyma termett. A bánáti földbirtokosokkal a haszonbérleti szerződést maguk a hagymakertészek kötötték meg. Az egyre növekedő termelés egyre jelentősebb kivitt és egyre jobb hír-

nevet biztosított Európában a makói fokhagymáknak. 1886-ban még csak 17 vagonnal szállítottak Magyarországról külföldre, 1888-ban már 686 vagonnyit, és 1890-ben a makói fokhagyma exportmennyisége elérte a 1110 vagon, a 65-szörösét a négy évvel korábbi szállításoknak.

A makói fokhagyma Gömörbe is eljutott Kövi (Kamerany, ma Szlovákia) élelmes, evangélikus, szlovák fuvarosai révén. A szeptembertől karácsonyig árult fokhagyma a Makó–Szolnok–Mezőkövesd–Miskolc–Putnok útvonalon jutott el Szepes, Liptó és Sáros körzetébe. Az erdélyi románok tutajszám szállították a Maroson Erdélybe a makói fokhagymát. A piacon füzérbe fonva, kötve árulták. Általában 16-16 fokhagymafejből készítettek egy-egy fonatot, és ezeket összekötve 32 fejből álló fokhagymafonás jött létre. A második világ-háború után a termelés visszaesett.

Az újonnan alakult értékesítő vállalatok és szövetkezetek (az 1950-es években a Mezőker, majd a MÉK, az 1970-es évektől pedig a Megyei Zöldség-Gyümölcskereskedelmi Szövetkezeti Vállalat) kiemelten foglalkoztak a már hírnévvel rendelkező makói hagymával. 1990-től, a privatizálás után a hagymatermelők készletét az AGORA Rt. és több új, családi-kereskedelmi szervezet vásárolja fel és szállítja el.

Felhasználás

A Makói őszi fokhagymát májustól zöldvágott fokhagymaként, június végétől beéretten, első-sorban friss fogyasztásra használják a háztartások.

A Makói tavaszi fokhagyma július végén érik be. Tömöttebb szerkezete révén jól tárolható, tavaszig felhasználható.

Magas szárazanyag-tartalma miatt ipari szinten is szívesen szárítják, és mivel nem avasodik, a magyaros kolbászfélék kedvelt fűszerezője.

Szakmai fogások

A Makói őszi és a Makói tavaszi fokhagyma a népi nemesítés eredménye, száraz körülmények között, öntözés nélkül termesztik évszázadok óta. A hagymakertészek a szaporításra kiválogatott hagymafejekről az ültetés előtt 2 héttel eltávolítják a külső borítóhéjat (kaparják), majd az ültetés előtt néhány nappal a fejet gerezdekre bontják (fosztás) és osztályozzák.

Az őszi fokhagymát szeptember végén, október hónapban kézzel ültetik (duggatják) az előnyomolt, jól előkészített, jó minőségű földbe. A tavaszi fokhagyma duggatása február, március hónapban történik.

A tenyészidőben, a növényápolásban fontos eszköz a talaj porhanyítására és gyomtalanítására használt „dikkelő”, azaz kerek tolóka. A betakarítás hagyományos eszköze a rövid nyelvű fokhagymaásó. Bár az utóbbi időben az ültetés és betakarítás során terjed a gépesítés, a fokhagyma termesztése és feldolgozása továbbra is sok kézi munkát igényel. A fokhagyma betakarítása szárazan történik, száradás után 1-2 kg-os, ún. „kertészcsomókba” kötik, majd száraz, szellős helyen tárolják. A fokhagyma csomagolása, értékesítése változatos formában – kora tavasszal szálanként, később zöldvágott állapotban, 2,5 cm-re visszavágott szárral – történik. Az érett fokhagymát 5-10-20 kg-os, ritka szövésű, fehér zsákokba rakják, illetve felfonják 1 és 12 kg-os füzérnek.

Gazdasági adatok

A Makói őszi és a Makói tavaszi fokhagymát Makó és térségében (Kiszombor, Maroslele, Földeák, Ferencszállás, Királyhegyes) termesztik. Mintegy 15 ezer, zömében kistermelő érintett az évi 10 ezer tonna áru előállításában. A fokhagymatermelés és -forgalmazás folyamatát a Hagyma Terméktanács mint szakmai szervezet fogja össze.

MAKÓI VÖRÖSHAGYMA

Változatok: egyéves, kétéves

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Makó és környéke (25-30 km-es sugarú körben): Kiszombor, Apátfalva, Magyarcsanád, Kövegy, Csanádpalota, Pitvaros, Ambrózfalva, Nagyér, Csanádalberti, Királyhegyes, Földeák

Általános besorolás: hagymafélék

Különleges, egyedi jellemzők: minden más vöröshagymától megkülönböztethető jellegű gazdag íz, magas fűszerezési érték.



Leírás

A Makói vöröshagyma jellemzője a közel gömb alakú, átlagosan 5-7 cm-es, nem túl nagy méret, azonban ez a hagymatest kifejezetten kemény és tömör húsú, a külső borítójához pedig jól záródó, többretegű, beéretten sötétvörös színezettel. A hagyma csontfehér színű, szárazanyag-tartalma kiemelkedően magas, 16%-os, szemben a többi hagymaféle 10% alatti értékével. Ez a magas szárazanyag-tartalom jó tárolhatóságot biztosít, beltartalmi értékét hosszú ideig, egész télen át megtartja, később csírásozik. A különösen magas allium-szulfid-, C-vitamin-, peptid-, pektin- és cukortartalom,

valamint a jellegzetes illat és csípősség együttese adja az egyedülálló, kellemes ízt.

Történet

A makói hagyma sikertörténete az emberi szorgalom és a hagymával foglalkozó szegény emberek társadalmi-gazdasági felemelkedésének története. Makó Dél-Magyarország és a Dél-Alföld legdélibb városa, ahol a kedvező ökológiai adottságokat a gazdálkodók az évszázadok során jól hasznosították, és ahol a megszerzett tapasztalatokat az egyik generáció adta tovább a másiknak. Így apáról fiúra szállt minden olyan ismeret, amely a vöröshagyma termesztéséhez, nemesítéséhez és később világhíréhez vezetett. A hosszú, száraz, meleg nyár, a kis páratartalom, a dús, jó táptalaj mellé a szorgos emberi kézre is szükség volt az eredmény eléréséhez.

Valószínű, hogy a hódoltság időszakában Közép-Ázsiából – a Balkánon keresztül – a törökök közvetítésével, illetve a törökök elől menekülő délszláv népekkel került a hagyma Makóra. A korabeli összeírások már adóként tüntettek fel hagymáskerteket, ún. bosztán kerteket és nagy mennyiségű hagymát, ami a hagymatermesztés akkori kedveltségét igazolja. A hagymafelesleget a XVIII. század végén ún. tergovác távolsági kereskedők szállították el dél-délkeleti irányba, Erdélybe. A hagymások a XIX. század elején az Aradi utcában, a hagymások utcájában vagy a reformátusok utcájának nevezett városrészben laktak. Ők voltak azok a zsellérek, akik 2-600 négyszögöles kertjeikben a jobbágyi kötöttségeket nem vállalva, intenzív kertkultúrával foglalkoztak. Ennek a városrésznek a lakói a XIX. század első negyedében 68%-ban zsellérek voltak. Makón a zselléresedés igen nagyarányúvá vált, és a társadalmi feszültség a belterjes kertkultúra kialakulásához vezetett. Az alföldi uradalmak

ugyanis szántóföldi gabona-termeléssel foglalkoztak, ők hagymát és zöldséget sohasem termeltek.

Az 1821. évi árvíz is hozzásegített ahhoz, hogy 4-5 millió szőlőtő kivágásával veteményes-tereket hozzanak létre. Szirbik Miklós, a város reformkori krónikása szerint: „... a régi szőlőket is helyenként kivágják és veteményes földekké formálják... a vetemény termesztése már most a legnagyobb haszonnal fizető.” (Szirbik, 1835–1836. 33.) Ugyanő írta le, hogy „Termesztenek pedig veres és fokhagymát sokat, paprikát annyit, hogy némellyek törve hordókat töltenek meg véle, mindenféle káposzta és saláta nemeket eleget s jót.” A terméket, más terményekkel együtt, az egyre élénkülő kereskedelem szívta fel és továbbította, biztos megélhetést, paraszt-polgári vagyonosodást biztosítva a helyieknek. Az élénkülő kereskedelembe zsidó kereskedők is beszálltak, sőt, Makón jelentős számú ortodox közösség is letelepedett. A nagyfokú kereskedelem a termelés specializálódását eredményezte; a XIX. század közepére a vöröshagyma termelése a monokultúra szintjére emelkedett. Ennek megfelelően a veteményesföldek ára magas lett. Pl. Dura János kétnapos (vagyis 400 négyszögöles) veteményest 525 forintért vásárolt, Bódi István 400, B. Szűcs Ferenc pedig 600 forintért. A 400 négyszögöles veteményes értéke azonos volt négy és fél hold szántóföldével!

A házas zsellérek életviszonyai a XIX. század közepére lényegesen megváltoztak, a korábbinál könnyebben éltek. A vöröshagyma termesztése tehát társadalmi átrétegződéshez vezetett, a házas zsellérek aránya növekedett, a szántóföld elaprózódása miatt a telkes gazdák életszínvonala tovább süllyedt.

1861-ben felosztották a belső legelőt, így a kerti földekről kikerülve a hagymatermelés szántóföldivé, nagyobb mértékűvé vált. A XIX.

század végi gazdasági fellendülés a házatlan zsellérek életmódjában is meghozta a fellendülést. A XVIII. századtól az 1970-es évekig szinte változatlanok maradtak a sok kézi munkát igénylő, hagyományos termesztési módszerek. Ezek leglényegesebb eleme, hogy a vöröshagymát két év alatt termelik meg, az első évben a hüvelykujj vastagságnyi dughagyma előállítását történik, a másodikban ezt elültetve megtermelik azt a hagymát, ami a fogyasztók asztalára kerül. Ez az eljárás költséges és csak itt, Makón valószínűsíthető meg a korábban már említett kedvező termesztési tényezők (magas léghőmérséklet, alacsony relatív páratartalom), valamint a hőkezelt dughagyma miatt.

Már a XIX. század közepétől rohamosan nőtt a külföldi érdeklődés a makói hagymák iránt. Az 1859-es és az 1866. évi olasz–osztrák háború következtében az olasz hagyma helyett a Makón termelt vonult be a nyugat-európai piacokra. Az 1858-ban elkészült Bécs–Budapest–Temesvár vasútvonalnak köszönhetően a hagymát csak Szőregig kellett szekéren szállítani. A vasúti közlekedés és teherszállítás révén rendszeresen szállítottak hagymát Bécsbe, majd Németországba, de megjelentek a hamburgi, liegnitzi nagykereskedők is. Ekkor jöttek létre az első termelői-kereskedelmi társulások is. A francia piacot is meghódították a makói gazdák hagymájukkal. A létrehozott hagymaszindikátus segítségével az angol piacon is sikerült kedvező értékesítési lehetőséget találni. A második világháború után a termelés visszaesett. Az újonnan alakult értékesítő vállalatok és szövetkezetek kiemelten foglalkoztak a már hírnévvel rendelkező vöröshagymával. Az 1950-es években a Mezőker, majd a MÉK, az 1970-es évektől pedig a Csongrád Megyei Zöldség-Gyümölcskereskedelmi Szövetkezeti Vállalat gondoskodott a megtermelt mennyiség értékesítéséről. A privatizáció után, 1990-től a hagymatermelők készletét az AGORA Rt. és

több új, családi-kereskedelmi szervezet vásárolja fel és szállítja el.

Az 1960-as évektől a szövetkezeti-állami üzemek kialakították az egyéves hagymatermesztés technológiáját, ami azt jelenti, hogy a magvetés évében már megjelenik a felszedhető vöröshagyma. A gépesítés révén munkába állították az ún. Kovács-Bruder hagymamindenes gépsort, amivel mindenféle, hagymához kötődő talajmunkát el lehet végezni.

Felhasználás

A Makói vöröshagyma felhasználása rendkívül sokoldalú. Már márciustól fogyasztható hajtott zöld-, majd májustól csomózott főzőhagymaként. A beérett hagyma júliustól a következő év márciusáig fogyasztható.

A vöröshagymában megtalálható szerves kén- és karbolinvegyületek, nyomelemek bioaktív gyógyító és egészségvédő hatást fejtenek ki, és ezt a népi gyógyászatban évszázadok óta használják szembetegségek, torokfájás, gyulladások gyógyítására.

Magas szárazanyag-tartalma miatt a Makói vöröshagyma különösen alkalmas szárítóiipari célra, a szárítmány sok feldolgozott élelmiszerben, konzervben és ételízesítőben megtalálható. A hűtőipar fagyasztott hagymakockát állít elő, ez a közétkeztetésnek kedvelt alapanyaga.

Szakmai fogások

A Makói vöröshagyma egyedülálló sajátossága a kétéves termelési mód. A vöröshagymát világszerte magról vetve termesztik, azonban a Makó térségi száraz, csapadékmentes és napsütéses időjárás miatt a vöröshagyma nem tudott egy nyár alatt megfelelő nagyságúra növekedni. Ezért termesztését meg kellett hosszabbítani, ez az idő- és költségtöbblet azonban a népi nemesítés eredményeként speciális tulajdonságokat eredményezett. Az első évben az aprómagból dughagymát állí-

tanak elő, amelyhez alapvető követelmény a makói fajtájú, fémzárolt vetőmag felhasználása. Az ötéves vetésforgóval előkészített, középkötött, magas humusztartalmú földbe március elején vetik el a magot, amely augusztus közepére érik be.

A kézi betakarítás során az elszáradt szárrészt eltávolítják (lesöprik), a dughagymát felszedik, rostálják, utóérlelik (szikkasztják), majd beszállítják a tárolóba, osztályozzák (mérete: 5-25 mm között). Ezután következik a dughagymás termesztés egyedülálló, csak Makó térségében alkalmazott eleme, a hőkezelés. Ennek három szakasza van: a felfűtés, a megfelelő hőmérsékleten (32 °C) tartás, majd a lehűtés. A hőkezeléssel, más néven szárítással megszűnik a hagyma virágrügyeinek kialakulása, és így később nem hoz magszárat, ami a jó áruhagyma előfeltétele.

Régebben a hőkezelést hagyományosan a szobában, a kemence fölötti szárítórácson végezték, napjainkban az e célra kialakított hőkezelőben.

A hővel kezelt dughagymát a második év tavaszán az utalóval (1 m széles vasgereblye) kijelölt sorokba kézzel rakják el, és a beérett termést július végétől takarítják be. A kézi termesztés mellett az utóbbi időben mind a dughagyma, mind az áruhagyma termelésénél alkalmazzák a gépesített technológiát is.

Az áruhagymát 1, 2, 5, 10 és 25 kg-os, ritka szövésű zsákokba csomagolják.

A dughagymás, kétéves vöröshagyma genetikai anyagának felhasználásával nemesítették ki a Makói egyévest, amelyet kora tavasszal magról vetnek, így a dughagyma előállításának és hőkezelésének szakasza elmarad. A hagyma kedvező beltartalmi értékei megmaradnak, ugyanakkor a gépesített és öntözéssel kiegészített technológia révén egy év alatt áruhagyma állítható elő.

Gazdasági adatok

A Makói vöröshagymát Makón és térségében termelik. A 25 ezer termelő döntő többsége kistermelő, de az évi 50 ezer tonna mennyiség jelentős részét különböző társas vállalkozások állítják elő. A termelés, a feldolgozás és a forgalmazás folyamatát, a piaci szereplőket a Hagyma Terméktanács fogja össze, melynek

kezdeményezésére a Makói vöröshagyma megnevezés – mint védett árujelző – oltalomban részesül. Makó meghatározott körzetében a dughagymáról, valamint a magról termelt étkezési vöröshagymát az Európai Unióval harmonizáló magyar eredetvédelmi rendszerben, a 29-es lajstromszámon 2000. május 10-én védettként bejegyezték.

PETREZSELYEMZÖLD

Más elnevezések: petruska, zöld levél

Előfordulás a régió belül: Csongrád megye, Mórahalom, Szeged

Általános besorolás: gyökérzöldség

Különleges, egyedi jellemzők: Magyarországon a legkorábbi petrezselyemzöld, ami a piacokon megjelent.



Leírás

A petrezselyemzöld (*Petroselinum crispum*) két változata közül az egyik, az ún. Metélő petrezselyem (*P.c. convar. Foliosum*) nem fejleszt

használható gyökeret. A másik változat, a Gyökérperezselyem (*P.c. convar. Tuberosum*), amelynek gyökere és lombja is fogyasztható. Magasabb illóolaj-tartalma miatt a piac ezt a fajtát keresi inkább.

A Gyökérperezselyem rövid vagy félhosszú gyökerű, rövidebb tenyészidejű fajtáit hajtadják. Levele az első évben, amikor fogyasztásra kerül, tőlevél, mely fényes, sötétzöld, többszörösen összetett. A levél nyele kb. 10 cm hosszú, húsos. Levele ásványi sókat, illóolajokat és sok C-vitamint (140-150 mg/100 g) tartalmaz. A laza, meszes talajt szereti. Hajtatására a Szeged környéki terület talaja és éghajlata ideális.

Történet

A mórahalmi és környéki petrezselyem szinte fogalom volt, mert a könnyen felmelegedő, de ugyanakkor jó vízgazdálkodású területen kialakult petrezselyemtermesztés a piacok legkorábbi petrezselyemzöldjét eredményezte. Csongrád megye kertkultúrája Közép-Európa-szerte híres. Az itteni kertészkedés kezdetei a XVIII. századra nyúlnak vissza, bár nagymértékű térhódítása csak a XIX. század második felére tehető. Az Alföldnek ezen a részén az intenzív kertészkedés a legelők feltörése, majd a gabonatermesztés 1880-as évekbeli válsága

után, a szántóföldre kikerült zöldségtermesztéssel, a tanyasi kertészkedéssel hozható kapcsolatba. A belterjes, kertkultúrák tanyák termelték meg ettől az időponttól az ország zöldségigényének többségét. A zsellérek, a kisparaszatok, a tanyán élők fontos megélhetési forrása lett a kerti növények termesztése mind a szántóföldön, mind pedig a tanyák körül intenzívebb módszerekkel (hidegágy, melegágy stb.). Nem véletlen, hogy Csongrád megye több községében vagy pl. Makó városában is a zsellérek voltak a kertkultúra letéteményesei, az ő nevükhöz fűződött tulajdonképpen a hagymatermesztés is. De több más, sok kézi munkát igénylő zöldség termesztésével is foglalkoztak Dél-Csongrádban a XIX. század első harmadában: „*Termesztenek pedig... de kivált gyökeres veteményeiről híres... Az itt termő petrezselyem... mind bővségével, mind szépségével s jóságával elsőséget érdemel.*” (Szirbik, 1835–1836. 33.) A jelentős mennyiségű, könnyen romló, fonyadó kerti terményeket a jól szervezett terménykereskedelem vásárolta fel és szállította nemcsak a környező városokba, hanem Budapestre és külföldre is. Ez a zöldségkereskedelem biztosította a legkorábbi, sokszor már hajtattott mórachalmi petrezselyemzöld csokrokba kötött tízezeinek a városokba jutását.

A petrezselyemzöld fogyasztásának – és így a hajtatasának, termesztésének is – kialakult a paraszti gyakorlata már a korábbi évszázadokban. Speciális hajtató cserépedényeket készítettek a parasztfazekasok, amelyekben a földbe ültetett petrezselyemgyökérből, az edény külső felén lévő lyukakon keresztül nőtt ki a petrezselyemzöld vagy a tavaszi felmelegedés, vagy a hajtattatás hatására. Mindez nemcsak a paraszti lelemény eszköze volt, hanem a XVIII. század újkori mezőgazdasági forradalmának eszköze is, amit pl. a kelet-német területen működő Chr. Reichart is ismertetett. Magyarországon

1854-ben a Gazdasági Lapok hasábjain számoltak be róla. A múzeumok néprajzi gyűjteményeiben is megtalálhatóak a parasztfazekasok hasonló égetett agyagedényei. (Csoma, 1997. 258–260.)

Európa első felsőfokú mezőgazdasági intézetében, a keszthelyi Georgikonban (1797–1848) koruk leghíresebb magyar agrárszakemberei a petrezselymet tananyagként tanították. A petrezselyem fagyttűrése alapján megkülönböztették az édes és a közönséges petrezselymet, amely a legkeményebb hideget is bírta. Az uradalmakba is ajánlották termesztését. Zöldjének a felhasználása szerint is osztályozták a georgikoni tananyagban, ami azt jelzi, hogy nem vagy nem csak a gyökéréért történő termesztést javasolták. „*Petreselyem (apium petresolium) mellynek három fajtája vagon u.m. a Széles és csipkés levelű és a közönséges. A széles levelű mellynek a gyökere is nagyobb lesz, jól elkészített méljen ázott földben ritkásan vettessen, hogy a gyökere jobban megnyőlhessen. A többi csak a leveléért műveltetik.*” (Csoma, 1997. 262.)

A petrezselyemzöld hajtattatása a második világháború után is megmaradt. Éttermek és piacok állandó felvásárlói a háztájiban, a családi gazdaságokban megtermelt petrezselyemlevélnek.

Felhasználás

Magyarországon levesekbe főzték, töltelékekhez aprították, vágta fel (pl. a korábban török–délszláv–balkáni hatásra elterjedt rizses-húsos töltött káposzta), újbungonyához használták (neve is jelzi: petrezselymes újkrumpli, ami kora tavaszi csemegének számított a városi háztartásokban) ízesítőszerül a petrezselyemzöld levelét.

Szakmai fogások

Az ország déli részén, Szeged és Mórachalom környékén már a század eleje óta a téli, kora

tavaszi hajtásra vetik. A talajt négyzetméterenként 10-15 kg érett istállótrágyával javítják, és 30 cm mélyen felszántják.

A vetés legjobb ideje augusztus első fele, mert így novemberre erős, nagy lomb fejlődik.

Négyzetméterenként 1-2 g magot vetnek 2 cm mélyre, 10-15 cm sortávolságra. A magvetést finom porlasztású öntözés kíséri, amit keléig ismételnek, hogy a talaj ki ne száradjon. Novemberben felkerült a melegágyi ablak a növények fölé, amit az elmúlt harminc évben a fóliasátor váltott fel. A petrezselyemzöld szedése ettől kezdve folyamatosan történhet. A szedés, csomózás hetekig munkát ad a család-

dok nem igazán munkaképes korú tagjainak is (öregek, gyerekek).

Szedéskor ügyelni kell arra, hogy ne sérüljenek a szívlevelek, ezért mindig csak a külső, erősebb leveleket szedik. A tél folyamán háromszor is végigszedhető az állomány.

Gazdasági adatok

Egy négyzetméterről 3-4 kg zöld értékesíthető. A környék szinte minden falujában termesztik kisebb-nagyobb területen a házak körül. Korábban a tél végétől kezdték árusítani, ma a fóliasátrak alól már a tél folyamán is piacra kerülhet.

SZENTESI ÉTKEZÉSI FEHÉR PAPRIKA

Előfordulás a régió belül: Szentes, Kistelek, Baks, Csanytelek, Csongrád, Kunszentmárton, Fábiánsebestyén, Szegvár, Mindszent.



Leírás

A Szentesi étkezési fehér paprika (*Capsicum annuum* L. *convar. Grossum*) termése 6-9 x 5-7 cm méretű, felálló, hasábosan betűrt végű,

három-, zömmel inkább négyerű. Tulajdonképpen előfutára a mai, elsősorban főleg külföldön divatos, ún. blocky típusú paprikáknak. A Szegváron letelepedett bolgárok termelte paprikák közül a mai tölteni való paprika elődjének számító *Kalinkói* zöld, édes, négyerű, tompa paprikával azonosítható. Ennek utódát, a *Szentesi tompa végű, fehér* paprikát a 80-as években elvélve még termelték. (Czibulya, 1987. 78., 88.)

Történet

A szentesi paprika a nagy hírű zöldségtermesztő táj egyik híres magyar terméke, amely a XIX. században alakult ki. Ebből válogatta ki szelekciós munkája során Szalva Péter nemesítő a legjobb egyedeket, és bejelentése nyomán ez a növény államilag elismert fajta lett.

A bevándorolt bolgár kertészek Szegvár és Szentes határán 1876-tól kezdték termelni az étkezési paprikát a palántáról nevelt, öntözéses zöldségfélék között. Az esztendő századik napján a csíráztatott paprikamagot elvetették a

palántanevelőkbe. Szent György-nap, április 24-e után hagyták takaratlanul a palántákat, majd a fagyosszentek után, május végétől kezdték kiültetni. Folyamatos gondozás, ársztásos öntözés, kapálás mellett július elején kezdhették meg a szedést. Az étkezési fehér paprika akkor volt érett, ha a bőre kisimult, síkamlós, csúszós lett és roppanva tört. A Szegvár határában megtelepedett bolgárok Czibulya Ferenc apjával vitték először – más zöldségekkel együtt – a szép, begyűrt, tompa végű, vastag húsú, fehér, Kalinkói paprikát a mindszei piacra, majd a távolabbi településekre, városokba, többek között Gyulára, Csabára, Orosházára, Szegedre és Csongrádra. A gyékényponyvával fedett szekereken szállított paprikának nagy sikere volt, könnyen elkelt. (Czibulya, 1987. 36., 38., 78., 83. és 85.) A XIX. század második felében a Szentesen és környékén megjelenő kertészeti vállalkozók nagyban termesztették a paprikát. A Kurca vizével öntöztek, és a könnyen felmelegedő, dúsán trágyázott földeken virágzott a paprikatermesztés. A területet évente bérelték az uradalomtól. Racionális szemléletüket bizonyítja, hogy a palántanevelő ágyakban is köztes termesztést folytattak, így pl. a paprika-palántával uborkát is neveltek, ami a paprika szabadföldi kpalántázása után helyben maradt az ágyásban. A XIX. század végén, a XX. század elején Magyarország a primőr zöldség-félékből behozatalra szorult, ennek értéke közel 6,5 millió koronát tett ki. A bolgár kertészek megjelenésével és újszerű termesztési módjuk elterjedésével a figyelem egyszerre a városel látó, intenzív zöldségtermesztés felé fordult. A szentesi paprikatermesztés révén tájfajták alakultak ki, amelyek alapját jelentették az itteni paprikanemesítésnek és -termesztésnek.

Felhasználás

A zöld fűszerpaprikának étkezési paprikaként

történő fogyasztására, savanyítására 1860-ból Kiskunfélegyházáról van adatunk. A forrás általános szokásként írja le a paprika zölden tartását savanyúságként. Több módszer közül a váltogatott borecetággal történő tartósítást tartja hatásosnak és egészségesnek. (Makai, 1860. 130.)

1918-ban az elemi iskola V. és VI. osztálya számára készült gazdasági tankönyvben már a nagy, húsos hüvelyű, tölteni való paprikát ajánlják palántaneveléssel, öntözéssel, trágyázással kerti termesztésre. (Dobóczy, 1918. 55–56.) A Gazdanevelés című, Csongrádon megjelenő, országos terjesztésű, mezőgazdasági szaklap Háztartás című rovata 1939-ben három savanyúságreceptet közöl: Egész paprika ecetben, Felvágott paprika saláta és Paprika (saláta) káposztával töltve címen. Mindháromban szerepel a kemény, vastag húsú jelző, egy esetben ez kiegészül a világossárga szín jelölésével. (Gazdanevelés, 1939. 8. sz. 124–125.) A két utóbbi forrásban fajtamegnevezés nem szerepel.

Napjainkban a megtermelt paprikát szinte kizárólag friss fogyasztásra kínálják bel- és külföldön egyaránt. Főzve leginkább töltött paprikaként fogyasztjuk. Az utóbbi 2-3 évben ismét „felfedezték” savanyúságként – fehér vagy vörös káposztával töltik, sós-ecetes lében tartósítják.

Szakmai fogások

A növény megjelenése finom jellegű, középzöld lombú. Az államilag 1963-ban regisztrált tájfajta, a *Szentesi fehér* ma már nem létezik, magja csak génbankban fedezhető fel. Az adott termék kategóriában a nagy gyakorlattal rendelkező Szentes környéki kertésztársadalom változatlanul megmaradt az ország legnagyobb termékkibocsátójának. Az elmúlt évtizedekben a termelés fokozatosan áttevődött

a fóliaberendezések alá, ma már a biztonsággal eladható (kereskedelmi mennyiségű) termék nem állítható elő szántóföldön. A felvevőképes piacnak megfelelő új fajták jelentősen eltérnek a Magyarországon hagyományosaktól, azaz támrendszer mellett, metszéssel, hosszú kultúrában, általában 5 hónapig, 2 m magasságig nevelik, folyamatos 10-14 naponkénti szedéssel. Az áru szezonális jellege teljesen megszűnt. A hivatkozott fajtakörrel szinte kizárólag csak az egyéni termelők foglalkoznak, többségében egyéni gazdaságokban, kisebb részben a korábbi nagyüzemek kezelésében lévő, bérelt hajtatóberendezésekben. A palántanevelés legtöbbször tápkockákban történik. Általában 5-7 tövet ültetnek négyzetméterenként. A hozam 20-25 db/m². A súlyra történő érté-

kesítés csak a holtszezonban vagy a lecsőszezonban lehetséges, akkor is rendkívül alacsony áron, ezért a kg-ban meghatározott hozam elhanyagolható, szinte csak kármentő jellegű – sok esetben a jobb piaci pozíció elérésének reményében a termést leszedik, ezzel készítik fel a növényt arra, hogy a kedvező szakaszig ne öregedjék el, sőt, versenyképes új termést hozzon.

Gazdasági adatok

A termék, az ún. tölteni való fehér paprika az ország összes élelmiszer árusító üzletében egész évben megtalálható. Az áruforgalom legnagyobb része a Korai Zöldségtermesztési Rendszer (KZR) keretében, illetve a nagybani piacokon (Budapest, Miskolc, Szeged, Szolnok) zajlik.

SZENTESI FEJES FEHÉR KÁPOSZTA

Más elnevezés: káposzta, fehér káposzta

Általános besorolás: káposztaféle, levélzöldség növény.



Leírás

A Szentesi fejese fehér káposzta (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*) feje gömbölyű, sima, viszonylag kevés levelű, finom erezetű, üde fűzöld színű, hamvas, átmérője 25-28 cm, a káposztafej átlagtömege 60-100 dkg. Túlérésben repedésre hajlamos, erőteljesen és gyorsan növő, húsa zsenge, fehér és kitűnő, édeskés ízű.

Történet

Régi tájfajta, amely a paraszti szelekció révén állandósult, jó tulajdonságokkal rendelkezik. Az egyik legtovább török fennhatóság alatt maradt Szentese és környéke nem véletlenül lett többek között a káposztatermesztés egyik központja. A könnyen felmelegedő talaj termékenysége, az (ugyancsak könnyen felmelegedő) öntözésre alkalmas vizek gazdagsága, valamint a mély fekvésű területek magas talaj-

vízszintje mind kedvezően segítette a nagy vízigényű káposzta meghonosodását és elterjedését ezen a vidéken. Már a törökkori összeírások káposztás kerteket említenek, és tudunk az adó formájában beszolgáltatott káposztákról is, amik kontinuussá tették a középkori káposztatermesztést. A XVIII. századtól, majd különösen a XIX. század közepétől egyre inkább elterjedő bolgárkertészetek eredményeit igazolja a káposzta sikeres termesztése is. Fényes Elek 1851-ben megjegyezte, hogy Szentes földje gazdag termékenységgű, mert minden ugarolás, trágyázás nélkül is bőven terem. A közeli szegvári tanyák és a Kurca patak menti bolgárkertészek a káposztatermelést magas színvonalra juttatták. Az állandó minőségi felügyelet, a pozitív szelekció és a paraszti maggyűjtés biztosította a helyi ökológiai adottságoknak megfelelő legkedvezőbb tájfajta, a Szentesi kialakulását. Nem véletlen, hogy ezt a kedvező adottságokat örökítő tájfajtát nemesítette tovább Szalva Péter Szentesen, a Vetőmag Vállalat Kutató Állomásán 1968-ban. A Szentesi fejcs fehér káposzta napjainkig termesztett fajta, sőt azon kevés régi magyar tájfajták egyike, amelyet az 1999. évi vetőmag- (szaporítóanyag-) törvény is termesztésre engedélyez.

Felhasználás

A káposzta Magyarországon fontos népélelmezési cikk volt, általánosan elterjedt tömegételként fogyasztották már a középkor óta, főleg hússal egybefőzve, töltve. Jelentőségét mutatja, hogy a középkortól kezdve ún. „káposztás kertekben” termesztették a határban, sőt a XVII–XVIII. századtól a káposztalevelet az ország alakjához hasonlították, és Magyarország címerének is nevezték. Ezt a hasonlóságot először a Zrínyi-szakácskönyv szerzője írta le még 1662 előtt. Lippai János, az első magyar nyelvű kertészeti könyv szerzője

régi, elterjedt, magyar ételalapanyagként említette a káposztát 1664-ben. Bél Mátyás a szalonnával, disznóhússal főtt káposztát dicsérte a XVIII. század elején, de még 1796-ban Gvadányi János is a magyar „nemzeti ételek” között az első helyre tette a káposztát és a káposztás ételeket. A magyarországi káposzta megkedveltetését és elterjedését valószínűleg a másfél évszázados török hódítás és az ennek hatására Magyarországra került balkáni, délszláv népcsoportok is elősegítették, mert a magyarországi szerbeknek szintén egyik fontos étele volt. A töltött káposzta ugyanis a táplálkozástörténeti kutatások szerint a szőlőlevélbe burkolt, göngyölt török húsétel vagy kásaétel közép-európai átültetése.

A Szentesi az egyik legkorábban szedhető, elsősorban friss fogyasztásra alkalmas, savanyításra nem használt, gyenge erezetű, ezért jól főzhető, hazai káposztafajta.

Szakmai fogások

Rövid tenyészideje (70-75 nap) miatt korai szabadföldi termesztésre ajánlható, 40 x 40 cm-es területet kíván. Ma már fólia alatti hajtatásra is ezt a fajtát használják, mert rövid tenyészideje miatt hamar fejesedik, és a fóliával védett helyen primőrként szedhető. Túlérésben repedésre hajlamos. Kissé fagy tűrő, a hideget kb. 5 °C-ig bírja. Ömlesztve, nagy ládákban szállítják és árusítják a magyarországi piacokon. Termesztésének időszaka elsősorban a koranyár, amíg más hosszú tenyészidejű fajták ki nem szorítják.

Gazdasági adatok

Az átlagtermés 35-38 tonna hektáronként. Különösen Dél-Magyarországon több ezer gazdálkodó termeli, kedvelt régi fajta. Fő termesztő környete Szentes és környéke, Csongrád megye. A fajta bejegyzett, államilag elismert, termesztésre engedélyezett.

SZENTESI HÓNAPOS RETEK

Leírás

A hónapos retket (*Raphanus sativus* L.) országosan igen nagy területen termesztik. Egyik fajtája a *Szentesi óriás vaj*, amely 3,5-5 cm átmérőjű, intenzív piros héjszínű, vékony héjú, gömbölyű gumójú.



Történet

A szó első magyarországi, magyar nyelvi előfordulása az 1395 körüli időből való, *megvastagodott, föld alatti száráért termesztett, de vadon is élő keresztes virágú növény* jelentéssel. Szláv eredetű, pontosabban a szláv nyelvek valamelyikéből vettük át, végső forrása a latin *radix* (ehető gyökér) jelentésben. (TESZ III. 1976. 397.)

A Csongrádon és környékén (Szentes és Csongrád a Tisza két partján, egymástól 10–14 km-re fekvő település) termelt zöldségről az első adat a török uralom idejéből származik. Az 1559. április 24. és július 5. között készült feljegyzés szerint a Tiszán átkeléskor a zöldségszállításért is fizettek. (Szalva, 1959. 8.)

Az 1724-ből származó mindszeinti panaszlevél más zöldségekkel együtt a retket is említi.

Ugyanakkor a Károlyiak csongrádi birtokán (Mindszent, Szentes és Csongrád a Károlyiak uradalma volt) felvett leltár szerint a szőlők alatti Tisza partján veteményeskertet és egy öntöző szerkezetet jegyeznek fel. (Szalva, 1959. 9.)

A Károlyi-uradalom 1750–1769 közötti különböző témájú feljegyzéseiben több zöldségféle, ezek között retek is szerepel. Ebben az időben a zöldséget még saját fogyasztásra és dézsmának is termelték. (Szalva, 1959. 11.)

Az 1875-ben Szegvár és Szentes határába, a Kurca patak partjára érkező és ott megtelepedő bolgár kertészek hazájukból hozott magvakból, öntözéses kultúrával, bakhátas rendszerben zöldséget, ezek között piros hónapos retket is kezdtek termesztetni. 1876 májusában már vidéki piacokon, vásárban árusították sikerrel. A zöldségtermesztésnek erre a módjára a magyarokat is fokozatosan megtanították. (Czibulya, 1987. 38., 66., 83–84., 86–87., 129.) A XIX. század közepén a földbirtokosok, gazdatisztek és földművesek számára írt könyvben a zöldségek között a retek is szerepel. A téli retek után a hónapos és nyári retek termesztéséről olvashatunk. A szerző a mag kiválasztása, a föld milyensége mellett a nem bő, hanem gyakori locsolást tartja fontosnak. (Galgóczi, 1854. 17–18.)

Egy 1918-ban megjelent tankönyvben a szerző a cékla és a torma között a hónapos, a nyári és a téli retek termesztéséről is ír. Fontosnak tartja a retekfélék termesztésében az öntözést. (Robóczy, 1918. 52.) A hónapos retek formájáról, színéről a szerző nem tesz említést. A XX. század közepén született szentesiek és környékbeliek (Szentes piacozó körzetébe tartozó települések lakói) gyermekkorukban még a bolgárkertészetekben – és részben bolgár kertészek által – termelt zöldséget, így piros hónapos retket ehttek. Ez a retek egyszerre volt ropogós, lédús, édeskés és finoman, eny-

hén csípős. Ez az apró gumójú retek a fóliás termesztés terjedésével és a nagyobb fejű, nemesített fajtákkal szemben háttérbe szorult. (A szentesi születésű leíró visszaemlékezése.)

A magyar köznyelvben használatos szólások a reteknek a fogyasztási idejére és a pizsokkal, tisztátalansággal való kapcsolatára utalnak: „*a retek reggel mérge, délben étke, este orvosság; retek is kikelve kezén*” (piszkos). (Margalits, 1896. 630.) Nincs külön a tárgyalt retekfajtára vonatkozó szólás, közmondás.

A magyar nyelvben a többször és határozottan pergetett „r” hang kiejtésének kisgyermekkori gyakorlására szolgál az alábbi rigmus: Répa, retek, mogoró. / Korán reggel ritkán rikkant a rigó.

Felhasználás

Kizárólag friss, nyers állapotban kerül felhasználásra, elsősorban hideg ételek kísérőjeként. Gyakori azonban szelve vagy csíkokra vágva a vegyes salátatálak egyik alkotójaként is.

Szakmai fogások

Mint kis hőigényű növényt, kora tavasszal és késő ősszel szabadföldön, illetve fűtetlen fóliaházakban termesztik. Az utóbbiakban kizárólag valamely hőigényesebb növény elő-, illetve utónövényeként. Az utóbbi évtizedben egyre gyakrabban előfordul a téli hajtás is. Magját mindig állandó helyére vetik, 1-2 cm mélyre.

A vetési időt – a Szentesi óriás vajra jellemző 35-50 napos tenyészidőt figyelembe véve – a

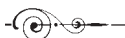
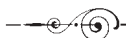
megcélzott felhasználási időnek megfelelően kell eldönteni. Májustól szeptemberig nem szabad vetni, mert a magas hő és a hosszú megvilágítás gumóképzés nélküli magszárképzést, „felmagzást” okoz. A szép, nagy gumó eléréséhez nem szabad sűríteni, optimális tenyészterülete ez esetben kb. 60 cm². A túl kötött (agyagos) talajon, különösen, ha nincs elég nedvesség, az íze csípőssé válik.

Az eredményes termesztés két legfontosabb követelménye a tökéletesen egyenletes tőeloszlás és az egyenletes vízellátás. Fólia alatti hajtásánál sokszor kell szellőztetni (a hőmérséklet nem emelkedhet 20 °C fölé), és az öntözéseket úgy kell időzíteni, hogy napnyugtáig a levelekről a víz teljesen elpárologjon.

A fajta 1981-ben jelent meg dr. Szalva Péter nemesítményeként. Népszerűségét annak köszönheti, hogy a „csomózva” történő (5-6 db csomónként) értékesítéshez – középérső lombja miatt – jobban megfelel, mint a kis lombú fajták, gyorsan nő, gumója nagy, mutatós, jól tartható az üzletek pultjain (nem fonnyad gyorsan), és ami a legfontosabb: húsa tömör, fehér, ropogós, rendkívül kellemes ízű.

Gazdasági adatok

A fő árutömeget a szintén hagyományos retektermő táj, azaz Kiskunfélegyháza és a Szeged környéki kisgazdaságok állítják elő. Az áru túlnyomó többsége a nagybani piacokon kel el, az integrátorok tevékenysége nem jellemző. Egyébként saját fogyasztásra az egész országban termelik a házi kertekben, hobbitelkeken.



SZENTESI KARALÁBÉ

Más elnevezések: csemege-, korai, késői, tárolási, fehér, kék karlábé vagy karaláb, kalaráb, kalarábé

Előfordulás a régió belül: Csongrád, Szentes, Csanytelek környéke

Általános besorolás: karalábé.



Leírás

A Szentesi karalábé (*Brassica oleracea* L. convar. *gongyloides*) megjelenését tekintve rendkívül változatos fajtakört jelent. Szentes világsző a karalábéfajták számát tekintve, de egy adott térség területegységre jutó árutermesztésében is. Minden szentesi fajtára jellemző, hogy kiváló ízűek, zsengék, és ami a legfontosabb, „fásodásra” nem hajlamosak – függetlenül kékeslila vagy zöldesfehér héjszíntől, változatos, 45-90 napos tenyészidőjüktől.

Történet

Szentes környéke a magyarországi káposztafélék egyik legfontosabb termesztő körzete, ahol a kedvező vízgazdálkodású területeken, a mély fekvésű, tápdús talajokon a vízigényes káposztaféléket már a korábbi évszázadokban

is sikerrel termesztették az uradalmakban éppen úgy, mint a jobbágy-paraszti tulajdonú és birtoklású, ún. káposztás kertekben. Ezek a káposztás kertek a határból elkerített, a nyomáskényszerből kihalított és elkülönített közösségi kertek voltak.

Fényes Elek 1851-ben megjegyezte, hogy Szentes földje gazdag termékenységgű, mert minden ugarlás, trágyázás nélkül is bőven terem. A közeli szegvári tanyák és a Kurca patak menti bolgár kertészek a káposztatermelést magas színvonalra juttatták. Az állandó minőségi felügyelet, a pozitív szelekció és a paraszti maggyűjtés biztosította a helyi ökológiai adottságoknak megfelelő, legkedvezőbb tájfajta, a Szentesi karalábé kialakulását.

Az itteni karalábétermelés az 1875. december 1-jén megtelepedő bolgár kertészek hatására nőtt meg. Az intenzív termelés és az állandó pozitív szelekció révén kialakult a kedvező, örökletes tulajdonságokkal bíró, fehér és kék szentesi tájfajta. A bolgárok először Szegváron, gróf Károlyi László úszatói majorjában béreltek kertészeti termelésre földeket. A Plovdivból jött első kertészek neve fennmaradt az utókor számára: Sztэфán Ruszev Canev, Iván Dimitrov Kosztadinov, Sztоján Ilija Moszkov, Petrov Ivanov Lazarov. A jellegzetes bolgárágyásos, csörgedezettető öntözést honosították meg Szentes környékén. A karalábét – ugyanúgy, mint a káposztát – az ágyás kiemelkedő bakhátfalán termesztették, úgy, hogy öntözéskor a víz elérje. Ezt a karalábéfajtát már a második világháború előtt is használták hajtásra a környéken talált meleg vizű artézi kutak által fűtött növényházakban, majd az 1960-as évek második felében megjelenő fólia alatti hajtásban, primőrök termesztésében. A szentesi tájfajtára és változataira Szalva Péter felfigyelt, és hosszú évekig tartó, szelekciós, nemesítő munkáját megkoronázva, 1961-től több, államilag minősített fajtát jelentett be.

Felhasználás

Elsősorban konyhai műveletekkel teszik fogyaszthatóvá (tartósítása a friss áru folyamatos beszerezhetősége miatt szükségtelen), illetve a „zöldszegény” időszakokban kisebb részben nyersen is, szinte gyümölcsként fogyasztják. A széles körben ismert és elterjedt vegyeszöldségleves egyik alapanyaga csíkokra vágva, és készítenek belőle – a gumó belsejét kivágva, különböző, általában húsos töltelékkel párolt (sütött) – töltött karalábét is. (Az igényesebb éttermek kínálatában is megtalálható.)

Szakmai fogások

A karalábé az egyéb káposztafélékkel azonos körülmények között terem a legkedvezőbben, azaz kis hőigényű (esetenként „hőtűrő”), ugyanakkor sok vízre és tápanyagra van szüksége. Szaporítása általában palántaneveléssel történik, a hajtásban kizárólag tápkockás („szivaros”) előneveléssel. Mivel az enyhébb, rövidebb ideig tartó fagyokat jól tűri (különösen igaz ez a hajtásai fajtákra), kiválóan alkalmas a fűtés nélküli, „hideg” hajtásra, illetve a szabadföldi korai (a koraiság érdekében fátyolfóliával történő ideiglenes takarással) áru előállítására. Gazdasági súlya főként a hajtattott és korai árunak van. Az optimális tenyészterület a kifejezetten hajtásai fajtáknál 4-500 cm², a korai szabadföldi termesztésnél (e kategóriába sorolhatók egyes

„hajtató” fajták is, pl. a Szentesi fóliás kék) 6-700 cm². A nyári fajtáknál ennél kissé nagyobb, míg az őszi (inkább tárolási) fajtáknál már az ideális terület mérete 1500-2000 cm².

Gazdasági adatok

A fajták és a különböző termesztési módok egész évben lehetővé teszik a fogyasztók friss áruval való folyamatos ellátását. A termék nagy részét egyéni termelők állítják elő. Újabban integrátorok is bekapcsolódnak a termelési-értékesítési folyamatba, akik kizárólag a „primőr”, hajtattott áru exportjában és az egyre nagyobb igényeket képviselő áruházláncok kiszolgálásában vesznek részt. Legnagyobb terméshányad a Szentesi térségi „fóliás körzetből” kerül ki, benne foglalva Kistelek, Baks, Csanytelek, Csongrád, Kunszentmárton, Fábiansebestyén, Szegvár, Mindszent stb., amit az egész országra kiterjedő házi kerti, elsősorban saját felhasználású termés egészít ki. A termék az ország összes zöldséget árusító üzletében egész évben megtalálható. Az áruforgalom legnagyobb része a Korai Zöldségtermesztési Rendszeren (KZR), illetve a nagybani piacokon (Budapest, Miskolc, Szeged, Szolnok) bonyolódik le.

Jogi helyzet: A tulajdonjog megoszlik a Magyar Állam és a Szentesi-Mag Kft. között, a kizárólagos forgalmazó minden esetben a Szentesi-Mag Kft.





SZENTESI KOSSZARVÚ PAPRIKA

Más elnevezések: kosszarvú paprika, birka-szarvú paprika

Előfordulás a régió belül: Csongrád, Tiszazug

Általános besorolás: paprika

Különleges, egyedi jellemzők: a paprikák között jellegzetes, egyedi, pödrött, kosszarvhoz hasonló termék.



Leírás

A Szentesi kosszarvú paprika (*Capsicum annuum* L. *convar. Longum*) ma is elsősorban szabadföldi termesztésre használt fajta. A terméstől elvonatkoztatott növény megjelenésében olyan, mint ami Magyarországon a többi fajtánál is jellemző. A tő magassága 40-50 cm, zömmel három elágazása van, levelei középzöldek, 6-8 x 3-4 cm nagyságúak (intenzívebb termesztési módnál nagyobbak), szív alakúak. Termése csüngő állású, 18-25 cm hosszú, világoszöld, hegyes végződésű, húsa 2-3 mm vastag. (Biológiai érettsége a zöldből pirosra történik, ami csak a magtermesztés szempontjából fontos.) Bogyója 40-50 g

tömegű, rendkívül kellemesen édes (csípősségmentes), fűszeres, eltérően sok legújabb, nagyobb hozamúnak bemutatott, de üres ízű (fűízű) fajtától. A nemesítés során a bogyó le-simultabbá, kevésbé görbültté vált, mint a bolgár származású „ősi” típus. (Ma már számos hasonló típusú, édes és csípős változatú, új fajta létezik.)

Történet

Szentesen és környékén a XIX. század második felében megjelenő bolgár kertészek, kertészeti vállalkozók terjesztették el és termesztették először ezt a fajtát. A Kurca vizét öntözésre felhasználva, a könnyen felmelegedő, dúsán trágyázott, az uradalomtól évente bérbe vett földeken termesztették. A bolgár kertészek első kirajzása a XVIII. századra tehető, amikor Románián, Dobrudzsán keresztül Oroszországba vándoroltak, majd a XIX. század utolsó harmadában Szerbián át Európa nyugati államaiban is megjelentek. A bolgár kertészek racionális szemlélete megmutatkozott többek között abban is, hogy a palántanevelő ágyakban köztes termesztést folytattak, így pl. a paprika-palántával uborkát is neveltek, ami a paprika szabadföldi kipalántázása után helyben maradt az ágyásban.

A XIX. század végén, a XX. század elején Magyarország a zöldségfélék közül csak a primőrökből szorult behozatalra. Ennek értéke azonban majdnem 6,5 millió koronát tett ki. A bolgár kertészek megjelenésével és térnyerésével a figyelem egyszerre a városellátó, intenzív zöldségtermesztés, és ezen keresztül a kertészet felé fordult. A szakirodalom sürgette és ajánlotta is a nagyobb területen történő, rentábilisabb gazdálkodást. Így a 18-50 kat. h. nagyságú zöldségtermelő telepek létesítését, társulását szorgalmazták, hogy a magyarok a versenyt a jövedelmezőség tekintetében is felvehessék a bolgárokkal.

A bolgár kertészek hatását és jelentőségét két területen követhetjük nyomon, gazdasági és társadalompolitikai vonatkozásban. A bolgárok különösen a régi bolgár paprikafajtákat termesztették és terjesztették nagy sikerrel, a *Szopóckit*, amely kezdetben a legkeresettebb volt, de csípős, a *Kalinkói zöld* régebbi formáját, az édes *Kalinkuszit*, amely a századfordulótól igen népszerűvé vált, és kiszorította a Szopóckit is. Édes paprika volt a *Narancspaprika*, ami a színéről kapta nevét, és csak a módosabb vásárlók kedvéért termesztették. A *Nagyerős paprika* igen csípős volt, a *Kiserős* pedig még ennél is csípősebb. A *Kosszarvú* paprika édes volt, a *Paradicsompaprika* szintén. A *Királypaprikát*, a *Pestenszkit*, a *Cukor-paprikát*, bár édesek voltak, nem kedvelték, így a termesztésből ki is szorultak. A nagy paprikaválaszték azonban csak a magtermesztés munkáinak gondos elvégzéséig maradt fenn, mert keveredve leromlottak a fajták.

A Szentesi kosszarvú paprika azonban a termesztésben, a nemesítés révén fennmaradt, és máig hirdeti a hazai bolgárkertészek szorgos munkáját.

Felhasználás

Elsősorban nyers fogyasztásra használt, sok évtizede bevált fajta abban a fogyasztói körben, amelyik nem igazán kedveli (külalakból következően gyanítottan) az erősen csípős, ilyen típusú paprikát, nevezetesen reggelihez vagy egyéb hideg ételekhez. (Otthoni étkezésnél természetesen egészben, vendéglátóhelyeken karikára szelve kerül felhasználásra.)

A fajta jó tulajdonságai révén a régióban széles körben használták házi készítésű savanyúságként is, mert így is megtartja azt a csodálatos, ropogósan ízletes állagát, ami az új, szemre ugyan tetszetős és bizonyíthatóan nagyobb hozamú fajtákkal elérhetetlen. A pikánsabb jellegű fogyasztási kultúra térhódítása miatt piaci jelentősége – ipari vonatkozásban – lecsökkent, jelenleg csak házi tartósításban lelhető fel.

Szakmai fogások

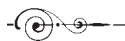
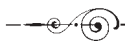
Főleg kistermelők hajtatási és szabadföldi termesztésű fajtája. Termesztési igényei azonosak az egyéb Magyarországon meghonosodott paprikafajtákkal.

Tenyészideje szabadföldön 80-90 nap az 50%-os biológiai érettségig, ami magába foglalja, hogy az első, fogyasztásra alkalmas termés kb. 60-70 nap után szedhető. Kizárólag ún. „szálas” palántaneveléses eljárással termesztik (nem tápkockába vagy egyéb közegben). Optimális területigénye kb. 1200 cm². Palántanevelési idő 30-40 nap (hidegtől védve), kiültetése a fagyosszentek után, május 20-30. között javasolt.

Gazdasági adatok

Visszaszorulóban lévő, elsősorban hagyományokhoz kötődő, házi felhasználásra termelő, ún. kistermelők által kedvezményezett fajta, az ország egyéb régiójában is. Termés-átlaga 15-20 tonna hektáronként.

Fajtatulajdonos a Magyar Állam képviselőjében az FVM. Állami regisztráció éve 1978.





SZENTESI PARADICSOMPAPRIKA

Előfordulás a régió belül: Tiszántúl.



Leírás

A szentesi paradicsompaprika (*Capsicum annuum* L. *convar. Grossum*) bogyója 8-12 cm széles, 4-5 cm vastag, oldalt álló. Felülete sima, enyhén gerezdelt, három- vagy négyerű. Zömmel világoszöldből, kisebb részben közép-zöldből égő pirosra érik, tömege 80-150 g. Húsvastagsága 6-8 mm. Kellemesen édes ízű.

Történet

Első magyar nyelvű előfordulása 1748-ból való, *Pro paprika 4 xr.* A paprika szó első tagja a délszláv eredetű papar szóból származik, amelynek jelentése bors, ehhez kapcsolódik az -ika növényképzősszámazik.

Főként az Alföldön és a központi területeken vált jelentőssé. Legfontosabb termőterületévé a szegedi táj vált. A XIX. század közepétől a paraszti kisgazdaságokban egyre több fűszerpaprikát termeltek. (MNL IV. 1981. 175–177.) A XVIII. század közepétől Szentés és környékének egyre gyarapodó irataiban több zöldségféle mellett a paprika is szerepelt.

(Szalva, 1959. 11.) Ez még fűszerpaprika volt. A Kerti Gazdaság 1860-as számaiban megjelent hirdetésekben megtaláljuk a paprikát. Januárban az „Óriás Paprika” magját kínálják, márciusban többek között a paprika számára is ajánlják a melegágyak készítését és a magvak veteményezését, majd egy későbbi számban a kerti magvak között szerepel a „Török Paprika”. (Kerti Gazdaság, 1860. 1. sz. 21.; 8. sz. 191.; 14. sz. 326.)

Az étkezési paprikák közül a paradicsompaprika a XIX. század közepétől a betelepülő bolgár kertészek munkája nyomán honosodott meg Magyarországon. Lukácsy Sándor 1865-ben a kaposztásmegyeri bolgár kertészek terményei között öt kataszteri hold pirosuló paprikát látott. (Lukácsy, 1865. 127–128.) A Szentessel határos szegvári Károlyi-uradalomban 1876-tól paradicsompaprikát is termeltek. Ezt a paprikafajtát a bolgárok a többtől eltérően nevezték. Csongrádon például az egyik tanyán a felfogadott helyi, magyar, Sebestyén vezetéknévű bolgárkertész család kezdte – más zöldségfajtákkal együtt – 1928-tól termelni. (A tulajdonos családja által korábban termelt zöldségek között paradicsompaprika nem volt.) A gazdacsalád tagjai az új, zamatos, húsos zöldségfajtát gyorsan megszerették. Szívesebben ették, mint a korábban ismert fehér paprikát. Nyersen fogyasztották. (Fekete László sz. 1920.)

A dél-alföldi táj ismert közmondásai között paprikáról szóló is van. Az 1820-ban Dugonics András által lejegyzett *vörös, mint a paprika* (Margalits, 1996. 604.) még nem a paradicsompaprikáról született, de a később meghonosodott, a fűszerpaprikához hasonlóan piros színű paprikafajtára is ráillett.

Felhasználás

Az érett termés kis százalékban kerül csak friss fogyasztási céllal a hazai boltokba, piacokra.

A termés további kis hányadát nagykereskedőkön keresztül, papírdobozba csomagolva, kifé-nyesítve, nyers állapotban exportálják, míg a legnagyobb hányad valamilyen előfeldolgozott formában (a magház és a „csoma” eltávolítása után szelve, negyedelve) szintén exportra kerül, hogy a külföldi konzervgyárakban dolgozzák fel véglegesen. Az ottani további feldolgozás a piaci környezet igényeihez igazodóan, mari-nálást, kockázást, szárítást vagy egyéb speciális tartósítást, illetve adalékként történő feldolgozást jelent.

A pesti, budai, majd budapesti színészvilág többgenerációs receptjei között paradicsompaprikát igénylő is van. A saláta egyenlő arányban készült paradicsom- és zöldpaprikából olajjal, citromlével, petrezselyemzölddel és sóval ízesítve. Befőzés címszó alatt a paradicsompaprika olajosan az őszibaracksajt és a ribizlibefőtt receptje között olvasható. A megtisztított, 4-6 részre vágott paprikát ecettel, olajjal, cukorral, borssal és szalicillal felforralt vízzel üvegbe öntik. Ezt a savanyúságot húshoz, szendvicshöz ajánlják. (Lejtényi–Waldhauser, 1983. 102., 173.)

Szakmai fogások

A tő kehely alakú, magassága 40-50 cm. Levelei középzöldek, ritkásak, a bogyókat kevésbé takarják, hegyben végződő kerülékek, nagyságuk 10 x 5 cm.

Elsősorban ún. szálas (ritkább helyi elnevezéssel „tépett”) palántaneveléses eljárással termesztik. Ritkán vetik tápkockába, leginkább csak azok, akiknek kialakult vevőkörük van a szezon előtti friss paradicsompaprikára. Az ún. szedési főszezon általában csak augusztus

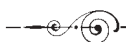
végén indul. Termesztésének optimális területe 1200 cm². Palántanevelése hidegtől védve, enyhén fűthető vagy fűtetlen fóliaházakban történik. Enyhén fűtött helyen a palántanevelési idő mintegy 30, fűtetlen fólia alatt kb. 40 nap. Kiültetése a fagyosszentek után, május 20–30. között javasolt. Hozama, a tapasztalatok szerint, 15-20 tonna pirosra érett termés hektáronként. A paprika virágzását, majd növekedését trágyázott vízzel gyorsították meg. Amikor érni kezdett, megvonták tőle a vizet, hogy szebben pirosodjék és ne kapjon belső penészt. Általában Kisasszony napján, szeptember 8-án kapott utoljára egy érlelő árasztást, amikor már a termés többsége bepirosodott. A termést ezután kezdték szedni. A nem teljesen éretteket, az ún. kormos, kesely paprikákat is leszedték.

A többi áru mellett ez a paprikafajta gyorsan fogyott a környékbeli piacokon. Czibulya Ferenc apja – feltehetően a bolgároktól tanulva – egy gombafajta levélvel akadályozta meg a paradicsompaprika betegségét, pusztulását. Mauthner Ödön vetőmag-kereskedőnek 1936-tól nemcsak paradicsompaprika-magot termelt (másokkal együtt), hanem a biokertészeti permetezőszer receptjét is eladta a kereskedőcégnek. (Czibulya, 1987. 29–30., 80–82.)

Gazdasági adatok

Több körzetben termelik, szinte kizárólag a hagyományokkal rendelkező integrátorok vagy felvásárló kereskedők céghelyéhez közel. A saját ellátást szolgáló kiskertekben is kedvelt termés.

Fajtatulajdonos a Magyar Állam képviselőjében az FVM. Állami regisztráció éve 1968.



SZENTESI VÖRÖS KÁPOSZTA

Más elnevezések: piros káposzta, kék káposzta.



Leírás

A szentesi vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. *convar. capitata rubra*) feje sötétlila, hamvas, gömb alakú, tömör, tetszetős, 1-2,5 kg tömegű. Feje és levelei simák. A külső levelek száma és nagysága közepes. Húsa kellemes, ropogósan omló, kiváló ízű.

Történet

A káposzta szó első írott megjelenése Magyarországon 1336-ból származik. Ekkor személynévként szerepelt. Egy 1395. évi forrásban a *vereskapuszt*a és a *fejeskapuszt*a is előfordul. Első jelentése: „a keresztesvirágúak családjába tartozó konyhakerti és takarmánynövény”. A magyarban szlovák vagy szlovén eredetű. Végso forrása a középkori latin „*compos(i)ta*” „savanyúkáposzta” jelentésű szó. (TESZ II. 1970. 363.)

A káposztát valószínűleg a neolitikumban a Földközi-tenger mellékén kezdték termelni. Magas C-, B- és A-vitamin-tartalma miatt táplálkozási jelentősége nagy. A XIX. század

közepéig a magyarországi termesztésben és fogyasztásban a zöldségek között az első helyen állt. (MNL III. 1980. 39–41.)

A vörös káposzta (más néven piros vagy kék káposzta) külön említésével a történeti források nem egyformán törődtek. Az Erdélyi Magyar Szótörténeti Társaság következtetésére hozza az erdélyi magyar zöldségkultúrában jelentős helyet elfoglalt, ún. kék káposztára vonatkozó adatokat.

Lippai János leírása szerint a XVII. században a télire savanyított cékla és vörösrépa közé, a fehér káposzta mellé vörös káposztát is tettek. Az így készített savanyúságot sült húshoz, sült halhoz adták. (Surányi, 1987. 59.) Nadányi – szintén a XVII. században – a télen fogyasztható kerti zöldségek között a vereskáposztát is ajánlja. (Surányi, 1987. 142.) M. Tótfalusi Kis Miklós kolozsvári szakácskönyve a kék káposztát orjával (tehát disznóhússal) jó zsírosan főzve és jól mézelve írja le főtt étel részeként. (M. Tótfalusi, 1695. 393.)

Kövi Pál – bár nem erdélyi származású, de a kolozsvári egyetemen tanult, majd New Yorkban élt – kutatta Erdély konyhaművészetét, és eredményeit írásba is foglalta. (A recepteket New York-i vendéglőjében „ki is próbálta”.) A hordós káposzta készítésénél a piros káposztát színezőként említette. A frissen készített káposztasalátáa egyik változatoként piroskáposzta-salátáról írt. (Kövi, 1980. 211–212.)

A közép-tiszai vidék, Szentés és Csongrád zöldségtermesztéséről a XVI. század közepéről, a XVII. század elejéről, majd a XVIII. század közepéről vannak feltárt adatok. 1742-ben a csongrádiak a földesúrtól a gyevi földet káposztaföld létesítésére kérték. Az 1750–1769 közötti feljegyzésekben vörös vagy spaniol káposztát is említenek. Ekkor a zöldséget még csak saját fogyasztásra és dézsmaként (földesúri adóba) termelték. (Szalva, 1959. 8–11.)

Czibulya Ferenc a Szegvár–Szentés határában letelepedett bolgár kertészek terményei között nem említi a vörös káposztát, de Csongrád határában, például Kettőshalmon, Feketék tanyáján egy Sebestyén nevű bolgárkertész termelte. Kiskunfélegyházára a piacra vitték eladni. Ha sok termett belőle, fejfel lefelé egymásra rakva, szalmával letakarva tárolták.

Felhasználás

Elsősorban friss, nyers állapotban viszik a piacra. Salátaként (inkább keverten, mint önállóan) vagy húsos ételek köreteként párolva kerül az asztalra, de szinte minden vendéglátóhelyen felhasználják a felszolgált ételek díszítésére.

Szakmai fogások

Sikerét, kedveltségét több kivételesen előnyös tulajdonságának köszönheti, nevezetesen: tavasztól nyár közepéig vethető, illetve palántázható, tenyészideje 90-100 nap; igénytelen,

akár öntözés nélkül is elfogadható hozamú (35-50 t/ha); a fej sokáig „lábon tartható”, azaz a szedési érettség elérése után sem reped fel több hétig; tárolásra is alkalmas, sokáig „pulton tartható”; feldolgozva is kiváló ízű és jó állagtartó.

Termesztési igényei azonosak az egyéb káposztafajtákéval. Elsősorban ún. „szálas” palántanevelés közbeiktatásával termesztik. Optimális tenyészterület-igénye mintegy 2000 cm². Palántanevelése a tervezett kiültetési időtől függően enyhén fűtött vagy fűtetlen fóliás berendezésben gyakoribb, a szabadföldi, ún. hidegágyas palántanevelés a későbbi, inkább tartósítási célú termesztésnél használatos.

Gazdasági adatok

Elszórtn, kisebb területeken termesztik. A kiskertekben megtermelt mennyiség nem becslhető fel pontosan, még a statisztikák is összevonják a fejes káposztával.



TEJFEHÉR CÖLÖPPERESZKE

Más elnevezés: tejpereszke (Szeged környékén)

Változat: Székesfehérvár környékén a májusi pereszkét [*Calocybe gambosa* (Fr.) Donk] nevezik tejpereszkének, mert hasonló színű és alakú, de lényegesen kisebb, és csak tavasszal, Szent György-nap körül terem

Előfordulás a régió belül: Békés megye, Hódmezővásárhely környéke

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a Pereszke-félék családjában ez a gomba nő a legnagyobbra: nem ritka a 25-30 cm-es kalapátmérőjű és 1500 g súlyú példány sem.



Leírás

A tejfehér cölöppereszke [*Leucopaxillus* (= *Astropaxillus* Kühn et Maire) *lepistooides* (R. Mre.) Sing., Pereszkefélék családjá: *Tricholomataceae*] minden részében, kívül-belül hófehér, nagy termetű gomba. Kalapja fiatalon kúposan domború, félgömbölyű, pogácsaszerű, kifejlődve is domború marad. Felszíne sima, széle begöngyölt. Idősebb korban a kalap csúcsa kissé szürkés lehet. Lemezei

sűrűn állók, igen keskenyek, ezért a kalap húsa rendkívül vastag, az 5-8 cm-t is meghaladhatja. Tönkje rövid és vastag, legalján még ki is szélesedik, idősebb korban kékeszöld árnyalatú lehet. Hófehér húsa vajkemény, nem rostos. Illata nyersen erős, de kellemesen fűszeres, összetett ánizsos gombaillat. Húsa nyersen vagy főzve nem színeződik. Szárítva illatát veszti.

Történet

A múlt század végén Istvánffi (1899) említést tesz arról, hogy néhol az Alföld déli részén a pásztorok még nyáron is gyűjtenek Szent György-gombát, de ez jóval nagyobb a tavaszinál. Velenovsky (1921) is ír arról, hogy Dél-Szlovákiában, a Duna menti síkságon, vagyis Szigetköz, Csallóköz rétjein, nyár elején igen nagy termetű, fehér gombát gyűjt a nép. Szemere László 1926-ban azt írja, hogy a fehér pereszkek mind rossz ízűek, de a kivételesen nagy termetűek igen illatosak és ízletesek. Ezek mindig az erdőn kívül teremnek. Bohus Gábor 1962-ben mint az Alföld új pereszkefaját írja le a gombát, és a magyar pereszke (*Tricholoma pannonicum* Bohus) nevet adja neki. A nyílt pusztákon az egész Nagyalföld és a Kisalföld területén előfordul: a Lajtai-dombság lábainál Sásony közelében, a Pesti- és a Solti-síkságon. Szekszárd közelében találtak meg egy száz évnél is idősebb boszorkánykörét, amely emberemlékezet óta fel nem szárított réten van, és évente 70 cm-t tágu. (Bohus, 1966.) A későbbi vizsgálatok során kiderült, hogy ez a gomba a tejfehér cölöppereszke, amelyről már a század elején is írták, hogy a marokkói tengerpartok sós homokján terem. (Malencon–Bertault, 1975.) Hogyan élhet egy gombafaj csak a Kárpát-medence síkságain és a marokkói tengerparton? Ez a gomba az enyhén sós homokon és lösztalajokon tud csak megélni, de ezek közül is csak olyanokon, amelyek nem savanyodtak ki, meszes jellegűek maradtak. Ilyen

termőhelyek Európában kizárólag a magyar pusztákon, annak is főleg a déli régiójában találhatók.

Az utóbbi évtizedekben egyre gyakoribb ez a gomba. A lakosság kedveli, sokat visznek piacokra is.

Felhasználás

A tejfehér cölöppereszkét a Medárd-napot követő esős hetekben gyűjtik, amikor a mezei és sziki csiperkegomba is első nagy terméshullámát adja. Csongrádban fehér csiperkének is nevezik, mert lemezei hófehérek maradnak, míg a csiperkéké soha nem az. Frissen kerül piacra, és konyhai feldolgozása is frissen történik. Száraz tapintású kalapja, tönkje mindig tiszta, avar, levél nem tud rátapadni még nyirkos időben sem.

Régebben csak a Dél-Alföld kisebb-nagyobb piacaira vitték a gyűjtők, az utóbbi években már a megyeszékhelyek, sőt a főváros piacain is megjelent, Gyorsan vált keresett gombává.

Szakmai fogások

A tejfehér cölöppereszkét ott érdemes keresni, ahol a pusztai rét vagy legelő talaja enyhén szikes, sós, de nem savanyú, hanem inkább meszes. A Kisalföld, de főleg az Alföld számos pontján megtalálja ezt a létfeltételét, mégis a déli országrészben a jellemző. Alacsony fűvel borított pusztai réteken, körkörös termőfoltjain, azaz boszorkánykörökben jelenik meg június elején. Több hétig terem attól függően, hogy a Medárd-napot milyen hosszú esős időszak követi. Esős szeptemberben újra teremhet, de ez a terméshullám csak ritkán bőséges.

A fiatal, erősen begöngyölt szelű példányok a legillatosabbak és a leggazdagabb aromájúak. Ezeket érdemes gyűjteni, hiszen már ekkor is eléri a 200-250 g-ot egyetlen példány.

Főzve, sütve is hófehér, illatos, ízletes a húsa, leginkább a fehér húrok mellett mutató.

Vastag húsu kalapja úgy szeletelhető, mint a pulykamell; tojásba, zsemlemorzsába forgatva, forró zsírban gyorsan átsül, íze a rántott fehér hús értékével vetekszik.

Vastag tönkje sem rostos, vékony karikákra szeletelve ugyanúgy felhasználható bármire, mint a vastag húsu kalap.

Nyersen durvára darálva nagyon ízletes fasírt süthető belőle. Szárítani nem érdemes, mert jöllehet szép fehér a szárítmánya, a szeletek gyorsan és jól száradnak, de csaknem teljesen elveszíti ízét és illatát.

Nedves tartósításra igen alkalmas. Érdemes ecetes gombának tartósítani. A 2-3 mm-re szeletelt kalapját, tönkjét 5 percig előfőzzük, majd hűlni hagyjuk. 5%-os ecetes lében, jól zárható üvegekben tartjuk. Ezt a levet bőven sózzuk, egyéni ízlés szerint fűszerezük. Bors, koriander, mustármag, köménymag, hagyma, fokhagyma, esetleg tormaszeletek adják az így tartósított gomba kellemes ízét.

Gazdasági adatok

Nagyon helyhű gomba, azaz termőhelyén évről évre ismétlődően megjelennek hatalmas, fehér termőtestei. A lakosság rendszeresen gyűjti saját fogyasztásra és frissen szedve piaci árusításra. A 16/1982. (VII. 30.) EüM sz. rendelet szerint árusítható az ország piacain és vásárcsarnokaiban.

Hódmezővásárhely piacaira több éves átlagban 5-600 kg friss cölöppereszkét visznek eladásra. Békés és Szarvas piacaira is rendszeresen szállítanak a gyűjtők hasonló mennyiségben. Saját célra ennek többszörösét gyűjthetik (Rimóczi I. adatai).

A budapesti vásárcsarnokokban is rendszeresen árusítják, de ide többnyire a közép-dunántúli régióból szállítják. Az itt árusított mennyiség a dél-alföldi régióban piacra szállítottat nem éri el, bár a kereslet e gomba iránt nagy (Lovász K. adatai).

ZENTAI SÁRGADINNYE

Más elnevezés: cukordinnye

Általános besorolás: kabakos termésűek, dinnyefélék, sárgadinnyék

Különleges, egyedi jellemzők: korai érésű, így nyáron az első szabadföldi sárgadinnye a szántóföldön.

Leírás

A Zentai sárgadinnye a sárgadinnye (*Cucumis melo*) egyik híres tájfajtája. Gyors növekedésű, hosszú indájú, nagy terméstartalommal. Levelei közepnagyok, sötétzöldek.

Termése lapított gömb alakú, közepesen gerezdelt, közepvastag paralécekkal. Héja vékony, halványsárga. Húsa sárga színű, édes. Súlya kb. 2-3 kg.

Történet

A rendszeres pozitív selekció révén alakult ki a délvideki parasztság kezén, Zenta egykori magyar mezőváros (ma Senta, Szerbia, Jugoszlávia) körül ez a tájfajta. Értékesítésében a délmagyarországi kisebb-nagyobb városok (Ada, Nagyikinda, Törökkanizsa, Szeged, Szabadka, Zombolya, Makó) és a Tisza, valamint a Maros vízi szállítása is előnyt jelentett. Elsősorban a jó kerti földeknek tartott fekete, humuszban gazdag határrészekben termelték. A délmagyarországi, alföldi sárgadinnyékről lelkesen írt Evlia Cselebi török világutazó is 1661–1664 közötti magyarországi útjáról beszámolva. Később, 1735-ben Bél Mátyás is elismerőleg említette a magyarországi dинnyetermesztésről, hogy: „Ha meleg az idő, már július végén olyan bőségesen és olyan változatos fajták érnek, hogy elgondolni is nehéz.” (Csoma, 1991.) A délmagyarországi, Tisza menti dинnyetermesztést csodálta a XIX.

század közepén John Paget angol utazó is, aki végül Erdélyben letelepedett és mintagazdaságot létesített. Azt írta: „Több magyar szerző szerint a dinnye a gondviselés különös kegye a puszta számára, s az ottani rossz vízért kárpótol. A sárgadinnye is kitűnő errefelé, s még a görögdinnyénél is olcsóbb.” (Csoma, 1991.) A jó sárgadinnye ennek ellenére hiány volt a pesti piacon. Egy 1858. évi beszámoló elpanaszolta, hogy a nemesebb sárgadinnyéket csak imitt-amott elvétve lehetett a pesti kofáknál drága pénzen kapni, mert ők még Bécsből is hajlandók voltak hozatni. Így került el a

Zentai sárgadinnye a Tiszán és a Dunán, illetve Erdély belsőbb területeire a Maroson. Dunai szállításra Mohácson

rakták be a dinnyét, az 1910-es évektől rendszeresen közlekedő Budapest–Mohács kofajáratra, amely Mohácsról délben indult, hogy kora reggelre a fővárosba érjen. A tájfajta elismerését az 1885. évi Országos Mezőgazdasági Vásár és az 1896. évi millenniumi kiállítás

kertészeti pavilonjában való megjelenése is mutatta. Igazi népelelmezési gyümölcs lett, a szegény embertől a gazdagig mindenki asztalán megtalálható volt. Nagy hegyekben, gúlákban, piramisokban álltak a szomszédos és a távolabbi városok piacain, vásárain a dinnyék, illatukkal csalogatva a vásárlókat. „Hát még dinnye-éréskor! Egész Himalayák közé vannak ilyenkor temetkezve a kofák, gömbölyű, sötétzöld görög, illatos turkesztán, törpe leveses hógömb, mind külön-külön raktárra halmazva, mint háború idején a jól rendezett ágyugolyók...” (Csoma, 1998.)

Egy beszámoló szerint Pesten a kofák kihasználták a sárgadinnyék finom illatát, és ezzel is



csalogatták vevőiket. Ezek között Zentai sárgadinnyefajta is lehetett.

A magyarországi dinnyetermesztéssel és a fajtaválasztékkal a XIX. század közepétől kiterjedt szakirodalom foglalkozott, mert gazdasági jelentőségét egyértelműen elismerték a szakemberek. Az 1848–49 utáni megtorlás idején, amikor az osztrák császári udvar, félve az újabb magyar rebelliótól, politikai gyülekezési tilalmat vezetett be, a magyar politikai és társasági élet képviselői kertészeti vásárokon, terménybemutatókon, dinnyekóstolókon találkozhattak nyilvánosan, az osztrák titkosrendőrség molesztálását és túlzott figyelmét elkerülve – így vált a dinnyetermesztés a politikai élet részévé. A XIX. század második felében Girókúti Páltól egy több mint 700 fajtát ismertető dinnyealbum jelent meg.

Felhasználás

Nyersen fogyasztva, esetleg befőzve, lekvárnak készítették el, cukrászok kandírozás után használták.

Szakmai fogások

Fészekbe vetették jó vízgazdálkodású, tápanyagban gazdag földeken. A Zentai sárgadinnye rövid tenyészidejű, gyors növekedésű tájfajta, aminek termesztése a jó területkihasználás miatt is közkedvelt volt.

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége a dinnyeévjáráttól függően 200–350 tonnára tehető. A termelők száma is több száz, elsősorban Szeged és a határkörzet környékén, Dél-Magyarországon. A termelés időszaka tavasztól a nyár közepéig tart, amikortól a szabadföldi *Zentai*, *Javított zentai* fajta értékesíthető.

A tájfajta elismeréseként dr. Nagy József és munkatársai szelektálták ki az ún. Javított zentai fajtát, aminek a fajtafenntartója az 1960-as években a Kertészeti Egyetem volt. Ma ez a fajta államilag elismert és minősített.

Fajtafenntartó és -szaporító a Zöldségtermesztési Kutató Intézet Rt., Budapest.



SELYEMKÓRÓMÉZ

Más elnevezések: vaddohányméz, selyemvirágméz, selyemfűméz

Előfordulás a régióan belül: Bács-Kiskun megye, Kiskunság

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl – Tolna megye, Közép-Magyarország – Pest megye

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a selyemkóró virágának nektárjából gyűjtött, szinte fűszer erősségű, intenzív illattal és ízzel rendelkező fajtaméz.



Leírás

A selyemkóróméz világos, csaknem fehér, olykor sárgás színű, a selyemkóró virágának illatára hasonlító, erőteljes, édeskesen fűszeres illatú és jellegzetesen aromás ízű termék. Lassan, mintegy két évre kezd kristályosodni. Kristályai közepes méretűek. (Kristályosodása csak mézgyűjteményben figyelhető meg.) A nektárforrás a selyemkóró (*Asclepias syriaca* L., *Asclepiadaceae*) ernyőszerű virágzatának hűsvörös virágai.

Történet

A selyemkóró (*Asclepias syriaca* L.) a selyemkórófélék (*Asclepiadaceae*) családjának sodrott szirmú rendjébe (*Gentianales*) tartozó, kúszó gyökértörzsű, magasra növő, évelő növény. Elnevezése a magszőrök szép, fényes színéből származik. Magyarországon részben dísnövényként, részben gazdasági növényként honosították meg a XX. század első harmadában. Mára a selyemkóró sokfelé elvadult, parlagos helyeken az egyik legnehezebben irtható gyommá vált és fokozatosan terjed. Júniustól augusztus közepéig-végéig virágzik, vöröslő virágai kitűnő mézelők. Ahol tömegesen virágzik, bőséges nektárját jól hasznosítják: a Duna mentén Tolna megyében, a Kiskunsági Nemzeti Park területén (Bács-Kiskun megye) és Gödöllő környékén fajtaméz előállítására is alkalmas méhlegelői vannak. Ezeken a területeken a növény azonos talajtípuson, közel azonos éghajlati viszonyok között tenyésztve, azonos minőségű nektárt termel, ezért az egyes régió mézei között nem lehet különbséget tenni.

Felhasználás

Erős, karakterisztikus íze miatt nem alkalmas főzésre, sütésre, teába is kevésbé használják. De kenyérre kenve, vajjal ínycsecknek való csemege. Előnyös különböző fajtamézekkel való házasítása. Jól társítható többek között az akácmézzel, amelynek enyhe íze ezzel a megoldással úgy egészíthető ki, hogy eközben megőrzi kellemes, világos színét és lassú kristályosodását.

Szakmai fogások

A selyemkórót textilipari növényként, magszőrei miatt telepítették meg Magyarországon. E célra nem vált be, viszont elvadult és meghonosodott. Nehezen irtható rizómájával folyamatosan egyre nagyobb területeket hódít

meg. Selyemkórómezők a laza, elsősorban homokos talajú legelőkön, cserjésekben, parlagon hagyott területeken alakulnak ki (Kiskunság, Pesti-síkság, a Mezőföld déli része). A mezőgazdaságilag művelt területek csökkenése kedvez terjedésének. A selyemkóró a növénytermesztőknek terhes gyom, az állattenyésztők is károsnak tartják, mert az állatok csak korlátozottan fogyasztják, ráadásul a legelőn a legtöbb növényt kiszorítja. Megfelelő szakmai fogások alkalmazásával csak a méhészek látják hasznát a jól mézelő selyemkórónak.

A selyemkóró a méhészetileg fontos növények közül az akác után, a nyár közepén, elhúzódóan (júniustól augusztus közepéig-végéig) virágzik. Jó mézelése ellenére a selyemkóró csak korlátozott ideig alkalmas méhlegelőnek.

A nyári aszály a nagy, vastag levelű növényt hamar lekóasztja, csökken a turgor, nektártermelés nincs. Ezt azonban már néhány milliméter csapadék is ellensúlyozhatja, mert a besűrűsödött nektárt kellő mértékben felhígítja, így a talaj közeli gyökérszőrőkön keresztül a növény is magához tér.

A fiatal virágok portokjai lebéklyózzák a méhek lábát. Onnan a méhek nehezen vagy egyáltalán nem tudnak megszabadulni. A méhészek csak tapasztalják a jelenséget, de nem védekeznek ellene. A virágzatok virágai nagyjából egyszerre nyílnak, viszont hosszabb időn keresztül aktivizálódnak az újabb, fiatal virágokkal rendelkező virágzatok. A méhészt érdeke a lehető legteljesebben kihasználni a selyemkóró virágzását, ha viszont az elhúzódó virágnyílás miatt sokat időznek a tiszta állományú selyemkórón, az elnéptelenedés veszélye fenyegeti a családokat. A méhészt dönt, hogy mekkora áldozatot hoz a különlegesen finom méz megszerzése érdekében.

A selyemkóró nem biztosítja a család fiasításának táplálásához szükséges virágport. Ez azért hátrányos, mert a selyemkóró általában össze-

függő mezőket alkot, és rendszerint nincs a közelben virágport termelő növény. Ez ellen úgy lehet védekezni, hogy a család előzőleg elég sok virágport tartalékol, vagy még elérhető távolságban (akár 3-4 km-re) jó pollentermelő fajok találhatók. Kedvező esetben a szöszös ökörfarkkóró (*Verbascum polomoides*) dacol a selyemkóró terjeszkedésével szemben. Ez a faj azonos időben virágzik a selyemkóróval, és bőségesen termelt virágpora kiválóan alkalmas a fiasítás táplálására.

A méhészek olykor az utolsó akác részleges kipergetése után a maradékra hordatnak rá selyemkóró nektárt. Így kiváló, kedvelt, vegyes méz nyerhető.

Ha a méhek hosszan gyűjtenek a selyemkóróról, mindenképpen számítani kell a családok elnéptelenedésére, ezért a méhészt mindig kockázatot vállal, amikor erre a növényre vándorol.

Általában 10-15 nap nem okozhat nagyobb veszteséget, csak hogy ezt a rövidebb időszakot jól kell megválasztani, hogy még az időjárás is kedvezzen a mézelésnek.




Gazdasági adatok

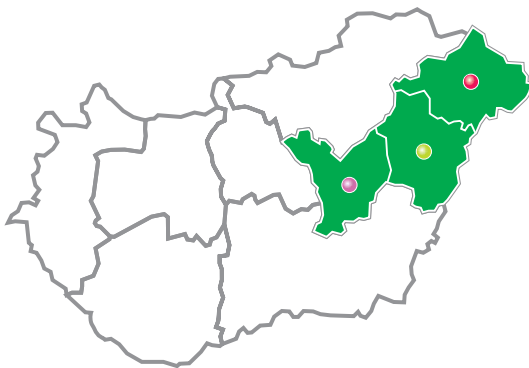
A gondozatlan, sokszor gazdátlan területeken akadály nélkül letelepedhet a méhészt. (Csak a helység önkormányzatánál kell bejelentkeznie.) A Méhészeti Terméktanács nyilvántartása szerint 1999-ben 640 mázsa selyemkórómézet gyűjtöttek, ennek több mint fele származott a megjelölt régiókból. Itt fajtamézként termelik, míg máshol a vegyes virágméz értékes alkotóeleme. Fajtamézként itthon egyre többen kezdik megismerni.

Export még alig van belőle, mert nem szerepel az EU szakkatalógusában.

Piacokon árúsítják, és megvásárolható közvetlenül a termelőktől, továbbá néhány szaküzletben is kapható.



-  Hajdú-Bihar megye
-  Jász-Nagykun-Szolnok megye
-  Szabolcs-Szatmár-Bereg megye



Fotó:
Korniss Péter

A dél-alföldi ökológiai adottságokhoz képest mostohább körülményei, szélsőségesebb időjárása, a nagyobb hőmérsékleti ingadozás ellenére számos régiós termékkel büszkélkedhet. Természetes történeti, közigazgatási központja Debrecen, a „kálvinista Róma”, a reformációban megerősödött Kálvin János hitét követő református, erősen magyar tudatú, paraszt-polgári mentalitású agrárváros volt. A régiós központ Erdély, a Partium és a Felvidék között jelentett állandó kapcsolatot nagy ívű, távolsági kereskedelmével. Szikes és homokterületek, a tanyás-kertes települések határában humuszban gazdag feketeföldek, az állattenyésztés és a növénytermesztés termékei jellemzik a régiót. Ilyenek többek között az aszalt gyümölcsök és a híres szabolcsi-nyírségi alma, a besztercei szilva, a nagykörűi cseresznye, valamint a feldolgozott termékek, mint pl. a szatmári szilvalekvár vagy a pálinkák. A hatalmas legelőkkel, pusztával rendelkező hajdúsági városok közelében az utóbbi években újra felértékelődött szürke magyar marha és hortobágyi racka őrző a korábbi évszázadok, a késő középkor állattenyésztésének hírét. Számos édesipari, finompékáru igazolja az egykori módos, városi polgárok étkezési szokását, igényét. Egyúttal a pásztorok, szabad nagyállattartók életformájához tartozó, jellegzetes lebbencstészták vagy a kötött tészták – mint egy letűnt életforma utolsó hírmondói – is megtalálhatók a régióban. Erdély és a Partium közelsége megmutatkozik egyebek között a kürtőskalács, a pászkakalács, a parenyica sajt, a lágy kecskesajt és a kecsketúró készítésében.

Más elnevezések: debreceni mézesbáb, ejzolt mézes, írókázott mézes, festett mézesbáb

Változatok: számtalan formában és méretben készül

Előfordulás a régió belül: Hajdú-Bihar megye, Debrecen

Általános besorolás: ajándék jellegű tartós, lisztes édesség

Különleges, egyedi jellemzők: pirosra festett, írókázással díszített, omlós, mézet tartalmazó tésztájú, ehető, dekoratív ajándéktárgy. Vásárfia, búcsúfia rangos népművészeti hagyományokkal.

Leírás

A debreceni mézeskalács pirosra festett, fényes felületű, romantikát idéző fehér vagy esetleg színes cukrozott tojáshabvonallakkal, -rózsával stb., valamint képecskével, tükrrel díszített omlós, sárga tésztájú, különböző alakú (szív, pólyás baba, bölcső, huszár, kard stb.) és méretű sütemény, illetve ajándéktárgy.

A festéssel díszített bábokat ún. alap- és cukortészta, valamint hamuzsír (kálium-karbonát) felhasználásával készítik. Az alaptésztát sütőméz (5 kg), cukor (2 kg), búzaliszt (7 kg) és víz (1 l), a cukortésztát pedig porcukor (1 kg), tojás (6 db), víz (0,6 l) és szalalkáli (0,05 kg) összetevőkből gyúrnák annyi liszttel, amennyit felvesz.

Történet

Az államalapítás után, a kereszténység felvételével egy időben kezdték el Magyarországon a mézeskalács sütését a kolostorokban élő szerzetesek és szolgálparosok. Miután a rendházakban készítették vallási szükségletre a viaszgyertyákat, a méz feldol-

gozása kényszerként jelentkezett. A vallási megkötöttségektől, előírásoktól megszabadult mézeskalácsosok már használni kezdték olyan fűszereket, melyek az élvezeti értéket nagyban növelték. Fennmaradt emlékek, városi számadások bizonyítják, hogy a XIV–XV. században élénk mézeskalács-készítő tevékenység folyt a nagyobb városokban.

Debrecen történetében meghatározó szerepet játszottak a mézeskalácsosok: már a XV–XVI. században élénk volt céhes életük. A XV. századra Debrecenben kialakult, majd az

egész országban gyorsan elterjedt a faragott, díszes verőfák használata, melyekben kemény, hajtóanyagban szegény mézes tésztát formáztak. Ez a tészta sütés közben megtartotta alakját. A különböző vallási jeleneteket, városképeket ábrázoló „domborműveket” utódíszítés nélkül árusították. A közismert debreceni mézeskalácstányér is ezzel a technológiával készült, és abban az időben kezdődött a készítése.



Debreceni levéltári adatok szerint csak 1713-ban kapták meg a várostól a kiváltságlevelet, melyet III. Károly király 1726-ban erősített meg. A városi, királyi beavatkozás a céhek életébe akkor történt, amikor a céhek saját törvényű működése már gátolta az ipar fejlődését. A XVIII. század elején ez már Debrecenben is éreztette hatását. Írásos dokumentumok bizonyítják, hogy 1700-ban a városi mézeskalácsos céhben 14 mester dolgozott, és a céhen kívül 54 mézeskalácsos űzte a mesterséget. A számok tükrében azt látjuk, hogy a XVIII. században Debrecenben is csökkent a mézeskalácsos céh szerepe, de nem csökkent a mézeskalács termelése.

Debrecenben két mézeskalács alcsoportot lehet megkülönböztetni. Az egyik az ősi mézeskalács, melyet a verőfába faragott motívumok díszítenek, a másik pedig a festett, író glazúrral, színes nyomatokkal díszített mézeskalács. A két alcsoport között a tészták összetételében és a díszítésben van eltérés.

Debrecenben a mézeskalács népművészeti értékkel bíró ajándéktárgy lett. Mikszáth Kálmán A fekete város című regényében részletesen leírta a vásároló mézeskalácsos mestert.

A kemény tésztás (debreceni) mézeskalács készítésekor a kemencében lángoló tüzet hagytak sütés közben is, ez a mézeskalácsok felületi díszeit, cirádáit kissé megpirította. A debreceni tányért és a hasonló domborított formákat kemény alaptésztából, hamuzsír adagolása nélkül, 20% cukortészta hozzáadásával készítették.

A répacukor megjelenése után, a XIX. században megtorpant a mézeskalácsos ipar fejlődése. Beliczay László szerint Magyarországon 1873-ban 1957, 1884-ben már csak 1268 mézeskalácsos működött. Ez a visszafejlődési tendencia a XX. század elején is folytatódott. Fábián Gyula írta 1913-ban egy cikkében: „...a báb-sütő mesterség nagyon hanyatlak, életét már csak tengődésnek nevezhetjük.”

Beliczay szerint kivételt képeztek a debreceniek, ahol a csökkenés helyett növekedés volt tapasztalható a mézeskalácsosok számát illetően. A debreceniek kedves faformákban készített, festetlen tányérok, huszárok, babákkal és városképekkel nyerték meg az egész ország piacát. A fogyasztók a szép, sokáig eltartható, festetlen mézeskalácsra szavaztak, és ezért győztek a debreceniek. A formázás mellett kedvezőbb volt a tésztakészítési technológiájuk is, a mézet és a lisztet hidegen gyúrták össze, ezért a méz íze nem károsodott a hő hatására.

A régi, Debrecen dicső mézeskalácsok mel-

lett természetesen betört a festett, nyomott papírdíszekkel felcícomázott, glazúrral kirajzolt mézeskalács-készítés is, amely azonban illeszkedett a debreceni hagyományokhoz.

Napjainkra egy több évtizedes hibás gazdaságpolitika Debrecenben is elaltatta a mézeskalácsos ipart. Az álmodtát mélyítette az országos vásárok jelentőségének és gyakoriságának csökkenésén túl az a tény, hogy a vallási eredetű búcsúk népszokásai is megkoptak. Mivel éppen ezek az események voltak a mézeskalács-árusítások legfőbb színterei, a változások megviselték és megkoptatták az iparosok hírnevét és dicsőségét, beszűkítették szakmai lehetőségeiket. A mézeskalácsos ipar még nem ébredt fel álmából.

Felhasználás

A debreceni festett mézesbáb kicsik és nagyok kedvelt vásár- és búcsúfiája volt. A kisebbek megették, az ifjak és felnőttek inkább emlékként megőrizték, az ajándékozóhoz fűződő érzelmi kapcsolat miatt. Sokszor lakásdíszként is szolgált. Leggyakoribb vásárfia a szerelmi ajándékként kapott tükrös szív volt. Ma búcsúkon, népművészeti vásárokon, hagyományőrző kulturális rendezvényeken árulják, változatlan felhasználással, de sokkal kisebb érdeklődés mellett. Az utóbbi időben némi élénkülés tapasztalható forgalmában.

Szakmai fogások

A mézeskalács alaptészta készítéséhez a recept szerinti mézet, cukrot a vízzel felforraltják, forrásig kevergetik, majd keverés nélkül addig hagyják forni (általában 5-10 perc), míg egy vízzel telt pohárba cseppentve, annak fenekére leszállva az oldat egyben nem marad. A forró oldatot először a liszt egyharmadával keverik össze, majd a többi lisztet is hozzáadva tésztát gyúrnak belőle. Az alaptésztát feldolgozás előtt egy-két hétig pihentetik.

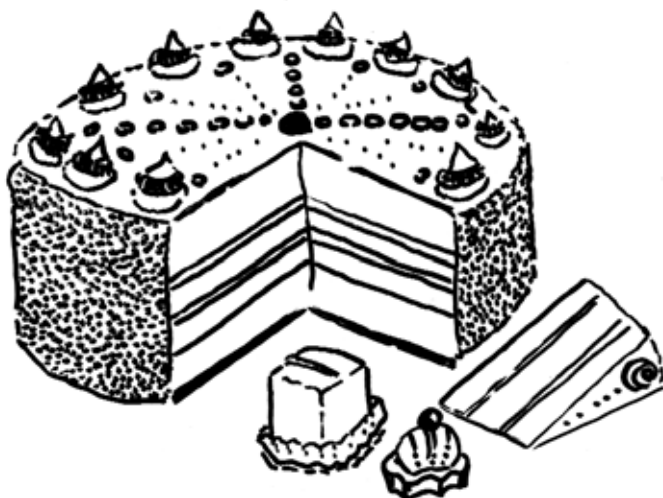
A cukortésztát csak az aznapra szükséges mennyiségben készítik (a receptben szereplő mennyiségek összegyűrésével). Ha az alap-tésztát és a cukortésztát 5:2 tömegarányban kevés hamuzsírral összekeverik, jól kigyúrák, megkapják a formázandó tésztát, amelyet szintén még aznap fel kell dolgozni. Nagy szak-tudást igényel a lazító anyagok mennyiségének és arányának terméktől függő megválasztása. A hamuzsír az átmérőt, a szalalkáli a magasságot növeli. A hamuzsírtól jobban pirul, a szalalkáli-tól világosabbra sül. A formázandó kevert tésztát kinyújtják, fém tésztazsagatókkal formákat szúrnak vagy vágnek ki belőle, majd kemencében 180 °C-on kisütik. Kihűlést követően a mézeskalács kiszáradás elleni felületi védelmére színezett kandiszoldatot, felforrósított keményítőszörpöt, esetleg gumiarábikum oldatot használnak. A vásári figurák festéséhez ezeket az oldatokat színezve, ecsettel viszik fel a felületre. A további műveleteket (a díszítést és a csomagolást) csak szárítás után lehet végezni. A díszítő glazúrt tojásfehérjéből és finom cukorlisztből keverik alaktartóra. Zsírpapírból tölcser-t formálnak, ebbe töltik

bele az íróglazúrt. A tölcser hegyén kis nyílást vágva díszítik a figurákat. Az írókázott díszítés után is időt kell hagyni a száradásra, majd celofánba csomagolják a terméket.

Gazdasági adatok

Magyarországon a hagyományos mézeskalács gazdasági jelentősége napjainkban – történeti érdemei ellenére – a mélyponton van. Jellegzetes kézműipari termék lévén, az elmúlt évtizedek nagyüzemi szemlélete tragikusan megviselte. A szemlélet változásával bátorítanul, de keresik régi helyüket, rangjukat a mézeskalácsosok a gazdaságban, ezt igazolja, hogy az utóbbi években már megjelentek termékeikkel a Magyarországon rendezett nemzetközi szakkiállításokon is.

A Debreceni Kézműves Kamara adatai szerint Debrecenben jelenleg 4-5 mézeskalácsos termel, és becslések szerint évente 5-10 ezer kg hagyományos mézeskalácsot készítenek. Az egyes darabok tömege 10-50 dkg között mozog. Csomagolása egyenként, átlátszó celofánba történik.



DEBRECENI VERT MÉZES

Más elnevezés: tokni (kivert, ütőfás mézest jelent szakmai nyelven)

Változatok: a használt formanegatívok szerint számtalan formaváltozat

Előfordulás a régióon belül: Hajdú-Bihar megye, Debrecen és környéke

Általános besorolás: mézes sütemény

Különleges, egyedi jellemzők: kemencében, nyílt lángnál sült mézes sütemény. Hagyományos vásárfia, ősi magyar díszítőmotívumokkal.

Leírás

A debreceni vert mézes különböző alakú (tányér és figurális: kard, báb, ló, huszár, szív, kakas, olló), 8-10 mm vastagságú, saját anyagában mintázott, méztől világosbarna színű, kemény, szívós, hosszan elálló mézes sütemény. Az egyes darabok tömege mérettől függően általában 5-25 dkg közötti.

Az évszázados technológia szerint a debreceni mézes alapanyaga: liszt, méz, cukor, víz. Fűszert, ízesítőanyagot a mézen kívül nem tartalmaz.

Történet

Az Alföld legnagyobb mézeskalácsos központja Debrecen. A körzet jellegzetes termékei a domborműves ornamentikájú *formákban* kialakított mézeskalácsok.

A tészta formázása úgy történik, hogy a faformákba 2-3 ujjnyi vastag, mézzel édesített, nyers tésztát *belevernek*, azaz belenyomkodnak. Amikor a formában a tészta megkeményedett, elnyerte formáját és ornamentikáját, onnan kiütik a szárítóállványra. A már alakját elnyert tészta a sütésig a levegő páratartalmától kissé megnedvesedik, a rajta levő vékony lisztréteg eltűnik, csillogóvá válik. Sütés után a felület egységes bevonatú lesz. Ezek a barnára kisült mézeskalácsok úgy

néznek ki, mint a fémből öntött, gazdagon díszített kisplasztikák, melyeknek művészi értékük van, nem pedig a táplálkozást szolgálják. A debreceni mézeskalácsos formák sokfélesége tanúskodik arról, hogy a mesterség komoly szaktudást igényel, nehéz fizikai munkán alapszik, és a távoli múltból, az antik kultúrákból kiinduló elemekre épül. A mesterség technikai folyamatát a magyarok közvetlenül a németektől vették át. A technológia és az eszközök névanyaga nagyrészt ma is német eredetű. A középkorban a debreceni háziasszonyok arról voltak híresek, hogy kézzel formázott mézes tésztákat sütöttek. A mesterség felvirágzásában tehát a helybeli nők is szerepet játszottak. A céhek megalakulása után már csak a férfiakat tartották számon ebben a mesterségben. 1713-ban alakult Debrecenben az első mézeskalácsos céh 7 férfival.

A XX. század elejéig virágkorát élte a mesterség. 1807-ben a 14 mézeskalácsos mesteren kívül 54 kontárnak volt műhelye Debrecenben. 1872-ben ugyan véglegesen felszámolták a céheket, de ezt követően az ipartestület szabályozta mesterségüket. A debreceni mézeskalácsos mesterség 1913-tól fokozatosan hanyatlott az ipari cukorgyártás, a cukrászat, a cukorka, a csokoládé – mint tömegárú – hatására. Sohasem volt azonban olyan időszak, hogy ne működött volna Debrecenben legalább 1-2 olyan mézeskalácsos mester, aki kézi munkával állította elő termékeit. Jelenleg két debreceni férfi űzi ezt a mesterséget – családtagjaik segítségével.

A debreceni mézeskalácsosok 80-100 km-es körzetben eljártak a vásárokra és a búcsúkra. Sátrakban árusítottak. A két világháború között saját üzletet alakítottak ki a főutcákon. Ma már



nincs ilyen üzlet Debrecenben. A mesterek kereskedőknek dolgoznak, és csak a népművészetet reprezentáló, bemutató vásárokon árulják saját termékeiket.

Felhasználás

A régió belüli búcsúk és vásárok kedvelt, ehhez vásárfiája volt és maradt. Napjainkban a hagyományos vásárok mellett a népművészeti rendezvényeken (táncházak, népművészeti kiállítások és vásárok, idegenforgalmi és jó-tékonysági rendezvények) is közkedvelt, mert különleges, ehető ajándéktárgy. Újabban Debrecenben a végzős, ballagó diákok emlékként hamuban sült pogácsa helyett ezt kapják.

Szakmai fogások

A debreceni mézeskalácsos mesterség apáról fiúra szállt, a művészien kifaragott ütőformákkal együtt. Mára csak két család gyártja a hagyományos technológiával. A termék jellegzetes színét, ízét a méz és a sütési technika adja. A felhasznált anyagok pontos aránya titok. A vízzel, cukorral készített forró szirupba sok mézet kevernek, majd a kihűlt masszába annyi lisztet gyúrnak, hogy nagyon kemény tésztát nyerjenek. A tésztát minimum egy napig pihentetik. (Régen nagyobb mennyiségű tésztát gyúrtak egyszerre, amelyet több hónapig is tároltak, és az alapmasszából a további feldolgozáshoz csak a szükséges mennyiséget vették el.) Másnap a tésztát kevés szalalkálival átgúróják. Ennek igen pontos adagolására nagyon oda kell figyelni, és fontos, hogy egyenletesen legyen a tésztában eloszlva, hogy az ütőforma finom rajzolatai a sülés után is megfelelően érvényesüljenek. Ezt követően a jól átgúrt tésztát a formának megfelelő vastagságúra nyújtják (a kisebb formához 5-6 mm, a nagyobbakhoz 6-8 mm). A formához hasonló

méretű (szív, ló, báb stb.) tésztát szabnak ki, ezt a negatív faragású, enyhén lisztezett faformába nyomkodják, ütögetik. A felesleges tésztát lefaragják. A formából könnyen kivehető (kiűthető), natúr színű figurákat sütés előtt egy napig pihentetik, majd sütőlemezre rakják.

A figyelmet és nagy szaktudást igénylő sütést hagyományos, kenyérsütő (búbos) kemencében, nyílt lángon, négy fázisban végzik. A kelőn felfűtött kemencében a sütési idő mindössze 10-12 perc, de ezalatt az idő alatt a sütőlemez 2-3 percenként a kemence más-más részébe tolják. A sütés utolsó szakaszában a kemence szájában lévő nyílt láng elé kerül, és itt kapja meg a végleges, jellegzetes, mézbarna színét.

A terméket a régi vásárokon nem csomagolták. Most kihűlés után átlátszó fóliába teszik, és a figurákat egyenként, a korong-tányér formát 200 g-onként (4-5 db) kis hátcímkejelöléssel látják el.

Gazdasági adatok

A debreceni híres mézeskalácsos szakma kihalóban van. A hagyományos, ütőfás terméket készítő családok száma egy évtizeddel ezelőtt még öt volt Debrecenben és Karcagon. Radics László közlése szerint mostanra gyakorlatilag ketten maradtak. A munkaigényes és így drágább termék gyártásából nem lehet megélni. A többi család átállt az olcsó tésztájú, sütés után színezett és ehető habbal díszített mézeskalácsok készítésére. Ez a fajta adja a Radics család megélhetési forrását is, de ők a hagyományos mézest is mesterfokon gyártják, többnyire már csak megrendelésre vagy kiállításokra, népművészeti vásárokra. Szívesen tanítják a mesterség fortélyait egyes népművészeti stúdiókban is. A termelés alkalomszerű, néhány száz figura havonként.

SOMLEKVÁR

Változatok: cukorral kikevert lekvár, főzött lekvár

Előfordulás a régióon belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Szatmári-síkság, Szatmári Tiszahát

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország, Nógrád megye

Általános besorolás: lekvár

Különleges, egyedi jellemzők: ma a Tiszaháton, a házak körül vadon termő, őshonos som húsából cukor hozzáadásával készített és tartósított ízletes, pikáns krém, melynek felhasználása a korábban főzött lekvárral megegyező. Előnye, hogy hőkezelést nem kap, így a som gyümölcsének értékes beltartalmi anyagai nem károsodnak.



Leírás

A somlekvár a két penyigei somfajtától függően élénkpiros vagy bordó színű, szilárd, könnyen kenhető, savanykás, kellemes aromájú termék. Mint a lekvárok általában, üvegekben tárolva évekig áll.

Alapanyaga a nyers somgyümölcs (*Cornus mas*), adalékanyaga a kristálycukor. A

tartósítás érdekében a kész „lekvár” tetejére tehető negyed búzaszemnyi szalicil, ám ez el is maradhat.

Történet

A honfoglaló magyarság a bolgár-törökökkel való együttélés idején már ismerhette és fogyaszthatta a Volga menti erdőkben és ligetekben termő somot, erre utal többek között a gyümölcs nevének ótörök eredete.

A som első magyarországi említése a XIII. századi okleveleinkben tűnik fel: Nogsum (1262), Sumberek (1269). A húsos som több településnevünkben is szerepel. Nyelvészetileg igazolható, hogy Somogy megye is erről a gyümölcstről kapta nevét.

A húsos som régebben igen bőven termelt az erdők melegebb oldalain, száraz, kopár helyein, bár Plinius azt írja, hogy „a síkságra is lejön a som”, vagyis megterem. (Plinius Secundus, 1987. 80.) Nemes Rotenstein Gottfried, a XVIII. század kiváló magyar utazója, 1783-ban pozsonyi otthonából a Csallóközbe látogatott, és útinaplójában elragadtatással írt a vidék somberkeiről, „amelyek rendkívül szép látványt nyújtanak a szemnek, mikor piros gyümölcsüket érlelik”. (Rapaics, 1940. 79–80.) Már a középkorban is főztek a somból lekvárt, készítettek belőle befőttet, pálinkát és aszalványt. Amikor a dér megcsípte és megpuhult, nyersen is fogyasztották. Régen az asszonyok mindig raktak el aszalt somot télire, s fonáskor azt eszegették, hogy több nyáluk legyen.

A somot egy módon szokás befőzni – írja Nagyváthy János, az első magyar nyelvű mezőgazdasági szakkönyv írója 1820-ban: „*Minekutánna a' Gyümölts szépen megpirosodott, de még nem puha, megszedik szemként és a' ki úgy akarja, a' szemeket meghasítván magvokat kiveti. Két font Somhoz harmadfél font Czukrot kell olvasztani és a' gyümöltsöt benne addig forralni, míg a' Czukor*

a' első grábitsig megsűrűsödött és a' Som megpirosodott. Ekkor levétezik a tűzről, a tajtékja lehányatik. Legrövidebb út pedig ez mind a' kettőre nézve, hogy minekutánna felforrott a' Czukorban, egy Czintálba kitöltetik és meghidegszik, a' leve pedig ismét felforraltatik, míg megsűrűsödik és igen lágy melegen a Somra töltetik. Ha egynehány nap múlva az üvegben a' Som leve igen megritkul: leszűretik és sűrűbbre főzetvén, ismét az üvegbe viszatöltetik." (Nagyváthy, 1820. 170.)

Czifray István az 1840-ben megjelent szakácskönyvében csak a sombefőtt eltevését közli. Tolnai Kálmán a somlekvár következő elkészítési módját írja le napjaink háziasszonyainak: A somot „*jól megtisztítjuk és kimagozzuk. Egy főzőedénybe tesszük, felöntjük vízzel, és addig főzzük, míg puha nem lesz. Amikor megpuhult, passzírozó gépen átnyomjuk, és annyi cukrot keverünk hozzá, ahány kg az átpasszírozott som. A cukor hozzákeverése után kívánt sűrűségűre főzzük, majd üvegekbe rakva, tetejére tartósítószerrel rakunk, légmentesen lekötjük és kidunsztoljuk, majd hűvös helyen tároljuk.*" (Tolnai, 1984. 188.)

Kövi Pál Erdély történelmi ételei között említi a lekvárhoz hasonló sommártást is. A somot vörös borban meg kell főzni, szítán áttörni, majd tűzre téve borssal és mézzel ízesíteni. A tűzön kavargatott, megsűrűsödött mártást kenyérrel mártogatva sült hús mellé fogyasztották. A som lekvárként való elkészítése általános lehetett Északkelet-Magyarország erdős vidékein. Nógrádban és a gömöri területeken (Szuha-, Csermosnya-, Murány- és Túróc-völgy) napjainkig készítenek somlekvárt. A somot augusztusban, illetve szeptember elején szedik. Kosárba, vederbe gyűjtik, vagy egy nagy lepedőt terítenek a bokor alá, megrázzák, és a lehullott gyümölcsöt zsákban hazaviszik. A somot először odahaza a napon megérlelik, s ha nem elég édes, edénybe téve megcukrozzák,

és csak azután főzik ki. Ennek ellenére a somlekvárt sokan „*vadasnak*” tartják. Főzés nélküli készítése, csupán cukorral történő kikeverése újabb eljárás a Tiszaháton a beltartalmi értékek tökéletesebb megőrzése miatt.

Felhasználás

Szatmárban a somlekvár fogyasztása közismert és elterjedt volt már a korábbi századokban is. Mindenki, aki hozzájutott a somhoz, készítette, fogyasztotta. Így van ez most is. Régen pénzért adták-vették, ma ingyen adja, akinek terem. A somlekvár felhasználása széles körű. Sütemények, például hájas tészta, porlós (a környéken készített sütemény, amelynél két omlós, vastag tésztaalap tölteléket fog közre; a süteményt kisülés után négyzet alakúra vágva kínálják), linzer, zserbó, piskótatekercs kiváló ízesítője. Kenyérre kenve ízletes gyermekcsemege, palacsintába kiváló töltelék. Mártásnak is habarják. Népi megfigyelések szerint a som és minden készítménye alkalmas a hasmenés gyógyítására. Állaga, minősége kibontás után sem károsodik, élénkpiros vagy világos bordó színét, halmazállapotát változatlanul megőrzi. A ma hidegen készített, habart cukros termék felbontva sem igényel hűtést, ha sokáig áll fedetlenül, legfeljebb a cukor kristályosodik ki, ám ettől csak finomabb, „csemegésebb” lesz.

Szakmai fogások

Penyigén a somnak két fajtája fordul elő. Az egyik apró, kerek szemű, élénkpiros, fényes, magja keskeny, hosszúkas. A másik hosszúkas, gömbölyített végű, 2 cm hosszúra is megnő, érett állapotban sötétpiros. Magja kemény, barázdált. A somgyümölcs savanyú, kissé fanyar, húzós. Csak akkor lehet szedni és fogyasztani, amikor magától lepotyog. Ez augusztus végén, szeptember elején következik be, fajtától függően. A lehullott, érett szemeket a fa alól szokták felszedni. A világosabb

pirosakból befőttet, a sötétebb színűből lekvárt készítenek. Ha lehet, még aznap, de másnap mindenképp fel kell dolgozni, mert közben nagyon vékony héja, lágy húsa miatt könnyen károsodik.

Hajdan Szatmárban a somlekvárt éppen úgy főzték, mint a más gyümölcsből készült lekvárt. Ez mindig savanykásabb volt, mint a nyersen kavart. Régen nem is tellett annyi cukorra a készítéséhez, mint később. Az 1940–50-es évek óta készítik a somlekvárt nyers kikavarással. A földről felszedett somot válogatás után alaposan megmossák, a vizet lecsepegtetik, a gyümölcsöt szitán vagy térszűrőn átdörzsölik. Vékony héja teljesen feldarabolódik, „eltűnik”, húsa pépesen átnyomódik, csak a kemény magvak maradnak fenn. Ez hulladék. A kipasszírozott, nyers somhoz kilónként azonos tömegű cukrot adnak, és addig kavargatják, amíg a cukor teljesen feloldódik, elegyedik. A szép, élénkpiros somlekvár szinte habos, annyira laza. Ez a kavarási művelet hosszadalmas, akár egy napig is eltarthat (ha

közben mást is csinálnak), de fél nap is elegendő elkészítéséhez. Az így kikevert, nyers lekvárt jól kimosott üvegekbe rakják, tetejére egy negyed búzaszemnyi szalicilt tesznek (ez akár el is maradhat). Celofánnal lekötvé teszik a helyére.

Gazdasági adatok

Mivel teljesen egyéni a feldolgozás, lehetetlen a készített mennyiséget felbecsülni. A szatmári falvakban a portákon és a mezőkön termő somról nincs adat. Az elérhető somot általában feldolgozzák. Az egyik faluban, Penyigén becslések szerint mintegy 80–100 kg somlekvár készül egy-egy őszön. A készítés elsősorban az idősebbek foglalatossága. Készíti olyan is, akinek nincs fája, csak kapja a somot. A feldolgozók száma meghaladja a somfatulajdonosokét. Előfordul, de csak ritkán, hogy valaki a piacra is bevisz pár kisebb üveggel, ennek azonban sem a termelés, sem a bevétel szempontjából nincs jelentősége. Ajándékozása rokoni, baráti körben, illetve szívességekért, apróbb munkákért cserébe szokásos.



SZATMÁRI SZILVALEKVÁR

Más elnevezések: tarpai szilvalekvár, beregi szilvalekvár

Általános besorolás: lekvár

Különleges, egyedi jellemzők: a régióra jellemző penyigei szilvafajtából cukor hozzáadása nélkül főzött, tartós lekvár. A népi táplálkozásban több évszázados múltja van, ismertsége az országhatáron túlmutat.



Leírás

A szatmári szilvalekvár sötét, csaknem fekete színű, keményre főzött, de még kenhető, pasztaszerű állományú, cukor hozzáadása nélkül készült termék. Illata kellemes, íze zamatos, mindkettő a gyümölcsfajta jellemző, intenzív. Szárazanyag-tartalma 60-61%, amely jó eltarthatóságot biztosít.

Alapanyaga a Tiszaháton, Szatmár-Beregben évszázadok óta ismert, szeptember elején érő, apró szemű, gömbölyű alakú, hamvas, nem magvaváló, kék penyigei szilva. Húsa világossárga, nagyon édes, aromás, telt ízű.

Történet

A szilvalekvár Magyarország jelentős árucikke volt. A termék majdnem szimbólum értékű az

ország szempontjából. A híres, történetileg kialakult, több évszázados kiviteli cikkek mellett (mint amilyen a marhahús, a bor, a gabona és a méz), a XIX. század közepétől a szilvalekvár is egyre nagyobb tömegével hívta fel a figyelmet a szilva jelentőségére. A szilvát a szegény emberek gyümölcseinek is nevezték. Legnevezetesebb magyarországi fajtája az ún. *Besztercei* volt, mely a középkor végén tűnt fel, de a legfinomabb szatmári szilvalekvárt tájfajtájából, a penyigeiből főzték. A XVIII–XIX. században a gyümölcstermesztési szakirodalom mégis elsősorban nyugat-európai fajtákat ajánlott és mutatott be, amelyek a magyar Besztercei és penyigei szilvához képest csak másodrendű leveshúsú vörös szilvák voltak.

A szilva – lekvárnak főzve is – fontos népélelmezési cikk volt. Mind a paraszti, mind pedig a nemesi-polgári étkezésben használták. A szilvalekvárt tisztán és más gyümölccsel együtt is főzték. A szilvalekvár a kimagvált gyümölcsből készült lassú tűzön. Azért, hogy cukortartalma miatt ne karamellizálódjék, oda ne égjen, állandóan kavarni kellett a forrón fortyogó lekvármasszát. Nagy öntöttvas üstökben, nyílt katlanon főzték a korábbi évszázadokban. Az időss asszonyok között lekvárfőző szakértők is voltak. Speciális kavaró fakanalakat és készülékeket alkalmaztak, az. ún. keverő „lepkeket”, amelyekkel ide-oda mozgatva a lekvárt a főzőüstben, megakadályozták a leégést. Az elkészült, levét vesztett, sűrű lekvárt cserépedényekbe, az ún. lekváros szilkékbe fa merőkanalakkal merték ki már a XVIII–XIX. században, majd kihülés után fehér vászondarabbal lefedték, és zsineggel átkötötték az edény száját. Hűvös kamrákban polcon raktározták, esetleg vásárban árulták az így készített lekvárt.

A héjastól megfőzött, nem passzírozott szilvának kiváló élettani hatása volt, ezért a népi gyógyászatban is használták.

Felhasználás

Hagyományos felhasználása elsősorban a különböző tézstafélékhez (pl. gombóc, derele), süteményekhez (pl. bukta) kötődik. Szívesen eszik reggelihez, uzsonnához is, kenyérre kenve. Éhgyomorra, néhány kanállal fogyasztva laxatív hatású.

Szakmai fogások

A tájon elképzelhetetlen a házi kert szilvafa nélkül. A termesztett állományon kívül a penygei kivadult állapotában is nagy területen jelen van (elsősorban a Tisza árterén).

A szapora, magról kelő fiatal csemetét egy-két ásóymommal ki lehet emelni a földből, könnyen át lehet ültetni, és a fácska néhány év alatt termőre fordul. Nagyon hálás gyümölcs, kiegyenlítettten hozza rendkívül bő termését. Fája edzett, ellenálló.

A házi kertekben sem növényvédelmet, sem műtrágyázást nem alkalmaznak.

A *hagyományos technológia* szerint készülő szilvalekvárhoz előkészültként a gazdák augusztus végén, szeptember elején lekaszálták a fák alatti füvet, hogy a hulló szilvát fel tudják szedni. A fa alá ponyvákat terítettek. Hosszú, de könnyen kezelhető rudakkal verték az ágakat. A rudas leverést a rázás követte. A verés és rázás során a ponyvára hullott gallyak, levelek nagy részét szorgos asszonykezek távolították el. A ponyváról a szilvát nagy vesszőkosarakba öntötték. Ezt követően a szilva deszkából készített, lejtős csúszdára került, amely tulajdonképpen a mai válogatószalag szerepét töltötte be. Ezen végiggurult a gyümölcs, közben pedig kikapkodták belőle a maradék leveleket, ágakat.

A válogatott gyümölcsöt ún. szilvaskádákban megmosták. A szilvaskádákat a gazda még a szilvárázás előtt maga tette rendbe. Kiforrázta, néhány napig vízzel feltöltötte, hogy bedagadjon (ne tudjon a víz kifolyni belőle). A meg-

mosott szilvát cserépszűrőbe rakták, ahonnan a víz lecsurgott. A lecsurgatott szilvát először teknőbe rakták, ahol még egyszer, utoljára átvizsgálták.

A szilvával megtelt, rézből készült lekvárfőző üstöt a szabadban elkészített katlanra tették fel főzni. A katlan általában gömbölyű állású, vályogfalú volt, kívül-belül tapasztva, az egyik oldalon ajtóhelyet hagytak a tüzelésre. A lassú tüzeléssel párhuzamosan megkezdődött a kavarás is. A házilag készített kavaróvitorlával állandóan, szünet nélkül kavarták a szilvát. A kavarás nehéz munka, az asszonyok váltották egymást. A szilvát addig főzték, amíg a magja ki nem vált és a héja össze nem sodródott. A szétfőtt szilvát penyőnek nevezték. Amikor a penyőt jónak ítélték, kiszedték a katlan alól a tüzet, a penyőt pedig egy tiszta dézsába öntötték. Az üstöt tisztára mosták, a penyőt pedig házilag készített szűrőn áttörték. Az áttörés során csak a mag maradt a szűrőben. A szűrőn áttört, átdörzsölt levet hívták ciberének.

A ciberét visszamérték az üres, szépen kimosott üstbe, újból tüzet raktak, és kezdődhetett az öregítés, azaz a besűrités. Egy rézüst 50-100 kg lekvár főzésére volt alkalmas, és az öregítés olykor 12 órát is igénybe vett, a folyamatos kavarás mellett. A lekvárfőzés nehéz munkáját mulatozással kapcsolták egybe: citeráztak, énekeltek, vidám társasági élet folyt, miközben váltották egymást a munkában. A kész lekvárt cserépedényekben, ládákban tárolták.

Üzemi szinten ökoterméket állítanak elő. Az ökológiai termesztés feltételeit a tanúsítási eljárás során a Biokultúra Egyesület és a Bio-kontroll Kht. szakemberei farmvizittel ellenőrzik. Kizárólag érett, ép, egészséges, fajtaazonos gyümölcsöt vesznek át a szerződött és bejelentett termelőktől (a házi kert, a gyümölcsös tulajdonosaitól). A szilva mosása kézi erővel, háromszor ismételve, folyó víz alatt

történik. A megmosott szilvát rozsdamentes acélból készült, duplikátoros gőzüstben 1,5 órán keresztül előfőzik. Az így megpuhított gyümölcsöt géppel magozzák. A lekvárfőzés 350 literes rozsdamentes acélból készült öregítőüstben történik, légköri nyomáson. A folyamatos kavarást beépített keverő biztosítja, és páraelszívó is segíti a besűritést. Az öregítőüstben a főzés 9 órán keresztül tart rendszeres ellenőrzés mellett, 61% szárazanyag-tartalom eléréséig. Minimális hűtést követően a töltés bajonettzáras, 250 ml-es üvegekbe történik. Az eltarthatóság biztonsága érdekében a letöltött üvegeket pasztörözik (50 perc 90 °C-on), majd hűtik.

A lekvárfőzés idényszerű, augusztus végétől október elejéig tart. Mintegy 5 kg gyümölcsből 1 kg lekvár készülhet.

Gazdasági adatok

Az utóbbi években kezdenek előkerülni a padlások mélyéről a régi szilvafőző üstök, és a

családi szükségleten túl megindult az eladásra főzés is. Az őstermelők közvetlenül, ismerősökön keresztül értékesítik portékájukat, de a régió városainak piacaira is viszik. Az így főzött mennyiség növekvő, becslések szerint mintegy 2-300 tonna évente.

Az üvegekbe, illetve cserépszilkébbe töltött szatmári szilvalekvár üzemi méretekben történő készítésével 1994 óta a Hungaroteam Kft., valamint ezt követően a Quali-T Bt. foglalkozik. Az általuk termelt mennyiség mintegy 40 tonna (160 ezer üveg). A csomagolt termékek forgalmazása országos, kapható a Kaiser's üzletláncban, illetve az öko-termékek árusításával foglalkozó boltok is kínálják. A Hungaroteam Kft. termékeinek mintegy 90%-át Németországba exportálják. A Hungaroteam Kft. *Tarpa szilvalekvár* terméke a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy viselésére jogosult. A szatmári szilvalekvárra folyamatban van az EU-val konform, magyar előírásnak megfelelő, földrajzi árujelző bejegyeztetés is.



ÉTKEZÉSI MÁK

Más elnevezések: álomhozó mák, francia mák, kerti mák

Előfordulás a régióon belül: Tiszántúl

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: a mákfélék (*Papaveraceae*) családjába tartozó egyéves növény

Különleges, egyedi jellemzők: csak természetben fordul elő, toktermése nem nyílik fel, magja kék színű.

Leírás

Az étkezési mák (*Papaver Somniferum* L.) karós főgyökerű, ősrégi, egyéves kultúrnövény. Hajtása úgy fejlődik, hogy előbb törzsát alkot, majd fokozatosan hosszú szártagúvá válik, elágazik, és 50-160 cm magasságot ér el. A lomblevelek szórt állásúak és ülők, az alsók hosszas tojásdadok, öblösen fogazottak, a felsőbbek szíves tojásdadok, szárelők. A főtengele és az oldalágak végén magányos virágok vannak. A virágkocsányok bimbós állapotban lefelé hajolnak, virágnyíláskor felemelkednek. Az egyes virágoknak két csészelevelük van, amelyek a kinyíláskor lehullanak. A párta négy szíromlevélből áll (ezek fajtától függően fehér, rózsaszín vagy lila színűek), sok porzója és korongszerű, ülő bibével rendelkező termője van. Termése likacsokkal (szelepekkel) nyíló tok, amely a nemesített fajtáknál zárva marad.

A magvak vese alakúak, rücskös felületűek. Ezermagtömege 0,45-0,6 g.

A kék színárnyalatú mákmag mellett egyes helyeken az ún. „diómák” is ismert, amelynek magja fehér, krém, illetve drappos árnyalatú. A diómák olajtartalma a kék mákénál magasabb.

Történet

A mákot és használati sokrétűségét a Kárpát-medencében is – mint a mediterrán térségben – több ezer éve ismerik, a régészeti leletek is erre utalnak. Valószínű, hogy a magyarok az itt élt kelta, illetve szláv népek révén ismerték meg a mákot (szláv eredetű szó). Népi hitvilágunkban rontáseelhárító szerepet tulajdonítottak neki, de magvaihoz bőség- és termékenységi hiedelmek is kapcsolódtak. Az étkezésben jelentős szerephez jutott. Mákos, édes tölteléként, valamint tésztaízesítőként igen ismert és kedvelt volt. A magyarországi zsidó-kóser étkezésben a flodli nevű mákos süteménynek és a fonott, mákkal szórt kalácsnak, a barchesznek nagy jelentősége volt. A népi orvoslásban is gyakran használták a mákgubófőzetet fejfájás, álmatlanság ellen, fájdalomcsillapítóként, nyugtatóként és hurutoldóként. A mák étkezési felhasználása mellett az 1920-as években korszakváltó felfedezés született. Az ópiumból való alkaloid- (morfin) gyártás helyett Kabay János és felesége, Kelp Ilona kidolgozták a zöld,



majd száraz növényi részekből (mákszalma), végül a mag nélküli toktermésekből a morfin-gyártás technológiáját. Szabadalmaik birtokában (1925, 1931) gyárat alapítottak (Büdszentmihályon, ma Tiszavasvári), amely napjainkig jelentős tényező a mákalkaloidok világtermelésében és az ópíát (kábitószerek illegális) termelésének visszaszorításában.

Felhasználás

A Kárpát-medencében az étkezési mák magja ízesítő, egyben étkezési alapanyag. Magyarországon étkezési felhasználása igen változatos. A kék mák keresett, amely egészben péksütemények, kalácsfélék felületére kerül szóróanyagként, egyes helyeken a gyúrt és kifőzött tésztafélékre is ilyen módon használják. Amennyiben tölteléként alkalmazzák, úgy többnyire darálva és vízzel vagy tejjel főzve, cukorral (mézzel), citromhéjreszelékkel, mazsolával, kajszi- vagy almalekvárral ízesítve készül. A tészta pedig kelt-főzött (öntött) vagy zsíros (vajás, margarinos) alapanyag. Mondhatni magyar különlegességnek számít a mákos tekercs, amit gyakrabban bejgli (pejgli) néven neveznek, illetőleg a mákos guba (bobajka, gubó). Ezek készítésének módja és időszakos használata vidékenként különböző, főként a karácsonyi ünnepek alatt és a böjti időszakokban fogyasztják. Az évente változó tömegű mákfelesleget olajnyerésre is hasznosítják, finom étkezési és festékolajat nyernek belőle. Speciális hazai hasznosítás a kicsévelt tokterméktörök (gubó) gyógyszeripari célú feldolgozása. Ebből a nyersanyagból állítják elő a gyógyászatilag fontos, ún. mákalkaloidokat (morfin, kodein, narkotin), amelyek nagyobb részét exportálják.

Szakmai fogások

A mákot országsszerte háztáji kertekben termesztik, főként helyileg kialakult tájfajtákkal.

Ezek magjainak olajos értéke, tokjainak pedig hatóanyag- (alkaloid) tartalma igen változatos, sok esetben ipari nyersanyagként gyenge értékű. Mindezek okán a nagyüzemi termesztésben kizárólag az állami elismerésben részesült, nemesített fajták (*BC-2*, *Kék Duna*, *Kompolti M.*, *Kozmosz*, *Kék Gemona* stb.) fémzárolt vetőmagjából felnevelt állományok szerepelhetnek.

Újabban az Alkaloida Vegyészeti Gyár magas, 1% feletti morfin- és társalkaloid-tartalmú tokot érlelő fajtákat termeszt (pl. *Szőke Tisza*, *A 1* stb.), ezek azonban csak a gyár által kialakított zárt termesztési rendszerben nyerhetnek elhelyezést.

A hazai gyakorlatban az előző évben előkészített, kora tavasszal kerti művelést kapott, porhanyósított talajba február végén, március elején (de mindig áprilist megelőzően) vetik az ún. „tavaszi” mákokat, ezek június közepén virágoznak. Az ún. „ősz” mákokat viszont még szeptemberben vetik, tőleveles állapotban telelnek át, és már májusban virágoznak.

A hazai máktermesztés agrotechnikájában különlegességnek számít az egyelés nehéz munkáját kiiktató, sugárkezelt maggal történő vetés. Ennek lényege, hogy kezeletlen vetőmaghoz X-sugárral kezelt magot kevernek. Mind a kétféle mag kicsírázik és a csíranövény állapotig együtt növekszik, majd a további növekedési szakaszokat csak a kezeletlen magból szerveződő növények érik el. A sugárkezelt csíranövények elpusztulnak, miáltal létrejön az optimális tenyészterület az állományban.

Az étkezési mákot celofán- vagy műanyag tasakokba csomagolva hozzák forgalomba.

Gazdasági adatok

Magyarországon az éves mákfogyasztás 1700-2200 tonna, amelynek nagy része importból származik. A hazai máktermelés éves szinten ugyanis megközelítőleg csupán 900 tonna.

Más elnevezések: orvosi székfű, szikfű, anyafű, mezei kapor, teafű, szüzek anyja

Előfordulás a régió belül: Hortobágy, Bihari-síkság

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: a fészekvirágtatúak *Asteraceae* (*Compositae*) családjába tartozó teanövény

Különleges, egyedi jellemzők: a fészekvirágtat összedorzsólva illatos, a virágzati vacok belül üreges.

Leírás

A szikes talajokon áttelelő, egyévesként fejlődő sziki kamilla (*Matricaria chamomilla* L. var. *Salina*) rendkívül alakgazdag. A talajban rövid, barnássárga színű főgyökere van, melyből megközelítőleg vízszintes helyzetű oldalgyökök fejlődnek. A föld feletti hajtásrendszer 20-40 cm-es, elágazó. Az oldalágak mind egyike fészekvirágtatban zárul. A lombszelek szórt állásúak, ülők, alul két- vagy háromszorosán, feljebb gyakran egyszeresen szárnyasan szeldeltek, sallangosak. A kifejlett virágtatban a virágtati vacok kb. 5-8 mm magas, belül üreges, keskeny kúppá alakul, amelyen a csésze nélküli virágok kétfélék.

A területen 12-18 fehér, nyelvess virág (sugárvirág) ered, ettől beljebb (feljebb) számos sárga színű, csöves virág található. A megporzást, megtermékenyítést követően a sugárvirágok nyelvszerű lemeze lefelé hajlik, majd elszárad. A csöves virágok ártája elvirágzás után egy ideig még a kissé görbült magházon marad, majd a terméssel együtt leválik a vacokról.

A sziki kamilla virágtata az alábbi főbb hatóanyagokat tartalmazza: 0,5-1,5% illóolaj, kumarinok, flavonglikozidok, 10% nyálka és karotinoidok.

Történet

Magyarországi felhasználásáról tudjuk, hogy főzött teaként történő ivását az első magyar nyelvű természettudományos kézikönyv, Melius Péter 1578-ban kiadott Herbarium című munkája ajánlotta. Sokáig csupán a vadon termő székfűvet használták fel teaként. Még a XIX. század második felében is, egészen a XX. század első két évtizedének a végéig a magyar székfű virágtatot germán kamillának nevezték. A drogkereskedelemben ugyanis régi, bevett szokás – még ma is –, hogy a drogot arról a helyről (kikötőről, országról stb.) nevezik el, ahonnan az a nemzetközi kereskedelemben



kerül, nem pedig a termelő országról (pl. perubalzsam, velencei terpentín, tineveli szenna stb.). A magyar kamilla is ilyenformán lett germán kamilla, minthogy német földről, a hamburgi kikötőből indult világhódító útjára. Hungarikumként történő bevezetését az 1915-ben (a világon elsőként!) létesült Gyógynövénykísérleti Állomás (ma Gyógynövény Kutató Intézet), illetve annak európai hírnő, első igazgatója, Augustin Béla professzor kezdeményezte. Az ő javaslatára vezették be Magyarországon a gyógynövénydrogok kötelező minősítő vizsgálatát – ezt ebben az intézetben végezték. A kiválónak minősített árut fémzárolták, és piros-fehér-zöld szalaggal átkötve magyar kamillaként forgalmazták. Ez a lépés virághírnővé tette a sziki kamillát, és minősége mind külalakra, mind beltartalom tekintetében garanciát jelentett a gyűjtő és felvásárló, a termelő, a forgalmazó és nem utolsósorban az értékesítő cégek számára. Ma már a vadon termő állományok mellett termesztett székfű is forgalomban van azon oknál fogva, hogy Európa-szerte az 1950-es, Magyarországon az 1960-as évektől kezdődően a kamilla nemesítési munkálatai megindultak. Jelenleg két államilag elismert és termesztésre engedélyezett hazai fajtánk van, a *Budakalászi 2* és a *Soroksári 40*. Mindkettőt 1970-ben ismerte el a Növényfajta Minősítő Intézet.

Felhasználás

Virágzatát tea formájában fogyasztjuk, amely kellemes ízű, jó közérzetet keltő, idegerősítő, nyugtató hatású. Forrázatát és illóolaját széleskörűen alkalmazzák a gyógyászatban is.

Szakmai fogások

A kamillatermés nagy része a vadon termő állomány begyűjtéséből származik. A virágzat

szedését akkor kell kezdeni, amikor a csöves virágok már sárgák, a sugárvirágok vízszintes állásúak. Ilyenkor a kamillamező már fehér színű és a virágpor szóródik. A kamilla virágzatát 50-60 cm szélességű, lapát formájú kamillafésűvel gyűjtik, amelynek elülső részén 10-15 cm hosszú fogazat található. A fésű fogai között lelógó szárrészeket a gyűjtés közben el kell távolítani. Az összegyűjtött virágzatot szállítás előtt zsákba rakják, majd a gyűjtőhelyre szállítják. A vadon termő állományokból gyűjtött kamillát az átvevőhelyeken 10-12 mm lyukbőségű rostán átválogatják, a virágzatokat a szennyező, hosszabb szárrészekről és az idegen növényi részekről megtisztítják. A kamilla virágzata mesterséges és természetes úton is szárítható. A természetes úton szárított, ún. padi kamilla előállításakor a virágzatot csak egész vékonyan (virágzatvastagságban, sohasem rétegesen) szabad kiteríteni. A száradási idő szellős, gyorsan bemelegedő padláson 5-6 nap. A megszáradt tételeket seprűvel kupacokba gyűjtik, és bélelt kartondobozban tárolják. 5 kg nyers virágzatból 1 kg száraz virág nyerhető.

Termesztés esetén a begyűjtést az erre a célra kifejlesztett kombájnokkal végzik, a hozam 0,5-2 tonna/hektár nyers virágzat, amiből 0,1-0,5 tonna/hektár szárítmány állítható elő. A szárított kamillavirágot 50-250 g-os kiszerelésben, papírzacskókban hozzák forgalomba. Az utóbbi években népszerűvé vált a kamillatea filteres változata is.

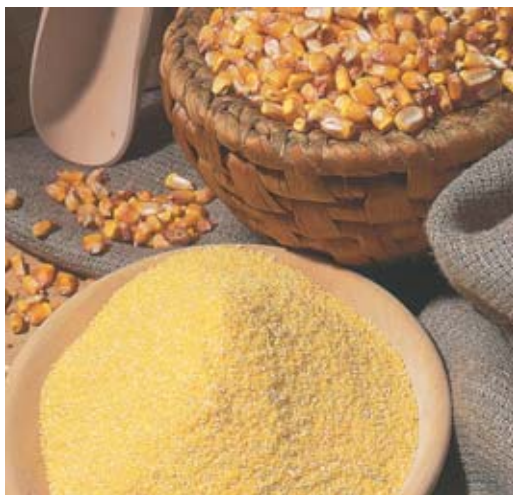
Gazdasági adatok

A spontán gyűjtött és feldolgozott tételekből, a termesztés felfelé ívelő eredményességének köszönhetően a hazai fogyasztás évi 2-3 vagonra tehető, az export ennél nagyságrenddel nagyobb, 20-70 vagon évente.

KUKORICADARA

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Különleges, egyedi jellemzők: hagyományos magyar kásaételek alapanyaga, különösen az Észak-Alföldön, ahol még ma is sokan fogyasztják.



Leírás

A kukoricaőrlemények színét a kukoricafajta sárga magbelsőjének színe határozza meg. A finom szemcsés kukoricaliszt világosabb, a nagy szemcsés dara, illetve kásadara sötétebb sárgás árnyalatú. Az őrlemények csírárészekből, héjrészekből mentesek. A kukoricadara szemcsemérete akkor megfelelő, ha az 1000 mikron átmérőjű szitán 100%, 400 mikronon legfeljebb 10% esik át. A kukoricakása-dara szemcsemérete pedig akkor megfelelő, ha 3000 mikronon 100%, 1000 mikronon legfeljebb 5% esik át.

Történet

A kukorica az 1600-as években először Erdélyben jelent meg, majd az 1700-as évek elején már Magyarországon is megtalálható volt, és fokozatosan elterjedt az ország nagy részén. Szatmárban igen hamar ismert lett, hiszen a Szatmár megyei, kővári Rákóczi-

uradalomban, mint ahogy egy 1639-es iratban már olvashatjuk: „*Török buza cubuli cassovienses no. 6*”, már nem kuriózumként termelik. (Balassa 1960. 41.) Szatmár megye az ország egyik legfontosabb kukoricatermelő vidéke lett, nagyrészt az itt élők szegénysége miatt. A vetések nem a külső földeken, a határban voltak, hanem a házak körüli belső telkeken, a kertekben. Dara szavunk ótörök eredetű, 1545-ben találjuk első írásos említését: „*semle dara pogaczat*”. (TESZ I. 1967. 593.) A dara szemcsés, a lisztnél durvább őrlemény. Szatmárban a kukorica elnevezésére a málé szó ismert. A valószínűleg román eredetű és ukrán közvetítéssel elterjedő málé szavunk első írásos emléke 1600-ból való, majd 1708-ban már kukoricalisztból készült, sült, édes pogácsaként olvashatunk róla. A kukoricát általában nem malomban őröltették, hanem ezt a munkát a paraszti háztartásokban kézi malmokkal oldották meg. Az ételekhez szükséges kukoricadarát mindig frissen kellett őrölni. A kukoricaszemeket kézzel fejtették le, hogy a kukorica csutkáján lévő pihék ne kerüljenek a darába. A kukoricadarából készült ételek legismertebbike a málékása, melyet tejben vagy vízben lehetett főzni. Mátészalkán volt ismert az oltott kása: „*viszonylag sokáig főzik a tejet, hogy sárga színt kapjon, majd kihűtik és legalább két óráig állni hagyják. Ezt követően újból felmelegítik, és tejfelt kevernek hozzá. Az így feldúsított tej reggelig áll, miközben lassan megalszik. Ezt az alvadt tejterméket nevezik oltónak, ótónak... az oltott kásához frissen fejt tejben fehér tengerikását főznek meg sűrűre, amit hidegen kockára feldarabolnak, és erre öntik rá a megszilárdult ótót.*” (Bódi, 1992. 101.)

A málékását hurka töltésére is felhasználták: ugyanúgy fűszerezték, mint a rizst.

Egészen a XX. századig gyakori volt a kukoricadara felhasználása, az 1950-es években a

kényszerű gabonabeszolgáltatások idején újra előtérbe került a kukorica darálása, és előkerültek a rég nem készített kukoricadarás ételek. Napjainkban a reformtáplálkozás hatására egyre többen ismerik meg ezt a terméket.

Felhasználás

A kukoricaőrleményeket főként kásaételek és lepény vagy kenyér készítéséhez használták. Regionálisan sajátos étel volt Erdélyben a puliszka, a kukoricalisztből – más helyeken darából – készülő, tört, pép jellegű kemény kása. Készítése az idők folyamán az észak-alföldi és észak-magyarországi területekre is kiterjedt. Ezekben a körzetekben az idősebb, falusi emberek ma is fogyasztják, pl. zsírral megöntözve vagy tejjel leöntve. Hagyományőrző rendezvényeken is lehet a kukoricadarából készült termékekkel (pl. málésütemény) találkozni.

A kukoricadara hagyományos felhasználása azonban egyre inkább háttérbe szorul. Ma a régi főétkezések (reggeli, ebéd, vacsora) helyett snack termékek alapanyagaként használják fel, és szerepet kap a lisztérzékeny betegek diétájában.

Szakmai fogások

Az élelmezési célú kukoricaőrlemények gyártásához a megfelelő minőség biztosítása érdekében csak szakszerűen betakarított, szárított és tárolt kukoricát szabad felhasználni. A kukorica lehetőleg repedésmentes és üveges, acélos szerkezetű legyen, melyet laboratóriumi vizsgálatokkal is lehet ellenőrizni.

A *hagyományos eljárás* során a kukoricát famozsarakban törték meg, a héjat légáramban kiszeelelték, a kukoricalisztet kiszitálták. Később a famozsarak helyett különböző törőberendezéseket (pl. fémtárcsás törőberendezés, daráló stb.) használtak. A kukoricadarától a héj elválasztása légáramlásos osztályozással, a

kukoricaliszt elválasztása szitálással történt. A kukoricadara és -liszt tartalmazta a nagy zsírtartalmú (23-30%) csírrészeket is, ezért a dara és a liszt tárolása az avasodás veszélye miatt csak rövid ideig volt lehetséges.

A *nagyüzemi eljárásnál* a kukorica intenzív tisztítását (halmaz- és felületi tisztítás) követően a szemet kb. 16% nedvességtartalomra nedvesítik, ezt követően a kukorica fajtájától függően 2-6 órán keresztül kondicionálják, pihentetik, majd a felületi hámozást követően a törőberendezésen a kukoricaszemeket törik.

A finomlisztfrakciókat szitálással, a héjat légáramos osztályozással, a csírá a különböző szemcseméretű daraktól vibrofluid szeparátorberendezésen választják szét. A nagyobb szemcseméretű darafrakciókat őrlőhengerek közötti aprítással őrlik a kívánt szemcseméret eléréséig. A daraszemcsék közül a nemkívánatos maradék héj-, csíra- és lisztrészeket daratisztító gépeken távolítják el. Az így előállított, különböző szemcseméretű kukoricadara-frakciók zsírtartalma 1% körüli. A darakihozatal, illetve a csíra kiválasztásának a hatásfoka tovább növelhető, ha a kukoricát 16-22% nedvességtartalomra nedvesítik – a további műveletek meg-egyeznak az előzőekben leírtakkal –, a kinyert dara nedvességtartalmát azonban ebben az esetben szárítással kell csökkenteni. A kukoricaőrleményeket általában 500 g-os kiszerelésben, műanyag csomagolóanyagban forgalmazzák.

Gazdasági adatok

Az országban az étkezési kukorica feldolgozásával kilenc nagyvállalat foglalkozik.

A becsült éves termelt mennyiség 6000 tonna. Ennek mintegy 20-25%-a (részben daraként, részben lisztként) kerül bolti forgalomba (malomipari szakboltokban, élelmiszerboltokban egész évben, országosan kapható), 70%-ot használnak fel a snacket gyártó üzemek, és mintegy 5-10% kukoricalisztet exportálnak.

CSÉCSI SZALONNA

Más elnevezések: abált szalonna, főtt tokaszalonna, abárolt szalonna

Előfordulás a régióon belül: Hajdú-Bihar megye

Általános besorolás: szózással, esetleg fokhagymás páccal főzött szalonnakészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: a formázott, főtt tokaszalonna felületén friss, őrölt piros-paprika látható, metszéslapja fehér, melyben a hússzövet halvány rózsaszín.



Leírás

A csécsi szalonna általában négyszögletes vagy kissé ovális formájú, 50-60 mm magas, 20-25 cm hosszú. Sertés tokaszalonnából készül. Egyes vidékeken a szalonnát fokhagymával spékelik, ekkor ez a metszéslapon is látható. Vannak olyan helyek, ahol a paprikázást elhagyják. Illata főtt szalonnára, fokhagymázás esetén annak illatára jellemző.

Történet

Az abált szalonna már 1561-ben felbukkan írott forrásainkban (TESZ I. 1967. 89.), általános fogyasztása csak később terjedhetett el.

Ennek egyik oka, hogy a fűszerezéséhez nélkülözhetetlen paprika – bár az 1570-es évektől ismert Magyarországon – csak a XVIII. század végétől vált általánosan használt fűszerre. De befolyásolta terjedését az is, hogy könnyen romló, így csak friss fogyasztásra, jószerével csemegének alkalmas.

A főtt, megpaprikázott és fokhagymával ízesített tokaszalonna készítése és fogyasztása a XX. században főleg az Alföldön volt jellemző. Fogyasztása ma is inkább csemegeszámba megy.

Felhasználás

Önálló ételként kenyérrel reggelire vagy vacsorára eszik. Különösen kedvelt az őszi és téli hónapokban. Gyorsan romló termék.

Szakmai fogások

A fejről leválasztott tokaszalonnát formázzák, a nyirokmirigyektől megtisztítják.

Sózva 3-4 napig tárolják, majd fokhagymát tartalmazó konyhasóoldatban további 3-4 napig pácolják. A pácolt tokát 72-75 °C-os vízben, a szalonna vastagságától függően 70-120 percig abálják.

A hőkezelés után a felületet hideg vízzel leöblítik, majd 8-10 °C-os hűtőterben lehűtik. A paprikázást közvetlenül a felhasználás (értékesítés) előtt végzik.

Lényegében ugyanúgy készül a paprikás, fokhagymás abált tokaszalonna is.

Az abált szalonna gyorsan romlik, ezért a hőkezelés után 5-6 napon belül értékesíteni kell.

Hűtőben sem tárolható tovább, csak akkor, ha légmentesen vagy innert védőgáz csomagolásban hozzák forgalomba.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége: 5-600 tonna/év (becsült érték).



CSEMEGE DEBRECENI

Változatok: paprikás debreceni páros, csökkent paprikatartalmú debreceni páros

Előfordulás a régió belül: Hajdú-Bihar megye, Debrecen

Általános besorolás: füstöléssel és előfőzéssel készült páros kolbász

Különleges, egyedi jellemzők: természetes vagy mesterséges emészthető bélbe töltött, füstölt, előfőzött kolbászféleség.



Leírás

A csemege debreceni formája henger alakú, 26-30 mm átmérőjű, 8 cm hosszú. Húspépből, sertéshúsból és ipari szalonnából készítik. Burkolóanyagul sertésvékonybelet vagy fehérje alapú, emészthető műbelet használnak. A késztermék száraz tapintású, metszéslapján húspépbe ágyazott hús- és szalonnaszemcsék láthatók. E készítmény felületén penész nem fordulhat elő, illata és íze a fűszerezéstől és füstöléstől függően jellegzetes.

Történet

A debreceni páros kolbász a hajdúsági nagy vásárok kedvelt meleg húscsemegeje volt.

Valószínű, hogy a XVIII. századtól alakulhatott ki, amikor a kelet–nyugati fellendülő kereskedelemben Debrecen és a Debrecen környéki vásárok nagy hírre és forgalomra tettek szert. Ezeken a vásárokon Erdély és az ország északi, nyugati területei között jelentős termény- és termékforgalom zajlott le.

Nem véletlen, hogy ebben a régióban sertés tájfajták is kialakultak, sőt a XIX. század első felében a korabeli híradások arról számoltak be, hogy a sertések nagy kondái teljesen előzönlöttek a város utcáit, gyalogosan is alig lehetett benne közlekedni.

A sertések nemcsak lábon hajtott, makkoltatáson hizlalt árucikket jelentettek, hanem ezeknek a nagy vásároknak a lacipecsenyész ingyenségét is. A sült húsok mellett a párosával készített kis kolbászok népszerűsége hamarosan országos szintű lett. Ezt mutatja, hogy pl. a Borsszem Jankó 1868-ban készült karikatúráján az emancipációs törvény után egyenlő állampolgári jogokat kapó és az azzal rendelkező magyar zsidók távolságtartását karikírozták ki.

Felhasználás

A debrecenit főzés után mustárral vagy tormával szervírozzák, egyes főzelékekhez feltétként is tálalják. Felületét bevagdosva, nyárson sütve vagy grillezve is kedvelt.

Szakmai fogások

Alapanyaga I. osztályú marha- és sertésszínhús, valamint ipari szalonna.

A húsokat nitrites só keverékével pácolják, a kemény háta- vagy tokaszalonnát előhűtés után 8, illetve 12 mm-es tárcsán ledarálják. Feketebors-, szegfűbors-, köménymag- és piros paprika-őrleménnyel, valamint darált fokhagymával fűszerezik (a paprikás változatnál 70-80 dkg, a kevésbé paprikás változatnál 40-50 dkg paprika szükséges 100 kg alapanyaghoz). Sertésvékonybélbe töltik, és 8-9 cm-es darabonként

pározzák. 75-80 °C-os térben füstölik, majd 35-40 percig 70-72 °C-on előfőzik, ezt követően száraz, hűvös térben lehűtik és hűtve tárolják.

Eltarthatósági ideje 8-10 nap. Újabban vákuumsomagolásban is forgalmazzák, így 30

napig is eltartható az érzékszervi tulajdonságok romlása nélkül.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége: 1000-1500 tonna/év (becsült érték).

FÜSTÖLT, PAPRIKÁS CSEMEGESZALONNA

Általános besorolás: szózással, paprikabevonattal és füstöléssel készült szalonnakészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: sós, paprikás szalonnaféleség.



Leírás

A füstölt, paprikás csemegezalonna 25-30 cm hosszú, 8-10 cm széles és 6-8 cm magas, téglatest alakú termék, amely jól hízott sertések bőrs és perzselt hátasszalonnájából szózással, majd füstöléssel készül. Felületét a paprikapép és a füstölés következtében barnáspiros bevonat fedi. Az utóbbi években az egyes szalonnadarabokat celofánba vagy fóliába burkolják, ezzel védve a szállítás közbeni elkenődéstől.

Metszészlapja egyenletesen fehér. Illata sózott, az enyhén füstölt szalonnára jellemző, íze enyhén sós, könnyen rágható.

Történet

A magyarság jellegzetesen sok szalonnát fogyasztó nemzet. Az volt a legáltalánosabban használt zsírozó. A hízott sertések és a szalonna hasznosítására már a XI–XII. századtól vannak adataink. A XVII–XVIII. század fordulójáig főzéshez is szalonnát használtak, csak akkortájt terjedt el a zsír kiolvasztása és tárolása. Koronként és tájanként változik, hogy a sertés szalonnáját milyen formában darabolták, illetve milyen módon tartósították. Debrecenben – és tőle keletre – az 1930-as évekig szokás volt, hogy a sertés szalonnáját egészben vágták le, s fokozatosan tértek át a két oldalszalonna kihasítására. A korábbi századokban a szózás volt a szalonna tartósításának általános módja. XVI–XVII. századi adatok jelzik, hogy a végvárakban tartottak füstölt szalonnát, de a paraszti gyakorlatban ez a konzerválási mód nem volt ismert. A füstölt és paprikázott szalonna csak a XX. század elejétől szorította vissza a sózott, fehér szalonnát az Alföld egész területén. Debrecen nagy szalonnapiacát a XVIII. század közepétől a trianoni határok meghúzásáig rendszeresen felkeresték a Felföld lakói, és nagy tömegben vitték onnan haza a zsírozóanyagot.

Felhasználás

A legkülönbözőbb időszakokban fogyasztják: téli időszakban vacsorára tea vagy forralt bor kíséretében, nyáron a zöldhagyma és a zöldpaprika növeli élvezeti értékét.

Szakmai fogások

A gyártáshoz előnyösen a 120 kg-nál nagyobb súlyú, zsírra hizlalt sertések hátszalonnáját használják. A korábbi időkben elvéreztetés után a sertéseket perzseléssel szőrtelenítették; a perzselés a szalonna állományát, a perzselt bőr pedig az aromáját kedvezően befolyásolta. A hátszalonnát előhűtik, majd megfelelő téglalapokra formálják. Tiszta konyhasóval sóz-

zák, rakatokba helyezve 3-4 hétig érlelik. Érlelés után a szalonnáról a sót lemossák, zsineggel látják el, majd a felületét szikkasztják. Szép piros, finom paprikaőrleményből 1:3 arányban, víz hozzáadásával pépet készítenek. A sima felületű szalonnadarabokat a paprikapéppel egyenletesen bevonják, majd 20-24 °C-on, 12-24 órán át füstölik. 3-4 hónapig 20 °C-nál nem nagyobb hőmérsékletű, száraz, megfelelő légmozgású térben romlás nélkül függesztve tárolható.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége: 150-250 tonna/év (becsült érték).

VÁLLAJI SVÁB BORDÁZOTT SZALONNA

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Vállaj, Mérk

Általános besorolás: füstölt szalonna.



Leírás

A vállaji sváb bordázott szalonna 180-220 kg-ra hizlalt mangalica sertésből készített, 3-4 cm vastag, legalább 2-3 kg, bordacsont nélküli, fokhagymás sóban pácolt, füstölés előtt paprikával bedörzsölt, vörösesbarna színű hátszalonna. Illata kellemesen füstölt, íze kissé sós, pikánsan fokhagymás, füstölt.

Történet

A termék története hasonló a vállaji sváb sonkáéhoz. Neve utal arra, hogy készítői a környező magyar népességtől eltérő eredetűek, és – nyelvi asszimilálódásuk ellenére – lényegében máig őrzik, a termékben is, önálló identitástudatukat. A török kiűzését követően, az ország gazdasági reorganizációjának folyamatában a kincstár és a földesurak jelentős számú idegen ajkú népességet telepítettek Magyarország különböző területeire, többek között az Észak-Alföldre. A Károlyi család bir-

tokán fekvő, az ecsedi uradalomhoz tartozó Vállaj betelepítésére 1746-ban, 1750-ben és 1775-ben érkeztek német családok az anyaországból. Valóban sváb területről jöttek, a sváb nyelvjárást beszélték. Ezért maradt rajtuk máig a sváb elnevezés, ami megőrződött az általuk előállított húskészítmények elnevezésében is (sváb kolbász, sváb sonka, sváb szalonna). A helyi márkanev arra utal, hogy a sertésvágás, illetve a hús feldolgozása során más technológiát követtek, mint a magyar lakosság, így másfajta termékeket állítottak elő. Források hiányában nem különíthetők el a XVIII. század során a telepések által hozott, valamint az itteni belső fejlődés révén kialakult technológiák és termékek. Az emlékezet által megragadható időszakban, a XIX–XX. század fordulója óta mindig készítették ezt a szalonnafélét. A Vállajjal 1949-ben közigazgatásilag összevont Mérk település népessége már jobbra másodlagos telepítés révén, a környező falvakban korábban megtelepedett németsegből, 1772-től kezdődően alakult ki. Ők is őrzik azonban német (sváb) eredetüket és identitásukat, bár nyelvükben ugyancsak asszimilálódtak. Ugyanazokat a húsárukat készítették, mint a válllajiak, és a környező magyarság azokra ugyancsak a „sváb” jelzőt használta.

Felhasználás

A szalonnát nyersen vagy sütve fogyasztják. Hagyományos módon szabadban parázson sütik, a készre sült szalonnához kenyeret és hagymát esznek.

Szakmai fogások

Az eredetileg árpára alapozott malacnevelés után a kukoricával hizlalt, 200 kg fölötti sertéseket a régi technológia szerint is forrázással tisztították. A forrázás előtt fahamuval

beszórták, hogy a vékonyabb bőr ne sérüljön, és hatalmas fakádban (cuber) láncsal forgatták, függesztve bontották.

A sertés feldolgozása során a bordacsontot eltávolították, majd a fél oldal húsos hátszalonnát egynapos hűtés után formázták, fokhagymapéppel bedörzsölték, és 2-4 hétig fakádban (jelenleg beton-, műanyag vagy rozsdamentes kádakat használnak) konyhasóval pácolták. A kádat faráccsal fedték be és nehezékekkel terheltek. A szalonnát hetente átrakták, forgatták. A pácolókamra hőmérséklete nem érte el a 10 °C-ot, ezért télen dolgozták fel a házaknál a sertéseket. A pácolás végén a szalonnát langyos vízzel lemosták, két akasztót fűztek bele, és felakasztva a mosóvizet leszikkasztották róla. Őrölt paprikával (jelenleg paprikapéppel) bedörzsölték (Becsky László közlése szerint a paprikához őrölt borsot és köménymagot is tettek). Hagyományosan épített kőfüstölőben akác és tölgy fűrészporral 20-25 °C-on addig füstölték, amíg a szalonnabőrön a só ki nem jött. (Ez kb. 48 óra.) A szalonnát a füstölőben hűtötték ki. Száraz, szellős helyen, rendszerint padláson függesztve tárolták, míg jól kifagyott, csak azután vitték be a kamrába.

Disznóölés alkalmával a házaknál ma is gyakorlat a sváb bordázott szalonna hagyományos készítése.

Gazdasági adatok

Két kisüzemben havonta kb. 500 kg bordázott szalonnát állítanak elő. Debrecenben, Nyíregyházán, Mátészalkán és Nyírbátorban lévő üzletekben árusítják.

A termék előállítására vonatkozó írásos anyag nem áll rendelkezésre. A termék leírása Szatvári Zoltán sváb mester és dr. Becsky László válllaji állatorvos közlésén alapul.



VÁLLAJI SVÁB SONKA

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Vállaj, Mérk

Általános besorolás: füstölt sonka

Különleges, egyedi jellemzők: füstölés előtt paprikázott termék.



Leírás

A vállaji sváb sonka hízott sertésből előállított, csont nélküli, 7-8 kg súlyú, bőrs, gömbölyűre formázott, fokhagymás konyhasóval pácolt, paprikázott, füstölt egész comb, amelyen legfeljebb 3 cm vastag fedőszalonna-réteg található. A termék vörösesbarna színű, kellemesen füstölt illatú, kissé sós, pikánsan fokhagymás ízű.

Történet

A termék neve utal arra, hogy készítői a környező magyar népességtől eltérő eredetűek, és – nyelvi asszimilálódásuk ellenére – lényegében máig őrzik, még a termékben is, önálló identitástudatukat.

A török kiűzését követően, az ország gazdasági reorganizációjának folyamatában, a kincstár és a földesurak jelentős számú, idegen ajkú

népességet telepítettek Magyarország más területeihez hasonlóan az Észak-Alföldre.

A Károlyi család birtokán fekvő, az ecsedi uradalomhoz tartozó Vállaj betelepítésére 1746-ban, 1750-ben és 1775-ben érkeztek német családok az anyaországból. Valóban sváb területről jöttek, és a sváb nyelvjárást beszélték. Ezért maradt rajtuk máig a sváb elnevezés, ami megőrződött többek között az általuk előállított húskészítmények elnevezésében is (sváb kolbász, sváb sonka, sváb szalonna). A helyi márkanév arra utal, hogy a sertésvágás, illetve húsfeldolgozás során más technológiát követtek, másfajta termékeket nyertek, mint a magyar lakosság, azt azonban írásos források nem jelzik, hogy a németiség magával hozta-e ezt a technológiát, vagy betelepedésük után alakult ki.

A Vállajjal 1949-ben közigazgatásilag összevont Mérk település népessége már jobbra másodlagos telepítés révén, a környező falvakban korábban megtelepedett németsegből, 1772-től kezdődően alakult ki. Ők is már régen elmagyarosodtak, de őrzik német (sváb) eredetűket és identitásukat. Ugyanazokat a húsárukat készítették, mint a vállajiak, s a környező magyarság azokra ugyancsak a „sváb” jelzőt használta.

Felhasználás

A hagyományoknak megfelelően a sonkát húsvétkor főzve, de egyéb alkalmakkor nyersen vagy sütve fogyasztják, esetleg hagyományos paraszti ételek készítéséhez – mint pl. kaszásle, „tengeri kásával” (kukoricadara) töltött savanyú káposzta – használják.

Szakmai fogások

Az eredetileg árpára alapozott malacnevelés után kukoricával hizlalt, 200 kg fölötti (manapság 180-200 kg-os) mangalica sertéseket a hagyományos technológia szerint nem per-

zseléssel, hanem forrázással tisztították. A forrázás előtt fahamuval beszórták, hogy a vékonyabb bőr ne sérüljön meg. Hatalmas fakádokban (cuber) forrázták, láncok segítségével forgatták, majd tisztították és függesztve bontották.

A sertés feldolgozásakor a bőrös, szalonnás hátsó combból a csontot eltávolítják, egészben vagy darabokban többnyire gömbölyűre formázzák. Egynapos hűtés után fokhagymapéppel bedörzsölik, és 4-6 hétig fakádban (jelenleg beton-, műanyag vagy rozsdamentes kádakat használnak) konyhasóval pácolják. A pácolást együtt végzik a bordázott szalonnával. A kádat faráccsal fedik és nehezékekkel terhelik. A kamra hőmérsékletének 10 °C alatt kell lennie, ezért a házaknál télen dolgozták fel a sertéseket. A pácolás végén a szalonnát langyos vízzel lemossák, a bőrös részt újratisztítják, akasztót

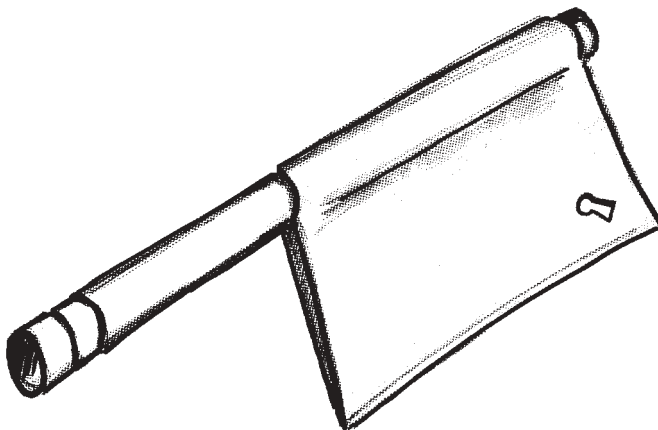
fűznek bele, leszikkasztják, őrölt paprikával (ma paprikapéppel) bedörzsölik (Becsky László közlése szerint a paprikához őrölt borsot és köménymagot is tettek).

Hagyományosan épített kőfüstölőben akác és tölgy fűrészporral 20-25 °C-on addig füstölik (kb. 48 óra), míg a szalonnabőrön, illetve a húson a só ki nem csapódik. A készítményt a füstölőben hűtik ki. Száraz, szellős helyen, rendszerint a padlásán, függesztve tárolják, amíg jól kifagy, csak ezután viszik a szellős kamrába.

Gazdasági adatok

Két kisüzemben kb. 4-600 kg sváb sonkát állítanak elő. Debrecenben, Nyíregyházán, Mátészalkán és Nyírbátorban lévő üzletekben árulják.

A termék leírása Szatvári Zoltán sváb meister és dr. Becsky László válllaji állatorvos közlése.



Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: pulykafélék

Különleges, egyedi jellemzők: jó élelemkereső, igénytelen, kevés abrakigényű állat.

Leírás

A kifejlett bronzpulyka tojójának súlya 7 kg, a kakasé 8-10 kg. A kakas nyakán és mellének felső részén a tollak feketék, s azok vége zöldesvörös bronz színben játszik. A mell alsó részén levő szárnyfedő, valamint a hát elülső részén levő tollak színe hasonló a nyak tollaihoz, de végük fekete alapszínű, a bronzos sáv nem a tollak hegyén húzódik végig, hanem lejjebb. A szárny elsőrendű evezőtollai barnásfeketék, fehér keresztcsíkokkal. A másodrendű evezőtollak színe feketésbarna, barnásfehér szegéllyel, részben barnás csíkozással. A faroktollak feketék, végük fehérrel szegélyezett. A fehér szegély után keskeny fekete rész következik, majd gyöngye fényű bronzsáv, mely sötétbarnás alapszínbe olvad. A farokfedő tollak hasonló színűek, mint a faroktollak, de a fehér sáv igen széles. A has tollai feketék, a combokat fedők kékesfeketék, alig észreve-

hetően bronzos fénnnyel. A tojó tollmintázata hasonló a kakaséhoz, de a hát hátulsó részének tollai, a szárnyfedőtollak és a mellen levő tollak vége fehér szegélyű. A csőr színe barnássárga, a csőr tövéénél barnásfekete. A szemek sötétbarnák, a szakáll (seprű) fekete. A kakas melli részén levő szakáll kétéves, azaz kifejlett korban 10-15 cm, a tojóké viszont csak 2-3 cm hosszú vagy alig látható. A lábszár sötét palaszürke. A bőr fehér színű. A körmök világos szaruszínűek.

A kakas feje, homlokszarva, áll-lebenye és nyakának tollatlan része vörös, amely a fehértől a kék színig változhat. A tojók arci része csak néha kék. A fej, a homloklebeny, az áll-lebeny és a nyak tollatlan része vörös, a sápadt hússzíntől a fehérig változhat.

A törzs hosszú, széles, mély, legömbölyített. A mell hosszú, mély, telt. A szárny nagy, terjedelmes, magasan tartott, nyugalmi állapotban a törzshöz simul. A farok hossza rendes állásban majdnem a földet éri.

Az évi tojástermelés 50-80 db, egyes esetekben elérheti a 100 db-ot. A tojások súlya 70-90 g, színük erősen pettyezett, alapszínük fehér, szennyesfehér.



Történet

Amerika felfedezésekor a pulyka már háziastított állat volt, Európába kerülésének körülményei ma sem teljesen tisztázottak. A legelterjedtebb vélemény szerint a XV. században hozták be a spanyolok, és ezt követően terjedt el egész Európában. Brehm szerint földrészünkön csak 1523 óta ismeretes. Ennek ellentmondani látszik, hogy egy 1280 körüli német templom falfestményén már ábrázolták, tehát Németországban Amerika felfedezése előtt is ismerték, és egy Mátyás korabeli pecsétgyűrű pulykaábrázolása is bizonyítja, hogy a pulyka már korábban is ismert volt kontinensünkön.

Egy angol tenyésztő szerint a vadpulykát a spanyol hódítók hozták be Európába, és az itt megszelídített állatok utódai később visszakérültek Amerikába. Ez a feltételezés viszont ellentmond annak a feltevésnek, hogy az amerikai őslakosok háziastították a vadpulykát. A Spanyolországból és a Földközi-tenger partvidékéről keletre áterjedt pulyka a XV. század végén, a XVI. század elején visszakérült hozzánk a törökök révén „indiai tyúk” vagy csak „indiai” néven. A XVII. század közepére teljesen elterjedt, főleg a Duna–Tisza közén, de a Dunántúlon is, Tolnában és Baranyában. Ez már háziastított állatként vált kedveltté, bár jóval később vadászati céllal több főúr erdejébe is telepítettek vadpulykát (Tata, Gödöllő, Sarkad stb.). A pulykának a magyar külterjes tartási viszonyok optimális életfeltételeket biztosítottak, így – főleg a tanyákon – gyorsan tért hódított. Ízletes húsa miatt a királyi és főúri lakomák kedvenc ételei közé sorolták. Megbecsültségének jele volt az is (a víziszárnyasokkal együtt), hogy a szárnyas majorság állatai között összeíraskor az elsőként említik. A királynak adott adományok része

volt, és az egymás közötti ajándékozásoknak értékét és „kegyességét” emelte.

Magyarországon először a fehér, majd később a bronzpulyka terjedt el leginkább, de a növekvő húsigény miatt az állományokat sikeresen keresztezték, és a különböző hibridek uralják jelenleg is a piacot.

A bronzpulyka – főleg tanyákon – még elég sok helyen ma is látható, de fajtatiszta fenntarthatósága – génrezerv jelleggel – csak állami segítséggel történhet és történik.

Felhasználás

Húsát és tojását hasznosítjuk, illetve különböző ételek formájában fogyasztjuk.

Szakmai fogások

Régen az alföldi tanyák jellegzetes állata volt, hagyományos külterjes tartásmóddal. A csak génmegőrzési céllal tartott bronzpulykaállományokat meghatározott program szerint tenyésztik. Ez egy tíz vonalra alapozott családtenyésztési módszer, tenyészévenként és sorban váltakozó kakasáthelyezéssel. Ennek genetikai ellenőrzése DNS módszerrel történik.

Gazdasági adatok

Bronzpulykából a jelenlegi tojólétszám 400 egyed. Az ebből származó szaporulat a génmegőrzést szolgálja, csak az esetlegesen keletkező kis számú felesleget értékesítik.

A tenyésztők száma kettő, a Kisállattenyésztési és Takarmányozási Kutató Intézet, valamint a Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum. Nem fajtatiszta állományok a még meglévő tanyákon több helyen is előfordulnak.

Fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet az Magyar Kisállattenyésztők Génmegőrző Egyesülete (MGE).

FEHÉR MAGYAR TYÚK

Más elnevezés: magyar parlagi

Előfordulás a régióin belül: Tiszántúl

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld – Tiszántúl

Általános besorolás: baromfifélék – tyúk-idomúak

Különleges, egyedi jellemzők: tiszta fehér tollszínű, kistestű baromfi.



Leírás

A fehér magyar tyúk kakasa 3 kg, a tyúk 2,5 kg súlyú. Jellemző rá a csontfehér csőr, narancsvörös szem, a vérpíros taraj, arc-, áll- és fülebeny. A láb és a körmök csontfehér színűek, a tollazat tiszta fehér, ragyogó, kissé ezüstös zománcú.

Történet

A fehér magyar tyúk története azonos az általános, magyar parlagi tyúkéval, annak csak egy színváltozata.

A tájegységi ízlések, az egyéni tradíciók eredeti formában őrizték meg. Később, a baromfi-

nemesítéssel foglalkozó szakemberek alakították olyanná, amilyen formában ma a génmegőrzése történik.

Mindazon küllemi jegyek és viselkedési szokások, amelyek népszerűvé tették a háztáji udvarokban, ma is jellemzőek a fajtára.

A vidéki piacokon a kereslet irántuk hosszú ideig nagy volt, ugyanis a házi vágásoknál a gazdasszonyok a kevésbé tokos baromfiakat kedvelték, és ha ez nem is tekinthető fajtaspecifikus tulajdonságnak – sokkal inkább kor és vágási időpont kérdése –, de fehér tolla miatt nem volt annyira szembetűnő, mint színes társaié. Sokan jobb tojónak tartották, mint a többi fajtát. A magyar parlagi tyúk nemesítésénél kedvelt színváltozat volt. Államilag ajánlott tenyészkörzetének a Tiszántúlt jelölték meg.

Felhasználás

Elsősorban tojástermelése és jó ízű húsa miatt kedvelték. A rántott csirke és a káposztaleves legkiválóbb alapanyaga. Ma már csak génrezerv jelleggel tartják fenn.

Szakmai fogások

A régi baromfiudvarokban mindig megtalálható volt, bár nem szívesen engedték udvaron kívülre, mert fehér színe miatt a tanya körüli károgatása gyakran a ragadozók áldozatává tette.

Mai megőrzése szigorú tenyésztési program szerint folyik, melynek alapja a pontos és követhető származás, ennek igazolhatósága és a beltenyésztés megelőzése.

Gazdasági adatok

Gazdasági jelentősége jelenleg csekély, de a natúr- és biotermékek piacának térhódítása ezt a fajtát is lehetőséghez juttathatja. Jelenlegi ellenőrzött fajtatiszta tojólétszáma kb. 600.

FODROS TOLLÚ MAGYAR LÚD

Más elnevezések: török lúd, asztraháni, szevasztopoli

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Dél-Dunántúl

Általános besorolás: baromfifélék – lemezes-csőrűek – lúdfélék

Különleges, egyedi jellemzők: jellegzetesen fodros tollú lúdféle.



Leírás

A fodros tollú magyar lúd közepes testű, 4-6 kg tömegű, tollazata fehér, szürke vagy tarka (foltos). Feje keskeny, lapos homlokkal. Csőre erős, narancssárga. Szeme nagy, világoskék. Nyaka hosszú, erős, enyhén ívelt. A gúnár nyaka hosszabb. Törzse hosszú, közepesen mély. Háta egyenes, hosszú, széles, egyenletes lejtésű. Melle telt, farka rövid, vízszintes és csukott. Lába erőteljes. A vállán, hátán, a farok- és szárnyfedőkön tollazata hajlékony és hosszúra nőtt, ezért fodrozottnak tűnik. Fáradhatatlan legelő, élénk vérmérsékletű. Húsa finom rostú. Zsírtermelése kiváló, mája nagy, a tömést jól tűri. Tojástermelése közepes.

Történet

A háziludat Európában a nyári lúdtól, az észak-amerikai lúdfajtákat a kanadai lúdtól származtatják. A nyári lúd ma is fészkel hazánkban, és a házilúddal keresztezve termékeny utódai lesznek. A nyári lúd eurázsiai madár. Háziasítása kb. az i. e. 4000 körüli időre tehető Babilóniában. Az i. e. 2800 évvel Egyiptomban már fejlett lúdenyésztés volt, a libákat hizlalták is. A görögöknél Homérosz, a rómaiaknál Cato, Columella, Plinius emlékeznek meg írásaikban a lúdról. A rómaiaknál Juno szent madaraként tisztelték és a templomokban tartották.

Egész Európában, így Magyarországon is elterjedt, jellegzetesen kisüzemi tartásmódban. Érdekes, hogy az uradalmakban az alkalmazottak bármilyen baromfit tarthattak a lúdon kívül. A lúd jól legelő állat lévén az ún. libalegelőkön nőtt fel, és utána fogták hizlalásba.

Az európai lúdexport a cári Oroszországból és az Osztrák–Magyar Monarchiából nyugat (főként Anglia és Németország) felé irányult. Minden országnak megvan a maga parlagi lúdfajtája. A magyar kétségtelenül az Alföld nedves berkeiben született meg, és a falvak jellegzetes állata lett.

A parlagi ludak reggelente útjukra indultak, és egész nap a falu környéki vadvizeket járták, majd estére hazamentek. A magyar parlagi lúd javítására többféle idegen fajtát használtak fel (pl. a toulouse-it, az emdenit stb.).

Az ősi származású, tiszta magyar eredetű lúdnak a fehérén és szürkén kívül van egy fodros tollú változata is, amit török lúdnak is mondtak. A fodros tollú lúd számbelileg a régi Magyarország területén volt a legelterjedtebb. Ennek fehér színű változata főleg az Alföldön, a szürke és a tarka (foltos) pedig inkább a Dunántúlon és Erdélyben volt népszerű.

Edzett, ellenálló, igénytelen, gyorsan fejlődő fajta, jó kereső és legelő, valamint jó kotló. Az értékes hús- és zsírtermelés mellett a lúd leg-

keresettebb és a tartás gazdaságosságát legjobban befolyásoló terméke a máj.

Manapság már kifejezetten hasznosítási típusra kitenyésztett fajták és hibridek állnak rendelkezésünkre (hús, máj).

A magyar ludat és annak fodros tollú változatát mindenképpen meg kell őriznünk az utókor számára.

Felhasználás

A háziludat a húzáért, a májáért és a tolláért tartották. Ma csak génrezerv állományai vannak.

Szakmai fogások

Régen kijáró aprójószág volt, a közeli patakok és tavak a lúdcsapatok kedvelt tartózkodási helyei voltak. Minden lúdcsapat az est beálltával hazament, otthon megkapta a kevéske

kukoricát vagy búzát, így gondozásuk, tartásuk nem okozott gondot. Jó kotlók és nevelők.

A mai tenyésztés alapja a megfelelő gúnarak vonalba állítása, ezek évenkénti cseréje a tojócsaládokon belül. A beolazási időszak általában a késő őszi, a keltetés mesterségesen történik.

Gazdasági adatok

Csak tenyésztojás-termelésről beszélhetünk, a jelenlegi tojólétszám 600. A kikelt kislibák a fajtafenntartás célját szolgálják.

A tenyésztők száma 3; egy kutatóintézet, egy felsőoktatási intézmény és egy magántartó.

Fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet a Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE).

GYÖNGYTYÚK

Más elnevezés: gyöngyös

Változatok: kékesszürke, fehér, keselyű, barnaszürke, tarka

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Dél-Dunántúl

Általános besorolás: baromfifélék – gyöngytyúkok

Különleges, egyedi jellemzők: félvad, jó repülő.

Leírás

A gyöngytyúk kifejlett kakasa 1,6 kg, a tojó 1,4 kg súlyú. Tollazata zárt, sűrű, testhez simuló, kékesszürke alapszínű, minden részén egyenletesen elosztott, fehér gyöngyökkel, a nyak alatt valamivel sötétebb és petty nélküli. A fej rövid és széles. A csőr rövid, erősen hajlott, szaruszínű, tövén két szarududorral. A szem



nagy, sötétbarna. A taréj sisakszerű, háromszögletes, vörös színű, elszarusodott. Az arc kékesfehér, az áll-lebeny vaskos, vörös, középen fehér folttal. A füllebenyek szorosan fejhez simulóak, kicsik, kékesfehér színűek. A nyak a fej alatt csaknem meztelen, sötétkékes bőrszínű. A nyak alsó része vékony, gazdagon tollas. A mell jól legömbölyített, kicsi. A hát és a nyereg széles, erősen boltozott, hátrafelé lejt. A szárny hosszú, széles, testhez simuló. A farok rövid és lefelé irányuló, a középső tollak hosszabbak, mint a szélsők. A lábszár rövid, palaszürke színű, sarkantyú nincs. A lábujjak erősek, palaszürke színűek.

A tojó a kakasnál kisebb termetű. Feje finomabb, gyengébb sisaktaréjú, az áll-lebeny nem olyan határozott, mint a kakasnál. Bőrének színe a fej alatt valamivel világosabb.

Történet

Magyarországra kerülését a római időkre teszik, de érdekesség, hogy a Jászó melletti Takács-barlangban a vaskor elejéről származó rétegben gyöngytyúksontokat is találtak. Ez azt jelenti, hogy már régebben élt ezen a vidéken, és valószínű, hogy délről hozták be az akkor itt élt népek.

A mai, házasított gyöngytyúk valamivel nagyobb, mint vad őse. Értékes húsa miatt gazdasági értéke nagy. A két világháború között exportja elérte a kb. 70 ezer példány körüli értéket. Napjainkra tenyésztése teljesen visszaszorult. A régi, ún. kékeszürke gyöngytyúk jelenlegi létszáma alig haladja meg az 1000 tojót. Megőrzése mindenképpen indokolt.

Felhasználás

A gyöngytyúkot levesek, sütek formájában fogyasztották és fogyasztják. Ízanyagokban gazdag, porhanyós, gyenge húsa már-már a vadéra emlékeztető. Jellegzetes íze miatt különösen kedvelt az olasz piacon. Lecsőként létszáma kizárólag a fajtafenntartásra elégséges.

Szakmai fogások

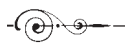
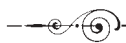
A gyöngytyúk igen edzett, igénytelen, félvad madár, az egyik legszorgalmasabb rovar- és gyommagpusztító. Táplálékkeresés közben nagy területet bejár, külterjes gazdaságokban a régi, nagy baromfilegelőket, partoldalakat, gyümölcsösöket rendkívül jól hasznosítja, így viszonylag kevés póttakarmányt igényel.

Háremekben, kisebb csapatokban él. Egy kakashoz általában 5-6 tyúk tartozik. A tojásokat a tyúk egyedül, 26-28 nap alatt költi. A fajta jó tulajdonságaihoz tartozik, hogy a beltenyésztésre kevésbé érzékeny, így viszonylag kis populációk leromlás nélkül sokáig fennmaradhatnak.

Gazdasági adatok

Hústermelése, tekintettel a kis létszámra, elhanyagolható. Tenyésztőinek száma 2, néhány hobbítartóval együtt legfeljebb 10. Helyben értékesítik, folyamatos értékesítésre az alacsony létszám miatt nincs lehetőség.

Tenyésztők: Kékestanya – Hortobágy, KÁTKI – Gödöllő. Elismert tenyésztő szervezet a Kékestanya Bt.



HORTOBÁGYI (MAGYAR) RACKA

Más elnevezések: pödrött szarvú juh, rakaca

Változatok: fehér, fekete

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Dunántúl – Sárrét, Fertő–Hanság Nemzeti Park, Balaton-felvidék

Általános besorolás: juhfélék

Különleges, egyedi jellemzők: pödrött szarv mindkét nemben.

Leírás

A hortobágyi racka anyák súlya 35-45 kg, a kosoké 55-75 kg. A marmagasság az anyáknál 60-70 cm, a kosoknál 65-75 cm. A fej a törzshöz viszonyítva közepes nagyságú, száraz, az arc rész elkeskenyedő. Az arcél egyenes, a kosoknál enyhén domború. A fülkagylók közepes nagyságúak, a szarv dugóhúzóyszerűen pödrött, „V” alakban felfelé álló. A szarv tengelye a kosoknál 90-120, az anyáknál 60-90 fokos szöget zár be. A szarv hossza az anyáknál 30 cm, a kosoknál 50 cm átlagosan. A csavarulatszám az anyáknál 2,5-3,5, a kosoknál 3,5-4,5. A szemek közepes nagyságúak, élénkek, barnák. A nyak közepesen izmolt, a hát éles és keskeny, a mellkas mély, a far enyhén lejtős, közepes szélességű. A has a kosoknál hengeres, az anyáknál terjedelmesebb. A tőgy jól fejlett és csupasz. A lábak vékonyak, az inak acélosak, a csontozat erőteljes. A bőr rugalmas, a bunda tincses szerkezetű, csak a nyakat és a

törzset fedi, a fej és a lábak rövid, fényes fedőszőrökkel borítottak. A bunda fehér vagy fekete színű. A fej- és lábszőr színe a fehér rackánál fényes világos vagy sötét őzbarna, a fekete rackánál fényes fekete. A körmök palaszürkék vagy viaszszárgák (fekete sávózottság előfordul). Általában évente egyszer elletik, ez tél végére, kora tavaszra esik.

Tejtermelésük alapján a jól tejelő juhok közé sorolhatóak, 50 liter tej termelésére képesek.

Történet

A magyar rackajuh – mint az ún. parlagi fajta – már a Kárpát-medencébe érkező magyar népcsoportok egyik háziállata volt. A Földközi-tenger mellékén, a mai Oroszország területén, a Balkánon és a Kárpát-medencében terjedt el. A nyelvészeti és archeozoológiai vizsgálatok szerint a honfoglaló magyarság az Etelközben ismerkedett meg a juhtartással, amit a magyar nyelvkészlet honfoglalás előtti bolgár-török jövevényszavai is mutatnak. A juhállomány a honfoglalás után, az Árpád-korban tovább gyarapodott, értéke a vágómarhával volt azonos. A tihanyi bencés apátságnak a XI. században pl. 700 juha volt, a bácsmonostornak pedig 1000. A juh tenyésztése főleg az ország peremterületein, a hegyekkel övezett részeken volt általános. Mátyás király megtiltotta, hogy hízott juhokat vigyenek ki az ország



területéről. A török elől menekülő nem magyar juhásztorok a középkortól fokozatosan telepedtek le Magyarországon, így pl. a román (vlach) pásztorok keleten a Keleti- és az Északi-Kárpátokban, a szlovák pásztorok Észak-Magyarországon, a délszláv pásztor népcsoportok pedig Dél- és Nyugat-Magyarországon legeltettek nagyszámú nyájukat. A juhtartás jellegzetes kelet-magyarországi változata szerint a havasi legelőkön nyaraltatott juhnyájukat télre a gyéren lakott Havasalföld és Moldva gazdag legelőire hajtották, mint az a Balkán-félszigeten általános gyakorlat is volt. A török uralom alatt a juhtenyésztés nagymértékben fejlődött, mert a vallási tilalmak miatt a törökök sertéshúst nem fogyasztottak, a juhhúst viszont nagyon kedvelték, sőt a piláf (rizses juhhús) nemzeti eledelnek számított. Az ország középső területein, a töröktől pusztított egykori földeken és az alföldi mezővárosokhoz tartozó hatalmas legelőkön nagy számban legeltek juhnyájuk a XVII. századtól a XIX. század elejéig, amíg ezeket a legelőket lassan fel nem törték és szántókká, gabona-, búzatermő rónákká át nem alakították.

A racka az extenzív viszonyokat jól tűrte, ellenálló, viszonylag igénytelen populációja alakult ki, amelyhez még a fajtaváltás elején, a XVIII. században is ragaszkodtak. Algyő jobbágyai pl. 1779-ben is a racka jó és megbízható tulajdonságait hozták fel érvként a fajtaváltásban részt vevő nyugat-európai, kényesebb merinói juhokkal szemben. A magyarországi rackák közül a hortobágyi racka volt a legelterjedtebb, a legnagyobb. Az új, intenzív fajták először csak az uradalmakban terjedtek el. Az Alföldön legeltetett rackajuhok egészen a XIX. század utolsó harmadáig a magyarországi juhállomány többségét adták. 1895-re viszont már a merinói juhállomány száma nőtt meg.

A XX. század elején a fésűs jellegű merinó tenyésztés vált általánossá, a még meglévő

racka, cigája és cikta fajták aránya pedig tovább csökkent. A trianoni béke után, a kétharmadnyi területétől megfosztott Magyarországon főleg csak az Alföldön (Debrecen-Hortobágyon, Békés és Csongrád megyében) tenyésztették a rackát, különösen a hortobágyi rackát, kis számban az erdélyi rackát, de a merinói lassan innen is ki-, illetve háttérbe szorította.

1945 után a termelőségvetésekben és az állami gazdaságokban is tovább csökkent a külterjes viszonyokat jól bíró rackák száma, így ma már főleg csak génrezervátumokban található meg ez az ősi magyar fajta, amelynek húsa rendkívül ízletes, jóval ízletesebb, mint általában a kevertgyapjas parlagi fajtáké. A hortobágyi rezervátumon kívül az Országos Takarmánygazdálkodási és Állattenyésztési Felügyelőség (OTÁF) több telepe mellett újra kezd divatba jönni tenyésztése a magángazdaságokban, juhászatokban.

Felhasználás

A génmegőrzés és az idegenforgalmi látványosság mellett tejét, húsát és gyapját is hasznosítjuk.

Szakmai fogások

A magyar racka kiemelkedő szervezeti szilárdsága, jó legelőkétsége és igénytelensége miatt szikes legelőkön, széljárta pusztákon, nagy napi és évszaki hőmérsékleti különbségek mellett is tartható. Tenyésztésbe vétele az állatok másfél éves korában, háremekben történik. Egy kosra 30-40 nőivarú egyed lehet számolni. A háremben tartás klasszikus időhossza 42 nap, ennek felszabadítása után a szabadnyájban – minimum egy hét kivárással – utófedeztetés lehetséges.

A berregtetési (fedeztetési) időszak szeptember-október. Az őshonos juhajták jellegzetesen időszakhoz kötött ivarzásúak, ami ősszel

történik. Takarmányozásuk április elejétől október végéig legeltetésre alapozott. A fedeztetési időszakban a hodályban elkülönítetten tartott állatok szénát és gazdasági abrakkeveréket (kukorica, zab, rozs) kapnak. Téli takarmányuk széna és abrak, valamilyen haszonszalmával kiegészítve. Elhelyezésüket tekintve igénytelenek, csak az esőtől és széltől kell őket óvni ideiglenes félszárnnyékkal vagy szerfás juhhodállyal, ezek száraz helyet biztosítanak számukra.

Gazdasági adatok

Az összes anyalétszám 4500-5000-re tehető. Az évi választott báránylétszám 4700-4800 egyed. A törzskönyvezett állománnyal ren-

delkező tenyészetek száma 20, ezeknél található az összes létszám mintegy 60%-a, a többi hobbitenyésztők birtokában van.

Tekintettel az őszi fedeztetési ciklusra, a választott, eladásra szánt állatok húsvétkor cserélnek gazdát. A tenyészetek zöme az alföldi régióban található, de a Dunántúlon (Sárrét, Fertő–Hanság Nemzeti Park, Balaton-felvidék) is vannak törzstenyészetek.

A fajtafenntartó állami megbízásból az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet a Magyar Juh-tenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ). A fajtafenntartás az OMMI és az MJSZ között évente megkötött megbízási szerződés alapján történik.

MAGYAR KECSKE

Más elnevezés: magyar parlagi

Változatok: előfordulás szerint: alföldi, dombvidéki, járszági; megjelenésben: rövid szőrű, „gatyás”, „fürtös”, szarvált vagy szarv nélküli, szarvatlan

Előfordulás a régióon belül: Jász-Nagykun-Szolnok megye, az észak-alföldi peremvidék

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld – Bács-Kiskun megye, Békés megye

Általános besorolás: a szarvasmarhafélék juhalkatúak alcsaládjába tartozó állat.

Leírás

A magyar kecske bakja 60-85 kg súlyú és 70-85 cm marmagasságú, az anya 40-60 kg és 60-75 cm marmagasságú. Földrajzi helyzete szerint kétféle testnagyság alakult ki, a magasabb és csontosabb, hosszabb testű alföldi, valamint a kisebb hegyvidéki. Az állat jellemzően fehér szőrű, de fekete, vörös és foltos színekben is előfordul. A szarvált állat 30-60 cm hosszú,

hátraívelő vagy oldalt forduló szarvat visel. Az arcvonala egyenes vagy kissé domború. Az áll alatt esetenként függelék, ún. csengettyű található. A fülek felállók, előremutatók. A nyak középhosszú, a fej felé elkeskenyedő. A mellkas mély, tág. A tőgy jól fejlett, ún. hasi tőgy. Az állat szaporasága közepes, edzettsége nagyon jó. Tejtermelése 1-6 l/nap, mely nagyrészt márciustól novemberig tart. A tej zsírtartalma magas, 3,8-4,2%.

Történet

A magyarság a kecskét honfoglalása során (IX. század) hozhatta magával a Kárpát-medencébe, ahol azonban az állat már a korábbi kultúrák időszakában is honos volt. (A régészeti állatcsontanyagban nem választhatók külön a juh- és a kecskemaradványok.)

A kecske szavunk török eredetű, és – személynévi összetételben – először 1256-ban bukkan

fel írott forrásokban: *nogkechkes*, „Nagykecskés” formában. 1395-ből származik állat egyedeként való említése: „*capra: kegke*” formában. (TESZ II. 1970. 420.) A feudalizmus első századaiban a juh és a szarvasmarha egyre inkább átvette a kecske helyét, de a kecskeltartás konzerválódott Magyarország peremén, az erdős hegykeret területén. Az erdei legelőket hasznosító vándorpásztorok állományában a kecske együtt élt a juhokkal, együtt hasznosították a két háziállat tejét is. Ezeken a területeken a kecske adóköteles volt: a vlach-jogú pásztorok minden huszadik vagy ötvenedik állatot a földesúrnak adták. A XVII. századtól szigorodó erdővédő szabályok, később törvények egyre inkább tiltották a nagy kárt okozó kecskék erdei legeltetését, így az állomány a peremterületeken egyre inkább visszaszorult. Egészen a XX. századig megőrizte azonban tartásmódjának extenzív jellegét: a természetett takarmányból ritkán kapott, ha az időjárás engedte, akár egész évben legeltették. Éppen az adta gazdasági értékét, hogy az igénytelen tartásmód mellett számottevő hasznot biztosított. A hegyvidéki területeken többirányú volt az állat hasznosítása.

A hegyvidéki állattartáshoz képest egészen más utat járt be a kecske a sík vidéken: évszázadokon át csak a szegényebbek tartották – a magyar nyelv a kecskét a szegény ember teheneként említi. Általában együtt legeltették a település közös szarvasmarha csordájával. Tartása azonban mindig szekunder jelentőségű volt, fontosságát a XX. század krízisei, főleg háborús évei erősítették fel, amikor az igénytelen kecske képes volt fedezni egy-egy család tejellátását.

A kecske gazdasági jelentősége a mezőgazdaság színvonalának emelkedésével folyamatosan csökkent. Az 1970-es évektől vannak lokális tenyésztői törekvések az intenzív kecskenevelésre.

Felhasználás

A kecske tejét és a belőle készült tejtermékeket széles körben fogyasztják. A fiatal állatok húsa igen ízletes, zsírszegény. Az állat bőréből cipőt, kesztyűt, szőréből szőtestet, ecsetet, nemezt készítenek.

Szakmai fogások

A magyar kecske főleg szabad tartásra alkal-



mas. Az intenzív tartást nem bírja és rossz a nyájtűrő képessége is, ezért kevés, csupán 60-100 egyed tartható egy nyájban. Kutyával nem őrizhető.

Az állat mindenevő, de nem igénytelen, szereti önmaga megválasztani táplálékát. Takarmány-hasznosítása nagyon jó.

Gazdasági adatok

A Juh Terméktanács és a Kecskeszövetség adatai alapján 18-30 ezer tejelő kecske, 650-700 fő regisztrált tenyésztő van az országban. Ez 3-6 millió liter tejet jelent.

A tenyésztőket négy egyesület fogja össze. A termelők egy része szövetkezetekbe tömörül.

MAGYAR SZÜRKE SZARVASMARHA

Más elnevezések: magyar marha, szürkemarha
Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: primitív, igás, tejelő, uradalmi

Különleges, egyedi jellemzők: szürke színű, jellegzetesen mindkét nemből hosszú szarvat viselő állat.

Leírás

A magyar szürke szarvasmarha egyedeinek súlya teheneknél 500-550 kg, bikáknál 700-900 kg. Marmagassága 140-160 cm. Színe az ezüstszürkétől a sötét daruszinűig terjedő árnyalatokban fordul elő. A bika színe válto-

zatosabb. A törzs elülső része általában sötétebb. A bikák okulája hozzátartozik a fajtajelleghez. A fedőszőr nyáron rövid, télen hosszú és tömött. A bőr jól pigmentált, palaszürke színű. A természetes testnyílások környéke sötétszürke, a combok között, a herén, a tőgyön és a fülben a bőr rózsaszín. A hereborék alsó harmada mindig fekete.

A száj közvetlen szegélye világos lehet (rigószáj), az orr mindig fekete. A szájpadrás pigmentáltsága változó, kívánatos a palaszürke szín. A borjak színe a kortól függően változik, születéskor pirók színűek (sötét, világos és ennek átmenetei), később szürkülni kezdenek, majd 4-6 hónapos korukban teljesen szürkév



változnak. A homlok és a váll környékén rőt színű szőr előfordulhat. A szarv töve piszkos fehér, a közepe fehér, a szarvhegy – változóan lehúzódva – fekete. A szarv teljes kialakulása kb. négyéves korra várható. A szarv sokféle lehet, keresztmetszete mindig kör. Izomzata szívós, de nem nagy tömegű. Testarányára az erőteljesebb elülső és a gyengébb hátulsó rész a jellemző. A nyak hosszú, izomszegény, a járomél erős. A lebernység (különösen a bikákon) fejlett. A váll és a mar feszes, erős, izmos. A hát izomzata szívós, de kis tömegű, a kiemelkedő farbúb miatt alacsonynak tűnik. Az ágyék gyengén izmolt. A far többnyire egyenes, elég hosszú, hátrafelé keskenyedő, felső vonala ritkán tetszetős (cifra far). A farok hosszú, csánk alá érő, fekete farokbojttal. A has terjedelmes. A mellkas nem elég dongás, de mély és hosszú. A tőgy kis terjedelmű, erősen szőrözött, ún. gulyatőgy. A lábvégek szaruanyaga rendkívül ellenálló, mindig sötétszürke. A szabálytalan lábállás elég gyakori, különösen hátul (kardosság, gacsosság).

Történet

A magyar gazdaságnak a késő középkor óta a legjelentősebb exportcikke – a húskivitelen belül – a szürke magyar marha volt, amelyet saját lábán hajtottak ki Dél- és Nyugat-Európa vásáraitra.

A szürke magyar marhafajta eredete a történelem kódéba vész, egyesek már a honfoglaló magyarok ősi fajtájának vélték, azonban a történeti, néprajzi, archeozoológiai vizsgálatok bebizonyították, hogy a szürke magyar marhával csak a XV–XVI. századtól lehet számolni, ekkor tűnik fel az első történeti említése is. A XIV–XV. század előtt, amikor már megindult Magyarországon a tudatos állattenyésztés, egy kisebb testű, rövid fejű, rövid szarvcsapú (*Bos europaeus brachycelos* Adametz) fajta volt ismert, bár a régészeti csont-

anyag vizsgálata szerint megjelent egy ettől eltérő, nagyobb testű és csontozatú fajta is (*Bos primigenius frontosus*).

A korabeli Magyarországon a marhahús-fogyasztás vezetett az elfogyasztott húsfélések között. Részben ennek is köszönhető, hogy a középkort megelőző ősi vadmarhák közül a XVI. század elején az őstulok, a XIX. század első évtizedeiben pedig a bölény pusztult ki. A kora középkori törpemarha és az őstulok keresztezéséből, az archeozoológiai kutatások szerint, létrejöhetett a szürke magyar marha. A XI. század végétől következhetett be az őstulok betörése és domesztikációja a magyar királyság területén.

Az első hiteles és áttekinthető képet Herberstein Zsigmond, I. Ferdinánd király diplomatája adta meg a három részre szakadó Magyarország állattenyésztéséről. Említette, hogy nagy számban hajtottak már akkor marhákat Morvaországba, Ausztriába, Velencébe, Stájerországba, majd Augsburgba, Regensburgba, Ulmba, Münchenbe, Strassburgba. Mint írta: „...megfigyeltem, hogy egyedül a Bécs felé vezető úton át nyolcvanezer marhát tereltek német földre...”

A magyar marhák legnagyobb piaca Nyugat- és Délnyugat-Európa volt. 1404-ben már hajtottak német kereskedők Budáról Nürnbergbe marhát. Ennek a jelentős húsexportnak az emlékét hirdette a nürnbergi vágóhídon a Fleischhaus oromfalát díszítő, a magyar szürkemarháról készített monumentális szobor. Az állatkereskedelemben a magyar főurak is beszálltak, óriási nyereségre téve szert. Az előretörő törökök ezt a nagymértékű állami szintű marhakereskedelmet zilálták szét, ezért írta Bécs városa I. Ferdinándnak: „Ha Bécs városa elesik a magyar szarvasmarhakereskedelemtől, éppen olyan jelentéktelen városkává süllyed, mint a többi határszéli város...”

A XVI–XVIII. századi háborús időszak a tenyésztésnek ugyan nem kedvezett, de az állatokat nagy számban keresték a hadsereg élelmezésére. Ebben az időszakban Magyarországon a marha jelentette a legjobb tőkebefektetést, a főúri családok is marhacsordákba fektették vagyonuk nagy részét. Az a kedveskedő megszólítás, hogy drága barmom, jószágom is erre vezethető vissza, nem véletlen, hogy Balassi Bálint, a nagy magyar reneszánsz költő és a női nem kedvelője is így szólígtatta megbecsült kedvesét.

A félig vad, extenzív körülmények között, istálló és takarmány nélkül, a szabad ég alatt legeltetett állatok jól viselték az időjárási nehézségeket, változásokat. Ellenálló, edzett vérvonalak alakultak ki, a természetes tartási-tenyésztési körülmények között. Európa kedvelt húsmarhái lettek a Magyarországról kihajtott, edzett marhák, melyeket a hajtók, a szabad pusztai élethez szokott vad pásztorok, a katonáskodással is foglalkozó hajdúk, rideg gulyások kísérték a tőzsérek, a gazdag polgári rendű kereskedők megrendelésére. A hosszú hajtótú vizsontagságai és a nagy értékű állatok őrzése miatt az állatokat kísérők fegyverrel felszerelkeztek, hogy az útszéli martalócoktól, esetleg katonaságtól és a portyázó töröktől is megvédhessék a csordát. A XVII. századtól, amikor a marhahajtás átmenetileg csökkent, ezekből a kísérőkből jól bevált, semmitől sem félő katonák lettek. Nem véletlen, hogy III. Károly és VI. Károly spanyol trónöröklési harcainak idején, 1710 körül a spanyol királyi testőrséget is hajdúkból szervezték meg. A történetileg kialakult marhahajtó utak mentén delelő- és itatóhelyek voltak, ahol az állatokat pihentették. Ezek általában fizetett helyek, állomások voltak, ahol erőt gyűjthettek az elhajtott állatok. Egy magyar népdal is megörökítette a nyugat felé hajtás pihenőhelyeit Győr közelében: „Szélről legeljetelek, fának ne men-

jetek, / mert ha fának nekimentek, fejeteiket beveritek / Szili kút, Szanyi kút, szentandrászi sobrikút” – vagyis az itatókutak helyét adta meg a népdal.

A levegőn friss füvet fogyasztó szarvasmarha húsa erős rostozatú, markáns ízű, a sertéshez viszonyítva alacsony zsírtartalμού volt. A borjúhús finom rostjai könnyen emészthetőek, zsírtartalma 4,5 g százalék körüli volt a pusztákon tartott állatoknál. A nyáron sült ökör mind a királyi, mind a köznapi népi étkezések, katonai táborok leggyakoribb húsfélévé vált. Bebek György szakácsa, Mihály mester így mesélte el Pirinyi Gábor menyegzőjéről az ökörsütést, a XVII. században: „...sütött vala egy ökröt, azmely ökörbe csinált vala egy öreg kövér juhót, az kövér juhban egy gyermekded borjút, az borjúbán egy kövér kappant. Mikor immár az ökör megsült, az kappant kivötte, a meglátta ha megsült, tehát az ökör is megsült.”

1842. június 3-án a Magyar Gazdasági Egyesület állattenyésztési szakosztálya már megállapította, hogy a szürke magyar marhát fel kell váltani. A célt is megszabta: „...sajnos kénytelen a szakosztály megvallani, hogy a marha Hazánkban nemcsak minőségre aljasodott, hanem számra is csökkent... hogy hazai általános viszonyaink változásával... a marhafajnak is kell változnia, s a sudár magas termetű és csontos állatok nyomába könnyen húsosodó és bőven tejelő marhának kell lépni...” (Bocsor, 1960. 43.) A szürke magyar marha a XIX. század második felében, az uradalmi tejtermelés növekedése és a nyugat-európai intenzív tartású marhafajták behozatala miatt fokozatosan kezdett háttérbe szorulni. Jól mutatják ezt a XIX. század végi kiállítások és vásárok is. Az 1896. évi ezredévi kiállításon a magyar szürke 36,3%-a, a magyar erdélyi szürke pedig 5,9%-a volt a bemutatott állatmennyiségnek. A kiállított szarvasmarhák

közül a legalacsonyabb tejtermelési értéket adta: a magyar alföldi szürke 6-800, a magyar erdélyi szürke pedig 1100-1200 litert, amikor a szimentáli 2478, a bonyhádi tájfajta pedig 2254 litert. A XX. század első harmadára befejeződött a fajtaváltás. Ma már csak a nagyobb pusztákon (Hortobágy, Kiskunság, Kisoroszi stb.) fajtafenntartás, géntartalék céljából tenyésztik. Napjainkban reneszánszát éli az egészséges termékek készítése, és így a szürke magyar marha tenyésztése ismét reflektorfénybe került.

Felhasználás

A génmegőrzésen túl húsát a különleges, jellegzetesen magyar termékek, mint pl. a szalámi gyártásához használják, valamint a bébiételekhez is ezt adják.

Szakmai fogások

A magyar szürke szarvasmarha tenyésztése, tartása, takarmányozása, hizlalása a fajta biológiai adottságaiból adódóan speciálisnak mondható. A fajta alapvetően közepesen későn érő, így a tenyésztésbevitel $2\frac{1}{2}$ -3 éves korban történik. A fedeztetés mindig természetszerű, tehát a bikahasználat – előírt módon – kötelező, mesterséges termékenyítés csak külön engedéllyel lehetséges. Egy bikára 30-40 tehenet lehet beosztani. A hagyományos fedeztetési időszak április 1-jétől június 30-áig tart. A fajta tulajdonsága a jó termékenyülő képesség, a jó vemhesülés és a segítség nélküli ellés. A bor-

júnevelő képesség egészen kiváló. A választási időszak október–november. A választási súly átlagban 200-220 kg.

A tartásmód és a takarmányozás a legelésre alapozott, kiegészítő takarmányozást csak a felkészítési időszakban – fedeztetés előtt – és főleg a bikáknál alkalmaznak abrakkiegészítés formájában. A téli ellátás széna és egyéb melléktermékek (pl. kukoricaszár) etetésével történik. A húselőállítás klasszikus módja a tinóztatás. Ez a választás utáni herélést követően két éven át – harmadfűves korban – legeltetve, a harmadik év őszén értékesíthető végterméket ad, viszonylag nagy tömegű hússal.

Gazdasági adatok

A jelenlegi tehenlétszám 3000. A várható választott szaporulathból a vágóállatként értékesíthető borjú mintegy 1300-1500 egyed, ennek áruként való megjelenése a választást követően október, november. Ez az árumennyiség az ország területén szórtan elhelyezkedő tenyészetekből kerül ki. A tenyészüsző-eladások a késő őszi, illetve a kora tavaszi időszakra tehetők. A tenyészbikák értékesítése – minősítés után – a novemberi bikavásárokon történik. A fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet, elismert tenyésztő szervezet a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete, amelynek taglétszáma 72. A tagok száma és ezzel párhuzamosan a tehenek létszáma évről évre növekvő tendenciát mutat.



Változatok: az európai, a szibériai és a mandzsúriai őz

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: nagyvad

Különleges, egyedi jellemzők: a dél-alföldi állomány a külföldi vendégvadászok részére nagyon kedvelt zsákmány.



Leírás

Az őz (*Capreolus c. capreolus*) szőrének színe nyáron jellegzetes sárgászvörös, télen szürke. A hímek baknak, a nőstényt sutának, a szaporulatot gidának nevezik. Az őzbak agancsot visel, ami becses trófeának számít. Testhossza 115-135 cm (bak), 95-115 cm (suta); magassága 70-90 cm (bak), 65-80 cm (suta); testtömege 20-30 kg (bak), 17-25 kg (suta). Az őz fehérjében, szénhidrátokban gazdag, rostban szegény növényi részeket fogyaszt. Erdei élőhelyén családi kötelékben él, mezőgazdasági területen az év nagy részét vegyes összetételű csapatokban tölti. A fiatalok hat hónapos korukra válnak ivaréretté.

Történet

Az őz Magyarországon és a környező országokban őshonos. Vadászata a vadászó emberrel

egyidős, vadászati kultúrája a középkorban teljesedett ki, amelynek része volt a vadaskertek létesítése. Itt az állomány védelméről és téli etetéséről is gondoskodtak, ezt bizonyítja II. Géza király 1157-ben kiadott egyik oklevele, amely a szarvasok (és más vadak) részére szókák létesítéséről rendelkezett.

Az őzből készített különböző ételek a középkorban a főúri és királyi udvartartás étkezésében rendszeresen jelen voltak, de a közemberek is szívesen fogyasztották, ha alkalmuk nyílt rá. Az őz agancsa megbecsült trófea, húsát sokféleképpen felhasználják, fogyasztásának korábbi hagyományai is vannak. A XVI. századból fennmaradt, az erdélyi fejedelmi udvarban összeállított szakácskönyv is tartalmaz elkészítési ajánlást „őznek czémere egészen sütve” címmel.

Felhasználás

Az őzhúsból készülő ételek felhasználási skálája igen sokrétű, levesek, párolt és sült húsok, pörköltök formájában fogyaszthatjuk. A magyarországi őzhús mintegy 85%-át külföldön, Nyugat-Európában értékesítik.

Szakmai fogások

Az őz, amely korábban főleg az erdős területek vadja volt, manapság a mezőgazdaságilag művelt területeken is nagy számban előfordul. Az állomány jó kondícióban tartása érdekében vadföldeket létesítenek, amelyeknek két változata létezik. Az egyiknél a természetett takarmányt nem takarítják be, hanem kint hagyják a vad számára, a másik megoldás kizárólag a téli takarmány biztosítása etetőekben való elhelyezéssel. A természetett növények zöldtakarmányok (lucerna, herefélék, silókukorica, takarmánykáposzta), gyökér- és gumós takarmányok (csicsóka, takarmányrépa, tarlórépa), valamint gabonafélék (kukorica, búza, napraforgó).

Az őz vadászata golyós vadászpuskával, egyéni vadászaton, általában magaslesről történik. Speciális vadászati mód az őzhívás, az őzbak cserkeléssel és lessel egybekötött vadászata. Az elejtett vadat a helyszínen kizsigerelik, majd a begyűjtőhelyre szállítják, ahol a vadhús tárolása és értékesítésre való előkészítése történik. Az őzet hálóval élő állapotban is befogják, értékesítési vagy állománytelepítési célból.

Gazdasági adatok

Az őz a legnagyobb számban terítékre kerülő nagyvadunk. Becsült létszáma az utolsó tíz év átlaga alapján 280 ezer, éves terítése mintegy 42 ezer. Vadászata az EFAG-társaságok, mezőgazdasági részvénytársaságok és vadásztársaságok területén történik.

A vadászati idény az őzbak esetében április 16. és szeptember 30., a suta és a gida esetében október 1. és január 31. között van.



Előfordulás régióin belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Milota és környéke

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld (a mai üzemi előállítás régiója)

Általános besorolás: ízesített pálinka

Különleges, egyedi jellemzők: zöld dióval és egyéb fűszerekkel aromásított pálinka.



Leírás

A dióipalinka barnászöld vagy tovább érlevél zöldezbarna színű, a megdörzsölt zöld dióra és az aromásításhoz felhasznált fűszerekre emlékeztető illatú és ízű ital. Érlevéllel az illat és az íz előnyösen változik.

A dióipalinka alapanyaga a dió (*Juglans regia*) június hónapban szedett, zöld, tüvel még átszúrható, gerezdekre vágható, fejlődésben lévő termése. Ezenkívül semleges ízű pálinka vagy finomszesz, továbbá készítőnként kissé eltérő fűszerek, illetve fűszerarányok felhasználásával készül.

Történet

Dióból készült pálinka nincs, táji elnevezése („dióspályinka”) fejezi ki egyértelműen, hogy

dióval ízesített pálinkafajtáról van szó (ezért nevezik az ágyaspálinkák speciális fajtájának). Petrovics Döme 1890-es leírása szerint „*Sokan törkönyipálinkát zöld dióra szokták önteni, hogy jobb aromát kapjon: de csak kisebb mennyiségben. Az ilyen pálinkát dióipalinkának nevezik.*” (Petrovics, 1890.) Módosabb helyeken a kamara vagy pince „vaklyukában” tartottak egy butykos, később egy üveg dióipálinkát. Híresnek tartják a szatmári Milota dióipálinkáját.

Felhasználás

A zölddió-pálinka a Tiszántúlon a paraszti gyakorlatban a reggeli munkakezdések itala volt. Jó szolgálatot tett továbbá fejfájás, meghűlés, nátha ellen, de a népi megfigyelések szerint hatásos gyomor- és bélhurut, valamint étvágytalanság esetén is.

A dióipalinka mai, polgári ízlésnek megfelelő változata nem a mindennapok, hanem a különleges alkalmak itala. Étvágygerjesztő hatásánál fogva kellemes aperitív.

Szakmai fogások

A paraszti gyakorlatban legegyszerűbben, házi használatra úgy készítették, hogy a gyenge zöld diót gerezdekre vagdalták, belerakták az üvegbe vagy butykosba, és kisüsti pálinkát töltöttek rá. Hagyták pár hónapon át érni, és csak ennek letelte után fogyasztották. Amikor lefogyott róla a pálinka, megtöltötték újra.

A polgári ízlésnek megfelelően a paraszti gyakorlatot fejlesztették tovább. Szintén hagyományos módon, ágyaspálinkaként készül. Meghatározott receptje nincs, a pálinka készítője ízlése és lehetőségei szerint változtathat akár az arányokon, akár hozzátesz vagy elvesz valamilyen összetevőt (összetevőket).

Készítésének számtalan leírása található, elsősorban régi szakácskönyvekben. A szakem-

berek közül Fornády Elemér (borászati szakiskolai igazgató) közölt részletes leírást a diópálinkáról 1941-ben. E szerint:

1 kg zöld diót forró vízzel leöntenek, és hagyják állni 1 óra hosszat. A lehűlt vizet leöntve kb. 3 órára hideg vízbe teszik, majd a diót darabokra vágják (a forró és hideg vizes kezelés célja a zöld dióban lévő keserű anyagok nagyobb részének eltávolítása). A felvágott diót 40 V/V%-os érleletlen borpárlattal vagy rozspálinkával öntik le (ízlés szerint 1-2 literrel). Ezt követően hozzáadnak kb. 70 g koriandermagot, 60 g ánizsmagot, 60 g egész fahéjat, 30 g szerecsendió-virágot, 30 g szegfűszeget és 10 g vaníliát. Az áztatás (macerálás) ideje a készítő ízlésétől függ. 2-3 hetes kilúgozás után hetente ajánlatos megízlelni, és amikor tulajdonságai (szín, illat, zamat) a legmegfelelőbbek, a megtisztult pálinkát az ágyról óvatosan lefejtik (leöntik), esetleg szűrik is. Üvegballonban (kis fahordóban) még tovább érlelik. Ma is hasonló módon készül, azzal a külön-

séggel, hogy a házi készítőik saját, semleges ízű gyümölcspálinkát (pl. Milota környékén alma- vagy vegyespálinkát), illetve vásárolt finomszeszt használnak.

Gazdasági adatok

A piacon zöld diót nem árulnak, a diótermő körzetekben – Milota térségében, de elsősorban az Alföldön máshol is – a diófa-tulajdonosok még készítenek diópálinkát. A hagyomány azonban kihalófélben van.

Zöld dió felhasználásával szeszesital-készítés üzemi méretekben a Bács-Kiskun megyei Aranykapu Rt.-nél történik. Ez a termék azonban cukortartalma és kisebb (30 V/V%) alkoholtartalma miatt már likőrnek minősül. Egyelőre kis mennyiséget (néhány hl-t) állítanak elő. A mostanában felelevenített termék ipari receptúrájának és technológiájának véglegesítése, a célpiac pontos meghatározása a kereskedelmi visszajelzések alapján folyamatban van.



SZABOLCSI ALMAPÁLINKA

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Általános besorolás: gyümölcspárlat (pálinka)

Különleges, egyedi jellemzők: a hagyományos, réz kisüstön történő lepárlás és a többszöri finomító eljárás enyhe ízű és illatú, kellemes aromájú almapálinkát eredményez.



Leírás

A szabolcsi almapálinka tükrösen tiszta, frissen színtelen, illetve az érleléstől enyhén sárga, kellemes almaízű és -illatú gyümölcspárlat. Alkoholtartalma 40-50 V/V% (100 liter pálinkában lévő tiszta alkohol, literben) közötti. Alapanyagként a Szabolcs-Szatmár-Bereg megye területén termesztett érett almát, vagy az almafeldolgozásból származó fő- és mellékterméket (almalé és -sűrítmény, hámozott héj, magház) használják fel.

A leggyakoribb almafajták: *Jonathan*, *Jonagold*, *Golden*, *Red Delicious* és *Idared*.

Történet

Szabolcs, Szatmár és Bereg megyék almatermesztéséről már a XVIII. századból vannak adataink. Bél Mátyás írja Szabolcs megyéről, hogy „A Tisza-mentén gyümölcsös kertei azonban sokféle található, bőségesen is teremnek... a tél közepén, amikor a gyümölcs már ritka, egy szekérderek válogatott alma 40 vagy 50 pénzbe kerül. Itt olyan almavermeket szoktak készíteni, mint másutt sehol.” (Bél, 1979. 14.) Szirmay Antal Szatmár megyei adatai szerint „más gyümölcsöknek sokféle nevei, kivált a szilváknak, és almáknak sokasága... a Tiszahátról és Szamoshátról szállakon, szekereken a' szomszéd megyékbe szállítatik. Kormos almák mint ízekre, mint tartósságra nézve leginkább dícsértetnek.” (Szirmay, 1809. I./27.)

Uszkay Mihály a XIX. század közepén megjelent munkájában írja, hogy a beregi Tiszahát lakói „Almájukat, s a körtét többnyire a Nyírré viszik ki, miket a Nyír éhes kíváncsisággal vár, gabonát s más életműveket adva cserébe nekik... Van takarékos pörgazda, ki gyümölcséből ezer forintot is bevesz, egyszerre levitetvén almáit a makrancos Tiszán, talpakon.” (Uszkay, 1846. 6.)

A gyümölcsfák Szabolcs megyei elterjedéséről szóló 1791-es vármegyei jelentés szerint a megye 34 községében található közel 50 ezer gyümölcsfa közül 20 410 volt az alma, ezek nagy része vadon, ártéri gyümölcsösökben nőtt. Az ekkor már szorgalmazott telepítések, később a tudatos kertészeti gazdálkodás eredményeképp 1820-ban Nyíregyházán megalakult a pomológiai társulat. Ezzel szinte egyidejűleg kezdte meg működését a Felső-Tiszavidék Gazdasági Egyesület Kisvárdán és Nagybányán. Tudatos telepítési és szaporítási munkájuk nyomán új fajták jelentek meg a tájon, pl. a Batul, a Kanadai renet és a Bereczki Máté által 1870-ben behozott amerikai

Jonathan. Az 1895-ös gyümölcsfaszámláláskor már 159 ezer almafát írtak össze. A XX. század elejének fellendülése főleg a Felső-Tisza-vidék irányába tolta el az almatelepítést. Az 1930-as években a Tisza és a Szamos völgyében jelentősebb télialma-telepítéseket végeztek, és ennek eredményeképp az alma aránya az 1895-ös 17%-ról 1935-re 32,5%-ra módosult (a megye a 10,5%-os almafaállományával az ország legjelentősebb hazai termőtájává vált). A fellendülés az 1980-as években megtorpant, 1980–1985 között több mint 8000 hektár nagyüzemi gyümölcsöst vágta ki.

Az almából történő pálinkafőzés az almafák XX. század eleji nagyobb mérvű telepítésének hatására terjedt el. Bár korábban is főztek pálinkát a hullott gyümölcsből, a tiszta alma-pálinka előállítás nem volt cél.

Felhasználás

A régiónak jelentős bortermelése nincs, a legnagyobb mennyiségben rendelkezésre álló szeszes ital a saját készítésű pálinka, amelynek a szilván kívül másik jellemző alapanyaga az alma. Az almapálinka a hagyományos parasztgazdaságok rendszeresen fogyasztott itala volt. Szerepet kapott a reggeli munkakezdés előtt, a csoportosan végzett munkák során (disznóölés, házépítés, aratás), a családi ünnepeken (névnap, keresztelő, temetés).

Használatos volt a népi gyógyászatban fájdalomcsillapításra, sebfertőtlenítésre, népi gyógyitalok alapanyagaként. A gondos háziasszony mindig félretett néhány üveggel a rendkívüli alkalmakra, a ház körüli munkák, szívessegek meghálálására.

A palackozott áru megjelenésével az igényes csomagolás és a kellemes enyhe zamat újabb fogyasztói kör bekapcsolását fogja eredményezni, előtérbe kerül a vendéglői – aperitifként való – fogyasztás.

Szakmai fogások

A szabolcsi almapálinka készítése a szeptemberben kezdődő almaszürethez kapcsolódik. A téli tárolásra nem kerülő, érett, ép (kialakult aromaanyag-tartalmú) vagy csak külsőleg sérült (még romlásnak nem indult) gyümölcs alkalmas hozzá.

A *hagyományos eljárásnál* a hullott almát feldolgozzák, szükség esetén megmossák, összetörik vagy késsel feldarabolják, így teszik a cefrés hordóba, ami 200 literesnél nem nagyobb. A hordók felmelegedését árnyékolással akadályozzák meg, a cefre tetejét agyaggal tapasztják be. Ezzel azt akarják elérni, hogy a cefre cukortartalmából az erjedés során képződő alkoholt megóvják az oxidációtól, az ecetesedéstől. A főzés két lépcsőben, 1000 liternél nem nagyobb vörösréz üstökben történik (a vörösréz katalizálja a szerves savakból és az alkoholból a kellemes aromájú gyümölcsészterek képződését). Az első lépésben a kierjedt cefre a főzőüstbe kerül, itt melegítés hatására az alkohol és más, illó aromakomponensek gázhalmozállapotba kerülnek, melyet megfelelő hűtéssel cseppfolyósítanak. Az így keletkező 12-20 V/V% alkoholtartalmú alszesz a további finomítás kiindulási terméke. A finomítóüstben a finomítás során az alszeszt ismételt forralás és a keletkező gőzök cseppfolyósítása mellett három részre bontják: előpárlat, középpárlat (a tulajdonképpeni pálinka) és utópárlat. A nemkívánatos alkotórészeket tartalmazó elő- és utópárlatot gondosan kell elválasztani, ez nagy gyakorlatot és odafigyelést igényel.

A kész párlat frissen fogyasztható, tölgyfa vagy eperfa hordóban jól eltartható, és kellemes érlelési színt, zamatot kap.

Üzemi méretekben a hagyományos elveket követve, de szabályozott körülmények között készül a szabolcsi almapálinka. A gyümölcs saját termésből vagy a felvásárlótól érkezik. Az

átvételt gyakorlott szakember végzi, vizsgálva a tisztaságot és a cukortartalmat. A cefrekészítést mosás és darálás előzi meg. Az erjesztés fejlesztős beoltással gyorsítható a káros melléktermékek kialakulásának megelőzésére. A nagyméretű cefrezőkádat szakaszosan töltik fel, vagy a cefrét hűtik. A cefrét kotyogóval (vízzárral) vagy fóliatakarással fedik le. A lepárlás és érlelés megegyezik a hagyományos eljárásnál leírtakkal. Az érlelés egyenletes hőfokú (10-25 °C közötti), közepes páratartalmú helyen történik, általában 52-65 V/V% alkoholtartalom mellett.

A fogyasztási alkoholtartalom beállítása lágyított ivóvízzel, a palackozás előtt történik. Minőség-ellenőrzéssel vizsgálják az alkohol-, metil-alkohol- és hidrogén-cianid-tartalmat. A csomagolás, az alkalmazott grafika a hagyományos, egyedi jelleget hangsúlyozza. Kiszerezési egységek: 0,5 dl, 2 dl, 0,5 és 1 liter.

Gazdasági adatok

A szabolcsi almapálinka két módon készül jelenleg: egyrészt a ház körüli gyümölcsből a falusi pálinkafőzdekben bérfőzéssel, másrészt a nagy tételben felvásárolt gyümölcsből, üzemi

körülmények között, kereskedelmi főzéssel. A bérfőzött termék fogyasztása kizárólag családi-baráti körben, pénzforgalom nélkül történik. Az üzemi körülmények között előállított párlat képezi a kereskedelmi árualapot.

A termelés mennyiségéről pontos statisztikai adatok nem állnak rendelkezésre, becsülhetően kb. 1 millió liter 50 V/V% alkoholtartalmú párlat készül almából a régióban, ennek jelentős része a többi, azonos időben érő gyümölccsel együtt cefrezve vegyesgyümölcs-párlatot ad.

A nagyobb termelők közé tartozik a Várda-Drink Szeszipari Rt.

A termelés szeptemberben, októberben a cefrekészítéssel indul, majd a novemberi és decemberi lepárlással folytatódik (hűtőházi tárolt alma feldolgozásakor az idény meghoszsabbodik). Az érlelés, palackozás, értékesítés egész évben folyamatos.

A „Szabolcsi almapálinka” elnevezés az EU 2081/1992. rendelete alapján meghozott 1997. évi XI. törvénynek megfelelő eredetmegjelölésként való bejegyeztetése folyamatban van. A Várda-Drink Szeszipari Rt. szabolcsi almapálinkája a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy viselésére jogosult.



SZATMÁRI SZILVAPÁLINKA

Más elnevezés: szilvórium

Változat: kóser szatmári szilvapálinka (a zsidó rituális, vallási előírásoknak megfelelően, rabbi jelenlétében, kizárólag sértetlen, ép gyümölcs felhasználásával készül)

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, szatmár-beregi táj

Általános besorolás: gyümölcspárlat (pálinka)

Különleges, egyedi jellemzők: a szatmári szilvapálinka évszázadok óta a szatmár-beregi táj kiemelkedő híressége, vendégköszöntő itala. A Tisza és a Szamos öntéstalaján, az esetenként félvad módon tenyésző kékszilvafajta, valamint a kierjedt gyümölcscefre hagyományosan réz kisüstön történő többszörös lepárlása, érlelése együttesen adja meg utánozhatatlan aromáját.



Leírás

A szatmári szilvapálinka tükrösen tiszta, az érleléstől halványsárga színű, harmonikus, sima, kellemes szilvaízű és -illatú gyümölcspárlat, keserűmandulára emlékeztető magzattal. Alkoholtartalma 40-50 V/V% (100 liter pálinkában lévő tiszta alkohol, literben) közötti. A kiváló érzékszervi minőség biztosítéka-

ként az érleltség, a gazdag aromaanyag-tartalom objektív jellemzésére minimális illóanyag-tartalom-előírást dolgoztak ki és érvényesítenek.

Kizárólag szilva felhasználásával készül, a teljesen érett penyigei és Besztercei szilvafajta gyümölcséből.

Történet

A Felső-Tisza és a Szamos vidékének öntéstalaján, a Kárpátok peremvidékének kedvező éghajlati viszonyai között, az alföldi éghajlatnál bőségesebb csapadék és jótékony mikroklíma hatására honosodott meg évszázadokkal ezelőtt a vadon termő szilva. A hagyományosan hátrányos helyzetű, nehéz sorsú, vidéken élő, szegény emberek folyamatosan keresték a magától termő gyümölcsök sokrétű felhasználását. Így alakult ki és honosodott meg a jellegzetes szilvaaszalás, -lekvárfőzés és a szatmári szilvapálinka készítésének a gyakorlata.

A termék előállításáról már a XVIII. század elejétől írásos emlékek állnak rendelkezésre. „A pálinkát részint kis pálinkafőző fazekakban, részint nagyobb főzdekben állították elő. A szájhagyomány szerint a múlt század elején Tarpán mintegy száz jobbágyháznál főztek rendszeresen pálinkát. A főzés egyrészt cserép, másrészt réz pálinkafőző fazekakban folyt... Ez a paraszti pálinkafőzés kifejezetten csak a szilván alapult.” (Csiszár, 1985. 247–248.)

A gyümölcs összegyűjtése, a cefrézés jellegzetesen ház körüli, kisüzemi tevékenység volt, gyerekek, öregek is végezheték. A pálinka főzésére hamar kifejlődtek a kezdetleges házi módszerek, amelyek azonban nem eredményeztek egyenletes, jó minőségű terméket. Hamar kialakult tiltásuk is a lepárlás során beálló jelentős értéknövekedés megadóztathatatlansága miatt. Létrejöttek az elkülönült

szeszőzdek, eleinte uradalmi ellenőrzés és adóztatás mellett, az 1920-as évektől pedig az államilag ellenőrzött szeszőzdekben megjelentek a szesz mérőgépek, így a termelés követhetővé vált.

Irodalmi művek, utazók elbeszélései alapján a szatmári szilvapálinka híre a régió kívül is elterjedt, mint a vidék vendégköszöntő itala. A szinte fogalomná lett szóösszetétel a többi szilvapálinkától megkülönböztetett jellegzetes, egyedi zamatú ital állandó megnevezésévé vált. „*A kékszilvafajtából főzött szilvórium hasonlíthatatlanul értékeesebb, zamatosabb, mint az ország többi részén veres szilvából főzött szilvórium.*” (Benedekfalvi Luby, 1939. 2.)

A hagyományos technológiával készített szatmári szilvapálinka a gyümölcspálinkát fogyasztók körében kedvelté és keresetté vált.

Felhasználás

A szatmári szilvapálinka kezdetben a téli reggelek munkakezdés előtti itala volt a paraszti gazdaságokban. A hagyományosan nem bortermő szatmár-beregi vidéken a társas összejöveteleken (esküvőkön, keresztelőkön, temetéseken) ezzel üdvözölték a vendégeket, és ez lett az étkezések előtti aperitif (étvágygerjesztő) is. Szerepet kapott a népi gyógyászatban: fájdalomcsillapításra, sebfertőtlenítésre használták, a népi gyógyitalok alapanyaga lett. A gondos háziasszony mindig elrejtett 1-2 üveggel a váratlan alkalmakra, de kijárt egy kis pálinka bizonyos ház körüli munkák elvégzéséért vagy más szívességek honoráriumaként ismerősnek, barátoknak is.

Napjainkban a termék országos szinten vendéglői aperitif és ajándékozáshoz szánt ital. A régióban a baráti összejövetelek fontos és gyakori kísérője, a jó minőségű pálinka a házigazda büszkesége.

Szakmai fogások

A szatmári szilvapálinka készítése az augusztusi, szeptemberi szilvaszedéssel kezdődik. Cefrekészítéshez az érett, ép (kialakult aromaanyag-tartalmú) vagy csak mechanikailag sérült (még romlásnak nem indult) gyümölcs alkalmas.

A *hagyományos eljárásnál* az érett szilvát levetik a fáról, a hullottat is hozzáteszik, és beleöntik a 200 literesnél nem nagyobb cefrés hordóba. A hordók felmelegedését árnyékolással akadályozzák meg, a cefre (az erjesztéshez előkészített, cukortartalmú, zúzott gyümölcsöt tartalmazó zagy) tetejét agyaggal tapasztják be. Ezzel a cefre cukortartalmából az erjedés során képződő alkoholt megóvják az oxidációtól, az ecetesedéstől. Az erjedés során a nehéz mag lesüllyed a hordó aljára, ezt a főzéskor nem öntik az üstbe, hogy a kellemetlen, túlzott magíz elkerüljék.

A főzés két lépcsőben, 1000 literesnél nem nagyobb vörösréz üstökben történik. (A vörösréz katalizálja a szerves savakból és az alkoholból a kellemes aromájú gyümölcsészterek képződését.) Az első lépésben a kiejert cefre a főzőüstbe kerül, itt melegítés hatására az alkohol és más, illó aromakomponensek gázhalmazállapotba kerülnek. Ezt megfelelő hűtéssel cseppfolyósítják. Az így keletkező 12-20 V/V% alkoholtartalmú alszesz a további finomítás kiindulási terméke. A finomítóüstben a finomítás során az alszeszt ismételt forralás és a keletkező gőzök cseppfolyósítása mellett három részre bontják: előpárlat, középpárlat (a tulajdonképpeni pálinka) és utópárlat. A nemkívánatos alkotórészeket tartalmazó elő- és utópárlatot gondosan kell elválasztani, mely nagy gyakorlatot és odafigyelést igényel. A kész párlat tölgyfa vagy eperfa hordóban jól eltartható, és kellemes érlelési szint, zamatot

kap. Hagyományos módon történik ma is a ház környéki szilva értékmentő-értékteremtő feldolgozása. Az otthon kiejert cefréből – megfelelő díjazás ellenében – az ún. bérfőzdekből készítenek pálinkát.

Üzemi méretekben a hagyományos elveket követve, de szabályozott körülmények között készül a szatmári szilvapálinka. A gyümölcs saját gyümölcsösből vagy felvásárlótól érkezik. Az átvételt gyakorlott szakember végzi, aki ügyel a fajtaazonosságra és vizsgálja a cukortartalmat. A cefrekészítést magozás előzi meg, meghagyva a kb. 20%-nyi megkívánt magot. Az erjesztés fejlesztős beotással gyorsítható. A káros melléktermékek kialakulásának megelőzésére, a nagyméretű cefrézőkádat szakaszosan töltik fel, vagy a cefrét hűtik. A cefre lezárását kotyogóval (vízár) vagy fóliatakarással érik el. A lepárlás és az érlelés megegyezik a hagyományos eljárásnál leírtakkal. Az érlelés egyenletes hőfokú (10-25 °C közötti), közepes páratartalmú helyen történik, általában 52-65 V/V% alkoholtartalom mellett. Az érlelési idő mintegy három hónap a legfeljebb 1000 literes fahordóban, nagyobb hordóban legalább hat hónap. A fogyasztási alkoholtartalom beállítása lágyított ivóvízzel történik, még a palackozás előtt. Minőség-ellenőrzéssel vizsgálják az alkohol-, metil-alkohol- és hidrogén-cianid-tartalmat.

A kész pálinkát tiszta üveg- vagy kerámia anyagú palackba töltik, majd parafa dugóval vagy műanyag betétes csavarzárral zárják.

A csomagolás, az alkalmazott grafika a hagyományos, egyedi jelleget hangsúlyozza. Kiszerelési egységek: 0,5 dl, 2 dl, 5 dl és 1 liter.

Gazdasági adatok

A szatmári szilvapálinkának jelenleg két fő megjelenési módja ismeretes: a ház körüli gyümölcsből, a falusi pálinkafőzdeben, bér-

főzéssel előállított és a nagy tételben felvásárolt gyümölcsből, üzemi körülmények között, kereskedelmi főzéssel készült pálinka.

A bérfőzött áru kereskedelmi forgalomban nincs, fogyasztása családi-baráti körben, pénzforgalom nélkül történik. Csak az üzemi méretű körülmények között előállított párlat kerül kereskedelmi forgalomba.

A termelés mennyiségéről pontos statisztikai adatok nem állnak rendelkezésre. A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Földművelésügyi Hivatal által közölt évi 20-30 ezer tonnás, régióbeli szilvatermésből kiindulva lehet becslést végezni. A termelt mennyiség kb. 10%-a kerül tisztán cefrézésre (2-3000 tonna), ami összesen mintegy 100-150 ezer liter 50 V/V% alkoholtartalmú pálinkát jelent évente a szatmár-beregi tájon működő 17 szeszfőzdeben.

A nagyobb termelők közé tartozik a Várda-Drink Szeszipari Rt. és a Hungaroteam Kft. A termelés szeptember-október hónapban cefrekészítéssel indul, majd a november-decemberi lepárlással folytatódik. Az érlelés, palackozás, értékesítés egész évben folyamatosan történik. A termelőhely egyenletesen oszlik meg a szatmár-beregi táj területén, mivel az alacsony alkoholtartalmú cefre szállítása nagyobb távolságra nem gazdaságos.

A „Szatmári szilvapálinka” elnevezés a Lisszaboni Megállapodás szerint 1970. szeptember 15. óta védett, az EU 2081/1992. rendelete alapján meghozott 1997. évi XI. törvénynek megfelelő eredetmegjelölésként való bejegyzése 32. sorszámon 2000. május 22-én megtörtént. A Hungaroteam Kft. szatmári szilvapálinkájára a „Tarpa” védjegyet jegyeztette be. Mind a Várda-Drink Szeszipari Rt., mind a Hungaroteam Kft. szatmári szilvapálinkája jogosultságot szerzett a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy használatára is.



DEBRECENI VÁSÁRI FÜZÉRES PEREC

Változatok: korábban: zsíros perec, parasztperec, nagy vajasperec, kis vajasperec, főtt perec; mára csak a kis vajasperec maradt fenn

Előfordulás a régió belül: Hajdú-Bihar megye, Debrecen

Általános besorolás: perec

Különleges, egyedi jellemzők: a régmúltban a peracet füzérben – egy kenderfonalra kb. 35 db-ot felfűzve – árulták a debreceni vásárokon.



Leírás

A debreceni vásári füzéres perec változatai közül a városban legismertebb, legkedveltebb a kis vajasperec volt. Középen lyukas, kb. 2-2,5 cm átmérőjű, kerek, ujjnyi vastagságú, 10-15 g tömegű, világosbarna színű, a vajtól természetes édeskés ízű, ropogós sütemény. Alapanyaga búza finomliszt, vaj, házi tejföl, só, tej, korábban erjesztett kovász, majd később élesztő. A cukor megjelenése után ízesítőnek adtak még azt is hozzá, így íze már jellegzetesebben édes.

Történet

A cukrásztermékek megjelenése előtt (a XX. század első évtizede) a debreceni családok a

kelt, sült tészták csoportjából a kalács és a pogácsa után leggyakrabban peracet fogyasztottak. Míg kalácsot és pogácsát minden háztartásban sütöttek, addig a perecsütésre csak néhány asszony szakosodott. Ők piacra, vásárra, búcsúba, jeles vallási ünnepekre és családi eseményekre készítettek különféle pereceket. Kétféle módon adták tovább: felfűzve füzérben vagy darabonként.

A percsütők mindig saját háztartásukban dolgoztak. Nem használtak sokféle eszközt; minden szükséges felszerelést és kelléket házilag készítettek. Kellékeik voltak: kemence, teknő, asztal és deszkák, vetőlapát és egy 1,5-2 m hosszú percefelszedő, fanyelű vaspálca, aminek neve aszag.

A percsütők Debrecenben kizárólag nők voltak. Azok tanulták meg technológiáját – és sütötték egész életükön át –, akik elvesztették férjüket, még gyermekeket neveltek, és nem támaszkodhattak családi segítségre. Ezek az özvegyasszonyok percsütésből tartották fenn magukat, gyermekeiket taníttatták a helybeli református iskolákban.

A XVII. században már társaságba tömörültek. Maguk közül választottak vezető gazdaasszonyt. Ő szabta meg az eladásra szánt percek nagyságát, vigyázta a termékek minőségét, közvetített a percsütők és a megrendelők között.

A XVIII. században egy nagyobb és összetettebb sütőipari társulathoz csatlakoztak, a béles- és kalácssütőkhöz. A XVIII. század végén 40 percsütő asszony tartozott a társulathoz.

A XIX. század végén, a XX. század elején foglalkoztak legtöbbször Debrecenben percsütéssel. Ekkor már kisegítőket is felvettek maguk mellé. Az első világháború után a különféle teasütemények szinte berobbantak a kereskedelembe, így a perecek iránti kereslet erősen lecsökkent. A két világháború közötti

években már csak 2-3 magányosan élő asszony süttött perccet. Jelenleg egy él még közülük, aki ebből a foglalatosságból nevelte fel gyermekeit.

Sohasem jött létre szaküzlet a perecértékesítésre. Csak az utcákra, terekre való kirakodással járó ünnepnapokon és a vásárokon, búcsúkon lehetett megvásárolni, illetve közvetlenül a termelőnél megrendelni.

Felhasználás

A debreceni perccet közkedvelt csemege volt. Régen utcán, kirakodóvásárokon, piacokon, búcsúban kínálták, a vallási ünnepekre és a családi eseményekre készítették. Volt ajándék, vásárfia, főleg a kislányok részére, nyakba akasztva hordták, úgy, mint egy nyakláncot. Uzsonnára önálló süteményként fogyasztották, de a parasztperecet, amely sós ízű és kevés zsiradékot tartalmaz, a nyári munkák idején aludt-tejjel ették. A világháború után már csak megrendelésre, többek között lakodalmakra és viszonteladóknak, mézeskalácsosok részére süttették.

Lakodalmakban, amikor a menyasszonyt a vőlegényes házhoz vitték, a vőfély (a lakodalmi eseményeket irányító személy) új rostából apró pereceket szórt a bámeszkodók közé. A lakodalmi események közül két alkalommal tálaltak perccet: az esti lakomát (a főétkezést) megelőző uzsonnakor (perccet és édes tejeskávét), valamint éjjel, a menyasszony átváltozása utáni mulatozáshoz, bor mellé.

A névnapok megünneplésekor rendezett vacsora étrendjében is szerepelt perccet.

A debreceni református vallású közösség a legjelesebb böjti napon, nagypénteken zsír nélkül süttött perccet fogyasztott.

Szakmai fogások

A hagyományos készítés során a felhasználni kívánt liszt egy részéből, az előre beáztatott, a

korábbi sütések alkalmával kimaradt, szárított kenyértésztából (morzsókából) kovászt készítették, ehhez adták hozzá a maradék finomlisztet, a házi tejfölt, a sót, a cukor megjelenése után még a cukrot, szükség szerint tejet, majd a dagasztás befejezése előtt gyúrták bele az olvasztott vaját. A kemény állományú tésztát érlelték, majd kis darabokat vágtak belőle, ellapították, ujjnyi vastagságú, kötélszerű sodratokat készítettek. Ezeket kb. 10 cm hosszú darabokra vágták, kerekre hajlították, a két végét összefogták, kis sütőlapát segítségével a kemencében elhelyezett zsírozott, lisztezett sütőpléhre forgatták. A kemencét napraforgókórával, csutkaizikkal, nagyon ritkán fával fűtötték fel. Lassú tűznél, rövid ideig, 4-5 percig süttették. Ahogy a perecek sülték, a pirosodó darabokat a perecfelszedőre – egy 1,5-2 m hosszú, fanyelű vaspálcára – gyorsan felfűtötték. Amikor már elég sok volt rajta (40-50 darab), kihúzták és egy tálba öntötték, hagyták megszikkadni. 35-40 darabot egy kb. 60 cm hosszú madzagra fűztek.

A mai eljárás során kováskészítés nélkül, közvetlenül dagasztják be a tésztát a hozzávalókból: a langyos tejben megkelesztett élesztőt összekeverik a finomlisztel, tejföllel, cukorral, sóval, vajjal, és kemény állagú tésztává gyúrták. A tészta érése után a további munkafolyamatok és a sütés módja megegyeznek a hagyományos módon készített pereccel leírtakkal. A madzagra fűzés elmarad, a pereceket darabonként árulják.

Gazdasági adatok

A nagy múltú debreceni perccetkészítés – összefüggésben az életmód, az ízlés és a szokások változásával – a XX. század második felére erőteljesen visszafejlődött. A világháború után a debreceni perccet elsősorban viszonteladóknak, mézeskalácsosok részére gyártották, akik

saját portékájukkal együtt vásárokon, búcsúkon árúsították.

A perecsütés magányos asszonyok és családjuk számára jelentett bizonyos megélhetést. Az 1950-es években már csak 12 perecsütő nevét jegyezték fel. Az elmúlt évtizedekben Debrecenben csak egy idős asszony készített perecet,

általában hetente egy-egy kemencével, ami kb. 200-250 darabot jelentett. Egészségi állapota miatt 2000-ben felhagyott a pereckészítéssel, műhelyének jövője bizonytalan.

Megrendelésre a budapesti Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola készít debreceni vásári fűzres perecet.

DÜBBENC

Más elnevezések: kenyérlepeny, dubbancs, dublitekeres, varjú, biblia, ördögbiblia

Változatok: sós, kapros, juhtúróval töltött

Előfordulás a régió belül: Hajdú-Bihar megye, Debrecen és környéke

Általános besorolás: kenyértészta alapú termék

Különleges, egyedi jellemzők: zsírral és hajtogatással leveles szerkezetűvé tett, változatos ízesítésű, fűszerezésű, kalóriadús, kemencében sütött kenyértészta, amelyet a paraszti portákon kenyérsütéskor készítettek és frissen fogyasztottak.



Leírás

A dubbencs alakja igen változatos, attól függően, hogy készítése a régió mely településéhez kapcsolódik. A ma kapható változat kb. 20 cm hosszú, 5-6 cm széles, egyenlőtlenül 3-5 cm magas, mintegy 200-250 g tömegű, zsíros, sós ízű, borssal, nyáron zöld kaporral fűszerezett, töltetlen, leveles szerkezetű, igen laktató tészta. Felső héja matt, vörösesbarna színű, ropogós. Házaknál sütött alakja lehet féltenyérnyi vagy tenyérnyi nagyságú, cipó alakúra formázott, kockákra darabolt, tekercsbe sodort.

Alapanyaga az erjesztett kenyértészta (búza liszt, víz, élesztő, só) és a zsír. Ízesítőanyagként különböző fűszereket (pirospaprika, bors, nyáron zöld kapor), tölteléknek juhtúrót használnak.

Történet

A dubbencs a kenyértészta-lepeny kategóriába tartozó sült tészta. Múltja közvetlenül kapcsolódik az erjesztett kenyértészta előállításához. Feltételezhető azonban, hogy sertésszírral feljavított kenyértésztából már a XIX. század előtt sütöttek dubbencset. Ugyanakkor történetének kezdete nem nyúlhat vissza a XIV. századnál korábbi évekbe, mert a köznép, hozzájuk sorolva a jobbágyokat is, csak a XIV. század második felétől és a XV.

századtól kezdte el sütni az erjesztett kenyeret, és ekkor kezdte a zsírt felhasználni. Magyarországon a dübbencset legnagyobb és legáltalánosabb változatra azokban a régiókban fejlesztették ki, ahol többfélélt is fogyasztottak. Kialakulása tehát a házi kenyérsütéshez kapcsolódik. A paraszti táplálkozáskultúra jellegzetes, hagyományos sült tésztája. Tájjellegű étel. Csak azokban a régiókban állították elő, ahol bőséggel termelt nagy sikértartalmú búza és nagymértékű volt a kenyérfogyasztás (Kelet-Magyarország: Nagyunság, Hajdúság és környéke, Viharsarok). Ilyen minőségben az írásos források azonban csak 1890-ből említik.

A XIX. század végétől az 1950-es évekig a paraszti háztartásokat vezető asszonyok leleményességétől és ügyességétől függően különböző változatai alakultak ki. Jelenleg Észak-Magyarország legnagyobb idegenforgalmi településén, Hajdúszoboszlón abban az étteremben próbálkoznak a dübbencs sütésével, ahol a vendégek szórakoztatására kemencében készítenek ételeket. A melegen élvezhető, zsíros dübbencset, kenyérlepenyt főként a magyar turisták vásárolják. A német és szláv ajkú vendégek csak kóstolgatják.

Felhasználás

A kellemes ízű, tápértékben, kalóriában dús sült tészta bármikor, önálló ételként is fogyasztható, de zsírossága miatt frissen sülve élvezhető igazán. A paraszti táplálkozás jellegzetes étele, készítése a házi kenyérsütéshez kapcsolódott. Elsősorban a nyári időszakokban készítették, és a nehéz mezőgazdasági munkát végző emberek fogyasztották.

Szakmai fogások

A dübbencs alapja az erjesztett kenyértészta. A kenyérsütéshez szükséges liszt egy részéből, élesztőből, a vízben 2-3 óráig áztatott

morzsókából (olyan erjesztett kenyértészta, amelyet apró darabokká tépkedtek, liszttel dörzsöltek, szárítottak, majd kelesztőanyagnak használtak a következő kenyértészta készítésekor) kovászt készítettek. Ezt több órán keresztül érlelték. Amikor megfelelő volt az érettség, a maradék liszttel, vízzel, a víz egy részében feloldott, szükséges mennyiségű sóval kézzel bedagasztották. A tésztát érlelték, majd kiszakították a kenyeret. Ekkor vágtak le egy darab (mintegy 1-1,5 kg) tésztát, azt kb. 15-20 dkg fagyos sertésszírral begyúrták. Ezután a tésztát kézzel ujjnyi vastagságúra széthúzták vagy sodrófával elnyújtották, olvasztott zsírral lekenették, sóval, illetve a különböző fűszerekkel ízesítették, majd hajtogatták. Ezt a műveletet többször megismételték. Az így kapott leveles szerkezetű tésztát rövid ideig kelesztették. Mire ezt elkészítették, addigra a kenyér is megkelt, a kemencét felfűtötték. Sütéskor először bevetették a kenyeret, majd a kemence szájába, a kemence lapjára vetették az elkészített dübbencstésztát. Így közvetlenül megfigyelhették, mikorra sült meg. Sütése kb. 30-40 percig tartott. A későbbi időszakokban már tepsibe rakták, úgy sütötték.

Volt olyan változata, ahol a kenyértésztából kézzel tépkedtek ki kb. féltényérnyi darabokat, ellapították, zsírozták, és ebből raktak egymásra több darabot. Más településen parányi cipókra formálták a tésztadarabot, amelynek közepébe egy kis fagyos zsírt tettek. Egyfajta változata, amikor az elnyújtott tésztát zsírozás után juhtúróval töltötték, majd tekercsbe sodorták. Ma már nem sütnék házilag kenyeret. A tésztát közvetlenül állítják elő búza finomliszt, víz, zsír, só, élesztő felhasználásával. A feldolgozás ugyanúgy történik, mint régen, csak már nem feltétlenül szükséges a sütéshez a kemence. A zárt tűzhely tepsijében sütik, majd kockákra vagdalják. A hajdúszoboszlói csárdánál most is kemencében, de tepsiben készítik.

Gazdasági adatok

A pékek nem vették fel termékpalettájukra, a házi kenyérsütés megszűnésével a termék készítése jelentősen háttérbe szorult. A tanyasi kocsmák, csárdák a második világháborúig a betévedt vendégeknek harapnivalóként kínálták. Ma már elvétve, nagyon ritkán készí-

tenek azoknál a házaknál ilyen tésztát, ahol az idős háziasszony még ismeri a régi kenyérsütést követő, jellegzetes terméket.

Napjainkban Hajdúszoboszló egyik csárdájában a vendégek előtt, előzetes szervezés alapján sütnék látványossággként, szórakoztatásukra dübencset.

KENYÉRLÁNGOS

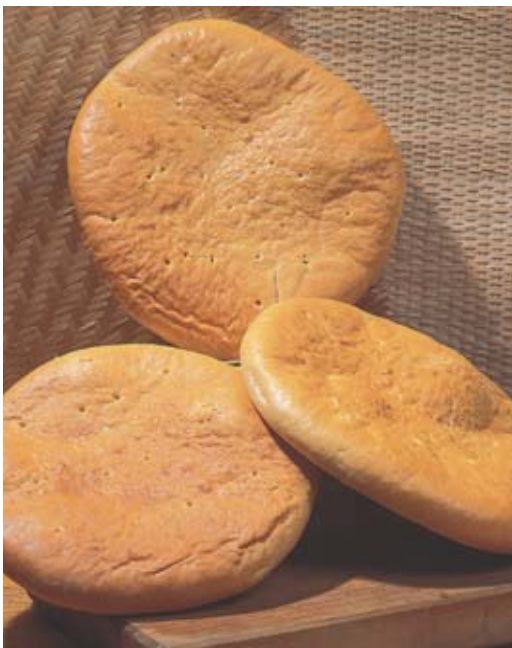
Más elnevezések: kemencelángos (Alföld), langali, langló (Nyugat-Dunántúl)

Változatok: különböző ízesítésű kenyérlángosok

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: kenyértésztájú termék

Különleges, egyedi jellemzők: kenyérsütéskor kenyértésztából készített, kemence kövén sült, esetenként különböző módon ízesített, frissen fogyasztott termék.



Leírás

A kenyérlángos 22-25 cm átmérőjű, kissé egyenlőtlen vastagságú (1-1,5 cm), többé-kevésbé kerek formájú, 250-300 g tömegű, sárgásbarna színűre sült termék. Illata, íze a friss kenyéré. Állománya kívül ropogós, belseje puha. Csak frissen, melegen fogyasztva finom, később megszíjasodik. Esetenként sütés előtt sós, tejfeles, kapros túrót simítanak rá, vagy kockára vágott szalonnával dúsítják.

A pékségekben ma készített kenyérlángosok sütőlemez méretűek, a megsült terméket közel négyzet alakúra vágva értékesítik.

Történet

A kenyérlángos valójában a lepényféle sült tészták csoportjához tartozik. Abban különbözik a lepényektől, hogy a kenyérlángos minden esetben erjesztett tésztából készül, míg a lepények lehetnek erjesztetlen, kemény, sült tészták is. Kenyérsütéskor az első étkezésre fogyasztották. Natúr állapotban vagy ízesítve önálló, laktató étel. Ma már országszerte ismerik és fogyasztják. A tradicionális étrendben az Alföldön volt jellemző.

Nyelvtanilag a kenyérlángos összetett szó. A *lángos* lángnál süttőt lepényt jelent. Első írásos emléke 1700-ból való. Mivel a szóösszetétel első része azt mutatja, hogy a kenyérrel, az erjesztett tésztából készült magas kenyérrel

függ össze, története időben egészen a XIV. századig nyúlik vissza. Ekkor kezdett az erjesztett kenyér fogyasztása általánossá válni, és ez a folyamat a XVI–XVII. századig tartott. A kenyérlángos sütése azokban a régiókban volt jellemző, ahol jól keleszthető búzalisztból sütöttek kenyeret. Sütési technológiáját a paraszti háztartások kísérletezték ki: a már megkelt kenyértésztából annyi zsömlényi tésztát szakítottak ki, ahány lángost akartak sütni. A tésztát elnyújtották, és a már felfűtött kemence fenekére, az izzó parázs, a láng elé behelyezték. Hamar megsült. Melegen fogyasztották zsírral, vajjal, sűrű tejfellel megkenve. Ízesítés nélkül, önmagában is élvezhető. Sütötték káposzta- és karalábélevélén. A zöld levelek különleges ízt kölcsönöztek neki.

A kenyérlángos sütését az is indokolta, hogy kenyérsütés napján ez a sült tészta pótolta a kenyeret, ami ekkorra már elfogyott a háznál. Önálló ételként fogyasztották, nem ettek mellé mást.

1730 körül az alföldi településeken a kenyérlángos már ebben a formában szerepelt a pásztorok juttatásainál. A naponta hazajáró disznópásztorok, csordások részére sütötték kenyérsütés napján. Ezt az adományt a fizetség elszámolásánál figyelembe vették.

A XIX. század második felétől lángost már nemcsak kenyérsütéskor állítottak elő. A sörélesztő megjelenésével csökkent az erjesztett tészta előállításának ideje, így a kenyértésztától függetlenül is lehetett kelt tésztát készíteni. A XIX. század végén és a XX. század elején már zárt tűzhelyen, olvasztott sertézsírban, sajtolt növényi olajban sütötték. Ez az újítás lehetővé tette széles körű elterjesztését és a kereskedelembe való bevonását. Elsősorban piacokon, vásárokon, fürdőhelyeken, pl. a Balaton mentén működő kifőzdékben vált népszerű étellé a XX. század első felében. Készítése és fogyasztása a gyorsítéktetés

feltételeihez kiválóan megfelel. A magyaros ízek kínálására törekvő éttermekben szerepelt az étlapon.

A forró zsiradékban sült lángos megjelenése után a kemencében készült kemencelángosnak kezdték nevezni.

A lángosok ízesítés alapján lehetnek többek között zsírosak, tejfölösök, túrosak, fokhagymásak, sajtosak, kolbászosak és lekvárosak. Az 1950-es évek folyamán a kemencelángos sütése a családoknál a hagyományos kemence elbontásával és a házi kenyérsütés elhagyásával megszűnt. Viszont adottak továbbra is a feltételek, hogy a háztartásokban forró zsírban, serpenyőben süssenek lángost. Ennek ellenére kevés családnál vállalkoznak rá, inkább számítanak a vendéglátóipar szolgáltatására. Akkor fogyasztják, ha tömeges eseményen – vásár, felvonulás, kirándulás, strandolás – vesznek részt.

Felhasználás

A lángos a kenyérsütések kedvelt reggeli eledele volt üresen vagy zsírral (disznó-, kacsá-, libazsír) megkenve, de munkába is szívesen elvitték. A nyugat-dunántúli és dél-alföldi régióban a kisült lángost előbb fokhagymával jól bedörzsölték, majd megszírozták, megtejelezték. A szalonnás dúsítás is erre a vidékre jellemző.

Az észak-alföldi részen a sütés után zsírral megkent lángos mellett a sós, kapros-túros változatot kedvelték.

Napjainkban már nem sütnék házilag kenyeret. Néhány kis pékség felelevenítette ezt a hagyományos terméket. Rendszerint lemezen sütik a fokhagymás, szalonnás vagy a kapros-túros változatot, melyet téglalap alakúra, kb. 15 x 18 cm (pékségenként változó) méretűre vágva árulnak.

Néhány falusi vendéglátóhelyen is készítenek előzetes rendelés alapján, hagyományos módon, kemencekövön sült lángost.

Szakmai fogások

Alapanyaga hagyományos kenyértészta. A sütendő kenyérnek megfelelő mennyiségű búzalisztet (egyes vidékeken rozs- vagy kevert lisztet) előző este búkk-, nyár- vagy fűzfából készült tekenőbe szitálták, majd kovászolták. A kovászkészítéshez először a házi készítésű kelesztőanyagot még délután vízbe áztatták, majd ha ez megkelt (3-6 óra), a teknőbe szitált liszt egy részével összekeverték, azaz bekovászolták. A teknőt letakarták, és a kovászt több órán keresztül érlelték. Mikor megkelt (kora hajnalra), a többi lisztet a hozzá szükséges sós vízzel összekeverték, és kézzel addig dagasztották (kb. 2 óra), míg a kellően lyukacsos tészta el nem vált a teknő oldalától. A jól megmunkált tészta kemény, és a felülete szép sima. Ekkor a teknő végében elhelyezték, meglisztezték és letakarták, hogy az egész tészta együtt keljen meg. Kis pihenő után hozzákezdtek a kemence fűtéséhez. Amikor a kemence kellőképpen áttüzesedett, a szénvonóval a pernyét kihúzták, és ezután már hozzákezdhetek a megkelt kenyértészta szakításához. Ehhez gyékényből font vagy fából faragott „szakajtót” használtak. Tiszta, szövött kendővel kibélelték, és olyan mennyiségű tésztát helyeztek bele, hogy kitöltse. A kiszakított tésztát még hagyták

állni (kb. fél óra), majd a sütőlapát segítségével megkezdték a bevetését.

A kenyértésztából szakasztáskor vettek egy bizonyos részt lángosnak. Ugyanúgy kelesztették, mint a kenyeret. Ha a kemence alja annyira átmelegedett, hogy a piszkafa érintésére szikrát hányt, egy-egy lángoshoz való tészta-mennyiséget a sütőlapáton kb. 22-25 cm átmérőjű, ujjnyi vastag kerek lappá nyújtottak sodrófával vagy kézzel ellapították, megszurkálták, vízzel megpaskolták, és a kemenceszáj közelébe, a kemence kövére vetették. A lángos rövid idő alatt (15-20 perc) készre sült. Kivétel után libatollból készült seprűvel az alját a hamutól megtisztították. Esetenként sós, tejfölös-kapros túrót is simítottak a nyers, kinyújtott lapra, és úgy sütötték meg.

Gazdasági adatok

Régióként 5-6 pékség készít lemezen süttött lángost. Számuk változó. Fel-felveszik választékbővítőként a termékpalettára, de ha rendszeresen nem fogy, elhagyják. Külön megrendelésre, pl. iskolák rendezvényeire szívesen készítik.

Előzetes kérésre, bejelentésre falusi vendéglátók hagyományos kemencében, kőn sütnek lángost.



KUNSÁGI PEREC

Változat: kevi perec (a kunsági perectől alakjában tér el)

Előfordulás a régió belül: Jász-Nagykun-Szolnok megye, Nagykunság

Általános besorolás: perec

Különleges, egyedi jellemzők: kézzel font, apró, 3-5 cm átmérőjű, omlós bélzetű. Más tájak, térségek egyéb pereceitől apró méretében és omlósságában tér el.



Leírás

A kunsági perec hurkolással, egyetlen ágból, jellegzetes perec alakúra formázott, kb. 4-5 g tömegű, 4-5 cm átmérőjű termék. Felülete aranyárga színű, fehér lisztes-sós foltokkal díszített, ízesített. Bélzete kissé tömött, rugalmatlan, omlós törésű.

A kevi perec két ágból összefont, 3-5 cm átmérőjű, kör alakú, 4-5 g tömegű termék.

Összetétele: búza finomliszt, lisztre számított 25% margarin, só, tojás, élesztő, cukor, tej.

Történet

Perc szavunk első írásos említése „perecz” formában 1347-ből való. (TESZ III. 1976.

160.) A pereceket a parasztháztartások gyakran perecsütő asszonyoktól vásárolták. A percsütők több helyen a XVII–XVIII. században már céhekbe tömörültek. Percsütő központok alakultak (Debrecen, Erdőhorváti, Somodi, Kapuvár, Csorna stb.), amelyek kisebb-nagyobb területeket láttak el karika alakú, apró perecekkel. A Nagykunságban Karcagon jött létre egy kisebb percsütő központ. A percsütő asszonyok madzagra fűzve, százasával árulták terméküket a piacokon.

A percecet a gyerekek iskolába vitték, nagypén-teken böjti ételként fogyasztották, de a lakodalmi étrendbe is bekerült. Emellett a halotti torok étele is volt, és halottak napján a temetőnél a koldusoknak is osztogatták.

A percecet kétféleképpen készítették: az ujjnyi vastagságúra elnyújtott tésztát perecsaggatóval kiszaggatták. A másik és elterjedtebb a percfonás: „a tésztát zsinórszerűen hosszúra nyújtják tenyérrel, majd a két tenyér ellenkező mozdulatával azt megsodorják és kétrészt hajtva, felemelve magától összefonódik, utána a fonat két végét összenyomják és kész a kerekpercec.” (Hagymássy, 1973. 82.)

Felhasználás

Lakodalmakkor az ifjú párt kísérő nászmenet női, illetve kislány tagjai osztogatták a kunsági és kevi pereceket az ún. hívatlanoknak, bábéskodóknak. Ez a szokás helyenként még ma is élő. A falusi búcsúknak elengedhetetlen kelléke volt régebben – és ma is – a kunsági és a kevi percec. A Nagykunságban az asszonyok régóta háziiparként űzik a percsütést. Számuk mára megfogyatkozott, alkalmi munkaként, elsősorban piaci árusításra és különböző ünnepekre készítik a kunsági és kevi pereceket. Ma már, amikor a pékszakma is átvette a percsütést, a kunsági és kevi percecet folyamatosan gyártják és forgalmazzák a régióban. Itt a napi

élelmiszerek között a snack, chips és egyéb rágsálnivalók mellett előkelő helyet foglal el a kellemesen sós ízű, kis pereg.

Szakmai fogások

A felhasználáshoz szükséges anyagokból közvetlen tésztakészítési technológiával elkészítik a tésztát (üzemi szinten ezt a műveletet, de csak ezt, dagasztógéppel végzik). Az érett tésztából 5-6 g-os darabokat kicsípnék, és 20-22 cm hosszú rudakká sodorják. A tésztarudakból hurkolással formálják a kis pereceket. A kunsági pereg formálása (hurkolása) az iparban is csak ügyes kezek munkájával lehetséges. Sütőlemezen 50-60 percig kelesztik. Felületét kétszer, kelesztés előtt és közvetlenül a sütés előtt felvert tojással bekenik. 180-200 °C hőmérsékleten 10-12 percig sütik. A sütés befejezése előtt 2-3 perc-

cel a sütőlemezeket a kemencéből kihúzzák, a pereceket liszt-só-víz szuszpenzióval bepermetezik, majd a kemencébe visszahelyezve befejezik a sütést. A kihűlt terméket az iparban 100 g-os kiszerezésben (20-25 db/csomag) fóliatasakokba csomagolják. Kartondobozos gyűjtő-csomagolásban kerül forgalomba. Családi ünnepekre, lakodalmakra az ipartól is csomagolatlanul, ömlesztve kéri.

Gazdasági adatok

A termelés becsült mennyisége a régióban évente 2-3 tonna. A családi ünnepekre túlnyomórészt a sütőasszonyok készítik a pereg, számuk csak becsülhető, az általuk gyártott mennyiség ismeretlen.

A régióban 1-2 pékség és kb. 8-10 perecsütő asszony foglalkozik pereckészítéssel. Ünnepek előtt megsokszorozódik a gyártás.

KÜRTÖSKALÁCS

Más elnevezések: kürtőkalács, dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs

Általános besorolás: kalács

Különleges, egyedi jellemzők: szabad parázs melegénél, speciális formára tekerve megsütött, kürtő alakú kelt tészta. Felülete karamellizált cukorral és durvára darabolt, pörkölt dióval ízesített. A termék különlegességét alakja, a kelt tésztától eltérő sütésmódja, a tészta vékonysága, kellemes íze és készítésének hangulata adja.

Leírás

A kürtőskalács 200-350 g tömegű, 20-35 cm hosszú, 10-15 cm átmérőjű, üreges, kürtő vagy csonka kúp alakú, mintegy 0,5-1 cm vastag, fényes, mázas barna színű kelt tészta, felületén



pörkölt-dió-darabokkal. Kb. 1,5-2 cm-es csíkokra szedhető. Vaníliás, pörkölt-dió-illatú, finom kelt tészta, karamelles pörkölt-dió-ízzel. Állománya foszlós, a külső cukros-diós része ropogós.

Hozzávalók: búzaliszt, tej, zsír, cukor, tojás, élesztő, a felületre kristálycukor, vaj, vagdalt, darabos dió.

A felhasznált anyagok összetétele az idők folyamán kissé változott. Ma a tésztát búzaliszt, tejpor, margarin, tojáspor, cukor, élesztő és víz hozzáadásával készítik, a felületre pedig kristálycukor, napraforgóolaj, ízesítőként darált dió vagy kókuszreszelék, esetleg fahéjas cukor kerül.

Történet

A fahengerre tekert, nyílt tűzhely parázsánál sült kalács receptje és készítésének technológiája német nyelvterületről került a magyarokhoz, mégpedig akkor, amikor 1680 után az erdélyi fejedelmi udvarban magyarra fordították Rumpolt 1581-ben megjelent szakácskönyvét. 1723-ban már *kürtő kalács* néven rögzítette egy magyar nyelvű írás.

Ez a kalácsforma először Kelet-Magyarországon (Erdély) a székelyeknél (jelenleg Közép-Románia területén élő, magyar nemzetiségi kisebbség) honosodott meg. Magyar elnevezése, a *kürtőskalács* is azon a tájegységen alakult ki. A székelyek a füstelvezetőt *kürtőnek* nevezik. A kürtőskalácshoz használt sütőfa nagysága és átmérője, valamint a már kész sült tészta formája hasonlít a füstelvezető kürtőjéhez.

Kezdetben más területeken nevezték még *dorongos fánk*nak, *botra tekercs*nek is. Ezek az elnevezések nem mások, mint a német *Baurakuchen* tükörfordításai.

A kürtőskalácsot a XVIII. században Erdély nagyvárosaiban már gyakran sütötték. Kor-

beli kolozsvári feljegyzések tanúskodnak a *kürtőskalácssütő fákról*.

A XIX. században Erdély területén tökéletesítették azt a sütési technológiáját, amit a napjainkban eredeti kürtőskalácsnak tartunk. A kalács sütéséhez szükséges fahengert kemény bükkfából faragták úgy, hogy az egyik vége nagyobb, a másik kisebb átmérőjű legyen. A keskenyebb végébe egy rövid, a vastosabb végébe középre egy hosszabb vasrudat szúrtak. A rövidebbet helyezték a parázs melletti tartóra, a vastagabb rúdon alakították ki a fogóját, ennek segítségével forgatták, sütötték a kalácsot a forró parázs felett. Terméskövek között, szítt parázon is lehetett sütni. Ilyenkor a hengerből kiálló vasrudakat a kövek támasztották alá.

A kürtőskalács népszerűsége Erdélyből nyugat felé terjedt. Előbb Erdély peremterületein, a Partiumban, a XIX. század végén a mezővárosokban kezdték sütni. A mezővárosokban a parasztok már nem fahengerre tekerték fel a tésztát, hanem száraz kukoricaszár-darabokra. Így a kalács mérete kisebb lett. Ezt nem lehetett csíkokra szedni vagy darabolni. A XX. század elején a kalács felületét kristálycukorral és dióval kezdték ízesíteni. A megpörkölt cukros diódarabkákkal még kedveltebbé vált a készítmény.

Az ízjavító kellékek és a sütési technológia alapján megkülönböztethető a *csíki*, a *kászoni*, az *alföldi* kicsi és a *dunántúli kürtőskalács*.

A hagyományos ünnepi étrendben a csíki és a kászoni kürtőskalács kapott szerepet: esküvőkre, keresztelekre, és fontos vendég tiszteletére sütötték, és ma is sütik. A kicsiny, alföldi kürtőskalácsokat akkor készítették, amikor a gazdaasszonynak volt ideje ezzel bíbelődni.

A dunántúli kürtőskalács, amit olajban sütöttek ki és a kisnemesi közösségekben volt népszerű, már a múlt emlékeihez tartozik.

A kürtőskalács hazánkban jelenleg az erdélyi táplálkozéskultúra jelképévé vált. Az anyaországba áttelepült erdélyi emberek kisvállalkozásokban sütik kereskedelmi céllal.

Felhasználás

A kürtőskalácsot a múltban nagyobb családi ünnepekre: esküvőre, keresztelőre, fontos vendég fogadására készítették. Fogyasztásnál az alig kihűlt kalácsot szeletelték, kettőbe vágták vagy csíkokra szedve tálalták.

Napjainkban fogyasztásának ünnepélyessége eltűnt. Ismertté és kedvelté vált az egész országban. Mivel élvezeti értéke csak a sütés napján kiváló, a forgalmazás feltételei is ehhez igazodnak: nagyvárosok fő csomóponti helyein, mozgóárusoknál vagy más sütőipari terméket is forgalmazó árusítóhelyeken (fóliával burkolva), idegenforgalmi szezonban házaknál, strandon stb. kapható. Kiállítások, vásárok jellemző színfoltja, ekkor a látványosság fokozására általában helyben sütik.

Nyáron – összefüggésben a bel- és külföldi turizmussal – több fogy belőle. Házi készítmódja a speciális eszközhasználat és a szabad tér igénye miatt nem jellemző, de fokozódó érdeklődés mutatkozik iránta.

Szakmai fogások

A kürtőskalács hagyományos készítése

A kürtőskalácshoz a háziasszony ízlése és tehetsége szerint finom kalácstésztát készítenek. A hozzávalókat, lisztet, olvasztott zsírt, tojást és tojássárgáját, cukrot és egy csipet sót, kevés cukros tejben felfuttatott élesztőt vagy kovászt és tejet könnyű, közepesen kemény kalácstésztává dagasztották. Alig fél óra kelesztés után a tésztát gyúródeszkára rakták, késsel levágtak belőle egy 300 g-nyi darabot, melyet csíkokra sodortak. Egyesek kb. 0,5 cm vékonyra nyújtották a tésztát, és 1,5-2 cm széles, egyenletes csíkokra vágták. A tészta-

csíkokat egymást érintve, zsiradékkal bekent sütőfára tekerték. A feltekert tésztát olvasztott vajjal bekenték, kristálycukorba forgatták, durvára vágott dióval megszórták. A feltekert kalácsot faszénparázs fölött, állandó kézi forgatás közben vajjal kengették, és addig sütötték, amíg a cukor rá nem karamellizálódott (kb. 40 perc). Az erdélyi részen a vagdalt diót a majdnem készre sült kürtőskalács még forró cukormázára szórták, rövid ideig, a dió megpörköltedéig tovább sütötték. A parázsról levéve a sütőfát függőleges állásba fordították, és a kalácsnak le kellett csúsznia. Az elkészült kürtőskalácsot nem lehet a sütőfán hagyni, azonnal le kell ütni, hogy a fahenger ne szívja vissza a tésztát.

A 33-35 cm hosszú sütőhenger kemény bükkfából készült. Két végén vasrúd volt. A rövidebb az alátámasztást szolgálta, a hosszabb vasrúd fanyélben végződött.

A kürtőskalácsot kemence előtt vagy a kályha fölött, parázson sütötték. A sütőfát a parázs fölé köre vagy téglára helyezték és kézzel forgatták.

Kisüzemi technológia

(Reszegi Istvánnénak a hagyományos kürtőskalácshoz közel álló receptje szerint):

Összetevők kb. 10 db, egyenként 200 g-os kürtőskalácshoz: 2 kg finomliszt, 80-100 g zsír, 750-1000 ml tej, 1 egész tojás és 2 tojásnak csak a sárgája, 100-120 g cukor, csipet só, 80-100 g élesztő, ízesítéshez vaníliás cukor, mazsola, citromhéj, a felületre kristálycukor, olvasztott vaj, darált dió vagy fahéjas cukor.

A kalácstésztát géppel dagasztja be, majd 0,3-0,5 cm vastagságra nyújtja. Azonos szélességű 1,5-2 cm széles csíkokat vág a tésztából, ezt tekeri fel egy 18-20 cm hosszú fémhengerre. Egyszerre 2 db 200 g-os kalácsot süt 200-220 °C hőmérsékleten, 20 perc alatt, az erre a célra átalakított, forgató motorral felszerelt grillsütőben. A frissen kisült kalácsot darált

dióba forgatja vagy vastagon fahéjas cukorral szórja be. A kisült terméket műanyag fóliába csomagolva, saját üzletében árulja, illetve megrendelésre készíti.

Gazdasági adatok

4-5 kisiparos működik a térségben (Észak-Alföld). Egy-egy alkalomra (kiállítás, vásár) egyenként 100-200 db kalácsot készítenek.

PÁSZKAKALÁCS

Más elnevezés: húsvéti kalács

Változatok: nagyságbeli és díszítésbeli változatok fordulnak elő

Előfordulás a régióon belül: Hajdú-Bihar megye, Hajdúdorog és környéke

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország – Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Miskolc és környéke

Általános besorolás: tejes tésztából készült kalácsféle

Különleges, egyedi jellemzők: Krisztust szimbolizáló díszes kalács, amelyet a görög katolikus vallásúak húsvétkor kenyér helyett fogyasztanak.

Leírás

A pászkakalács csonka kúp alakú, alsó átmérője 20 cm, felső átmérője 28 cm, 12 cm magas, cakkozott szélű formában sült, bonyolult formázással és díszítéssel készült, domború felületű, mintegy 1,5 kg tömegű ünnepi kalács. Külseje világosbarnára, a felületet sodort tésztaágából kialakított keresztel díszítik (utalás a megfeszítésre), amelynek szárain és közepén tésztaárga van (ezek Krisztus öt sebének jelképezik). A keresztet tésztaárga veszi körül (ez Krisztus töviskoszorújára utal).



A kalács belseje fehér, foszlós szerkezetű, amelyben a mazsola egyenletesen oszlik el. Íze, illata kellemesen aromás, édeskés.

A sütőforma méretétől függően a termék tömege lehet 2-1,5-1-0,5 kg. Ennek megfelelően alakul mérete is.

A kalács tésztája finom búzalisztből, lisztre számítva 50% tej, 12,5% porcukor, 7,5% vaj, 5% mazsola, 2,5% élesztő, 1% vaníliás cukor, 1% só, ízlés szerint citromhéj felhasználásával készül. A díszítések kialakításához, valamint a felület megkenéséhez tojás is szükséges.

Történet

A pászkakalács a görög katolikus egyház által húsvétkor megszentelt ételek (vaj, só, torma, sárga túró, tojás, sonka, kolbász) közül a legfontosabb, töltelék nélküli, sült, kelt tészta. A

magyar köznyelvben ennek az ünnepi kalácsnak kétféle elnevezése van: a gyakoribb pászka, valamint a pászkakalács. A pászkakalács története csakis a tágabban és a szűkebben értelmezett húsvéti ünnepkörrel együtt érthető meg. E történetnek vannak vallási, folklórisztikai és az ünnepi táplálkozási renddel összefüggő fejezetei. Mindegyik fejezet vallási eredetű. A magyar görög katolikus egyház az egész húsvéti ünnepkört

a pászka ünnepének nevezi úgy, mint a görögkeleti orosz, ukrán (szláv) egyház. Vallási értelemben a pászkának négyféle tartalmi magyarázata van. E magyarázatok gyökerei a zsidó valláshoz vezetnek vissza, és megtalálhatók az ószövetség írásaiban.

Első és egyben etimológiai értelmezése „átmenetet” (héberül pészáh) jelent. A keleti keresztények és a bizánci rítust követő magyar görög katolikusok részére is megvan a pászka átmenetiségének értelmezése. A pászka *második*, ószövetségbeli jelentése közvetlenül utal magára a tésztára. A görög katolikus egyház ezt az eredetet is elismeri, de az ő húsvéti pászkája hangsúlyosan kovászos.

A pászka szó *harmadik* értelmezése az áldozati bárány fogalomköréből fakad. A pászka *negyedik* jelentése azzal a titokzatossággal van kapcsolatban, ami Jézus Krisztus feltámadásából ered. Ezekből az egyetemes keresztény tanításokon alapuló jelentésekből kiderült, hogy a magyar görög katolikus egyházi szellemben a hívők a pászka misztikumában az egész húsvéti ünnepkör kiteljesedését látják.

Magyarországon a legnagyobb lélekszámú görög katolikus közösség Hajdúdorogon él. Egyházatyája így szól híveihez: *„A húsvéti eledelt kosárba tesszük, mert úton vagyunk. A táplálékunk csak útravaló. A húsvéti kalácsunkat pászkának nevezzük, mert maga Krisztus a mi Útravalónk, Pászkánk! Ez a foszlós bélű, barnapiros héjú, fonatokkal díszített pászka, édes puhasággal, könnyű finomsággal mutatja nekünk Jézus szeretetét, az élet örömeit, amit a mi Szentséges Pászkánk, Krisztus ad nekünk. Vigyázunk minden morzsájára, ahogy őseink is tették. A pászka az örök élet kenyerét, Krisztust jelképezi. Aki vándorlásunk társa lett, és egy maradandóbb, boldogabb életet ajándékozott.”*

A népi vallásosság terén a pászka misztikus jelentése a következő mondatokban

összegződött: *„Aki pászkát nem szenteltet, az életét sem szenteli Istennek.” „Húsvétra sült kalácsból akkor válik a tészta pászkává, ha húsvétkor megszentelik.”*

A pászkakalács formájának kialakításakor minden egyes résznél jelképezik magát Jézust. A kelt tészta alapja jelenti a testet, de jelentheti az Anyaszentegyházat, a rákerülő téztafonatok, a formától függően, jelképezik a koronát vagy a koszorút. Ha 12 fonatszálal tartalmaz, akkor az apostolokat jeleníti meg. Ez utóbbinál még egy vastagabb fonással körbeszegélyezik a téstát, ami Jézus töviskoszorúját alkotja. A tészta felső felületére egy vastag téztafonatból keresztet formáznak, aminek a végeit a téstatest alá dolgozzák be, hogy azzal is magasabb legyen a pászkakalács. Végül öt rózsafomat készítenek, és meghatározott helyen ezekkel díszítik a kalács felületét. Az öt rózsza, egy közepén, négy a kereszt végeire elhelyezve jelzi Krisztus öt sebeit. A rózsák formázásához szentelt barkagallyat használnak.

A pászkakalácsot a család legügyesebb aszszonya készíti. Nagyon fontos, hogy formája, íze és sütése kifogástalan legyen, mert a hibákból a szerencsétlenségekre következtetnek. Ezért a nagy odafigyelés mellett a vallásos és mágikus jellegű cselekedetek egész sora kíséri a pászkakalács készítését: a kelesztésre szánt tészta felett a dagasztást végző személy tenyerével keresztet rajzol, szavakkal fohászkodik: „Uram, segíts, én Istenem!”, és virágvasárnapról megtartott, szentelt barkát kereszt alakban helyez a tetejére, még formázás előtt keresztet vág a téstába. Régebben külön erre a célra használt tepsiben sütötték.

A pászkakalács téstája nem maradhat nyers, de megégnie sem szabad. A felszentelt pászkakalácsból egy évig is megőriznek egy kis szeletet. Tiszteelik, mert felszentelt, gondosan tárolják. A nép azt gondolja, hogy védelmet nyújt a villámcsapástól, védi a házat a kár-

tevőktől, a szerencsétlenségtől, a családot a betegségektől. Hat a gyümölcsfák termésére. Egy-egy családban több pászkakalácsot sütnék, mint amennyit megszenteltetnek. A húsvéti ünnep ideje alatt minden étkezési alkalomra kenyér helyett ezt fogyasztják, és a más településekről hazalátogató vendégeket is ezzel ajándékozzák meg. Van olyan település, ahol megkísérlik pünkösdig tárolni.

Felhasználás

A pászkakalácsot kizárólag a görög katolikusok fogyasztják, és csakis húsvétkor. Részben maguk készítik, részben boltban vásárolják. A húsvéti mise után a görög katolikus templom kertjében megáldják a pászkakosárban lévő főtt sonkát vagy töltött bárányt, sárga túrót és kalácsot. Az észak-alföldi régióban 4-5000 pászkát áldanak meg a húsvéti nagymisén. Húsvét vasárnapján a megszentelt pászka fő eledel a nagybőjt utáni ünnepi reggeli alkalmával. Húsvét vasárnapjától kezdődően főtt sonkával, töltött báránnyal és sárga túróval fogyasztják, amíg tart. Morzsáját elteszik, és vetéskor a földre szórják. A hit szerint megvéd a madarak kártétele ellen. Ajándékba is adják rokonaiknak, szeretteiknek, a papnak.

Szakmai fogások

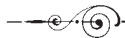
A liszt, a tej, a porcukor (csak a teljes mennyiség $\frac{1}{3}$ -a), a megfuttatott élesztő, a mazsola, a vaníliás cukor és a só felhasználásával közepesen lágy tésztát készítenek, amelyet erőteljes dagasztás után pihentetnek. A tésztát átgyúrák, miközben 3-4 részletben hozzáadják a vaját és a maradék porcukrot. Ezeket is jól

beledagasztják a tésztába és fél órát pihentetik. A kétszeresére kelt tésztából mintegy $\frac{1}{2}$ kg-nyi részt felgömbölyítenek. Ezt a cipót a sütőforma közepére helyezik (ez Krisztus szívét jelképezi), két szálból sodort koszorúval szegélyezik. Erre kereszt alakban tésztát helyeznek. A kereszt mindkét ágát négy szálból sodorják. A kereszt köré két szálból készült koszorút helyeznek. A díszítésre félretett tésztát tojással és lisztel átgyúrák, öt egyenlő részre osztják, melyekből téglalapot nyújtanak, sűrűn bevagdossák, és rózsára emlékeztető alakúvá csavarják fel. A rózsákkal a kereszt négy szárát és közepét díszítik fel. Tojásoszák, két órát kelesztik, ismét tojásoszák, majd ha a felület megszikkadt, lassú tűznél másfél óráig sütik. A sütés félidejében nedves papírral beborítják a felületet, hogy a kalács jól átsüljön és a felülete nehogy megégjen. A formából kiborítják, hűlni hagyják.

Nagyobb üzemekben is készítik. Ilyenkor a sodratok készítéséhez kiflisodró gépet használnak. Az üzemileg gyártott kalács közepe nem cipó, hanem négy ágból készült fonat (briós forma). Ez jelképezi a keresztet, az alsó sodrat is elmarad. A felső koszorú és az öt rózsadísz a házi készítésű kaláccsal megegyezően készül.

Gazdasági adatok

A mélyen vallásos családokban a pászkakalácsot otthon sütik. A fiatalok a házi készítés helyett ma már inkább vásárolják. A hajdúdorogi üzemek húsvétkor rendelésre készítik. Az üzemi termelés évről évre nő (évente mintegy 5500-5600 db), egyre több ember tér vissza a hagyományokhoz.

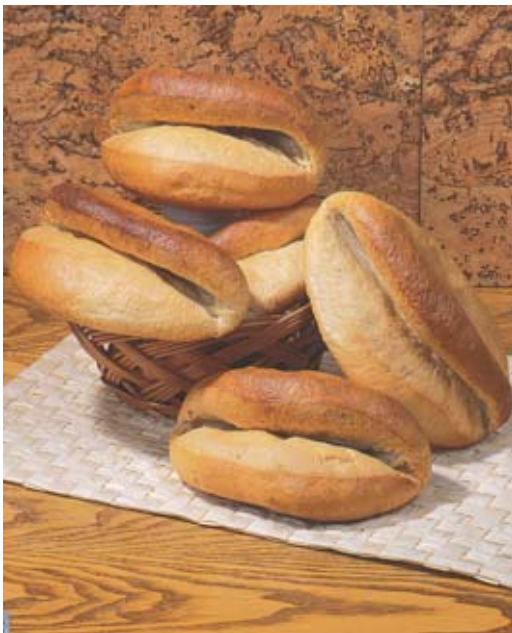


Más elnevezések: vesikalács, vesekalács

Előfordulás a régióban belül: Hajdú-Bihar megye, Hortobágy

Általános besorolás: péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: tésztamaradékból (kenyér- vagy kalácstészta) vese alakra formázott, sertésszírral töltött péksütemény. Jellegzetességét a sütés közben megolvadó és a tésztába szívódó zsír adja.



Leírás

A vesu középbarna színű, matt héjú, jól lazított, apró lyukacsos bëlzetű, közepén a megolvadt zsírtól üreges, kissé szétnyíló, maréknyi (10-15 dkg) nagyságú, vese alakú termék.

Történet

Magyarországon a leggazdagabb formai változatban és ízben az Alföldön sütötték a kalácsokat a XX. század első felében. A kenyérlisztnél finomabb lisztből, tejjel dagasztva, zsírral és cukorral ízesítve sütött kelt tésztáknak, formai szempontból négy nagy típusa alakult ki. Az elkészítési technológiájukat figyelembe

véve ezek a kalács típusok fejlődési sort alkotnak. Az alföldi kalácsok típuscsoportjai: a cipókalácsok, a fonott kalácsok, az ablakos kalácsok és a kürtőskalácsok. Mindezek készülhetnek töltelék nélkül vagy töltelékkel. A vesu, vesikalács a legegyszerűbb kalács típushoz, azaz a cipókalácshoz tartozik. Lényege, hogy a nyers állapotban ökölnyi nagyságúra becipózott kelt kalács tészta közepébe kávéskanálnyi zsírt, esetenként fahéjat tesznek, amire ráhajtják a tészta egyik végét. Így veséhez hasonlítható formát nyernek. A kalács kisütve még jobban jelképezi a vese alakját. Maroknyi nagyságú sült tészta, amit egy személy egy evéssel el tud fogyasztani. Íze inkább édeskés (a répacukor megjelenése előtt – a XIX. század vége előtt – nem használtak hozzá édesítőt, jelenleg csak az élesztőgombák megindulásához tesznek hozzá kevés cukrot), mint sós. Leggyakrabban csak magában fogyasztották. Illik aludttejhez, tejeskávéhoz és borhoz fogyasztani. Laktató étel.

A vesuról, vesikalácsról írásos történeti adataink nincsenek. Csak néprajzi adatfeltáró kutatások alapján és általában a kalácsok, sült tészták történeti forrásainak figyelembevételével következtetünk korára. Az biztosnak látszik, hogy a XIX. század második felében már a paraszti háztartásokban gyakran sütötték. A Hajdúság (Debrecen és környéke), a Nagykunság jellegzetes sült kalácsa lett. A családnak vasárnapokra, a segítőknak kalákában végzett munkák idejére, a pásztoroknak nagy ünnepek alkalmához, legelőn való jószágszemléhez kapcsolódó ajándékozássra és a kántáló gyerekeknek karácsonyra sütötték. Az év nagy részét a legelőkön töltő hortobágyi pásztoroknak még ma is a legkedvesebb ajándéka, amit az állatok tulajdonosától kaphat.

Egyszerű összetétele és a hagyományörző pásztor kultúrához való kapcsolódása alapján feltelezhető, hogy már a XVIII. században

általánosan fogyasztott kalácsféle volt. Lehetne akár az első kalácsféle is, amit a magyarok kezdtek sütni, és finnugor (nem szláv) eredetű, saját nyelvükön jelöltek. A vesu, vesi (kalács) terminológiák a XX. század végére vissza-szorultak, tájjellegűvé váltak.

Az emlékezet szerint vesu, vesikalács név alatt nem árusítottak cipókalácsokat még a híres debreceni vásárokon, piacokon sem. A pékipar sem karolta fel gyártását. Története során megmaradt a paraszti konyha sült tésztájának. Idős asszonyok saját családjuknak a mai napig elkészítik hétféjére. A sütés napján el is fogyasztják, bár 2-3 napig is megőrzi ízét, állagát különösebb tárolási feltételek nélkül.

A vesu, vesikalács szénhidrátokban gazdag, határozottan nem édes, egyszeri étkezésnél túl nagy adagot jelentő sült tészta, ami nem felel meg a jelenkori táplálkozási ízlésnek. Ezért népszerűvé tételéhez változtatni kellene összetételét és nagyságát. A vesu, vesikalács a nehéz fizikai munkát végző parasztság és a legelőkön élő pusztai pásztoreMBER sült tésztája volt.

Felhasználás

Jellegzetes, kenyérsütés napján fogyasztott, laktató sütemény. Frissen a legízletesebb.

Kiegészítő étkezéshez aludttej vagy bor kíséretében is fogyasztják.

Szakmai fogások

A vesu általában a kenyérféjlesztéskor megmaradt tésztából (kovászos technológia, liszt, víz, só, élesztő összetételű), néha, jelesebb ünnepek körül a maradék kalácsrésztából (liszt, tej, zsír, cukor, só, élesztő összetételű kelt tészta) készül. A maradékból 10-15 dkg-os darabokat csípnek ki. A gömbölyített, pihentetett tésztát ellapítják, egy kanál zsírt tesznek a közepére, olykor fahéjjal is meghintik, és félbe hajtva kelesztetik, majd 15-20 perc alatt a kemencében megsüti. A sütés során a zsírt a tészta magába szívja, és az összehajítás mentén kicsit szét is nyílik, ettől a szélek ropogósra sülnek.

Gazdasági adatok

Konyhai körülmények között az idős asszonyok még elkészítik saját családtagjaiknak a hétféjére.

Hagyományőrző csoportok a népi, ünnepi vásárok, rendezvények alkalmával, bemutatókon készítik. A látogatók szívesen megkóstolják, vásárolják, és kellemes íze, melegen ropogós szélei miatt egyre többen kedvelik. Az előállított mennyiség becslések szerint évi 3-400 darab.



Más elnevezések: lúdgége, bordás tészta, csiga

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: aprótészta

Különleges, egyedi jellemzők: csigára emlékeztető alakú, apró méretű, kézzel készített, mutatós, ünnepi levesbetét. Időigényes készítése miatt a készítés és a felhasználás többnyire elválik: megszáritva tárolták a múltban is.



Leírás

A csigatészta halványsárga színű, kb. 10-15 mm hosszú, csigára emlékeztető alakú, kívülről rovátkolt száraztészta. Mérete főzéskor minimum kétszeresére nő. Állománya rugalmas, nem lágyul el, nem fő szét.

Búzaliszt és tojás felhasználásával készül.

Történet

A csigatésztából készült leves, vagyis a tyúkhúslevesben főzött csigatészta az ünnepi alkalmak híres étele volt a XVII. századtól, de még napjainkban is az. Ezzel a tésztafajttával is megkülönböztették a dolgos hétköznapiakat a paraszti háztartásokban. Az asszonyok az év többi napján általában metéltet, kockatésztát,

zabkockát, reszelt tésztát, pacalt, esetleg csombéknak is nevezett (belsejében hagymás zsírral megkent) kötött tésztát, füles tésztát (négyzet alakú tészta közepén összecsapva), babszemnyire aprított és főleg a bablevesbe főzött vagdalt darát, a főleg gombalevesben használt csípdelt darát, négyszögletes eperlevelet, széles csíkot vagy lebbencset főztek a levesbe. De a nagy családi, vallási ünnepek és a disznótor alkalmával készített tyúkhúslevesbe csigatésztát főztek.

A tésztaformát a XVIII. század végén *lúdgégének* (1774), *bordás tésztának* (1795) és *csigának* (1803) nevezték. Mivel a XVIII. századból nincsen magyarországi szakácskönyv, nem lehet tudni, milyen tésztaforma volt az ugyancsak csigának nevezett nürnbergi tészta. A csigatészta magyarországi fejlődésű forma lehet.

A csigatészta készítése az ünnepnapokat megelőző társas, vidám munkaalkalom volt. Elsősorban a lányok és az asszonyok közös munkáját, közösségi életük egyik sajátos színterét jelentette. Az asszonyok a monoton munka közben beszélgettek, tréfálkoztak, néha énekeltek – és nem is kevés bort ittak, ezért a csigalevest „drága ételnek” tartották. Estére a fiúk, férfiak is megérkeztek, és vidám összejövetelben végződött a közös munka.

A csigatészta készítéséhez általában szövőbor-darabot használtak. De ismertek a szerelmi ajándékként adott, sűrű bordázatú, fazekasok által készített cserép-, vagy a fából faragott csigacsínáló táblácskák is. Általában ma már a múzeumi gyűjteményeket gyarapítják ezek a kis eszközök, amelyek korábban a konyhai szekrény valamelyik fiókjában, az asztalfiában vagy a komód felső fiókjában voltak megtalálhatók. A legkorábbi példány 1782-ből, Debrecenből ismert. Tésztasodrásra a 8-12 cm hosszú, 6-10 cm széles, finoman bordázott felület szolgált.

A csigacsinálót sokszor a fiatal, ügyes kezű legények faragták kedvesüknek, gazdagon díszítve. Így ezek közül nem egy népművészeti értékkel bír, igényes, kézi munka, a szerelmi ajándékokra jellemző virág- vagy növényornamentikával, a kedves nevével vagy monogramjával, esetleg évszámmal.

Csigatésztát főleg az Alföldön készítettek. Aprólékos munkával állították elő az összesodrott tésztát. A monoton, unalmas munkát színezebbé tette a társas összejövetel. A jó búzalisztből gyúrt, vékonyra kisodort tésztából apró rombusz alakú darabkákat vágtak, ezeket egyenként szövőbordára vagy a fából faragott, ún. csigacsinálóra fektették, és orsónyéllel vagy külön erre a célra készült fa-, esetleg fémpenderítővel feltekerték.

Egy-egy ünnepi étkezéshez sok kellett az aprólékos munkával készített tésztából. Az Alföldön a szegényebb asszonyok foglalkoztak nagyobb mennyiségű csigatészta-készítéssel és -árusítással. Manapság ismét kezd divatba jönni; nagyobb ünnepek előtt a budapesti aluljárókban idős, nyugdíjas asszonyok árulják a szép levestésztát városi, elfoglalt, rohanó asszonytársaiknak. Nem egy mai esküvőn ismét feltárlják a csigatésztás tyúkhúsleves.

Amennyiben a menyasszony vidéki, az otthoni ismerős öregasszonyok és a rokonok még ma is összeállnak, hogy a fővárosba szakadt fiatal családtagjuknak – ha már nagy esküvőt és lakodalmat nem is ül, de a nagyvárosi forgatagban – a szokásos lakodalmi menüsorból legalább a csigatészta húslevesben része lehessen. A sok apró tészta – mint megannyi apró pénz – a lencséhez hasonlóan a gazdagság szimbóluma is.

Felhasználás

A csigatészta az ünnepi tyúkhúsleves levesbetétje, a hagyományos esküvői menü elképzelhetetlen nélküle. A frissen készített csigát

éppen csak fel kell főzni és hagyni kell állni. A szárított tészta főzés ideje 8-10 perc. A falusi háziasszony még készíti otthon csigatésztát, de a városokban már nem „pazarolják” vele az időt, a piacon veszik meg ezt a jellegzetes, kedvelt és országosan ismert levestésztát. Lakodalom előtt egy héttel még ma is kalákában, közösen készítik a csigát, elsősorban az alföldi falvakban. A kézi gyártású csigatészta csak a piacon kapható, általában 200-250 g-os kiszerelésben, átlátszó műanyag tasakba vagy celofánba csomagolva.

Szakmai fogások

A csigatészta „tisztá tojásos”, gyúrt tészta. A *hagyományos, kézi készítésnél* a jó minőségű búzaliszthez annyi tojást adnak, amennyit felvesz, vizet nem vagy alig adnak hozzá. Rendszerint 1 kg liszthez 10 tojást kell venni. A tésztát kézzel alaposan kidolgozzák, „hólyagosra” gyúrlják. A tészta állománya lágyabb, mint más alakzatú (hosszú metélt, kocka stb.) levestészták esetében. Erre a tészta alakíthatósága miatt van szükség. A tésztát sodrófával szép kerek levelekre nyújtják, kb. 0,5 mm vastagságra. Ezt követően éles késsel mintegy 2 cm² nagyságú, szabályos négyzet vagy rombusz alakra vágják. A kis tésztalapokat egyenként szövőbordára vagy fából készült, bordázott csigacsinálóra fektetik, és orsónyéllel vagy egy erre a célra készült fa- vagy fémpenderítővel (pl. kerékpárküllővel) a tészta csücskénél kezdve feltekerik. Ahhoz, hogy a bordázás létrejöjjön, a csavarást megfelelő nyomóerővel kell végezni. Ez a nyomóerő biztosítja, hogy a csigatészta főzés alkalmával sem nyílik széjjel. A vékonyra nyújtott tészta gyorsan szárad, törik, ezért kell a gyors feltekeréshez a sok kéz. Abroszra terítve szikkasztják, mielőtt belefőzik a húslevesbe. Ha nagyobb mennyiséget készítenek, néhány napig vászon- vagy pamutabroszra kiterítve,

szobában vagy szabadban, árnyékos helyen szárítják (kb. 13-14% nedvességtartalomra), többször átkeverik, majd ritka szövésű textíliából készült zsákokban tárolják. Piaci értékesítéshez átlátszó zacskókba csomagolják. Ma *kisüzemekben* magyar szabadalom alapján gyártanak a lakodalmas csigatészta-hoz hasonló tésztát. Az üzemi száraztészta-gyártásnak megfelelően tésztát készítenek, melyet matricán préselnek keresztül. Az így nyert csőtészta külső részére adapterrel menetbordákat sajtolnak, amely ezzel szabályos, spirálmintás henger lesz. A hengert ferdén darabolják fel, ezért nagyon hasonlít a kézi gyártású csiga-

tészta. Szárítása meleg levegővel, 60-70 °C-on, 15-18 órán keresztül történik. Minősége nem egyezik meg a hagyományos, kézi készítésű csigatésztaéval.

Gazdasági adatok

Közfogyasztásra elsősorban az őstermelők gyártják. Kapacitásuk néhány kg hetente. Számuk felmérése az egész régióban – nyilván tartásuk híján – lehetetlen.

Debrecen környékén 15-20 őstermelő található. A tészta készítésének a szezonja elsősorban a tavasz és a nyár, amikor olcsó a tojás és jól szárad a tészta.

KÖTÖTT TÉSZTA

Más elnevezések: a Nagykunságban kunsági kötött galuska vagy csimbókos galuska

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Szatmár; Jász-Nagykun-Szolnok megye, Nagykunság

Általános besorolás: ízesített tészta

Különleges, egyedi jellemzők: különleges küllemű, ízesített, gyúrt tészta, amely kifőzve laktató levesbetét vagy egytálétel.



Leírás

A kötött tészta kerek, formás kötőcsomó. Színe a tojásos gyúrt tészta színe. Magassága 1 cm, szélessége a sodratból való leszakítás mértékétől függ, nem előírt, ízlés szerinti. Átmérője kifőzés után kb. 3-4 cm.

Búza finomliszt, tojás, kevés víz és ízesítőanyagok felhasználásával (só, pirospaprika, bors, hagyma – elsősorban Szatmárban –, zsír vagy olaj) készül.

Történet

A lisztes ételek, a tésztafélék fogyasztásában élenjáró szabolcsi, szatmári, beregi és kunsági falvak lakói a tésztafélék, tésztás levesek variációinak kialakításában leleményesek voltak a hajdani szegény korban is. Ezek hagyományából őrzött meg sokat a szatmári gazdaszony. A több száz éves ismeretanyagból merít az élelmes szatmári asszony, amikor még ma is szinte heti rendszerességgel „műsorra tűzi” a finom kötött levest, benne a kíváncsok kötött tésztát. Hamar elkészült az egyfogásos vacsora,

ami laktató és könnyű volt. Gyermek és felnőtt egyaránt kedvelte, kedvére ehetett belőle, nem feküdte meg a gyomrát, de éhen se maradt utána. Az idők során ez a termék nem változott, a kötött tészta állaga, minősége ugyanaz ma is, csak a vele készült leves kapott gazdagabb ízesítést. Az előállítás helye is a régi maradt. A szabolcsi, szatmári, beregi kötött tésztát a Nagyknátságban kötött galuska néven ismerik. A lengyel eredetű galuska szavunk először 1683-ban, egy sárospataki iratban szerepel: „*Liszt galuskának egy szapu.*” (TESZ I. 1967. 1021.)

A tiszaháti változatát Ecsedi István írta le: „...tésztát gyúrnak vízzel, tojással, elnyújtják vékonyra. Ekkor serpenyőbe olajat melegítenek, egy fő vereshagymát benne megpirítanak és beletesznek egy késhegy paprikát is. Ezzel az elnyújtott tészta egy részét tollal megkenik, ezt a részt háromszorosan összehajtják, dereglyemetszővel megvágják, ebből 20 cm-t elvágnak, megsodorintják és csimbókra kötik.” (Ecsedi, 1935. 22.)

Felhasználás

Szatmár és a Nagyknátság minden falujában századok óta ismerik, és társadalmi rétegződésre való tekintet nélkül majdnem minden háznál készítik és fogyasztják a kötött tésztát, illetve a kötött galuskát, elsősorban levesbetétként (kötött leves, kötöttgaluska-leves), de egytálételként is kedvelt. Főleg hétköznapi eledel. Szatmárban éttermekben, üzemi konyhákban, gyermekintézményekben is rendszeresen szerepel az étlapon a kötött leves (olyan zöldségleves, amelybe kötött tésztát főznek).

Szakmai fogások

25 dkg liszthez 2 db tojást és 0,5 dl vizet téve levestésztát gyúrnak. Rövid pihentetés után deszkán nyújtófával kinyújtják. Szatmárban a kinyújtott tésztát megkenik egy jó evőkanál

zsíron megfonnyasztott, apróra vágott egy fej vöröshagyma, kiskanálnyi paprika és őrölt bors keverékével. A fűszereket csak akkor teszik bele, ha már levették a hagymás zsírt a lángról. Kanál segítségével a masszát szétkenik a tésztán. A Nagyknátságban a tésztát olvasztott zsírral vagy olajjal megkenik, törött borssal, sóval és pirospaprikával megszórják. A megkent tésztát keresztben kétujjnyi széles csíkokra vágják. Csíkonként lazán felsodorják, zsinórszerű sodratot készítenek belőle. Kb. 8 cm-es darabokat leszakítanak a sodratból, és laza csomót kötnek a közepére, majd félreteszik. Fontos, hogy a kötések lazák legyenek, mert főzéskor a tészta megdagad, ehhez hely kell a csomónál. Ezt ismétlik, amíg a tészta elfogy, és a teljes mennyiségből egy-egy kötés, egy-egy csomó lesz. Kunhegyesen a néhány centiméter széles csíkokra vágott tésztát felgöngyöltik, és a közepére egy csomót kötnek. Ebben az esetben a tészta olyan nagy, hogy személyenként egy kerül a levesbe. Felhasználásnál a tésztát fedő alatt, lassú tűznél kb. fél óra alatt puhára főzik. Ezt a tésztafélét nem szokták árusítani. Általában minden alkalomra frissen készítenek. Bár az utóbbi időben előfordult, hogy az elkészített kötött tésztát lefagyasztották, de ez a gyakorlat még nem általános. Ekkor kisebb méretűre készítik, és lefagyasztás előtt zsírpapírra helyezve megszikkasztják.

Gazdasági adatok

Előállításának mennyisége nem becsülhető. Önálló terméként való készítésével jelenleg nem foglalkoznak, de a belőle készült étel a falusi turizmus keretein belül és a vendéglői forgalomban mindkét tájegységre jellemző. A Nagyknátság egyes falusi szállásadóinál szárított formájából néhány szem celofánba csomagolva vendégekcsöntő, illetve vendégbúcsúztató ajándék.

Más elnevezések: slambuctészta, tördelt tészta
Előfordulás a régióon belül: Hajdú-Bihar megye, Hortobágy

Általános besorolás: leves-, köret- és csusza-tészta

Különleges, egyedi jellemzők: kisodort gyúrt tészta, amelyet nem késsel aprítanak fel, hanem a szárítást követően kézzel, szabálytalan alakúra tördelnek. A hortobágyi pásztorélet elmaradhatatlan élelmiszere.



Leírás

A lebbencstészta halványsárga színű, szabálytalan alakúra tördelt száraztészta. Ideális méret a néhány tized mm vastagságú, féltenyényi nagyság. A tészta állománya főzés után 60-70%-kal, legfeljebb azonban kétszeresére megnövekszik. A főzés ideje az elkészítési módtól függ. A nagyobb tojástartalmú tészta több vizet vesz fel, így méretnövekedése, duzzadása nagyobb. Búzaliszt, tojás és víz felhasználásával készül.

Történet

A liszt, tojás és só összegyúrásiából készült főtt tészták egyik csoportját alkotja a lebbencstész-

ta. A magyar paraszti konyha jellegzetes terméke. A lebbencs szavunk is népi eredetű. Kezdetben liszt-víz-só összetételű kemény lepénytészta jelentett, melyet forró, lapos kőre *rálep-csentettek*. Ez a száraz, vékony lepénytészta középkori eredetű. Legtovább a magyar nyelvterület legkeletibb részén, a Székelyföldön maradt fenn, egészen a XX. század elejéig. Leforrázva, ízesítővel és zsírral fogyasztották. A XIX. század elején a nagy búzatermést betakarító Alföldön népszerűvé váltak az előre elkészített tészták. A nagy tésztaleveleket száradó ruha módjára, rudakra akasztották, alá abroszt tettek, ahová a száradás során magától is lepetyogott és összetöredezett a tészta. Az előregyártást lehetővé tette a tészta technológiája: a nagy sikértartalmú búzalisztnek a tojással történő összegyúrása és vékonyra elnyújtása. A helyi éghajlat – aszályos nyár – is kedvező a tészta természetes száradásához és hosszú ideig való tárolásához. Ennek következtében a Székelyföldről átvett terminológia az Alföldön az Itália felől terjedő tészta kultúrával találkozáskor kialakított egy sajátos, előre elkészített tésztaféléket, a lebbencset. A lebbencsből készített leveseket és fűszerezett, saját levében főtt, sűrű ételeket a parasztek nagyon gyakran, de főleg a nyári időszakban hétköznapi ételként fogyasztották. A férfiak és a pásztorok is készítették, nyílt tűzön bográcsban. A tésztát pirítva vagy anélkül öntötték fel vízzel. 1840-ből származnak írásos források ilyen ételkategóriákról, így a lebbencstészta. Népszerűsége miatt ezekhez az ételekhez tavasz végén és nyár elején a háziasszonyok nagy mennyiségben előre elkészítették a lebbencstésztát. A főtt tésztaétel már inkább a városi kézművesek étrendjében szerepelt. A kétféle ételből (leves és második) álló étrend második fogása lett. A XX. század elejétől vált népszerűvé, túrós csusza név alatt, melyet halászlé után illik tálalni a magyaros jellegű ételeket kínáló éttermekben.

Felhasználás

Leves, tésztakása és kifőtt tészta (pl. túrós csusza) készítésére egyaránt használták és használják. A nagyobb tésztadarabokat felhasználás előtt a kívánt méretűre tördelik kézzel, ezt követően készítik el a recept szerinti ételt, például a tésztakását, ami pépes étel, amely főtt tésztát is tartalmaz. Jellemző képviselője a slambuc, amelynek készítésénél zsíron vagy szalonnazsíron megpirítják a lebbencset, majd kevés vízzel felereszlik, sózzák, pirospaprikázzák és megtisztított burgonyát tesznek hozzá. Mire megpuhul, el kell főnie a levét. Bográcsban készítve az igazi. Az alföldi paraszti konyháról, elsősorban a Hortobágy területéről terjedt el és vált az idők folyamán a magyar gasztronómiai kultúra részévé. A hétköznapi étkezéseket változatossá teszi. Ma kézi gyártású lebbencstészta csak piacon kapható, általában 200-250 g-os kiszerelésben, celofán- vagy műanyag tasakba csomagolva. Jó minőségű üzemi előállítás megoldott. Saját fogyasztásra való készítése a mai háztartásokban nem jellemző. A termékből készített ételekhez érzelmileg jobban kötődő, még munkaképes idősebb korosztály szánja rá idejét, erejét házi készítésére. Ismertsége, forgalmazása az egész országra kiterjed.

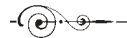
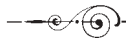
Szakmai fogások

Kézi készítésű lebbencs: 1 kg finomliszthez 4-10 tojást és szükség szerint vizet adva kemény gyúrt tésztát készítenek, melyet alap-

san kidolgoznak, „hólyagosra” gyúrnak. Sodrófával szép kerek levelekre nyújtják, kb. 0,4-0,6 mm vastagságra. Ma a készítőik néhány napig vászon- vagy pamutabroszra kiterítve szobában vagy szabadban, árnyékos helyen kb. 13-14% nedvességtartalomra szárítják, közben többször megforgatják, majd kézzel összetördelik és ritka szövésű textíliából készült zsákokban tárolják. Műanyag vagy celofántasakban forgalmazzák. *Gépi készítésű lebbencs:* 8 tojásos tésztát kevernek géppel, melyből laptésztát préselnek. Vágólapon 50 x 50 cm nagyságú darabokra vágják. Szárítótálcán lapban szárítják 12-14 órán keresztül, 60-70 °C-on, 12-13% nedvességtartalomra. Kézzel szabálytalan alakúra tördelik. 250 g-onként csomagolják kézi beméréssel, műanyag fóliába.

Gazdasági adatok

Közfogyasztásra elsősorban őstermelők gyártják. Kapacitásuk néhány kg hetente. Számuk felmérése az egész régióban – nyilvántartás hiányában – lehetetlen. Debrecen környékén 15-20 őstermelő található. A termék készítésének szezonja elsősorban a tavasz és a nyár, amikor olcsó a tojás és jól szárad a tészta. A gépi lebbencs előállítása megoldott, de kevés üzem gyártja, mivel munkaigényes. A csomagolásnál, szállításnál nagyobb figyelmet igényel, mint az egyéb tészták (vigyázni kell arra, hogy ne legyen törmelékeny). A többletmunkát nem lehet az árban érvényesíteni.



Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország, Közép-Magyarország

Általános besorolás: krémsajtféleség

Különleges, egyedi jellemzők: friss, kenhető sajtféleség.



Leírás

A kecskekrémsajt fehér színű, lágy, sima, vajszerűen kenhető, sós-savanykás ízű készítmény, amelyet a Dél-Alföldön fokhagymával, paprikával és egyéb ízesítőkkal fogyasztanak. Hűtőben vagy hideg helyen 3-4 napig eltartható. A termék fölözetlen, 4-5% zsírtartalmú, pasztörözött kecsketejből készül.

Történet

A magyarországi kecsketartás történetét sajátos kettősség jellemezte: a történeti ország peremterületének domb- és hegyvidékein jelentősebb számban tartották a korábbi századokban is, viszont a sík vidékek gazdálkodói körében csupán másodlagos jelentőségű volt, és jobbra a rossz szociális helyzetben lévőknél töltött be – főleg tejhaszna révén – hiánypótló szerepet. A statisztikák szerinti relatíve maga-

sabb egyedszáma az egyes települések lakosságának a hátrányosabb szociális helyzetét tükrözte. Heves megye (Észak-Magyarország), Jász-Nagykun-Szolnok megye (Észak-Alföld), Pest megye (Közép-Magyarország) területén is hasonló volt a helyzet a XX. században is: a kecske a szegények állataként, általában a falvak közös tehéncsordáiban legeltetve, másodlagos gazdasági tényezőként jelent meg az egyes települések életében.

A kecske elsődleges hasznát a tej képezte, aminek feldolgozásában részben a tehéntej, részben pedig a juhtej konzerválásának tradicionális technikája öröklődött. Az 1920-as évektől terjedt el területünkön a kecskesajt készítése, amihez vagy a juhászoktól vett, a bárány gyomrából készült oltót, vagy a fiatal kecskegida gyomrából készített oltóanyagot, az 1930-as évektől pedig egyre inkább bolti tejoltókat használtak fel.

A kecsketejből történő krémsajt készítése tájainkon csak 1945 után indult meg, az igényes sajtkészítés keretei a nagyüzemekben teremtetek meg. Korábban ezeken a területeken nem volt jellemző a lokális sajtféleségek előállítás.

Felhasználás

A főétkezés kivételével minden napszakban kenyérral vagy péksüteménnyel fogyasztható.

Szakmai fogások

A 18-20 °C hőmérsékletű tejet olyan mennyiségű oltóval oltják be, hogy a tej 18-20 óra alatt megaludjon. A megalvadtnak összevagdadják, és túrózsákba vagy túróruhába meregetik, ezzel együtt formába is tehetik. A kicsorgás alatt enyhén nyomogatják vagy préselik. A savó kicsépegése után (kb. 1 nap) a ruhából tiszta falapra vagy fakádba borítják, sózzák, fűszerezik. Ezt követően hozzáadják az átgúráshoz szükséges

mennyiségű tejszínt, és ezzel átgyúrák. A készterméket általában 200-500 g-os műanyag poharakban értékesítik. A piacokon zsírpapírból készült tölcsérekbe mérik ki.

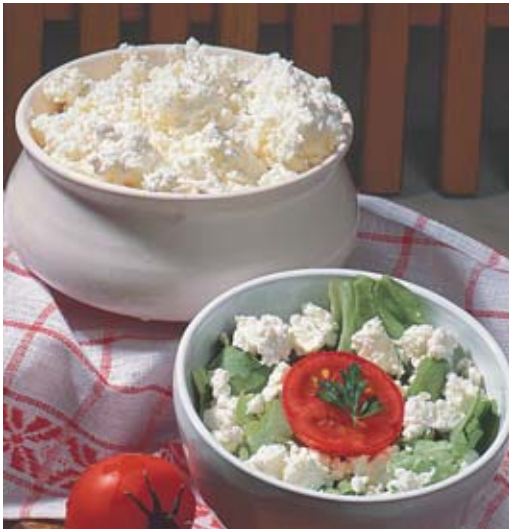
Gazdasági adatok

A termelt mennyiség 6-8 ezer tonna évente, amelyet 2-300 magángazdaságban és 10-12 kisüzemben állítanak elő.

KECSKETÚRÓ

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: kecsketejből készített túrófésleség.



Leírás

A kecsketúró hófehér színű, kisebb-nagyobb túrórögöket és -morzsákat tartalmazó, egységes, de laza szerkezetű tömeg, amely külön formázást nem kap. Enyhén savanykás illatú és ízű készítmény, amely nyers kecsketejből készül.

Történet

A kecske tartására utaló régészeti csontanyag mellett – amiben a juh és a kecske maradványai nem választhatók külön – már a XI. századtól vannak írásos adatok. A kecske tejét vélhetően

együtt hasznosították a juhászatból, illetve a szarvasmarhatartásból nyert tejjel. A túró készítésének hagyományos technológiája megelőzte a magyar honfoglalást (a IX. század vége): nyelvünkben a *túró* szó ótörök, de csak gyaníthatjuk, hogy az 1395-ben már írásban is felbukkanó kifejezés többféle állat tejéből készült termékre vonatkozhatott. A magyarországi tejkultúra kiteljesedése azonban a XV–XVI. századra esett, amikor – a Balkán felől a hegyes peremvidéken végigvándorló, majd megtelepedő vlach-jogú vándorpásztorok révén – elterjedt a tejoltó anyagok készítése és használata, és ezzel a tejtermékeknek a korábinál szélesebb választéka lett előállítható. Különösen az ország északi és keleti hegyes peremterületének állattartásában találkozhatunk jellemzően a kecskével: együtt tartották a juhokkal, együtt is adóztak utánuk a XVI. századtól. Bár írásos adatok nem igazolják, bizonyos, hogy a két állat tejhasznát is közösen dolgozták fel, és ritkább volt a kecsketej önálló hasznosítása. A sík vidéki területeken (az Alföld északi és déli részein, Közép-Magyarországon) az igénytelen kecskét csak a szegényebb emberek tartották, általában együtt legeltetve a település közös tehéncsordájával. Ők önállóan is hasznosították a kecsketejet, elsősorban a tehéntej és az abból előállított tejtermékek pótlására. Napjainkban már csemege, a tenyésztésre szakosodott kisvállalkozások készítik.

Felhasználás

Natúr és ízesített formában a nap minden szakában kenyérrel, péksüteménnyel vagy anélkül, illetve zöldsaláták komponenseként fogyasztható.

Szakmai fogások

A legalább 6 órát pihentetett tejet 60-75 °C-ra felmelegítik, és oltóval – amely lehet állati vagy növényi eredetű és sejt kultúra – vagy savval, esetleg vegyes oltással beoltják, és az alvadásig folyamatosan 35 °C körüli hőmérsékleten tartják. Amikor az alvadék kagylósan törik, óvatosan, durva vászon vagy muszlin anyagú sajtruhába vagy -zsákba merik. A savó

jó eltávolítása érdekében a ruha sarkait összekötve, szellős helyen felfüggesztve, 16-24 óra alatt kicsepegtetik. A kellően megszikkadt túrót sajtasztalra vagy fakádba öntik és óvatosan összekeverik. A készterméket 0,5-1 kg-os egységekben zsírpapírba vagy fóliába csomagolják. Az ipari előállításnál 0,25-0,5 kg-os kockákba préselik. 100 l tejből 14-18 kg túró állítható elő.

Gazdasági adatok

A kecsketúrót elsődlegesen olyan falvakban készítik, ahol a tehéntartás nem jellemző. Mintegy 2-300 család készíti, jellemzően a nyári időszakban.

KÖRÍTETT TÚRÓ

Más elnevezések: körözött túró, körözött

Változatok: körített tehéntúró, körített krémtúró tehéntejből, csemege körözött juhtúró vagy juh- és tehéntúró keverékből stb.

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Dunántúl, Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: ízesített túrókészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: kenhető állományú, kellemesen savanykás, magyaros fűszerezésű túrókészítmény.



Leírás

A körített túró fűszerpaprika-őrleményt tartalmaz, ennek köszönhetően a rózsaszínűtől a paprikavörösre terjedő színű, tompa fényű, a fűszerszemcséktől kissé tarkázott, egyenmű állományú, kenhető, egyéb fűszerekkel is ízesített túrókrém.

Jellegzetesen aromás, zamatos, savanykás, a fűszerek illata és íze kellemes összhatásban érezhető. Szárazanyag-tartalma legalább 45%, amelynek legkevesebb 45%-a a zsírtartalom. Kimérten kapható, illetve a gyári készítésű műanyag tégelyekbe csomagolják.

Vidékenként eltérő összetétellel készül.

A termékek közvetlen alapanyagai a teljes vagy beállított zsírtartalmú tehéntejből és juhtejből készült rögös vagy krémtúró, továbbá a friss vagy a csípős íz megjelenéséig érlelt, sózott gomolya. Elengedhetetlen ízesítőanyaga a fűszerpaprika-őrlemény, a só és a vöröshagyma, a további ízesítés egyéni lehet (pl. mustár, őrölt vagy egész köménymag, kevés sör). Az alap-

anyagok között (elsősorban a háztartásokban) a tejfől, a vaj vagy a margarin is használatos.

Történet

Évszázadok óta házilagosan készítik és fogyasztják. Üzemi gyártásának megindulása az 1930-as évekre esik, de jelentős mértéke az 1960-as évektől folyamatos. Az Alföldön és a Felvidéken mindmáig inkább juhtejből vagy kevert tejből, a Dunántúlon viszont inkább tehéntejből állítják elő.

A tejtermékek csoportjában a körözött túró – mint ízesített fehérjetartalek – fontos szerepet töltött be az egykori néptáplálkozásban, a katolikus vallású területeken, a böjt idején különösen sokan fogyasztották.

Aludttejből nyert ízesített termék, amelynek készítése a XIX. században országosan ismert volt. Lassan melegítve, a füstölésre szánt túrónak való tejet jobban megaltatták. A tehén- vagy juhtejből kicsapatták a kazeint, majd vássonruhán keresztül megszárták, kicsepegtették, és sóval, paprikával, esetleg hagymával és köménymaggal ízesítették, tartósították. Magyarország északi hegyvidéki területein és a Tiszazug falvaiban, 10 l kecsketejből kb. 3 kg túró lett. Az asszonyok készítették úgy, hogy az aludttejet felmelegítették. A szegény emberek csemegéje volt, az asszonyok minden családban készítették. Ugyanakkor a pinceszerezések és a reggeli, valamint a hideg étkezések ízletes csemegéjének számított a polgáriasultabb rétegeknél is.

Felhasználás

Kenyérre kenve, önmagában és friss zöldekkel egyaránt fogyasztható. A vendéglátásban, közétkeztetésben adható reggelire, tízóráira, uzsonnára. Fogadásokon a sajttalák, hidegtalák egyik alkotója (pl. a sajttekercs mutatós tölteléke lehet). Mint fűszeres étel, a

borok közül a Debrői hárslevelű, Egri leányka, Rizling, Tramini illenek hozzá. Kitűnő sörkorcsolya is.

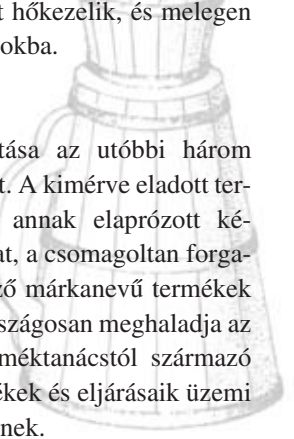
Szakmai fogások

A *hagyományos eljárás* során a hozzávalókat ízlés szerint jól összekeverik, közben kóstolják, és ennek alapján alakítják ki a végleges összetételt. A háztartásokon kívül így, friss alapanyagokból, néhány napos eltarthatósággal készítik saját recept alapján a terméket, például a sajtszaküzletek, tejivók, a sörözők, a hidegkonyhai részleget fenntartó élelmiszer-szaküzletek. Az Alföldön mindmáig a gomolyatúróból való készítés dominál, a Dunántúlon a tehéntúró a jellemző alapanyag.

Az *üzemi eljárás* során a túró vagy gomolya alapanyagot simítóhengerek között átdarálják, majd sütőipari dagasztógépbe vagy húsipari keverőgépbe rakják. Az alapanyaghoz hozzáadják a norma szerint meghatározott mennyiségű paprikaőrleményt, hagymareszeléket, mustárt, köménymagot és konyhasót, majd a gépet addig járatták, amíg a körített túróban az ízesítőanyagok egyenletesen elkeverednek. A kész túrórt rendszerint 10 dkg-os adagokban műanyag téglékbe csomagolják. Tartós változat esetén a keveréket hőkezelik, és melegen töltik az egyedi csomagokba.

Gazdasági adatok

Termelése és fogyasztása az utóbbi három évtizedben igen elterjedt. A kimérve eladott termék mennyiségéről – annak elaprózott készítése miatt – nincs adat, a csomagoltan forgalomba kerülő, különböző márkanevű termékek gyártása éves szinten országosan meghaladja az 500 tonnát (a Tej Terméktanácstól származó adatok szerint). A termékek és eljárásaik üzemi know-how-nak minősülnek.



LÁGY KECSKESAJT

Más elnevezés: túrosajt

Változatok: natúr és ízesített

Előfordulás a régióon belül: Jász-Nagykun-Szolnok megye

Általános besorolás: kecskesajtféleség

Különleges, egyedi jellemzők: csontfehér színű, lágy, nedves tapintású sajtféleség.



Leírás

A lágy kecskesajt kézzel vagy formával kialakított korong, hasáb, gúla vagy henger alakú készítmény, amely 0,2-1 kg-os egységekben kerül forgalomba. A termék fehér színű vagy a fűszerektől és ízesítőktől színezett. Külső felülete enyhén nyirkos tapintású. A készítmény rugalmasan lágy, röghézagos, jól vágható. A szájban elomló, a kecsketúrára jellemző ízű. Eltarthatósága hideg helyen vagy hűtőszekrényben maximum egy hét. A termék nyers kecsketejből készül.

Történet

A magyarországi kecsketartás története egyértelműen jelzi, hogy a kecske a sík vidékek gazdálkodói számára csupán másodlagos jelen-

tőségű volt, jobbára a rossz szociális helyzetben lévőknél töltött be – főleg tejhaszna révén – hiánypótló szerepet. A statisztikák relatíve magasabb egyedszáma az egyes települések lakosságának hátrányosabb szociális helyzetét tükrözte. Hasonló volt a helyzet Jász-Nagykun-Szolnok megye területén is.

Arányaiban magasabb volt a kecsketartás jelentősége a Tiszazug falvaiban, de az egész állatállományon belül a kecskék aránya csak 1-2% körül mozgott 1895 és 1972 között. Ezekben a falvakban az 1920-as, 1930-as években az állam a legszegényebb családok számára külföldről importált, fajtiszta kecskéket ajándékozott.

A kecske elsődleges hasznát az Észak-Alföld településein is a tej képezte, aminek feldolgozásában részben a tehéntej, részben pedig a juhtej konzerválásának tradicionális technikája öröklődött. Az 1920-as évektől terjedt el a területen a kecskesajt készítése, amihez vagy a juhászoktól vett, bárángyomorból készült oltót, vagy a fiatal kecskegida gyomrából készített oltóanyagot, az 1930-as évektől pedig egyre inkább bolti tejoltókat használtak fel. (A kézmeleg tejhez adott oltó hatására hamar kicsapódik a tejfehérje.) Az anyagot laza szövésű textílián átszűrve választották el a visszamaradó savótól. A tej mennyiségétől függően, 0,5-2 kg-os sajtokat nyertek, amit általában frissen fogyasztottak.

A kecsketej sajttá való feldolgozásának technikája elsősorban a juhászat tejkonzerváló eljárásaira emlékeztet, de vannak szórványos adatok az oltó nélküli *gomolya* készítésére is.

Számos vonatkozásban összeér egymással az Észak-Alföldön a juhtej és a tehéntej feldolgozásának hagyománya, ami gyakran ötvöződik a kecsketej konzerválásának technikájában is.

Felhasználás

Minden étkezéshez fogyasztható önmagában vagy péksüteménnyel, valamint készételek feltétjeként.

Szakmai fogások

A legalább 6 órát pihentetett nyers tejet 30-40 °C-ra felmelegítik, oltóval beoltják, és 1-2 óra múlva a megalvadott tejet újabb melegítés mellett kukoricaszem méretűre összevagdadják. Ezt követően sajtruhába vagy formába téve a savótól lecsepegtetik. Az ízesítő anyagokat (hagyma, fokhagyma, kakukkfű, medvehagyma, sárgarépa, petrezselyem stb.) az alvadékhoz vagy a sajttészta keverik. A savó gyorsabb kicse-

pegése érdekében enyhe préselést alkalmaznak (0,1-0,8 kg/cm²), majd 5-8 órai állás után sajtdeszákra teszik és hideg raktárban tárolják. Ha a sajt ízesített, azonnal felhasználható, ha natúr, akkor további száraz vagy nedves sózást igényel, miközben gyenge kérge keletkezik. A sózás ideje alatt rendszeres forgatást igényel. A készterméket zsugorfóliába vagy zsírpapírba csomagolva hozzák forgalomba. A termelés fő időszaka április és október közé tehető.

Gazdasági adatok

A termelt mennyiség 10-50 tonna/év, mintegy 30 feldolgozószervezetben, valamint magángazdaságokban.

PARENYICA SAJT

Más elnevezés: szalagsajt

Általános besorolás: jellemzően füstölt, zsíros, gyúrt, félkemény-kemény sajtkülönlegesség

Különleges, egyedi jellemzők: egyedi formájú, állományú és ízű, gyúrt, jellemzően füstölt, magyar sajtkülönlegesség.

Leírás

A parenyica sajt kis (kb. 0,3 kg) tömegű, 6-7 cm széles, gyúrt sajtszalagból feltekercseléssel készült, 7-8 cm átmérőjű sajttekerccs, amelyet szintén gyúrt, zsineg vastagságú sajtfonállal kötnek össze. Kéreg nélküli, felülete a füstöléstől aransárga-aranybarna, az étolajjal történő bekenéstől kissé olajos tapintású és fényes. A sajttészta színe sárgás-zöldes fehér. Állománya rostos, szálás szerkezetű, kissé rágós, de szájban könnyen elomló. Szaga és íze sonkára emlékeztető, enyhén füstölt, zamatos, telt és kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma legalább 52%, szárazanyagra vonatkoztatott



(relatív) zsírtartalma legalább 50%. A sajt gomolya alapanyagból készül, aminek viszont a nyersanyaga régen a nyers juhtej volt, ma pedig döntően a tehéntej.

Történet

Az oltóanyag felhasználásával való tejkonzerválás, elsősorban a sajtkészítés technológiája a történeti Magyarország peremvidékén, a Balkán felől végigvonuló, majd megtelepedő vlach-jogú pásztornépekkel került hozzánk. A juhtejből készült sajt a XVI–XVII. században már egész Magyarországon közönséges piaci termék volt, ugyanakkor a pásztorok adózásának forrása is. Ezzel szemben például Észak-Európában csak a földesurak, illetve csak az uralkodó birtokain készült juhsajt. A parenyica elnevezésű sajt a történeti Észak-Magyarország, a Felföld magas hegyi pásztorkodásának speciális, jellegzetes terméke volt. Készítéséről – a mai Szlovákia területéről – már az 1730-as évekből van leírásunk. Bél Mátyás szerint Árva, Liptó és Zólyom vármegyék (Észak-Magyarország, 1920-tól Csehszlovákia, majd Szlovákia) juhászai sajtkoszorúkat formáltak, az alábbi módon. „*A sajtnak az alvadékból kivett részét hagyják huzamos időn át megsavanyodni; amint ez megtörtént, savóba merítve derekas tűzön főzik, még forró állapotban kiveszik, és mivel nyújtható, hosszú zsinag formára húzzák. Ezt aztán tetszésük szerint hajlítgatják, sőt vele nagyobb gombócokat is körülhálózna. De az ilyen sajt nem fogyasztásra való, mert egyrészt szerfölött sok sóval fűszerezik, másrészt oly szilárdá szárad össze, hogy még erős fogakkal is bajosan lehet meg-rágni.*” (Bél, 1984. 103.) Ez a leírás, véleményünk szerint, a parenyica készítését idézi.

A formázott sajtok – XVIII. századi meglétük ellenére – a XIX–XX. században váltak ked-

velté és elterjedtté a nagyobb tömegű áruter-melés, a polgári fogyasztói ízlés révén. A parenyica elnevezés máig terjedő szlovák szó a magyar nyelvterületen, a termék közismert, amit az is segített, hogy 1920 – azaz a trianoni határmódosítások – után a hazai kisüzemek kezdték el ennek a sajtféleségnek a gyártását. Jelenleg Nagybánhegyesen készítik.

Felhasználás

Zöltségekkel közvetlenül fogyasztható, a sajt- és hidegtálak dekoratív alkotója, a sajtyínyencek csemegéje. A vörösbor kitűnő kísérője. A fogyasztás mértéke 0,03 kg/fő/év. A termék fő felvevőpiacai a boltok és az éttermek.

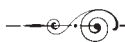
Szakmai fogások

A préselt és hasábcsíkokra vágott, majd kb. 4-6 óráig utósavanyított és felaprított gomolyát 75-80 °C-os, telített sólében gyúriák. A pasztörözött és megsózódott, képlékeny sajtanyagból kézzel kb. 1 m hosszú, 6-7 cm széles és 0,5 cm vastag szalagokat formáznak, amelyeket feltekernek és 3 mm vastag sajtfonállal átkötnek. A nedves sózás után szikkasztás, hűtés, fűrészesporos füstölés, étolajos felületi bekenés, rövid idejű érlelés és grafikázott műanyag fóliába történő csomagolás következik.

Gazdasági adatok

Ma csak Nagybánhegyesen gyártják évi 300 tonna körüli mennyiségben.

Maga a sajt a nevével és gyártástechnológiájával együtt magyar és cég know-how-nak minősül.



ASZALT ALMA

Változatok: aszalt almagerezd, aszalt alma-karika

Általános besorolás: aszalással tartósított gyümölcs

Különleges, egyedi jellemzők: fehér, tömör húsu, édes-savanykás jonatánalmából konvekciós, indirekt levegőhevítéses eljárással készült, ízes aszalvány.

Leírás

A *durva aszalvány* héjastól cikkekre ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{12}$) hasogatott, 3-10 g tömegű, hámozatlan, világossárga színű almadarabok, magház nélkül. Rugalmasan hajlítható állományú (20-24% nedvességtartalmú), kellemes gyümölcsillatú, édes-savanykás ízű, aszalt készítmény.

A *finom aszalvány* hámozott, magház nélküli, minimum 30 mm átmérőjű, 4-5 mm vastagságú, 20-22% nedvességtartalmú, néhány g-nyi tömegű, korong alakú, krémes-fehér színű, frissen ropogós, később kissé szívós állományú, kellemes gyümölcsillatú, édes-savanykás ízű aszalvány.

Történet

Az aszalás a répacukor elterjedése előtt a gyümölcstartósítás általánosan elterjedt eljárása volt a magyar nyelvterületen. Mind a vadon gyűjtögetett, mind a termesztett gyümölcsöket tartósították nedvességtartalmuk elvonásával. Az így előállított termék elnevezésére a magyar nyelv többféle változatot ismer: bár az aszik szavunk szárad jelentése honfoglalás előtti, finnugor örökség, az aszú megaszalódott gyümölcs értelemben 1558-ból bukkan fel először. Az aszalt gyümölcs ugyancsak általános, susinka elnevezése szláv átvétel, és 1818-ból ismert első említése: „*Petsenyénk s*

posztpászunk vad asszú susinka.” (TESZ III. 1976. 621.) A történeti adatok szerint a XVI–XVII. században volt a legnagyobb volumenű az aszalás, ekkor már az aszalványokkal jelentős kereskedelem is zajlott. Az aszalt gyümölcsök döntő többségét a szilva adta, de mellette más gyümölcsfajták – főleg alma és körte – szárított változatai is általánosan ismertek voltak: pl. „*aszúalma, aszú hasogatott alma*” (1620, Füzipér, Borsod-Abaúj-Zemplén megye), „*szelid savanyú aszu-alma*” (Sárospatak, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, mindkettő Észak-Magyarország). Az almát vékony szeletekre hasítva aszalták meg. A XVII. századi forrásokban teljesen általános az aszu vadalma

említése az ország északi tájain. A „*vadkörte-véllyel egyveleg aszu-alma*” (Sárospatak, 1639) említése igazolja, hogy a különféle gyümölcsöket összevegyítve is aszalták, illetve tárolták és felhasználták. Eltarthatósága és könnyű szállíthatósága mellett növelte értékét a bőjti táplálkozásban elfoglalt szerepe is. Mivel a történeti Magyarország területének peremén, a domb- és hegyvidéken, illetve a folyók ártereiben voltak a legnagyobb gyümölcsösök, a konzerválás is ezeken a tájakon terjedt el leginkább. Az alföldi, homoki gyümölcskultúrák XIX. század végi és XX. századi kialakulásának időszakára a gyümölcsaszalás már elveszítette korábbi jelentőségét.

A bőjti táplálkozás átalakulása mellett vélhetően hozzájárult ehhez a gyümölcstermesztés fajtaváltása is.

Az aszalásnak többféle technikája volt ismert. Szárították a gyümölcsöt fonott aszalócserepyen, lészlán, a napra téve, de tepsiben is, a kenyérsütés után a kemencébe is betették.



Felhasználás

Eredetileg télen használták főzve vagy önmagában gyümölcspótlóként, csemegeként. A vászonféleségek házi elkészítésének időszakában előszeretettel fogyasztották az aszalványokat a fonó asszonyok „nyálazónak”. Egyszerű levest is készítettek belőle – csak vízben főzve –, főleg a böjti időszakban. Alapanyaga volt a habart gyümölcselemeknek is. Jelenleg főleg müzli vagy „diákabrak” (különböző szárított gyümölcsök, dió, mogyoró keveréke) alkotórésze. Piacon ömlesztve, élelmiszer-áruházakban, zöldségüzletekben rendszerint 100 g-os műanyag fóliás csomagolásban kapható.

Szakmai fogások

Alapanyaga az érett, aroma- és ízanyagaiban kifejlődött, de nem elpuhult *Jonathan* alma, 50 mm-nél nagyobb átmérővel.

A feldolgozás a válogatással kezdődik. Csak a teljesen egészséges alma alkalmas aszalásra. Hámozott terméknél a héj hibái, ha az alma húzába nem nőttek bele vagy azt nem színezték el, nem zavarók. A kiválogatott almát többször váltott vízben alaposan megmossák, hogy a permetszert tökéletesen eltávolítsák. Majd az almát gerezdekre ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{12}$) vágják, magházát eltávolítják. A finom aszalványhoz az almát rozsdamentes késsel (hogy ne barnuljon) meghámozzák. Régen többnyire kalákában dolgoztak, de ma is többen készítik egyszerre, hogy gyorsan haladjanak. A hámozott almát a barnulás (oxidációs folyamatok) elkerülésére haladéktalanul savas (kb. 300 mg/kg SO_2 vagy 2000 mg/kg citromsavtartalmú), egyes helyeken 1%-os konyhasóoldatos vízbe helyezik, majd 8-10 mm vastagságú korongokra szelelik. Lecsepegtetés után fűzfából font, 1-2 cm peremű szárító kasokra, cserényekre helyezik az aszalandó almát egy rétegben, külön a gerezdet és a karikát. Az este elkészített nyers-

anyagot szikkasztás után rendszerint másnap kezdik aszalni.

A házaknál lévő, vályogból vagy téglából készült *hagyományos aszalóházak* indirekt levegőhevítéses eljárással működnek, a páratartalom elvezetésére megfelelő levegőnyílás beépítésével. Ma főleg a szatmári részen találunk aszalóházakat. Fekvő vagy álló kéménnyel épülnek, ami egyúttal tűztérül is szolgál. A tüzelőanyag hulladék fa vagy vastagabb gally. A kasokat (12-16) a kémény két oldalára szerelt sínekre helyezik, és az aszalás időtartama (12-18 óra) közben gyakran, 4-6-szor is kiveszik, cserélgetik a helyüket (kitapasztalva az aszaló hőleadását), az aszalványt forgatják. Az aszalást akkor kell abbahagyni, amikor a szeletek még hajlékonyak, de nincs bennük nyers rész. Erről úgy győződnek meg, hogy az almát kézzel szétszakítják. Ilyenkor az aszalványt nyomban kiveszik az aszalóból, és néhány óráig a levegőn hagyják, hogy szívósabb legyen. A termék víztartalma 20-24%.

A készterméket szellős, hűvös helyen, vászonzsákban vagy fedett ládában tárolják. A molyok ellen szellőztetéssel, átvizsgálással, átválogatással védekeznek, a zsákot, ládát gondosan zárva tartják. Eladás előtt válogatják az aszalványt, és zsákban vagy 25 kg-os ládákban adják el.

Az aszalóházakat mára felváltották az azonos elven, de gázfűtéssel működő, fémből készült *kisüzemi, tálcás gyümölcsszáritók*. Méretük általában 2 x 1 x 2,5 m, 12-16 tálcásak. Egy tálcára 6-10 kg termék teríthető. A tálcá saválló anyagból készült perforált lemez vagy sűrű szövésű háló. A technológiai idő: 6-12 óra/ciklus, 68-70 °C-on. Az almahámozást kisüzemi almahámozó gépek segítik (az almát tüskére szűrve rögzítik, és egy forgatókar csőkéssel a héjat lehámozza, a magházat eltávolítja), de az utántisztítást kézzel végzik.

A készterméket lehetőleg azonnal eladják a nagykereskedőknek. Ha szükséges, rendszerint zsákban, szellős helyen tárolják.

A régióban megtalálható nagy kapacitású, szalagos *nagyüzemi szárítókkal* jól kielégíthetők az aszalványokkal szemben támasztott igények (pl. a termék mérete, a nedvesség beállítása). A Nobilis Rt.-nél működő 2 db Binder típusú szárító ötszalagos, és a szalagok sebessége folyamatosan változtatható. A rozsdamentes acélsodronyokból készült szalagok áthaladási ideje 1,5 és 9 óra között változtatható. A szalagoknál két hőmérsékleti zónát (a 3 alsó szalag alacsonyabb, a 2 felső magasabb hőmérsékletű) találunk, így a hőérzékeny termékek is károsodás nélkül aszalhatók. A közvetett módon, gáztüzeléssel felhevített levegőt légcsatornák és tolólemezek segítségével egyenesen tudják a szalagok felett elosztani. A recirkulálatható, páratelt levegő alulról felfelé áramolva az elszívó ventilátorokkal felszerelt kürtőkön keresztül távozik (paraméterei: 45-50 °C, 35% relatív páratartalom), illetve csővezetéken visszakerül a meleg levegőt elosztó csatornába.

Gazdasági adatok

Hagyományos, vályogból épített aszaló 6-8 van a régióban, kisüzemi, tálcsás 8-10. Ezek kapacitása almából 2-400 kg aszalvány termelőnként. A kisüzemi aszalók termékeiket ömlesztve adják el a kereskedőknek. Egy kis mennyiséget közvetlenül értékesítenek a piacon, és saját fogyasztásra is jut az aszalványból. A Nobilis Rt. a tálcsás aszaló mellett szalagszáritóval is rendelkezik, üzeme évi több száz tonna kapacitású. Az egy év alatt megtermelt 100 tonna aszalt almából 20 tonna a hagyományosan gyártott almakarika (a többi kocka és 2% nedvességtartalomra szárított, vákuumsomagolt almaszirom). Az alma aszalását a szedést követően, rendszerint októberben végzik, de még novemberben is tudnak aszalni a betárolt almából. Az aszalványokat elsősorban a nagykereskedőkön keresztül exportálják, részben pedig a hazai továbbfelhasználóknak szállítják (pl. a müzli készítéséhez). Kis mennyiségben kiskereskedelmi kiszerelést is készítenek (200 és 500 g-os fóliacsomagolásban). Termékeiket a környező élelmiszerüzletek forgalmazzák.



Változat: szeletelt aszalt körte

Általános besorolás: aszalással tartósított gyümölcs

Különleges, egyedi jellemzők: konvekciós, indirekt levegőhevítéses eljárással aszalt gyümölcs.

Leírás

3-5 cm hosszú, kávébarna színű, rancos, egész aszalt körte szárral vagy héjastól cikkekre ($\frac{1}{8}$, $\frac{1}{12}$) hasogatott, 10-12 g tömegű, a vágott felületen krémszínű, a héjánál kávébarna színű, 20-24% nedvességtartalmú, gyümölcsillatú, kevésbé édes ízű, aszalt gyümölcs.

Történet

Történeti adatok szerint Magyarországon a XVI–XVII. században nagy mennyiségben aszaltak gyümölcsöt. Az aszalványok kereskedelme is jelentős volt. (Friss gyümölccsel kereskedni nehezebb, mint az aszalvánnyal.) Az aszalt gyümölcsök döntő többségét a szilva adta, de mellette más gyümölcsfajták – főleg alma és körte – szárított változatai is általánosan ismertek voltak: 1558: *aszumuskotálykörtvély* (Egervár, Zala megye, Nyugat-Magyarország), 1620: *aszu édeskörtvély* (Füzér, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Észak-Magyarország) stb. Több adat jelzi, hogy a különféle gyümölcsöket együtt aszalták, illetve az aszalványokat összevegyítették: pl. 1639: *vadkörtvélyvel egyveleg aszualma* (Sárospatak, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Észak-Magyarország). (Takács, 1932. 37., 41.) A XVI. század végi és a XVII. századi adatok teljesen általánosnak jelzik az aszu vadkörtvély készítését, ami a Zempléni-hegység falvaiban még a XX. század első felében is közismert volt (dicska). A gyümölcskultúrák XIX. század

végi, XX. századi változásának időszakára a gyümölccsaszalás már elveszítette korábbi jelentőségét. A bőjti táplálkozás átalakulása mellett vélhetően a gyümölcsstermesztés fajtaváltása és a – korszerű szállítás révén – megélénkült piac is hozzájárult ehhez.

Az aszalásnak többféle technikája volt ismert. Szárították a gyümölcsöt fonott aszalócserényen, lészkán a napra kiteve, de tepsiben a kemencébe is betették a kenyérsütés után.

Észak-Alföldön földbe ástott aszalókemencéket készítettek a gyümölcsös-
kertekben, amelyekben
tüzeltek, s az áramló
meleg levegő szárította
a fonott tartókon
szétterített gyümölcsöt.

Szatmár és Bereg megye területén aszalóházak is készültek, amelyek vélhetően német

hatásra terjedtek el ezen a tájon a XVIII–XIX. század folyamán.

Felhasználás

Eredetileg télen használták gyümölcspótlóként. Általában habart bőjti levest készítettek belőle. A gyerekeknek csemegének adták, bár kevésbé édes íze miatt nem volt annyira közkedvelt, mint az aszalt szilva és alma. A vászonféleségek házi elkészítésének időszakában előszere-ttel fogyasztották az aszalványokat „nyálázónak” a fonó asszonyok. Jelenleg ritkán találkozzunk önállóan vele, inkább csak saját használatra aszalnak egy kevés, cikkekre vágott körtét az alma és szilva mellett.

Szakmai fogások

Régen magas cukortartalmú, kicsi fajtákat használtak egészben aszalásra (szekfűkörte, mézédés, Árpával érő). Ebből különösebb előkészítés nélkül készítették a durva aszalványt, vagyis a körtén meghagyták a szárát és a



héját. Ezekkel az általában júliusban érő tájfajtákkal napjainkban csak elvétve találkozunk egy-egy öreg kertben. Aszalványt sem készítenek már belőlük.

Jelenleg az almával együtt érő, nyár végi és kora őszi fajtákat használják (az aromás, savas, édes Klapp kedveltjét és az illatos Vilmos körtét), melyeket teljes érés előtt 3-4 nappal kell leszedni, mert az aszalni való körtéknek nem szabad érettnnek, „szotyósnak” lenniük. A kézzel szedett körtét váltott vízzel megmossák, lecsepegtetik, és rozsdamentes késsel hámozatlanul többfelé vágják. Többnyire a magházat is benne hagyják. Előkészítés után a körtét a barnulás (oxidációs folyamatok) elkerülésére haldéktalanul savas (300 mg/kg SO_2 vagy 2000 mg/kg citromsavtartalmú), egyes helyeken 1%-os sós vízbe teszik 10-15 percre. A körtét lecsepegtetés után egy rétegben fűzfából font, 1-3 cm peremű szárító kasokra, cserényekre helyezik. Az este elkészített nyersanyagot szikkasztás után, rendszerint másnap reggel helyezik az aszalóba.

Hagyományos aszalók

A magánházaknál lévő aszalóházak anyaga vályog vagy téglá. Indirekt levegőfűtéses eljárással működnek, a páratartalom elvezetését megfelelő méretű elvezető nyílás beépítésével oldják meg. Fekvő vagy álló a kéményük, ami tüztérül szolgál. A tüzelőanyag hulladék fa vagy vastagabb gally. A kasokat (12-16 db) a kémény két oldalán elhelyezkedő, fából vagy fémből készült sínekre rakva 12-18 órán át aszalják. A kasokat az aszalás időtartama alatt 4-6-szor kiveszik, a helyüket cseréltetik (kitapasztalva az aszaló hőleadását), a terméket forgatják. Az aszalást akkor kell abbahagyni, amikor a cikkek még hajlékonyak, de nincs bennük nyers rész. Erről úgy győződnek meg, hogy a körtét kézbe véve szétszakítják. Ilyenkor az aszalványt nyomban kiveszik az

aszalóból, és néhány óráig a levegőn hagyják, hogy szívósabb legyen. A termék víztartalma 20-24%.

A körteaszalványnak egy finomabb különlegessége a lapított aszalt körte. A félig megaszalt körtét kiveszik az aszalóból, és kézzel vagy lapítódesszkával meglapítják, majd tovább aszalják. Így a körte lapossá válik és nedvet ereszt, amely később a körtére rászárad, annak szép fényt ad, sőt, maga a gyümölcs fogyasztás közben édesebbnek tetszik. (Csak néprajzi leírás őrizte meg ezt a terméket, forgalomban nincs.)

A készterméket szellős helyen vászonzsákban vagy ládában tárolják. A molyok ellen szellőztetéssel, átforgatással, átvizsgálással védekeznek. Az aszalványt tartalmazó zsákokat gondosan zárják. Eladás előtt válogatják.

Kisüzemi, tálcás aszalók

Ma főleg a szatmári részen találunk aszalóházakat. A hagyományos aszalóházakat napjainkra felváltották az azonos elven (indirekt levegőfűtéses eljárás), de többnyire gázfűtéssel működő, kisüzemi, tálcás gyümölcsaszalók. Méretük általában 2 x 1 x 2,5 m, 12-16 tálcásak. Egy tálcára 6-10 kg termék teríthető. A tálcá saválló anyagból készült perforált lemez vagy sűrű szövésű háló. A technológiai idő 6-12 óra/ciklus, a hőmérséklet 68-70 °C.

A körteaszalványt többnyire megrendelésre és saját használatra készítik. A készterméket szellős helyen, vászonzsákban tárolják.

Nagyüzemi aszalók

A régióban működő nagy kapacitású, szalagos szárítók jól kielégítik az aszalványokkal szemben támasztott különféle igényeket (pl. a termék aprítottsága, nedvességtartalma). A térségben található Binder típusú szárító ötszalagos, folyamatosan változtatható szalagsebességű. A rozsdamentes acélsodronyokból készült szala-

gok áthaladási ideje 1,5-9 óra között változtatható. A szalagoknál két hőmérsékleti zóna (a 3 alsó szalag alacsonyabb, a 2 felső szalag magasabb hőmérsékletű) állítható be, így a hőérzékeny termékek is károsodás nélkül aszalhatók. A közvetett módon, gáztüzeléssel felhevített levegőt légcsatornák és tolélemezek segítségével egyenletesen tudják a szalagok felett eloszlatni. A recirkuláltható, páratelt levegő alulról felfelé áramolva, elszívó ventilátorokkal felszerelt kürtökön keresztül távozik (a kilépő levegő paraméterei: 45-50 °C, 35% relatív páratartalom), illetve csővezetéken visszakerül a meleg levegőt elosztó csatornába.

Gazdasági adatok

A régióban már alig állítanak elő körteaszalt-

ványt. Az apró, egészben aszalható fajták letűnően vannak, a szeletelt vagy lapított termék kézimunka-igénye nem realizálódik az árban. Főleg szilva mellett, saját célra vagy megrendelésre asznak körtét. Hagyományos, vályogból épített aszalókban (6-8) saját célra asznak egy kevés cikkekre szeletelt körtét, 8-10 kg-ot aszalónként. A kisüzemi, tálcás aszalók száma 8-10 a régióban, de jelenleg nem asznak körtét.

A Nobilis Rt. szalagszártójával egyebek mellett kis mennyiségben körtét is asznak, mintegy 5 tonnát évenként. A társaság a termékek nagy részét kereskedőknél keresztül exportálja, illetve hazai feldolgozóknak adja el. Ebből a termékből kisfogyasztói kiszerelés nem készül.

ASZALT SZILVA

Változatok: mag nélkül aszalt, felezett szilva, dióval töltött aszalt szilva

Előfordulás a régióban belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, szatmár-beregi táj

Általános besorolás: aszalással tartósított gyümölcs

Különleges, egyedi jellemzők: „nemtudom” szilvából maggal, Besztercei szilvából maggal, mag nélkül vagy dióval töltve, konvekciós, indirekt levegőhevítéses eljárással készül.

Leírás

A „nemtudom” (más néven penyigei) szilva augusztusban érő, szürkés-kék színű, gömbölyded, 16-18% cukortartalmú, nem magvaváló.

Magas cukortartalma miatt kiváló alapanyaga szilvalekvárnak és a cefrének. Maggal való aszalás után 1-1,5 cm hosszú, 2-3 g tömegű, kékesfekete, ráncos, aszalt szemei 22-24% nedvességtartalmúak. Kellemesen gyümölcsillatú, édeskés ízű aszalvány.

A Besztercei szilva augusztus végén, szeptemberben érő, hosszúkás alakú, 2-3,5 cm hosszú, hamvaskék színű, magvaváló, kemény húsú, 15-16% cukortartalmú, édesen savanykás ízű, aszalásra, lekvárnak, de pálinkának is kiváló. Maggal vagy mag nélkül, felezve, esetenként diógerezddel töltve aszalják. A maggal aszalt Besztercei szilva 1,5-2 cm hosszú, 3-6 g tömegű, hosszúkás alakú, fekete, fényes, kellemesen gyümölcsil-



latú, édes-savanyú ízű, 22-24% nedvességtartalmú, ráncos felületű, aszalt gyümölcs.

Történet

Az *aszalt szilva* kifejezést A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) nem ismeri, de az *aszó* szó 1055-ből, az *aszik* ige 1300-ból, az *aszú* melléknév 1217/1416-ból ismert és kimutatható – kiszáradt folyómeder, száraz, száradt értelemben. 1558-ból azonban már az első *megaszalódott gyümölcs* adatot is megemlíti a TESZ.

A gyümölcs, azon belül a szilva aszalása az egész országban elterjedt, igen régi gyakorlat volt, mert így hosszabbították meg a rövid időszakú, friss gyümölcsfogyasztás szezonját a téli és a tavaszi, vitaminban szegényebb hónapokra is. Az aszalt szilváról már középkori nyelvemlékeinkből is vannak adatok, hiszen az *aszó*, *aszú* szavunk szilva és más gyümölcs összetételben a szárításra, az aszalásra utalt. Magyarországon mind a vagyonos felső társadalmi rétegek, mind a jobbágy-paraszti rétegek táplálkozásában fontos szerepet töltött be az aszalt szilva, sőt a történeti adatok tanúsága szerint az aszalványok közül ez volt a legkedveltebb és a legelterjedtebb. Ehhez a jól aszalható, kisebb létartalmú, híres, középkori fajta, a Besztercei szilva is hozzájárult a húsosságával, magas cukortartalmával. Számos szakácskönyv és számadás (főúri a XVI. század végétől, pl. Nádasdy, Zrínyi, Bornemissza, a középrétegnek szóló, pl. a Tótfalusi a XVII. század végén) említi a menüsor végén vagy a tésztaféléknél és a húsoknál a fűszerezésre, ízesítésre használt aszalt szilvát vagy a „főtt szilvának” nevezett aszalt szilvából készült leveseket. Ez utóbbiakat gyakran fogyasztották böjt idején tejjel, tejföllel, tojással habarva. Az aszalt szilvát a lakodalmi ételsorban a pecsenyék mellé vízben főtt kompótként szolgálták fel, sőt, konvenciók cselédeknek fizetésként is

adták az Észak-Alföldön, a XIX. század végén. Ebben az időben az aszalt szilva már fontos exporttermék volt a friss gyümölccsel együtt. Különösen a steinbrücki vonalon, a Duna Gőzhajózási Társulat, a Déli Vasút és a Magyar–Gácsországi Vasút szállított ki sok aszalt gyümölcsöt, ezek között is elsősorban aszalt szilvát. A XIX. század második felében az aszalt gyümölcs exportja lassú, fokozatos növekedést mutatott. Bár az aszalt szilva exportja 1895-ben csak 0,54%-a volt az összes kivitt magyar áruféleségnek, ennek ellenére ebben az időszakban az aszalt gyümölcs kivitele nemegyszer meg is haladta a friss gyümölcs kivitelét.

Felhasználás

Eredetileg télen használták gyümölcspótlóként. Általában habart böjti levest készítettek belőle, de gyerekeknek csemegének is adták. A vászonféleségek házi elkészítésének időszakában előszeretettel fogyasztották az aszalványokat a fonó asszonyok „nyálázónak”. Egy-két szemet kisüsti szilvapálinkához adva annak jellegzetes színt és zamatot kölcsönöz. Jelenleg a konyhaművészek sokféle étel készítéséhez használják, pl. pulykát vagy sertéshúst tűzdelnek vele, illetve köretnek adják. Mag nélküli változata fontos alkotórésze a különböző müzliknek is. A dióval töltött változata igen finom, energiában gazdag desszert. Népi megfigyelés alapján néhány szemet vízben áztatva, éhgyomorra fogyasztva a bélmozgás elősegítésére is használatos.

Szakmai fogások

A legjobb minőséget leggazdagosabban az érett, éppen hullani kezdő, szár körül ráncosodó szemekből nyerhetjük. A gyümölcs ekkor puha, húsa sárga, cukortartalma magas. 3,6-4 kg nyers szilvából 1 kg aszalvány lesz, de 20%-kal is romlik a kihozatal, ha kevésbé érett a szilva.

Aszaláshoz a fákon maradt, szép, nagy szemű szilvákat választják. A gyümölcsöt hosszú rudakkal, „ágasokkal” verik le a fáról, miután a fa tövét és környékét megtisztították a korábban lehullott szemektől, apró gallyaktól, magas fűtől. (Ma gyakran fóliát terítenek a fa alá, arra verik a szilvát, és csúszdán tisztítják meg a levelektől, gallyaktól.) A földről kézzel, válogatva szedik fel a szemeket, a hibásakat külön gyűjtik a cefréhez. A vesszőkosarakban összegyűjtött szilvát tekenőbe öntve mossák, válogatják, eltávolítják az esetleg rajta maradt szárat, leöblítik, szűrőbe téve lecsepegtetik, majd fűzfából font kasokra, cserényekre egy rétegben terítik (10-15 kg/m²). Többnyire estére készülnek el, és másnap helyezik az aszalóba a kasokat.

Hagyományos aszalók

A hagyományos aszalók vályogból vagy téglából épültek, indirekt, levegőhevítéses eljárással működnek, a páratartalom elvezetésére megfelelő kivezető nyílás beépítésével. Ma főleg a szatmári részen találunk aszalóházakat. Fekvő vagy álló kéménnyel épülnek, ami a tüztérül szolgál. A tüzelőanyag hulladék fa, vastagabb gally. A kasokat (12-16) a kémény két oldalán elhelyezkedő, fából vagy fémből készült sínekre helyezik.

Az aszalás időtartama általában 3 x 12 óra. Ezalatt az idő alatt 4-6-szor kiveszik, cseréltetik a kasok helyét az aszaló hőleadásának ismeretében. A pihentetés, a gyakori kivétel és forgatás, rázogatós során a kihűlő és újra felmelegedő szemek szép fényű, húsos készterméket adnak. Az aszalást akkor fejezik be, ha a tenyérbe vett néhány szem összeszorított szilva héja már nem reped fel, leve annak dacára nem csurog, hogy a szilva még elég puha, alakját változtatja és a mag is mozog benne. Ekkor kiveszik a szilvát az aszalóból, és levegőn hűtik, mert ha az aszalóban lassan hűl ki,

szürke bevonatot kap, ami úgy néz ki, mintha penészes volna.

Közvetlen fogyasztás céljára aszalják a dióval töltött, finom csemegeaszilvát. A Besztercei szilvát félig megaszalt állapotban kiveszik az aszalóból, a szilva száras vége felé kézzel kitolják a magot, helyébe egy gerezd diót tesznek, majd tovább aszalják.

Kisüzemi, tálcás aszalók

A hagyományos aszalóházakat felváltották az azonos elven működő (indirekt levegőfűtési eljárás), részben fafűtési, de többnyire gázüzemű, fémből készült, kisüzemi, tálcás aszalók. Méretük általában 2 x 1 x 2,5 m, 12-16 tálcásak. A tálcá saválló anyagból készült perforált lemez vagy sűrű szövésű fémháló. Egy tálcára 6-10 kg nyers gyümölcsöt terítenek. 60-65% relatív páratartalom mellett 50-55 °C bemenő hőmérsékletű levegővel indulnak, a befejezés 70-75 °C. Az aszalás időtartama 24-26 óra, de 10-12 órás pihentetést (a héj felrepedésének elkerülésére, a nedvességtartalom kiegyenlítődése érdekében) itt is beiktatnak.

Az aszalt szilvát száraz, hűvös, szellős helyen zsákban, ládában, lefedve tárolják. A nagyobb mennyiséget padláson ömlesztve raktározzák, időnként moly elleni védekezés miatt és fülledés elkerülésére átlapátolással szellőztetik. Rendszerint nagyság szerint válogatva, zsákban adják el.

Nagyüzemi aszalók

A nagy kapacitású, szalagos szárítók jól ki-elégítik az aszalványokkal szemben támasztott különféle igényeket (pl. termék aprítottsága, nedvességtartalma). A régióban működő 2 db Binder típusú szárító ötszalagos, folyamatosan változtatható szalagsebességű. A rozsdamentes acélsodronyokból készült szalagok áthaladási ideje 1,5-9 óra között változtatható. A szalagoknál két hőmérsékleti zóna (a 3 alsó szalag

alacsonyabb, a felső 2 szalag magasabb hőmérsékletű) állítható be, így a hőérzékeny termékek is károsodás nélkül aszalhatók. A közvetett módon, gáztüzeléssel felhevített levegőt légcsatornák és tolólemezek segítségével egyenletesen oszlatják el a szalagok felett. A recirkuláltatható, páratelt levegő alulról felfelé áramolva, elszívó ventilátorokkal felszerelt kürtőkön keresztül távozik (a kilépő levegő paraméterei: 45-50 °C, 35% relatív páratartalom), illetve csővezetéken át visszakerül a meleg levegőt elosztó csatornába.

Gazdasági adatok

A régióban előállított aszalt szilva mennyiségét csupán becsülni lehet. Hagyományos, vályogból épített aszaló 6-8 van a szatmári részen, kisüzemi, tálcás aszaló mintegy 8-10. Ezek kapacitása 2-400 kg aszalvány termelőnként.

Az aszalás idényjellegű tevékenység, a termeléséhez igazodóan működtetik az aszalókat. A két jellemző fajta érése egymást követő, így az aszalók általában mindkét gyümölcscsal foglalkoznak. A készterméket igyekeznek azonnal ömlesztve eladni, többnyire kereskedőknek, akik elsősorban exportőrök megbízásából dolgoznak. Így a régióban hagyományosan aszalt, jó minőségű termék sorsa nem kísérhető tovább nyomon. Kis mennyiséget csomagolás nélkül árulnak a piacokon. Mátészalkán a Nobilis Rt. szárító üzeme évente mintegy 15 tonna szilvát aszal részben kisüzemi, tálcás aszalóval, részben szalagszáritóval. Ez a cég is zömében nagykereskedőknél keresztül exportálja termékeit. Kis mennyiségben, 200, illetve 500 g-os, fóliába csomagolt egységekben a környékbéli élelmiszerüzletekben kapható az általuk előállított aszalt szilva.

BESZTERCEI SZILVA

Más elnevezések: berbencei, őszi aszaló, magyarka, kék szilva, magvaváló, házi szilva, horgas magvú, hosszú szilva

Változatok: Korai Besztercei, Besztercei muskotály

Általános besorolás: szilva

Különleges, egyedi jellemzők: magas cukor- és savtartalma kiváló, egyedülállóan harmonikus ízű. Cukor hozzáadása nélkül is alkalmas lekvárfőzésre. Vírusfertőzésre nagyon fogékony.

Leírás

A Besztercei szilva (*Prunus domestica* L.) gyümölcse közepes nagyságú (18-22 g), átlagos átmérője 28-30 mm. Alakja megnyúlt, szabályos szilva alakú. Héja sötétkék, erősen



hamvas. Húsa kemény, színe érettségétől függően sárgászöld vagy aransárga. Magvaváló. Íze jellegzetesen, kellemesen édes-savas. Fája középerős növekedésű, fiatal éveiben felfelé törő, gúla alakú, később gömbkoronát nevel. A fa edzett, igénytelen, későn fordul termőre, bőven, de szakaszosan terem. Virágai a tavaszi lehüléseket jól tűrik, jó pollenadók, öntermékenyek, ezért a fajta magában is telepíthető. Sarka vírusra és polisztiomás levélfoltosságra nagyon érzékeny. A talaj iránt kevésbé igényes, a laza, kötött, savanyú és meszes talajokon egyaránt megterem. Leginkább a tápanyagban gazdag, mély rétegű, humuszos vályogtalajokat kedveli. Vízigénye 600 mm, egyenletes elosztásban. Száraz termőhelyen gyakori a korai gyümölcshullás, főleg a vírusfertőzött fák esetében.

Több évszázados termesztése során sok változata alakult ki. Legelterjedtebb a *Korai Besztercei* és a *Besztercei muskotály*. Az alapfajta gyümölcsének nagysága nem mindig kielégítő, ezért csak a méretesebb gyümölcsű, jobb termőképességgel bíró klónjai szaporíthatók: *Bb. 398, Bt. 2, Nm. 122, Nm. 150*.

A fajtakör legkorábban érő változata a *Korai Besztercei*. Augusztus közepe körül érlik, az alapfajta előtt 10-12 nappal. Gyümölcsének alakja valamivel megnyúltabb. A magján és a mellette lévő húson 1-3 mm nagyságú piros folt alakul ki. Ezért kapta Szolnok megye déli részén a „vérbélű szilva” nevet. Sarka vírusra igen érzékeny. Csak jó vízellátású talajra való, különben erősen hullik.

A *Besztercei muskotály* gyümölcse megegyezik az alapfajtaéval, de sokkal cukrosabb, és erősen muskotályos íze és illata van. Koronája is inkább szétterülő.

Történet

A fajtakör valószínűleg több száz évvel ezelőtt alakult ki a Kárpát-medencében, és innen terjedt el Közép- és Kelet-Európában. Feltehetően

szíriai eredetű, de nálunk vált híressé termesztése. Kósa László szerint ez a legnevezetesebb magyarországi szilvafajta, hazánkban a középkor végén tűnt föl. A felső-magyarországi és erdélyi városok a XVI–XVII. században aszalványként nagy mennyiségben szállították Ausztriába, Német-, Lengyel- és Csehországba, ahol „magyar szilva” néven vált ismertté. Feltételezések szerint az első vagy az egyik legnagyobb szállító az erdélyi Beszterce város volt. (Kósa, 1989.)

Luby Margit szerint: „*Vásárosnaménytől Tiszabecsig mintegy 400 négyzetkilométerre tehető az a terület, ahol a kék szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés középpontja Panyola.*” (Benedekfalvi Luby, 1939.)

Felhasználás

Kiváló íze és magas beltartalmi értéke miatt minden célra megfelel. A háztartásban is igen sokféleképpen hasznosítható (lekvár, befőtt, aszalvány, szilvás gombóc, sütemények stb.). Kedvelt alapanyaga a konzerv- és hűtőiparnak is. Magas cukortartalma a szeszipar fontos alapanyagává teszi. Belőle készül a szilvórium, mely értékes magyar exportcikk.

Szakmai fogások

A betakarítás időszaka szeptember hónap, néhány hétig tárolható gyümölcsét zömmel október elején értékesítik. Vesszői jól elágazódnak, sűrű, zárt koronát alkotnak, ezért a termőkorban rendszeres, mérsékelt ritkító metszésben kell részesíteni. Erős vírusfertőzés hatására a gyümölcs nagy része torzul, éretlenül lehullik, a termés használhatatlanná válik. Optimális tenyészterülete 7 x 4 m.

Gazdasági adatok

A fajta aránya az üzemi telepítésekben 1952–54 között 78%, 1972-ben 80% volt, de

vírusérzékenysége miatt kiszorulóban van a termelésből. Évente 29-32 ezer fát ültetnek, főleg a házi kertekbe. Egy-egy fa átlagtermése 40-50 kg körül mozog. Az utóbbi években a leszedett

termés 10-15 ezer tonnára tehető. Kiváló áruértéke miatt továbbra is fontos fajtája marad az árügyümölcsösöknek és a házi kerteknek. A fajta szabadon szaporítható, védjegy nincs.

CIGÁNYMEGGY

Más elnevezések: apró meggy, fekete meggy, szapora meggy, parasztmeggy

Általános besorolás: meggy.



Leírás

A cigánymeggy (*Cerasus vulgaris* Mill. = *Prunus cerasus* L.) tulajdonképpen nem fajta, hanem a nálunk nagy alakgazdagságban található aprómeggyek gyűjtőneve. A fajtakörön belül a változatosság szinte mindenben megnyilvánul; különböző a virágzási és érési idejük, eltérő a gyümölcsszemek mérete, színe, beltartalma, termőképességük, növekedési erőjük is más és más. Az érési idő június közepétől július közepéig tart. A gyümölcs mérete kicsi (3-4 g), általában 18 mm átmérő alatti, de

kedvező időjárás esetén elérheti a 20 mm-t is. Alakja csaknem szabályos gömb, színe sötétbordó, húsa puha, erősen festő levű, savas, lédús, túléretten édes. Szárazanyag-tartalma magas. Kőmagja kicsi (6-7 tömegszázalék). A gyümölcs a kocsánytól szárazon válik, ezért jól rázható.

Történet

A cigánymeggy valószínűleg magyar eredetű fajtakör, amely magába foglalja a spontán kialakult mag- és klónpopuláció egyedeit. Rapaics Raymund adatai szerint a növény délkeleti kapcsolatokkal rendelkezik, általánosan elterjedt Magyarországon, sokszor vadmeggynek is nevezték. A honfoglaló magyarok már ismerték a meggyet, a ma már nem használt „hajag” szavuk erre a gyümölcsre vonatkozott. A középkorban általánosan ismert gyümölcs, a „Meggyes” észak-alföldi helységnevek valószínűleg a cigánymeggyekről kapták nevüket. 1664-ben Lippai János kertészeti leírásában már megkülönböztette a nemesebb meggyeket a közönségesektől. A cigánymeggyek a XVIII. századi nagy gyümölcsfajtaváltás eredményeként fokozatosan háttérbe szorultak a nagyobb, ízletesebb fajtákkal szemben.

Felhasználás

Magas savtartalma miatt friss fogyasztásra csak túlérett állapotban alkalmas, viszont a feldolgozóiparban fontos helyet foglal el. Mélyhűtésre,

ivólé, dzsem, gyümölcsíz készítésére kiváló, a konyakos meggy gyártására leginkább ezt használják.

Szakmai fogások

Fája közepérős vagy gyenge növekedésű. Ágrendszere szétterülő, lecsüngő. A vékony, kuszált gallyak sűrű gömbkoronát alkotnak. Korán fordul termőre, rendszeresen, bőven terem. Virágait a tavaszi fagy alig károsítja. A téli fagyokkal szemben is ellenálló, a betegségek iránt kevésbé fogékony. A talajjal szemben igénytelen, a környezethez jól alkalmazkodik. A csapadékos, hűvös területek kivételével mindenütt jól érzi magát.

Sűrű, kuszált koronája miatt már a korona-nevelés során ritkító metszést kell alkalmazni, a vesszőket viszont csak mérsékelten szabad

visszavágni. A rendszeres termés és a nagyobb gyümölcsméret elérése érdekében nem ajánlott gyengébb talajokra ültetni. A cigánymeggy-típusok közül a *Cigánymeggy 59* növekedése a legerősebb. Magyarországon az önmegtermékenyítő, bőtermő változatok, a *Cigánymeggy 7*, a *Cigánymeggy 59* és a *Cigánymeggy 404-es* klónjai szaporíthatók.

Gazdasági adatok

Szaporítási arányuk 10%-ra tehető, a faiskolák évente átlagban 15-20 ezer oltványt állítanak elő. Az utóbbi években elkezdődtek a nagyobb felületű telepítések, melyek terméséből ivólé készül. A megtermelt mennyiség évente 3-400 tonnára tehető. Június második felében jelenik meg a piacokon, az árusítás július elején fejeződik be. Feldolgozott formában egész évben megtalálható a kereskedelemben.

DEBRECENI MEGGY

Változatok: Debreceni bőtermő, Újfehértói fürtös, Kántorjánosi meggy

Általános besorolás: meggy

Különleges, egyedi jellemző: termését fürtökben hozza.



Leírás

A debreceni meggy és a Debrecen környéki meggy (*Cerasus vulgaris* Mill. = *Prunus cerasus* L.) gyűjtőfogalom, ami alatt a termőtájon szelektált meggyfajtákat értjük. Közös jellemzőjük, hogy gyümölcsük „fürtökben” terem, öntermékenyek, kiváló ízűek. Szárazon válnak a kocsánytól, ezért géppel jól rázhatók. Érési idejük június harmadik és július első dekájára esik.

A fajtakör legjelentősebb fajtái

Az Újfehértói fürtös az Újfehértó és környékéről begyűjtött változatok közül kiemelt típus. Késői érésű, nagy tűrőképességű, jó gyümölcsminőségű fajta. Július első napjaiban érik. Gyümölcse 18-23 mm, átlagos tömege 5,23 g. A gyümölcs héja fénylő, bordópiros. Húsa kemény, vörpiros, mérsékelten festő levű.

Kocsánya középhosszú, erősen pálhaleveles. A *Debreceni bőtermő* a Debrecen környéki termőtájból szelektált változat. Az Újfehértói fürtös előtt 3-5 nappal érlik, június utolsó, július első napjaiban betakarítható. Gyümölcsméretét tekintve a Pándy meggy és az Újfehértói fürtös között helyezkedik el, átlagos tömege 5,35 g. A *Kántorjánosi 3* a Mátészalka környékéről begyűjtött változatok közül kiemelt típus. Általában az Újfehértói fürtössel egy időben, június legvégén, július első napjaiban érlik. A legnagyobb gyümölcsű változat. A bordópiros gyümölcsök súlya átlagosan 5,37 g. Húsa piros, közepesen festő levű, az Újfehértói fürtösnél keményebb, repedésre is kevésbé hajlamos.

Történet

A debreceni és a Debrecen környéki meggyek régóta híresek Északkelet-Magyarországon. Debrecen és a környező hajdúvárosok önkormányzatai által fenntartott, úgynevezett „kert-ségekben” – a városokat övező szőlő-gyümölcs övezetek – számtalan meggytípust termesztettek. Ez a fajtagazdag populáció még napjainkban is a nemesítők egyik kincsestára.

A XVII–XIX. századi debreceni kertek meggytermése nemcsak Debrecen piacaira került, hanem az Érmellék vidékére, sőt Erdélybe is. A szőlőt és a gyümölcsöt nem lehetett egymástól elválasztani, „*miután itt szőlőt és gyümölcsfát mindenki rendesen csak saját élvezetére és gyönyörűségére ültet, s a gyümölcsöskertet szőlő nélkül, szőlőskertet gyümölcsös nélkül a debreczeni ember képzelni sem szeret: s jaj annak a szőlőtáblának, a melyben gyümölcsfákat nem lehet tenyészteni.*” (Kovács, 1882).

Felhasználás

A fajták egyaránt alkalmasak friss fogyasztásra és a legkülönbözőbb élelmiszer-ipari feldolgozásra.

Szakmai fogások

A debreceni meggyek korán termőre fordulnak, rendszeresen, bőven teremnek. A termőhely iránt igénytelenek, de a száraz homoktalajokon gyümölcsméretük kisebb lesz. A fajták felkopaszodási hajlama rendszeres metszéssel, ritkítással csökkenthető. Sajmeggy és vadmeggy alanyokon egyaránt jól fejlődnek. A tenyészterület a talajtól függően 6-8 x 4,5 m. A legelterjedtebb koronaforma a vázakorona. Monília ellen a virágzás idején legalább két alkalommal szükséges permetezni, de mindenképpen méhkímélő technológiát kell alkalmazni.

Az Újfehértói fürtös fája erős növekedésű, koronája felfelé törő, megnyúlt gömb. Vesszői lecsüngők, ostorosodó jellegűek. A vesszők oldalrügyei többnyire virágrügyek, ezért – főleg idősebb korban – felkopaszodásra hajlamosak. Korán termőre fordul, igen bőven terem. Jól tűri a szárazságot, bár ekkor gyümölcsmérete kisebb lesz. A legbővebben termő változat. Moníliára mérsékeltén, levélbetegségekre közepesen érzékeny.

A Debreceni bőtermő húsa piros, a Pándy meggyénél puhább, világosabb festő levű, ezért más fajtákkal nem érdemes befőzéskor összekeverni. Fája középerős növekedésű, sűrű, sátorozó koronát nevel. A szélsőséges időjáráshoz jól alkalmazkodik. A virágzáskor esetenként fellépő hűvös időjárás ellenére is kielégítő termést ad. A levélfoltossággal szemben közepesen érzékeny. Moníliára az előző fajtánál érzékenyebb.

A Kántorjánosi 3 fája középerős növekedésű, kissé szétterülő koronát nevel. Törzsének és vesszőinek színe világosabb, mint az Újfehértói fürtösé. A levélfoltosságra kevésbé érzékeny, a monília viszont jobban fertőzi. Vírusfertőzésre nem fogékony.

Gazdasági adatok

Magyarország meggytermésének több mint a felét az ebben a régióban termesztett meggyfajták adják. Az utóbbi évek telepítéseinek kb. 60%-át e három fajta teszi ki, így ezek termőre fordulását követően mintegy 50-55 ezer tonna gyümölcsre lehet számítani. A jelenlegi meggy-

ültetvények területe közel 6000 hektár. A meggytermesztés részaránya Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a legmagasabb. Az itt élő emberek az alma mellett szívesen foglalkoznak termesztésével. A hektáronkénti átlagtermés változó, 6–10 tonna között ingadozik.

Mindhárom meggyfajta államilag minősített.

HAJDÚSÁGI KÖSZMÉTE

Leírás

A Hajdúsági köszméte (*Ribes grossularia* L.) termesztésének fő fajtája a Zöld óriás. Gyümölcse tojásdad alakú, nagy vagy igen nagy. Átlagos tömege 5-7 g, hosszúsága 25 mm, szélessége 17 mm körüli. Héja áttetsző, éretten is zöld színű, magvainak körvonala gyakran látható, erezte ritka. Felülete nemezes szőrrel fedett.



Történet

A köszméte népszerűsége a XIX. században nőtt meg Magyarországon. Amíg a Dunakanyarban és Gyöngyösön bokrokon nevelték, addig Debrecen környékén törzses bokrokon

termett a gyümölcs. Az 1920-as évektől aranyribiszke alanyra oltva kezdődött meg az oltványok használata, ami egy-két évtized alatt általanossá vált. Az 1930-as évektől 1945-ig a köszmététermesztés népszerűsítésében és fellendítésében fontos szerepet játszott a Debrecenben működő Gyümölcsstermesztők Egyesülete. Jelentéseik szerint 1938–39-ben már 15-16 vagonnyi köszmétét értékesítettek a városból és környékéről – főleg Budapesten és a nagyvárosok piacain. Ekkor létesítette Csapó László az „Első Tiszántúli Köszméte Faiskolát” előbb csak táblaszéleken, pár év múltán már teljes faiskolai táblákon is. A második világháború csak rövid időre törte meg a termesztést, az 1940-es évek vége felé már újra „béroltók” járták a debreceni kerteket, és terjesztették a köszmétéfácskák művelését.

A városi tanács 1958-ban több száz, egyenként 400 négyszögöles parcellát osztott ki az üzemi munkások között köszmététermesztés céljára. 1960-tól Debrecen és környéke a legjelentősebb a köszméte kivitelében.

Felhasználás

A félérett termést a konzerv-, a hűtő- és a cukrászipar hasznosítja. Az érett gyümölcs frissen is fogyasztható, de befőtt, kocsonya, dzsem, lekvár, szörp, ivólé és bor készítésére is alkalmas.

Szakmai fogások

A termőtáj a köszméte termesztetőségének déli határán, könnyen melegedő homokterületen alakult ki. Ilyen körülmények között – a talaj felett kialakuló hőség és az amerikai köszmételisztharmat károsítása miatt – a bokorművelés nem volt lehetséges. A területen az aranyribiszke (*Ribes aureum* Pursh.) vadon tenyészett. Vesszőinek csúcsi hajtásaiba hasítékoltással oltották be a köszmétét. Kiderült, hogy az oltványok a számukra kedvezőtlen környezetben is jól fejlődtek. A fácskákat eleinte karóhoz kötötték, később általánossá vált a különböző huzalos támaszok alkalmazása is. A kultúra elterjedésével elkülönült az oltványok előállítás (faiskolai tevékenység) és a gyümölcs termesztés. A faiskolákban szelek-

tált alanyokra (*Ribes aureum* Pursh. Pallagi 2.) a helyben tökéletesített oltásmódokkal újabb fajtákat (*Pallagi óriás*, *Zöld győztes*, *Piros ízletes* stb.) oltanak. A termesztés részben a házi kertekben, majd egyre inkább 80-100 cm tőtávolságú üzemi ültetvényeken folyik. A termesztett fajták fogékonyak az amerikai köszmételisztharmatra, ellene következetesen védekezni kell.

Gazdasági adatok

A régióban évente 4–6000 tonna köszméte terem. A termesztés több ezer házi kertben és kisebb-nagyobb üzemi ültetvényen folyik. A gyümölcsöt kézzel szedik, ládába csomagolva adják át a feldolgozó vagy exportáló vállalatoknak.

MILOTAI DIÓ

Változatok: Milotai 10, Tiszacsécsi 2 és Tiszacsécsi 83 klónfajták

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Tiszahát

Általános besorolás: dió

Különleges, egyedi jellemzők: termőhelye elsősorban a Tisza ár- és hullámtere, ahol korábban elegyesen szilva-, alma- és körtefákkal sűrű, galéria jellegű gyümölcsösöket alkotott.

Leírás

A *Milotai 10* a közönséges dió (*Juglans regia* L.) szortiment egyik legtermékenyebb és kiváló minőségű fajtája. Gyümölcse nagy, gömb alakú, világos színű, könnyen törhető és tisztítható, 47-52%-os bértartalommal. Érési ideje szeptember 21–28. között van.

A *Tiszacsécsi 2* kiváló minősége és termékenysége ellensúlyozza a kisebb gyümölcs-



méretet és a vastagabb héjból adódó alacsonyabb bélszázalékot. Viszonylag gyengébb

talaj- és termőhelyi viszonyok között is kielégítő növekedésű és áruértékű. A Milotai 10 és a Tiszacsécsi 83 főfajtákkal kölcsönösen jól porozzák egymást. Az ismert diófajták között a legalkalmasabb faiskolai alany, és erdészeti célú telepítésre is kiválóan megfelel. Gyümölcse középnagy, 42-45% bértartalommal. Érés ideje október eleje.

A *Tiszacsécsi 83* gyenge növekedésű, korán termőre forduló, bőtermő. Optimális termőhelyen a legnagyobb termés hozamú fajta. Gyümölcse közepes vagy nagy, kissé dudoros felületű. Könnyen törhető és tisztítható, bértartalma 48-52%. Érés ideje szeptember vége, október eleje.

Történet

Őshonos, vadon termő, száraz gyümölcsseink közt talán a diót kedvelte legjobban a magyarság, hiszen ezeket a fákat már a középkorban szinte mindenütt „elkertelték”. Terjedése főleg a véletlennek köszönhető, hiszen a patakok vize és az állatok (főleg a csókák és a varjak) által elhullatott magokból kikelt fák szolgáltatták a termést. A néphit szerint azok a legjobb fák, amelyeket a varjak „ültetnek”, mert ezek a madarak főként a közepes nagyságúnál nagyobb és a könnyen törhető diókat kedvelik, és ilyeneket potyogtatnak el.

Valamikor Szatmárban, a Tiszaháton a parasztok jelentős jövedelemforrása volt a dió. Már a XVI. századból vannak adataink 8 köből dió Krakkóba történő szállításáról, és ismeretes, hogy a XVIII. században a Szamoson és a Tiszán tutajozó sajkások vízi úton szállítottak sok gyümölcsöt, köztük diót is Tokaj, Szolnok, Szeged piacaira. Általában október 8., azaz a kölcsesi nagyvásár előtt verték le hosszú póznákkal, rudakkal a fákról, hiszen a vásárra seregestül jöttek érte a kereskedők az ország legtávolabbi részeiről is, és az eladók az értékesített dióból vásárolták meg a téli

ruházkodásukhoz szükséges holmikat.

A tudatosabb diótermesztés csak a századforduló idejétől fokozódott, miután a jól értékesíthető termék fontos jövedelemforrásnak mutatkozott. A diótermesztés ökológiai szempontjait tekintve a Tiszahát a Kárpát-medence legkedvezőbb termőháza. Itt a dió ősidők óta jelen van, a fűzfához és a nyárfához hasonlóan természetes úton szaporodik, terjed. Ivartalan szaporítási módszer hiányában az értékesebb fák magvetésével és az ún. „fejszés szelekcióval” (termőre fordulás után az értéktelenebbek kivágásával) folyamatosan javították a termőtáj változatos fajtaösszetételét. Az oltványhasználat általánossá válását megelőző időkben elterjedt volt az ismert, értékesebb diófák magcsemetéiről történő szaporítás a tiszaháti termőtájban. Nagy megtiszteltetés volt és a gazda tekintélyét növelte, ha a községben valaki az ő fáját választotta újabb diósa anyafájául. Ebben a népi dióállomány-feljavításban a tiszacsécsi és a milotai termesztők érték el a legjobb eredményeket. A klónfajta használatának általános bevezetésével az általuk szelektált állományokból kerültek ki a legértékesebb fajták.

Felhasználás

A tiszaháti termőtájban a termés értékesítésének két változata alakult ki. A termés egy részét a dió betakarítását követő néhány napos szárítás után viszonylag alacsonyabb áron értékesítették az olyankor rendszeresen megjelenő és egymásra licitáló cukrászok és kereskedők részére. A termés nagyobb részét tárolható állapotba hozták, és az év során folyamatosan, a tetszetősebb változatokat héjas dióként, az apróbb szemű vagy sötétebb héjszínű fajtákat pedig dióbél formában árusították. Termését főleg kelt tészták töltelékeként, főtt tészta ízesítőjeként („diós laska”) vagy kimagvazott szilva magja helyébe dugva, aszalt szilvában használták fel csemegeként. Zöld,

éretlen formájában feldarabolták, pálinkát töltöttek rá, ezt nevezték diópálinkának. A diófa bútor valamikor a jólét, a gazdagság jele volt. Napjainkban elsősorban ízesítőként használják édes és főtt tésztákhoz. Magolaja keresett kozmetikai alapanyag, fája értékes bútortanyag. A zöld termésből különleges befőttet készítenek. A diólikőr igazi különlegességnek számít.

Szakmai fogások

Korábban a szükséges térállást a 14 x 14 m-es tenyészterületben határozták meg, melyet többnyire sűrűbb telepítéssel és a termőre fordulás utáni fokozatos, fajtaszelekcióval egybekötött ritkítással hoztak létre. Az állományok művelése csak a legyepesedett talaj kaszálására és a beteg, száraz fák vagy ágak eltávolítására korlátozódott. A termést bottal verték le a fákról. A dió burokrészét késsel eltávolították, és cserényeken egy rétegben, időközönkénti forgatással napon szárították. Éjszakára zsákokba

gyűjtötték. A napon szárítás folyamata addig tartott, amíg estétől reggelig „megizzadt” a dió (a nedvesebb bél víztartalmától a héj ismét átnedvesedett). Ezt követte a fedett, száraz, szellős helyen, vastagabb rétegben való teljes beszáritás. A kézi diótöréshez korábban fakalapácsot használtak, és a dió hát-hasi (a varratával, illetve a karimájával átellenes) oldalát megütve törték, mivel így lehet a legnagyobb arányban ép dióbeleket nyerni.

Gazdasági adatok

A tiszaháti diótermesztés centruma négy település – Milota, Tiszabecs, Tiszacsécse és Tiszakóród – területén helyezkedik el. A szórvány állományok kitermelését megelőző időszakban a termőtáj összesen 18 076 db diófát számlált, amelyből 13 095 db volt termő, 7003 db volt a házi kertben megtalálható, 9013 db pedig szórványban, és csak 2060 db-ból állt az árugyümölcs.

NAGYKÖRŰI CSERESZNYE

Más elnevezések: Germersdorfi óriás (Karmazsin, Badacsonyi óriás), Bigarreau Burlat

Általános besorolás: cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: a „nagykörű cseresznye” nem egy fajta, hanem a Tisza folyó melletti Nagykörű település környékén termesztett cseresznyék összefoglaló, majdhogynem márkanéve.

Leírás

A Nagykörű környékén termesztett cseresznye (*Prunus avium* L.) két fajtát takar.

Germersdorfi óriás: német származású fajta, de nem azonos a Nyugat-Európában Germesdorfer néven termesztett fajtával. Valójában a



Schneiders Späte Knorpelkirse fajtát termesztjük Magyarországon Germersdorfi néven. Hazánk több vidékén a Germersdorfi fajtát *Karmazsin*, illetve tévesen *Badacsonyi óriás* néven ismerik.

A fajtakör tagjai általában június 18–25. között érnek. A klónok közül a *Germersdorfi 1* 2-5 nappal korábban érik a fajtakörön belül. Gyümölcssei az aktuális gyümölcsberakódástól függően 7-10 g tömegűek (átlag 7-7,6 g közöttiek), átmérőjük 24-27 mm.

A fajtakörön belül a *Germersdorfi 3* klón gyümölcssei a legnagyobbak. A gyümölcsök alakja tompa szív vagy kissé nyomott gömb. Héja a fogyasztási érettség kezdetén kárminpiros, majd teljes éretten sötét bordópiros. Íze már világospirosan is kellemes édes-savanykás, zamatos, kesernyés mellékíze nincs. Húsa halványpiros, kemény, bőlevű. Magvaváló, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik a gyümölcstől, jól szállítható, és az ideiglenes tárolást is jól bírja. Fája erős növesű, feltörekvő, jellegzetes terpedt-kúp alakú koronát nevel.

Bigarreau Burlat: franciaországi tájfajta szelekciójából származik. Május végén–június elején érik, a cseresznyelégység nem károsítja. Gyümölcse átlag 22-24 mm átmérőjű. Alakja széles, tompa kúp, a hasi varratnál lapított, enyhén kiemelkedő bordával, melynek vonalában a gyümölcs színe világosabb. Színe kezdetben piros, majd az érés következtében sötétedik, bordó lesz, héja fényes, vékony. Húsa tömött, közép kemény, ropogós jellegű, íze kellemesen édes-savas. Fája kevés elágazású, merev ágrendszerű, erős növekedésű, hatalmas.

Történet

A szláv eredetű cseresznye szavunk első írásos említése 1256-ból való: „*Sub arbore Cheresnafa... sub arbore gertianfa*”, jelentése a

meggyhez hasonló alakú, édes húsú gyümölcs. (TESZ I. 1967. 510.)

Nagykörű Jász-Nagykun-Szolnok megye közepén, a Tisza jobb partján fekvő ártéri település. Az itt folyó gazdálkodásnak megfelelően jelentős mértékű ártéri gyümölcsösök tették színesebbé a folyó menti település mezőgazdaságát. A folyószabályozás után, az árvizek megszűntével háromszorosára nőtt a szántóföld területe. Nagy jelentőségű volt továbbá a XIX. század végi erdő- és gyümölcsfa-telepítés.

Az 1800-as évek végén a községben számottevő birtokkal rendelkezett a Petrovay család. Petrovay György földbirtokos és levéltáros saját területén megindította a tudományos alapokon nyugvó gyümölcsnemesítő és kertészeti tevékenységet. Faiskolát alapított, és meghonosította a Germersdorfi cseresznyét, amely azóta is a falu büszkesége, és ma mint „nagykörűi cseresznye” fogalommal vált.

1887-ben Petrovay György kiadásában és Goboczy Mihály szerkesztésében megjelent a Nagy-Kürüi Értesítő című havilap, amelyben több gyümölcstermesztéssel kapcsolatos cikk és tanulmány is olvasható. A lap első számának előszavában olvashatunk a faiskoláról is, Petrovay idézi Katona Zsigmond 1882-ben írt gondolatait: „*Nagy-Kürü község szélén egy magasabb homokterületen 25 hold csinos, kényelmes úri lakással ellátott kert van, mely korábban szőlő volt, most 97 táblára osztva, szakszerűen berendezve, képezi Petrovay György úrnak már eddig is nagy elismerést kivívott faiskoláját.*” (Petrovay, 1887.)

Az 1907/1908-as tanévtől Állami Gazdasági Ismétlő Iskola működött Nagykörűben, ahol gyümölcstermesztési és kertészeti ismereteket oktattak. A tudatos munkának köszönhetően – és a nagy gazdasági lehetőségek reményében – egyre több helybeli lakos kezdte meg a

cseresznyetelepítést kertjében. A második világháború után létrejövő termelőszövetkezet is intenzíven bekapcsolódott a termesztésbe. Napjainkban a szövetkezet és magángazdák egyaránt foglalkoznak a cseresznyével, közel 200 hektáron. 1996 óta rendezik meg a Nagykőrűi Cseresznyefesztivált, amely a cseresznye igazi ünnepe.

Felhasználás

A Bigarreau Burlat fajta gyümölcsét elsősorban nyersen történő fogyasztásra adják el. A Germersdorfi óriás gyümölcsét friss fogyasztásra és konzervipari feldolgozásra egyaránt értékesítik. A friss fogyasztásra szánt cseresznyét tálcás csomagolásban és ömlesztve, míg a feldolgozásra szánt gyümölcsöt ömlesztve, 10 cm magas rekeszekben árusítják. A termék mind a kül-, mind pedig a belföldi kereskedelmi forgalomban jelen van, emellett helyben pálinkát is főznek belőle, „Nagykőrűi 77-es” néven.

Szakmai fogások

A Germersdorfi óriás cseresznyének jó termékenyítő fajtái a Hedelfingeni, a Solymári gömbölyű, a Van és a Linda, termékenyíti a Solymári gömbölyű, a Linda, a Margit Hedelfingeni és a Van fajtákat, valamint a korán virágzó Pándy meggy klónokat és az Érdi nagy gyümölcsű meggyfajtát. Alkalmazkodóképes, edzett, ellenálló, télállósága igen jó. A kártevők közül a cseresznyeléggy kedveli, ezért intenzív növényvédelemben kell részesíteni.

A Bigarreau Burlat: a legkorábban érő, nagy gyümölcsű, nagyüzemi telepítésre is javasolt fajta. Az első nagyméretű cseresznye a magyar piacon, ezért primőrként értékesíthető. Kevés metszést igényel. Korai, elhúzódó virágzású. Jó termékenyítő fajtái: Van, Valerij Cskalov, Szomolyai fekete, Münchebergi korai, Vera fajták. Virágpora jól termékenyíti a vele egy időben nyíló fajták virágait. Termőképessége közepes, egyes években nagy.

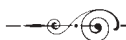
Gazdasági adatok

A Germersdorfi a legfontosabb árufajtánk. Üzemi ültetvényekben az 1970-es évek elejéig mintegy 70%-os volt a részaránya, mely ma kb. 40%-osra csökkent.

Kitűnő a gyümölcsminősége, amely méretben, színben és ízben egyaránt az etalont jelenti. Minden irányú felhasználásra alkalmas, ezért 1982 óta államilag elismert fő árufajtánk, szelektált klónjai a Germersdorfi 1, Germersdorfi 3, Germersdorfi 45. Legkeresettebb fajtánk a kül- és belföldi piacokon egyaránt, valamint a konzervipar is szívesen felvásárolja. Klónjai növekedési erélyben, érési és virágzási időben térnek el egymástól. Gyümölcsük jellemzőiben lényeges eltérés nincs.

A nagykőrűi cseresznye termesztő körzete viszonylag kicsi, 3-400 hektárnyi területen fekszik.

Az összes termés az évjárártól függően csupán 500 és 2000 tonna között változik (becsült adat).



PÁNDY MEGGY

Más elnevezések: Kőrösi meggy, üvegmeggy

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: meggy

Különleges, egyedi jellemzők: nagyméretű, bordópiros gyümölcs, kiváló ízzel.



Leírás

A Pándy meggy (*Cerasus vulgaris* Mill. = *Prunus cerasus* L.) gyümölcse nagy vagy igen nagy (6-8 g), széles, nyomott gömb alakú. Héja sötétbordó, vékony, sima, fénylő. Húsa félkemény, sötétpiros, fehéren csillámló erekkel átszőtt, bőlevű, de nem festő levű. Íze jellegzetes zamatú, savasan édes, ezért a legkeresettebb árufajtáink egyike. Magja középnagy, a hústól könnyen elválk.

Történet

A finnugor eredetű meggy szavunk első írásos említése 1220-ból való, a Váradi Regestrumban olvashatjuk: „*de villa Medies*”.

A meggyfa első írásos emléke 1395 körül keletkezett: „*Marafius meg fa*”. (TESZ II. 1970.)

A Kárpát-medencében őshonosan termesztett meggyek között spontán létrejött, valószínűleg magyar származású fajtakör tagja. Rapaics Raymund írja: „*A meggyről tudjuk, hogy első gyümölcse a magyarságnak. A hajlós, csüngő ágú savanyú meggy a régi századokban valószínűleg díszfa volt a gyümölcsösben, amelynek vesszőiből lugast kötöttek.*” (Rapaics, 1940.) Bereczki Máté véleménye szerint: „*Valószínűleg hazai fajta. A gyümölcsészet lelkes barátja, a nemrég elhalt tiszabüdi birtokos, Oláh Károly, 1873-ban küldött hozzám egy csomó gyökhajtást (tősarj) e szép és nagy, tompa szív alakú, fekete meggyről, melynek húsa teljes érett korában igen kellemes cukros-savanykás. Elsőrendű csemegegyümölcs, érik a cseresznyeérés 4. hetében. Befőzésre alkalmasabb, mint a közönséges meggy.*” (Bereczki, 1877–1887., idézi Rapaics, 1940. 301–302.)

Szájhagyomány útján több történet maradt ránk a Pándy meggy eredetére vonatkozóan. Angyal Dezső a Magyar pomológia című munkájában elfogadhatónak tartja a következő eredetmagyarázatot: „... *eme kiváló hazai meggyfajtát a múlt század derekán egy Pándy nevű huszárkapitány debreceni kertjében magról állította elő. Ennek igazolásául felhozható ama tény, hogy Debrecenben már 1848 táján híres volt az ő meggye, s az Alföldön és a vele határos megyékben Pándy meggynek hívják.*” (Idézi Rapaics, 1940.)

A Pest megyei Pánd községhez két történet is kapcsolódik. Az egyiket Hugonnay Vilma, az első magyar orvosnő terjesztette: Szilassy György alapított a községben egy gyümölcsöskertet, és innen indult hódító útjára a Pándy meggy. A másik történet szerint a reformáció idején Pándról prédikátorok terjesztették el a gyümölcsöt. Szentesről is származik egy legenda, e szerint Ahmet török főtiszt 1662-ben megmentette a szentesi főbíró, Bartha Gáspár lányát, akibe szerelmes lett. Ő hozta Szentesre

ezt a meggyet. Ezek a történetek erősítik azt a véleményt, hogy e valóban jellegzetesen magyar gyümölcsöt hazainak tekintsük, hiszen számtalan közösség magáénak érzi.

Felhasználás

Gyümölcse friss fogyasztásra kiválóan alkalmas, de a konzerv-, hűtő- és cukrásziparban is az egyik legsokoldalúbban felhasználható meggyfajta.

Szakmai fogások

Fája középérős növekedésű, ágrendszere felfelé törő, idősebb korban kissé lehajló, sátor alakú koronát nevel. A fa edzett, de moníliaira érzékeny, ezért hűvös, csapadékos helyen virágzaskor egy-két permetezés szükséges. Elsűrűsödésre, lecsüngő vesszői felkopaszodásra hajlamosak. E tulajdonságai miatt időnként ifjító, rendszeresen viszont ritkító metszésben kell részesíteni. Környezete iránt igénytelen, jól alkalmazkodó fajta. A sekély termőrétegű, túl száraz talajokon gyengén fejlődik.

Termőképessége és termésbiztonsága kifogásolható. Önmeddő, de pollenje is steril, így legalább két fajtaival célszerű együtt ültetni. Csak klónjai szaporíthatók, melyek gyümölcsminősége kiváló, de a növekedési erélyük, virágzási és érési idejük eltérő. A *Pándy 48* klón virágzási ideje korai, a későn virágzó cseresznyefajtákkal termékenyül jól (Germersdorfi óriás, Linda, Solymári gömbölyű stb.). A *Pándy Bb. 119* klón tulajdonságai is hasonlóak. A *Pándy 279* virágzási és érési ideje kései. Jó pollenadói a Cigánymeggyek. Június végén, július elején szedhető.

Gazdasági adatok

A magyar meggy hírnevét ez a fajtakör alapozta meg külföldön, a legkiválóbb gyümölcsű, legkeresettebb árufajta. A megfelelő termékenyülési viszony biztosítása esetén bőven terem. A klónjaiból évente 8-10 ezer darab oltványt értékesítenek. Éves árumennyisége 2-400 tonna. Főleg piacokon, házi befőzésre és exportra értékesítik.

PENYIGEI SZILVA

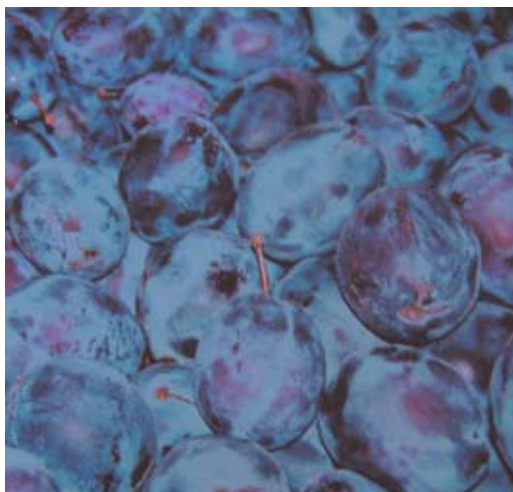
Más elnevezések: panyolai, nemtudom, beregi, gömöri nyakas szilva

Általános besorolás: szilva

Különleges, egyedi jellemzők: kisméretű, gömbölyű, kék szilva. A Tisza mentén, az ártéri erdőkben vadon is előfordul.

Leírás

A penyigei szilva (*Prunus domestica* L.) szeptember első felében érik. Gyümölcse kicsi (10-15 g), gömbölyű, átmérője 20-30 mm. Magvai is kicsik (0,6 g). A gyümölcs héjának színe kék, hamvas. Húsa világossárga vagy zöldessárga, nagyon édes, zamat nélküli. Nem



magvaváló. Fája erőteljes növekedésű, koronája felfelé törő, nagyon edzett. Vírusfertőzésre alig érzékeny. Igen bőven, de rendszertelenül terem. Öntermékeny.

Történet

Benedekfalvi Luby Margit írja az 1930-as években, hogy „Vásárosnaménytől Tiszabecsig mintegy 400 négyzetkilométerre tehető az a terület, ahol a kék szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés közép-pontja Panyola.” (Benedekfalvi Luby, 1939. 300.) A penyigei vagy nemtudom néven ismert szilvafajta (amely Kósa László szócikke szerint a *Besztercei* szilva paraszti tájfajtája) vadon terem. Három másik vadszilvafajtaival (kék szilva vagy macskatökű, Boldogasszony-szilva, lotyó- vagy fosószilva) együtt magról kél, vagy a fa tövéből, gyökérről nőtt hajtásokat ültetik széjjel. E vadfajták közül egyedül a nemtudom néven ismert szilvát nemesítik akképpen, hogy kétszer-háromszor átültetik, aminek eredményeként termése másfélszer akkorára nő, mintha vadon termett helyén hagynák.

A szilvások háborítatlanul nőttek a Szamos árterében, a holtágak lankás, lejtős partjain. A két világháború között kezdtek a beltelkek mezsgyéjéről egy-egy méterre ültetni egy-egy sor szilvafát, így a telkenkénti 50-100 fa minden portán megtalálható volt. A fák gondozást nem nagyon igényeltek, a gazdák ősszel vagy február elején éles bicskával megszabadították a fákat az elhalt részekről, nyaranta pedig a hernyós ágakat nyesegették le róluk. Ősszel, érés idején a település lakói a fák alá házilag szőtt ponyvát terítettek, arra rázták rá, vagy botokkal, rudakkal verték le az érett gyümölcsöt. A vidéken igen elterjedt volt a pálinkafőzés szilvából. Szirmay Antal (1809) szerint a Tiszaháton és a Szamosháton „szilvából pedig sok és jó pálinka égettetik, aszalva is el árultatnak”. Nemcsak a gyümölcssel, hanem a pálin-

kával is kereskedtek a tiszahátiak és a szamoshátiak, hiszen egy 1799-es nyíregyházi földesúri rendelet kimondta, hogy a település előljárói „ollykor a szállásokat is meg vizsgál-tassák, sok gabonáért cserélt Tisza oldali pálinka szokott ott dugasztva lenni”. (Dienes, 1939. I. 221.) A XIX. század közepéről származó adatok szerint a beregi Tiszaháton „A pálinkafőzést leginkább a nősemélyek hajtják végre, kik különbféle babonás kuruzslatokkal készülnek a főzéshez, s a kiforrott szilvalevet valóban ügyesen tudják kifőzni... a pálinkát a négyszögű többnyire házok előtti kútjoknál levő épületben, mit ők sütőháznak neveznek” (főzik ki). (Uszkay, 1846.)

Felhasználás

E szilvafajtát főként pálinkafőzésre használják, de alkalmas lekvárfőzésre és aszalásra is.

Szakmai fogások

Házi kertekben egyaránt szaporítják magról és sarjakról. Mindkét esetben a szebb gyümölcsű fákat szaporítják tovább, ami tulajdonképpen a szelekciós nemesítés egyik formája. Kertbe ültetve ajánlott minden évben ritkító metszésben részesíteni, így csökkenthető a termés szakaszossága. Betegségeknek ellenáll, a rovar-kártevők ellen néhány permetezéssel is megvédhető.

Lekvárnak és pálinkának kissé túlérve érdemes szedni.

Gazdasági adatok

A Tiszaháton, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében vadon fordul elő, ártéri erdőséget alkot. Termelése szinte csak a gyümölcs begyűjtésére korlátozódik. Házi kertekben is megtalálható. Évente betakarított mennyisége kb. 50–100 tonnára tehető. A belőle készült termékeket (pálinka, lekvár) főleg a helyi piacokon árúsítják.

Más elnevezések: nyírségi, szabolcsi jonatán, jó Náthán

Változatok: Jonathan M. 41, Naményi Jonathan, Szatmárcsekei Jonathan, Sárospataki Jonathan

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: középnagy, kerek, pirosra színeződő, rendkívül zamatos, finom, diszkrét, üdítő savakkal rendelkező gyümölcs.

Leírás

A szabolcsi alma (*Malus domestica* Borkh.) fogalmán a közvélemény, az eladók és a vevők Magyarország északkeleti részén, a Nyírségben, Szatmárban termett *Jonathan* almát értik. A magyar almatermesztés világhírét ez a fajta alapozta meg.

A fajta valószínűleg az Esopus Spitzenberg magoncaként 1800-ban keletkezett New York államban (USA). Jonathan Hasbrouck hívta fel rá először a figyelmet, és megtalálójá tiszteletére nevezték el a fajtát Jonathannak.

Gyümölcse az északkeleti térség éghajlati viszonyai között tetszetősségében és ízletes-

ségében minden más fajtát felülmúlt, ezért hibái ellenére is közkedvelt maradt.

Közepes vagy kicsi gyümölcse kissé lapított tojás vagy kúpos gömb alakú, a csésze körül enyhén bordázott. Legjobb fogyasztási minősége a 60-70 mm átmérőjű gyümölcsnek van. Héja vékony, sima, fényes. Alapszíne zöld, éretten sárga, melyet élénkpiros fedőszín borít. Húsa sárgásfehér, tömött, bőlevű, egyedülállóan harmonikus ízű, egyidejűleg édes, savas, kissé illatos és zamatos. A gyümölcs érzékeny a szedési időpontra. Az alapfajta szedési ideje az intenzívebb termesztéstechnológia miatt szeptember közepe, a Jonathan M. 41 szeptember elején, a Szatmárcsekei és a Naményi Jonathan szeptember közepén szüretelhető. A túlrett gyümölcsök gyakran foltosodnak.

Fája középerős növekedésű, csüngő ágrendszerű. Koronája fiatalon gyengén feltörekvő, majd fokozatosan széthajló. Sűrűsödésre hajlamos, a termőrészek a koronában mindegyütt megtalálhatók. Vesszőn is hoz virágrügyet. A termőgallyak korán elöregszenek, rendszeres ritkítást igényelnek. Lombozata jellegzetesen



hamvasszürke. Korán termőre fordul, jól termékenyül, termőképessége is jó. A közép-kötött, tápdús, kissé nyirkos talajokat szereti a legjobban, de jó minőségű homokon, az Alföldön is eredményesen termeszthető.

Hidegre kevésbé érzékeny, a késő tavaszi lehűlések termés kiesést nem idéznek elő, de a virágzáskori 4 °C alatti hőmérséklet hatására gyümölcsmérete csökken.

A lisztharmattal és a tűzelhalással szemben erősen, a varasodással szemben közepesen érzékeny. A betegségekkel szembeni fogékonyságából adódó problémák és károk intenzív növényvédelemmel és jó kondíciójú fákkal megelőzhetők, illetve csökkenthetők. A gyümölcs tárolhatósága kalciumos permetezéssel fokozható.

Történet

Első említése 1850-ből származik, amikor Szapáry gróf cseh kertésze Amerikából hozta és a Zemplénben, Fegyverneken telepítette. Jó íze, szép külső megjelenése miatt hamarosan elterjedt. Az ökológiai adottságok, a kontinentális éghajlat és a homokos talajok kedvezően befolyásolták elterjedését. Először Szabolcsban, majd Északkelet-Magyarországon, később az Alföldön telepítették. Bereczki Máté korán felfigyelt a szabolcsi almára, mert nem tudta beazonosítani mindaddig, amíg Szapáry gróffal nem találkozott. Az 1882-ben megjelent Gyümölcsészeti vázlatok című munkájában már különösen az Alföldre javasolta, hangsúlyozva, hogy első osztályú asztali, gazdasági és piacos fajta. A magyarországi szakemberek eleinte nem ismerték fel értékét, csak itt-ott említették és vizsgálták, az országosan telepítésre javasolt fajták közt sokáig nem szerepelt. Első hivatalos említését 1872-ben a Debreceni Kertészeti Egylet faiskolai árlistájában találjuk. 1896-ban azonban már

hivatalosan ajánlja az OMGE, különösen Szabolcs, Szatmár, Ugocsa, Bereg, Ung és Zemplén megyébe. Sőt, a régió tizenöt gyümölcsstermesztő körzetéből kettőben mint általános, tömegtermesztésre ajánlott fajta jelent meg. Két megyében, Szatmárban és Beregben ekkor már fő fajta volt. Az 1890-es években felbukkanó „Jonathan-láz” a fajta telepítésének divatját mutatja. A fajta rohamos terjedését jelzi, hogy 1896-ban a Gyümölcstermesztés című szaklap az értékesíthetőség szerinti fajtasorrendben a Ponyik és a Batul után közvetlenül a Jonathant (szabolcsi almát) említette. A szabolcsi alma különösen a német piacon lett igen kedvelt, mert az amerikai Jonathan bár szép, de unalmasan édeskes volt, míg a magyar szabolcsi Jonathan kellemesen savanykás, üdítő.

Belföldi értékesítésekor a kofák és a piacok sikeres téli almáját „jó Náthán”-nak nevezték, ami a piac értékítéletét is jelentette. Nem véletlen, hogy a nemesítők is felfigyeltek erre a sikeres, a magyar éghajlati viszonyokhoz jól adaptálódott fajtára, és Mathiász János 1913-ban új Jonathan hibridet állított elő, Schilberszky Károly pedig 1916-ban a tárolás során keletkezett Jonathan-foltosodásról írt.

A szabolcsi alma a magyar gyümölcsstermesztés egyik legkeresettebb és legsikeresebb terméke lett.

Felhasználás

A fajta kiváló beltartalmi értéke és íze miatt nagyon sokrétűen hasznosítható: friss fogyasztás, levesek és főzelékek adaléka, de kiváló mártás, püré is készíthető belőle. Az almával készült pite, lepény és rétes jellegzetes magyar sütemény. Kedvelt élelmiszer-ipari alapanyag pektin, zselé, befőtt, sűrítmény és pálinka készítésére. Napjainkban a megtermelt mennyiség nagy részét a feldolgozóipar veszi fel.

Szakmai fogások

A gombabetegségek közül a lisztharmatra nagyon fogékony ez a fajta. A gomba a hajtásvégeket támadja meg, ezért a tavaszi metszéskor a fertőzött vesszők végét le kell metszeni. A metszés során a korona ritkítása és a termő részek ifjítása elengedhetetlen. A sűrű, rosszul metszett fákön a gyümölcsök nem színeződnek megfelelően. A túlrett Jonathan rosszul tárolható, ezért kedvező tárolási érettségben kell szedni.

Gazdasági adatok

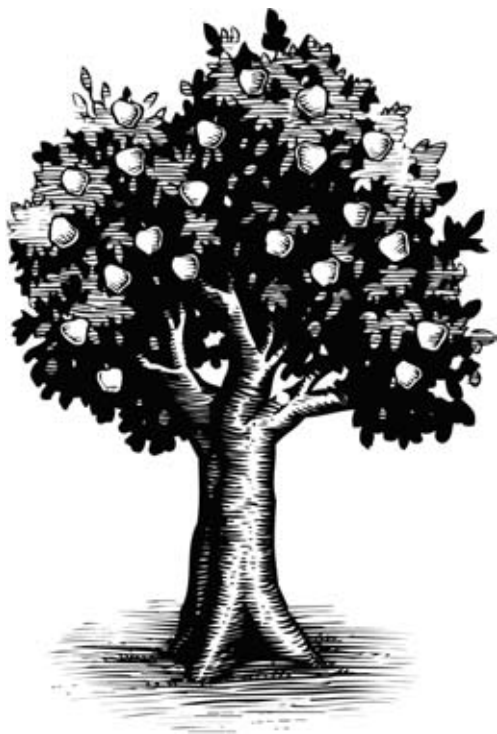
Magyarország almatermése az elmúlt 10-12 év alatt a közel 1 millió tonnáról csaknem a felére,

4-500 ezer tonnára csökkent. Az almatermesztés mintegy 60%-a az Alföld északi részére koncentrálódott, ahol a Jonathan fajta aránya eléri a 65-70%-ot, ami éves átlagban 240-300 ezer tonna termést jelent.

A termelők száma 4-5000 főre tehető.

A Jonathan ültetvények nagy része kiöregedett, ezek leváltása folyamatosan történik, becslések szerint a jövőben a szabolcsi alma az összes almafajtából 20-30%-ot tesz majd ki.

A szabolcsi alma szeptembertől tavaszig megtalálható a piacokon és az élelmiszerüzletekben.



Előfordulás a régió belül: Hajdú-Bihar megye

Különleges, egyedi jellemzők: az egykori Szovjetunió Össz-szövetségi Növénytermesztési Intézete (VIR) a világ minden tájáról összegyűjtött káposztafajta közül a hajdúhadházi káposztát minősítette a leginkább szárazságtűrőnek.



Leírás

A hagyományos hajdúsági fejeskáposzta-fajták (*Brassica oleracea* L. *convar. capitata provar. capitata* DUTCH) közepes vagy inkább nagy fejméretűek (2-4 kg), fejformájuk lapított gömb. Sok és nagyméretű külső levéllel rendelkeznek, amelyeket vastag viaszréteg borít, ezért színük gyakran szürkészöld. A lombozat és a viaszréteg alakulása miatt az átlagosnál lényegesen szárazságtűrőbbek.

Történet

A Bocskai által letelepített hajdúk települései, a hajdúvárosok (Böszörmény, Nánás, Szoboszló, Dorog, Hadház, Vámspéc, a XVII. században még Polgár is) és a belőlük szerveződött Hajdúkerület az Alföld keleti felének jellegzetes régióját alkották 1876-ig, a Hajdú-

kerület megszűnéséig. Kollektív nemességük révén kikerültek a földesúri hatalom alól, de a XVII. század utolsó évtizedétől már nem élhettek a legfontosabb nemesi privilégiummal, az adómentességgel. A XVIII. század közepétől a hajdúvárosok határában is az újraosztás váltotta fel a szabad földfoglalást, és ez elsősorban a különleges növényi kultúrákra – szőlő, kender, dinnye, káposzta – volt hatással. A városi tanácsulések és közgyűlési határozatok a mezőgazdasági munkákat tükrözték; pl. általában szeptemberben határoztak a vidék jelentős termékének, a káposztának a vágásáról. Az 1765-től rendelkezésre álló dikajegyzékek, amelyek a háziadó és a hadiadó kivetésének alapjául szolgáltak, marhaszámban határozták meg egy-egy művelési ág, állat, munka értékét. 1787-től már a személyeket és más jövedelmeket is beleszámították. Míg a szőlőkből 14 nyilasnyi terület számított egy dika adót fizető nagyságúnak, addig a káposztaföld 30 nyilasnyi területe, a dohány szintén 30 nyilasnyi területe, avagy 40 db méhkas alkotott egy dika adónyi mennyiséget. Ez is jelzi a káposztaföld jövedelemtermelő képességét.

A Hajdúságban a káposzta az egyik legfontosabb népelelmezési cikk volt a korábbi évszázadokban. Országszerte számtalan ételt készítettek belőle. 1603-ból egy galgóci földesúr, Thurzó Szaniszló egyik 18 fogásos ebédjéről maradt fenn feljegyzés, amely szerint a 12. fogás „savanyú káposzta tehénhússal” volt. De számtalan közrendű étkezésében is fontos és nélkülözhetetlen fogás volt a káposzta, a káposzta hússal.

Szirmay Antal (1747–1812) egy latin nyelvű versében így dicsérte a káposztát:

„Első része ételünknek ama káposztás hús, / Ha szalonna nincsen benne, szívünk már nagyon bús. / Óh, áldott káposzta, paradicsom hozta, / Áldott, aki kolbásszal foldozta!”

Az öreg hajdúsági parasztasszonyok szerint csak a mázatlan cserépfazekakban lehetett jól töltött káposztát főzni.

A káposzta termesztése igen elterjedt volt a Hajdúságban. Ahol a talaj tápanyagtartalma és vízellátása erre kedvező lehetőséget biztosított, ott már a középkor óta foglalkoztak vele, külön káposztás kertekben termelték. Fényes Elek 1851-ben Hajdúhadház leírásánál a termékeny földet említette, ami nagyon alkalmassá tette a káposztatermesztésre: „*Határa részint fekete föld, részint homokos.*” (Fényes, 1851. II. 79.) Híres káposztás kert volt pl. Hajdúhadházon a község nyugati és északi részén a Vénkert és a Békáskert (ma Jakabkert). A helyi paraszti hagyomány szerint a Békáskertnek olyan vizes volt a talaja, hogy palántarakáskor csak lovas szánon lehetett benne közlekedni. A vízigényes káposzta termesztésénél ez nagyon fontos megfigyelés volt.

A nagy káposztatermelő körzetek speciális tájfajtaikat alakítottak, nemesítettek ki, melynek minősége felett magas szintű paraszti tudással őrködtek, így a Hajdúságban pl. a *Hadházi* tájfajta alakult ki (kissé lapos, kemény, tömött káposztafejjel). Téli és nyári káposztát egyaránt termesztettek.

A káposztamagot április 10-én, az év századik napján vetették el a szabadföldi palántaágyba, majd palánta nagyságban ültették ki a szabadföldre. A káposztát hagyományos termesztése során mindenszentek napján (november 1.) káposztavágó késsel vágta le a tövéről. Az eladható káposztát karóra húzva cégérként mutatták az utcán a kereskedőknek. Alig volt utca a Hajdúság településein, ahol az utcai kis ajtó mellett rúdra húzott káposzta ne lett volna annak jeléül, hogy ott eladó káposzta van. A hajdúságiak a káposztát szalmával bélelt szekereken szállították Debrecenbe, Balmazújvárosba, Miskolc, Eger, Szolnok piacaira,

vásáraitra. A káposzta értékét jelzi, hogy cserekereskedelemben is elfogadták, vagyis ahány kiló káposztát adtak, annyi kilónyi vegyes terményt kaptak cserébe. Nemcsak édes fejes káposztát, hanem savanyított hajdúsági káposztát is szállítottak az előbb felsorolt városokba. A káposztákat közvetítő kereskedők, káposztáskofák is árulták.

Felhasználás

Hagyományosan ezen a vidéken a fejes káposztának csak egy kisebb részét tárolták, nagyobb részét vagy frissen értékesítették, vagy savanyították, majd ezt követően vitték piacra.

Káposztából igen sokféle ételt készítettek, pl. hajdúsági édeskáposzta-levest, lucskoskáposzta-levest, kelkáposztalevest, paradicsomos káposztalevest, káposztás babot, korhelylevest, édes káposztát, hajdúkáposztát, toros káposztát, rakott káposztát, kolozsvári káposztát, székelygulyást, kásás káposztát, tepsiben sült hordós káposztát, káposztás galuskát, puliszkás káposztát, pörkölt káposztát, káposztafalát, káposztacikát (gyalult hordós káposzta, húshoz savanyúság), fejes hordós káposztát, vörös káposztával töltött paprikát, káposztás bélest, káposztás rétest stb.

Szakmai fogások

A tájfajta alsó leveleik lehullatásával sokszor egészen rendkívüli száraz időszakokat is átvészelnék. Ilyenkor külső torzsájuk hossza megnő. A külső torzsa meghosszabbodása miatt a fejek kialakulásakor a növények a sorban jobbra-balra dőlnek, de ez legfeljebb csak a gépi betakarításukat tenné kissé nehezebbé, erre azonban ezeknél a fajtaknál nem kerül sor. A széles és kanalasan homorú levelek a reggelre képződött harmatot a növény tövéhez gyűjtik, így is védekezve az aszályos időszak káros következményei ellen. A lombozat

erezte viszonylag durva, a fejét háromnál több levél borítja. A fej tömege 2-3 kg, de nem ritka ennek a többszöröse sem. A fej átlagtömege a területtől, a tápanyag-ellátástól és vízellátástól függ leginkább.

A hajdúsági tájfajták tenyészideje hosszú, esetleg középhosszú. Elsősorban középhosszú téli tárolásra vagy savanyításra valók. A lapított fejűek érés után sem hajlamosak a felrepedésre. A betegségekkel szembeni ellenálló képességük a modern fajtákhoz képest nem versenyképes.

A termőtájhoz tartozó és Nyíregyházától északkeletre fekvő Demecser környéki káposzta-termesztés érzékletes ismertetését találjuk Jeszenszky Árpád (1995) könyvében: *„Magját a gazdák kis kertjeikben maguk termesztették. A jól kifejezett káposztát betárolták vagy verembe, halomba rakták. Tavasszal kiültették, kivirágzott, magja beérett, akkor szárazul levágták, megszáritották, és a magját kimorzsolták.”*

A káposztát általában réti, korábban mocsaralapos talajban, ún. „püfő” földben termesztették, melynek felülete laza, szinte koromszerű, altalaja nedves volt. Nem öntözték, ez volt az oka, hogy száraz évjáratban keveset termett. A demecseri termőhelyeket tavilápnak, nagy tónak, kolbár-dűlőnek hívták, miután ezeken a területeken korábban tavak, mocsarak voltak. A tárolás rendszerint árokba, barázdákba helyezéssel és földtakarással történt. Ilyen célra a fejeket gyökerestől szedték föl, és vagy a káposztás-, vagy a ház körüli kertben az ekével kihúzott barázdákba helyezték, betakarták 20 cm földdel, és nagyon vigyáztak arra, hogy a földtakarás oldalt se legyen vékonyabb.

A legtöbb káposztatermesztő család savanyítással is foglalkozik, hiszen így sokkal több jövedelemre tehet szert. A kiforrázott és csavaros szorítóval ellátott dézsát („hordót”) megtöltik gyalult és egész („hasáb”) fejekkel, melyekből

előbb a torzsát eltávolították. A töltés 20-30 cm-es rétegenként történik. Minden rétegre szórnak sót, szemes borsot (főleg a torzsák helyén lévő lyukba), babérlevelet, köménymagot és kicsi kukoricacsövet vagy sárgarépát színezőnek.

A „nagy kamrába” állítják be a „hordót”, 14-16 °C-ra, érés közben egyszer átmossák a szorítódeszkákat és leszűrlik a levet. 2-3 hét múlva kész a kellemes zamátú, savanyú káposzta. A deszkák leszorítására sok helyen köveket használnak.

Az első világháborús élelmezési gondok enyhítésére 1916-ban Demecseren egy káposztafeldolgozó „gyár” kezdte meg működését. 360 földbe süllyesztett betonmedencében savanyították a káposztát, az őszi idényben 3-4-szer is újra megtöltve. A második világháború alatt szárított savanyú káposztát is előállítottak. Itt dolgozták fel a demecseri határ 3-600 hektáros káposztaföldjének termését, de Gégény, Kék és Nagyecsed környékéről is vásároltak alapanyagot.

Gazdasági adatok

A Hajdúságban a kisebb körzeteknek saját fajtái alakultak ki, így találkozunk a *Nagyecsed-i*, a *Hajdúhadházi*, *Pallagi lapos*, *Téglási*, *Pátróhai*, *Gégényi és Pallagi gömbölyű* stb. fajtanevekkel.

Eredetileg a legtöbb környékbeli tájfajta a sok külső levéllel és lapított, közepesen tömör fejjel rendelkező, régi *Braunschweigi* fajtából alakult, a táj sajátos éghajlati és talajviszonyaihoz alkalmazkodóan. Ezekből a fajtákból ma már csak kettő szerepel az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet által összeállított nemzeti fajtajegyzékben, az 1954-ben állami elismerésben részesült Hajdúsági és az 1971-es Pallagi lapos. Mindkettőt a Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Kertészeti Tanszéke tartja fenn.

A Hajdúhadházi káposztából a híres növény-nemesítőnek, Magyar Gyulának (1884–1945) sikerült a többi fajtát messze felülmúló szárazságtűrősűt előállítania.

Hagyományosan Hajdú-Bihar, illetve Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében volt a hazai fejes káposzta termőterületének a közel 20%-a, de az öntözés nélküli termesztési gyakorlat miatt a termésátlag még az egyébként is kicsi magyarországi átlag 80%-a körül mozgott, így

az országos ellátásból részesedése mindössze 12-15%. Az elmúlt fél évszázadban a fejes káposzta termőterülete – a Duna–Tisza között kivéve – hozzávetőlegesen egyharmaddal csökkent, s ez a folyamat, sajnos, ezekre a termőtakaraikra is jellemző volt.

A keleti piac remélt megélénkülése lendületet adhat a nagy hagyományokkal rendelkező és sok családnak megélhetést biztosító káposzta-termesztésnek.

HAJDÚSÁGI TORMA

Változatok: bihari torma, debreceni torma.



Leírás

A Hajdúsági torma (*Armoracia lapathifolia* Gilib) éppen úgy, mint minden tormagyökér, helyesebben gyöktörzs, a kereskedelmi forgalomba méretre vágva kerül. Akkor első osztályú, amikor felső végén vastagabb 2,5 cm-nél, hossza legalább 22 cm, sima felületű. Íze jellegzetesen erős vagy édeskesen csípős.

Történet

Délkelet-európai és nyugat-ázsiai eredete miatt a tormát az ősmagyarok minden valószínűség szerint gyűjtötték. A magyar népi felhasználásban mind a mai napig a gyűjtögetéssel beszerzett torma játssza a fő szerepet. Azokban az országokban lett endemikus, amelyeknek egyes tájain a komplex környezeti tényezők a torma számára optimálisak vagy ahhoz közeliek voltak. Nálunk több mint ezer éve endemikus. Az ősmagyarok által behozott és a már itt talált torma is vad változatok hibridje volt. A természetes hibridizáció folyamata állandósult, és mint ilyen, a növény szinte teljesen elvesztette maghozó képességét.

A széles körű felhasználás (táplálkozás, emberi és állati betegségek gyógyítása) miatt Magyarország néhány körzetében intenzíven termelik; közülük is kiemelkedik Debrecen, melynek nagymérvű tormatermelését már a XIX. század végén említik. Ez a tormatermelő körzet utóbb eltolódott a várost délkeletről érintő területre. Hazánkban évelőként, ültetvényszerűen termesztették 1920-ig. Ekkor került be Ausztriából – és 1922-re már általánossá is vált – az egyéves termesztés, ami ma már hagyományosnak tekinthető. Jól körülhatárolható területként

Újléta, Bagamér, Vámospércs, Kokad, Álmosd és Létavértes homokos-löszös talaján szinte monokulturális szinten termelik az 1930-as évek óta. Évente több száz tonna termést állítanak elő speciális, a termelés során szerzett ismeretanyag birtokában.

A bihari természetési terület egy 400 km²-t meghaladó térség. A természetőtaját alkotó nyolc községben (Álmosd, Bagamér, Létavértes, Kokad, Monostorpályi, Nyírmártonfalva, Újléta, Vámospércs) napjainkig 6-800 hektáron, apáról fiúra szálló szakmai hagyományokkal termesztik a tormát az alacsony aranykorona értékű, ligetes, réti öntés- és láptalajokon. A termesztés embert próbálóan nehéz fizikai munkát jelent. Ráadásul a munka dandárja kora tavasszal és késő ősszel van.

Felhasználás

Legáltalánosabban ecetes tormaként fogyasztják, de frissen reszelve is kedvelt. A népi gyógyászat régóta használja hörghurut, megfázás ellen, reszelten mézzel keverve. Ma a természetgyógyászat általánosan alkalmazza antibiotikus, immunrendszert erősítő, vérkeringést serkentő, értágító hatása miatt. Az 1990-es évektől a rákmegelőző, illetve az onkológiai kezelést kiegészítő táplálkozás fontos eleme.

Szakmai fogások

Ősszel a tormának szánt területet 35-40 cm mélyen szántják, és 50 cm-ig általajt lazítanak. Tavasszal és ősszel is telepíthető, de a március eleji időpont az általános. A területen egyméteres távolságokra 15-20 cm magas bakhátakat húznak, és az ősszel felszedett torma talpgyökereiből vágott, 25-30 cm hosszú dugványokat egymástól 25 cm távolságra ültetik be. A dugványok felső vége 3-5 cm-re van a talaj felszíne alatt. Amikor a levelek már 8-10 cm nagyságúak, a felesleges hajtásokat leszedik. Kapálással gyommentesen tartják, és feltöltik a

bakhátakat. Júniusban végzik a gyökerezést, ami korábban úgy történt, hogy a talpgyökerekig kibontották a bakhátakat, és durva zsákdarabbal ledörzsölték a vékonyabb oldalgyökereket, a vastagabbakat pedig éles késsel levágták. Ma már általában csak a könnyen elérhető, legfelső oldalgyökereket távolítják el. A tenyészidő alatt kétszer-háromszor öntözik. Régen a bakhátak között vezetett vízzel, ma már egyre inkább csepegtető öntözéssel. Október végén szedik, de mivel a hideget jól bírja, akár tavaszig is a földben maradhat.

A bakhátak lebontása után talpgyökereivel együtt szedik fel. Kézzel tisztítják, leveleit tőből levágják, alul szabványos méretűre vágják, kötegelik. Általában kétkilós kötegekben forgalmazzák.

Gazdasági adatok

A tisztított gyökér termésátlagos 5 tonna hektáronként. A tormatermesztők közel 70%-a 10 hektár alatti, kb. 20%-a 10-25 hektár közötti, míg 10%-a 25 hektár feletti természetű területen gazdálkodik.

Európa összes tormatermelése 1998-ban 24 ezer tonna körül volt. Magyarország az évi 10-12 ezer tonnás termelésével az európai összes termelésből 45-50%-kal részesedik, ami azt jelenti, hogy hazánk tormanagyhatalom. A termés jelentős része exportra kerül, nagyrészt Nyugat-Európába.

Az ország összes tormatermelésének 75-80%-át (8-9000 tonna) a bihari táj produkálja, melynek központja Bagamér. Itt alakult meg 1998-ban a Zöldség-Gyümölcs Terméktanács önálló Tormatermesztő Tagozata.

A tájat érintő eredmények: 4 új, államilag elismert tormafajta (1995-óta) és két új termesztéstechnológia.

KISVÁRDAI BURGONYA

Változat: Kisvárdai rózsa

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Különleges, egyedi jellemzők: rendkívül teteszetős küllemű, friss asztali burgonyaként és feldolgozásra egyaránt alkalmas hazai burgonya.



Leírás

A Kisvárdai burgonya gumója 5-7 cm átmérőjű, hengeres alakú, sima, egyenletes felszínű, rózsaszín héjú, fehér húsu. A bokr 65-70 cm magas, szára vastag, felálló, a levél lándzsa alakú, gyengén ráncolt, a levelek gyéren fedik egymást. Virága fehér.

Történet

A Dél-Amerikából Európába a XVI. században bekerült burgonya viszonylag lassan terjedt el: Nagy-Britanniában a XVII. század második felétől, Német- és Franciaországban, általában Nyugat-Európában a XVIII. század közepétől kezdődött diadalútja, Kelet-Európában pedig csak a XIX. században vált mindennapi táplálékká. Termesztése II. József idejében kezdő-

dött meg az Alföldön. Szabolcs, Bihar, Arad és Pozsega megyében 1788-ban látták először virágozni. A Nyírségben a kedvező természeti adottságok folytán a XIX. század végén kezdtek jelentős mértékben burgonyát termelni. A termesztéssel azóta is állandóan foglalkoznak, és ha nem is rohamosan, de egyre jobban terjeszkedtek a burgonyaföldek. Az 1920-as évek végén már a Nyírség volt az ország legjelentősebb burgonyatermesztő vidéke, amely az ország teljes termésének 20%-át adta. Erre az időszakra három fő termelési körzet alakult ki a megyében: a legnagyobb termesztők Kisvárdához közelében, a Tisza mellékének 39 községében termeltek, mely az egész Nyírség termésének 29%-át adta. Itt egyes községek földjük 25-35%-át vetették be burgonyával (Tornyospálca 39%, Győröcske 37%, Tiszamogyorós 35%). Másik fontos vidék a Közép-Nyírség, harmadik Rakamaz és környéke volt. A Rétközben 1,5-1,6 tonna termést is elértek kat. holdanként. Az 1930-as években a burgonyaföldek területe a megyében még 57 300 hektár volt, az 1980-as évekre azonban a termőterület jelentősen visszaszorult, már csak 8300 hektárt foglalt el. Az észak-nyírségi burgonyatermelő körzetek egyik tradicionális központjában, Rakamazon és környékén már alig foglalkoznak burgonyatermeléssel. A termésátlag az 1930-as évektől az 1980-as évekig 6100 kg/ha-ról 13 107 kg/ha-ra emelkedett, de a megtermelt összes mennyiség 200 ezer, az 1950–60-as évekhez viszonyítva több mint 280 ezer tonnával csökkent.

A nyírségi burgonyatermesztés XIX. századi kiteljesedése a szesziparnak köszönhető. Az itteni környezet burgonyatermesztésre való alkalmasságát bizonyítja – mely a természeti adottságokon túl a több és jobb termés elérése érdekében állandóan új fajták keresésében, új termesztési eljárások elsajátításában is megmutatkozott –, hogy a termelők a távolság ellenére

Budapest környékéről évtizedekig (1910–1950 között) a Nyírségbe jártak vetőburgonyát vásárolni. Nagyobb arányú nemesítési munkát Tornyospálcán 1917-ben Eszenyi Jenő kezdett el, de maradandó eredményt Teichmann Vilmos ért el. Nemesítő munkáját Tornyospálcán kezdte, majd élete végéig Kisvárdán dolgozott. Legkiemelkedőbb nemesítői sikerét a *Gülbaba* (1929), a *Margit* (1933), az *Aranyalma* (1936), a *Boldogító* (1955), a *Kisvárdai rózsa* (1955), a *Lilla* (1955), a *Mindenes* (1960), valamint fajtafenntartó nemesítéssel a *Krüger gyöngye*, a *Woltman gyöngye* és az *Ella* fajtákkal érte el. Eladásra ma is tonnaszámba viszik teherautókon a szomszédos megyékbe, sőt Budapest piacaira is a „szabolcsi krumplit”, amelynek ma is rangja van.

Felhasználás

Háztartásokban történő felhasználása általános. Ipari feldolgozásra is alkalmas, készülhet belőle hasábburgonya, burgonyapehely és chips.

Szakmai fogások

Tenyészideje 115-120 nap. Középkorai fajta. Hámozási vesztesége a sima felület következtében kicsi. Főzéskor gyengén széteső, közepesen lisztes állományú.

A levélsodró vírusra fogékony, közepesen ellenáll a fitoftórának és a varasodásnak, viszont vasfoltosságra hajlamos.

Talaj- és éghajlati igénye nagy, a magasabb hozamok érdekében jó talajerőben lévő és jó vízgazdálkodású talajokat igényel.

Tárolhatósága közepes, alacsonyabb hőmérsékleten (2-3 °C) megfelelő szellőztetéssel azonban jól tárolható.

Gazdasági adatok

A köztermesztésből történő visszaszorulása fajtafenntartási problémák és a vírusfertőzésre való érzékenysége miatt történt.

A mai, korszerű nemesítési, fajtafenntartási eljárások és növényvédelmi lehetőségek mellett fenntartása biztosított lehetne.

MEZEI SZEGFŰGOMBA

Más elnevezések: tikgomba (Sárvár környékén), csibe- vagy csirkegomba (Veszprém környékén), borsikagomba (Kecskemét környékén), harmatgomba (a Szamos mentén) (Istvánffy, 1899.)

Változat: a mezei szegfűgombával közeli rokonságban van az erdei szegfűgomba (*Marasmius wynney* Berk. et Br.). Termőhelyeik is egymás közelében lehetnek: a mezők cserjés, ligetes foltjain terem. (Természetesen a középhegységi lombos erdőkben is elterjedt, hiszen neve is erre utal.)

Előfordulás a régióiban belül: Jász-Nagykun-Szolnok megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a gyűjtők által szedett és a kereskedelembe is nagy tételekben kerülő gombafajok között a legkisebb termetű.

Leírás

A mezei szegfűgomba [*Marasmius oreades* (Bolt.: Fr.) Fr., Pereszkefélék családjá, *Tricholomataceae*] kalapja fiatalon púpos, domború, később laposan kiterül: 2-3 cm-es. Világos sárgásbarna, vörösesbarna, gyakran

szinte fehérés krémszínűre fakul. Felülete pergamenszerűen sima, széle idősebb korban kissé bordás. Húsa igen vékony. Felkanyarodó, ritkán álló lemezei, valamint karcsú tönkje kalapjával egyszínű, világos. 5-10 cm hosszú, pálcaszerűen egyenes tönkje rugalmas, szívós. Alja néha kissé sötétebb. A kevésbé erős aromájú, de még mindig ízletes erdei szegfűgomba tönkje már a felső egyharmadától lefelé sötétbarna. Tavasztól késő őszig terem. Nemcsak mezőn, legelőn található, de cserjések, ligeterdők tisztásein, nagyobb parkok, kertek gyepjében is.

Történet

A szegfűgomba első alkalommal egy XVIII. század végéről származó magyar szövegben szerepel: Simai Kristóf 1795–1799-ben írt kéziratot szakácskönyvében dicséri ezt a gombát. Istvánffi 1899-ben írja: „*Apró gomba, de seregesen terem, s kosár- meg zsákszámba hozták a piacra.*” Több száz éves megfigyelés, hogy ez a gomba gyakran terem többé-kevésbé szabályos körökben. Ezekben a körökben messziről észrevehetően zöldebb a fű. A gomba e körök peremén terem. Azt hitték, hogy itt a boszorkányok táncoltak, és lábuk nyomán

terem a gomba. Bolton ezért nevezi el a körtáncot járó mezei tündéreként: a mitológiai oreádokról „Oreades”-nek. (Bolton, 1792.)

Mátyus (1787) a gomba erdélyi eredetű nevét említi: szegfűgomba, mert illata a szegfűszegre emlékeztet. Ez az illat a gomba szárítmányán még erősebb, mint frissen.

Népszerűségét mindmáig megőrizte a magyarság körében. (Kalmár et al., 1989.; Veress, 1982.) A piacainkon megjelenő, vadon termő gombák között ma is ez a leggyakoribb.

Felhasználás

Áprilistól novemberig terem, már gyengébb nyári zápor után is megjelenhet. Homokos, szikes és löszös talajokon, alacsony gyepekben, legelőkön bújik elő, de az akácosok napos szélein, tisztásein is gyakori. Apró termete ellenére igen értékes, mert sokat terem, és mert egy helyről sok felszedhető.

A kifejlődött példányok tönkje nagyon rostos, szívós, ezért úgy kell szedni, hogy a kalapjával legfeljebb csak 1 cm hosszú tönkrész legyen. Piaci árusítása engedélyezett, de csak ezzel a feltétellel.

Amennyiben szárításra gyűjtik a gombát, úgy teljes tönkkel felszedhető, de a kalapot és a



tönköt ilyenkor is külön-külön kell feldolgozni. Régen csak a puszták, rétek lakói gyűjtötték és használták, ma már a nagyvárosok piacaira is igen sok kerül, általánosan ismertté és kedveltté vált.

Szakmai fogások

Mint hazánk egyik legkedveltebb, leggyakoribb gombáját, kitűnő íze és illata miatt sokféleképpen hasznosítják. Frissen szedve fűszeres aromája igen jól érvényesül levesben, de másféle gombás ételnek is kedvelt. Érdemes gombapaprikást, körítést készíteni belőle, sülték mellé, egymagában vagy rizzsel keverve igen ízletes. Tölteléknek is kiváló: húsokba, sós süteményekbe, sós palacsintába, patisszont, paradicsomot, sőt kucsmagombát is tölthetünk vele, hiszen legelső terméshulláma a kucsmagombával egy időben jelentkezik.

Húsa az ételben sárgásfehér, íze a csirkehúséra emlékeztet, ezért nevezik csirkegombának is. Szárítva is értékes. Kalapját és tönkjét külön-külön, szellős, félárnyékos helyen, tiszta vászon vagy szitán érdemes szárítani. Gyorsabban és egyenletesebben szárad, mint a többi gomba. Csörgőre szárítva hűvös, száraz, molymentes helyen, vászon- vagy papírsákban tárolható. Tönkje csak szárítva, majd megőrölve használható. Kalapja szárítás után egyben hagyható,

hiszen gyorsan és könnyen visszapuhul, amikor a forró levesbe tesszük. A kalap őrleménye is kitűnő gombaszószok készítésére vagy fűszerezésre.

Külföldön nem olyan ismert és használt, mint Magyarországon. Valószínű, hogy több más, nagy testű csemegegomba (vargánya, róka-gomba) gyakoribb megjelenése szorította háttérbe. A szegfűgomba többféle, más gombából készülő ételben is felhasználható, nagyon jól gazdagítja azok ízét.

Gazdasági adatok

Árusítható gomba, de legfeljebb 1 cm hosszú tönkkel. Kecskemét piacaira évente 3-400 kg friss szegfűgombát visznek, de ennek tíz-húszszorosát gyűjtik saját célra csak a város környékén (Kecskés I.-né adatai). A budapesti vásárcsarnokokban 1998-ban 4380 kg friss szegfűgombát, míg 1999-ben csak 1029 kg-ot adtak el.

Szárítva 100 és 250 g-os csomagolásban, egész évben kapható (Lovász K. adatai).

A nyugat-dunántúli régióban (pl. Szombathelyen), 1999-ben 196 kg-ot árusítottak friss állapotban (Kalauz J. adatai).

Exportra csak szárítva kerül: 1998-ban 5 tonna, 1999-ben 3 tonna (Cselovszki G. adatai).



NAGYDOBOSI SÜTŐTÖK

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Különleges, egyedi jellemzők: az első államilag elismert sütőtökfajta, amelynek termése a legnagyobb az összes termesztett fajta közül.

Leírás

A Nagydobosi sütőtök (*Cucurbita maxima* /DUCH/ *convar maxima*) termése nagy, 6-10 kg.

A héj színe ezüstösen világos-szürke, vékony, de kemény, szinte borszerű.

A termés lapított gömb alakú, közepesen, néha erősebben bordás. Kocsánya hengeres, rövid és vastag. Húsa vastag, sötét narancssárga, keményebb, mint a többi fajtáé, gyakran omlós.

Történet

Az étkezési és takarmánytök Amerika felfedezése után jutott el Európába. Bár Oláh Miklós már 1536-ban feljegyezte, hogy a magyarok „a dinnyét és a tököt számtalan válfajban a szántóföldeken termesztik” (Oláh, 1891. 551.), a XVI–XVII. századtól igazolható tényleges magyarországi elterjedése. A kezdeti kerti művelésből a növény csak a XIX. század elején kerül a határhasználat kötött rendjébe, elsősorban az ugarföldek befoglalása révén. A töknek igen sok táji változata alakult ki, ezek egyike a Nagydobos község nevéhez kapcsolt tájfajta.

A helyi hagyomány szerint a tök az 1880-as években, a háromfordulós határhasználat révén kerülhetett általánosan termesztésbe. Az 1920-as évek végén már regionális márkánév, de írásos említése csak 1934-től fordul elő, amikor a község képviselő-testülete jegyzőkönyvben

rögzítette a vele kapcsolatos megállapításait. „Képviselő-testület... megállapítja, hogy Nagydobos községnek fő terménye ma már csaknem a sütőtök... a Budapest-i vásárcsarnokban a Nagydobosról származó sütőtököket **Nagydobosi sütőtök** elnevezés alatt árulják. Minthogy a kereskedők ezen a néven nemcsak Nagydobosról, de más községekből vett és Nagydobos vasúti állomáson feladott tököket is ilyen címen hoznak forgalomba, azért a nagydobosi sütőtök hírért rontják. A lakosság állandóan foglalkozik sütőtök termeléssel, s évente mintegy 60-80 vagon tököket ad el, s ennek átlagos ára q-kint 5 pengő szokott lenni. Ebből világos,

hogy Nagydobos község főterménye csaknem a sütőtök” (Viga-Viszóczy, 1999. 190.). 1934-ben a képviselő-testület az Országos Mezőgazdasági Kiállításon is bemutatta a sütőtököket, és a földművelésügyi miniszter támogatásával elemeztette azt az Országos Chemiai Intézettel. 1935-ben a testület megállapította, hogy a községből befolyó adó 90%-a a sütőtökből vett jövedelemből származik. Komoly gondot jelentett azonban a név, a márka védelme: Budapest Székesfőváros Vásárcsarnokainak Igazgatósága 1934-ben leiratot küldött a községnek, ami szerint a sütőtök minőségével való visszaélés csak úgy akadályozható meg, ha a nagydobosi sütőtök márkázva lesz. Ennek hatására a község képviselő-testülete 1935-ben öt pontból álló szabályrendeletet alkotott a sütőtök minőségének megóvására és a márkanév védelmére. Ebben szabályozták a falu határának töktermesztésre kijelölt területeit, a fajtatisztaság megőrzésének mikéntjét, elkészítették a termelők névjegyzékét, akiknek saját



bélyegzőjükkal kellett hitelesíteni termelvényüket. A sütőtök egészen az 1940-es évekig komoly gazdasági hasznot hozott a település lakóinak, de a nagyüzemi közös gazdálkodás kezdete után jelentőségét fokozatosan elveszítette.

Felhasználás

A termesztett sütőtök legjavát fordították emberi étkezésre, a gyengébb minőségűt és az el nem adhatót az állatoknak adták. Elsősorban sültve, ritkábban főzve fogyasztották. A megmosott tököt általában háromszög alakú cikkekre hasították, és kemencében, később a tűzhely sütőjében megsüttették. Pépnek vízben megfőzték, majd szétnyomták, és cukorral, esetleg sóval és borssal fűszereztek. Csak ritkán használták fel magját olajütésre: a térségre nem jellemző az olaj készítése és táplálkozásbeli felhasználása.

A XX. század elején a tök fogyasztása csak a parasztsaládok hagyományos táplálkozásának volt a része, és leginkább a szegénységet jelképezte. A kereslet és a termés növekedésével az értékesítés és a fogyasztás a városi népesség felé fordult, a sült tök egyre inkább csemegeként szolgált. Ma a termesztésnek újra nagy divatja van, s a község 1997 óta évente sütőtökfesztivált és tökkiállítást rendez.

Feldolgozza a konzervipar is. Csecsemőtápszert, bébiételt és különleges ivólevet készítenek belőle.

Szakmai fogások

A többi tökféléhez viszonyítva tápanyagban gazdagabb. Szárazanyag-tartalma 21-25%.

Hosszú tenészszeje miatt csak főterményként termesztendő. Felhasználásra ugyanis csak az érett termés alkalmas, és főterményként termesztve is növényenként csak egy, esetleg két termés várható.

Hazánkban mindig helyrevetéssel szaporítják. A vetés ideje április második fele, esetleg május eleje.

A vetési mód lehet soros vagy fészkes. Nagy tenyészterülete miatt nálunk az utóbbi az elterjedtebb. A fészkek távolsága 2 x 2 m. A mélységük és átmérőjük egyaránt 30 cm. A vetési mód miatt trágyázása is fészektrágyázás. Jó, ha a vetés idejére a lazított talaj már ülepedett, ezért legalább két héttel a vetés előtt célszerű a fészkeket elkészíteni.

Egy-egy fészekbe 3-4 szem magot érdemes helyezni, ezekre 4-6 cm talajréteg kerüljön. Kelés után ritkításra van szükség, az a jó, ha fészkenként csak 1-2 növény marad.

Öntözés nélkül is lehet termesztani, de az aszályosabb években az öntözést meghálálja. Késő ősszel érik, betakarítása október második vagy november első felében időszerű. Hogy valójában mikor érdemes betakarítani, azt az időjárás határozza meg, a dércsípte termés ugyanis mindig finomabb, édesebb. Az erősebb ($-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti) fagyokat azonban nem szabad megvárni.

Mindig kocsánnyal együtt kell szedni. Az ütdésekre nagyon érzékeny, ezért dobálni nem szabad. A kocsány és az ütdés helyén könnyen fertőződhet, és a baktériumok, penészgombák hamar tönkretethetik.

Fagymentes, száraz helyen kell tárolni. Ilyen körülmények között akár március elejéig is eltartatható. Szállítása általában ömlesztve történik.

Gazdasági adatok

A termelt mennyiség hektáronként igen magas, 40-60 tonna, hiszen maga a termés is nagy-méretű és súlyos. Nagy tenyészterülete miatt szántóföldi növény, a házi kertekben ritkán termesztik.

A termőterület kicsi, 1000 hektár alatti, és viszonylag kicsi az üzemi felület is; az 1–3 hektáron termesztők száma nagyon alacsony.

Ennek ellenére 2-3 ezren is foglalkoznak a sütőtökkel, egy-egy család (4-5 családtag) igénye ugyanis 4-5 töről kielégíthető.

Az árusítás szezonja a tél, de gyakran már október végén megjelenik a piacokon. A Nagydobosi sütőtök bejegyzett, államilag elismert, termesztésre engedélyezett fajta. Fajtajogosult és -fenntartó az egykori Debreceni Agrártudományi Egyetem utóda, a Debreceni Egyetem Agrártudományi Centruma.

SZIKI CSIPERKE

Változat: a mezei csiperkének (*Agaricus campestris* L.: Fr.) a túl trágyázott talajon átlagosnál nagyobbra növő példányait gyakran egybegyűjtik a sziki csiperkével, ami könnyen észrevehető, mert az előbbieké hús nem vöröszödik és nem szürkül, továbbá a két gomba illata sem egyforma.

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld – Békés és Csongrád megye

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a fátlan szikes puszták legnagyobb termetű, ehető kalapos gombája, amely a csiperkék között a legvastagabb kalaphússal rendelkezik.

Leírás

A sziki csiperke [*Agaricus bernardii* (Quél.) Sacc., Csiperkefélék családja: *Agaricaceae*] fiatalon félgömbölyű kalapja hófehér, szálas, pikkelyes. Széle sokáig erősen begöngyölt. Ilyenkor vékony burok feszül a széle és a tönk között, teljesen fedve a lemezeit. Növekedése során kalapja domború lesz, majd ellaposodik, felszíne fehérből szürkésfehérre, majd fakó füstsínre változik. Ekkor már széles és lapos pikkelyek, mély, táblás repedések borítják. Széle kiterülve is kissé aláhajló marad, hártás burokmaradványok díszíthetik. Kalapja különlegesen vastag húsu: 5-6 cm, átmérője a 15-20 cm-t is elérheti. Lemezei sűrűn állók, keskenyek. Fiatalon rózsaszínűek, de gyorsan feketés barnára sötétülnek a megérett spórától. Tönkje rövid, 3-5 cm, de nagyon vastag: 5-10



cm, lefelé vékonyodik, fehér, majd szürkül. Felálló gallérja gyenge, hártyaszerű. Fehéres húsa vágásra gyorsan narancssárga, majd téglavörös, végül füstszerű lesz.

Történet

Az első tudományos munka (1601), amely a magyar nép gombaismeretéről szól, nem tesz még külön említést a sziki csiperkéről. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a természeti környezetében élő emberek ne figyeltek volna rá, ne hasznosították volna. A magyarok két nagy európai kultúra hatása alatt alakították ki gombafogyasztási szokásaikat. A gombát ismerő és fogyasztó szlávok és a gombát mellőző németek között.

A csiperke gombanév is szláv eredetű a magyar nyelvkészletben. Minden szláv nyelvben hasonlóan hangzik. A szlávok együttélésének időszakában (a IV–VI. század előtt) már hasznosított gombanemzetség volt. A szláv szó alakjának etimológiája a sütni ige származéka. Hogy a magyarok melyik szláv néptől vették át és mikor, erre még pontos választ nem adott a kutatás. A csiperke szó első említése a XIII. századtól maradt fenn. 1584-ben mint *chöpörke*, *csëpërke* szerepel. A szó jelzős változatai, pl. erdőszéli csiperke (*Agaricus arvensis*), réti csiperke (*Agaricus campester*) stb. – és így a sziki csiperke (*Agaricus bernardii*) is – csak az 1800-as évektől kezdődően jelentek meg a szakirodalomban. A nemzetség népi neveként feltűnik a „pecérke” szó is. Táplálkozáskultúránk történetében jelentősége különlegesnek nevezhető, mert főleg a lúgos kémhatású magyar szikesek környékén volt ismert, amelyek területe a XVIII–XIX. századi alföldi vízlecsapolás és a folyómeder-szabályozás után nőtt meg. Története a gyűjtögető gazdálkodás témakörébe tartozik.

Ha az erdőben szegény Alföldön a pásztorok rátaláltak a hortobágyi, kunsági sziki legelőkön

élő csiperkére, szabad tűzön megsütötték, és úgy fogyasztották. A csiperke kora nyári és őszi tömeges megjelenése a legeltetésre tavasszal kihajtott állattörzés és az őszi behajtás közti időpontra esett. Így a pásztorok, állattörző emberek előtt közismert csemegének számított. A Kunság és a Hortobágy melletti, közeli nagyobb települések piacain kívül Karcagon, Csépan, Kunszentmártonban, Debrecenben, Szentesen, sőt Pest megyében is árusították és árusítják, hiszen az Alföldön a szikes területek nagysága napjainkra sem csökkent.

Felhasználás

A friss gombát felszeletelve célszerű megfőzni, megsütni. A sziki csiperke, bár nyersen sem ártalmas, mégsem fogyasztható így, mert szaga kissé terhes. E szagot okozó anyagok főzőskor-sütéskor maradéktalanul megszűnnek, átalakulnak, és fűszeres illatú, kellemes ízű lesz a belőle készült gombás étel. Mindehhez 25-30 perces főzés vagy sütés szükséges.

Egymagában is felhasználható, de ízletesebb az étel, ha többféle gombafajból készül. Leves, pörkölt egyaránt készíthető belőle. Az 5-8 cm vastag kalap húsából ujjnyi vastag szeleteket vághatunk, és mint a húst, gyengén besózva, tojásba, zsemlemorzsaiba forgatva zsírban, olajban kisüthetjük.

A bepanírozott gombaszeleket mélyhűtőben –18 °C-on több hónapig tárolhatjuk. A teljes kiengedés előtt tegyük a forró zsírba vagy olajba, így kisütve olyan, mintha frissen szedett gombát használnánk fel.

Az elkészített gombás ételt azonnal fel kell tálalni, mert igen romlékony. A Hortobágyon élő családok rendszeresen tesznek el sziki csiperkét savanyítva, ecetes lében. Az utóbbi évtizedekben terjed a gomba mélyhűtőben tárolása is, de ez is csak saját szükségletre történik.

Szakmai fogások

A szikes puszták füves gyepeiben, szikes legelőkön, szikesek gyomos foltjain található. Az itt élő élő füvek gyökereihez kapcsolódva él. Ezért üdőbb, zöldebb a fű ott, ahol ez a gomba előfordul. Két terméshullámban terem: először június elején–közepén, majd szeptember végétől október közepéig, végéig.

Ez a csiperke jellegzetesen a magyar Alföld „csiperkéje”. Európában sokfelé vannak másutt is szikesek, azaz magas sótartalmú vidékek, tengerpartokon éppúgy, mint a kontinens belső síkságain, de ezek savanyú kémhatásúak. Ezzel szemben a magyar Alföld szikesei nem savas, hanem lúgos kémhatásúak, és ez a gomba az ilyen lúgos szikeseket igényli, ezért egyedülálló tömeges előfordulása éppen Magyarország ezen tájain.

A frissen szedett gombát csak egy-két napig szabad hűvös, szellős helyen vagy hűtőszekrényben tárolni.

A sziki csiperkét szárítani nem ajánlatos, mert szárítmánya szürke, illata sem vonzó. A szárítmány visszanedvesítve vagy főzve sem lesz ízletes és illatos.

Tartósítani tehát csak nyers állapotban, mélyhűtőben vagy ugyancsak a friss gombából készülő nedves tartósítással érdemes. A fűszeres, sós vagy ecetes lében tartósított sziki csiperke éppúgy felhasználható, mint a friss.

Gazdasági adatok

Az Alföldön ismerik és rendszeresen gyűjtik, illetve szállítják kisebb (10-20 kg-os) tételekben a környező városok, nagyobb községek piacaira, hiszen az árusítható gombafajok közé tartozik. Ez összességében a kora nyári és az őszi terméshullám hozamát egybevéve, az észak-alföldi régióban – becslés szerint – 10-15 ezer kg friss sziki csiperke piacra kerülését jelenti. A saját fogyasztásra gyűjtött mennyiség ennek öt-tízszerese lehet.



Más elnevezések: szatmári akácméz, beregi akácméz

Változatok: mezőföldi akácméz, bakonyi akácméz, nógrádi akácméz stb., öko akácméz: az ökotermelésre vonatkozó rendeletnek megfelelően gyűjtött és a Biokultúra Egyesület által ellenőrzött, tanúsított akácméz, lépes méz

Előfordulás a régió belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, Hajdú-Bihar megye északi része, Nyírség

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a nyírségi akácméz különlegesen tiszta fajtaméz. Az akácerdők bokor- és gyepszintjében az akác egyéb növényekkel fennálló kölcsönhatása miatt alig van aljnövényzet. Ehhez az akácerdőkre jellemző sajátossághoz társul a régióban, hogy a virágzáskor az akácerdők közelében nincs más elvonó, nektártermelő növény sem. A nyírségi akácméz jellegzetes aromaanyagainak kialakulását a térség jellemző talajtípusai (zömében karbonátos, illetve gyengén humuszos öntéstalaj, erdőtalaj) is befolyásolják, melynek hatására a nyírségi akácméz savtartalma az akác-fajtaméz átlagánál kisebb. Ez a tulajdonsága kedvezően hat a termék kedveltségére.



Leírás

A nyírségi akácméz kristálytiszta, színe egészen enyhén sárga. (Egyes évjáratokban zöldes árnyalatú is lehet.) Állománya sűrűn folyó. A gyümölcs és szőlőcukor aránya legalább 1,5:1, aminek következménye a lassú (négy éven túli) kikristályosodás. A méz illata enyhe, az akácvirágra emlékeztető, íze édes, az akácra jellemző, kellemes íz.

A nyírségi akácméz savtartalommal összefüggő kémhatását 4,5-5,0 pH-érték jellemzi, a Magyarországon máshol termelt méz pH-ja 4-4,5 közötti. A nyírségi akácméz szacharóztartalma 5-7% közötti.

A mezőföldi akácméz – magyarázhatóan az alföldi flórávidék mezőföldi flórajáráshoz tartozással, valamint az éghajlati és talajadottságokkal – nagy akácpollen-tartalmú¹ (10-20% között) és kis szacharóztartalmú (mintegy 1,5%).

A bakonyi akácméz – az éghajlati és talajadottságok következtében – viszonylag nagy (9-10% közötti) szacharóztartalmú, akácpollenben viszonylag gazdag (10-20% között vagy e felett).

A lépes méz frissen kiépített, először használatba kerülő (szűz) lépekbe gyűjtött méz, viaszfedéllel lezárva. Az érett, mézes lépdarabok akácmézzel feltöltve, üvegben kerülnek forgalomba.

Történet

Hasonlóan Európa más területeihez, a XIX. század végéig, a nagyüzemi répacukorgyártás kezdetéig és a répacukornak a polgárosodással való elterjedéséig a méz volt a legfontosabb édesítősanyag. A magyarság a méhészet ismeretével érkezett a Kárpát-medencébe, ám az itteni méhtartás már a táj növényföldrajzi adottságaihoz igazodott. Ebben legfontosabb változást az akác (*Robina pseudoacacia* L.) meghonosítása jelentette: az 1720-as évektől

gyors ütemben elterjedő fafaj a táj átalakításának, a vízrendezések után a fa nélküli homokterületek megkötésének fontos segítője lett. Az Alföld fásítási programjának keretében (1865–1895 között, majd 1920 után) lett az akác a homokos Nyírség legkedveltebb fája.

A kiterjedt akácosok (az akác a XX. század végére a magyarországi erdőterületeknek kb. 15%-át teszi ki, ezen belül Szabolcs-Szatmár-Bereg és Hajdú-Bihar megye a 250 ezer hektárnyi magyarországi akácállománynak szintén mintegy 15%-át adja) kitűnő feltételeket teremtettek a méhészet számára. Az akác fajtáméze a méztermelés és -kereskedelem meghatározójává vált. Ez adja a méztermelésünk 70-90%-át. A nyírségi méhészkedés a XX. század első évtizedeiben nyerte el mai jellegét, arculatát.

A Nyírség sajátos táji adottságai, a tagolt felszín, a homokhátak és -teknők váltakozása lehetővé teszik, hogy az akácvirágzást a méhészek a tájon belül kövessék, és – szemben Magyarország más vidékeivel – nem kell más tájakra vándorolniuk. Ennek megfelelően tájjellegű akácmézet állítanak elő.

Felhasználás

A Nyírségben főleg nyersen, csemegeként fogyasztják a mézet, de gyakran sütemények és tészták édesítésére is használják. Kisebb mértékben, főleg a „hulladékmézből” mézes pálinkát készítenek.

A mézek közül az akácméz országosan a legismertebb és a legkedveltebb. Rendszeresen elsősorban az egészségesen táplálkozni kívánók szűk, de fokozatosan bővülő csoportja fogyasztja (tea, müzli édesítése, sütemények készítése stb.). Meghűléses betegségek esetén a lakosság szélesebb köre fogyaszt akácmézet jó fertőtlenítő és köhögéscsillapító hatása miatt.

Méz az élelmiszerüzleteken kívül a piacokon

őstermelőktől, valamint a reformtáplálkozásra, öko élelmiszerek forgalmazására szakosodott boltokban kapható. A magyar akácméz mintegy 75-80%-a exportra kerül.

Szakmai fogások

A nyírségi erdőterület 78 100 hektárjából 36 300 (46,5%) az akácos. Jelenleg előnyös a korösszetétel – az állomány többsége 10-40 éves fából áll.

A Nyírségben kizárólag az akác ad kiadósan nektárt, és ez meglehetősen korán virágzik, ezért a helyi méhészek másoknál is nagyobb gondot fordítanak arra, hogy a *méhcsaládok* az áttelelést követően minél gyorsabban felerősödjének. Erre legalkalmasabb az *Apis mellifera* (mézelő méh) *carnica* változata. A méhészek kaptártípussal is alkalmazkodnak a nagy nektártömeg gyors befogadásához: az ún. NB 24-es fekvő kaptár biztonságosan szállítható, és nagy kerete elegendő helyet biztosít a nektár raktározásához.

A nyírségi akác a hazai szakterminológia szerint, ún. második akác.² Ezzel összefüggésben a virágok lassabban fejlődnek ki és tovább virítanak, átlagosan 9 napig. Az itteni akác-erdők képesek 10 méhcsaládot eltartani hektáronként, ezért a nyírségi méhészek egymáshoz aránylag közel, kisebb csoportokban telepednek le.

Az akác a Nyírségben állományalkotó és gyorsan variálódó fajjává vált. Ezeknek a spontán, fajon belüli változatoknak az állományai a virágzás kezdetének és tartamának, valamint a nektárhozam mennyiségének a tekintetében mutatnak eltérést. Ezeket az apró különbségeket, valamint a domborzati eredetű eltéréseket a gyakorló méhészek már ismerik, nyilvántartják, és viszonylag kis területen vándorolva maximálisan kihasználják az egyetlen nagy nektárforrást. A nyírségi méhészek a többi

akáclegelőtől való távolságuk miatt nem vándorolnak más régiók akácaira, így a fajtaazonosságon kívül a régióból való származás is biztosított.

A *mezőföldi akácméz* (6820 hektár akácos): a Mezőföldön az akác a második akác elején, viszonylag korán virágzik. Az itteni méhészeknek az erre való felkészülés érdekében a méhcsaládoknál népességnövelő és felerősítő eljárásokat kell alkalmazniuk, hogy a meglehetősen szélsőséges időjárás ellenére az akácvirágzásra erős, termelőképes családok álljanak rendelkezésükre.

A *bakonyi akácméz* (15 777 hektár akácos): a Bakonyba általában ugyanazok a méhészek járnak gyűjteni, mint a Mezőföldre (ezt az egymást követő virágzás és a viszonylagos földrajzi közelség teszi lehetővé). Az új helyre vonulást megelőzően a méhészek általában pergetnek, így biztosított a mezőföldi és a bakonyi akác elkülönítése. A bakonyi akácnál a hegyek közötti csapadékosabb időjárás, párásabb levegő miatt a pergetés időpontjának megválasztására kell ügyelni, a méz víztartalmának a szabványban előírtak szerinti betartása érdekében.

Gazdasági adatok

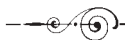
A Nyírségben sokan foglalkoznak méhészkedéssel. Az akácerdők területét ismerve és az egy hektárról hordható akácméz mennyiségét becsülve mintegy 8640 tonna akácméz gyűjthető a tájból, de ez a mennyiség természetesen

az évjárat függvényében ingadozik. A nyírségi méhészek elsősorban felvásárló cégekkel állnak kapcsolatban, továbbá őstermelőként a megye, illetve a nagyvárosok piacaira járnak, de ismeretségeiken keresztül közvetlen értékesítéssel is próbálkoznak. A más, hagyományos régiós termékek előállításával és értékesítésével foglalkozó Hungaroteam Kft. 8-10 (néha több) méhésztől veszi át a minőségileg ellenőrzött ökomézet, és kiszervezve külföldön, főleg Németországban (Münchenben és Frankfurtban) értékesíti.

Újabban a KING'S APIS cég mintegy 300 méhészt integrál. A cég négy évre termeltetési és értékesítési szerződést köt a méhészekkel, akik csak nyírségiek lehetnek. Az integrátor 300 és 900 g-os palackokban kb. 300 tonna mennyiségben, elsősorban külföldön hoz forgalomba helyi akácmézet.

A Közép-Dunántúlon a mezőföldi és a bakonyi akác gyűjtésével összesen mintegy 1170 méhész foglalkozik, akik 65 ezer méhcsaládot tartanak, és a helyi méhész szervezetektől kapott adatok alapján tíz év átlagában mintegy 1360 tonna (910 t bakonyi és 450 t mezőföldi) akácmézet termelnek, gyűjtenek.

A méhészek minden régióban tagjai az Országos Magyar Méhészeti Egyesületnek, amely kistérségi alapszervezetek működtetésén keresztül biztosítja számukra a méhészkedéshez szükséges információt, továbbképzést és érdekvédelmet.



PÖRKÖLT NAPRAFORGÓMAG

Más elnevezések: szotyola, szotyí (köznyelvi, kedveskedő elnevezés)

Változatok: héjas napraforgómag (pörkölt vagy natúr), hántolt napraforgómag (pörkölt vagy natúr), valamint ezek sózott változatai

Előfordulás a régióan belül: Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Általános besorolás: csemegeként fogyasztott olajos mag

Különleges, egyedi jellemzők: a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei termesztési központú, kellemes pörkölési ízanyagokat tartalmazó napraforgómag közvetlen étkezési fogyasztása csemegeként, rágsálnivalóként az egész országra jellemző.



Leírás

A pirított, sózott napraforgómag a napraforgó hosszán hegyezett alakú (mintegy 1,2-1,8 cm hosszúságú és 6-10 mm legnagyobb szélességű), telt, szennyesfehér színű, világosszürke vagy világosbarna csíkozású kaszatterméséből készül. Kellemesen pörkölt illatú. Héja a fogakkal könnyen szétválasztható, enyhén sózott. A magbél színe világosszürke. Magja jellegzetes ízű, kellemes pörkölési

aromával. A magbél és a héj aránya hozzávetőlegesen 60:40%. A mag olajtartalma szárazanyagra számítva 36-40%. Ezerkaszat-tömege 100-120 g körüli.

Az étkezési célokra nemesített napraforgó (*Helianthus annuus* L., *Asteraceae*) magvai nagyok, ízletesek. Ilyen nemesített fajta például a tájfajtákból szelektált és 1954-ben elismert *Kisvárdai*, valamint az *Ecsedi fehér*, *Nagykállói* stb. tájfajták. Hántolási célra kemény héjú hazai hibrideket (pl. *Marica*, *Largo*) termesztnek.

Történet

A pörkölt napraforgómag az Amerikából származó, Magyarországon a XVI–XVII. században megjelenő és a magyar nyelvészetben először 1787-ben említett napraforgó növény tányérvirágjának megszáritott magjából készül. A magyar napraforgó elnevezés – a növény viszonylag kései meghonosodása folytán – a korábbi magyar növényelnevezésekhez képest is másodlagos, a szótörténeti előzmények magyarázhatják a szókapcsolatban a „forog” szokatlan ragos változatát a TESZ szerint.

A szotyola szó kimondottan a napraforgómagra vonatkozó értelmű, a nyelvészetben először 1894-ben mutatható ki. Mint származékszó a szotyol, azaz ütöget, vereget, ütögetéssel puhít ige melléknévi igeneve. Jelentése vagy azzal függ össze, hogy a napraforgó magját a tányérből bottal szokták kiverni, vagy pedig az olajútés képzete adhatott indítékot kialakulásához. Pörkölés révén már a korábbi évezredek embere is finom, különleges ízű magokat ropogatott a régészeti ásatások archeobotanikai megfigyelései szerint. Különösen az olajos magvak pörkölése volt jelentős. Mindezek ellenére a magyar paraszti táplálkozásba később került be. Elsősorban télen, a főétkezések közötti csemegézések borkorcsolyaként használt étele volt. Jelentősebb mértékű ter-

mesztését csak a XX. század elején kezdték el az uradalmakban, és különösen a második világháború alatt, a hadigazdálkodás során teljesedett ki. Az 1950-es években vetették és termesztették a legnagyobb területen a napraforgót, ekkor terjedtek el a nagy olajtartalmú, szovjet, ipari fajták, amelyeket nemcsak olajnyerésre, hanem az állatok takarmányozására is használtak.

Felhasználás

Régen a szegény parasztok böjti eledelként fogyasztották, a gyerekeknek csemegeként adták. A magolás, a napraforgómag fogyasztása később a városi szegénység különböző összejöveleinek jellemzője volt.

Héjas változatát ma különböző társas összejöveleken unaloműzőként, illetve a feszültség levezetésére elsősorban az ifjúság fogyasztja (pl. a tereken és a parkokban összeverődő társaságok, a sportesemények, futballmeccsek közönsége). A hántolt termék fogyasztása kevésbé korosztályfüggő, és társadalmilag is szélesebb körre terjed ki. Napközben csemegeként fogyasztják, vendégváró ropogtatnivalóként is kínálható. Müzlik alapanyagaként is kiváló, a sütőiparban is alkalmazzák, de a háziasszonyok otthon is használják különböző sós termékek (pogácsa, péksütemény stb.) szóráására, ízesítésére és díszítésére. Az országosan ismert termék fogyasztása leginkább ősztől tavaszig jellemző. Újabban – a termék közkedveltségére alapozva, a gyártmányfejlesztés eredményeként – megjelentek a különböző ízesítésű, hántolt változatok (pl. mézes, fokhagymás stb.).

Szakmai fogások

A *hagyományos eljárás* során a szeptemberben, októberben beérett napraforgó fejét levágták, vékákba, zsákokba gyűjtötték. A ház körül a pitvarban, a pajtában szárították, majd bottal

kicsépelelték. A szeleléssel megtisztított magvakat ponyván megszáritották és a padláson tárolták. A héjmentes termék előállítására hántolóberendezéseket és rostákat, a pörkölt magvak készítéséhez pedig fával fűtött pörköltöket használtak.

A *mai eljárás*hoz leggyakrabban az étkezési célra vetett Kisvárdai fajtát használják, amelynek tenészszeideje 120-150 nap. Vetését általában április 20–30. között kezdik meg, amikor a talaj hőmérséklete tartósan eléri a 12 °C-ot. Javasolt termőfőszám: 33-38 ezer tő/ha (70 cm sortávval). A tápanyag-utánpótlás, a növényápolás, a növényvédelem stb. a napraforgó termesztésénél szokásos módon zajlik, azzal a kiegészítéssel, hogy a fajta extenzív termesztési körülmények között is sikerrel termesztethető.

A Kisvárdai magas szárú (260-360 cm), a tányér éretten bökölő, 18-25 cm átmérőjű, olykor többtányérú. A napraforgó-termesztés legkritikusabb fázisa a kb. szeptember végén, október elején esedékes betakarítás. Kémiai állományszárítást nem alkalmaznak. Kedvezőtlen időjárási viszonyok esetén kémiai érésgyorsítás alkalmazható. A fajta vízleadása az érés folyamán nagyon intenzív, ha a kaszatok nedvességtartalma 15% alá csökken, megkezdődhet a betakarítás. A nagy vegetatív tömeg és a termés jó minőségének megőrzése érdekében a kézi betakarítás javasolt. (Az átalakított gabonakombájn használatát a növény magassága gyakorlatilag nem teszi lehetővé.) Hagyományos (sarlós) betakarítás és cséplés mellett a betakarítható mennyiség 100-150 kg/fő/nap. A learatott termést azonnal tisztítani (szelelni) és szárítani kell. Ha a tisztítás után nincs lehetőség azonnali szárításra, akkor a 10-15 cm vastagságban leterített magot naponta kétszer át kell forgatni. Terményszárítóval kíméletesen kb. 12%-os nedvességtartalomra szárítják (a

szárítási hőmérséklet legfeljebb 60 °C lehet), majd méret szerint osztályozzák (a nagyobb üzemekben), ezt követően pedig héjastól pörkölnek. Főként gázégőkkel működtetett pörkölőkkel végzik ezt a munkafolyamatot (150 °C-on, kb. 10 percig). A berendezés a pörkanyagok egyenletes kialakulása érdekében a terméket keveri, közben lehetséges a sópermettel történő sózás. Kihűlés után műanyag zacskókba (5, 10 és 20 dkg-os adagokban) csomagolják. Egész évben folyamatos a termék késztermékké alakítása, forgalmazása. Fokozott gondot kell fordítani a pirításra váró termék rágszálók elleni védelmére.

Hajalt terméket nagyobb üzemekben, korszerű hajalóberendezésekkel állítanak elő. A hajalás művelete két részből áll: a magok feltöréséből, valamint a bél és a héj szétválasztásából. A két feladatot általában külön berendezések végzik.

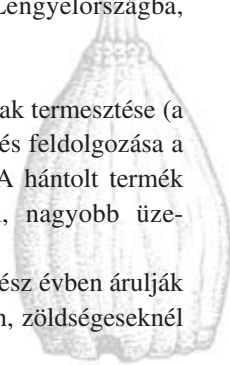
A bontás centrifugális erő hatására megy végbe: a dob érdesített, bordázott falához repített mag az ütközés következtében felpattan. A héjat, a magbelet, a törmelékét nagyság szerinti rostákkal gravitációsan vagy szélfajtázással választják szét. Esetenként vákuumsomagolást alkalmaznak a bél telítetlen zsírsavtartalmának oxidációja, az avasodás ellen.

Gazdasági adatok

A héjas, pörkölt napraforgómag alapanyagának termesztése és pirítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében összpontosul. Itt az étkezési napraforgó vetésterülete 3-4000 hektár. A vetésterület több mint 90%-án a Kisvárdai fajtát, illetve a tájfajtákat termesztik. Az évente itt megtermelt pörkölési alapanyag mennyisége 4-6000 tonna, ennek mintegy felét helyben dolgozzák fel. Az étkezési napraforgómag késztermékké alakítása 140 nyilvántartott gyártónál történik országszerte, ebből 82 működik a megyében. Az előállítás fellelvára Újfehértó, ahol 44 napraforgó-pirító kisüzem működik. A nagyobb termelők feldolgozással is foglalkoznak. A termékből kisebb mennyiséget exportálnak, főként Lengyelországba, Romániába és Ukrajnába.

A hántolt termék alapanyagának termesztése (a hazai hibridekre alapozottan) és feldolgozása a dél-alföldi régióra jellemző. A hántolt termék előállítását koncentráltabban, nagyobb üzemekben végzik.

A pirított napraforgómagot egész évben árulják a piacokon (kimérve is), utcán, zöldségeseknél és az élelmiszerüzletekben.






Jegyzet

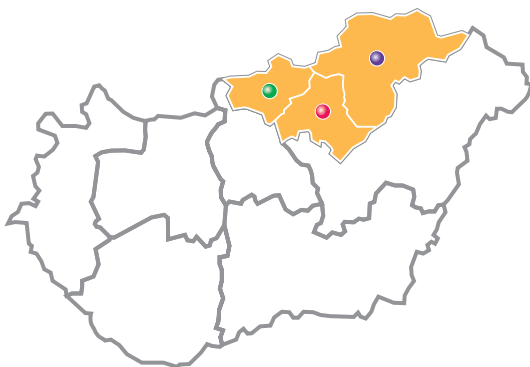
¹ Az akácpollen-tartalom = a minőséggel nem korrelál, viszont alkalmas a méz származásának, esetleges keverésének, hamisításának az ellenőrzésére. Ebből a szempontból lényeges ismerni az egyes körzetek mézeinek jellegzetességeit. Ahol az akác korán és rövid ideig nyílik, ott kisebb pollentartalmúak, míg ahol később és időben elnyújtottabban virágzik, ott pollengazdagabbak az akácmézek.

² Második akác = Magyarországon a méhészek az akácosokat a virágnyílás idejének jellemzésére három csoportba sorolják: első, második és harmadik akác. Az ország déli részén, Kelebia környékén nyílik az első akác, a második az ország középső zónájában, a harmadik pedig a zempléni és nógrádi hegyekben. A virágzásban megmutatókozó különbségeket a méhészek vándorlással használják ki. Az első és harmadik akác között 15-16 nap telik el.

ÉSZAK-MAGYARORSZÁGI RÉGIÓ



-  Borsod-Abaúj-Zemplén megye
-  Heves megye
-  Nógrád megye



Fotó:
Korniss Péter

A régió nagy részét hegy- és dombvidék alkotja, az ország legmagasabb pontjával, a Mátrában található Kékestetővel. Sík vidékek csak a régió déli részén, az Alfölddel határos területen vannak. Északon szomszédos Szlovákiával, a Felvidékkel. Ennek a földrajzi elhelyezkedésnek megfelelően élelmiszer-ipari termékei szoros kapcsolatot mutatnak a Felvidékkel: gyűjtögetett gombák, juhtúró, kassai fekete vagy cigányszalonna, szepesi virsli – ez utóbbi termékek már utalnak a szepességi szabad királyi városok (Kassa, Bártfa, Lőcse, Eperjes) középkori városi polgárságának ízlésére és fogyasztási szokásaira. Tokaj-Hegyalja hagyományosan híres termékei révén több évszázada tartott fenn kapcsolatokat Lengyelország és Oroszország irányában. Az erdei termékek az egykori népi gazdálkodás gyűjtögetési archaikus módszerének emlékei. Ezek mellett a feldolgozó-, konzervipari termékek a táj híres gyümölcs- (szomolyai fekete cseresznye, gönci kajsz, gyöngyösi piros köszméte, egri alma) és zöldségtermesztésének (hevesi dinnyék, hatvani paradicsom) a hírmondói. A zöldséget tájtermesztő körzetben a régió déli, melegebb és lankásabb, sík vidéki területein már a XIX. században termesztették.



CSIPKEBOGYÓLEKVÁR

Más elnevezések: hecsedli, hecserli, hecsetli, hecsli, hecselli, hecsepecs hecsenpencs, bicske, csipkenye, csitkenye, vadrózsalekvár

Általános besorolás: lekvárféle

Különleges, egyedi jellemzők: a vadon termő csipkerózsa gyűjtögetett terméséből fáradságos munkával készített, homogén, pikáns lekvár, amely többek között a vadételek ideális kísérője.



Leírás

A csipkebogyóra jellemző illatú és ízű, homogén lekvár színe vörösesbarna (világostól sötétig terjedő árnyalatokban), felülete fényes, állománya a sűrűn folyótól az alaktartóig változó. A csipkebogyó aszmagjainak serteszőrmaradványai kisebb-nagyobb mértékben érdes szájérintet keltenek.

A vadon termő csipkerózsa (*Rosa canina* L., *Rosaceae*) terméséből cukor és kevés víz felhasználásával készül, az üzemileg előállított termék állományjavítót és étkezési savat is tartalmaz. A csipkebogyó átlagos gyümölcstömege 3,32 g, szárazanyag-tartalma 23%, a gyümölcshús aránya 67,7%.

Történet

A hecsedli kifejezés első említése 1847-ből ismert: „... ott voltam, amikor csinálták (a fánkot) hecsedlivel van.” (TESZ II. 1970. 81.) A szó rokon a hecsepecs (1787) kifejezéssel, amely felsőnémet, bajor, osztrák eredetű, és vélhetően magával a terméknek a készítésével együtt került a magyarsághoz hazai és ausztriai német nyelvjárási közvetítéssel, de a magyarban végül nemigen terjedt el. Magyarországon ugyanis a XX. századot megelőzően a lekvárkészítés csak a szilvalekvár főzésére korlátozódott. A cukor megjelenése és elterjedése tette lehetővé más gyümölcsök, köztük a vadon termő gyümölcsök konzerválását.

A vadrózsa, csipkerózsa, parlagi rózsa (az Őrségben, Vas és Zala megyében csicskenye vagy csipkenye) termését a magyar területen mindenhol gyűjtögetik, de általánosabban tea készítésére használják. A domb- és hegyvidéki tájakon azonban elterjedt lekvárnak való feldolgozása is, mind a magyarság, mind az együtt élő kisebbségek között. (A magyarországi szlovákoknál *šip*, *šipki* a csipke neve.) Közismert a Palócföldön is.

Felhasználás

A csipkebogyólekvár pikáns ízénél fogva nemcsak sütemények, fánkok, kenyér vagy kalács alkalmas ízesítője, hanem különböző mártások alapanyaga, sőt adható vadhúsok mellé önállóan is. Csipkebogyómártás készíthető néhány kanál lekvár, egy evőkanál mustár, fél citrom leve és három-négy evőkanál bor elegyítésével. A csipkebogyólekvár országosan ismert és kedvelt termék.

Szakmai fogások

Házi készítésű lekvár: a csipkerózsa mészből gazdag, füves lejtők, domboldalak és erdőszélek cserjéje. A tapasztalatok szerint a nyúlánk, körte vagy tojásdad alakú termés ad jó ízű

lekvárt, a gömb formájú bogyó kevésbé alkalmas erre. A gyűjtésre legmegfelelőbb időpont a napfényes november eleje, amikor a levelek már lehullottak, de a termést még nem csípte meg a dér. (A dércsípte termésből is kitűnő lekvár készíthető, de a lottyadt bogyó szedése nehezebb, és feldolgozása is nagyobb gondosságot igényel.) Szaporábban halad a szedés, ha párban dolgoznak, így egy délelőtti jó területről gyakorlottan 10 kg csipkebogyó szedhető.

A leszedett, száraz bogyó szellős helyen kiterítve, egy-két napig tárolható. A váltott vizes mosás után a háziasszonynak választási lehetősége van a további feldolgozást illetően: vagy az előfőzést követően passzírozással végzi el az aszmagok eltávolítását (ez a gyorsabb megoldás, de nagyobb veszteséggel jár), vagy pedig a főzés előtt késsel kettévágja a bogyót, és kikaparja a szűrős aszmagot.

Az egész vagy a kettévágott, kikapart és leöblített bogyóra annyi vizet öntenek, hogy ellepje, és addig főzik, amíg megpuhul. Ekkor áttörik, és a levet lemérik. Ha az aszmag-eltávolítást ebben a munkafázisban végzik, akkor a szítán döntően kézzel, fáradtságos munkával átréselik a gyümölcshúst úgy, hogy közben egy kevés főzővízzel átmosassák a hulladékokat. Az áttört gyümölcshulladékhoz ízlés szerinti cukrot (általában 20-60 dkg között kg-onként) adva, állandó keverés közben addig főzik a lekvárt, amíg a kívánt sűrűséget el nem éri. Ekkor forrón, előmelegített, tiszta üvegekbe töltik, azonnal zárják, és ruhák közé helyezve, betakarva hagyják kihűlni.

Üzemi eljárás: a nagy C-vitamin-tartalmú csipkebogyó felvásárlókon keresztül szervezett gyűjtése már a második világháború előtt megkezdődött. Az államosítás után 1949-ben alakult meg a Herbária Gyógynövény és

Selyemgubó Szövetkezeti Központ, amely országos hálózatot alakított ki a gyűjtögetett gyógynövények átvételére és feldolgozására. A csipkebogyó fő átvételi és feldolgozási központja Bükkalján Füzesabony lett. Az üzem 95%-ban az Észak-Magyarországról, elsősorban a Bükkaljáról származó csipkebogyót dolgozza fel.

A csipkebogyó átvétele az időjárástól függően általában szeptember közepén kezdődik, és az első fagyok beálltáig, december elejéig tart. Lekvárkészítésnél hasítógéppel a termést hosszában kettévágják, majd rázórostán megfelelő hatásfokú rázással és ventilációval eltávolítják az aszmagot. Ezt követően a csipkehúst Binder típusú szalagszáritón kíméletesen, 14% nedvességtartalomra megszáritják. Ebből az ipari csipkehússzáritmányból főzik az idényszerűség kiküszöbölésével a lekvárt. A száritott csipkehúst vízben áztatják 48 órán keresztül úgy, hogy a víz teljesen ellepje, majd a megduzzadt anyagot ugyanebben a lében, keverőüstben felfőzik, végül passzírozzák (eltávolítják a maradék aszmagokat). A nyert csipkevelőt gömbvákuumban cukor, citromsav és állományjavító adagolásával lekvárrá főzik, melyet melegen üvegekbe töltenek és pasztóroznak.

A csipkebogyólekvár ipari készítésének több évtizedes hagyományai vannak. Ismeretes a friss és a fagyasztott csipkebogyóból való készítmód is.

Gazdasági adatok

A csipkebogyó begyűjtésével mintegy 12 cég foglalkozik, ezek összességében mintegy 750-1000 tonnányi termést gyűjtenek be évente. A tömeges termőhelyek döntően Észak-Magyarországon vannak (Hegyalja, Abaúj-Tornai-hegyvidék, Bükk, Mátra, Cserhát, Börzsöny), de a Pilisben, a Bakonyban és a

Balaton-felvidéken is jó gyűjtőhelyek találhatók. A régióban szedett bogyóból főzött lekvár legismertebb üzemi méretű előállítója Tolnán a Herbária Rt., valamint Vácott a Pacific Óceán Kft. A két cég összesen mintegy 60-70 ezer kg lekvárt készít évente. A termelt mennyiség igény szerint növelhető lenne.

A háztartásokban főzött csipkebogyólekvár mennyisége nem ismert, de tudott, hogy a mai életritmus visszaszorította ezt az igen munka-

igényes tevékenységet. Az idősebb asszonyok (pl. Nógrádban) ma sem sajnálják az időt és a fáradságot, rendszeresen készítenek hecsedli-lekvárt. A Villa Székely házi módszerekkel mintegy 100-150 kg csipkebogyólekvárt főz, melyet vendégei fogyasztanak el, és amely budapesti boltjában meg is vásárolható.

Az üzemi készítésű lekvárok az egész országban kaphatók az élelmiszerboltokban és a Herbária szaküzleteiben.



KASSAI FEKETE VAGY CIGÁNYSZALONNA

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: szózással, előfőzéssel, majd paprikás vérbevonattal és füstöléssel készült szalonnakészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: sertések mellkasi és hasi szalonnás részéből készül szózással, pácolással, előfőzéssel, majd véres paprika-bevonattal, végül füstöléssel.



Leírás

A kassai fekete szalonna 10-15 cm széles, 4-8 cm hosszú feketés bevonatú, húsos szalonna, amelynek metszéslapja egyrészt fehér szalonna, másrészt piros, rétegelt izomszövet. Íze enyhén sós, a véres-paprikás bevonattól jellegzetes, illata a füstölt szalonnára jellemző.

Történet

A történeti forrásokban 1544-ben bukkan fel először általánosan a szalonna név. A nagyobb mezővárosok, királyi városlakosok piacain szalonnafőzők foglalkoztak árusításával.

A sertés az élelmiszerek sokaságát biztosította a háztartások számára. Hagyományosan a paraszti gazdaságokban és a kézműiparosok háztartásában fontos szerepet kapott a disznó-

tartás, -hizlalás, hogy előállítsák a család számára szükséges húsmennyiséget. Disznóvágás alkalmával elkülönítik a zsiradékot. A sertés vastag hátszalonnáját és a hasaalját táblákra vágják, majd fateknőben, -dészában lesózzák. Egynapos állás után füstölőbe akasztják és füstöléssel tartósítják.

A hagyományos (házi) disznófeldolgozás mellett a hentesipar is foglalkozik a szalonna készítésével. A további felhasználásra szánt ipari szalonna mellett speciális készítményeket is előállítanak, és ennek megfelelően a szalonna tájfajtaik alakultak ki (kassai, debreceni, kolozsvári, brassói, szegedi szalonna), amelyek készítése, érlelése több évszázados múltra tekint vissza. A tájfajták között található a kassai szalonna is, amely egyedi készítménymódról kapta a fekete vagy cigányszalonna nevet. A nagyobb városok, így Kassa német polgárai, hentes céhei, műhelyei sajátosan dolgozták fel a sertés hasi részét, a vékonyabb, de húsos szalonnáját. A táblára szabott szalonnadarabot szózással, pácolással ízesítették, jellegét a véres, majd paprikás oldatba mártással, tartósítását pedig magas hőmérsékletű (80-90 °C-os), gyors, rövid ideig tartó füstöléssel adták meg. A vörös színű, véres-paprikás fűszeroldat a füstöléssel fekete színűre változott és védőbevonatot képezett a szalonna felületén. Ezzel nemcsak ízesebb és fűszerezett lett a termék, hanem tartósabbá is vált. Az ízletes szalonna a húsipar sajátos készítménye ma is.

Felhasználás

Bármikor fogyasztható húskészítmény, de főleg a téli hónapokban gyártották.

Szakmai fogások

Legjobb alapanyaga a sonkasertések szalonnás oldalasa. A bordacsontokat és a porcokat eltávolítják. Az így nyert hússal szalonnás oldalait formázzák, majd 4-5 napig sózva,

rakatokban tárolják. Ezt követően fűszerezett pácoltatban 7-8 napig áztatják. A pácolt oldalakat 10-15 cm széles csíkokra vágják. A szalonnahasábokat előfőzik (nem megfőzik), majd lehűtik. A bevonathoz vérrel (nem alvadt) és paprikával, esetleg zselatinnal keveréket állítanak elő, ebbe mártják a húsos szalonnahasábokat, amelyeket aztán forró, 80-90 °C-os füstölőbe helyeznek. A füstöléshez eredetileg fenyőfát és esetenként szárított borókabogyót használtak, amely különleges aromát és ízt ad a terméknek. A füstölési idő 2 óra. A nagyobb hőfokú térben a véres-paprikás keveréket rászárítják a felületre. A vér és paprika keveréke adja a bevonat fekete színét és jellegzetességét. Melegebb és nagyon páradús időben ez a szalonnaféle nem gyártható, mert a felületre „égetett” bevonat megolvad, kenődik,

ragacsos lesz és ezzel összefüggésben a romlásveszély is nagy.

Gazdasági adatok

Időszakosan (télen, disznóvágáskor) készített kisipari, illetve háziipari termék. Bonyolult készítmésmódja miatt háziipari készítése ma már nem lelhető fel, kisüzemi gyártására vonatkozó becslések az 1980-as évekre vonatkozóan 10-15 tonna/év. Annak ellenére, hogy a termék közfogyasztói forgalomban jelenleg nincs, a szakmai emlékezet számon tartja.

Kiállításokon, szakmai vásárokon rendszeresen bemutatásra kerül. A terméket az állami húsipar kisebb vállalatai is készítették, a termékre – ma már nem hatályos – szabványlapot (érzékszervi követelményrendszert) is kidolgoztak.

SZEPESI VIRSLI

Általános besorolás: füstöléssel készített nyers, töltelékes készítmény

Különleges, egyedi jellemzők: természetes bélbe töltött, erősen paprikás, homogén húspépet tartalmazó, hidegen füstölt, nyers, töltelékes húskészítmény.

Leírás

A szepesi virsli világos, sárgás-pirosas színű, a juhbélben az erősen paprikás töltelék jól áttűnik. Csak hideg időben készíthető, és csak hűtött térben tárolható, tárolási ideje 3-4 nap, de 3-4 hétre növelhető, ha a hűtött térben vákuumsomagolásban tartják. A gyorsan romló készítmények csoportjába tartozik. Átmérője 12-14 mm, hossza 10-12 cm, pározva hozzák forgalomba. Megfőzve jellegzetesen lédús és paprikás ízű. Alapanyaga sertéshús és szalonna.



Történet

A virsli ausztriai német eredetű szó (Würstel, Würschtel), magyarországi első előfordulása 1805-ből ismert. Jellegzetesen vizes húskészítmény, kolbászféle, amely úgy készül, hogy a szalonnával kevert vagdalt húst juhbélbe töltik. A német eredete is arra utal, hogy nem házi készítmény, hanem ipari termék. Nagyobb városokban, a német hentesek foglalkoztak készítésével – kezdetben a városlakó német polgárságot látták el ezzel a csemegével. A hentes mesterség szakszókincse is német eredetűt őriz, és ez is azt erősíti, hogy a mesterségnek egy sajátos készítménye a virsli, amely eltér a hagyományos, népi ételféleségektől.

A Szepesség német eredetű lakossága, a cipzerek ételkultúrájának sajátos terméke a helyi hentesek által készített virsli. Ennek különlegességét a paprikás, fehér borsos fűszerezésű hús és szalonna keveréke adja meg, amelyet fogyasztásra alkalmas juhbélbe töltöttek, és amelyet párba kötve, rövid ideig füstöltek is. Így tartósították. A hideg füstölés 30 °C körüli hőmérsékleten másfél napig is, a meleg füstölés 80-90 °C-on egy-két óráig tartott. A füstölés részben a hentesek füstölőiben, részben közösségi füstölőkben történt.

(Cipzereknek a történeti Magyarország északkeleti részén – ma Szlovákia – kialakult, középkori, német eredetű lakosságot hívják, akik a Szepesség – Szepesváralja, Késmárk, Igló, Eperjes vidéke – középkori ipari-kereskedő városaiban laktak.)

A szepességi városok fejlett hentes és mészáros céhei a XIX. században tették Magyarországon is széles körben ismertté és népszerűvé a sajátosan ízesített virslit.

Felhasználás

A szepesi virsli 78-80 °C-os vízben történő 10-12 perces hőkezelés után, melegen fogyasztható.

Szakmai fogások

Az inaktól mentesített sertéshúst darabolják, majd sóval keverik, és 24 órán át, 8 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyiségben érlelik. A kemény hátszalonnát vagy tokaszalonnát ugyancsak előhűtik. A sóértett húst és a jól lehűtött szalonnát 3 mm lyukbőségű tárcsán ledarálják, majd kb. 8-10% vízzel és a fűszerek hozzáadásával egyenletesen pépesre keverik. A fűszerezéshez fehér borsot és piros édes-nemes paprikát használnak. A masszát juhbélbe töltik, és 10-12 cm-enként pározzák. A szepesi virslit töltés után 10 °C alatti térben, 3-5 órán át pihentetik, felületét leszárítják, majd 30-35 °C hőmérsékletű füstölőben 2-3 órán át füstölik, ügyelve arra, hogy a massa zsírja meg ne olvadjon.

Gazdasági adatok

A szepesi virslit elsősorban kisebb, helyi ellátást végző húsipari vállalatok gyártották – a régi húsipari szakemberek visszaemlékezései szerint – kb. az 1970-es évek elejéig. Gyártása mindig is idényszerű volt, termelt mennyisége 10–12 tonna/év (becsült érték) körüli lehetett. A szakmai emlékezet azonban megőrizte ezt a terméket, mely azóta is rendszeresen szerepel szakmai kiállításokon. Készítése tehát ma alkalmi és elsősorban a szakmai közvélemény tájékoztatását szolgáló. Utolsó üzemi előállítója a Gyöngyösi Húsipari Vállalat (Gyöngyös) volt.



CSERESZNYEPÁLINKA

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: gyümölcspálinka.



Leírás

A cseresznyepálinka víztiszta, a cseresznyére jellemző illatú és zamatú. A jó cseresznyepálinka keserűmandulára emlékeztető magzamatata harmonikus, enyhe. Illata a kiürített pohár kézbefogásával, melegítésével („szárazpróba”) még intenzívebb és harmonikusabb.

Alkoholtartalma min. 40 V/V%.

Pálinkakészítésre elsősorban a nagy cukor- és extrakttartalmú, dús aromájú, ún. feketecseresznyék alkalmasak. Ma elsősorban a *Germersdorfi óriás*, *Hedelfingeni óriás*, *Solymári gömbölyű*, *Szomolyai fekete* és *Van* fajtákból készül pálinka.

Történet

Bár Zolnay Lászlónál (1977. 319.) egy említésben szerepel, hogy a XV. század végén már voltak próbálkozások Budán a gyümölcspálinka-készítéssel, de ezt nem tudják más, ilyen korai adattal alátámasztani.

A cseresznye szláv eredetű szó a magyar nyelvben, első előfordulása 1256-ból adatolható. (TESZ I. 1967. 509.) A cseresznyepálinkára utaló első konkrét adat az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tárból bukkan elénk 1797-ből: „*csereszenypálinka (rachiu de cirese, Kirsch[en]branntwein): Cseresznye pálinka ft 1 1/2*”, illetve 1816-ból: „*Cseresznye palinkával egy négy Szegletű és más kerek üveg...*”. (EMSZT II. 1978. 114.)

A cseresznyepálinka-főzésre népi adat viszonylag kevés van. Kardos László (1943/1982. 179.) azonban az Őrségben említi, hogy cseresznyéből is főztek pálinkát.

A leghíresebb, történeti jellegű cseresznyefajták és cseresznyepálinkák: a kőagyag edényekben érlelt, üvegbéléses vasbeton tartályokban tárolt kecskeméti cseresznyepálinka, a Szomolyai feketéből készült egri víz. (Sólyom, 1978. 191–192.)

Felhasználás

Az általános gyakorlattól eltérően a valódi cseresznyepálinka kínálható a vendégek megérkezésekor, étkezés előtt is, és természetesen a szokott helyen, étkezés után. Az ünnepi alkalmak és a különlegességek kedvelőinek itala. Jól használható gyümölcssaláták, kevert italok, koktélok stb. készítéséhez.

Szakmai fogások

A *hagyományos pálinkakészítéshez* kezdetben a hullott, illetve a más célra nem hasznosítható gyümölcsöt használták értékmentés céljából. A minőségi igények növekedésével azonban ez az álláspont fokozatosan átalakult. Mára már tudott, hogy csak jó minőségű alapanyag gondos erjesztése és lepárlása adhat jó pálinkát. A cseresznye gondos cefrézést igényel: a tiszta, átválogatott gyümölcs magját és szárát eltávolítják, a gyümölcsöt műanyag vagy fakádban, illetve hordóban általában spontán erjesztik.

A cefrét¹ az oxidációtól és a túlmelegedéstől – a lehetőségek szerint, eltérő fogásokat alkalmazva – védik.

A házi cefrőzésű gyümölcsöt ma is az évszázados hagyományoknak megfelelően kisüsti (rézüst, amelynek űrtartalma 10 hl alatt van) berendezésen, ún. bérfőzést végző kisüzemekben, a főzető jelenlétében főzik le. Az elő- és utópárlat gondos elválasztását a főzető és a főző közösen végzi.

A főzetők általában 50 V/V% alkoholtartalmúra készítetik a pálinkájukat. Ennél az alkohol-tartalomnál a pálinka kanálban meggyújtható.

Az üzemi pálinkakészítés a hagyományos főzés tapasztalatainak felhasználásával, ugyanakkor a korszerű technika adta lehetőségek kiaknázásával történik. A cél az, hogy a jó minőségű alapanyagból – a finom gyümölcsaromákat minél koncentráltabban tartalmazó lepárlási megoldásokkal – egyre jobb minőségű terméket állítsanak elő.

A jelenlegi üzemi gyakorlat szerint az optimálisan érett, romló hibától, idegen anyagtól mentes, meghatározott cseresznyefajtákat felvásárolják (nagy részét a kiskertekből).

A magozott (legfeljebb 3% törmelékmaradvány lehet) és pépes állományúvá tett gyümölcsöt (cefrét) a pH beállítása és a tápsók hozzáadása után fajlesztővel beoltva erjesztik. Az erjesztőtartályok 1000 literesek, az erjedési időtartam 7-14 nap (5 g/l alatti cukortartalomig). A kiejedést követően azonnal következik a lepárlás. Oszlopos, teljes lepárlást végeznek, az így kapott alszeszt kettéválasztva két különböző úton finomítják tovább. Egyik részét kisüsti berendezésen (max. 10 hl űrtalmú üstben) lefőzik (az elő- és utópárlat elválasztásával), másik részét a finomító oszlopon átfinomítják. Ez a kombinált eljárás sajátosan ötvözi az évszázados hagyományokkal

rendelkező, az illat- és zamatanyagokat megőrző kisüsti eljárást a modern, a nemkívánatos anyagokat (pl. metil-alkohol) jobban kizáró oszlopos technológia előnyeivel.

Igen fontos – és gondos ízelést igényel – a gyártási folyamat házasítási művelete, amikor a kétféle párlatot a kívánt illat- és ízhatásnak megfelelő arányban keverik. A 70-86 V/V% alkoholtartalmú párlatot gondosan előkészített fahordókban (1000 l űrtalomig) és/vagy rozsdamentes acéltartályokban érlelik, pihentetik (legalább 3 hónapig). A párlat alkoholtartamát a palackozás előtt állítják be.

Csomagolása 0,5 literes üvegpalackokba (esetenként kerámiaedényekbe) történik. A Halasi cseresznyepálinka feliratú címke a Táncoló leánypár halasi csipke jellegzetes tájmotívumát mutatja (a címke 160376 lajstromszám alatt védett).

Gazdasági adatok

A gyümölcs más irányú felhasználása és növekvő ára miatt az utóbbi tíz évben csökkenő mennyiségben készítenek cseresznyepálinkát mind az üzemekben, mind pedig házi cefrőzés-sel. A Szomolyai fekete fajtából korábban készített híres pálinka előállításával gyártója felhagyott. A cseresznye ára a bőtermő és rossztermő években 100-200%-kal is eltérhet. Gazdaságos szeszipari feldolgozás csak 2-3 évenként, a bőtermő években lehetséges. Valódi cseresznyepálinkát üzemi szinten az Arany Kapu Rt. állít elő, jó évjáratú években 3000 hlf körüli mennyiségben. A palackos forgalom 2-3000 palack évente. A valódi Halasi cseresznyepálinka a Gundel (Láng Gasztro-nómia Kft.) éttermi láncában kapható. Kisebb mennyiségben a termék elkerül az USA-ba és Olaszországba, de Szlovákiába is. A Bács-Kiskun megyei régió saját főzetésű cseresznyepálinkája 100-200 hlf körül van.

GÖNCI BARACKPÁLINKA

Változat: Különleges gönczi barackpálinka
Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Gönc és környéke

Általános besorolás: gyümölcspálinka

Különleges, egyedi jellemzők: a gyümölcsfajta (*Gönci magyar kajsz*) és a termőtáj jellegéből adódó egyéni illat és zamat, melyet a forgalomban lévő termékénél a hozzáadott aroma még tovább hangsúlyoz, és amely megkülönbözteti más régiók barackpálinkáitól.



Leírás

A gönci barackpálinka világos halványsárga színű, intenzív, határozott kajsziiillatú, kerek, telt, jellegzetes zamatú pálinka.

A forgalomban kapható Különleges gönczi barackpálinka alkoholtartalma 44 V/V%, Gönci magyar kajsz, finomszesz és természet-azonos aroma felhasználásával készül.

Történet

Korponay János 1871-es településmonográfiájában olvashatunk először arról, hogy Göncön és környékén híres és nagy mennyiségű kajszibarackot termesztettek, bár 1895-ben

Gönc gyümölcsfaállományának még alig több mint 7%-a volt kajsz (1272 db). Igazi elterjedése a XIX. század végén bekövetkezett szőlőpusztulás nyomán telepített gyümölcskultúráknak köszönhető. Az 1920-as évekre jellemző céltudatos fajtakiválasztás, faiskolai telepítések nyomán a magyar kajszinak több – különféle minőségű, tulajdonságú – változatát nemesítették ki, ennek egyik változata a Gönci magyar kajsz.

E tájfajta az 1950–60-as évektől lett közismert, és 1976-ban külön fajtnak is elismerték. Márkanévként az 1970-es évektől, a belőle készült pálinka nagyobb mennyiségben való előállítása és forgalmazása óta lett híres.

Felhasználás

Emésztést elősegítő italként az étkezés végén van a helye. Jól felhasználható kevert italok, koktélok és gyümölcssaláták készítésénél.

Szakmai fogások

A gönci barackpálinka gyártását a Miskolci Likőrgyár Rt. fogja össze. Szerződéses kapcsolatban áll a termőtáj mintegy 50-70 (ebből 6-8 nagyobb) baracktermelőjével, előírva számukra a feldolgozási technológiát.

Cefrészre csak optimálisan érett, romló hibától, idegen anyagtól mentes, a megadott földrajzi területről származó gyümölcs használható fel. A mosott, magozott gyümölcsből készített, pépesített cefrét¹ rozsdamentes acéltartályokban és más erjesztőedényben, viszonylag alacsony hőmérsékleten (18-20 °C) erjesztik. Az erjedés időtartama 10-14 nap. A lepárlás Gönc és környékének pálinkafőzdéiben történik, természetesen az elő- és utópárlatok gondos elválasztásával. A középpárlatok szigorú minősítés után kerülnek be a miskolci gyárba pihentetésre és érlelésre. Az érlelés kb. 2000 l űrtartalmú fahordóban történik. Időtartama legalább 3, de inkább 6, sőt 12 hónap. A gyár-

tási folyamat igen fontos, nagy szakértelmet igénylő része az érési folyamat ellenőrzése, ami meghatározott időközönként, bírálóbizottság által történik. El kell kerülni, hogy a párlat „túlérjen”, színe túl mély legyen, illata, zamata oxidálódjék.

Ugyanilyen nagy szakértelmet igényel a pálinka „vágása”, azaz a valódi barackpálinka természetazonos aromával való ízesítése, valamint a finomszesz adagolása. A gyártó a fogyasztói ízlésnek (az erőteljesebb illat és zamat előnyben részesítése) és pénztárcának megfelelően alakította ki a jó minőségű, a valódi pálinkára alapozott, aromásított, „különleges” terméket. Az utóbbi években a vásárló a jó minőségű pálinkák piacán már ismét a természetes, aroma nélküli pálinkákat keresi inkább. Remélhető, hogy ezen elváráshoz a gyártó is hamarosan igazodni fog.

A termék alkoholtartalmát a palackozás előtt állítják be 44 V/V% alkoholtartalomra, majd a szűrést követően 0,5 l űrtartalmú, hengeres, szintelen palackokba töltik.

A termőtájon a házaknál kieresztett cefrét ún. bérfőzést végző szeszfőzdekben kisüsti pálinkafőző berendezésen (rézből készült üst, 10 hl alatti űrtartalommal), az elő- és utópárlat gondos elválasztásával főzik, majd otthon, ízlés szerint érelik.

Gazdasági adatok

A barackpálinka a szilva után a legkeresettebb hazai pálinkafajtánk. A dél-alföldi régióban termelt barackpálinkánál (Kecskemét, Kiskunhalas stb.) lényegesen kevesebb Gönc környékének termése. Üzemi előállítást a Miskolci Likörgyár Rt. folytat, két barackpálinkát is forgalmazva. Ezek közül a Különleges gönczi barackpálinka 1999-ben elnyerte a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy használati jogát. Az értékesítés ebből a termékből mintegy 10-12 ezer palack (becsült adat). Ezenkívül jelentős a térségben a termelők által lefőzetett, házi felhasználású, valódi kisüsti pálinka is 50-51 V/V% alkoholtartalommal, évente mintegy 3-5000 hl mennyiségben (becsült adat).



Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye

Általános besorolás: valódi gyümölcspálinka

Különleges, egyedi jellemzők: a vadon termő som erjesztett termésének lepárlásával készített, sajátos illatú és ízű pálinka.



Leírás

A sompálinka színtelen, 45-50 V/V% alkoholtartalmú kisüsti pálinka. A párlat kissé szokatlan illatú, íze idegenszerű, de sajátos aromájú.

Történet

A som ótörök eredetű szó. (TESZ III. 1976. 571.) Igen elterjedt helynév, mely arra utal, hogy a Kárpát-medencében jelentős somültetvények voltak.

A sompálinka ritka, a szakirodalom nem említi, csak néprajzi adatokat ismerünk, azokat is kivétel nélkül az Északi-középhegységből. Egy szóbeli említés szerint a borsodi (ma Borsod-Abaúj-Zemplén megyei) Kisgyőrben különösen sok sompálinkát termelnek. Paládi-Kovács

Attila (1982. 109.) az upponyi sompálinkát tartja a barkók büszkeségének, messze földön híres termékének. A Közép-Tisza vidékének pálinkafőzői szerint Sárospatak környékén önmagában is főzik. Súlyban 20-30 kg somot vásárolnak a hegyekben somot gyűjtőektől. Petercsák Tivadar (1978. 16.) szerint sompálinkának nevezik a nem egészen tiszta sompálinkát is, tehát a som csak „szaporítóanyag”, egyéb házi gyümölcsökkel összekeverik.

Cserépfaluban a somot aszalva hasmenés ellen használják – a sompálinka mennyiségét pedig így adják meg: „10 kg somból lesz 1 liter pálinka.” (Tóth Lajosné közlése, 1983.) Tiszacsegén évente egy-két alkalommal (tehát nagyon ritkán) főzték az 1980-as években. Akkor Tiszafüredről hozták, a főzők szerették, mert kitűnő illata van. (Csobán Antal közlése, 1984.)

A sompálinka a fenti adatok szerint aligha lehetett országosan elterjedt, csak alkalmanként fordult elő – utolsó emlékei az 1980-as évekből vannak.

Felhasználás

Vendégkínáló „házi” pálinka. Az apró méretű, nagy magvú gyümölcs munkaigényes gyűjtése és kevesek által kedvelt, sajátos aromája miatt ismertsége a régióban is csak szórványos. Elsősorban az idősebbek és a szeszipari szakemberek találkoztak már ezzel az itallal. Üzleti forgalma nincs. Kisebb mennyiségben aromaadó alapanyagként a likőripar használja fel.

Szakmai fogások

A húsos som (*Cornus mas*, *Cornaceae*) az Északi-középhegységben, különösen az Aggteleki-karszton elterjedt cserje. Érett, húsos, tojásdad alakú, csonthéjas magvú termését augusztusban és szeptemberben gyűjtik. Rendszerint ponyvára vagy fóliára rázzák, majd a levelet, gallyat kiszedik belőle. Szedését hátrányosan befolyásolja egyenetlen érése.

A som érett gyümölcséből kiváló minőségű gyümölcscefre állítható elő, amely megfelelő párolási technológiával jó pálinkát ad.

A jó minőségű cefrekészítéshez a somot átválogatják. Mivel a som héja vékony, könnyen sérül, ezért a feldolgozást a szedéstől számítva minél előbb meg kell kezdeni. Valódi gyümölcspálinka gyártásához nem használható fel az erősen szennyezett, penészes, rothadt, valamint az éretlen gyümölcs, mert a késztermékbe is átjut a dohos, penészes szag és íz. Az éretlen gyümölcsöt csekély szeszhozama és gyenge aromája miatt nem érdemes feldolgozni. A gyümölcsmennyiség 60%-át kimagozzák. Az érett gyümölcsöt nagyobb lyukú (4-5 mm átmérőjű) rostán átdörzsölik. Újabban csigás présen engedik át, amelyet úgy állítanak be, hogy az értékes magot ne törje össze. A gyümölcs 40%-át maggal együtt darálják és összekeverik. A magban lévő anyagok jellegzetes ízt, aromát kölcsönöznek a kinyert pálinkának. A cefrét¹ fából készült erjesztőkákban (jelenleg fa- vagy műanyag hordókban) érlelik, erjesztik. Az erjedés megindulását gyakran fájlesztővel segítik.

Erjedéskor a gyümölcsben lévő szőlőcukor a mikroorganizmusok életműködése következtében, a jelen lévő enzimek hatására új anyagokká: etil-alkohollá és szén-dioxiddá alakul át, és új aromaanyagok is képződnek.

Kedvező őszi időjárás mellett (20-25 °C) a somcefre 4-5 nap alatt kierjed. A tetején képződő kéreg többé-kevésbé megakadályozza az alkohol elpárolgását, és véd a további oxidációtól. 100 kg gyümölcs szeszhozama a gyümölcs 8-9 ref. %² szárazanyag-tartalmát figyelembe véve 2,5-3 hl³. A cefrét tulajdonosa kierjedés után a hatósági felügyelet alatt működő kisüzemi szeszfőzdék valamelyikében főzeti ki. A főzés vörösrézből készült, kisüsti rendszerű lepárló készüléken történik.

Gazdasági adatok

Az előállított mennyiség a régióban lévő pár egyéni főzetőtől néhány száz liter évente. Újabban a som magját a gyógyszeriparban használják.

Ezzel összefüggésben feléledt a sompálinkafőzés, amely jelenleg inkább melléktermék-hasznosításnak nevezhető.



TOKAJIASZÚ-TÖRKÖLYPÁRLAT

Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Tokaj-Hegyalja

Általános besorolás: szeszes ital (törkölypárlat)

Különleges, egyedi jellemzők: a törkölypárlat és az aszúbor illatát és zamatát egyedülállóan egyesítő ital.



Leírás

A tokajiaszú-törkölypárlat világos, enyhén sárga színű ital. Illatában és zamatában az enyhe törkölyjelleg mellett az aszúbor karaktere uralkodik. Alkoholtartalma 38 V/V%.

Történet

A szőlőfürtnek a must kinyerése után visszamaradt részeit igen régen felhasználják pálinkafőzésre. Különösen bőséges szőlőtermés esetén nem volt ritka a kisajtolatlan szőlő egészének kifőzése sem, miután leöntötték róla a mustot. Mivel a magas cukortartalom növeli a cefreként felhasznált törköly értékét, Tokaj-Hegyalja különlegesen magas cukortartalmú szőlőinek feldolgozása során kiemelkedő jelentőségű alapanyagot kapnak a pálinkafőzéshez.

1610-ből ismerjük Tokajból a must és a törköly dézsmálásának rendeletét, benne a mustnyerés után visszamaradt, szilárd anyag „teörkeöl” alakban szerepel. (Balassa, 1991. 391.)

A történelmi borvidéken a XVII. századtól elterjedő aszúkészítés során, az aszú törkölyének musttal – ritkábban borral – való felöntésével jó minőségű bort nyertek (másolás, fordítás). Az aszútésztát többször átöblítették, cukortartalmát egészében kinyerték, cefreként való felhasználása nem volt jellemző.

A filoxéravész utáni időszakban, az 1870-es évek végétől egészen az első világháborúig az aszúszemeket csak ritkán szedték meg külön, akkor is inkább értékesítés céljából lengyelországi kereskedőknek. Az aszútermés ráadásul elég kiszámíthatatlan, így a törkölyének kifőzésére csak szórványos emlékek utalnak az 1920-as évek végétől, az 1930-as évek elejétől. Nagyobb mennyiségben csak az 1960-as évek derekától főzték, amikor az állami borkombinát területén egy-egy jó évben feldolgozhatatlan mennyiségű aszút gyűjtöttek össze. A bor értékesítésének gondja fokozta az aszútörköly népszerűségét, ennek divatja az elmúlt évtizedekben egyre terjed.

Felhasználás

Kiváló illat- és zamatanyagokkal rendelkező, emésztést segítő, étkezés után kis mennyiségben fogyasztott ital. A különlegességekre kíváncsi fogyasztók itala. Egyesül benne a finom olasz törkölypárlatokra („grappa”) jellemző íz az aszúborokra jellemző illat- és ízbőséggel. Kiemelkedő értékei miatt nemcsak a régióban és Magyarországon, hanem az országhatáron túl is ismert és keresett termék.

Szakmai fogások

Tokajiaszú-törkölypárlat nem készíthető Tokaj-Hegyalja, a nemes rothadás, az aszúkészítési

technológia nélkül. A történelmi borvidék fekvése, talaja, éghajlata, szőlőfajtái egyedülállóak. A *Botrytis cinerea* által okozott nemes rothadás az évjáratok többségében megjelenik. A térség sajátossága a töppedt, aszúsodott bogyók töke melletti, szüret közbeni kiválogatása, kiszedése. A szüret után (december hónapban) ezekből az aszúszemekből különleges minőségű tokaji borral kioldva, „kilúgozva” készülnek a különböző puttonyszámú (jelenleg 3–6) aszúborok. Egy puttony 21–22 kg aszúszemet jelent, a bormennyiség mértéke a gönci hordó, azaz 136–138 liter. Így például ötputtonyos aszúborot készítve a 136 liter különleges minőségű tokaji borhoz ötször 22 kg = 110 kg feltárt aszúbogyót adnak. A borral feltárt aszúszemeket 48 órás áztatás után préselik (manapság rendszerint pneumatikus préssekkel), és ekkor, itt jelentkezik az aszútörköly. Ez az aszútörköly kocsányt nem tartalmaz. Tartalmaz viszont szőlő- és gyümölcscukrot, a *Botrytis cinerea* által előidézett illatokat és zamatokat. Ebből készítik Tokaj-Hegyalján a tokaji „fordítást” úgy, hogy az aszútörkölyre különleges minőségű, legalább 19 magyar mustfokos mustból erjesztett tokaji bort öntenek. Természetesen ezt is préselik. Ez a préselés után visszamaradt aszútörköly még mindig igen sok és értékes illat- és zamatanyagot, továbbá természetes cukrokat és kis mennyiségű alkoholt is tartalmaz. A cukortartalom kieresztése után ezt az aszútörkölyt kisüzemi lepárló berendezésen lefőzve, finomítva kapják

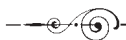
meg a tokajiaszú-törkölypárlat alapanyagát. Az elő- és utópárlatokat igen gondosan elválasztják. Ezt követi a gondos érlelés. Tokaj-hegyaljai, nemes pincepenésszel (*Cladosporium cellare*) borított pincékben, aszúbor tárolásával beérlelt, kis – kb. 200 literes – tölgyfa hordókban, legalább 3, de inkább 5 évig érlelik. Majd a mintegy 60 V/V% alkoholtartalmat lágyított vízzel állítják be 38 V/V% alkoholtartalomra, és így palackozzák ezt a páratlan, különleges italt. Lepárlására a téli hónapokban kerül sor.

Gazdasági adatok

Tokaj-Hegyalján, a nagybirtokon a XIX. század elejétől készítettek tokajiaszú-törkölypárlatot. A XIX. század második felében már a kistermelőknél is általánossá vált előállítás. Átlagos aszús évjáratban kb. 30–50 hl párlat készíthető, van évjárat, amikor több, de előfordul olyan is, amikor semmi. Ezt az ingadozást kell a fahordós érleléssel kiegyenlíteni.

A tokajiaszú-törkölypárlatot 0,5 literes palackokban forgalmazzák. Jelenleg csak a Tokaj Kereskedőház Rt. értékesíti, nemcsak a régióban, hanem egész Magyarországon. Kis mennyiségben exportálnak is belőle. Az eladott palackok száma éves szinten 5–10 ezer. Az előállító kezdeményezte a termék felvételét a védett eredetmegjelölésű termékek közé.

Ritkábban kistermelők is készítenek saját használatra tokajiaszú-törkölypárlatot.



Más elnevezések: Rákóczi brandy, Tokaji brandy, Rákóczi borpárlat

Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Tokaj-Hegyalja

Általános besorolás: szeszes ital (borpárlat)

Különleges, egyedi jellemzők: a borpárlat és az aszúbor illatát, zamatát egyedülállóan egyesítő, tölgyfa hordóban érlelt borpárlat.



Leírás

A tokaji borpárlat érett sárga színű, ízében és illatában intenzív tokaji aszú jelleggel rendelkező ital. Alkohol-tartalma 38-40 V/V%.

Történet

A szeszes italok egyik legrégebbi tartósítási eljárása a párlatkészítés. A szőlőmustból alkoholos erjedéssel keletkezett bor lepárlásával készült italt már a középkori források is égett borként említették. Magyarországon nagyobb mennyiségben, ipari szinten az 1850–60-as években kezdték készíteni. A kifinomultabb ízekért és a nagyobb mennyiség készítéséért gróf Keglevich István földbirtokos 1883-ban

létesítette az első olyan gyárat Budafokon, amely borpárlatot állított elő. Franciaországból hozatott gépeket, és Cognac vidékéről alkalmazott művezetőt. A gyár 1886-ban válságba került, majd utódai nevében működött tovább.

1884-ben alakult meg a Czuba Durozier és Társa Konyakgyár, ahol a főzőkazánok és egy 4 lóerős gőzgép szolgálta ki az évi 7500 hl borpárlat készítését. 1887 novemberében újabb borpárlatkészítő gyárat alapított Schlosszer Eduárd.

A gyáralapítási lázban, 1908-ban Dékány Péter és Zala Sándor szaporította a borpárlatot előállító üzemek számát.

Mint Tokaj-Hegyalja más községeiben, így Tokajban is gyakran lepárolták a borokat. Az italt elsősorban a nemesi és a polgári, vagyis nagyobb társadalmi rétegek női tagjai fogyasztották. Így tehát nem hagyomány nélkül nyitották meg Tokajban az első gyárat 1894-ben. Az 1896. évi kiállításon, majd az 1907-es pécsi kiállításon is szerepelt a termék. A XIX. század végén, a XX. század elején Tokaji cognac néven forgalmazták, majd a híres italkészítő vállalkozó, Zwack készített és palackozott Tokay brandy néven ilyen italt. A XIX. század végi kiállítások katalógusai nagy jelentőséggel tartották a borpárlat készítését Magyarországon, mert a nagy borkészlet egyféle feldolgozási lehetőségét látták benne. A magas alkoholtartalmú magyar borok kitűnően megfeleltek azoknak a követelményeknek, amelyek a borpárlat készítéséhez elengedhetetlenek, mint ahogy az 1885. évi Budapesti Általános Kiállítás katalógusa megfogalmazta: „...alkalmasabbak, mint akár a déli franciaországi borok. Mindazonáltal ez iparág nálunk még csak bölcsőjében van.” (1885. évi katalógus, IX. csoport, Bor és egyéb szeszes italok, 1885. 195.)

A Tokaj-hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát elődintézményeihez hasonlóan Rákóczi Ferenc képmásával díszítve, 5 csillagos minősítéssel, palackozott formában hozta forgalomba. A Magyar Kincstárhoz tartozó Tokaj Kereskedőház *Tokaji brandy* néven forgalmazza ezt a régi nemes italt, amelyhez hasonló a középkorban a *magyar királynék vize – Aqua Reginae Hungariae* – néven ismertek.

Felhasználás

A borpárlatokat Magyarországon elsősorban aperitifként, azaz étkezések előtt fogyasztják, holott emésztést elősegítő hatásuk miatt étrendileg kedvezőbb a fogyasztásuk az étkezés után. A emésztívumok (emésztést elősegítő italok) között kiemelt helyet foglal el a tokaji borpárlat. Nagyobb alkoholtartalma miatt inkább férfiak fogyasztják, de az újdonságra vágyó, kifinomult ízlésű hölgyeknek is kedvelt itala lehet utánozhatatlan, utolérhetetlen, a tokaji aszúbor illatát és zamatát koncentráltan adó érzékszervi tulajdonságai miatt.

Szakmai fogások

A tokaji borpárlat készítéséhez szükséges adottságok csak Tokaj-Hegyalján találhatók meg. Az első és legfontosabb szakmai fogás tehát maga a termőhely. A borvidék három vulkanikus sátorhegy (az abaújszántói, a sátoraljaújhelyi és a tokaji) által határolt terület. Meghatározó talaja a vulkanikus kőzetek máladéka, a nyirok. Tokaj-Hegyalja meredek lejtői déli és délnyugati fekvésűek. Két meghatározó szőlőfajtája a Furmint és a Hárslevelű. A szüretet jó évjáratokban október 28-án kezdik meg. A gyengébb évjáratok tokaji borának egy része csak ún. ordinárium, vékony, savas, kisebb alkoholtartalmú bor. Ez 10-11 V/V% alkohol- és 10 g/l feletti savtartalmat is jelenthet. Ezek a paraméterek azonban kiűnően megfelelnek a lepárláshoz.

Az alapborokat beérlelt, aszús hordókban is tárolják, a bor illatában és zamatában ott van Tokaj-Hegyalja talajának, szőlőfajtáinak, borainak illata és zamata. Ebből az alapanyagból készül gondos lepárlással (az újbort általában seprősen, az óborokat pedig értelemszerűen seprő nélkül főzik le) és tokaji aszús hordókban való érleléssel a tokaji borpárlat. A főzés során légköri nyomáson melegítik a bort, ennek hatására az alkohol és az illó komponensek gázhalmozállapotba kerülve távoznak a főzőüstből, és hűtéssel újra cseppfolyósíthatók. Az elő- és az utópárlatot elkülönítik.

Csak a középpárlatot (ez a legértékesebb párlatrész) viszik a finomítóra, ahol hasonló módon szintén háromfelé bontják. A finomított, tokaji jellegű, de még nyers illattal és zammal rendelkező, kb. 60-65 V/V% alkoholtartalmú középpárlat adja a további érlelés alapanyagát. Ezt az alapanyagot nem lehet máshol előállítani, de érlelni sem lehet máshol. Az érlelés ugyanis a „melegebb”, azaz 12-13 °C hőmérsékletű, pincepenésszel (*Cladosporium cellare*) bevont tokaj-hegyaljai pincékben, tokaji aszúborral már beérlelt és így a tokaji bor páratlan, félreismerhetetlen illatát és zamatát hordozó, kis 200 l körüli űrtartalmú tölgyfa hordókban történik. Az érlelés időtartama legalább három, de inkább öt év. Bonifikatorként (borpárlathoz adott ízjavító anyag) csak érett, kiváló minőségű aszúbor jöhet számításba. A palackozás előtt lágyított vízzel állítják be a fogyasztási 38-40 V/V%-os alkoholtartalmat.

Gazdasági adatok

Tokaji borpárlatot jelenleg egy előállító forgalmaz *Rákóczi brandy* néven. A termék névadója, II. Rákóczi Ferenc fejedelem a magyar történelem egyik meghatározó alakja, szabadsághős, Tokaj-Hegyalja és környékének földesura volt a XVII. század végén, a XVIII. század elején. A 0,75, 0,5 és 0,375 literes palackokban

kiszerezelt termékből évente 50-100 ezer palack fog. A Rákóczi brandyt a régió kívül is forgalmazzák, elsősorban a főváros és a nagyvárosok italáru-szaküzleteiben. Az előállító kez-

deményezte a termék felvételét a védett eredet-megjelölésű termékek közé.

Több termelőnek van nem forgalmazott, de a pincénél megkóstolható saját tokaji borpárlata.

TOKAJI ESZENCIA

Más elnevezés: nektár

Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Tokaj-Hegyalja

Általános besorolás: kis alkoholtartalmú italkülönlegesség

Különleges, egyedi jellemzők: a tokaj-hegyaljai borvidék zárt területén termett, a szőlőtőkén a nemes penész (*Botrytis cinerea*) hatására aszúsodott és a szüretkor külön szedett szőlőbogyókból préselés nélkül kiszivárgó mustból, minimális erjedés útján keletkező tokaji italkülönlegesség, melyet több évi érlelés után hoznak forgalomba.



Leírás

A tokaji esszencia sötét színű, mézsűrűségű, lassan folyó, olajos-szirupos konzisztenciájú folyadék. Illata intenzív, jellegzetes tokaji illatkonzentrátum, ami egyszerre gyümölcsös és kellemesen kesernyész. Íze összetett: az édes mellett az érlelt aszúborokra jellemző finom aroma és a nemes penész fűszeres, kissé fanyarkás íze érződik. Literenként legalább 250 g (többnyire 400 g körüli) természetes cukrot, 50 g cukormentes vonadékanyagot (extraktot) és legfeljebb 6 V/V% alkoholt tartalmaz.

Történet

Tokaj-Hegyalján az aszúsodott szőlőszemekből készült esszencia nem sorolható a borok közé, mert magas cukortartalma miatt nem tud kieranódni, így az ital alkoholtartalma csekély. A nagy cukortartalom egyben konzerválja is a szirupsűrűségű italt. Magát az esszenciát, a nektárt már az 1823-ban született Himnuszban is említi Kölcsey Ferenc. Ez a költemény az országot kánaáni, bőven termő, édeni állapotban mutatja be, többek között a tokaji édes szőlők aszúsodott bogyóiból készült esszenciát is megemlítve: „Tokaj szőlővesszein / Nektárt csepegtetél...”

Tokaj-Hegyalján 1707-ben és 1721-ben említik először az esszenciát, de története valószínűleg visszanyúlik a korábbi századokra. II. Rákóczi Ferenc ezt küldte Nagy Péter cárnak, mellyel kapcsolatban követte, Nedeczky Sándor a kö-

vetkezőt írta: „*Bor essentiáját kedvesen vette a csár, kétszer is itt előhozta s Varsaván is egyszer.*” Az eszencia nemcsak a cárnak, hanem a feleségének, a trónörökösnek, a cár nénjeinek is annyira ízlett, hogy minél többet szerettek volna belőle kapni.

A tokaji aszúsodott szőlőszemekből készült eszenciát Keler Pál írta le először pontosan 1726-ban latinul és németül. „... *wenn aus einer Parthey Trockenbeeren der gantz frey abfließende Saft, wie Honig gesammelt und in Antal gefüllet wird so heisst dergleichen Wein Essentz...*” (Balassa, 1991.) Vagyis az eszencia az aszús szőlőbogyók tömegéből, az aszúszemek kisajtolása, préselése nélkül, a saját súlyától csepegett ki. Az eszencia akkor tűnt fel, amikor az aszúszőlő szedése szélesebb körben elterjedt. Ezért olyan mennyiséget halmoztak fel kedvező aszús évjáratokban a módosabb, nagyobb gazdák, hogy ebből a mennyiségből már önmagából is különös édességű lé csorgott ki. A kád alját megfűrták, abba tollat erősítettek, melyen át az értékes nedű cseppeként jutott az alatta elhelyezett edénykébe. Az eszencia a XVIII–XIX. században általánosan elterjedt és ismert lett Tokaj-Hegyalján. A Magyar Kurir című újság 1790-ben az alábbi versikét tette közzé, ez igazolja, hogy az eszencia gyógyhatását már akkor felismerték. „*Hogy tsak szagadtól-is el szaladt az halál. / Mert egy beteg téged, mihelyt kezdett inni / Meg-gyógyult, noha már ki akarták vinni. / Pedig tsak keveset ivott ám belőlled, / Minthogy az erszénnye mindég félt te-tőlled. / Istenek itala halhatatlan Nectár / A holott, te termes, áldott az a határ.*”

Felhasználás

Desszertként fogyasztható. Páratlan élvezetet nyújt, mivel koncentráltan tartalmazza a tokaji aszúborok íz- és aromaanyagait.

Az elmúlt századokban főleg az asszonyok kedvelt itala volt. Társasági alkalmakon és különleges ünnepi, valamint fényes családi összejöveteleken fogyasztották édesség, parfé, gyümölcs mellé, az étkezések lezárásaként. Leginkább a gazdag háztartásokban, nemesi asztalokon, gazdag polgári étkezéseken volt gyakori. Az édes italkülönlegesség fogyasztása mellett orvosi, gyógyászati célra is kortyolgatták (a Vinum Tokayensis Passum név is erre utalt). Keserű gyógyszerek bevételénél és azok összekeverésénél a gyógyszertárakban, patikákban felhasználták az aszús szőlőbogyókból készült eszenciát.

Ma az eszencia valamennyi tokaj-hegyaljai pincészet féltett kincse, mert fontos az aszúkukor- és extrakttartalmának a beállításához. A tokaji eszencia kisebb mennyiségben kereskedelmi forgalomba is kerül, öregbíti a tokaji borok hírnevét, és szolgálja az igazi ínycseckülönlegességek iránti igényét. Magyarországon a kiemelkedő színvonalú éttermek tartanak tokaji eszenciát, palackos kereskedelmi forgalmazása a minőség iránt elkötelezett szakboltokban történik. A hagyományok termelők közötti fenntartására, megőrzésére alakult Tokaj Renaissance Egyesület egyebek mellett a tokaji eszenciával kapcsolatos termelői és fogyasztási kultúra ápolásával is foglalkozik.

Szakmai fogások

A tokaji eszencia „lelkét” nem ismerhetjük meg Tokaj-Hegyalja fekvése, talajviszonyai, éghajlatának felvázolása és a szőlő aszúsodásának ismerete nélkül. A térség éghajlatára jellemző, hogy szeptember végén, a néhány napos csapadékos időszakot az októberi száraz, napos idő váltja fel, napi nagy hőmérséklet-ingadozásokkal, hajnali fagyokkal. Az aszúsodás folyamata szeptemberben és októberben játszódik le. A teljes érésben lévő szőlőbogyók héja a szeptember végi esők következtében

elvékonyodik, felreped, és a bogyókon megtelepedik a *Botrytis cinerea*, a nemes penész. Az októberi napos, száraz időszakban ez nagymértékű vízvesztést okoz, ugyanakkor a szőlőszemekben nagyobb lesz a cukortartalom. Ez a termés mennyiségének a csökkenéséhez és minőségének a növekedéséhez vezet. Javítja a minőséget a bogyók savtartalmának előnyös változása, a testességet adó anyagok (pl. glicerin) mennyiségének a növekedése, a különleges illat- és zamatanyagok képződése, sőt az antibiotikum típusú vegyületek keletkezése is.

Évszázados hagyományok szerint a szüret Tokaj-Hegyalján Simon, Júdás, Tádé napján, azaz október 28-án kezdődik. Aszús évjáratokban a szüret alatt a szőlőtőkék mellett szedik ki a fürtökből az aszúsodott szemeket, majd azokat a pincék előterében rácsos, dupla fenékkal és csappal ellátott kádakban tárolják az aszúborkészítés idejéig (december hónap). Addig csepeg vagy vékony sugárban kifolyik a csapon a sötétsárga, mézsűrűségű, 50-60% cukortartalmú, különleges illatú és zamatú nyers eszencia. 100 kg aszúszemből – saját súlyánál fogva – csupán 1-2 liter nyers eszencia csepeg le. Ennek zömét az aszúborok készítésénél felhasználják, azonban a pincékben évekre félretett eszenciában lassú, enyhe,

elsősorban felszíni alkoholos erjedés következik be, és 4-6 V/V% alkoholtartalom képződik. A nyers eszencia illatai átalakulnak, a tokaji pincében, fahordóban érlelve 6-8-10 év alatt a nyers eszencia letisztul, és tokaji eszenciává, nektárrá nemesedik.

Palackozása egyedi, négyszögletes, lapított, a hagyományos formát őrző üvegbe történik. A palack az egykori patikaiüvegekre hasonlít. Fél- és egyliteres kiszerezésben, sokszor díszdobozos kivitelben forgalmazzák. Töltik hagyományos tokaji palackba is.

Gazdasági adatok

A nyers eszencia éves mennyisége évjáratfüggő: jó aszús években néhány száz hektoliter a kicsepegő mennyiség, rosszabbakban viszont semmi. A tokaji eszenciát kizárólag palackozva és állami ellenőrző jeggyel ellátva szabad forgalomba hozni. Az 1990-es évek privatizációja után az állami tulajdonban lévő Tokaj Kereskedőház Rt. készíti és bormúzeumaiban raktározza, tárolja a legtöbbet, de a többi hegyaljai pincészet is készít saját palackozásban, de már nem a hagyományos szegletes, lapított üvegpalackban tokaji eszenciát. Értékesítése évente tízezres nagyságrendű.

Jogi helyzet: az 1998. január 1-jétől érvényes bortörvény 61. § (8) definiálja a tokaji eszenciát.



Jegyzet

¹ Cefre = az erjesztéshez előkészített, cukortartalmú, zúzott gyümölcsöt tartalmazó zagy.

² Ref.% = a gyümölcs szárazanyag-tartalma, amelyet kézi refraktométerrel állapítanak meg. A refraktométeres mérés roncsolásmentes, az anyag törésmutatójának meghatározásán alapul.

³ Hlf = a képződő szesz mennyiségét hektoliterfokban szokás megadni. 1 hlf = 1 liter 100 V/V%-os etil-alkohol.

ERDŐHORVÁTI PEREC

Változatok: tojásos perec, böjtös perec

Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Tokaj-Hegyalja (Erdőhorváti)

Általános besorolás: perecfélék

Különleges, egyedi jellemzők: kerek alakú főtt, majd sütött perec, melyet madzagon, tíz darabos füzérbe kötve, vásárokon árúsítanak.



Leírás

Az erdőhorváti perec kétféle lehet. A tojásos kb. 5 cm, a böjtös pedig kb. 6 cm átmérőjű, 0,5-0,8 cm vastagságú karika. A perec színe sárgásbarna, kemény, ropogós, a böjtös kissé sós, a tojásos kissé édeskés ízű.

A böjtös perec 15 kg liszt, 2 marék só, 30-35 db kockacukor, illetve ennek megfelelő kristálycukor, 2 dkg élesztő és a gyúráshoz szükséges víz felhasználásával készül.

A tojásos perechez 15 kg liszt, 3,5 liter tej, 75 db tojás, 1,5-2 kg cukor, 75 dkg vaj, 20 dkg élesztő szükséges.

A perec előállításához hagyományosan mindig a legfinomabb fehér lisztet használják. (Az elmúlt évtizedekben a peracet már nullás lisztből, azaz BL 55-ből készítik.)

Történet

A magyar népi táplálkozásban a perec országosan ismert volt. Történeti adatok szerint a XVII. századtól már önálló céh foglalkozott előállításával (pl. Debrecen). Perecsütésre és annak – szűkebb-tágabb körben való – értékesítésére azonban a parasztasszonyok szakosodtak. A perecsütő központok értékesítési területei gyakran pontos földrajzi határokkal illeszkedtek egymáshoz. Jelentősebb központok a XX. században: Debrecen, Erdőhorváti (Hegyalja), Somodi (Abaúj-Torna), Kapuvár (vert perec, rábaközi perec).

Az erdőhorváti perec előállítását – recens adatok alapján – a XIX. század utolsó évtizedétől lehet nyomon követni. Készítése az erdőhorváti asszonyokhoz kapcsolódik: azokon a közeli településeken (pl.: Tolcsván, Erdőbényén, Sárospatakon), ahol készítik, Erdőhorvátiból származók terjesztették el.

A XX. század folyamán jelentős perecsütő központ volt Tokaj-Hegyalján (Észak-Magyarország, Zemplén megye) Erdőhorváti, és az ott készült percek a közelmúltig helyi különlegességeként voltak ismertek és keresettek.

Minden erdőhorváti asszony sütött peracet még a XX. század közepe táján. Ebből az időből kb. 15-20 olyan szegényparaszti rétegből származó perecsütő asszonyról tudunk, akik rendszeresen termeltek piacra, rendelésre, és jelen voltak termékeikkel a vásárokon. Még az 1960-as években is elmaradhatatlanok voltak az erdőhorváti percek Tokaj-Hegyalja vásáraitól. A termék nagy része a környező városokban, falvakban kelt el. Miskolctól Sátoraljaújhelyig kocsmák, élelmiszerüzletek vásárolták és árúsították, de – hátaló ruhákban (ajdákban) – vasúton is hordták árulni az erdőhorváti peracet. 1945 előtt szekerekkel is jártak vásárra: 4-5 perecsütő

asszony összeállt, és telerakták a szekeret a pereccel töltött zsákokkal. Főleg Tokaj-Hegyalja vásárait látogatták.

Mai forgalma már csekélyebb, szűk körre korlátozódik.

Felhasználás

A böjti perecből böjt idején öntött peracet készítettek: az összetördelt peracet vízben megáztatták, majd túrot, diót, mákot vagy lekvárt és mézet tettek rá ízesítőnek. Elsősorban a Bodrogek, Tokaj-Hegyalja és az abaúji Hegyköz (Északkelet-Magyarország) görög katolikusai vásárolták nagy mennyiségben az erdőhorváti peracet. Ők a megöntött, kevés olajjal is ízesített peracet cukorral vagy savanyú káposztával fogyasztották – az 1960-as évekig általánosan. A hagyománytisztelő görög katolikusok a mai napig fogyasztják.

A tojásos perec ma elsősorban különböző helyi és egyéb régiós vásárokon, hagyományörző rendezvényeken kel el.

Szakmai fogások

A böjtös perec készítéséhez a lisztet a sütés napját megelőző este átszitálták, majd megkovásozták, napjainkban már a sütés hajnalán végzik ezt a műveletet. (Az emlékezet szerint a századfordulón a kovászt kovásmag hozzáadásával készítették.)

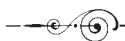
A liszt egy részéből élesztővel, esetleg kovásmaggal és a víz egy részével langyos kovász készül. Az érett kovászból, a liszt fennmaradt részéből, a kevés vízben feloldott cukorból annyi vízzel, hogy jó kemény tésztát kapjanak,

tésztát gyúrnak. A tészta kidolgozását addig végzik, amíg az le nem válik a kézről. A kész tésztából késsel maroknyi darabokat vágnak le, majd gyúródeszkán vékony szeletekre hasítják. A tésztacsíkokat tenyérrel sodorva nyújtják, a 12-15 cm hosszú csíkok végét az ujjak köré tekerve összeillesztik, tenyerükkel a karika közepét a végső méretre sodorják. A nyers pereceket forró, de nem zubogó vízbe vetve addig főzik, amíg fel nem emelkedik a víz tetejére. Szűrőkanállal kiveszik, szikkasztják. Vetőlapátra rakják – egy lapátra öt perec fér el egyszerre –, és a kemencébe vetik, megsütik. A sütés alatt végig izzik a parázs (sintűz). A közvetlenül kemencére vetett termék ropogósabb, finomabb, mint a sütőlemezen sült. A kész pereceket kenderfonalra fűzik.

Ha tojásos perec készül, akkor víz helyett tejet használnak, továbbá vajat, tojást és több cukrot is tesznek a tésztába. Az élesztőt cukros tejben megfuttatják (kovászt ez esetben nem készítenek), majd ha az élesztő kellően elszaporodott, a többi alkotóval kemény tésztává dagasztják. Formázása, főzése és sütése a böjtös pereccel megegyező. A különbség csupán annyi, hogy a tojásos perec kisebb, így rövidebb csíkokat sodornak. A kész peracet tízesével kenderfonalra fűzik.

Gazdasági adatok

Mindennap gyártják, de húsvétkor, pünkösdkor, karácsonykor jobban fogy. A termelés mennyisége 2-2,5 tonna évente. Vevőköre részben a környéken lakók, részben a különböző vásárok, rendezvények érdeklődői.



Változat: matyó pereg, mely tésztájában és díszítőelemeiben megegyezik a matyó kalács-csal, eltérés a tömegben, a megjelenési formában és részben a felhasználásban van

Előfordulás a régió belül: Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Matyóföld

Általános besorolás: kalács

Különleges, egyedi jellemzők: a szokásosnál nagyobb, 3 kg tömegű ünnepi kalács, melyet a jellegzetes matyóföldi motívumokkal gazdagon díszített felülete tesz ünnepélyessé és különlegessé.

Leírás

A matyó kalács ovális alakú, 50-55 cm hosszú, 30-32 cm széles, 22-25 cm magas, 3 kg tömegű, 6 ágból font, formában sült kalács. A formával érintkező felületek színe világosbarna, a formától függően barázdált vagy sima. A felső héj, amelyet a fonatokon kívül még a jellegzetes matyó virág díszít, fényes, színe vörösesbarna. A kalács béléte laza, rugalmas, szét-törve szálakká szedhető, a foszlós kalácséhoz hasonló. Kellemesen aromás, enyhén édeskés ízű. Kakaós és mazsolás változatban készül.

A *matyó pereg* kör alakúra formázott, négy ágból font kalács, melyet a jellegzetes *matyó masnival* vagy *matyó virággal* fognak össze. 250 és 500 g-os változatban készül, a termék átmérője 20-25 és 30-35 cm.

Összetétel: búza finomliszt, tej, cukor, tojás, margarin, élesztő, só, esetenként kakaó vagy mazsola.

Történet

A kalács a családi, közösségi, egyházi ünnepek jellegzetes étele volt, gyakran kultikus funkciót

is betöltött. Alakja, fonási technikája – éppen alkalmi jellege miatt – bizonyos formákat, esetleg funkciókat konzervált. A tájilag is változó formát a XVIII–XX. században már polgári hatások is meghatározták. Az Alföldön és Észak-Magyarországon a XVIII. század végén mindenhol ismerték és készítették a sima, töltelek nélküli, nagy kalácsokat. Ezek kezdetben kerek alakúak voltak és egyben szakították ki a tésztából, ám az 1700-as évek végén Észak-Alföldön és Észak-Magyarországon a két tésztából megfont, szögletes formák terjedtek el. Elsősorban a lakodalmakra és kevésbé az egyházi ünnepekre (húsvét, karácsony) készítették, méretük elérhette a 60 x 40 cm-t, súlyuk akár

15-20 kg is lehetett. A XIX. században

két tényező is hozzájárult ál-

talánossá válásukhoz: a

rázósztatás malmok el-

terjedése segítette a

különböző lisztmi-

nőségeknek, főleg a

lisztlángnak (a legfi-

nomabb kalácsliszt-

nek) a különválasztását,

valamint a XIX. század

második felében a térség paraszti gya-

korlatában is megjelent a sörélesztő, ami

felváltotta a hagyományos kelesztő-

anyagokat. Az egyes ünnepeknek és a táji-

lag is eltérő funkcióknak megfelelően, a kalá-

csok tetejét változatos módon díszítették: az ál-

talános tésztadíszeket – főleg a lakodalomra

sült kalácsoknál – színes szalagok is kiegé-

síthették. Különösen ez utóbbi adja a XIX.

század végétől a népi díszítőművészetéről

elhíresült matyóság (Mezőkövesd és szomszéd-

os falvai) ünnepi kalácsának jellegét. A XX.

század elejétől kezdve ennek a népcsoportnak

az önkifejezése az ételkészítésben is megjelent.

A főként reprezentációs funkciójú ünnepi

kalács az elmúlt évtizedekben már nem csupán



az ünnepek étele: a jelentős idegenforgalommal rendelkező Mezőkövesd pékjei kisebb, 2-3 kilós változatait is sütni kezdték. Ma nem kétágú és négyszögletes a matyó kalács, hanem hatágú, és általában ovális formában sül.

Felhasználás

A nagy ünnepek fényét azzal emelték és emelik napjainkban is, hogy kenyér mellett vagy helyett, az alkalomnak megfelelően díszített kalács kerül az asztalra. Észak-Magyarországon, a Matyóföldön a matyó kalács tölti be ezt a szerepet. Lakodalomkor az ifjú pár előtt ott van az asztal fő helyén. Húsvétkor ezt viszik szentelni a templomba a sonka mellé, az ünnep során ezt fogyasztják a füstölt, főtt sonkához. Augusztus 20-án, az új kenyér ünnepén is megtalálható ezen a vidéken a kenyér mellett, nemzetiszínű szalaggal átkötve. Az iparilag előállított matyó kalács dísztelen formáját a kereskedelemben napi áruként forgalmazzák. E terméknek a hatágú fonás ad különleges jelleget. Nagy, 3 kg-os tömege miatt főleg hétvégékre vásárolják a családok. Az ipari változat ismertsége és keresettsége a Matyóföldön túlmutató, hozzávetőlegesen a régi Borsod megyét felölelő. Reggelire, délutáni teázáshoz kiválóan fogyasztható önmagában vagy lekvárral, vajjal megkenve.

Szakmai fogások

A hagyományos matyó kalács elkészítésénél egy 3 kg-os kalácshoz 2000 g búza finomliszt, 8-10 dl tej, 300 g cukor, 5 db tojás, 200 g margarin vagy vaj, 100 g élesztő, 20 g só és fél marék mazsola szükséges.

A felhasználandó anyagokat előkészítik (szitálják, mérik, hőmérsékletét beállítják stb.), majd összekeverik. Addig dagasztják, amíg a tészta nem hólyagosodik. Az így elkészített tésztát kb. egy órát kell pihentetni, érlelni. A megérett tésztából kicsípi a kalács 6 ágához és

a matyó virághoz¹ szükséges tésztadarabokat. Ezt követően hat egyforma hosszú, mintegy 50 cm-es tésztarudat sodornak, majd gyakorlott, ügyes kezekkel speciális hatágú fonással kialakítják az alapformát. A megformázott kalácsot óvatosan a kizsírozott sütőformába helyezik, felületét tojással megkenik. Külön formázzák a kalács méretének megfelelő, jellegzetes matyóvirág-alakzatot, amit a tojással megkent kalács teljes hosszára helyeznek. A díszítőmotívumot is tojásoszzák. Langyos helyen 60-70 percig kelesztik, felületét ismételtén megkenik tojással. A kétszeres tojásoszára a szép, fényes, barna felület eléréséhez van szükség. Ezt követően a kalácsot előmelegített, 190-210 °C hőmérsékletű, gőzmentes sütőtérben megsütik. A kisült kalácsot a sütőformából kiborítják, és lapjára fordítva hagyják kihűlni.

Ipari előállítás során tej helyett tejport, tojás helyett tojásport használnak megfelelő vízádagolás mellett. A technológiai folyamatban a nehéz fizikai munkát igénylő dagasztást, tésztasztatást és alapformázást (a tésztarudak kialakítását) gépesítették. A továbbiakban a kalács fonása, sütőformába helyezése, felületi tojásoszása a sütőipari üzemekben is kézzel történik. Ünnepi alkalmakra, megrendelésre az ipar is készít díszes matyó kalácsot.

Gazdasági adatok

Napjainkban is sokat sütnék családoknál, kisebb pékségekben, főleg egyedi megrendelésekre, ezért pontos adatok nem állnak rendelkezésre.

Csak becsülni lehet, hogy 10-20 ezer db készül belőle áruként a régióban. Gyártással 5-6 pékségben foglalkoznak.

A családoknál elsősorban nagyobb ünnepekre sütnék, az ipar egész évben folyamatosan gyártja. A régióban lévő vásároknak mindig kiemelt helyén mutatják be.

MISKOLCI KRUMPLIS KENYÉR

Előfordulás a régió belül: Miskolc

Általános besorolás: kenyér

Különleges, egyedi jellemzők: a burgonyának köszönhetően eltarthatósági ideje hosszabb, bélzete kevésbé morzsálódik. A burgonya kedvezően egészsíti ki a búzaliszt fehérje-összetételét, ezáltal a termék táplálkozás-élettani szempontból kedvezőbb a hagyományos, csak búzalisztból készült kenyereknél.



Leírás

A miskolci krumplis kenyér általában 750 g-os tömegben készül. A kenyér hosszúkás alakú, szabadon vetett, 28-30 cm hosszú, 12-14 cm széles, 7-8 cm magas, ovális, arányosan domború, a végek felé keskenyedő. Héja vöröses-barna színű, fényes, kissé cserepes. Felülete két ferde vágással díszített. Bélzete jól átsült, állománya rugalmas, egyenletesen apró lyukacsos. Íze és illata kellemes, aromás, a burgonyaíz érzékelhető.

A kenyér készítéséhez hagyományosan búza kenyérlisztet, főtt, áttört burgonyát (a liszt tömegének kb. 15-30%-át) és sertéssírt használtak, a tésztát sóval ízesítették, élesztős kovással lazították.

Történet

Elsősorban az ország peremterületén, ahol a magasabb hegyek miatt nem alakulhatott ki számottevő búzatermesztés, a kevés jó minőségű búza hiánya miatt a kenyértésztába gyakran főtt burgonyát törtek. Így azonban nemcsak a búza hiányát pótolták, hanem hosszabb ideig eltartható, friss bélzetű burgonyás kenyeret sütöttek. Ez különösen Észak-Magyarországon, a szlovák nyelvterülettel határos területre vezethető vissza, ahol a burgonyatermelés az ökológiai adottságok miatt jelentős volt. A népkarakterológiában a szlovákok krumplit termelő és fogyasztó nemzetnek tartották, ami arra is utalt, hogy a búzatermesztés az ökológiai adottságok miatt ezen a területen alig bírt jelentőséggel. A XIX. század második felének, a XX. század első negyedének magyar cseregyerekei álmélkodva számoltak be a nagy burgonyaterületekről és a sokféle krumplis ételről, kenyérről, amit a szlovák családoknál ettek. De krumplis kenyeret készítettek a hasonlóan magas növénytermesztési zónába tartozó Székelyföldön is. Az egykori krumplis kenyereknek nemcsak az íze különbözött a csak búzalisztból sült kenyerekétől. Különbséget jelentett az is, hogy egyszerre többet süthettek a parasztsaládok, mert a kenyér hosszabb ideig elállt. A burgonyás kenyér bélzete azonban nem volt annyira levegős, tömöttebb volt, mint a csak jó sikértartalmú búza lisztjéből készült kenyéré.

A híres miskolci kenyeret kenyereskofák árulták a piacon, külön kofasort alkotva a miskolci Búza téren. Ugyanis az önellátó paraszti háztartások mellett, mellékjövedelemre szert téve, a mezővárosok és a nagyobb városok polgárainak ellátásában pékárukat is árultak a piacokon és a vásárokon. A cseh széppróza megteremtője, Božena Němcová a XIX. század közepén északkelet-magyarországi leírásában megemlítette, hogy: „A magyarok a magasra

kelt, lágy, fehér búzakenyeret szeretik, a szlovákok inkább a rozskenyeret fogyasztják. Naponként elég mennyiség kerül mind a két fajtából a piacra. A vidéki kenyérsütő asszonyok kétnaponként szekéren hozzák a zsemlyéhez hasonló fehér búzakenyeret a piacra. Szekéren árusítják a darabokra szelt vagy egész kenyeret. A fekete kenyeret a környékbeli asszonyok hozzák. A kenyereket padokra helyezve árusítják, s ha marad kenyérük, akkor a szekérikön töltik az éjszakát, és másnap folytatják a kenyerek árusítását. Kenyérszükségletét mindenki az asszonyoktól szerzi be, a pékek forgalma éppen ezért kicsi.” (Viga, 1990. 114–115.) A budapesti Néprajzi Múzeum Fényképgyűjteménye bizonyítja, hogy a kenyereskofák hálás fotótémának számítottak a XIX. században, de még a XX. század elején is. Mivel a burgonya Magyarországon még a XIX. század elején is csak államilag támogatott, termesztésre ajánlott növény volt, paraszti használata a kenyérsütésben a XIX. század második fele előtt nem valószínűsíthető. A minden újtól tartózkodó, konzervatív, önellátásra berendezkedő magyar parasztgazdaságokban így a burgonyás kenyér viszonylag késői sütőipari készítmény.

Felhasználás

A kenyér a magyar táplálkozási gyakorlat szerint szinte minden étkezéshez fogyasztható. A miskolci krumplis kenyér országos szintű kedveltségét a szokásos magyar ételekhez illeszkedő, kellemes ízének köszönheti.

Szakmai fogások

A miskolci krumplis kenyér ősi paraszti megfelelője a házi sütésű krumplis kenyér. A házi krumplis kenyérhez jól érett, aromás kovász szükséges. A még meleg, főtt, áttört burgonyát a dagasztóteknőben a sűrű kovász

mellé tették a kovászás gyorsítása érdekében. A reggelre megérett kovászt, az áttört burgonyát, a sertéssírt, a lisztet, a sót langyos, kézmeleg vízzel kemény tésztává dagasztották. A továbbiakban az általános kenyérfeldolgozási módot alkalmazták: tésztaérés, szakajtás, formázás, szakajtóban kelesztés és sütés.

A 750 g-os miskolci krumplis kenyér ipari előállításának a főbb lépései megegyeznek a kenyereknél megszokott folyamatokkal és módszerekkel (kovászkészítés, dagasztás, osztás, formázás, kelesztés, sütés). Az üzemi gyártásban a sertéssírt étolaj váltotta fel, az áttört burgonya helyett – a jobb kezelhetőség érdekében – előbb tartósított burgonyapépet használtak, ma már burgonyapelyhet, illetve burgonyalisztet adagolnak a tésztába. Ma üzemi körülmények között a burgonyás jelleg eléréséhez 100 kg liszthez legalább 5 kg burgonya-szárazanyagának megfelelő burgonyakészítményt (átszámolva mintegy 15% tört burgonyát) tesznek. Különös figyelmet és hozzáértést igényel a helyes kovász- és tésztakészítés körülményeinek a megválasztása. A burgonya miatt a tészta visszalágyul, a kelesztés a szokásosnál rövidebb, ezért a jó héjszerkezet kialakítása érdekében kenyerekhez viszonyítva alacsonyabb hőmérsékleten, megnövelt sütési idővel kell sütni, mert különben a kenyér héja cserepesedés helyett ráncosodik.

Gazdasági adatok

A termelés becsült mennyisége a régióban évente 5-6000 tonna. Legnagyobb előállítója a Miskolci Sütőipari Kft. (1000-1500 tonnával). Ezenkívül a régióban 8-10 kisebb sütőipari vállalkozás foglalkozik a miskolci krumplis kenyér előállításával. A termék saját szakboltban, illetve az élelmiszer kis- és nagykereskedelemben kapható.

Más elnevezések: malomkalács, mónárkalács, mónárpogácsa, nyirka, ostya

Változatok: lapos, kerek vagy ovális ostya, keskeny rúddá feltekert ostya

Előfordulás a régiókn belül: Nógrád megye, palóc vidék (pl. Zabar), Heves megye, Mátra-alja és a Bükk hegység környéke (pl. Eger, Gyöngyös, Gyöngyössolymos, Mikófalva), Borsod-Abaúj-Zemplén megye, a Heves-Borsodi-dombság (pl. Borsodnádásd), Bükkalja egyes települései (pl. Mezőkövesd és környéke), Borsodi-medence (pl. Ózd és környéke)

Általános besorolás: tartós sütőipari termék

Különleges, egyedi jellemzők: tejjel, tojással és zsiradékkal dúsított, búzalisztes tésztából készített, ollóként nyíló vasformában sült, általában mintás felületű, kovásztalan, lapos vagy rúddá feltekert ostya.

Leírás

A molnárkalács korong alakú sült tészta, átmérője 14-17 cm, magassága 1-5 mm, tömege 25-30 g, felületén az alkalmazott ostyasütőforma rajzolatával díszített (különbéféle motívumok, pl.: perec, leányka, cégjelkép és/vagy feliratok – a gyártó neve, évszám stb.). Színe a világossárgától a világosbarnáig terjed. Állaga ropogós, illata semleges, íze kissé édes. Tetszetősebb, ha a kisült tésztát melegen farúdra felcsavarják. Ekkor átmérője 1,5-2 cm, hossza mintegy 15 cm.

Tésztája liszt, tej és víz, tojás, cukor, só keverésével készül. Újabban egyes helyeken sós ízű változata is terjed, de ma még meghatározó az

enyhén édeskés ízű, ropogós termék. A rúddá göngyöltött változatot esetenként vajkrémrel megtöltik, azonban ez a termék nem tekinthető hagyományosnak.

Történet

Eredetileg holland sütemény, amely Németországban, Franciaországban, Ausztriában, Csehországban, Szlovákiában és Magyarországon egyaránt elterjedt. Molnárkalácssütővasat Magyarországon a XVI. századtól ismerünk. A legtöbb sütővason látható a készítés helye, ideje, a készítő vagy a tulajdonos neve. A XIX. és a XX. század fordulójától ered a terminus. Magyarázata a malomban várakozók részére sült – még hasznát is jelentő – ostyára vezethető vissza.

Az étkezési rendben nem töltött be

egységes szerepet.

A mindennapi étrendhez is kapcsolódott, de a különféle jeles napok és lakodalmak alkalmával is készítették (és készítik ma is) országszerte. Néhány évtizeddel ezelőtt még

az ország több vidékén szokásban volt, hogy a tanító

(kántortanító) karácsony böjtjén – vagy

néhány nappal előtte – az

iskolás gyerekekkel minden család-

nak megfelelő számú ostyát küldött. Az ostyáért viszonzásul a tanítónak lisztet, babot, tojást, kolbászt, hurkát küldtek, az ostyát vivő gyerekeknek pedig pénzt, almát, aszalt gyümölcsöt adtak. Az ostya fontos része a karácsonyi vacsorának, illetve a karácsonyböjti ebédnek. Sok helyen mézes ostyával kezdődik az étkezés. A karácsonyi betlehemezéskor a



fiúgyermekek fehér, piros, sárga ostyát vittek ajándékba, amelyre zöld levélkét vagy ágacskát helyeztek, és kántálás közben a színek jelentőségéről is szóltak. A ház asszonyától aján-dékot kaptak. Ma Magyarország északi területén általános. Különbféle jeles napok és lakodalmom alkalmával készítették és készítik ma is. Háziiparszerűen Gyöngyössolymoson és Eger környékén készítették és árulták a piacon. A sütővasat a falusi kovácsmesterek készítették. Legtöbbször feltüntették a készítés helyét és ide-jét, a készítő vagy a tulajdonos nevét. Az utóbbi időben a városi lakosság körében is divatos-sá vált az italok mellé fogyasztható ropogós, sós ostya.

Felhasználás

Régen a molnárné kedveskedett molnárkalács-csal a vízimalomba járóknak. Az őrlésre vá-rakozók ideje jobban telt beszélgetés, rágcálás mellett. Az otthoni étkezésnél a molnárkalács soha nem volt fő fogás. A laktató ételek után következett csemegeként, de fogyasztották az étkezések között önmagában vagy itallal ropog-tatnivalóként. Kedvelt gyerekcsemege. Egyes vidékeken fontos szerepet töltött be az ünnepi – hagyományosan a Luca-napi, karácsonyi, la-kodalmi – táplálkozásban. Mára néhány Ózd környéki településen a mindennapi étrend részévé vált. Ezen a vidéken ugyanis adottak voltak elterjedésének feltételei. A borsodi iparvidék gyáraiban, illetve a kovácsműhelyek-ben könnyen elkészítették a sütővasat. Észak-Magyarországon a régiónál megadott körzetek-ben ismert, sok család maga is süti. Általában saját fogyasztásra a lapos változat készül, eladásra pedig a henger alakú. A felnőttek bor és sör mellé fogyasztják. A polgári ízlésnek is megfelel, ha hengert készítenek belőle és vajas krémmel töltik. Főleg a téli hónapokban kere-sett termék. A cukrászdák is igénylik, fagylal-tok, krémek mellé díszítőelemként teszik.

Szakmai fogások

A molnárkalács tésztája kétféle technológiával készülhet: keveréssel és gyúrással, de a keverés általánosabban elterjedt. A sütővas kovácsolt-vasból készül, két ollószerűen nyitható, hosszú nyélből és a nyelvek végén elhelyezkedő, több-nyire kör alakú sütőlapokból áll. A sütőlapok belső oldalára különböző ábrákat, rajzokat véstek, amelyek a késztermék mintázatát adják. *Kevert tésztából* úgy készül a molnárkalács, hogy a hozzávalókból csomómentes tésztát kavarnak fakanállal vagy kavarófa segítségével. Először a folyadék (víz és tej) egy részét keverik a búzaliszttel, a tojással, cukorral, kevés zsírral vagy vajjal és sóval tésztává. Az így elkészített tésztát a folyadékkal annyira hígítják, míg palacsintatészta-sűrűségű nem lesz. A sárga szín elérése érdekében egyes helyeken kevés kukoricalisztet is adagolnak a búzaliszthez. A megtisztított és zsírral vagy szalonnabőrrel megkent sütővasat régen izzó faparázs, ma a gáztűzhely lángja fölött hevítik. A sütővasra merőkanállal híg tésztát öntenek, ennek ollószerű szarait összezárják, a hőforrá-son tartják a vasat, majd 1-2 perc múlva, ha megsült, kiveszik a molnárkalácsot. A sütővas belsejét a sütés során többször kell zsírozni, hogy a tészta ne ragadjon a vashoz. A mol-nárkalácsot a kivétel után azonnal formázzák, leggyakrabban fakanál nyelére tekerik. Erről lecsúsztatva a henger alakú csemeget tálcára rakják, így hagyják kihűlni. Az elkészült ter-méket ötvenesével vagy százasaival zacskóba csomagolják, így viszik piacra vagy szállítják a megrendelőnek.

Gyúrt tésztából úgy készítik a molnárkalácsot, hogy a fentiekben leírt hozzávalókból gyúrással sűrűbb tésztát készítenek, majd ebből kis gombócokat formálnak. Egy kis gombócot a meg-zsírozott sütőlap közepére helyeznek. A tészta a sütőlapok összezárásakor ellapul. A gyúrt vál-tozat tésztájában több a dúsító anyag, és a ter-

mék vastagabb. Míg a híg tésztából készült molnárkalács vastagsága 1-2 mm, addig a gyúrt változaté 3-5 mm is lehet. Ez a tészta sötétebb színűre sül, mint a kevert változatú.

Üzemileg is készítenek molnárkalácsot. A körbeforgó sütővas negatívjára szivattyús adagolóval megfelelő mennyiségű masszát juttatnak, a gép egy adagolóhellyel elfordul, miközben a megtöltött negatívra a sütővaspár rázárul. A töltőhelyhez érkezés előtt a zárópár felnyílik, és a megsült ostya levehető. Az ostyasütő automata gázfűtéssel üzemel.

Gazdasági adatok

Előállítására házilag és kisüzemileg, kézzel és automata géppel is megoldott.

Statisztika nem áll rendelkezésre a molnárkalácsot piacra termelők számáról a régióban. Becslések alapján számuk néhány tízre tehető, és évente egyenként mintegy 100 ezer darabot értékesítenek.

Termékeiket a régió nagyobb városainak piacaira viszik (Eger, Ózd, Gyöngyös stb.), vagy közvetlenül a megrendelőnek (pl. cukrászda) szállítanak.



Jegyzet

¹ Matyó virág (matyóföldi motívum) = a régi perecsüti asszonyok és később a pékek alkotóképességétől és fantáziájától függően sokféle változatban készül. Legelterjedtebb a kalács teljes hosszára helyezett leveles ág motívuma. Készülhet különálló szirmokból megformázott virágminta is. Másik hagyományos megoldás a virágforma kialakítására: egy lapos tésztacskót egyik oldalán kakastaréjszerűen bevagdossanak, és ezt csavarják fel virág alakra.

Más elnevezések: palócz gomolya, Kunság gomolya, sváb gomolya

Változatok: juh-, tehén- és kecskegomolya, natúr és füstölt

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld, Dél-Alföld

Általános besorolás: formatartó, röglyukas, zsíros, friss sajt

Különleges, egyedi jellemzők: gazdag röglyukasága ellenére jól szeletelhető, látványos megjelenésű, friss sajtkülönlegesség.



Leírás

A gomolya cipó formájú (a nevét is innen kapta), sózott, röglyukas, friss sajt. Tömege kb. 3 kg, külseje sima, de felismerhető rajta a csurgatóforma (vászon, műanyag szövet) rajzolata, kissé nedves tapintású. A sajtészta egyenletesen csontfehér, metszésfelülete gazdagon röglyukas, állománya sima, néha enyhén fénylő, rugalmas, jól szeletelhető, formatartó, kissé rágós. Szaga és íze üdén friss, tejsavas, aromás, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma 50–56%, szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 45-47%, konyhasótartalma 1,6%. Amíg régebben a nyers juhtej, a XX. század első felében

pedig a nyers vegyes tej volt jellemzően az alapanyaga, ma főleg iparilag pasztőrözött tehéntejből gyártják.

Történet

Gomolya szavunk első említése 1594-ből adathozható „*sayto szek. gomoliak*” alakban. (TESZ I. 1967. 1073.) A szó szláv, vélhetően délszláv eredetű a magyar nyelvben, ami – a tejkonzerválás technológiájával együtt – a Balkán felől érkező, a történeti Magyarország peremvidékén végigvonuló, majd megtelepedő vlach-jogú pásztornépekkel került hozzánk. A juhtejből készült gomolya a XVI–XVII. században már egész Magyarországon közönséges piaci termék, valamint a pásztorok adózásának forrása is volt. Ugyanakkor például Észak-Európában kizárólag a földesurak, illetve az uralkodó birtokain készült juhsajt. A kutatás még nem tisztázta egyértelműen, hogy az 1368-tól írásban is megjelenő sajt (caseus) szavunk, valamint a forrásokban előforduló formagia (vélhetően a mediterrán eredetű formaggio, sajtkávéban formált termék nevéből) területileg és technológiában miként függ össze egymással. Bizonyos, hogy a XVI–XVII. században a források még elsősorban juhsajtról szólnak, ritkább a tehéntej effajta konzerválása. 1643-ban azonban Nyugat-Magyarországon már elkülönítik a juhsajtot és a vesling sajtnak nevezett (a bajor–osztrák Fässlein szóból) tehéntejfeldolgozást. (A vesling szó később eltűnik a magyar nyelvből.) A XIX–XX. században már általánosan elterjedt a sajt készítése a parasztnak kisebb magánjuhászataiban éppen úgy, mint a tehéntejet feldolgozó gazdaságokban, és elfogadott mindkettenek a gomolya elnevezése is. Észak-Magyarországon az egy-két napos, friss termék neve a parasztnál gomolya, a juhászoknál édes sajt. Hasonlóan összefonódik a két terminus az ország más részein is.

Nagyobb mennyiségű tejnél egy fejtés, máskor általában két fejtés tejét dolgozták fel egyszerre. A meglangyosított tejhez oltót kevertek (50 literhez $\frac{1}{4}$ liternyi, vízben áztatott oltóanyagot), majd egy órát állni hagyták. Ennek leteltével egy vagy több alkalommal megtörték, hogy a savó váljék ki belőle, és laza szövésű szűrőruhán átöntötték. A ruha mérete meghatározta a sajt mennyiségét is. Hagyták lecsöpögni, majd sajtszáritó asztalon szikkasztották, vagy sajtpressel nyomták ki a még benne levő savót. (Mindkét eszköznek vannak XIX. század eleji múzeumi példányai.)

Felhasználás

Önmagában vagy magyaros túrókészítmények (juhtúró, gomolyatúró, csípős túró, liptói túró) alapanyagaként fogyasztjuk.

Szakmai fogások

A tejet a szokásos eszközökben (üst, kád, tank) tejtöltővel édesen alvasztják. Az érlelő flóra

nyers tejnél a vadflóra, pasztőrözött tejnél a vajkultúra, a tejtöltő mellett. A rögökre aprított (felvágott) alvadékról elsőként részlegesen, majd a megfelelő alvadékkidolgozás (keverés, utómelegítés) után teljesen leengedik a savót. Ezt követően a savó nélküli alvadéktömeget levegőn átforgatva megfáztatják, sózzák, és vássonruhában végleges formára csurgatják. A friss vagy néhány napig érlelt gomolya átlátszó celofánban vagy műanyag fóliában jut el a boltokon keresztül a fogyasztókhoz.

Gazdasági adatok

Ma is döntően azokon a területeken lévő, közepes nagyságú és kisebb sajtüzemek állítják elő, ahonnan a gomolya származik.

Regionális termelése ellenére forgalmazása országos.

A termelés az utóbbi években fokozatosan nő, napjainkban mintegy 500 tonna/év körüli. A termék neve és gyártási eljárása magyar know-how-nak minősül.

JUHTÚRÓ

Más elnevezések: gomolyatúró, liptói túró, székelytúró, hólyagtúró, kászutúró, szalámitúró, csípős túró, bödöntúró, burduff

Változatok: a tej eredete szerint

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: juhtejes vagy juhtej jellegű zsíros sajt készítmény

Különleges, egyedi jellemzők: juhtejből vagy juh- és tehéntej keverékéből készül, és jellegzetes juhtejes, sós, csípős íze van.

Leírás

A juhtúró vajszerűen kenhető, sima, csomómentes, fehér vagy halvány zöldessárga



árnyalatú termék. Szájban könnyen olvadó, kissé ikrás. Íze, szaga jellegzetes, kissé csípős, savanykás és enyhén sós. Elnevezésével ellentétben a juhtúró nem túró, hanem oltós alvasztású sajt, amely gomolyából készül, a gomolya feldolgozásának eredményeként. Szárazanyag-tartalma 53-56%, relatív zsírtartalma 45-48%.

Történet

A juhtúrót jelentő brindza szavunk első írásos említése 1546-ból ismert: „*casei in vtres compositi bronza vocati*” szöveggörnyezetben. (TESZ I. 1967. 370.) A kifejezés román kölcsönző a magyarban, esetleg ukrán vagy szlovák közvetítéssel. Egyike a XIV–XV. századi vlach kolonizációval, illetve pásztrovándorlásokkal a magyar nyelvbe és a tejkonzerválás technológiájába kerülő eljárásoknak, ami a tejoltó anyagok használatával és a sajtkészítéssel függ össze. A történeti nyelvben számos alakban felbukkant: *bronza*, *berence* (1548), *brenze*, *brynza* stb. A XVI–XVII. században a bőrtömlőben vagy faedényben tárolt túró darabszám számolták, 1643-ból már túrószárító kamra meglétéről is tudunk (Zemplén megye, Észak-Magyarország). Készítése a XVIII–XIX. században általános volt mind a hegyvidéki, mind a sík vidéki juhászoknál, a juhtartó parasztnál. A XIX. században a piaci körzeteknek megfelelően, az egyes tájakra jellemző változatai alakultak ki, ezek elnevezése ma is ismert a városi kereskedelemben is.

Felhasználás

Ételkészítéshez közvetlenül használják. Kenyérre kenve, zöldpaprikával, hagymával, fekete retekkel, valamint önállóan is fogyasztható. Reggelire, tízóráira kiváló. Esti találkozókra a vörösbor kitűnő kísérője. Jellemzően tömbökben kerül a kereskedelembe, kimérve árusítják.

Szakmai fogások

Előállítás két munkafázisból áll: előbb a juh- vagy kevert tejből gomolya készül, majd a gomolyát feldolgozzák. A szokásos gomolyakészítési technológiával tömböket állítanak elő. 16-20 napos érlelés után a gomolyát minőség szerint összeválogatják, a kérget vékonyan lehámozzák. Szeletekre vágás után átdarálják, szükség esetén vajad adnak hozzá és sózzák. Pihentetés után újra átdarálják, simítják egészen vajszerűen kenhető állományig, majd fabödönbe, celofánba, műbélbe, pergamenbe csomagolják.

Esetenként kisebb tömbökben hozzák forgalomba.

Gazdasági adatok

Dél- és Közép-Alföldön, valamint Észak-Magyarországon (Kunszentmárton, Nagybánhegyes, Szécsény) készítik, éves szinten megközelítőleg 100-200 tonna mennyiségben.

Neve és gyártási eljárása magyar know-how-nak minősül.

EGRI ALMA

Egyéb magyarországi előfordulás: a homokos alföldi termőterületek

Általános besorolás: alma.

Leírás

Az Egeri alma (*Malus domestica* Borkh.) gyümölcse 130-140 g súlyú, alakja többnyire gömbölyded vagy kúp alakú, a csésze felé enyhén bordázott. Színe élénkpiros, éretten sötétpiros, mely a gyümölcs felületét csaknem teljesen beborítja. Húsa fehér, állománya közepesen kemény. Íze savas, kellemesen fűszeres.

Történet

A magyar nyelv többféle *piros* almafajta emlékét őrzi, amelyek azonban nehezen kapcsolhatók össze egy-egy fajtaival, mert – a színükön kívül – nincs érdemi információ külső és belső jegyeikről. Már 1422-ben felbukkan az „*arborem pomi Pirosalmafa*” említése (idézi: Surányi, 1985.), később a *tót piros* elnevezés (Lippai, 1667.). Nem tudjuk pontosan, hogy a fajta elnevezése mikor és hogyan kapcsolódott össze Eger nevével. Bél Mátyás 1730–1735-ben kelt leírása Heves megye gyümölcsál-

lományáról tudósít, s jelzi, hogy a Mátra hegység lábainál gyakoribb a gyümölcsfaültetés, mint a déli sík vidéken.

Erdődy püspök kertjeinek leírása során említést tesz almafajtákról, ám azok elnevezéséről nem esik szó: „*Eger déli városrészében Erdődy püspök nagy gondnal és tekintélyes költséggel kertet létesített, mely három részre különül... Az első szakaszban... különböző fajtájú almák sorakoznak.*” (Soós, 1968.)

Eger környéke már a XIX. század közepén híres volt a kertészeti növénytermelésről, így a helyi almákról is. Az almabőrségről írta Tihaméri (1854): „*Van is itt annak idejében gyümölcs és zöldség annyi, hogy még a teheneket is almával és salátával csemegézzük...*”

Felhasználás

Elsősorban friss fogyasztású alma, de nagyon jó kompót és püré is készíthető belőle.

Szakmai fogások

Augusztus második felében érik, azonnal fogyasztható, hűtőtárolóban novemberig eltartható. Fája a közepesnél valamivel erőtelje-



sebb növekedésű, laza, kissé sátorozó koronát nevel. Vesszői erősek, paraszemölcsösek, felkopaszodásra hajlamosak. Lombja edzett, betegségeknek ellenálló, a lisztharmat kevésbé károsítja. Kovács Sándor almanemesítő e tulajdonsága miatt a lisztharmatnak ellenálló hazai fajták nemesítésében az egyik szülőként használta (pl. a Kovaugaszt, Kovelit, Jonager fajtáknál). Termőképessége közepes, de termésbiztonsága jó. Tetszetős piros színe, kedvező húsállománya, kiváló íze miatt gyümölcse keresett a piacon. A talaj iránt igénytelen. Elágazódási hajlama kicsi, melyet a vesszők rendszeres visszametszésével lehet egyensúlyozni. A fajta a közepes és gyengébb növe-

kedésű alanyokon is jól érzi magát. A korszerű árutermelő ültetvényekben orsó koronaformára nevelik M4, MM106, M26 alanyokon 20-25 m²/fa területen.

Gazdasági adatok

Az 1970-es években az üzemi ültetvényekben területe kb. 100 hektárt foglalt el, a házi kertekben is elültettek mintegy 100 ezer darabot. Ma már inkább csak kertekben található, éves szaporítása 3-5000 darab között valószínűsíthető. Az évente betakarított 100-150 tonna gyümölcs közel 1000 termelő kertjéből kerül ki. A kereskedelemben augusztustól novemberig megtalálható. Nem védett fajta.

GÖNC VIDÉKI KAJSZIBARACK

Más elnevezések: Gönci kajszi, Gönci (Abaúji) sárgabarack, Gönci magyar legjobb

Általános besorolás: kajszibarack

Különleges, egyedi jellemzők: az ország más tájaihoz viszonyítva a kajszi itt 7-10 nappal korábban érik. A többnyire egyenletesen és kiertartóan fagyos télű északi hegy- és dombvidéken a virágrügyek ritkán szenvednek súlyosabb fagykárokat, táj és fajta itt egymásra talált.

Leírás

A magyar kajszi fajtacsoport (*Prunus armeniaca* L.) a Kubán-alföldtől a Rajnáig, illetve a Rhône-völgyig terjedő hatalmas terület fő kajszibarackja. A gönci magyar kajszi a fajtacsoport egyik legértékesebb változata. Koronája zömök, egészséges lombozatú, könnyen kezelhető. Rügyfakadása és virágzása elhúzódó, ezért jobb a termésbiztonsága. Ágai nagyon dúsan rakódnak be hosszú életű termőgallyakkal. Gyümölcse kiváló zamatú és húsállományú, közepesen nagy vagy nagy (40-45



mm), élénk narancsszínű. Középidőben, július közepén érik.

Történet

A magyar kajszit már a XVI. században nevet szerzett Európában. 1667-ben, Lippai János munkájában jelent meg először a *kajszibarack* név a sárgabarackfajták egyéb elnevezései után. Bár a XVIII. században számos francia fajtát is termesztettek, a XIX. század második fele már a magyar kajszit igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt – hasonlóan Gönchez és környékéhez – több általánosan ható gazdasági tényező segítette. A mezőgazdaság, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása, a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat. Tokaj-Hegyalján, valamint más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott az 1880-as években pusztító filoxéravész; az elpusztult szőlők helyett sok gyümölcsfát ültettek. A korábban jellemző szőlőterületet, a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfák-nak, és főleg a termékenyebb völgyekbe telepítették a szőlőt. A termesztés során a magyar kajszinak számos – különböző tulajdonságú, hozamú és minőségű – táji változata alakult ki, ezek egyike a *gönci magyar kajszit*.

A különböző leírások szerint Gönc az 1850-es évekig elsősorban cseresznyéjéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy a település és környéke híres a kajszibarackjáról, amit „*szép mennyiségben*” termesztettek. Az 1890-es években a kajszit még jobbára házi kerti gyümölcs Magyarországon. 1895-ben Gönc 17 597 gyümölcsfájából még csak 1272 darab a kajszibarack, ennek háromszorosa a cseresznye- és ötszöröse a szilvafa. Ez a folyamat – részben a trianoni határok miatt átalakult gyümölcs piac hatására – a XX. század első felében is folytatódott: 1895 és 1965 között Gönc határában harmincad részére csökkent a szőlőterület, ugyanakkor a kertek területe 215 kat. h.-ról 284 kat. h.-ra növekedett. Lényegében az egész Abaúj vármegyei szőlő-

és borkultúrát leváltotta a filoxéravész után megerősödő gyümölcstermesztés. A gönci magyar kajszit különösen megkedvelték a termesztők és a fogyasztók, így az 1950-es évek végén már ez uralta Gönc és a közeli Hernád-völgyi községek kertjeit. Brózik Sándor, Korponay Gyula és Zatykó Imre kezdeményezte 1957–58-ban a gönci kertekben kiválasztott, szaporításra törzskönyvezett fák alapján a változat önálló fajtaként való elismerését. A Pap Ferenc kertjében álló 32-34 éves törzsfá pl. évente 100-180 kg gyümölcsöt termelt. 1960-ban nyert – elsőként az újabb kajszibarackfajták közül – előzetes elismerést, és a következő évtizedekben az összes hazai termesztőtájon elterjedt. 1960 után, amikor ugrásszerűen megnőtt e táj kajszibarack-termelése, az új termelőszövetkezeti gyümölcsösökben is szinte kizárólag ezt a fajtát telepítették. A XX. század közepéig a Gönc vidéki kajszibarack nagy többsége rendszerint a falvak nagyméretű házi kertjeiben termelt (1959: kb. 50 ezer kajszibarackfa). A termelőszövetkezeti telepítések nyomán 1972-ben a Hernád melléki részen 260 ha, az egész megyében 450 ha üzemi ültetvényt jeleznek a statisztikai adatok, ez utóbbi 1981-ig kb. 340 ha-ra, 1990-ig 240 ha-ra csökkent a kivágások miatt – a jelentős újabb telepítések ellenére.

Felhasználás

A gyümölcsöt frissen és feldolgozva egyaránt fogyasztják. A feldolgozott termékek közé tartoznak a befőttek, a lekvárok és a pálinka. A gönci barackpálinka Északkelet-Magyarországról fokozatosan országos és nemzetközi hírnévre tett szert.

Szakmai fogások

Gönc környékének kötött, mészben szegény talaján a szilvaalanyok használata tette lehetővé a hosszú életű kajszibarackfák nevelését. Elsősorban a gönci lószemű szilva és a vörös szilva

változatait szaporították sarjról vagy magról (húsával együtt elvetve), és többnyire térdmagasságban szemezték vagy oltották be a szilvacsemetéket. Az 1980-as években a helyi szilvaállomány himlővírus-fertőzöttsége miatt áttértek a mirobalán alanyú, magasabb (140-160 cm) szilva törzsű kajszioltványok használatára. A táj melegebb részein mirobalánmagoncot, lösz altalajon kajszimagoncot is használnak alanyként, amelyek azonban nagyobb méretű fát nevelnek és nagyobb térállást (6-7 m x 4-5 m helyett 8 m x 5-6 m-t) kívánnak, mint az említett szilvaalanyok, illetve szilva törzsű oltványok.

A szedés kézzel, kis göngyölegbe (10 cm magas rekeszekbe) történik, az osztályozást és csomagolást általában a felvásárló végzi. Az export elsősorban Ausztriába, Németországba és a skandináv országokba irányul. A kajszi-

pálinkát fahordóban (eperfa, tölgyfa) érlelik, amitől szép sárga színt és különleges zamatot kap.

Gazdasági adatok

A régió összes kajszitermése az utóbbi évtizedben évi 3000 és 4400 tonna között ingadozott, ennek kb. harmada került nagykereskedelmi értékesítésre, a többit a termesztők saját fogyasztásra, házi feldolgozásra, pálinkafőzetésre és piaci értékesítésre használták fel. Az árutermelés nagyobb részét ma már a kis-termelők közösen telepített és működtetett ültetvényei adják. A termelők értékesítő és feldolgozó szervezetei most vannak kialakulóban. A Hernád folyó bal partján Gönc, jobb partján Fancsal az üzemi kajszitermesztés legfontosabb, hagyományos „székhelye”. A régióban 9-10 községben jelentős az árutermelés.

GYÖNGYÖSI PIROS KÖSZMÉTE

Leírás

A termőtájban feltehetően véletlen magoncként jött létre a köszméte (*Ribes grossularia* L.) piros gyümölcsű, tetszetős változata, melyet a szakma *Gyöngyösi piros* néven ismert el, ám állami minősítésére nem került sor. Gyümölcsének átlagos tömege 4-5 g, hosszúsága 20, szélessége 16 mm körüli. Héja vékony, majdnem fényes, leheletvékony nemezes szőrözöttsége alig észrevehető. Szedésre éretten világos-, túlérletten sötétpiros színű. Húsa sárga, édes-savanykás ízű, kellemes aromájú. Leginkább friss fogyasztásra való. Fája erős növekedésű, vesszői vékonyak. Laza, szétterülő bokrot, törzsre oltva lecsüngő koronát nevel. Levelei nagyok, világoszöldek.

Történet

Az európai eredetű gyümölcs egres és köszméte néven terjedt el a magyar nyelvjárásokban. A két elnevezés azt jelzi, hogy termesztése több irányból honosodott meg a magyarországi kertkultúrában. A nyugati és a keleti nyelvjárás egres szava – *agrestum* „éretlen szőlőbogyó” jelentésben, latin vagy bajor-osztrák átvételként – már 1395 körül felbukkant: „*Agrettum: egres.*” (TESZ I. 1967.) A „zöld szőlő” jelentéssel való összekapcsolódását egy 1548-ból származó levélrészlet is igazolja: „...szőlő-egrest hoztam.” (Rapaics, 1940.)

A köszméte, pöszméte változat viszont szláv eredetű, közvetítője a keleti szlovák lehetett.

1590-ben jelent meg írásban, első említése már utal a két alak szinonim voltára: „*Vua crispa: Fai egres vag’ kozmete.*” (TESZ III. 1976.) Az utóbbi forma máig csak az északkeleti magyar nyelvjárásokban él.

Lippai János leírása azt igazolja, hogy a XVII. század közepén már a fehér (sárga) és a piros (vörös) húsú fajták is elterjedtek voltak Magyarországon; egyikről azt írja, hogy amikor némiképp megsárgul, akkorra érik meg, a másikkól pedig azt, hogy „*Tiszta veressek is vannak Érsek Urunk Ő Natsága kertiben.*” (Idézi: Dobos, 1960.)

A köszméte a Mátraalján a filoxéravész után, a XIX. század utolsó két évtizedében terjedt el, a járvány által elpusztított szőlők helyén. Amíg korábban a híres gyöngyösi bab volt a szőlősgazdák mellékkeresetének alapja, a filoxéra után gyümölcsösöket telepítettek.

Felhasználás

A zöld színű termést a konzervgyárak vásárolják fel. A köszméte kedvelt a konyhán is: levest, mártást főznek belőle. A házi gyümölcs-konzerválás kezdete óta szívesen teszik el kom-

pótnak is (bár ez a gyümölcs különösen sok cukrot igényel), amit aztán többféle módon fogyasztanak. A hűtőládák elterjedésével divat lett a mélyhűtése is. A kultúra virágzásának időszakában a piros gyümölcsöt nagy mennyiségben, később kisebb tételben a budapesti piacokon értékesítették. Ma már csak ritkán találkozunk vele.

Szakmai fogások

A Gyöngyösi piros köszmétét bokorművelésben termesztették. Sima vesszők (dugványok) meggyökereztetésével vagy a termő tövekről leválasztott gyökeres sarjakkal szaporították. Kisebb ültetvényekbe, gyakran szőlőültetvényekbe (néha sövénynek, kerítésnek) vagy a házi kertekben 1-2 m² nagyságú területekre ültették. A termőre fordult bokrokat erősen metszték, mert csak a fiatal, 1-2 éves részen termett nagy, ízletes, piacképes gyümölcs. Az ápolás talajművelésből és növényvédelemből állt. Az érett gyümölcsöt válogatva szedték, vigyázva arra, hogy a héj ne sérüljön meg, különben a kifolyó édes nedvek rontották az áru tetszetősségét. A fajta közepes termőképessége miatt fokozatosan kiszorul a ter-



mesztésből. Helyét az ugyancsak véletlen magoncként létrejött, nagyobb gyümölcsöt termő és ízletesebb fajta, a *Piros ízletes* foglalja el. Ezt azonban inkább törzsés művelésben termesztik.

Gazdasági adatok

Gyöngyös környékén (Gyöngyöstarján, Gyön-

gyösoroszi, Gyöngyössolymos, kisebb mértékben Abasár határában) a szőlők között és a házi kertekben ma is természetnek köszmétét. A gyümölcsöt maguk a családok fogyasztják el, csupán a felesleget értékesítik a budapesti piacokon vagy a helybeli felvásárló szervezeteken keresztül. Kereskedelmi forgalomba évi 30-50 tonna (becsült adat) kerül.

SZOMOLYAI FEKETE CSERESZNYE

Más elnevezések: Szomolyai rövidszárú, Szomolyai édes, Egri fekete

Általános besorolás: cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: különlegesen intenzív, jellegzetes ízű, magas szárazanyag-tartalmú fajta. Sötétvörös leve a feldolgozás során sem fakul. Korai érése miatt a cseresznyelégny nem károsítja.



Leírás

A Szomolyai fekete cseresznyét (*Prunus avium* L.) az Eger vidékén széleskörűen elterjedt Egri

fekete fajtakörből szelektálta Brózik Sándor, Korponay Gyula és Zatykó Imre.

Június 12–15. körül érik. Gyümölcse közép-nagy vagy kicsi, tömege átlagosan 4 g körüli, átlagátmérője 18 mm. Alakja széles, lapított csonka kúp, a bibepont körül kissé besüllyedt vagy egy szintben van. Héjszíne sötét lilásbordó, teljes érésben feketéspiros, gyakorlatilag fekete. Héja középvastag, szívós, ezért jól szálítható. Húsa feketés bordópiros, félkemény, bőlevű, leve erősen festő. Íze édes, jellegzetes zamattal, az egyik legízletesebb cseresznyefajtánk. Jellegzetesen rövid kocsánya szárazon válik, ezért géppel igen jól betakarítható. Száraz időjárás esetén gyümölcse apró marad. Fája középerős növéssű, sűrű ágrendszerű, kúpos gömb alakú koronát nevel.

Történet

Bár a Borsod megyében 1859-ben megalakult Gyümölcsészeti Társulat igen sokat tett a „gyümölcsészet” fellendítéséért, a Bükkalja karakteres gyümölcskultúrájának megformálódása a filoxeravész után, az 1880-as években kezdődött. A hegyvidék és az Alföld síkjának találkozásánál fekvő, napsütötte hegylábfel-színek kitűnő termőhelyet jelentettek a gyümölcskultúrának, ami a XX. század elején lett

valóban fontos gazdasági tényező. Jelentős lökést adott ennek 1920-ban a trianoni döntés, amely leszakította Magyarországot gyümölcs-termesztő peremterületeit, erős belső piacot biztosítva a lassan modernizálódó parasztüzemeknek.

Az 1880-as években indult el a Bükkalja cseresznyekultúrája, aminek névadója Szomolya község lett, jóllehet a rövid szárú fekete cseresznyék évtizedeken át több termesztő településről kapták a nevüket (Egri fekete, Noszvaji stb.), és csak az 1930-as években ismerte el *Szomolyai rövidszárú* cseresznye néven a Pomológiai Bizottság a táj jellegadó fajtáját. Az emlékezet szerint Szomolyán az 1880–90-es években Tapolcsányi János nevű gazda szőlőjében álltak először ilyen fajta cseresznyefák. Az 1920-as évekig főleg Eger, Mezőkövesd és Miskolc körzete volt a Szomolya községben termesztett cseresznye piaca, a szomszédos Noszvajban megtermett pedig a Tisza mentén (Észak-Alföld, Jász-Nagykun-Szolnok megye), valamint a borsodi és nógrádi bánya- és iparvidékeken (Észak-Magyarország, Borsod-Abaúj-Zemplén és Nógrád megye) talált vevőre. Az 1930-as években messzebb terjedt a híre, s vagonszám szállították mindkét településről Budapest árucarnokaiba. A második világháborút közvetlenül megelőző években (1936–39) már lengyel és német gyümölcskereskedők is vásárolták a terméket: Szomolyán 1937-ben két gyümölcs-csomagoló épült, ahonnan Németországba is szállítottak hűtővagonokban. A termesztés felfutása azonban nem változtatta meg a korábbi, extenzív művelést: a facsemeték jelentős része magról nőtt, esetleg vad alanyba oltották őket, a permetezés az 1950-es évekig nem volt szokásban. A háború, majd a közös gazdálkodás visszavetette a nagyobb volumenű

termesztést, de a helyi piacokon a szomolyai és noszvaji kofák az elmúlt évtizedekben is rendre megjelentek cseresznyéjükkel. 1968 óta elismert fajta.

Felhasználás

A frissen történő fogyasztáson kívül nagy szárazanyag-tartalma és kiváló íze miatt cukor hozzáadása nélkül készíthető belőle lekvár. Mélyhűtésre – mivel felengedés után is megőrzi kitűnő ízét – a legalkalmasabb fajták egyike. A belőle készült cseresznyepálinka különlegesen aromás. Levét természetes étel-színezőknek is használják.

Szakmai fogások

Korán virágzik, a korán és középkorán virágzó fajtákkal, mint a Münchebergi korai, Pomázi hosszúszárú, Bigarreau Burlat, Van cseresznyefajták kölcsönösen jól termékenyítik egymást. Hazai megfigyelési adatok szerint virágainak 1-2%-a öntermékenyülő.

Termőképessége és termésbiztonsága igen jó, rendszeresen és bőven terem. Esős időjárás esetén gyümölcse repedésre kissé hajlamos, ekkor a monília jelentősen károsíthatja. Sajmeggy és vadcsesznye alanyon egyaránt jól fejlődik.

Gazdasági adatok

A magyarországi üzemi cseresznyeültetvények 1-2%-át teszi ki, házi kertekben és szőlők között az eredeti termőtájban több ezer fa található.

Betakarítása június második-harmadik hetében kezdődik. Az ország összes cseresznyeterméséből kb. 1000 tonnát tesz ki.

A termés 80-90%-a mélyhűtött állapotban kerül exportra, a többit a termőtáji friss fogyasztáson kívül a hazai konzervipar dolgozza fel.

ARANYFÁCÁN PARADICSOM

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: növényi konzerv

Különleges, egyedi jellemzők: jól beérett paradicsomból készült, pasztaszerű állományra besűrített, kiegyenlített cukor–sav arányú termék.



Leírás

Az Aranyfácán sűrített paradicsom intenzív, telt piros, egyöntetű színű, mentes a legapróbb eltérő színű pontoktól, testecskéktől is. Állománya homogén, pasztaszerű. Jellegzetes paradicsomillatú és -ízű, harmonikus cukor–sav arányú.

Alapanyagként nagy színanyagot tartalmazó paradicsomfajták (*Lycopersicum esculentum* Mill) teljesen beérett, hibamentes termését dolgozzák fel.

A kizárólag paradicsom felhasználásával készülő termék 28-30% szárazanyag-tartalmú, ez öt-hatszoros mennyiségű nyers paradicsomnak felel meg.

Történet

1934-ben határozták el Hatvanban az akkor már 45 éve működő cukorgyár tulajdonosai – a nagybirtokos báró Hatvany család tagjai –, hogy elkezdik a sűrítettparadicsom-konzervek gyártását. Ez a vidék – az Északi-középhegység és az Alföld találkozási pontja egy folyóvölgyben, ahol a kertészeti kultúrának sok évszázados hagyománya él – igen alkalmasnak bizonyult jó minőségű paradicsom termesztésére.

Így az 1935-ben bejegyzett Aranyfácán védjeggyel forgalomba hozott hatvani paradicsomkonzerv olyan sikeressé, elismertté vált néhány év alatt, hogy a háború után, az 1946 és 1949 közötti években, évente mintegy 3000 tonna terméket tudtak értékesíteni kisebb részben a hazai, nagyobb részben a nyugat-európai piacokon.

A piros és arany színekben csillogó konzervdobozokban megjelenített terméket kezdetben „Paradicsompüré” néven hozták forgalomba. Tekintettel azonban arra, hogy a világpiac meghatározó francia és angol nyelvterületeken a paradicsompüré – purée de tomates, tomato purée – csak kissé sűrített, 8-10% szárazanyag-tartalmú paradicsomlevet jelent, nagyjából az 1950-es évektől lett a 28-30% szárazanyag-tartalmú termék neve „Sűrített paradicsom” (Concentrée de Tomates, Tomato Paste).

A gyár Hatvan tágabb környékén, Heves és Pest megyei községek térségében is termeltette a feldolgozásra legalkalmasabb paradicsomfajtákat, és az 1960-as évek elejére kapacitását is megnövelve, évente mintegy 60 ezer tonna nyersanyagból 10 ezer tonnás nagyságrendben gyártott sűrített paradicsomot, amelyre a hazai és a nyugat-európai piacokon túl a nyugat-afrikai és az arab országok területén talált keresletet. A Hatvani Konzervgyár a napi 1500 tonna paradicsom feldolgozására alkalmas kapacitást elérve, indokoltan látta a termelés további fejlesztését. Egy jelentős beruházással

1978-ban napi 2000 tonna fölé növelték a feldolgozott paradicsom mennyiségét, és 1979-ben már több mint 90 ezer tonna nyersanyagot dolgoztak fel, mintegy 16 ezer tonna sűrített paradicsomot állítva elő.

Felhasználás

Az Aranyfácán sűrítettparadicsom-konzervet ma a háztartások és a vendéglátóipar egyaránt felhasználja. Leves, főzelék, mártás és számos étel készül belőle az ország egész területén, az évszaktól szinte függetlenül. Fő vonzerejét előkészítettsége, kényelmes felhasználhatósága és megbízható minősége jelenti. A nagy egységű, aszeptikus termékből ipari felhasználók fűszermártásokat (pl. ketchupot), ételkonzerveket, italokat (pl. paradicsomlevet), valamint instant levesek alapanyagát képező paradicsomport készítenek.

Szakmai fogások

Hajdanában, még a XIX–XX. század fordulóján is, a paradicsomlevet nyitott üstökben főzték sűrűre. Így amikor a 16–18% szárazanyag-tartalmat elérték, a leégések megelőzése érdekében a főzést megszakították, és egy másik, tiszta üstbe fejtették át a paradicsomot, abban sűrítették tovább, a kívánt 28–30% szárazanyag-tartalom eléréséig. (Innen származik a még ma is ismert „kétszer sűrített” kifejezés.)

Az Aranyfácán sűrített paradicsomot, minthogy a vákuumbepárlás technikai eszközei az 1930-as években már rendelkezésre álltak, a kezdetektől kétfokozatú vákuumberendezésekben sűrítették, azaz nem 100 °C-on, hanem 50–80 °C-on párologtatták el főlegesen víztartalmát. Tekintettel a minőség legfontosabb követelményeire, az alapanyagot a gyár nem egyszerűen felvásárolja, hanem szerződéssel termelteti. A szerződésben, ahhoz csatolva, meghatározza a műszaki feltételeket, szigorú

tűréseket alkalmaz a teljesen beérett, egészséges, hibamentes, nyers paradicsomra. A felvásárolt paradicsom átlagos jellemzői: 5–7% közötti szárazanyag-tartalom, mintegy 50–60% a cukortartalom, savtartalma pedig 6–7%, illetve más oldalról megközelítve a savasság mértékét: 4,2–4,4 közötti pH-érték a jellemző. (Északabbra a savak jelenléte meghatározó a bogyóban, tőlünk délebbre pedig hasonló cukortartalom mellett kisebb savtartalmú a paradicsom.)

A termőföldről nagy tételekben beszállított termést alapos mosás, válogatás után forrón zúzzák, majd finoman áttörik. Így testes, finoman aprított, húrostokkal telített, telt piros színű levet nyernek, amely mentes a magok és a vékony, de szívós héj maradványaitól. Ezt a tiszta paradicsomlevet vákuumbepárló berendezésekben, a víztartalom jelentős részének elpárologtatásával addig sűrítik, amíg oldott szárazanyag-tartalma a kívánt mértéket, általában a 28–30%-ot eléri. A mai technikai lehetőségek mellett a szín műszeres ellenőrzésére és mérésére különös figyelmet fordítanak.

A kész sűrítmenyből hőkezeléses tartósítással a konzerv hagyományosan úgy készül, hogy felmelegítve, forrón konzervdobozba töltik, lezárják, majd hőkezelik és lehűtik.

A hagyományos dobozos termékek mellett 1986 óta nagy egységű, aszeptikus sűrített paradicsomot is gyárt az Aranyfácán Konzervgyár Kft. Ez úgy készül, hogy a kész, 28–30%-os sűrített paradicsomot aszeptikus, azaz fertőző anyagoktól mentes, így a fertőzést kizáró, zárt berendezésben hőkezeléssel sterilizelik, visszahűtik, majd ugyancsak aszeptikus körülmények között 220 literes steril, metallizált polietilénzsákokba töltik. A zsákba töltött terméket könnyű hordókban tárolják és szállítják. Az Aranyfácán sűrített paradicsomot különböző tömegben (70, 150, 425, 878, 4550 g),

jellegzetes piros-arany színre litografált dobozokba csomagolják. Készítésének fő ideje augusztus elejétől szeptember végéig, de szezonos időjárású években október közepéig vagy végéig tart.

Gazdasági adatok

Az Aranyfácán Konzervgyár Kft. 2000-ben gazdasági okokból csökkentett termelési volumenben üzemelt. Addig évente 50-80 ezer tonna paradicsomból 8-15 ezer tonna sűrített paradicsomot állított elő, amit részben

belföldön, de nagyobb részben hagyományos külpiacain, Nyugat-Európában, a CEFTA-országokban (Csehország, Lengyelország, Szlovákia, Románia és Magyarország) és az arab országokban értékesített.

A termék gyártási jogának új tulajdonosa, az Aranyfácán 1934 Konzervgyár Kft. folytatja, 2001. február 28-tól, a hagyományos Aranyfácán sűrített paradicsom gyártását.

Az Aranyfácán név, a dobozok piros-arany színekombinációja, valamint a fácán grafikája 1935. augusztus 23. óta bejegyzett védjegy.

BOLDOGI ÉTKEZÉSI PAPRIKA

Előfordulás a régió belül: Heves megye, Jászágó, Boldog község és környéke.

Leírás

A *Capsicum annuum* var. *annuum* „Boldogi” termése felálló, 2-3 rekeszű felfújott bogyó, melynek színe gazdasági éretten sárgásfehér, biológiai érettségben középvröses. A termés lekerekített csúcsban végződik, válla sima,

szintén lekerekített. A bogyók hosszúsága 6-8 cm, vállszélessége 4-5 cm, húsvastagsága (terméshús) 3-4 mm. Íze kellemesen csípős.

Történet

A magyar mezőgazdaság XX. századi történetében számos példa bizonyítja, hogy a különböző földosztó mozgalmak révén kis parcellákhoz jutott agrárszegénység kis területen



intenzíven művelt növénykultúrával igyekezett megteremteni anyagi boldogulását. Az egyik kitörési irányt a zöldségkultúra jelentette, ha az adott település a városi piacok megközelítését tekintve kedvező helyzetben volt. A Boldog községben termesztett étkezési paprika története az egyik markáns példája az ilyen törekvéseknek.

A helyi hagyomány szerint, az 1924-es földosztás során szerzett parcellákon Őszi Imre, Üszi Mihály, Üszi Péter és Palya József gazdák kezdték meg az öntözéses kertészkedést a település Higgasztó nevű határrészén. Hatalmas, 3-4 méter mély gödröket ástak, azokban gyűlt össze és melegedett át a hóolvadék és az esővíz, valamint a tavaszi hóolvadás után megemelkedett szintű talajvíz, amiből kezdetben kútgémekekkel merték át a vizet a paprikatáblákra. 1934-ben már lovas fogatokkal szállították a megtermett Bogyiszlói (a helyi elnevezés szerint *bogyeszpaprika*) paprikát a környező városok (Hatvan, Eger, Szolnok) mellett a fővárosi piacokra is. Az 1940-es évek elején 30-40 kat. h. területen folyt a termesztés. A háborús évek utáni gazdasági vákuumban rendkívül gyorsan felfutott a paprikaművelés, és 1948-49-ben már a 600 kat. h. méretet is meghaladta a paprikaföldek területe. Ekkor vált országosan is híressé a boldogi módra termesztett bogyiszlói fajta. Az árasztásos művelést a háború után már nyersolaj-meghajtású vízkiemelők segítették; ezekből az 1950-es évek derekán közel háromszáz működött. A közös gazdálkodás kezdetétől egészen az 1970-es évek közepéig mind a szövetkezeti, mind pedig a háztáji gazdaságokban a hagyományos paprikatermesztés folyt, az 1970-es évek vé-

gére azonban megszűnt ennek korábbi gazdasági jelentősége. A magángazdaságokban a fólia alatt nevelt, korai érésű paprika eladása nagyobb hasznot jelentett, a közös gazdálkodás felszámolása után pedig (1989/90) csak ez a forma maradt meg.

Felhasználás

A paprika a magyar konyha egyik alapvető zöldségnövénye. Az 1950–60-as években a Jászságban megtermeltek közül a Boldogi és Bogyiszlói fajták voltak a jellemzőek. Az erős, csípős ízeket kedvelők fogyasztották nyersen, főzve (lecsó), de savanyítva is kedvelték.

Szakmai fogások

Folytonos növekedésű, 40-45 cm magasra növő, középzöld levélszínű bokor. A levél, a hajtás ízesülések (nóduszok) és a szik alatti szár anthocyanos. A virágszirmok fehérek, a portokok kékek.

A magyar éghajlati körülmények között gazdaságosan csak palántaneveléssel termeszthető. Ezért a magvakat már kora tavasszal (március közepe) üveggel fedett és szerves trágyával fűtött, ún. melegágyakba vetették, és itt nevelték fel a palántákat 10-12 lombleveles korukig, a május második felében történő kiültetésükig. Ma már a palántanevelés korszerű, fűtött üvegházakban és fóliasátrakban történik.

Gazdasági adatok

A piaci igények változása miatt (a bogyó mérete kicsinek bizonyult) az 1960-as évek végére szinte teljesen kiszorult a piacról, és ma már a hagyományos Boldogi fajtát csak a házi kertekben tájfajtaként, saját, családi fogyasztásra termelik.



HATVAN VIDÉKI PARADICSOM

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld.

Leírás

A Hatvan vidéki paradicsom (*Lycopersicon esculentum*, *Solanaceae*) termésének alakja változatos, ismert a gömbölyű, a hosszúkás alakú, valamint ezek változatai. A bogyók belseje kevés vagy sok rekeszű, sok maggal. A termés színe sárga, narancs, rózsaszínű és piros. Nálunk a piros színű az ismert, termesztett ipari paradicsom. A bogyók súlya 50-200 g.

Történet

A Hatvan vidéki paradicsom egy körzet híressé váló paradicsomtermesztésének eredménye, több fajta együttes piaci neve, ami a termesztői körzetre, nem pedig egy tájfajtára utal. A termesztőkörzet XIX. század végi és XX. századi adottságait kihasználva Hatvanban konzervgyár nyitotta meg kapuit, ahol a „hatvani paradicsom” a helyi feldolgozás révén igazi fogalomná vált. Csak Budapest paradicsoméhétsége nem lett volna elég arra, hogy a „hatvani paradicsom” hírneve országos szintre és a határon túlra is eljusson.

A paradicsom viszonylag későn jelent meg az alföldi kertekben. A XIX. századból van tudomásunk arról, hogy Bugac pusztájának deszkási kerületében Paradicsom-dűlő létezett. A XIX. század folyamán a paradicsom nélkülözhetetlen növénye lett a házi zöldséges kerteknek. A XIX. század végén fellendülő export ösztönzőleg hatott a paradicsomtermesztésre, amely a XX. század első évtizedeiben élte fénykorát.

A nyers paradicsom mellett igény mutatkozott a konzervipari termékekre is. Az 1930-as évek elején már paradicsomlevet is gyártottak és exportáltak. A beszállító és külkereskedő vállalat, a Benedek cég ajánlotta a *Lucullus* paradicsomfajta termesztését konzervipari célokra. Az 1930-as években a *Koraiak-királya*, *Dán-kiviteli*, *Garfield-elnök*, *San Marsano*, *Lumpert király*, *Magyar standard* fajták terjedtek el. Az 1933 és 1937 közötti években nőtt a *Lucullus*, *San Marsano*, *Early Clark* fajták területe, ezek képviselték a termesztett fajták nagy részét. Később a *Kecskeméti Konzerv*, *K 42*, *Nívó*, *Príma*, *Uno*, *K 549*, *Peto 86* és *Peto 95-től* a *Red Hunter F1*, *Tenger F1*, *H 9280*, *H 9478*, *Pollux F1*, *Brigade F1*-ig igen széles fajta-



választékot termesztettek, de a konzervgyárak közelében, így ebben a körzetben is a nagyobb, de puhább bogyójú *Mobil*, *Korall*, *Jubileum* fajta is kedvelt volt. Ezek a fajták általában féldeterminált növekedésűek, egy részük gépi betakarításra is alkalmas.

Felmerült ekkorra a paradicsomvelő gyártásának igénye is. A paradicsomsűrítmény készítése a nagy kereslet következtében jó vállalkozásnak bizonyult. Nagykőrösön a Gschwind konzervgyár készítette elsőként, majd 1934 szeptemberétől Hatvanban is gyártani kezdték. Speciális, levédett címkék, konzervdobozok jelezték a hatvani „Aranyfácán” paradicsomkonzervek térhódítását. A jellegzetes fácingrafika az egész országban híressé tette a terméket.

A második világháború után, az 1940-es évek végétől nőtt a konzervgyártás volumene. Újabb fajták jelentek meg, mint például a *K 363*, *Bíbor*, *Marglób*, *Zarjax Komet*, amelyek nagyüzemi feldolgozásra kiválóan alkalmasak voltak. Fokozatosan hódítottak teret a hibrid fajták a tömegszükséglet kielégítése érdekében. Az Alföld északi területén két nagy termesztési tájkörzet alakult ki. A nagy hagyományokkal rendelkező Kecskemét–Nagykőrös környéki, amely a Duna–Tisza köze északi, középső részének zöldségekultúráját foglalja magába, valamint Gyöngyös–Hatvan körzete, amely az Alföld északi részének keleti felét öleli fel.

A hatvani paradicsom étkezési felhasználása konzervparadicsomként a paradicsom gasztronómiai kiteljesedését jelentette. Az éttermek, háztartások, kisebb-nagyobb étkeztetési helyek ételkínálatába alapízestítőként és önálló ételként (leves, püré, szósz, mártás) a konzervparadicsom révén kerülhetett.

Felhasználás

Főként konzervipari feldolgozásra, illetve házi eltevésre, kisebb mértékben friss fogyasztásra

használják. A Kecskeméti Konzervgyár 1997-ben 3000, 1998-ban 4000, 1999-ben pedig 2000 tonnát dolgozott fel közvetlen vonzaskörzetéből (Szentkirály, Tiszaalpár, Tisza-kécske, Nyárlőrinc, Kocsér). A Nagykőrösi Konzervgyár 1997-ben 4000, 1998-ban 9500, 1999-ben 4000 tonnát dolgozott fel közvetlen vonzaskörzetéből (Kocsér, Nyársapát, Abony, Törtel stb.). A fóliás paradicsomtermesztés fejlődése miatt csökkent a szántóföldi termőterület, valamint a friss piaci paradicsom fogyasztása, mintegy 10-20%-kal.

Szakmai fogások

A termesztett paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill) egyéves növény, szára felálló, később elfekvő vagy továbbra is függőleges helyzetben maradó, felülete szőrözött vagy csupasz. A levelek félbe szárnyaltak, felületük sima vagy ráncos, száruk ép, esetleg fogazott, világos- vagy sötétzöld színűek.

A paradicsomot középkötött, levegős, jó vízgazdálkodású talajon termesztik, de előfordul mély fekvésű, jó vízgazdálkodású homoktalajon is. Fontos, hogy a gyökérzete mélyen le tudjon hatolni a talajba. Tápanyagigényének kielégítésére 50-100 tonna szerves trágyát és a tenyészdőben 200-250 kg ammónium-nitrátot vagy pétisót kell fejtrágyaként kijuttatni. Szerves trágya hiányában összesen 500 kg/ha szuperfoszfátot és 500 kg klórtartalmú káliumműtrágyát használnak fel. Nitrogénműtrágyát 2-300 kg mennyiségben fejtrágyaként adnak a növénynek. Ezeket a műtrágyamennyiségeket a 3-4 évenként istállótrágyázott talajok esetében kell alkalmazni.

A szélről védett területeken jelentős a helyrevetés április 5–10. között. Egy hektár területre 50 dkg magot vetnek 140 x 40 x 40 cm-es sortávolságra, és később, a jó kelés után elvégzik a megfelelő töbeállítását. A palántáról szaporított paradicsomot április végén, május

elején ültetik. A körzetre jellemző a speciális, 140-150 cm-es, egysoros ültetési mód, 20 cm-es tőtávolsággal. A hektáronkénti növényszám – fajtától függően – 30-50 ezer db között mozog. A helyre vetett fajták az olcsó magkölt-ségű, konstans fajták. A növényvédelem a jó termelők körében inkább megelőző jellegű, tervezett, és az adott kártevők és kórokozók megjelenését figyelemmel kísérve végzik. A betakarítás július vége, augusztus eleje körül kezdődik, és a választott fajtasor érési sorrendje alapján, szeptember közepén vagy végén fejeződik be.

Gazdasági adatok

A paradicsom az 1922-es 1500 hektáros termésterületről az 1932–1937-es évekre elérte az 5-7000 hektáros termésterületet. Ezekre az évekre a konzervipar jelentősebb mennyiséget dolgozott fel: 1932-ben 2020 tonnát, 1940-ben már 5340 tonnát. Jelentős volt a friss paradicsom exportja is, pl. az 1933–1937-es évek átlagában Hatvan 820, Hort 230, Gyöngyös 630, Nagykőrös 700, Kecskemét 370 tonnát szállított külföldre. Az exportot a hosszúkás bogycsücsű Lucullus, San Marsano és a gerezdes bogycsücsű fajták képviselték.

A termőterület 1955-re elérte a 16 ezer hektárt, és 1963-tól az 1980-as évek végéig 15-18 ezer hektár között volt. Ebben az időszakban a

megtermelt paradicsom mintegy 70%-át a konzervipar dolgozta fel. Jelentős volt a friss piaci fogyasztás és a zöld export is. Jellemző volt a feldolgozás nagyságrendjére, hogy például a hatvani konzervgyár 1987-ben 80 900 tonnát dolgozott fel sűrítménynak a 2000 hektáros területről.

Az 1990-es évektől a termőterület folyamatosan csökken – egy-két kiugró évtől eltekintve. Pl.: 1997-ben a hatvani konzervgyár 25 ezer tonnát, 1998-ban 52 ezer tonnát, 1999-ben 4400 tonnát dolgozott fel. Nagyobb arányú és szembevető a termelés-csökkenés Kecskemét és Nagykőrös vonzáskörzetében. A termés-átlagok 20-70 tonna között mozognak hektáronként, de a jól felkészült termelők az 50-60 tonna/hektár termésátlagot folyamatosan, évről-évre megtermelik. Az ipari paradicsomot termesztők köre viszonylag szűk, mivel a legkisebb méret ma már 1 hektár, és több magántermelő 5-15 hektáros nagyságrendben termeli.

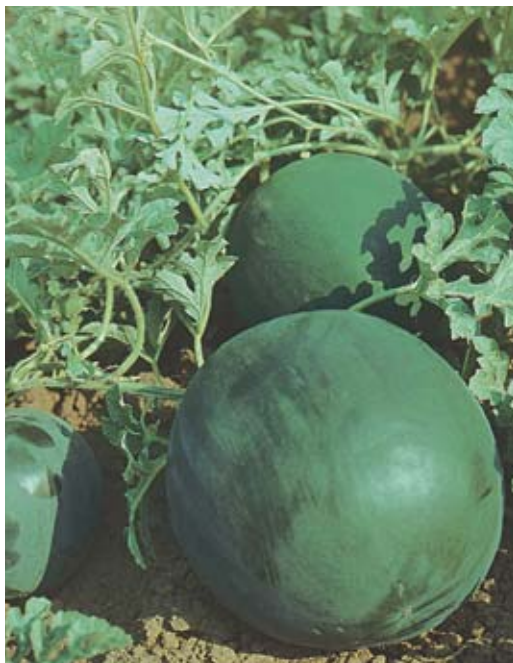
Heves, Hort, Tura körzetében jellemző a családi művelésben történő paradicsomtermesztés. Termésátlagok: 1922-ben 6, 1955-ben 13,1, 1981-ben 26,3 tonna/hektár.

Kecskemét és Nagykőrös vonzáskörzetében az 1980-as évek elején a termőterület a 6-700 hektárt is elérte, napjainkban csak 2-300 hektár között van.



HEVESI (CSÁNYI) GÖRÖGDINNYE

Előfordulás a régió belül: Heves megye, Borsod-Abaúj-Zemplén megye – Bodroghöz
Egyéb magyarországi előfordulás: lényegében az ország valamennyi homokvidékén.



Leírás

A Hevesi görögdinnyét (*Colocynthis lanatus*) két külön fajtára lehet osztani, az ún. fekete héjú vagy *Szigetcsépi* típusra és a csíkos héjú vagy *Crimson* típusra. Az átlagméret 5-10 kg mindkét esetben. Jellemző rá az a különleges íz, amely a Mátra vulkanikus hordaléktalaján a termesztéstechnológia hatására alakul ki.

Történet

A görögdinnye, amint arra neve is utal, a Balkán felől jutott Magyarországra a középkor végén, valószínűleg oszmán-török közvetítéssel. A források a XVI. század óta említik termesztését, de széles körű elterjedése és számottevő kereskedelme csak a XVIII. századtól dokumentálható. A XVIII–XX. században, kezdetben elsősorban az irtástalajokban,

később lényegében valamennyi sík vidéki termőtéren művelték, s minden tájon kialakult egy-egy dinnyetermesztő központ, amelyek ellátta termékeivel az adott vidéket. A leghíresebb ilyen központ a Mátra hegység sík vidéki előterében, Heves megye déli részén jött létre Csány és Heves határában. Az itt nevelt fajta azonban a XX. században már az ország más területein is elterjedt, a hevesiek által is termesztett, palántázó dinnyetermesztési technológiával együtt, így *Hevesi*, *Csányi* dinnye ma számos területen terem. Legjobb minőségűnek azonban a névadó tájfajta tartják. A XVIII. század elején Dél-Hevesben már összekapcsolódott egymással a gyeptörés és a dinnyetermesztés, s mind a majorságok, mind a jobbágy-paraszti üzemek termesztették a dinnyét. Az 1700-as évek közepén pedig írásban szabályozták a gyepek dinnye alá való feltörésének rendjét. A dél-hevesi térség dinnyekultúrájáról Bél Mátyás is megemlékezik a Heves vármegyét bemutató munkájában (1730–1735): „*Dinnye sehol sem terem olyan bőségben, mint a Tisza vidékén, de a Tarna mellékén is látunk terjedelmes dinnyeföldeket. A görögdinnye itt olyan nagyságra nő, hogy elég két darabot elbírní.*” (Bél, 1968. 16.) 1804-ben Csányban már pénzt fizettek a jobbágyok a dinnyeföldek használatáért. A XVIII. század végétől a különböző leírások is kiemelték a mezőgazdasági termelvények közül a dinnyét, és Horváth Mihály 1840-ben már a hevesi körzet kereskedelmét is körvonalazta: „*Dinnyét legízesebbet s legnagyobbat a hevesi, kivált csányi föld termett, ami a pesti piacon tömredék mennyiségben árultaték*” (Horváth, 1840. 122–123.) Szontágh Gusztáv 1843-ban írta: „*...a dinnyekereskedelemre piac kell, melyet egyedül nagyváros szolgáltathat... Pest, Eger, Miskolc (tartja fenn) a hevesit.*” (Szontágh, 1843. 19.) A termesztés igazi felfutására azonban a jobbágyfelszabadítás, majd a határok

tagosítása (Csányban 1863) után került sor, amikor a szegényebb paraszti rétegek – a földesúri gazdálkodásból eltanult palántázó módszerrel – növelték a termelést, s a XIX. század végére országosan is mezőgazdasági márkává tették a Hevesi (Csányi) dinnyét. Erre hivatalosan az 1896-os országos kiállításon került sor, amikor a Csányi dinnye márkázott áruvá vált.

Az első világháború előtt már 200-250 kat. h. területről mintegy 4-500 vagon dinnyét vittek piacra. A fajta és a technika országos elterjesztése azonban azon családok százaikhoz köthető, akik az 1880-as évektől – lényegében napjainkig – az ország különböző területein dolgoztak feles dinnyésként. Az 1920-as években évente 80-100 család rajzott ki Csányból, akik a földbirtokos dinnyeföldjén éltek a melegágyak kialakításától a dinnye értékesítéséig. Ők terjesztették el a palántanevelés technikáját, megújítva ezzel a hagyományos – szórt magvas – paraszti dinnyészekedést, elősegítve a dinnye fajtaváltását is. Napjainkban is intenzíven művelt fajta.

Felhasználás

A dinnyét csak frissen fogyasztják, ennek megfelelően alakul az értékesítés köre és lehetősége is. Felhasználása július végétől hagyományosan szeptember 5-éig (Lőrinc-nap) általános. Az igényesebb polgári konyhákban ismert a dinnyehéj cukorszirupban való tartósítása, amit süteményekbe tesznek vagy desszertként fogyasztanak.

Szakmai fogások

A Csányi dinnye termesztésének meghatározója a trágyatalpon való gyepkockás palántanevelés, a jó minőségű ősgyepekről történő gyep gyűjtése. A dinnyés az előző év őszén kijelöli a kivágásra szánt gyepterületet, és azt a tavasz folyamán speciális gyepvágó késsel

4 x 4 m nagyságú gyepkockákra hasítja, majd gombos villával kupacokba rakva, beszállításra előkészíti. Ezt követően depóban pihen a gyep. Közben a palántanevelésre szánt területet előkészíti, fél méter magasan az előre elkészített trágyatartó keretekben egyenletesen elteríti a trágyát, vízzel belocsolja, majd behordja, és szorosan egymáshoz illesztve, a gypes felülettel lefelé elhelyezi a kockákat. Ezt az egész területet üvegrámával borítja. Ezzel párhuzamosan végzik a dinnyevetőmag előcsíráztatását, ami úgy történik, hogy az ecélra külön kialakított vászonzacskóba beleteszik a magot, és a zacskót vízben áztatják. Különleges helyi szokás, hogy ezt a csírázó vetőmagot tartalmazó zacskót a hitvesi ágyba teszik, hogy a test melegétől egyenletesen csírázzon ki a mag. A kicsírázott magot az előzőleg furdanccsal kifúrt gyepkockába helyezik, a mag csírájával lefelé. Az egész felületet rostált, finom, humuszos homokkal egyenletesen beterítik, és langyos vízzel finoman beöntözik. A kikelt növényeket a vetést követő három héten át forgatják, ezzel minden gyepkocka új helyre kerül, a növény megerősödik, és be tudja szőni gyökerével a gyepkockát. Az átrakás igen fontos művelet, hiszen alapja a jó minőségű palántának. Időpontját befolyásolja a várható kiültetés ideje. A palántaneveléssel egy időben megtörténik az ősszel megmunkált és szerves trágyával betrágyázott talaj előkészítése az ültetésre. Alapvető fontosságú, hogy a talaj kellően ülepedett állapotú legyen. Az eredményes termesztésnél meghatározó a megfelelő termőterület kiválasztása; a dinnye számára a talaj akkor a legkedvezőbb, ha könnyen felmelegszik, nem fagyugos, humuszos homok és könnyű vályog. Fontos még a terület tájolása is, a sorok lehetőleg É–D-i irányúak legyenek. A kiültetést megelőző napon könnyű fogással a területet előkészítik, kisorolják a dinnyeterületet. Hálós elren-

dezésben általában 1,30 x 1 m sor- és tőtávolságban ültetik a dinnyét, mivel fejlődése szempontjából fontos a folyamatos kapálás vagy az azt helyettesítő kultivátorozás kereszt- és sorirányban. A palánták felszedése is az ültetést megelőző napon kezdődik. A dinnyepalánta-kockákat előzőleg tápanyaggal és vízzel feltöltik, így könnyebben elviselik a kiültetés viszontagságait. A jó palánta zömök, haragoszöld, és futását már éppen megkezdte. A kiültetés napján két külön munkacsoport alakul, az egyik a dinnyepalánták kiosztását, a másik az ültetést végzi. A palántakiosztó brigád tagjai kosarat akasztanak a nyakukba, ezekbe rakják a dinnyepalántákat, amiket a hálórácsok közepébe ejtenek. Az ültetőbrigádban dolgozók az erre a célra kialakított, kis, kézi kapákkal előbb behelyezik a palántákat a talajba, majd finoman beborítják őket földdel. A kiültetést követő héten a terület talaját kézi kapával átkapálják, majd a második héten keresztben és hosszában átkultivátorozzák. Ekkorra már az egész terület homogén, egységes, jól elmunkált képet mutat. Amikor a dinnyeinda futása megkezdődik, illetve kellően beindul, akkor ún. hajtásozó botolófával az indákat sorirányba rendezik, és ismételten átkapálják, átkultivátorozzák a területet. A negyedik hetet követően, a növények kötése és a kis dinnyék kialakulása után

már kevésbé mozgatják a hajtásokat, legkésőbb az ötödik vagy a hatodik héten végzik az utolsó kapálást. Az első kötött dinnyéket a gazdák külön az erre a célra kialakított tüskés felületű billogozóval megjelölik, újabban gyermekeik vagy unokáik nevének kezdőbetűit karcolják rá. Ez azért fontos, mert az első érett dinnye mindig a gyerekeké vagy az unokáké.

Az érett dinnye kiválasztása nagy szakértelmet kíván, ezért ezt a munkát a család idősebb és nagyobb gyakorlattal rendelkező tagjai végzik. Az idősebbek szerint az érett dinnye meglapul a földben, mint a nyúl, teljesen elveszti hamvasságát és a kacsza bebarnul. A felszedett dinnyét a művelő utak mentén depóba dobálják, méret szerint két vagy három csoportba osztják, ezt követően minőség szerint válogatják, majd elszállítják.

Gazdasági adatok

Évente 4-500 hektár területen termesztik, a termés mennyisége nagymértékben függ az időjárástól, átlagosan 25-35 tonna/hektár.

A dinnyetermesztéssel foglalkozó családok száma átlagosan 350-400. A termékeket egyedi címkével látják el, amelyen szerepel a származási hely és a termelő száma. A márkanév bejegyzése folyamatban van, várhatóan 2001-ben megtörténik.

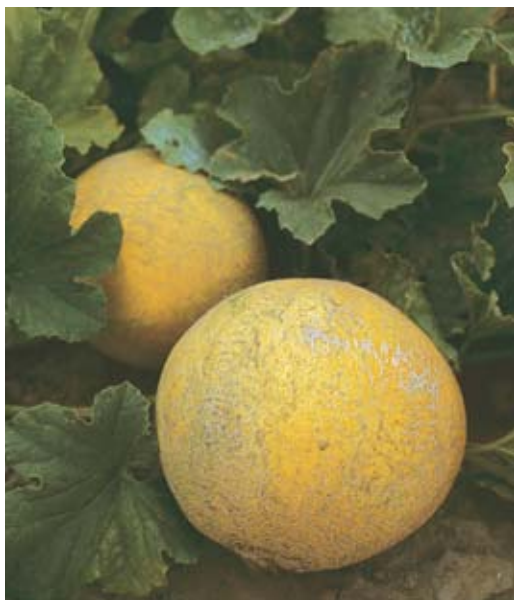




HEVESI (CSÁNYI) SÁRGADINNYE

Előfordulás a régió belül: Heves megye déli része, Csány, Hort és más hevesi települések

Egyéb magyarországi előfordulás: az ország valamennyi homokvidékén.



Leírás

A Hevesi sárgadinnyét (*Cucumis melo*) két külön fajtára lehet osztani, a sárga és a zöld belü típusra, de meg lehet különböztetni a héj felülete alapján cseres és gerezdes héjút is. Az átlagos méret 1-2,5 kg. Jellemzője az a különleges íz, amely a Mátra vulkanikus hordalék-talaján alakul ki.

Történet

A XVIII. század elején Dél-Hevesben már összekapcsolódott egymással a gyeptörés és a dinnyetermesztés, s mind a majorságok, mind a jobbágy-paraszti üzemek termesztettek dinnyét. Bél Mátyás Heves megyét bemutató leírásából (1730–1735) tudjuk, hogy a dél-hevesi térség kitűnt dinnyetermesztésével, s hogy a termesztésben mind görög-, mind pedig sárgadinnye szerepelt. „*Dinnye sehol nem terem olyan bőségben, mint a Tisza vidékén, de a*

Tarna mellékén is látunk terjedelmes dinnyeföldeket... Ez a megállapítás egyformán vonatkozik a sárga és zöld dinnyére.” (Bél, 1968. 16.) Már az 1700-as évek közepén írásban szabályozták a gyepek dinnye alá való feltörésének rendjét. 1804-ben Csányban már pénzt fizettek a jobbágyok a dinnyeföldek használatáért. A különböző leírások is kiemelték a XVIII. század végétől a mezőgazdasági termelvények közül a dinnyét, Horváth Mihály 1840-ben a hevesi körzet kereskedelmét is körvonalazta: „*Dinnyét legízesebbet s legnagyobbat a hevesi, kivált csányi föld termett, ami a pesti piacon tömérdek mennyiségben árultaték.*” (Horváth, 1840. 122–123.) Szontágh Gusztáv 1843-ban írta: „*...a dinnyekereskedésre piac kell, melyet egyedül nagyváros szolgáltathat... Pest, Eger, Miskolc (tartja fenn) a hevesit.*” (Szontágh, 1843. 19.)

A termesztés igazi felfutására azonban a jobbágyfelszabadítás, majd a határok tagosítása (Csányban 1863) után került sor, amikor a szegényebb paraszti rétegek – a földesúri gazdálkodásból eltanult palántázó módszerrel – növelték a termelést, s a XIX. század végére országosan is mezőgazdasági márkává tették a Hevesi (Csányi) dinnyét. Erre hivatalosan az 1896-os országos kiállításon került sor, amikor a Csányi dinnye márkázott áruvá vált. Az első világháború előtt már 200-250 kat. h. területről mintegy 4-500 vagon dinnyét vittek piacra. A termelési technika országos elterjesztése azon családok százaihoz köthető, akik az 1880-as évektől – lényegében napjainkig – az ország különböző területein dolgoztak feles dinnyésként. Az 1920-as években évente 80-100 család is elindult Csányból, ők a földbirtokos dinnyeföldjén éltek a melegágyak kialakításától a dinnye értékesítéséig. Nekik köszönhető a palántanevelés technikájának elterjesztése, megújítva ezzel a hagyományos – szórt magvas – paraszti dinnyetermesztést és

elősegítve a dinnye fajtaváltását is. A természetben a sárgadinnye szerepe – mivel a magyarság ezt kevésbé kedvelte – másodlagos volt, termesztési technikája csak apró részletekben különbözött a görögdinnyétől (pl. kisebb sortávolság, eke-kapa más beállítása stb.), történetük azonban összekapcsolódik.

Felhasználás

Frissen, nyers állapotában fogyasztják, Lászlónaptól, azaz június végétől szeptember végéig. A XX. században, a cukor fogyasztásának általános elterjedésével, az igényesebb polgári konyhákön lekvárt is főztek belőle.

Szakmai fogások

A Csányi sárgadinnye-termesztés meghatározója a trágyatalpon való gyepekockás palántanevelés, a jó minőségű ősgyepekről történő gyepek gyűjtése. A dinnyés az előző év őszén kijelöli a kivágásra szánt gyepterületet, és azt a tavasz folyamán speciális gyepekógó késsel 4 x 4 m méretű gyepekockákra hasítja, majd gombos villával kupacokba rakva, beszállításra előkészíti. Ezt követően pihen a gyepek. Közben a palántanevelésre szánt területet előkészíti, fél méter magasan az előre elkészített trágyatartó keretekben egyenletesen elteríti a trágyát, vízzel belocsolja, majd ezt követően behordja, és szorosan egymáshoz illetve, a gyepek felülettel lefelé elhelyezi a kockákat. Ezt az egész területet üvegrámával borítja.

Ezzel párhuzamosan történik a sárgadinnyemag előcsíráztatása. Először a magot fakoptatóban előkoptatják, a héját elvékonyítják, hogy gyorsabban átvegye a nedvességet és egységesen induljon meg a csírázás, és az így előkészített magot a külön e célra kialakított vászonzacskóba helyezik, majd vízben áztatják. A kicsírázott magot az előzőleg furdanccsal kifűrt gyepekockába helyezik, a mag csírájával lefelé. A munka után az egész felületet rostált, finom,

humuszos homokkal egyenletesen beterítik, és langyos vízzel finoman beöntözik. A kikelt növényeket a vetést követő három héten át forgatják, ezzel minden gyepekocka új helyre kerül, a növény megerősödik és be tudja szőni gyökerével a gyepekockát. Az átrakás az alapja a jó minőségű palántának. Időpontját befolyásolja a várható kiültetés ideje.

A palántaneveléssel egy időben megtörténik az ősszel megmunkált és szerves trágyával betrágyázott talaj előkészítése az ültetésre. Alapvető fontosságú, hogy a talaj kellően ülepedett állapotú legyen. A sárgadinnye számára kiválasztott terület akkor kedvező adottságú, ha könnyen melegedő, nem fagyugos, humuszos homok. Mindig a sárgadinnyének szánt terület a legjobb, hiszen itt a görögdinnyénél sokkal kevesebb területről szednek fajlagosan háromszor-négyszer több termést.

A kiültetést megelőző napon könnyű fogassal a területet előkészítik és kisorolják. Hálós elrendezésben 1,20 x 1,10 m sor- és tőtávolságban ültetik a dinnyét, mivel a fejlődése szempontjából igen fontos a folyamatos kapálás vagy az azt helyettesítő kultivátorozás kereszt- és sorirányban. Az ültetést megelőző nap megkezdődik a sárgadinnye-palánták felszedése. A kiültetésre szánt palántakockákat előzőleg tápanyaggal és vízzel fel kell tölteni, így jobban bírják a kiültetés okozta viszonytalanságokat. A jó palánta zömök, haragoszöld színű, és futását már éppen megkezdte. A palántaosztó brigád nyakába kosarakat akasztanak, ezekbe rakják a dinnyepalántákat, és az osztók ezeket a palántákat a hálórácsok közepébe ejtik. Az ültetőbrigád az erre a célra kialakított kézi kapákkal a palántákat a talajba helyezi, és finoman földdel beborítja. A kiültetést követő héten a terület talaját kézi kapával átkapálják, majd a második héten keresztben és hosszában átkultivátorozák. Ekkorra az egész terület homogén, egységes, jól elmunkált. A sárgadinnyeinda

futása korán megkezdődik, így az ismételt kapálásoknál rendkívül óvatosan kell eljárni, hiszen a kötött, kis dinnyék könnyen megsérülhetnek, és a sérült kisdinnyét a növény elrúgja. A lomb korán záródik, így – a görögdinnyével ellentétben – a sárgadinnye kevesebb kapálást igényel.

Az érett sárgadinnye a kocsánynál kissé megpuhul. Szedése nem igényel olyan nagy szakértelmet, mint a görögdinnye. A leszedett sárgadinnyét a művelő utak mentén óvatosan fonott kosarakba rakják – vigyázni kell vele,

mert ütődésre érzékeny. Egy-egy rekeszbe csak azonos méretű és súlyú dinnyéket raknak. Az így szétválogatott termést beszállítják, egy-két napos pihentetés után értékesítik.

Gazdasági adatok

Évente 40-80 hektár területen 50-80 család termeszti. A termés mennyisége nagymértékben függ az időjárástól, átlagosan 15-20 tonna/hektár. A sárgadinnye szedési technológiájából adódik, hogy másnaponként szedni és piacra szállítani kell, ezért ezt ma nem sok termelő vállalja.

ÍZLETES KUCSMAGOMBA

Más elnevezések: süveggomba, Szent Györgygomba Székelyföldön, kutsma, szömöröcsök Felvidéken, fűzfagomba az abaúji és zempléni dombvidéken

Változatok: hegyes kucsmagomba [*Morchella elata* Fr. = *M. conica* Pers.], fattyú kucsmagomba [*Morchella semilibera* DC.: Fr. = *Mitrophora semilibera* (DC.: Fr. Fr.) Lév.], vastagtönkű kucsmagomba [*Morchella crassipes* Krombh.], sötét kucsmagomba [*Morchella vulgaris* = Pers.) Bond.]

Előfordulás a régió belül: Nógrád megye, Heves megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Dunántúl

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a tavasz első nagy termetű, ehető gombája, amelynek süvegszerű felső és tönkszerű alsó részével erősen különbözik a kalaposgombáktól.

Leírás

Az ízletes kucsmagomba [*Morchella esculenta* (L.: Fr.) Pers., Kucsmagombafélék családja:



Morchellaceae] termőteste: felső része gömbölyded vagy tojás alakú, süvegszerű, 3-10 cm átmérőjű. Felszínét méhsejtszerű gödörkék és azokat egymástól szabálytalan lefutással elválasztó bordák tagolják. Süvegének színe a világos okkertől a szürkésbarnáig változhat.

Tönkje hengeres, az alján duzzadtabb, néha enyhén redős, 3-8 cm hosszú, 2-3 cm vastag. Felszínén finom liszt- vagy daraszerű szemcsék vannak. A tönk a süveg alsó peremével nőtt össze, a két részben egyetlen, nagy közös üreg van. Húsa 2-3 mm vastag, krémfehér, törékeny, kellemes illatú és ízű. Víztartalma nagy, ezért a gombák között az átlagosnál romlékonyabb.

Történet

Clusius 1601-ben már leírja kódexében, hogy a magyarok a „szemerchyak” nevű gomba négy fajtát is gyűjtik, „nagy becsben tartják”. Feljegyezte a gombáról azt is, hogy a magyarok cérnára fűzve kiszárítják, hogy még tél közepén is élvezhessék ezt az ízletes csemegét. A francia elnevezés magyarázata is megadja Clusius: „Morilles” a neve, mert az „eperfa gyümölcséhez hasonlatos” ez a gomba.

A magyarság körében a XVI. századtól, de bizonyos, hogy előbb is megbecsült gomba, amint azt az erdélyi fejedelem főszakácsa tanúsítja. Receptjei között van: „Szömörscsök gomba tiszta borssal”, „Szömörscsök gomba töltve”, „Szömörscsök sütve”. (Gregor, 1973.) A „kucsmagomba” név Gregor (1973) szerint csak a XVIII. század végén jelenik meg, attól kezdve azonban gyakori. Pl. Veszelszki írja 1798-ban: „*Phalli esculenti, sen boleti rugosi Süveg-gomba, Kucsmagomba, Szömörscsök-gomba (Dunán-túl)*.” Hollós 1899-ben írja: „*Kecskemét: kucskagomba 'Morchella', Szekszárd: kucsmagomba.*” Az azonos jelentésű „süveggomba” éppúgy a XVIII. század második felében bukkan fel először, mint a „kucsmagomba” neve, pl. Mátyusnál (1798). Istvánffi (1899) már mint régen elkülönített fajnevet használja a „Szemtelen szömörscög” megnevezést a kucsmagombától igen távol álló, arra csak körvonalaiban emlékeztető *Phallus impudicus* (L.) Pers fajra.

A kucsmagomba, süveggomba elnevezés két-

ségtelenül magyar népnyelvi termék, amely a korábban meghonosodott szláv jövevény szömörscögnek egy ideig szinonimája volt, de már két évszázada egy teljesen más gomba neve lett. (Gregor, 1973.)

Felhasználás

Az ízletes kucsmagombát begyűjtés után ajánlatos haladéktalanul felhasználni vagy piacra vinni. Hűtőszekrényben rövid ideig, legfeljebb egy napig tároljuk, mert ízéből, illatából gyorsan és sokat veszít.

A fiatal, egészséges termőtesteket évszázadok óta leginkább töltve megsütik. A gomba éppúgy megtölthető, mint a paprika. A töltelékek pedig igen sokfélék lehetnek.

A frissen szedett gomba magas vízértartalma ellenére kettévágva, kiterítve vagy egészben zsinórra fűzve szárítható. Szárítás után szinte teljes mértékben megőrzi friss illatát, és miután könnyen visszanedvesíthető, íze is élvezetes marad.

Szakmai fogások

Az ízletes kucsmagomba és rokon fajai áprilisban és májusban teremnek. Ritkás lomberdők, ligetek, cserjések talaján, gyakran utak, árkok szélén találhatók. Parkokban, nagyobb gyümölcsösökben, tehát kultúrterületen is megjelennek, ahol szenes anyagban gazdag a talaj. A hegyes és a vastag tönkű kucsmagomba csak alakban, a sötét kucsmagomba süvegének sötét, szürkésbarna színével különbözik az ízletes kucsmagombától.

A fattyú kucsmagomba tönkje nem a süveg alsó pereméhez kapcsolódik, hanem a süveg középtájához.

Mindezek a fajok ugyanolyan értékesek, mint az ízletes kucsmagomba, termőhelyük sem különbözik, de termőidejük széthúzódik. Míg Európa nyugati részén általában egy hónap alatt leteremnek, addig nálunk két hónapon át is

gyűjthetők, ha a kora tavaszi csapadék bőséges és nem nagyon meleg a tavasz. Kedvezőtlen csapadék- és hőmérsékleti viszonyok esetén szinte teljesen elmaradhat a termőtest képződése. A frissen szedett ízletes kucsmagomba víztartalma 90% felett van. Nedves, nyirkos időben ez még több, ezért könnyen romlik. Előnye viszont, hogy a gombalegyek csak ritkán támadják, inkább csak a termésidőszak vége felé találhatunk kukacos példányokat.

Célszerű frissen elkészíteni. Évszázados hagyománya van a töltött kucsmagomba készítésének. Darált hússal, májjal, a legkülönbözőbb módon fűszerezett töltelékekkel lehet megtölteni, majd vajjal vagy zsíros tálban kisűthetjük. Tejfeles vagy más, különböző mártással leöntve rendkívül ízletes.

Nedves tartósításra is nagyon alkalmas. Ekkor bőségesen fűszerezett, ecetes vagy sós lében,

hűvös helyen tárolható. Szárítása is sok évszázados hagyomány. Szárítás során összezsugorodik, de alakjának eredeti aránya, színe, illata és íze megmarad.

Gazdasági adatok

Az ízletes kucsmagomba árusításra engedélyezett faj. Általában az említett fajok keverékeit hozzák piacra, de ez minőségileg nem jelent semmiféle különbséget.

Szárítva is piacra kerül. A májusi pereszkevel egy időben és általában fajkeverékként jelenik meg a piacokon. Az egyszerre behozott mennyiség általában alig néhány kg (Rimóczi I. adatai). Exportra a szárított kucsmagomba kerül, igen változó mennyiségben, sokéves átlagban 100-500 kg. Kivételesen sokat, 1000 kg friss kucsmagombát vásároltak fel 2000 tavaszán (Cselovszki G. adatai).

PALLAGI SÓSKA

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld.

Leírás

A Pallagi sóska (*Rumex acetosa* L.) levelei felállóak, szélesek, lándzsás vállúak, világoszöld színűek, finoman ereztettek. A levélnyel 10-15 cm hosszú.

Történet

A középkori magyar füveskönyvekben különböző gyógyhatása miatt említették, bár tápláléknövényként ekkor még nem használták. Melius Péter 1578-ban többféle hasznát sorolta fel. Lippai János az 1660-as években megjelentetett Posoni kert című könyvében az „orvosi kert” növényei között a sóska termesztését is említi. Gyógyításra is alkalmazták. Borne-



missza Anna 1680-as szakácskönyve a vízben főtt sóskát a hidegleléstől származó forróság ellen ajánlja. Az 1798-ból fennmaradt kecskeméti orvoslókönyv (Pax Corporis) a sóska gyökerének gyógyításra való felhasználását ajánlja. (Borban megfőzték.) A sóska más zöldségnövényekkel együtt az egyik kedvelt zöld böjti ételféleség volt a katolikusok körében, amit pl. a nagyheti zöldcsütörtökön (a nevét az ezen a napon ehető zöldségnövényekről kapta) szívesen fogyasztottak.

A Pallagi sóska vadon termő változata *Réti sóska* néven is ismeretes (*Rumex acetosa* L.). Réteken, kaszálókon, utak mentén, füves helyeken található, gyűjthető. A Réti sóska fogyasztásra alkalmas növény, ezért gyűjtögetni szokták. A hagyományos étrendben megtalálható, általában a mezőn, a kaszálandó fűből szedik. Gömörben a kislányok már Szent György-nap (április 24.) előtt kijárogatnak a rétekre vadsóskát szedegetni. Sósnyalét, sóskaszósz főznek belőle, s azt fogyasztják.

A Pallagi sóska olyan korábbi tájfajtaiból Pallagpusztán szelektált fajta, amelyeknek alkaloidtartalmuk magasabb volt.

Felhasználás

Frissen kevésbé fogyasztják, de főzelékként, szószként igen kedvelt. Kisebb mennyiségben a hűtőipar is dolgoz fel sóskát.

Szakmai fogások

A Pallagi nagy levelű, évelő, nagy levélhozámmú, erőteljes növekedésű fajta. Igénytelen mind a talajjal, mind az éghajlattal szemben. A mérsékelt éghajlati területeken mindenütt termeszthető, talajtípusban pedig a humuszos vályog-, illetve a humuszos homoktalajokat

kedveli. Nehezen megy magszárba. A kora tavaszi hónapokban adja a nagy levéltömeget, de a második-harmadik évben levélhozama csökken, ezért célszerű kiszántani. Felálló levélzete miatt géppel jól aratható.

Ősszel és tavasszal is vethető, de lényeges a gondos magágykészítés apró, nehezen csírázó magja miatt. Tavaszi vetésnél gondoskodni kell az öntözésről. A növényállomány sortávolsága 20-30 cm, a vetésmélység 1-2 cm legyen. A nyári mély talajművelés után augusztus végén, szeptember elején történik a vetés, melyből márciusban és áprilisban már szedhető levelek fejlődnek. A tavaszi vetést márciusban végzik, és a levelek egész nyáron át szedhetők. A sóska kétféle módon hajtatható.

Augusztusban és szeptemberben vetik, 15-20 cm-es sortávolságra. A fagyok beállta előtt a megerősödött töveket két-három rétegben fóliával takarják, amit mérsékelt fűtéssel ki lehet egészíteni. A levelek decemberig folyamatosan szedhetők, és tavasszal is korábban kihajtanak. Síkfóliás termesztésnél 20 cm-es sortávolsággal 6-8 sort vetnek.

Szabadföldön a sóskát 25-40 cm-es sortávra vetve előneveljük, majd ősszel a fölszedett töveket fólia alá ültetjük 15 x 10 cm-re. Az enyhe fűtés csak többrétegű fólia alatt fizetődik ki.

Gazdasági adatok

Főként házi kertbe való, de kisüzemi termesztésre is alkalmas. Szabadföldi termesztésben, folyamatosan szedve 4-5 kg/m² termés is elérhető vele. A hajtatott sóska mennyisége teljesen a téli napsütéstől függ; minél naposabb az idő, annál több a termés. Átlagteleken 2-3 kg/m² terméssel számolhatunk.



SÖTÉT TROMBITAGOMBA

Változat: a Sötét trombitagombához közel-rokon faj a Fodros áltrombitagomba [*Pseudocraterellus undulatus* (Pers.: Fr.) Rauschert = *Pseudocraterellus sinuosus* (Fr.: Fr.) Reid]. Ugyanazon régiókban fordul elő, hasonló élőhelyen és időben, de lényegesen ritkább faj.

Előfordulás a régió belül: a magasabb (4-600 m feletti) területek

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Magyarország hegyvidékei, dombságai

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a sötét színű ehető gombák között frissen és szárítva egyaránt a legillatosabb és a legjobb ízű.

Leírás

A sűrű, tömött csoportokban megjelenő fiatal *Sötét trombitagombák* (*Cratarellus cornucopiodes* L.: Fr., Róka-gombafélék családja: *Cantharellaceae*) alakja a növekedés során már alig változik. A fejlett példányok kb. 5-15 cm magasak, trombitaszerűen kiterülő felső részük 3-5 cm széles, fodros, hullámos, aláhajló.

Berepedezhet vagy akár fel is penderedhet. Mélyen, szinte a tövéig tölcséres, csöves. Felszíne finoman szálas, pikkelykés, pelyhes, nedves időben barnásfekete, fekete, egyébként feketésszürke, sötét szürkésbarna. Külső része mindig világosabb hamuszürke, ritkábban acélkékes árnyalattal. Ahogy érnek fehéres spórái, a kezdetben sima, majd gyengén gyűrődő, ráncos felület mind világosabb lesz. Szürkés húsa fiatalon törékeny, ropogós, később szívós, végül bőrszerűen rugalmas lesz. Illata gyengén fűszeres, íze nyersen fanyar, nem élvezhető.

Történet

A Sötét trombitagomba nem szerepel a magyar nyelvtörténeti és történeti munkákban, ami azt is jelzi, hogy másodlagos és csak helyi gazdasági jelentőségű lehetett a múltban. Istvánffi 1899-ben gyakori, ehető gombaként ismerteti ezt a fajt is.

Gyűjtése és fogyasztása az elmúlt évtizedekben megnőtt, ami két tényezőre is visszavezethető. Meg- és felismerését segítette, hogy az 1950-es évek elejétől számtalan gombaismertető könyv



jelent meg, ezek segítségével azonosítása nem jelent gondot. Ugyanebben az időszakban kezdte meg az akkori Erdei Termékeket Értékesítő Vállalat a gomba szervezett gyűjtését és felvásárlását.

Európa-szerte értékes gombának tartják, bár sötét színe miatt német, francia és olasz elnevezése nem sok elismerést tartalmaz: „Totentrompete”, „Trompette des morts”, „Trombetta dei morti”. Az angolok viszont a helyenként bőséges megjelenése miatt dicséret névvel illetik: „Horn of plenty”.

Felhasználás

Önmagában is elkészíthető, de más gombával is keverhetjük. Főzés vagy sütés (pl. gombavagdalként) során illata erősebb, és kitűnő, összetett fűszeres az íze. Szárítani igen egyszerű. A megtisztított gombát tiszta hálóra vagy vászonra helyezve, szellős, félárnyékos helyen csörgőre szárítjuk. Szárítmányként vagy gombaporként egyaránt jól használható. Pora jól ízesíti a leveseket, mártásokat, salátákat.

Szakmai fogások

Nyár közepétől október végéig terem, ha az eső mennyisége engedi, akkor szinte folyamatosan. Régióiban az augusztus vége, szeptember eleje szokott a legszárazabb lenni, akkor csak helyenként található meg. Főleg bükkösök, gyertyános bükkösök talaján, mohapárnák között, csokorszerű csoportokban jelenik meg. Magányosan soha nem találjuk. Savanyú talajú cseres tölgyesekben is előfordul. Fenyők alatt ritka.

Alig emlékeztet a rókagombára vagy egyéb kalapos gombára, pedig ezeknek a rokona. Sötétszürkés, barnásfekete színével első pillantásra nem vonzó, sőt, tartózkodást vált ki. Gyűjtése és felhasználása mégis elterjedt a hegyvidékeken, mert értékes, ízletes csemegegomba.

A Sötét trombitagombát célszerű már az erdőben, a többi gombától elkülönítve úgy gyűjteni, hogy a tönkjét letisztítjuk, vagy egy csoportot marokra fogva a tönk alsó felénél levágjuk. Így kevésbé sérül a talajban maradó fonálzata.

Jóllehet Európában sokfelé ismert, mégis nagyon keresett és értékes a Magyarországról exportált Sötét trombitagomba, mert hazánkban folyamatosan terem júliustól október végéig, és szárítmánya sokkal tartalmasabb, mint a másutt előállított terméké. Ennek titka abban rejlik, hogy a hazai, viszonylag szárazabb, kontinentális jellegű klímában gyorsabban kiszárátható, ezért illatát, ízét az átlagosnál jobban megőrzi. Előkészítése a szárításhoz igen egyszerű, ugyanis nem kell a termőtesteket szeletelni, hiszen a tölcséres termőtest kartonpapírnál alig vastagabb húsa gyorsan szárad. A légszáraz és csörgő keménységű szárítmány gyorsan molyosodhat, ezért a szárítás befejezése után azonnal jól záró, de szellős vászon- vagy papírzacsóba (zsákba) kell helyezni, száraz, hűvös, tiszta helyen, más illatos anyagtól távol kell tárolni.

Nedves tartósításra is kiválóan alkalmas. Egyaránt jól tartósítható a 3%-os ecetet és ízlés szerint fűszereket tartalmazó lében vagy a 20%-os konyhasót tartalmazó, hasonlóan fűszerezett oldatban. Ebben az esetben nemcsak maga a gomba húsa, de a tartósítólé is fűszerező hatású lesz, mert íz- és illatanyagainak egy része a termőtestből a tartósítóoldatba jut. Nedves tartósítás előtt egy percre forró vízbe merítjük a gomba termőtesteket, hogy az autolizáló enzimek működését megszüntessük, ezzel egyféle sterilizálást is végzünk.

Gazdasági adatok

Piaci árusításra engedélyezett gomba, melyet a régiók városainak piacaira rendszeresen szállítanak a gyűjtők. A gomba-nagykereskedők fris-

sen exportálják is, bár kevesebbet visznek belőle külföldre, mint a sárga rókagombából. Az észak-magyarországi régió egyik legjobb termővidékein, a Mátra hegység északi lejtőin – Rimóczi I. adatgyűjtése alapján – 1998-ban egyetlen begyűjtőhelyen frissen 1000, szárítva 110 kg-ot, míg 1999-ben ugyanitt 800 kg friss trombitagombát és 120 kg szárítmányt vettek át. Budapest vásárcsarnokaiban 1998-ban 900 kg-

ot, 1999-ben 545 kg-ot forgalmaztak. Szárítmányát 100 és 250 g-os kiszerelésben a gombaárusító helyeken egész évben, folyamatosan árúsítják (Lovász K. adatai). Exportra 1998-ban 20, 1999-ben 25 tonna szárított Sötét trombitagomba került (Cselovszki G. adatai).

A begyűjtők adatai azt jelzik, hogy a fent megadott mennyiségeknél jóval többet hasznosít a lakosság saját célra.

VARGÁNYÁK

Más elnevezés: tinóruk

Változatok: egy régióban, azonos időszakban a vargányák több közeloakon faja is megjelenhet. Ezek között a leggyakoribb a *Nyári vargánya* (*Boletus reticulatus* Schaeff). Az *Ízletes vargánya* (*Boletus edulis* Bull.: Fr.) és a *Bronzos vargánya* (*Boletus aereus* Bull.: Fr.) tölgyesek, gyertyános-tölgyesek, gyertyános-bükkösök, szelídgesztenyével kevert tölgyesek ritka fajai. A *Vörösbarna vargánya* (*Boletus pinophilus* Pil. et Dermek) fenyvesek, fenyő-elegyes lombos erdők ritka gombája

Előfordulás a régió belül: Bükk és Zemplén tájegység, Mátra

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl – Vas megye, az Őrség és a Zalai-dombvidék

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: a tinórugomba-félék családjában ezek a legnagyobb termetű vargányák, amelyek frissen és szárítva egyaránt igen értékes, piacos gombák.



Leírás

A vargányák latin neve: *Boletus* Dill.: Fr., a tinórugomba-félék családjá: *Boletaceae*.

A nyers vargányák

A fiatal példányok kalapja szabályos félgömb alakú, később kiterülve is domború marad, átmérője 10-15 cm is lehet. Felszíne egyenletesen barna, fénytelen, nedvesen kissé tapadós. A *Nyári vargánya* felrepedezik, a repedések mozaikszerűen a közepéig húzódhatnak. A vargányák kalaphúsa vastag, gyakori a 3-4 cm-es. A kalap alsó felét csöves termőrétegtartó borítja. A csövek, amelyeknek a belső falán keletkeznek az okkerbarna spórák, igen szűkek, a fiatal gombán fehéres krémszínűek. Ahogy érnek a spórák, úgy sötétül a csöves réteg sárgás-, zöldes-, okkerbarnára, végül sötét okkerbarnára, olajbarnára.

A vargányák tönkje rendszerint vastag, hasas, hordóyszerű, előbb halvány krémszínű, majd halvány barnás felületét finom fehéres hálózattal díszíti. Ez a hálózat a ráhulló spóraportól egyre feltűnőbben rajzolódik ki. A tönk belseje tömör, nem üregesedik, de gyakran és gyorsan kukacosodik.

Fehéres húsa felszeletelve nem változtatja színét. Kellemesen erős illata van. Nyersen a friss dióra emlékeztet az íze.

A szárított vargányák

Az összes említett vargányafaj szárítva igen jól tartósítható. A tiszta, egészséges vargánya termőtesteket 2-3 mm vastag szeletekre vágják, és hálóra vagy tiszta fehér vászonra fektetve szellős, félárnyékos helyen papírszázra szárítják. Szárítás során a gomba 85-90%-os víztartalma 10-15%-ra csökken.

A vargányák fehéres húsa a szárításkor halvány krémszínű lesz, igen tetszetős marad. A csöves termőrétegtartó megszárvítva halvány zöldes-okker lesz, amely csak dísz a szárítmánynak.

A friss vargányák kellemes illata szárítás után erősen fűszeressé, aromássá válik. Nagyon erős fűszerező értéke miatt a szárított vargányák keresett, értékes fűszerek.

A szárítás során törődött, de teljesen egészséges szeleteket porrá őrlik. Ebben a formában is nagyon keresett termék.

Történet

A nyelvtörténeti adatok szerint is régóta ismert, gyűjtött termék a honos vargányagomba, az okker színű vargánya, a *Boletus edulis*. A TESZ szerint az első szótörténeti adat 1584 körüli: „*feier varganya*” említésével. Szerbhorvát eredetű szó, ami ökológiai termőhelyét is jelzi Nyugat-Magyarországon. A vargánya népnyelvi elnevezése területhez kötött. Erdélyben főleg hiriba, hirip néven, Északkelet-Magyarországon, a palócoknál szepe, pesze, a Tiszántúlon tinóru, tinóri, a Dunántúlon vargánya, helyenként úri gomba. Az 1830-as években szőlásként használták Győrött: „*Fonnyadt, mint a vargánya.*”

A népi gombaismeret és gombagyűjtés fontos kiegészítő táplálékszerzést biztosított a paraszti háztartásokban, az állatoktól trágyázott legelőkön és erdőszéleken. A magyar parasztság gombaismerete – mint a természetismeret része –, fejlett volt. Gunda Béla kutatásaiból tudjuk, hogy milyen sokféle gombát ismertek és használtak a paraszti háztartásban. Nem véletlen, hogy Nyugat-Magyarországon, a Batthyányiak németújvári uradalmában kutattott és élt a XVI. században Carolus Clusius (1526–1609), a nagy németalföldi botanikus, aki helyi botanikai gyűjteménye mellett híres gombaalbumát is elkészíthette a mecénás magyar főúr, Batthyányi Boldizsár támogatásával. Ebben számos, ma már nem vagy alig ismert gombát írt le, és meg is említette, hogy a nyugat-magyarországi parasztek gyűjtik és fogyasztják ezeket. Beythe István botanikus és

Batthyányi Boldizsár földesúr közlései alapján összeállított gyűjteménye és színes akvarelljei, leírásai is jelzik, hogy a XVI. század második felében a vargányák közkeletűek voltak Délnyugat-Dunántúlon.

A gombát azonban nemcsak frissen fogyasztották, hanem szárítva, aszalva, zsinórra felfűzve, esetleg nyársra húzva. A gombaszedők már ismerték az erdőket, ahol a gazdag gomba-telepekről titokban gyűjtötték be a termést. Az erdő – így az erdei haszon is – ugyanis a földesúré volt, amit kerülővel, uradalmi alkalmazottaival szigorúan ellenőriztetett is annak érdekében, hogy minél kevesebb jobbágy-paraszt lophassa meg – egyebek mellett – a gombaszedéssel.

A gombák közül a vargányák ma is a legismeretebbek, legkeresettebbek. Egy-egy esősebb időszak után az erdőket kutató gombászok gazdag termésre számíthatnak a Mátrában, a Bükkben vagy a vasi, zalai erdők talaján.

Felhasználás

A vargányák nyersen is kellemes ízűek, tehát salátának is fogyaszthatók. Mégis inkább sütik vagy főzik. Szárításra azok a példányok alkalmasak, amelyek kalapja még domború, termőrétege még világos krémszínű.

A 2-3 mm vastagra vágott szeletek nemcsak szitán vagy tiszta, könnyű vászonlepedőn, hanem felfűzve, fűzért készítve is kiszáríthatók. A kora őszi terméshullámban megjelenő példányok húsa általában tömörebb, ezért jobb minőségű szárítmány nyerhető belőlük.

Nedves módszerrel konzervet is készíthetünk a vargányákból. Ekkor a tiszta, felszeletelt gombát 3-4 percig előfőzzük, majd a leszűrt és lehűlt gombát 20%-os konyhasóoldattal vagy 3-5%-os ételecettel felöntjük. Fűszerekkel (bors, koriander stb.) ízlés szerint dúsíthatjuk. Az így elkészített gomba lezárt edényben 10-12 °C-on tartva hónapokig tárolható.

Felhasználás előtt természetesen a sót vagy az ecetet ki kell a gombából mosni.

Szakmai fogások

A vargányák középhegységi tölgyesekben, gyertyános bükkösökben, a dél- és nyugat-dunántúli dombvidékek nagyobb tölgyeseiben élő, igényes gombák. Mindig savanyú, üde talajon, mohapárnában vagy ritkásan füves erdőszeleken, ritkább erdőállományokban teremnek, párás, meleg nyári, kora őszi hetekben. A nyári és őszi terméshullámok soha nem adnak egyformán bőséges termést. Helyhű gombák, de gyakran több éven át is alig teremnek. Bőtermő éveik egyre ritkulnak.

A Nyári hegyvidékeink leggyakoribb vargányája, az *Ízletes vargánya* országszerte ritka, csak kisebb területeken (főleg Vas és Zala megyében) terem többet. A *Bronzos tinóru* kalapja szinte feketésbarna, húsa is kissé barnul. Termőrétege már fiatalon is barnás, később mély olajbarna. Meleget kedvelő, ritka lomb-erdei vargányafaj. A *Vörösbarna vargánya* kalapja vöröses rozsdabarna. A fenyővel él együtt. Lucelegyes gyertyános tölgyesekben csak ritkán terem bőven.

Egyenletesen bőséges vargányatermés Magyarországon évtizedenként jó, ha egyszer adódik. Ez az utóbbi évtizedek csapadékhányának, az erdők állapotában bekövetkezett romlásnak és a mind ez ideig korlátlan, ellenőrizetlen mértékű és szabályozatlan gomba-nagykereskedelem exportszállításainak tudható be.

A vargányafajokat gyakorlatilag keverten gyűjtik, mely keverékben legnagyobb részt a Nyári vargánya található. A zöldesokker, okkerbarnás, olajbarnás és már szivacsossá lágyuló csöves réteget célszerű eltávolítani, mert főzéskor elnyálkásítja az ételt, és a szárítmány értékét is csökkentheti.

A vargányák igen gyorsan kukacosodnak, már a termőhelyen. Ezért célszerű a termőtest

begyűjtésekor a helyszínen meggyőződni arról, hogy teljesen egészséges-e a példány, mert a megrágottaktól megfertőződhetnek az épek. A fertőzés többnyire a tönkből indul ki, ezért ha a károsítás kezdetének nyomait magán viselő tönköt levágjuk, az ép kalap még felhasználható. A legjobb minőségű szárítmány a kora őszi példányokból készíthető. Fontos tudni, hogy a szárítmányok nagyon könnyen és gyorsan molyosodnak, ezért elkészítésük után mihamarabb a vászonzacskókba vagy a jól záró papírszakókba töltött terméket lezárva, tiszta szellős, hűvös, száraz, előzetesen molytalanított helyiségben kell raktározni.

Gazdasági adatok

Az ismertetett vargányafajok legkülönbözőbb arányú keveréke kerül frissen piacra. Ezek a keverékek különböző fejlettségű termőtesteket tartalmazhatnak. Előírás, hogy a gomba 10%-a lehet sérült vagy olyan, amelyen a kukacragás nyomai észrevehetők.

Az észak-magyarországi régió egyetlen falusi gyűjtőhelyére a környéken gyűjtött friss vargányából éves átlagban 3200 kg-ot visznek. A 4000 lakosú faluban leadásra, azaz a gyűjtőhelyre történő eladásra 120-150 személy gyűjt, míg saját részre szinte minden családból az idősebbek és a gyerekek. Ugyanitt szárított vargányából – több év átlagában – 130 kg-ot vesznek át.




A nyugat-dunántúli régió egyik városában, Szombathelyen a központi vásárcsarnokba friss vargányából 1998-ban 7700 kg-ot, míg 1999-ben ugyanide csak 2200 kg-ot vittek (Kalauz J. adatai).

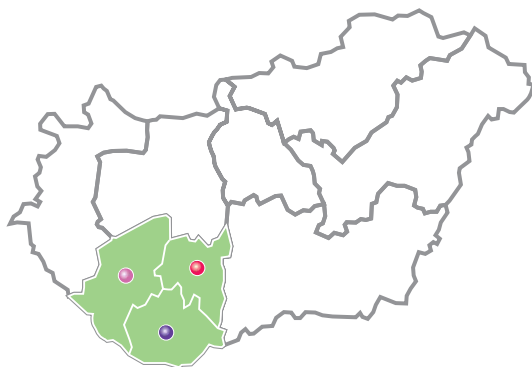
Budapest nyolc nagy vásárcsarnokába 1998-ban 4700 kg, míg 1999-ben 3500 kg friss vargányát szállítottak (Lovász K. adatai).

Az egész országból 1998-ban 450, 1999-ben 500 tonna friss vargányát, évente 10-10 tonna fagyasztott vargányát exportáltak. Szárított vargányából 1998-ban 12, míg 1999-ben 15 tonna került külföldre (Cselovszki G. adatai).





-  Baranya megye
-  Somogy megye
-  Tolna megye



Fotó:
Korniss Péter

Magyarország egyik legszebb, legváltozatosabb tája, a hegyes, dombos, sík vidéki tájakon még a mediterrán időjárás és növényzet is megtalálható. Az ország legmelegebb, legtöbb napos órát számláló nyara érleli a zamatos termékeket, az enyhe tél a korai és áttelelő zöldségek és gyümölcsök termesztésének kedvez, elősegíti azok piacra szállítását. Talaja az ország egyik legtermékenyebb területének számít. Bár a török hódítás legkorábban leigázott, elpusztított területe, de viszonylag gyorsan fejlődésnek indult. A XVIII. századi német betelepítés és rekonstrukciós munkák következtében a területen ma is nagy számban élnek magyarországi németek és délszlávok, akik számos, az őshazából származó élelmiszer-ipari termékkel gazdagították a magyar termékek sorát. A Somogy, Tolna és Baranya megyét, a termékeny dombokat felölelő, ún. „Schwäbische Türkei” szorgalmas „sváb” lakossága a kulennel, a káposztás kolbásszal, a szajmókával, a stifolder vastagkolbásszal színesítette a magyarországi élelmiszer-ipari palettát, ezenkívül intenzív tejgazdálkodással és állattenyésztéssel is foglalkozott. A könnyen felmelegedő területeken, talajokon az áttelelő, korai zöldség- és gyümölcstermesztés dominált, a kiváló, dús lombú erdők (gemenci, baranyai, somogyi) számos nagyvadja ugyancsak híressé tette ezt a tájat.

BODZALEKVÁR

Más elnevezés: csetelekvár

Változat: bodzalekvár maggal, más gyümölcs-csel társított, mag nélküli bodzalekvárok

Általános besorolás: lekvárféle

Különleges, egyedi jellemzők: a vadon termő bodza terméséből főzött, pikáns ízű, népi gyógyszerként is használt lekvár.



Leírás

A bodzalekvár lilásfekete színű, sűrűn folyó állományú, bodzára emlékeztető, savanykás illatú és pikáns ízű, enyhén édes készítmény. A lekvár a bodza apró (néhány mm-es), kemény magjait is tartalmazza, ez azonban a fogyasztáskor kedvelőit nem zavarja. A lekvár a vadon termő fekete bodza (*Sambucus nigra* L., *Caprifoliaceae*) sátorozó bogernyőben nevelt, beérett, csonthéjas bogyóiból cukor felhasználásával készül. A bodzalé szárazanyag-tartalma 10-14 ref.% körüli.

2000-től kereskedelmi forgalomban kaphatók a termesztett bodzából 17% alma-, körte-, illetve szilvavelő felhasználásával készülő, magot nem tartalmazó bodzalekvárok is.

Az alapanyag ezeknél a termékeknél a *Sambucus nigra* Haschberg fajtája.

Tulajdonságok: 12-16% szárazanyag-tartalom, 5 mm feletti bogyóátmérő, a bogernyőben mintegy 450 db bogyó, jó együttérés, 25-30 kg termés egy bokorról.

Ezek a lekvárok cukor, bodzavelő, alma-, körte-, szilvavelő, étkezési sav és pektin felhasználásával készülnek.

Történet

Bodzalekvárként kétféle növény terméséből készült, főtt gyümölcspépet fogyasztottak a korábbi évszázadokban. Az egyik a fekete bodza, a másik az ún. gyalogbodza volt. A gyalogbodza a régészeti növénytani vizsgálatok szerint is az egyik legkorábban használt, fogyasztott, gyűjtögetett gyümölcs volt, amit pl. a svájci cölöpépítmények kutatása is bizonyított. A mai köztudatban elsősorban a fekete bodza és lekvárja ismert.

A bodza növény *Holunder* nevét már 1237 és 1240 között említik a magyar nyelvtörténetben, 1257-ben pedig *bodzfa* formájában. 1337-ben már a *bodزابokor* szavunk is ismert. Virágját, hajtását, leveleit és termését gyógynövényként a középkor óta Magyarországon is használták, borban főzték meg. Melius Péter 1578-ban mind a fekete bodzát (*Sambucus nigra*), mind a földibodzát (*Sambucus ebulus*) ismerte. Ez utóbbi gyomorhajtó hatású, ennek ellenére mindkettőből lekvárt főztek. A bodzalekvár, a többi gyümölcslekvárhoz hasonlóan, viszonylag későn jelent meg a magyar paraszti háztartásokban. Főként a magyarországi németek főztek bodzalekvárt Baranyában, Tolnában az ún. földi- vagy gyalogbodzából, amelynek alacsony, bokrosodó, kórószerű, sok termést hozó, útszéli példányairól gyűjtögették a sötét bogyókat. A bodzalekvár ismert jó hatását egy német mondás is hirdeti: *Holunder macht Blut* (a bodza vért csinál).

A bodzalekvárt a dél-dunántúli nagyobb városok piacain árusították cserépedényekben, kancsóknakban. A lekvárt az asszonyok főzték. A bodza apró magjait kiszűrték, az edényeket így töltötték meg. A XVIII. században megtelepedő, Hessenből, a fuldai apátság birtokairól érkező telepesek falvainak, az ún. stifolder-falvak fekete- és gyalogbodzalekvárjai voltak a leghíresebbek.

Felhasználás

A teljes termésből készült bodzalekvárt hagyományosan meghűléses megbetegedések esetén erősítőként és izzasztóként önmagában fogyasztották, alkalmanként néhány kanállal. Gyenge hashajtó hatása is van. Pikáns íze és sűrűn folyó állománya elsősorban kenyérre és kalácsra kenésre, fánk mártogatására teszi alkalmassá. Az utóbbi évek táplálkozástani kutatásai a bodza egyéb előnyös tulajdonságait is feltárták, az ezzel összefüggésben létesített bodzaültetvények termőre fordulásával a különböző bodzatermékek, köztük a lekvárok nagyobb fogyasztói ismertsége, keresettsége várható.

Szakmai fogások

A bodza hazánkban mindenütt gyakori, a nitrogénben gazdagabb, jó vízgazdálkodású területeken nagy és jó minőségű termést ad. Az árnyékot elviseli, de termésmennyisége a napfénynek kitett élőhelyeken jobb. Termése július 25. és szeptember vége között érik. A vadon gyűjtés fő hasznosítása az export, természetes színezőanyagot gyártanak belőle, de Győr-Moson-Sopron és Somogy megyében lekvárfőzés céljából is vásárolnak fel bodzát.

A gyűjtött bodza jövedelmezősége a bodzatermesztés meghonosodásához vezetett (elsősorban a természetes színezőanyag nyérése). Az ültetvények az egész országban megtalálhatók,

dunántúli túlsúllyal. A *Haschberg* fajtát 5,5 x 3,5 m tenyészterülettel ültetik, és megfelelő metszéssel jól szüretelhető magasságú bokrot alakítanak ki. A gyümölcsfejlődés középső szakaszában a növény öntözést igényel.

Lekvárfőzés maggal: a fürtöket váltott vízben alaposan megmossák, majd kézzel vagy alkalmas eszközzel (villával) bogyózzák. A bogyózott gyümölcsöt újbóli mosás során még egyszer válogatják. Fontos a kocsányrészek minél tökéletesebb eltávolítása. A bogyókat kézzel kissé megtörik, a gyümölcsöt folyamatosan kavargatva melegíteni kezdik. A melegítés és a kavarási mechanikai hatása feltárja a bogyókat. Amikor a lé forrni kezd, ízlés szerint cukrot adnak hozzá (általában egy kiló gyümölcsre számítva 20 dekát). A kellő sűrűség elérése után tiszta üvegekbe töltik a lekvárt, és száraz dunsztban hagyják kihűlni.

A házi eljárás üzemi megvalósítása során a termék előkészítése a hagyományos módon, kézi bogyózással és termékválogatással történik, a lekvár kavarást beépített keverő végzi. A kész lekvárt töltés és légmentes zárás után a termékbiztonság érdekében pasztőrözik.

Lekvárfőzés bodzavelőből: a termesztett bodzát a gyümölcs törődésmentessége érdekében jól szellőző, lapos, 4-5 kg befogadóképességű rekeszekbe szedik. A beszállított gyümölcsöt géppel bogyózzák, a gép nemcsak a kocsányt távolítja el, hanem a bogyók egy részét is már feltárja. A gyümölcs innen a velőzőgépbe kerül, ahol hőközlés mellett megtörténik a passzírozás. A passzírozási veszteség (héj, mag) mintegy 25%. A gyümölcsvelőt aszeptikusan 195 kg-os zsákokba töltik. A lekvárfőzés során velő, oldott pektin, cukor, víz, oldott citromsav sorrendben megtörténik a hozzávalók összemérése, a lekvárt kavarási mellett főzik, beállítják cukor- és savtartalmát, majd töltik és pasztőrözik.

Gazdasági adatok

A bodzalekvár házi főzése az ország több területén szórványos, lényegesen kisebb volumenű, mint amilyen az alapanyag hozzáférhetősége miatt lehetne. Sokkal kevesebb készül belőle házi méretekben, mint a csipkebogyóból. A hagyományos bodzalekvár üzemi előállításával 2000-ben kezdett el foglalkozni a Sokoró Alapítvány kisüzeme, amely naponta 3-400 kg lekvár előállítására képes, és mintegy 8000 kg bodzalekvár készítését tervezi. Az Ormánság Alapítványnál évek óta évente mintegy 30-50 kg

hagyományos lekvárt főznek, melyet az általuk működtetett kúriában megszálló vendégeknek kínálnak. Az 1999-ben létrejött Bodzatermelők Értékesítő Szövetkezete új receptúrájú bodzalekvárokat fejlesztett ki és hozott forgalomba (egyelőre piacfelmérésként mintegy 1500 db 410 g-os üveget, de kedvező fogyasztói fogadtatás esetén a mennyiséget jelentősen tudják növelni). Mivel a termékek üzemi szintű gyártása mindkét üzemi előállítónál nemrég indult, a kereskedelmi partnerkör kialakítása folyamatban van.



BALATONI FOGASSÜLLŐ

Más elnevezések: fehér húsú csuka, fogas, süll, süllő, szellő

Előfordulás a régió belül: Somogy megye Balaton körüli települései

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Dunántúl (Veszprém megye) és Nyugat-Dunántúl (Zala megye) Balaton körüli települései

Általános besorolás: édesvízi hal

Különleges, egyedi jellemzők: a fogassüllő színe élőhelyenként változó. A balatoni süllők tulajdonságai a Balaton vizének köszönhetően más vizek süllőjétől jól megkülönböztethető.

Leírás

A fogassüllő (*Stizosteidon lucioperca*) teste megnyúlt, oldalról enyhén lapított. A testmagasság és a testhossz aránya nemenként változó. Feje hosszú, de a testhez viszonyítva nem nagy. Csúcsba nyíló szája nagy. Az állkapcsón és a palatinumon jellegzetes, ún. ebfogak találhatóak. Háta sötét, szürkészöld, oldala ezüstös alapszínű. A hátvonaltól kb. a test közepéig 8-12 sötét sáv húzódik. A has sárgásfehér. Hátúszói és a farokúszó fekete foltosorokkal díszítettek. Páros úszói halványsárgás színűek. Húsa fehér, zsírtalan és szinte szálla nélküli.

Történet

A *Balatoni fogas* nem alfaja a fogassüllőnek. Az elnevezés, amely a balatoni jelzőt fenséges megkülönböztetésként használja, első ízben 1551-ben fordul elő Désházy Boldizsár deveszéri alkapitány Nádasdy Tamás nádorhoz írt levelében, ahol a Balaton nemes haláról tájékoztat, és a fogasokat említi. Ettől kezdve az elnevezés rendszeresen felbukkan. Bél Mátyás

1700 körül született művében így ír: „...fogas vagy sülyő a Balatonban élő nemes hal.” Széchenyi István is azt írta, hogy a jóízű fogasért is, mely minden édesvízi halak királya, „építtessék fogastenyészet a somogyi parton”, mert így meg lenne mentve a fogas. A fogas név volt az elkülönítő a gyengébb minőségű dunai, tiszai halaktól, nem is beszélve az import lengyel süllőkről. Az önálló faj vagy alfaj elismertetése nem sikerült, de bevezették az eredetigazoló fém kopolytűvédjegyet, amely a mai napig egyedülálló a halkereskedelemben.

A névharc vezetői Lukács Károly és Zimmer Ferenc halászmester és királyi főtanácsos voltak.

A sajtóban, tudományos fórumokon a leghíresebb külföldi ichthyológusok véleményével érveltek: „A fogas csak a Balatoné.”

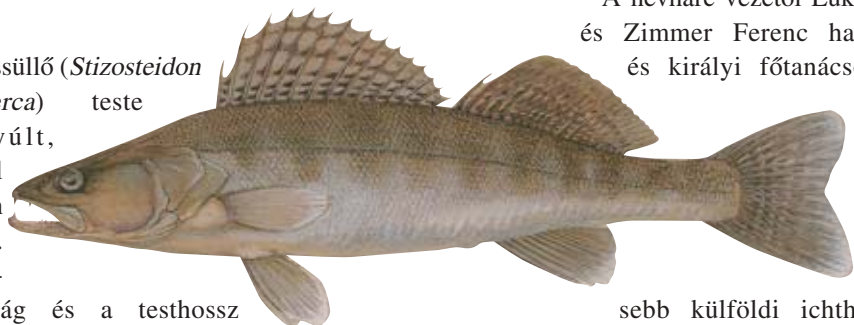
A nemzetközi tudomány elismeri a Balaton süllőjének különlegességeit, de a rendszeren mégsem sorolja önálló csoportba a fogast. Mint a táj annyi más szépsége, a színek, a vulkáni eredetű hegyek vagy borok, úgy a fogas is a tavat Balatonná avató sajátosságok egyike.

Felhasználás

A Balatoni fogas nagyon kedvelt, keresett halféle, amelyet sütve fogyasztanak, és balatoni borokat isznak hozzá.

Szakmai fogások

A Balatoni fogas a 60 ezer hektáros Balatonban él. Halászati ideje a késő ősz, amikor lehűl a víz, és ez egészen lefagyásig tart. Március 1. és április 30. között tilos halászni. A kifogható mérethatár 30 cm. A Balatonon alkalma-

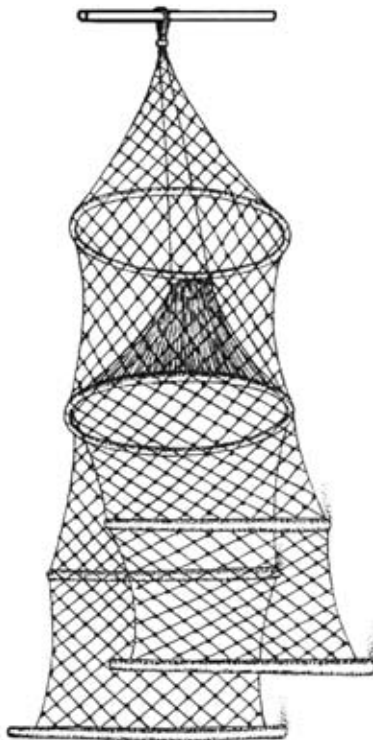


zott halászati technológiákkal fogható, nevezetesen egyformán előkerül az eresztőhálóból, az állított nagy hálóból vagy a vontatott, ún. trawlerből. Az eredet igazolására bevezették a kopoltyúba helyezett fémplombát, amely egyedülálló a halak kereskedelmében.

Gazdasági adatok

A termelés évente 180-200 tonna, amelynek nagy részét az egyedi halászok fogják.

A halászati joggal bíró Balatoni Halászati Rt. 10 tonnát zsákmányol évente.



KÁPOSZTÁS KOLBÁSZ

Előfordulás a régió belül: Baranya megye, Tolna megye

Általános besorolás: hentesáru

Különleges, egyedi jellemzők: sertéshúsból párolt káposztával készített, csípős fűszerezésű, füstölt kolbász.



Leírás

A káposztás kolbász sertésvékonybélbe töltött, 20-30 mm átmérőjű, 60 cm hosszú, középen kétszálasra megtekert, sertéshúsból, szalonnából, párolt fejes káposztából készült, sóval, őrölt borssal, csípős és csemege pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstölés-sel és szárítással érlelt nyers kolbász. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres, káposztás illatú és ízű, állománya kellően tömör, rugalmas, jól összeálló. A kolbász metszéspontján a pirospaprikától megszínezett, 4-8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók káposztás húspépbe ágyazva, egyenletesen eloszlata.

Történet

A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratot szakácskönyvében még nem említették a

kolbászt. Az 1695-ben kiadott kolozsvári szakácskönyv sem írta le receptjét, de a főúri udvarokban való gyakoriságát jelzi két recept, melyek káposzta és tehénhús levével főzetnek kolbászt.

A XIX. század elején még Nagyváthy János sem tartotta olyan fontosnak a kolbászt, hogy a szalonna és a sódar mellett megemlítené a Magyar practicus tenyésztetőben. Magyar házi gazdasszony című könyvéből is kimaradt, csupán az asszonyi munkák felsorolásakor találhatunk nyomára: „*Tamás, (néha Miklós) napja tállyján eljő a Disznó-ölés ideje. Erre nézve ahoz a Gazdasszony előre elkészül, sőt őrlet, füstöltni gyalog-fenyő bokrokat hozat, tekenőket és dézsákat megáztat, kitisztított, hurka, és kolbász töltőket elkészít, petzkeket faragtat, majoránnát, citromot, fokhagymát, borsot töret, tisztítja.*” (Nagyváthy, 1820. 33.)

Néhány évvel később, Czifray István szakácskönyve már számos kolbász receptjét közölte. Az 1840. évi hatodik kiadásban külön fejezetet szentelt a kolbászsoknak, hurkáknak és májasoknak, ahol 23 kolbász receptjét írta le.

A nyugat-dunántúli parasztság körében a színhús töltelékű, eltartható kolbász a XIX. század végén kezdett elterjedni, Somogy egyes községeiben pedig csak az 1920-as években. A német többségű délkelet-dunántúli községekben már a XIX. század elején is gyakorta emlegetett étel a kolbász. Egyed Antal 1829. évi összeírásában a német és a magyar falvakban egyaránt megemlítette jellegzetes táplálékként: a magyar lakosságú Madocsáról: „*Kedves étkek a gulyásosan készült paprikás marha hús, töltött káposzta, sonka, kolbász, frist disznó petsenye, turós rétes és az hal sülvé, főve*” (Egyed, 1829. 153.); a német lakosságú Izményről és Mucsfáról: „*Kedves étkek disznó hussal megtolt disznógyomor (Schwar-temagen) vastag vellös kolbász (Hirn... Salami*

Wurst), haluska salátával, érett túró (Quargl), kolompér vörös hagymával, szalonát paprikával, fokhagymával nagyon szeretik”. (Egyed, 1829. 112–113.) „Kolbászhússal s disznó bőrkéjével megtöltött gömbözt oly jó ízű, hogy a nyalánk falatok közé lehet számlálni.” (Egyed, 1829. 175.)

A nagymányoki Neubauer Pál szóbeli közlése szerint káposztával, főtt krumplival vagy rizsszel is szaporították a kolbászt azért, hogy több legyen. A szomszédjában lakó Reizerék a családi hagyományoknak megfelelő módon készítették a káposztás kolbászt. A $\frac{2}{3}$ -nyi kolbászhúshoz $\frac{1}{3}$ -nyi dinsztelt káposztát kevertek, amely lehetett akár friss vagy savanyított káposztából is.

Felhasználás

Az egyéb kolbászfélékhez hasonlóan kenyérrel fogyasztjuk.

Szakmai fogások

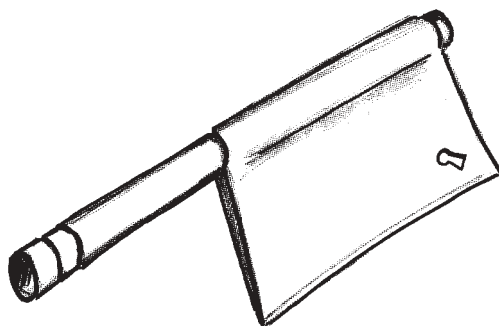
A káposztás kolbászt sertéshúsból készítik, megközelítőleg 30%-ban sertésszalonna,

30-40%-ban sertésszírbán párolt, gyalult fejcső káposzta, ízlés szerint só, őrölt bors, csípős pirospaprika és fokhagyma felhasználásával. A kellően megtisztított, 4-8 mm-es szemcseméretű húsdarálón ledarált sertéshúshoz és szalonnához hozzákeverik a megdinsztelt káposztát és a fűszereket. A húsmasszát jól összedolgozzák, majd 20-30 mm átmérőjű sertésvékonybélbe töltik, és száraz, gyenge lánggal égő keményfa füstön megfűstölik.

A füstölés a levegő páratartalmától függően 2-3 napig tart. A füstölt terméket száraz, jól levegőztethető, napfénytől és erős légáramtól védett, 20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyen tárolják. Helyes tárolás esetén a termék kb. 6-8 hétig fogyasztható.

Gazdasági adatok

A káposztás kolbász nagyüzemi előállítására nem ismert, a termék jellegzetessége, hogy házi disznóvágások alkalmával, gyors fogyasztásra készül. Egy-egy disznóvágás során mintegy 8-10 szálát készítenek belőle. A régióban számos háznál készítik.



Előfordulás a régió belül: Baranya megye

Általános besorolás: hentesáru

Különleges, egyedi jellemzők: sertésvakkbélbe töltött, fűszeres, füstölt kolbászféleség.



Leírás

A kulen 90-120 mm átmérőjű, sertésvakkbélbe töltött, 15-25 cm hosszú, 500-1500 g tömegű, jellegzetes alakú, sertéshúsból és/vagy marhahúsból, szalonnából készült, sóval, cukorral, salétromsóval, őrölt borssal, csípős és csemegepaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers kolbászféleség. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű. Szerkezete tömötten rugalmas, jól összeálló, szeletelhető. A metszéslapján húspépbe ágyazva, egyenletesen eloszlata láthatók a pirospaprikától megszínezett, 6-8 mm nagyságú hús- és szalonna szemcsék.

Történet

A kulen a paprikás vastagkolbász töltelékű

húskészítmények közül a stifolder után az egyik legismertebb. Elsősorban Baranya megyében maradt fenn, a magyarországi németek egy csoportjához köthetően. Mint a neve is mutatja (Stift Fuldaer), a XVIII. században érkező, a fuldai kolostor birtokairól (közép-német terület, Hessen tartomány) származó német telepesek hozták magukkal és terjesztették el készítését. A fuldai telepesek főleg Baranyában telepedtek le és alakították ki településeiket. A kulen a magyarországi németek kultúrájában azon kevés megmaradt emlék egyike, amelyik még az eredetivel hasonló színvonalat mutatja. A vakkbél vastag fala nem engedi kiszáradni a terméket, ez a megoldás a magyarországi németek egyik specialitása.

Felhasználás

A termék felszeletelve kenyérrel, illetve szendvicsek feltétjeként fogyasztható.

Szakmai fogások

A kulen gyártásához sertéshúst és esetleg 10-20%-ban száraz marhahúst használnak, amelyhez megközelítőleg 30%-ban sertésszalonnát, ízlés szerint sót, cukrot, salétromsót, őrölt borsot, csemege- és csípős pirospaprikát, valamint fokhagymát adnak. A gyártáshoz felhasználandó sertés- és marhahús előkészítése azonos módon történhet (csontozás, kötőszövetek eltávolítása, darabolás, aprítás), de lehetőség van arra, hogy a marhahús egészéből vagy egy részéből sóval száraz húspépet készítsenek. Ez utóbbi elsődlegesen az ipari technológiákra jellemző. Az aprított húshoz hozzákeverik a durvára vágott vagy darált szalonnát, valamint a fűszereket. A fűszeres húskeveréket 6-8 mm-es szemcseméretű húsdarálón ledarálják. Az így nyert húsmasszát jól összedolgozzák, sertésvakkbélbe töltik, majd száraz, keményfa füstön megfűstölik. A füstölőtér hőmérséklete 20 °C körül van, és a füstölés a

levegő páratartalmától függően kb. egy hétig tart. Az elkészített terméket száraz, jól levegőztethető, napfénytől és erős légáramtól védett, 20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyen tárolják. Helyes tárolás esetén a termék kb. 3-6 hónap után vágásérett.

A termék ipari gyártása során a hagyományos jelleget megőrizve a hús és szalonna aprítása, darabolása, a végső szemcseméret kialakítása, a húsmassza töltése, füstölése és szárítása korszerű húsipari berendezésekkel történik. A modern húsipari gyakorlat lehetővé teszi, hogy a gyártási alapanyagokhoz a termékjellegét és ízt hangsúlyozó, valamint érésgyorsító any-

gokat használjanak fel. Az ipari körülmények mellett gyártott készítmény füstölése és azt követően érlelése a hagyományos eljárásnál lényegesen rövidebb időt, kb. 3-6 hetet vesz igénybe. A készterméket egészben, előcsomagolás nélkül hozzák forgalomba.

Gazdasági adatok

A kulent hagyományosan, házi körülmények között a téli disznóvágások alkalmával készítik. Az adott régióban a terméket – a hagyományos jelleget megőrizve – nagyüzemi körülmények között, az egész év folyamán a Délhús Rt. gyártja. A gyártott mennyiség éves szinten megközelítőleg 100 tonna.

STIFOLDER VASTAGKOLBÁSZ

Előfordulás a régióon belül: Baranya megye

Általános besorolás: hentesáru

Különleges, egyedi jellemzők: természetes vagy műbélbe töltött, fűszeres, füstölt kolbászféleség.



Leírás

A stifolder 45-55 mm átmérőjű, műbélbe vagy természetes bélbe töltött, 20-55 cm hosszú, sertéshúsból és/vagy marhahúsból, szalonnából készült, sóval, cukorral, salétromsóval, őrölt borssal, csemege és csípős pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléssel és szárítással érlelt, nyers kolbász. A termék a kolbászokra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű. Szerkezete tömötten rugalmas, jól összeálló, szeletelhető. Metszéslapján a pirospaprikától megszínezett, 6-8 mm-es hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, egyenletesen elosztatva.

Történet

A hódoltsági területek településeinek nagyobb része elpusztult vagy elnéptelenedett, így az egykori gazdag termőföldeket visszahódította a természet. Buda felszabadítása után, már 1689-

ben létrehozták a Neoacquistica Commissiót, amely „a gazdasági szükségből egyúttal politikai tőkét is akart kovácsolni, arra számítva, hogy a katolikus német telepesek eleve a dinasztia támaszai lesznek a kuruckodó, Habsburg-ellenes magyar nemességgel szemben.” (Hutterer, 1973. 97.) A földbirtokosok, a katolikus egyház és a királyi kamara eredményesen folytatta toborzásait a Német-római Birodalomban, ahol a harmincéves háború óta egyre fokozódott a kivándorlási láz. A lutheránus és kálvinista német parasztok biztosabb menedékre számíthattak a protestáns magyar uraknál, mint az ellenreformációtól gyötört német tartományokban. Az 1710-es években tízezerrel indultak el dunai hajóikon új hazát keresni. Közel egy évszázados telepítés után alakult ki a „Schwäbische Türkei” Tolna, Baranya és Dél-Somogy területén.

Tolna és Baranya elnéptelenedett falvait nagyobb részt az 1710–1720-as években telepítették be. Az itteni németiség Hessen különböző régióiból, Kassel, Fulda, Frankfurt, Darmstadt, Nassau, Hanau, Vogelsberg környékéről, Württembergből, később Bajorországból, Szászországból és Thüringiából származott. E kétmegyényi német tömbnek hagyományos centruma a Mecsek, melyet a Villányi-hegység, a Baranyai-dombság, a Geresdi-dombság, a Zselic, a Somogyi-dombság, a tolnai Völgy-ség és a Hegyhát övez. A lakosság $\frac{2}{3}$ -a katolikus, $\frac{1}{3}$ -a protestáns, ez utóbbiak nagyobb része evangélikus.

A különböző tartományokból érkező csoportokat nyelvjárásuk alapján lehet elkülöníteni. Tolna és Baranya területén a vallási különbségek éles határt jelentettek, melyek megakadályozták a nyelvjárások másodfokú kiegyenlítődését. A középnémet frank népnyelvnek két változata alakult ki: Tolna megye nagy részén egy hesszeni, Baranyában pedig egy fuldai jellegű nyelvjárás: „...ennek a csoportnak az el-

nevezése – stiffoller, azaz Stift Fuldaer 'Fulda-apátságai'...” (Hutterer, 1973. 107.) A stiffollerek túlnyomó többsége Baranyát lakja, ettől északra csak egy keskeny sávot alkotnak Závod, Mucsi, Lengyel térségében. „A Hőgyé-szi uradalom falvaihoz hasonlóan Lengyelt is németekkel telepítette be (ti. Amade József). Fuldából érkeztek katolikus német telepesek. Az 1728-as országos összeírás szerint 9 telepes élt a faluban a családjával, akik kedvező feltételekkel kezdhettek az elvadult, erdős táj hasznossá tételéhez.” (Jelenszkyne Fábian I., 1996. 87.)

A betelepülő németek a nyelvjárások mellett magukkal hozták jellegzetes kultúrájukat, hagyományozódó szokásaikat. A stiffollerek jellegzetes kolbásza stifolder néven vált közkedvelté a vidék magyarságának körében is. A Baranyai konyha című könyv a németek ételei között sorolja fel a főtt és nyers (kolbász) sertéshúsból összeállított stifoldert. Vannak olyan családok, akik marha- és sertéshús keverékéből, szalonna hozzáadásával állítják össze. Ez utóbbival megegyező receptet írt le Czifray István szakácskönyve 1840-ben, „szalámi kolbász” néven.

Felhasználás

A stifolder vastagkolbászt felszeletelve kenyérrel, illetve szendvicsek, pizzák feltétjeként fogyasztjuk.

Szakmai fogások

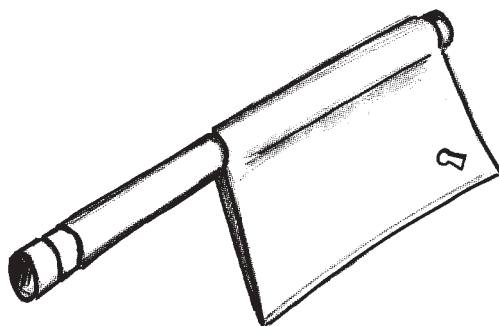
Gyártásához 150-160 kg-os hússertésből származó sertéshúst és esetleg száraz marhahúst használnak (10-20%-ban), amelyhez megközelítőleg 30% sertésszalonnát, ízlés szerint sót, cukrot, salétromsót, őrölt borsot, csemege és csípős pirospaprikát, továbbá fokhagymát adnak. A gyártáshoz felhasználandó sertés- és marhahús előkészítése azonos módon történhet (csontozás, kötőszövetek eltávolítása, dara-

bolás, aprítás), de lehetőség van a marhahús egészéből vagy egy részéből sóval száraz húspép készítésére. Ez utóbbi elsődlegesen az ipari technológiákra jellemző. Az aprított, esetleg 0-4 °C-on előszikkasztott (kicsurgatott) húshoz hozzákeverik a durvára vágott vagy darált szalonnát és a fűszereket. A hús korábban alkalmazott csurgatása ma már háttérbe szorult. A fűszeres húskeveréket 6-8 mm-es szemcseméretű húsdarálón átdarálják. Az így kapott húsmasszát jól összedolgozzák, esetleg egy napig 0-4 °C-on érlelik, majd ezt követően 45-55 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges belekbe töltik. A húsmassza töltés előtti érlelése ma már sokszor elmarad. A stifolder vastagkolbász füstölése száraz, gyenge lánggal égő bükkfahasábokkal vagy egyéb keményfahasábokkal történik. A füstölőtér hőmérséklete 20 °C körül van, és maga a füstölés a levegő páratartalmától függően kb. egy hétig tart. Az elkészült terméket száraz, jól levegőztethető, napfénytől és erős légáramtól védett, 20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyen tárolják. Helyes tárolás esetén a termék kb. 3-6 hónap után vágásérett. A termék ipari gyártása során

– a hagyományos jelleget megőrizve – a hús és a szalonna aprítása, darabolása, a végső szemcseméret kialakítása, a húsmassza töltése, füstölése és szárítása korszerű húsipari berendezésekkel történik. A modern húsipari gyakorlat lehetővé teszi, hogy a gyártási alapanyagokhoz a termék jellegét és ízét kialakító, valamint az érését gyorsító anyagokat használganak fel. Az ipari körülmények mellett gyártott készítmény füstölése, majd azt követő érlelése a hagyományos eljárásnál lényegesen rövidebb időt, kb. 1-3 hetet vesz igénybe. A készterméket egész rúdban, valamint szeletelve, frissen és előre csomagolt, fóliás, vákuumfóliás vagy védőgázas csomagolásban hozzák forgalomba.

Gazdasági adatok

Stifoldert hagyományosan, házi körülmények között a téli disznóvágások alkalmával készítenek. Az adott régióban, egész évben, nagyüzemi körülmények között, de a hagyományos jelleget megőrizve a Délhús Rt. és az Apróhús Kft. gyártja. A gyártott mennyiség éves szinten megközelítőleg 170 tonna.



Más elnevezés: bőrös szalámi

Előfordulás a régió belül: Tolna megye, Tamási

Általános besorolás: hentesáru

Különleges, egyedi jellemzők: sertésvastagbélbe töltött, kenhető állagú, füstölt szalámi.



Leírás

A szajmóka sertésvastagbélbe, esetleg műbélbe töltött, kb. 60 mm átmérőjű, 40 cm hosszú, sertéshúsból, főtt sertésbőrrel készült, sóval, őrölt borssal, csípős és csemege pirospaprikával, valamint fokhagymával ízesített, füstöléses és szárítással érlelt, nyers szalámi. A termék a paprikás szalámikra jellemzően barnáspiros színű, kellemesen füstös, fűszeres illatú és ízű, állománya rugalmas, jól összeálló, szeletelhető és kenhető. A szalámi metszéslapján a piros-paprikától megszínezett, 6-8 mm nagyságú, húspépbe ágyazott hússzemcsék és sertésbőrdarabkák láthatók, egyenletesen eloszlalva.

Történet

A szajmóka vagy bőrös szalámi történetileg alapvetően kétféle ételt jelölt. Egyféle disznó-

sajtot, valamint egy kolbászhúsból és főtt bőrből kevert szalámit. Ebből a fogalomkörből az ipari gyártás a szalámi jellegűt emelte ki és őrizte meg.

Az 1695. évi kolozsvári szakácskönyvben már szerepelt a „disznófőből való sajt”, de annak készítése még nem volt általános. Az 1801-ben kiadott szakácskönyv még mindig ruhába „göngyölve” javasolja azt. Czifray István szakácskönyvének 1840-es, hatodik kiadása „sajtott kolbász” és „bőrös gömböc” néven írja le, és mindkét esetben sertésgyomorba tölteti a tölteleket. A magyar középosztály háztartásaiban viszont csak az 1870-es évektől terjedt el, melyben a bécsi minta és a mészárosoktól önálló hazai hentesipar játszotta a fő szerepet. A Tolna megyei németek már a XIX. század elején is ismerték. Bús János jegyző Izmény és Mucsfa táplálkozási szokásairól írta 1829-ben: „Kedves étek disznó hussal megtölt disznógyomor (Schwarthemagen) vastag vellös kolbász (Hirn... Salami Wurst), haluska salátával, érett turó (Quargl), kolompér vörös hagymával, szalonát paprikával, fokhagymával nagyon szeretik.” (Egyed, 1829. 112–113.)

„Kolbászhússal s disznó bőrkéjével megtöltött gömböc oly jó ízű, hogy a nyalánk falatok közé lehet számlálni.” (Egyed, 1829. 175.)

Az étel a németeknél sem lehetett még általános a XIX. század elején, hiszen a megyében csak ezen a két településen említették meg jellegzetességként. A Tolna megyei szajmóka megjelölés a német Saumagen szóból származik. Két kisebb tájegységen szaláminak nevezték a disznósajtot. A szalámi a só jelentésű olasz salame-salami szóból került német közvetítéssel a magyar nyelvbe. Első említése 1790-ből származik.

Néprajzi gyűjtemésekből tudjuk, hogy a XIX. század végén már megjelent a szalámi-készítéshez hasonló összeállítási módja. Kétféle megjelenési formája van. Szajmóka

(Oraschwarth): „Az abalében megfőzték a disznó fülét, bőrét, orrát, majd apró, keskeny csíkokra vágták. A kalbász hússal ezt jól összedolgozták, majd ízlés szerint fűszereztek (bors, só, paprika). A sertés gyomrát ezzel a töltelékkel jól megtöltték, füstölték. Nyáron aratáskor, szüretkor fogyasztották.” (Reimann, 1979.) Bőrkesz szalámi (Schwartaworst): „Nyers darált húsból, főtt darált bőrkéteket, amit ízlés szerint sóztak, paprikáztak. Darált borsot a végén keverik jól el benne. Bélbe töltötték, sós pácban 2 hétig állt, majd füstölték.” (Reimann, 1979.)

Tolna és Baranya megye egész területén napjainkban is általánosan elterjedt étel a szajmóka és a hozzá hasonló bőrös szalámi.

Felhasználás

Az egyéb szalámifélékhez hasonlóan, kenyérrel fogyasztjuk.

Szakmai fogások

A szajmókát elsődlegesen sertéshúsból készítik.

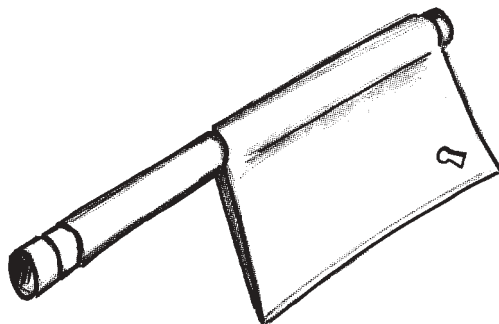
Adnak hozzá 6-8 mm-es csíkokra vágott, valamint darált, főtt sertésbőrt megközelítőleg 20-20% arányban, ízlés szerint sót, őrölt borsot, csípős és csemege pirospaprikát, fokhagymát. A 6-8 mm-es szemcseméretű húsdarálón ledarált sertéshúshoz hozzákeverik a főtt, csíkokra vágott és ledarált sertésbőrt, valamint a fűszereket. A húsmasszát jól összedolgozzák, majd 60 mm átmérőjű sertésvastagbélbe, esetleg műbélbe töltik, és száraz, gyenge lánggal égő keményfa füstön megfüstölik.

A füstölés a levegő páratartalmától függően kb. 2-3 napig tart. A füstölt terméket száraz, jól levegőztethető, napfénytől és erős légáramtól védett, 20 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű helyen tárolják, érlelik.

A szalámi kb. 3-6 hónap után vágásérett.

Gazdasági adatok

A szajmóka nagyüzemi előállítása nem ismert, a termék jellegzetessége, hogy a házi disznóvágások alkalmával készítik, és házaknál, piacokon árúsítják.



BIVALY

Más elnevezések: vízibivaly, fekete marha

Változatok: bulgár, erdélyi

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Általános besorolás: hasított körműek

Különleges, egyedi jellemzők: fekete színű, vízkedvelő, nagy igaerejű állat.



Leírás

A házi bivaly (*Bos bubalus domestikus* L.) 130-140 cm marmagasságú, 5-600 kg súlyú, hamuszürke, majdnem fekete, gyér szőrzetű állat. Feje rövidebb és szélesebb, mint a szarvasmarháé, fülei gyengén szőrözöttek, szarvai félhold alakban hátrafelé hajlottak. A szarvak görbületének elülső felülete haránt redőzött, míg hátsó felülete sima. Az állat törzse zömök, háta egyenes, a mar kiemelkedő, a far csapott. Nyaka lebernyeges és vaskos, lábai a testhez viszonyítva rövidek, erősek, csülkei hosszúak. Teljes kifejlettségét 4-5 éves korára éri el. Egy tehénre jutó tejtermelése éves szinten elérheti a 2000 litert.

Történet

Az ázsiai vadbivaly háziasított alakja, Indiában ősidők óta használják. I. e. kb. 200 évvel jutott

el Perzsiába, majd az Aral-tó vidékére, és az V. századtól innen került nyugatra. Európában az avarok honosították meg. Hazánk területére is az avarok hozták be 560 körül. Honfoglaló eleink már itt találták.

Gyorsan terjedt és szaporodott, tenyésztőterülete főleg a Király-hágón túl és Kárpát-Ukrajnában volt, de abban az időben mindenütt megtalálható a földművelő nép környezetében. Az uradalmi birtokokon lévők – talán a jobb takarmányozás következtében – nagyobb termetűek és nagyobb súlyúak voltak, mint a szegényebb lakosság tulajdonában lévő társaik. Voltak kiváló tejelő állományok, de általában igaerőként hasznosították. Hazánk mai területén főleg Somogy és Zala megyében volt népszerű.

Felhasználás

Hasznosítását, illetve felhasználását leginkább az igaereje jelenti, de tejét és húsát is fogyasztjuk.

Szakmai fogások

Tartása és tenyésztése viszonylag egyszerű. A legelőre alapozott tartásforma a hazai bivaly-tenyésztés jellemzője. A takarmánnyal szemben igénytelen, de meleg égövi származására tekintettel a téli tartásnál megfelelő szintű energiabevitelről kell gondoskodni. A fedeztetés természetes módon történik, és úgy kell időzíteni, hogy az ellés zöldre történjék, így a borjú a téli időszakra már kellően megerősödhet. A bivaly aktív élettartama elég hosszú, így sokáig tartható tenyésztésben.

Gazdasági adatok

A hazai bivalylétszám csekély, az eladható borjúk száma évente százra tehető. Összesen három tenyészet van: Fertő–Hanság Nemzeti Park, Balaton-felvidéki Nemzeti Park, Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Kht. A Bivalytenyésztők Országos Egyesülete próbálja összefogni az igen szétszórott állományokat.

Más elnevezés: Tolna-baranyai sváb juh

Általános besorolás: juhfélék

Különleges, egyedi jellemzők: kis testű, fehér juhfajta.

Leírás

A cikta juh marmagassága átlagosan 58-60 cm. Az anyák testsúlya 35-45 kg, a kosoké 45-5 kg között változik. A fej aránylag kicsi, a homlok lapos és keskeny, az orrhát az anyáknál egyenes, a kosoknál domború. A fülek tölcészerűen sodrottak, keskenyek, hegyesek, vízszintesen állók. Az anyák mindig szarvatlanok, de a kosok egy része is. A szarvval rendelkező egyedek csigás szarvat viselnek. A csontozat finom, a lábszárak vékonyak. A farok a csánkig ér. A fej és a lábak rövid, fehér színű szőrrel borítottak, a körmök és a szarvak viaszszárgák, a bőr pigmentmentes. A testet tincsekben alácsüngő, fehér gyapjú fedi.

Történet

A XVIII. században Európa gazdasági életére a megnövekedett népesség, a városi lakosság szaporodása, így a fogyasztás emelkedése a jellemző. Ezzel előtérbe került a jövedelmező-

ség kérdése. Ugyanakkor a Kárpát-medencében a ritka népesség, a belső fogyasztás alacsony volta, a piac hiányával összefüggő értékesítési lehetőségek korlátozottsága nem is teremtette meg a belterjes gazdálkodás elterjedésének feltételeit. Ebben az időszakban a külterjes gazdálkodás jelentette az olcsóbb és egyszerűbb termelést. A hitelhiány és az osztrák vámpolitika (III. Károly és Mária Terézia uralkodása alatt) oly mértékben hátráltatta az ipar és a kereskedelem fejlődését, hogy ezek húzó hatása a mezőgazdaságban nem is jelentkezhetett. Változást annak a felismerése jelentett, hogy az államhatalom rájött a „szegény paraszt–szegény ország, szegény ország–szegény király” elvének tarthatatlanságára, így olyan intézkedéseket vezettek be, amelyek segítették megvalósítani a kitűzött célt: „*Etetni kell a juhót, ha nyírni és fejni akarjuk.*” Ennek megfelelően kialakultak a földesúri, majorsági gazdálkodásnak a lehetőségei, létrejöttek ugyan a nagybirtokok, de sem a föld művelésére, sem az állattenyésztés fejlesztésére nem volt elég és képzett munkaerő.

Az ország gyér lakosságát először III. Károly igyekezett növelni, idegenek, főleg németek



letelepítésével de ez a folyamat Mária Terézia és II. József idejében is folytatódott. Ezeket a földművelő és állattartó telepeseket főleg a kincstári birtokoknál helyezték el, és igen nagy támogatásban részesültek, többek között állatokat kaptak, de a különböző vidékekről származó emberek hozták magukkal a saját állataikat is. Ezekből az időkben eredeztethető a „Zaupelschaf” – a cikta – magyarországi megjelenése. Érdekesség, hogy a gyapjú iránt megnövekedett igény következtében ebben az időszakban hozták be a spanyol, páduai finomgyapjas juhot, amelynek hazai tenyésztését kezdetben a jobb állattenyésztési (belterjesebb) ismeretekkel rendelkező, betelepített telepekre bízták, így a cikta megjelenése a Kárpát-medencében egyidejű volt a merinó típusú juh első behozatalával.

A cikta fennmaradása tulajdonképpen annak köszönhető, hogy a betelepített, német ajkú gazdálkodók és leszármazottaik megőrizték eredeti szokásaikat, kultúrájukat mindmáig megtartották és ápolják. Bár magukkal hozott állataik száma családonként 5–30 egyed lehetett, ezek a tájegységenként telepített családok az egymás közötti állatcserékkel mégis megoldották a mai értelemben vett beltenyésztés problémáját. A kérdés azonban az, hogy a cikta miért csak Tolna és Baranya vármegyében maradt fenn, holott tudjuk, német (sváb) betelepítések az ország több régiójába és több lépcsőben is történtek. További kutatások tárgya lehet az is, hogy amíg a más nemzetiségű bete-

lepítettek juhai elvesztek és kereszteződtek az idők folyamán, a cikta megmaradt, és Tolna-baranyai sváb juh néven úgy élte túl az állattenyésztés későbbi változásának viharait, hogy eredeti élőhelyén már nem található meg, csak Magyarországon.

Felhasználás

Régen húsát és gyapját is hasznosították, ma csak a gémegőrzést szolgálja.

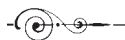
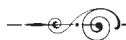
Szakmai fogások

Korábban kis számban a ház körül tartották, ma a tenyésztése és tartása kidolgozott program szerint folyik. Párosításának és fedeztethetőségének időszaka – ellentétben a többi őshonos fajtáéval – kettős (ősz: szeptember–november, tavasz: február–április). Az előírt párosítási tervnek megfelelően az anyákat – származásuk alapján – háremekbe osztják (háremenként 35–40 egyed), és a velük nem rokon „vonalkost” eresztik a háremre. A fajtára jellemző az évente kétszeri nyírás, ma azonban csak egyszer nyírják.

Gazdasági adatok

Évente kb. 100–150 az eladható állatok száma, az anyaállomány létszáma 350 egyed. Az egyetlen állomány a Komárom megyei Vértes-tolnán található egy tenyésztőnél.

A fajta fenntartója az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezete a Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ).



Más elnevezés: dámszarvas

Előfordulás a régió belül: Tamási és Gyulaj környéke

Általános besorolás: nagyvad

Különleges, egyedi jellemzők: a kiváló agancsfejlesztésre képes hazai állomány a külföldi vendégvadászok részéről nagyon keresett zsákmány.



Leírás

A dám (*Cervus dama dama*) testhossza 120-150 cm, marmagassága 70-90 cm, a bika zsigerelt testtömege 60-90 kg, a tehéné 30-50 kg. Agancsot a bikák viselnek, amely a kor előrehaladtával erősödik. Szőrzetét döntő mértékben fedőszőrök alkotják. Színe nyáron rozsdabarna, világos foltokkal. A has és a lábak világosak, egyszínűek. A fajra három színváltozat a jellemző; ún. vadas az állomány több mint 90%-a, 7% fekete, a fehér változat ritka. A dámszarvas ivar szerint elkülönülő, kisebb csapatokban él. A fiatalok 17-18 hónapos korukban válnak ivaréretté.

A többi nagyvadhoz képest jól tűri az ember közelségét, az erdőben folyó munka, mozgás

nem nagyon zavarja, ezért kertben, vadasparkokban is jól tartható.

Történet

A dámszarvas valaha az északi vidékeket kivéve egész Európában őshonos volt, állománya azonban az idők folyamán ritkult, szigetszerű populációi alakultak ki. Magyarországon telepített állománya él. A szarvasból (dám- és gím-) készített különböző ételek a középkorban a főúri és a királyi udvartartás étkezésében rendszeresen jelen voltak. A XVI. századból fennmaradt, az erdélyi fejedelmi udvarban keletkezett szakácskönyv többféle elkészítési ajánlást tartalmaz, pl. „Szarvasnak tüdejét, máját majoránnával, rozmarinnal főzni” címmel. (Szántó, 1986.) Ünnepi alkalmakra, a királyi udvar vagy az Országgyűlés részére a vadaskertek szolgáltatták a vadhúst. Egy 1552-ben kelt leírás bizonyítja a dámvadak meglétét a Nádasdyak sárvári vadaskertjében. Új telepítések, új vadaskertek kialakítása a XIX. század közepére tehető.

Felhasználás

A szarvashúsból készülő ételek felhasználási skálája igen sokrétű, levesek, párolt és sült húsok, valamint pörköltök készülnek belőle. A terítékre kerülő dámszarvas húsának mintegy 85%-a a nyugat-európai fogyasztókhoz jut el.

Szakmai fogások

A dámvad táplálékának nagyobb hányada fűfélékből áll, kedveli a réteket, legelőket. Előnyben részesíti a mezőgazdasági területekkel vegyes erdőket, ahol táplálékot, bújóhelyet és védelmet talál. Kellő mennyiségű takarmányhoz jutását a természetes tápanyagforrások mellett a vadászterületek gazdái vadföldek telepítésével, valamint etetők elhelyezésével segítik. A dám vadászata golyós fegyverrel, egyéni vadászaton, általában ma-

gaslesről történik. A vadat legtöbb esetben már az elejtés helyszínén kizsigerelik, majd a gyűjtőhelyre szállítják, ahol a vad tárolása és értékesítésre történő előkészítése történik. A dámszarvast esetenként élő állapotban is befogják értékesítési vagy állománytelepítési célból. Befogására általában a szájon át történő immobilizációt alkalmazzák, amikor is a dám a takarmánnyal együtt idegrendszeri blokkoló szert is fogyaszt, amitől bizonyos időre mozgásképtelenné válik.

Gazdasági adatok

A dámvad becsült létszáma 10 év átlagában 19 ezer db, éves terítéke kb. 6000. Vadászata az EFAG-résztvénytársaságok, a mezőgazdasági résztvénytársaságok és a nagyvadas területtel rendelkező vadásztársaságok területein történik. A vadászati idény a dámbika esetében az október 1. – december 31., a selejtika, tehén és ünő esetében az október 1. – január 31., a borjú esetében az október 1. – február 28. közötti időszakokra tehető.

GÍMSZARVAS

Egyéb magyarországi előfordulás: Északi-középhegység, Bács-Kiskun megye

Általános besorolás: nagyvad

Különleges, egyedi jellemzők: a kiváló deldunántúli szarvasállomány a hazai és külföldi vadászok részére nagyon kedvelt zsákmány.

Leírás

Hazánkban és a Kárpát-medencében a gímszarvas közép-európai alfaja (*C. e. hippelaphus*) őshonos. A szarvas szőrzete döntő

hányadában fedőszőrből áll. Színe a barna, a szürke és a rozsdavörös különböző árnyalataiból tevődik össze. Az élőhely a testméreteket jelentősen befolyásolja. A bika marmagassága 115-150 cm, hossza 170-240 cm, zsigerelt testtömege 140-180 kg. A tehén marmagassága 105-130 cm, hossza 150-200 cm, zsigerelt testtömege 60-120 kg. A bikák 5-6, a tehenek 3-4 éves korukra érik el a kifejlett



méreteket. Az állatok 17-18 hónapos korukra ivarérettek. Az idő haladtával a bika súlya egyre növekszik, és agancsának ágszáma is szaporodik, egészen fejlődési csúcsának eléréséig. A gímszarvas csapatban él, ennek magja az anyacsalád.

Történet

A gímszarvas tisztelete és vadászata a magyarság őstörténetével egyidős. A csodaszarvas mondája elődeink hitvilágát és vadászati szokásait idézi. Régészeti leleteken, díszítőelemként gyakran találkozhatunk a szarvassal és az íjas vadászsal.

A középkorban létesített vadaskertekben az állomány védelméről és téli etetéséről is gondoskodtak, ezt bizonyítja II. Géza király 1157-ben kiadott egyik oklevele, amely a szarvasok részére szóók létesítéséről rendelkezett.

A szarvasból készített ételek a középkorban a főúri és királyi udvartartás étkezésében rendszeresen jelen voltak, de a közemberek is szívesen fogyasztották, ha alkalmuk nyílt rá. A XVI. századból fennmaradt, az erdélyi fejedelmi udvarban keletkezett szakácskönyv többféle elkészítési ajánlást tartalmaz, pl. „Szarvasnak tüdejét, máját majoránnával, rozmarinnal főzni” címmel. (Szántó, 1986.)

Az országot sújtó háborúk időszakában – és azt követően is – a korábbi vadbőség megcsappant. Napjainkra a tervszerű vadgazdálkodás a vadállomány, köztük a szarvas állományának minőségi és mennyiségi javulását eredményezte. A minőségi javulás világelső trófeák (szarvas és őz) előfordulásában is megmutatkozik. A bér- vadásztatásokból befolyó bevételek a vadgazdálkodók, vadásztársaságok gazdasági eredményeit növelik.

Felhasználás

A szarvashúst levesek, párolt és sült húsok, pörköltök formájában fogyaszthatjuk. Nap-

jainkban főleg vadászok vagy a vadászattal valamilyen kapcsolatban lévők asztalán fordul elő szarvashúsból készült étel.

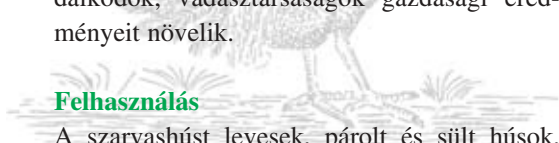
A nagyobb városok „vadász” éttermeiben, valamint a régióhoz tartozó településeken gyakran árusítanak szarvasból készített ételeket. A terítékre került és az átvevőhelyeken leadott szarvashús nagyobb részét Nyugat-Európában értékesítik.

A gímszarvas agancsa azon kívül, hogy a vadász részére maradandó emlék, komoly gazdasági értéket képvisel.

Szakmai fogások

Magyarországon zárt, tenyésztett állomány (tömegtermelés) nincs, a hazai gímszarvas génállományát azonban tengerentúli (új-zélandi) farmokon értéknövelésre, szinten tartásra felhasználják. A természetes körülmények között élő állomány létszámát az adott terület vadéltető képességének figyelembevételével, tervszerűen állítják be. Azokon a területeken, ahol vadgazdálkodást folytatnak, a vad számára vadföldeket létesítenek. Ezeken a termesztett takarmányt vagy kint hagyják a vad számára, hogy igénye szerint fogyassza el, vagy begyűjtik, és a téli takarmányozáshoz, a szarvasetetők feltöltéséhez használják fel. A termesztett növények zöldtakarmányok (lucerna, herefélék, silókukorica, takarmánykáposzta), gyökér- és gumós takarmányok (csicsóka, takarmányrépa, tarlórépa), valamint gabonafélék (kukorica, búza, napraforgó).

A szarvast egyénileg, golyós vadászpuskával, általában magaslesről vadásszák. Lesvadászat folytatható magaslesről, leskosárból vagy lesszékről egyaránt. A szarvasbika speciális vadászati módja a szarvasbögés idején bögőkürt segítségével történő behívás vagy becserkelés. A vad elejtését követően rendszerint már a helyszínen kizsigerelik az állatot,



majd a begyűjtőhelyre szállítják, ahol a vadhús tárolása és értékesítésre való előkészítése történik.

A gímszarvast élő állapotban is befogják értékesítési vagy állománytelepítési célból. A befogás legrégebb módszere a fogókeres (terelő) megoldás, amikor a gímszarvast az élelem elhelyezésével terelik a fogótérbe. Egyedi befogás lehetséges kábító lövedék alkalmazásával. A robbantóhálós módszer a legújabban alkalmazott megoldás, ekkor az etető fölé kifeszített hálót az ott táplálkozó szarvasokra borítják.

Gazdasági adatok

A gímszarvas becsült létszáma az utolsó 10 év átlagában 54 ezer, az éves teríték mintegy 32-33 ezer. A vadászat az EFAG-résztvénytársaságok, a mezőgazdasági résztvénytársaságok és a nagyvadas területtel rendelkező vadásztársaságok területén folyik helyi és vendégvadászok részvételével. A vadászati idény a golyóra érett szarvasbika esetében a szeptember 1. és október 31. közötti időszakra esik, a selejtbika, tehén és ünnő szeptember 1. és január 31. között lehető ki, a borjúra pedig szeptember 1. és február 28. között szabad vadászni.

MAGYAR TARKA SZARVASMARHA

Más elnevezések: pirostarka, zsemletarka, Vasi tarka, Tolnai tarka

Változatok: bonyhádi, vasi, alföldi

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld

Általános besorolás: hasított körműek, kérődzők

Különleges, egyedi jellemzők: piros- vagy zsemletarka, jó hús- és tejtermelő háztáji marha.

Leírás

A magyar tarka szarvasmarha tehenei 130-135 cm, a bikák 140-145 cm marmagasságúak, súlyuk kb. 650-700 kg, illetve 1000 kg. Színük



a világossárgától a sötétvörösig terjed, az alap-színnel be nem fedett testrészek fehérek.

A kettős (tej–hús) hasznú csontozata finomabb, a far és a comb izmoltsága kissé szerényebb, mint a húshasznúé. Közepes érésű fajta, tejtermelése 4-5 ezer liter között van.

A húshasznú magyar tarka az előzőtől a lapocka, hát, far és a comb erőteljesebb izmoltságával tér el. Szaporodásbiológiai tulajdonságai jók.

Történet

Magyarország kapitalizálódásában a mezőgazdaság fejlődése és változása csak lassan indult meg. Ez a nagymérvű változás a feudális gazdálkodás meghaladását, túllépését jelentette a vállalkozáson alapuló, tőkés gazdálkodás, a polgárosodás irányába. Ennek a folyamatnak a magyar állattenyésztésben fontos állomása volt a parasztgazdaságok tejgazdálkodása, a tejgazdaságok elterjedése, ami az istállózással és a takarmánynövények termesztésével állt szoros kapcsolatban. A folyamatban fontos szerepet játszott a Nyugat-Dunántúlon megjelenő Magyar tarka szarvasmarha, különösen a bonyhádi tájfajta. Ennek elterjedése, valamint a hozzá kapcsolódó intenzívebb, belterjesebb gazdálkodás a modernizációt, a korabeli fejlett mezőgazdasági, állattenyésztési üzemet testesítette meg Magyarországon a XIX–XX. század fordulóján.

A közvélemény az 1890. évi bécsi mezőgazdasági kiállítás után ismerkedett meg a bonyhádi tájfajta szarvasmarhával. Korábban csak a szakemberek és a kereskedők ismerték. Az 1860-as évekre alakult ki a Dél-Dunántúlon, elsősorban a Bonyhád környéki német állattenyésztő gazdák tevékenysége hatására. A tájfajta kialakításához a magyar szürke marha korcsait keresztezték a bernivel, de valószínű, hogy a környező gazdaságok (Bélye, Zomba,

Bóly) borzderes, lapály és shorthorn keresztezésű bikái is szerepet játszottak kialakulásában. Két gazdaságilag fontos tulajdonságával tűnt ki: jó tejelőképességével és ízletes húzával. Az 1870-es években a nagybirtokosoknak rá kellett döbbsenniük, hogy a paraszttenyésztők birtokában milyen értékes szarvasmarhafajta van. Előbb az Apponyi-féle lengyeli gazdaságban kezdték meg a tenyésztését, majd a Festeticsek, a Perczelek és a Dőryek is bevezették uradalmaikban ennek a fajtának a tartását. Mindez azt is jelzi, hogy a paraszti tájfajta csak később terjedt el az uradalmakban, mint a kisgazdaságokban. Fennmaradását egyrészt a pozitív szelekció biztosította, másrészt az, hogy a bonyhádi tehenek pároztatásához szimentáli bikákat használtak fel. Hamarosan (1890-ben) Tolna és Baranya megye után Somogyban is tenyésztették, az Igali járás parasztgazdáit majdnem egészében, a Kaposvári járásban pedig jelentős mértékben. A bonyhádi tájfajta hírét jelzi, hogy a külföldről importált fajták mellett pl. Temes vármegye 1900-ban 600 db bonyhádit vásárolt meg szarvasmarha-állománya javítására.

A tőkeszegény nagybirtokosok érdeklődését üzleti okból keltette fel a bonyhádi marha. Ugyanis külföldről csak jóval nagyobb tőkebefektetéssel lehetett volna tejelő tehenészeteket alapítani. Az 1910-es években a bonyhádi iránt már az osztrák, a cseh és a morva tenyésztők körében is olyan nagy volt az érdeklődés, hogy a teljes kivásárlás réme fenyegette a tájfajta tenyészkörzetét. A tolnai sváb gazdák azonban élelmesekek voltak, és a szomszédos Somogy megyéből szereztek be a korábban elszármazott bonyhádi teheneket, borjakat. Rendszeresen sikerrel mutatták be a mezőgazdasági kiállításokon és vásárokon. Az 1894. évi kiállításon bemutatott szarvasmarhák közül Monostori Károly állatorvos, főiskolai tanár értékelése szerint a svájci fajtákból való egyedek voltak a

legjobbak. De külön dicsérte a bonyhádi tájfajtát, amiből a kiállításon 170 egyedből álló csoportot tekinthettek meg a látogatók. 1896-ban, az ezredéves kiállításon a szarvasmarha-ágazat nagy szerepet kapott. A magyar szürke 36,3, a szimentáli 14,8, a borzderes 16,8, a bonyhádi tájfajta 4,7, a többi tájfajta együttesen 12%-ot tett ki. A bonyhádi tájfajta tejtermelése ekkor az élmezőnybe tartozott a kiállított tehének közül 2254 literes tejtermelésével. Csak a szimentáli, a borzderes és a Vas megyei tájfajta előzte meg. Később is szép eredményekkel büszkélkedhetett a fajta kiállítója. 1907-ben a hőgyézi tehén- és üsződfajásra 1929 db bonyhádi tájfajtát vonultattak fel, míg magyar szürkéből csak 91-et.

Az 1930-as években a Kárpát-medencében a nyugati származású és a hazai pirostarka marhákból a következő nagy tenyészetek voltak: szimentáli és berni-szimentáli keresztezésből 319, bonyhádi 116, pinzgau 104, borzderes 96, egyéb hazai tájfajta 45 tenyészet.

A bonyhádi tájfajta jelentősége a tejgazdaság megteremtésében legalább olyan nagy, mint a tejgazdaságot lehetővé tevő természeti és klimatikus tényezőknek. Ez nem egyszerűen egy a Magyarországon tenyésztett tarka marhák közül, hanem az egyik legjelentősebb. A tarka marhák közül ennek a fajtának nem kellett akklimatizálnia, hiszen az már legalább fél évszázaddal a tejgazdaságok megjelenése előtt befejeződött. Ugyanakkor a tejgazdaságot a legkisebb tőkeráfordítás mellett ezzel a fajtaival lehetett a legnagyobb biztonsággal kialakítani. Nem véletlen, hogy az 1890-es években a tej értékesítésében nagy szerepet vállaló tejszö-

vetkezetek a Dél-Dunántúlon alakultak meg. A második világháború után az állami tulajdonná nyilvánított állatokat az 1950-es évektől szövetkezeti és állami tulajdonban kezelték. Az 1950–60-as években a bonyhádi tájfajta felújítása érdekében a törzstenyésztő állomások feladatául tűzték ki a tájfajták tökéletesítését a felkutatásukkal és ivadékaik elszaporításával.

Felhasználás

Tejét és húsát közvetlenül fogyasztjuk, illetve különböző tej- és húsipari termékek gyártásához használjuk.

Szakmai fogások

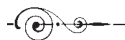
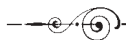
Nyáron az állatokat abrakkiegészítéssel legeltetik, télen a megfelelő minőségű, nedvdús etetés mellett a takarmány jó minőségű szálas és abrak. A bikaborjak hizlalása abrakra és szénára alapozott. A húshasznosítású magyar tarka tartástechnológiája olyan, mint az intenzív húsmarhafajtáké, ennek lényege a szintén legelőre alapozott tartás.

A megtermékenyítés legtöbbször mesterséges, de természetes fedeztetéssel dolgozó üzemek is találhatóak még.

Gazdasági adatok

A magyartarka-állomány teheneinek létszáma 14 300 egyed. A tenyészállomány területi megoszlása ma elég szórt, koncentráltabb tenyészkörzetek Pest, Bács-Kiskun megye, a Tiszántúl és a Dunántúl.

A magyar tarka fajtafenntartója és elismert tenyésztő szervezete a Magyartarka Tenyésztők Egyesülete.



SÁRGA MAGYAR TYÚK

Más elnevezés: magyar parlagi

Általános besorolás: baromfifélék – tyúkidomúak

Különleges, egyedi jellemzők: tollszín, könnyű test, igénytelenség.



Leírás

A kakas 3, a tyúk 2,5 kg súlyú. Feje kicsiny, rövid, ívelt, töben erős, sárga csőrrel. Szeme élénk, vérpiros taraja középnagy, egyenes, felfelé álló, egyenletesen csipkézett. Arca vérpiros és csupasz, a fül- és áll-lebeny nagy, lekerekített. Kissé hátraszegett fejtartású, a nyaktollazat dús, hegye cirmos vagy kormos.

A sárga magyar tyúk törzse középhosszú, melle kiemelkedő, domború. A hát és a nyereg rövid, a hátvonal homorú. A szárny magasan tűzött, a farok magasan tartott. A láb és a lábszár középhosszú, finom csontozatú, de erős, a sarkantyú befelé ívelt. A tollazat alapszíne élénksárga, a szárny evezőtollai sötétbarnák, a farok kormánytollai barna vagy fekete színűek.

Történet

Olaszországból két irányban érkezett hozzánk, részben közvetlenül, részben pedig Franciaországon, Hollandián és Németországon keresztül. A magyar tyúk őseit a honfoglaló magyarok által behozott ázsiai eredetű és az itt lévő tyúkok keveredéséből származtatják, így alakult ki a *magyar parlagi tyúk*. Ennek változatai a sárga, a fehér, a kendermagos és a fogolyszínű. A magyar tyúkfajták későbbi átalakulásuk és nemesítésük révén napjainkig fennmaradtak.

A magyar baromfi ősidők óta hozzátartozott a házhoz. Általában a gazdasszony gondozta, nevelte, és ugyanúgy büszke volt a baromfiudvarára, mint a virágoskertjére vagy a főztjére. A kappanleves – mint a levesek „királya” – vendég érkezésekor került az asztalra.

A kotlóültetés különleges esemény volt. A megültetésre kiszemelt, jól tojó állatokat fűtött helyen tartották, és erősen borsózt, főtt kölessel etették, amibe még húst, porrá tört tojáshéjat és különféle füvek porát is kevertek. Minthogy a baromfi minden jobbágyháznál megtalálható volt, adót is fizethettek vele. Bizonyítja egy 1584-ből való rendelet, amely kimondja, hogy „*Minden heles ad esztendőn által 5-5 tyúkot...*”. Az ilyen, adóba behozott tyúkot nevezték dézsmatyúknak.

Jóval később, amikor a lakosság baromfihús- és tojásszükséglete (főleg a városokban) megnőtt, nemesítéssel, a külföldi fajták behozatalával és ezek keresztezésével próbálták emelni a magyar tyúk termelőképességét. E mellett – hála egyes tyúktenyésztőinknek – megtartották a magyar parlagi tyúkállományt a létrehozandó új fajták alapjául. Így jöttek létre és maradtak meg a mai formában megtalálható magyar tyúkfajtáink. Rendelettel szabályozták, az ország melyik táján milyen fajtát ajánlanak tartani és tenyészteni, így a *sárga magyar tyúk* kijelölt területe a Dunántúl.

Felhasználás

A baromfi-hús és -tojás a magyar konyhaművészet nélkülözhetetlen eleme. Húsából levest, sültet, pörköltet készítenek, tojása alap- és kiegészítő táplálékforrás.

Szakmai fogások

Ma éppen úgy, mint régen, az extenzív tartás-mód jellemzi. Jó kotló és jó nevelő.

A génmegőrzés meghatározott tenyésztési program alapján történik. Ennek lényege az állatok megjelölése, az ismert származás, az egykakasos törzsek beállítása és az évenkénti kakasforgó. A takarmányozással szemben nem

igényes, de tojó időszakban az abrakkiegészítést meghálálja.

Gazdasági adatok

A jelenlegi ellenőrzött tojólétszám 2500. Ezek fajtafenntartó törzstenyészetekben találhatóak. A magyar falu baromfiudvaraiban – a vegyes állomány között – sok sárga színű tyúk is található, melyeknek egyedüli gazdasági célja a családi hús- és tojásellátás biztosítása.

Fajtafenntartó az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), elismert tenyésztő szervezet a Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE).

VADDISZNÓ

Előfordulás a régióon belül: az erdős, hegyes-dombos területek

Egyéb magyarországi előfordulás: az ország egész területe

Általános besorolás: nagyvad

Különleges, egyedi jellemzők: vadászati módja miatt a hazai és a külföldi vadászok által nagyon keresett vadászsákmány.



Leírás

A vaddisznó (*Sus scrofa* L.) testhossza 150-200 cm, marmagassága 80-110 cm, zsigerelt

testtömege 70-170 kg, szőrzete erős, testtájánként változó színű, szürke, barnás, fekete. Táplálkozása vegyes, a növényi táplálék mellett az állati eredetűt is elfogyasztja. A vaddisznó szoros családi kötelékben él, kondákat a kocák alakítanak és vezetnek. Az állatok 9 hónapos korukban válnak ivaréretté.

Történet

Vadászata és fogyasztása már a történelem előtti időkre visszavezethető. Vaddisznóból készített ételek a középkorban a főúri és királyi udvartartás étkezésében rendszeresen jelen voltak, de a közberekek is szívesen fogyasztották. Vadászatát több korai írás ismerteti. Történelmi tény, hogy a költő-hadvezér Zrínyi Miklóst egy vadkan sebesítette meg halálosan egy vadászon. Már egy a XVI. századból fennmaradt, az erdélyi fejedelmi udvarban keletkezett szakácskönyv is tartalmaz elkészítési ajánlást, „Disznóhús, az kit erdeinek hínak szekfüvesével” címmel. Ünnepi alkalmakra, a királyi udvar vagy az Országgyűlés részére a

vadaskertek szolgáltatták a vadhúst. A disznós kertek kialakítása a XIX. század közepére tehető. A második világháború a vadállományt és a vadgazdálkodást visszavetette, ami nem csoda, hiszen hazánk hadszíntér volt. Napjainkra a tervszerű vadgazdálkodás a vadállomány, köztük a vaddisznó állományának minőségi és mennyiségi javulását eredményezte.

Felhasználás

A vaddisznóhúst levesek, párolt és sült húsok, valamint pörköltök formájában fogyasztjuk. A süldő és a koca húsa ízletesebb, mint a kané, ezért a süldő és a koca húsát pácolás nélkül, a kanét viszont pácolással célszerű elkészíteni. A vadhús mintegy 85%-át Nyugat-Európában értékesítik.

Szakmai fogások

A korszerű vadgazdálkodás keretében a szabadon élő állomány részére vadföldeket létesítenek és téli etetőket állítanak. A vadföldeken elsősorban gyökér- és gumós takarmányokat

(csicsóka, takarmányrépa, tarlórépa), valamint gabonaféléket (kukorica, búza, napraforgó) termesztenek. A szabadon élő állományon kívül a vaddisznó vadaskerti tartásának is hagyományai vannak. A zárttéri tartás oktatás-kutatás, bemutatás, hústermelés és vadászati céllal történik. A vaddisznó vadászata egyénileg, golyós vadászpuskával vagy gyöngygolyóval töltött sörétes puskával, magaslesről történik. A nagyvadas területeken alkalmazott társasvadászat a vaddisznóhajtás. Az élő vaddisznó befogására csapdát alkalmaznak. A befogóhelyre szemeskukoricával becsalogatott konda az ajtó záródásával esik fogságba.

Gazdasági adatok

A vaddisznó éves terítése 43 ezerre tehető az utolsó 10 év átlaga alapján. A vadászat az EFAG-részvénytársaságok, a mezőgazdasági részvénytársaságok, a nagyvadas területtel rendelkező vadásztársaságok területein folyik. A vadkan, a süldő és a malac egész évben, a koca május 1. és január 31. között vadászható.



Más elnevezés: vadréce

Változatok: a Magyarországon vadászható fajokat soroljuk fel, kiemelve a legnagyobb tömegben előforduló változatot:

Csörgő réce *Anas Crecca*

Tőkés réce *Anas Platyrhynchos*

Böjti réce *Anas Querquedula*

Barátréce *Aythya Ferina*

Kerceréce *Bucephala Clangula*

Egyéb magyarországi előfordulás: az egész ország területe, ahol vízterületet és védelmet talál

Általános besorolás: a récefélék (*Anatidae*) közé tartozó vízivad

Különleges, egyedi jellemzők: a vizeken mindenfelé gyakori, télen a tengerpartokon és a folyótorkolatokban is megjelenik. Kora tavasszal és késő ősszel nagy tömegekben vonul át Magyarországon. A vadászati idényben átvonuló vízivadállomány a régióban bőven talál élelmet, így kondíciója a vonulás közbeeső szakaszaihoz képest feljavul. A mezőgazdasági eredetű táplálék felvétele eredményezi, hogy a vad húsa a kizárólag természetes élőhelyen (vadvíz, mocsár, tundra) táplálkozó társaiénál ízletesebb. A Magyarországon terítékre kerülő állomány túlnyomó része mesterséges tenyészetből származik, kizárólag szakmai alapon összeállított, hazai alapanyagú takarmányon nő fel.



Leírás

A tőkés réce (*Anas Platyrhynchos*) a házi kacsa őse, testmérete 250-278 mm. Tömege 600-850 g. Hímjét gácsérnak, nőtényét tojónak, szaporulatát kiskacsának nevezik.

A gácsér feje és nyaka fémeszöld, a nyakon keskeny fehér gyűrűvel. Melle bíborbarna, oldala és hasa világosszürke. A fehér farok közepén fekete, visszahajló gácsértollakat visel. Csőre zöldessárga.

A tojó barnásan mintázott, csőre zöldesbarna, a csőr szegélye narancssárga. A gácsér és a tojó szárnyán egyforma, fémesen csillogó, bíborkék szárnytükrő látható, melyet mindkét oldalán fehér vonal szegélyez.

Elsősorban magevő, egyéb növényi részeket, rovarokat kisebb mennyiségben fogyaszt. Ősszel és télen táplálékának legnagyobb részét a mezőgazdasági területekről szerzi. Alkonyatkor húz ki a tarlókra, majd hajnalban jóllakotán visszahúzódik a vízre.

Magyarországon gyakori fészkelő. Fészket a víz közelébe, dús növényzet közé a talajra vagy az ártéri fák lapos koronáiba, kazlakra építi.

Történet

A vízimadarak, köztük a vadkacsák vadászata és fogyasztása az ember vadászó életmódjával egyidős. Magyarországon a királyi és fejedelmi udvarokban leginkább vadhús került az asztalra, erre utal a királyi vadászok intézménye is. A királyi és főúri birtokokon élő közemberek feladatai közé tartozott a hűbérúr udvartartásának apróvaddal történő ellátása. A vízivad elejtését a közemberek csapdákkal, hálókkel és más módon is művelték, melyeket Herman Ottó is felsorol a vízi emberekről (pákászok) és mesterségekről szóló művében. Az erdélyi fejedelem udvarában keletkezett, a XVI. századból fennmaradt leírás számos ajánlást tartalmaz vadhúsok, víziszárnyasok elkészítésére. A tőkés récék egy része Magyarorszá-

gon telet át nagyobb felületű állóvizeinken. Ha a tavak befagynak, nagyobb folyóink életterébe kényszerülnek. Nagy részük elvándorol, de jelentős számban érkeznek helyükre kora tavasszal és késő ősszel.

Felhasználás

A vízivadból készült ételek készítésének komoly hagyományai vannak. Gyakran főznek belőle levest, de fogyasztják párolva, pácolva vadasan vagy sütve is. A vadszárnyasokból, köztük a vadkacsából készült ételeknek az ünnepeken fontos szerepük van a vadételek között. Elkészítésük során rendkívül fontos a hozzávalók mennyiségének és minőségének a helyes megválasztása. Nagyobb városokban vagy az érintett régiók településeinek éttermeiben viszonylag rendszeresen kaphatók vadkacsából készített ételek.

Szakmai fogások

Mesterséges körülmények között különböző módszerekkel szaporítják és nevelik a tőkés récét. Az extenzív módszer a „félvad” nevelés, amely a természetes vizeken és halastavakon egyaránt alkalmazható. Az intenzív módszer

alkalmazásához nevelőház, kifutó és csatlakozó vízfelület szükséges.

Vadkacsa-lesvadászat vízen és szárazon egyaránt folytatható. Jól meg kell figyelni, hogy a víz közelében hol vannak tarlók, ahova a kacsák napnyugta után tömegesen húznak. A húzás irányának megfelelően célszerű a les helyet kiválasztani. Kacsavadászaton a jól képzett kutya nagy segítségére lehet a vadásznak. A magas telítetlen zsírtartalom miatt ügyelni kell arra, hogy a testek az elejtés után gyorsan kihűljenek.

Gazdasági adatok

1990 és 1999 között az évente elejtett vadkacsák száma 60-80 ezer db-ra tehető, ennek túlnyomó része mesterséges tenyésztésből származik.

A mezőgazdasági részvénytársaságok és a vízterülettel rendelkező vadásztársaságok, vadgazdaságok foglalkoznak a tenyésztéssel és a vadászattal.

A termelés és árusítás a vadászati idényt követő periódusban folyamatos. A vadászati idény augusztus 15-étől január 31-éig tart a vadgazdálkodási körzetekben.



Más elnevezés: vadliba

Változatok: csak a Magyarországon vadászható fajokat soroljuk fel, kiemelve a legnagyobb tömegben előforduló változatot:

Nagy lilik (*Anser albifrons*)

Vetési lúd (*Anser fabalis*)

Előfordulás a régióon belül: a Balaton déli partvidéke

Általános besorolás: a lúdalakúak (*Anseriformes*) közé tartozó vízivad

Különleges, egyedi jellemzők: hazánkban a sarkvidékről és a tundrazónából érkező nagy lilik és a vetési lúd vadászható. Magyarországon ősszel és tavasszal nagy tömegekben vonul át, gyakran áttelel. A vadászati idényben az átvonuló vízivadállomány bőven talál élelmet a régióban, így kondíciója a vonulás közbeeső fázisaihoz képest feljavul. A mezőgazdasági eredetű táplálék felvétele eredményezi, hogy a vad húsa ízletesebb, mint a kizárólag természetes élőhelyen (vadvíz, mocsár, tundra) táplálkozó társaié.

Leírás

A vetési lúd (*Anser fabalis*) a többi lúdfajnál barnább, sötétebb színű, ezért tollainak világos

szegése fehérnek látszik. Testnagysága 417-490 mm, tömege 1,8-2,35 kg. Vonuló őszi-tavaszi itt-tartózkodása idején bő tápláléka az őszi vetések növényzete, de szívesen fogyasztja a gyom- és termesztett növények magjait is. Tömeges megjelenése esetén a mezőgazdaságban érzékelhető kárt okozhat.

Történet

A vadludak nagy termetű, lármás vízimadarak. Egyetlen hazai fészkelő vadlibánk a nyári lúd, a többi faj északon költ. A vízimadarak, köztük a vadludak vadászata és fogyasztása az ember vadászó életmódjával egyidős.

Magyarországon a királyi és fejedelmi udvarokban leginkább vadhús került az asztalra, erre utal a királyi vadászok intézménye is. A történelmi Magyarország területén a folyók árterén, a tavakon és a lápos területeken a vízivad, ezen belül a vadludak számos változata kedvező élőhelyi adottságokat talált, ezért nagy számban fordult elő. A középkorban a nagy vadbőség miatt a víziszárnyasok, köztük a vadludak elejtését nem tekintették különleges teljesítménynek, az elejthetőség szempontjából a különböző vadludak között nem tettek külön-



séget. Az erdélyi fejedelem udvarában keletkezett, a XVI. századból fennmaradt leírás számos ajánlást tartalmaz vadhúsok, víziszárnyasok elkészítésére. A XIX. század folyamán végzett nagyarányú vízrendezés és folyamszabályozás a vízivad élőhelyének beszűkülését eredményezte. Ezután alakult ki a vadlúd vadászatának jelenlegi formája, ami két vadászható változatra korlátozódik.

Felhasználás

A vízivad húsból készült ételek fogyasztásának komoly hagyományai vannak. Gyakran főznek belőle levest, de szívesen eszik párolva, pácolva vadasan vagy sütve is. Sok vadász nemcsak a szárnyasvad elejtésében, hanem annak ételként való elkészítésében is örömet lel. A vadszárnyasokból, köztük a vadlúdból készült ételek megbecsült és kedvelt fogásai az ünnepi asztaloknak. A terítékre került mennyiség jó részét az elejtő vadászok egyéni zsákmányként magukkal viszik, és szűkebb körben használják fel. A fennmaradó részt a régióban üzemeltetett éttermek készítik el és értékesítik, főleg a falusi turizmus keretein belül.

Szakmai fogások

A vadlúdvadászat húzáskor lesvadászaton történik. A libahúzás általában naponta négy-

szer ismétlődik. Először napkelte előtt húznak a vízről kifelé, másodszor 10 óra felé, amikor visszaszállnak inni a libák, harmadszor 13 óra körül ismét a legelőre repülnek, majd este vízszatérnek pihenni a vízre. Ma már ritkán vadásznak lessgödörből, a korábbi években azonban általánosan elterjedt volt, főleg a Hortobágy környékén. A lessgödör helyének helyes megválasztásához tudni kell, hogy az éjjeli szállást adó vízfelületről hova járnak a ludak táplálkozni. A jól elkészített gödör szája szűk, 70 x 90 cm, mélysége pedig olyan, hogy a vadász álló helyzetben jól tudjon lőni.

Gazdasági adatok

Magyarországon a vetési lúd legnagyobb gyülekezési területe a Balaton déli partvidéke, a Fertő tó, a Szigetköz és a tatai halastavak környéke. A Duna–Tisza közén, a kiskunsági szikes tavakon a vetési lúd és a nagy lilik vegyesen jelenik meg. 1990 és 1999 között az évente elejtett vadludak száma 5-6 ezer db-ra tehető. A mezőgazdasági részvénytársaságok és az apróvadas területtel rendelkező vadásztársaságok foglalkoznak vadászatával, termelésével. A vetési lúd vadászati idenye október 1-jétől január 31-éig tart, naponta és személyenként 4 db-ot szabad elejteni. A termelés és az árusítás a vadászati idenyhez kapcsolódik.



Mecseki Itóka Likőr

Előfordulás a régió belül: Baranya megye

Általános besorolás: növényi likőr

Különleges, egyedi jellemzők: a keserű likőrökhöz képest a szokásosnál lényegesen nagyobb cukortartalmú, enyhén keserű, így sokféle ízlésnek megfelelő növényi likőr.

Leírás

A Mecseki itóka világos zöldesbarna színű, jellegzetes illatú, enyhén keserű ízű, fűszeres zamatú növényi likőr, amely 38 V/V% alkoholt és 30 g/100 cm³ cukrot tartalmaz. Mintegy 15-féle fűszernövény és drog kivonata^{1, 2}, zölddió-kivonat, finomszesz, cukor, lágyított víz és karamell felhasználásával készül.

A drogok² jelentős része – pl. enciángyökér, kamillavirág, gyömbérgyökér (vadgyömbér – *Geum urbanum* L.), borókabogyó, néhány fűszernövény – a Mecsek környékének termése, ezeket itt termesztik, illetve gyűjtik. A felhasznált anyagok származására utal a termék neve is.

Történet

Az italt hosszas kísérletezés után Geiger Kálmán, az 1902-ben született pécsi gyógyszerész állította össze. Gyógyszerészi diplomával a kezében, 1925-ben Pécssett vállalt állást a Wéber-féle gyógyszerárban. Szerette szakmáját és idővel úgy érezte, hogy a hétköznapi tevékenységeken túl többre hivatott. Elhatározta, hogy maradandót alkot, és egy különleges gyógylikőr kikísérletezésébe kezdett.

Időközben megnősült, és mivel hozományt is kapott, betársult a Wéber Gyógyszerárba, ahol addig alkalmazottként dolgozott. Közel háromévi kísérletezés után, 1935-ben megjelent a gyógyszerár kirakatában a Mecseki gyógyítóka, amely a feltaláló szerint elsősorban a gyo-

morbántalmak gyógyítására volt igen alkalmas. Az új ital Mecseki gyógyítóka néven csak rövid ideig szerepelt, és sok vita után, egy pert követően, 1936-tól végül is Mecseki itóka lett a neve. A recept a második világháborút közvetlenül megelőző időkben került a Zwack cég birtokába. Mivel a háború után Magyarországon a

tulajdonviszonyok megváltoztak, a szeszestalt gyártó cégek is állami tulajdonba kerültek. Az akkori iparvezetés egyáltalán nem helyezett hangsúlyt az egyes termékek tradícióinak ápolására, így kerülhetett sor arra, hogy az eredetileg pécsi hagyományokkal rendelkező ital gyártását budapesti gyár vette át. Az új gyárban a terméket az államosításkor a Zwack cég birtokában lévő recept alapján gyártották, az ital paraméterei változatlanok maradtak, csupán a gyártás helye változott meg. Az ital ma a Zwack Unicum Rt. egyik terméke.

Felhasználás

Emésztést segítő hatása kiváló, ezért elsősorban étkezések után, valamint desszertek mellé ajánlott társasági ital. Koktélok kiváló alapanyaga.

Szakmai fogások

A gyártástechnológia a növényi likőrök gyártásának a szokásos menetét követi. A drogokat recept szerint összeválogatják. A zöld dióból külön készítik a kivonatot, a többi drog kivonatalása együtt, hideg úton, ún. statikus macerálással történik. A drogágyra szeszt öntenek, ezt megfelelő ideig áztatják, időnként felkeverik és lefejtik. Végül lefejtik a kész kivonatot. A drogágyon maradt, ízanyagokban gazdag, alkoholos folyadékot atmoszással nyerik ki. Az ital összeállítása (a komponensek recept szerinti összemérése) előtt a drogvonatot



speciális stabilizáló kezelésnek vetik alá. A kivonat ugyanis olyan kolloid állapotú (nagy molekulájú) fehérjét tartalmaz, amelyek a késztermékben nehezen eltávolítható, rosszul szűrhető kiválásokat okozhatnak. Ezt megelőzendő a kivonatot finomszesszel 80-85 V/V% alkoholtartalomra felerősítik. A magas alkoholkoncentrációban a fehérjék kicsapódnak, leülepednek, és szűréssel könnyen eltávolíthatók.

A receptúra szerint összeállított italt (karamellt csak az állandó szín beállításához szükséges mértékben adagolnak) 1-2 hónapig érlelik, majd szűrik és palackozzák (0,2, 0,5 l). A ma

használatos címke grafikai megoldásában a termék származásának helyét hangsúlyozza (pécsi jelkép alkalmazása).

Gazdasági adatok

A Mecseki itókából évente mintegy 1000 hl készül. A bejegyzett márkanév és az italhoz kapcsolódó minden jog a gyártó, a Zwack Unicum Rt. tulajdona. Az ital 1968 óta élvez védjegyoltalmat. A kedvelt termék árusítása az egész országban, kis- és nagykereskedésekben, vendéglátó- és szórakozóhelyeken, szállodákban stb. történik.



Jegyzet

¹ Növénykivonat = a drogokból különböző kivonatolási eljárással kinyert értékes, íz- és zamanyagokban dús, alkoholos folyadék.

² Drogok = hasznos íz- és zamanyagokat tartalmazó, legkülönbözőbb szárított és aprított növényi részek.

KÖMÉNYES SAJT

Előfordulás a régió belül: Tolna megye, Tamási, Szekszárd

Általános besorolás: röglyukas, ízesített, sovány, félkemény sajtkülönlegesség

Különleges, egyedi jellemzők: a zsíros, félkemény sajtokhoz képest 2,5-szer kisebb zsírtartalmú, lágyabb állományú, kellemesen fűszeres ízű sajt.



Leírás

A köményes sajt korong vagy hasáb alakú, 1,5-2,5 kg tömegű, kívül-belül csontszínű, sok kisebb röglyukkal egyenletesen ellátott, met-széslapján a köménymagoktól sötétszürkén pettyezett, kéregflórás vagy anélküli (fóliában érlett), sovány, félkemény sajt. Állománya lágy, néha enyhén pépes, kissé rideg, szájban mérsékelten elomló, szaga és íze jellegzetesen köményes, tejsavasan friss jellegű, kellemesen sós. Szárazanyag-tartalma 45-47% körüli, amelyen belül 10% a zsír- és 31% a fehérjeter-talom. Úgynevezett „fele zsírtartalmú”, pasz-törözött tejből készül.

Történet

A hét legnagyobb tejipari vállalat államosítása után, 1948. augusztus 26-án hozták létre a Tejipari és Értékesítő Nemzeti Vállalatot 32 üzem bevonásával. Tolna megyében az államosított Országos Magyar Tejszövetkezeti Központ dombóvári üzemét összevonták a Dombóvári Vajtermelő Központtal, melyet a Gazdasági Főtanács 2959/1948. számú rendelete alapján nemzeti vállalatá alakítottak. Az 1931. augusztus 30-án alakult Tolna Megyei Tejszövetkezetek Szövetkezetét az 1949. évi XX. törvény alapján államosították. Az üzemeket a pécsi központú Dél-dunántúli Sajt- és Vajtermelő Nemzeti Vállalatba, a dombóvári vajgyárat a kaposvári Dél-magyarországi Tejipari Nemzeti Vállalatba olvasztották. „1950. október 1-jén alapították meg a Tolna Megyei Tejipari Egyesülést a Dombóvári, Tamási és Kölesdi Tejipari Vállalatok részvételével. A dombóvári vajgyárhoz a mágocsi sajtüzem, a majosi vajgyár, később a magyarszéki kisüzem, a tamási vállalathoz a szakályi tejet szállító állomás, a tabi és az igali sajtüzem, majd 1952-től a szekszárdi sajtérlelő tartozott, a kölesdi vajgyár önálló egységként működött.” (Kápolnás, 1997. 129.) A kölesdi vajgyárat 1952 szeptemberében leszerelték, helyette 7-8 ezer liter tej feldolgozására alkalmas sajtgyárat létesítettek. A sajtüzemek főleg trappista, óvári, eidami és Pannónia sajtot állítottak elő.

A mágocsi sajtüzemben az óvári sajt volt a fő profil, majd az 1950-es évek elejétől megkezdtek a köményes sovány sajt gyártását. Az 1951. évi statisztikákban még nem találhatjuk meg a köményes sajtot, de 1953-ban már 208, 1955-ben 304 mázsát vásárolt fel a Tolna Megyei Tejipari Egyesülés.

Az élelmiszer-ipari miniszter 2166/1955. MI. számú rendelete 1955. március 23-án alapította meg a Tolna Megyei Tejipari Vállalatot a Tej-

ipari Egyesülés jogutódjaként. A különálló dombóvári, tamási és kölesdi üzemeket központi irányítás alá vonták. 1959-ben bezárták a mágocsi, az igali és a tabi sajtüzemet. Profiljukat a dombóvári és az 1960. május 1-jén üzembe helyezett szekszárdi üzem vette át. A tudatos profilváltásnak és a felvásárolható tej-mennyiség növekedésének köszönhetően dinamikus emelkedésnek indult a vállalat sajtttermelése. 1960-ban 1068,4 mázsa köményes sajt került ki a dombóvári, a kölesdi és a szakályi sajtüzemből. Az 1970-es évek elejéig 14-féle sajtot gyártottak, nagyobb mennyiséget viszont csak hatféléből.

Az 1970-es években korszerűsítették a tejüzemeket, és ezzel párhuzamosan specializálódott az egyes egységek termékszerkezete. A köményes sajt a szakályi üzem profilja volt, ahol 2485 mázsa eidamit, 2601 mázsa óvárit és 927 mázsa köményes sajtot állítottak elő 1978-ban. A köményes sajt díjat kapott ugyanebben az esztendőben a BNV-n.

1983. március 29-én adták át az ipar legnagyobb sajtüzemi beruházását, a szekszárdi Sajt-, Tej- és Porító Üzemet. A termelés megindulása után a dombóvári tej- és a tamási sajtüzem kivételével bezárták Tolna megye összes tejipari

üzemét. Dombóváron megszüntették a sajtgyártást. Az ízesített sajtok (köményes, fokhagymás, pritaminos) és a szekszárdi csemege, majd 1991-től az óvári és tolnai sovány sajtok gyártását Tamásiba helyezték át.

Felhasználás

Különösen zöldségekkel, gyümölcsökkel fogyasztható főételként vagy étkezések utáni csemegeként. Szendvicsek, sajtálmak elmaradhatatlan alkotója. A fogyasztás mértéke 0,03 kg/fő/év.

Szakmai fogások

A csökkentett zsírtartalmú, pasztőrözött tejet tejoltóval a szokásos berendezésekben (üst, kád, tank) édesen megalvasztják. A rögökre aprított és kidolgozott (keverés, utómelegítés) alvadékról teljesen leengedik a savót, az alvadéktömeget levegőn átforgatással megfáztatják, köménymaggal keverik, savó nélkül formázzák, sólében sózzák, majd érlelik.

Gazdasági adatok

Ma nagyrészt a Tolna megyei Tamásiban, kisebb részben a Bács-Kiskun megyei Bácsbokodon készítik évi néhány száz tonna mennyiségben. A termék és eljárása üzemi know-how-nak minősül.



SZÉKESZÁRDI CSEMEGESAJT

Előfordulás a régió belül: Tolna megye, Tamási, Szekszárd

Általános besorolás: röglyukas, zsíros, félkemény sajt

Különleges, egyedi jellemzők: a félkemény sajtok lágyabb változataihoz tartozó csemege-sajt ún. rúzsflórával (narancsszínű nemes baktériumtenyésztéssel) is érik, emiatt enyhén pikáns ízű tejtermék.



Leírás

A szekszárdi csemege-sajt régebben korong, ma hasáb alakú, kb. 2 kg tömegű, sárgás-vöröses kérgű, pikáns ízű és szagú, lágy, szájjában elomló állományú, szalmasárga metszészínelű, kevés erjedési lyukkal tarkázott, röglyukas, zsíros, félkemény csemege-sajt. A hasáb formájú sajtot kb. 200 g-os, kisebb hasábokra darabolják úgy, hogy külön-külön és együtt is megjelenhessenek. A termék régebben részlegesen főlözött nyers tejből, ma pedig gyors pasztörözéssel kezelt, 2,8% zsírartalmú tehéntejből tejtoltóval történő édes alvasztással készül.

Történet

Andrásfalvy Bertalan a Szekszárdi szomszédos sárközi településekről írja, hogy „a múlt

század végéig a tej a marhatartás mellékes hasznának számított. A régi fehérmarha tejét a borjú szopta ki. [...] Sajtot keveset készítettek, azok is az oltóanyagot juhászoktól kérték.” (Andrásfalvy, 1975. 372–374.) A sárközi magyar falvakkal ellentétben, a német falvakban előszeretettel fogyasztották a túró mellett a sajtot is. Az evangélikus egyház feljegyzéseket íratott az 1830-as években. Apátiról szólva: „Télen és a nyárnak azon hónapjain, melyekben nehéz is igen fárasztó munka nem fordul elő, csak kenyérből, sajtból, vagy túróból és borból áll a köznép ebédje...”, Mucsfáról írják: „Állatországból a szalonán kívül leginkább divatos náluk a túróvali vagy sajttal élés.” (Schram, 1967. 572–573.) A sajt üzemi feldolgozására azonban még évtizedeket kellett várni.

A jól tejelő bonyhádi tájfajta alapozta meg Tolna megye Völgysegi járásának híres tejpárát. A Pécsi Kereskedelmi és Iparkamara az 1882. évről szóló jelentésében említette a zombai Dőry-birtokon működő csemege-sajt-üzemet, Tolna megye első tejfeldolgozóját. (Mérey, 1974. 278.) Az 1896. évről szólva: „A kamarai jelentés Dőry Stefánia zombai birtokáról emlékezik még meg, amelynek régi specialitása a Dőry-pusztai csemege-sajt.” (Mérey, 1974. 281.) Löwenstein budapesti kereskedő javaslatának következményeként az 1880-as évek végén állították üzembe a vasból és ólomból öntött sajtformázó préseket, amelyek meghatározták a csemege-sajt téglafarmáját és biztosították az egységes, 22 dkg-os súlyát. Az 1890-es évek elejére felfutott a termelés, és egyre több volt az érdeklődő az ország különböző pontjairól. 1893 decemberében szerződést kötöttek az értékesítéssel foglalkozó Löwenstein céggel, akik védjegyeztették a csemege- és a trappista sajtot.

A XIX–XX. század fordulóján már nagy mennyiségben került tej az ország piacára a

Völgysegi járásból. A speciálisan sajtgyártásra berendezkedett tejfeldolgozó üzemek között volt 1906-ban dr. Madarász István sajtgyára Dőry-pusztán és Strausz Antalé Tamásiban.

1913 tavaszán báró Rudnyánszky Dezső tulajdona lett a Dőry-pusztai sajtgyár. A csemege-sajt védjegyét a Pécsi Kereskedelmi és Ipar-kamara a 17/1913. szám alatt lajstromozta be. 1931-ben özv. Rudnyánszky Dezsőné bárónő, küszködve a válsággal, 150 ezer pengő veszteséggel zárt. Dőry Frigyesel kötött kényszer-egyezség után, 1932-től Dőry Frigyes és Társai Kft. néven a 246/1932. számú iparendély alapján üzemelt a gyár. A csemege-sajt mellett trappista, romadour, „Merkur à la trappista”, „1 aranypengő” és „Jamboree” sajtokat gyártot-tak. 1935-ben 11 ezer kg „Pusztadőry” csemege-sajtot és 148 ezer kg különféle félkemény sajtot állítottak elő.

Az 1918. július 14-én alakult Dombóvári Vajtermelő Központ Rt. kitűnő minőségű tea-vajával nem lehetett nyereséges a maximált ár miatt, ezért 1920-ban áttért a sajtgyártásra. Terméküket a „legfinomabb dombóvári csemege-sajt” néven engedélyezték.

Sebestyén Imre 1928-ban alapította meg a tejüzemből átalakított majosi vaj- és sajtüze-mét. 1939-ben dr. Róth Ferencsel társult. Vil-lanyerővel hajtott, modern berendezéseken ter-meltek, 11 állandó alkalmazottal. Különösen keresett volt a csemege-sajt, de a dán, olasz, hol-land módra készült sajtok is népszerűek voltak. A tejipar működése a második világháború alatt megbénult. Az államosítás utáni történetét a köményes sajt leírása tartalmazza.

Három évtizedes szünet után, az 1955. március 23-án alapított Tolna Megyei Tejipari Vállalat kölesdi üzeme 1975-ben újrakezdte a csemege-sajt gyártását. A kölesdi volt a legnagyobb sajt-gyártó egysége a vállalatnak. „Az évi 105 va-gon sajtból 11 szekszárdi csemege volt, ame-lyet 1975 óta meghatározott napokon állítottak

elő. [...] 1976-ban a szekszárdi csemege BNV-nagydíjat nyert...” (Kápolnás, 1997. 159.)

1978-ban 10 689 mázsa trappista és 1472 mázsa szekszárdi csemege-sajt készült Kölesden.

1983. március 29-én adták át az ipar legnagyobb sajtüzemi beruházását, a szekszárdi Sajt-, Tej-és Porító Üzetet. A termelés megindulása után a dombóvári tejüzem és a tamási sajtüzem kivé-telével bezárták Tolna megye összes tejipari üzemét. Dombóváron megszüntették a sajt-gyártást. Az ízesített sajtok (köményes, fok-hagymás, pritamínos) és a szekszárdi csemege, majd 1991-től az óvári és tolnai sovány sajtok gyártását Tamásiba helyezték át.

Felhasználás

Szendvicsek és sajtátlak készítéséhez hasz-náljuk. A fogyasztás mértéke ma 0,01 kg/fő/év körüli.

Szakmai fogások

A tejet tejtöltővel megalvasztják. A tejtöltő mel-lett az érlelő flóra a vajkultúra. Az alvadékról – annak felvágása és kidolgozása (keverés, utómelegítés) után – a savót teljesen leengedik, az alvadéktömeget levegőn átforgatással meg-fáztatják, formázzák, majd a sajtot egy napig sólében sózzák, két-három hétig érlelik. Az érlelés alatt a kb. 2 kg tömegű, hasáb alakú saj-tokat – a felületükön – ún. rúzsflórát, sőt és sárga sajtfestéket tartalmazó oldattal kezelik, forgatják. Az érlelés után gyökérkefével lemossák a felületet, majd szikkasztás után sajt-festékoldattal sárgára festik, kis hasábokra darabolják, végül műanyag fóliába csoma-golják és az eladóhelyekre szállítják.

Gazdasági adatok

A terméket ma a Tolna megyei Tamásiban a Dámtej cég gyártja és forgalmazza. Az évi ter-melés 100 tonna körüli. A termék és gyártási eljárása üzemi know-how-nak minősül.

IHAROSBERÉNYI GESZTENYE

Változatok: a gazdag változatosságú nagy-
marosi gesztenyeállományokból 1968-ban
három kiemelkedő értékű fajtát választottak ki,
amelyek az állami minősítés során fajtanevük-
ben a származási helységrév mellé megkülön-
böztetésül a nemesítői sorszámukat kapták

Általános besorolás: szelídgesztenye

Különleges, egyedi jellemzők: természetes
úton magról és sarjakról szaporodik, de ma már
csak oltványokat ültetnek. A fák több száz évig
is élhetnek. Csak savanyú talajon fejlődik
megfelelően. Késői virágzása miatt a tavaszi
fagyok nem károsítják. Díszfaként is ültetik.

Leírás

Az ivartalanul (oltással) szaporított sze-
lídgesztenye- (*Castanea sativa* Mill.) fajták
közül az *Iharosberényi 2* intenzív aromájú, a
hazai fogyasztói igényeknek megfelelő ízű.
Igen nagy gyümölcsű, legnagyobb átmérője
37,9 mm. Sötétbarna, erős héjú, húsa feldolgoz-
va világosbarna. Kupacsaiban (a termést borító
külső héj) átlagosan 24%-ban gömbölyded,
70%-ban egy oldalt lapított makk van. Bő-
termő, különös értéke korai érésideje, amely
október elején, néha már szeptember végén
kezdődik.

Az *Iharosberényi 29* is intenzív aromájú, húsa
feldolgozva világosbarna. A makk héja barna,
csúcsától az oldalakra húzódó csíkokban fino-
man molyhozott. Héjvastagsága közepes, alig
észrevehető belső maghéjbenövésekkel, így jól
hámozható. Nagy gyümölcsű, bőtermő, kupa-
csaiban átlagosan 8%-ban gömbölyded, 76%-
ban egy oldalt lapított makk van. Érés ideje
október utolsó harmadáig elhúzódik, így a
betakarítási és a fogyasztási időny meghosszab-
bítható.

Az *Iharosberényi 57* íze az iharosberényi
fajtákra jellemző erősen aromás, húsa feldol-
gozva sárgásbarna. Héja világosbarna, felülete
kissé hullámos, pecsétje nagy, szabálytalan,
kissé vadgesztenye jellegű. Nagy gyümölcsű,
legnagyobb átmérője 34 mm. Kupacsaiban
átlagosan 10%-ban gömbölyded, 84%-ban
kissé egy oldalt lapított makk van. Rendsze-
sen és bőven terem. Érése október elején kez-
dődik, hosszú időre elhúzódik, részben emiatt
szaporítása visszaszorult.

Történet

A nyugat-somogyi őshonos gesztenyés több
évszázad alatt, az emberi gondozás, ritkítás
révén alakult ki. A gesztenye jelentősége



kezdetben a gyűjtögetéses gazdálkodásban volt kiemelkedő, majd a XIX. században a cukrászipari, kereskedelmi felvásárlások tették országosan ismertté. Nagyváthy János, neves mezőgazdasági szakíró szerint az útszéli gesztenyefák árnyéka miatt a part-útoldalak nem száradnak ki, ezért országút melletti fásításra nem javasolta a gesztenyét. 1851-ben Fényes Elek Iharos falu leírásánál még nem említette a szelídgesztenyét (Fényes, 1851. II. 131.), annak ellenére, hogy a szőlők melletti gesztenyések a népi gazdálkodásban már ekkor is fontos szerepet játszottak. Már a XIX. század második felében sütvé és főzve is fogyasztották a mészszegény talajon termelt gesztenyét a mindennapi táplálkozás részeként. A szárított magbélből lisztet is őröltek.

A somogyi gesztenyések nagymértékű kivágása a XX. század elején kezdődött meg. A mindennapi életben a tölgyfák mellett a gesztenyefákat is szívesen használták építkezéshez, valamint hordódonga készítésére. Az eredeti, ősi erdőállományból ma már csak kisebb-nagyobb szórvány gesztenyések és gesztenyeligetek maradtak fenn.

Felhasználás

A sült gesztenye a vidék egyik legkedvesebb borkoresolyája, ami sokak szerint az új borok kiforrása időszakában még az ún. „tejfölös murci” (még erjedésben lévő must) fogyasztását is élvezhetővé teszi.

A termés nagyobb részét pürémasszának dolgozzák fel és mélyhűtött állapotban tárolják. Egész évben kapható a tejszínhabos gesztenyepüré, valamint változatos cukrászipari adalékanyagként is felhasználják. Az emberi fogyasztásra kevésbé alkalmas – apró szemű vagy

nagyon inges (a belső maghéj betüremkedése a magbélbe) – termést állati takarmányozásra hasznosítják.

Szakmai fogások

A gesztenyések jellemzően nem árutermelő ültetvényekben, hanem lakóházak, gazdasági épületek udvarán, réten, legelőn, szőlők között és szórványban állnak. A gesztenyeállományt a családok több nemzedéke is használja.

Az újabb, korszerű klónfajtákból telepített gesztenyésekben már szükséges a szakszerű koronanevelés, talajművelés és növényvédelem, főleg réztartalmú szerekkel. A ma még általánosan elterjedt ligetekben és szórvány gesztenyésekben ezeket a korszerűbb növényápolási beavatkozásokat nem alkalmazzák. Az utóbbi években jelentős állománypusztulást okozott az Endothiás kéregelhalást okozó gombabetegség terjedése. A lombkárosító gombabetegségek felszaporodása ellen kielégítő védeltséget ad a termés betakarítása után gondosan összegyűjtött avar és gesztenyeburok (kupacs, kopáncs) elégetése.

Gazdasági adatok

Az iharosberényi gesztenyések állománya az Endothia károsítását megelőző időszakban 3787 db fából állt, amelyből 79% volt termőkorú. Elhelyezkedésük szerinti ebből 40% állt házi kertekben, 58%-a szórványban és csak 2%-a szőlők között. A község lakosságának nagy része rendelkezett termő gesztenyefával. Az időjárástól függő, évi mintegy 30-60 tonnás termés önfogyasztáson felüli részét – kiváló minősége és általános ismertsége miatt – már a betakarítás időszakában helyben felvásárolják az ismerős cukrászok és kereskedők.



Más elnevezés: francia barack

Előfordulás a régió belül: Baranya megye – Pécs és környéke, Pécsváradtól Szentlőrincig a Mecsek északi szelektől védett délies lejtőin és a Pécs előtti dombvonulatokon

Általános besorolás: őszibarack.



Leírás

Az őszibarackot (*Prunus persica* L., Batsch 1801.; syn.: *Persica vulgaris* Mill., 1768.) már igen régóta termesztik Pécsen, így természetes, hogy több fajta is „megfordult” a termesztésben. Elsősorban a fehér húsú, molyhos felületű őszibarackok terjedtek el, amelyek közül a XX. század első felétől a *Champion* vált a fő fajtává. A pécsi őszibarackot a ragyogó szín, a közepesen nagyobb, de nem túl nagy méret (60-70 mm átmérő, 130-170 g tömeg) és a nagyon koncentrált íz-, illat- és zamatanyagok jellemzik. Szárazanyag-tartalma mindig meghaladja a 10%-ot, cukortartalma 8%, refrakciója 12%, savtartalma 0,8% körül van.

Történet

Az őszibarack feltehetően nagyon régen jelen van a Mecsek lejtőin. Sok ősi fajtát őrizhetett a táj, ezek egyes példányait megtaláltuk a városiasodástól és a nagyüzemi szervezéstől megkímélt, 6000 éves, kora bronzkori település emlékeit is őrző, Pécstől 15 km-re, délnyugatra fekvő Zók község szőlőhegyén. Itt található a vérbélű barack (ami több helyen is előfordul az országban), amelyet *Sanguinola* néven ismer és magyar baracknak is nevez a pomológia. (Gesner, 1561.)

A pécsi és a Pécs környéki baracktermesztés a XIX. század végén lendült fel. A kedvező éghajlati és talajadottságok révén a Mecsek déli, délnyugati lejtőin a szőlők között is sok őszibarackot termesztettek. Fényes Elek 1851-ben a szőlők és a gesztenyék mellett a jó klímát és ökológiai adottságokat dicsérve megemlíttette, hogy: „...gyümölcssei édességük s jó ízük miatt híresek... jöllehet a meszes föld... (az itteni őszi barackok különösen szépek)” (Fényes, 1851. III. 210.), de még nagymértékű termesztéséről nem adott hírt, annak ellenére, hogy 35 fajtát termeltek a vidéken.

Az 1896-ban megjelent megyei monográfia adatai szerint már jelentős az őszibarack-termesztés Pécs környékén, ami elsősorban a Pécs-baranyai Kertészegylet, valamint a megyében található több mint 900 faiskola eredményes munkájának volt köszönhető: „...Pécs vidékén, hol igen szépen díszlik, ritka tőkélyre lett emelve, már kiviteli czikket is képez s évről-évre szaporodik nemesített francia barackfáink száma. A francia barack gyümölcs-termelést ritka szép példányokat termelve nagyban úzik a pécsi nagyobb szőlősgazdák és egy pár műkertész, utóbbiak közt a Nowotarsky A. és fia műkertész-czég, mely egyéb gyümölcsfajok termelésére is kiváló gondot fordít.” (Várad, 1896. II. 522–523.) Az országos mezőgazdasági statisztikai össze-

írás szerint a Pécsi járás falvaiban ebben az időben összesen 197 209 gyümölcsfa állt, amelyből 25 009 volt az őszibarackfa. Csak Pécssett 34 603 termő őszibarackfát ápoltak a város határában álló 93 555 gyümölcsfából. Ezek az adatok jól tükrözik ennek a gyümölcsnek a jelentőségét és kiemelkedő gazdasági szerepét. A Pécs környéki falvakban is sok őszibarackfa volt ebben az időben, de közel sem annyi, mint a város határában, a Mecsek oldalában. Az 1859-es összeírás szerint az őszibarackfák száma a Pécs környéki falvakban a következő: Görcsönyben 1213, Hosszúhetényben 1359, Keszuban 1114, Kővágószőlősen 1415, Magyarürögön 2852 db volt.

A XX. század elejétől az őszibarack-termelők egyre gyakrabban jelentek meg termékükkel a szakkiállításokon, agrárvásárokon.

A nagymértékű őszibarack-termesztés a Mecsek környékén a második világháború után is folytatódott. 1971-ben Baranya megyében már 576 hektáron termesztettek üzemi szinten őszibarackot, de jelentős volt a házi kerti termesztés is.

Felhasználás

A pécsi őszibarackot elsősorban frissen fogyasztják. A házi kertek a családi ellátást szolgálják, de a helyi piacokon is árusítják a felesleget. Az üzemekből korábban jelentős mennyiség került a kelet-németországi és a cseh-szlovákiai piacokra, zömmel a *Champion* fajtaból. Napjainkban inkább a termőterülettől távolabb eső belföldi piacokon értékesítik az étkezési őszibarackot, de jelentős tételeket szállítanak ipari feldolgozásra, darabos befőtt (kompót) és rostos ivólé gyártására.

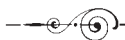
Szakmai fogások

A pécsi őszibarackot hagyományosan keserűmandula alanyon telepítik. Koronaformája nagyon szabályos, felül nyitott katlan, amelyet általában hat vázággal nevelnek. A vázágak dőlési szöge 45 fok. Az üzemi táblákon szintén a katlant vagy ennek modernebb változatát, a vázakoronát használják. A hagyományos pécsi őszibarack-termesztésre jellemző volt, hogy a szőlőbe köztesként ültették. A belvárosi polgárházak nagy kiterjedésű belső udvarain sok helyütt még ma is ott van a csemege-szőlő-lugas és a fügebokor mellett az őszibarackfa is.

A barackszüret – fajtától függően – június végétől szeptember végéig tart. A szedést több menetben, kizárólag kézzel, a fán válogatva, az érést követően végzik. Piacra a szinte teljesen érett őszibarackot viszik. Az üzemekben – a vevő igényeitől függően – néhány nappal a teljes érettség előtt szedik a barackot. A piaci áru csomagolása egy rétegben, szabványos fa tálcarekeszben, diagonál kötésbe sorolva történik. A konzerviparnak 10 cm mély farekeszben ömlesztve, kétsorosán szállítanak.

Gazdasági adatok

Bár az elmúlt évtizedekben a városiasodás következtében nagymértékben csökkent az őszibarack-termesztés a régióban, a házi kertekben még napjainkban is tízezres nagyságrendű az őszibarackfák száma. Az üzemi ültetvények területe a XX. század végén valamivel meghaladta a 100 hektárt. Napjainkban a betakarított terméstmög 1200-1500 tonna évente. A piacon júliustól szeptember végéig kapható őszibarack.



PÉCSI SZAGOS SZŐLŐ

Más elnevezések: Szekszárdi fejr, Szekszárdi muskotály, Szekszárdi szagos, Decsi szagos, Pécsi szagos, Kaposi szagos, Szagos bákör, Szagos heving, Zöld muskotály, Zöld szagos, Zöld ürmös

Változatok: Sárga szagos, Zöld szagos

Előfordulás a régió belül: Baranya megye, Tolna megye

Általános besorolás: szőlő

Különleges, egyedi jellemzők: az Alexandriai muskotályhoz hasonló, de attól jól megkülönböztethető a bronzos és fényes vitorlája, kerekded, mélyen karéjos és hólyagos levele, valamint az éretten is zöld színű és muskotályos ízű bogyója alapján.

Leírás

A Pécsi szagos szőlő (*Vitis vinifera* L.) hosszú tenyészidejű, az ország mediterrán jellegű éghajlatán, Pécs és Szekszárd környékén terjedt el. A legkorábban fakadó szőlőfajták egyike. Termését későn, október elején érleli be. Keveset, de finom ízű fürtöket terem. Kicsi, vállas és tömött fürtjei tetszetősek, jól csomagolhatók és szállíthatók. Bogyói hamvasak, héjukon paraszemölcsök találhatók. A bogyóhús ropogós, lédús, muskotályos. A bogyók nem rothadnak, így a fürtök jól tárolhatók.

Történet

A korábbi évszázadokban a muskotályos ízű és illatú, étkezési csemege-szőlőt kedvelték, szívesen fogyasztották és széles körben ismerték. Magyarország déli, mediterrán hatású területein terjedt el. Az ampelográfiai szakmunkák szerint ismeretlen eredetű, a természetes rendszer szerint *convar. orientalis, sub-*

convar. Antasiatica, prov. deliciosa, vagyis Délkelet-Európa irányából származhatott Magyarországra. Termesztése valószínűleg a török hódoltsággal függ össze, amikor az édes ízek és a szagos, illatos csemege-szőlők terjedtek el erőteljesen a déli-balkáni kultúra hatásainak felerősödésével. A vörösbort termő, kadarkás területeken, a sárközi szőlőhegyeken, a paraszti szőlőkben lugasként futtatták fel a csemege-szőlőnek tartott fajtát. Különösen a XIX. században vált kedvelté, és ennek következtében nagymértékben elterjedt. A XIX–XX. század fordulójának kedvelt fajtája lett, Daróczy pécsi püspök nagy terjesztője volt a mecseki borvidéken. Az 1970-es években még tiszta telepítésben – 10 hektár nagyságban – Pécs és Decs közelében megtalálható volt, mára már kivesző fajta lett.

Felhasználás

Friss fogyasztásra vagy téli tárolásra étkezési szőlőnek, feldolgozva muskotályos bornak alkalmas.

Szakmai fogások

Mivel gyenge növekedésű és a gyökértűre (filoxérára) rendkívül érzékeny, ezért erős növéssű alanyra ajánlatos oltani. Az öntözést meghálálja. A metszésénél ne hagyjunk túl sok rügyet, mert a túlterhelés hatására a tőkék növekedésben és termés-hozamban visszaesnek. Késői érésű, nem rothadó fajta, ezért érdemes fürtjeit télire tárolni.

Gazdasági adatok

A termés mennyisége kb. 84 tonna/év, a termelők száma hozzávetőlegesen 750 család. Friss fogyasztásra október első felében a Pécs és Szekszárd környéki piacokon árúsítják. Államilag nem minősített fajta.



*B*OGYISZLÓI VASTAG HÚSÚ PAPRIKA

Előfordulás a régió belül: Tolna megye, Bogyiszló és környéke

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország – Heves megye, a Jászság térsége.



Leírás

A Bogyiszlói vastag húsú paprika (*Capsicum annuum*, *Solanaceae*) termése felálló állású, általában 2-3 rekeszű, felfújtt bogyó, amelynek színe gazdasági éretten tejfehér, biológiai éretten középvröses. A termés alakja szabályos háromszög, 8-10 cm hosszú, válla 4-5 cm széles, húsvastagsága 4-5 mm, kemény tapintású. Íze erősen csípős.

Történet

Bogyiszló paprikatermesztéséről a XIX. századot megelőző írások hallgatnak, de még zöldségtermesztése is jelentéktelen a török defterek tanúsága szerint, ellentétben a környező Duna menti településekkel. Galgóczy Károly 1878-ban már jelentős zöldségtermesztéséről emlékezett meg, mégis az étkezési paprikát nem a bogyiszlóiak, hanem a községbe települt bolgár

kertészek honosították meg és terjesztették el. Gróf Károlyi László Szegvár határában fekvő úszatói majorjába 1875. december 3-án érkezett négy bolgár kertész „Négyen jöttek Bulgáriából, Plovdiv városából, Sztefán Ruszev Canev, Iván Dimitrov Kosztadinov, Sztojan Ilija Moszkov, Petrov Ivanov Lazarov.” (Czibulya, 1987. 11.). Az uradalomtól bérelt területeken kezdték meg az öntözéses kertészkedést. Néhány év alatt számuk harmincnégyre emelkedett, ezért 1881 tavaszán szétszéledtek az ország különböző területeire. Közülük kettő Bogyiszlóra települt. A szétvándorlás előtt elosztották a Bulgáriából magukkal hozott paprikamagokat, melyek közül négyfajta fehér és kétfajta zöld színű paprika volt. Később e szétszított paprikafajták alapozták meg néhány paprikatermő tájkerületünket.

A *Sipkai fehér* paprikát a Tolna környékére telepedett bolgárok vitték magukkal és termelték ott tovább. A fehér, háromerű, kúpos végű, vastag húsú, csípős paprikát a Tolna megyei Bogyiszlón tovább nemesítették, ennek utódja a mai *Bogyiszlói csípős fehér* paprika. A nemesítés olyannyira sikerült, hogy a kiváló tulajdonságokkal bíró bogyiszlói új fajták alanya lett. A közeli Cece parasztsága az 1920-as évek végére spontán kereszteződés útján egy kiváló tulajdonságú, máig nagy mennyiségben termesztett paprikafajtát nemesített ki, melynek alanyai a *Bogyiszlói csípős*, a *Bajai fehér*, a *Kalinkói fehér*, a *Kölesdi óriás* és a *Paradicsom alakú fehér* paprikák voltak.

1941-ben alakult meg Székesfehérvárott a Kertészeti Felügyelőség, melynek vezetőjévé Dobos Lajost nevezték ki. 1942-ben tapasztalatcsere céljából találkozót szervezett két község, Bogyiszló és Cece között. 1942. augusztus 15-én harminc cecei gazda utazott Bogyiszlóra, augusztus 31-én pedig harminc bogyiszlói gazda utazott el Cecére. Ezen a

napon rendezték meg a paprikanapokat is, ahol a versennyel összekötött kiállításon 37 gazda szerepelt. E program is bizonyítja, hogy a XX. század közepére a bolgároktól tanult kertészkedést és az általuk nemesített Bogyiszlói csípős paprikát ismerte és termesztette az egész község, s a kereskedelem kapcsán ismerték más termőfajtákat is. Különös életútja van a bogyiszlói étkezési paprikának, hiszen az országszerte ismert étkezési paprikáról meg sem emlékezik – a fűszerpaprika mellett – a község történetéről 1989-ben megjelent tanulmánykötet.

Fajtaelismerésre két változatát jelentették be 1951-ben: a Bogyiszlói vastag húsút és a Bogyiszlói fehér húsút. A *Bogyiszlói vastag húsú* 1988-ig volt állami fajtalistán, és ezt a mai napig is házi kertekben egyéni gazdák termelik és foglalkoznak a magfogásával, de kereskedelmi magforgalom nincs belőle. Mivel a piacon kisebb igény mégis felmerül egy fehér, csípős, vastag húsú, nyers fogyasztásra alkalmas fajta iránt, a Zöldségtermesztési Kutató Intézet Rt. jogelődje fajtafenntartó és -javító nemesítési programot indított ennek a fajtának ismételt termesztésbe vonására. A program eredményeként került bejelentésre a *Javított bogyiszlói* nevű fajta, melyből évente 1-2 kg vetőmagot forgalmaz.

Felhasználás

Elsősorban nyersen fogyasztják, de kedvelt különböző speciális magyar ételek (lecsó) alapanyagaként is.

Szakmai fogások

Folytonos növekedésű, 40-45 cm magasra növő, középzöld levélszínű, erős ágrendszerű, rövid ízközű bokor. A levél, hajtás ízesülések (nódusok) és a szik alatti szár anthocyanos.

Palántanevelése korábban istállótrágyával fűtött melegágyakban, ma már fóliasátrakban történik. A magot március közepén vetik, és a jól fejlett palántákat a májusi fagyok után ültetik ki, a szedés kezdete júliusban van.

Gazdasági adatok

Az egyre nagyobb bogyójú fajtákra való igény miatt a termesztésből kiszorult, és csak igen korlátozott területen termeli néhány termelő.

Nagyüzemi, illetve konzervipari felhasználása nincs, kizárólag kistermelői piacokon kerül értékesítésre, főként a hatvani és a budapesti szabadpiacokon. Termőfelülete mintegy 5-10 hektár. Általában ömlesztetten, kilós áruként vásárolható meg.



MOHÁCSI ÁTTELELŐ FEJES SALÁTA

Más elnevezés: korai saláta

Előfordulás a régióon belül: Baranya megye, Mohács környéke

Különleges, egyedi jellemzők: Magyarországon a legkorábbi szabadföldi saláta volt a Mohács környéki, ami a hajtás előtti időszakban a koraiságát jelentette.



Leírás

A fejes saláták (*Lactuca sativa* convar. *capitata*) között a *mohácsi áttelelő* egy tájfajtát jelöl, amely a kis, illetve közepesen nagy fejű, finom, világos- vagy középzöld levélzetű, hidegtűrő fajtákat foglalja magában.

Történet

Mohács és környéke annak a mediterrán beszélgetésnek a központja, amely a legtöbb napfényes órával a legmelegebb, Magyarország legkiegyenlítettebb agrárterülete. A korai nem hajtott zöldségek és gyümölcsök (burgonya, zöldborsó, őszibarack stb.) innen kerültek a környék piacain kívül az északabbra fekvő fővárosba is.

Az üveg és a fólia alatti korai termesztés időszaka előtt az első szabadföldi termények Mohács környékéről kerültek ki a XIX. században. A megyei monográfia 1896-ban már elismerően szólt a dél-baranyai kerti termesztésről, mint a szalántai, málomi, kökényi, turonyi zöldségekről (káposzta, petrezselyem, sárgarépa), amelyek a helyi szakértelem mellett egyértelműen a korán felmelegedő talajoknak köszönhetők a hírüket. „*Jelentékeny kereskedelmi cikk a mohácsiak téli salátája, melyel tavasszal elárasztják a megye s a szomszédos vidék nagyobb piacait.*” – írta a megyei monográfus, Várady Ferenc. (Várady, 1896. 516.) A XIX. század második felétől rendszeresen kofahajók indultak Mohácsról észak irányába, hogy friss termékekkel lássák el Pestet és Budát, majd 1873-ban, a város-egyesítés és a fővárossá válás után Budapestet. Így a fővárosiak asztalára is jutott a késő nyáron, kora ősszel kipalántázott, a hó alatt áttelelő mohácsi salátából, az egyik első friss zöldségből, amit a zöldhagymával és a hónapos retekkel együtt már a tavasz kezdetén lehetett a piacokon megvenni.

Felhasználás

Friss fogyasztásra, nyersen, ecetes-cukros lében, olajos, tejfölös és egyéb salátáon-tetekkel, továbbá ételek díszítésére használják.

Szakmai fogások

Az áttelelő saláta termesztése az ország déli részén – főleg a Mohácsi-szigeten – terjedt el leginkább, mivel ott a növények már kora tavasszal megkapják a fejlődésükhöz szükséges meleget. A Mohácsi-sziget talaja jellegzetes Duna menti öntéstalaj, amelynek altalaja többnyire löszös, agyagos homok, viszonylag magas altalajvízszinttel.

A magvetés augusztus végén, szeptember elején történik vagy rögtön helyre vetve, vagy

hideg ágyásba. A félárnyékos helyen kijelölt ágyást elég elgereblyézni vetés előtt, de ha frissen ássák, akkor feltétlenül hengerezni is kell. A 3-4 lomblevelű palántákat szeptember végén, október elején ültetik ki a jól előkészített talajba, a hideg szelek ellen védett ágyba. A téli salátapalánták alá ajánlatosabb a nem frissen ásott talaj, különben a dér és a hideg által könnyebben „megrongáltatnának”. A helyre vetett állományt a szeptemberi időjárástól függően öntözik, a palántákat pedig kiültetéskor locsolják be. Nem ültetnek mélyen, hogy a levélbetegségek ne támadhassák meg túl könnyen a töveket. A növényeknek október közepére be kell gyökeresedni, hogy a télnek neki tudjanak indulni.

Az átteleltetésre szánt növények sortávolsága 20-30 cm, tőtávolsága pedig 15-20 cm. A téli időszak alatt kifagyással kell számolni, ami a tapasztalatok szerint akár 50%-os is lehet. Ennél a termesztési módnál jó, ha a tél havas, mert a hótakaró védi a növényeket a fagytól. Hó hiányában lombbal vagy szalmával takarják az állományt, ennek azonban hátránya, hogy a benne megbúvó állatok kárt okozhatnak a növényekben. Vannak gazdák, akik 12-15 cm magas bakhátat készítenek, ennek az északi oldalára vetik a magot, illetve ültetik a palántákat, így próbálják védeni a gyökereket a szá-

kadástól, a felfagyástól. A bakhátakat vékonyan lombbal takarják. A helybe vetett salátát tavasszal, a fejlődés megindulása után ritkítják a megfelelő tőtávolságra, akkor, amikor már látszik, mennyi növény fagyott ki, pusztult el. Ritkításkor igény szerint öntöznek is. A múlt században az ősszel elültetett növényeket tavasszal olyan ágyakra ültették át, amelyeket a reggeli nap is ért.

Az átteleltetésre alkalmas régi fajták közül – *Altenburgi, Téli vasfej, Május csodája, Nansen, Téli vajfej* – csak az utóbbi kettő van forgalomban. A *Téli vajfej* korai fajta, amely a száraz hidegre érzékeny, ezért a hótakaró nélküli telet kevésbé bírja. Feje kicsi és lapítottabb formájú, de levele világosabb zöld, mint a Nansené, ezért jobban kedvelik.

A közepesen nagy fejű *Nansen* hosszabb tenyészidejű, ezért a folyamatos ellátást jobban segítette. Hótakaró nélküli teleken télállósága jobb, mint a *Téli vajfej* fajtáé.

Az áttelelő saláták szedése április második felétől, de legkésőbb május elejétől kezdődik, így a korai szabadföldi salátákat mindig megelőzte.

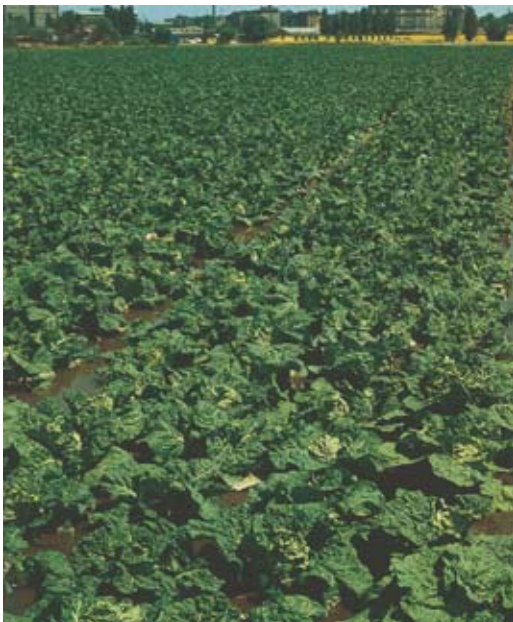
Gazdasági adatok

Termesztési módja kimondottan kiskerti, házi kerti, nem a termésátlaga (10-15 fej/m²) jelentős, hanem az elérhető koraisága.



MOHÁCSI ÁTTELELŐ KELKÁPOSZTA

Általános besorolás: termesztett zöldség, levélzöldség, káposztaféle.



Leírás

A Mohácsi áttelelő kelkáposzta (*Brassica oleracea* *conv.* *sabauda*) kissé hólyagos levélzetű, finom megjelenésű, kékeszöld levelű. Tompán kúpos fejformájú, középnagy, alacsony torzsájú, kevés borítólevéllel. Átlagtömege 0,35-0,70 kg, átmérője 21-25 cm. Jó hidegtűrő képességénél fogva áttelelő, ami különleges tulajdonságnak számít.

Történet

Nagynevű tájfajta, amely a paraszti pozitív szelekciók eredményeként több évszázad alatt alakult ki. Rögzültek pozitív tulajdonságai, mint pl. a viszonylagos fagytűrés, ami jelentősen hozzájárult dél-magyarországi elterjedéséhez. A kontinentális időjárás ellenére a telek itt viszonylag enyhék, és ezeket a nem túl alacsony hőmérsékleteket a növény jól bírja. Mohács és környéke annak a mediterrán beszőgellésnek a központja, ahol a napsütéses

meleg órák száma a legnagyobb Magyarországon. Így Mohács környékén termesztették intenzíven, ahol a mély fekvésű területek, a magas talajvízszint és az egykori árterületek termékeny talajai kiválóan megfeleltek a mohácsi káposzta termesztésének. Fényes Elek említette Mohács határáról: „*nagy s mindennel megáldott*”. Az itteni káposztatermesztést a dunai hajókkal történő kereskedelem is nagymértékben éllette, délre Belgrádig, északra pedig a pesti vásárokra is fuvaroztak hajón káposztát. Fényes Elek szerint évenként 300 hajó rakodott be a XIX. század közepén a magyar, német és szerb lakosú Mohács kikötőjében. Hetipiacokat kedden és pénteken tartottak Pesten. Az 1828-ban már 227 118 főt számláló Pest komoly felvásárlója volt a közelebbi és távolabbi élelmiszereknek, kerti terményeknek. Pesten négy országos vásár volt a középkortól, amit 1694-ben I. Lipót megerősített. A XIX. század második felétől rendszeresen kofahajók indultak Mohácsról északi irányba, hogy friss termékekkel lássák el a várost. 1873-ban, a városegyesítés és a fővárossá válás idejében, a Kereskedelmi és Iparkamara összeírása szerint Budapesten 139 zöldségkereskedő dolgozott, többségük nő, a káposztakereskedők száma ekkor 15 fő, és még 8 nőt tüntettek fel. Ők voltak azok, akik a Mohácsról érkező hajókról felvásárolták a kelkáposztákat, és viszonteladóként a városi lakosságnak továbbadták.

A kelkáposzta speciális termesztése Mohács környékén napjainkig fennmaradt. A második világháború után az állami és a szövetkezeti szektorban termesztett kelkáposztáknál is felhasználták a paraszti hagyományokat és tapasztalatokat. A XX. század utolsó évtizedében végbement privatizáció után létrejött családi gazdaságok is ennek a tudásnak a birtokában működnek.

Felhasználás

Főzeléknek, levesbe főzve, rakott kelkáposztaként fogyasztották és fogyasztják.

Szakmai fogások

A több évszázados termesztés során kialakult technológia elsősorban a jó terület kiválasztásában, a palántanevelésben és az időben történő kiültetésben mutatkozott meg. A mohácsi gazdák ügyeltek arra, hogy a palánták ne legyenek túl fejlettek a kiültetéskor, mert a nagyon fejlett palántákból a növények tavasszal fejesedés nélkül magszárba mehettek. Közepes teleket is kibír szeptember 15–20. közötti kiültetéssel. Áttelelés után tavasszal, már áprilistól lehetett primőrként értékesíteni, mert a növények tavasszal nagyon korán fejlődésnek

indultak, ahogy a felmelegedés, a tavaszi idő lehetővé tette. A szeptember végi, október eleji palántázással a palánták még a fagyok beállta előtt megerősödtek. Tenyészterület: 35 x 35 cm.

Gazdasági adatok

A kelkáposzta termésátlaga 25-35 tonna/hektár. A termelők száma több száz, a termelés és az értékesítés a kora nyári időszakra esik Dél-Magyarországon, elsősorban Mohács környékén.

Államilag elismert és minősített fajta, amit az egykori nagyhirű tájfajta alapján a Zöldség-nemesítési Kutató Intézet budatétényi állomása 1966-ban jelentett be. Szaporítóanyagként az 1999. évi törvény is elismeri, engedélyezi termesztését.

MOHÁCSI KORAI KIFEJTŐ ZÖLDBORSÓ

Más elnevezés: cukorborsó

Előfordulás a régióon belül: Baranya megye, Mohács környéke

Általános besorolás: hüvelyesek.



Leírás

Botanikailag a cukorborsó a *Pisum sativum* *convar. saccharatum*, azaz a borsó olyan alakköre, ahol a hüvely belső rostos hártájája hiányzik, s így a borsó hüvelyestől fogyasztható.

A népnyelv a korai kifejtő típusú zöldborsót hívja cukorborsónak. Ez botanikailag a *P. s. convar. glaucospermum*, amelynek a hüvelyében gömbölyded, sima magok találhatók. Szemeinek cukortartalma gyorsan lisztesedik, de ennek az alakkörnek a fajtái a legigénytelenebbek, legedzettebbek, már alacsonyabb hőmérsékleten csíráznak. Tél alá vetésre házi kerti termesztésben ideálisak. Mohácson, Villányban a korai *Express* fajta termesztése az elterjedt.

Történet

Dél-Magyarországon, Dél-Dunántúlon a hüvelyes növények termelésének nagy múltja van.

A könnyen felmelegedő talajoknak, a korai tavasznak és a napsütéses órák magas számának köszönhetően a baranyai uradalmakban a XIX. században eredményesen kísérleteztek a hüvelyes növények termesztésével, és egyre nagyobb arányban termesztették is őket. Az egykori németbólyi, de a dárdai, a sellyei uradalomban is nagy felületen termesztették a borsót és a babot. Nem véletlen, hogy ezek az uradalmak egyben a legnagyobb vetőmagtermesztők, -kereskedők lettek, és ezzel is hírnévre tettek szert.

A XIX. század eleje óta a hüvelyeseket egyaránt termelték állati takarmánynak, emberi tápláléknak és szaporítóanyagnak. Ezeknek a növényeknek a paraszti-népi termesztése is ehhez a tájhoz kötődik.

Igen híres volt a Dunántúl közelében az ausztriai *Stockeraui* tájfajta. Ez Somogyban, Bácskában és a Dél-Dunántúlon terjedt el leginkább, de komoly hibája volt, hogy a zsisziktól nem lehetett megmenteni. Nagyváthy még április közepén elvetette a borsót, ám valószínű, hogy a népi tapasztalat hatására már korábban kezdték el a vetését, mert így lehetett az első korai borsóval megjeleníteni az ország egész területén. Ezt a zöldborsót még a hüvellyével együtt főzték meg levesnek, és primőrként árulták a pesti piacokon.

A XIX. század végén már olyan nagymértékű volt a baranyai, Mohács környéki zöldborsó-termesztés, hogy a megyei monográfia külön említést tesz arról, hogy a térségből külföldre is szállítottak borsót. Pedig a hüvelyesek termesztése akkor már az 1880-as évekhez képest hanyatló tendenciát mutatott. 1882-ben az évi termés hüvelyesekből 12 ezer mázsa volt, 1885-ben 23 183 mázsa, de 1892-re csak

11 206 mázsa, és 1894-ben pedig 10 867 mázsára esett vissza.

A második világháború előtt, majd után is Magyarország elsősorban a zöldborsótermesztés területén tradicionálisan vetőmagtermesztő régiónak számított, ami a kedvező adottságú dél-magyarországi részek nélkül elképzelhetetlen lett volna.

Felhasználás

A tavaszi idényben levesként az egyébként is sok levest fogyasztó magyar konyha egyik kedvence.

Szakmai fogások

A magot 6-7 cm mélyre vetik novemberben, amikor már nem csírázik ki. Egy m²-re kb. 100 növényt számolnak, dupla gabonasortávval vetve. A magok a talaj állapotától függően, korán tavasszal csírázni kezdenek, s így jó egy héttel előbb szedhető itt a borsó, mint bárhol máshol az országban a legkorábban érő fajták tavaszi vetéséből.

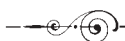
A növények ápolása főként gyomlálásból áll, de szélsőségesen száraz év esetén öntözik is. Legjobban virágzáskor igényli a vizet.

Szedése május elején, közepén kezdhető, a tavasz beköszöntésétől függően.

Gazdasági adatok

Egy négyzetméterről szűk fél kilogramm szemtermésre számíthatunk.

A termelők száma az elmúlt egy-két évtizedben nagyon lecsökkent, mivel hómentes, hideg teleken még ebben a régióban is kockázatos termelni. A jugoszláviai háború miatti külső piacvesztés hatására már csak néhány házi kertben termesztik a Villányi-hegységben és a Mohácsi-szigeten.



SOMOGYI KORAI BURGONYA

Előfordulás a régió belül: Somogy megye, Belső-Somogy

Különleges, egyedi jellemzők: az egyik legkorábbi, nagy terméstméretet adó, hajtásra, korai szabadföldi termesztésre és téli burgonyának is alkalmas fajta.



Leírás

A Somogyi korai burgonya gumója kerek-ovális, 6-8 cm átmérőjű, héja finom szövetű, világos okkersárga, a szemek közép mélyen helyezkednek el, a húsa színe sárga. Gumóhozama igen nagy, közepes keményítőtartalommal. Télálló, jól eltartható fajta. Étkezési értéke igen jó.

Történet

Somogy megye az egyik legfontosabb burgonyatermesztő körzet Magyarországon. Dél-Somogyban a kezdetektől adva voltak a burgonyatermelés elsőrendű természeti feltételei. A kiváló földrajzi adottságok határozták meg, hogy éppen ezen a tájon bontakozott ki országos jelentőségű burgonyatermelés. A *Somogyi korai* nem egy tájfajtát, hanem azt a paraszti

ismeretek révén csíráztatott terméket jelöli, amely egy körzetre jellemzően korán megjelenik a piacon.

A somogyi burgonyatermesztés – és így a somogyi burgonya – története a XVIII–XIX. század fordulóján kezdődött Kósa László szerint, amikor már országszerte ismert volt a növény, de még nem termesztették mindenhol. Magyarországon először 1745-ből van adatunk a vértesszomszék németek burgonyatermesztéséről. Somogyban az első adat a hencsei uradalomból származik 1803-ból, ahol a jobbágyok a kukorica és a hajdina mellett már burgonyát is termeltek. Kis mennyiségben az uradalom hat községe közül Kadarkúton 9, Hencsén 5 jobbágy termelt 2-18 pozsonyi mérőnyi burgonyát. Ebben az időben folyt a növény meghonosodása. 1809-ben a Széchenyi-uradalmak tisztjeit központilag utasították, hogy mindenütt termeljenek burgonyát és káposztát az uradalmi alkalmi munkások számára, hogy konvencióba ezzel fizethessenek nekik. Fényes Elek már azt írta 1836-ban, hogy „...*Kolompért (Burgonya) az uraságok nagyban ültetnek: a német helységek is nagyon szeretik, sőt már a magyaroknál is meglehetősen elterjedt.*” (Fényes, 1836–1841. I. 203.) Burgonyát már a zsellérek is ültettek és fogyasztottak, a korabeli agrárpolitika és bécsi udvar gazdasági elvárásai szerint. A burgonyát – mint ínségnövényt – a nagy éhínségek ellen ajánlották ebben az időben.

A XIX. század közepén már nagy mennyiségben termesztették Somogyban. A Fiuméba és Triesztbe irányuló nagy burgonyakivitelt bizonyította a helyi, somogyi burgonyatermesztés jelentőségét. A századfordulón pl. Szulok község krumpligazdái 4-500 vagonnal szállítottak erre a piacra, 1892-ben pedig már az első, kizárólag a burgonya feldolgozására épült szeszgyár is megnyitotta kapuit. 1913-ban a gazdasági szakirodalom az uradalmakat

ismertette a hatalmas Erdőcsokonya– Somogyvisonta–Rinyaújlak–Barcs határolta birtokot, a kisebb kálmáncsai és kastélyosdombói uradalmat, valamint a kaposvári Esterházy hitbizományi birtokot nevezi meg a burgonyát különleges termelési ágként termelő gazdaságoknak. A paraszti árutermelő burgonyatermesztés csak az 1920-as években nőtt olyan mértékűvé, hogy gazdasági jelentőségre tett szert. Jelentős változások történtek Dél-Somogyban, amikor a trianoni békeszerződés után a szűk határok közé szorított ország Szabolcs kivételével az összes nagy burgonyatermő területét elveszítette, így országos hiány mutatkozott burgonyából. Ez segítette a somogyi térséget, a dél-somogyi burgonyatermő vidék továbbfejlődését.

A burgonyatermelő gazdák a vasúthoz fuvarozták terméküket, ahol a Hangya Szövetkezet közreműködésével a METESZ-nek és a Futura vállalatnak felvásárolt burgonyát azonnal vonatra rakták. Az 1930-as évektől a Trieszt felé irányuló burgonyaszállításokat felújították, újjászervezték. Ekkor a burgonya ára magasabb volt, mint a búzáé. A nagy gazdasági válság idején a burgonyaértékesítés lehetősége javult, ami a krízis átvészelésében segítette a burgonyatermelő parasztgazdaságokat. Ez a termesztés technológiáját is megváltoztatta, megjelent a műtrágya használata, egyre többen vetettek zöldtrágyának keserű csillagfűrtöt, és a sorhúzó használata általánossá vált. Az 1933 és 1936 közötti években az olasz burgonyakereslet tetőzött, ami a somogyi gazdák pénzügyi gyarapodását jelentette. 1938-ban már a dél-somogyi Barcsi és Nagyatádi járás déli részét határozottan burgonyatermő körzetnek nevezték.

A hagyományos technológia változott. A legrégebbi vetésmód a kupacolás volt, amikor a férfi a kapával a földben lyukat vágott, és az asszony vagy a gyerek egy burgonyát dobott a

gödörbe, amit a férfi a kapával betemetett. Ha eke után ültették a burgonyát, akkor minden harmadik barázdába, egy kis kapa segítségével kimélyített lyukba ültették a burgonyát. Másik módszer volt a cucázás, ami 1910–1920 körül váltotta fel a korábbi kupacolást. Ez a módszer Szulokról terjedt el, amikor egy hosszú nyelű ültetőbot bunkós végével képezték ki a burgonya helyét a földben. Az első ekekapák a XIX. század végén jelentek meg Somogyban, Somogyvisontára az elsőt az 1896. évi milleniumi kiállításról és vásárról hozta egy harmincholdas gazda.

Somogyban a burgonyatermesztés a parasztok egy rétegére volt jellemző, az ún. *pógárokra*, a legalább tízholdas gazdákra, akik közép- vagy nagyparasztok voltak.

Szakmai fogások

A Somogyi korai nagy hozama, koraisága és igen jó beltartalmi értékei miatt már a forgalomba hozatal éveitől kezdve keresett lett, igen hamar elterjedt nemcsak Somogyban, hanem a Dél-Alföldön, Pest megyében és a bakonyi (Zirc térsége) burgonyatermő területeken is. Pest megyében elsősorban hajtatasra használták fel. A piacon úgy a kistermelők, mint a nagyüzemek igen korán megjelenhettek vele. A Nyugat-Dunántúlon és a Bakony térségében – Zirc környékén – középérésű fajtaként és téli tárolásra is termesztették, melyet a budapesti nagyvásártelepen értékesítettek.

Bokor-, illetve lombtípusa közepes, 45-50 cm magas, tömött bokrú, vastag, zöld szárú, fényes, zöld, nagy levelű, fehér virágzatú fajta. A vírusbetegségekkel szemben kissé érzékeny, fitoftórával szemben fogékony.

A csíráztatott, korai (primőr) burgonya termesztése abban különbözik a nyári és az őszi fajták termesztésétől, hogy kizárólag piacra termelik. Vetését és szedését a piaci koraiság

jegyében végzik. Február elején világos helyen, 12-14 °C-on, 4-6 héten keresztül, ládában előcsíráztatják a vetni szánt gumókat. Március közepén kezdik vetni, május végén, június elején pedig már szedni is lehet.

Gazdasági adatok

Forgalomba hozatalának éve 1959. A Somogyi

korai a keszthelyi Agrártudományi Egyetem Burgonya Szaporító részlegénél mint génbanki anyag rendelkezésre áll.

Amennyiben a közízlés a sárga húsú burgonyák felé eltolódna és a feldolgozóipar mint igen korai hazai fajtát megismerné, kiváltva a drágább import fajtákat, érdemes volna köztermesztésbe vonni.

SZEKSZÁRDI CSIPERKE

Más elnevezés: vastag csiperke (Nyírség)

Változatok: sziki csiperke, nagyspórás csiperke

Előfordulás a régió belül: Tolna megye, Mezőföld

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld – Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

Különleges, egyedi jellemzők: a homokterületek legnagyobb termetű csiperkéje, mely tavasztól őszig több terméshullámban jelenik meg.

Leírás

A szekszárdi csiperke [*Agaricus maskae* Pilat, Csiperkefélék családja: *Agaricaceae*] kalapja kezdetben félgömbölyű, majd kiterül, de akkor

is domború marad. Széle sokáig aláhajló. Kalapbőre fehér, később szürkés, krémsárgás árnyalattal a csúcsán. Fiatalon sima vagy parányi pikkelyek borítják. Az idősebb példányok kalapbőre cserép-, illetve zsindeyszerűen durva pikkelyekre szakadozhat, esetleg mozaikyszerűen szétrepedezhet. Kalapja 10-15 cm széles, de a 20 cm-t is elérheti. Kalaphúsa 5-6 cm vastag. Lemezei sűrűn állók, előbb halványak, majd erős rózsaszínűek, később, ahogy a spórák érnek, egyre barnábbak, végül sötét csokoládébarnák. Fehér tönkje zömök, vastag, 3-10 cm hosszú és 2-6 cm széles a középtájon. Lefelé keskenyedhet, és rövid, gyékényszerű gombafonálköteg is látható az



alján. Gallérja gyenge, vékony, kicsi, a tönkre tapadhat. Kalapja, tönkje nyomásra lassan sárgás árnyalatú lesz. Hófehér húsa tömör, de nem rostos. A vágásfelületen lassan gyenge húsrózsaszínre változik, sőt a tönk alján kissé vörösesbarnára. Kellemesen erős csiperkeillatú, amelyben gyenge mandulaillat is érződik. Igen ízletes.

A *sziki csiperke* [*Agaricus bernardii* (Quél.) Saec.] szikes pusztákon él, és alakilag hasonlít a szekszárdi csiperkéhez, de termőteste nem sárgul, illata, íze is más. Termőhelyük erősen eltérő.

A *nagyspórás csiperke* [*Agaricus macrosporus* (Moell. et Schff.) Pil.] vastagabb tönkű példányai alakilag emlékeztetnek a szekszárdi csiperkére, de ezen sincs sárgás árnyalat, és mindig erősebben fejlett a gallérja.

Történet

Clusius 1601-ben, a *Fungorum in Pannoniis observatorium brevis Historia* című művében már említést tesz arról, hogy az Alföldön többféle „Chöpörke” él. A réten termő, ehető csiperkék között – mint írja – enyhén vörösbarna húsu is van: „forma fulveolus”. Ezt akár a szekszárdi csiperkére vonatkozó, immár 400 éves első adatnak is tekinthetjük. (Istvánffi, 1900.)

Istvánffi (1899) a mezei csiperkéről írja, hogy a különösen nagy kalapú, vastag tönkű példányok húsa erősebben színeződik, mint a kisebbeké, szinte húsbarnásra, húsrózsaszínűre változnak. Ha figyelembe vesszük, hogy az igazi mezei csiperke [*Agaricus campestris* (L.) Fr.] fehér húsa csak sokára lesz halvány húsrózsaszínes árnyalatú, és „különösen nagyra nőni” nem tud, joggal vélhetjük, hogy Istvánffi is tudott a szekszárdi csiperkéről, csak mint önálló faj nem ismerte fel.

Szemere László (1926) is említi, hogy a mezei csiperke, ha nagy termetű, akkor enyhe mandu-

laillata is lehet és enyhén sárgulhat. Ez az utalás is a szekszárdi csiperkére vonatkozik. Albert Pilat cseh gombakutató ismerte fel 1954-ben, hogy ez a gomba önálló faj, a Morva-medencében igen ritkán terem.

Bohus Gábor és Imreh László 1947-ben fedezte fel a Mezőföldön, Szekszárd közelében azt a mintegy 150 hektáros homokpusztai gyept, amelyben a csiperke kb. 250-260 termőfoltja volt. Az 1,5 m-nél nagyobb átmérőjű foltok peremén, boszorkánykört alkotva, áprilistól november végéig több terméshullámban jelentek meg a termőtestek. Ezen a szekszárdi pusztán a legnagyobb boszorkánykör átmérője 65 méter, életkora több mint 200 év. Ezért kapta ez a faj a „szekszárdi csiperke” nevet, jóllehet a későbbiekben az Alföld több pontján is megtalálták, illetve beazonosították. (Babos, 1989.) A gombagyűjtők, gombaárusok, ha homoki gyepekben is jártak, amikor mezei vagy sziki, esetleg nagyspórás csiperkét gyűjtöttek, ezek közé keveredve ott találhatták a szekszárdi csiperkét is.

1975-ben, Magyarországon először, a nagydorogi (Tolna megye) Szenes-legelőt mikológiai indokkal, nevezetesen a szekszárdi csiperke tömeges előfordulása miatt nyilvánították természetvédelmi területté.

Felhasználás

A frissen szedett gombát még aznap elkészítik, de a fiatalabb példányok, amelyeken a részleges burok a kalap széle és a tönk között még nem szakadt fel és fedi a halvány rózsaszín lemezeket, egy-két napig hűtőszekrényben, papírba csomagolva eltarthatók.

Kalapja, tönkje egyformán értékes, és egy-szerre felhasználható az összes elkészítési móddal, hiszen tönkjének húsa nem rostos és nem rágós.

Nyersen vagy egy-két perces forró vizes abálás után már fogyasztható, pl. gombasalátában

vagy paradicsomos és halas svédgombaként. Pörköltnek is elkészíthető, egymagában is nagyon ízletes, néhány más gombával keverve, pl. mezei szegfűgombával, bimbós pöfeteggel vagy nagy őzláb gombával együtt még fokozható az értéke.

Ledarálva és fűszerezve, önmagában gomba-fasírtnak kisüthető, majonézzel, burgonyasalátával tálalva kitűnő, de tölteléként használható húshoz, paradicsomhoz, cukkinihez, esetleg sós süteményekhez.

Szárítva vagy savanyúságként tartósítható, ami gyakran indokolt lehet, hiszen rendszerint sokat terem, és illatát, ízét ily módon is megőrzi.

Szakmai fogások

A régió több tájegységében az egyik gyakori csiperkefaj, de az Alföld északi és déli területein is ismerik, bár Dél-Dunántúlon, a Mezőföldön kívül csak néhány alföldi vidéken terem rendszeresen és bőven: pl. Nyírbátor, Békéscsaba, Bugac homokpusztáin.

A szekszárdi csiperkét mindig homokos talajon létrejött, zárt gyepeken érdemes keresni. Az akácok, nyárfások széléig merészkedik, lombkorona alatt sohasem terem. Az agyagos, kötött vagy szikes talajt is kerüli. Kedveli a kissé savanyú homokot, melyen áprilistól a késő őszi fagyokig 5-6 hullámban terem. Egy 100 m²-es termőföldről 5-10 kg-nyi friss gombát is le lehet szedni egyszerre, és ez egy jó, csapadékos évben ötször-hatszor megismételhető.

A gombát mindig csavaró mozdulattal kell felemelni, így sérül a legkevésbé a talajban maradó gombafonálat.

A tönk alját a helyszínen érdemes megtisztítani, ekkor arról is meg lehet győződni, hogy a leszedett példány férges vagy nem férges. A gomba kalapja még nyirkos időben sem ragadós, így tisztán tehető a szellős gyűjtőkosárba.

A felhasználás különböző módjaira célszerű csoportosítani a begyűjtött gombát. A halvány rózsaszín lemezűeket egyébként is világos színű ételekhez (gombás rizs, töltött csirkemell, gombaleves, majoránnás gombasaláta), míg a sötétebb, barnás lemezű, de még hófehér húsú példányokat sötétebb marhahúsok vagy májas ételek készítéséhez használjuk.

Szárítani is a világos lemezű, fiatal példányok a legértékesebbek, mert ezekből szép világos lesz a szárítmány vagy az abból készült gombapör. A sötét lemezű példányok szárítmánya is kellemes ízű és illatos, de pora olyan sűrű, mint a fakó kakaópor.

Ha felhasználás előtt egy-két napig hűtőszekrényben tárolnunk kell a szekszárdi csiperkét, akkor valóban csak a teljesen ép és fiatal példányokat használjuk. Zárt műanyag zacskóba vagy dobozba tenni nem szabad, csak papírba csomagolva, mert még 3-4 °C-kal a 0 °C felett is befűlledhet.

A szekszárdi csiperke kiemelkedő, egyedi értékét a többi magyarországi illatos, európai, vadon termő csiperkével, de még a termesztett csiperkével szemben is az adja, hogy különlegesen fűszeres, „mandulás” az illata és az íze, nagy, vastag húsú a kalapja, vagyis egy kalapból több sütni való szelet vágható, sokat és folyamatosan terem.

Gazdasági adatok

Homoki gyepekben gyűjthető gomba, egy 150 hektáros területről egy évben 350-520 kg is leszedhető. (Imreh-Bóhus, 1969.) Piaci árusításra engedélyezett faj. A magyarországi gombák javasolt Vörös Listájában 4. értékű, azaz potenciálisan veszélyeztetetté válható faj, tehát várható, hogy kereskedelmének mértékét a jövőben meghatározott keretek között korlátozzák.

GESZTENYEMÉZ

Más elnevezések: szelídgesztenyeméz, deldunántúli gesztenyeméz, zengővárkonyi gesztenyeméz

Változatok: nagymarosi gesztenyeméz, szórvány gesztenyések méze

Előfordulás a régió belül: Baranya megye, Mecsek hegység, Zengő hegy

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl – Somogy megye, Belső-Somogy, Nagyatádtól délre; Zala megye, a Zalai-domb-ság déli része; Győr-Moson-Sopron megye, Soproni-hegység, Lövérék

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a legnagyobb ásványianyag-tartalmú, ezzel összefüggésben értékes beltartalmú, hazai méz.



Leírás

A gesztenyeméz sárgászöldtől a sárgásbarnáig terjedő színű, jellegzetes, enyhén gesztenye-virág-illatú méz, kellemes és gyenge, de jól kivehető kesernyés utóízzel.

Lassan, egyenletesen kristályosodik, ami az édesharmat¹-tartalom mértéke szerint 5-6 hónap alatt befejeződik. A kristályosodás során a

méz nem lesz durva szemcsés, a jelenség nem rontja az élvezeti értéket.

A méhek a valódi gesztenye (*Castanea sativa*) nektárjából gyűjtik. Az ásványianyag-tartalmát jellemző hamutartalma 0,5-0,8 g/100 g. (A többi virágméz hamutartalma 0,04-0,5 g/100 g érték közötti.)

Történet

A gesztenye makktermését az ember ősidők óta nagyra értékeli. A nagyobb ősi gesztenyések csaknem mindig lakott helyek közelében találhatók. Szelídgesztenyemézet elvileg már a középkori Magyarországon is ehettek. Ugyanis a bajor-osztrák eredetű gesztenye szavunk első említése 1244-ből való „Guestene” névalakban. A gesztenyefa először 1364-ben tűnik fel okleveleinkben, „Geztenyefa et aliam Rakatyafa”. (TESZ I. 1967.) A gesztenye eredetileg csak a Magyarországon őshonos szelídgesztenyét jelölte, és nevét csupán a XVI. század második felétől alkalmazták az Európában egyre jobban elterjedő vadgesztenyére is.

A szelídgesztenye július második felétől nyílik mintegy 20-25 napon keresztül.

Pécsváradon gesztenyeszüret után tartják meg a hagyományos Leányvásárt, amire messze földről érkeznek érdekeltek és kíváncsiak.

A gesztenyeszüret társadalmi esemény, amire ma is meghívnak szomszédokat, ismerősöket. Az egész napi hajladozás után a száraz gallyakból tábor tüzet raknak, parazsa felett frissen sült gesztenyét fogyasztanak.

Felhasználás

A gesztenyemézet jobbára csak a tájékozottabb fogyasztók ismerik, ők viszont nagyra tartják, mert tudnak gazdag beltartalmáról, gyógyítást támogató hatásáról. Sütéshez, főzéshez nem való. Gyógyteába illő, értékes csemege, kenyérre, kalácsra kenve is kitűnő. Szerves vas-

vegyületei miatt fogyasztását vérszegénység esetén javasolják, másrészt a visszérgyulladások ellen is hatékonyan alkalmazható.

Szakmai fogások

A régióban a gesztenye őshonos, a mai állomány a régebben nagyobb kiterjedésű mészkerülő gesztenyész-tölgyes erdők maradványai. A bizonyos mértékig összefüggő gesztenyéseken kívül a gesztenyefa előfordul szálanként is a bükkösökben, száraz tölgyesekben, szőlők között. A fa szereti a déli kitettséget, fényigénye nagy.

Az érintett régiók eredeti gesztenyései nem szelektált állományúak, eltérően az ország északabbra fekvő tájaitól (pl. Nagymaros), ahol többnyire tudatosan telepített Maroni fajtájú ültetvények találhatók.

A fa méhészeti szempontból már fiatalon (5-6 évestől) is értékes. Ekkor ugyan még nem tartja meg a termését vagy még csak keveset terem, de már bőven virágzik. A 10-12 cm hosszú, porzós barkák rengeteg kiváló, értékes virágport termelnek. A nektáriumok karéjos dudorok formájában láthatók a porzók tövében. A termő virágok nem termelnek nektárt, a porzósok is csak akkor igazán, ha a hőmérséklet 22-28 °C körül ingadozik, és a levegő relatív páratartalma eléri a 60-80%-ot. A hűvös, szeles, csapadékos időjárás erősen gátolja a nektárképződést. Ha minden feltétel optimális, akkor egy hektár területen közel 30 kg mézet készíthetnek a méhek.

A méhésznek kedvezőtlen időben is érdemes a családokat a gesztenyészbe vinnie, mert júniusban, júliusban elég sokáig, vagyis 3-4 hétig tart a virágzás, és ezalatt az időszak alatt pollent csaknem mindig lehet gyűjteni, jobb napokon

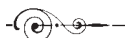
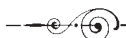
pedig nektárt is. Célszerű rakodó rendszerű kaptárban alacsony kereteket alkalmazni. Így kisebb mézhozam mellett is tisztán, keveredés nélkül nyerhető ki a gesztenyeméz.

A gesztenyeméz színét a mézbe kerülő édes-harmatméz befolyásolja. A gesztenyén csak ritkán és kevés szipókás rovar táplálkozik, viszont a gesztenye gyakran más lombos fajokkal elegyes erdőt alkot, így jut nektárjába több-kevesebb színezőanyag. A gesztenyevirág sokak által kellemetlennek tartott (ún. amiloid) illata a mézbe is átkerül. Ez a hátrány a kipergetett méz 1-2 hetes nyitott tárolása során jelentősen csökkenthető.

Gazdasági adatok

Az összefüggő gesztenyefa-állományokban terjed – és nagy kárt tesz – egy gombabetegség (*Cryphonectria parasitica*), amely miatt elhal a kéreg. A szőlőkbe ültetett vagy ott meghagyott fák biztosabban megmaradnak, de azokat méhészeti szempontból nehezebb kihasználni. Ezért a gesztenyeméz gyűjtése egyre nehezekebb. Igaz ugyan, hogy egy-egy terebélyesebb, szoliter fa 8-10 méhcsaládot is foglalkoztathat, hatása kedvező a méhek egészségi állapotára, szaporodására, de így nehéz jelentősebb mennyiségű árumézre szert tenni.

Dél- és Nyugat-Dunántúl gesztenyéseiben évente mintegy 10-12 tonna körüli mézet gyűjtenek, az ezzel rendszeresen, tudatosan foglalkozó méhészek száma mintegy 100-150. A gesztenyeméz elsősorban termőhelyén, illetve annak környékén, a termelő méhésztől vásárolható meg, de távolabbra is elkerül. Különösen az ökopiacokon van iránta kereslet (pl. Budapesten a Marcibányi téren).



Változat: hárs lépesmész

Előfordulás a régióon belül: Baranya megye hegyvidékei, Tolnai-dombság, Somogy megyei dombvonulatok

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a vegyes állományú lombterületen előforduló hárs a régió kedvező éghajlati és talajadottságai következtében nagyobb állománysűrűséggel fordul elő, és sokkal kiegyenlítettebben, jobban mézél, mint az ország egyéb területein. A hársméz gyűjtésének a régióban hagyományai vannak, a hársméz fajtajellege itt a legerőteljesebb, a legjobb.



Leírás

A hársméz színe a sárgástól a világosbarnáig terjed, édes-harmatlantartalma függvényében. Illata határozott, kellemes. Kristályosodásra hajlamos. A kristályos méz nem áll össze kemény tömbbé, mert a szemcsék között vékony, folyékony hártva marad. Nagyon édes, erősen aromás, finom, fűszeres zamattal.

Történet

A hársfa (*Tilia* L.) vagy régies nevén száldokfa, szódokfa, a legrégebbi időktől kezdve Magyarország egyik kedvelt fája és mézelő növénye. Így hársmézet már a korábbi évszázadokban is nyerhettek a kiterjedő nagy hársfásokban.

A hársméz felhasználása igen sokrétű. Nagy szerepe volt az egykori paraszti táplálkozásban a répacukor elterjedése előtt, és jelentősége van mindennapi táplálkozásunkban is (mézes kenyér, mézes tészták, sütemények, mézes tea), de különösen jelentős a gyógyászatban. Eredményesen használják köhögés és bronchitis ellen, de alkalmazzák idegesség, nyugtalanság és álmatlanság leküzdésére is. Kiváló görcsoldó, és gátolja az érlelmeszesedést. Lázas megbetegedések esetén hársfateával együtt alkalmazzák. Újabban egyre jelentősebb szerepet tölt be a biokozmetikában is (pl. hársmézzel készített pakolás).

Felhasználás

A hársméz kitűnő csemege, de nem tudunk belőle egyszerre többet fogyasztani, mert erős zamata miatt valósággal émelyítő. Idegnyugtató és antiszeptikus hatással rendelkezik. Bőségesen fogyasztva a felső légúti bántalmak enyhítésére, megfázásos tünetek leküzdésére alkalmas. Ekkor előnyös a hársfavirágteát hársmézzel ízesíteni: additív hatás jelentkezik. A mézkedvelők a legfinomabb mézek egyikeként tartják.

Szakmai fogások

A régió erdeiben a leggyakoribb hársfajok a következők: a nagylevelű (*Tilia platyphyllos*) a legkorábban, az ezüst (*T. argentea*) és a kis-levelű (*T. cordata*) pedig később virágzik. Mivel magról könnyen, gyorsan szaporodik, gyakoriak a különféle kereszteződésből származó, természetes hibridek. A fajok és hibridek eltérő

időben virágoznak, ezért lehetséges, hogy a nektárgyűjtés időtartama akár két hónapig is eltart.

A hársfajok júniusban és júliusban virágzanak, de hogy mézelnek is, az nem biztos. A mézelésre kedvező területeken sem mézelnek minden évben. Ehhez megfelelő időjárási feltételek (60-70%-os relatív páratartalom és 20-25 °C hőmérséklet) szükségesek. Az érintett régió időjárásában mediterrán hatás is érvényesül, ez kedvezően hat a mézelésre.

A mézelést a talaj is befolyásolja: barna erdei talajon (a régióban előforduló hársas erdők talaja) jobban mézel, mint homokon vagy sovány, köves talajon. Ha száraz, meleg időjárás köszönt be a virágzás idejére, akkor a hársfák a méhekre nézve mérgező cukorvegyületet hoznak létre. A mérgezett méh elveszti röpképességét, a földön rezgő szárnyakkal futkos, nem képes visszatérni a kaptárba, ezért rövidesen elpusztul.

A méhészeknek még a korábban jól bevált hársas erdők nektártermelését is meg kell vizsgálniuk minden évben. A méhész először a közelebbi (a ház környéki) hársfákat figyeli meg, aztán a hársas erdőben méri fel a viráglátogató rovarok viselkedése alapján azt, hogy milyen aktuálisan a hársfák nektártermelése. A hársfát is bőven tartalmazó erdőrészek

elhúzódo virágzása alatt a méhek édesharmatot is gyűjtenek, ami többnyire tölgy- és fűzfákról származik. A hárs fajtaméz víztiszta, de a belekeveredő édesharmattól sötétedik a színe. Ennek mértékét a méhésznek be kell határolnia, mert nálunk a sötét színű mézzel szemben elutasítóan viselkedik a fogyasztók többsége. Noha a hársak virágzása két hónapig is eltarthat, egy-egy helyen a méhész nem marad ennyi ideig, mert adott környezeti feltételek mellett és néhány helyileg jellemző típus jelenlétében a nektárgyűjtés nem annyira tartós. Aki tudatosan törekszik hársmez termelésére, az egymás után felkeres néhány hársas területet.

Gazdasági adatok

Az országban, évjáráttól függően mintegy 100-400 tonna hársmezt termelnek, ennek jelentős részét, mintegy 80%-át a régió adja. A dél-dunántúli régióban 348 hektár a kislevelű, 1070 hektár a nagylevelű és 3767 hektár az ezüsthárs területe. A kaptárankénti hozam nulla és 15-20 kg között változhat.

Az ország több hegységének elegyes lombos erdeiben (pl. a Bakonyban, a Budai-hegységben stb.) gyakori a hárs, de mézelésének rendszertelenségei miatt a helyi méhészek külön hársmezzel nem foglalkoznak rendszeresen. Az itt gyűjtött hársmez többnyire a vegyes virágmezben hasznosul.



MEDVEHAGYAMAMÉZ

Más elnevezések: vadfokhagymaméz, cigány-fokhagymaméz

Előfordulás a régióon belül: Baranya megye, Mecsek

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: pikáns aromájú, az édes íz mellett a hagymajelleget is diszkréten tartalmazó, igen tiszta fajtaméz, a méz-különlegességek iránt érdeklődők igazi csemegéje.



Leírás

A medvehagymaméz színe világossárga, olykor enyhe zöldes árnyalattal. A frissen pergett méz kissé hagymaszagú, amely később, a tárolás során megszűnik. A méz aromája kellemes, üde. A méhek a medvehagyma (*Allium ursinum* L., *Liliaceae*) nektárjából gyűjtik.

Történet

A medvehagyma valószínűleg már a legutóbbi jégkorszak (Würm) idején is jelen volt a Kárpát-medencében, sőt a mainál nagyobb területen terjedt el. Korábban összefüggő áréja mára már szétszakadt, és csak elszigetelt

feltokban tenyészik a hűvösebb, nyirkosabb vidékeken, többnyire a hegyekben. A Dél-Dunántúlon tavasszal hatalmas feltokban, mindent elborítva virágzik.

Magyarországon a medvehagymát a köznép mindig ismerte, és fűszerként, sőt gyógynövényként használta. Ilyen irányú hazai hasznosítása az utóbbi 50-60 évben fokozatosan csökkent.

A régióban a méhészkedés elterjedésével – mint jó és tömeges méhlegelőre – figyeltek fel a medvehagymára. Ezt a különleges fajtamézet csak a Dél-Dunántúlon gyűjtik és pergetik, visszaemlékezések szerint mintegy 50 esztendő múltja van.

Felhasználás

Csemegeként, mézkülönlegességgként az ingyenecsek fogyasztják. Kevesen ismerik és keresik. Feltételezhető, hogy enyhébb légzőszervi megbetegedésekkel szemben jótékony hatású. Hasonlóság vélelmezhető aromakomponensekben a vöröshagymamézzel, amelynek gyógyító hatása már beigazolódott.

Szakmai fogások

A medvehagyma Pécs felett, a Mecsekben, az Árpádtető–Abaliget–Orfű térségben, a bükkösök aljnövényzeteként tömegesen él. Korán, már április közepén, kb. egy hétig virágzik, intenzív fokhagymaszagot árasztva. A virágzás ideje rövid, viszont meglehetősen stabil időtartamú. Köszönhetően a Mecsek mediterrán jellegű éghajlatának – amely a rovarok fejlődését is segíti – és a szakszerű méhészeti munkának, erre az időre a méhészek már meg tudják erősíteni a családokat, alkalmassá teszik őket a hatékony nektárgyűjtésre. Gondos beteleltetéssel, az egészséges méz folyamatos biztosításával és a korai virágpor segítségével gyorsan felfejlesztik a családokat a virágzó medvehagymára való vándorlásra. A medvehagy-

maméz tiszta fajtamézként való gyűjtését egyrészt az segíti, hogy bár áprilisban más növények is virágoznak, de a bükkösöknek szegényes az aljnövényzete, és a medvehagyma olyan vonzó a méhek számára, hogy nincs elvonó növénye, másrészt a medvehagyma virágzása idején még nem szaporodtak el a növények szívó szájszervű kártevői (levéltetvek, kabócák), és a méz édesharmattal¹ sem keveredhet. A hordáskor a kaptár körül hagymaszag terjeng, a pergetés után a mézen azonban már nem érezhető ez a jellegzetes illat.

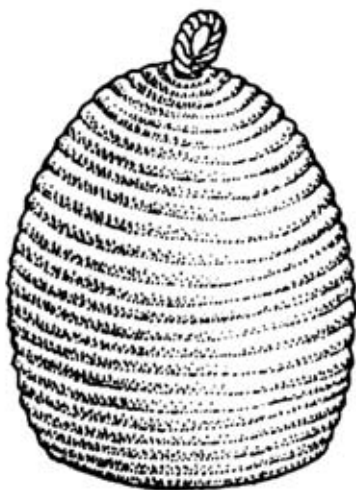
Gazdasági adatok

A mecseki erdők jelentős része állami kézben van, ami az odavándorlást, az ott-tartózkodást megkönnyíti. A medvehagymaméz nem tömeg-áru, hanem különleges ritkaság. Csak néhány

méhész teszi meg, hogy miatta vállalja a vándorlás fáradalmait, veszélyeit. A közeli falvak és az erdészházak méhcsaládjai kilométerekről is felkeresik az egyszerre és bőségesen virágzó medvehagymát. A rendszeresen medvehagymamézet gyűjtő méhészek száma mintegy 10-15 fő. Az évente begyűjtött méz mennyisége 1-1,2 tonnára becsülhető.

Csak akkor összetevője a vegyes virágméznek, ha érdeklődés hiányában nincs rá elég vevő, a felvásárló nem tart rá igényt, ezért a méhészt nem pergeti ki külön. Ha a kereskedelem felébresztené az érdeklődést ez iránt a különlegesség iránt, a termelés fokozható lehetne.

1986-tól a medvehagymaméz rendszeresen kapható a pécsi boltokban, de jellemzően a piacokon, üvegekbe töltve értékesítik a termelők.






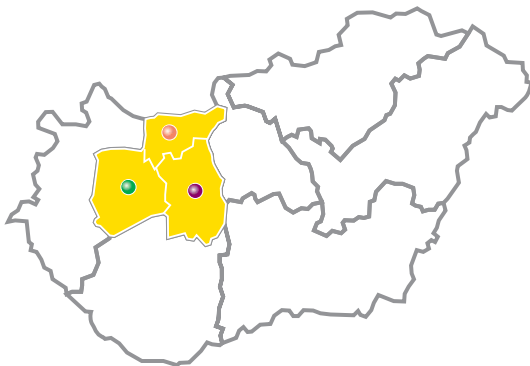
Jegyzet

¹ Édesharmat = a szívó szájszervű rovarok ürülete. Nálunk főleg levéltetvek (Aphidae), mezei kabócák (Cisadellidae) és levélbolhák (Psyllina) tevékenysége nyomán keletkezik édesharmat. A felsorolt rovarok a növényi nedvből jobbra csak a nitrogéntartalmú vegyületeket hasznosítják, míg a szénhidrátok változatlan formában hagyják el a bélcsatornájukat. A híg ürülék harmatként csapódik le a levelekre, kövekre, ahonnan az édességkedvelő legyek, darazsak, hangyák, de a méhek is felgyűjtik. A méhek mézgyomrukban szállítják a kaptárba, ahol együtt és azonos módon kezelik a virágokból származó nektárral. Az édesharmatból gyűjtött mézet erdei méznek nevezik, színe sötét.

KÖZÉP-DUNÁNTÚLI RÉGIÓ



-  Fejér megye
-  Komárom-Esztergom megye
-  Veszprém megye



Fotó:
Korniss Péter

Termékeny sík vidéki (Mezőföld) részén, a Bakony, a Dunántúli-középhegység déli, védett lejtőin kimondottan regionális termék alig található, de a terület közepén, a Balaton környékén több speciális termék alakult ki. Badacsony tájához kötötten jellegzetes többek között az ürmös, a cseresznye, az őszibarack és a mandula – az utóbbi termékek a XIX. század végétől a balatoni nyaraló- és fürdővendégek igényeit szolgálták ki, az ürmös viszont a kismesesi gazdálkodás egyik utolsó hírmondója, a nemesi életforma megszemélyesítője. Fejér megyében az alsószentiváni dió és a fehérvári kukoricás kenyér képviseli a kevés számú régiós terméket a HÍR-program gyűjteményében. Külön érdekesség, hogy Közép-Dunántúl megyéiben a speciális, regionális élelmiszer-ipari termékek száma alacsony, pedig levéltári adatokból tudunk például az első magyarországi burgonyatermesztésről, a véteskozmai németek XVIII. század közepi burgonyatermesztéséről, mégis hiányzik erről a területről a szlovák–német termék.

Más elnevezés: snepf

Változatok:

Erdei szalonka	Scolopax rusticola
Sárszalonka	Gallinago gallinago
Nagy sárszalonka	Gallinago media
Kis sárszalonka	Lymnocyptes minima

Magyarországon az erdei szalonka vadászható.

Egyéb magyarországi előfordulás: Magyarország más területei

Általános besorolás: a lilealkatúak (*Charadriiformes*) közé tartozó vadszárnyas

Különleges, egyedi jellemzők: Európa teljes területén elterjedt költöző madár, telelőhelye a Földközi-tenger környéke, fészekrakó helye Észak-Európa, a 60. szélességi körig. Egyik fő vonulási iránya, a magas hegyeket (Alpok) ki-kerülve, Magyarországon keresztül vezet. Vonulási helyeit évente rendszeresen felkeresi. Hajnali és esti húzásának hangulata, viselkedésének megfigyelése adja különleges vadászati értékét, ami nagy vadászírónk, Széchenyi Zsigmond szavaival jellemezhető: „A szalonkavadászat negyedóra áhítat az erdőn.”

Leírás

Zömök testű, hosszú csőrű erdei madár. Hossza 182-205 mm, súlya 220-250 g. Avarszínű tollazata és rejtett életmódja miatt a földön nehezen lehet észrevenni. A hasonló színezetű

sárszalonkától zömökebb termete, vastagabb csőre, kissé lekerekített szárnya, finoman keresztsávozott, barnás alsó oldala és a tarkóján lévő széles, fekete keresztsávok különböztetik meg. Nappal az erdő sűrű aljnövényzete között rejtőzködik, suhogó szárnycsapásokkal száll fel. Röpte gyors, cikázó, hosszú csőrét lefelé tartja.

Alkonyatkor és hajnalban a hím nászrepülése közben „korrogó” és „pisszegő” hangon szól. Előfordulása nedves talajú, sűrű aljnövényzetű fiatalosokban, fenyvesekkel kevert lombdőkben várható. Magyarország erdeiben szóránnyosan költ. Fák tövében rejtetten fészkel. Rendszeres tavaszi, elszórt őszi átvonuló.

Történet

A vadászati évad a szalonkahúzással kezdődik. Vadászatának sajátos hangulata a vadászok előtt különösen megbecsültté teszi. A középkorból nincsenek adatok arról, hogy vadászták volna, fogyasztásának a korabeli magyar táplálkozási szokásokban nincs szerepe. Jelenlegi vadászati formája a korszerű vadászfegyverek elterjedésével kapcsolható össze.

Irodalmi adatok az Országos Magyar Vadászati Védegylet megalakulása (1881) óta állnak rendelkezésre, azonban a XIX–XX. század for-



dulójának a szalonkaterítékre vonatkozó statisztikai adatai pontatlanok, esetlegesek.

Az erdei szalonka vadászata még a közelmúltban is csak a vadásztársadalom szűk rétegének volt a szenvedélye, a szalonkavadászok táborának létszáma azonban bővül. Egyre-másra alakulnak a „szalonkaklubok”, a „szalonkavadászok baráti körei” stb., amelyek a vadászati kultúra fejlesztését, a szakmai igényesség elmélyítését segítik elő.

A szalonkát, sajnos, telelőhelyein, a Földközi-tenger északi és déli partvidékein hálózással ezrével pusztítják, mert ott a történelmi idők óta gasztronómiai ínycségnek tekintik.

Felhasználás

Tavasszal, az első ínycsiklandó falatok szalonkából kerülhetnek a vadász asztalára. Általában párolva, megfelelően fűszerezve készítik. Sajátos feldolgozási mód a madár beleinek felhasználása.

Szakmai fogások

Vadászata esti és hajnali húzáson, egyéni lesvadászattal történik.

Gazdasági adatok

A szalonka vadászata nem hoz nagy gazdasági eredményt, azonban megfigyelése, viselkedési szokásainak megismerése nélkül vadászati kultúránk szegényebb lenne.

Terítéke évente változó, az időjárási körülmények jelentősen befolyásolják a húzás időtartamát és intenzitását. A termelők köre: az EFAG-részvénytársaságok, mezőgazdasági részvénytársaságok, területtel rendelkező vadásztársaságok.

Általában nem árusítják, a terítékre került mennyiség szűk körben gazdára talál.

Az erdei szalonka március 1-jétől április 10-éig vadászható. A vadászati törvény előírásai szerint naponta, személyenként legfeljebb 4 db ejthető el.



BADACSONYI, KŐVÁGÓÖRSI ÜRMÖS

Más elnevezések: ürmös, irmes

Előfordulás a régió belül: Veszprém megye

Általános besorolás: ital (alacsony alkohol-tartalmú, boralapú ital)

Különleges, egyedi jellemzők: badacsonyi, kővágóörsi érett szőlőkből készült, alkoholtartalmú ital. Készítése a vidékre annyira jellemző, hogy nevét is erről a régióról kapta.

Leírás

A badacsonyi, kővágóörsi ürmös sűrű állagú, olajos, aranysárga színű, nagy cukortartalmú, ürmöfűvel ízesített, kesernyés-fűszeres ízű, frissítő ital.

Történet

A kiváló természeti adottságú Balaton-felvidéki, badacsonyi, kővágóörsi szőlőkben készítettek a híres badacsonyi ürmöst, amely a maga nemében a legjobb és legismertebb készítmény. Első szakirodalmi említése 1788-ból való. A XVIII. század vége óta már kis zacskókban árulták az ürmös fűszerkeveréket, amit species néven készen lehetett megvásárolni a városi patikákban.

Általában karácsonyra készült el a téli esték asszonyi csemegéjének számító itóka. Szélesebb körben készítették, mint az aszúbort, melynek előállítására nagy hozzáértést igényelt. Győrffy Dániel, aki zirci főbíró volt a XIX. század végén, a XX. század elején, a *Muscat Ottonel* fajtát lebogyóztatta, és egy 10 hl-es hordót harmadáig megrakatott a szőlőbogyóval, majd musttal felöntette, és az ott dolgozó nőkhöz odaszólt: „*Most csináljuk, lányok, a nektárt.*” Köveskálon Pálffy Jenő szőlőműnkásai mindig ürmöst kértek. Talán ismerték már Pálffy hencső kijelentését, szavajárását: „*Az én boromból csak az iszik, aki megveszi, vagy eljön nekem kapálni.*”

Az ürmös készítése általában asszonyi, női munka volt, és azon kevés pincemunkák közé tartozott, amelyeknél a szőlősgazdák megtűrték az asszony jelenlétét. A Balaton-felvidéken, a Káli-medence településein általánosan ismert és készített ürmös, valamint a mustméz, a szőlőméz a cukor elterjedéséig és olcsóbbá válásáig édesítő, népi gyógyászati szerként fogyasztott élelmiszer volt. Mivel ez a terület is török fennhatóság alatt állt, valószínűsíthető az



ürmös és a mustméz itteni készítési és fogyasztási szokásának a mohamedán, oszmán-töröktől való közvetlen eredeztetése, a XVI–XVII. századtól népi megfigyelése és készítése.

Az ürmösbor fogyasztása a fentiek ellenére csak a kisenemesi, polgárosodott, vagyonosabb értelmiségi családok összejöveteleinek, családi alkalmainak asszonyok által fogyasztott itala volt. A kisebb, szegényebb jobbágy-paraszti, zsellér szőlőbirtokosok kevésbé készítettek ürmöst. A Káli-medencében, a Badacsony mögötti szőlőhegyeken a módosabb birtokosok háztartásában külön ürmösboros edénykészlet tartottak, melyek a Balaton-felvidéken máshol is, valamint a Somlón is megtalálhatók voltak. Így az ürmösboros korsók és a fűszerszámos almáriumok a leltárakban (inventáriumokban) szerepeltek.

A XIX. század közepén a kővágóörsi és a badacsonyi ürmösbornak a borhamisítások ellen szántak nagyobb szerepet, és az „édes bort”, azaz a cukrozott bort akarták kiszorítani vele a piacról. A borokat, mustokat a természetes alapanyagú édesítőszerekkel (mustsűrítőmenny, mustméz vagy szőlőméz) volt csak szabad feljavítani.

Badacsony és a mögötte elterülő különlegesen jó ökológiai adottságú, vulkáni hegykúpokkal övezett Káli-medence kedvező fekvésű szőleiben gyakran töppedésnek, aszúsodásnak indultak az érett, édesedő szőlőbogyók. Nem véletlen, hogy ezen a szőlőhegyen a tihanyi apátság mellett, a legnagyobb dunántúli földesuraknak, a herceg és a gróf Esterházy családnak is több szőleje volt – ezt a mai népemlékezet is őrzi. Az ürmös készítését lehetővé tevő ecséri szőlőhegy kiváló adottságait egy, a Káli-medencében ismert és főleg a kővágóörsiek által büszkén és szeretettel mondogatott népi rigmus is megőrizte: „Cséri-cséri, ecséri / Minden ember dicséri ” vagy „Cséri-cséri, ecséri / Mindenki csak dicséri ”.

Szegedy Róza, XVIII. század végi magyar nemesi gazdasszony egyedi receptúra szerint készítette a badacsonyi ürmöst, amit Kisfaludy Sándor költő, a nemesi gazdálkodásban járatos, Szegedy Rózának udvarló szerelmes szomszéd is többször említett írásában.

Felhasználás

Ma – éppen a Kisfaludy és Szegedy Róza iránti tiszteletből – ismét készítik a badacsonyi ürmöst, amelyet a Veszprém Megyei Múzeum-igazgatósághoz és a Petőfi Irodalmi Múzeumhoz tartozó Szegedy Róza Emlékházban Szerelem-házasság a XIX. század első felében címmel szervezett szemináriumokon népszerűsítene is. (Az előadások megrendezéséhez a badacsonytomaji önkormányzat nyújt segítséget.)

Eredetileg az ürmös a mustmézhez hasonlóan az ún. ürmös- vagy mustmézes üvegben állt. Ez egy aránytalanul hosszú és szűk nyakú, de széles fenekű, kihasasodó üveg volt, amely társaival együtt a kredencek, szekrények tetején sorakozott.

Szakmai fogások

Az „irmes” bort főleg fehér és ritkán kék szőlőfajták lebogyózott, összezúzott, kacs nélküli szőlőbogyóiból készítették fehér vagy veres ürmösnek, amit ajtós vagy négyszegletes akonanyírlású hordókban helyeztek el, és amit tiszta, főzéssel besűrített, hideg musttal öntöttek fel. Kicsi, 150 literes hordókban készült az ürmös. A hordócsap belső felén szűrő biztosította, hogy a bogyók ne jöjjenek ki a hordóból az ürmösbornak a kancsóba eresztésekor. A szagos, fehér és kék szőlőfajtákat részesítették előnyben az irmes bor készítésekor. A fehér üröm a legelőn, árokparton nőtt, és jó illata révén gyerekkoruk óta ismerték a vidék szőlősgazdái. Ízesítésre még fahéjat, bazsalikomot és szegfűszeget is felhasználtak, amiket

megmosva belógattak a bogyókra öntött édes mustba, ami lassan kiforrva, kierjedve átvette a fűszernövények kellemes ízét, illatát. A kész ürmös nem forrt ki teljesen, nagy mennyiségű ki nem erjedt cukrot tartalmazott, így édes, gyenge alkoholtartalmú, ízletes ital volt. A kakukk megszólalása után vették csak ki a fűszernövényeket a hordókból, addig azonban nem lehetett inni belőle. A túlzottan tömény illatú ital élvezhetetlen volt.

A korábbi évszázadok paraszti és kisnemesi ismeretanyaga alapján a jól édesedő, korábban érő szőlőfajtákat használták fel ürmös készítésére. Az egyedi eljárás során a must felforralásával – mustsűrítéssel, a karamellizáció elkerülése érdekében – elgőzölögtették a víztartalom nagy részét, így édesebb ürmösborokat kaptak.

Az időjárási, természeti adottságok mellett, az aszúsodásra hajlamos Furmint, Gohér, Mézes fehér fajták uradalmi késői szürete is

elősegítette a XIX. században a bogyók édesedését, a biológiai aszúsodást, a nemespenész kialakulását a szőlőbogyón. Különösen a Balaton mikroklímáját hasznosító, part menti, déli és délnyugati badacsonyi, fülöpi és ecséri szőlőhegyek emelkedtek ki édesedő, gyakori, kitűnő must- és borminőségükkel, az itt készült ürmösükkel.

Az ürmöst kiöblösödő, 0,5 vagy 0,3 literes üvegben, a termék rövid történeti és élettani leírását tartalmazó címkével ellátva forgalmazták.

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége évente kb. 500-750 liter. Jelenleg kizárólag egy termelő forgalmazza, elsősorban télen, de a készletől függően egész évben árusítja termékét. Mivel élő hagyomány, a kereslet növekedésével a termelők száma várhatóan nőni fog. A karácsony és újév közti időszakban, illetve a névnapok alkalmával kiemelkedő mennyiségben fogy az ital.



FEHÉRVÁRI KUKORICÁS KENYÉR

Előfordulás a régió belül: Fejér megye

Általános besorolás: kenyér

Különleges, egyedi jellemzők: speciális összetevői (extrudált kukoricapehely-liszt és margarin), valamint az alkalmazott közvetett, kovászos tésztakészítési technológia miatt a termék bélzetének tulajdonságai (morzsálódás, lassúbb öregedés) kedvezőbbek, mint amit a kizárólag búzakenyérlisztből készült kenyereknél tapasztalhatunk.



Leírás

A fehérvári kukoricás kenyeret jellemzően 1000 g-os tömegben gyártják. Hosszúak, két végén elkeskenyedő, ovális, vekni alakú, kb. 36-38 cm hosszú, 18-19 cm széles, 8-9 cm magas, arányosan domború. Héja egyenletesen aranyárga színű, fényes, kissé cserepes. Bélzete jól átsült, egyenletesen lazított, színe a kukoricapehely-lisztől enyhén sárgás árnyalatú. A bélzet a héjtól nem válik el. Állománya rugalmas, sima tapintású. A kenyér ízében és illatában a kukoricapehely-liszt kissé karamelles aromája érezhető.

Összetétele: búza finomliszt, lisztre számított legalább 5% extrudált kukoricapehely-liszt, élesztő, só és 1% margarin. A régi falusi, házi gyakorlatban kukoricalisztet használtak, ennek aránya a búzalisztre vonatkoztatva változó, a mindenkori adottságoktól és ízléstől függő, általában 3-8% között volt. Margarin helyett általában zsírt használtak.

Történet

Az Alföld nyugati területe és a Dunától nyugatra fekvő Mezőföld az ország legjobb talajú vidékei közé tartoznak. Székesfehérvár tágabb környéke, Fejér megye az elmúlt évszázadban nagy uradalmakkal rendelkezett, és a tájra jellemző, hagyományos paraszti gazdálkodás is magas színvonalra emelkedett. A kiváló talajadottságoknak megfelelően a legfőbb gabona, a búza mellett a kukorica termesztése jelentős volt. A kukorica – mint takarmány – a szántóföldi gazdálkodás nélkülözhetetlen növénye a XVIII. századtól e vidéken is, az emberi táplálkozásban kisebb jelentőséggel bír (kását, puliszkát főznek belőle, sajátos kukoricás ételek készítéséhez – mint *görhöny*¹ – használják). A kenyeret a gazdaasszonyok búzalisztből dagasztották, alkalmasint adagoltak hozzá rozslisztet és a minőség javítása érdekében burgonyát. A kukorica a kenyérsütés szempontjából csupán ínségelednek számított a dús búzatermő Magyarországon. A háborús időszakban a Mezőföldön is csupán szükségből készítették. A kukoricás kenyeret napjainkban nemcsak a választék bővítése céljából sütik jelentős mennyiségben, hanem kellemes íze miatt mind a hagyományokat kedvelők, mind pedig az egészséges (reform-) táplálkozást előtérbe helyezők szívesen fogyasztják.

Felhasználás

Jó magyar szokás szerint kenyeret szinte minden étkezéshez fogyasztunk. A fehérvári kuko-

ricás kenyér azok körében kedvelt, akik a finom, lágy, különleges aromájú, világos bétűtű kenyeret szeretik.

Szakmai fogások

A fehérvári kukoricás kenyér gyártása előtt a felhasználandó anyagokat előkészítik – szítálgják, mérik, beállítják a szükséges hőmérsékletet. Amíg iparilag nem állítottak elő feltárt extrudált kukoricapehely-lisztet², addig a kukoricalisztet az előkészítés során forrásban lévő vízzel leforrázták, így tárták fel. A feltárt liszt vízfelszívó képessége lényegesen jobb, ezért a fajlagos lisztfelhasználást javítja. A tésztát közvetett kovászos technológiával állítják elő. A kukoricapehely-liszt adagolása mindig a dagasztáskor történik. A felhasználandó búzaliszt 40%-ából, élesztő és víz hozzáadásával kovászt készítenek, és azt a megfelelő mikroorganizmusok – elsősorban tejsavbaktériumok és élesztősejtek – szaporodása érdekében legalább 6-8 óra hosszat érlelik. Az érett kovászhoz adagolják a maradék anyagokat (búzaliszt, extrudált kukoricapehely-liszt, margarin, só és víz), és dagasztógéppel tésztává dagasztják. Az így elkészített tésztát 15-20 percig pihentetik,

érlelik. Ezzel azt érik el, hogy a kovászból elszaporodott élesztőgombákkal a tészta egész tömegét jól fellazítják, nyújthatóvá, rugalmassá és gázt visszatartóvá teszik. A következő művelet a tészta feldolgozása, amely során 1,15 kg-os darabokra történik az osztás, az osztott darabokat alakítják (gömbölyítik, hosszformázzák), kelesztő szakajtóban kelesztik. A kelesztési idő a szokásoshoz képest megnövekedik a kukoricapehely-liszt lassúbb vízfelvétele miatt. Sütésnél a héj gyorsabban kialakul, ezért magasabb hőmérsékleten, rövidebb ideig kell sütni gőzzel telített sütőtérben. Csomagolatlanul, napi szállítással kerül a kereskedelembe, a forgalmazás helyére.

Gazdasági adatok

A termelés becsült mennyisége a régióban 4-500 tonna/év. Legnagyobb előállítója az Alba-Kenyér Rt. (120-150 tonna/év). Ezenkívül még 4-5 kisebb sütőipari vállalkozás készít fehérvári kukoricás kenyeret ebben a régióban.

A fehérvári kukoricás kenyér Magyarországon másutt is gyártott és ismert, termelése azonban elsősorban a régióra jellemző.



Jegyzet

¹ Görhöny, görhe = kukoricalisztből sült tészta, lepény.

² Extrudált kukoricapehely-liszt = a vízzel kevert ún. extruderben feltárgják. A berendezésben a massa pillanatszerűen nagy nyomást és hőkezelést kap, melynek hatására szerkezeti változás következik be. A berendezésből távozó kukoricapehely nagy térfogatú anyag, melyben a keményítőláncok rövidebbek és egymástól eltávolodottak, így vízfelvevő képességük lényegesen jobb, mint a kukoricaliszté. Ezt a pelyhet lisztzemcse méretűvé őrlve extrudált kukoricapehely-liszt néven használják élelmezési célra.

ALSÓSZENTIVÁNI DIÓ

Előfordulás a régió belül: Fejér megye – Mezőföld

Általános besorolás: dió

Változatok: a gazdag változatosságú dunántúli diópopulációkból két kiemelkedő fajta, az Alsószentiváni 117-es és 118-as klónok kaptak állami elismerést

Különleges, egyedi jellemzők: az Alsószentiváni 117-es klónfajta jó alkalmazkodóképességű, származási helyétől távolabbi termőterületen és országokban is sikeresen termesztendő.



Leírás

Az *Alsószentiváni 117-es dió* (*Juglans regia* L.) fája erős növekedésű. Viszonylag gyengébb termőhelyen is megfelelő teljesítményt ad. Későbbi fakadása következtében termésbiztonsága jó. Oltványai az erős növekedés mellett is korán fordulnak termőre. Héja barnássárga, gyümölcse kissé megnyúlt, hengeres alakú, nagy méretű (átmérője 35-36 mm), könnyen törhető és tisztítható, 48-51% beltartalommal. A bél világossárga, erőteljesen dió zamatú. Érési ideje szeptember 17–25. közé esik.

Az *Alsószentiváni 118-as* az előző fajtához

hasznaló, de a szortiment legerősebb növekedési erélyű fajtája. Fája és lombzata edzett, egészséges, korán nagy termőfelületet nevel, rendszeresen jól terem. Gyümölcse nagy, barázdált felületű, könnyen törhető és tisztítható. Érésideje szeptember 20–25. közé esik.

Történet

Az alsószentiváni diók eredete kétféle származásra vezethető vissza. A XIX. század végéig a dió ivartalan szaporítási módszerének hiányában a jobb tulajdonságú fák magjait vetették el. A kisebb birtokosok és paraszti gazdaságok lakóházaik udvarán, a szőlők közt, a présház mellé ültették. A régióban elterjedt közép- és nagyobb birtokokon, a kúriák, puszták, tanyák, majorságok területén, valamint a dűlőutak mentén, a szántóföldek szegélyén is telepítették. Az „uradalmi” telepítésekben a múlt század második felétől a kiváló minőségű grenoble-i (francia) diófajták is bekerültek.

A dióbelet a cukrászipar vásárolta fel a XIX. század végétől egyre nagyobb mennyiségben. Zsidó kereskedők vonaton szállították Székesfehérvár és Pest piacaira az ekkor kiépülő vasúthálózatnak köszönhetően. A XX. század elején a Fejér megyei uradalmak diói híresek lettek a pesti piacokon. A jó hírű, neves termékkel sok kisgazda is vásárolt, kereskedett. A korszerű árutermelő diósok terjedése az 1970-es évektől kezdett kialakulni és elterjedni.

Felhasználás

Bár egész évben folyamatos a dió felhasználása, a fő fogyasztási időszakok a nagyobb ünnepekhez kapcsolódnak. Ilyenkor készül a legtöbb sütemény, a karácsonyi diós kalács, a különböző alakú aprósütemények (diós patkó, kifli, rudacska stb.), a cukortorta (karamellből készült torta) és a diótorták. Különleges csemege a negyed dióval töltött aszalt szilva.

Szakmai fogások

Napjainkban klónfajtákból, oltványokkal létesítenek árutermelő ültetvényeket. Az alany magoncdió, a fák végleges tenyészterülete 100 m²/fa körül van. Ezekben az ültetvényekben a korszerű termelési eljárások érvényesülnek: szakszerű talajművelés, növényvédelem, a szüreti munkákban a gépi gyümölcscrázás, mosás, szárítás és minőségi osztályozás. A dió rázását akkor kezdik, amikor a kupacsok nagy része már felrepedt. A földre rázott diót kézzel szedik össze, a gépi felszedés Magyarországon még nem terjedt el. A gépekkel megtisztított diót rácsos aljú tartályokban meleg levegővel 14% víztartalomig szárítják. A szárított diót

héjas formában vagy bélként értékesítik. A növényvédelem területén a legnagyobb gondot a dió baktériumos betegsége okozza. Ellene réztartalmú szerekkel kell védekezni. Az Alsó-szentiváni 117-es klónfajta kedvező tulajdonságai következtében vezető szerepet ért el a faiskolai szaporításokban, telepítése fokozott mértékben terjed.

Gazdasági adatok

A régióban manapság mintegy 1000 hektáron, 200-220 tonna/év mennyiségben termelnek diót. Az árutermelő ültetvények termését zömében héjas dióként exportálják, főleg a nyugat-európai piacokra.

BADACSONY KÖRNYÉKI CSERESZNYE

Más elnevezések: korkoványi, Badacsonyi óriás, cserszegi, Georgikon

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: a Germersdorfi óriáshoz hasonló méretű és formájú. Gyümölcseinek húsa sötét lilásbordó.



Leírás

A termőtáj cseresznyéje (*Prunus avium* L.) német származású fajta. Hazánk több vidékén a Germersdorfi óriás fajtát is tévesen *Badacsonyi óriás* néven ismerik. Általában a Germersdorfi óriás után 5-6 nappal, június 25–30. körül érik. Gyümölcsei átlag 6-7 g-osak, átmérőjük 25-26 mm. A gyümölcsök alakja vállas, tompa szívre emlékeztető. Héjának teljesen érett állapotban nagyon sötét bordópiros a színe. Íze harmonikus, kellemesen édes-savanykás, kifejezetten aromás, kesernyés mellékíze nincs. A gyümölcsök húsa – eltérően a Germersdorfi óriástól – erezetten bordópiros, kemény, ropogós, leve is sötétbordó. Magvaváló, magja elég nagy. Fája középerős növéssű.

Történet

Badacsony és környéke, a kiváló ökológiai adottságú vidék elsősorban szőlőiről és borairól volt híres. A szőlők között, illetve a Badacsony északi oldalán, ahol a szőlőtermesztésre kevés-

bé alkalmas területek voltak, a cseresznyének egy különleges fajtaköre alakult ki, ami Badacsonyi óriás néven került a piacra. A fajta „korkoványi” (népi) neve helytelenül a minőségre utal, ugyanis korkoválynak hívták a Badacsony északi oldaláról származó gyengébb minőségű bort, amit a német–stájer borkezeskedők becsmélő, lekicsinylő módon „Gar kein Wein”-ként (ez egyáltalán nem bor) emlegettek. E szójárás magyaros elferdítéséből származik a korkovány szó.

A Badacsonyi óriás mellett az itteni, Balatonfelvidéki cseresznyekultúra és termesztési hagyomány más fajták kialakulásához és termesztéséhez is hozzájárult, mint pl. a Georgikon vagy a cserszegi cseresznye.

A cseresznyekultúra kialakulására a keszthelyi és a cserszegi szőlőhegyen tangazdasággal rendelkező Georgikon is hatással volt. 1815-ben a keszthelyi uradalomban 30 cseresznyefát írtak össze. 1817-ben egy kimutatás szerint a Georgikon gyümölcsösében 22 cseresznyefa állt. Különböző fajtákat gyűjtöttek be, mert a korabeli felsőfokú mezőgazdasági-kertészeti szakoktatásban a fajtaismeretet is oktatták. A Georgikonban található gyümölcsfák első pomológiai leírója Asbóth János professzor volt. A cserszegi szőlőben, ahol több mint száz köztes gyümölcsfa is volt, 8 nagy cseresznyefát lehetett találni. 1891-ben írták le az ún. Georgikon cseresznyét, aminek az eredete máig tisztázatlan, de valószínű, hogy az 1870-es években Belke Tivadar nemesítette ki, feltehetően a Hedelfingeni óriásból. Ezek a fajták együttesen adták a Badacsony környéki cseresznyét, amelyek ropogós, ízes gyümölcse az üdülők, a Balaton-part látogatói révén vált ismertté. A Badacsonyi óriás többek között az 1885. évi kiállításon is szerepelt, és a különböző Balaton környéki kiállítások egyik állandó szereplője lett; Balatonfüreden például hat alkalommal is (1883., 1888., 1909., 1922.,

1929., 1933.), Balatonalmádiban pedig 1909-ben állították ki. A kiállításokon – mint régi tájfajtát – már a váltást tükröző új fajtákkal együtt mutatták be. Az 1895. évi országos mezőgazdasági statisztika adatai hűen tükrözik a badacsonyi és a Badacsony környéki cseresznyetermesztés nagyságát: Badacsontomaj 1077, Balatoncsicsó 1066, Csopak 1003, Felsőörs 1210, Tihany 5503, Vászoly 1172 db.

A Tapolcai járás 61 községében 1895-ben összesen 29 495 cseresznyefa állt. A XIX. század végétől a Balatont egyre nagyobb számban látogatták a nyaralók, akik a nyári gyümölcsöket előszeretettel keresték és fogyasztották. A vasútvonal kiépülése elősegítette a frissen szedett cseresznye értékesítését.

Felhasználás

Friss fogyasztásra és konzervipari felhasználásra egyaránt kiválóan megfelel. A második világháború előtt a Balaton-felvidéken, különösen a Balaton északi partján, a Badacsony déli lejtőjén termesztették, gyümölcse igen keresett volt a piacokon.

Szakmai fogások

Korán és rövid ideig virágzik. Virágai önmeddőek. Hazánkban is ismert termékenyítő partnere a Jaboulai cseresznyefajta. Későn fordul termőre. Virágai és fája valamelyest ellenállnak a fagynak. Korai virágzása miatt termőhely tekintetében igényes, a meleg talajú, kifejezetten védett, meleg klímájú területet kedveli. Kártevők közül a cseresznyelégység igen kedveli, ezért intenzív növényvédelemben kell részesíteni.

Gazdasági adatok

Évente csak kis mennyiség terem belőle. Gyümölcseivel a kisebb piacokon lehet találkozni. Főleg házi fogyasztásra termelik. Az éves összes termés nem több néhány száz kilónál.

BALATON VIDÉKI ŐSZIBARACK

Más elnevezés: francia barack

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl – a Balaton déli partja

Általános besorolás: őszibarack.



Leírás

Az őszibarack (*Prunus persica* L., Batsch 1801; syn.: *Persica vulgaris* Mill., 1768) minden változatát termesztették és termesztik ma is. A júliustól augusztus végéig érő fajták terjedtek el, küllemükben követve a nemzetközi igényt és fajtahasználatot. A több lépésben végrehajtott fajtaváltás után azonban csak azok maradtak fenn, amelyek ehhez a tájhoz adaptálódtak, és ezáltal a hagyományos, megszokott és elvárt balatoni minőséget adják. Napjaink fajtái érési sorrendben: *Early Redhaven*, *Jerseyland*, *Redhaven*, *Suncrest*, *Cresthaven*, valamint az *Independence*, *Nectared 4*, *Andosa* (*Stark Red-Gold*), *Fantázia* és *Venus* nektarinok. E fajták sárga húsúak, nagyméretűek (65-75 mm, 150-180 g), zömük magvaváló, finom ízű és lédús. Magas beltartalmi értékűek: szárazanyag 10% felett, refrakció 10%, sav 0,6-0,8%, cukor 6-8%, C-vitamin 3 mg% körüli. A táj rend-

kívüli benapozottságának köszönhetően szinte 100%-osan élénk pirossal fedett a gyümölcs felülete.

Történet

A régió legrégebbi ásatási leleteinek tanúsága szerint az Árpád-korban már ismerték az őszibarackot. Termesztésének fellendülése a XVIII. században indult meg, amikor a francia kertkultúra a magyar főúri kastélyok, valamint a kismesesi kúriák parkjaiban is éreztette hatását. A reformkor a Balaton vidéki őszibarack-termesztésre is nagy hatással volt azért, hogy a tó körül egyre több üdülőhely létesült. Írók, politikusok (Berzsenyi, a Kisfaludyak, Jókai, Széchenyi és mások) lelkesedtek a táj újonnan felfedezett értékeiért. Balatonfüred – ahol az első vidéki kőszínház épült, ma leginkább a szívkórházáról ismert – európai rangú fürdőhely lett. Az itt működő kórház főorvosa, dr. Adler hozta be 1838 körül Franciaországból a *Vérpiros kopasz muskotály* (*Brugnon violet*) nektarint.

Az akkor itt termesztett francia őszibarack-fajtákat Entz Ferenc írásaiból ismerjük. A XIX–XX. század fordulójának ipari és közlekedési fellendülése (déli vasút, 1861) következtében a polgári lakosság is egyre szívesebben kereste fel a Balatont. Villák, üdülők, fürdőhelyek épültek, kialakult a tó menti idegenforgalom, ami az őszibarack-termesztésre is ösztönzőleg hatott. Itt létesült az ország akkor egyik legnagyobb és legismertebb faiskolája, a Schrikker-féle faiskola Alsótekeresen, amely Balatonvilágoson ma is működik. A fajták körének bővítésében, új fajták keresésében mindig éltek úttörők a tájban. Három kutatóműhely is foglalkozott a Balaton körül fajtakutatással az 1960–70-es években. A Keszthelyi Agrártudományi Egyetem professzora, Ferdinánd Dezső szelektálta Révfülpön a *Júlia* fajtát. A Kertészeti Kutató

Intézet (a mai Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató, Fejlesztő Intézet jogelődje) Akaliban működő telepén Okályi Iván emelte ki az olasz eredetű fajták sorából az *Incrocio Pierit*. Az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet Balatonbogláron működtetett egy fajta-megfigyelő telepet, ahonnan számos sikeres külföldi fajta került a termesztésbe. Ezek mellett a kiválóan működő gazdaságokban (Balatonboglár, Siófok) is folytak honosítói vizsgálatok a Kertészeti és Élelmiszer-ipari Egyetem Gyümölcstermesztési Tanszékének szervezésében. Az újdonság iránti fogékonyság ma is jellemzője az e tájban dolgozó őszi-barack-termesztőknek.

Felhasználás

A Balaton vidéki őszi-barackot elsősorban frissen fogyasztja a helyi lakosság, népszerű a nyaralók körében, valamint az idegenforgalom révén is sok fogy belőle. Exportra mindig is szállítottak, változó mennyiségben.

Jelentős tételeket vesz fel a Siófokon működő gyümölcsle-feldolgozó üzem. A kiváló minőségű rostos őszi-barack-ivólé mind belföldön, mind külföldön ismert és keresett.

Szakmai fogások

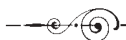
A Balaton-felvidéken (az északi parton) hagyományosan a keserűmandula alanyt használták, a déli part dombjain a mandula mellett az őszi-barack magonca (vad őszi-barack) is elterjedt. Hagyományosan a felül nyitott katlankorona 45 fokos vázág dőlési szögű változatát használták. A térségben többféle korona kipróbálására történtek kezdeményezések. A fák gyorsan for-

dulnak termőre, az enyhe metszés miatt kevésbé fertőződnek a rákosodást okozó betegségektől. A váza koronájú ültetvények megbízhatóan hozzák a 20 tonna/hektár körüli termés-hozamokat. A térállásigény a katlankoronáknál 6 x 4 m volt, a vázakeronánál 7 x 5 m-re módosult. A metszési mód az északi part hagyományos, régi őszi-barackosaiban a kétvesszős váltómetszés volt. Újabban általános az egyvesszős (termővessző a felére visszametszve) és a csökkentett számú szálvesszős metszés. A betakarítást az érést követően több menetben, kézzel szedve végzik. Kisebb ültetvények esetén a leszedett gyümölcsöt helyben be is csomagolják. Nagyobb üzemekben szedőgöngyölegekben kerül a termés a csomagolás helyére, ahol a megrendelő igényei szerinti fogyasztói göngyölegekbe helyezik át.

A szüret és értékesítés júliusban és augusztusban folyamatosan zajlik. Jellemző árusítási mód a Balaton-parti üdülőkben és a közlekedési utak mentén a termelői értékesítés.

Gazdasági adatok

A házi kertekben és a szőlőkben található szórvány őszi-barackfák számát csak becsülni lehet, valószínű, hogy tízezres nagyságrendű. A kisebb-nagyobb árutermelő üzemek területe néhány száz hektár. Érdekes gazdasági forma az őszi-barack-termesztésben a szakcsoport, ahol egy nagyobb táblán egységes fajta-használat és közös gépi agrotechnika mellett a kézi munkákat az egyes tulajdonosok egyénileg végzik. A betakarított terméstömeg az 1990-es évek végén a balatoni termőtájban 2500-3500 tonna között ingadozott évente.



KÁLI MANDULA

Más elnevezések: Óriás kagyló, Szisz mandulája, Tojásmandula

Általános besorolás: mandula.

Leírás

A Káli-medencében többféle mandulát (*Amygdalus communis* L.) termesztnek, ezek közül a leggyakoribb hagyományosan termesztett mandulafajták az alábbiak.

Óriás kagyló: több típusa is ismert. Korán, rendszerint március elején virágzik, és késő ősszel érik. A zöld burokból kihulló termése nagy, kemény héjú, alacsony béltartalommal. Fája középerős növéssű. Már csak elvétve található belőle néhány példány a szőlők között.

Szisz mandulája: a budai tájban szelektált, gyűjteményes fajta. Korán virágzik, és késő ősszel érik. Fája középerős növekedési erélyű. Termése nagy, morzsásan törhető, héja félpapír. Levellei jellegzetesen fényesek.

Tojásmandula: a budai tájban szelektált és – a Káli-medencében is – elterjedt tájfajta, melynek több típusa is ismert. Termései nagyok, tojásdad alakúak, héjuk félpapír.

Történet

A Balaton-felvidék medencéi közül a legnagyobb az 53 km² kiterjedésű Káli-medence, amihez ma nyolc kis lélekszámú település tartozik. A Balaton partjától 5-10 km-es távolságban északra húzódó, különleges ökológiai adottságú terület sok turistát vonz.

A kihűlt tűzhányók és az egykori pannon tengerfenék maradványa egyaránt kedvezett a szőlő és a gyümölcs termesztésének. A kiváló termésminőséget adó szőlőkben – mint a Balaton-felvidéken általában – mandulafák álltak elszórva, melyek termését gyűjtögették. A mandula korai virágzásával és a Balaton közelségével mediterrán hangulatot árasztott, amit az üdülők nagyon kedveltek. Maga a mandulafa is a mediterrán flóraelem része az itteni szelídgesztenyésekkel és a szőlővel együtt, noha nem őshonos, mint a szelídgesztenye.

A korábbi évszázadokban nem fordítottak külön figyelmet a mandulatermesztésre a Balaton-felvidéki szőlőkben. A keszthelyi Georgikon tangazdaságában is csak egy mandulafa állt, jelezve, hogy sem tananyagként, sem pedig fajtakísérlet céljára nem használták.



A mandula szerepe a XIX. század végén a cukrászipar kialakulásával kezdett felértékelődni. Így a szőlők közötti mandula is egyre értékesebb csemegének számított, sőt, egyes gazdák a szőlővel nem hasznosított területeken, a sík (völgyi) részeken mandulát is telepítettek. A mandulafák számát az 1895. évi országos mezőgazdasági statisztikában rögzítették. A felvételezés szerint a Balaton-felvidék legtöbb mandulafája a Tapolcai járásban volt, szám szerint 19 402 db. Ebből a többséget Tihanyban és Balatonfüreden, illetve a Káli-medence településein ültették el valamikor. Magyarországon a nagyobb mértékű mandulatelepítések 1935-ben kezdődtek. Ebben az időben a legnagyobb telepített mandulás Köveskál határában volt, 30 hektár felületen. 1940-ben a Balaton-felvidék mandulával beültetett területe 120-170 hektár nagyságú volt. Az üzemi mandulásokba oltott mandulafajtákat telepítettek, míg a szőlőkben magról kelt fák álltak. A második világháború után megszűnt az üzemi szintű telepítés, főleg a ház körüli, szőlőbeli mandulásokban termelték meg a mandulát, amit felvásárlóknak adtak el a helyi gazdák.

Felhasználás

Elsősorban a cukrásziparban használják sütemények töltelékeként és díszítésre. Egyes ételekhez kiegészítő adalék. Sózva és pörkölve különleges csemege.

Szakmai fogások

Az újabb árutermelési céllal megvalósuló mandulaültetvények már nem ezekből a hagyományos, régi fajtákból, hanem újabb, nemesített fajtákból oltványokkal létesülnek. Az alany általában a keserűmandula.

Virágzáskor gyakran fagykárt szenved, ezért fagyvédett helyre kell telepíteni.

Gazdasági adatok

A hagyományos házi kerti termesztés során, rendszerint az októberi szüret után, továbbá télen, a nagyobb ünnepek előtt kézi erővel törték és tisztították a mandulát. Ez a gyakorlat máig fennmaradt.

A Káli-medencében termelt és házi felhasználásra kerülő héjas mandula évente mintegy 8-10 tonna, mely megközelítőleg 2 tonna magbelet jelent.





CECEI ÉTKEZÉSI FEHÉR PAPRIKA

Változatok: édes és csípős változata ismert

Előfordulás a régióban belül: Fejér megye, Mezőföld.

Leírás

A cecei étkezési fehér paprika (*Capsicum annum*, *Solanaceae*) termése csüngő állású, három rekeszű, felfújtt bogyó, melynek színe gazdasági éretten elefántcsontfehér, biológiai érettségben középvrössé válik. A termés alakja csúcsban végződő, háromszög keresztmetsetű. A bogyók a termesztési technológiáktól függően átlagosan 10-12 cm hosszúak, a csészелеveleknél mért vállszélességük 5-6 cm, húsvastagságuk (termésfal) 4-5 mm, héjuk (epidermisz) vékony, csak néhány mikron. Az 1960-es évek elejétől már csak csípősségmentes változata van köztermesztésben. Jellegzetes ízű és aromájú.

Történet

A magyar zöldségtermesztés egyik leghíresebb terméke az étkezési paprika, amely európai megjelenése után Magyarországra a XVI. század közepén került keletről, a törökök közvetítésével, amit első neve, a *törökbors* is bizonyít. A korai fűszerpaprikákból szelektálá-

sok során alakult ki az étkezési paprika. A fehér húsú paprika termesztésének egyik központja a Fejér megyei Mezőföld, híres termesztő tája pedig Cece mezőváros és környéke volt. Kiváló ökológiai adottságokkal rendelkezett ez a Sárvíztől a Dunáig terjedő termőtáj. Jó talaját már 1851-ben dicsérte Fényes Elek: „...*magyar falu, Fejér vármegyében, a Sárvíz csatornája mellett, rónaságon, út. P. Sár-Bogárd. ...Határa nagy, s bár homokos, de jó keverékű.*” (Fényes, 1851. II. 232.)

A XIX. század végétől a betelepült bolgár kertészeknek köszönhető a zöldség-, ezen belül is a paprikatermesztés, akik Magyarországon a könnyen felmelegedő talajú és vízben gazdag területeken telepedtek meg és kezdték el a zöldségek intenzív termesztését. Az öntözéses zöldségtermesztést meghonosítva, a speciális bolgárágásokban, az ún. fiterákban, árasztásos módszerrel termesztették az óriási vízigényű paprikát. A híres, fehér cecei paprika a gazdák kevert ültetéseiből származó hibridek további szelekciójából alakult ki. A Mezőgazdasági Múzeum Cecei Tájmuzeuma őrzi a cecei paprika számos elismerő dokumentumát. A főbb paprikatermesztő községek a környező magas



talajvízű községek voltak: Vajta, Alap, Aba, Rétszilas, Sárkeresztúr, Cece. A névadó község határában, a területek aprózódása miatt a forgón kívüli zöldségtermesztés vált jellemzővé a XX. század első felében. A Mezőföld uradalmaitól bérelt földeken dolgozó bolgár kertészek a paprika termesztését hamar elterjesztették, amit a tanyasi és az uradalmi szegény emberek átvettek.

1937-ben a Gazdacímtár szerint már kiterjedt zöldség-, főleg paprikatermesztés jellemezte a környéket, sőt más mezővárosok határában (Sárbogárd, Dunaföldvár) is nagyfokú zöldségtermesztés folyt.

A XX. század első felében a kiállítások és bemutatók egyik slágernövénye volt a zöldpaprika, és ezen belül is a cecei. A korabeli kiállítási propaganda nagy teret szentelt a magas C-vitamin-tartalmú magyar zöldpaprikának. Nem véletlen, hogy Szent-Györgyi Albert Nobel-díjas magyar biokémikus is a magyar zöldpaprikából nyerte ki a C-vitamint 1937-ben.

A magyar, ízletes, ropogós zöldpaprikák híre a második világháború után is megmaradt, a mezőgazdasági kiállításokon (pl. az 1958. évin) az Angeli Lambert által nemesített ceceieket is bemutatták. A csípmentes cecei paprikát ebben az időben Magyarország vetésterületének 60%-án termelték.

Felhasználás

A magyar konyha egyik alapvető zöldség-növénye. Fogyasztjuk nyersen, főzve, speciális magyar ételek (pl. lecsó, töltött paprika) alapanyagaként, de feldolgozott állapotban (pl. savanyítás) önmagában vagy egyéb zöldségfélékkel (káposzta, hagyma stb.) vegyesen is.

Nyersen viszonylag rövid ideig (1-2 hét) tartható el, de mélyhűtötten vagy feldolgozott állapotban sokáig teljes értékű marad.

Szakmai fogások

Folytonos növekedésű, 50-60 cm magasra növő, középzöld levélszínű bokor. A levél és hajtás ízesülések (nóduszok) és a szik alatti szár anthocyanos. A virágszirmok fehérek, a portokok kékek.

A magyar éghajlati viszonyok között gazdaságosan csak palántaneveléssel termesztethető. Ezért a magvakat már kora tavasszal (március közepén) üveggel fedett és szerves trágyával fűtött, ún. melegágyakba vetették, és a palántákat 10-12 lombleveles korukig, a május második felében aktuális kiültetésig nevelték. Ma már a palántanevelés korszerű, fűtött üvegházakban és fóliasátrakban történik. A termés korábbi leszedése érdekében sokan tápkockás palántát nevelnek, így a nagyobb gyökérzet gyorsabban indul fejlődésnek a kiültetés után, ami 2-3 héttel előrébb hozhatja a szedés megkezdését.

A paprika nem szereti a „mély” ültetést, ezért legfeljebb a sziklevel szintjéig szabad a földbe tenni. Hő- és vízigényes növény, így a gazdák csak ott ültették, ahol a talajvíz közel volt, ugyanakkor adott volt a könnyen melegedő, fekete homoktalaj is. Ezeken a területeken a paprikát öntözés nélkül is lehetett termelni.

Megfigyelték, hogy legjobb előveteménye a gabonafélék, de utána akár 3-4 évig is termelték egymás után. A megfigyelések szerint ennek nem volt termés-csökkentő hatása, sőt, esetenként jobb termést is hozott. A gyökérzet szereti a levegős talajszerkezetet, ezért szedések után mindig fel kell lazítani a talajt. Akkor szedik, amikor a paprika tapintása kemény, színe fényes, fehér, de még nem kezd pirosodni. Pirosodó vagy pirosra érett állapotban is fogyasztható, de így kevésbé értékes.

Műanyag (rashel) zsákba vagy ládába csomagolják. Értékesítése kora tavaszi időszakban darabra, míg a nyár közepétől súlyra történik.

Gazdasági adatok

A cecei paprika korábbi szűk termesztési régiójából (Mezőföld) kilépett, és az 1960-as években mintegy 6-7 ezer hektáron termelték az országban. Napjainkban a paprikatermesztés gazdasági válsága miatt Cecén és környékén már csak 10-15 hektáron termelik. Az új fajták és a hibridek forgalmazása miatt a termőfelület országos szinten mintegy 800-1000 hektár körül van. A termék piacra kerülésének fő időszaka július végétől szeptember végéig tart,

amíg az első őszi fagyok be nem köszöntenek. Mindenütt megtalálható, ahol zöldséget árulnak: piacokon, zöldségboltokban, szupermarketekben.

Jogi helyzet

A cecei paprikát 1955-ben állami fajtaelismerésben részesítették *Cecei édes 3* néven. Az 1970-es évekig volt termesztésben, majd a fajta tovább nemesített változatai, a *Javított cecei*, *D. cecei*, *Syn. cecei* váltották fel.



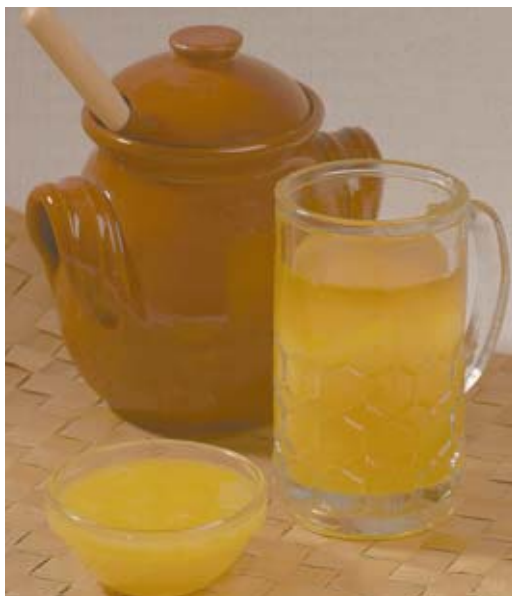
MEZŐFÖLDI NAPRAFORGÓ VIRÁGMÉZ

Változatok: egységes nagytájanként elkülöníthetők a napraforgómézek

Előfordulás a régió belül: Fejér megye, Mezőföld

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a Mezőföld középkötött, mélyrétegű, kiváló minőségű talaján (csernozjom) termesztett napraforgó jó mézélő, lényegesen nagyobb a mézhozama és jobb a méz minősége, mint országosan.



Leírás

A mezőföldi napraforgóméz színe az aransárgától a narancssárgáig terjed. Illata a napraforgó virágára emlékeztető, közepesen intenzív. Íze a napraforgó termésének ízéhez hasonlítható, aromás, ízletes. Frissen szirupszerű, sűrűn folyó állományú, de közepesen gyorsan kristályosodik. Tároláskor két fázisra válik: felül folyékony, olajszerű és -színű, alul viszont vajszerű és kristályos.

A mezőföldi napraforgóméz legfontosabb kémiai jellemzői: fruktóz (gyümölcscukor) és glükóz (szőlőcukor) aránya 1:1, szacharóztartalma nem haladja meg az 5-7%-ot, pollen-

aránya átlagosan 35-40%, savas kémhatású, pH-értéke 4,5-3,6 közötti.

A méhek a mézet a napraforgó (*Helianthus annuus*, *Compositae*) fészkes virágzatából gyűjtött nektárból készítik.

Történet

A napraforgó csak a XVII. században jelent meg Magyarországon. Az Észak-Amerikából származó növény Spanyolországon keresztül jutott Közép-Európába, így hazánkba is. Először 1651-ben Heindel Ferdinánd ügyvéd pozsonyi kertjében jelenik meg dísznövénnyként. A kert növényeinek katalógusában mint *Flos solis major* szerepel. E ritka és különleges növény hamarosan ott díszlik Lippay hercegek pozsonyi kertjében is. Lippai János 1664-ben megjelent Psoni kert című munkájában „*solsequium*, *naputánjáró virág*” néven ismerteti.

Vannai István 1779-ből származó kéziratos méhészkönyvében így ír a növényről: „*A Tányér béélű vagy nap után járó virág a melly bővséges mézet és virág port terem a méheknek.*” (Bathó, 1988. 111.) Veszelszki Antal 1798-ban megjelent A növénypalánták országából való erdei és mezei gyűjtemény című munkájában pedig már így ír a napraforgóról: „*Már oly közönséges, hogy leírásával nem is szükséges a tollat koptatni, a nagy kerek tányérsárga virágai, széles gömbölyeg levelei is igen ismeretesek. A magvai a gyermekeknek s madaraknak kedves eledel, tán olajat is lehetne a magvaiból ütni, mivel édesek.*” (Rapaics, 1932. 270.)

A második világháború alatt a zsírhány miatt nagyobb területen termesztették. Ebből az időből származik tréfás neve: egy lábú dísznő. Az 1970-es évektől egyre nagyobb jelentőségre tett szert. Akkoriban a rovarmegporzás körülményei még nem voltak eléggé ismertek, tehát a mezőgazdasági szakemberek sem tudták,

hogyan a napraforgó megporzásában milyen nagy szerepet játszanak a pollenvektorok, közülük is elsősorban a méhek.

Felhasználás

A napraforgóméz fő felhasználója az élelmiszeripar, de a piacokon és a termelőktől közvetlenül is beszerezhető. Jelentős mennyiséget exportálnak. Szilárd, illetve krémszerű állománya és az ebből fakadó jó kezelhetősége miatt az élelmiszeriparban a további feldolgozáshoz előszeretettel használják, például mézes sütemények készítéséhez.

Szakmai fogások

A Mezőföld a kedvező éghajlati és talajadottságokra visszavezethetően hagyományos napraforgótermő vidék is.

A napraforgó virágai idegen megporzásra berendezkedett szerkezetűek. A rovaroktól elzárt virágzatokban (tányér) a virágok 20-30%-a, a szabadon hagyottaknál 70-90%-a termékenyül meg. Az eredményes napraforgótermelés tehát nem nélkülözheti a méhes megporzást. Fontos megfigyelés továbbá, hogy a méhes megporzás nemcsak a megtermékenyülésre van hatással, hanem az ezermagtömeg növekedésére, a héj arányának a csökkenésére és az olajtartalom növekedésére is.

A nektártermelés intenzitása és az előállított cukor mennyisége fajtánként és hibridenként, valamint az időjárástól függően változik. A tapasztalatok szerint ezek az értékek a Mezőföldön igen kedvezően alakulnak, ahol a méhészek a hibridekkel (*Aréna*, *Sonrisa*, *Florakis*, *Blumix*) jobb eredményt érnek el, mint a fajtákkal.

A genetikai tulajdonságokon túl, a tapasztalatok szerint, a napraforgó akkor mézrel jól, ha nyíláskor (július, augusztus) az átlagos hőmérséklet 22-24 °C között van, a levegő elegendő nedvességet (50-80%) tartalmaz, és a talaj

vízkészlete is megfelelő. Ezek a feltételek a Mezőföldön többnyire teljesülnek.

A méhek beporzásban játszott szerepének tisztázása óta, kb. az 1970-es évektől szoros kapcsolat alakult ki a napraforgó-termelők és a helyi méhészek között, ez mindkét félnek kölcsönösen előnyös.

A minőségi méztermelés alapja a mézszüret időpontjának a helyes meghatározása. Ez akkor következik be, amikor a lépek sejtjeinek legalább negyede, harmada viaszkupakkal lefedett. Enyhe rázásra a sejtből nem csöpög a méz. A lépekről a méheket el kell távolítani. Ennek legtökéletesebb, legkíméletesebb módja a rakodó kaptáraknál használatos méhszöktető. A pergetőből kikerülő mézet azonnal megsűrítik. A pörgetés után 5-6 nap múlva a mézbe került levegőt (hab) és a finomszemcsés tisztátalanságokat a méhészek lemerik.

A napraforgóméz már néhány hónapos állás után két fázisra válik, a felső, folyékony rész könnyen megerjed, míg az alsóban nagy szemű, kemény kristályok keletkeznek. Ezeket az előnytelen tulajdonságokat krémméz készítésével meg lehet változtatni. A krémméz előállítás nem igényel drága felszerelést, viszont nagymértékben javítja a méz érzékszervi élvezhetőségét, könnyebbé teszi a vele való bánásmódokat, ugyanakkor az összetevők arányának megváltoztatása nélkül biztosítja a hosszabb tárolhatóságot. A krémmézet hőkezelés nélkül, mechanikai ráhatással állítják elő: erős keveréssel összetörik a nagyobb kristályokat, és az anyagot homogenizálják.

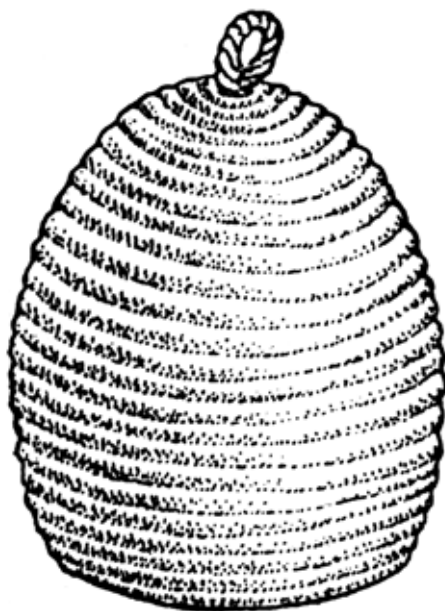
Gazdasági adatok

A Mezőföld napraforgó vetésterülete 1995 és 2000 között átlagosan 30 ezer hektár volt. Ez a nagyságrend várhatóan hosszabb távon megmarad. A napraforgóméz hozamát és annak kiegyenlítetttségét az elmúlt évtizedben közter-

mesztésre került új napraforgó hibridek – jobb nektártermelő képességük révén – javítják. Figyelembe véve, hogy erre az ültetvényre a Fejér, Komárom-Esztergom és Veszprém megyéből való 810 méhészt 50 ezer méhcsaláddal települ, továbbá hogy a Mezőföldön tíz év átlagában 20 kg/család a pergethető méz, a



Mezőföldön összesen mintegy 1000 tonna napraforgómézet termel(het)nek.

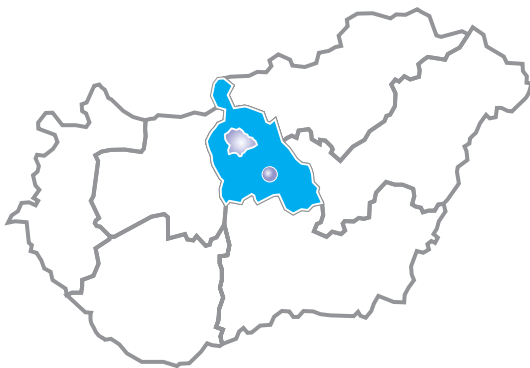
A termelők a mézet elsősorban hordós mézként a felvásárlóknak értékesítik, kisebb részét termelői mézként, üveges kiszerelésben viszik a piacra. A megtermelt méz legfőbb értékesítési időszaka az ősz.



KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI RÉGIÓ



-  Budapest és
-  Pest megye



Fotó:
Korniss Péter

A pest-budai, illetve 1873-tól a budapesti asszimilálódó zsidó-német polgárság élelmiszer-ipari termékeinek sokaságát mutatja a régió. Ebben az időben Magyarország – és különösen Budapest – élelmiszer-ipari (malom, édesipari, sör- és szeszipari, illetve kereskedelmi) központ és nagyhatalom volt Közép-Európában. Nagyszámú édesipari és cukrászati termék jelezte a polgári társasági élet jelentősebbé válását, a szabad idő kávéházi és cukrászdai eltöltését. Budapest a XIX–XX. század fordulójára a kávéházak, a cukrászdák, a vendéglők fővárosa lett, ami európai léptékű fejlődést mutatott. A kedvelt édességek között olyan híres, speciálisan magyar termékek is találhatók, mint a dobostorta, a konyakos meggy, a negró, a Tibi csokoládé, a szaloncukor vagy a Zwack Unicum. A sokféle sörnek nagy fogyasztói, felvevői voltak a főváros kétézer munkásai.

A régió fontos és szemet gyönyörködtető vidékén, a Dunakanyarban (Szentendre, a Szentendrei-sziget, Nagymaros, Szob) és Buda környékén (Buda, Tétény, Budafok, Solymár) – elsősorban a nagy felvevőpiacot jelentő főváros közelségének és a kedvező ökológiai adottságoknak köszönhetően – gyümölcsösök és csemegeszőlő-termesztő területek alakultak ki. A káposzta és a feldolgozott savanyított zöldségfélék révén több mint másfél évszázada a régió kisebb, de nagy jelentőségű központja a Pesthez közel fekvő Vecsés, valamint Nagykőrös is fontos termékekkel képviselteti magát a régió mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékei között.

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: vajkrémes torta

Különleges, egyedi jellemzők: a dobostortának a cukrászsütemények között királyi rangja van. A roppanósan törő, aranybarna, fényes karamellel bevont piskótalaptető az egyedi megjelenésen kívül páratlan, harmonikus ízkombinációt ad a csokoládés vajkrém töltelékkel.



Leírás

A dobostorta hat vékony piskótalapból, csokoládés vajkrémmel összetöltött, kerek torta. A piskótatészta és a töltelék vastagsága közel megegyező, amely hozzájárul az esztétikus, mutatós külső megjelenéshez. A tetőként szolgáló hatodik piskótalap karamellel bevont. A hússzeletes torta átmérője: 22-24 cm, magassága 6-8 cm, tömege 120-140 dkg. A torta felületének színe a szárazon olvasztott cukorra jellemző, áttetszően barna. A tortaszelet illata enyhe, kellemes, a karamellre és a csokoládés töltelékre jellemző, íze a csokoládé és a karamell keverékéből adódó kellemes íz.

Összetétel (a XX. század elejéről származó szakmatörténeti források szerint): egy tortához szükséges tészta: 6 db tojás, 12 dkg cukor, 12 dkg liszt, 3 dkg olvasztott vaj, kevés reszelt citromhéj. Krém (eredeti Dobos-féle összetétel, amely 5 db tortához elegendő): 1 kg porcukor, 1 kg vaj, 20 db tojássárgája, 2 db egész tojás, fél rúd vanília, 35-40 dkg kakaómassza.

A cukrászok többsége ma már az eredeti receptben szereplőnél korszerűbb technológiával készült krémet használ (ekkor ugyanis még nem ismerték a mai vajkrémeket). A dobostorta krémje egyre elterjedtebben, mintegy a XX. század első negyede óta vaj és kakaómassza felhasználásával készül. A második világháború óta elterjedt a kakaópor használata, miután kakaómassza a félkésztermék-piacon nem kapható. A kakaóporból felhasználandó mennyiséget a kakaópor szárazanyag-tartalmának ismeretében kell kiszámítani.

Történet

A feltaláló és névadó a magyar szakácsművészet egyik legérdekesebb, sokoldalú és talányos alakja, Dobos C. József (1847–1924) szakácsmester, kereskedő, szakíró. Szakácsdinasztia sarja, egyik őse Rákóczi fejedelem szakácsa volt a szerencsi várban. Mesterségét az Andrassy család szolgálatában, édesapja mellett sajátította el. 1879-ben a pesti Kecskeméti utcában csemegeboltot nyitott. Saját készítésű ételeket, konzerveket is árusított. Üzlete mögötti laboratóriumában szüntelenül kísérletezett. Híressé vált tortája már 1884-ben elkészült, de csak 1885-ben, a Budapesti Általános Kiállításon lépett vele a világ elé. Városligeti pavilonjában, a 832 m² alapterületű Dobos C. Nagyvendéglőben a Vasárnapi Újság kiállítási hírei szerint valamennyi nevezetes látogató megfordult. Vendége volt például a trónörökös pár, a bajor és a walesi herceg, a bolgár fejedelem. Vacsorázott nála gróf Tisza Kálmán

miniszterelnök Hegedűs Sándor későbbi kereskedelemügyi miniszter társaságában. Egyszer betért hozzá Wekerle Sándor is. Róla jegyezték fel, hogy amikor meglátta a számlát (az egyébként 25 krajcáros tortáért 80 krajcárt számítottak fel), így szólt: „*No ezek az árak nem egy szegény pénzügyminiszternek valók!*” (Stück, 1938. 1.) A kispénzűek a szenzációs süteményből Dobos C. Józsefnek az Iparcsarnok épületében lévő büféjében vásárolhattak. A tortának nagy sikere volt az 1896. évi millenniumi kiállításon is. Ferenc Józsefet és Erzsébet királynét a vendéglős személyesen kínálta. Szemtanúk elbeszélése szerint hosszasan éljenezték a királyi párt. Az éljenzés távozásuk után sem szűnt, de az már a zseniális szakácsnak és tortájának szólt. (Az eseményt és a kort idézi Szakcsi Lakatos Béla és Csemer Géza 1996-ban bemutatott Dobostorta című operettje.) Az 1890-es évek főrangú estélyein a fénypont a dobostorta volt Bécsben, Budapesten és vidéken egyaránt.

Meghódította Európát is, mert jól lehetett szállítani. (A korabeli torták krémje hamar megsavanyodott.) Különleges ládákban indították útnak. A tortákat sztanióllal bevont lapos dobozokba tették, épségüket a sarkokban elhelyezett papírvánkosok védték.

Itthon a cukrászdákban mindenütt az új tortát keresték. A pesti cukrászok ezért a Dobostól vásároltakat ízekre bontották, elemezték. Titkát nem tudták megfejteni. Egyedül a Wikus cukrászatban dolgozó Riedl Józsefnek sikerült utánoznia. (Stück Ferenc emlékezete szerint ez 1885-ben történt, és a Wikus cég már a kiállításra is szállított néhány vendéglőbe ilyen tortát.)

A tészta titka az volt, hogy a piskótamasszához olvasztott vajat öntöttek, hogy a lapok porhanyósabbak legyenek. A vajkrémes töltelék is újítás volt. Dobos C. József gyakran kikelt a silány utánzatok ellen, de süteményének titkát

1906-ig megőrizte. Akkor a receptet mindenki hasznára átadta a Budapesti Cukrász és Mézeskalácsos Ipartestületnek, majd lehúzta boltja redőnyét.

Tortája hamar elterjedt az egész országban. Receptje bekerült szinte minden szakácskönyvbe. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Múzeumban mintegy 130 változat található. Az eredeti recept ma Éliás Tibor magángyűjteményében van, a Dobos Emlékönyvben közölte 1985-ben.

A hálás utókor megünnepelte a torta hetvenötödik és századik születésnapját. A szakma nagyszabású rendezvényekkel tisztelgett Dobos C. József emléke előtt.

Felhasználás

A dobostorta ismertsége és közkedveltsége a közel 120 év alatt országossá vált. A cukrászdák tortaválasztékának egyik legkeresettebb tagja, mindennapi tortaválasztéka, az alkalmi tortarendelések és a hétfégi süteménycsomagok rendszeres része. Forgalma ma is felszálló ágba van. Otthoni készítése bonyolultsága miatt és a megfelelő szakismeret híján nem terjedt el. A lakodalmak és más házi rendezvények gyakori süteménye.

Szakmai fogások

A dobostorta tésztáját hidegen vert piskóta technológiával készítik. A tojásfehérjét a cukor felével habbá verik, a tojássárgáját a cukor másik felével habosra keverik. Óvatos mozdulatokkal a kikevert tojássárgájához fakanállal hozzáadják először a habot, majd a lisztet, végül pedig a felolvasztott vajat. Ebből a piskótamasszából vajazott és lisztezett sütőlemezen, tortakarikával jelölt nagyságú, 6 db lapot kennek. Ezeket 180 °C-os sütőtérben kisütik, és ugyancsak tortakarikával kiszúróják, nehogy csipkés legyen a széle. Kihűlés után 5 darabot összetöltenek a recept szerinti anyagokból ke-

vert csokoládékrémmel, és a felületét is bevonják krémmel. A félkész tortát hűtőben tárolják. A krém készítésénél a tojássárgáját és az egész tojást a cukorral gőz, illetve forró víz felett (vízfürdőn) felverik úgy, hogy legalább 60 °C fölé melegedjék. A melegről levéve kihűlésig tovább keverik. A vajat habosra keverik, és a kihűlt cukros tojást keverés közben fokozatosan adagolják hozzá. A kakaómasszát 40 °C-ra felmelegítve keverik a krémhez. Kakaópor használatánál a kakaóport kevés vajjal 40 °C-ig melegítve feloldják, és ezt követően adják a cukorral már jól kikevert vajkrémhez.

A torta készítésének legkényesebb szakmai fogása a tetőlap bevonása: a felvágó kés beleragad a cukorba, a lap a felvágásnál törik, ha a karamell túlhűlt. Mindkét hiba elkerülhető, ha vastag pengéjű és élű kést használnak a felvágáshoz (mivel ennek átmelegedéséhez hosszabb idő kell). A biztonság kedvéért tartalék késről is szoktak gondoskodni.

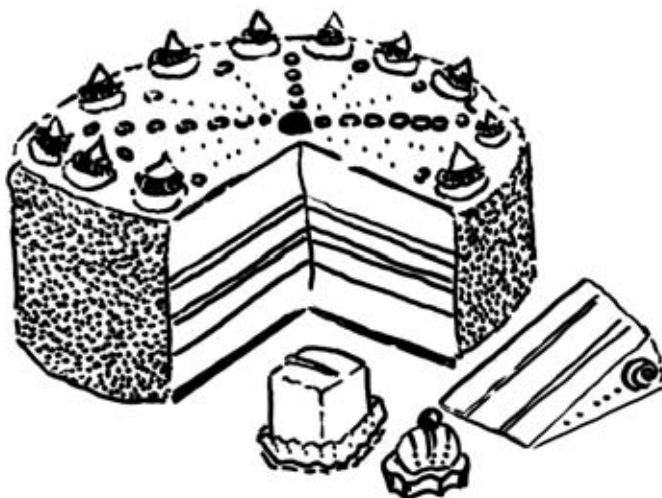
Ha lassan dolgoznak vagy hideg a műhely levegője, a cukor megkeményedik és vágás közben törik. Ilyenkor sütőlemezre téve a meleg

sütőben visszapuhítható, újra vághatóvá tehető a lap. Mindig csak annyi dobostortára rakják fel a tetőt, amennyit 1-2 órán belül eladnak, mert a tető cukros máza hosszabb tárolásnál a hidegen megnyirkosodik, ragadós lesz.

Gazdasági adatok

A dobostorta immár közel 120 esztendeje uralkodó szerepet tölt be a torták között. Napjainkban a forgalmazott torták 12-15%-át teszi ki az egyes termelőknél. Becslések szerint jelenleg Budapesten és Pest megyében közel 200 termelő készíti és értékesíti. Egyesek áruházakat, színházi és egyéb büféket is ellátnak vele, ezért a többszörösét állítják elő annak, mint amit a saját üzletükben értékesítenek. Reprezentatív felmérés szerint egy termelő átlag 14 ezer dobostortaszeletet készít évente. Ebből az adatból becsülve a régióban évente több mint 2,8 millió szelet dobostortát készítenek a cukrászok.

Magyarországon ennek többszörösét is termelik, miután évtizedek alatt ismertté és kedveltté vált az egész országban.



Más elnevezések: indiáner fánk, indus fánk, indiai fánk, Mohrenkopf, Othello

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: tejszínhabbal töltött sütemény

Különleges, egyedi jellemzők: az indiáner különlegességét elsősorban dekoratív és egyedi megjelenése adja. Első tejszínhabbal töltött süteményünk.



Leírás

Az indiáner golyó alakú sütemény, tömege 5-6 dkg. Tésztája piskóta, amelyet cukros tejszínhabbal töltenek és fényesen csillogó csokoládéfondant-nal vonnak be. Kellemes tejszínhabízú. Illatára a vanília jellemző. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban. Papírhüvelybe téve kínálják.

Az indiáner összetevői: 2 db piskótahüvely, csokoládéfondant és cukros tejszínhab.

A tészta hozzávalói (kb. 200 hüvelyhez, azaz 100 indiánerhez): 0,6 kg tojásfehérje, 0,6 kg

tojássárgája, 0,3 kg cukor, 0,6 kg liszt, 0,2 l víz. 100 db kész indiáner összetétele: 1,2 kg indiánerhüvely, 2,3 kg tejszínhab, 1,5 kg csokoládéfondant, 15 dkg baracklekvár.

Történet

Bár először a bécsiek találkoztak vele, magyar találmány. Születése Thaliához kapcsolódik. A bécsi Theater an der Wien vezetését az 1810-es években egy magyar főúr, Pálffy Ferdinánd vette át. A korábbi silány műsorok miatt a bécsieknek elment a kedvük a színházlátogatástól. A gróf minden igyekezetével azon volt, hogy visszacsalogassa őket. Artistamutatóványokkal színesítette a repertoárt. Szerződtetett egy indián törzsfőnököt is, ám az ő mutatóványa sem hozott kasszasikert. Pálffy magyar szakács-cukrásza ekkor újítással rukkolt elő. (A cukrász nevét sajnos nem jegyezte fel a történelem.) Édes (piskóta) tésztából öklömnyi golyókat készített, és ezeket megsütötte. Belsejüket kivájta, megtöltötte tejszínhabbal, majd áthúzta csokoládéval. A törzsfő születésnapjára kedveskedett vele. (Az új finomság színe emlékeztetett a mutatványos arcszínére.) Ez volt az első tejszínhabos sütemény. Az édességkedvelő Pálffy gróf megkóstolta, és tapsolt örömeiben. Merész ötlete támadt: minden előadáson, melyen a törzsfő fellépett, a nézők egy-egy fánkot kaptak ajándékba. Egy csapásra megnőtt a színház forgalma. A bécsiek már másnap megrohamozták a cukrászdákat, és keresték a szenzációs süteményt, amelyet ők neveztek el indiánernek. Az 1910-es években, a sütemény százéves évfordulójára egy vállalkozó kedvű cukrász hatalmas indiánerrel lepte meg a bécsieket. Egy kétlovas szekér vitte végig a Belvárosban. Német területen Mohrenkopf néven ismerték meg. Nem tejszínhabbal, hanem tejszínnel dúsított krémmel töltötték meg.

Pesten a XIX. század közepén Wikus Károly Nagyhid (ma Deák Ferenc) utcai cukrászatának

volt a specialitása. Stück Ferenc, a Cukrászok Ipartestületének alapítója és első elnöke 1880-ban tanulóként itt kezdte pályafutását. Az ő visszaemlékezéséből tudjuk, hogy még akkoriban is ez volt az egyetlen tejszínhabbal töltött sütemény. Olyan nagy volt a keletje, hogy egy segéd egész nap csak indiánert készített. Naponta 3-400 db-ot adtak el 15 krajcárjával. Készítettek még 25 cm átmérőjűeket is.

A sütemény elterjedésére és népszerűségére utal, hogy időközben nemzeti cukrászatunk egyik jelképévé vált. 1938-ban, a Szent István-év ünnepélyes megnyitásakor a fővárosi ipartestületek részvételével megrendezték a céhek ünnepélyes menetét. A nézők „*tapssal és ovációval fogadták a fehér cukrászruhába öltözött segédeket és tanoncokat, akik a cukrász- és mézeskalácssipar jellegzetes készítményeit szemléltetők: nagyméretű rigójancsit, indiánert, dobostortát... vittek.*” (Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1938. 6. 8.)

Felhasználás

Az indiáner a cukrászdák elit süteménye. A háztartásokban nem készítik, mert alapos ismeret és folyamatos gyakorlat kell hozzá. A háború utáni évtizedekben a fogyasztókkal elfeledtették a luxusnak számító cukrászsüteményeket. Az indiáner is ennek lett az áldozata. Néhány éve kezd ébredezni Csipkerózsika-álmából. A cukrászdák egyre kedveltebb hétvégi süteménye, a vasárnapi és alkalmi ünnepi ebédek cukrászdából hozott süteménycsomagjainak része. Újabb ismét megjelent a külföldi vendégek által is látogatott szállodai kávézók és cukrászdák kínálatában.

Szakmai fogások

A különleges, gömb alakú piskótatészta-hüvely készítése nagy odafigyelést és gyakorlatot igényel. Tésztája egyedi technológiával készített piskótatészta. Az indiánerhüvely sima

felületének egyik titka a sűrű és kemény tojásfehérjehabban rejlik. Erre a célra a friss tojásfehérje alkalmatlan, ezért a friss tojásfehérjét éjszakára langyos melegítőbe teszik „öregíteni”. Az öregített tojásfehérje felveréséhez felhasználják a tésztakészítéshez szükséges összes cukrot. A tésztához a tojássárgáját a vízzel és a liszt egy részével simára keverik. Ezt követően a tojás hab $\frac{1}{3}$ -át habverővel a tojásos masszához keverik, a többit fakanállal, a maradék liszttel együtt keverik hozzá. A sütőlemez fehér papírral letakarják, majd sima csővel ellátott nyomózsákkal 3,5-4 cm átmérőjű halmokat nyomnak a tésztamasszából, egymástól kb. 2 cm távolságra.

A sütés 180 °C-on történik. Csak a pirulás megkezdése után szabad egészen rácsukni a sütőtér ajtaját, különben a gőzös sütőben ráncos lesz az indiánerhüvelyek felülete. A sütés utolsó szakaszában a hőmérsékletet 5-10 °C-kal csökkentik (hogy ne váljék repedezetté a hüvelyek felülete). A kihűlt hüvelyek közepét a fenékrésznél egy erre alkalmas késsel kikaparják, kettőt összefordítanak, és az alsónak a csücskét kissé levágják, hogy megálljon a talpán. Sima, forró baracklekvárral bekenik, 55-60 °C-ra felmelegített csokoládés fondant-nal bevonják, és 55-60 °C-os szárítóban szárítják.

Az elkészített hüvely betöltés nélkül kerül a pultra, és csak a rendeléskor, fogyasztás előtt töltik bele a tejszínhabot (azért, hogy a tejszínhab ne áztassa el a ropogós indiánerhüvelyt). A betöltéshez az illesztésnél szétválasztják a hüvelyt, és csillagcsőves nyomózsákkal nyomják az alsó hüvelyre a tejszínt úgy, hogy a felső hüvely rátétele után az illesztésnél díszítő habkoszorú legyen látható.

Gazdasági adatok

Az indiáner termelői a kézműves cukrászok, a vendéglátóhelyek és a szállodák cukrászai. A termelés mennyisége kevés, és ez a kis volu-

men is több száz termelőhely között oszlik meg. Jelenleg Budapesten és Pest megyében a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szerint 365 kisebb-nagyobb üzemben termelnek édességet, ezek közül 167 az olyan

cukrászda jellegű, melyben jelenleg gyártanak vagy a jövőben fognak gyártani indiánert.

A vizsgált üzemek indiánerttermelésének átlagát figyelembe véve, az éves termelés a régióban 1,1 millió db-ra becsülhető.

MINYON

Más elnevezés: Kugler (a hálás pesti közönség adta első készítőjéről)

Változatok: diós minyon, puncsminyon, gesztenyés minyon, csokoládés minyon stb. (az ízesítéstől függően)

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: krémmel töltött, díszes bevonatú, kis sütemény

Különleges, egyedi jellemzők: különlegessége az íz-, díszítés- és formabeli változatosságában, kézimunka-igényességében, valamint kis tömegében van. A nassoló egy alkalommal több-félével is megismerkedhet, és erre a termék vonzó külső megjelenése, díszítése, a felhasznált anyagok sokfélesége is csábítja.

Leírás

A minyon változatos formájú (kocka, henger, ovális, kúp), különböző színű cukormázzal, csokoládés vagy egyéb ízesítésű fondant-nal¹ áthúzott, különböző ízű krémmel töltött, felvert piskótatésztából² készült sütemény. A migonok tömege általában 3-3,5 dkg, amely formától függően mintegy 3-4 cm kiterjedést jelent hosszban, szélességben és magasságban egyaránt. Díszítése egyedi (pl. marcipándíszek, különböző magbelek, kandírozott gyümölcs stb.), vonzó, bevonata az eltarthatóságot és a szállíthatóságot növeli, ugyanakkor fényes felületével kínálja magát. Íze és illata a felhasznált anyagokra jellemző, egymáshoz harmonikusan illesztett.

Történet

A ma minyon néven ismert és kedvelt kisméretű süteményt eredetileg Kuglernek hívták. Feltalálójá Kugler Henrik (1830–1904) volt, aki 1858-ban nyitott cukrászatot a pesti József téren. (Üzletét 1870-ben helyezte át mai helyére, a Vörösmarty térre.) A süteményt 1858 és 1884 között alkotta meg. Talán már kóstolhatta Deák Ferenc és Liszt Ferenc is, akik gyakori vendégei voltak. Az édességet Kugler Henrik utóda, Gerbeaud Emil tökéletesítette és tette igazán híressé. „A kis Kuglereket mindenütt megtaláljuk a földön. Olyan exporttárgyunk ez, amelyet minden embernél jobban szeretnek világszerte. Van nagyobb politikus



mint az, aki olyasmit tud gyártani, a minек révén Budapestet a külföld nagy emporiumaiban megismerik.” – hangzott el 1909-ben, a Royal Szállóban, a cég fél évszázados jubileuma alkalmából rendezett ünnepség egyik pohárköszöntőjében. (Gerbeaud ünneplése, 1909. 56.) Gerbeaud Emil kényes volt a minőségre. Az előírtaktól és a közönség körében megszokottól akár csak színben eltérő Kuglereket saját kezével rombolta szét.

A franciás minyon elnevezés csak később ragadt a termékre. (A minyon eredetileg nem egy süteményfajtát, hanem selyempapírba csomagolt, apró süteményt jelentett.)

Kugler idejében papírzacskóban árusították. A névváltozás azt követően történt, hogy a süteményt apró papírfészekbe ültették.

A minyont az első időben csak Gerbeaud Emil cukrászatában készítették. A polgári életforma elterjedésével a cukrászdába járás kispolgári körökben is szokássá vált. Ekkor vált a minyon a cukrászdák általános, olcsó kínálatává. Erről tanúskodnak a cukrászkellékeket gyártó cégek süteményhüvelyeket (kapszlikat) kínáló hirdetései, amelyek az 1910-es évektől megszaporodtak. Ekkor kezdett eltűniedezni a minyonnak a Kugler, illetve a Gerbeaud jelzője.

A hajdani Kugler népszerűségére vall, hogy új neve csak lassan terjed el, különösen vidéken. A *„fehér, fodros szoknyájú, kis, rózsaszín”* süteményt az 1920-as években hívták Kuglernek is, mint ahogy József Attila egyik korai verséből is tudjuk: *„De szeretnék gazdag lenni, / Egyszer libasültet enni, / Jó ruhában járni, kelní, / S öt forintért Kuglert venni.”*

Felhasználás

A minyon a két világháború között cukrászdába járó, kispénzű nassolók süteménye volt, de estélyekre, fogadásokra is szívesen rendeltek belőle. Fogyasztása akkor nőtt, amikor a nagyobb és így drágább süteményeké a romló

gazdasági helyzet miatt visszaesett. A minyon az 1930-as évek gazdasági válsága alatt élte reneszánszát. Ekkor gyakorlatilag nem volt cukrászda az országban minyon nélkül. Termelése a második világháború utáni évtizedekben – összefüggésben a kézműves, magántulajdonú cukrászdák háttérbe szorításával, az ország újjáépítésének gazdasági terhével és egyéb tényezőkkel – mélypontjára süllyedt.

Napjainkban kezd ébredezni, kezdik felfedezni a cukrászok is, a fogyasztók is. (Sajnos, sok helyen tartósan elfelejtették.) Termelői ma is a cukrász kézműves iparosok. A minyonok a cukrászati értékesítés mellett már bekerültek az áruházláncok, élelmiszerboltok édességkínálatába is: tálcás csomagolással, többféle ízesítésűt társítva egy csomagon belül. Napjainkban a réginek csak a halvány utánzata készül, mennyiségben és minőségben egyaránt.

Szakmai fogások

A jellegzetes forma kialakítása a felvert tésztából a kisülést követően vágással vagy kiszúrással történik, de készíthető minyon a felvert tésztából alakított hüvelyek összetöltésével is. A töltelékkrémek sokfélék, készítmódjuk megegyezik a tortakrémekével.

A termék készítésének legkényesebb munkafázisa az áthúzás, díszítés és a szárítás. Áthúzni mindig csak megtöltött, hűtőszekrényben előhűtött korpuszokat lehet, amelyeket előbb vékonyan bekennek felforrósított baracklekvárral. (Kivételt képeznek a grillázs és a cukrozott gyümölcs felületűek.) A megszilárdult lekvár akadályozza, hogy a korpusz nedvességet szívjon el a bevonattól, ezzel foltossá téve azt. Áthúzáshoz a fondant-t 50-55 °C-ra melegítik, sűrűségét híg cukorsziruppal vagy kevés tojásfehérjével beállítják. A korpuszt a felső felével a fondant-ba nyomják, és a felesleges mennyiséget az oldatból való kiemelés során lefölmozgatással lehúzzák. Az áthúzott migno-

nokat 55-60 °C hőmérsékletű szárítóban szárítják. A fondant-ok színének és a díszítésnek mindig alkalmazkodnia kell az ízesítéshez. Fehér fondant-nal vonják be a marcipánnal, citrom-, gesztenye- és a likőrös krémmel töltötteket. Enyhén zölddel a chartreuse-krémmel és egyes cukrozott gyümölcsrel töltött korpuszokat. Enyhén narancssárga színűek a cukrozott narancshéjjal és a császárkörtelikkörrel készíttetek. Rózsaszínnel vonják be a puncsos és egyes, színes gyümölcsökkel készített korpuszokat. Barna ruhát kell adni a kávé, mogorós, diós minyonoknak. A csokoládé- és párizsi krémmel töltötteket csokoládés fondant-nal szokás bevonni.

A díszítést mindig az áthúzás után, illetve közben végzik, és az ízesítéshez, az áthúzó fondant színéhez igazítják.

Gazdasági adatok

A minyon termelése a cukrász kézműiparosok gazdaságában – a második világháború előtti szerephez viszonyítva – majdnem elhanyagolható. Ma a cukrászműhelyek 50-60%-ában termelik, választéka meg sem közelíti a múltbelit. Reprezentatív vizsgálat szerint a becslt átlag egy termelőre évente 69-70 ezer db. A régióban termelt minyon mennyisége évente 7 millióra becsülhető. A termelés emelkedése van kilátás.

RÁKÓCZI TÚRÓS

Más elnevezés: Rákóczi túrós lepény

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: speciális túrólepény

Különleges, egyedi jellemzők: a sütemény különlegessége a szokásos édes lepényektől eltérő összetételében és ebből eredő élvezeti értékében van. A túró-töltelék fedésére tészta helyett cukros tojáshabot alkalmaznak, amelyvel újszerű ízt kapott a termék.

Leírás

A Rákóczi túrós 6-8 dkg tömegű, 6 x 6, illetve 7 x 7 cm alapterületű, mintegy 3,5 cm magas édes sütemény. Felületét a tojáshab felrakásával kialakított, átlós irányú hullámvonal-sorozat díszíti. Alja omlós tészta, tölteléke túró, a takarótető tojáshab.

A tészta összetétele (100 szelet): 90 dkg liszt, 60 dkg vaj, 30 dkg porcukor, 5 db tojássárgája, citromhéj, vaníliás cukor ízlés szerint.



A töltelék: 2,5 kg tehéntúró, 75 dkg porcukor, 10 db tojássárgája, 20 dkg búzadara, vaníliás cukor, citromhéj ízlés szerint.

A tojáshab: 15 db tojásfehérje, 60 dkg cukor, 1,6 dl víz (a cukor felfőzéséhez).

A mai sütőmargarinokkal jól helyettesíthető a vaj, ezért a cukrászok a tészta készítésénél egyre inkább élnek is ezzel a lehetőséggel.

Történet

A sütemény Rákóczi János budapesti mester-szakács (1897–1966) nevét viseli, aki szerte a világon megbecsülést szerzett a magyar konyhaművészetnek. Pályafutását a Nemzeti Kaszinóban kezdte. Dolgozott Párizsban, majd újra itthon a pesti HAEN konyhában. A lilla-füredi Palota Szálló, a budapesti Gellért és a Duna Szálló konyhafőnöke volt. Sikerrel szerepelt csaknem valamennyi nemzetközi szakácsművészeti kiállításon. Bécsben, Berlinben, Frankfurtban aranyérmet nyert. 1958-ban a brüsszeli világkiállításon a magyar konyhát vezette. Fél évszázados pályája alatt nemcsak számos feledésbe merült receptet elevenített fel, hanem újakat is összeállított. Pontosan nem tudjuk, mikor alkotta meg a Rákóczi túrót. Születéséhez nem fűződik emlékezetes esemény vagy történet. Szinte észrevétlenül vált közkinccsé. A szakma nagy öregjei úgy emlékeznek vissza, hogy az 1930-as években már sütötték ezt a süteményt. Receptjét a Magyar Szakács 1937. decemberi számában közzétették, először Rákóczi túrós lepény néven. A Rákóczi túrós nemzetközi hírnévre a brüsszeli világkiállításon tett szert. Az étlapon a magyaros tészták sorában szerepelt. Időközben a konyhacukrászathoz átvette a cukrász kézműipar, amelynek megbecsült terméke ma is.

Felhasználás

A süteményt Magyarország legtöbb cukrászdájában, de a kávézóknak is árusítják. Egész nap keresett cikk, kedvelt „ozsonna” sütemény. Vasárnapi, ünnepi ebédhez is szívesen vásárolják. A szállítást nehezen viseli, ezért több-

nyire helyben fogyasztják. Háziasszonyok is sütik, tartalmas leves után második fogásként vagy desszertként. A legjobb melegen fogyasztani, de egy napon belül hidegen is magas az élvezeti értéke.

Szakmai fogások

A tészta készítésénél fontos, hogy hideg anyagokkal kezdődjék a munka, és gyors mozdulatokkal gyúrák simára a tésztát. Ha a gyúrás elhúzódik vagy a hozzávalók nem voltak elég hidegek, a tészta a meleg kéztől kizsírosodik, morzsalékos lesz és a nyújtásnál törik.

A nyújtást és a sütőlemezre helyezést követően a tésztát félig (fehérre) kisütik. Kiveszik a sütőből, majd felrakják rá a túrófeltétet, amellyel ismételtelen elősütik, hogy a feltét a hő hatására veszítsen nedvességtartalmából, a benne lévő tojás- és tejfehérjék megszilárduljanak. Ezt követően nyomják rá a tojáshabot. A tojáshab ún. meleg technológiával készül. Egy kg cukorra 3 dl vizet számítva, a cukor $\frac{3}{4}$ részét 125 °C-on felfőzik. A maradék $\frac{1}{4}$ rész cukorral felverik a tojásfehérjét, majd a forró cukorszirupot a hab folytonos, óvatos keverése közben hozzácsurgatják. A habot langyos állapotban helyezik a tésztára: csillagbetétes nyomózsákkal, tetszőleges vastagságban nyomják a túróra átlós vonalakkal, vonal a vonalhoz szorosan illeszkedve. A sütőbe helyezés előtt a hab egész felületét porcukorral szitálják be, és 170–180 °C-os, gőzmentes sütőtérben kisütik. Sütés közben a porcukor karamellizálódik a hab felületén és üveges hártát képez. A pirulás megkezdése után kissé csökkentik a hőmérsékletet, és még kb. 25-30 percig, a hab megszilárdulásáig sütik. A hab épségére a felvágásnál ügyelni kell, hogy a sütemény látványa kellemes legyen. (Egyes műhelyekben a kész süteményt az átlós vonalak illeszkedése mentén sima baracklekvárral is bevonallazzák.) A sütés napján fogyasztják.

Gazdasági adatok

A Rákóczi túrós termelése közel annyi helyen folyik, mint ahány cukrász kézműiparos dolgozik az országban. A termelt mennyiséget csak reprezentatív vizsgálattal lehet megbecsülni. A

régióban egy termelőre átlagosan évi 6000 db jut. Az évi termelés 900 ezer db-ra (63-64 ezer kg) tehető. Forgalmazása felszálló ágba van, az országos fogyasztás a bemutatottnak többszörösét is elérheti.

RIGÓJANCSI

Változatok: egyes cukrászok torta alakzatban is készítik

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: speciális, egyedi, tejszínhabos cukrászsütemény

Különleges, egyedi jellemzők: a rigójancsi a cukrászsütemények királynője Magyarországon. A két piskótalap közé betöltött, szokatlanul magas, csokoládés tejszínhabtöltelék adja érzékszervi különlegességét. Az elnevezéséhez kapcsolódó kalandos történet is rangot ad a terméknek a cukrászsütemények között. Készítéséhez jó szakmai érzékre és nagy tapasztalatra van szükség.



Leírás

A rigójancsi a barna három árnyalatát képviselő színű, közel kocka alakú (alapja 5-6 cm élű, magassága 6-7 cm), 5-7 dkg tömegű sütemény. Csokoládéval bevont csokoládés piskótalappal, csokoládéval megkötött tejszínhabbal vastagon összetöltve. A magasság $\frac{3}{4}$ részét teszi ki a töltelék a két piskótalap között. A termék érzékszervi tulajdonságaiban a töltelék meghatározó szerepet játszik: telt, krémes-habos állományú csokoládéz.

Összetétele (100 db 5 dkg-os sütemény anyagtartalma Földes–Ravasz szerint): 1,4 kg csokoládés piskótalap, 3 kg (2,4 kg tejszín + 0,6 kg csokoládé) csokoládés tejszínhabtöltelék, 0,8 kg csokoládé a bevonáshoz.

Történet

A sütemény egy romantikus szerelem emléke. Legendájának csaknem annyi változata ismert, mint a nevezetes süteménynek. 1896 karácsonyán bejárta a hír Európát, hogy Chimay Caramon belga herceg feleségét, egy amerikai milliomos lányát, Ward Klárát megszőktette egy cigányprímás. A Fiume felől Székesfehérvárra érkező vonatból egy szép szőke nő szállt ki egy barna férfi társaságában.

A legendás cigányprímás, Rigó János pályafutása Nagykanizsáról indult. Felkerült Pestre, ahol gyorsan hírnevet szerzett. Mindenütt meghódította a közönséget és a női szíveket. Saját zenekarával szerencsét próbált London-

ban, Párizsban, még Amerikában is. Talán ott ismerte meg a csúnya herceg gyönyörű feleségét, akire oly nagy hatással volt, hogy az utána is utazott Párizsba. (A Vasárnapi Újság szerint Párizsban találkoztak először.) Az biztos, hogy regényes kapcsolatuk ott kezdődött – és óriási botrányt kavart. A hercegné elvált férjétől, hozzáment Rigó Jancsihoz, aki elhagyta érte a feleségét.

Magyarországi tartózkodásuk is szenzációszámba ment. 1905-ben, amikor Pesten a Rémy (ma Nemzeti) Szállóban megszálltak, lovas rendőröket kellett védelmükre kirendelni. Valószínűleg itt kedveskedett szerelmének Rigó Jancsi a tiszteletükre sütött és róla elnevezett új süteménnyel. Egy cukrász barátját bízta meg elkészítésével. *„Kérésére a sütemény olyan darabos lett, mint ő maga, olyan édes, mint a barátnője és olyan könnyed, mint a felesége.”* (Nők Lapja, Vass, 1996/31. 38.) A termék az 1910-es évek után jelent meg a vendéglátóhelyeken és a receptkönyvekben.

Az aranyszőke asszony és a barna arcú férfi szerelme zátonyra futott. Emlékét azonban a rigójancsi nap mint nap felidézi.

Felhasználás

A rigójancsi ismertsége, kedveltsége bizonyos rétegeknél országos. A cukrászdába járó igényes vendégek egyik kedvelt süteménye. Értékesítik a cukrászdákban, vásárolják a hétvégi ebédhez, az ínycsegek szívesen fogyasztják a szállodai kávézóknál, cukrászdákban. Megtalálható a megfelelő hűtőlánccal rendelkező áruházak kávézóiban, büféiben is. Drága sütemény, ez a keresletre is kihat. A készítőik megfigyelései szerint a rigójancsi mindinkább alkalmi, ünnepi süteménnyé válik. A szerényebb környezetben működő cukrászdák közül egyre több kénytelen törölni a

napi süteménylistáról, és csak külön rendelésre készíti.

Szakmai fogások

A tésztája a szokásos csokoládés piskóta. A sütemény elkészítésénél a kényes, nagy szakmai tudást és gyakorlatot igénylő munkafázis a csokoládé bekeverése a tejszínhabba. Ha túl meleg a csokoládé, akkor a tejszínhab elfolyik, nem lesz alaktartó. Ha viszont a csokoládé nem elég meleg, akkor csomósan fagy meg a habban, és egyrészt az alaktartósággal lesz baj, másrészt a termék külső megjelenése is romlik. A gyakorlat szerint a bekeverésnél a csokoládé hőmérsékletének 38-40 °C között kell lennie. A hideg tejszínhabba – folytonos keverés közben – vékony sugárban kell a meleg csokoládét önteni. A hőmérséklet kiegyenlítődéskor a lehűlő csokoládé megköti a tejszínt, alaktartóvá válik a töltelék. Az így megkötött tejszínhabot kenik fel az alsó lapra, és rakják rá a temperált csokoládéval bevont, kockára felvágott felső lapot. Felvágásig hűtőszekrényben tárolják. Az árusítóhelyen fogyasztásig hűtőpultban tartják. A süteményt a készítés napján el kell fogyasztani.

Gazdasági adatok

Mint ünnepi sütemény, a rigójancsi nem hiányozhat a hétvégeken a cukrászdák kínálatából. Gazdasági jelentősége egy-egy termelőnél nem nagy, de készítése, forgalmazása rangot ad a cukrászának.

Termelői a cukrász kézművesek, a szállodai és vendéglátóhelyek cukrászatai. A régióban is több száz helyen oszlik meg a termelése.

A vizsgált üzemek rigójancsi-termelésének átlagát figyelembe véve az éves forgalom 32 ezer db körül van, és ezt a mennyiséget 170-180 termelő állítja elő.

ZSERBÓSZELET

Más elnevezés: zserbó

Változat: apró kockákra vágott teasütemény

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: omlós, élesztős tésztájú, töltött sütemény

Különleges, egyedi jellemzők: a nyers állapotában, több rétegben, sárgabaracklekvárral és cukros darált dióval összetöltött tészta ízei a sülés során összeérnek. A sült tészta csokoládéval bevont. Közkedveltségéhez hosszú eltarthatósága is hozzájárul.



Leírás

A zserbószelet általában 10 cm hosszúra és 2 cm széles szeletre vágott, mintegy 5 dkg tömegű sütemény. Hagyományosan legalább három tésztalapból áll, amelyeket egymástól a tésztával azonos vastagságú töltelék választ el. Teteje sötétbarna, fényes, csokoládéval bevont. Illata, íze a töltelékhez felhasznált anyagokra jellemző, kellemes, harmonikus. Állománya omlós.

A tészta összetétele: 1 kg liszt, 50 dkg vaj, 12 dkg porcukor, 4 db tojás, 3 dkg élesztő, 3 g só,

tej igény szerint. A töltelék összetétele: 40 dkg darált dió, 40 dkg baracklekvár, 30 dkg cukor, 10 dkg mazsola (elhagyható), 1 dkg vaníliás cukor (elhagyható). Az áthúzáshoz 50 dkg csokoládé szükséges. A hozzávalókból 3 kg sütemény készíthető, amely 50-60 szeletre vágható.

A mai sütőmargarinok minősége megengedi, hogy a vaját margarinnal helyettesítsék. Ezzel a lehetőséggel a cukrászok az idők folyamán egyre nagyobb arányban élnek is a zserbó tésztájának összeállításakor.

Történet

A zserbószelet készítője, Gerbeaud Emil után kapta a nevét. Gerbeaud Emil (1854–1919) francia becsületrenddel és Ferenc József-renddel kitüntetett, svájci származású pesti cukrász, a Cukrászok Ipartestületének örökös elnöke, a magyar édesipar meghatározó alakja. Számos újdonsággal lepte meg az édesség kedvelőit, elsősorban a hölgyeket. Az ő műhelyéből kerültek ki az első párizsi krémmel töltött sütemények. Ő kezdte el a finomabb cukorkát, draszt, bonbont és desszerteket gyártani, amelyekből külföldre is szállított. Számtalan új, hazai fajtával bővítette a teasütemények körét. A magyar cukrászat „atyamesterének” tartották.

Ma is csodált (és védett), iparművészeti értékű bútorokkal berendezett, elegáns cukrászdája az előkelő világ találkozóhelye volt. A Párizsban tanult cukrász a francia ízlést, a párizsi hangulatot hozta ide. Fényes uzsonnatermében kínálták a századfordulón jellegzetes, új alkotását, a nevére elhíresült zserbószeletet, a sok-sok Gerbeaud nevet viselő termék mára magára maradt emlékét. Illetett hozzá az 1900 körül született anekdota: „*A paradicsomban megkínálta Évát a Kígyó, hogy harapjon bele az almába. Éva megtette ezt, s azután így szólt Ádámnak: Ebből ehetsz, ez Gerbeaud-tól való.*” (Gerbeaud ünneplése, 1909. 55.)

A sütemény hírnevet szerzett magának külföldön is. Dr. Kun Andor, az amerikai Magyar Népszava szerkesztője Világhírű magyar életédesítő című cikkében cukrászművésztünk remekei közé sorolta. Gerbeaud Emilről többek között úgy emlékezett meg, hogy „fogalommal tette ezt a magyar ínyencséget, a zserbót”. (Édesipar, 1935. 4.)

Bár a zserbó bekerült a polgári háztartásokban is sült ünnepi (karácsonyi, húsvéti) sütemények közé, szívesebben fogyasztották vagy vásárolták cukrászdákban, a pestiek a Gerbeaudban. Így van ez még ma is.

Felhasználás

A termék ismertsége országos. Fogyasztják a cukrászdákban, különösen azok uzsonnázó szalonjaiban, a hétféle süteményes csomagokban is gyakori. Szívesen vásárolják tartóssága miatt házi fogyasztásra is. Egyike azoknak a cukrázsüteményeknek, melyet a háziasszonyok is gyakorta készítenek. Vendégségben teahez, édes borhoz, likőrökhöz vagy főétkezés utáni desszertként egyaránt kínálható. Úti édeseknek is kiválóan alkalmas.

Szakmai fogások

A tészta készítésénél a receptben írt anyagokból, tejjel félkemény, nyújtható tésztát gyúrnak. Lényeges a hozzávalók alacsony hőmérséklete és a gyors munkavégzés, nehogy a zsiradék megolvadjon a tésztában és rontsa a nyújthatóságot. A hidegen tartott tésztát három

egyenlő részre osztják, és azonos nagyságú, vékony lappá nyújtják. Sütéshez szélezett sütőlemez (tepsit) használnak. Az első lapot a sütőlemezre teszik, megkenik a baracklekvár felével, és egyenletesen meghintik a cukorral összekevert darált dió felével. Erre ráterítik a második lapot, rákenik a baracklekvár másik felét, rászórják a maradék cukros, darált diót, és a harmadik lappal letakarják. Kb. 1 óráig szobahőmérsékleten hagyják kelni.

Közepesen meleg sütőben (180 °C) sütik ki. A teljes kihűlés után egy tiszta sütőlemez segítségével átfordítják, hogy az alja kerüljön felülre, és a sima alsó felületet vonják be temperált csokoládéval.

Meleg vízbe mártott és szárazra törölt késsel 10 cm széles sávokra osztják, és abból 5 dkg súlyú szeleteket vágunk.

Gazdasági adatok

Termelői a cukrász kézműiparosok, ez elaprózódott előállítást jelent. Néhány termelőnél végzett felmérés adatai szerint a termelés egy-egy helyen évi 200 és 2600 kg között van. A felmérés során nyert termelési átlagérték és a termelők számának figyelembevételével a régióban az évi termelés mintegy 130 ezer kg-ra becsülhető.

Az élelmiszerboltok, büfék és élelmiszeráruházak kínálatában is számottevő. Az édeségboltok kimérve, az élelmiszerboltok tálcán előrecsomagolva forgalmazzák az apró teasüteménynek felvágott változatot.

Jegyzet

¹ Fondant = szacharózból (kristálycukorból) és keményítősörpéből víz hozzáadásával főzött, besűrített és kristályosított rendszer, amely cukorkristályokból és túltelített cukoroldatból áll. Cukrász- és édesipari felhasználása sokoldalú: minyonok, torták bevonása, bonbonok, szaloncukor, desszertek tölteléke, krémek készítése.

² Felvert piskótatészta = olyan cukorból, tojásból és lisztből álló sült tészta, amelynek térfogatát, szerkezetét a yers tészta kialakítása során bevitt levegő aránya nagymértékben befolyásolja. A tojásfehérjét cukorral felverve az anyagban légzárványok képződnek, így a térfogat akár háromszorosára is megnövelhető. Ez a váz a liszt és az egyéb járulékos anyagok (pl. vaj, kakaópor, darált dió) hozzákeverése után, a sütés hőmérsékletén megszilárdul.

DIANÁS CUKORKA

Előfordulás a régió belül: Pest megye

Általános besorolás: likőrös cukorka.



Leírás

A dianás cukorka barna színű, étbevonómasz-szával bevont cukorkaszemei kb. 3 cm hosszúsúak, erősen nyújtott, ovális alakúak. Egyedi tömegük 6,2 g/db. A vékony, könnyen roppanó cukorhüvely sósborszeszízű, mentolos lehetetet adó likőrt zár közre.

Szemenként papírba, majd műanyag zacskóba csomagolják, vagy 250 db-onként átlátszó, műanyag hengerbe gyűjtözik. Ez utóbbi segíti az egyébként gyorsan beszáradó alkoholos termék hosszabb élvezhetőségét.

A termék 2% alkoholt tartalmaz. Kristálycukor, sósborszesz, tortabevonó felhasználásával készül. Az utóbbi időben a kész sósborszesz helyett annak nyersanyagait használják fel a gyártáshoz. A sósborszesz, víz, alkohol, etil-acetát és kristálymentol felhasználásával készül.

Történet

A sósborszesz eredetileg *Franzbranntwein*,

azaz francia pálinka, illatosított és sós vízzel elegyített borszesz vagy törkölypálinka. Az alkoholhoz hasonló hatású házi szer, fájdalomcsillapító, fertőtlenítő és erősítő készítményként használták.

Magyarországon az 1860 körüli években vált szélesebb körben ismertté. Az első hazai sósborszesz-készítményt Brázay Kálmán állította elő és hozta forgalomba. Brázay fűszerkereskedő volt (született 1839. október 16.), aki 1865-ben önállósította magát Pesten. „Brázay Kálmánnál népszerűbb kereskedő nem volt az országban, neve fogalommmá vált. Nagyban hozzájárult a rendkívüli sikerhez az általa készített kiváló háziszernek, a Brázay-féle sósborszesznek igen nagy elterjedése, Kossuth Lajos beteg szeme is meggyógyult 1877-ben a Brázay-sósborszesztől és a nagy Emigráns ezt írásban közölte a gyártóval.” (Gyöngyösi, 1942. 207.) A sósborszesz elterjedése és népszerűsége oda vezetett, hogy mások is foglalkozni kezdtek előállításával.

A sok próbálkozás közül kimagaslott Erényi Béla tevékenysége, aki 1900 táján a sósborszesznek egy új összetételét, a mentolos sósborszeszt hozta forgalomba, *Diana sósborszesz* néven. (Gyöngyösi, 1942. 179.) A Diana elnevezést nem a vadászat istennőjének neve ihlette, hanem személynév, esetleg az a tény, hogy a középkori alkímisták irataikban az ezüstöt nevezték így. A Diana Ipari és Kereskedelmi Rt. 1904-ben alakult. 1910-ben a gyártási joggal együtt megvásárolta Erényi Béla „Diana sósborszesz és kozmetikai cikkek” üzletét, és ezt követően Budapest XIV. kerület, Angol utca 17–19. szám alatti üzemében kezdte a Diana sósborszesz, vegyészeti, gyógyszerészeti, kozmetikai cikkek és cukorkák készítését. 1912-ben Bukarestben fióktelepet állított fel, 1915-ben leányvállalatot alapított, amely 1919-ben részvénytársasággá alakult Panacea Gyógyszervegyészeti Rt. néven. 1921-

ben alapította meg a Marvel Illatszergyár Részvénytársaságot, ez az államosítás után a Magyar Likőripari Vállalat gyáregysége lett. (Budapest Lexikon I. 326.) Az első dianás cukorka megszületését nehéz tetten érni, de bizonyos, hogy a fent említett Angol utcai gyárban készítették a kereskedelmi forgalom számára. Ezenkívül egy cukrász, Ádám Károly neve is kapcsolatba hozható a dianás cukorkával. 1923-ban kezdte meg munkáját a Stühmer Frigyes Cukorka- és Csokoládégyárban, ahol likőrös és öntött bonbonokat készített, amelyek a sósborszesz mellett egyéb alkoholtartalmú töltelékeket is tartalmaztak, például: rumpraliné, konyakpasztilla stb. A népi hiedelem szerint a termékben lévő sósborszesz torokfertőtlenítő hatású, ezért a dianás cukorka megfázásos panaszokra is alkalmazható.

A sósborszesz értékesítésével – az átnézett árjegyzékek tanúsága szerint – 1898 és 1947 között számos kereskedő foglalkozott az országban (Seidl József – Budapest; Rosenfeld Adolf – Nagykanizsa; Löwenstein Mihály utóda, Horváth Nándor – Budapest; Wertheimer és Frankl – Budapest; Gauzer Ádám – Szekszárd; Szombathelyi Kereskedelmi Kör, Colonus – Budapest). Dianás cukorkát a sósborszesz mellett ez utóbbi árjegyzékében találunk: „*Colonus Kereskedelmi Részvénytársaság Budapest V. Aulich u. 5. Árjegyzék 1946. december 20.*” Itt az árak már a háborút követő infláció után bevezetett új forintban értendők: „*Dianás cukorka 70-es 1 crt (karton) 16,7; Diana, Haiti, rumos 70-es 1 crt 22,52; Sósborszesz Diana 1-es 1 üveg 5,05; Sósborszesz Diana 0-ás 1 üveg 2,87; Sósborszesz Mekka 1-es 1 üveg 2,20.*” Ma is kedvelt csemege.

Felhasználás

A kisebb boltok, kioszkok egész évben szemként árúsítják. Kellemes íze, kissé fer-

tőtlenítő hatása miatt kedvelt. Olcsó nosztalgia termék, inkább az idősebb korosztály és a középgeneráció keresi. A hűvös időszakokban keresettebb. Nyáron alkoholtartalma gyorsan beszárad, „behúzódik”.

Szakmai fogások

A pontos receptúra gyártási titkot képez. A ma is alkalmazott kézi gyártás igen nagy szakmai gyakorlatot kíván.

A cukorka készítése a cukorhüvely kéregöntéses technológiájú kialakításával indul. Ezt már a régi cukrász szakirodalom is jól ismeri. Lényege, hogy túltelített, sűrű cukoroldatot főznek, ami esetünkben sósborszesztartalmú. Fatálcákban előre elkészített, 55-60 °C-ra előtemperált keményítőpúderben, formanegatívok benyomásával kialakítják a kívánt ovális formát. Ebbe öntőtölcsérrel vagy öntőgéppel beöntik a még meleg, túltelített, likőrös oldatot. A formákba beöntött folyadék felületét vékonyan megszórják előmelegített keményítőliszttel, amely hártyaszerűen belep. Néhány órai állás után – amely alatt a túltelített oldatból a lehűlés hatására vékony cukorkaréteg kristályosodik ki – a megkérgesedett felületű cukorkakorpuszokat meg kell fordítani, hogy a cukorréteg, a kéreg egyenletesen megvastagodjék. 8-12 órai állás után a túltelített oldatból minden fölös cukor kikristályosodik, belül a kéregre rakódik, ezáltal elegendő szilárdságot nyer, hogy a keményítőtől való kiszedés, az ún. lepúderezés után a bevonómasszával mártható legyen. A likőrös cukorkák kiszédését a keményítőlisztből, a vékony kéreg miatt, igen óvatosan kell végezni. Fontos a cukoroldat koncentrációja, mivel mind a túl tömény, mind a kelleténél hígabb oldat egyenetlen kéregképződést eredményez, és ezzel minőségproblémákat okoz. A keményítőliszt nedvessége is negatív hatású. A bevonás régen kézi módon,

ma kis teljesítményű mártógéppel történik. A gyártás befejező fázisa a szemenkénti kézi csomagolás, majd zacskózás, illetve dobozolás.

KONYAKOS MEGGY

Más elnevezés: konyakmeggy

Változatok: kézi és gépi készítésű konyakos meggy

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: desszert

Különleges egyedi jellemzők: speciális eljárással készült, konyakos alkoholban eltett meggyet tartalmazó csokoládédesszert. A meggyet körülvevő, a gyártáskor még szilárd fondant-burok a meggy alkoholtartalma következtében hamarosan elfolyósodik, ami sajátos ízt és jellegzetes ad a terméknek.



Leírás

A konyakos meggy 10-13 g tömegű, kerek talpú, mintegy 2-3 cm átmérőjű, hasonló magas-

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége a termelőktől kapott információ alapján 59 tonna/év.

ságú, kupola alakú, fényes, barna színű csokoládédesszert. Tetején általában csokoládéhurok (snürni) díszítés található. A desszert csokoládéváza konyakban áztatott, magozott meggyet tartalmaz, az alkohol által elfolyósított fondant-burokkal körülvéve. Mindezek kelleme, harmonikus ízű terméket eredményeznek. A desszertszemeket többnyire arany színű (olykor piros) szitanyalva csomagolják.

A kézi gyártású termék a meggy szemek nagyságbeli különbsége miatt ingadozó méretű, a gépi készítésű desszertszemek egyöntetűek. A desszert félédes csokoládéből, gondosan válogatott, magozott és 38% alkoholtartalmú hazai konyakban eltett meggyből, valamint fondant-ból készül.

Alkoholtartalma maximum 5v/m%.¹

A gyártásához szükséges meggy a Magyarországon cigánymeggynek nevezett meggyfajta. Jellemzője a nem túl nagy szem, kis mag.

Történet

Magyarországon a cukrászok 1859-től foglalkozhattak csokoládé készítésével. Kugler Henrik a fővárosban, a Gizella téren nyitotta meg a később híressé vált cukrászdáját. Utódja nem lévén, egy ismerős genfi cukrász (Finaz) segítségét kérte, hogy ajánlja neki valakit. Így érkezett hozzánk 1884-ben Svájcából Gerbeaud Emil, aki egy híres cukrászdinasztia leszármazottja volt. A fiatalember kiváló utódja lett Kuglernek. Rövid idő alatt több újítást is bevezetett, többek között 1886-ban egy kis csokoládégyárat is berendezett az üzemben,

amelyet később, 1904-ben a Duna utcába helyezett át. Megkezdte a csokoládébonbonok gyártását, amelyek közül találmánya, a konyakos meggy lett a legnépszerűbb. „*Ő találta fel a konyakos meggyet és a csokoládédrazsét, melyek mint Gerbeaud specialitások az egész világon elterjedtek.*” (Gundel–Harmath, 1979. 294.)

A konyakos meggyet már akkor is kétféle technológiával készítették. A régebbi módszer a formázott hüvely felhasználására épült, pálínkában eltett, egy szem meggyet és meggylével hígított fondant-t töltöttek bele, majd letalpasták. A töltés és fagyasztás után a formából kiverték és csomagolták. „*A konyakmeggygyártás másik formáját, a kézzel mártott konyakmeggyet a századforduló körül, Gerbeaud termelési vezetője, Gnosz Róbert vezette be, és a Gerbeaudon keresztül ismerték meg a technológiáját a magyarországi cukrászok. Termelése a XX. század első felében már ismert volt egész Magyarországon.*” (Borsódy, 1995. XLII.)

A századfordulón kiadott két cukrászati receptkönyv említ ugyan csokoládébonbonokat, de a konyakos meggy receptjét nem találjuk egyikben sem. Így a századfordulón készített konyakmeggy technológiája akkoriban nyilván a műhely (pl. Gerbeaud) gyártási titkát képezte. Gerbeaud Emil halála után (1919) kereskedelmi forgalomba kerül a konyakmeggy, mint ahogy Lelóczky győri cukrász árjegyzékében is megtaláljuk, 1926. október 5. dátummal, ahol inflációs koronaárakkal hirdetik: „*1 kg cognac-meggy K110000*”, majd egy későbbi árjegyzékben év nélkül (kb. 1930): „*Lukács r.t. Csokoládé és bonbongyártmányainak gyári árjegyzéke – fondée 1892 – Budapest VI. Andrassy ut 70.*”: „*Konyak meggy, fehér csomag*” kg faládika 5.80 pengő... 1/4 kg karton 2.94 pengő.” 1931-ben a győri Koestlin L. és

Társai árjegyzékében 1 kg 4,60–6,70 pengőbe került csomagolástól függően, a szekszárdi Gauzer Ádám Fűszer- és Csemege-kereskedésében 1931–32-ben: 1 kg 7,20 pengő, 1/4 kg 2,50 pengőbe került sztaniolos csomagolásban, melyet a Szerencsi Csokoládégyárból szállítottak. 1934-ben szintén a Szerencsi Csokoládégyár termékeként, a Magyar Kakaó és Csokoládé Gyár Rt. *budapesti központi raktárából* (V. Bálvány u. 10.) díszdobozban: 500 g konyakmeggyet 5,60 pengőért értékesítettek.

A feltörekvő, egyre nagyobb számú városi polgárság kedvelt, elegáns ajándékai közé tartozott.

Felhasználás

Különleges édességdesszert felnőttek részére. Alkoholtartalma miatt kisgyermekeknek nem ajánlott. A nap bármely szakában fogyasztható. Az egész országban ismert és kedvelt. Különösen szívesen vásárolják ajándékozási céllal, névnapra, születésnapra, Valentin-napra, valamint külföldi vendégek számára.

Szakmai fogások

A konyakmeggyet Magyarországon kétféle technológiával készítik. Mindkét esetben elsődleges a megfelelő gyümölcs biztosítása. A kedvelt termékjellemzők az alapanyagként használt cigánymeggy sajátosságaira alapozottak. A fajta terméshúsa alkoholos tartósítás során is viszonylag feszes marad, valamint 3–4 hetes állás után a gyümölcs a konyakos alkoholt magába szívja. Ez utóbbi azért fontos, mert ez az alkoholtartalom oldja fel a fondant-t, amely a kellemes íz és állomány elérése miatt nélkülözhetetlen.

A hagyományos, kézi gyártást, a „cognacos meggy” készítését Hagn Károly a Haború és béke Cukrász és mézeskalácsos művészete című, 1943-ban megjelent receptkönyvében írja le: „*Válogatott, egyforma nagyságú spanyol-*

meggyet szárától megtisztítunk, megmossuk, tiszta üvegekbe helyezzük, leöntjük cognackal vagy rummal és légmentesen elzárjuk. Pár hétig érni hagyjuk, hogy a cognac vagy rum átjárja. Azután szitára öntjük és a cognacot vagy rumot lecsurgatjuk róla. Kimagozzuk. Most cukormáz (fondant) melegítünk és cognackal vagy rummal hígítjuk megfelelő sűrűségűre. Papírtölcsérbe töltjük és a kimagozott meggyeket megtöltjük. Ezután ismét cukormáz (fondant) melegítünk, cognackal megfelelő sűrűségűre és nagyon forróra felhevítjük, azután a meggyeket mártódrót segítségével egyenként bevonjuk, papírra helyezzük. Ha kihűltek a papírról leszedjük és mártógyurmával egyenként mártódrót segítségével bevonjuk. Ajánlatos előzőleg a talpát külön kimártani, hogy dupla erősségű legyen. Ne vonjuk be túl hígán, mert könnyen kifolyik a leve. Ezüst vagy arany staniolba csomagoljuk.” (Hagn, 1943. 59.)

A mai kézi gyártásnál már kisebb, ún. cigánymeggyet használnak. A meggysemeteket forró fondant-ban kimártják, majd kihűtik (a fondant-nal töltés elmarad, a fondant-burok feloldódva e nélkül is kellően finom, likőrszerű folyadékot hoz létre a késztermékben). A megdermedt, fondant-nal bevont meggyre csokoládétalpat készítenek, majd a talpazott félkész terméket mártóvilla segítségével temperált (megfelelően hőkezelt) csokoládémasszába mártják, és mártás után díszítik: csigavonalat húznak a tetején (snürglizik).

A gépi gyártási eljárás kidolgozására azért volt szükség, mert az 1960-as években a lassú, munkaigényes, kézi módszer mellett a konyakmeggy-igényt már nem lehetett kielégíteni. A gyártás előkészítéseként nagyon fontos a meggy méretre válogatása, amelyet az alkoholba való meggy eltevése előtt alkalmaznak. (Ez ugyanis elősegíti az egyöntetűbb méretű termékek gyártását.)

A desszertszemeket műanyag formák segítségével állítják elő, amelyek kör alakú pályán haladnak a gyártóberendezésen. Az első munkafolyamat a hüvelyöntés, melynek során temperált csokoládémasszát adagolnak a formákba, majd azt egy hűtőalagútban megszilárdítják. Ezt követi a szeszes meggy, majd közvetlenül utána a fondant adagolása. A formák ismét hűtőalagútba kerülnek, ahol a tölték megszilárdul. Ezt követi a talpazás és egy újabb hűtési szakasz. A formákból kiverőberendezés segítségével távolítják el a terméket. Ezt követően történik a szemenkénti csomagolás fényes, rendszerint aranyszínű fóliába. A végső csomagolás sokféle lehet. Jellemzően 10, 12, 15 vagy 30 szemet tartalmazó díszdobozokba csomagolják, de van 3 szemenkénti fóliás csomagolás is, sőt, megtalálható 1,3 kg-os műanyag hengeres kiszerelésben és szív alakú, átlátszó műanyag csomagolásban is.

Gazdasági adatok

A konyakos meggy előállításának és forgalmazásának a főváros és környéke maradt a központja. Kézi konyakos meggyet évente mintegy 800 tonna mennyiségben gyárt a Fundy Kft. és a Red Cherry Kft., míg gépi eljárással szintén kb. 750-800 tonna/év mennyiséget állít elő a Stollwerck-Budapest Édesipari Kft. (Az adatok a termelőktől származnak.)

Az utóbbi időben egy-két régió kívüli, kisebb gyártó is próbálkozik a termék készítésével. Ezek a vállalkozások azonban minőséget csökkentő bevonómasszát alkalmaznak csokoládé helyett, amit azok a cégek, amelyek a valódi konyakos meggyet állítják elő, hamisításnak minősítenek.

A Stollwerck-Budapest Édesipari Kft. a termék nevét és csomagolási grafikáját védjegyeztette; 1994-ben Magyarországon és az EU-tagországokban a konyakmeggy nevet és csomagolási

grafikát, 1997-ben a Cherry Queen konyak-meggy nevet és ábrát Magyarországon és Európa több országában. A Stollwerck-Budapest

Édesipari Kft. és a Fundy Kft. által gyártott konyakos meggy a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy viselésére is jogosult.

NEGRO TÖLTÖTT KEMÉNYCUKORKA

Más elnevezés: Negro Classic

Változatok: C-vitaminos Negro, extra erős Negro, eukaliptusz-mentol Negro, méz Negro stb.

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Budapest

Egyéb magyarországi előfordulás: Nyugat-Dunántúl – Győr-Moson-Sopron megye, Győr; Észak-Magyarország – Borsod-Abaúj-Zemplén megye, Szerencs

Általános besorolás: töltött keménycukor

Különleges, egyedi jellemzők: ánizs- és mentolízesítésű, hűsítő, légúttisztító hatású cukorka, amelyet főképp megfázás esetén fogyasztanak.

Leírás

A Negro mintegy 5 g tömegű, ovális formájú (kb. 2 cm hosszú és 1 cm széles), mintázott felületű, fekete színű, jellegzetes ánizs- és mentolízesítésű, szirupos töltelékű keménycukorka, amelyet szemenként csomagolva, tasakolva hoznak forgalomba. Az új változatok gazdag íz kombinációban készülnek, színük az ízesítés jellegének megfelelő. A hagyományos ízesítésű és színű Negro glükózszirup, cukor, aroma és aktív szén adagolásával készül.

Történet

Az első világháború után felbomlott az Osztrák–Magyar Monarchia. Ezzel egy évszázadok alatt kialakult egyensúly borult fel, Magyarországnak újra kellett rendeznie gazdaságát. A történeti Magyarország édesség-készítő iparának 65%-a az új határokon kívül maradt. Megváltozott az édességek belső és külső piaci kapcsolata. Megszűnt az osztrák és a cseh édesipar kedvező beszállítási lehetősége, és a meglévő belső keresletet, majd annak növekedését az új országhatárokon belül a termelés növelésével kellett kielégíteni. Az új lehetőségek kiaknázására az élelmiszeripar más ágazataiban érdekelt tőkések az édesipar felé fordultak.

A Budapesti Cégbíróság bejegyzése szerint a Dreher Antal Serfőző Részvénytársaság Kőbányán, a sörgyár mellett alapított Csokoládé- és Cukorkagyárat 1922-ben. 1926-ban kezdték meg a Dreher-Maul néven bejegyzett gyárban a dropsz-, a keménycukorka-készítést. A külön-



böző országokból felvett munkások magukkal hozták eredeti szaktudásukat, és számtalan új terméket vezettek be, honosítottak meg. Ennek a fellendülésnek a szülötte a Negro is. A közhiedelemmel ellentétben a cukorka nevét nem a termék fekete színének köszönheti, mint ahogy bevezetésére sem elsősorban gyógyhatása miatt került sor. Nevét feltalálójáról, egy Negro nevű cukorkakészítőtől kapta. A ma is elismert, kiváló gyógycukorka véletlenül született.

Az édesipari ágazatok közül a keménycukorkagyártás igényelte szinte a legnagyobb gyakorlati szakismeretet. A savanyú cukorkáknál keletkezett hulladék felhasználása gyakran minőségi problémákat okozott (ha rosszul vagy nem számolták ki annak savtartalmát). A Negro feltalálásával oldották meg a cukorkagyártás normál hulladékának felhasználását, miközben kellemes gyógycukorkát kaptak.

Az 1920-as évek végén a Dreher-Maul-gyár Negro nevű, olasz származású cukorfőző mestere készítette el az első ilyen gyógycukorkát, amit mentollal és ánizsolajjal ízesített, természetes anyaggal, aktív szénnel feketére festett. A töltött cukorkához a korábban szokásosnál nagyobb mennyiségű cukorkaselejtet használt fel. A termék igen sikeres lett, és a köhögés elleni gyógycukorkák között hamarosan az első helyre került.

A Negro az államosítást követő profilrendezések során a Kőbányai Cukorgyárba került, majd 1969-ig a terméket a Magyar Édesipar Budapesti Csokoládégyárában gyártották. Ezt követően a Győri Keksz- és Ostyagyár, valamint a Szerencsi Csokoládégyár készíti, eredeti minőségben.

A termék sikerét kihasználva, az utóbbi időben új ízekkel (eukaliptusz-mentol, méz-mentol, meggyes-mentol; C-vitamin) és fehér Negro készítésével bővítették termékcsaláddá a vá-

lasztékot. A kellemes ízű gyógycukorka évtizedek óta piacvezető a termékcsoporton belül. Volt idő, hogy forgalma elérte az évi 5000 tonnát. A reklámozáshoz használt szlogen („a torok kéményseprője”) és a hagyományos grafikai motívumok ma is sikeresek.

Felhasználás

Országszerte ismert. Egész évben fogyasztják, de keresettségé különösen a nedves, hűvös, torokfájós időszakokban növekszik meg. Kellemes szájízt, friss lehetetet ad.

Szakmai fogások

A termék receptúrája gyártási titok. A cukorból és keményítősörpéből készített, előírt összetételű cukoroldatot (ami pontosan számított mennyiségű oldott, szűrt hulladékot is tartalmazhat) vákuumleparló berendezésben 1% víztartalom alá besűrítik.

Az anyagot aromák és természetes színezékek hozzáadásával homogenizálják, temperálják. Formázáskor a termékre jellemző, gyógyhatású adalékokkal ízesített, szirupos töltelékkel töltik. Ezek lényegében sűrű cukoroldatok, a megfelelő zamatosító anyagokkal elegyítve.

Hűtés után a cukorkákat szemenként csomagolják, majd a kívánt tömegben (100 g, 200 g) többszínnyomású műanyag fóliába tasakolják.

Gazdasági adatok

A termelők adatai alapján a hagyományos Negro cukorkából mintegy 800-1000 tonna készül egy évben. Ez az összes termelés mintegy 35-45%-a, a többit az egyéb ízesítésű, azonos márkanévű cukorkák adják.

A Negro márkanév a Győri Keksz Kft. védjegyzetett tulajdona. Kétoldalú szerződés alapján a név használatára a Nestlé Hungária Kft. Szerencsi Gyára is jogosult.

Más elnevezések: szalonzukedli, Salonzukerl (századforduló körüli nevek), szalon, szalonzukorka (ma használatos elnevezések); a felhasznált korpusz szerinti jelzővel: zselés szalon, vajkaramellás szalon, marcipános szalon stb. Fantázianevek: Nostalgia szalon, Milka szalon stb.

Változatok: kandírozott szalonzukor, mártott szalonzukor

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: karácsonyi édesség

Különleges, egyedi jellemzők: csomagolása és a karácsonyi ünnepkörhöz való kapcsolódása miatt minden más édességtől eltérő, különleges. A szalonszemeket két végén rojtozott selyempapírba és színes fóliába csomagolják, így a termék masnira emlékeztető külsejű. Magyar különlegesség, más országokban nem készítik.



Leírás

A szalonzukor megközelítőleg 10 g tömegű, csokoládéval vagy bevonómasszával mártott, illetve a korábbi időszakokban kandírozott

édesség. A bevonat lehet sima vagy hullámos felületű. A korpusz többnyire ovális vagy téglalap alakú, mérete kb. 20-30 mm. A felhasznált anyagokra, az ízesítésre jellemző színű, könnyen átharapható állományú, a mártott szalonzukor bevonata könnyen olvadó, sima. Íze, illata a felhasznált ízesítő- és dúsítóanyagokra jellemző.

Csomagolása újabban a hagyományos rojtos papír és színes alufólia kétrétegű csomagoláson kívül fémgőzölt fóliába, pillangós zárással történik. Divatba jöttek a mintás fóliák (angyalka, csengő, gyertya stb.). A fólia színével gyakran a korpuszra utalnak (pl. a kókusz általában kék alufóliás), a Mikulás ajándékcsomagba kerülő termékeket hagyományosan piros fóliába csomagolják.

Különböző tömegben (leggyakoribb a 400, illetve az 500 g) kartondobozba, műanyag zacskóba, díszdobozba csomagolják.

Történet

Báró Podmaniczky Frigyes szerint a karácsonyfa-állítás szokását édesanyja hozta hozzánk német földről. Az első 1828-ban állította fel, aminek hamar híre szaladt, és az ismerősök utánozni kezdtek. A pest-budai német polgárok körében gyorsan elterjedt a karácsonyfa állításának szokása. A termék elnevezése onnan származik, hogy a karácsonyfát, amelyet díszítenek vele, először a főúri és nagypolgári szalonokban állították fel. A fát kezdetben gyümölcsökkel, mézesbábokkal és süteményekkel díszítették. A szalonzukor készítése a XIX. század második felében kezdődött, és a századforduló idejére teljesedett ki. Jókai Mór családjában az 1870-es évektől kezdve díszítettek szalonzukorral, vagy ahogy ő mondta: „szalonzukedlivel”. A XIX. század végéről ismeretes a „Salonzukerl” elnevezés is. (Először egyszerű cukorkákat és csokoládéból készített golyócskákat burkoltak selyempapírba.)

A szaloncukor-készítés a cukrászok foglalatossága volt. A pestiek jártak az élen. Mikéntjéről először Dobos C. József 1881-ben kiadott szakácskönyvében olvashatunk. Hegyesi József 10 évvel később megjelent A legújabb házi-cukrászat kézikönyve 17-féle receptet tartalmaz: „szalon-creme bonbonok, szalon-marasquin czukorkák, szalon csokoládé czukorkák, szalon-pisztác cukorka, szalon-narancs czukorkák” stb. A XIX–XX. század fordulóján megindult nagyüzemi termelése a budapesti Gerbeaud és a Stühmer csokoládégyárban. Különösen nagy volt a forgalom karácsony előtt Stühmerék Szentkirályi utcai üzletében. A szaloncukrot selyempapírba csomagolták pillangósan, mindkét végét berojtozva. (Az ünnepi cukorkákat csomagolták így.) Középre, ahol a cukor (korpusz) volt, színes préselt képecskét ragasztottak. Ezek általában angyalfej-et ábrázoltak. (A gyerekek úgy tudták, hogy a fenyőfát az angyalkák hozzák.)

Az 1920-as években egyszerűsödött a karácsonyfa díszítése. Elmaradtak a színes képecskék. Az 1943. évi ármaximáló rendeletről tudjuk, hogy a gyárakban háromféle szaloncukor készült: ízesített, selyempapír csomagolású ún. sima konzum; ízesített, selyempapíros és sztaniolos (ón és ólom ötvözetéből készült, ezüstoffényű, vékony lemez); valamint nemes anyagot (kandírozott gyümölcsöt, mandulát, diót, kakaót stb.) tartalmazó, selyempapír és alumíniumlemez (fólia) csomagolású, különleges, luxus szaloncukor. Ebben az időben a szaloncukor országszerte elterjedt volt. Karácsonyra több fogyott belőle, mint a többi édességből együttvéve.

Az 1930-as években a Tímár Cukorgyár forgalomba hozott egy csokoládéval bevont fajtát is. A mártott szaloncukor azonban csak az 1950-es években kezdett tért hódítani. Az 1970-es évek-

től a zselés, majd az egyre többféle alapanyagból készültek váltották fel a hagyományos, kandírozott fondant szaloncukrot.

Felhasználás

A karácsonyfa-állítás – a magasabb osztályok példáját követve – fokozatosan terjedt az országban. A parasztság körében sok helyen csak a második világháborút követően lett általános. Ma a karácsonyi ünnep elmaradhatatlan tartozéka a szaloncukorral is díszített, december 24-én „felöltöztetett” karácsonyfa. A karácsonyfát általában vízkeresztkor (január 6-án) bontják le. A szaloncukor kedves ajándék Mikulás napján is, kivált a piros csomagolású. Forgalmazását az élelmiszer-kereskedelmi boltrendszerek végzik, kimért formában is kapható.

Szakmai fogások

A hagyományos szaloncukor készítése kezdetben úgy történt, hogy a cukrot, keményítőszirupot az ízesítőkkal (gyümölcszörp, vanília, kakaó stb.) és vízzel szabad tűzön üstökben főzték, majd hideg márványlapra öntötték, és kisujjnyi lepényt simítottak belőle. Amikor kihült, vizes késsel kockákra vágták, színes papírokba csomagolták.

A XIX. század végén fejlődött a technológia: rizsporos öntőformát kezdtek használni a cukorforma kialakításához, az így kialakított korpuszt ezt követően a kiszáradástól való védelem, továbbá a szép külső megjelenés érdekében kandírozták.² Kandírozáskor a cukorkákat vasrácsra helyezték, és merőkanálból öntötték rá a lehűlt, túltelített cukorszirupot. Az 1950-es évek elején valósult meg a szaloncukor teljesen gépesített termelése, a fondant főzésétől a termék csomagolásáig. Ez utóbbi őrizte legtöbbször a kézműves jelleget. A selyempapírt kis, kézi rojtozógéppel vagdalták be, és kézzel simították a cukorkára a sztaniolt is. A gépi

csomagolás a két világháború között indult meg. A ma gyártott szaloncukrok receptúrái titkosak, a gyártási technológia azonban ismert. Géppel formázott vagy öntött, majd mártott szaloncukorkákat találunk a piacon. Kandírozással tartósított terméket ma már nem gyártanak, a bevonásra csokoládémasszát vagy nugát jellegű bevonómasszát alkalmaznak.

Általánosságban a gyártást három szakaszra oszthatjuk: első a korpuszkészítés különféle gépi formázással, ezt követi a felületkezelés mártással, majd a csomagolás két fázisa, az egyik a szemenként egyedileg, az ünnepi

hangulatot jelképező díszes, csillogó papírba történő csomagolás, illetve a dobozolás, vagy tasakolás, szintén díszes csomagolóanyagba.

Gazdasági adatok

Az éves termelés – a termelőktől kapott adatokra támaszkodva – mintegy 4800 tonna. Előállítója öt édesipari nagyvállalat, néhány kisebb édesipari vállalkozás és egyes cukrászdák. A termelés döntő részét ma is a régió adja. A nagy előállítók egyike az üzemi termelést megvalósító Stühmer-gyár utódjának számító Stollwerck-Budapest Kft.

TIBI CSOKOLÁDÉ

Változatok: a hagyományos Tibi étcsokoládét a gyártó idővel termékcsaláddá fejlesztette (tej, különböző fondant-krémmel töltött, mogyoróval dúsított csokoládék)

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: táblás csokoládé

Különleges, egyedi jellemzők: a magyar becézett nevet viselő táblás csokoládé egyike a legrégibb és legismertebb magyarországi márkáknak.

Leírás

A hagyományos Tibi étcsokoládé 150 x 70 x 8 mm nagyságú, kereszt- és hosszirányú mélyedéssel 8 egyenlő részre osztott, tömör, táblás csokoládé, 100 g tömeggel. Sötétbarna színű, fényes felületű, az étcsokoládéra jellemző, jellegzetes illattal és ízzel. Állománya szobahőmérsékleten szilárd, e fölött könnyen olvadó. Csomagolása kétrétegű: a termékkel közvetlenül alufólia érintkezik, amelyet védjegyzetett grafikájú, színes (kék) papírvignetta burkol. A hagyományos Tibi étcsokoládé kakaó-



massza, cukor, kakaópor, kakaóvaj, lecitin és természetazonos aroma felhasználásával készül. A felhasznált anyagok alapján különleges étcsokoládénak minősül: kakaóanyag-tartalma legalább 55%, kakaóvaj-tartalma legalább 30%.

Történet

Magyarországon az első fennmaradt csokoládégyárat Stühmer Frigyes alapította 1882–83-ban. A táblás csokoládé piacának megnyeréséért az osztrák és cseh csokoládégyárosokkal kellett felvennie a versenyt. Ét- és tejcsokoládéval csak úgy tudott fennmaradni a XIX–XX. század fordulóján – és utána is –, hogy a deficitese csokoládégyártást a cukorkakészítés nyereségéből fedezte. (Stühmer Géza visszaemlékezései alapján.)

A csokoládégyártás gazdaságossága 1909 körül vett kedvező fordulatot, miután az alapító fia, Stühmer Géza vette át a családi vállalkozás irányítását. Különbféle versenyképes táblás csokoládékat dobott a piacra. Feltehetően a Tibi elődje már közöttük volt.

A név már a második világháború előtt ismert lett. Tibi volt a Stühmer-gyár tulajdonosának unokája, róla nevezték el a csokoládét. Az egyik legrégebbi magyar márkanév.

A termék kifejlesztése összefügg az első világháború utáni, hazai csokoládégyártás kedvező feltételeinek megteremtődésével. A Monarchia felbomlása, a kedvező külföldi beszállítások megszűnése, a lényegesen kisebbé vált ország határain kívül maradt gyártókapacitások új fejlesztési lehetőségeket teremtettek a hazai édességgyártók számára.

A konjunktúrát kihasználva épített új gyárat a Stühmer család, és a fiatal tulajdonos megszervezte a saját kezelésben lévő üzlethálózatot. A Szentkirályi utcai expedíciós bázis mellett volt egy kicsi üzletük, ott árulták a környék lakóinak termékeiket. Oda jártak a közelben lévő három iskola tanulói is, akik csak nézegettek a táblás csokoládét, de mert drága volt, kénytelenek voltak a pulton hagyni. Nekik, a gyerekeknek találták ki a Tibi csokoládét, amely csak a csalafintaságban, formájával, nevével és csomagolásával tért el a többi táblás csokoládéktól.

Nagyot mutatott a 2,5 és 5 dkg-os darab, és a látszat alapján olcsónak tűnt.

Mindenesetre már a két világháború között a gyerekek kedvencévé vált. Az 1930-as években már reklámozták is Stühmerék: „*Tibi nem csak a mama kedvence.*” Ebben az időszakban kifejlesztett üzlethálózatukon keresztül az egész országban megismerték és megkedvelték a gyerekek ezt a terméket. Legújabb gyárukban, a későbbi állami Budapest Csokoládégyárban (ma Stollwerck) már olyan mennyiségben termelték, hogy a reklámszlogen is megváltozott, és már a felnőtteknek is szolt: „*Tibi nem csak a gyerekek kedvence.*”

A Stühmer-gyár államosítása után a Tibi egyike volt annak a kevés édességfélésegnek, amely egészen napjainkig megmaradt a kínálatban. A háború utáni termelés többszöröződött, és a piackutatási adatok szerint az elmúlt években 10%-ot ért el az összes táblás csokoládé forgalmából Magyarországon. A Tibi láthatólag a felnőttek felé is mozgósított. A gyerekeknek több nemzedéke nőtt fel úgy, hogy a Tibi csoki volt az örömszerző és a jutalom a jó magaviseletért. Jelenleg az utóbbi években továbbfejlesztett, nagy teljesítményű, modern gyártó- és csomagológépekkel felszerelt Stollwerck-Budapest Édesipari Kft. gyártja Budapesten. Az új igényeknek megfelelően a termék már 100 g-os változatban is készül, sőt, újabban töltött táblás csokoládé formában is forgalomba kerül. A HVG 1997. december 27-i számában írták: „*A Tibi csokira aligha ismerne rá a névadó Stühmer unoka: az egykori 5 és 2,5 dekás változatot a 10 dekás, az eredeti bórdázást a szokásos 'kockás' beosztás váltotta fel, ráadásul háromféle tej- és ötféle krémtöltésű is kapható az étcsokoládés ósváltozat mellett.*”

Felhasználás

Ismertsége és hozzáférhetősége országos, kedveltségi szintje magas. Minden korosztály

szívesen fogyasztja. Forgalmazási csúcsidezős-
ka a jeles névnapok (Valentin, Mária, Erzsébet,
Katalin), valamint gyermeknap, Mikulás és
karácsony környékén van.

Szakmai fogások

A Tibi étcsokoládé készítése a technikai meg-
oldásokat (anyagmozgatás, automatizált, na-
gyobb teljesítményű berendezések stb.) illetően
jelentősen fejlődött, alaplépéseit tekintve azon-
ban nem változott.

Többfajta kakaóbabból készül, ez adja külön-
leges ízét, aromáját. A minőségileg átvett
kakaóbabokból válogatással, pörköléssel,
aprítással, bekeveréssel, homogenizálással
kakaómasszát készítenek. A kakaómasszából
cukor, kakaópor, kakaóvaj és adalékanyagok
(lecitin, természetazonos aroma) felhasználásá-
val folyamatos gyártósoron készül a csokoládé-
massza, amelyet aprítási, finomítási eljárások-
nak vetnek alá. A megfelelően kidolgozott ét-
csokoládé-masszát folyamatos táblázóberen-
dezéssel formázzák. A kész táblákat gépi úton
alufóliába és színes nyomású papírba bur-
kolják, melyet ragasztással zárnak. A régi
kézi csomagolással szemben a gépi tökéletes

zárást biztosít, a terméket borítékosan cso-
magolja. A papírburkolaton megtartották az
eredeti Tibi grafikát.

A termék egyenletes minőségét a gyártás teljes
folyamatára kiterjedő minőségbiztosítási rend-
szer és a termékre vonatkozó, szigorú minőségi
követelményrendszer garantálja.

Gazdasági adatok

A termék a Stollwerck-Budapest Édesipari Kft.
gyárában készül. A Tibi termékcsalád tagjaiból
a gyártott mennyiség összesen 590 tonna
körüli, ebből 130 tonna a hagyományos Tibi
különleges étcsokoládé, 300 tonna a Tibi tej-
csokoládé, az új töltött termékek (eper, ana-
nász, banán és kiwi) a forgalomból 161 ton-
nával részesednek.

A Tibi márkanévét a Stollwerck jogelődje, a
Budapest Csokoládégyár 1983-ban Magyaror-
szágon védjegyeztette. A Stollwerck-Budapest
Kft. a védjegyjogi védeltséget 1994-ben az
EU- és a CEFTA-országokra is kiterjesztette,
lajstromszáma 637 224.

A hagyományos Tibi különleges étcsokoládé
a Kiváló Magyar Élelmiszer tanúsító védjegy
viselésére jogosult.



Jegyzet

¹ $v/m\% = \text{térfogat/tömeg } \% = \text{az alkoholtartalom mennyiségének százalékos megadásában az alkoholt térfogatban, a vonatkoztatott desz-}$
 $\text{szert mennyiségét pedig tömegben mérik.}$

² Kandírozás = a kandírozás során a túlteltett kristálycukoroldat megfelelő idő után vékony rétegben rákristályosodik a felületre, ez a kan-
disbevonat.

MAGYAR ROZMARING

Más elnevezések: antósfű, illatos rozmaring, szagos rozmaring, rozmarin, rosmarinum, rozmarynth, rozmalin, rosmarint, roszmaring, rozsmarint, rozsmarin

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Soroksár

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Nyugat-Dunántúl

Általános besorolás: illóolaj-tartalmú levél-fűszer

Különleges, egyedi jellemzők: a Magyarországon termesztett tájfajták a mediterrán térségben jelen lévő fajtákhoz képest a levél méretében és néhány illóolaj-komponensét tekintve, illetve az illóolajok arányában térnek el. Ez azt is jelenti, hogy a fűszerezés hatásfokában is különbségek vannak.



Leírás

A rozmaring (*Rosmarinus officinalis* L., *Lamiaceae* / ajakosok/) szárított, morzsolt levele adja a fűszert.

A hazánkban termesztett tájfajták évelők, 10-15 évig is élhetnek. Örökzöld, tömjénre emlékeztető illatú félcserje (bokor). Fél métertől

akár két méter magasra is megnő, szára dúsan elágazik, ágai gyengék. A keresztben átellene-sen elhelyezkedő, ép szélű, ülő levelek 2-3 cm hosszúak, 2-3 mm szélesek, bőrneműek, tompa végűek, nyeletlenek, szélükön erősen lefelé hajlottak, felül csupaszok, alul szürkén molyhosak, zöldesszürke színűek. A növény májusban, júniusban virágzik (néha szeptemberben is). Virágja halványkék vagy fehér.

A szárított, morzsolt levél szürkés-zöldes színű, jellemző, kámforra emlékeztető szagú, keserű aromás ízű. A szárított levél fő hatóanyaga az illóolaj, nagyrészt ennek köszönheti fűszerező hatását. Illóolaj-tartalma 1–2,5% közötti.

A több mint 100 illóolaj-komponense közül a mediterrán fajtáktól való eltérése: octen-3-ont és piperitont is tartalmaz, továbbá illóolaj-komponenseinek többségét a mediterránétól eltérő arányban tartalmazza. (Héthelyi és mts., 1987.) A magyar tájfajták ezeken kívül többek között 8% cserzőanyagot, fahéjsavszármazékokat (rozmaringsav, neoklorogénsav, kávésav), flavonoidokat, triterpéneket, diterpéneket, keserű anyagot is tartalmaznak.

Történet

A rozmaring a görög-római füveskönyveken és a keresztény kolostori kertkultúrán keresztül érkezett a magyarsághoz. A 795-ben kiadott Capitulare de Villis jegyzékben is szerepel.

Közép- és Észak-Európában a virágcserep megjelenésével terjedt el a XV–XVI. században, Magyarországra minden bizonnyal lengyel közvetítéssel jutott. A koszorúhoz Krakkóból hozták a rozmaringot, erre utalt Melius Juhász Péter is. Az ókori orvos-botanikai véleményekhez hasonlóan, ő is a humorális patológia alapján állva, a rozmaringot szárazító, melegítő hatásúnak tartotta, és számos betegségre ajánlotta. A pestissel kapcsolatban azonban figyelmeztetett, hogy füstje a halált nem, csak a dögös szagot űzi el.

Európában a XVII. században terjedt el, feltehetően francia desztilláló műhelyek készítményeként a Spiritus rosmarini (rozmaringszesz), Aqua reginae Hungariae néven, és mint panacea (csodaszer) alkalmazták a betegségek gyógyítására. A legtöbb történeti adat azonban a köszvény és a pestis elleni felhasználásáról maradt fenn. Gyógyászati értékei mellett ételízesítő, fűszer voltát is kiemelte Lippai János a Posoni kert című munkájában.

A XIX. század nemzeti mozgalmai a rozmaringot a magyar népiesség egyik fontos növényének, sajátos nemzeti jellegűnek ismerte el, mivel például a népi díszítőművészet egyik leggyakoribb és legegyszerűbb motívuma volt. Gondoljunk a magyar címert övező rozmarinkoszorúra vagy a magyar népművészet gazdag mintakincsére: írott tojások, a hímző- és szövőkultúra motívumai, a pásztorfaragások, a fazekasok munkái stb.

A rozmaring a fiatalságot, a szerelmet, a hűséget jelképezi, így a magyarországi hiedelmek és szokások körében, valamint a népköltészetben kitüntetett szerepe volt, és ismét egyre inkább előtérbe kerül.

A lovagkori virágszimbolika hatására megjelenik a rozmaring a szerelmi költészetben, majd Balassi Bálint verseiben emelkedik irodalmi rangra. Az ellenreformáció már erkölcsi tartalmat adott a virágszimbolikának, így a rozmaring a női tisztaság, az élet, a remény jelképévé vált. Péchy Lukácsnál a menyasszonyi koszorú legfontosabb virága volt.

A rozmaringot országsherte cserépben, kertekben nevelték, mégis voltak olyan területek, ahol gyakrabban és nagyobb mennyiségben, eladásra termesztették. Ilyen területek Közép-Magyarország, Pest megye, Soroksár, a Dél-Alföld, a Duna–Tisza köze.

Vas megyében a magyarok, a horvátok és a vendek dugványozással szaporították, mert

igen fontos szerepe volt a jeles napok szokásaiban, valamint az ételféleségek ízesítésében. Így például a XIX. századi vőfélykönyvek szerint ezen a területen a lakodalmi ételeket rozmaringgal fűszerezték. Disznóvágáskor a zsömlés hurkába rozmaringot tettek, és a disznótor jellegzetes étele is a rozmaringmártás volt. De Náraiában és más vasi falvakban a főtt marhahúshoz is tejfeles rozmaringmártást találtak: lisztet zsírban kicsit megpirítottak, fölengedték vízzel, majd apróra vágott rozmaringot szórtak bele, végül tejföllel behabarták. Azok, akik nem tudtak elegendő rozmaringot nevelni, Felsőőrött a piacon, a rődönyi árusoktól megvásárolhatták.

Felhasználás

Báránysültekhez, rostonsültekhez (szárnyasok, vadpecsenyék) bizonyos tájegységeken – elsősorban az Alföld és a Dunántúl birkatenyésztéssel foglalkozó területein – kiterjedten alkalmazták és alkalmazzák. A főúri és főpapi konyhák is használták, és ma is széles körben használják (pl. az Ágnes-napi báránypecsenye rozmaringgal fűszerezve és díszítve, rozmaringos húsvéti töltött báránycomb). Fűszereztek vele még halételeket is, pl. sáfrányos menyhalfilé.

Ma a húson kívül zöldséges húsleveseket, omletteket és rántottákat fűszereznek vele. Gyümölcssaláták, gyümölcskelyhek ízesítőjeként és nyári hűsítő gyümölcscitalok, valamint fűszerezett szeszes italok készítésénél is alkalmazzák. Fűszerkeverékek alkotórésze is lehet, továbbá alkalmas fűszeres ecetek készítésére is.

Gyógyteák része, idegerősítő, epehajtó, görcsoldó stb. hatása miatt. Külsőleg reuma enyhítésére, idegzsába és isiász esetén bedörzsölésre alkalmazzák. Fürdővizekbe téve illatosít és felfrissít.

Szakmai fogások

A rozmaringtermesztés több évszázados hagyománya következtében Magyarországon számos nem azonosított, de a kiskertekben folyamatosan szaporított tájfajta él. Ezek közös jellemzője az eltérő aromakép, ami vélelmezhetően a sajátos talaj- és éghajlati viszonyok következménye.

Hazai tájfajtából (külföldi fajta felhasználásával) szelektált, hazai nemesítésű, bejelentett, fagyűrő fajta a *Harmat rozmaring*. Rozmaringtermesztés üzemi méretekben nem folyik, mivel termesztése nem gazdaságos. Külföldről olcsóbban jutunk hozzá.

A rozmaring szárazságtűrő, melegigényes növény. A meszes talajokat kedveli. Hosszú ideig tartó $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os hideg hatására elfagyhat. A rozmaringnak Magyarországon említésre méltó kártevői és kórokozói nincsenek.

A *házi kerti gyakorlatban* ivartalan úton, dugványokkal szaporítják. Szaporításra a kb. 15 cm-es hajtáscsúcs alkalmas. Az alsó levelek levágása után nyirkosan tartott homokban gyökereztetik. A már gyökeres növénykéket (viszonylag rövid idő, 1-3 hét alatt meggyökeresedik) cserépbe vagy szabadföldbe, a fagyos időszakot kivéve bármikor ültethetők. A hideg téli hónapokban a fagy ellen takarással védik. A májusi fagyok elmúltával, állandó helyére kerülnek a dugványok, 30 x 30 cm-es sor- és tőtávolságra ültetve. A kiültetést követően a növényeket beöntözik.

A legfontosabb növényápolási munka a gyomirtás és az öntözés. A telepítés évében egyszer, a virágzás kezdetén, később évente kétszer visszavágják a már teljesen kifejlődött, de még nem fásodott hajtásokat, ezáltal szépen elágazó bokrok alakíthatók ki. A téli fagyok ellen takarással védik a növényeket.

Cserepes növényként a meggyökeresedett dugványokat ősszel cserépbe ültetik, és így telettetik át. Tavasszal meleg, napsütéses, védett helyre helyezik. Évente kétszer vágják. Fűszerként felhasználásra kerülő leveleit május–június hónapban, közvetlenül a virágzás előtt vagy alatt szedik, ekkor a legkedvezőbb az illóolaj mennyisége és minősége. A levágott hajtásokról a leveleket leszedik, száraz, árnyékos helyen megszárazítják.

Gazdasági adatok

A Szent István Egyetem Kertészettudományi Karának soroksári telepén a Harmat rozmaringot fajtafenntartás céljából termesztik. Az egész ország területén, de főleg Budapest környékén, Közép-Magyarországon kiskertekben nevelik a rozmaring magyar tájfajtaíait. A zöld ágakat, valamint a cserépbe ültetett növénykéket piacokon, pl. a Fény utcai piacon (csüttörtökön és szombaton) vagy a Lehel téri piacon számos kiskerttulajdonos kora tavasztól késő őszig árusítja. Kiskertekben hazánk déli részén, a családi házak kertjeiben, pl. Nagydorogon és Pécs környékén is nevelik, de Barcs környékén (Potony) és a Szigetközben is vannak régi magyar tájfajták. Nagybjacson pl. Simon Lászlóné a nagyanyjától örökölt fajtát tartja fenn és szaporítja.

Élelmiszer-ipari célú termesztésével és cserepes növényként való forgalmazásával (a cserepes növénykéket kisebb hányada tájfajta, ezeket elsősorban a piacokon árusítják, nagyobb részben külföldről származó fajták) többek között a Zöld Pont 98 Kft. foglalkozik, az általuk termesztett cserepes rozmaringot a nagyobb élelmiszer-áruházakban árusítják.

Rozmaringból nem termeljük meg a szükséges mennyiséget. A forgalomban lévő szárított fűszer importból származik.

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: füstölt, szárított, érlelt szalámi

Különleges, egyedi jellemzők: a termék az egyik legismertebb magyar szalámi.



Leírás

A Herz téliszalámi hengeres alakú, a töltési méretnek megfelelően 22 és 55 cm közötti hosszú (a normál rúd kb. 55 cm, a midi kb. 33 cm, a turista pedig kb. 22 cm), a töltéshez használt műbél átmérője 65 mm. A bélvégek klipszeléssel zártak, a felületet szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A rudakat a magyar piros-fehér-zöld színekkel és a jellegzetes Herz felirattal felülnyomott celofánba csomagolják. A vágásfelület fényes, egyenletesen aprított és elkevert barnásvörös hús- és világos szalonnaszemcsékből áll. A vágásérett szalámi jól szeletelhető, tömör, rugalmas állományú készítmény. Minőségét hosszú ideig (legalább három hónapig) megőrzi.

Történet

Budapesten a múlt század vége óta folyik szalámi gyártás. Herz Ármin és fiai az 1880-as években a IX. kerületben létesítettek szalámi-gyárat, amely a jelenlegi Herz Szalámi Gyár Rt. elődje volt. A hely sajátosságát a sertésvásár, a vágóhíd és a Duna közelsége jelentette. Már a kezdeti időkben nagy hangsúlyt fektettek a termék biztonságos voltára. Ezt bizonyítja az 1896 májusában kelt, IX. kerületi előljárásági okirat, amely szerint *semmiféle fertőszereket* nem használnak Herz Ármin és fiai gyárában a szalámi előállításához. A Herz Ármin és Fiai Rt. az 1920-as években a gyártáshoz használt épületeken kívül munkáslakással, állatorvosi rendelővel, műhelyekkel és garázzsal is rendelkezett. Kezdetben a hosszú (90–120 nap) szárítási-érlelési idő miatt csak az őszi-téli hónapokban – általában szeptembertől március végéig – gyártották a szalámit, mert ezeknek a hónapoknak a légköri viszonyai (hőfok, relatív páratartalom) tették biztonságossá az érlelést. Innen származik a név is – téliszalámi.

A Herz család szalámijának hamar híre ment, hiszen a század elején már exportálták. Az 1900-as években a Herz téliszalámi megjelent a karikatúrákban és az irodalmi-tudományos értekezésekben is. Karinthy Frigyes így írt róla: *„A Herz féle szalámiban sokkal sűrűbb a só, / mint más hasonló terményben, / hidd el óh, nyájas olvasó.”*

A gyár átlagosan 100-150 munkást foglalkoztatott. 1949-ben államosították és a nevét Budapesti Szalámi Gyárra változtatták, majd a Budapesti Húsipari Vállalat, illetve a Budapesti Húsipari Rt. részeként működött. 1994-ben részvénytársasággá alakult, és a Herz Szalámi Gyár Rt. nevet vette fel. A termékek minőségét és biztonságos voltát a tanúsított Minőségbiztosítási Rendszer garantálja, amelynek része az élelmiszer-biztonságot érvényesítő HACCP-szabályozás.

Felhasználás

A Herz téliszalámit vékony szeletekre vágva hidegkonyhai készítményekhez és ezek díszítéséhez használják. A családok reggelire, uzsonnára, vacsorára egyaránt fogyasztják.

Szakmai fogások

A szalámi gyártása során az alapanyagokat gondosan válogatják, előkészítik (az inakat kiszedik, a húst zsírtalanítják), majd az alapanyagok aprítása, keverése, fűszerezése következik. Így jön létre a szalámipaszta, amelyet bélbe töltenek, majd a rudakat füstölik, érlelik. Az érlelés első fázisában képződik a rudak felületét borító nemespenész-bevonat.

A kezdetben csak télen előállított termék gyártása sokat fejlődött, de a technika állandó fejlesztése mellett is megmaradtak az évtizedes hagyományok. Az ún. klimatizált füstölőket, érlelőket az 1960-as években kezdték kialakítani.

A csomagolástechnika fejlődésével lehetővé vált a termék szeletelt, csomagolt formában történő értékesítése is.

Gazdasági adatok

1999-ben 1727 tonna téliszalámit gyártottak a Herz Szalámigyár Rt.-ben.

Védjegyoltalmat élvez: Herz alapvédjegy, Herz téliszalámi.

KÖRÖSI SÜLT MÁJPÁSTÉTOM

Általános besorolás: hidegkonyhai készítmény
Különleges, egyedi jellemzők: vekni alakú, fátyolhájjal borított, sütéssel hőkezelt termék. Jellegzetessége a kiváló magyar fűszerpaprika-őrlemény (csípős, csemege minőség) felhasználása a fűszerek között.

Leírás

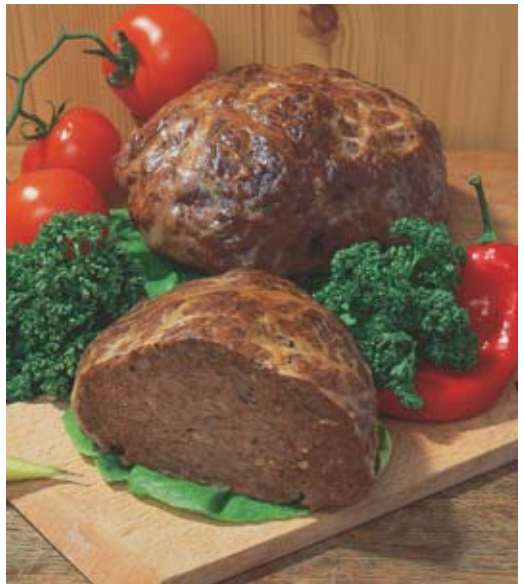
A körösi sült májpástétom kb. 10 x 15 cm alapterületű és 8 cm magas, vekni alakú, barnás-pirosas színű, felületén fehéres erezetűnek tűnő, fátyolhájjal borított termék, amelynek metszéspelülete mozaikos, kevés légszákkal keverve.

Illata jellegzetesen májas, erősen fűszeres. Íze a fűszeres májra jellemző, kissé csípős. Az egyedi, kézzel formázott darabok tömege 6-800 g.

A termék sertésmáj, sertéshús, ipari szalonna, kenyér, füstölt szalonna, konyhasó és különböző fűszerek felhasználásával készül.

Történet

Nagykőrös környékén nemcsak a paraszti, de a mezővárosi polgárság életében is fontos esemény volt – és napjainkban is széles körben



megtartott szokás – a disznótor. Ilyenkor készítették és készítik a nagykovácsi májpástétomot. A család húsellátásában fontos szerepet kapott a házilag hizlalt sertés, amelyet rendszerint november végétől február végéig a hideg, téli időszakban vágtak. Ma is feldolgozzák a disznó minden részét. A belső részeket (máj, lép, szív, tüdő, „esett húsdarabok”, zsiradék) *abálják*, azaz megfőzik, majd megfelelő fűszerezés és előkészítés után a disznó belébe töltik. Nagykovácsin a disznótor sajátos terméke és a hagyományos étrend része a nem abalében főzött, hanem sült *májpástétom*. A XIX. század második felében már nemcsak házilag készítették, hanem a hentesek is előállították. A sütéssel fogyaszthatóvá tett májpástétom piaci forgalmazásra alkalmas, a vásárokon például a lacikonyha keresett étele.

Nagykovácsin 1987-től a Donáth-Hús készíti nagyobb mennyiségben. A cég 1990-től Kővácsi sült májpástétom néven forgalmazza. A fenti példa jól mutatja, hogyan vált a tájjellegű, eredetét tekintve paraszti étel az élelmiszeriparban rendszeresen gyártott, minőségi terméké.

Felhasználás

Hidegen főfogás reggelire és vacsorára a magyar étkezésekből elmaradhatatlan kenyér mellé, és az ünnepi hidegtálaknak is gyakran része. Melegen bármely étkezésnél fogyasztható húsetel.

Szakmai fogások

A sült májpástétom hagyományos alapanyaga a jól kifejlett mangalica sertés húsa, mája, érett szalonnája. Ez a sertésfajta ma már a köztenyésztésből eltűnőben van, ezért napjainkban

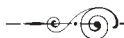
a szükséges húst és az ipari szalonnát a rendelkezésre álló alapanyagokból válogatják.

A *hagyományos módon* készített pástétomhoz a sertés máját leforrázták, nyersen ledarálták. A májhoz darált húst és szalonnát kevertek. Az egész masszát abaléba áztatott kenyérrel vagy zsömlével gyúrták össze, és sóval, borssal, paprikával fűszerezték. Alapízét a bő zsírban dinsztelt hagyma határozta meg. A massa egyben tartásához nyers tojást is adtak. A kész anyagot *csepleszbe* (a disznó hashártyája) tették, s így módon kis *veknit* (hosszúcs, tojásdad alakú cipó) formáztak. A májpástétomot ezek után a kemencében, a kenyérsütést követően, a kemence melegét kihasználva megsüttették.

Üzemi körülmények között az előhűtött alapanyagokat a húsdaráló adagolónyílásának megfelelő méretűre darabolják, majd a sóval és a fűszerekkel összekeverik. Ezután 10 mm-es lyukméretű tárcsán átdarálják. A kimért adagokat kézzel formázzák, a kisimított fátyolhájba tekerik, végül a sütőtálcákra rakják. Elektromos vagy gázsütőben 150 °C-on, kb. 90 perc alatt készre sütik. Lassú hűtés után, 6 °C-on tárolják. A készterméket háztartási zsugorfóliába csomagolják, műanyag ládákban szállítják. A termék hűtőtárolást igényel, fogyaszthatósági ideje október 1. és április 30. között 3 nap, a melegebb időszakban 2 nap.

Gazdasági adatok

A heti termelés kb. 150 db, azaz 100-120 kg. Egész évben folyamatosan, ipari méretekben csak Nagykovácsin, egy kisüzemben termelik. A hidegkonyhai terméket Kecskeméten állítják elő.



MEZEI NYÚL

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Észak-Alföld

Általános besorolás: a nyúlalakúak (*Lagomorpha*) rendjébe tartozó apróvad

Különleges, egyedi jellemzők: Magyarországon a korszerű vadgazdálkodás részeként vadföldeket létesítenek, amelyek a vadnak szaporodási és ivadéknevelési lehetőséget biztosítanak, táplálékot nyújtanak, télen búvóhelyként szolgálnak. Az apróvadászterületek vadföldjeinek jellemző növényzetét a pillangósok (lucerna, herefélék), a kalászosok, a kukorica, a cirok és a köles adják. A téli időszakban felhasznált nyúletetőbe szénát és sárgarépát helyeznek. A magyarországi régiókban fellelhető mezeinyúl-állomány, a szervezett vadászati lehetőségek miatt, a nyugat-európai vadászok előtt rendkívül kedvelt és keresett. Az állomány genetikailag stabil, ezért az élő nyúl is kelendő cikk, az évente befogott több tízezer példány legnagyobb részét Franciaországban értékesítik.

Leírás

Hazai vadfajaink közül a mezei nyúl (*Lepus europaeus*) az egyik legnagyobb számban előforduló apróvad. Kisebb-nagyobb számban úgyszólván az ország teljes területén előfordul. Elsősorban a sík, mezőgazdaságilag művelt

területeket kedveli. A kifejlett nyúl hossza 48-63 cm, testtömege 3-5 kg. Testét finom szőrzet borítja, amelynek színe sárgásszürke, feketés kontúrokkal tarkítva. Felnőtt kori testméretét 7-8 hónapos korában éri el. Kizárólag növényevő. Egy évben többször (3-4-szer) is hoz utódot a világra. Magányosan élő állat, gyakran látható egyedül. Jellegzetes mozgását mellső és hátsó lábainak eltérő hossza okozza. Viszonylag kis területen (10-20 hektár) él, ahova a zavarás utáni menekülés után visszatér.

Történet

A mezei nyúl az a vad, amelyre a világon legtöbbször és legtöbbet vadásztak, ennek ellenére közmondásos szaporasága, jó alkalmazkodóképessége lehetővé tette fennmaradását.

Magyarország területén őshonos. A nyúl szó számos település- és családnévben (pl. Nyúl, Nyulas, Nyúlász stb.) megtalálható, maga az állat a nép- és gyermekmesék állandó szereplője. Népi bölcsességet tükröznek a nyúl valamely tulajdonságára hivatkozó szólások, közmondások, hasonlatok. Táplálkozási szokásai mutatkoznak meg több gyógy- és takarmánynövény elnevezésében (pl. nyúlárnyék, nyúl-szapuka stb.). Egyes részeit vagy az azokból előállított készítményeket a korai és a jelenlegi természetgyógyászok is felhasználják. A nyúl-



ból készített különböző ételek nemcsak napjainkban kedveltek, hanem a korai magyar konyha egyik fogását is adták. Igen érdekes ételleírást tartalmaz egy 1570-ből fennmaradt, az erdélyi fejedelmi udvarban keletkezett szakácskönyv, „Nyúl süldő töltve egészen” címmel. A tűzfegyverek megjelenéséig a nyúl vadászatánál előszeretettel használták a hálózás, csapdázás különböző megoldásait.

A XIX. század végén, a XX. század elején megszokott, milliós nagyságrendű mezeinyúl-teríték már a múlté, azonban a jelenlegi állomány is számottevő a környező országokéhoz képest, ezért a nyúl bérvadászatának lehetősége elsősorban Magyarországon biztosított.

Felhasználás

A vadnyútból számos ízletes étel készíthető. A levesek, párolt és sült húsok, pörköltök elkészítésének módja tájegységektől függően igen változatos, de főleg a vadászati idényben fellelhető elsődleges feldolgozású élelmiszer-alapanyagok és fűszernövények felhasználásához illeszkedő. Napjainkban főként a vadászok vagy a vadászattal valamilyen kapcsolatban állók asztalán fordul elő mezei nyútból készült étel, akiknek ünnepein semmiképpen sem hiányozhat az étlapról.

A hazai forgalomban viszonylag kevés nyúlhús fogy, ennek oka egyrészt a magas ár, másrészt az a tény, hogy a terítékre került mennyiség jelentős része egyéni zsákmányként az elejtő vadászok tulajdonába kerül. Az elejtett és az átvevőhelyeken leadott nyútból készült ételeket többnyire a nagyobb városok „vadász” éttermeiben árúsítják.

Szakmai fogások

A mezei nyúl az egyik legértékesebb vadfajunk. Esetében kizárólag szabad területi gazdálkodásról beszélhetünk, amelynek szer-
ves része az élőhelyi adottságok biztosítása,

fejlesztése. Vadászata társas vadászon történik. A hajtás módját a vadászok és a hajtók létszámától függően, a várható terítéket és a terepadottságokat figyelembe véve kell megválasztani. A hajtóvadászatok fontos szereplői a különböző vadászkutyák, melyek közül a világhírű magyar vizsla kitenyésztése és nevelése közvetlenül a nyúl vadászatokhoz kapcsolható. A lőtt nyulat a terítékre kerülésig lehetőleg felfüggesztve, hézagosan rakva kell szállítani, a gyors lehűlés érdekében. Vadászata igen kedvelt a hazai és a külföldi vadászok előtt, de az élő nyúl befogásának és értékesítésének is igen nagy gazdasági jelentősége van. Elfogadható állományú területen, megfelelő szakmai irányítás mellett a hálós megoldású befogás a gyakorlatban legjobban alkalmazható módszer.

Gazdasági adatok

A vadgazdálkodás feladata, hogy a vad mindenkor állományát az adott terület eltartó képességéhez igazítsa és folyamatosan szinten tartsa. A lőtt vadon kívül az élő nyúl is keresett a nyugat-európai piacon. Becsült mennyisége az 1990–1999 évek átlagában 590 ezer darab, éves terítéke és élve befogott példányainak száma ugyanezen időszakban átlagosan 150 ezer, illetve 30 ezer darab. A termelők köre főleg a mezőgazdasági részvénytársaságokból és az apróvadás területtel rendelkező vadásztársaságokból tevődik össze. A termelés és árusítás időszaka a vadászati idényhez (október 1-jétől december 31-éig) igazodik.

A vad védelméről, a vadgazdálkodásról és a vadásatról szóló törvény értelmében az eredményes, tervszerű vadgazdálkodás elősegítése érdekében az ország területét – a tájegységek megkülönböztetésével – vadgazdálkodási körzetekre osztották. Az egyes körzetek kialakításánál következetesen figyelembe vették a földrajzi elhatároló jellemzőkön kívül a közigazgatási egységek (megyék) határait.

ARANY ÁSZOK VILÁGOS SÖR

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest-Kőbánya

Általános besorolás: alsóerjesztésű világos sör

Különleges, egyedi jellemzők: sziklapincében erjesztett, könnyű, üdítő sör.



Leírás

Az Arany Ászok aranysárga színű, kristálytisztára szűrt, könnyű, világos sör törtfehér habkoronával. Kellemesen lágy, malátás íze jól harmonizál a komlóaromával. A sör eredeti extrakttartalma 10,5 m/m (tömeg)%, alkoholtartalma 4,7 V/V (térfogat)% a 0,53 m/m% szénsavtartalom (CO₂) mellett.

Alapanyaga a Közép-Dunántúlon termesztett, kétsoros tavaszi árpából hidegen csíráztatott és maximum 82 °C-on aszalt, világos maláta, amelynek cefrézéséhez a kőbányai mély fúrású kút vizét használják.

Fűszere egy kiválasztott keserű- és aromakomló meghatározott keveréke. Pótanyagként rizst vagy csíráztatott kukoricát, 1989 óta étkezési kukoricagírt alkalmaznak.

Történet

A XIX. század közepén Dreher Antal kezdte el az ászok (lager) típusú sör gyártását, amely

rövid idő alatt kedvelt sörfajta lett. A Kőbányán készített sörök kezdettől fogva ászoksörök voltak, mivel a sziklapincékben már akkor is lehetett hidegen vezetett malátázást, hideg erjesztést és utóerjesztést (ászokolást) végezni, amikor a mesterséges hűtést még nem ismerték, a több mint 200 m mélységben lévő sziklaforrások pedig kitűnő vizet adtak a sörfőzéshez.

Mivel az ászok (lager) szó az idők folyamán technológiai fogalommal, sörkészítési móddá vált, a Kőbányán készült könnyű világos ászok-sör az *Aranyászik* (abban az időben így, egybeírva) nevet kapta, jelezvén, hogy kőbányai vízből a kőbányai sziklapincében készült. Az ily módon megkülönböztetett, egyedi főzési eljárással készített Aranyászik sört 1924-től az 1948-as államosításig gyártották, majd az államosított gyár a receptúra és a technológia kisebb módosítása után *Kőbányai világos* néven kezdte gyártani könnyű, világos ászoksörét. Az eredeti receptúrához és technológiai leírásokhoz 1989-ben tértek vissza, és a technika fejlődése következtében megváltozott berendezésekhez adaptálva, újra gyártani kezdték.

Felhasználás

Üdítő nyári sör és társasági ital, így egész évben és a nap minden szakában fogyasztják, akár étkezés előtt is. Az ország egész területén kapható és ismert. Könnyű, húsos, sajtos, hagyományos és melegszendvicsekhez, nem túl fűszeres főétkezésekhez, sült halakhoz, csirkéhez kínálják.

A konyhában a sörtészta elengedhetetlen része. A felvert tojáshoz adott lisztet Arany Ászok sörrel keverik ki sűrű, sós palacsintatésztaává (sörtészta), és ebbe mártva sütik ki forró olajban a félig megpárolt és lisztben meghempergetett zöldségeket (karfiolt, brokkolit, tököt, gombát stb.).

Szakmai fogások

A *hagyományos eljárásnál* a felhasználandó maláta gyártásánál termelési régió és minőség szerint különítették el a sörárpat, és annak megfelelően alakították ki a gyártási technológiát. A kész malátát minőség szerint szintén külön tárolták a felhasználásig. A sörlevet világos malátából eredetileg egy bonyolult, három-cefrés, dekokációs eljárással főzték. Ehhez először 35 °C-os vizet készítettek be a cefrézőkád-
ba, és ebbe keverték a négy- vagy hathengeres hengerszáron speciálisan megőrölt malátát. Miután az egészet jól elkeverték, a cefre 1/6-át átvitték a cefrefőző edénybe, hozzáadták a pótanyagot, majd lassan felmelegítették 72 °C-ra, és 20 percig ezen a hőfokon tartották az alfa amiláz hatásának kifejtésére. Ezután lassan tovább melegítették, felforralták. A cefrerészt 25 perces forralás után egyesítették a cefrézőkád-
ban lévő cefrével. A folyamatot 1/3-1/3 cefrerész cefrefőzőbe való átvitele után még kétszer megismételték, és az utolsó forralás előtt 1-2% karamellmaláta-őrleményt adtak hozzá az arany szín és a jellegzetes íz kialakítására. Így forralták 20 percig. A cefrefőző kád-
ban egyesített, 76 °C-os cefrét a szűrőkádra szivattyúzták, és elválasztották a sörlevet a cefrétől. A sörle a komlófőző üstbe jutott, és a szükséges keserű komló felével felforralták. 40 perc forralás után hozzáadták a másik adag keserű komlót, és forralták még 50 percen át. A kimért aromakomlót a komlósűrítő edénybe tették, és azon szűrték át az összes sörlevet a hűtőberendezésre való felszivattyúzás közben. A 6 °C-ra lehűtött sörle a fából készült, nyitott erjesztőkádban kapta meg az erjesztéshez szükséges sörélesztőt, hektoliterenként 0,45 liter sűrű, pépes állapotban. Az erjesztés 10 napig tartott, és hűtéssel szabályozták a hőmérséklet maximum 8 °C-on tartását. A 6. naptól intenzívebb hűtéssel elkezdtek a visszahűtést, hogy a 11. napon 3,5 °C-ra lehűtve kerüljön át az

ászokhordóba. A 1,5 °C-os ászokpincében az ászokolás 3 hónap alatt fejeződött be, a sör letisztult, és készen állt a szállítóhordóba való átfejtésre.

A *mai eljárás* során a maláta zömét a Dreher Sörgyárak Rt. nagykanizsai malátagyárában állítják elő, kisebb részét a dunaújvárosi Albadomu malátagyárból vásárolják a minőségi előírások kikötésével. A háromcefrés, dekokációs eljárás igen sok időt és energiát vesz igénybe, ezért ma már nem alkalmazzák önmagában, hanem kombinálják az infúziós eljárással. Ez azt jelenti, hogy csak a pótanyagot forralják a cefrefőző üstben, és a cefrézőkád-
ban egyesítik a malátaőrlemény-cefrével, ahol infúzió-
sán folytatják tovább a cefrekészítést. A cefre hőmérsékletét lépcsőzetesen emelik a béta majd az alfa amiláz optimális hőmérsékletére, és pihentetéssel időt adnak az enzimek hatásának kifejtésére. Az edények is megváltoztak. A korábban csak a hő megtartása érdekében szigetelt cefrézőkád-
at fűthetővé tették. A nyitott faedényeket felváltották a vasbeton kádak és zárt fémedények, a kézi munkát ma már gépekre és automatikákra cserélték. Az anyagok, a receptúrák, a több részletben adagolt komlózás és a kőbányai víz maradt. Ma is saját szaporítású, jó erjesztőképességű sörélesztővel, nyitott kád-
okban indított és zárt tartályokban folytatott erjesztést és pihentetést (kondicionálást) alkalmaznak. A kész sört hűtik, majd szűrik, így nem szükséges hónapokig pihentetni, hogy kitisztuljon. Szűrés után 0,5 literes palackba és dobozba, 0,33-as dobozba, valamint 50 literes KEG-hordóba töltik. Mindegyiket pasztörözik.

Gazdasági adatok

Az Arany Ászok sör ma Magyarország egyik legkedveltebb, könnyű, világos söre. Termelése 1999-ben elérte az 1 millió hl-t, melyet a Dreher Sörgyárak Rt. Kőbányai Sörgyárában, a

régi, megszokott helyen állítanak elő. A kereskedelmi forgalmon túlmenően sörözőkben, vendéglőkben csapolva és palackosan is kapható. Vezérmárkaként országosan 2378 helyen csapolják, ezek zöme az előállítás régiójában

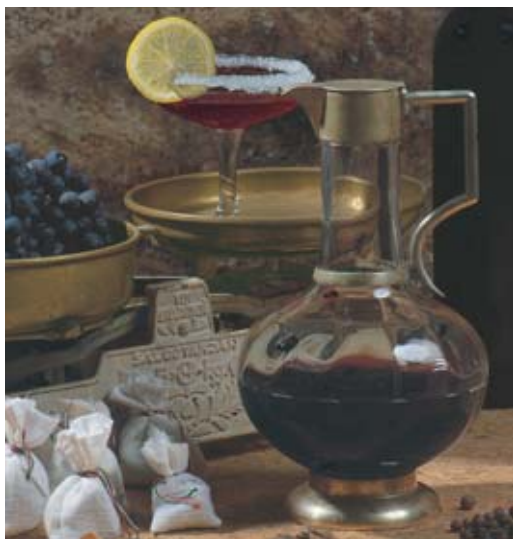
található. 1989 óta újra védett márka, bejegyzett védjegye: Arany Ászok a Dreher Sörgyárak Rt. oroszlanos, háromszöges logójával. A védelmi idő 2002. szeptember 14-éig tart, mely tízévenként megújítható.

BUDAFOKI RÁC ÜRMÖS

Más elnevezések: aperitif, rác keserű

Változatok: a korábbi évszázadokban számos helyi változata terjedt el, ma már csak itt készítik alkalomszerűen

Általános besorolás: alkoholtartalmú, boralapú ital.



Leírás

A budafoki rác ürmös sötétvörös színű, a benne lévő oldott fűszerektől függően töményebb vagy hígabb, a vízszerútól az olajosig. Különböző fűszerekkel ízesített és készített ital. Kész receptúrája nem alakult ki, a különböző szakkönyvek más-más összeállítást és arányt tüntettek fel. A kék szőlő levéből készült, ürmös és más fűszernövények rétegezéséből kapta az ital egyedi ízét és illatát.

Történet

Magyarországon a balkáni típusú vörösborkultúrához tartozik a vörös vagy rác ürmös készítése.

Mint a neve is mutatja, déli kapcsolattal rendelkezik. A magyar nyelvészletben a rác szó mint jelző 1150-ből mutatható ki a szerb, délszláv emberekre vonatkozó kifejezésként, majd 1456-tól már a jelzős szerkezetű szóösszetételekben is megtalálható. Mindez a korabeli, a Balkánról terjeszkedő oszmán-török elől menekülő és a középkori magyar királyságba befogadott népcsoportot jelezte, akik hagyományos anyagi kultúrájukkal keverték a helyi magyarokét. Így jelent meg a *rác ürmös* mindazokon a helyeken, ahol a törökök elől menekülő szerbek megtelepedtek.

A Dél-Dunántúlon, Buda–Szentendre vonalában, vagyis a törökök által 150 évig megszállva tartott területeken ezért jól ismert készítmény volt. Ezek az italok a mediterrán füves-boros italokkal mutatták a legközelebbi rokonságot. A recept alapján készített italról az egyik legelső említés 1554-ből Délnyugat-Magyarországról, Szenyéréről ismert. „...*Kegielmed Terjék uramnak agion ani hordót Zenérbe kivel mekérjek, mert nem lezen elék az hordó, kit Bakó ada én úgi értem, hofi iken jó bora lezen Zenérnek, ha kegielmed veres bora akar chináltatni, recheptát küldeni oda kegielmednek.*” (Őze, 1997. 145.)

A budai szerbek még 1831-ben is készítettek hasonló rác ürmöst vörösborból, de a Dél-Dunántúlon, Budafokon, Pomázon, Szentendrén és a Duna–Tisza közén is készítettek a XVIII–XIX. században hasonló módszerrel ürmöst. A budai rácok (szerbek, délszlávok) elsősorban a Tabánban, részben a Vízivárosban laktak. Ők voltak azok, akik legjobban értettek a szőlőtermesztéshez, apáról fiúra szálló szakmai ismeretek gazdag tárházával rendelkeztek. Ezek az ismeretek hosszú gyakorlati évek, tapasztalatok alapján kristályosodtak ki. A tabáni rác parasztok és kapások többsége szőlőműveléssel foglalkozott. A budai Kamara 1691-től ingyen osztott ki a rácoknak szőlőket. Az óhitű tabáni rácok közül 1702-ben 111-nek, a katolikus vallású rácok közül pedig 131-nek volt különböző nagyságú szőlőhegye Budán. Ők voltak, akik a balkáni, nyílt erjesztésű vörösorkultúrát végérvényesen meghonosították és elterjesztették Budán és környékén, valamint ennek a köztudatban sokáig fennmaradt híres emlékét, a vörös, édeskés, ízes rác ürmöst, a *bermetet*. Ismerték a szalmán töplesztett és érlelt szőlőbogyókból készített, a szőlővel ágyazott aszúborok elkészítési módját is. Kedvelték a *szlankamenka* fajtát, a muskotályos *tamjanika* és az illatos *mirisavka* fajtákat. A törkölypálinkát, a *komovicát* karácsony idején mézzel édesítve fogyasztották, hasonlóan a szilvápálinkához. Ez a jellegzetes termelőkultúra megközelítően legtisztábban Budán maradt fenn, éppen a hagyományos és zárt rác közösség révén, bár Pomáz, Szentendre irányából is több adat jelzi ennek a vörösorkultúrának a meglétét. A XIX. század közepén, a Gellérthegy oldalát borító szőlők szűk útjain rác puttonyosok, kádakban szőlőt gyűjtő kapások, szőlőhegyi munkások képei tűntek fel, akik ékes bizonyítékai voltak a letűnt szerb-délszláv szőlő- és borkultúrának, az egykori életformának, megélhetésnek.

A rác ürmös paraszti készítési gyakorlatát 1945 után még Andrásfalvy Bertalan is ki tudta mutatni a Mecsek északi részén. Nagy mennyiségben készítették a második világháború után, főleg Budafokon, ahol elkülönített pincében tárolták a különleges italt.

Felhasználás

Különösen az asszonyok kedvelték az édeskés, kesernyész, fűszeres italt. A szerbek hagyományos étkezésében a szőlő és a bor sajátosan fontos szerepet játszott. A szőlőt Péter-Pál napja előtt nem ették, csak az Úr színéváltozása ünnepén tartott hagyományos szőlőszentelés után. A vörös ürmösök hosszú időn keresztül Magyarországon is népszerűek voltak.

Ma a rác ürmöst a Budapesti és az Országos Szerb Kisebbségi Önkormányzat támogatásával a budafoki Soós István Borászati Középiskola Tangazdasága készíti.

Szakmai fogások

Rétegezve helyezték el a különböző fűszereket az egyfenekű dongás edényben, a kácikban, amire vörösorkot vagy kék szőlők mustját öntöttek. A kész italt alul megcsapolva fejtegették le, így a felső szőlőlé, bor ezeken a rétegeken átszűrődve jutott a fejtőedénybe. A készítést követő 4-5 hét múlva lehetett csapra verni, és az elfogyasztott mennyiséget fent pótolni kellett. Schams Ferenc, egykori gyógyszerész, majd a XIX. század első harmadának szőlészeti szakírója szerint a Szerémségben (Dél-Magyarországon) fahéj, koriander, csillagos ánizs, szegfűszeg, szerecsendió-virág, szerecsendió, narancshéj, citromhéj, kálmosgyökér, violagyökér, ürömfű, ezerjófű, édes és keserű mustárliszt felhasználásával ízesítették, illatosították. A hordót rétegesen telerakták, és a keverékre veres Kadarka óbort öntöttek. Az erjedés után gyorsan csapra verték és elfogyasztották, mert nem lehetett sokáig eltartani.

Tokaj-Hegyalján a kék porcsin nevezetű fajtából készítették a rác ürmöst. „...A rác ürmös így készül: az ép, érett szőlőgerezdek felfenekelt hordóba rakatnak, s közéjük olly szagos füvek vagy fűszerek tétetnek, ki millyet szeret, p.o. fehér üröm, basalikom, citrom, narancshaj, kalmusgyökér.” (Balassa, 1991.), mások mustármagot is tettek bele, hogy édessége hosszabb ideig megmaradjon, még mások tormát, szegfűborsot.

A rác ürmös a megtisztított kék szőlő (ma már leginkább Kadarka) bogyóiból nyert ital fűszeres oldata. Titkos a recept, de alapjának az 1940–50-es évek híres borászának, Pettenkoffer Sándornak a receptúráját vették, aki viszont Schams 1833. évi receptjét vette át. A titkos receptúrák szerint az ázalékot csak egyszer lehetett felhasználni. 3-5 hétig a fűszer-

növényekkel együtt oldódtak ki a fanyarkás, kesernyés ízek az édes italba. A kiforrt és az ízanyagot átvett folyadékot napjainkban lefejtik és palackozzák, literes bordeaux-i palackokba töltik. A (ki nem erjedt) maradék cukortól és a fűszernövényektől kapta meg a délies, mediterrános egyedi ízét a vörös ürmös.

Gazdasági adatok

A termelés évente 5-700 liter. Ma a Soós István Borászati Középiskola Tangazdasága termeli és palackozza. Évente alkalmi palackozással a Budapesti Nemzetközi Borfesztiválra készítik. A termelőhely: Budafok, Budapest XXII. kerülete. *Fűszeres jellegű tangazdasági vörös* néven kerül forgalomba. Napjainkban több budafoki gazda is elkezdte ennek alapján a készítését, kedvező kereslet esetén várható ismételt, nagyobb mértékű forgalmazása.

DREHER BAK SÖR

Előfordulás a régióban: Pest megye, Budapest-Kőbánya

Általános besorolás: barna sör

Különleges, egyedi jellemzők: sziklapincében erjesztett, nagy alkoholtartalmú, testes, a szokásosnál nagyobb mennyiségű, ún. duplamalátával készülő (extra erős), barna sör.

Leírás

A Dreher Bak sör sötét vörösbarna színű, kristálytisztára szűrt, testes, barna sör, krémszerű, barnásfehér habbal.

Íze kellemes pörkölt malátaíz, harmonikus komlóaromával.

A sör kierjedés előtti eredeti extrakttartalma 17,9 m/m (tömeg)%. Alkoholtartalma eléri a 7,0 V/V (térfogat)%-ot, szénsavtartalma (CO₂) 0,49 m/m%.



A sör alapanyaga a Dél-Alföldön termelt, fehérjében gazdag, kétsoros tavaszi árpából maximum 25 °C-on csíráztatott és 105 °C-on aszalt sötét maláta, amelyhez a testesség növelésére karamellmalátát, a szín mélyítésére pedig 1-2%-ban festőmalátát adnak. Főzéséhez a kőbányai mély fúrású kutakból kiválasztott, erősen karbonátos, 20-22 NK fokú vizet használják, fűszerként pedig közepesen keserű és gyengén aromás komlót alkalmaznak. Pótcukorként eredetileg kristálycukrot, majd 1987-től izocukrot használnak.

Történet

Az 1860-as években főzte először Dreher Antal a Pest melletti Kőbányán lévő serfőzdéjében. Hosszú szállításra szánta, ezért megemelte a malátaadagot, hogy jó erős legyen, és a hetekig tartó szállítás alatt is megőrizze minőségét. A szájhagyomány szerint olyan erősre sikerült, hogy a sörfőzők a szokásos érzékszervi vizsgálat – vagyis 2-3 korsó elfogyasztása után – olyan jókedvre derültek, hogy munka helyett táncra perdültek, melyet mesterük és társaik nem tudtak mire vélni. Ettől kezdve a sörfőzők maguk között viccesen bakörnek nevezték el a „dupla” malátából készült, szokatlanul testes, magas alkoholtartalmú sört. Ragadványneve elterjedt egész Közép-Európában, de a Dreher Bak sört így megemelt malátamennyiségből csak Magyarországon főzték, jelképe az ugró bakkecske lett, a hátán lovagló Faunnal. Az 1910-es évekig, amikor a sör még erősen szezonális ital volt, téli italnak szánták, karácsony és húsvét közötti fogyasztásra. A márkát 1908-ban védjegyeztették, és 1948-ig, az államosításig folyamatosan gyártották. Ekkor a többi Dreher sörrel együtt eltűnt a jogutód Kőbányai Sörgyár terméklistájáról, de 1969-ben a fogyasztók kérésére a receptúra és a technológia átdolgozása után Bak sör néven ismét gyártani kezdték Kőbá-

nyán. 1987-től az eredeti leírások alapján, a Dreher sörcsalád tagjaként a Dreher Bak sör visszatért a magyar sörpiacra.

Felhasználás

Ma már megszűnt a szezonális jellege, és az év minden szakában fogyasztják, főleg nehéz, fűszeres ételek, marha- és vadsültek, pörkölték után. Különleges, édes-fanyar íze miatt a hölgyek különösen kedvelik, és desszertiként fogyasztják. A konyhában is megállja a helyét. A szilveszteri malacsült Dreher Bak sörbe mártogatott szalonnával kengetve különlegesen szép barna színű, ropogós és aromás ízű lesz.

Szakmai fogások

Hagyományos eljárás: a XIX. században épült Dreher sörgyárnak saját malátagyára volt, ahol a sziklapincék hideg kőpadozatán csíráztatták a söröknek megfelelő minőségű malátát. A Bak sör sötét malátájának külön aszalási technológiája is volt, a karamell- és festőmalátát pedig speciális pörkölő berendezésben állították elő. A cefrekészítéshez a jól oldott, sötét malátát hengerszéken megdarálták úgy, hogy a maláta héja egészben vagy nagyobb darabokban megmaradjon, a magbelsőből pedig zömében dara keletkezzék. Ebből háromcefrés dekokciós eljárással főzték a sörlevet, négyedényes főzőgarnitúrában. A cefrefőző kádba bekészített 32 °C-os vízbe, állandó keverés mellett hozzáadták az örleményt, 1:3 maláta–cefrézővíz arányú, sűrű cefrét készítettek, majd ennek 1/5 részét átszivattyúzták a cefrefőzőbe. Ezt a cefrerészt gyorsan 74 °C-ra (a dextrinképződés optimumára) melegítették fel, és 5-10 percnyi pihentetés után tovább melegítették, felforalták. 30 percig forralták, utána a két cefrerészt a cefrezőkádban egyesítették. Ezt a folyamatot a cefre egyharmadának a cefrefőzőbe való átszivattyúzásával még kétszer megismételték, de a harmadik forralás előtt a cefrefőzőben lévő

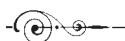
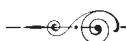
anyaghoz 2%-nyi őrlött karamellmalátát adtak, ezzel forralták. A cefrézőkádban maradt anyaghoz hozzáadták az 1-2%-nyi festőmalátát, és csak ezután egyesítették a két cefrerészt 78 °C-on, majd az egészet a szűrőkádba szivattyúzták. A sűrű cefre és a béta amidáz optimális hőmérsékletén való tartózkodás (63 °C) átugrása elősegítette a sör különleges ízének a kialakulását. Így ugyanis viszonylag kevés erjeszhető cukor és sok dextrin képződött, amely – mivel nem erjedt ki – a sör testességét növelte. A szűrőkádból lefolyó 78 °C-os sörle a komlófőző üstbe került, ahol a közepesen keserű, gyengén aromás komlót két részletben hozzáadták. Itt adagolták a pótanyagot is. Kétórás forralás után a hűtőberendezéssel 4 °C-ra lehűtött, hideg sörlevet nyitott erjesztőkádba tettek, és hektoliterenként 0,65 liter sűrű, pépes, alsóerjesztésű sörlesztővel beoltották. Az erjesztés 16 napig tartott, és közben úgy hűtötték a kádba beépített hűtőberendezéssel, hogy a legmagasabb hőmérséklet nem haladta meg a 8 °C-ot. A 10. erjesztési nap után megkezdtek az erjedő sör visszahűtését, és a 17. napon 3 °C-ra lehűtve tették át az ászokhordóba, ahol 1,5 °C-os pincehőmérsékleten folytatták a sör utóerjesztését, az ászokolást. Ez a folyamat 3-4 hónapig tartott 0,3 bar ellennyomáson, a zárt fahordókban. A hosszú idő alatt jól letisztult, kész sört szűrés nélkül fejtették át a szállítóhordóba és szállították a vendéglőbe.

Mai eljárás: a Dreher Bak sör készítése ma is ezen a csaknem 150 éves készítési módon alapul, de adaptálták a mai korszerű berendezésekre. A malátát ugyan nem helyben gyártják, de a gyártótól megkövetelik ugyanazt a minőséget, mint amivel a korábbi saját előál-

lítású maláta rendelkezett. A cefrekészítést az energiatakarékosabb infúziós eljárással végzik, így nincs forralásos szakasz. Az amidázok különböző optimális hőmérsékleteit a cefrézőkádban melegítéssel érik el, de csak rövid ideig tartják a keményítő enzim elcukrosítási optimumát jelentő 63 °C-on, majd gyorsan felfűtik 74 °C-ra, amit aztán jól kitartanak, hogy minél több dextrin képződjék. Ekkor adják hozzá a karamell- és festőmalátát is. A komlóforralás ideje 1,5 órára csökkent. Az erjesztés és ászokolás is rövidebb ideig tart a zárt fémtartályokban, mivel a sör már erjesztés alatt telítődik szén-dioxiddal, a kondicionáló (pihentető) tartályban pedig rövid idő alatt kialakul a jellegzetes íz. A kész sört szűrik, így nem kell megvárni a spontán kitisztulást, és csak azután fejtik a forgalomba kerülő 30 literes hordóba vagy a 0,5 literes palackba. Mindkettőt pasztőrözik. A sör alapanyagai, a receptúra azonban ma is azonos, a komló fajtája és adagolási módja is megmaradt, ezek biztosítják a minőség változatlanóságát.

Gazdasági adatok

A Dreher Bak sör ma Magyarország legnagyobb mennyiségben gyártott prémium minőségű barna söre. Termelése 1999-ben 15 ezer hl volt, ma is eredeti telephelyén készül. Az egész ország területén ismert és kapható az élelmiszerboltokban. Összesen 510 helyen csapolják (nagyraészt a Dreher Classic Pils vagy az Arany Ászok mellett), ebből mintegy 200 csak idényjellegű, a nyári üdülőhelyeken működik, a többi főleg Budapesten és környékén. Bejegyzett védjegy: Bak, a Dreher Sörgyárak Rt. oroszlanos, háromszöges logójával és Dreher Antal arcképével.



Változatok: Dreher Classic Pils; Dreher Lager, melyek teltségben és keserűségben különböznek egymástól

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Budapest-Kőbánya

Általános besorolás: alsóerjesztésű világos sör

Különleges, egyedi jellemzők: sziklapincében erjesztett sör.

Leírás

A Dreher sör világos aranyhárs (Classic Pils), illetve mézshárs (Lager) színrű, kristálytisztá, dúsan habzó világos sör, jól érezhetű komlóillattal, kellemes, enyhe malátaízzel és -aromával, amelyhez harmonikus és a Classic Pilsnél intenzív keserű íz társul.

Az azonos grafikájú címkén a feliraton túlmenően a két változatot színnel is megkülönböztetik: a Classic Pils zöld, a Lager piros. A Classic Pils eredeti extrakttartalma 11,8 m/m (tömeg)%, alkoholtartalma 5,5 V/V (térfogat)%, szénsavtartalma 0,53 V/V%. A Lager eredeti extrakttartalma 12,0 m/m (tömeg)%, alkoholtartalma 5,3 V/V (térfogat)%, szénsavtartalma 0,51 V/V%.

Alapanyaga az Észak-Magyarországról és/vagy a Nyugat-Dunántúlról származó, alacsony fehérjetartalmú, kétsoros tavaszi árpából készült – legfeljebb 18 °C-on csíráztatott és 84 °C-on aszalt – enzimdús világos maláta és a kőbányai sziklapincék alatt, 2-300 méter mélységben lévő fűrt kutak különleges összetételű karbonát vize. Fűszere a keserű és az aromakomló meg-határozott arányú keveréke. Pótanyagként régen rizst vagy kukoricadarát és kristálycukrot, ma a Lager változathoz kukoricagrízt, a Classic Pilshez izocukrot használnak az 1987-es újraindítás óta.

Történet

A Dreher Antal-féle Lager sört az 1867-es párizsi világkiállításon elért sikere után kezdték egyszerűen csak Dreher sörnek nevezni. Különlegessége a kőbányai víz és más egyéb mellett főként abban rejlett, hogy a főzőházban készített, komlózott sörlevet az addigi szokástól eltérően két lépcsőben és két különböző edényben erjesztette le. Dreher a komlózott és 4-5 °C-ra lehűtött sörlevet nyitott erjesztőkádban oltotta be élesztővel, de ott csak a főerjesztést foly-



tatta le. A még erjedő sört visszahűtötte, hordóba tette át, majd a hordót lezárta, és hideg pincében még hónapokig erjesztette (lágerolta, ászokolta) tovább. A technológiát a schwechati sörfőzdében kísérletezte ki és vezette be, de igazán alkalmas helyet a Pest melletti Kőbányán talált hozzá, ahol az elhagyott bánya-üreges télen-nyáron egyforma hideg és páradús helyet kínáltak. A pesti sörfőzők már felismerték a hely kitűnő adottságait, és a Duna mellől Kőbányára tették át a székhelyüket, a pincék fölé építve az új sörgyárat. Ezek egyikét vásárolta meg 1862-ben Dreher Antal, és mindjárt új kutakat fúratott a pincék alatt. Kiderült, hogy a földtörténeti középkorban keletkezett, üledékes, durva mészkövön átszivárgó, 2-300 méter mélységben lévő víz kitűnő alapanyag a sörfőzéshez.

Dreher a kőbányai adottságok kihasználásával tökéletesítette technológiáját, és megteremtette a Dreher sörmárkát. A termékre először 1889. szeptember 23-án déli 12 órakor a Bécsi Kereskedelmi és Iparkamaránál 6169. kamarai sorszám alatt jegyezték be a Dreher védjegyet, Budapesten pedig 1908. október 14-én 18 156 szám alatt, miután Dreher Antal Kőbányai sörfőzdéje levált az anyagyárról. Az 1867-es és az 1900-as párizsi világkiállítás között a Dreher sör nyolcszor nyert aranyérmet, illetve Grand Prix-t a különféle kiállításokon.

A sör készítése Kőbányán az 1948-as államosításig megszakítás nélkül folyt, és a legkedveltebb márka volt az országban. Ott volt az 1885. évi országos mezőgazdasági és az 1896-os millenniumi kiállításon is. Az államosítás után létrejött Kőbányai Sörgyárban a márkavédelem miatt 40 évig tilos volt a gyártása. 1987-ben a gyár megvásárolta a jogot arra, hogy a régi receptúrák, főzési és erjesztési könyvek leírásai alapján újraélessze a Dreher sör gyártását, adaptálva a régi technológiát a korszerű berendezésekre. Azóta ismételten gyártják.

Felhasználás

Az év minden szakában fogyasztják. Különösen kedvelik a Classic Pils változatot, amelyet főétkezésekhez aperitifként (étvágygerjesztő) és digestív (emésztést elősegítő) italként egyaránt fogyasztanak. Fűszeres főételek: sertéspörkölt, sertéssült, fűszeres kolbász után pedig szinte elmaradhatatlan. Ét elkészítésnél is használják, elsősorban egybesült húsokhoz, szárnyasokhoz a hús kenetetésére, locsolgatására. A hús szép piros-barna színt és aromás ízt kap tőle. Az egész országban ismerik és kedvelik mindkét változatot.

Szakmai fogások

A *hagyományos eljárás* során a sörkészítés már a malátagyártásnál kezdődött, amikor is a fizikai és kémiai vizsgálatok alapján kiválogatott árpából a gyár maga készítette el a malátát. A hideg sziklapincében csíráztatott malátát megaszalta, majd csíráatlanítás után gondosan tárolta a felhasználásig. Az így készült enzimdús, világos malátát hengersizékeken megőrölték, vízzel becefrézték. A sörlevet háromcefrés, dekokciós főzési eljárással főzték. Ehhez négyedényes főzőgarnitúrát és egy komlószűrő edényt használtak. Két edényben készült a cefre. A cefrézőkádba bekészített, 35 °C-os vízhez állandó keverés mellett hozzáadták a malátaőrleményt, és többszöri átkeverés után a cefre 1/7-ét átmerték (később szivattyúzták) a cefrézőüstbe, hozzáadták a pótanyagot, és melegítették. 72 °C-on alfa amiláz pihenőt tartottak, majd 30 perces forralás után visszavitték a cefrézőkádba. Az egész cefrét átkeverték, és 1/3 részével az előbbi folyamatot még kétszer megismételték, hogy a keményítősejtek felszakadjanak és elcsirizesedjenek. A cefrézőüstből a cefrézőkádba visszaszivattyúzott 100 °C-os cefre révén a cefrézőkádokban kialakultak az enzimbontások optimális hőmérsékletei. A cefre harmadszori újraegyesítése

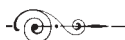
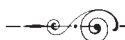
sekor a cefrézőkádban 76 °C-on fejeződött be a cefrekészítés. Ezután következett a sörle elválasztása a törkölytől a szűrőkádon. Innen a sörle a negyedik edénybe, a komlófőzőbe került, ahol 1,5 órát forralták a két részletben hozzáadott keserű komlóval. Az aromakomlót a forralás befejezése előtt öt perccel adták a sörlehez. Komlószűrőn átszivattyúzva eltávolították a komló oldhatatlan részét, a sörlevet pedig (miután hűtőberendezéssel 4,5 °C-ra lehűtötték) a nyitott erjesztőkádba tették, és beoltották hektoliterenként 0,5 liter sűrű, pépes, jó erjesztőképességű sörlesztővel. Erjedés közben a sört a kádba beépített hűtő csőrendszerrel hűtötték, hogy a hőmérséklete ne emelkedjék 7 °C-nál magasabbra a telt íz és a jó habtartóság érdekében. A nyolcadik naptól a hűtést fokozták, és a 12. napon 2,5 °C-ra lehűtve tették át a zárt ászokhordóba. Az 1 °C-os sziklapincében még 3-6 hónapig folytatták az utóerjesztést, majd a pihentetést (együttesen ászokolás), aminek következtében a sör szénsavval telítődött és úgy letisztult, hogy csaknem kristálytisztá lett. Így szűrés nélkül fejtették át a szállítóhordóba, melyet a vendéglőben már csapra verhettek.

A mai eljárásnál a malátát a nagykanizsai gyárból történő beszállítással vagy vásárlással biztosítják. A minőségi követelményeket szigorúan előírják és ellenőrzik, ezzel eléri, hogy a maláta minősége mindig azonos az eredetivel. Napjainkra a hosszadalmas készítési mód a technikai változások miatt lerövidült. Változatlanok maradtak az alapanyagok, a receptúra, a főzéshez felhasznált víz, és a sziklapincében folyik továbbra is az erjesztés-ászokolás, illetve a kondicionálás (pihentetés-érlelés). A

cefrézési módot kombinálták az infúzióssal, így csak egy forralás van, amelyet a pótanyag feltárására alkalmaznak. A többi enzim bontásához szükséges optimális hőfokot a cefrézőkádban melegítéssel érik el. A komlófőzés ideje egy órára csökkent, de a komló fajtája és adagolása maradt. Jelentősen lerövidült az erjesztés-ászokolás ideje is, mivel nem kell megvárni a sör teljes letisztulását a sörszűrők alkalmazása mellett. A nyitott hűtőket, erjesztőkádakat felváltották a zártak, így a sör már erjesztés alatt telítődik CO₂-vel. A fahordók helyett fémtartályokat használnak, amelyekben nem kell a sört utóerjesztetni, csak pihentetni. A kész sört csak hűtés és szűrés után fejtik hordóba, palackba vagy dobozba. A Classic Pils változatot 0,5 és 0,33 literes palackban és ugyanilyen űrtartalmú dobozban, valamint 30 és 50 literes KEG-hordóban forgalmazzák. A teltebb Lagert csak 0,5 literes palackban árusítják. Mind a két fajtát pasztörözik.

Gazdasági adatok

A Dreher sör gyártásának 1987-es újraindítását siker koronázta. A prémium sör kategóriában első az országban, és a legnépszerűbb a fogyasztók körében. Termelése 1999-ben már meghaladta a 450 ezer hl-t. A termelés eredeti helyén, a Dreher Sörgyárak Rt. Kőbányai Sörgyárában történik. A teltebb és kevésbé keserű Lager csak palackban, a Classic Pils sörözőkben, vendéglőkben csapolva és palackosan is kapható. Jelenleg 1185 helyen csapolják országosan vezérmárkaként. Fő forgalmazási területük Budapest és környéke. Bejegyzett védjegye Dreher Classic Pils; Dreher Lager a Dreher Sörgyárak Rt. oroszlános, háromszögös logójával és Dreher Antal arcképével.



Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest-Kőbánya

Általános besorolás: tápsör (barna)

Különleges, egyedi jellemzők: kis alkoholtartalmú, nagy tápértékű, malátadús gyógytápsör.



Leírás

A Nektár sör sötétbarna színű, tükrösre szűrt, testes, barna sör, tömör, barnásfehér habbal. Enyhén édes, karamelles, dús, ízét a pörkölt maláta határozza meg, gyenge komlóaromával. A terméket egyedi, 0,35 literes palackban forgalmazzák.

A sörnek az erjedés előtti, eredeti extrakttartalma 12,9 m/m (tömeg)%, alkoholtartalma 1,0 V/V (térfogat)% alatti, szénsavtartalma (CO₂) 0,52 m/m%. A nagy tápértéket a kész sör 10,0-10,2 m/m (tömeg)% extrakttartalma adja, amely csekély keserűanyag-tartalommal párosul. Alapanyaga a Dél-Alföldről származó, fehérjében gazdag, kétsoros tavaszi árpából maximum 24 °C-on csíráztatott és 108 °C-on aszalt sötét maláta, amelyhez a testesség növelésére 1,5%-ban karamellt, a szín mélyítésére pedig 1,0%-ban festőmalátát adnak. A tápanyagtartalom és a sörlé szűrhetőségének javítására 0,5%-ban nagy enzimtartalmú, diasztatikus hatású malátát, fűszerként pedig keserűanyagban és aromában szegény komlót használnak.

Történet

A Nektár Gyógytápsört 1926-ban Kőbányán, a Fővárosi Sörfőző Rt. Sörfőzdéjében kezdték gyártani. A korábban itt készített sörök bár malátában gazdagok voltak és számos kedvező tulajdonsággal bírtak, magas alkoholtartalmuk miatt kedvező dietetikai hatásukat az alkoholizmus veszélyének előidézése nélkül nem lehetett kihasználni.

A különleges, egyedi technológiával készült sört a Magyar Királyi József Műegyetem mezőgazdasági, kémiai, technikai laboratóriumának vezetője, Sigmond Elek tanár, az MTA tagja bevizsgálta, és ennek eredményeképpen a terméket gyógytápsörnek minősítették. A sört az „Ember” Nemzetközi Embervédelmi Kiállításon elismerő díszoklevéllel és aranyéremmel tüntették ki 1926 júliusában. A díszoklevelet 78956/926 számon a magyar királyi kereskedelemügyi miniszter adta ki, és a sör elindult hódító útjára. Klinikák, kórházak, egyetemi tanárok és asszisztensek, szülészek, nőgyógyászok, az Országos Közegészségi Egyesület tagjai stb. nagy elismeréssel nyilatkoztak étvágygerjesztő, tápláló, erősítő, hizlaló és anyatej-fokozó hatásáról. A fogyasztók – a lábadozó betegek és a szoptató anyák, a vérszegények, a tüdőbetegek és az étvágytalanok – számtalan elismerő levéllel bizonyították a csekély alkoholtartalmú sör gyógyító-tápláló hatását. A sportolók is szívesen fogyasztották edzések és versenyek után az elvesztett folyadék és energia pótlására, kondíciójuk javítására. Mint írták: „a Nektár Gyógytápsör egy hízagypótló anyaggal tette gazdagabbá a sportársadalmat.” (Déván István Magyarország sífutója, gyorskorcsolyázó, bobsleigh- és síbajnoka, többszö-

rös rekorder és válogatott sportoló.) A sör gyártása az 1948-as államosítás után is folytatódott a Kőbányai Sörgyárban egészen a privatizációig, 1993-ig. Ekkor a nagyarányú műszaki fejlesztés és automatizálás következtében bizonyos termékek gyártását – kis termelési volumenük miatt – megszüntették. Erre a sorsra jutott a Nektár Gyógytápsör is.

Felhasználás

Elsősorban az étvágytalan, idős emberek, lábadozó betegek, szoptató anyák, sportolók roboráló hatású itala.

Szakmai fogások

A sörfőzéshez szükséges sötét malátát a gyár saját malátagyárában állította elő. A szérűn vagy dobszekrényben csíráztatott árpát (zöldmalátát) szárítótoronyban aszalták, majd csíráltanították és felhasználásig tárolták. Az így készült, jól oldott, sötét malátából főzték a sört a klasszikus, háromcefrés, dekokciós eljárással, pótanyag nélkül. A cefrekészítésnél azonban a béta amiláz 60-65 °C-os hőmérsékleti optimumát átugorva 70 és 78 °C-on „cukrosították”, hogy minél kevesebb erjeszthető cukor képződjék az 1:3 (maláta:sörfőző víz) arányú cefrében. Ezt úgy érték el, hogy a hathengeres hengerszáron gondosan megőrölt malátából a cefrészőkádba bekészített, 35 °C-os vízzel készítették el a cefrét. 10 percig tartó pihentetés után a cefre $\frac{1}{4}$ -ét átvitték a cefrefőzőbe, ahol gyorsan felmelegítették az alfa amiláz optimális hőmérsékletére (72 °C), 15 percig pihentették, majd felforralták. A forralás 30 percig tartott, majd visszavitték a cefrészőkádba a többi cefréhez. Ezután az összes cefre $\frac{1}{3}$ -át vitték át a cefrefőzőbe, ahol a melegítést-forralást megismételték, és amikor visszavitték a cefrészőkádba, ott az összes cefre hőmérséklete 70 °C-ra állt be. Ezt a folyamatot a cefre $\frac{1}{5}$ -ének átvitelével még egyszer megismételték,

és végül 78 °C-on fejeződött be a cefrőzés. A 30 perces forralások alatt gyenge karamellizálódás következett be, és a héj alkotórészei is kioldódtak. A harmadik cefrerészbe forralás előtt adagolták a karamellmalátát, a cefrészőkádba pedig az 1% festőmaláta-örleményt, majd az egyesítés után beleöntötték a külön edényben már a cefrőzés kezdetétől ázó diasztatikus malátaörlemény levét, amely a hosszú forralásokkal együtt hozzájárult a Nektár Gyógytápsör jellegzetes ízének és dús habjának a kialakulásához.

A szűrőkádon elválasztották a törkölyt a sörletől, a komlóforralóban hozzáadták a gyengén keserű komlót és 2 órán keresztül forralták, amely alatt további karamellizálódás is bekövetkezett. A 3 °C-ra lehűtött, komlózott sörlevet hektoliterenként 0,35 liter sűrű, de csökkentett erjesztőképességű élesztővel oltották be, és maximum 6 °C erjesztési hőmérsékletnél, 14%-os erjedésfoknál gyorsan visszahűtötték 1,5-2 °C-ra, majd átadták az 1 °C-os ászokpincébe. Az erjedésfokot és az alkoholtartalmat állandóan figyelemmel kísérve 0,8 V/V (térfogat)% alkoholtartalomig folytatták az ászokolást, majd haladéktalanul szűrték és palackozták. A palackos sör teljes pasztörözése elengedhetetlen volt ahhoz, hogy a palackban az élesztő további szaporodását és az erjedést megakadályozzák. Így a Nektár Gyógytápsörnél már akkor is (kezdetől fogva) alkalmazták a pasztörözést, amikor az még egyáltalán nem volt általános, mint manapság.

Gazdasági adatok

A Nektár Gyógytápsört 1926-tól 1993-ig gyártották a Fővárosi Sörfőzdében, majd a Kőbányai Sörgyárban, a mai Dreher Sörgyárak Rt. gyárában. Kis alkoholtartalmánál fogva adókedvezményben részesült.

Évi termelése 1975-ben érte el maximumát (45 ezer hl). Amíg gyártották, az év minden

szakában lehetett kapni az ország egész területén az élelmiszer- és édességboltokban. Fogyasztórétege ma is nagyon hiányolja, ezért már többször felvetődött a méretgazdaságossági okok miatt felhagyott gyártás újraindítása.

Egyelőre döntés nem született. A gyártás kezdetétől védett márka volt. Bejegyzett védjegy: Nektár Gyógytápsör, mely 2010. augusztus 7-éig érvényes, megújítása 2000. február óta folyamatban van.

A termékbemutatásban szereplő sörös szakkifejezések magyarázata

Amilázok	a természetes keményítőt bontják. Alfa amiláz: dextrinképző (optimális hőmérséklete 72-76 °C). Béta amiláz: cukrosító (optimális hőmérséklete: 60-65 °C).
Alsóerjesztésű élesztő	az erjedés végén az erjesztőedény aljára kiülpedő élesztő.
Aromakomló	nagy komlóolaj-tartalmú komló, mely főzéskor igen illékony.
Ászokhordó	több ezer literes fahordó a sör ászokolására.
Ászokolás	a sör hideg utóerjesztése.
Cefre	malátaőrlemény vizes keveréke (elegye).
Cefreszűrés	a cefrőzés végeztével az extrakt anyagok vizes oldatának az oldhatatlan anyagoktól való elválasztása.
Cefrőzés	a maláta oldhatatlan anyagainak oldhatóvá tétele. Két alapvető módszere ismeretes: dekokációs és infúziós.
Dekokációs eljárás	kétedényes eljárás, amelyből az egyik fűthető, a másik szigetelt, hűtő tartó. A cefre hőmérsékletét egy rész forralt cefrével emelik a fehérjebontó és dextrinképző, valamint cukrosító enzimek optimális hőmérsékletére. A forralt cefrerészek száma alapján lehet egy-, két- vagy háromcefrés eljárás. Ez utóbbi a klasszikus dekokációs eljárás, amikor mind a három hőmérséklet-optimumot a cefre egy részének a forralási hőmérsékletével, átcefrézés útján érik el.
Diasztatikus maláta	nagy enzimtartalmú, hosszú ideig hidegen (max. 17 °C-on) csíráztatott és alacsony hőmérsékleten (max. 70 °C-on) aszalt világos maláta.
Eredeti extrakttartalom	a komlózott sörle extrakttartalma m/m-ban (tömegszázalékban) kifejezve.
Erjedésfok	a leerjedt extraktmennyiség százalékban a sörle eredeti extrakttartalmára vonatkoztatva.
Erjesztés	egy enzimes folyamat, amelynek során az élesztő alkohollá és szén-dioxiddá bontja a sörle erjeszhető cukrait.
Erjesztőképesség	az alsóerjesztésű sörélesztő egyik fontos tulajdonsága, ami azt jelenti, hogy mindaddig lebegve marad az erjedő sörben, amíg erjeszhető cukrot talál benne.
Extrakt	a cefrőzéskor az enzimek hatására oldatba (sörlebe) került anyagok összessége (cukor, dextrin, fehérjék, ásványi anyagok).
Felsőerjesztésű élesztő	az erjedés végén a sörfelszínre emelkedő élesztő.
Festőmaláta	180-220 °C-on pörkölt maláta erős színezőképességgel, a sörnek pörköltmaláta-ízt ad.
Főerjedés	a sörle intenzív erjedése az élesztő hatására. Eredménye: a sör.
Homogenizálás	különböző anyagok keveréssel történő elegyítése úgy, hogy az összetevők a homogenizált anyag minden térfogategységében egyenletesen oszlanak el.
Infúziós eljárás	forralás nélküli cefrőzés, a cefre hőmérsékletét egy-egy pihentetés közbeiktatásával fokozatosan emelik a különböző bontóenzimek optimális hőmérsékletére.
Izocukor	csíráztatott kukoricadarabokból enzimes lebontással előállított folyékony cukor.
Karamellmaláta	színező hatású, 150-180 °C-on pörkölt maláta, karamellanyagokat tartalmaz. A sör telt ízűségét, malátás jellegét javítja.
Karbonátvíz	keményiségét a karbonát- és bikarbonátonok mennyisége adja.
KEG-hordó	Európában használatos, hengeres, rozsdamentes acélhordó, beépített szeleppel. A szelep biztosítja a hordó nagy sterilizációt, ugyanis ezen keresztül történik a hordó mosása, sterilizálása, töltése és ürítése.
Keserű komló	nagy keserűértékű komló, mely forraláskor oldódik.
Komló	kétlaki, élőlél kúszónövény, sörfőzésre a nőivarú egyedeinek tobozvirágzatát használják.
Maláta	csíráztatott és aszalt árpa. A csíráztatás alatt képződnek az amilázok, válik oldhatóvá a fehérje. Aszáláskor képződnek a szín- és aromaanyagok. A maláta legfontosabb minőségi jellemzője az enzimkapacitás és az oldottság.
Maláta oldottsága	az árpa fehérjeanyagának oldódása a csíráztatás folyamán. Hatással van a habképződésre és a habtartósságra.
Német keménységi fok	egy német keménységi fok tíz milligramm CaO (kálcium-oxid) mennyiségének felel meg egy liter vízben.
Növénykivonat	a drogokból különböző kivonatolási eljárásokkal kinyert értékes íz- és szamanyagokban dús, alkoholos folyadék.
Növénypárlat	a drogok íz- és szamanyagait koncentráltan tartalmazó, desztillálással nyert alkoholos folyadék.
Pasztörőzés	a sörben lévő élesztők és a sör minőségét károsító mikroorganizmusok hevítéssel való elpusztítása.
Pótanyag	a maláta egy meghatározott mennyisége (max. 30%) helyett felhasznált keményítő- vagy cukortartalmú anyag (pl. rizs, kukoricaőrlemény, cukor vagy cukorszirup). Ezek keményítőit forralással és a maláta enzimeivel teszik oldhatóvá.
Sörélesztő	speciális, csak a sörgyártásban használatos élesztő. Két fő fajtája ismert: alsó- és felsőerjesztésű.
Sörle	a cefrőzéskor keletkező extraktanyagok vizes oldata.
Vezérmárka	egy adott sörözőben, vendéglőben többféle sör közül a legkeresettebb.

ST. HUBERTUS LIKŐR

Általános besorolás: likőr

Különleges, egyedi jellemzők: természetes anyagok felhasználásával készül, félédes növénylikőr.

Leírás

A St. Hubertus mély, őzbarna színű, narancsos vezető ízzel rendelkező, a gyógynövényekből származó illatos és fűszeres aromaanyagokkal harmonizáló, kellemes illatú, ízű és zamatú, félédes növénylikőr. A termék 40 V/V% alkoholt és 25 g/100 cm³ cukrot tartalmaz.

Mintegy húszféle drog (pl. koriander-mag, citromfű, borsmenta, hársfavirág, rozmaring, levendula, izsópfű) kivonata és párlata, narancshéj kivonat és -párlat, finomszesz, cukor, lágyított víz, karamell felhasználásával készül.

Történet

Az italt Braun Lajos a róla elnevezett, 1839-ben alapított likőrgyár egyik tulajdonosa állította össze, és azt az 1900-as párizsi világkiállításon mutatta be. A termék első neve Mephisto volt, ám ezzel a névvel és egy másik termékkel egy külföldi cég is megjelent.

Rövid egyezkedés után, egy Párizsban adódott ötlet nyomán a likőr nevét St. Hubertusra változtatták. 1902-ben a hazai, majd később a külföldi piacokon már így vált ismertté.

A XIX. század végén, a XX. század elején Magyarország a hazai, valamint Európa különböző országaiból ideseregő vadászok kedvelt területe volt. A vadászatok résztvevői által szívesen fogyasztható, a sporttevékenységhez és az azokat követő bőséges étkezésekhez illő, különleges ital előállítás volt a cél.

A két világháború közötti időben az ital annyira népszerű lett, hogy a különböző hagyományörző tevékenységek, rendezvények alkal-

mával rendszeresen vendégváró és vendégmarasztaló szerepet töltött be, gyakran az adott eseményt is a finom likőrrel nevezték el. Kedveltek voltak az általában ősszel megrendezett, ún. „Hubertus lovaglások”. Az angol mintára szervezett rendezvényeken ugyan – főleg a háborús években – már nem sok „róka vett részt”, a fajtiszta kopók is elmaradoztak, de az esemény kiváló alkalom volt legalább a lovaglásra és az italt kedvelők baráti találkozásaira. A sportolást követő hangulatos vacsorák igényelték a pompás likőrt, amely összetételénél fogva elsősorban mint emésztést segítő (digestív) ital járult hozzá a jó hangulathoz. Az idő tájt nagyon sok Hubertus-egylet létezett, ahol a tagságot az egymás tisztelete és a barátság, no meg az ital szeretete fogta össze. A St. Hubertus kínálta és kínálja ma is az erdők, mezők édes-fűszeres és a narancsligetek kesernyés ízét, aromáját, alkohollal csokorba kötött zamatát. Jó ötletnek bizonyult a névválasztás, St. Hubertus és a hozzá fűződő legenda (a szarvastörténet) jelképként, márkajelzésként való alkalmazása.

Felhasználás

Kiváló emésztést segítő hatása miatt leginkább étkezések után fogyasztják, de népszerű baráti és egyéb társasági összejöveteleken is.

Szakmai fogások

A gyártástechnológia a növényi likőrök gyártásának szokásos menetét követi, vagyis a drogok recept szerinti összeválogatása, kivonatolás, párlatkészítés, az ital összeállítása, érlelés, szűrés, palackozás. A szeszes oldatban történő áztatással megvalósuló kivonatolás, majd ezt követően a kivonatolt drog lepárlása (az



aromakomponensek kinyerésére) külön történik a narancshéjnál és együttesen a többi, receptúra szerint összemért drognál. Speciális eljárást igényel a narancshéj feldolgozása. A gyümölcs héjának magas terpéntartalma miatt (számos növény illóolajában előforduló szénvegyületek) az elkészült párlatot terpénmentesíteni kell. A narancskivonatot és a narancsközeppárlatot (a desztillálás során kinyert legértékesebb párlatrész) összekeverik, majd mintegy két hétig pihentetik, ezt követően lágy vízzel alkoholtartalmát 30 V/V%-ra beállítják. Ezen az alkoholkoncentráción a terpénvegyületek kicsapódnak, és azoktól szűrés útján meg lehet szabadulni. A terpénmentesített narancshéjkomponenst, a többi drog kivonatát és párlatát egyesítik, beállítják az ital alkohol- és cukortartalmát, valamint színét. Az összeállított italt három hónapig érlelik, majd szűrik.

Az ital különböző méretű formapalackokban (2 dl, 0,5 és 1 l), továbbá igényes megjelenésű, 0,7 l-es égetett kőkorsókban kerül forgalomba. Kis mennyiségben a 0,5 l-es változat díszdobozos csomagolásban is kapható.

Gazdasági adatok

A St. Hubertus likőr évente 6000 hl mennyiségben készül.

A bejegyzett márkanév és az italhoz kapcsolódó minden jog a Zwack Unicum Rt. tulajdona. A termékre jelenleg címkevédjegy, szóvédjegy, térbeli védjegy van bejelentve, továbbá a kőkorsó ipari formaként élvez védettséget. A termékkel kapcsolatos első védjegybejelentést 1968-ban tették.

A terméket országosan a kis- és nagykereskedésekben, vendéglátó- és szórakozóhelyeken, szállodákban értékesítik.



ZWACK UNICUM LIKŐR

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: likőr

Különleges, egyedi jellemzők: a receptben szereplő gyógynövények aránya egy semmilyen más keserű likőrhöz nem hasonlító ízharmoníát eredményez, amellyel a termék világhírvé vált.

Leírás

A Zwack Unicum likőr sötétbarna színű, harmonikus illatú, ízű és zamatú, félkeserű növénylikőr, amely 42 V/V% alkoholt és 18 g/100 cm³ cukrot tartalmaz. A likőr több mint 40 gyógynövény kivonatát, illetve párlatát tartalmazza, valamint finomszeszt, cukrot, lágyított vizet és karamellt.

Történet

A termék a XVIII. század végén indult hódító útjára. Az igencsak sokat betegeskedő II. József egyik udvari orvosaként dr. Zwack kínálta meg a gyógynövényekből, alkoholból és némi édesítőszerből készült italával az uralkodót, annak panaszait enyhítendő. A császár, miután megízlelte, tömör véleményét így fogalmazta meg: „*Dr. Zwack, das ist ein Unicum!*”. Az ital neve innen már adott volt.

A likőr ipari méretű gyártását az 1821-ben született és 1840-ben Morvaországból Pestre áttelepedett utód, Zwack József a recept birtokában kezdte meg. A termelést fokozatosan bővítette, új és új helyeken létesített gyárat, míg 1892-ben rátalált a végleges helyre, ahol rövid időn belül kialakította azt a létesítményt, amelynek falai között a cég ma is tevékenykedik. Az ital sikeresen szerepelt a XIX–XX. század fordulóján meg-

rendezett különféle kiállításokon. Az 1896-os ezredévi kiállításon, a Zwack cég tevékenységét bemutató pavilonban is ez a termék került középpontba. Az idő tájt a Zwack cég – a Monarchia császári és királyi udvari szállítójaként – sikerét elsősorban a már akkor nemzeti italnak elismert gyomorkeserűnek köszönhette. Sikere túlnőtt az ország határain, és például az Egyesült Államokban, a szesztilalom éveiben az ital élvezeti értéke mellett, az adjusztálásból adódóan – a címke fehér alapon vörös kereszt volt – jó ideig megtevesztette az

illetékeseket, és oltalmat kapott. Leleményes kereskedők ugyanis gyógyszerként forgalmazták egészen addig, amíg a hatóságok rá nem jöttek a ravaszságra. A több mint 40 gyógynövényt, azok mennyiségét, arányait és a gyártási eljárást csak a Zwack család beavatott tagjai ismerik. A felügyeletük alatt dolgozó három ember – akik rajtuk kívül még részt vesznek a készítés folyamatában – csak egy-egy harmadát ismeri a titok egészének.

Felhasználás

Az Unicum hölgyek és urak körében egyaránt kedvelt és rangos társasági ital. Enyhén keserű íze és aránylag nagy cukortartalma miatt a keserű ízeket kevésbé kedvelők is szívesen fogyasztják. Fogadások elmaradhatatlan kelléke. Harmonikus ízének élvezetét kiegészíti, hogy tapasztalatok szerint megszünteti az étvágytalanságot, segíti az emésztést, javítja az erőnlétet, és jó szolgálatot tesz a testi és idegi kimerültség idején.

Szakmai fogások

A likőr drogkivonatok és drogpárlatok egyesítésével és érlelésével készül. A drogok mérését



szigorú ellenőrzés mellett végzik. Az áztatáshoz (a kivonat készítéséhez) 55 V/V%-os alkohol-lágyvíz keveréket használnak. Naponta történő keverés után mintegy két hét elteltével az ízanyagokkal dúsult kivonatot a drogágyról leengedik.

A párlatkészítés céljából kimért drogokat rövidebb ideig (2-3 napig) áztatják, majd vörösréz, szakaszos üzemű, duplikátor üstökben történik a desztilláció. A nyert középpárlat a mixgyártó tartályban a kivonat mellé kerül, ahol nagy alkoholkoncentrációra történő beállítás után a keveréket pihentetik. Az alapanyagok összefejtése, ellenőrzése és az esetleges, szükséges javítások után szűrés, majd érlelés következik. Az ital 10-15 hl-es tölgyfa hordókban legalább egy évig nemesedik. A terméket homogenizálás után palackozzák.

A homogenizálás a különböző anyagok keveréssel történő elegyítése úgy, hogy az összetevők a homogenizált anyag minden térfo-

gategységében egyenletesen oszoljanak el. Az Unicum likőrt jellegzetes, zöld, gömbölyű, egyedi palackokban, jellegzetes címkével (piros körben fehér szegéllyel elkülönített arany kereszt) forgalmazzák 0,5 dl, 1 dl, 2 dl, 0,7 l, 1 l és 5 l-es méretekben. Különböző ünnepek, évfordulók alkalmából tetszetős díszdobozokban is piacra kerül.

Gazdasági adatok

A Zwack Unicum likőrt egy gyár készíti, évente mintegy 30 ezer hl mennyiségben. A termék és ahhoz kapcsolódó minden tárgy, reklám, fogalom védett, a Zwack Unicum Rt. tulajdona. Jelenleg címkevédjegyre, szóvédjegyre és térbeli védjegyre történt bejegyzés biztosítja a teljes körű védelmet. A termékhez kapcsolódó első védjegyrebejelentést 1883-ban tették. Árusítása kis- és nagykereskedésekben, vendéglátó- és szórakozóhelyeken, szállodákban történik. Jelentős mennyiséget exportálnak is.



Változat: Liga margarinkrém

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: margarín

Különleges, egyedi jellemzők: az 1930-as évektől 1972-ig, a Rama margarín piacra hozataláig, a hazai gyártású margarínok vezető márkája volt.

Leírás

A Liga margarín 250 g tömegű, 6,5 cm élű, kocka alakú, vajszerű, kellemes illatú és ízű, szobahőmérsékleten kenhető állományú margarín. Kasírozott alumíniumfóliába csomagoltan forgalmazzák.

Eredetileg 82% zsiradékot, 18% vizet és adalékanyagot tartalmazott, 1994 óta változtatott recepttel, 70% zsiradéktartalommal, az eredetinelül krémszerűbb állagban hozzák forgalomba, Liga margarinkrém néven.

Növényi olaj, hidrogénezett/átészterezett növényi olajok, ivóvíz, kristálycukor, 0,2% étkezési só, emulgeálószer, tartósítószer (káliumszorbát), citromsav, természetazonos aroma,

színezék (karotinok), valamint A- (630 µg/100 g) és D-vitamin (5 µg/100 g) felhasználásával készül. Tejet nem tartalmaz, tejérzékenyek is fogyaszthatják.

Történet

Gyártását a Hutter és Lever Rt. érdekeltségébe tartozó Magyar Hollandi Margaringyárak Rt. az akkori legmodernebb gépekkel felszerelt rákospalotai gyárában kezdték meg 1930 novemberében. Védjegyét 1931. július 6-án jegyezték be a Budapest Kereskedelmi és Iparkamaránál. Holland főköthős női fejét ábrázolt „Liga MARGARIN Szavatoltan tiszta hazai növényolajból” szöveggel.

Az új terméket a cukrásztársadalom fenntartásával fogadta. A gyár ezért 1931 júniusában gyárlátogatásra hívta a Cukrárszok Ipartestületét. (A vendégeket megajándékozták egy-egy Ligacsomaggal.) Bár a látogatás igen jól sikerült, a cukrárszok még évekig vitatkoztak: vaj vagy margarín? Végül arra a megállapodásra jutottak, hogy élvezeti értékét tekintve a vajjal készült sütemények ugyan jobb minőségűek, de



cukrásztechnikai szempontból a margarin az előnyösebb. A háziasszonyok örültek az új és olcsó margarinnak, mert felhasználhatták a leveles tésztákhoz, amelyekhez a korábbi ételzsírok nem voltak alkalmasak.

A Liga margarinnal készíthető ételek-sütemények receptjét a Katolikus Háziasszonyok Országos Szövetsége főzőtanfolyamain kísérletezték ki. Könyvecskékben népszerűsítették, és jó néhányat nyomtattak a számolócédulák hátoldalára is. Az árun és a reklámokon szereplő „hollandi” menyecske csakhamar fogalommmá vált.

A termék népszerűségét megtartotta a második világháború után is. Az államosított gyár új csomagolásán a „hollandi fejkendőt” „magyar menyecske” váltotta fel. Ez megfelelt a kor reklámtörekvésének is, amely a háziasszonyokat célozta meg. Az 1950-es években „több mint tetszetősnek” nevezték a Liga margarint borító alumíniumfóliát. (Csomagolástechnika, 1958. szeptember-október.)

A margarin fogyasztása az 1960-as évektől, az egészséges táplálkozás előtérbe kerülésével látványosan nőtt. A Liga térhódítása csak a Rama margarin megjelenése után torpant meg, de sütemények készítésénél a háziasszonyok most is kedvelik. A csomagolás időközben változott, elmaradt róla a fejkendős női fej. A termék mai köntösét 1998-ban kapta, ezen egy sodrófa és sütemények ábrái utalnak a felhasználásra.

Felhasználás

Az eredeti terméket közvetlen fogyasztásra is, de főként sütemények, sült tészták, pékáruk készítésére használták, pl. tejes kiflikben 3%, kalácsokban 9%, omlós tésztákban pedig 30-40% mennyiségben. Felhasználói köre kiteljesedéséhez a gyártó által kidolgozott és széles körben javasolt receptek is hozzájárultak. Fogyasztói köre évről évre bővült, és eddigi, mint-

egy 70 éves gyártási időszaka alatt országosan közkedvelté, népszerűvé vált mind az iparban, mind a háziasszonyok körében.

Szakmai fogások

A termék zsiradékból és vízből, valamint adalékanyagokból álló emulzió. A gyártás során először a két alkotórészt (zsiradék- és vizes rész) külön-külön alakítják ki, majd látják el adalékanyagokkal.

A zsiradékrészt finomított étolajokból, valamint hidrogénezéssel és finomítással előállított ételzsírokból készítik. Az olajfinomítás célja, hogy a különböző fizikai és kémiai módszerekkel eltávolítsák a növényolajokból a nemkívánatos összetevőket (nyálkaanyagokat, szín- és ízanyagokat stb.). A nyersanyag-előkészítés másik fontos lépése az olajhidrogénezés, ami nem más, mint a növényolajok katalizátor jelenlétében történő kémiai szerkezetátalakítása, amelynek során hidrogéngázzal kémiailag reagálnak, ezáltal szobahőmérsékleten szilárd „ételzsírokká” alakulnak.

Régen a zsiradékkomponenseket keverővel ellátott, kettős falú (fűthető), ún. temperáló edényben, keverés közben felolvasztották. Az olvadt zsiradékhhoz adalékanyagokat – emulgeátorokat, aroma- és színezőanyagokat (újabbban vitaminokat is) – adtak, majd annak hőmérsékletét 29-32 °C-ra állították be (temperálták).

A fűthető tartályban lévő, rendszerint pasztózott vízhez hozzáadták a vízben oldható és feloldott adalékokat (só, cukor, citromsav, konzerválószer), majd az oldatot lehűtötték, és a temperált zsiradékkal ún. köpülőben összekeverték, emulgeálták.

A köpülés hatására mintegy 20 perc alatt a kétféle anyagból megfelelő szemcsefinomságú, krémszerű termék képződött, amelyet ezután hűtődobban lehűtöttek (2-7 °C-ra), majd hűtőkamrában néhány órán keresztül pihentettek. Ez idő alatt megkezdődött a margarin kívánt

kristályszerkezetének a kialakulása, de azt csomagolás előtt gyúrással, tömörítéssel, pihentetéssel stabilizálni kellett. Kezdetben formázógép segítségével pergamenpapírba csomagolták.

Az 1950-es évek óta a terméket már folyamatos eljárással, korszerű, zárt, hűtőcsöves berendezésekkel és többszörösen változtatott, korszerű receptúrával gyártják. A zsiradékrészt és a vizes részt adagolószivattyúval, folyamatosan és megfelelő arányban emulgeálóba, sterilizálóba, majd onnan kellő módon kialakított, speciális hűtő- és pihentetőcsöveken át a csomagolóberendezésbe juttatják.

A hűtő- és pihentetőcsövekben a zsiradék megfelelő mennyisége kikristályosodik, ezáltal kialakul a felhasználásra alkalmas konzisztenciája. Automatikusan működő csomagológéppel, kasírozott alumíniumfóliába csomagolják.

Gazdasági adatok

1930-tól 1947-ig egyedüli gyártója a Hutter és Lever Rt., majd 1992-ig a Rákospalotai Növényolajgyár volt. 1992-től az Unilever Kft. állítja elő. A termelt mennyiség kezdetben évente néhány száz tonna volt, pl. 1940-ben 520 tonna, majd később 20-30 ezer tonna/év. Jelenleg is nagy mennyiségben gyártják.



PACSNI

Más elnevezések: lapos vajas, pasztrána

Előfordulás a régióban belül: Pest megye

Általános besorolás: péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: finom, ropogós, a szokásos leveles tésztákhoz képest lényegesen kisebb zsírtartalmú, mégis leveles szerkezetű péksütemény.



Leírás

A pacsni hosszúkás, 13-15 cm hosszú, 3-4 cm széles, 28-30 g tömegű, lapos termék. A végei szélesebbek, a közepén keskenyedő (baba-piskótára emlékeztető) alakú. Felülete egyenetlenül domborodó, fényes, barázdált, világosbarna színű. Bélzete laza, nagy lyukacsú, enyhén leveles szerkezetű, kellemes, édeskes ízű. A héj és a bélzet mennyiségi aránya erősen a héj javára tolódik el, ettől kellemesen ropogós. Összetétel: finomliszt, tejpor (korábban tej), lisztre számított 16% margarin, cukor, élesztő, só. A hagyományos összetételt – mint arra a termék neve is utal – vaj felhasználása jellemezte, de 1966 közepétől, amikor a margaringyártás ugrásszerűen megnövekedett és elkezdődött az

ipari tömbmargarin forgalmazása, fokozatosan háttérbe szorult, és iparilag főleg margarinnal készítik.

Történet

Magyarországon a sütőipari termékek készítésének évszázados hagyományai vannak. A második világháború alatt és az azt követő szűkös esztendőkből jó néhány közkedvelt termék készítése elmaradt, csak az államosítás után kezdték meg újbóli előállításukat. Ilyen termék volt a nyújtott, leveles tésztából készült, hosszúkás formájú *pasztrána* is. A termék elnevezése olasz eredetű, amit 1958-ban a német eredetű *pacsni* váltott fel. Magyar megnevezése, a *lapos vajas* egészen új keletű, de nem ment át igazán a köztudatba, ma is gyakoribb a *pacsni* szó használata. A *pasztrána* nagyüzemi gyártását először Budapesten, a Százados úti kenyérgyárban kezdték meg. A kézi osztást gépesítő technológia azonban nem vált be, így a termék a kis pékségek kézi terméke maradt.

A tésztát mindössze 16% zsiradék hozzáadásával készítik, ezért határesetet képez az egyszerű vajastészták és a félvajas leveles tészták között. Ennek ellenére a *pacsni* mégis a nehéz vajastészták sorába tartozik, mivel a vaj nagyobb részét nem a dagasztáskor adják hozzá, hanem választóanyagként a tésztarétegek között helyezik el.

Felhasználás

Önmagában kellemes, ropogós, finom péksüteményként egész nap fogyasztható. Kávé vagy tea mellé kiváló reggeli vagy uzsonna. Az 1960–70-es évek nagyvárosi tejivóinak egyik legkedveltebb terméke volt. Mozgó árusok piacokon, mozikban, sportversenyeken kínálták, hamarosan ismertté vált az egész országban. A kézimunka-igényes előállítás miatt a kenyér- és péksüteménygyártás nagyüzemi technológiájá-

nak bevezetésével a termék előállítás – annak ellenére, hogy a fogyasztók kedvelték és ismerték – erősen háttérbe szorult. A 25-30 évnél idősebbek emlékezetében azonban a pacsni ma is elevenen él. Jelenleg elsősorban a kisebb pékségek tartják választékukon az ország egész területén, forgalma kismértékben növekszik.

Szakmai fogások

A finomliszt, tej vagy tejpor, élesztő, cukor és só felhasználásával lágy tésztát készítenek. A jól formázható, érett tésztát kb. 3-5 cm vastagra ellapítják a pacsni gyártásra jellemző, egyedi technológiai eljárással, a lehűtött vaj vagy margarin harmadát ráreszelik, majd gondosan beburkolják a tésztával (visszahajtják rá a tésztát). Ezt a műveletet háromszor ismétlik, közben 30-30 percig pihentetik, miközben az összes zsiradékot beledolgozzák. Nagyon fontos, hogy a tészta mindvégig hideg maradjon. A jól beérett tésztát 37 g tömegű darabokra csípi ki kézzel, ügyelve arra, hogy a zsiradékdarabok mindig legyenek beburkolva. A kicsípett tésztadarabokat egyenes távolságokban zsírozatlan sütőlemezre rakják.

A tészta alakítását – pihentetés után – tulajdonképpen a sütőlemezen végzik, ahol az egyenes távolságban elhelyezett, szabálytalan idomú darabokat mindkét kéz három-három ujjával széthúzzák, megnyújtják. Az alakítás előtti pihentetési idő nagyon lényeges, mert a pihentetés nélkül alakított pacsnitészta már a kelesztés alatt elvesztené alakját, összezsugorodna. Sütőlemezen kelesztik előbb hideg, később meleg és nedves levegőjű helyiségben. A félkész termék felületét közvetlenül a sütés előtt vizes kefével megnedvesítik. Gőzzel telített kemencében sűtik. A kemence hőmérséklete nem lehet alacsonyabb 230 °C-nál, de magasabb sem 250 °C-nál. Csomagolatlanul, darabárúként kerül forgalmazásra, általában a pékségek szaküzleteiben.

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége évente 30-40 ezer darabra becsülhető a régióban, ahol 3-4 pékség gyártja (számuk pontosan nem határozható meg, mert az utóbbi néhány évben újra felfedezték a már majdnem feledésbe ment terméket). Egyre több kisebb sütőüzem termeli a fogyasztók legnagyobb örömére.



RONGYOS KIFLI

Más elnevezés: svájci kifli

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Budapest

Általános besorolás: leveles tésztájú péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: a tészta réteges bélzetét különleges technikával, a kifagyasztott apróra darabolt zsiradék – vaj, esetleg margarin – tésztába hajtogatásával érik el.



Leírás

A rongyos kifli patkó alakú, mintegy 8-10 cm hosszú, közepén 3-3,5 cm átmérőjű, 32-36 g tömegű sütemény, felületén a sodrás nyomai határozottan felismerhetők. Felületének színe eredetileg világosbarna, de a fogyasztás idején a porcukortól fehér. Bélzete sárgásfehér, laza, enyhén réteges, foslós szerkezetű, nagy lyukacsos. Íze, különösen, ha vajjal készül, nagyon kellemesen aromás.

Búza finomliszt, lisztre számított 30% tej (újabban 3% tejpor), 30% vaj (újabban margarin), 12% cukor, 5% élesztő és 0,95% só felhasználásával készül.

Történet

A rongyos kifli ma is kedvelt péksüteményünk. A termék vajtésztaából készül, amelynek leírását először Cziffroy István 1840-ben megjelent Magyar Nemzeti Szakácskönyvében olvashatjuk: „Tégy fél font lisztet deszkára, sózd meg, s oszd el két részre, egyik feléből csinálj egy kevésbé kemény tésztát, gyúrd a kezdeddel mind addig, míg apró hólyagokat nem mutat, aztán csinálj belőle czipót, s kendővel betakarván hagyd egy ideig állani, a lisztnek másik feléből végy el annyit, a mennyi a lisztezésre szükséges, a többit pedig a közepébe tedd, vajjal mind addig gyúrd, míg a liszt a vajjal egészen össze nem vegyül nyomd el azután laposra, továbbá nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, tedd a vajat a közepébe, borítsd össze a tésztát négy felől, s nyújtsd el olly vékonyra, a millyenre csak lehet, borítsd ismét azon felén össze, a mellyiken előbb, tedd híves helyre, s hagyd fertály óráig állani nyújtsd el ismét, és így háromszor, negyedszer végre, tetszésed szerint használhatod.” (Cziffroy, 1840. 337.)

A rongyos kifli eredetileg töltelék nélküli péksütemény, a XIX. század végétől azonban, a szakácskönyvek tanúsága szerint, egyre gyakrabban készítették sonkás töltelékkel is. Egy a XX. század eleji recepteket tartalmazó szakácskönyv így írja le a rongyos kifli mintájára készült sonkás kifli készítését: „Gyúró deszkán 14 dkg kemény vajból, 21 dkg finom lisztből, kevés sóból, két evőkanálnyi tejfölből és egy egész tojásból kézzel tésztát gyúrunk, lehetővé vékonyra kinyújtjuk, és akkor újra összehajtjuk, mint a vajtésztaánál szokás egy órára hűvös helyre tesszük, azután egész vékonyra kinyújtjuk, gömbölyű fánkfúróval kiszúrjuk, finomra vagdalt sonkával megtöltjük, kis kifliket készítenek belőle, vajjal kikent pléhre tesszük, tojással kétszer bekenjük és forró sütőben megsütjük.” (Nagyanyáink receptjei, 1983. 134.)

A rongyos kifli nagyüzemi termelését elsőként Hódmezővásárhelyen vezették be. A gépi osztás és sodrási technológia azonban nem adott változatlan termékminőséget, ezért a rongyos kifli a kis pékségek terméke maradt.

Felhasználás

Az 1920–30-as években Budapest nevezetes volt kávéházairól. A rongyos kifli a leghíresebb kávézók kedvelt reggelizőszüteménye volt. A terméket mára a könnyebben előállítható croissant szinte teljesen kiszorította.

Jellegzetesen reggelihez való sütemény. Különösen kakaóhoz, tejes kávéhoz kiváló. Frissen a legízletesebb, de kellemes ízét, puha bélzetét sokáig megőrzi. Háztartásokban is készíthető, de ritkán és inkább csak az idősebbek sütik ezt az odafigyelést és gyakorlatot igénylő süteményt.

Szakmai fogások

Búzáliszt, tej, élesztő, só és cukor felhasználásával lágy, hűvös tésztát készítenek, melyet hűs helyen pihentetnek. Az érett és jól nyújtható tésztát elnyújtják, és az előzetesen kifagyasztott vaját vagy margarint kis csomókban a tészta felére helyezik (egyes háztartásokban a vaját rágyalulták, esetleg nagy lyukú reszelőn ráreszelték a tésztára), majd a másik felét

ráhajtják. Pihentetéssel egybekötve ezt a nyújtás–áthajtás műveletet 3-4 alkalommal megismétlik, közben a tésztát – ismétlődő előnyújtások és hajtogatások folytán – szükség-szerűen rétegessé teszik. A kellő mértékben érett és rétegelt tésztát 0,5-1 cm vastag lappá nyújtják, és e lapból egyenként 42 g súlyú, háromszög alakú lapocskákat vágnak ki. A rongyos kifli tésztáját nem szabad osztógéppel feladni. A tésztalapocskákat kézzel a háromszög csúcsa felé haladva felsodorják és patkó alakúra hajlítva, sütőlemezre helyezik.

Kb. 50 percig szobahőmérsékleten kelesztik, majd 230-250 °C-on 12-14 percig, gőzzel telített térben sütik. A kihűlt rongyos kifli felületét porcukorral szórják be.

Régen a terméket annyira lágy tésztából készítették, hogy csak zsákdarabon tudták fel-sodorni. Innen kapta találó nevét is.

Gazdasági adatok

A rongyos kifli csak kézzel gyártható, ezért a péküzemekben a géppel készíthető croissant szinte teljesen kiszorította. A kávéházak ismételt megjelenésének folyamata elindult. Jó üzleti fogás lehetne az egykor oly kedvelt, jellegzetes kávéházi péksütemény újbóli gyártásának megkezdése.



BUDAI CSEMEGESZŐLŐ-FAJTÁK (CSIRI-CSURI, GOHÉR)

Más elnevezések: csemegeaszőlő, asztali szőlő

Változatok: a *Gohér* fajtacsoport tagjai: Fehér gohér, Piros gohér, Változó gohér (számos társnévvel); a *Csiri-csuri* változatai: Csikó szőlő, Siri-suri, Csiri-szőlő, Admirable de Courtilier, Chasselas Courtilier

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld (Csiri-csuri), Dél-Dunántúl, Észak-Magyarország és Közép-Dunántúl (Gohér)

Általános besorolás: szőlő

Különleges, egyedi jellemzők: *Csiri-csuri* (1. kép) különlegesen finom ízű, rózsaszínű bogyókkal telt fürtje szép küllemű, jól szállítható, és októbertől egészen márciusig tárolható. A *Gohér* (2. kép) valószínűleg magyar eredetű, a legkorábban érő szőlők egyike.



1. kép

Leírás

A kétféle szőlő (*Vitis vinifera* L.) érési időben, fürtformában és termesztetőségben jól kiegészíti egymást. Mindkét fajta tőkéje erős növekedésű, lugasnak is alkalmas. Dekoratív lomb szerkezetük és csipkés, illetve fűrészes leveleik miatt a szőlőskertek díszei. Az év időjárásától függően május végétől június végéig virágoz-

nak. A Csiri-csuri virágai hímnősek, míg a Gohér nővirágú, ezért rosszul termékenyül. Emiatt érdemes az ültetvényébe jól porzó fajtákat is ültetni, melyek pollenjei a virágzáskor segíthetik a termékenyülést. A Csiri-csuri fürtje középnagy (170 g), közepesen tömött, bogyói középnagyok (3,1 g), megnyúlt gömbölyűek, színük sárgászöld halvány rózsaszín árnyalattal, héjuk hamvas, húruk ropogós, ízük finom. A Fehér gohér fürtje középnagy (180 g), hengeres, laza, bogyói középnagyok (2,8 g), megnyúltak, sárgásfehérek, húruk ropogós, ízük fűszeres. Mind a két fajta jól bírja a téli fagyokat, így termésbiztonságuk is jó. A Fehér gohér augusztus végétől már fogyasztható, míg a Csiri-csuri október első felében érik.

Történet

A *Gohér* egyike a legrégebben termesztett, magyar eredetű szőlőfajtáknak. Már az ókortól kezdve hozzájárulhattak a Kárpát-medence kedvező ökológiai adottságai és a budai-dunántúli-balatoni régió gazdasági-kulturális hagyományai számos, később már magyarnak vélt fajta kialakulásához. Facsar Géza nagy-jelentőségű régészeti szőlőmag-meghatározása alapján ismert, hogy Budán, a XIII. században nagy valószínűséggel már a Gohér, Furmint, Fehérszlanka, Vékonyhéjú, Betyárszőlő, Füger, Mézes, Lisztes, Balafánt, Dinka, Berkenyelevelű, Szagos bajnár, Rózsaszőlő típusú szőlőfajtákat termesztették. Ezek magjai a polgárváros házainak kútjaiból, szemétködreiből kerültek elő.

Nagy híru és jellegzetes fajtacsoport volt a Gohér. Gombocz szláv eredetű szónak tartotta, Bárczi a francia-vallon betelepülőkkel hozta kapcsolatba. Rapaics egy 1454-es oklevél vineam suam Cserszőlő adatát a Gohérra vonatkoztatta. Molnár István a Gohér később érő alakjának tartotta a Balaton melletti Cserszőlőt és Cserbajort, amit Calepinus Bajor szőlőnek

nevezett. Mollay Károly is a Gohér később érő, savanyú változatának gondolta a Bajort. Savanykás, silány borát a középkorban az ispotályok, zárándokszállások lakóinak adták. A középkori bajor borok is savanyúak voltak. Az első Gohér fajtanév említése Magyarországon Balassa Iván szerint 1570-ből, a TESZ szerint 1590-ből ismert. 1700-ban mint korai és ízes fajtát az előkelőknek is ajánlották:

„...Minden esztendőben fog tartozni a város Birája kétszer fel küldeni az urak számára szőlőt: egyszer megért Gohért, máskor pedig mikor az Urak fogják kívánni a szüretre.” (Balassa, 1991. 121.)

A fajta nevével 1798-ban Szirmay Antal Tokaj-Hegyaljáról szóló leírásában is lehet találkozni, mert itt is elterjedt volt, de meg lehetett találni a Balaton és Tokaj mellett a Duna-Tisza közének homoki szőlőiben, valamint a Mecsek aljában is. Főleg Magyarországon és a Kárpát-medencében terjedt el. A XIX. századi vásárokon és kiállításokon korai csemeGESZŐLŐ-fajtaként gyakran bemutatták. A magyarországi csemeGESZŐLŐ-körzetek egyik fő fajtája volt, híre a XIX. század végén Prágáig, Bécsig és Berlinig is eljutott.

Ma már nem szerepel a Nemzeti fajtalistán, csak kertekben és fajtagyűjteményekben található (Budán, Tarcalon, Tolcsván, Pécssett, Kecskemét-Katonatelepen). Az utóbbi években Tokaj-Hegyalján – mint hungaricumot – újra kezdték szaporítani és telepíteni.

Valószínű, hogy a Csiri-csuri a XIX. század közepétől, a filoxeravész után terjedt el a házi kertekben, elsősorban Buda környékén. Téli tárolásra az egyik legalkalmasabb, kiváló, régi szőlőfajta. Nevét a Schiradzouli fajtanév népetimológiai változataként kaphatta, bár ezzel a



fajtával nem azonos. A Buda környéki szőlőkben elsősorban téli eltevésre termesztették. Buda azon kevés főváros közé tartozott, ahol önálló borvidékként híres borokat termeltek. Buda szőlőtermesztő, Pest pedig borkereskedő jelleggel rendelkezett a XIX. század végéig. A város-egyesítést követő évtizedekben az egyre nagyobb méreteket öltő filoxérapusztítás miatt csak a házi kertekben maradtak fenn Csiri-csuri-tőkék, amelyeknek a termései még ma is megtalálhatók a budapesti piacokon.

Az 1960–70-es években az üzemi méretű telepítések révén nagyobb, összefüggő ültetvények jöttek létre, ebben az időben mintegy 200 hektár területet alkotott a Csiri-csuri csemeGESZŐLŐ.

2. kép

Felhasználás

A budai csemeGESZŐLŐket elsősorban friss gyümölcsként fogyasztják. Mivel a termés jól szállítható, így a termőhelyek közelében, de attól távolabbi helyeken is jól értékesíthető. A Csiri-csuri fajtát téli tárolásra is kitűnően lehet használni. Fürtjei vesszővel együtt szüretelve és azzal felagatva sokáig tárolhatók hűvös kamrában vagy száraz pincében. A bogyók nem rothadnak, szép színüket és hamvasságukat, valamint húruk ropogós konzisztenciáját megtartják. A Fehér gohér a friss fogyasztás mellett alkalmas borkészítésre is. Ezek a fajták a keresztezéses fajtanemesítésben a szőlőnemesítők kedvelt génforrásai is.

Szakmai fogások

Ha ezeket a fajtákat étkezési szőlőnek akarjuk termesztetni, akkor a tőkén lévő vesszőket tavasszal rövid csapra (2-3 rügyre) kell metszeni, mert akkor nagyobb, szebb fürtök és bogyók fejlődnek. Mivel a Fehér gohér nővirágú fajta,

rosszul termékenyül, ezért vele azonos időben virágzó, de jól porzó fajtával vegyesen ajánlatos ültetni.

Gazdasági adatok

A budai csemeGESZŐLŐKET ma már több helyen termesztik, de főleg a házi kertekben. Termőterületük mintegy 560 hektárra becsülhető.

Évente kb. 10-20 tonna/hektár átlagtermést hoznak. A Csiri-csurit több helyen (kb. 75 család), a Fehér gohért kevesebb helyen (kb. 25 család), de nagyobb felületű ültetvényekben termesztik. Termésüket szeptember elején és október elején már technológiai érettségük stádiumában értékesítik, főleg a nagyobb városok piacain.

BUDAPEST KÖRNYÉKI KAJSZIBARACK

Más elnevezések: Buda vidéki sárgabarack, pest-budai kajszi

Változatok: máig termesztett régi fajták: Magyar kajszi, Kései rózsza, Korai piros, Mandulakajszi; újabb fajták: Ceglédi Piroska, Ceglédi óriás (Szegedi mammut), Ceglédi bíborkajszi, Ligeti óriás, Pannónia, Ceglédi arany, Bergeron, Harmat, Korai zamatos; régi, már nem szaporított fajták: Ananász kajszi, Nancy, Brédai, Ambrósia

Általános besorolás: kajszibarack

Különleges, egyedi jellemzők: a táj viszonylag a legkedvezőbb hazai ökológiai és ökonomiai feltételeket biztosítja a kajszibarack-termesztés számára. A termék (termékcsoport) elsősorban az ország legnagyobb, legkoncentráltabb fogyasztótáborának ellátására szolgál. Ezért lehetséges – és kívánatos is – a többfajtás szerkezet, beleértve a kevésbé fagyűrőket is.

Leírás

A régióban a kajszibarack (*Prunus armeniaca* L.) szezonját a *Korai piros*-fajtakör kezdte, ennek gyümölcsseivel még ma is találkozhatunk a piacokon és zöldségboltokban. A nála értékeesebb, új, magyar, szabadalmaztatott fajták (*Harmat*, *Korai zamatos*) részben még korábban, részben vele egy időpontban érnek. A Magyar kajszi-csoport eddig a legnagyobb

arányban (45%) termesztett fajtája e tájnak is. Megelőzik vagy vele együtt érnek a *Ceglédi Piroska*, a *Ceglédi bíbor* és a *Ceglédi óriás* (= Szegedi mammut), melyek csak az utóbbi évtizedekben terjedtek el, arányuk növekszik. Részben hazai nemesítésből, részben tájkutatóból származó, hazai fajták. A Magyar kajszi követi a *Ligeti óriás*, a *Pannónia*, a *Mandulakajszi* és a *Ceglédi arany*, ezek szintén magyar tájszelekciók, illetve hibridek. A franciák híres *Bergeron* kajsziája zárja az érési sort,



amely leváltotta a korábban igen jelentős arányú *Kései rózs*a-változatokat. A hajdan termesztett külföldi fajták egy-egy öreg fájával még találkozhatunk a házi kertekben.

Történet

A Buda környéki kajszibarack-termesztés kezdete ismeretlen, a régészeti leletek tanúsága szerint már a XIV. században létezett. Elsősorban a török hódoltság területén lendült fel a termesztése, így Buda környékén is. Evlia Cselebi török utazó 1660 körül bőven talált kajszibarackot a hódoltsági Buda (Budin) városában. A jó adóforrások és az édes, törökös ízek sorába jól illett az a kajszibarack, amely az itteni változatos ökológiai adottságok között jól megtalálta termőhelyeit. Törökországból, illetve az Oszmán Birodalom délebbi tartományaiából bőven kerültek hozzánk nemes fajták. A XVI–XVII. századi reneszánsz magyar kertekben szívesen fogadott főúri ajándék volt a kajszibarack vagy az oltóág. Petheő János főkapitány 1564-ben pl. „*török kajszinbarackot kapván a királynak is küldött belőle szemzésre alkalmas ágacsát*”. (Takáts, 1917.) Igen valószínű, hogy Közép- és Nyugat-Európában Magyarországról terjedt el a kajszibarack (*Magyar legjobb, Korai magyar sárga* stb.).

Buda környékének jó ökológiai adottságú, meszes talajú dombjain és hegyoldalain a kajszibarack az egyik leggyakoribb gyümölcsfaj lett az elmúlt évszázadok során. Állandó jó piacát elsősorban a pest-budai piacok és vásárok jelentették. Nem véletlen, hogy a magyar kormányzat a filoxéra pusztította szőlők helyére is a gyümölcs termesztést javasolta, köztük a kajszibarackot is. Mindezt az 1895. évi országos mezőgazdasági statisztika is igazolja. Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegyében csak a szilva- és almafák egyedszáma előzte meg a kajszibarackfák közel 420 ezres mennyiségét. Ebből a megyei települések állománya mintegy

242 ezer volt, Budapesten 17 ezer, a Pilisi felsőjárásban 11 600, a Pilisi alsójárásban 7900 körüli mennyiséggel. Ebben az időben a gyümölcs piacoknak és -vásároknak egyre nagyobb lett a szerepük. A késő éjjel és kora hajnalban induló szekereken, talicskákon, de gyalogosan, kosarakban (batyuzók) is rengeteg gyümölcsöt hoztak a hetipiacokra és vásárokra.

1941-ben Szócs Sándor megállapítja: „*Ma már igen nagy kajszitermelés van Budapest környékén, 30-35 km-es körzetben.*” 1959-re Pest megye és a főváros kajszifaállománya meghaladta az 1 milliót, 1970 után az 1,1 milliót, a megye termése pedig az évi 15 ezer tonna átlagot, ami az ország kajszibaracktermésének hatoda volt. A megyei faállomány 1959-ben már felerészben a hegy- és dombvidéki északi részekén helyezkedett el, és a továbbiakban egyre inkább e tájakra vándorolt át a kajszibarack termesztése. Az 1970 körüli értékesítési válságot követő nagy visszaesés és kivágás ezt a termőterületét jóval kevésbé érintette, mint a sík vidéki, homoki területeket, és így mára az ország kajszibaracktermésének átlagosan 30%-át adja meglehetősen rendszerességgel, ezzel ennek a gyümölcsnek az ország legnagyobb termesztő-körzete lett.

Felhasználás

Sokoldalúan felhasználható termék. Friss hazai fogyasztása és exportja számottevő; házi és ipari feldolgozása lekvárnak, dzsemnek és befőttnek igen elterjedt, az iparban bébiétel is készül belőle, mélyhűtött állapotban (gombócbarack) tárolható; a pálinkafőzés alapanyaga.

Szakmai fogások

A kötöttebb talajokon mirobáln és szilva alanyt használnak leginkább. A hagyományos, 7-8 x 5 m-es térallású, közepes törzsű ültetvények mellett igen jelentős a sűrűbb telepíté-

tésű, 5-6 x 4 m tenyészterületű, alacsony törzsű fákba álló gyümölcsösök mennyisége. Terjed a magas szilvatörzsű faalak is. A táj ártermelő ültetvényeiben gyakori a „szedd magad” rendszerű szüretelés-értékesítés, egyébként a szüret a szokásos módon kézzel, 10 cm mély, bélelt hollandi rekeszekbe, esetleg 20-30 cm mély, bélelt szedőládákba történik. Exportra és a nagyáruházaknak az EU előírásai szerint osztályozzák és csomagolják a kajszibarackot, 50 mm-es nagyság fölött szokásos a sorolás vagy fészeklap használata is. A piacokon, zöldségboltokban és az utak mellett 10 cm-es rekeszekből árulják az ömlesztett kajszit. Az osztrák, német, horvát, cseh, svájci, olasz, balti partnerek a friss árun kívül ipari alapanyagot is importálnak nyersen vagy pulp, velő formájában.

Gazdasági adatok

A régió becsült évi termése 10 ezer tonna. Ennek 27-35%-át értékesítik nagy tételekben, a

többi a termelők saját fogyasztásukra, ajándékozásra, házi feldolgozásra fordítják, esetleg a háznál eladják. Az ártermelésben a Magyar kajszit aránya 70%-ról (1970) 40-45%-ra csökkent, a Rózsakajszit kiszorulóban van, az Óriáskajszit 20%, a Bergeron 10%, a Ceglédi bíbor 6% körül lehet az állományban, s folyamatosan nő az új fajták aránya és száma.

1990-ig a régió ártermelése néhány nagy termelőszövetkezetben és állami gazdaságban folyt, az 1980-as években jó néhány kisszövetkezet (szakcsoport) is alakult. A mamutgazdaságok 1991-től több kisebb gazdálkodó egységre bomlottak. A legjelentősebb ártermelő helyek a budai oldalon Tök, Zsámbék, Pomáz, Piliscsaba, Törökbálint, Budaörs, Sósút, Százhalombatta, a pesti oldalon Kosd, Vácduka, Erdőkertés, Csomád-Fót, Gomba-Bénye, Albertirsa és Ceglédbercel környékén találhatók, mintegy 20 nagyobb és számos kisebb termelőegységben. A szedés időszaka kb. június 25-étől augusztus első hetéig tart.



Általános besorolás: őszibarack.



Leírás

A hagyományos fajták köre e század elejére alakult ki. A fehér húsúak érési sorrendje: *Mayflower, Győztes, Amsden, Alexander, Mariska, Ford, Carman, Miss Lolo, Early Michigan, Champion, Gyümölcskertek királynője, Mezőkomáromi duránci, Shipley*. A sárga húsúak sorrendje: *Sunbeam (Napsugár), Elberta, Magyar arany duráncija, Olga királynő, Kései bronzos Elberta*. Közismert volt még a *Kínai lapos (Peento)*. A nektarinok közül a *Rivers* korai kopaszt és a *Nectarin Advance-t* termesztették. Az 1960–70-es években nagymértékben változott a termelés területi elhelyezkedése, üzemi mérete és fajtaszerkezete. Megkezdődött a sárga húsú fajták térhódítása, új szintet kapott a nektarinok egész sorával és a kifejezetten ipari célfajták telepítésével.

A Buda vidéki őszibarackok (*Prunus persica* L., Batsch 1801; syn.: *Persica vulgaris* Mill., 1768) az érési időtől függően vagy közepes méretűek (a júliusiak 60–65 mm átmérőjűek, tömegük

110–130 g), vagy nagyok (az augusztustól érők 65–70 mm átmérőjűek, tömegük 140–180 g). A gyümölcsök szépen színezettek, magas beltartalmi értékűek: szárazanyag 10% fölött, cukor 6–7%, refrakció 11%, savtartalom 0,7–0,8% körül alakul.

Az érési idő június végén kezdődik, szeptember közepéig tart. Az őszibarack a budai termőterületen április elejétől mintegy két héten keresztül virágzik.

Történet

A budai tájban őszibarack-termesztésről már a római időkből tudunk. Az Árpád-házi királyok korából is vannak emlékeink. Valószínűsíthető, hogy a török hódoltság idejében a fajták köre bővült. A fagyérzékeny, sárga húsú őszibarack-fajták északi elterjedésének határa a Balatonfelvidék és a budai táj volt. Ezt támasztja alá Conrad Gesner (1561), aki Vuoyssle-re hivatkozva azt írja, hogy a sárga húsú őszibarack magyar barack.

A fővárost övező, főleg a budai oldalra jellemző szőlőhegyeken elsődleges termék és áru a szőlő, illetve a bor volt, a barackot kizárólag házi szükségletre használták fel. A Buda környéki német falvak figyeltek fel először az őszibarack árusításában rejlő piaci lehetőségekre. Ehhez azonban a nagyváros, a felvevőpiac közelsége kellett. Az értékesítést nagymértékben elősegítette, hogy Budapest környékén 1880-tól mind erőteljesebben pusztított a filoxéra, ami egy-két évtized alatt a szőlőhegyeket kopár területté változtatta. Az egykori szőlők helyét leginkább piacos őszibarackkal telepítették be az elszegényedő szőlős-boros gazdák. Mind a telepítésben, mind a piacozásban az élelmes és tőkeerős Buda környéki német falvak parasztjai, vállalkozó birtokosai jártak az élen. Így a budaörsi, a sasadi, a tétényi, a budafoki barackok már a századfordulóra híressé váltak.

Általában a védett, melegebb völgykatlanokat, az északról hegy- és dombgerincekkel védett napos lejtőket telepítették be őszibarackfákkal, amelyek ápolása, kezelése nem kis szakértelmet kívánt.

A XIX. század közepén Klauzál Gábor, tétényi birtokos, a Batthyány-kormány földművelési minisztere és Entz Ferenc, a „nemzet kertésze” is felismerte és hirdette Dél-Buda kedvező adottságait. A XIX. század vége felé gyors ütemben telepítették az őszibarackot, mert a kihalófélben lévő szőlő- és bortermelés miatt hanyatló mezőgazdaság egyik kilábalási lehetőségét a gyümölcstermesztés fokozásában és színvonalának emelésében látták. A községi faiskolák szinte mindenütt árultak őszibarack-csemetéket is, illetve állami támogatásként és segítségként juttattak a filoxéra pusztítása miatt hátrányos helyzetbe került gazdáknak. Például Budafok község faiskolája ekkor már 25-fajta őszibarackot árult.

1880-ban a Gellért-hegy oldalán, a Villányi és a Ménesi út közötti részen Zwikli András gazdatiszt telepítette el az első 3 hold őszibarackost. A Zwikli-barack nagy sikert aratott belföldön és külföldön egyaránt. Hasonló hírnévre tett szert Lechner Vilmos tanár 1898-ban telepített nagytétényi őszibarackja is. Ebben az időben telepített 5 hektárnyi őszibarackost Nagytétényben az az Imre Lajos, aki 1908-ban az Állami Oklevél arany fokozatát kapta a kiállított őszibarackfajtáiért. Az 1895. évi mezőgazdasági felmérés alapján a Buda vidéki gyümölcsfaállomány majd 40%-a őszibarack, közel 75 fajtával! A későbbiekben is megmaradt Budapest környékén ez az arány. A rendkívül sokféle őszibarack között jelen voltak a korszak nagy és ismert fajtái, többek között a Mayflower, a Champion, a Ford, az Elberta, a Stedley, a Stevens és a Salvey.

Az új fajták bevezetésében, a hazai tájfajták szelekciójában, nemesítésében és a külföldi

fajták honosításában mindig kezdeményező volt ez a táj. Ennek több időszaka is volt. A XIX. század elején végzett szelekciókból napjainkra is megmaradt Entz Ferenc Mezőkomáromi duráncija, vagy a Metelka díjazottja. Az 1880-as években Angyal Dezső, a Kertészeti Tanintézet igazgatója indította el az akkor ismert francia és amerikai fajták behozatalát, ami az első világháborúig folyamatos volt. Ezek sorából napjainkra fennmaradt az Elberta és a ma is közkedvelt Champion. Magyar Gyula, a Kertészeti Tanintézet tanára nemesítette az 1930-as években a Magyar arany duránciját és a Kései bronzos Elbertát. Ezek ma is létező fajták. Mohácsy Mátyás munkásságának eredménye számos fajta behozatala az 1920-as években.

A nagyüzemi táblásítás kezdetén, az 1950–60-as években került sor a ma is elterjedt *Mariska* fajta népi termesztésből való begyűjtésére és az üzemi termesztésbe vonására – Schindler István nagytétényi kertész javaslatára – Főző József és kollégái munkái nyomán. A Kertészeti Tanintézet jogutódjaként működő Kertészeti Egyetem Növénynemesítési Tanszékén nemesítették a *Remény* nevű lapos barackot (Pejovics Bogdán és Tamássy István). A Kertészeti Egyetem Növénynemesítési, valamint Gyümölcstermesztési Tanszéke közreműködésével és az Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató Fejlesztő Intézet révén számos kiváló külföldi fajta honosítására került sor.

Az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet e tájban, Tordason tart fenn egy fajtaminősítő állomást a fajták tájbani alkalmazhatóságának vizsgálatára.

Felhasználás

Korábban elsődlegesen frissen fogyasztották az őszibarackot, de jelentős volt ipari felhasználása is, elsősorban befőtt készült belőle. E

hagyományos felhasználási módok mellett újabban jelentős mennyiségű rostos gyümölcslevet és kiváló minőségű bébiételeket gyártanak a megtermelt őszibarackból. A kiváló beltartalmi tulajdonságok, a magas szárazanyag-tartalom, a kedvező sav-cukor arány miatt külföldön is egyre nagyobb az érdeklődés a különböző gyártmányok iránt, akár félkész-, akár késztermék formájában (pulp, velő, nektár). A térségben több konzervüzem is működik.

Szakmai fogások

A budai termőtajban hagyományosan a keserű mandulát használták alanyként a magas mésztartalmú területeken. A koronaforma a termőtájban egy sajátos Buda vidéki katlan volt, amely 6-8 db el nem ágaztatott és nagyon meredeken (70°) felfelé álló vázágból állott. A korona elsűrűsödésének megakadályozására, a szép, színes és nagyméretű gyümölcs nevelése érdekében nyári zöldmetszést és kézi gyümölcsritkítást végeztek. Ez a művelési mód megfelelt a hagyományos termőhelyek száraz rendzina talajain folytatott termesztés követelményeinek. A legtöbb házi kertben ma is megtaláljuk ezt a termelési módot. Az üzemi

táblák kedvezőbb talajadottságú szántóterületeken létesültek. Az őszibarackfák növekedése erősebb volt, a koronaformát módosítani kellett. A hagyományos 4 x 4 m-ről 6 x 4-re bővült a térállás. A fa magasabb lett, a vázágak laposabb szögállásúak és/vagy elágaztattak. Újabban a vázakorona (három meredek vázággal) és a Kertészeti Egyetem Gyümölcs-termesztési Tanszéke által honosított karcsú orsó is terjed.

Az érést követő betakarítást több menetben, kézzel végzik. Kis kertekben a fán válogatják a gyümölcsöt, és a helyszínen göngyölegekbe csomagolják.

Gazdasági adatok

A hagyományos budai törzsterületeken ma már csak kis kertekben található őszibarackfa, ami a családi szükséglet ellátását szolgálja. Ennek ellenére a fák száma meghaladja a tízezres nagyságrendet. Az 1960-as évektől új üzemi ültetvényekkel kibővült táj napjainkra is az ország egyik legnagyobb őszibaracktermő területe, noha az 1990-es években nagy területi csökkenés zajlott le. Az üzemi ültetvények területe a 1990-es évek végén megközelítette az 1000 hektárt. A termés évente 15-20 ezer tonna.





CEGLÉDI ALMA

Más elnevezés: Ceglédi piros alma

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: érett állapotban kásásodó, laza húsállománya miatt rosszul szál-
lítható.



Leírás

A nemes alma latin neve *Malus domestica* Borkh. A Cegléd környékén elterjedt, ismeretlen származású tájfajtát Nyújtó Ferenc 1955-ben szelektálta a régi tájfajtából. Július közepétől augusztus közepéig fogyasztható. Gyümölcse középnagy (117 g), jellegzetesen kúpos, hengeres alakú, a kocsány és a csésze felé is kissé kúpos. Héja vékony, kemény, viaszos. Húsa fehér, zöld erekkel tarkított, félkemény, lédús, enyhén savanykás, édes. Fája erős növekedésű, koronája kissé szétterülő, szabályos gömb alakú, minden alma alanyon jól fejlődik. Korán fordul termőre, rendszeresen bőven terem. Termőhely iránt nem igényes, jól tűri a szárazságot. A betegségekkel szemben ellenálló. Kiváló termőképessége, kellemes íze miatt kedvelt alma.

Történet

Cegléd sajátos földrajzi adottságai meghatározták gyümölcskultúráját. A mezőváros legnagyobb szőlő- és gyümölcstermő területe a dombság aljában, északnyugati irányban húzódik – eredetileg az irsai határig. Egy másik területen, a mezőváros déli részén, az egykori legelő területén alakult ki még jelentős szőlőtermesztés. Ide telepítették az *ugyerokat* a XIX. század elején, majd a legelőfelosztással több homoki szőlőskertet hoztak létre, ezekben köztesként gyümölcsfákat ültettek.

A homokvidéken jelentős a gyümölcstermesztés. Cegléden 1896-ban a gyümölcsfák 14,4%-a alma volt, megelőzve a másik két tradicionális mezővárost (Nagykőrös 8,2%, Kecskemét 13,7%).

Az évszázadok során termesztett gyümölcsfák között több eredeti tájfajta is létezhetett, de a XIX. század végén, a XX. század elején működött ceglédi Ungváry-féle faiskola már a nemesített fajtákat ajánlotta ültetésre. Ebben az időben Cegléden és tájkeretében közel százfajta almafa díszlett a szőlőskertekben, gyümölcsösökben. Közöttük található többek között a *Téli piros alma*, a *Téli piros pogácsa*, a *Véralma*, a *Selymes piros* stb. Ungváry Sándor jeles fajtanemesítő és -termesztő az 1920-as években egy újabb fajtát fedezett fel a régi szőlőkben, feltehetően a Ceglédi piros tájfajtát.

Felhasználás

Elsősorban friss fogyasztásra alkalmas fajta, de kitűnő kompót is készíthető belőle.

Szakmai fogások

A gyümölcs húsa puha, emiatt óvatos szüretet és kíméletes szállítást igényel. Az érett termés lehullik a fáról, ezért több alkalommal kell betakarítani.

Gazdasági adatok

Ma már főleg a házi kertekben található. A kiskerttulajdonosok évente általában 3-5 ezer db

fát ültettek el. A termés jelenleg 100-200 tonnára tehető, ezt a mennyiséget piacokon értékesítik, szinte kizárólag a háztartások számára.

NAGYMAROSI CSEMEGESZŐLŐ

Más elnevezés: marosi szőlő

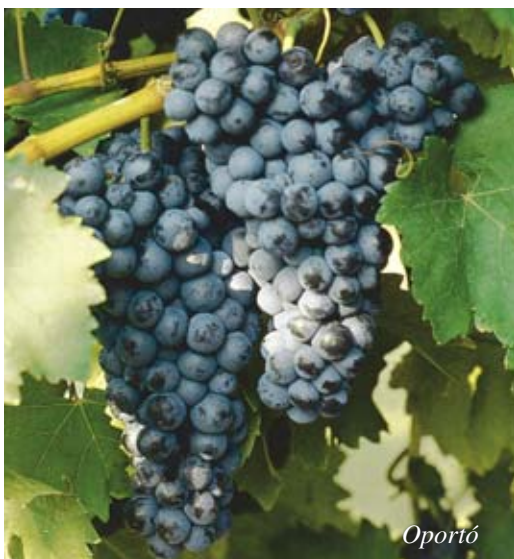
Változatok: a nagymarosi szőlőt jelentő csemeGESZŐLŐ-fajták: *Chasselas*, *Mézes fehér*, *Oportó*, *Ökörszemű*, *Vörös kecskecsöcsű*. Az egyes fajták között szép számmal akadnak változatok is, így például: a *Chasselas* fajta változatai: blanc, rose, rouge, musqué = Passatutti. A *Mézes fehér* változatai: Sárga mézes, Zöld mézes és az Apró mézes = Zandler. Az *Oportó* változatai: kék, fehér, szürke, petrezselyemlevelű. Az *Ökörszemű* változatai: a kék és a fehér bogyójú. A *Kecskecsöcsű* változatai: a kék, a piros és a fehér bogyójú. Az egyes fajtaváltozatokat a népi nyelvben más-más elnevezéssel is illették, ezek közül csak néhányat említünk meg: *Mézes*: Margit, Mézes fehér, Sárga szőlő, Goldtraube, Honigtraube; *Ökörszemű*: Borjúszemű, Charistwali, Dodrelati, Dodelábi, Gross Kölner, Ochsenauge blaue, Eichkugeltraube, Volovjak stb.

Általános besorolás: szőlő

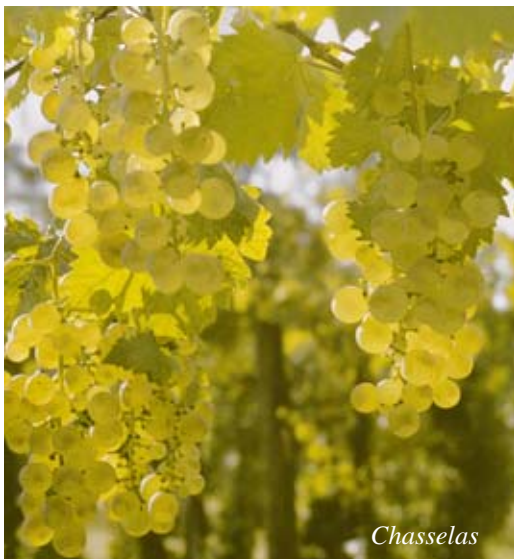
Különleges, egyedi jellemzők: a nagymarosi szőlő fajtái korai és középkorai érésűek, tehát azonos időszakban szüretelhetők. Többféle színűek (sárga, rózsaszín, kék), ezért szépen csomagolhatók, tetszetős áruszőlőt adnak finom fűszeres és muskotályos ízekkel.

Leírás

A nagymarosi szőlő (*Vitis vinifera* L.) mint árusított gyümölcs értékes fajtákból tevődött ki. Ezeket egymástól jól el lehet különíteni több ampelográfiai bélyeg (a tőke növekedési erős-



Oportó



Chasselas

sége, levél-, fürt- és bogyótípus, héjszín és bogyóízek stb.) alapján.

A korai érésű Mézes és Oportó már augusztus végén beérett, majd ezt követte a Chasselas-félék érése szeptember végéig. A később érők között volt az Ökörszemű és a Vörös kecskecsöcsű, amelyek október elején értek.

Ezek a fajták középnagy vagy nagy fürtűek, laza fürtszerkezettel, középnagy vagy nagy bogyókkal. A bogyók alakja a gömbölyűtől az ovális formáig, a héj a sárgától a sötétkék színűig, a fényestől a hamvasig rendkívül változatossá tette a gyümölcsöt.

Mindegyik fajta bőtermő, Nagymaros környékén biztonságosan termeszthető. Termésüket augusztus végétől szeptember végéig, sőt október elejéig szüretelték, így folyamatosan látták el a piacot friss szőlővel. Mindegyik fajta melegigényes, ezért védett helyen teremnek jól.

Történet

A nagymarosi szőlő nem egy tájfajta, hanem egy jó ökológiai adottságú termőfajta jelölt, ahol többféle, elsősorban csemege-szőlőt termesztettek és értékesítettek a korábbi évszázadokban. Az itteni szőlőtermesztés és szőlőgyümölcs kereskedelem történetének kezdete az Árpád-korra nyúlik vissza. Mátyás király idejében virágzott fel a helyi szőlőtermesztés. Oláh Miklós, a XVI. századi magyar humanizmus egyik kiemelkedő alakja vetette papírra 1536-ban a visegrádi várról írva: „*Ablakunk mindenütt a széles mederben haladó Dunára nyílik... a Duna túlsó partján elterülő vidéken látható a német telepések által lakott Nagymaros mezőváros is, felette messzire nyúló, nem túl magas hegy emelkedik, s szőlőkkel végig be van ültetve.*” (Mándli, 1994).

Különösen a XIX. század közepétől emelkedett ki a csemege-szőlő-kereskedelem és szerzett hírt a vidéknek. Nagymaroson a többi jó természeti és értékesítési lehetőségekkel bíró termőkör-

zetekhez (Győr, Neszmély vidéke, Kecskemét, Gyöngyös, Beregszász, Királyhalom, Törökkanizsa, Törökbecse, Bácsalmás, Versec, Arad és Méneshegyfalja) hasonlóan alakult és fejlődött a csemege-szőlő termesztése és kereskedelme, de jelentőségében és hírében mindegyiket felülmúlta. Az 1850-es évektől a nagymarosi németek, családi kapcsolataikat és nyelvismeretüket kihasználva, vállukra vetett tarisznyával rendszeresen felkeresték a bécsi, berlini, krakkói piacokat. A kezdeti sikerek után kosárszám szállították a csemege-szőlő-fürtöket. Berlin piacain például augusztus végén már általánossá, megszokottá vált a szőlőt áruló nagymarosi gazda. A marosi szőlő Csehországba, Schleswig-Holsteinba, Prágába, Lembergbe, Jaroslawba, Hamburgba, Lipcsébe, Magdeburgba és több más német, lengyel, cseh és osztrák városkába eljutott.

Az ügyes nagymarosiak nemcsak csemege-szőlőt vásároltak fel más vidékeken, hanem szőlészeti-borászati eszközök eladásával is foglalkoztak. Így került pl. a Mátra vidékére több jellegzetes kőhúzos nagy faprés is.

A virágzó nagymarosi csemege-szőlő-kereskedelem az első világháború után – a felbomló Osztrák–Magyar Monarchia és a megváltozott politikai, gazdasági körülmények miatt – korábbi virágkorához mérten visszafejlődött, a bogyós gyümölcsök (főleg a málna) termesztése háttérbe szorította. A házi szőlőkben és a szövetkezeti szektorban termesztették a csemege-szőlőt, a privatizáció után, a század utolsó évtizedében, a ház körül és a magánbirtokokon foglalkoznak a csemege-szőlővel, amit a kisgazdaságok forgalmaznak.

Felhasználás

A nagymarosi szőlő elsősorban nyersfogyasztásra való frissen vagy tárolás után, de borkészítésre is megfelelő.

Szakmai fogások

A csemegeaszőlőt a nagymarosiak száraz, harmatmentes időben szüretelték, elsősorban a Mézes fehér, Oportó, Ökörszemű, Chasselas és a Vörös kecskecsöcsű szőlőfajtákat. Ez utóbbi két fajta a távolabbi szállítást is jól bírta. Az Ökörszemű fajtát Nyergesújfalu és Galgóc vidékéről hozatták. A szőlőfürtöt kis tollseprűvel leporolták, vigyázva, hogy ne sértsék meg a bogyóhéjat, ahol a penészesedés, rothadás elkezdődhetett volna. A megrepedt, rohadt bogyókat keskeny, hosszúkás, hegyes ollóval, az ún. bogyózó ollóval vágták ki az ép fürtből. Osztályozás után, közelebbi szállításra tüllel vagy vászonnal levartt, kétfülű kosárba csomagolták. Távolsági szállítás esetén kisebb, fedeles kosárkába helyezték el a fürtöket. Erre olasz cseresznyéskosarakat, majd később Markovecből származó szőlőkosarakat használtak fel. A filoxeravész előtt szőlőlevelekbe burkolták a fürtöket, hogy ne érjenek egymáshoz, majd az 1890-es évektől lágy, vörös

színű csomagolópapírral bélelték ki a kosarakat, amikbe rétegesen helyezték el a fürtöket és a színes csomagolópapírt. Egy-egy kosárka 68 kg-ot nyomott. A XIX. század végén, a XX. század elején vasúton 2,5 nap alatt ért Berlinbe a szőlő. A múlt század elején már speciális, rekeszekre osztott szőlős lécládában szállították a marosi szőlőt. A különböző színű fürtöket vegyesen sorolták a szállítóedénybe, így rendkívül tetszetős és kelendő volt az áru. A budapesti piacokon mindig várták a nagymarosi szőlők megjelenését.

Gazdasági adatok

A termés mennyisége kb. 7800 kg/év/fajta, a termelők száma csupán 20 család. Az árusítás ideje a Dunakanyar településein, valamint a főváros piacain, szeptember első fele.

Jogi helyzet

A Chasselas és a Kékoportó államilag minősített fajták.



Más elnevezés: császárgesztenye

Változatok: a gazdag változatosságú nagymarosi gesztenyeállományokból három kiemelkedő értékű fajtát választottak ki 1968-ban, ezeket szaporítják

Általános besorolás: szelídgesztenye

Különleges, egyedi jellemzők: természetes úton magról és sarjakról szaporodik. A fák több száz évig is élhetnek. Csak savanyú talajon fejlődik megfelelően. Késői virágzása miatt a tavaszi fagyok nem károsítják. Díszfaként is ültetik. A Dunakanyarban a szelídgesztenye a mediterrán flóra egyik jellegzetes eleme.

Leírás

A viszonylag kisebb kiterjedésű, de nagy változatosságú nagymarosi gesztenyék (*Castanea sativa* Mill.) eredetileg két főbb származási vonal – az ősalomány és az Itáliából származó, telepített fajták – egymásra hatásából, valamint a több nemzedéken át érvényesülő szelekciós tevékenység eredményeként jöttek létre.

A máig fennmaradt szájhagyomány szerint is a hazai gesztenyetípusokon kívül nápolyi és florenci (firenzei) típusok különíthetők el. Fajtahasználat szempontjából ez utóbbiak közt for-

dulnak elő az értékesebb tulajdonságú egyedek. E kevert származású fajták közös előnyös tulajdonsága, hogy – ellentétben az egyéb termőfajtáinkról származó fajtáinkkal, amelyeknek jó tulajdonságai csak a saját termesztési körzetükben érvényesülnek – a nagymarosi származásúak eltérő termőhelyi adottságok között is versenyképesek, esetenként értékesebbek a helyi származású fajtáknál.

A nagymarosi gesztenyésekben régóta előfordul, hogy egy-egy ügyes kertész, például már az 1900-as évek első felében Jung Rudolf, ivartalan úton, oltással szaporította a gesztenyét. Az általánosabb szaporítási mód azonban a magról, esetenként az idős fa tősarjairól való felújítás maradt. Ennek következtében maradt fenn a nagymarosi gesztenyésekre jellemző nagy alakgazdagság.

A már ivartalanul szaporított fajták közül a *Nagymarosi 22* íze édes, aromás, húsa halvány-sárga. Igen nagy gyümölcsű, legnagyobb átmérője 39,8 mm. Kupacsaiban átlagosan 18%-ban gömbölyded, 71%-ban egy oldalt lapított makk van. Héja tetszetős, sima, sötétbarna, viszonylag nagy pecséttel (a makk kupacshoz



ízesülő parásodott része). Bőtermő, igen korai érésű. Koraisága kiváló áruminóséggel párosul. A gyümölcs jól tárolható.

A *Nagymarosi 37* íze telt, húsa barnássárga. Nagy gyümölcsű, legnagyobb átmérője 38 mm. Makkja jellegzetesen kúposodó, héja egyenletesen világosbarna, finom szerkezetű, jól hámozható. Kupacsaiban átlagosan 13%-ban gömbölyded, 68%-ban egy oldalt lapított makk van. Bőtermő, kései érésű, az érés október közepén kezdődik.

A *Nagymarosi 38* íze telt, húsa világossárga. A gyümölcs jól tárolható. Nagy gyümölcsű, legnagyobb átmérője 37,8 mm. Kupacsaiban átlagosan 76%-ban egy oldalt lapított makk van. Barnássárga héja sötéten csíkozott, tetsetős. A héj fényes, nem bordázott, viszonylag nagy pecsétel. Héja finom szerkezetű, vékony, könnyen hámozható. Rendszeresen, bőven terem. Közepes érésű, érése október elején kezdődik, az érés lefolyása gyors.

Történet

A Dunakanyar védett, kedvező ökológiai adottságú, déli-délnyugati lejtőin a szőlőkkel együtt található gesztenye már a korábbi évszázadokban is erdőcsoportokat alkotott. A származás egyik vonala a hazai, ősi gesztenyefajták folyamatos jelenléte, a másik az 1300-as évektől a nápolyi Anjou-dinasztia (Károly Róbert) visegrádi udvartartásával együtt járó olasz gesztenyefajták betelepítése. A csemeték valószínűleg Itáliából származtak, feltehetően a maroni fajtából.

A nagymarosi gesztenye ízesebb és nagyobb cukortartalmúvá lett évszázadok alatt. Fényes Elek 1851-ben említésre méltónak tartotta a nagymarosi szelídgesztenyét, amit főleg Pest közelsége miatt a cukrászipar fellendülésével nagy mennyiségben gyűjtöttek és szállítottak a nagyvárosba. „...*Határa nagy részt hegyes, dombos, jó rozsot, dohányt, sárga dinnyét, sok*

gyümölcsöt és bort terem. Gesztenyés erdeje nagy.” – írta. (Fényes, 1851. II. 70.) 1870-ben Nagy Miklós a nagymarosi gesztenyésekről így írt honismereti monográfiájában. „...*hegyeit gesztenyések veszik körül, a hegyoldalban pedig nagy kiterjedésű szőlői vannak.*” (Nagy, 1870. I. 154.)

A nagymarosi gesztenye a XIX. század végére a jó minőségű szelídgesztenye jelképévé vált. Budapest mellett Bécsbe is rendszeresen szállították, Jung Antal termény-nagykereskedő a bécsi piacokon „Kastanien von Gross-Maross” néven árusította.

A gesztenyesütő a téli magyar, polgárosuló, városi élet jellegzetes figurája volt a XIX. században. A Vasárnapi Újság 1865-ben képes metszetet is közzétett egy pesti gesztenyeárusról. Az árus melegen felöltözve, egész nap a szabadban állt dobkályhája mellett. A szép nagy gesztenyeszemek héját felül bevágta, hogy azok a sütés során – mint egy megvágott cipő – kinyíljanak. Állandóan forgatta, válogatta a megsült gesztenyéket. Ügyelnie kellett, hogy nehegy megszenesedjenek az illatos darabok. Az általában német származású gesztenyesütők hangosan kiáltották: „*Mároni, mároni...*”, ami az olasz marone szócska elferdített változata volt.

Felhasználás

A nagymarosi gesztenyék mind a háztartási, mind a cukrászipari felhasználásban különleges minőséget képviselnek. Különböznek az ország többi termőfajtajáról származó fajtáktól, a héj és a pürémassza világosabb, valamint ízük finomabb, enyhébb. A jobb minőségű árut a téli hónapokban is forgalmazzák, elsősorban a közeli budapesti, az extra minőséget értékelő gesztenyesütők részére.

Feldolgozása a hagyományos eljárások mellett ma már elsősorban nagyüzemileg történik. Külső héját koptatógépeken távolítják el, majd

vízben úsztatják. Az üres terméseket eltávolítják, a többiit mossák és autoklávokban főzik. Ezután a belső héjától is elválasztják a magvakat. Az előkészített gesztenyét téglalap alakú tömbökre préselik és így hozzák forgalomba. A gesztenyemasszát, amit általában rummal és cukorral ízesítenek, sütemények töltelékeként és pürének használják. Egyes sült húsokhoz elengedhetetlen töltelék, ezek közül is kiemelkedik a gesztenyével töltött sült pulyka, ami a karácsonyi ünnepek egyik jellegzetes étele. Téli időszakban, nagyobb városok utcáin gyakran árusítják a helyben sült gesztenyét.

Szakmai fogások

A nagymarosi gesztenyések zöme a községet koszorúzó hegységben, főleg az északkeleti lejtőkön, ligeterdőszerűen helyezkedik el. A gyűjtögető gazdálkodásra jellemző módon kezelik a fákat, talajművelés, illetve a modern gyümölcstüvelvényekre jellemző növény-

ápolási és -védelmi beavatkozások nélkül. A beérett és lehullott termést (az eltartható fajtákat) a kupaccsal együtt gyűjtik be, ami a tárolás során megvédi a kiszáradástól, a penészedéstől és a rágcsálóktól. Az erősebb fagyoktól védett, levegős helyen tárolják a kedvezőbb értékesítés idejéig. Jelenleg az Endothia károsítása erősen veszélyezteti ezeknek az ősi állományoknak a változatlan fennmaradását.

Gazdasági adatok

A nagymarosi gesztenyések állománya az Endothia károsítását megelőző időszakban 5922 db fát számlált, amelyből 5099 db volt termőkorú, 468 állt házi kertben, 114 szőlők között, és a zöme, 5340 fa a ligeterdő jellegű, szórvány gesztenyésekben volt megtalálható.

Jogi helyzet

Államilag elismert, szaporításra engedélyezett fajták.



NAGYMAROSI MÁLNA

Más elnevezések: marosi málna, gurulós málna

Általános besorolás: málna

Különleges, egyedi jellemzők: apró termésű, rendkívül ízletes, intenzív illatú tájfajta.

Leírás

Az európai piacokon keresett magyar málna (*Rubus idaeus* L.) hírnevét a *Nagymarosi* néven ismertté vált fajta kiváló tulajdonságai alapozták meg. Bogyója viszonylag apró (1,8-2 g), gömbölyded, világos piros. Kiváló ízű, intenzív illatú, valamint jól szállítható, „guruló” minőségű. A nagyobb árutermő gyümölcsösök létesítésekor a bővebben termő, nagyobb bogyójú (3,0-3,5 g) fajták, elsősorban a *Malling Exploit* fokozatosan kiszorították a termesztésből. Az 1980-as évek végétől a Nagymarosi fajtához hasonló, kiváló minőségű, középnagy bogyójú (2,7-3,0 g), bőtermő és rezisztens *Fertődi zamatos* vált a táj fő fajtájává.

Történet

A híres dunakanyari csemegeszőlők szerepének csökkenése és a filoxeravész pusztítása után, a XIX. század végétől egyre nagyobb

szerepet kapott a helybeli málnatermesztés, amely hamarosan országosan, majd Közép-Európában is nagy hírvé vált. A két világháború között tájjellegű, híres termékként mutatták be a marosi málnát a korabeli kertészeti és mezőgazdasági kiállításokon. A történeti kutatások és feldolgozások szerint az a Heincz Antal ültetett először málnát Nagymaroson, aki a filoxeravész után a megújuló agrárvállalkozás fellendítésének úttörője volt. Nagymaroson a *Knewett*-féle málnát termesztették először, amelyet Heincz Antal után a Woslauf család is termesztetni kezdett. Ez a korabeli fajta volt az, amelyik olyan jelentős hírnevet szerzett a vidéknek – ugyanis kitűnően adaptálódott a helyi mikroklimatikus és talajadottságokhoz. Ez lett a hűtőtárolás révén az első ún. „gurulós málna”.

A málnát nemcsak a Duna menti domboldalakon termesztették, hanem a szemközti szigeten is, a Szentendrei-sziget északi homokterületein.

A leszedett termés szállítása igényelte a legnagyobb figyelmet. A málnát speciális, kis kerek, később ovális, hosszúkás, fűzfaveszszőből font kosárcákban szállították, amelyek-



ből kb. 10 db fért el rétegesen egy nagyobb, hasonlóan font kosárba. Ezzel a csomagolásmóddal meg tudták óvni a gyümölcszemeket a szállítás során. Egy másik módszer szerint a málnát kis farekeszekbe, ún. bundokba rakták, majd ezeket nagy ládába helyezték. A *bund* egy léckeretű vázban lévő, kis oldalperemű fatálca volt, amelybe 1-1,5 kg málna fért.

A lovas szekereket speciális lemezrugókkal szerelték fel (ezek voltak az ún. féderes koszik), hogy a dűlőutak bukkanoín minél kevesebb gyümölcs sérüljön meg. A szépen csomagolt étkezési málnát kofahajókkal szállították délre, elsősorban Budapest piacaira. Az 1930-as években már hordós lémálnát is vásároltak a helyi kereskedők, elsősorban Jung Ferenc.

Felhasználás

A termőtáj kialakulásakor a megtermelt gyümölcs nagy részét friss fogyasztásra értékesítették, kisebb részét a konzervipar dolgozta fel. A legnépszerűbb feldolgozott termék a málnaszörp volt.

A mélyhűtés elterjedésével a jó minőségben fagyasztható málnagyümölcs a hazai és külföldi piacokon egyaránt igen népszerűvé vált. Jelenleg a termés nagy részét a termőtájba települt hűtőházak vásárolják fel és értékesítik konzerv- (szörp, ivólé), cukrász- (fagylalt,

süteménytöltelék), valamint tejipari (joghurt) feldolgozásra.

Szakmai fogások

A sok kézi munkát igénylő málnatermesztést a családi munkaerőre alapozták. A nagyüzemek megalakulásakor csak annyiban változott a helyzet, hogy a táblába telepített málnát osztották fel a családok között. A széles soros ültetvényekben (2,5 x 0,5 m) a nagyüzem végezte a gépesíthető munkákat, míg a kézi munka a család tagjaira hárult. A gyümölcsöt jelenleg is kizárólag kézzel takarítják be.

Gazdasági adatok

A kezdetben a Duna menti domboldalakra korlátozódó termőtáj a későbbiekben a régióval határos Börzsöny lejtőire és a hegységet körülölelő Ipoly folyó völgyére is kiterjedt, így Magyarország legnagyobb málnatermő tájává vált. A felvásárolt termés mennyisége 5-6 ezer tonna évente, ami az ország termésének kb. egyharmada. A szűkebben vett termőtájban is több mint 20 helység határában termesztenek málnát. Az átlagtermés öntözés nélkül 4-6 tonna/hektár. Az érési időszak június végétől július végéig tart. A termés nagy részét a közelben létrejött öt hűtőház és két konzervüzem vásárolja fel.



POMÁZI HOSSZÚSZÁRÚ CSERESZNYE

Általános besorolás: cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: gyümölcse kizárólag nyers fogyasztásra alkalmas, érése elhúzódó.

Leírás

A Pomázi hosszúszárú cseresznye (*Prunus avium* L.) a Buda vidéki termőtájból a helyi fajták közül szelektált fajta. Gyümölcse kicsi, ritkábban középnagy, kicsit megnyúlt gömb, jellemzően hosszú kocsányú. Héja sötétbordó, vékony, éretten majdnem fekete. Húsa puha, erősen festő levű, féléretten kesernyés.

Történet

A magyar vidékek jellegzetes gyümölcse a cseresznye. Pomáz kedvező fekvésének köszönhetően jó mikroklímával rendelkezik. Északon a Visegrádi-hegységhez tartozó Kő-hegy, délnyugaton a Pilis két hegye, a Kis- és a Nagykevély által határolt katlan határozza meg a táj jellegét és mikroklímáját. A keleti, déli fekvésű hegyoldalak kedvező környezetet teremtenek a gyümölcstermesztés számára.

Pomáz jellegzetes tájfajtája a *hosszúszárú*

cseresznye. Galgóczy Károly említi az 1870-es években, hogy a „gyümölcstermelést és ne-mesítést szintén kedvvel és haszonnal gyako-rolja a lakosság” – a szőlészethez hasonlóan.

Felhasználás

Leginkább a helyben történő, házi fogyasztása jellemző, de mint az elsők között érő cseresz-nyét, a környék – többek között Budapest – piacain is értékesítik.

Szakmai fogások

Puha húsa miatt rosszul szállítható, csak kézzel szedhető, és elsősorban házi kerti termesztésre javasolható. Termőkéessége nagyon jó és rendszeres. Fája erős növéssű, vékony, lelógó ágrendszerrel. Korai virágzású, korai érésű, a Münchebergi korai után érik május végén. Pollenadói a Münchebergi korai, a Jaboulay és a Bigarreau Burlat cseresznyefajták.

Gazdasági adatok

Termőfaállománya mindössze néhány ezer, az országos évi összes termés nem sokkal haladja meg az 10-15 tonnát.



SOLYMÁRI GÖMBÖLYŰ CSERESZNYE

Más elnevezések: Solymári politúr, Politúr hertz, Solymári szív cseresznye

Általános besorolás: cseresznye

Különleges, egyedi jellemzők: a Germersdorfi óriás legjobb pollenadója.



Leírás

A cseresznye latin neve *Prunus avium*. Ismeretlen eredetű. A Buda vidéki termőtájából, Solymáron szelektálta Brózik Sándor a *Solymári gömbölyűt*. Bőven termő fajta, mely jó termékenyítő partnere a vele egy időben virágzó cseresznye- és meggyfajtáknak. Bordó-piros gyümölcse hasonló áruértékű, mint a *Germersdorfié*, átlag 9 g tömegű, 24 mm átmérőjű, a bibepontnál lekerekített, tompa szív alakú. Június 15–20. között érik. Héja szívós, ezért jól szállítható. Húsa világospiros, kemény, gyengén maghoz kötött. Édes-savanykás, zamatos ízű. Kőmagja kicsi vagy közepnagy. Kocsánya szárazon válik a gyümölcstől, géppel jól rázható. Fája erős növesű, szétálló, széles, kúp alakú koronát nevel.

Történet

Fényes Elek 1851-ben a káposzta mellett még nem említette Solymár falu később híressé vált gyümölcsét, a cseresznyét. A falu szerb, illetve német lakói olyan termékeket állítottak elő nagy szakértelemmel, amelyek jól eladhatóak voltak a közeli főváros piacain. Ilyen gyümölcsnek számított a filoxéra pusztítása után a cseresznye is. A korai cseresznyét a Solymár környéki árusok ötösével csomókba kötve adták el. Csak utánuk jelentek meg a „die rote Mai-Herzkirsche” fajtával a Hont és Nógrád megyeiek Pesten.

Schmiedhammer solymári német gazda nevelte szőlőjében az első cseresznyefát. A közeli községi erdőben talált egy olyan fát, amelyik szép, kemény cseresznyét termett. Az erről származó oltóággal oltotta be a János (Johanneskirsche) cseresznyefákat. A cseresznye feltűnő, ragyogó fényéről kapta a *Solymári politúr* nevet. Szaporításhoz erről a fáról további oltóvesszőket szedtek. A *Germersdorfi óriás* előtt egy héttel érő, tetszetős bordó-piros Solymári politúr a kereskedők kedvencévé vált, a Solymárról érkező gazdaktól nagy tételben hamar felvásárolták.

A XIX. század végén a solymári cseresznyetermesztés nagyobb méreteket öltött, a környék önálló termesztőkörzetté vált. 1895-ben, az országos statisztika szerint Solymáron 1098 cseresznyefa állt. A Pilisi járásban, ahová Solymár is tartozott, összesen 23 957 cseresznyefát írtak ekkor össze. Solymár mellett jelentős cseresznyetermelők voltak a következő községek: Budakalász (1049), Dunabogdány (1598), Tótfalu (2000), Pócsmegyer (4151) és Pomáz (8423). A községnevek melletti zárójelben lévő számok a nyilvántartott cseresznyefák számát jelentik.

1950-ben még voltak a községben kijelölt fák, ahonnan nemesítés céljára rendszeresen vittek oltóvesszőket.

Felhasználás

Június közepétől érő gyümölcsét elsősorban friss fogyasztásra, valamint kompót készítésére használják fel.

Szakmai fogások

Vadalon rendkívül hosszú életű. A Buda vidéki termőtajban a szőlő- és gyümölcskertekben szórványosan ültetett fák között találhatók közel százévesek is. Az árutermelő ültetvényekben elsősorban a Germersdorfi óriás termékenyítő partnereként termesztik, de jól porrozza a *Germersdorfi 1 és 3*, a *Margit*, a *Linda*,

a *Hedelfingeni* és a *Van* fajtákon kívül a vele egy időben virágzó *Pándy 48* és az *Érdi nagygyümölcsű* meggyfajtákat is.

Gazdasági adatok

Az eredeti termesztő körzetben – szórvány gyümölcsfaként, a szelektálatlan állományból – mintegy 1000-1200 fája ad még termést. Országosan évente hozzávetőleg mintegy 1800-2000 tonna cseresznyét szüretelnek a fajtakörből.

1968 óta előzetesen, 1971 óta államilag elismert fő árufajta.

SZENTENDREI KÖSZMÉTE

Más elnevezések: pöszméte, egres, büszke, piszke stb.



Leírás

A termőtájban a köszméte (*Ribes Grossularia* L.) fajtájának egy sajátos változata alakult ki,

amely a szárazságot jobban tűri és kevésbé fogékony a lisztharmat-fertőzésre. Gyümölcse éretten is fehér, közepes nagyságú, gömbölyű. Átlagos tömege 3-4 g, hosszúsága 19 mm, szélessége 17 mm körüli. Héja vékony, fényes, kemény, áttetsző. C-vitamin-, sav- és pektintartalma átlagos, cukortartalma magas, ezért éretten frissen fogyasztható, ízletes gyümölcs. A tájban kialakult populációból emelték ki a *Szentendrei fehér* néven elismert és 1972-ben minősített fajtát.

Történet

A köszméte népszerűsége a XIX. században nőtt meg Magyarországon, Szentendre és Gyöngyös környékén, főként a filoxéra által elpusztított szőlők helyén. A szentendrei köszméte eredete pontosan nem ismert. A XIX–XX. század fordulóján – vélhetően német közvetítéssel – került Magyarországra, és a névadó termőtáj uralkodó fajtájává vált. Más hagyomány szerint a szentendrei köszméte kultúrát a Gyöngyösről hozott tövek alapozták meg. Az 1920–30-as években még – színükről elnevez-

ve – a *Sárga, Fehér, Vörös, Korai rózsza* és *Kései rózsza* fajtákat termesztették, de egyre nagyobb népszerűsége tett szert a *Gyöngyösi piros* és *zöldes* termésű. A konzervgyáraknak eladott kisebb szemű zöld mellett igazi csemege volt az idény végére beérett, piros bogyójú gyöngyösi köszméte, amit nagyméretű, fonott, pizskés kosarakban vittek piacra. A századforduló első évtizedében 10-20 kg gyümölcsöt is szedtek egy bokorról. (Korponay, 1960.) Ezen a vidéken budapesti vagy főváros környéki lakosoknak voltak kisebb kertjei, akik őszibarackot termesztettek, a helybeli lakosság azonban a málnát és a bogyós gyümölcsöket, köztük a köszmétét részesítette előnyben. Ebben az időszakban a Dunakanyarban sajátos bogyós termőtáj alakult ki, és az 1900–1910-es évekre a pilisi (szentendrei) hegyes vidék a köszméte termesztésében Közép-Magyarország legfontosabb termőtája lett. Ebben az időben „pizskebörze” működött a szentendrei piacon, ahol a termést általában jól el lehetett adni. A gyümölcsöt gyakran vásárolták fel külföldiek, akik a Dunán Ausztriába és más nyugati államokba szállították. Ekkor az 1500 kat. h. nagyságú szentendrei határ jelentős része csak köszmétét termett. (Korponay, 1960.) 1930 körül még 300-320 kat. h. területen foglalkoztak köszmétével, amit főleg a Duna menti városokban adtak el. Bár az 1950-es évekre a termesztése 60-80 kat. h.-ra

szorult vissza, gazdasági jelentőségét részben máig megőrizte. Szentendrén a köszméte jelentőségét az utcanevek is őrzik: Egres utca, Pizske köz.

Felhasználás

Az 1920–30-as évektől, a cukor szélesebb körű elterjedése óta szívesen befőzik, amit télen hasonlóan használnak fel az ételekhez, mint a nyers gyümölcsöt. (Egyéb felhasználását lásd: *Hajdúsági köszméte*.)

Szakmai fogások

Szentendrén a köszmétét bokor alakban nevelték. A sima vesszők meggyökereztetésével és a gyökeres vesszők kiültetésével egyszerűen és gyorsan szaporították. A viszonylag hűvösebb környezetben, a középkötött vagy kötöttebb, tápanyagokban gazdag talajokon az 1-2 m² nagyságú tenyészetületre ültetett növények jól fejlődtek, bő termést hoztak.

A *Szentendrei fehér* erős növekedésű, mereven felálló, bokorművelésre kifejezetten alkalmas. Levelei sötétzöldek, vastagok, kifejtett állapotban ellenáll az amerikai köszméte-lisztharmatnak.

Gazdasági adatok

A házi kertekben termett gyümölcsöt – amely évente 3-5 tonna – a helyi családok elfogyasztják. A termőtáj területén a kereskedelmi célokra történő felvásárlás megszűnt.





SZENTENDREI-SZIGETI SZAMÓCA

Más elnevezések: szamóca, földi eper

Általános besorolás: szamóca.

Leírás

A Szentendrei-szigeten termelt, kiváló minőségű szamóccával (*Fragaria moschata* Dusch.) látták el a környező nagyobb

városok, többek között Budapest piacait és feldolgozóüzemeit.

A fajták a piac és a termelők igényeinek megfelelően folya-

matosan és viszonylag gyorsan cserélődtek.

A régebbiek közül említést

érdemel az egykor uralkodó, nagy bo-

gyójú *Madame Mou-*

tot. Hátrányos tulajdonsága volt, hogy tarajos bogyója a szállítás során könnyen sérült.

Később igen népszerű volt a tetszetős, nagy bogyójú, korai érésű *Gorella*, valamint a közép-nagy bogyójú, közepes érési idejű *Cambridge*

Rival. Jelenleg a bőtermő, jól szállítható, közép-nagy bogyójú *Elsanta* és a nagyon tetszetős, nagy bogyójú *Marmoláda* fajtákat telepítik.

Történet

A szamóca vagy másik közismert nevén a földi eper általánosan elterjedt kerti gyümölcsféle. Első okleveles említése 1604-ből ismeretes.

Galgóczy Károly az 1870-es években virágzó gyümölcskultúrát ismert meg a szigeten. Külön is megemlíti Tahitótfa lu gyümölcstermesztését.

Az elmúlt évszázadban a Dunakanyarban sajátos gyümölcstermesztő körzet alakult ki, amelynek alapja a kedvező piaci környezet volt. Fő termőterületei: a budai hegyvidék sík vidéki, Duna felé eső része, valamint a

Szentendrei-sziget (Tahitótfa lu környéke), amely nevet adott az értékesítésre termesztett szamóccának. A sziget helységeiből (Tahitótfa lu, Pócsmegyer, Szigetmonostor) a gyümölcst – a Dunán átkelve – a közeli Vác és Szentendre piacaira hordták a kofák kosarakban, a

Kis-Dunán hetente

közlekedő hajóval

pedig Buda-

pestre jártak.

Felhasználás

A szamócat főként nyers for-

galmazásra ter-

melik, de jut

belőle feldol-

gozásra is.

Kedvelt készit-

mény a belőle készített

dzsem és szörp, de süte-

ménydíszítésre, fagylalt alapanyagának, valamint tejes készítményekbe (joghurt) is szívesen használják.

A mélyhűtés elterjedésével jelentős mennyiséget vásárolnak fel a környező hűtőházak is.

Szakmai fogások

A sziget éghajlata, valamint jó vízgazdálkodású, könnyen művelhető talaja kiválóan alkalmas szamóca termesztésre. Jövedelmezőségét a környező piacok közelsége előnyösen befolyásolja.

Régebben a szőnyegszerű termesztést alkalmazták, amelynél a normális sor- és tőtávolságra telepített ültetvényeket az első termő év után hagyták elsűrűsödni. Ezzel a módszerrel 4-6 tonna gyümölcst tudtak termelni hektáronként.

A mai ültetvényekre az ikersoros – esetenként fekete fóliával takart – termesztés a jellemző. A legmodernebb ültetvényekben a fekete fólia



alatt már szivárogtató, tápoldatos öntözést alkalmaznak. Ezzel a módszerrel 15-18 tonna hektáronkénti termésátlagot érnek el.

Gazdasági adatok

Számottevő szamócatermesztés a Szentendrei-

sziget három településének (Tahitótfalu, Pócsmegyer, Szigetmonostor) a határában található. Jelenleg az ültetvények területe 50-60 hektárra tehető, szemben a korábbi 250-300 hektárral. A korai fajták június elején, a későiek a hónap végén érnek.

SZOBÍ RIBISZKE

Más elnevezés: piros ribiszke

Előfordulás a régióan belül: Pest megye, Dunakanyar

Általános besorolás: ribiszke.



Leírás

A szobi ribiszke (*Ribes rubrum* L.) nem egy fajtát jelöl, hanem a dunakanyari termőtájban megtermelt piros ribiszke összefoglaló elnevezése. A régebben termesztett fajták közül ismertebbek: a *Fay's Prolific*, az erőteljes növekedésű *Hollandi piros*, valamint a késői érésű, konzervipari célra alkalmas, apróbb bogyójú *Heinemanns Rote Spätlese*. Jelenleg a jó minőségű, nagy bogyójú *Jonkheer van Tets* és a bőtermő *Detvan* fajták a legelterjedtebbek.

Történet

A középkor óta ismert gyümölcs (Lippai János, Bél Mátyás) nagymértékű kerti termesztése az utóbbi évszázadokra tehető. Szobon és környékén, valamint a Dunakanyarban csak az utóbbi száz évben jelentős a termesztése. Bár a megyei monográfiák és híradások a XIX. század elején is kiemelték a gyümölcstermesztés jelentőségét a Börzsöny körzetében, a ribiszkét általánosan még nem termesztették. „Ezen Vármegye alsó és középső tájékán... sokféle gyümölcstől... hasznokat látják ezen vidék lakossai” – írta a közeli szomszédból Mocsáry. (Mocsáry, 1826.) A szobi és Szob környéki ribiszketermesztés nagyfokú fellendülése a szőlőtermesztés pusztulásával hozható kapcsolatba. Az egykor gazdag borkereskedő település gazdái az 1886-ban fellépő filoxéra pusztításának hatására kezdték el a ribiszke telepítését.

A ribiszketermesztés Budapest közelsége miatt indult fejlődésnek. A főváros biztos piaca volt mind a friss, mind pedig a konzervipari felvásárlásnak, és az 1960-as évek végétől a hűtőipari felhasználást is biztosította.

Az 1846. július 15-én Vácig megnyitott vasúti pálya hamarosan Szobon keresztül Bécsig megépült, ami a gyümölcskereskedelmet nagymértékben növelte.

1945 után, az állami gazdaságok és a megalakuló termelőszövetkezetek ribiszketermesztése

mellett a helyi háztáji, majd a magángazdaságok termelése volt számottevő.

Felhasználás

Kezdetben a gyümölcsöt a nagyobb városok piacán értékesítették. Jelenleg a konzervipari feldolgozás a meghatározó: ribiszkezsélé, ribiszkedzsem, sűrítmény, ivólé stb. A termés nagy része hűtött pulpként vagy mélyhűtött formában kerül külföldre. Kisebb részét a környékbeli konzervgyárakban (Szobi Szörp Rt., Szob; Drégelyvár Kft., Drégelypalánk) dolgozzák fel.

Szakmai fogások

A ribizskét a Dunát övező hegyek lejtőire ültették, elkerülve a mélyebb fekvésű, fagyzugos

területeket. A kézzel művelt kiskertekből az 1960-as években került a nagyobb üzemi táblákba, ahol lehetővé vált gépi művelése, az utóbbi időben gépi betakarítása is. Friss fogyasztásra ma is kézzel, fűrtökben szedik le a gyümölcsöt.

Gazdasági adatok

A Szob környéki termőtájban megtermelt és felvásárolt termés mennyiségére nincsenek pontos adataink. A Dunakanyarhoz csatlakozó Ipoly-völgyi termőtájjal együtt a termesztési körzetben kb. 1000-1500 tonna piros ribiszke terem évente. A régi fajták 6-7 tonnás termés-átlagával szemben az újabbakkal már 9-10 tonnás mennyiség érhető el hektáronként. Az érési idő június közepétől július végéig tart.

TÉTÉNYI MANDULA

Általános besorolás: mandula

Különleges, egyedi jellemzők: meszes talajt kedvelő növény. Egyes változatait korai tavaszi virágzása miatt (pl. *Amygdalus communis* Balaton) díszfaként is szívesen ültetik.

Különösen szép, ha a fehér és a rózsaszín, nagy virágú fajták egymás mellett virágoznak. A változatosság a gyümölcsök méretében, alakjában, a terméshéj kemény, félpapír vagy papír voltában is megmutatkozik.



Leírás

A mandula latin neve *Amygdalus communis* L. *Diósdí félpapírhéjú*: 1919-ben Diósdon szelektálta Magyar Gyula. Fája erős növekedési erélyű, középérésű virágzó, jó tél- és fagyálló. Termése nagy, tojásdad alakú, morzsásan törhető, héja félpapír. Magbele barna, lapos és szőrös, nem tetszetős. Idős fái még egyes termőhelyeken megtalálhatók.

Budatétényi 11: budatétényi tájfajta. Korán, augusztus végén, szeptember elején érik. Termése megnyúlt, henger alakú, héja kemény, bétartalma 25-30%. Fája erős növesű, szétterülő, alacsony koronát nevel.

Budatétényi 13: budatétényi tájfajta. Későn, október közepén érik, kerekded, lapos termése kemény héjú, bétartalma 25%. Fája erős növekedési erélyű, feltörekvő, ritka koronát nevel.

Óriás kagyló: több típusa ismert. Korán, rendszerint március elején virágzik. A zöld burok-ból kihulló termése nagy, kemény héjú, alacsony bétartalommal. Fája középérésű növesű. Már csak elvétve található belőle néhány példány a kertekben.

Szisz mandulája: a budai tájban szelektált, gyűjteményes fajta. Korán virágzó. Fája középérésű növekedési erélyű. Termése nagy, morzsásan törhető, héja félpapír. Levelei jellegzetesen fényesek.

Tojásmandula: a budai tájban szelektált és a Káli-medencében is elterjedt tájfajta, amelynek több típusa volt ismert. Termése nagy, tojásdad alakú, héja félpapír.

Történet

A mandulatermesztés kialakulása a Buda környéki szőlők filoxéra miatti kipusztulásával hozható kapcsolatba, de a XIX. század végi polgárosodó főváros híres és erőteljesen fejlődő cukrásziparával is magyarázható. A mediterrán flóraelem képviselőjeként az északról hegyekkel védett budai, dél-budai, déli és délkeleti

szőlőkbe nagy számban ültettek mandulát. Termesztésére a meszes talajok kiválóan megfeleltek; a XIX. század második felében már nemcsak a szőlészeti szakemberek tudták ezt, hanem a paraszti gyakorlat is visszaigazolta. Ebben az időben Schams Ferenc, Mayerffy Ferenc, Klauzál Gábor és Entz Ferenc ajánlotta a mandula helybeli termesztését. Szerintük az itt termett mandula íze az ökológiai sajátosságok miatt jobb, szinte egyedülálló.

Budapesten, a mai Fehérvári út 21–25. számú ház helyén lévő telken Kerkápoly Károly (1824–1891) pénzügyminiszter hozta létre az első nagyobb mandulaültetvényt, amikor 1884-ben megvette a várostól a Gellért-hegy déli lejtőjén elterülő, gondozatlan területet. 1890-től már tudatosan telepítették a mandulát, nemcsak Budatétényben, hanem a szomszédos Budafokon és Nagytétényben is. 1894-ben Budafok község átvette a volt állami szőlőtelepet és faiskolát létesített, ahol mandula- és keserűmandulára oltott őszibarack-csemetéket árultak. A keserűmandula alanyra oltott oltványok országos hírekké lettek. Az 1895-ös és az 1935-ös mezőgazdasági statisztika jól szemlélteti a dél-budai gyümölcsstermesztő körzet fejlődését. Az őszibarack mellett a mandula is jelentős mennyiségben szerepelt, a kereslet főleg az édesipari feldolgozás és az export miatt a *Diósdí félpapírhéjú* és a budatétényi *Asszonymandula* („Damenmandel”) iránt nőtt meg az 1930–40-es években.

A XIX. század közepén Entz Ferenc szaporított faiskolájában külföldi és hazai fajtákat, ő terjesztette el a *Budatétényi hölgy* mandulát. A *Diósdí félpapírhéjú* és *Diósdí rózsavirágú* fajtákat a Buda vidéki termőtájbán Magyar Gyula szelektálta 1919-ben. Ugyanebben az időben Szisz Gyula szelektálta budatétényi kertjében a *Szisz mandulája*, az *Óriás kagyló*, a *Tojásmandula* és a *Papírhéjú fűszeres* fajtákat.

A Kertészeti Kutató Intézet Érdi Kísérleti Telepén a fajtagyűjtemény kiértékelése alapján megszületett az a fajtasorozat, amely az 1966-ban minősített, alábbi új fajtákból állt össze: *Budatétényi 1*, *Budatétényi 11*, *Budatétényi 13* és *Budatétényi 70*.

Felhasználás

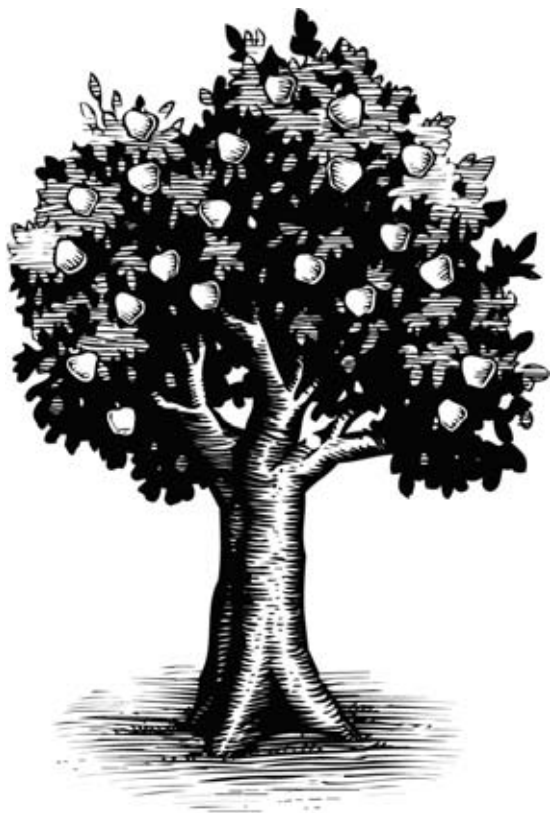
Míthogy nem képez egységes árut a régióban termesztett mandula, elsősorban házi fogyasztásra, sütemények töltelékeként használják fel. A sós mandula kiváló borkorcsolya.

Szakmai fogások

Téves az a nézet, hogy a mandula a leggyengébb meszes, köves területeken is jól díszlik. Gazdaságosan csak a jó vízgazdálkodású és tápanyagokban gazdag talajokon termeszthető. Jól tűri a magas mésztartalmat, ezért az ilyen földben az őszibaracknak is jó alanya.

Gazdasági adatok

A tétényi (Budatétény, Nagytétény, Budafok, Diósd) tájkorzetben az évi termés mennyisége, becsült adatok alapján, 20-30 tonna héjas mandula.



BUDAFOKI CSIPERKEGOMBA

Más elnevezések: champignon, sampinyon, csiperke, csipirka, csöpörke, sampion

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Budafok – Budapest XXII. kerülete

Általános besorolás: gombaféle.

Leírás

A budafoki csiperkegomba (*Psalliota bispora*) kalapja fehér, barna lemezekkel, 3-5 cm átmérővel, tönkje 1,5-3 cm, magassága 3-8 cm, teleszerűen nő.

Történet

Magyarországon a termesztése viszonylag kései kezdetű, bár az első magyar szótörténeti adat 1358-ból való, és egyfajta gomba értelemben használták. 1584-ben *chöpörke* formában Beythe – mint Nyugat-Magyarország egyik gombafajtáját – is leírta. Pincés termesztéséig azonban nem nagyon terjedt el. Az 1858. évi januári pesti piaci jelentések szerint a zöldségfélék között kevés champignon gombát lehetett kapni, míg a többi zöldségből elégséges volt az ellátás. A XIX. század második felétől már gyakoribb a Nyugat-Európából származó

csiperkegomba említése. Különösen sokat termesztettek Budafokon, az egykori Promontoron, ahol a sok megüresedő borpince kedvező helyet biztosított a gombatermesztés számára. A XIX. század eleje óta már ismertek a budafoki barlanglakások, ahol a szőlőműves, szegény, kétkezi munkások laktak. Ezekben az egykori barlanglakásokban és a volt borpincékben kezdődött el a champignon termesztése. Tényben és Promontoron (a későbbi Budapest XXII. kerületében) 1881-ben lépett fel az országban már 1875 óta pusztító filoxéra, szőlőgyökértetű. Nagyarányú elterjedése itt 1885-ben következett be, majd 1890-ben a szőlőket majdnem teljesen kipusztította. A megtelepedő gombatermesztők, illetve a megüresedő borpincéket kibérlő gombások hamarosan felvirágoztatták a budafoki pincék környékét. A magyar főváros éttermi és piaci ellátását csiperkegombával szinte kizárólag az új gombapincék terméséből biztosították. A XX. század elején, a sok fehérjét tartalmazó, könnyen termeszthető gomba a táplálkozásban egyre nagyobb szerepet töltött be. A nagy páratartalmú, vizes pincéket ideális gombater-



mesztő helyeknek tartották. 1965-től a csepeli Duna Mezőgazdasági Termelőszövetkezet teljes egészében átvette a Budatétényben működő Gombatermelési Vállalatot, amely a második világháború után államosított gombatermesztő üzemként működött. 1980 és 1985 között átlagosan évi 200 vagon körüli mennyiséget termeltek, 1985-től már 300 vagonnal. Az 1990-es évektől, a privatizáció óta számos magánüzemben, pincebérleményben termesztik és felvásárlókon keresztül értékesítik a budafoki csiperkegombát.

Míg az első gombatermesztők kényszerből a szőlőművesek voltak, ma már szakképzett termelők, agrárdiplomával rendelkezők termesztik a gombát.

Felhasználás

A Budapest ellátásában részt vevő éttermek, piacok, intézmények állandó vásárlói, megrendelői voltak a champignon gombáknak. Az 1970-es évek közepétől, a korabeli gazdaságpolitikának megfelelően, a csepeli Duna Mgtsz részes művelésben, a pincebérliőkkel termeltette meg a gombát. Elsősorban a polgári háztartások, a vagyonosabb társaságok és az éttermi vendégek fogyasztottak csiperkegombát. Főzve, rántva, sütve készítették el, szószokba, natúr díszítésként használták.

Szakmai fogások

A Duna Mgtsz jövedelmező üzletággá fejlesztette a gombatermesztést; az 1970-es évektől a hagyományos bakhátas (felkupacolt föld, félgömbölyűre eldolgozva, sorban elhúzva, egyes, kettes vagy több sorban egymás mellett) termesztés helyett a termelékenyebb „zsákos” módszerre váltott át. Így a hagyományos termelési mód háttérbe szorult.

A gombacsírást, azaz a micéliummal átszőtt alapanyagot laboratóriumi körülmények között állították elő, amit a hagyományos módszernél az átgőzölt és sterilizált szalmás lótrágya ágyásokra, bakhátakba oltottak. A bakhátak egyes, kettes vagy hármas egymás melletti sorban húzódtak, ezeket földdel takarták be. A bakhát-sorok mellett utat hagytak a közlekedésre. Az egységes formát sablonnal alakították ki, ebbe beletaposták a trágyát, a sablont a földre fordították, és hosszanti irányban a pince talaján így építették ki a gombaágysokat.

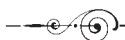
Folyamatos szedést igényelt, a fűz vesszőből vagy háncsból készült szedőkosarakból rövid időn belül a szállítókosarakba, ládákat került a gomba. Általában kora hajnalban szedték meg, és reggel vagy délelőtt már értékesítették a piacon, vagy az éttermekbe szállították. A kis háncládákba, kosárákba megszedett, majd papírral bélelt és díszített, többrekeszes, lapos kosárba tett gomba így került a háború előtt forgalomba.

Az újabb technológiáknál már fóliazsákban helyezik el a becsírázott komposztot (16-22 kg/zsák), és ezt helyezik a pince lebetonozott talajára. Egy adott pince területére évente többször, akár háromszor-ötször is telepítenek. Ma már műanyag, műhab, kis, fehér rekeszekbe rakják, majd hűtve szállítják.

A csiperkegomba a magas páratartalmú, friss levegőjű pincét kedveli.

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége évente 33 ezer tonna. Ezt a mennyiséget több száz termelő, mintegy 500 jegyzett adózó termeli. Valójában ez több ezer gombatermeléssel foglalkozó személyt jelent a családtagokkal és hozzátartozókkal együtt. A termelés egész évben folyamatos.



JÁNOS-NAPI RETEK

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld

Különleges, egyedi jellemzők: kizárólag szabadföldi termesztésre alkalmas zöldségnövény, nincsenek hasonló változatai, egyedülálló különlegesség. Páratlan értékét az adja, hogy az ún. hónapos retek lefutása után – amikor az a hőmérséklet emelkedésével már magszárba megy – jön el ennek a fajtának az ideje.



Leírás

A János-napi retek (*Raphanus sativus* L.) rendkívül erős növekedési erélyű, nagy lombú, barnássárga színű, felső részén nyújtott, majd elkeskenyedő alakú, az ún. hónapos retkekét többszörösen meghaladni képes tömegű (80–120 g) gumója jól pulton tartható, kiváló ízű, pudvásodásra (üregesedésre, rágósságra) alig hajlamos.

Történet

Több évszázados múltra visszatekintő kultúrnövény. Első magyarországi okleveles említése 1395-ből ismert. A nagy múltú alföldi mezővárosok, a *hász városok*¹ – amelyek átvé-

sztették a török hódoltság korát a XVI–XVII. században, mint például Debrecen, Kecskemét, Nagykőrös, Jászberény, Cegléd vagy Mezőtúr – kertsegeiben, akolkertjeiben, valamint a jobbágyságok fundusán lévő kertben megtalálható a retek. A nagykőrösi számadáskönyv 1636-ban említi, amikor feljegyezték, hogy „Retköt vöttünk” a piacon.

A reteknek több fajtája ismert, melyek között a János-napi retek a tartósabb, a kevésbé pudvásodó², rothadó fajta. Jellemző nyári termés, nagy, karószerű gyökérrel, erős, durva lombbal. Húsa fehér. A XVIII. század végétől Magyarországon is elterjedtek a németországi, ausztriai fajták, köztük a János-nap környékén szedhető, rövid tenyészidejű fajta. A XIX. század eleji magyar nyelvű mezőgazdasági szakirodalom is említést tesz róla. A humuszban gazdag, alföldi „fekete” földeken és kertekben is termesztették. A kedvező természeti adottságokon kívül az is elősegítette széles körben való elterjedését, hogy a kerti termények után a XIX. század közepéig nem kellett adót fizetni. A XIX. század végi, XX. század eleji Duna–Tisza közti zöldségvásárok jellemző terméke volt. Nyugat-európai, osztrák és német kereskedők vásárolták fel és szállították külföldre a friss retket.

Tekintettel arra, hogy viszonylag tartós, elálló fajta, fogyasztásra igen alkalmas, ezért sokan keresték a piacokon. A karógyökerű növény a házi kertek nélkülözhetetlen zöldségfélje lett. A jó minőségű, félig kötött, barna homoktalajt szereti, de a laza szerkezetű fekete földben is jól terem, amit a történeti források is igazolnak.

Felhasználás

Kizárólag a késő tavaszi, nyár eleji időszakban, minden feldolgozás nélkül, frissen, hámozva fogyasztják.

Szakmai fogások

A fogyasztási szokások átrendeződése következtében jelentősége visszaszorult, inkább a kisebb piacok árujává vált, de annál inkább különlegességnek számít. Szabadföldi növény, tavaszi vetésének ideje március második fele. (A hűvös időket jól tűri.) Ajánlott tenyészterülete 2500-3000 cm². Jó ellenállóságának köszönhetően különösebb növényvédelmi beavatkozást nem igényel, tenyészideje 60-80 nap.

Gazdasági adatok

A fogyasztási igények változásával (a héjakkal együtt fogyasztható színes retkek előtérbe kerülése és nagy kínálata következtében) inkább a házi kertekbe szorult a termesztése.

A termelők továbbra is kínálják a piacokon és a falusi turizmus keretében az ország legkülönbözőbb tájain, de kiváltképp azokban a körzetekben, ahol megtermelik.

KOVÁSZOS UBORKA

Más elnevezések: kovászott uborka, napon erjesztett uborka, kenyeres uborka

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Vecsés és környéke, Nagykőrös és környéke

Általános besorolás: savanyúság

Különleges, egyedi jellemzők: napon erjesztett, jellegzetes ízű, kellemesen savanykás termék.



Leírás

A kovászos uborka sárgászöld színű, ropogós állományú, kellemesen savanykás illatú és ízű savanyúság, amely az uborka (*Cucumis sati-*

vus) tejsavas erjesztésével állítható elő. Nyersanyaga a nagyobb és a vastagabb, inkább érettebb, jellemzően *Nimbusz*, *Delikatesz* és *Kecskeméti bőtermő* fajta uborkák. Készítéséhez 5-6% sótartalmú, 40-50 °C hőmérsékletű felöntőlevet, fűszereket (kapor, fokhagyma, esetenként vöröshagyma, szegfűbors, feketebors, torna, szőlő- és meggylevél), valamint kenyeret, az ipari technológiánál rozslisztet használnak.

Történet

Az uborka termesztésének évszázadok óta kiemelkedő fontosságú területe a Duna-Tisza közének középső vidéke, Vecsés, Nagykőrös és Kecskemét. A városokat övező kertekben a salétrom tartalmú, barna homoktalaj, a viszonylag magas napsütéses órák száma és a csapadék kiváló minőségű uborka termesztését tette lehetővé.

A történeti források már a XVII. századból hírt adnak a Nagykőrösön termesztett uborkáról. Keresett cikknek számított a környéken még Kecskeméten, de a nagymértékű savanyítás-kovászás révén Vecsésen is. A háztartásokban a gazdaasszonyok különös gondot fordítottak nyaranta a nyári savanyúságra, az uborka

eltevésére, savanyítására. Kedvelt csemege volt – és napjainkban is az – a kovászos uborka, a kenyérmorzzával, kovással napon erjesztett savanyúság. A kőrösi cívis gazdák „nagyban” is foglalkoztak a savanyított uborka készítésével és értékesítésével. A vasút megépítése előtt hordóban szekéren szállították Pestre az uborkát, s míg lassan haladva felértek Pestre, a kovászos uborka is éretté vált, megsavanyodott. Galgóczy Károly írja (1896), hogy az idényben friss állapotban rakták tele a hordókat, és kovással besavanyítva szállították a különböző piacokra. Naponta 50-60 szekér is elhagyta Nagykőröst. A kovászos uborka készítése és a népi táplálkozásban betöltött szerepe általános volt.

Távolabbi piacokra is, de elsődlegesen Pestre szállították. Az 1853-ban üzembe helyezett vasút kedvező lehetőséget biztosított a bel- és külföldi kereskedelem számára egyaránt. Az 1870-es évektől nagy exportcégek – köztük a nagykőrösi Benedek József és Fiai cég – tekintélyes mennyiséget szállított belőle. Az Osztrák–Magyar Monarchián belül ösztönző hatású volt a vámmentesség, így tömegesen szállították a vecsési és a nagykőrösi uborkát Csehországba, Galíciába. (Galícia éves uborkafogyasztása tekintélyes volt, 30 ezer tonna uborkát is vittek oda Nagykőrösről.)

Vasúton Budapestre, Bécsbe, Csehországba és a német piacokra szállítottak kovászosan savanyított uborkát. Az első világháború után is jelentős maradt a kereskedelme, éppen a Benedek cég jóvoltából, amely Kecskeméten is létesített központot, még hűtőházat is épített ott. Az országos kivitel mintegy 20%-át adta Nagykőrös az 1933-as esztendőben (az uborka ekkor vált Nagykőrös szimbólumává).

A savanyított uborka fontos kereskedelmi cikk napjainkban is. Ma első helyen a vecsési termelők foglalkoznak készítésével, s a „hordós árut” az egyes helységek piacain értékesítik.

Felhasználás

A kovászos uborka a magyar konyha kedvelt étrendi kiegészítője, minden húsos étel mellé szívesen fogyasztják.

Szakmai fogások

A hagyományos technológia szerint a kovászolni való, alaposan megtisztított uborkát 2-5 literes üvegekbe rakják, miközben tompa kötőtűvel megszurkálják vagy bevagdadják, hogy az erjedés alatt a szén-dioxid eltávozhasson belőle, és erjedés után az uborka belseje ne legyen üreges, állománya ropogós maradjon. Ennek érdekében az uborka levéhez esetenként timsót (0,5 g/liter) adagolnak. Az uborkával töltött, kaprot és egyéb fűszereket tartalmazó üvegeket a sós lével feltöltik, tetejére kenyert tesznek, és tiszta tányérral letakarva napon érlelik. 3-4 napos érlelés után a kenyeret eltávolítják, a kovászos uborka levét átszűrjük, majd visszaöntik a termékre, amelyet ezt követően hűvös helyen, lehetőleg hűtőszekrényben tárolnak. A termék viszonylag rövid ideig, maximum 2-3 hétig fogyasztható.

Az ipari technológia annyiban tér el a hagyományos, házi elkészítési módtól, hogy a kenyér helyett rozslisztet alkalmaznak, a felöntőlé gyakran ecetet is tartalmaz, és az erjesztés savanyítókádakban, hordókban történik. A kovászos uborka legelterjedtebb csomagolási módja a 450-500 g-os átlátszó polietilén tasak vagy a műanyag kannás csomagolás. Piaci értékesítése során helyben csomagolják polietilén tasakokba, kívánság szerinti mennyiségben.

Gazdasági adatok

A kovászos uborka termelésével a régióban megközelítőleg 100-150 termelő foglalkozik. Vecsésen és környékén – a becslést adatok alapján – az előállított éves mennyiség 2-4 tonnára, Nagykőrösön és környékén 1-2 tonnára tehető.

K

KŐRÖSI SALÁTA

Leírás

A kőrsi saláta (*Lactuca sativa* convar. *capitata*) középnagy fejet képező salátafajta, levélzete finom, színe középzöld, pirosas levélszélel. Jól szállítható, tárolhatósága is megfelelő.



Történet

A nagykőrsi saláta régi idők óta ismert, és az étkezési kultúra, a szokások változásával különösen fontos zöldségféle lett a XIX. század végén, a XX. század első felében. A várost, a belsőséget övező, az állatok által jól trágyázott akolkertben³ termesztették, és napjainkban is fontos terménye az egykori akolkerteken lévő tágas kerteknek.

A történeti adatok szerint a XVIII. század elejétől dokumentálható a saláta, sajátja (1718), azonban e fontos zöldségféle már a korábbi évszázadokban is megtalálható lehetett a kőrsi kertekben (az első okleveles említés 1500 körül ismeretes Magyarországon). A sokféle saláta mellett a nagykőrsi már megfelelt a mai fejes salátának.

A nagykőrsi salátát a gazdák ősszel ültették, átteleltették a hó alatt, és áprilisban, májusban

már lehetett fogyasztani. A sajátosságát, jellegét a helyi talaj- és mikroklimatikus viszonyok határozták meg. A nagykőrsi kerti föld salétromos, nitrogénben gazdag, ez adja a saláta belbecsét, ízét, finomságát.

A XVIII. századtól a kőrsi saláta a cívis gazdák jelentős jövedelemforrása volt. A környékbeli helységek piacaira vitték, de jutott belőle még Kecskemétre is. Az 1850-es évektől a vasúti szállítás megindulásával tömegesen szállították Budapestre és Bécsbe, és a távolabbi, németországi, svájci és lengyel piacokon is megjelent. Míg 1881-ben 22, 1900-ban már 5451, 1911-ben pedig rekordmennyiségű, 18 243 mázsá salátát szállítottak el Nagykőrösről vasúton. Az első világháború utáni csúcs 1928-ban volt, amikor Magyarország évi 8713 mázsás salátakiviteléből Nagykőrös 7873 mázsát adott, így az exportból 90,36%-kal részesedett.

Az ausztriai szállítás fontos volt Nagykőrös számára. A nagykereskedők (Benedek, Herczmann, Nau, Rosenfeld, Löwy) által felvásárolt fejes salátát a kora délutáni órákban indították útnak, és másnap hajnalban már ki is rakták a friss árut Bécsben. A hűtővagonos szállítást az 1930-as években az exportőr Benedek László kezdeményezte, és ezzel a híres nagykőrsi saláta már Berlinben, illetve a német piacokon is frissen eladható, keresett terméké válhatott. A nagykőrsi dús levelű, finom ízű fejes saláta a XX. század második felében keresett piaci árunak számított, alkalmas volt a nagybani kereskedelemre. A század utolsó évtizedéig a salátát a termelőszövetkezetek és az őstermelők egyaránt termelték, a helyi piac mellett felvásárlás útján értékesítették. A legutóbbi évekre a kőrsi saláta már csak a házi kertek terméke lett.

Felhasználás

Tavasszal szabadföldről az egyik legkorábban asztalra kerülő zöldségféle, kizárólag friss fogyasztásra alkalmas.

Szakmai fogások

Nagykőrösön az áttelelő saláta a század elején jelentős exportcikk volt. Ma már csak itt-ott fordul elő a házi kertekben. A gazdák maguk szelektálják az állományt, és meghagyják a legszebb töveket magtermesztésre.

A magot augusztus végén hidegágyba vetik, majd a 3-4 lombleveles palántákat október közepén-végén kiültetik az előzőleg már előkészített területre. Nagy adag (5 kg/m²) szerves trágyával kezelt talajba kerül a növény, de mivel a tenyészidő folyamán erősen öntöznek, így ez nem okoz problémát. A saláta sóérzékeny növény, ezért igényel különös

odafigyelést a tápanyagellátás. A palántákat 20-30 x 15-30 cm-re ültetik. A tél folyamán az állomány egy részének kifagyásával kell számolni. A kifagyás mérséklésére néhány termelő a sorok közé kukoricaszárat fektet még a tél beállta előtt, hogy a hó tovább takarja a fejeket. A 2-300 g-os saláták szedését április második dekádjában lehet kezdeni. A fejek jó tárolhatóságát és finom állagát a nagykőrösi talaj magas salétromtartalmának tulajdonították.

Gazdasági adatok

Az 1970-es években még nagymértékben termesztették, de mára már vesztett jelentőségéből. Csak házi kertbe ajánlott fajta.

NAGYKŐRÖSI UBORKA

Más elnevezés: ugorka (ma már nem használják)

Általános besorolás: Cucurbitaceae család (kabakosok).

Leírás

Cucumis sativus. A fajtaválaszték alapján a körzetben termesztett terméstípusok a rövid,

fürtös uborkák közé tartoznak, általában apró tüskések, hengeresek, világostól sötétzöld színűek, fajtától függően tompa vagy hegyes végűek.

Történet

A nagykőrösi, majd a kecskeméti konzervuborka története nem független a kedvező ökológiai



adottságokat jól felhasználó kecskeméti zöldségtermesztés kialakulásától, fejlődésétől.

A homokos talajon meghonosított nagykőrösi és kecskeméti zöldségtermesztést már a török időkben is számon tartották. A kizárólag csak piacra termelő kertészek a Pest környékéről kiszorult és ide telepedett német származású és anyanyelvű kertészek voltak. A város határában a veteményeskertek egyre jelentősebb értéket képviseltek. 1855-ben Galgóczy Károly a kecskeméti kertészeket dicsérve a híres erfurtiakkal hasonlította őket össze. Az 1870-es és az 1880-as években német és lengyel kereskedők vásárolták fel az árut a kecskeméti piacon.

A XIX. század közepétől a jelentős kertészeti terményvásárokon Kecskemét és Nagykőrös uborkatermelésével emelkedett ki. A nagy mennyiségű zöldséget azonban csak frissen tudták értékesíteni, mert a XIX. század végéig nem épült fel konzervüzem Magyarországon, így a morvaországi Znaimba vitték a magyar uborkát, aminek egy része znaimi uborkaként visszakerült Magyarországra.

Az uborkát melegágyakban termelték, január utolsó napjaitól vetették a palántának való magot, majd a tökhöz és a paprikához hasonlóan gyepekbe palántázták. A palántákat általában május közepén, a fagyossszentek után ültették szabadföldbe. Ún. locsoló falapáttal öntöztek a víznyerő kúttól az ágyásokig lehúzódozó öntözőcsatornákból. Ezekben a kertészetekben főleg uborkát, káposztát, salátát, paradicsomot termeltek.

A konzervgyárak első világháborút követő építése után már majdnem minden gazda foglalkozott szerződéses zöldségtermesztéssel. Az 1930-as évektől nagy mennyiségben termelték az uborkát (bár zöldségfélék sorrendben: uborka, gyökérezöldség és paradicsom, ezek illeszkedtek a szántóföldi vetésforgóikba). A konjunktúra időszakában sem emelkedett

többségre a belterjes kertkultúra a szántóföldi művelés mellett. A konzervgyárak hatására azonban általában egy-egy zöldségfajta, így pl. az uborka termesztésére tértek rá. Különböző kosarakat készítettek az egyes terményeknek, egyebek mellett megszületett az ún. uborkás kosár is, amibe kereken 50 kg uborkát lehetett rakni.

A konzervuborkát a második világháború után az állami és a szövetkezeti szektorban is termesztették. Az 1970-es évek közepétől, a háztáji gazdálkodás kiépülésével, szabad idejük terhére a környék lakói komolyan foglalkoztak a konzervuborka termesztésével.

Felhasználás

Kovással és csemege, azaz ízesített, ecetben eltett uborkaként egyaránt keresett.

Szakmai fogások

Az uborka indájának nevezik a négyszögletes keresztmetszetű, serteszőrös, kúszó hajtást, amely a szárcsomókon megjelenő oldalhajtásokkal vagy kacsokkal a talajon kapaszkodik. A szárcsomókhoz hosszú, serteszőrös nyélen illeszkednek a tenyeresen taréjos, 10-30 cm-t is elérhető, puha szövetű levelek. A virágok egyesével vagy csoportosan a levélhónaljokban fejlődnek, és itt jelenik meg a három termőlevélből alakult kabaktermés. A méretarányuk 3-4:1, ami azt jelenti, hogyha egy kovással uborka 12 cm hosszú, akkor átmérőjének 4 cm-nek kell lennie.

Termesztett fajták

Minerva F1: erős növekedésű, túlnyomórészt nővirágú fajta. Termése világoszöld, 3,3:1 méretarányú, apró tüskés.

Mohikán F1, *Othello F1*, *Perez F1*, *Orient F1*: középzöld és sötétzöld színű, apró tüskés, túlnyomórészt nővirágú fajták, amelyek szintén erős növekedésűek.

Profi F1, Ringó F1, Pazáno F1: középzöld, középerős növekedésű, nővirágú fajták, amelyek hengeresek, a 3:1 méretarány jellemzi őket. Előfordul a termelési körzetben szemölcsös fajta is (pl. a *Potomac*).

Az uborka fajtaválasztékot még tovább lehetne bővíteni, de a termelési körzetben a fent említett fajták teszik ki a termelés jelentős részét.

Nagykőrös és környéke elég szélsőséges időjárású vidék, alacsony éjszakai és magas nappali hőmérséklet van a tenyészidőszakban, kevés a csapadék, alacsony a páratartalom, ami miatt más termesztési körzetekben sikerrel termesztett fajták itt nem terjedtek el jelentős mértékben (pl. az *Accordia F1*).

Az 1928. augusztus 15-én megjelent Kertészet című havi folyóirat szerint: *„Nagykőrösön az ugorkát a következőképpen termesztik: a kiválasztott – nem túl heves természetű talajt, mely annál jobb, minél jobban van védve a szélviharok ellen – ősszel vagy tavasszal aszerint, hogy milyen bőségben van trágyájuk, vagy teljesen terítik istállótrágyával és leszántják vagy csak kőrösiesen mondvá, 'bukrolják'. Ez a bukrolás abból áll, hogy az ültetendő illetve vetendő ugorkamag alá fészektárgyázást készítenek.”*

A mai termelési technológia az ősök által felhalmozott elméleti és gyakorlati tapasztalat és a fejlődés hozta új módszerek ötvözete alapján áll össze.

A terület kiválasztásához figyelembe kell venni, hogy az uborka a szélről védett, jó vízgazdálkodású, levegős, könnyen felmelegedő talajtípusokat kedveli. Ezeknek a feltételeknek a „zártkerti övezet” felel meg leginkább.

A régen alkalmazott sík művelésű termelési mód ma már nem jelentős, inkább házi kerti igényeket elégíti ki.

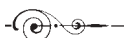
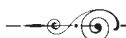
A termelés döntő többsége egysoros, támrendszeres formában történik. A támrendszer mellett barázdát ásnek, amelybe folyóméterenként 10-25 kg érett istállótrágyát tesznek, és erre 10-15 cm-es földet húznak. A támrendszert 1,5 m-es távolságra telepítik, amelyre 120-150 cm magas növényhálórt erősítenek kb. 15-20 cm magasságra a talajszinttől felfelé. Az uborka szaporítása helyre vetéssel vagy palántázással történik. Az előbbi időpontja május 10–20. között van, a palántákat május 5. és 20. között ültetik ki. Sok termelőnél csepegtető öntözőberendezés működik. A támrendszeres uborkát metszeni kell.

A betakarítás tápkockás szaporítású növénynél június 20. körül, helyre vetésnél július elején kezdődik. A gondosan kezelt állomány szinte az első fagyokig szedhető. Az elért termésátlag évjáratától, a szedett mérettől függően 5-15 kg között van folyóméterenként.

Gazdasági adatok

Az uborkatermelés Nagykőrösön 3500 db, 1500-3000 m² területű, zártkerti övezetben történik, ami 500-1000 termelőt jelent, akik akár 0,5-20 tonnás terméseket értékesítenek.

Jelentős termelés folyik a Nagykőrös vonzáskörzetéhez tartozó Nyársapát és Kocsér környékén is. Nyársapáton a termelés kevesebb termelőnél összpontosul, van 1-2 hektáros területen uborkát termesztő termelő is. Kecskemét környékén termelik meg a szemölcsös uborka egy részét. A körzet termelői május közepétől megjelennek a piacon fürtös konzervuborkájukkal, és az első őszi fagyok beálltáig árusítanak.





VECSÉSI KÁPOSZTA

Általános besorolás: káposztafélé.



Leírás

A káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. *capitata provar. capitata* Dutch.) kétéves élelem- és takarmánynövény.

A vecsési káposztatermesztő tájnak az utóbbi évtizedekben két jellegzetes fajtája született, mindkét fajtát a környéken egykor letelepült német ajkú lakosság által termesztett régi fajtákból szelektálta Dobrovitz József okleveles agrármérnök és munkatársai.

A *Vecsési gömbölyű* (államilag minősített fajta, 1982) középmagas növésű, nagy borítólevelekkel, amelyek kékeszöld színűek. A fej nagy, gömbölyű, enyhén kúpos és tömör. Elsősorban friss fogyasztásra termesztik, februárig, márciusig jól tárolható, de savanyításra is sok kerül belőle.

A *Vecsési fehér lapított* (államilag minősített fajta, 1980) magas növésű, közepesen elterülő külső levelekkel. Feje nagy, lapított, közepesen tömött, tipikusan savanyítani való fajta. Télre

csak addig tárolják (január–február), amíg a savanyítás miatt szükség van rá, egyébként tovább nem is tartható el nagyobb veszteség nélkül.

Történet

A vecsési káposzta ma Magyarországon általánosan ismert fogalom, az egyik legjobbnak tartják Pest megyében, illetve Budapest közelében.

A káposzta termesztése egyre növekvő hírnévvel a XVIII. század második felében (1786) megtelepedő németeknek köszönhető. A török hódoltság miatt elnéptelenedett korábbi falut – mint pusztát – ekkor telepítette be Grassalkovich Antal, aki Gödöllő és környéke legnagyobb földesura volt. A község újraterelítése 1787-ben fejeződött be, a Pest–Szolnok főút vonal mentén, Nagykovácsiból, Soroksárról (Hesszenből és Württembergből származó németekkel), valamint Dunaharasztriból, Taksonyból (ausztriai és frankföldi németekkel). Grassalkovich az 1786. június 15-én kelt telepítési szerződésében az új lakóknak káposztaföldet is biztosított: „A Káposzta földek a Nádasok között lévő tisztáson ki mérettek minden Gazdára 180 quadrat ölbül álllok.” Tehát a káposzta igényét figyelembe véve vizes, jó vízgazdálkodású helyen jelölték ki a káposztáskertek, káposztaföldek helyét. A szerződés 10. pontja kimondta, hogy Szt. György (április 24.) és Szt. Mihály (szeptember 29.) napja közt valamennyi telkes gazda minden veteményéből, így a káposztából is, egyhetednyi dézsmát köteles adni, kivéve, ha a házak körüli kertekben termelte meg a terményét. A káposztaföldek a községtől délre és délkeletre eső, mocsaras, mélyen fekvő területeken voltak, és minőségük alapján részben első-, részben másodosztályúaknak számítottak. Minden telepes, egész telkes német gazda 370 négyszögölnyi

káposztaföldet, a zsellér sorúak pedig 180 négyyszögölnyt kaptak. A káposzta nagymértékű termesztésével Magyarországon a német telepes gazdák szakszerűen foglalkoztak. A vecsési káposztatermesztés is hamarosan híressé vált. 1854-ben 185 vecsési zsellér beadványa szerint is, a homokbuckák között és az ősparlagon fekvő egykori vecsési puszta földje szinte ontotta a sok eladni való veteményt, amit az egyre nagyobb lélekszámú Pest vásárolt fel. Vecsés új földesura, báró Sina Simon és a község között elhúzódó perben is olvashatunk a híres vecsési káposztáról. 1862. július 30-án említették a káposztáskerteket. Az 50 korabeli úrbéri telekhez kenderes- és káposztáskertek is tartoztak, $\frac{3}{8}$ kat. h. nagyságban. A község 182 zsellérének is volt káposztaföldje. A helybeli tagosítás során, a földesúrral kötött szerződés alapján mindkét fél elállt a káposztaföldek terméseiből járó adózástól.

A XIX. század második felében már egyértelműen híres volt a vecsési káposzta, ami híret a vecsési gazdák termesztési szorgalmának és Budapest közelségének, állandó és biztos felvásárlásának köszönhetette. Galgóczy Károly 1877-ben jó kertivetemény-termesztő községnek tartotta Vecsést Kisharta, Bercel, Üllő, Rákoskeresztúr, Rákoscaba, Isaszeg, Rákospalota, Fót, Cinkota, Tura mellett. Borovszky Samu is megemlíttette Vecsést mint káposztát nagyban termelő községet a Galga mente, Tura, Üllő, Ceglédbercel, Kiskunfélegyháza mellett. A község monográfusa, Bilkei Gorzó János 1938-ban méltán állapíthatta meg: *„Zöldségtermelői között különösen nagy hírre, csaknem hírességre tesz szert, a híres vecsési káposztával.”* (Bilkei Gorzó, 1938. 109.)

A második világháborúig 429 taggal működött az 1887-ben alapított Vecsési Gazdakör. A káposzta felvásárlását és értékesítését a helyi Hangya Szövetkezet is nagymértékben segí-

tette. Az 1940-es évek végétől mind a házi kertekben, a község körüli földeken, mind a térszben nagy mennyiségben termesztették a káposztát, amit azonban már nemcsak Vecsés határában, hanem Dél-Pest agglomerációjában, több község határában is meghonosítottak, de a vecsési népi márkánév továbbra is megmaradt.

Felhasználás

Frissen fogyasztják változatosan főzve, rakott és töltött ételként, friss káposztasalátának, de Vecsés mégis leginkább a savanyított káposztájáról híres.

Szakmai fogások

A vecsési káposzta végül is gyűjtőfogalom, mert a hagyományosan száraz körülmények között termesztők ma már területeik egy részét öntözésre is alkalmassá tették, s ezzel gyakorlatilag a rendelkezésre álló valamennyi fajtát termesztik.

A főváros közelsége miatt a korai szabadföldi palántás termesztésből származó júniusi káposztával kezdik az értékesítést, s ez tart a következő májusig, ameddig a jól tárolható, külföldi fajtákat szedik ki a tárolóból.

A Vecsési gömbölyű középhosszú tenyészideje miatt nyári termesztésre is alkalmas, s mint ilyen, az első savanyításhoz is ez adta az alapanyagot. Tenyészterület-igénye 50 x 40 cm.

A Vecsési fehér lapított nagy mérete miatt hektáronként 23-27 ezer növény nevelhető fel (60-70 x 60 cm), ilyen ritka térállásban viszont szép nagy, sokszor 5-6 kg-os fejet is fejleszt. Ez a fejméret a friss áruk piacán már nem eladható, de a savanyító üzemek szívesen fogadják. Mindkét fajtára jellemző, hogy öntözés nélküli körülmények között is jó termést ad, legfeljebb szárazabb években később fejlődnek ki a fajtára jellemző méretű fejek. A vecsési termelők, akik nem tudnak öntözni, még ma is nagy területen termesztik ezt a két kiváló fajtát, mert a na-

gyobb termőképességű, kiegyenlítettebb állományú és jól időzíthető nyugati hibridfajták száraz nyarainkon nem versenyképesek a vécésiekkel.

A palántákat régebben a saját maguk által fogott magból, ma már többnyire vásárolt vetőmagból állítják elő a ház körüli palántáskertben. Kisebb részét fólia alá vetik március elején, a földet némi fűtéssel is felszerelve. Az őszi, friss fogyasztású, a tárolási, valamint az ipari káposzta magját április végén szabadföldi ágyba vetik, és a palántákat május végén ültetik ki. A négyzetméterenként elvetett 5-6 g magból 1000 palántát állítanak elő.

A nagyobb üzemekben néhány éve még elterjedt volt a szántóföldi helyre vetés is (420 g mag/ha), de a dráguló vetőmag és a jobb területkihasználás miatt újra kezd általánossá válni a palántanevelés. A káposztatermés nagy részét savanyítják: gyakorlatilag minden valamire való termesztő foglalkozik savanyítással is, ha csak néhány fahordó erejéig is. A községben a Férihegy Mezőgazdasági Termelőszövetkezet építette az első nagyüzemi káposztasavanyítót,

melyet már korszerű, francia betápláló géppel is felszereltek. Mintegy 15 éve készült el a ma is működő savanyító üzem, amelyben a munkafolyamatok majdnem teljesen automatizáltak, így a termelés világszínvonalon folyik. Az üzem tartozéka a dobozoló és sterilizáló gépsor is. A 30-40 éve még csak a környék és a főváros igényeit kielégítő termőtáj káposztája már szinte az egész világon megtalálható.

Gazdasági adatok

Míg országosan a káposztatermő terület kétharmadára esett vissza, addig Pest megyében – és ez érvényes Vecsés környékére is – kismértékű növekedés következett be. Vecsés körzetében 7-800 hektár káposztaterület van, s mivel itt a termésátlag az országost rendre meghaladja, a termésmennyiségben kifejezett arány még kedvezőbb képet mutat. A vécési káposztaföldeken nem ritka a 100 tonna/hektár termés sem, holott ez az országos átlag ötszöröse.

A jövedelmet elsősorban az növeli meg, hogy a termés túlnyomó többségét savanyítva viszik a piacra.





VECSÉSI SAVANYÚ KÁPOSZTA

Előfordulás a régió belül: Pest megye, Vecsés és környéke

Általános besorolás: fermentált savanyúság

Különleges, egyedi jellemzők: kellemesen savanyú, jellegzetes illatú, magas C-vitamin-tartalmú, savanyított káposztaféleség.



Leírás

A vecsési savanyú káposzta világos, fehér színű, 2-3 mm-es szeletekre gyalult, jellegzetes aromájú, kellemesen savanyú termék. Előállítására irányított tejsavas erjesztéssel történik. Nyersanyaga a *Brassica oleracea*, fejes káposzta, amelyből általában a nagyobb fejek alkalmasak savanyításra. Megfelelő pl. a *Vecsési lapos*, amelynek alakja gömbölyű, levelei vékonyak és finoman ereztettek. A levelek felülete sima, színe világos, egyenletes, íze és illata édeskés, kellemes savanykás. A savanyú káposzta előállításához 3-4%-ban konyhasót és fűszereket, gyümölcs- és zöldségfélét (piros, csöves paprika, fehér és fekete bors, kapor, kömény, koriander, babérlevél, alma- és birsalmakarika, sárgarépa) használnak.

Történet

A vecsési savanyú káposzta ma Magyarországon általánosan ismert termék és fogalom. A káposzta termesztése, egyre növekvő hírnévvel, a XVIII. század második felében (1786) megtelepedő németeknek köszönhető. Grassalkovich az 1786. június 15-én kelt telepítési szerződésében az új lakóknak káposztaföldet is biztosított: „A Káposzta földek a Nádasok között lévő tisztáson ki mérettek minden Gazdára 180 quadrat ölbül álllok.” A szerződés 10. pontja kimondta, hogy Szent György (április 24.) és Szent Mihály (szeptember 29.) napja közt minden telkes gazda minden veteményéből, így a káposztából is, $\frac{1}{7}$ -nyi dézsmát köteles adni, kivéve, ha a házak körüli kertekben termelte meg a terményét. Ekkor írásos adatok még nem tesznek említést a később oly híres savanyított káposztáról, de a káposzta eltartásának a leggyakoribb módja a savanyítás volt, és a legtöbb ételféleséget is savanyított káposztából készítették a XVIII–XIX. században. A község *Historia Domusának* tanúsága szerint az 1797. március 5-én kelt szerződésben a vecsési gazdák vállalták, hogy felássák papjuk káposztásföldjét.

A község monográfusa, Bilkei Gorzó János 1938-ban méltán állapíthatta meg: „Zöldségtermelvényei között különösen nagy hírre, csaknem hírességre tesz szert, a híres 'vecsési' káposztával.” (Bilkei Gorzó, 1938. 109.)

A savanyítás családi receptúrája nagy titoknak számított a korábbi évszázadban is, és a különleges áru, a finom ízű savanyú káposzta mindenkor jól eladható és keresett volt. Nagyváthy János – az első magyar nyelvű mezőgazdasági szakkönyv írója – is azt írta a savanyú káposzta készítéséről: „A Fejes káposztának besavanyítása minálunk minden házban tudva lévő dolog: de mégis nem minden háznál talál az ember jó ízű káposztát.” (Nagyváthy, 1820. 176. 113. §.)

A vecsési káposztának a könnyen felmelegedő homoktalaj alatti vízzáró agyagréteg, a szelekció során kialakult tájfajta és a szabadföldi palántázás volt az alapja, ezek együttes megléte biztosította a savanyú káposzta kiváló minőségű nyersanyagát. A Vecsési lapost, amelynek levelei jobban összeborultak, vékonyan leszeletelték, de a laza fejeket fejesen tették el savanyításra. A fejes savanyítandó káposztából kivágták, kifúrták a torzsát. A laza fej volt alkalmas a kiváló átérésre az amúgy is finom erezetű, bordájú és vékony levelű vecsési tájfajtából. Az 1930-as évektől, a villamosítás után, villanyárammal hajtott káposztagyaltat is alkalmaztak már a paraszti gazdaságokban. (Először egy Vecsésre nősült Trethahn nevű gazda gyaltulta finomra géppel káposztáját.) Meghatározott vevőkörnek szállították a savanyított káposztát, így pl. a kórházakba, ezek állandó és biztos felvásárlói voltak a vecsési gazdáknak. Piacokon viszonteladóknak, savanyúságot áru-
ló kofáknak is adtak el, ha nem a gazdák aszszonyai árulták.

1945-ig a piacokon a nagy fahordókban tárolt savanyú káposztát literre árusították, és kisebb, ún. káposztás füles kannában mérték ki.

Az állandó és folyamatos ellátást a télire elvermeléssel biztosították, amikor eke után, szántásnyomba a nem kemény, laza fejű káposztákat elásták, szalmával takarták, hogy a -10 fokot is kibírja.

A nagymértékű káposztasavanyítás miatt sok kádra, hordóra volt szükség, ezért 1945-ig sok kádár dolgozott a faluban.

Magyarországon a savanyítás a családi gazdaságokban folyt, koncentrált nagyüzem nem alakult ki, így Vecsésen sem. Az állandó felvásárlást és igényt Budapest szomszédsága jelentette. Még 1896-ban is a morvaországi Znaimba szállították ki a magyar káposztát savanyításra, és onnan jött vissza konzerv formájában mint

savanyított káposzta. Így az 1895. évi brüsszeli kiállításon, a budapesti millenniumi kiállításon is a znaimi savanyú káposzta szerepelt, nem pedig a vecsési.

A második világháborúig működött az 1887-ben megalapított Vecsési Gazdakör, 429 taggal. A savanyú káposzta felvásárlását és értékesítését a helyi Hangya Szövetkezet is nagymértékben elősegítette. A második világháború után mind háznál, mind a termelőszövetkezetben (Zöldmező, Ezüstkalász, majd Üllővel és Péterivel egyesítve) nagymértékben készítették savanyú káposztát, amit azonban már nemcsak Vecsésen, hanem az egész országban ismertek, így a vecsési népi márkanév továbbra is megmaradt. A téeszekben azonban már nem palántázással, hanem helyre vetve termesztették a savanyítás alapanyagát.

Felhasználás

A vecsési savanyú káposztát étrendi kiegészítőként egész évben fogyasztják, és jellegzetes magyar ételek alapanyagaként (töltött káposzta, székely káposzta) főleg ünnepi alkalmakkor (karácsony, húsvét, lakodalom) használják.

Szakmai fogások

A megtisztított káposztát a torzсарésznél keresztben bevagdadják, és 2-3 mm vastag szeletekre gyalulják. A gyalult káposztát rétegesen sózva és fűszerezve speciális kőedénybe, hordóba vagy esetleg más, polietilén zsákkal kibélelt edénybe rakják. A gyalult káposzta megsózott, fűszereket és egyéb adalékokat tartalmazó rétegét fasulykolóval lenyomják (vagy gumicsizmában letapossák). A nyomás, illetve a taposás következtében a gyalult káposzta levét enged, a levegő kiszorul belőle, ami nélkülözhetetlen a tejsavas erjedés optimális lefolyásához. A kőedényt kb. 100 mm-re töltik a peremtől. Az edény peremét megtisztítják, a

vájatába vizet öntenek, és az edényt fedővel lezárják. A víz védelmet nyújt a levegő behatolása ellen, miközben a fedél lehetővé teszi a gázok elillanását az erjedő káposztából. Az edény tetejére az erjedés során keletkező gázok felhajtó erejének ellensúlyozása érdekében nehezéket tesznek. A káposzta erjesztési hőmérsékletétől függően, amely az időszak függvényében 0 és 20-25 °C között lehet, az erjedési idő 5-10 naptól 60-90 napig terjedhet. Míg a káposzta optimális erjesztési hőmérséklete 21-24 °C, addig tárolása -2 és 0 °C között ideális.

A savanyított káposztát leginkább 450-500 g-os átlásztó polietilén tasakba, illetve műanyag

kannába csomagolják. Piaci értékesítés során a csomagolás helyben történik. A hagyományos, nyers terméken kívül 1 kg-os, fémdobozba csomagolt konzerv savanyú káposztát is forgalmaznak, amelyet tisztán hőkezeléses technológiával tartósítanak.

Gazdasági adatok

A savanyú káposzta előállításával megközelítőleg 150-200 termelő foglalkozik, az éves termelt mennyiség, a becslést adatok alapján 4000 tonna. A Ferihegy Kft. által gyártott és forgalmazott konzerv savanyú káposztát elsődlegesen a nyugati, német, svéd, holland, amerikai, kanadai és ausztrál piacokon értékesítik.

VECSÉSI SPÁRGATÖK

Változatok: a korábban már termesztettek rövidebb tenyészidejűek, főleg indátlanok, kisebb termésűek, és frissen, közvetlen felhasználásra termesztik; ezeket gyakran *főzőtöknek* is nevezik

Előfordulás a régióon belül: Pest megye, Vecsés.

Leírás

A vecsési spárgatök (*Cucurbita pepo* L. *convar. Pepo provar. Oblanga* WILD) termése hosszú, hengeres (50-80 cm), felülete sima. A kocsány felőli rész kissé bordázott, nem vagy alig keskenyedő. Színe gazdasági éretten tejfölfehér, biológiailag éretten narancssárga. Húsa vastag, színe világos sárgásfehér. A termések tömege 8-10 kg.

Történet

Jóllehet a tök is – mint annyi más növény – az Újvilágból került Európába, gyorsan elterjedt Magyarországon. A XVIII. századtól bősége-



sen rendelkezésünkre álló adatok bizonyítják termesztését. Az alföldi paraszti gazdaságok kerti növényként honosították meg. A *nyomá-sos (calcatura)*⁴ gazdálkodás kötött vetés-forgása (gabonafélék) nem tette lehetővé a

kapásnövények – köztük a tök – szántóföldi termesztését. Az egyes alföldi helységek (falvak, mezővárosok⁵) határán a földesúr vagy a mezővárosi tanács évente földet osztott ki kertművelés céljából. Az alföldi nagy mezővárosok központja funkcionálisan megosztódott lakótelekre és kertre (*kétfeltelekesség*). A településközpontot körbevevő kertek is a növénytermesztést szolgálták. Nagykőrösön például nagy mennyiségben termesztették a salátát az akolkertekben³. Hajdúböszörményben az *ólaskertet*⁶ *tökös kertnek* is nevezték a XVIII. században, utalva arra, hogy ott tököt termesztettek.

A nyomásos gazdálkodás megszűnte (XIX. sz. közepe) után a kapásnövények is a paraszti gazdaságok vetésszerkezetébe kerültek. A szántóföldi kukoricatermesztés során a tököt köztes növényként termesztették, a kukoricasorok közé vetették. A spárgatökföldek a községtől délre és délkeletre eső, mocsaras, mély fekvésű területeken is voltak. A telepeseknek, az egésztelkes német gazdáknak, de még a zsellér sorúaknak is volt földjük. 1854-ben 185 vecsési zsellér beadványa szerint a homokbuckák közötti terület és az ősparlagon fekvő, egykori vecsési pusztá földje szinte ontotta a sok eladandó veteményt, amit az egyre nagyobb lélekszámú Pest fel is vásárolt.

Vecsés új földesura, báró Sina Simon és a község között elhúzódó perben is olvashatunk a kertekről. Az 50 korabeli úrbéri telekhez kenderes- és káposztáskertek is tartoztak, ³/₈ kat. h. nagyságban, ahol tököt is termeltek. A község 182 zsellérének is volt káposztásföldje spárgatökkel. A helybeli tagosítás során a földesúrral kötött szerződés alapján mindkét fél elállt a káposztásföldek terméséből – így a spárgatökből is – járó adózástól. A XIX. század második felében már egyértelműen híres volt a vecsési vetemény, ami hírért a vecsési gazdák termesztési szorgalmának és Budapest közelségének, állandó és biztos felvásárlásának

köszönhette. Galgóczy Károly 1877-ben jó kertivetemény-termesztő községnek tartotta Vecsést Kisharta, Bercel, Üllő, Rákoskeresztúr, Rákoscscaba, Isaszeg, Rákospalota, Fót, Cinkota, Tura mellett. A második világháborúig működött az 1887-ben megalapított Vecsési Gazdakör, 429 taggal. A helyi termények felvásárlását és értékesítését a helyi Hangya Szövetkezet is nagymértékben elősegítette.

A második világháború után mind a házi kertekben, mind a község körüli földeken, mind pedig a térszében termesztették a spárgatököket. A paraszti gazdaságok takarmányszükségletét biztosította a tök (*disznótök*, *Cucurbita pepo*), de házi fogyasztásra is termesztették (a nagyra megnövő, szürkés héjú *sütőtök*). A vecsési svábok a XX. század elején élen jártak a kertészetben, a spárgatök termesztésében.

Az utóbbi évtizedek során a tök számos fajtáját nemesítették. Közöttük található a *Vecsési indás* spárgatök, amelynek kabak termése hosszú, hengeres, héja vajszerű, érett állapotban narancssárga. Húsa sárgásfehér. Szántóföldi termesztésre is alkalmas.

Felhasználás

Elsősorban főzelék készülni belőle, de süthető, rántható, alkotója lehet a salátáknak, és jó paprikás is készíthető belőle. Az országban mindenütt fogyasztják. A vecsési spárgatökre jellemző, hogy nagy, sima termése miatt gazdaságos a mélyhűtésre való előkészítése (tisztítás, gyalulás), ezért a hűtőipar egyik fontos zöldség-növénye.

Szakmai fogások

Közepesen hosszú tenyészidejű. Erős növekedésű, indái 3-4 m hosszúak. Szabadföldi zöldségnövény. Elsősorban főnövény, előtte és utána más növényt alig lehet termesztani. Vetési ideje április elejétől június közepéig terjed. Főleg májusban vetik.

Szaporítási módja: állandó helyre történő vetés. A vetési mód nem soros, hanem fészkes, amit nagy tenyészterülete indokol. A fészkek távolsága 200 x 200, illetve 200 x 150 cm. A fészkek 30 cm mélyek, ugyanilyen átmérőjűek. Egy fészekbe 3-4 mag kerül, amelyet kelés után 1-2 növényre ritkíthatunk. A vetés mélysége 4-5 cm. Gazdasági éretten kell szedni. A zsengeség szabad szemmel érzékelhető, de körömmel is ellenőrizhető. Az első szedés a május eleji vetésből június közepére tervezhető. A fajtának előnye a lassú éréslefolyás, így hosszabb ideig szedhető.

Frissen rövid ideig tárolható. Gyorsan fonnyad. Ütődésekre érzékeny. Ömlesztve vagy ládákban szállítják. Korábban és frissen júniustól az őszt végéig fogyasztották. Ma azonban a mélyhűtött, gyalult és csomagolt áru már egész évben az asztalra kerülhet.

Gazdasági adatok

A várható termés tövenként 2-3 db, hektáronként átlagosan 40-60 tonna. Egy négytagú család évi igénye 3-4 töről kielégíthető.

A házi kertekben mindenütt megtalálható. Itt azonban a korábbi fajtákat is termesztik. A vecsési inkább a nagyobb üzemek fajtája, mivel a hűtőipar számára termesztik, és sokszor előkészítetten (tisztítva, darabolva) szállítják. A termelők száma több ezer (minden házi kertben megtalálható), az árutermelőké ezer alatti. A vetésterület évenként ezer hektár körüli. A fajtát főleg Vecsés környékén, Pest megyében termesztik a hűtőipar részére.




A friss termék árusítása tavasz végétől az őszt végéig tart. A mélyhűtött termék egész évben kapható. A termelés időszaka májustól a tartós fagyokig terjed.

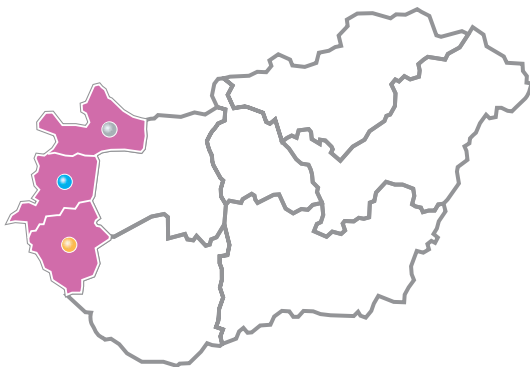


Jegyzet

- ¹ Hász városok = a török hódoltság korában a szultáni, kincstári birtokhoz tartozó nagy alföldi mezővárosok, melyek kiváltságot, védelmet élveztek a török szultántól.
- ² Pudvás = a fák, egyes kerti növények (karalábé, retek) rostos részének taplószerűvé válása, rothadt állapota, mely fogyaszthatatlanná teszi a zöldségféléket.
- ³ Akolkert = Nagykőrös belső, lakóházak központjától elkülönült térség a város körül, ahol a nagy gazdasági építmények helyezkedtek el (az akolról kapta a nevét), és kerti növényeket, zöldségféléket, salátát termesztettek.
- ⁴ Nyomás = latin megfelelője a calcatura; a határnak a jószág által járt területét, legelőjét jelenti, a vetésforgásban azt az ugarnak, parlagnak hagyott földadarabot, amelyet nem vetettek be, egy évig pihentettek, s a jószággal „nyomatták”, legeltették.
- ⁵ Mezőváros = az agrárviszonyok között kialakult, városias jellegű település.
- ⁶ Ólaskert = a lakóháztól külön álló gazdasági udvar és kert, amely a jószágtartás építményéről, az ólról kapta a nevét.



-  Győr-Moson-Sopron megye
-  Vas megye
-  Zala megye



Fotó:
Korniss Péter

Az Alpokalja csapadékos és viszonylag hűvös, kedvezőtlen talajú területe az archaikus gabonaféléket (pohánka, tönkölybúza, köles, alakor) és a gyűjtögető gazdálkodás termékeit, ősi gyümölcsfajtáit, salátanövényét (kerekrépa) nyújtja, amivel szemben a Rábaköz, Győr térsége Bécs főzelék- és gyümölcsöskertjét jelentette évszázados termékeny területével. Ez utóbbi térségben megfigyelhető a helyi módos kereskedők, paraszt-polgári rétegek, céhek termékeinek, valamint a szomszédos, egykor magyar koronázási város, Pozsony (Pressburg, Bratislava) polgárosult lakossága által termelt élelmiszer-ipari termékeknek a szoros kapcsolata. A fejlett állattenyésztést és a tejfeldolgozást a termékek nagy száma jelzi, ami egyben az Óvári Akadémia 1818 óta vezető szerepét és hatását is mutatja.

POZSONYI KIFLI

Más elnevezések: pozsonyi patkó, diós-mákos patkó, diós-mákos kifli

Változatok: diós és mákos bejgli

Előfordulás a régióon belül: Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye, Zala megye

Általános besorolás: omlós, élesztős tésztájú, töltött sütemény

Különleges, egyedi jellemzők: a pozsonyi kifli és később kialakult változata, a bejgli hagyományosan a karácsonyi étkezésekhez kötődő, szinte minden magyar család által fogyasztott, tartós sütemény.

Leírás

A pozsonyi patkó kifli alakú, legalább 5 dkg tömegű, szépen pirult és sűrűn erezett mintázatú, tojásosított felületű, kellemes illatú, omlósan törő, mákkal vagy dióval gazdagon töltött sütemény. Íze a töltelékre (fahéjas, citromos dió vagy mák) jellemző. A pozsonyi kifli rudacská alakban is készül, ekkor tömege 10 dkg körüli. A bejgli rúd alakú termék, amely a tölteléket a csigavonalban feltekert tészta között tartalmazza. Fogyasztáskor mintegy 1,5 cm széles szeletekre vágják. Cukrászdák $\frac{1}{4}$ és $\frac{1}{2}$ kg tömegű rudakban készítik.

Összetevői: omlós, élesztős tészta és dió- vagy máktöltelék, 1:1 arányban. A gyakorlat szerint

a kiflihez zsírszegényebb tésztát használnak. A kifli tésztájának összetétele (kb. 35 kiflihez): 1 kg liszt, 40 dkg vaj (újabbban és a háztartásokban gyakran margarin), 10 dkg porcukor, 3 dkg élesztő, kevés só, 2 db tojássárgája, tej szükség szerint (kb. 2,5-3 dl), egy citrom reszelt héja. A bejgli esetében azonos mennyiségekhez 10 dkg-mal több vaját, valamivel több élesztőt és még egy tojást számítanak.

A tésztához szükséges töltelék: 1 kg őrölt dió vagy mák, 70 dkg cukor (3 dl víz a cukor felfőzéséhez), 10 dkg méz, 15 dkg mazsola, 2 dkg vaníliás cukor, valamint fahéj, citromhéj ízlés szerint.

Történet

A termék történetéről kétféle vélekedés ismert. Egyik a készítését a pozsonyi sütők 1376-ban létrejött céhével hozza kapcsolatba. A városias fogyasztási szokások és igények hatására, 1559-ben határozta el a céh, hogy mesterei diós és mákos patkókat sütnék és árusítanak. Ettől az időtől kezdődött a híres pozsonyi patkó (kifli) sikere, ami más vidékeken is elterjedt, de nevében őrzi a készítés kezdeteinek emlékét. Mások szerint a pozsonyi patkó története egy névtelen, adakozó, pozsonyi cukrászmesterhez fűződik, aki a karácsonyt megelőző Miklós-



napi ajándékozáásra elkészítette a karácsonyi bejgli kicsinyített változatát, és azzal ajándékozta meg a gyerekeket. Bizonyos azonban, hogy a termék bejgli elnevezése írásban csak 1932-ben bukkan fel a magyar nyelvben, és a bajor-osztrák eredetű „Beugel, Bäugl” (mákos, diós patkó) átvétele. Eredetileg a német „beugen” (meg)hajlít az alapja. (TESZ. I. 1967. 269.) Ez viszont már a XVI. századtól ismert, Sziléziából eredő süteményfajta elnevezése, vagyis korábbi átvétele is elképzelhető. Egyértelmű az is, hogy a készítmény receptúráját a városi-polgári, majd a falusi konyhára a XIX. század végén megjelenő szakácskönyvek, süteményes könyvek vitték el, így az elmúlt századokban a pozsonyi kifli már a családi konyhákban is készült. Ezzel valamelyest csökkent az ünnepekhez való kötődése, de ma is a karácsonyhoz kapcsolódóan fogy belőle a legtöbb.

Felhasználás

A pozsonyi kifli és a bejgli ismertsége és keresettsége már néhány évszázada átlépte az eredeti régió határait, fogyasztása és népszokási, ünnepi jellege (elsősorban karácsonyi, kisebb mértékben húsvéti sütemény) is elterjedt az egész országban. A pozsonyi kifli kilépett szezonális jellegének kereteiből, és – ünnepi jellegét, fogyasztási szokását részben megtartva – egész évben fogyasztott délutáni süteménnyé vált a cukrászdákban és a házi süteményválasztékban.

Szakmai fogások

A pozsonyi tészta készítéséhez hideg anyagokat kell felhasználni. A lisztet és a vaját gyors mozdulatokkal összemorzsolják, hozzáadják a többi anyagot, és a kevés tejben megfuttatott élesztővel, valamint a maradék tejjel félkemény, nyújtható tésztát gyúrnak. Kívánt tömegű cipókat formálnak, amelyeket 20-30 percig pihentetnek. Alálisztezés nélkül nyújtják

ki 5-6 mm vastagra, a bejglinél téglalap, a kiflinél pedig ovális alakra. Rákenik a töltelék, és a készítendő termék alakjának megfelelően felcsavarják, majd sütőlemezekre rakják. Elhábart egész tojással bekenik, és a tojásmázat hagyják megszáradni. Újból bekenik, majd az újbóli száradás után 180-200 °C hőmérsékletű sütőtérben megsütik. Ha a két kenést nem hagyják kellően megszáradni, úgy a termék felülete nem lesz erezett.

A töltelékhez a cukrot vízzel 105-106 °C-ra felfőzik, és leforrázzák vele az összekevert anyagot. Kihűlés után kevés mézzel vagy baracklekvárral, esetleg tejjel állítják be a kenhetőséghez szükséges sűrűséget. Hogy sülés közben a sütemény fel ne repedjen, a töltelék az egész tömegnek legfeljebb 60%-a lehet.

Fontos, hogy a tészta és a töltelék azonos keménységű legyen, különben sütésnél a termék megreped. A sütést forró sütőben kell kezdeni, majd pirulás után 5-10 °C-kal mérsékelni kell a hőmérsékletet.

Gazdasági adatok

Az ünnepekre a bejglit vagy a pozsonyi kiflit csaknem minden háziasszony maga készíti, egyéni recept szerint. A pozsonyiféle termékeket az ország kézműipari cukrászainak nagyobb része is termeli, ezenkívül a sütőipar is foglalkozik gyártásával. A karácsonyt megelőző hetekben a szakboltok, az élelmiszer-áruházak és a cukrászdák is nagy forgalmat bonyolítanak le diós és mákos bejglikből.

A termelők száma országosan összesen 4-500-ra tehető. Felmérés szerint egy-egy termelő 7-26 ezer darab 10 dkg-os pozsonyi kiflit termel. Átlagolva egy termelőre ebből 15 ezer jut. A termelők számát figyelembe véve az évi termelés 750 ezer kg-ra becsülhető. A lakosság és a termelők megoszlását tekintve Közép-Magyarországon, Budapesten és Pest megyében termelik a mennyiség számottevő részét.

FEKETEÁFONYA-BOGYÓ

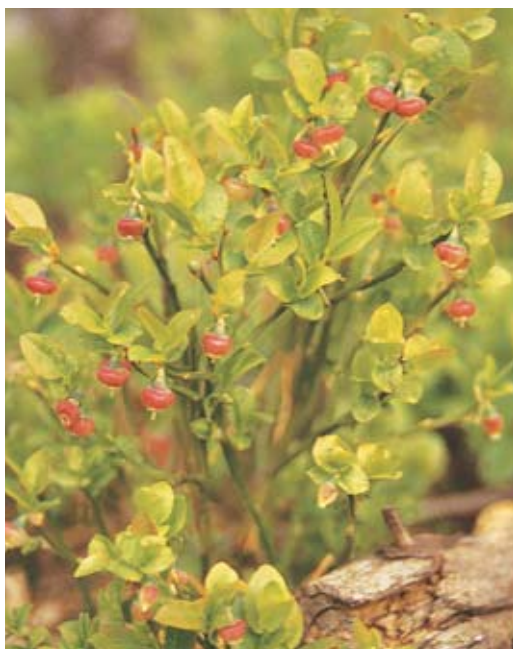
Más elnevezések: áfonnya, áffonya, afinya, ádonya bogyó, havasi meggy, kukajsza, kukoj-sza, molabogyó, fenyvesbogyó, fenyőbogyó; a Felvidéken boronica néven ismerték

Változatok: nyers és szárított feketeáfonya-bogyó

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Sopron környéke

Általános besorolás: glikozid- (antocianidin) tartalmú fűszer- és gyógynövény

Különleges, egyedi jellemzők: az éghajlati adottságok miatt a fekete áfonya vadon termő, ritka növény, előfordulása igen szűk területre korlátozódik. Bogyóját beltartalmi értékei miatt a régióban rendszeresen gyűjtik, újabban a növényt termesztik is.



Leírás

A fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus* L., *Ericaceae* /erikafélék/ családjába tartozó törpecserje) bogyótermését frissen vagy szárítva egyaránt hasznosítják.

A fekete áfonya 10-50 cm magas, dúsan elága-

zó törpecserje. Szára egyenes vagy felemelkedő, hegyes szög alatt elágazó. Ágai zöldék, élesen szögletesek, kopaszok. Levelei szórt állásúak, rövid nyelűek, majdnem bőrneműek, ősszel lehullók. Májusban, júniusban virágzik. Virágai a levél hónaljából rövid, felfelé görbült kocsányon magányosan, ritkán párosával fejlődnek.

A fekete áfonya bogyója kékes-hamvas vagy ritkán zöldes-fehér színű, savanykás-édes ízű, gömbölyű, csúcsán lapított, borsó nagyságú bogyó. Csúcsán a csésze maradványai is megtalálhatók. Sok apró magja van, melyek kissé görbültek, sárgás-vörösek.

A szárított feketeáfonya-bogyó kék színű, szagtalan, íze savanykás-édes, kissé fanyar, 1-1,7%-ban különböző szerves savakat (pl. almasav, citromsav), továbbá cukrot, pektint, cserzőanyagot, antocianint (mirtillint), az A-vitamin provitaminját, C- és B₁-vitamint tartalmaz.

Történet

Az elmúlt évtizedekben lett általános az áfonya kifejezés a fekete színű erdei bogyóra. Nyugat-Magyarországon azonban többen még most sem ismerik ezen a néven. Inkább a bari szőlő vagy a fenyvesbogyó név az ismertebb.

Legrégebbi, nyomtatásban megjelent említése 1877-ből való: Chernel Kálmán Kőszeg monográfiájában írja, hogy „különösen pagonyainak szamosat málnája, szamóczája, afonyája, mogyorója bőven látja el a fogyasztó közönséget”. (Chernel, 1877. 22.)

A XIX. század végén megjelent Vas vármegye monográfiája, amelyben a természeti környezet leírásánál jegyzi meg a szerző, hogy a vasiak szedik és árusítják a fenyvesbogyó gyümölcsét.

„A fenyvesbogyó (oláh szóval áfonya, szlávul boronica), meg a Pirola, rendesen az erdők alján sereglik össze. (...) A *Vaccinium* gyümölcsét szedik és árulják.” (Borovszky [szerk.] Reprint. 1989. 527.)

„Áfonya (bari szőlő) a közeli erdőségekben nem volt, de Bükről, Csepregből sokan eljártak a közeli kőszegi és a soproni hegyekbe gyűjteni. Az első világháború előtt ez általános volt, de utána megszűnt. Kicsi kosarakba vagy kannákba szedték ezt a fekete gyümölcsöt, s lekvárt készítettek belőle. Sokan azonban piacra vitték, s ott eladva jutottak pénzhez” – olvasható egy kézíratos néprajzi dolgozatban. (Szabó, é. n. 23.)

Szedéséhez az áfonyafésűnek nevezett, fésűszerű fogakkal ellátott, lapátforma eszközt használták. Ilyet a szombathelyi Savaria Múzeum is őriz. (Gunda, 1977. 34.)

Szezonjában napjainkban is megjelennek árusai a soproni és a szombathelyi piacokon.

Felhasználás

Az áfonyát friss gyümölcsként fogyasztják, valamint levesek, szósok, gyümölcskrémek, turmixitalok, tortakrémek, szörp, dzsem és áfonyabor is készül belőle a háztartásokban. A szárított termést fűszerként mártások készítéséhez használják, vadhúsból (pl. őz, nyúl, szarvas, fácán, vaddisznó), vágóállatok húsból készült ételeket (pl. hamis szalonkapirotós) fűszereznek vele. Saláták, kompótok ízesítéséhez is kiváló.

Gyógyászati hasznosítása is jelentős. Fertőtlenítő és összehúzó hatása van, ezért vastagbélhurut, továbbá emésztési zavarok esetén ajánlott. A benne levő mirtillin javítja a vénák és az artériák falának rugalmasságát, legalábbis hozzájárul ennek fenntartásához, csökkenti a hajszálerek törékenységet. A belőle előállított szeszes kivonatok (áfonyabor vagy áfonyapálinka) roboráló hatásúak.

Szakmai fogások

A fekete áfonya bogyója júliusban–augusztusban érlik. Kézzel szedik, aszalókosarakon véko-

nyan szétterítve, napon szárítják. Régen sütőlapokon terítették szét, és kenyérsütés után a kemencében szárították.

Az áfonya nehezen gyökeresedő növény, háziilag csak munkaigényesen szaporítható. Legáltalánosabb szaporítási módja a zöldségvanyozás. Július elején 12 cm-es darabokra levágják a keményedő, de még zöld hajtásokat, az alsó 8 cm-es részről eltávolítják a leveleket, a felsőket meghagyják. Kisebb cserepekbe, műanyag poharakba, tőzegbe ültetik, majd párafüggöny alatt tartják. Kb. hat hét szükséges a gyökeresedéshez, ezt követően nagyobb méretű (2 dm³) cserépben vagy ládában nevelik egy évig, és csak ezután ültetik ki a szabadföldre ősszel vagy kora tavasszal, mindig egyenként, 1,2 m tő- és 2,4 m sortávolságra egymástól. A savanyú talajt és a napos fekvésű helyet kedveli. A nemesített változatokat (nyolc különböző kékáfonya-fajhibridet ajánl a hazai szakirodalom termesztésre) Magyarországon 1972 óta termesztik, elsősorban a kiskertekben.

Gazdasági adatok

Vadon Nyugat-Dunántúlon, Sopron környékén terem.

A bogyókat gyűjtik. Évente kb. 5 tonna szárított fűszert hoznak kereskedelmi forgalomba (a Herbária Rt. adatai alapján). A begyűjtött bogyókat a Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt. forgalmazza 50 g-os egységcsomagolásban.

Elsősorban a gyógynövény-szaküzletekben árusítják. Mivel a szükséges mennyiség hazánkban nem terem meg, ezért a fűszert a környező országokból importáljuk is.

A gyümölcsöt a közeli piacokon, továbbá élelmiszerboltokban dobozokba csomagolva árusítják. Termesztésével egyre többen foglalkoznak.

Más elnevezések: hajdina, haricska, háritska, karitska, krupa, szerecsenbúza

Változatok: pohánka, hántolt pohánka

Előfordulás a régió belül: Zala és Vas megye

Általános besorolás: pszeudogabona

Különleges, egyedi jellemzők: a szegények hagyományos kásanövénye évszázadok óta. A paraszti lelemény számtalan, a régióban ma is készített, a magyaros ízlésnek is megfelelő élelmiszer, illetve ételféleség előállításához használta fel.



Leírás

A *pohánka* termése 4-6 mm hosszú, legömbölyített gúla alakú, háromélű makkocská. A termés felülete sima, fajtánként eltérő színű, az ezüstsziürkétől a sötétbarnáig terjed. A termesztett fajták között nagy a különbség a terméshéj vastagságában, így a pohánka hántolhatóságában is.

A *hántolt pohánka* alakja megegyezik a pohánka termésével. Különböző szemnagyságú egész és törött szemek keverékéből áll, a 2,5 mm-es lyuknagyságú rosta méreténél nagyobb. Színe a hántolás módjától függ, lehet drapp, zöldes-, világos- vagy sötétbarna. A hántolt pohánkán a rizshez hasonló ezüsthártya található. A magbelső fehér színű, laza állagú, száraz állapotban törékeny. Töröttmag-tartalma nem lehet több 5%-nál.

A közönséges *barna magvú* pohánka (*Fagopyrum esculentum* [Mönch], *Polygonaceae*) fajon belül ételmezési célra a barna magvú *Rutina*, *Hajnalka* és a világos héjú *La Harpe* fajta hajdina van ma köztermesztésben.

Történet

A pohánka ősi származási helye Közép-Ázsia, a Turkesztántól Mandzsúriáig terjedő terület. Kultúrába vétele is ebben a térségben, Kínában és Nepálban történt.

Mongol, török közvetítéssel került Kelet-Európába, majd innen a Fekete-tenger partjára, ahonnan a tengeri kereskedelem juttatta el Nyugat-Európába, még a középkorban.

Pontos adataink nincsenek a pohánka Magyarországra kerüléséről, de valószínű, hogy a többi európai országhoz hasonlóan a XV. században jelent meg a hazai termesztésben. Első írásos említése is e korból ismert. 1494-ben egy oklevél *Pohanka circa quinquagita quartalia*-ként említi, majd 1495-ben *hajdina* néven szerepel. (Szamota-Zolnay, 1902–1906. 776.)

Termesztése főleg két területen terjedt el. Egyik a Felső-Tisza vidéke és az ettől déli irányban található Székelyföld. A székelyek a pohánkát *haricskának* nevezik, ami arra utal, hogy orosz közvetítéssel került erre a területre. A pohánka másik termesztési centruma az Alpokalja, az ország délnyugati része, ahová Németországból, illetve Ausztriából a szlovének és vendek

közvetítésével került. A pohánka vagy *pogánka* elnevezés cseh és lengyel eredetre utal, míg a *hajdina* szlovén eredetű, a német Heide(n)korn szóból származtatható.

A pohánkát vagy hajdinát a XV. századi Besztercei szószedetben, majd Szikszai Fabricius Balázs Nomenclaturájában (1590) is megtaláljuk. A XVI. századi számadáskönyvek tanúsága szerint a pohánka ebben az időben már a dézsma és tized tárgya volt. A török hódoltság korából ismerjük egyetlen régészeti (archeobotanikai) bizonyítékát is, amely Szentgotthárdról egy 1557–58-ra keltezett palánk területéről került elő (Torma Andrea még publikálatlan adata).

Rapaics szerint ezt az igénytelen, egyszerű művelésű növényt, amely igen alkalmas volt kásakészítésre, a XVII. században kiterjedten termesztették, főleg a paraszti gazdaságokban. A Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle azonban arról is beszámol, hogy a főúri birtokok gazdasági utasításai is rendelkeznek a hajdina vetéséről, így pl. Wesselényi Ferenc 1652-ben a szendrői és 1662-ben a murányi udvarbírójához intézett útmutatása.

A XVIII–XIX. századból az ország több területéről tudósítanak feljegyzések a pohánka termesztéséről. Többek között a fehérvári őrkanonokságban, a rédei uradalomban, az Esterházyak alsólendvai majorságaiban említik a gazdasági növények között. Erdélyi szerint 1780 körül a pohánka inkább északon nő, Sáros, Liptó, Turóc megyékben, de Veszprém vidékén is. A Plessing-féle kalendárium (1796) ír a növény igénytelenségéről, megemlítve, hogy olyan helyen is megterem, ahol más gabona nem, a földeket kövériti, belőle lisztet és darát készítenek. Pethe Ferenc (1805) azt írja, hogy „*elég esmeretes hazánk tótosabb és németesebb szélein*”, és két fajtáját is említi (*Polygonum fagopyrum* és *P. tataricum*). A piaristák

uradalmában ezt a növényfélést 1817-től „rendszeresen” vetették.

A XIX. század közepén a Mezei Gazda az általánosabban termesztett takarmánynövények között ismerteti a hajdinát. Tormay Béla a Mezőgazdasági vezérfonál néptanítók számára (1899) című munkájában említést tesz a hajdináról is, amelyet „*nálunk a nyugoti valamint az északnyugoti határmegyékben, mint tarlónövényt vetik. Virágját a méhek szeretik, kásája pedig tápláló eledel.*”

1924-ben a Magyar Statisztikai Közleményekben a pohánka mint a legigénytelenebb gabonaféleség szerepel, melyet különösen rossz talajokon (homok, tőzeg) termesztettek, esetleg tarlóba vetve, másodnövényként.

Magyarországon jelenleg szórványosan fordul elő, inkább tarlónövényként, másodveteményben, tőlünk északabbra azonban többnyire főnövényként vetik. Gazdasági vonatkozásban igénytelenségét és rövid tenészciklusát kell kiemelni.

Felhasználás

A XX. század közepén Magyarországon a pohánka alapú ételek a szegények eledelének számítottak.

Hántolva rizs helyettesítésére, hurkakészítésnél, levesbetétnek vagy köretnek, kása alapanyagának egyaránt felhasználták, felhasználják. Jellegzetes ízű lisztjéből a hagyományos módon – a sikérképző fehérjék hiánya miatt (a hajdina botanikailag nem tartozik a gabonafélék közé) – jó minőségű kenyér csak búzaliszttel keverve készíthető. Kenyérkészítésnél a pohánkadarát, -lisztet 25-50%-ban búzaliszthez adagolva használták, használják fel. A pohánkából készített ételek jellegzetes magyar vonását a különleges fűszerezés adja.

A hajdinakását hagymával, sóval, borssal, szegfűborssal, majoránnával, egész fokhagymagerezdekkel, babérlevéllel ízesítik. A pohán-

kás rétes töltelke porcukorral, fahéjjal megszórta, tejfölös tojással meglocsolt, főzött, hántolt pohánka. A véres és májas hurkához rizs helyett adják, magyaros jellegét a bors, a vöröshagyma, a majoránna és a szegfűbors adja. Újabban kedvező beltartalmi értéke került előtérbe. Ezzel összefüggésben étkezésben játszott szerepe – a hagyományok megőrzése mellett – fokozatosan átértékelődik, az egészséges és a betegségmegelőző táplálkozást célzó gyártmányfejlesztés fontos alapanyaga (diétázók, cukorbeteg, lisztérzékenyek számára). A hántolt pohánka, a pohánkaliszt ma a bioboltok és a szupermarketek polcain megtalálhatók, ezek azonban importból származó termékek.

Szakmai fogások

A pohánka ökológiailag igénytelen, tápanyagokban szegény homok- és savanyú kémhatású talajon is jól megterem. Betegségekkel szemben ellenálló. Fagyokra rendkívül érzékeny, ezért általában későn, május végén vetik, és korán, októberben takarítják be. Tenyészideje 90-110 nap, termésátlagja 2-4 tonna/hektár körüli. A jó minőség biztosításához a betakarítást követő 24 órán belül a pohánka nedvességtartalmát szárítással 14%-ra kell csökkenteni. A pohánkaszem különleges tetraéderes alakja miatt hántolása a gabonafélék között speciális technológiát igényel. A barna magvú pohánka termésének héját, annak toxikus festékanyag-tartalma miatt, célszerű eltávolítani, lehántolni. A *paraszti munkamegosztásban* a hajdina hántolása családon belül öröklődő foglalatosság volt. A pohánkát megfőzték, megszáritották, majd – a kézi hajtású őrlőköveken – erős pelyváját, *pölétjét* lekoptatták a magról famozsárban (*lükücsben*) úgy, hogy a pohánkát törővel,

ütéggel összetörték, a lisztes részeket kiostalták, a héjrészeket kiszeelelték.

Ma a *kisüzemi eljárás* során a megmosott, héjas pohánkát üstben 1-1,5 órán át főzik, majd leszűrik, lecsepegtetik, szobahőmérsékleten kiterítve 2-4 napig szárítják, naponta átforgatják, majd a megfelelő, 13-16%-os nedvességtartalom elérése után (ennek ellenőrzése kézzel, tapintással történik) ütköztetési elven működő hántológépen a héjat eltávolítják. A hántolási kihozatal kb. 50%-os. Az ún. köpűt vagy hántolási héjat eltüzelik. A hántolt szemeket papírsákokban, szobahőmérsékleten tárolják.

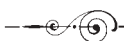
A *nagyüzemi eljárás* során a pohánkát gőzzel előkezelik, majd alulforgó, gumiborítással ellátott hántolókövek között hántolják. A hántolási héj mennyisége általában 15-30%. A hántolt pohánkából a búza őrléséhez hasonlóan őrlőhengerek között liszt készíthető. Nagyüzemi előállítás az 1980-as években még folyt, ma a gyártás szünetel.

Gazdasági adatok

Magyarországon az ezüstszerű La Harpe fajta hajdinából a termelés 1200-1600 tonna/év (döntően a Nyugat-Dunántúlon termelve), 16-18 termesztő foglalkozik vele. A megtermelt pohánkát hántolás nélkül exportálják.

A barna magvú pohánka termesztési mennyisége lényegesen kevesebb, 80-100 tonna/év (Szabolcs-Szatmár-Bereg megye).

Hántolt pohánkát 40-50 mázsa/év mennyiségben Máté Istvánné és családja (régii pohánkahántoló dinasztia) gyárt Szeptetneken. A hántolt pohánka különösen keresett a téli hónapokban (novembertől február végéig), a disznóölések idején. A család a nagykanizsai piacon papír- vagy polietilén zacskóba csomagolva, kimérve árusítja.



Más elnevezés: tönköly

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye

Általános besorolás: gabonanövény

Különleges, egyedi jellemzők: vegyszermentesen is biztonságosan termesztethető, talaj iránt igénytelen, pelyvás, hántolást igénylő, jellegzetesen tömött bélzetű és „tönkölyös” (az ázott földre emlékeztető) illatú kenyeret adó búza.



Leírás

A tönkölybúzának (*Triticum spelta* L.) köztermesztésben az ÖKO-10® jelű fajtája van. Nagyon késői kalászoslású, 120-170 cm-es növénymagasságú. Szalmája erős, kemény és vastag. A kalász színe éréskor sárga-sárgásbarna, a kalász a csúcsán rövid szálkázottsággal rendelkezik. A kalászkák hossza 14-16 mm, szélessége 6-9 mm, vastagsága 4-5 mm. Az optimális kalászsűrűség 7-800 db/m². Egy-egy kalászkában 2, esetleg 3 szem található. A pelyva nagyon szorosan tapad a szemhez. A fajta átlagos hántolatlan ezerszemtömege 77,2 g, hektolitertömege 40-44 kg. A hántolatlan szemtermés mennyisége 2,5-7 tonna/hektár.

A szemet borító pelyva mennyisége a teljes szemhez viszonyítva 30%.

A hántolt tönkölybúza: a szem színe piros, hossza 7,7 mm, szélessége 3,1 mm, vastagsága 2,7 mm. A szemtermés megnyúlt orsó alakú, mindkét vége gyengén hegyesedő, szögletes keresztmetszetű. A hasi barázda mély.

A tönkölybúzálszt: a kiörlés mértékétől függően világosabb fehér vagy sötétebb, barnás színű. Szemcsemérete 250 µ alatti.

Történet

A tönköly származása máig nem tisztázott. A szerzők nagyobb része az Alpok vidékére teszi keletkezését, ugyanakkor Vavilov és Zsukovszkij a Földközi-tenger környékében jelöli meg géncentrumát. A régészeti (archeobotanikai) kutatások már a neolitikumból kimutatták Nyugat-Európában és hazánk területén is. Legelső hazai régészeti bizonyítéka a korai vonaldiszes kultúra idejéből, Zánka és Becsehely lelőhelyekről ismert. Nagyobb mennyiségben azonban csak a késő bronzkor, kora vaskor időszakából került elő Vas megyéből. Később csak a középkorból ismerünk ásatag tönkölymaradványokat Sümegről és Sarvalyról, de a kutató ezt az adatot kérdőjellel közli.

Bátty véleménye szerint a tönköly német közvetítéssel került Magyarországra a középkorban, és később a magyarok között is általánossá tették termesztését. A tönköly szó a felsőnémet eredetű „Dinkel” szóból származik. A magyar szó eredeti alakja „vulgo thenkel” lehetett. Rapaics szerint Buda német polgárai 1413 és 1421 között nemcsak termesztették, hanem piacon árulták is a tönkölyt.

Első írásos említését a XV. század végéről ismerjük. II. Ulászló 1498. évi törvényének 51. cikkeje a tönkölyt dézsmamentesnek nyilvánította: „*Frugibus vinis Siligine Ordeo Auena et spelta vulgo.*” (Szamota-Zolnay, 1902–1906. 1008.) Ez arra utal, hogy a tönkölytermesztés

ekkor már általános volt a parasztság körében. A XVII–XVIII. században a jobbágyság a tönkölyt tavaszi vetéssel műveli. A tönkölyt vagy speltát egyetlen jegyzék „rys”-nek nevezi, rendszerint az árpával és zabbal együtt számolják el, egy asztagba rakják, és az esetek többségében vegyesen is cséplik. Elsősorban lovak és baromfiak eledele, bár emberi ételre alkalmas kását is készítenek belőle. Sok a tönköly a hegyes vidékeken, de előfordul Borsod, Abaúj és Szabolcs sík terein is. Termesztését részben igénytelensége, részben dézsmamentessége magyarázza.

A tönköly főúri uradalmakban való termesztéséről számolnak be a XVII. századból származó udvarbírókhoz intézett gazdasági utasítások és a földbirtokok évi összesített terméseredményei is. A Rákóczi-birtokok 1641–1656. évi összesítésében a tönköly 80 köböllel szerepel, amely az összes terménynek mindössze 0,3%-át adja.

Balásházy írja a piaristák XIX. századi gazdálkodásáról, hogy a búza, a rozs és a zab mellett a tönköly és a hajdina termelésében van a fő erejük, és erre kizárólag jobbágymunkát használnak. A XIX. században a „pallérozott mezei gazdaság” megvalósulásának időszakában már több mezőgazdasági „szakkönyv” számol be a tönköly termesztéséről és helyzetéről: „A tenkely közelít a búza termesztéséhez, olyan mérsékletű eledelekkel él mint az, ha jobban eshetik annál jobb. Amely földben a búza igen nagy szalmájú lenne: azt tenkely alá lehet szánni. Egy holdra annyi mag kell belőle, mint a búzából, ha valamivel több is, nem árt. Van őszi tenkely, van tavaszi is, mely az ősztől abban különbözik, hogy kalászos és hosszabb fejű, van veres, van fehér tenkely, szintűgy mint búza.” (Pethe, 1805. 448.)

„A tenkely, Tönköly, Tenkely-búza, vagy Alakor (*Triticum spelta*) olly különös neme a búzának, mely a közönséges búzántól leg-

inkább abban különbözik, hogy a polyvái (ondói) olly erősen hozzá vannak nőve a szemeihez (magjaihoz), hogy azokat se cséplés se nyomtatás által el-nem lehet egymástól választani, úgy hogy ezen szükséges elválasztás csak különös készülletű malmokban eshetik meg, mellyek-is ugyanazért ott, a hol a tenkelyt bőven termesztik, mindenütt dívatban vannak.” (Mezei Gazdák Barátja, 1824. I. 98.)

Galgóczi szerint ebben az időben Magyarországon a tönkölyt Somogyban, a Dunántúlon és a Duna–Tisza melléki erdősebb vidékeken termesztik.

A tönköly termesztése Magyarországon a XX. század elejétől mind jobban háttérbe szorult, majd a század közepére eltűnik a szántóföldi művelésből. Az utóbbi évek ökológizálódása keltette újból életre hazai termesztését (ÖKO-10® fajta).

Felhasználás

A tönköly alapú élelmiszerek fogyasztói köre jelentősen megváltozott, a paraszti táplálkozásból közfogyasztásba került. A XIX. században és a XX. század elején, az észak-magyarországi területen, ahol a hagyományos búza kevésbé tudott megteremni, a szegény emberek a tönkölyből főleg kását főztek. Ma a lisztekéből, darából, teljes őrleményekből kenyerek, tészták, különféle sütemények készülnek az élelmiszer-ipari üzemekben. Az ízlésváltozás miatt a darakása helyett a liszt felhasználása lett az általános. Újrafelfedezése az ökotermesztés elterjedéséhez köthető. Ismertsége, keresettsége ma még nem általános, elsősorban az egészségtudatosan táplálkozók körében népszerű (nagy fehérje-, esszenciális aminosav-, niacin-, E-vitamin- és mikroelem-tartalma miatt). A termékeket az ökoboltok, illetve a nagyobb boltok „egészség” részlegei forgalmazák. Tönkölyliszt kiskereskedelmi forgalomban már kapható a reformüzletekben.

Szakmai fogások

Hagyományos módon vetése Reischer (1864) szerint megegyezik az őszi búzáéval. Szent Mihály-nap (szeptember 29.) táján vetették, augusztusban aratták. Felhasználásig pelyvában tárolták. Pelyváját és a több rétegű termésfalat (héjat, pericarpiumot) hántolással ledörzsölték. Erre a célra a két egymástól távolabb álló dörzskővel koptató, kezdetleges malmokat használták. A megtisztított és felsértett maghéjú tönkölybúzaszemeket mozsarakban törték meg, és az így nyert darabos termékből kásaételeket készítettek. A megtört tönkölybúzaszemek szitált lisztjét kenyérfeldolgozásra használták.

Mai eljárással vetése késő ősszel, októberben történik, télállósága kiváló. Termesztése igénytelen: erősen savanyú talajokon és termőszíken is megterem, a lisztharmattal szemben fokozottan, a szár- és levélrozsdával szemben mérsékelten érzékeny. Jó bokrosodó képességű, robusztus növény. Késői aratású, július 20. után vagy augusztus hónapban aratják. Felhasználásig pelyvában tárolják.

A tönkölybúza pelyvájának eltávolítását, üzemi hántolását rizs-előhántoló berendezésen vagy dörzsölő, koptató elven működő berendezéseken, intenzív tisztítás, intenzív levegőáramoltatás, porelszívás mellett végzik. A

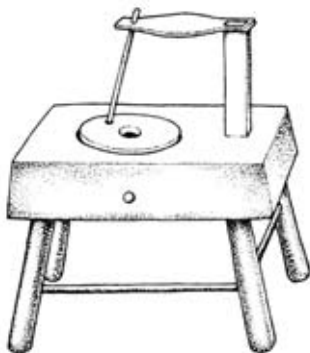
Triticum spelta további malmi feldolgozása, a dara, illetve liszt készítése azonos a *Triticum aestivum* búzák malmi feldolgozásával (az őrlési héj mennyisége azonban 10-15%-kal kevesebb, és a korpa szemcsemérete kisebb, mint az *aestivum* búzáké). A hántolt tönkölybúzából – búzaőrítő malmokban – fehér tönkölybúzaliszt és -dara, sötét tönkölybúzaliszt, teljes őrlemény és tönkölykorpa frakciókat állítanak elő.

Gazdasági adatok

A tönkölybúza termesztése 1998-tól egyre növekvő méretű, mára országosan elérte a 14 000 tonna/év mennyiséget, döntően a Nyugat-Dunántúlon termelve. (Kalmár, 2000.) Táplálkozásbiológiai értékével összefüggésben várható az országos elterjedése. Sütő-, tészta- és édesipari célra jelenleg kb. 70 tonna/év lisztet használnak fel. A felhasznált liszt mennyisége egyre növekvő. Az ÖKO-10® tönkölybúza fajta szabadalmi védeltséget élvez. (Kajdi–Kalmár, 1998.)

Az ÖKO-10® tönköly fajtanemesítői: dr. Kajdi Ferenc és dr. Kalmár Gergely. Fajtafenntartó nemesítő: dr. Kajdi Ferenc. A fajta kizárólagos jogú forgalmazója: ÖKO-10® UBM Kft.

A termesztett mennyiség túlnyomó részét ma még exportálják, de egyre jelentősebb a hazai liszt és a belőle készíthető termékek aránya.



HÚSKENYÉR

Változatok: főtt húskenyér, sült húskenyér

Előfordulás a régióban belül: Győr-Moson-Sopron megye, Vas megye

Általános besorolás: sütéssel vagy főzéssel készített húskészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: különböző méretű és alakú formába töltött, főzéssel vagy sütéssel hőkezelt húskészítmény.



Leírás

A húskenyér formája általában szögletes, 30-35 cm hosszú, apróra vágott sertés- és marhahúsból, valamint szalonnából és burgonyalisztből készül. A sült húskenyér érzékszervi tulajdonságaira jellemző a felület sült íze és száraz tapintata. Illata tiszta, enyhén fűszeres.

Történet

A vagdalthús-féleségek készítése hagyományosan és iparszerűen történt és történik. A hagyományos konyha számára a disznóvágás biztosított nagyobb húsmennyiséget, amelyet feldolgoztak, részben tartósítottak is. A történeti emlékezet szerint már fogyasztották a XIX.

század második felében. Készítésével foglalkoztak az egykori nyugat-magyarországi szabad királyi városok, mezővárosok (Győr, Sopron, Kőszeg, Szombathely), céhes hentesmesterek is a XX. századot megelőző időszakban. A hentes kézműipar szakmai fogásai is érzetetik hatásukat az egyes ételféleségek készítésében. Ezek közé tartozik a húskenyér, amelyet a XX. század első felétől készítettek sertés- és marhahús összedarálásával, burgonyaliszt és só, valamint fűszerfélék hozzáadásával. A pépes húsmasszát eleinte fa-, majd fémedénybe sajtolták, ami határozott formát adott a korábban kézzel formázott készítménynek. Általában a négyszögletes húskenyeret a városi hentesboltok pultjain lehetett kapni, szeletekre vágva vagy kimért formában. A kész anyagot a sertés hashártyájába, a csepleszbe csavarták. A házi készítésű húskenyeret sütéssel tették fogyaszthatóvá.

A húskenyérhez hasonló házi készítmény a húsvagdalt vagy fasírozott, amelyet darált hús, kenyér, tojás, só, bors és egyéb fűszerek összekeverésével készítettek. Kézzel formálták pogácsa alakúra, és zsírban sütve tették fogyaszthatóvá.

Felhasználás

Közvetlenül a gyártás befejezése után, melegen forgalmazták, jelenleg hidegen értékesítik. Felszeletelve önálló ételként, esetleg szendvicseken rátétként fogyasztják.

Szakmai fogások

4-5 mm szemcsenagyságúra aprított, előzőleg nitrites sókeverékkel érlelt sertés- és növényi marhahúst, valamint ipari szalonnát 6-8% burgonyalisztrel egyenletesen elkevernek. Fűszerezéséhez fehér borsot és szerecsendiót használnak. A hőkezeléshez használt formát sertés csepleshálójával bélelik, majd ebbe helyezik az előkevert masszát. Általában egy-egy formába

3-4 kg-ot helyeznek. A húsmasszával telt formákat 75-80 °C-os vízben vagy gőztérben hőkezelik, általában 3 órán keresztül. A sült eljárás esetén a formákat forgó kemencében sütik 180-200 °C-on, 120-150 percig, így a termék felülete pirosas-barnás színűre sül.

A nagyüzemi előállításnál főleg a főtt technológiát alkalmazzák. A gyorsan romló hús-

ipari készítmények közé tartozik, hűtött térben 4-5 napig tárolható. Tartós formája a nem légáteresztő bélbe töltött lunch.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége 4-500 tonna/év, illetve a fenti módon előállított lunch 1000-1200 tonna/év (becsült érték)

PARASZTSONKA

Változatok: fűszeres parasztszonka

Előfordulás a régióon belül: Vas megye, Zala megye

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Dunántúl, Észak-Alföld

Általános besorolás: füstölt hentesáru

Különleges, egyedi jellemzők: bőrös szalonnával fedett sertéscomból és/vagy sertéslapockából előállított sonkaféleség.

Leírás

A parasztszonka bőrös szalonnaréteggel fedett,

sertéscombra, illetve sertéslapockára jellemző alakú, sózással, pácolással, szárítással és füstöléssel tartósított készítmény. A sonka felülete sima, száraz tapintású. A bőrös és húsos rész vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. A készítmény jellegzetesen füstös illatú, sós, fűszeres, füstös ízű. A fűszeres változatnál a fűszerek illata is jól érezhető. Állománya a nyers, pácolt, füstölt sonkára jellemző puhaságú, kellően tömött, rugalmas, jól szeletelhető. A sonka lédig vagy előre csomagolt formában kerülhet forgalomba.



Történet

A füstölt sonka korai, vélhető meglétére utal, hogy a szentgotthárdi ciszterci apátságban már a középkorban nagy jelentősége volt a tartósított sertéshúsnak. A tartósítás első eszköze, a só nagy mennyiségben állt rendelkezésükre: évente sok-sok mázsát kaptak a királyi sóból. A tartósított húst és szalonnát – így a sonkát is – az apátság szolgánépei, vendégei, betegei és szegényei fogyasztották. A fölösleget eladták. *„Ugyancsak keresett cikkek a monostorok húskészítményei a vásárokon is”* – írta Kalász Elek. (Kalász, 1932. 82.)

Az elmúlt évszázadokban a sonka – s itt akár szerepel a füstölt minősítés, akár nem, a helyi sajátosságokból eredően füstölt sonkára kell gondolnunk – számtalan alkalommal feltűnik az étkezések során. A fennmaradt korabeli magyarországi céhes artikulusok biztos forrásul szolgálnak a húsfüstölés középkori gyakorlatára. Már ebben az időben megkülönböztetik a sódorosokat és a sonkafüstölőket, bölléreket. A „kufár”, a „praemtor” név alatt szerepeltek ezekben az iratokban, többek között azok a falusi böllérek, akik füstölt sertéshúst vihettek be adott alkalmakkor a városok vásáraiba. (Bevilaqua Borsody, 1931. 77.) *„Az itáliai és francia svájci-friauli sódorosok – hozzák a sódor (sódar) készítésének megfinomodott módját. Míg a 'magyar sonka' sózott, ezután füstölt, esetleg ezután főtt étel, addig az olasz sódor először szikkasztott, azután pácolt, ezután hirtelen kevésbé felfüstölt, majd megfőzött étel.”* (Bevilaqua Borsody, 1931. 78.) 1618-ban gróf Thurzó Imre lakodalmán többek között 30 darab „sódorokat” fogyasztottak. (Radvánszky, 1879–1896. 66.) 1786-ban egy sziléziai származású húsfüstölő megvette egy budai mészáros húsmérésének a berendezését, és ennek nyomán kérte a székjogot is a céhtől: ezt megtagadták tőle, mivel *„nem a Magyar Haza fia, nem Mester, nem budai polgár, nin-*

csen rászorulva egy Székre, mert húsfüstölésből is becsülettel megél”. (Bevilaqua Borsody, 1931. 421.) Tehát a vélhetően helyi sajátosságokat, tájjellegű igényeket jobban kielégítő „húsfüstölők”, azaz füstöléssel is foglalkozó böllérek a XVIII. században már a hivatalos mészárosok mellett tevékenykedtek.

1818-ban az Őrség krónikása többek között feljegyzi: *„A' Leány kéroket csak rövideden szokták meg vendéglenni. Egy kis Sajt, Sonka, turó, pogácsa, egy két pohár bor satb.”* (Nemes-Népi Zakál, 1985. 52.) Annyira általánosan elterjedt, közönséges módja volt a hús – a sonka – tartósításának a füstölés, hogy gyakran csak a tartósítás bizonyos elemeire utalnak a leírók. A Lendva vidékének néprajzáról írva Sente Arnold például megállapítja: *„A sonkát padlásra rakják, illetve akasztják; itt a füst jól átjárja.”* (Sente, 1898. 69.)

A füstölés előtt a hús szózása rendkívül fontos fázis volt, emiatt aztán több hiedelem is kötődött hozzá. Kisrákoson azt tartották: *„A szózás alatt régebben nem volt szabad beszélgetni, mert akkor megkukacosodott a melegek beköszöntésével a füstölt hús.”* (Imre, 1956. SNA 214/VI. 4.)

A vasi Nardán három hétig áll a hús a szózóban, és csak ezután füstölik. A füstölt húst a padláson vagy a kamrában – felakasztva – tárolják. (Horváth, 1976. SNA 1075. 39.) A füstölés helyszíne – és ezzel részben a módja – a lakóház átalakulásával együtt változott.

Az őrségi húsfüstölésről írja Kardos: *„A régi őrségi gazdaságokban nem volt szükség külön füstölőkre, hiszen a konyhák füstösek voltak és megfelelték erre a célra is. Reggeli és esti fűtés-sel 4-5 nap alatt füstölődik meg a hús. A füstös konyhában egy hétig tart. (...) Tavaszig baj nélkül eláll a hús, nyárára, hogy por ne lepje, vagy bogár ne piszkolja, papírba vagy ruhába kötve lóg a hiéla szelemenjén.”* (Kardos, 1943. 83–84.)

Néhány településen a sózás mellett páclébe is helyezik a sertéshúsokat még a füstölés előtt, itt ismét találkozunk a – középkorban már ismert – kétfajta (magyar sonka és olasz sódor) tartósítási eljárással. Ábrahámné a füstölést megelőző sózáshoz minden kiló húsról 10 deka őrölt kőszót ajánl. Egy hét után a sózott húsról páclé öntését javallja. A nagyobb darab húsokat, tehát a sonkát 4-5 hétre kell az ő módszere szerint páclében tartani. (Ábrahám, 1993. 383.)

Felhasználás

A sonkát felszeletelve nyersen, kenyérral, szendvicsek feltétjeként, illetve nyers, sült és főtt formában ételek komponenseként, feltétjeként fogyaszthatjuk.

Szakmai fogások

A sonkát 80-100 kg-os, világos bőrről, sima szőrű sertésbőrből készítik. A vágás után a 6 °C-nál nem magasabb hőmérsékletű térben az előhűtött, hasított, bőrös sertésfelekből kivágják a combot és a lapockát, és levágják róluk a lábakat. A combból kifejtik a medencecsontot, és lekerekített formára formázzák. A lapockából kiemelik a lapockacsontot, a csontot borító izmot lefejtik, és a csont kivétele közben esetleg beszakadozott izomfelületeket simára igazítják. A megformázott combot, illetve lapockát nitrítes sókeverékkel bedörzsölik, a csülökcsont, a combcsont mellé beszúrva sókeveréket tömnek. A sóval bedörzsölt húsokat bőrös felületükkel lefelé, szorosan egymás mellé és egymásra rakva, máglyázva páckádba helyezik, és hűtött térben, 3-4 napon át rakva, a felületüket sóval újra átdörzsölve

8-10 napig érlelik. A fűszeres változatot fűszerekből (koriander, boróka, feketebors, mustár-mag) összeállított pácoldattal 12-14 napig pácolják, majd a pácolt húsokat az oldatból kivéve és rakatokba téve 3-4 napig utóérlelik. A pácolt húsokat felfüggesztve, szellős helyen leszárítják, és végül keményfa száraz füstön megfűstölik. A füstölés ideje 3-4 nap. A füstölt készítményt felhasználásig szellős, 20 °C alatti helyen, függesztett állapotban tárolják, rakatározzák. A modern húsipari gyakorlatban lehetőség van a húsok gyors pácolására, ilyenkor a pácoldatot közvetlen befecskendezéssel és mechanikai eljárások (tumblerezés) segítségével juttatjuk be a pácolandó húsokba. E műveletek segítségével a húsok pácolási ideje megközelítőleg 3-7 nap. A (fűszeres) parasztsonka lédig vagy esetleg előre csomagolt formában kerül forgalomba.

Gazdasági adatok

Parasztsonkát hagyományosan, házi körülmények között, a téli disznóvágások alkalmával készítik. Napjainkban a Pápai Hús Rt. és néhány kisebb nyugat-dunántúli mészárszék a hagyományos ízekre és technikára alapozott parasztsonkával látja el a kereskedőket. A házi hús-füstölők elbontásával, megszűntével néhány településen – például Szombathelyen – hús-füstölésre specializálódott vállalkozók tevékenykednek.

A terméket nagyüzemi körülmények között, jellemzően a húsvét előtti időszakban, a Debreceni Hús Rt. gyártja, megőrizve a hagyományos jelleget. A gyártott mennyiség éves szinten megközelítőleg 13-14 tonna.



SOPRONI FELVÁGOTT

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Sopron

Általános besorolás: füstöléssel, főzéssel, esetleg utánfüstöléssel, a felület leszárításával készülő felvágott

Különleges, egyedi jellemzők: marhavastagbélbe vagy műbélbe töltött, sertéshúsból készített felvágott.

Leírás

A soproni felvágott hengeres formájú, 60-70 mm átmérőjű, 40-45 cm hosszú, két végén elkötött vagy – újabban – klipsszel lezárt, marhavastagbélbe vagy fehérje alapú műbélbe töltik a növendékmарha-húsból, sertéshúsból és ipari szalonnából készített masszát. Felülete száraz tapintású, világosbarna, ráncmentes. Metszéslapja jellegzetes, finomra aprított, világos húspiros színű, amelyen ugyancsak finomra vágott szalonnaszemcsék is láthatók. A világos színt a növendékmарha-húsból vagy sertéshúsból készült pép, az első osztályú sertéshús, valamint a finomra, 2-3 mm szemcsenagyságúra aprított, egyenletesen elkevert szalonna biztosítja.

Érzékszervi tulajdonságai: színe halványpiros,

illata tiszta, a hozzáadott fűszerekre jellemző, állaga rugalmas, íze enyhén fűszeres.

Történet

Az üzemi húskészítmények közé sorolható, XX. századi termék, amelynek története még a XIX. századra nyúlik vissza. A soproni Schneeberger család az 1800-as évek végén alakította ki húsüzemét. A céget alapítók Németországban sajátították el az ipari húsarukészítés fortélyait. Hazatérve, húsüzemükben a német húsgyártás hagyományait, eljárás módjait a magyar paraszti disznóvágás során alkalmazott technikákkal egészítették ki, így készítették hentesáruikat. Termékeik a városi polgárok kedvelt felvágottjai lettek, különösen ott, ahol nem vágtak disznót. A sonkás felvágotthoz hasonlóan ez a termék is onnan kapta a nevét, hogy Sopronban kezdődött előállításának története. Az államosított húsüzemek – korszerűsített gépek segítségével – folytatták a felvágott készítését. Ma több dunántúli húsüzem is gyártja.

Felhasználás

Szendvicsek készítéséhez használják, és önállóan felvágottként fogyasztják.



Szakmai fogások

Növendék marhából vagy – ha ez nincs – sovány sertéshúsból húspépet készítenek, és nitrites sókeveréket adnak hozzá. Az első osztályú, durvára aprított marha- és sertéshúst a sókeverékkel 24 órán keresztül pácolják. A hasi szalonnát vagy a mirigyektől megtisztított tokaszalonnát 0 °C körüli hőmérsékleten előhűtik, majd aprítják. Az előbbieket szerint elkészített alapanyagokat összekeverik fekete borssal, szerecsendió-őrleménnyel és nagyon kevés fokhagymával, végül az egészet 4 mm lyukbőségű tárcsán darálással aprítják. A korszerű technika és technológia lehetővé teszi, hogy az aprítást és a fűszerezést egy lépésben végezzék. A pasztát 24 órán át 6 °C-nál nem nagyobb hőmérsékletű hűtőben érlelik.

Ezt követően 60-70 mm átmérőjű bélbe és 40 cm hosszúra vágott rudakba töltik. A rudakat 70-80 percig füstölik, majd 72-75 °C-on főzik. Főzés után ismét füstölik, 40 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten. A füstölés befejezésekor a rudak burkolata egyenletesen barnás-vöröses színű, rugalmas, száraz tapintású. Szellős, száraz térben érzékszervi romlás nélkül 2-3 hétig tartható.

Újabban légmentesen, fóliába csomagolva is forgalmazzák, így 6-8 hétig is tárolható. Jellemző összetétele: fehérjetartalma 20-22%, zsírtartalma 26-30%.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége 1500 tonna/év (becsült érték).

SOPRONI KENŐMÁJAS

Változatok: világos színű májas, pirosasbarna színű májas

Általános besorolás: finomra aprítással, majd hőkezeléssel, egyes esetekben füstöléssel előállított, töltelékes húsáru, amely a kenős árúk családjába tartozik

Különleges, egyedi jellemzők: májas készítmény, melyre a kenhetőség és a jól szeletelhetőség is jellemző.

Leírás

A soproni kenőmájast eredetileg sertésvastagbélbe vagy sertésvégbélbe (kuláré) töltik. Másik változatát 70 mm átmérőjű és 38-40 cm hosszú vagy 45 mm átmérőjű, 20-25 cm hosszú műbélbe töltik.

A bélbe töltött húskészítmény színe a burkolaton csontszínű, metszéspapja világosbarna vagy vörösbarna, amelyben elszórtan apróra kockázott szalonnaszemcsék láthatók. A sertésvég-



bélbe vagy sertésvastagbélbe töltött májasokat hidegen füstölik, ekkor a burkolóanyag enyhén barnás színű. Alapanyaga sertésmáj, borjúhús vagy világos húsú növendék marha, sertéshús és ipari szalonna. Állaga jól kötött, szeletelhető, de kenhető is, íze a fűszerezéstől függően a májas pástétomra jellemző.

Történet

A soproni Schneeberger család az 1800-as évek végén honosította meg a Nyugat-Dunántúlon finom húskészítményeit, így felvágottjai mellett a májast is. A cégalapító Schneeberger Németországban tanulta a mesterséget, hazatérve a német húsgyártás hagyományait is felhasználta, meghonosította. A májas készítmények és a pástétom jellegű termékek elterjesztéséhez a főúri konyhákban alkalmazott francia szakácsok és az elzászi pástétomsütők járultak hozzá. Sopron mellett meg kell említeni Eszterháza (ma Fertőd), Kismarton (Eisenstadt) és Kapuvár szerepét. A húsipar csak a XIX. század végén kezdte meg a készítmények iparszerű előállítását. A paraszti gazdaságok disznóvágásain nem volt ismeretes a kenőmájasok készítése, így az iparszerű gyártás kialakulásában ez nem játszott szerepet. A polgári konyha a már említett főúri szakácsok révén ismerte meg a pástétomokat és kenőmájasokat. A soproni májas abban különbözik más kenőmájas készítményektől, hogy nem kizárólag pépes, hanem kockázott májat és szalonnaszemcséket is tartalmaz.

Felhasználás

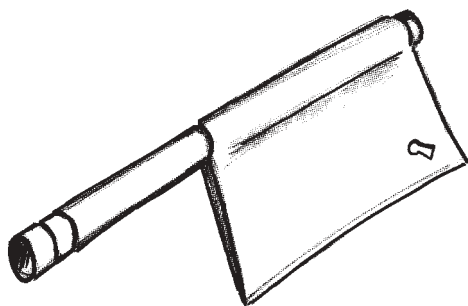
A gyorsan romlandó termékek közé tartozik, hűtőben, 10 °C-nál nem nagyobb hőmérsékletű térben 6-8 napig tárolható, az új, nem légátteresztő belekben az adott hőfokon 30 napig is eltartható. Hidegtálak és szendvicsek készítéséhez használják.

Szakmai fogások

A világos színű májas készítéséhez forrázott (nem főzött) sertésmájat, előfőzött borjúhúst vagy fiatal, világos húsú, növendék marha húsát használják, továbbá finomra aprított friss, de előhűtött szalonnát és apróra kockázott ipari szalonnát adnak hozzá. A fűszerezéshez finomra őrölt fehér borsot, majoránna, mustárt, zsírban párolt vöröshagymát, továbbá konyhasót adagolnak. A pástétom jellegű soproni májas-hoz tojást, esetleg szardellapasztát is kevernek. Az előkészített alapanyagokat a korszerű üzemekben gyorsvágó keverőben aprítják, a szükséges fűszerekkel összekeverik, és a pépszerű alapmasszához adagolják az előkészített, kockázott szalonnát. A bélbetöltés után a rudakat 72-75 °C-on főzik, majd hűtik. A sötétebb színű soproni májas készítésénél a májat nyersen, forrázás nélkül adagolják a masszába. Esetleg nitrites pácsókeverékkel biztosítják a pirosas színt.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége 160-180 tonna/év (becsült érték).



SOPRONI SONKÁS FELVÁGOTT

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Sopron

Általános besorolás: enyhén füstölt felvágott

Különleges, egyedi jellemzők: marhavakbélbe vagy műbélbe töltött, enyhén fűszeres, füstölt, főzött felvágott.



Leírás

A soproni sonkás felvágott nagy, 110-120 mm átmérőjű, 45-55 cm hosszú, hengeres burkolóanyagba töltött termék, amelynek metszéslapja kevés húspéppel rögzített, pácolt, halványpiros húskockákból áll, enyhén fűszerezett. A felhasznált hús zsír- és kötőszövetmentes. Fűszerezéséhez finomra őrölt fehér borsot, szerecsendiót vagy szerecsendió-virágot használnak. A jól átfőtt rudak állománya rugalmas. Illata a fűszeres sonkára jellemző.

Történet

Ez a hústermék is a soproni Schneeberger család 1800-as évek végén kialakított terméke, amelyet húszüzemükben gyártottak. A céget alapítók Németországban sajátították el az ipari

húsárukészítés fortélyait. Hazatérve, húszüzemükben a német húsgyártás hagyományait és eljárás módjait a magyar paraszti disznóvágás során alkalmazott technikákkal ötvözve tették gyakorlattá az iparszerű hentesáru-készítést. Az így gyártott termékek a városi polgárok kedvelt felvágottjai lettek, különösen ott, ahol nem vág-tak disznót.

A termék onnan kapta nevét, hogy Sopronban kezdődött készítésének története. Az államosított húszüzemek – már korszerűsített gépekkel – folytatták előállítását. Sokáig több dunántúli húszüzem is gyártotta ezt a felvágottat.

Felhasználás

Felszeletelve önállóan tálalják, vagy szendvics készítésénél használják. A zsírszegény étrendbe is beilleszthető, zsírtartalma nem haladja meg a 8-10%-ot.

Szakmai fogások

A sonkás felvágotthoz első osztályú, jó kötő-képességű, átpirosodott húspépet használnak. A sertéshúst (karaj, comb) a zsíros és inas részek-től megtisztítják, 4-5 cm élű kockákra vágják. A húskockákat nitrítes sókeverékkel pácolják, majd 48 órán át 6-8 °C-os hűtőben érlelik. A húspéppel összekeverik a fűszereket, és 110-120 mm átmérőjű marhavakbélbe vagy műbélbe töltik.

Fűszerezéséhez finomra őrölt fehér borsot, szerecsendiót és fokhagymalevet használnak. A lekötött rudakat füstölik (1-1,5 óra, 90-100 °C), majd főzik (2 óra, 72-74 °C), esetleg szárító füstölést (1 óra, 40 °C) is alkalmaznak. Eltarthatósága 14-16 nap. Az eltarthatóság szempontjából lényeges a száraz felület, amely csökkenti a felületi nyálkásodás veszélyét.

A nagyüzemi gyártás és a technológia fejlesztése során esetenként a húst nedvesen pácolják, majd a masszát nem légáteresztő bélbe

töltik. Ebben az esetben a füstölést és a főzést nem követi utánfüstölés. Eltarthatósági ideje 30 nap. Víz tartalma nagyobb, mint a klasszikus eljárással készült terméknek.

Gazdasági adatok

Jelenleg gyártása szünetel. Korábban a termelt mennyisége 1200-1500 tonna volt évenként (becsült érték).

SÜTNI VALÓ HURKAFÉLÉK

Változatok: véres hurka, májas hurka, sváb hurka, vasi véres hurka

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: a nyersanyag előfőzésével, majd a bélbe töltött termék utófőzésével előállított töltelikes húskészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: a hurkaféléket általában sertésvastagbélbe vagy marhavékonybélbe töltik. A klasszikus eljárás szerint a betöltött belet hurkapálcikával zárták, újabban kötözik.



Leírás

A hurkafélék alapanyagai: sertés-, illetve marhahelsőségek, máj, véres húsok, szalonna, rizs vagy zsemlekocka, egyes véres készítményeknél sertésvér. Átmérője a felhasznált állati bélből függően változó, egy-egy hurka hossza 20-25 cm. A véres hurka burkolatának színe főzés után vörösesbarna, a májas hurkáé sárgásfehér. A véres hurka metszéspontján a főtt vér és a felaprított komponensek láthatók, a májas hurka esetében a metszéspont finoman szemcsézett, melyen a rizs- vagy kölesszemek felismerhetők. Illata sütés után az összetételétől függően fűszeres. Íze a fűszertől esetleg kissé csípős vagy enyhén édeskes.

Történet

A hurka 1476-ban személynévként fordul elő, egy 1533-as forrás szerint *disznóbélbe töltött, vérből, belső részek vagdalékából stb. készült étel*. Régi szakácskönyv mutatja, hogy a hús és vér alapanyagú, többek között vöröshagymás, borsos fűszerezésű (savanyú) lé a hurka elődje. Ilyen ételek például a *disznóhúst fekete lével, malacot fekete lével, vérmével* (ez visszautal a ludat vagy lúdfiat fekete lével receptre. (Kisbán, 1997. 476–477., a csáktornyai Zrínyiudvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve, 156., 161., 168.)

Hurka néven a történelmi Magyarország minden részén készítettek ételt. Ezek megegyeztek abban, hogy bélbe töltöttek (hajdina-, köles-,

kukorica-, majd rizs-) kását, amihez a legtöbb vidéken fűszerezett belsőséget és valamennyi maradék szalonnás-véres húst adtak. (MNL II. 1979. 601.) A dunántúli németek által lakott területeken az említett kásák helyett zsemlével, cipóval dúsították.

A sütni való hurkák a gyors feldolgozást és a frissen készült hurkák azonnali elfogyasztását szolgálták, általában disznótor alkalmával. Mint hosszú évszázadok óta fogyasztott étellel, a hurkával kapcsolatosan több közmondás és szólás is született. Ezek közül kettő – *vastag, mint a hurka* és *zsíros, mint a hurka* – az étel jellemzőit emeli ki. (Margalits, 1896. 347–348.)

Felhasználás

A hurkafélék nagy részét sütve, melegen fogyasztják, úgy sütik, hogy a burkolóbél ropogós legyen. A hurkához körítésként főtt burgonyát, nyers vagy párolt savanyú káposztát tálnak.

Szakmai fogások

Véres hurka: a belsőséget (tüdő, lép, szív), a véres húsokat, a szalonnanyesedéket és a bőrkétfőződik. A rizst vagy az árpagyöngyöt a zsíros hús főzőlevében főzik. A vöröshagymát zsírban pirosasbarnára párolják.

Az állati eredetű komponenseket az előfőzött rizzsel (árpagyönggyel) és a vöröshagymával ledarálják, majd a friss (nem alvadt) vérrel és a fűszerekkel összekeverik. Fűszerezéshez őrölt fekete borsot, szegfűborsot, majoránnát, erős piros paprikát és konyhasót adagolnak. Az egyenletesen elosztott masszát előre tisztított

sertésvastagbélbe vagy marhavékonybélbe töltik, és 30-50 dkg-os darabonként elkötik, 78-85 °C-os vízben főzik, majd lehűtik. Gyorsan romló termék, ezért kell 2-3 napon belül értékesíteni vagy felhasználni.

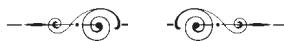
Vasi véres hurka: az alapanyagot kiegészítik kicsontozott fejhússal és marhabelsőséggel. A rizs helyett kockára vágott szikkadt zsemlét vagy zsemlékenyeret használnak. A zsemlét tartalmazó hurkánál növelik a zsírtartalmat, és a masszához adagolt szalonna egy részét apró kockára vágják. Ennél a készítménynél is ún. kikevert (nem alvadt) vért használnak. Fűszerezésénél a bors és a majoránna dominál. Az eredeti vasi véres hurkát sertésvastagbélbe töltik.

Sváb hurka: alapanyagában a belsőségeken kívül több az előfőzött hús.

Májás hurka: készítésénél az apróhús, a belsőségek, a szalonna vagy a zsír mellett kiemelt szerepet kap a máj és a rizs. A máj kivételével a belsőségeket előfőzik, majd a zsíros húslével a rizst is megfőzik, ügyelve arra, hogy szemcsés maradjon, ne legyen ragacsos. A nyersen ledarált májat az előfőzött alapanyagokhoz keverik, és a konyhasón kívül fekete borsot, kevés piros paprikát és tájjellegtől függően majoránnát adagolnak. Burkolóanyagként sertésvastagbelet vagy marhavékonybelet használnak. A nyers máj adagolása jellegzetes ízt biztosít ennek a készítménynek.

Gazdasági adatok

Termelt mennyisége összesen 1000-1500 tonna/év (becsült érték).



Változatok: tepertő, bácskai pörcc, sült szalonna

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: zsírolvasztással vagy zsírban sütéssel előállított szalonnakészítmény

Különleges, egyedi jellemzők: sertésszalonnából előállított, jellegzetes, sült ízű húskészítmény.



Leírás

Az étkezési töpertő száraz, pirosas-barnás felületű, 3-4 dkg-os sült darabokból, sült szalonnaszletekből áll. A zsírosabb töpertő hátszalonnából, a húsosabb hasi vagy tokaszalonnából készül, a zsírolvasztás ikerterméke. Pirosas-barnás színe, jellegzetes íze az olvasztás-sütés során tej hozzáadásával biztosítható.

A töpertő zsírtartalma befolyásolható a sertés milyenségével, esetleg enyhe préseléssel. A házi vágásoknál készített *töpertőnél* a hátszalonnából 3 x 3 cm-es kockákat vágunk, az ipari termelésnél az olvasztásra kerülő szalonna 5-6 cm amorf alakú hátszalonna vagy zsíros hasi szalonna. A *bácskai pörcc* 10-15 cm hosszú és

2-3 cm szélesre szeletelt tokaszalonnából készül, a *sült szalonna* néven forgalomba hozott termék elősózott vagy pácolt hasi szalonna, amelynek szélessége 10-12 cm, hossza 25-30 cm, felülete bevagdostott, és a sütés során sárgásbarna lesz. A jól átsütött töpertő, pörcc vagy sült szalonna jellegzetes, sült húsrá emlékeztető, könnyen törhető, a húsos részek ropogósak, sárgás-barnás színűek.

Történet

A disznóvágások állandó, kisütött zsírterméke. Mind a paraszti háztartásokban, mind a vásári sokadalmakban szívesen készített és fogyasztott friss termék. 1784-ben olvasunk először a tepertőről a szónak ebben a jelentésében: „*tepertő... szalonnának, hájnak a zsír kiolvasztása során összezsugorodott darabkája.*” Valószínű, hogy már a disznózsír kiolvasztásának általánossá váló szokása előtt is készítették. A Nyugat-Dunántúlon csörge, Közép- és Kelet-Dunántúlon pörcc, a Duna-Tisza közén pedig kurcina néven ismert a töpertő. A XX. század eleje óta a nagyobb, többnyire bőrs, kifejezetten étkezési céllal süttöt-olvasztott töpertőkészítés terjedt el, ennek a terméknek pörcc lett a neve. A disznóvágás zsírolvasztásából maradt töpertőt a paraszti háztartásokban önálló reggeliként és vacsoraként fogyasztották, de kukoricalépenyt is sütöttek vele. A városi háztartások a hentesboltok pultjairól vásárolhatták meg.

A zsírsütés és a töpertőkészítés a disznó feldolgozásának egyik önálló, elkülönített munkafolyamata volt, amit külön ember végzett a felaprított zsírszalonna állandó keverésével. Vigyáznia kellett arra, hogy a zsírszalonnadarabkák le ne égjenek, a zsír ne olvadjon ki túl hamar a zsírszalonna egyik részéből, és le ne égjen az üst alján lévő réteg.

A paraszti háztartásban külön zsír-, illetve töpertősütő eszközök (üstök, kályhák, zsír- és

töporthyűkeverő fakalánok, falapátok, zsírszűrők és edények) álltak rendelkezésre.

Felhasználás

A töporthyű hónapokig is eltartható hűvös, száraz helyen. Étkezési célra önmagában melegen vagy lehűlt állapotban, kenyérrel fogyasztható. Élvezeti értéke növelhető, ha zöldpaprikával vagy friss, fiatal zöldhagymával fogyasztják. A töporthyűt finoman felaprítva tepertős pogácsa sütéséhez is felhasználják. Ez is jellegzetes és sokak által kedvelt készítmény.

Szakmai fogások

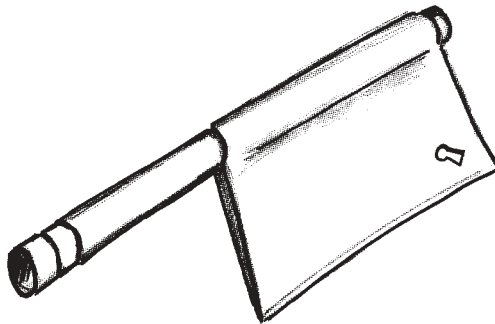
A sertésszalonnát 6-8 dkg-os darabokra aprítják és nyitott, öntöttvas üstökbe helyezik. Az olvasztást 60-70 °C-on kezdik, majd a sütési hőfokot 120-130 °C-ra emelik. Az olvasztás időtartama alatt az olvadó, majd sülő szalonnadarabokat az egyenletes hőelosztás érdekében állandóan keverik. A zsír egy részének lemerése után a már sült töporthyűhöz tejet öntenek, és úgy sűtik tovább. A tejfehérje- és tejcukor-

tartalom biztosítja a pirosas-barnás színt. Készülhet töporthyű (pörc) úgy is, hogy a hasi vagy tokaszalonnát felszeletelik, előre enyhén besózzák, felületét tejjel bedörzsölik, majd a már korábban felolvasztott és 120 °C-ra felhevített zsírba helyezik. Addig sűtik, amíg a megfelelő szín ki nem alakul. Ha kész, felülete száraz, széttörve már nem emlékeztet a fehéres, nyers zsiradékra. Készül kimondottan sült szalonna is, amelynek alapanyaga a toka- vagy hasi szalonna. A szalonnarészeket formázzák, esetenként 1-2 napra fűszereket tartalmazó pácolatba helyezik. Pácolás után a húsos felületet keresztvágásokkal bevagdossák, és ezt a felületet tejjel bedörzsölik. A leírt módon előkészített szalonnát előhevített zsírba helyezik és pirosra sűtik.

Gazdasági adatok

Magyarországon töporthyűt valamennyi húszüzem és hentesmester előállít.

Termelt mennyisége 2500-3000 tonna/év (becsült országos érték).



MÉZES PÁLINKA

Változatok: a felhasznált méz, illetve pálinka függvényében különböző ízű termékek alakíthatók ki, pl. vadkörtepálinka vegyes virágmézzel

Előfordulás a régiókn belül: Vas megye – Őrség; Zala megye – Göcsej

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Magyarország – Nógrád megye

Általános besorolás: édesített pálinka

Különleges, egyedi jellemzők: mézzel ízesített, határozottan édes pálinka, a régiókban évszázadok óta a parasztság családi ünnepeinek kiemelkedő itala.



Leírás

A mézes pálinka általában aranysárga színű, tükrösen tiszta, a felhasznált mézre és a pálinkát adó gyümölcsre – pl. az intenzív illatú vadkörte – jellemző, harmonikus illatú, határozottan édes, likórszerű termék. Az érlelés előnyösen befolyásolja az illat- és zamatanyagok összesimulását, az ital harmóniáját.

Az ital cukortartalma 25-30 m/ V% (dkg/liter), alkoholtartalma a kiindulási pálinkától függő.

Történet

Magyarországon a XVI. század közepétől terjedt el az alkohol lepárlása. Az így előállított terméket kezdetben „égettbor” néven emlegetik, majd a XVII. században kapja – vélhetően szlovák jövevényszóként – a „pálinka” nevet. Szórványos adatok utalnak arra, hogy a pálinkát mézzel ízesítették – ami a répacukor XIX. századi elterjedése előtt az egyetlen édesítőszer volt –, ezzel gyengítették annak szesztartalmát is. Az Őrségben nem ismert a termék korai története, de a XX. század első felében már általános volt a mézes pálinka készítése, amint azt a táj néprajzi monográfiája részletesen le is írta.

A pálinkát egy tálba töltötték, a tál alját mézzel öntötték tele. A szeszt meggyújtották, égése során a méz megolvadt, és az alkohol egy részének kiégése után piros színű, gyenge, édes ital maradt vissza. De készítették étetés nélkül, keverve is: egy üvegbe 8 dl pálinkát és 2 dl mézet töltöttek, azt – időnként megrázogatva – állni hagyták.

Felhasználás

A mézes pálinka fogyasztása elsősorban a nagy ünnepekhez (esküvő, eljegyzés, keresztelő, becses vendég fogadása) kötődik. Pálinkás-pohárból isszák, férfiak és nők egyaránt. A mézes pálinka a kínálási sor végén helyezkedik el, először házi pálinkával kínálják a vendégeket (a lakodalomban is), és csak később kerül elő a féltve őrzött mézes. Többnapos lakodalomban az elcsigázott mulatozók élénkítésére, kedvük fokozására, a tánc folytatására való buzdítás közben kínálják. Az Őrségben az idősebb férfiak munkakezdés előtt is szokták mértékkel fogyasztani. Az őrségi vadász kedvelt felmelegítője.

Szakmai fogások

Hagyományosan a pálinkát és a mézet szobahőmérsékleten összekeverték. 2-3 dl mézhez kb. egy liter pálinkát adtak, feloldódásig keverték, majd butykosba vagy üvegbe öntötték. Az így készülő ital nem tükrösen tiszta, opálos és sötétebb színű.

Ma már, mintegy 30-40 éve a mézes pálinkát melegítéssel készítik. A pálinkát melegíteni kezdik, hozzáadják egy liter pálinkára számolva a 2-3 dl (30-40 dkg) mézet, forrásig hevítik, majd hűlni hagyják. A felmelegítés segíti a méz alkoholban nem oldódó alkotórészeinek a kicsapódását. A kihűlt italt palackokba töltik. Az üledékképződés lassú, mintegy 2-3 hét elteltével érdemes a pálinkát óvatosan egy másik üvegbe átfejtetni. Ekkor a barnás színű üledék az egyliteres palackban mintegy kétujjnyi. Az átfejtett ital tükrösen tiszta. Általában vegyes virágmézet és vegyes pálinkát használnak, de olykor vadgesztenye-

mézzel, hajdinamézzel, akácmézzel, illetve erdeimálna-pálinkával, vadkörte-pálinkával, szilvapálinkával is készítenek mézes pálinkát. A pontos receptek családonként eltérőek. A mézes pálinkát esetenként több évig is érlelik (pincében, homokban tárolva).

Gazdasági adatok

Családi fogyasztásra és ajándékként készítik a háztartásokban. A régió méhészei többféle mézes pálinkát is készítenek. Aki pálinkát főzet, annak általában mézes pálinkája is van. Mivel megbecsült, nem mértéktelenül fogyasztott ital, családonként évente néhány liter készül belőle. Jelenleg egy vendégfogadóban kapható a régióban. Újabban, üzemi keretek között, de a hagyományokra visszanyúlva az I.W.S., szombat-helyi székhelyű cég gyárt különböző gyümölcsökből főzött pálinka és méz vegyítésével pálinkát, és forgalmazza azt az ország nagyobb élelmiszerüzlet-hálózataiban.



TÖKMAGOLAJ

Változatok: melegen sajtolt, hidegen sajtolt, kapszulázott

Előfordulás a régió belül: Zala megye, Őrség

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Alföld, Dél-Dunántúl

Általános besorolás: étolaj.



Leírás

A tökmagolaj tökmagból hideg vagy meleg sajtolással és tisztítással (szűréssel) előállított, zöldes-vöröses színű étolaj. Általában 175 és 250 ml-es barna (az avasodástól védő) üvegekbe töltik. Állománya sűrűn folyó, fajsúlya 20 °C-on 0,920 g/cm³.

A tökmagolaj többszörösen telítetlen, esszenciális¹ zsírsavakban gazdag, és más biológiailag értékes anyagokat (pl. delta-7 szterinek), valamint nyomelemeket is tartalmaz. Az olajat a takarmánytök (*Cucurbita Maxima* Duch.) magjából nyerik.

Történet

Egyes kutatók szerint lehetséges, hogy a töknek nevezett növények, pl. a lopótök (nyakas tök)

(*Lagenaria siceraria* St., *Cucurbitaceae* család) olajban gazdag magvaiból Magyarországon már a XIV. században is előállítottak tökmagolajat. (Belényesy, 1956.)

Nagyobb mennyiségű maganyag azonban csak az étkezésre és takarmányozásra alkalmas, „újvilági tökfajok” (*Cucurbita* nemzetség) európai elterjedésekor, a XVI. század első évtizedeitől kezdve állt rendelkezésre. A korabeli feljegyzések szerint (Oláh, 1891.) 1536-ban, hazánkban már szántóföldeken termesztették és piacokon árusították az újvilági tök többféle válfaját. (Nádasdy, 1547.) Magvaiból elterjedésének korai időszakától olajat is ütöttek. Beythe István 1595-ben írt fűvészkönyve például olajának használatát fájdalomcsillapítóként javasolja (4.).

A tökmagolaj magyarországi története szorosan kötődik a Nyugat-Dunántúlhoz. Első említése Veszelszkinél található a XVIII. század végén: a jeles botanikus e régió szülötte, tehát személyes tapasztalatai alapján írta, hogy „A magvából, már ma sok helyen Magyar Országban olajt ütnek, és zsír helyett élnek véle”. (Veszelszki, 1798. 183.) Magyar szerző német nyelven Bécsben, 1804-ben megjelentetett munkájában említi először a tökmagból való olajnyerést a Dunántúlon is, ráadásul pirítással, azaz melegen sajtolással készítve. (Borcsányi, 1804. 23.) Az olaj használata és az olajos növények elterjedése a XVIII. századtól a katolikus vallás előtérbe kerülésével, a böjti napok szigorú betartása miatt nőtt meg. Az Őrség széléről, Iváncról származó Kresznerics Ferenc plébános 1832-ben megjelent szótárában szerepel a „tök-mag-olaj”. (Kresznerics, 1832. II. 92.) A XIX. század végének különös jelenségére hívja fel a figyelmet a magyarországi olajnövény-kultúra monográfiája, Selmeczi Kovács Attila, amikor azt írta, hogy a XIX. század vége felé a falusi olajütőket kis üzemek váltották fel. Kardos László a következő módon írta le az

Őrségi tökmagolaj készítését: „A pirított magot melegen beleöntik a kosárba, a kosarat meg a satuba szorítják. A bádogsajtárba csorgó olajat kis szítán szűrik meg. Régebben a szőlő- meg a gyümölcspréshez hasonló kis fából ácsolt olajpreseket alkalmaztak. A pirított magot forrón beleöntötték egy tiszta vászonruhába, vászontarisznyába és így helyezték bele a prés garatjába és a ruhával együtt sajtolták ki. Egy helyütt arról van említés, hogy a hasonló módon kezelt tökmagot két hosszanti gerenda közé szorították és így préselték ki az olajat.” (Kardos, 1943. 91–93.)

Hogy a tökmagolaj valóban korán kedvelt élelmiszerré vált, bizonyítja az is, hogy mind az Őrségben, mind pedig Zala megyében – a Göcsejben és a Mura menti horvátoknál is – a mai napig ismert az olajnyerés másik formája, a kifőzés. A zalabaksai olajfőzést 1943-ban publikálták. „Olajütőkről nem hallottam. Inkább az olajfőzésről beszélnek. A tökmagot héjastól megszárogatják, kenyérsütés után a kemencében, vagy a redliben. Pörkölés, megköpesztés után öreg vagy kölestörű mozsárban masszává törik. Üstben vagy fazékban főzik. Az olaj feljön a víz tetejére s kanállal lefölelőzik. Lefölelőzés után vigyázva forralják, hogy a víz elpárologjon. A fazékban maradt tökmagolajt állatokkal föletetik. Pintes üvegekben rakják el.” (Bódei, 1943. 83.) Hasonló olajfőzést említ Kardos is az őrségi tökmagolajjal kapcsolatban. (Kardos, 1943. 91.)

A közelmúlt tökmagolaj-készítésének összefoglalását egy vasi téesz, a rátóti Fenyvesalja Mezőgazdasági Termelőszövetkezet tökmagolaj-készítő műhelyének a bemutatásával, 1981-ben tette közzé H. Timkó Ilona. „A termelőszövetkezet azzal, hogy az olajkészítő műhelyeket üzemelteti, lehetővé teszi tagjainak és a helybeli lakosságnak, hogy az erre a vidékre jellemző, hagyományos táplálkozási szokásokat fenntartsák.”

Felhasználás

Különösen az Őrség vidéke őríz gazdag hagyományokat a tökmagolaj mindennapi használatára: a legkülönbözőbb salátákat (pl. savanyú káposzta, főttkrumpli-, zöldbab-, bab-, fejes vagy uborkasaláta) ízesítették vele. Sütöttek benne kenyeret, almafánkot, kukoricapogácsát, tört krumplihoz is tették. A vasi szlovének – magyarul vendek – a kocsonyát és a disznósajtot is ízesítik vele. Sőt, amikor „a tökmagból darált masszát összegyúrák, a teknőben már összegyűlik egy kis olaj. Ezt a nyers olajat (1/2–1 dl) égési sebek gyógyítására teszik félre. A tökmagolajat 'másnaposság ellen' is isszák.” (Kozar/Kozár, 1996. 25.) Régen használták világításhoz is.

Szakmai fogások

Hagyományosan az Őrségben a takarmánytök (*Cucurbita maxima* Ducht.) magját használják olajkészítésre. A takarmánytököt főleg köztesként kukoricába vagy burgonya közé ültetik. A megérett tököt kimagozzák, a magvakat vékony rétegben száraz, szellős helyen (pl. padlás) szárítják és zsákokban tárolják. A szárított tökmagot először megpallják (leszedik róla a külső hárttyát), majd „megeresztik”, azaz forró, lobogó vízzel leöntik, ruhával letakarják. Ezzel könnyítik meg a héj eltávolítását, amit köpesztésnek neveznek. Az olajkinyerés első műveleteként a régi szokások, módszerek szerint a köpesztett tökmagot hengerpárokcal (örlővel) aprítják. Ezután az anyagot forró vízzel fateknőben vagy „golyós gyúróban” 10-20 perc alatt tézstaszerű péppé gyúrák. A pépet ún. tűzi pörkölőbe (pirítóba) – sík fenekű, keverőkarral ellátott vasedénybe – teszik, majd azt téglából épített tűztér fölé helyezik, és az anyagot lassú tűzön, rendszerint fával tüzelve, erőteljes keverés közben melegítik, pörkölnek. A pörkölés időtartama 15-25 perc. Az örlés, a gyúrák és a pörkölés a maganyag szerkezetét alakítja át,

tárja fel, és így jobb sajtolási hozamot lehet elérni. A forró anyagot azonnal sajtolják, a sajtoló olajat pedig üleptéssel és szűréssel tisztítják. Különböző megoldásokon alapuló szakaszos eljárással sajtolnak. Őrségi kisüzemekben még jelenleg is dolgoznak a régi technológia szerint (a héj eltávolítása már ún. hajlógéppel történik), de a korszerű üzemekben az aprított tökmagot nem pörkölik, hanem vízgőzzel kondicionálják², majd folyamatosan működő csigás présekkel sajtolják. Az olajkihozatal 1 kg köpesztett tökmagból mintegy 3-4 dl.

Az 1920-as években, Ausztriában olyan olajtökmterméseket találtak, amelyek magvai „héj nélküliek” voltak, azaz maghéjrétegeik nem voltak elfásodva (természetes mutánsok³).

E fajták közül többet most már Magyarországon is használnak.

Gazdasági adatok

Többen viszik a napjainkig működő magánolajütőkhöz a köpesztett, az utóbbi mintegy tíz évben a héjatlan – köznyelven: „kopasz” – tökmagot.

Előállításával jelenleg néhány kisüzem foglalkozik. Ezek évente országosan összesen mintegy 200-250 tonna olajat állítanak elő, ennek egy részét több országba is exportálják. Az exporttevékenységgel főleg a Dél-Alföldön foglalkoznak. A gyártás súlypontja mára az ország egyéb régióira tevődött át (Dél-Alföld, Dél-Dunántúl).



Jegyzet

¹ Esszenciális = esszenciális vegyületek azok, amelyeket az emberi szervezet nem képes előállítani, de anyagcseréjéhez feltétlenül igényel. Ezekhez a vegyületekhez a táplálékok útján juthatunk. Ilyen pl. a linolsav, amelyet a tökmagolaj jelentős (kb. 45%) mennyiségben tartalmaz.

² Kondicionálás = a tökmagmassza hőmérsékletét vízgőzzel melegítve emelik a sajtolási hőmérsékletre.

³ Mutáns = a szokásostól eltérő génformájú egyed.

FUMU (BABA ALAKÚ KALÁCS)

Előfordulás a régió belül: Zala megye – Göcsej, Hetés tájegység

Általános besorolás: alkalmi kalács

Különleges, egyedi jellemzők: feldíszített, baba alakú kalács. Lakodalmak, paszták (keresztelők) jellegzetes étke. A fumu készítése, ajándékozása és fogyasztása Hetés és környékének sajátos népszokása.

Leírás

A fumu gyermeket formázó, díszített ünnepi kalács, változatos és finom töltelékkal. Általában 43-45 cm hosszú, 26-30 cm széles, 9-12 cm magas, tömege 4-6 kg. Egyedi elkészítésű, ezért a méretek változhatnak. Formában sütik, hosszúka, szögletes alakú, a felső felületén a jellegzetes babafigurás díszítések jól láthatók, szép fényes, sötétbarna színű. A sütőformával érintkező oldalak és a fumu alja világosbarna. A tészta 2-3 kg búza finomlisztből, tej, zsír, cukor, 8-10 db tojás és élesztő hozzáadásával készül. Töltéknek diót, mákot, aszalt szilvát, almát, fügét, szőlőt szoktak beletenni, kinek mire van gusztusa és lehetősége.

Történet

A fumu évszázadok óta ismert, ünnepi tésztaféle a dél-zalai falvakban. A hetési településeken „egy ugyanott a XV–XVI. században is használatos süteményelnevezést (fumoly) élte-tett tovább, de annak kora újkori mérete és formája nem ilyen volt”. (Kisbán, 1997. 523.) A XIX–XX. század fordulóján elmaradhatatlan fogása volt a gyermekágyas asszonynak vitt étrendnek. Néhol nemcsak a komaasszonynak, hanem a szomszédoknak, rokonoknak is illett

vinni ételt. Lehetőség szerint vasárnapra maradt az utoljára vitt étel: erre az ún. „niézü”-re púpozott kosárral hozták az ételt. „Az utolsó ételvitelnél kimaradhatatlan volt régebben a pólyásgyermekalakú „fumu”. E tészta olyan nagysága, mint egy csecsemő. Egyes helyeken fejkötőt tettek a fejére s az egészet az u. n. korozmába beletakarták. Ezen utolsó ételvivés alkalmával jó mulatságot, göcsejiesen ’dári-dombot’ csapnak, melyen a komák, közeli szomszédok s rokonok vannak jelen. Ilyenkor a fumut az Atyának, Fiúnak s Szentlélek-istennek nevében megkeresztelik s a vendégek között szétosztják, kik abból esznek. Néhol ez volt a paszta.” (Gönczi, 1914. 323.)

Felhasználás

A pasztán kívül lakodalomra is sütötték, és az őrségi falvakban sütik ma is a fumut.



Szakmai fogások

A fumu tésztájának elkészítése nem bonyolult, minden jó háziasszony könnyen meg tudja csinálni. Különleges tudást a díszítése igényel. A felhasználandó anyagokat előkészítik. A lisztet meglangyosítják, megszítálják. Az élesztőt 3 dl langyos, cukros tejben elkeverik, ezzel kovászt készítenek, amit megkelesztenek. A cukrot a tojásokkal, pici sóval elkeverik, a langyos tejet hozzáöntik, és a megkelt kovászhoz adják. Ezt a masszát végül a liszttel összekeverik, megdagasztják. Ha a tészta már kezd simulni, akkor a meglangyosított, folyékony zsírt a dagasztóedény oldalához öntik és a tészta közé dagasztják, amíg szép sima, szinte selymes lesz, utána meleg helyiségben másfél óráig kelesztik. Négy darabra vágják, gyengén átgúró-

ják, és cipókat formálnak. A cipókat letakarva 20-25 percig pihentetik. Egy cipót félretesznek a fumu díszítésére. A három cipót egyenként, ujjnyi vastagra kinyújtják, és megtöltenek egyet cukros dióval, egyet cukros mákkal, egyet pedig kimagozott és apróra vágott aszalt szilvával. Töltelékként más finomságok is használhatók, a lényeg az, hogy minden tézstadarabba más-más töltelék kerüljön. Ugyanúgy felcsavarják, mint a bejglit. A három rudat összefonják. Az így összefont tézstát gyengén zsírozott és lisztezett, ún. fumusütő tepsibe teszik. Ezzel azonban nincs befejezve a fumu készítése, most jön a munka nagyobb tudást igénylő része. Az elején díszítésre félretett tézstát igen vékonyra lapítják, kisebb-nagyobb darabokra vágják, kisodorják, és ezekkel a kis tézstadarabokkal formálják ki a kalácsot baba alakúra. A fumu fejére hármas fonásból haját illesztenek, hasonló módon készül a nyakra

helyezett gyöngysor. Szalagnak kisebb-nagyobb hosszúkás és keskeny sávokat vágnak ki, sűrűn kicsipkézik, és ferdén, keresztben, hullámosan helyezik el többfelé a fumu testén. Gondoskodnak a fül, szem, orr, száj és más testrészek (köldök, bögyörő) kiformálásáról és felhelyezéséről is. Az így elkészített „baba” kalácsot, fumut a fölvert tojással megkenik, és meleg helyen megkelesztik. Sütés előtt ismételten tojásozzák. A sütés kb. 200 °C hőmérsékleten, 40-50 percig tart.

Díszes, szöttes kendőbe takarva, mint egy valószínű kisbabát vitték az ünnep helyére.

Gazdasági adatok

Házilag készítik vagy a pékekkel elkészíttetik. Zala megyében a hetési és a göcseji falvakban lehető fel nyomokban még ez a népszokás. A süttött mennyiségről adat nem áll rendelkezésre.

GYŐRI PÁROS ZSEMLE

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Győr és vidéke

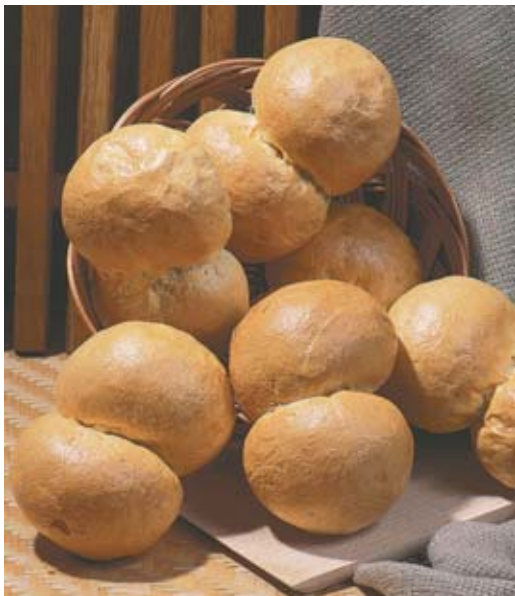
Általános besorolás: péksütemény

Különleges, egyedi jellemzők: a hagyományos vizes zsemlétől eltérően ma tejes tésztából készül, különleges alakúra formázott.

Leírás

A győri páros zsemle két, egymással kis felületen érintkező zsemle, mintha két darab kb. 8-10 cm átmérőjű, 5-6 cm magas, domború, kerek zsemle összeforrt volna. Felülete fényes, sima, sárgásbarna színű. Béléte egyenesen apró lyukacsú, rugalmas. Íze kellemes, tejes aromájú. Tömege 86-90 g/db.

Összetétele: búza finomliszt, tejpor (korábban tej), élesztő, margarin (korábban vaj), cukor, só.



Történet

A zsemle szó német eredetű, bajor–osztrák kapcsolatokkal rendelkezik a magyar nyelvben; nem véletlen, hogy a német polgári lakosságú városokban 1395 óta ismert. A XV. század elején a Budai Jogkönyv már megkülönböztette a zsemlet a finom kenyértől. Mátyás király felesége, Beatrix az olaszos fehér zsemleket kedvelte. 1430 és 1450 között a bécsi Udvari Kártyán már zsemlet cipelő pékinast ábrázoltak. 1484-ben Székesfehérvárott egy Zsemlesütő utcanév jelezte az itteni pékek munkáját, 1487-ben pedig Zsemlesütő Gáspár családi név is jelezte a pékek közti megkülönböztetést. A nyugat-magyarországi, alsó-ausztriai vándorutat bejáró péklegények valószínűleg délnémet, osztrák területekről hozták Magyarországra a középkor végén a páros vagy ikerzsemle sütésének kétféle módját.

A vizes, könnyű változatot a pékmesterek céhremeknek is készítették, ellentétben a nehezebb, vajas, tejes süteménnyel. Készítésére közelebbi történeti adat alig található. Már a pékcéhek idejében „Zwilling Semmel” névvel illették az ilyen fajta zsemleket, ezek a céhek szimbólumai között is megtalálhatók voltak, többek között pecséten, tányéron stb. A soproni pékcéh 1658-ból való ónkannáján – a céhet hirdető termékként – már megtalálható a kettős zsemle, 1666-ból, a mészköből készült pékcímeren ágaskodó oroszlán hátsó lába alatt szintén, 1721-ből a céh habán tányérján, majd egy 1749-es pékcímeren, egy 1772. évi tányéron és a céh 1777-ből származó céhládáján.

A nyugat-magyarországi városokban, a német hatásra megjelent páros zsemle kedvelt péktermék volt. Egy győri, 1815-ből származó céhcégeren is ábrázolták.

Felhasználás

A győri páros zsemle kávé, tea mellé reggelire,

uzsonnára fogyasztható péksütemény és kiváló szendvicsalap.

Hagyományörző népi rendezvényeken, ünnepeken, kiállításokon kínálják a régióban. A szendvicsalapok választékbővítéseként – mint különlegesség – a régió kívülrre is egyre több helyre eljut az országban, elsősorban a fővárosba.

Szakmai fogások

A szükséges anyagokból (liszt, víz, élesztő, só, margarin, tejpor, cukor) szokásos eljárással összeállítják a tésztát. 50-60 perces érés után osztógéppel 102 g-os darabokra osztják, gömbölyítik. A győri páros zsemle alakformázása gyakorlott szakmai kezekkel történik úgy, hogy a felfölbölygített tésztát rövid pihentetés után a tészta közepére helyezett jobb tenyér élével addig görgetik, amíg a tészta két, egymással még összefüggő gömbbő nem alakul. A két kis gömböt a pékek ujjakkal gyengéden egymáshoz nyomják, majd az elkészített zsemleformákat felső, domború részükkel lefelé a kelesztő ládába helyezik, ahol 50-60 percig kelesztik. Ennek befejeztével a páros zsemleket megfordítva, varrattal lefelé vetik a sütőkemencébe. Fontos a termék sütés előtti felületi nedvesítése és gőzzel telített sütőtérben való sütése.

A kisült terméket kihűlés után csomagolatlanul, darabonként, frissen árulják a pékségek szakboltjaiban, vagy rekeszekben szállítják a megrendelés helyére.

Gazdasági adatok

Rendszeres, folyamatos gyártás nincs a termék-ből. A régió kis pékségeiben a jelentős kézi munka miatt ma már leginkább csak alkalmakra, külön rendelésre készítik. Három-négy termelő vállalat időszakos megrendeléseket.

A termelés mennyiségét a régióban csak becsülni lehet, kb. 50-60 ezer db évente.

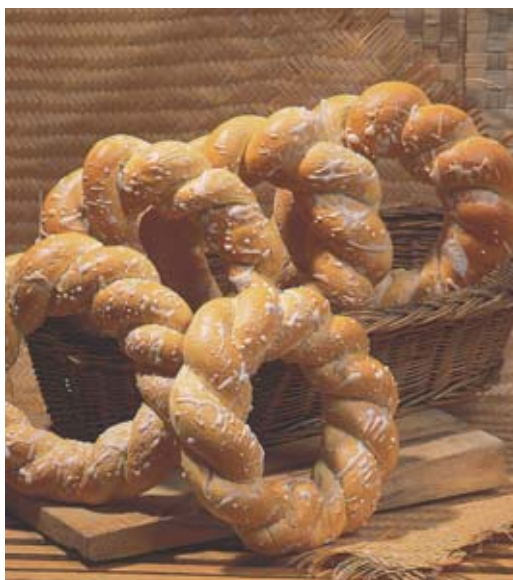
HÖKKÖN SÜLT PEREC

Más elnevezések: hökkön vagy hökkön sült percc

Előfordulás a régió belüli: Vas megye – Őrség, Zala megye – Hetés

Általános besorolás: percc

Különleges, egyedi jellemzők: a megkelt percc – a kenyérhez hasonlóan – a forró kemence fenekére, a *hőkőre* vetik be sütni. Ezáltal alsó héja lényegesen vastagabb, ízletesebb lesz. Frissességét is tovább megőrzi.



Leírás

A hökkön sült percc két ágból font kerek, 20-22 cm átmérőjű, általában 250 g tömegű termék. (Ritkábban készítik 500 g-os tömegben is.) Az összefont két ág térsztavastagsága mintegy 3-5 cm. Felülete vörösesbarna színű, fényes. A fonások nyomai a térsztaágak találkozási helyein jól láthatóak. Az alsó lapja világosbarna, vastag héjú. Belsője jól lazított, rugalmas, egyenletesen apró lyukacsú. Íze kellemesen aromás, a tejestérsztára jellemző. A hagyományos termék-összetétel: búza finomliszt, tej, cukor, tojás, aludttej vagy tejföl, zsír és só. Ma zsír helyett inkább margarint használnak.

Történet

Korai előfordulását nehéz adatokkal igazolni: az bizonyos, hogy a percc szó süteményszaját jelentett a magyar nyelvben már a XIV. század végén. (TESZ III. 1976. 160.) A percc régen is ismert és kedvelt étele volt az őrségi embernek. Nemes-Népi Zakál György 1818-ban írott kéziratában olvashatjuk, hogy a lakodalomra érkező vendégek „a’ konyháának Segedelmére kalát-sot, percczet, tyukot vagy kokast hoznak”. (Nemes-Népi Zakál, 1985. 55.)

A ma ismert „hökkön sült percc” a XX. század elejétől készült kelesztett formában. „Az őrségi fonyott perccet – megfigyeléseink szerint is – manapság tejjel, tejföllel, vajjal, zsírral, élesztővel kevert finom térsztából készítik, a legreggbi időkbén azonban kelesztetlenül készült, s csupán fehérebb lisztből, mint a kenyér” – írta 1965-ben Dömötör Sándor.

„A térsztát manapság kétszeri kelesztés után karvastagságú ágakra, rudakra szaggatják, és két rúdból karperecszerűen kerekre fonják. Van egy ágból csavart, vagy sima percc is. Régebben egyszerűen a kemence földjén sütötték meg, ma tepsiben sütik. Ma is készítenek kelesztés nélkül ún. gyúrt vagy zsíros perccet, melynek ugyanaz a térsztája, mint a gyúrt pogácsának.” (Dömötör, 1965. 185.)

Kardos László népi táplálkozástudató leírását idézhetjük, amely szerint az 1940-es években tejjel, élesztővel és kevés sóval gyúrták meg a térsztáját; „ha gazdagabbra akarják csinálni, akkor tejföl, tojást, vajat, vagy zsírt is tesznek a térsztájába.” (Kardos, 1943. 124.)

Lakodalmakkor, illetve minden olyan alkalomkor, amikor egyszerre nagyobb mennyiséget kellett sütni – még a 40-es években is –, befűtöttek a kemencébe, egyébként már a tűzhely sütőjében készült, folytatta Kardos.

Napjainkban a gáztűzhely sütőjében sütik, mivel kemence már alig van. Ezt az őrségi népiélet jeles helyi krónikása, a szép emlékü Avás

Kálmánné, Irén néni is feljegyezte, ahogy – saját tapasztalatából – a kemencében sütést is: „A kemecét gyengén rózsával befűtötték, ha leégett, kihúzták a szemet, kipemetelték a kemencét, és gyorsan sietve rakták be sütőlapáton a perecet. A perec a kemencében gyorsan, 10-15 perc alatt már megsült szép rózsaszínűre. Amikor kiszedték, cukros, zsíros vízzel megkenték a perecet, kosárba rakták, ruhával letakarták, és már kész is volt a finom őrségi perec.” (Avas, 1979. 5.)

A kemence fenekén, a hőkövön sütötték, innen a tájnyelvi *hőkkön sült perec* elnevezés. Rábagyarmaton *feneken sütt perecnek* nevezik. (Ács L. – Ács L.-né, 1978. 23.)

A perec közönségesen fogyasztott éteknek számított az Őrségben és annak környékén. A Szentgotthárd melletti Kethelyről 1884-ben jelent meg néprajzi monográfia, amelyben a perec a reggeli, a tízórai és az uzsonna része volt. „Erős munkaidőben ötször esznek napjában: reggel, 9 órakor, délben, uzsonnakor és este. A reggeli, tíz-órai és az uzsonna egyszerű; ekkor ugyanis beérik az úgynevezett 'perecz-czel' (gömbölyű, közepén lyukas fehér kalács)” – írta Békefy Remig. (Békefy, 1884. 28.)

Hasonlóképp előkerült a zalai cséplésekkor is. Például Nován a két világháború között a reggeli és ebéd után „délután 'hőkkön sült' perecet uzsonnáztak”. (Vaska, 1979. 39.)

A disznótorokon is fogyasztották, „akár kenyér helyett is” – jegyezte meg Kisrákos monográfusa 1956-ban. (Imre, 1956. SNA 241/VI. 4.)

A már idézett Avas Kálmánné szerint: „Minden vasárnapra sütöttek kalácsot, perecet egy nagy kosárral. Azt a szobába a sarokba a ládára tették, egy tiszta fehér abrosszal leterítették. Ha valamelyik felnőtt családtag megéhezett, onnan vett magának. A gyerekek nem nyúltak hozzá csak úgy kértek a nagyanyjuktól, az adott a kezükbe.” (Avas, 1979. 4.) Az őrséginek mondott hőkkön sült perec egy sokkal szélesebb föld-

rajzi régióban volt ismert. A hegyháti lakodal-
maknak is elengedhetetlen tartozéka volt. (Dömötör, 1958. 55.)

A perec lakodalmi tésztaféleként, a Magyar Néprajzi Atlasz tanúsága szerint, szinte az egész Dunántúlon ismert volt. (szerk. Barabás J. 1992. VII/444.)

Felhasználás

Az Őrségben és Hetésben ünnepi alkalmakkor (lakodalom, búcsú) és nagyobb munkák (aratás, szüret) idején fogyasztották a legtöbbet, de a parasztételek között szerepel a mindennapi étkezésben is. Főleg uzsonnaként lesütött hús, szalonna, tejfölös túró, tepertő vagy füstölt sonka mellé. A két-három napig tartó lakodalomban reggel a szállásról visszaérkezőket pálinkával és hőkkön sült pereccel kínálták. A búcsúra is több napra jöttek a távoli rokonok, így a másnapi étkezésben szintén szerepelt a perec. A nagy munkák idején általában kenyér helyett került a húsételek mellé. A téli borospince-látogatásoknak is kedvelt kísérője volt. Nyugat-Dunántúlon napjainkban egyre több pékség vette át ennek a hagyományos népi terméknek a gyártását, és a kenyér mellett napi termékként értékesítik a kereskedelemben.

Szakmai fogások

A hagyományos *házi készítésű* hőkkön sült perec úgy készül, hogy a lisztet a tejjel, élesztővel, pici sóval, aludttejjel vagy tejföllel, tojással jól összedolgozzák közepes keménységű tésztává. Ha már sima, akkor hozzáadják a zsiradékot úgy, hogy a langyos zsírt csak a dagasztóedény oldalára öntik, és onnan verik a tésztába. Mire a zsír elfogy, addigra a tészta is teljesen kisimul. Ha az edénytől is, a kéztől is elválik, akkor fejezik be a dagasztást. A tészta felületét meglisztezik, és hagyják kelni, míg 2-3-szorosára megnő. Ez kb. 1 óra. A megkelt tésztát átgyúrák, és a perec egy-egy ágának meg-

felelő, ökölnyi cipókat gyúrnak belőle. Pár percig pihentetik, majd rudakká sodorják. Kettőt összefonnak, a pereceket kör alakúra összeillesztik, népiesen úgy mondják, „kukoriba” fonják. Lisztezett gyúródeszkán legalább fél órát kelni hagyják. Felületét tejes tojással megkenik, ettől lesz sütéskor szép fényes vörösesbarna. Ha a percc megkelt, forró kemencében a hőköre, a kemence fenekére rakják sülni. 15-20 perc alatt elkészül.

Ipari körülmények között a hőkön sült perechez a szükséges anyagokból – liszt, víz, cukor, tejpor, tojáspor, margarin, élesztő, só sorrendben, közvetlen tészta készítmény technológiával – elkészítik a tésztát. Ezt követően 50-60 perces érés után az osztógéppel 140 g-os darabokra (egy-egy perccáknak megfelelő) osztják. A tészta-

darabokat rúd alakúra sodorják (általában kiflisodró géppel), a rudakat kézzel összefonják és kör alakúra összeillesztik. Kelesztőládában kelesztik. A megkelt perecek felületét tojással megkenik, sütőkemencébe vetik, 220-240 °C hőmérsékleten 15-18 percig sütik. Csomagolatlanul, darabonként árusítják.

Gazdasági adatok

Becslés szerint a kisvállalkozások (rendszeresen 2-3 pékség foglalkozik vele) évente mintegy 100-200 ezer darabot gyártanak a régióban. A kereskedelemben egész évben kapható. Több száz család is süt a nevezetesebb alkalmakra (sőt, egyes falvakban köznapi fogyasztásra is), ma azonban már tepsibe téve, sütőben készül.

RÁBAKÖZI PEREC

Más elnevezések: vert percc

Előfordulás a régióon belül: Vas megye, Győr-Moson-Sopron megye, Rábaköz

Általános besorolás: percc

Különleges, egyedi jellemzők: nagy tojástartalmú, hosszú ideig elálló, enyhén édeskés ízű percc, amely fáradságos munkával több napig készül.

Leírás

A rábaközi percc 2-3 cm vastagságú, 12-15 cm átmérőjű, karika alakú termék. Héja világossárga, esetleg aranyssárga színű, egyenetlenül barázdás felületű. Bélzete laza szerkezetű, roppanva török.

Egy-egy percc tömege 30 g. Búza finomliszt, tojás, zsír (ma már többnyire margarin), cukor, rum, szalalkáli és só felhasználásával készül. A XX. század utolsó harmadában – korábban csak



cukorhiány esetén – a háznál sütött perectész-
tában a cukor egy részét szacharinnal helyet-
tesítik. Viszonylag új keletű a rum alkalma-
zása is.

Történet

A magyar népi táplálkozásban a pereg azok
közé az ételek közé tartozott, amit általában
specialistáktól, erre szakosodott asszonyoktól
vásároltak meg. Tudunk róla, hogy a XVII. szá-
zadban már céhbe is tömörültek a perecsütők.
Tevékenységükkel a XX. századi perecsütő
asszonyok egy-egy tájat szolgáltak ki, így a ma-
gyar nyelvterületen az egyes perecsütő közpon-
toknak egymást részben átfedő vásárlókörzetei
alakultak ki.

A rábaközi pereg a főzött és sütött tésztaféle-
ségek közé tartozik. A tájon elsősorban *Kapu-
vár* és *Csorna* parasztasszonyai sütötték és lát-
ták el vele a Rábaköz településeit. Készítmé-
nyük a XX. század első felében fokozatosan el-
terjedt délkeleti irányban, és keresett volt egé-
szen a Bakony hegység falvaiig.

Felhasználás

A rábaközi perecből a legtöbbet hagyomá-
nyosan húsvét táján sütötték, mert akkor volt
sok tojás a házaknál. Elsősorban a jobb módú
gazdák engedhették meg maguknak gyakoribb,
jeles alkalmakhoz kötődő fogyasztását. Nap-
jainkban a rábaközi perechez fűződő régi ha-
gyományt (vásárfia, társas szórakozás elma-
radhatatlan kelléke) leginkább a Simon-, Júdás-
és Tádé-napi (október 28.) sárvári vásár őrzi.
Fogyasztói köre inkább az idősebbekre és a kö-
zépkorúakra terjed ki, akik jól ismerik és ked-
velik a terméket.

Népművészeti kirakodóvásároknak, falumú-
zeumok mellett ünnepekkor (húsvét, pünkösöd,
augusztus 20.) rendezett vásári sokadalmakban
egyre több helyre jut el a régió kívül is, így
országos ismertsége növekvő.

Szakmai fogások

A rábaközi pereg előállítása különleges, eltér a
többi sütőipari termékétől. A házi kemencék
hiánya, valamint a termék nagy anyag- és mun-
kaigénye miatt ma már kevesen sütik otthon, a
régió hagyományát megőrizve az ipar vette át
a gyártást.

A *népi hagyományok* szerint 150 pereg készí-
téséhez általában az alábbi anyagokat hasz-
nálják (házanként kisebb eltérésekkel): 6 kg bú-
za finomliszt, 100 db tojás, 30 dkg zsír, 3 evő-
kanál cukor, 150 db szacharin tableta, 7 dl
rum, 3 dkg szalalkáli, 2 dkg só. Ízesítésként
vaníliás cukrot vagy citromhéjat is szoktak hoz-
záadni. A cukor egy részének szacharinnal való
helyettesítése által a főzésre kerülő tészta könny-
ebb lesz és a sütésnél lassabban pirul.

A tojásokat különválasztva – fehérjét és sár-
gáját – felütik. A tojássárgájához hozzákeverik
a cukrot és a feloldott szacharint, a zsírt és a sót,
jó habosra felveszik, majd a liszt felét, a szalal-
kált és a rumot is hozzáadják. A tojásfehér-
jéből jó kemény habot vernek, belekeverik a
tésztába, majd hozzákeverik a liszt másik felét
is. Jól összedagasztják az összes anyagot, amíg
a tészta sima nem lesz. Ezután történik a rába-
közi perecre jellemző, egyedi tésztakikészítési
művelet, a nagyon nehéz fizikai munka, a tész-
ta „verése”. A tésztát keményfa asztalon át-
meg áthajtogatva, perecverő fakalapáccsal
vagy a fejsze fokával addig verik, míg hólyagos
nem lesz és a tészta könnyűvé válik. A kiké-
szített tésztát pihentetik, 45-46 g-os darabokra
osztják, a darabokat 30-35 cm hosszú rudaknak
kiszodorják, végüket jól összekapcsolják és
karikának formálják. A formázott perectésztát
hagyományos katlanban, üstben főzik meleg,
de nem lobogó vízben. Addig főzik, amíg a pe-
rec a víz tetejére fel nem jön, lyukacsos szedő-
kanállal kiszedik, hideg vízbe mártják, majd
szűrőbe teszik, hogy a víz lecesepegjen. Egy
napig pihentetik, és másnap sütik. Gőzzel telí-

tett kemencébe vetik, ezért minden bevetett lapát után egy pohár vizet locsolnak a kemencébe. Van, ahol a sütés előtt tejfölben is megforgatják. A kemencében a perecek kétháromszorosára megnőnek, 15-20 perc alatt kiszűlnek. Azok az igazán jó perecek, amelyek a sütés alatt kifornak, kicsattannak. Hűvös helyen, rudakra felfűzve tárolják. Sokáig eláll. *Ipari* előállításánál a cukrot, az egész tojásokat, a sót, a szalalkálit és a rumot összekeverik, amelyből habszerű, krémes állagú masszát kapnak. Állandó keverés közben hozzáadják a liszt teljes mennyiségét, és 20 percig erősen dagasztják, majd rövid ideig pihentetik. Ezt követően újradagasztják, közben hozzáadják a felolvasztott margarint. A tésztakidolgozás utolsó fázisában – egyenmősítés céljából – a tésztát tömörítőhengereken engedik keresztül. Ezáltal jól nyújtható, kemény, sűrű tésztát kapnak, melyet osztógéppel 46 g tömegű darabokra osztanak. A továbbiakban a rábaközi

perec gyártása (formázás, főzés, pihentetés, sütés) ugyanúgy történik, mint a hagyományos, népi készítésnél.

Gazdasági adatok

Ma már a házaknál sült perec alkalmakhoz köthető, leginkább ünnepekre készítik. A hagyományokat őrző perecsütő asszonyok ma a rábaközi perecet vásárokon, piacokon, nagyobb áruházak környékén árulják, főleg a Rábaközben, Csornán, Győrött, Sárváron, illetve ezek környékén. Az összes (hagyományosan és iparilag) előállított perec mennyisége ismeretlen. Az üzemi módon készített termék a régió pékségeinek szaktoltjaiban, valamint az élelmiszer-áruházakban folyamatosan kapható.

Ipari méretekben évente 30-40 ezer darabot sütnék belőle a régióban. Havonta általában 2-3 ezer darabot, de húsvétra és a jeles ünnepek idejére megduplázódik ez a mennyiség.



CSÚCSOS TÚRÓ

Más elnevezések: száraztúró, pogácsatúró, füstös túró, füstölt túró (országosan ismert elnevezések), paprikás túró (Somogy megye – Babócsa)

Változatok: ha pirospaprikát tesznek bele, akkor pirosas árnyalatot kap a túró belseje, ismert még a köménymagos és a fokhagymás, valamint az őrölt fekete borssal ízesített változata; a somogyi németeknél nem füstölték a túrót, esetleg főtt, reszelt krumplit kevertek hozzá

Általános besorolás: kemény túró

Különleges, egyedi jellemzők: különlegességét az adja, hogy a füstöléssel nemcsak a tartóságát növelik, hanem az íze hasonlít a füstölt húsarukéhoz. Ugyanakkor a korábbi, alma nagyságú, kézzel gyúrt és formázott túrókhoz képest a ma készített termék tetszetősebb és méretében-alakjában állandóbb. Ezt a csúcsos formasablonnal érik el.

Leírás

A csúcsos túró az országban ma már csak egyetlen helyen, szerény mennyiségben készül. Kb. 10 dkg tömegű, 8-9 cm magas, kúp alakú,

a füstöléstől sárgásbarna színű, alapja 5-6 cm átmérőjű kör. Állaga a tej minőségétől függő, morzsalékos, száraz. Íze a füstöléstől jellegzetes, fűszerezettségé tetszőleges, a vásárlók és megrendelők igényei szerinti. Leggyakrabban köménymaggal, fokhagymával, őrölt fekete borssal és pirospaprikával adtak a terméknek egyedi ízeket. Egyes megrendelők kívánságára cseresznyepaprikás ízesítéssel is készítették. Az egyes darabok állandó alakját és formáját a készítésablom, illetve a formanegatív biztosítja.

Történet

Az egykori néptáplálkozásban, különösen a katolikus vallású területeken, a tartósított tejtermékek csoportjában a csúcsos túró – fehérjeteralékként – fontos szerepet töltött be. Az évente mintegy száz napot kitevő böjt jelentősen korlátozta a zsíros, húsos ételek fogyasztását, többek közt a tejes ételek javára.

A csúcsos túró készítése a korábbi évszázadokban országosan ismert volt, de a Dunántúlon ez volt a fő túróféle, amit a tehéntejnek oltóanyag nélküli feldolgozása után, aludttejből nyertek.



Korábban ez a pogácsaszerűen összegyúrt, füstöléssel tartósított túróféleség közismert volt a tehéntej- és juhtejtermelő területeken.

A cselédgyerekek egykori csemegéje volt a csúcsos túró, amit annak idején – a tejhasznosítás egyik formájaként – minden szegény családban az asszonyok önállóan készítettek. Az eltartható, füstölt túró a pinceszerezések, a távolabbi erdei-mezei munkák idején, az aratási időben is a tarisznyában meglapuló, ízletes ennivalónak számított. Belőle készítették a rántott túró is, ami a mostani rántott sajtokhoz hasonló meleg étel volt. Lakodalmakba, népi sokadalmakba, vásárokra, utazásra is használtak és készítettek ilyen füstölt terméket. Sőt, a katonasorba állt legények is ilyen tartósított túrókat kaptak elemőzsiaként, útravalóként.

Bár Zselicben és Belső-Somogyban, a Balaton mentén 1945–1950-ig általánosan készítettek tartósított, füstölt, csúcsos túrókat, ma Magyarországon kizárólag a Somogysimonyihoz tartozó Ormándpusztán állítja elő az 1933-ban született özv. Harz Győzőné, akinek már az édesanyja, nagyanyja, sőt a szépanyja is ismerte a termék előállításának minden fortélyát.

Felhasználás

A füstölt, csúcsos túró ma a mindenki által Magdus mamának ismert termelő a zárt, épített nagykanizsai piac tejárusító részében értékesíti. Részben spontán vevőknek, részben megrendelőnek (egy-két értelmiséginek és vendéglősnek), valamint állandó vásárlóinak kínálja. A ma már ismeretlen terméket sokan megnézik, mások csak elmennek az asztalokra kitett, szokatlan formájú áruk előtt.

Szakmai fogások

A melegített aludttej savójától elválasztott túróból, sóval, őrölt pirospaprikával készült. A racionális élelmiszer-felhasználás és termék-készítés a családok előtt ismert volt, a feldolgo-

zási módszereket sem övezte titok. Már csak azért sem, mert a közös „füstös konyhák” együtt dolgoztak és főztek-sütöttek az asszonyok, sürgöttek a lányok, játszottak a gyerekek. A túrókészítés és formázás, a füstölés nem számított ritkaságnak és különlegességnek, mindennapi esemény volt.

A csúcsos túró készítésének különleges tudásanyaga anyáról lányra öröklődött, ezt őrizte meg Harz Győzőné is. Főleg tehéntejből, kisebb mértékben juhtejből kicsapatták a kazeint, majd vászonruhán keresztül megszűrték, kicsepegtették, és – tartósítás céljából is – sóval ízesítették, majd kigyúrták. Alma nagyságú pogácsákká összegyúrták, szikkasztották, szárították. Ha füst járta helyeken történt mindez, ami a Dunántúlon volt gyakori, akkor a füstöléssel még inkább konzerválták. De kecsketejből is készítettek hasonló pogácsatúrót Magyarország északi hegyvidéki területein és a Tiszazug falvaiban. 10 liter kecsketejből kb. 3 kg túró lett.

Asszonyok készítették úgy, hogy felmelegítették az aludttejet, a fehérjét leszűrték; ez sokszor olyan kemény volt, hogy reszelni és tejföllel lazítani kellett. Amennyiben nem volt még elég kemény, úgy összemorzolták, majd ízesítették, és fáradságos mozdulatokkal összekeverték, egyenletesen eldolgozták. Ezután formázták, füstölték, majd lehűtötték, és szellős helyen tárolták fogyasztásig. Ma az egységes méretet és formát a túró kimérésével (10-10 dkg-os adagok) és sablonban történő formázásával biztosítja készítője.

A füstölés ma külön füstölőben történik. Hajnalban fűreszport izzítanak és annak füstjével, vagy akácfa, bükkfa, fakéreg, fűreszfa és gyümölcságak égetésével nyert füsttel tartósítják a túrókat. Az este elkészült túrókat ilyen módon hajnalban megfüstölik, és hűtés céljából ma a konyha szellős polcra állítják, hogy tovább száradjon, majd dobozban összegyűjtve, hűtő-

szekrényben tárolják a piacra szállításig, azaz a következő napig. A XIX. században a közös füstös konyhák deszkából készített füstelvező kürtőjében, illetve a búbos kemence konyha felőli befűtő kaminjában lévő polcokon füstölték az elkészített csúcsos túrókat. Ilyenkor hetente egyszer, a kenyérsütés alkalmával füstöltek csak túrókat.

Az elkészült és lehűlt füstölt túrókat szellős helyen tárolták. Négyzetes papírdobozba – a csúcsos részükkel összetolva – rakták úgy, hogy több réteget lehetett egymásra fektetni. Az egyes rétegeket zsírpapírral választották el egymástól. Egyedi, különleges csomagolásra

nem volt szükség, hiszen a piacon egyenként felállítva, illetve négyesével, nejlonzacskókcskákban árulták.

Gazdasági adatok

Jelenleg csak egy termelő készíti rendszeresen ezt a terméket, özv. Harz Győzőné, aki a nagykanizsai piacon a tejes kofák standján kínálja a ma már kuriózumnak számító csúcsos túrókat. Naponta 15-25 db készül, ami hetente mintegy 100, évente pedig 4500-5000 db-ot jelenthet, a tehenek tejadásától függően.

Az éves termelés mennyisége tehát kb. 50 ezer dkg, vagyis 500 kg.

DERBY KENHETŐ, ZSÍROS, ÖMLESZTETT SAJT

Előfordulás a régió belül: Vas megye – Répcelak

Általános besorolás: zsíros, ömlesztett sajt

Különleges, egyedi jellemzők: a trappista sajtra emlékeztető ízű, ömlesztett sajt.



Leírás

A Derby hengercikk alakú, kéreg nélküli, csontszínű, sima és fényes felületű, krémes tapintású, kenhető, zsíros, ömlesztett sajt. Szerkezete tömör, lyuk nélküli. Szaga és íze kellemesen sós, üdén friss, telt, tiszta, a trappista sajtra emlékeztető. Csomagolása: 8 darab, egyenként 25 g-os hengercikk van egy papírdobozban. A cikkeket egyenként alumíniumfóliával borítják, ez légtáskától mentesen simul a sajt felületére.

Szárazanyag-tartalma legalább 42%, zsírtartalom a szárazanyagban legfeljebb 56%.

Trappista sajt, gomolya, vaj, tejpor, konyhasó, ömlesztőso felhasználásával készített termék.

Történet

A Derby tejszínsajt gyártási eljárását a budapesti Derby Sajt- és Vajtermelő Vállalatnál Heller Pál dolgozta ki 1904-ben. Készítését azonban a jogtulajdonos 1906-ban nem a fővárosban, hanem a Stauffer és Fiai cég Répcelaki Tejüzemében indította el. A gyorsan

népszerűvé vált termékkel szembeni nagy piaci igény csak úgy volt kielégíthető, hogy a gyártásba 1917-ben a Fleischer Fivérek Pécsváradi Tejgazdasági Vállalata is bekapcsolódott. Az egyre terebélyesedő piac elvárásainak a friss típusú, rövid szavatossági idejű termék már nem tudott megfelelni, ezért 1926-tól a Stauffer és Fiai cég Répcelaki Tejüzemében ömlesztett sajtként, tartós változatban is kezdték gyártani. A kétféle változat közül a friss az 1930-as években fokozatosan visszaszorult, majd eltűnt, míg a tartós (ömlesztett) típus máig piacépés maradt. 1926-tól változatlan összetételű és terméktulajdonságokkal rendelkező készítmény kerül a fogyasztók asztalára.

Felhasználás

Kenyérrre kenve friss zöldségekkel főételként, illetve hagyományos és melegszendvicsek formájában egyaránt fogyasztható. Országosan ismert és keresett termék. Szállodai reggeliknél és a repülőtérsaságok ételszolgálatában is jelen van.

Szakmai fogások

Az ömlesztett sajtok szokásos technológiájával készül. Az alapanyagsajtokat (trappistát, gomolyát) szükség szerint tisztítják, darabolják és húsipari darálóval darálják. Ezt követően az alapanyagokból összeállítják a keveréket: a receptúra alapján kimérik az egy adag (40-60 kg) ömlesztett sajt készítéséhez szükséges

alkotókat. Az összemért masszát kutterban¹ kidolgozzák, majd megömlesztik. A kutter a ledarált alapanyagot tovább aprítja, őrli, majd homogénező keverés közben ultrapasztőrözi (100 °C felett hőkezeleli). A nagy hőmérséklettel biztosítják a termék hosszabb eltarthatóságát. A sajtalapanyag a hozzáadott ömlesztősó, valamint a hőkezelés és keverés hatására szilárd állapotból (gél) folyékonyba (szol) megy át. Az ömlesztési folyamat biztonsága és a késztermék minőségének kívánt alakítása (kenhető, nagy víz- és zsírtartalmú ömlesztett sajt) érdekében foszfátos ömlesztősót használnak.

Az ömlesztett sajtot forró, folyékony állapotban impregnált alufóliába adagolják, az adagokból 8 cikkelyt kör alakú papírdobozba csomagolnak.

A kenhető állomány biztosítása miatt a folyékony (szol) állapotból szilárd (gél) állapotba való gyors átvitelt úgy biztosítják, hogy a csomagolt sajtokat hűtőkonténerben vagy hűtőalagútban 30-60 perc alatt 10 °C alá hűtik. Kiszállításig 0-10 °C-on tárolják. Több hónapig romlás nélkül eltartható.

Gazdasági adatok

Ma kizárólag a Bongrain cég tulajdonában lévő Pannontej Rt. Répcelaki Üzemében gyártják üzemi know-how alapján. Az évi termelés 300 tonna. A sajtot az egész országban forgalmazzák.



GÖCSEJI CSEMEGESAJT

Változat: fél göcseji csemege-sajt (az eredeti nagyság felének megfelelő méretű)

Előfordulás a régió belül: Zala megye – Göcsej (Zalaegerszeg)

Általános besorolás: félkemény sajt.



Leírás

A göcseji csemege-sajt 2,5-4 kg tömegű, hasáb alakú termék. Hosszúsága 26-28 cm, szélessége 14-16 cm, magassága 7-9 cm. Jelenleg ún. fél göcseji csemege-sajtot gyártanak, amely négyzet alapú, tömege: 1,5-1,7 kg, méretei: hosszúsága 14 cm, szélessége 14 cm, magassága 7-9 cm. Az alap- és fedőlap sík, az oldal-felület kissé kidomborodó, a felület egyenletesen halványsárga, enyhén nyirkos tapintású. A sajttészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon mérsékelt számú, kisméretű rög²- és erjedési³ lyuk látható, de a lyuknélküliség is megengedett. Állománya rugalmas, mérsékeltén lágy, szájban elomló. Szaga és íze jellegzetes, savanykás, kellemesen sós. Száraz-anyag-tartalma legalább 47%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legfeljebb 48,5%,

konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,2%, legfeljebb 1,8%. Csomagolása krehalon típusú zacskóba történik. A fólia sértetlen, és egyenletesen simul a sajt felületére.

Történet

A korábban Zala megyében ismeretlen sajt előállítását az 1930-as években egy Németországból érkezett sajtmester vezetésével kezdték meg. A második világháború előtt a nyugat-dunántúli tejtermelő paraszttüzemek jelentették a feldolgozás nyersanyagbázisát. A második világháború alatt és után a göcseji csemege-sajt termelése átmenetileg szünetelt, készítését az 1960-as évek közepétől – főleg a közös gazdaságok tejtermelésére alapozva – újraindították Zalaegerszegen. Azóta a kornak megfelelő technikával, folyamatosan gyártják. Fogyasztása főleg az 1960-as évek végétől, az 1970-es évek elejétől terjedt el országosan.

Felhasználás

Főételként friss zöldségekkel és az étkezések lezárására csemegeként egyaránt fogyasztható. Melegszendvicsekre kitűnő, továbbá viszonylag jól rántható. Sajt- és hidegtálak, sajtsaláták készítésére is igen alkalmas. Fehér- és vörösborokkal egyaránt társítható.

Szakmai fogások

A nyers tehéntejet pasztörözik, majd a beoltási hőmérsékletre, 36 °C-ra visszahűtik. Ezt követően beállítják a sajttej zsírtartalmát 2,9-3%-ra. Az alvadóképesség javítására kalcium-kloridot, a puffadás⁴ megelőzésére kálium-nitrátot adnak a tejhez. A sajttészta egyenletes sárga színének biztosítására sajtfestéket, a savanyodás biztosítására vajkultúra (Str. lactis, Str. cremoris, Leuconostoc citrovorum, Leuconostoc dextranicum) baktérium színtenyészetet adagolnak. A tejet annyi oltóval¹¹ kell beoltani, hogy az alvadás 30-40 perc alatt következék be.

Amikor az alvadék kemény, májas⁵ törésű, mogyoró nagyságú darabokra aprítják. A savó egy részének leszívása után pasztörözött vízzel 3-4% alvadékmosást (az eredeti kádtéj mennyiségére vonatkoztatva) alkalmaznak a betúrósodás⁶ elkerülésére. Ezután a megfelelő savanyodás és az alvadék szilárdságának további formálása, kialakítása érdekében az alvadékokat 38 °C-ra melegítik, majd keverik, esetleg pihentetik.

A formázásra kész alvadékokat a savóval együtt a sajttankból a formázóharangokon keresztül az ún. Tebel préselő-formázó kádba engedik, ahonnan a savót elszívják. A savó nélküli alvadékokat átkeverve megfáztatják. (Az alvadék felülete lehűl a sajtműhely levegőjétől.) Ezzel a művelettel biztosítják a röghézagok⁷ kialakulását.

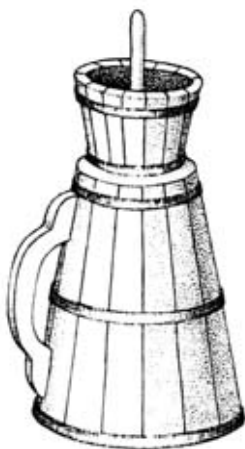
A préselés 4 óra hosszat tart. A préselés után az alvadéklepényt a kád vágószerkezetével a megfelelő méretre feldarabolják. Ezután a nyers sajtokat 10 órán keresztül 20-22%-os töménységű sófürdőben sózzák. A sózást szikkasztás követi, majd krehalon típusú zacskóba helyezik, váku-

um csomagológépen hegesztéssel zárják, forró vízben zsugorítják, és 3-4 hétig (kéregflóra nélkül) 8-9 °C-on érlelik. Az érés során a sajtok egy tömegben érnek, elsősorban tejcukor- és fehérjebontás van. A sajt aromáját leginkább a tejsav határozza meg. A sajtok íze – mivel kéregflóra nélkül érnek – kevésbé jellegzetes, enyhén savanykás. Régebben, amikor „rúzzsal” érlelték, az érés során a fehérje kismértékben ugyan, de aminosavakig és ammóniáig is lebomolhatott, ekkor a sajtok pikánsabb ízűek és szagúak voltak.

Kitermelés: 100 liter tehéntejből 11-12 kg sajt készíthető.

Gazdasági adatok

Gyártása üzemi know-how alapján történik a Bongrain cég érdekeltségébe tartozó Pannontej Rt. Zalaegerszegi Üzemében. A termelés az 1980-as évek második felében érte el a csúcst, a 800 tonnát meghaladó évi mennyiséggel. Azóta – a tejtermékfogyasztás általános csökkenésével és a rúzsflórás csemegesajtok választékának bővülésével – termelése évi 150 tonnára szorult vissza.



Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye – Csermajor

Általános besorolás: félkemény sajt (óvári jellegű)

Különleges, egyedi jellemzők: a Lajta olyan félkemény sajt, amely állományában és érzékszervi tulajdonságaiban átmenetet képez a romadur jellegű lágy sajtok felé. Érésében szerepe van a kéregflórának (rúzsflórának). Enyhén pikáns aromájú íze, jól vágható, ugyanakkor szájban elomló állománya (mely a magasabb zsírtartalomnak köszönhető) miatt a fogyasztók széles körében kedvelt.

Leírás

A Lajta sajt hasáb alakú, 1-1,2 kg tömegű. A hasábok hosszúsága 19-21 cm, szélessége 7-9 cm, magassága 5,5-7,5 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos⁷, gyengén nyálkás, egyöntetűen vörössárga színű. A metszés lap színe fehér vagy egyenletesen szalmasárga, sűrűn röghézagos. Állománya jól vágható, szájban elomló, kissé lágy, enyhén pépes. Szaga jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás. Íze jellemző zamatos, kellemesen pikáns, sós, telt. Szárazanyag-tar-

talma legalább 54,5%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 49,5%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,5%, legfeljebb 2,5%. Nyálkás felülete miatt alufóliába csomagolják.

Történet

A Lajta sajt az egyik legújabb magyar sajtfeleség volt a második világháború előtt, amely mind a belföldi forgalomban, mind a külföldi piacon rövid idő alatt igen kedvelté vált. A sajtot az 1930-as évek végén Takó Imre irányításával és a Tejgazdasági Kísérleti Intézet közreműködésével Egyed István dolgozta ki Mosonmagyaróvárott. Amikor a háború után a nagyüzemek államosításával megkezdődött a keménysajt-gyártás növelése, számos újfajta sajt előállítását kezdték meg. Ezek közé tartozott a Lajta is, ami az 1950-es évek elején került ipari termelésbe. Azóta folyamatosan gyártják.

Felhasználás

Szendvicsek, sajt- és hidegtálak, sajtsaláták készítésére alkalmas. Adható tízóráira, ebéd után, uzsonnára vagy vacsora után. Az étkezés koronája lehet. Fehér- és vörösborok egyaránt illenek hozzá.



Szakmai fogások

A nyers tehéntejet a nem kívánt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik, majd hűtik, és zsírtartalmát 3,6-3,8%-ra állítják be. Az így előkészített sajttejhez az alvadóképesség javítására kalcium-kloridot, puffadásgátlásra⁴ kálium-nitrátot adagolnak. Ezt követően a 32-33 °C-os sajttejhez a sajt jellegét befolyásoló és a savanyodást elősegítő vajkultúra (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Leuconostoc citrovorum*, *Leuconostoc dextranicum*) baktérium színtenyészetet adagolnak. A megfelelő savanyodás elérése után a tejet annyi oltóval¹¹ oltják be, hogy az alvadék 30-35 perc alatt kialakuljon. Az alvadék kidolgozása ún. vándorkeverős sajtkádban történik. Itt az alvadékat 0,5-1,5 cm átmérőjű rögökre aprítják. A savó 30%-ának leszívata után – a sajt betúrósodásának⁶ elkerülése érdekében – 10% pasztörözött vízzel mossák az alvadékat. Ezután a megfelelő savanyodás és az alvadékszilárdság további formálása, kialakítása érdekében a kád tartalmát 37 °C-ra melegítik, majd keverik, esetleg pihentetik.

A formázásra kész alvadékról a savó egy részét leszívadják, majd az alvadékat perforált lemezen csúsztatva juttatják a formákat tartalmazó kocsiba. A savó a perforált lemezen elkülönül, és az alul elhelyezett tartályba folyik. A savó elválasztásával egyidejűleg az alvadékrögök lehűlnek, így alakul ki a megkívánt röglyukasság². A sajtfarmákat egyenesen megtöltik alvadékkal. Ha ez az alvadék kellően összetapad, akkor a formákból kivéve csurgatóasztalra rakják a sajtokat. Ezen rovátkolt lécek különítik el egymástól az egyes darabokat. A csurgatás időtartama 16 óra, közben óránként forgatják a savó eltávolítása és az alvadékrögök összetömörítése céljából. A csurgatás után a sajtokat 20-22%-os sólében sózzák, majd állványokra helyezett sajtdeszékön

érlelik. Az érlelés *Brevibacterium linens* színtenyészetnek a sajt felületén való elszaporításával történik. A sajtokat egy-két naponként *Brevibacterium linens* színtenyészetet tartalmazó sós vízzel vagy savóval kenegetik és forgatják. A baktérium a sajt felületén elszaporodva sárgás-vöröses nyálkát képez, ezt nevezik rúzsnek⁸. A sajtok rúzsral, kívülről befele érnek; a baktériumok szaporodási optimuma miatt igen fontos az érlelő magas, 96-98%-os relatív páratartalma. Az érési idő 3-4 hét. Az érett sajtokat alufóliába csomagolják, és kartondobozban kerül a kereskedőkhöz.

A sajtok érése során a fehérje kismértékben ugyan, de aminosavakig és ammóniáig is lebomolhat, ez okozza azok pikáns ízét és szagát. A magasabb zsírtartalom miatt íze zamatosabb, mint a Moson megyei csemege-sajt.

100 liter tehéntejből 10,5 kg érett sajt készíthető.

A Lajta készítése nagy gyakorlatot kíván. A feldolgozásra kerülő tej megfelelő minőségén túl a technológiában előírt hőmérséklet, idő, savfokemelkedés, rög nagyság, páratartalom a legfontosabb tényezők, amelyek betartásával, illetve – bizonyos határok között – szakértelmen alapuló korrigálásával egyenletes és jó minőségű termék állítható elő.

Készítésének lépései sokban hasonlítanak a Moson megyei csemege-sajtéihez. Különbséget a nagyobb zsírtartalmú tej, a hosszabb alvadási idő miatti lágyabb állomány, valamint a fajlagosan nagyobb felületen történő kéregflórás érlelés eredményez.

Gazdasági adatok

Jelenleg csak a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme gyártja, az egész év folyamán. A termelés mennyisége kb. 200 mázsa/év (termelőtől származó adat). A termék nyolc, sajtnagykereskedéssel is foglal-

kozó gazdasági társaságon, valamint a nagyobb áruházláncokon keresztül jut el a fogyasztókhoz.

Az utóbbi 10 évben a fizetőképés kereslet

visszaesése és a nem megfelelő marketing miatt a forgalom csökkenő tendenciát mutat.

Ismertsége, keresettsége a dunántúli régiókban és a fővárosban nagyobb.

MOSON MEGYEI CSEMEGESAJT

Más elnevezés: ilmicai sajt

Előfordulás a régióon belül: Győr-Moson-Sopron megye – Csermajor

Általános besorolás: félkemény sajt (óvári jellegű)

Különleges, egyedi jellemzők: a Moson megyei csemege-sajt alapvető jellegkialakító tényezője a *Brevibacterium linens* által képzett, ún. rúzsbevonat⁸.

Leírás

A Moson megyei csemege-sajt korong alakú, 2,1-3,1 kg tömegű termék. Átmérője 20-22 cm, magassága 7-9 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó, a kéreg vékony, rugalmas, röghézagos⁷, gyengén nyál-

kás, egyenletesen vörössárga színű. A sajt metszéspontja homogén, sárga színű, egyenletesen sűrű (3-6 mm-es nagyságú) röghézagokkal. Állománya vágható, kissé lágy, szájban jól elomló, enyhén pépes. Illata jellegzetesen aromás, kissé pikáns, sós, savanykás, telt. Íze jellemző zamatos, kellemesen pikáns, sós, savanykás, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 52,5%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42,5%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,5%, legfeljebb 2,5%. Csomagolása – nyálkás felülete miatt – alufólia.

Történet

Nyugat-Dunántúl megyéiben a tejfeldolgozás magasabb szinten állt, mint az ország más



részein. Ez részben a tejfeldolgozás történetileg meghatározott állapotával, az állattenyésztés fejlettségével és a felvásárlási-értékesítési lehetőségek kedvező voltával (a tejszövetkezetek meglétével) magyarázható. Nem véletlen, hogy a nagy hírű Magyaróvári Akadémia kiváló szakemberei, tanárai is jeleskedtek a tejkészítmények előállításában.

A Moson megyei csemege – vagy más néven ilmici sajt – kidolgozása Újhelyi Imre nevéhez fűződik, aki a lágyabb sajtokat kedvelő fogyasztók igényeinek kielégítésére, az óvárihoz hasonló, de annál lágyabb és enyhébb ízű sajtféleség készítését szorgalmazta a Magyaróvári Szarvasmarha-tenyésztő Egyesület kötelékébe tartozó üzemekben. A sajtot 1914-ben, a Németországban kedvelt „Klosterkäse” gyártási tapasztalatai alapján, Magyaróváron dolgozták ki.

Legnagyobb hírnévre az ilmici tejszövetkezet sajta tett szert, és ezért a fogyasztók a terméket ilmici származással keresték. A sajt részben Moson megyei csemege-sajt, de főképpen ilmici néven került piacra. Ma a termék csomagolása mindkét elnevezést tartalmazza. A gyártás korszerűsítésével később Tomka Gábor foglalkozott.

A Tejtermékek Magyar Királyi Ellenőrző Állomása megalakulásának 70. évfordulója tiszteletére 1998. december 3-án és 4-én a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskolában megrendezett országos sajtversenyen a félkemény sajt kategóriában első helyezést ért el.

Felhasználás

Szendvicsek, sajt- és hidegtálak, sajtsaláták készítésére egyaránt alkalmas. Adható tízóráira, ebéd után, uzsonnára vagy vacsora után. Az étkezés koronája lehet. Fehér- és vörösborokkal is jól társítható.

Szakmai fogások

A nyers tehéntejet a nem kívánt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik, majd hűtik, és zsírtartalmát 2,8%-ra állítják be. Az így előkészített sajttejhez az alvadóképesség javítására kalcium-kloridot, puffadásgátlásra⁴ kálium-nitrátot adagolnak. A 32-33 °C-os sajttejhez ezt követően a sajt jellegét befolyásoló és a savanyodást elősegítő vajkultúra (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Leuconostoc citrovorum*, *Leuconostoc dextranicum*) baktérium színtenyésztet adagolnak. A megfelelő savanyodás elérése után a tejet annyi oltóval¹¹ oltják be, hogy az alvadék 25-30 perc alatt kialakuljon. Az alvadék kidolgozása ún. vándorkeverős sajtakéban történik. Itt az alvadékat 0,5-1,5 cm átmérőjű rögökre aprítják. A savó 30%-ának leszívata után – a sajt betúrósodásának⁶ elkerülése miatt – az alvadékat 10% pasztörözött vízzel mossák. Ezután a megfelelő savanyodás és az alvadékszilárdság további formálása, kialakítása érdekében a kád tartalmát 37 °C-ra melegítik, majd keverik, esetleg pihentetik.

A formázásra kész alvadékról a savó egy részét leszívatták, majd az alvadékat perforált lemezen csúsztatva juttatják a formákat tartalmazó kocsiba. A savó a perforált lemezen elkülönül, és az alul elhelyezett tartályba folyik. A savó elválasztásával egyidejűleg az alvadékrögök lehűlnek, így alakul ki a kívánt röglyukasság². A további savóeltávolítást lehetővé tevő sajtfarmákat egyenesen megtöltik alvadékkal, majd kb. 16 óra időtartamig csurgatják, közben 60 percenként forgatják a savó eltávolítása és az alvadékrögök összetömörítése céljából. A csurgatás után a sajtokat 20-22%-os sólében sózzák. Sózás után a sajtokat állványokra helyezett sajtdeszákra érlelik.

Mivel a sajtok rúzzsal⁸ kívülről befele érnek, igen fontos az érlelő magas, 97-98%-os relatív páratartalma. A sajtokat egy-két naponként sós

vízzel vagy savóval kenegetik és forgatják. A kezelő sós vízhez vagy savóhoz *Brevibacterium linens* színtenyésztetet adagolnak. Ez a sajt felületén elszaporodva sárgás-vöröses nyálkát képez.

Az érési idő 3-4 hét. Az érett sajtokat alufóliába csomagolják. A sajtok érése során a fehérje kismértékben ugyan, de aminosavakig és ammóniáig is lebomolhat, ez okozza a sajtok pikáns ízét és szagát.

Kitermelés: 100 liter tehéntejből 9,2 kg érett sajt készíthető.

A mosoni csemege-sajt készítése nagy gyakorlatot kíván. A feldolgozásra kerülő tej megfelelő minőségén túl a technológiában előírt hőmérséklet, idő, savfokemelkedés, rögnagyság és páratartalom azok a legfontosabb tényezők, amelyek betartásával, illetve – bizonyos határok

között – szakértelmen alapuló korrigálásával egyenletes és jó minőségű termék állítható elő.

Gazdasági adatok

Jelenleg csak a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme gyártja, az egész év folyamán. A termelés mennyisége kb. 250 mázsa/év (termelőtől származó adat). A termék nyolc sajtnagykereskedéssel is foglalkozó gazdasági társaságon, valamint a nagyobb áruházláncokon keresztül jut el a fogyasztókhoz.

A Moson megyei csemeget az egész országban forgalmazzák, de csak kevesek asztalára jut el. Az utóbbi évtizedben a fizetőképes kereslet visszaesése, a termékskála kibővülése, a nem megfelelő piacelemzés és a szerény reklámtévékenység miatt a kereslet csökkenő tendenciát mutat.

ÓVÁRI SAJT

Változatok: a sajtot zsíros és félszíros minőségben készítik; félszíros változata az elterjedtebb

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye – Mosonmagyaróvár

Általános besorolás: félkemény sajt

Különleges, egyedi jellemzők: a magyar tejgazdasági kutatás-fejlesztés legrégebbi, ma is közismert és közkedvelt terméke. A tilziti sajt alapján kifejlesztett, de számos sajátos technológiai elemet tartalmazó óvári félkemény, röglyukas.

Leírás

Az óvári sajt hasáb alakú, tömege 2-3 kg. Mérete az alkalmazott sajtformától függően változó: hosszúsága 21,5-29,5 cm, szélessége 9-12,5 cm, magassága 8,5-11 cm közötti. Alap- és fedőlapja sík, oldalai kissé kidomborodóak.



A sajt felülete egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, rajta a forma mintázata látható. A metszés lap jellegzetes, egyöntetűen szalmasárga színű, rajta egyenletes eloszlásban nagyszámú, közepes, 3-6 mm nagyságú röglyuk² látható. Állománya rugalmas, jól vágható, szájban mérsékelten elomló, enyhén száraz. Szaga enyhe, jellemző. Íze jellegzetesen zamatos, mérsékelten sós, savanykás és telt (a félzsíros kevésbé).

Szárazanyag-tartalma legalább 52,5%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 29,5%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,3%, legfeljebb 2,3%. Zsugorfóliába csomagoltan kerül forgalomba, amely egyenletesen simul a sajt felületére.

Történet

Az óvári a *tilziti* sajtból származik, amelyet 1840 óta készítenek, és Németország keleti részéből egész Európába elterjedt. Az óvári ennek ellenére magyar sajtféleség, mert gyártási módja sokban különbözik a tilzítitől, pl. a préselésben, továbbá készítése a magyarországi viszonyoknak megfelelően alakult. Előállításá Újhelyi Imre (1866–1923) nevéhez fűződik, aki éppen az óvári révén szerzett nemzetközi hírnevet. 1903-ban hozta létre Mosonmagyaróvárott a Tejgazdasági Kísérleti Állomást, ami biztosította a hazai üzemek sajt kultúrával való rendszeres ellátását. Az óvári az egyik legelső magyarországi sajtféleség, amit pasztörözött tejből állítottak elő. Újhelyi segítségével 1907-ben már hét Moson megyei tejszövetkezet gyártotta exportra, amit 1910-ben megszakított egy katasztrofális száj- és körömfájásjárvány. Az így elvesztett piacokat többé már nem sikerült visszaszerezni, s az óvári gyártása csak a második világháború után, az 1950-es évek elejétől, a nagyüzemi keretek között lendült fel ismét. A sajt készítését időközben Csiszár

József korszerűsítette, üzemekben az ő leírása szerint készítik.

Felhasználás

Főétkezőként rántva is fogyasztható. Hagyományos és melegszendvics, pizza, valamint sajtos sütemények készítésére használható. Sajt- és hidegtálak, sajtsaláták alkotója lehet. A félzsíros változat fogyasztása diétásoknak is javasolható.

Kellemes íze, sokoldalú felhasználhatósága miatt közkedvelt és közismert sajt, amely az ország élelmiszerboltjainak többségében hozzáférhető. Könnyű fehér- és vörösbőr, pecsenyebőr illik hozzá.

Szakmai fogások

A nyers tehéntejet a nem kívánt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik, majd hűtik, és beállítják zsírtartalmát a zsíros sajtához 2,8%-ra, a félzsíroshoz 1,65-1,75%-ra. Az így előkészített sajttejhez az alvadóképeség javítására kalcium-kloridot, puffadásgátlásra⁴ kálium-nitrátot adagolnak. Ezt követően a 32-33 °C-os sajttejhez a sajt jellegét befolyásoló és a savanyodást elősegítő vajkultúra (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Leuconostoc citrovorum*, *Leuconostoc dextranicum*) baktérium színtenyésztetet adagolnak. A megfelelő savanyodás elérése után a tejet annyi oltóval¹¹ oltják be, hogy az alvadék 40 perc alatt kialakuljon. A tej beoltására Chymogen elnevezésű, egy penész (*Aspergillus niger* var. *awamori*) termelte kimozin enzimet használnak, amely teljesen azonos a természetes borjú kimozin enzimmal.

Az alvadék kidolgozása ún. vándorkeverős sajtkádban történik. Itt az alvadékot 0,5-1,5 cm átmérőjű rögökre aprítják. A savó 30%-ának leszívása után a megfelelő savanyodás és az alvadékszilárdság további formálása, kialakítása érdekében a kád tartalmát 40-45 °C-ra

melegítik, majd keverik, esetleg pihentetik. Az alvadék perforált lemezen csúszva jut a formákat tartalmazó kocsiba. A savó a perforált lemezen elkülönül, és az alul elhelyezett tartályba folyik. A savó elválasztásával egyidejűleg az alvadékrögök lehűlnek, így alakul ki a megkívánt röglyukasság². A sajtformákat egyenletesen megtöltik alvadékkal, majd préselelik, hogy a savót eltávolítsák a sajttestéből. A préselés időtartama 2-3 óra. A préselés után a megfelelő állományú, illetve nedvességtartalmú sajtot 20-22%-os sófürdőben sózzák. Ezt követően régen 90-95% relatív páratartalom mellett 4 hétig érlelték, naponta *Brevibacterium linens* színtenyésztetet tartalmazó sós vízzel kengették a rúzskepződés⁸ biztosítására. Ma a sózás után a sajtot 24 óráig szikkasztják, majd zsugorfóliába csomagolják, és így érlelik. Az érési idő 3-4 hét 15-18 °C hőmérséklet és 70% relatív páratartalom mellett. Az érelés alatt csak forgatni kell a sajtokat az egyenletes lyukképződés biztosítása érdekében. Az érési idő letelte után a sajt a kereskedelembe kerül.

A hagyományos érlelési mód (kézi munka) igényesebb volt a naponkénti kezelgetés miatt, magasabb volt az érési veszteség. A rúzsbaktériumok elszaporítása miatt magasabb relatív páratartalmat kellett biztosítani. A zsugorfóliás érleléskor a rúzsbaktériumok nem vesznek

részt az érlelésben, ezért a sajtok íze jellegtelenebbé vált.

100 liter tejből 8,7 kg zsíros és 7,9 kg félszíros sajt készíthető.

Az óvári készítése nagy gyakorlatot kíván. A feldolgozásra kerülő tej megfelelő minőségén kívül a technológiában előírt hőmérséklet, idő, savfokemelkedés, rögnagyság, páratartalom mind olyan tényezők, amelyek betartásával, illetve – bizonyos határok között – szakértelmen alapuló korrigálásával egyenletes és jó minőségű termék állítható elő.

Gazdasági adatok

A termelés mennyisége évente (a gyártóktól kapott egyes információk és becslés alapján) a régióban 65 tonna, országosan pedig 500 tonna. A régióban a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme és az Óvártej Rt. mosonmagyaróvári üzeme gyártja. Termelése a régión kívül is jelentős.

A keresleti piac kínálativá alakulásával párhuzamosan megfigyelhető, hogy az azonos sajtokat előállítók különböző márkanéveket használnak termékük népszerűsítésére, és a csomagoláson szereplő egyedi grafikákkal is megpróbálják felhívni magukra a fogyasztók figyelmét.



ÓRSÉGI KECSKESAJT

Előfordulás a régióban belül: Vas megye – Őrség

Általános besorolás: kecsketejből készített sajtféleség.



Leírás

Az Őrségi kecskesajt lapos, korong formájú, 0,5-1 kg tömegű, rúzsmentes, vékony kérgű, száraz tapintású, röglyukas, jellegzetes ízű, érlelt sajtféleség. Hűvös helyen vagy hűtőszekrényben néhány napig eltartható. Nyers kecsketejből készül.

Történet

A magyarországi kecsketartás története egyértelműen jelzi, hogy a kecske a gazdálkodó népességnél csupán másodlagos jelentőségű volt, és jobbára a rossz szociális helyzetben lévőknél töltött be – főleg tejhaszna révén – hiánypótló szerepet. A statisztikák relatíve magasabb egyedszáma az egyes települések népének hátrányosabb szociális helyzetét tükrözte: a kecske a szegények állataként, általában a falvak közös tehéncsordáiban legeltetve, másodlagos gazdasági tényezőként jelent meg az egyes települések életében. A kecske elsődleges hasznát Magyarországon mindenütt a tej képezte, aminek feldolgozásában részben a

tehéntej, részben pedig a juhtej konzerválásának tradicionális technikája öröklődött.

Magyarországon a kecsketejet döntő részben a háztartásokban használták fel, a parasztüzemek tejtermelését csakúgy, mint a nagyobb tenyészetek hozamát a juh- vagy a tehéntejjel összevegyítve dolgozták fel. Helyi, tájjellegű sajtok csak elvétve fordultak elő. Az Őrség sajtkultúrája a XX. század első felében még nagyon szegényes volt, annak ellenére, hogy az 1890-es évektől Vas megyében is alakultak sajtkészítő szövetkezetek a termelés előmozdítására. A kemény sajtok gyártása csak 1945 után, az államosított nagyüzemekben indult meg (pl. Vasvár), ahol új eljárásokat és termékfajtákat honosítottak meg.

Felhasználás

A nap minden szakában kenyérrel, péksüteménnyel vagy önállóan fogyasztható.

Szakmai fogások

Az előző napon fejt és lehűtött tejet összekeverik a friss tejjel, és kb. 35 °C-ra felmelegítik. Olyan mennyiségű oltóval¹¹ oltják be, hogy a beoltás után 40-60 perc alatt megaludjon. Az alvadékot sajthárfával¹⁰ apró, kb. 1 cm³-es darabokra tördelik, sajtruhába teszik, és egy napig szikkasztják. A szikkasztás után vagy közvetlenül fogyasztják, vagy gyakori forgatás mellett egy nap után tömény sólébe teszik 24 órára. Ezt követően a sólétől megtörölgetett sajtot nedves, 18 °C-os hőmérsékletű érlelőben, rendszeres forgatás mellett addig érlelik, amíg a kéregflóra kezd kialakulni. A készterméket papírba vagy fóliába csomagolják.

100 liter tejből 7–9 kg sajt készíthető.

Gazdasági adatok

Az Őrségi kecskesajtot egy gyártó készíti, éves szinten megközelítőleg 5-600 kg-os mennyiségben.

Más elnevezések: a régióban régebben többen állítottak elő *csemege romadur* jellegű sajtot, amelyből mára csak a korábban Pálpusztán készült maradt meg gyártásban. A gyártás mai helyének megfelelően az időközben termék-névvé vált eredetjelzőt ma a gyártók olykor saját telephelyeik megadásával egészítik ki: *csermajori pálpusztai, csörögi pálpusztai*.

Változatok: kövér és félkövér minőségben készíthető. A tehéntejen kívül juhtejből is szokták készíteni. Ma tehéntejből és kövér változatban készítik.

Előfordulás a régióon belül: Győr-Moson-Sopron megye – Csermajor

Egyéb magyarországi előfordulás: Közép-Magyarország – Sződcsörög, Dunakeszi

Általános besorolás: rúzzsal érő lágy sajt

Különleges, egyedi jellemzők: a pálpusztai ún. limburgi jellegű, rúzzsal érő lágy sajt, ezen belül pedig a *csemege romadurok*hoz tartozik. Mérete és tömege alapján a limburgi jellegű sajtok közül a legkisebb, ami a technológiában rövidebb érési időt eredményez. Rokonainál (limburgi, romadur) enyhébb ízű sajtféleség.



Leírás

A pálpusztai sajt hasáb alakú, tömege 5 dkg. A hasábok hosszúsága 4-5 cm, szélessége 3-4 cm, magassága 2,5-3,5 cm. Alap- és fedőlapja sík, domború vagy alig horpadt, rajta az érlelőrács lenyomata látható, az oldalfelület enyhén kidomborodó. Felülete egyenletesen sárgás-vöröses barna, gyengén nyálkás, rugalmas, vékony kérgű. A metszéspontja színe jellegzetesen világossárga, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, lyuk nélküli vagy néhány rög-², illetve erjedési lyukkal³. Állománya mérsékeltén lágy, a kéreg alatt kissé lágyabb, kenhető, szájon szétolvad. Szaga jellegzetesen pikáns, enyhén ammóniás. Íze szintén jellegzetes, zamatos, kellemesen sós, pikáns, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 43%, zsírtartalma a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1,4%, legfeljebb azonban 3%. Csomagolása – nyálkás felülete miatt – kasírozott alufóliába történik.

Történet

A *limburgi* jellegű sajtok Belgiumból származnak, és a belgiumi Limburg grófságtól kapták a nevet. Az eredeti limburgi alakja lapos, kocka, súlya kb. 1 kg. A sajtot később rúd alakúra készítették.

A *romadur* szintén belgiumi eredetű, a lüttichi körzetben levő Hervé városkában 1710 óta készítik „Fromage de Hervé” néven. Elnevezésére vonatkozóan kétféle feltevés van. Egyesek a „remoudu” (utófejés) vallon eredetű szóból származtatják, ezt támasztja alá, hogy régebben a fejés második felében nyert, zsírban dúsabb tejből készítették. A másik feltevés szerint spanyol eredetű. Amikor a spanyolok Hollandiát hosszabb ideig uralmuk alatt tartották, az ottani Hervé sajt a spanyol juhsajtra, a „ramadour”-ra emlékeztette őket. A romadur sajt a limburginál kisebb, szintén rúd alakú, súlya 0,4-0,5 kg.

A *csemege romadurt* 5-15 dkg-os lapos kocka vagy téglalakban készítik, és igen sokféle néven hozzák forgalomba. A limburgi sajtok közül ez terjedt el nálunk, és *Pálpusztai*, *Pusztadőri*, csermajori *Tulipán*, répcelaki *Pusztata*, *Bakonyi csemege* néven ismert.

Magyarországon a XX. század elején jelent meg, és a sajtgyártás minőségi megújításával, iparszerű gyártásával terjedt el. Kezdetben főleg Nyugat-Dunántúlon, a névadó Pálpusztta mellett, Répcelakon és Csermajorban gyártották. Az 1950-es évektől Csermajorban, valamint a Nógrád megyei Szécsényben (átmenetileg Keszthelyen is) állítják elő.

Magyarországon ma is csak az ínycsemegek táplálkozásához kapcsolódik.

Felhasználás

Sajt- és hidegtálak alkotója, a sajtínyencek csemegeje. Főétkezés után ajánlható, pl. pálpusztai salátalevéllal. Fehér- és vörösborok egyaránt illenek hozzá. Pirított kenyérre kenve is fogyasztható, almával kitűnő. A kérge is fogyasztható. Sokan idegenkednek tőle erős szaga miatt. Hűtőszekrényben, más terméktől elkülönítve kell tárolni, de szobahőmérsékleten adja ki az aromáját. Van, aki érettebben szereti a boltban kaphatónál (ekkor szinte folyós).

A csermajori pálpusztai a Nemzetközi Gasztronómiai Akadémia 1993. októberi rendezvényén, a Pármában megrendezett II. Európai Gasztronómiai Napokon, igen erős nemzetközi mezőnyben a kiválasztott sajtok kategóriájába került és aranydiplomát nyert.

Szakmai fogások

A nyers tehenéjete a nem kívánt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik, majd hűtik, és zsírtartalmát 2,8-2,9%-ra beállítják. Az így előkészített sajttejhez az alvadéképesség javítására kalcium-kloridot, puffadásgátlásra⁴ kálium-nitrátot adagolnak. Ezt

követően a 30-35 °C-os sajttejhez a sajt jellegét befolyásoló és a savanyodást elősegítő vajkultúra (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Leuconostoc citrovorum*, *Leuconostoc dextranicum*) baktérium színtenyésztet adagolnak. A megfelelő savanyodás elérése után a tejet annyi oltóval¹¹ oltják be, hogy az alvadék 60-80 perc alatt kialakuljon. Az alvadás bekövetkezése után a kemény, „májas törésű”⁵ alvadékokat sajtkarddal,⁹ majd hárfával¹⁰ dió, illetve mogyoró nagyságú rögökre aprítják. Az alvadékokat óvatosan keverik, és időszakonként ülepítik addig, amíg a megfelelő savanyodást és alvadékszilárdságot el nem érik. Ekkor az alvadékokat ülepítik és a savót leszívattják. Az üstben maradt alvadékokat a fennmaradó savóval együtt a csurgatókeretekbe merik. A savó elvezetését elősegítő, rovátkolt lapon két csurgatókeret van egymás fölött. A két keretet teljesen megtöltik alvadékkal, 20-30 perc után annyi savó csurog el, hogy az alvadék szintje az alsó keret magasságára csökken. Ekkor a felső keretet eltávolítják, majd az alsóra helyezett rovátkolt lap segítségével a sajtot megfordítják. A forgatást óránként négy-öt alkalommal megismétlik. A csurgatás és forgatás célja a savó eltávolítása a sajttésztaából. Ezen művelet alatt a sajtlepény 4-5 cm magasságú lesz. A csurgatás végén a sajtot 4 x 5 x 5 cm nagyságú hasábokra vágják.

A felvágott sajtokat 18%-os sólében sózzák, majd a 14-16 °C-os, 95-98% relatív páratartalmú érlelőbe viszik. A sajtdeszákakon a sajtokat szorosan egymás mellé rakják, és *Brevibacterium linens* tenyésztet tartalmazó savóval bepermetezik. Naponta forgatják, majd 3-4 nap után 1-2 cm-re eltávolítják egymástól és naponta kezelik. Először az érett sajtokat kezelik, majd a fiatalabbakat, így a kialakult kéregflórát a kezelősavóval átviszik a fiatal sajtokra. A kezelés első hetének a végén a sajtokat sárgás-rózsaszínes bevonat fedi. Az érlelés 16-20

napig tart, az érett sajtokat minősítés után kasírozott alufóliával vonják be, majd kartondobozban vagy zsugorfóliában 1 kg-os gyűjtőcsomagolásban hozzák forgalomba.

A sajtok a magas víztartalom miatt kívülről befelé érnek. A fehérje kismértékben ugyan, de aminosavakig és ammóniáig is lebomolhat, ez okozza a sajtok pikáns ízét és szagát.

100 liter tehéntejből 12,5-13 kg kövér sajt készíthető. A pálpusztai készítése nagy gyakorlatot kíván.

A feldolgozandó tej megfelelő minőségén túl a technológiában előírt hőmérséklet, idő, savfok-emelkedés, rögnagyság, páratartalom a legfontosabb tényezők, amelyek betartásával, illetve – bizonyos határok között – szakértelmen alapuló korrigálásával egyenletes és jó minőségű termék állítható elő.

Gazdasági adatok

A hagyományos régióban jelenleg a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme gyártja. Sződcsőrégre (közép-magyarországi gyártó) a privatizáció kapcsán, a 90-es évek elején került, és újabban a Keszi Sajt Kft. is előállítja.

A gyártóktól kapott adatokra támaszkodva a termelés mennyisége kb. 37 tonna/év. Az utóbbi tíz évben a fizetőképes kereslet visszaesése és a nem megfelelő marketing miatt forgalma csökkenő tendenciát mutat.

A csermajori pálpusztai a nagyobb áruházláncon, valamint nyolc sajtnagykereskedelessel is foglalkozó gazdasági társaságon keresztül jut el a fogyasztókhoz.

RÖGÖS TÚRÓ

Változatok: házi nyers, ipari pasztőrözött

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: a friss sajtok főcsoportba tartozó, biológiai alvasztású, félzsíros tehéntúró

Különleges, egyedi jellemzők: tejsavbaktérium-kultúrával alvasztott tejből készült tejtermék.

Leírás

A rögös túró fehér, a kelvirágra emlékeztető tejvaladékrögökből álló, kellemesen savanykás, üdén friss és aromás ízű tejtermék. Legelterjedtebb változata az ún. félzsíros (light) étkezési tehéntúró, amelynek szárazanyag-tartalma 27%, zsírtartalma 7%, fehérjetartalma 13-15%.



Történet

A túró, ezen belül is a tehéntúró jelentőségét a táplálkozásban századokon át a böjti étrend erősítette. A túró, valamint a túros étek számtalan válfaját gyakorta fogyasztották és fogyasztják a nyugat-dunántúliak, de országszerte rendszeresen került és kerül az asztalra a nagyböjt idején. „A nagyböjti időszakra a háztartások, jó előre, konzervált vaját és konzervált túrókat gyűjtöttek” – írja erről Kisbán Eszter.

A sárvári központú Nádasdy család XVI. századi számadásaiban is gyakran fordul elő a túró. A főzésnél felhasznált nyersanyagok mennyiségét összesítve a túró is rendszeresen fogyasztott, bár nem túlzott mennyiségű tételként szerepel. (Belényesy, 1958. 140.)

A korábbi időszak jellegzetes étele volt a „túros éték”, amelyet sajtlé néven jegyezték fel a XVI. században. (Belényesy, 1958. 142.) 1550. október 6-án például a Nádasdyaknál ebédre „Kapoztat Vayal Borsot Vajal Gombocot vajal Maczikot Turoual Vaial Tuross Etket Vajal Halat Tiztadorsal” fogyasztottak; ugyanazon a napon vacsorára „Mockont Vajal Meteltet Turoual Vajal Lakssat Tiztadorsal Almat Rantua Tuross Etket Vaial” főztek. (Belényesy, 1960. 114.) Thurzó Imre lakodalmán, 1618-ban – többek között – 16 font túrókat fogyasztottak. (Radvánszky, 1879–1896. 66.)

Hogy a túró közönséges alapélelmezési cikk volt évszázadokon át, azt a Kresznerics Ferenc által feljegyzett és 1832-ben publikált mondás is kifejezi: „Fejér czipó sós túróval használ éhes gyomornak.” (Kresznerics, 1832. 274.) A túró sokoldalú felhasználását is tanúsítja Kresznerics szótára, hiszen a sós túró mellett feljegyzí a túros bélest, gombócot, mácsikot, rétest, táskáat, lepényt, továbbá a túros lét.

Néhol még a nehéz munkához is inkább a tejtermékeket fogyasztották. „Hétköznapiakon, a nehezebb munkaidőt – kaszálást, aratást és

cséplést – leszámítva, leginkább tejhaszonnal (édes tej, aludt tej, túró, tejfel) és kenyérrel élnek” – írta Kethelyről és környékéről 1884-ben a régió monográfusa. (Békefy, 1884. 28.) A túró – elsősorban az ún. száraz túró – különösen a hegyvidéken szerették fogyasztani. A Lendva vidékiekről írta Szente Arnold: „Van sajátkészítette jóízű túrójuk is, az ú. n. 'száraz túró', a mely különösen akkor tesz nekik jó szolgálatot, ha kimennek a boros pinczébe, mert nagyon jóízűt tudnak rá inni. A készítés módja a lehető legegyszerűbb: friss tehéntúró jó össze gyúrnak sóval és paprikával, azt pogácsa alakú kis darabokra formálják s felrakják a konyhaajtó fölé, hogy jól átfüstölődjék.” (Szente, 1898. 69.)

A túró szárított vagy lágy változata egyaránt járta a göcseji szegély vidékén. „Délben egyszerű, száraz étel járja: süttkurumpi, szárított vagy puhaturu...” – írta Gönczi Ferenc 1914-ben. (Gönczi, 1914. 154.)

Már a XX. század első felében szokásos túrófogyasztást jegyzett fel a zalai horvátok körében Kerecsényi Edit. A többségében grádistyei horvátok lakta Nardán az 1930-as években szintén készítettek szárított, füstölt túrókat: ezt „baleški sir”-nek, azaz bális sajtnak nevezték. Az elkészített túrókat három hétig préselték kő alatt, majd ugyanúgy megfüstölték, mint a húst. (Horváth, 1976. 41.) A füstölés a füstös konyhák, illetve a szabadkéményes konyhák felszámolásával együtt tűnt el a helyi étlapról. (A bálisok vándorkereskedők voltak, akikről egy 1842-ben éppen Vas megyéről szóló újság-cikkben is megemlékeznek: „Némelly divat-de leginkább konyha-czikkeket: bors, sáfrán, gyömbér, s' a' t. Bálisoktól [Wällisch, Dalmaán] vásárolják, kik egy hátszekrényben egész boltot hordoznak(...).” (Sz. n., 1842. 349.)

A házi, friss tehéntúró a piacokon még az 1980-as években is vetekedett a boltival. Napjainkra

már csak néhány árus jelenik meg alkalmanként házi túróval. A bolti túró átvette a szerepét, ugyanakkor többen azért vásárolnak továbbra is tehéntartó házaktól házi tejet, hogy a túró saját maguk készíthessék el.

Felhasználás

Önmagában vagy ízesítve, kenyérrel, tésztával fogyasztjuk, valamint tejtermékek, sütőipari készítmények alapanyagaként és töltelékeként használjuk. Megközelítőleg 3 kg-ot fogyasztunk belőle személyenként évente.

Szakmai fogások

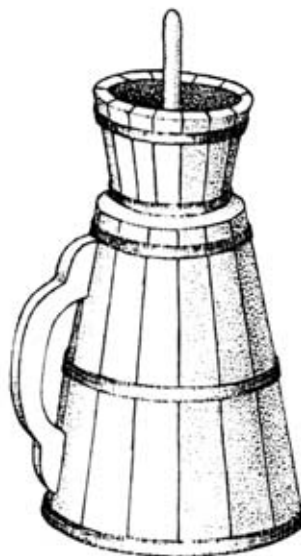
A házi technológia szerint a tiszta körülmények között, frissen fejt, meleg, nyers tejet mázas cserépköcsögökbe szűrték, amelyben az rendszerint 24 óra alatt szobahőmérsékleten megalvadt úgy, hogy a felfölöződés miatt felül egy 20-25% zsírtartalmú, savanyú tejszín (tejföl) gyűlt össze, alul pedig egy zsírszegény, az eredeti tej $\frac{1}{3}$ zsírját magába foglaló aludttej maradt. A tejföl kanalas leszedése után az aludttejet zománcos edényben kimelegítették

(38-42 °C-ra), majd tiszta vászonruhában csurgatták a savó eltávolítása miatt. Ebben a ruhában a túró egy tömbben maradt. Az ipari gyártás követi ezt a technológiát, de az alapanyag beállított zsírtartalmú, pasztőrözött tej, a savanyítás kádban, tankban vajkultúrával történik, a csurgatás perforált kocsikban, dobokban folyik. Műanyag tasakban, lazán rövidebb ideig, vakszos papírban vagy kasírozott alufóliában, tömör állapotban hosszabban eltartható.

Gazdasági adatok

Ma az ország minden területén készítik és forgalmazzák. A termelők száma minimum negyven. Az évi mennyiség 30 ezer tonna körüli, vagyis a magyar sajt fogyasztás felét teszi ki. A sovány és a zsíros változatát inkább más tejtermékek (pl. Túró Rudi) gyártására fordítják. Az ún. részhomogénezéses eljárás javítja a termelés gazdaságosságát és a végtermék minőségét.

A termék, illetve annak neve és eljárása magyar know-how-nak minősül.



Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye – Csermajor

Általános besorolás: lágy sajt

Különleges, egyedi jellemzők: enyhe ízű, omlós tésztájú, rúzzsal érő, mosott¹² lágysajtféleség.

Leírás

A teasajt 0,5-0,7 kg tömegű, hasáb alakú. Hosszúsága 14-16 cm, szélessége 6-8 cm, magassága 4-5 cm. Alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó, a felület egyenletesen sárgásbarna, sima, rugalmas, zárt, tapintása gyengén nyirkos. A sajttészta színe egyenletesen sárga, a metszéslap jellemzően zárt, rajta néhány kisebb erjedési lyukkal³. Állománya jól vágható, rugalmas, mérsékeltén lágy, egyenletesen átértett, a szájban elomló. Szaga jellegzetesen aromás, enyhén savanykás. Íze jellemzően zamatos, savanykás, enyhén sós, telt. Szárazanyag-tartalma legalább 47%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42%, konyhasótartalom (NaCl) legalább 1%, legfeljebb 2%. Alufóliába csomagolva veszi át a kereskedelem.

Történet

Győr-Moson megyében a tejfeldolgozás az országos átlaghoz képest magasabb szinten állt. Ez részben a tejfeldolgozás történetileg meghatározott állapotával, az állattenyésztés fejlettségével és a kedvező felvásárlási-értékesítési lehetőségekkel magyarázható. Nem véletlen, hogy a nagyhírű Magyaróvári Akadémia kiváló szakemberei, tanárai is jeleskedtek a tejkészítmények előállításában.

A teasajt a rúzsajtok csoportjába tartozik, állománya inkább vágható, mint kenhető, nevét a kergén levő rúzsos bevonatról⁸ kapta. Az 1930-as években Hegedűs Ödön készítette ezt a sajtfajtát.

Alakja már az első említésekor is szabályos téglá, sarkos éllel, gyengén kihasasodó oldallappokkal.

Felhasználás

Szendvicsek, sajt- és hidegtálak, sajtsaláták alkotója. Adják tízóráira, ebéd után, uzsonnára, vacsora után. Könnyű fehér és vörös asztali borok, pecsényeborok lehetnek a kísérei. Enyhe íze miatt a közízlésnek jól megfelelő



sajtfeleség. Ugyanakkor – mivel kis mennyiségben készül – a fogyasztók körében alig ismert.

1998-ban, a Tejtermékek Magyar Királyi Ellenőrző Állománya megalakulásának 70 éves évfordulójára a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskolában rendezett országos sajtversenyen a lágy sajtok kategóriájában első helyezést ért el.

Szakmai fogások

A nyers tehéntejet a nem kívánt mikroorganizmusok elpusztítása érdekében pasztörözik, majd a beoltási hőmérsékletre, 28-29 °C-ra visszahűtik, és zsírtartalmát 2,8-2,9%-ra beállítják. Az így előkészített sajttejhez az alvadéképtesség javítására kalcium-kloridot, a puffadás⁴ megelőzésére kálium-nitrátot adnak. Ezt követően a savanyodás biztosítására vajkultúra szintenyészetet adagolnak. A megfelelő savanyodás elérése után a tejet annyi oltóval¹¹ kell beoltani, hogy az alvadás 40-50 perc alatt következék be.

A kellő szilárdságú alvadékot hárfával¹⁰ 1-2 mm átmérőjű rögökre aprítják. A savó egy részének leszívata után az alvadékot 35-40 °C-os – előzőleg pasztörözött – vízzel mossák úgy, hogy közben az alvadék 30-32 °C-ra felmelegedjék, segítve az alvadék jobb elkülönülését. A mosóvíz mennyisége 30-40%. A megfelelő savanyodás és alvadékszilárdság elérése után

az alvadékot formázzák. Először kádban üleptítik, egy préslapot helyeznek rá, majd 15-20 percig préselik. Így biztosítják, hogy az alvadékrögök összetapadjanak, majd az érlelés alatt összeforrtanak, és kerek, szabályos erjedési lyukak keletkezzenek. Ezt követően a savót leengedik, és a sajtlepényt a formák nagyságának megfelelő hasábokra vágják, majd sajtkendővel bélelt formákba rakják. 3-4 óra hosszat préselik, közben forgatják. Az utolsó préselést kendő nélkül végzik, hogy a sajt sima felületű legyen. A préselést 20-22%-os sófürdőben való sózás követi. Az érlelést 96-98% relatív páratartalom mellett naponkénti forgatással és sós vizes kenetetéssel végzik. A sajtok két hétig rúzzsal érnek. (A „rúzsbaktériumok” a sajtdeszakáról és a kenetetésre használt sajtkendőkről kerülnek a felületre, ezek hatására a „rúzskepzdés” a teasajtnál csak enyhe.) Az érés kívülről befelé történik. A sajtokat alufóliába csomagolják.

100 liter tejből 10-11 kg érett sajt készíthető.

Gazdasági adatok

Jelenleg folyamatosan, egész éven át csak a csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme gyártja.

A termelés mennyisége kb. 16 mázsa/év. A termék elsősorban Budapest sajtszaküzleteiben, illetve a nagyobb választékot tartó üzletláncokban kapható.



Változatok: csökkentett zsírtartalmú (18-10%), ún. salátatejfölök, növelt zsírtartalmú (25%), ún. krémtéjföl, májas állományú, pasztörözött, habart nyers (házi, paraszt) vagy habart utóhőkezelt (tartós)

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl

Általános besorolás: savanyú tejszínkészítmény.



Leírás

A tejföl fehér színű, krémes állagú, savanyú tejszínkészítmény, amely a házi technológia szerint frissen fejt, meleg, nyers tej megalvasztásával és felfölözödött részének lekanalazásával készül. A házi készítmény kb. 18-25%, az eredeti ipari termék 20% zsírtartalmú. Ma egyre gyakoribbak a csökkentett zsírtartalmú (18-10%), ún. salátatejfölök, ugyanakkor ritkább az emelt zsírtartalmú (25%), ún. krémtéjföl.

Történet

A tejföl fogyasztása a késői középkortól kezdve, a keresztény vallás elterjedésével nőtt

meg, mert a böjti napokon a sertésszír fogyasztása tiltott volt. De a tejtermék, a tejszír és a tojás fogyasztásának tilalma alóli felmentés lehetséges volt. Az esztergomi érsek például 1611-ben kért és kapott felmentést Magyarország és a hozzá csatolt tartományok számára. 1635-ben az egri egyházmegyében is kihirdették a tejfélék böjti engedelmét azzal a kitéttel, hogy: „Csak akik tej és tojás evése nélkül böjtölnek, meg ne vessék azokat, akik élnek a lehetőséggel és eszik a tejet és a tojást.”

A tej felszínén összegyűjtött tejsziradékot, a tejfölt étkezésre használták. Elsősorban vajkészítésre, de tejföllel közvetlenül főztek is, behabartak leveseket. A honfoglaló magyarok a vajat már ismerték, de nem tejfölből, hanem tejből vagy savanyú tejből rázással készítették. Nyugat-Európában viszont a rázásnál jóval termelékenyebb új eszközzel, a köpülővel készítették a tejszínből vagy a tejfölből a vajat.

Magyarországon a szokásos tejfeldolgozási rendszer főként a tehéntejre alapult. A tejet magas cserépedényekben, fazekasok által készített kerámiaköcsögökben altatták. A meg-aludt tej vagy közvetlen fogyasztásra, vagy a tejföl és a sovány aludttej szétjelválasztására szolgált. A nagy zsírtartalmú tejekben vastag tejföl képződött a tejesköcsögökben. A juhtejet csak a nagyobb mennyiséget feldolgozó pásztorok fölőzték le, a sajtnak való beoltás előtt. A magas tejesköcsög alkalmazása a Kárpát-medence sajátossága, Európában a tejföl szempontjából praktikusabb széles, nagy felületű, alacsony tejesedényeket használtak.

A tejfölt főzésre vagy vajkészítésre használták fel a magyarországi paraszti háztartásokban. Tejföllel kenték meg a kenyérlángosokat, a kelt tészták tetejét. Ez az ízesítés mellett a színét is szebbé tette. De a tejfölt kenyérrel, kukoricamálával is fogyasztották. A magyarországi tejjagdalkodásban élenjáró német parasztok

asszonyai, az ún. milimárik szállították a városokban házhoz a tejet, tejtermékeket, a tejfölt. A városi piacokon, vásárokon a tejes kofák a városi tanács által kijelölt külön helyen árusították a tejfelt és a tejes árukat. A tej és a tejfel hamisításának megelőzésére a városi tanácsok szigorú rendeleteket hoztak, amire szükség is volt a csalárd, vizező vagy lisztező tejfeles kofák miatt.

Felhasználás

Önmagában kiflivel, zsemlével fogyasztjuk, vagy magyaros ételekhez (túrós csusza, rétes, tejfölös túró stb.) használjuk. Megközelítőleg 7 kg/fő mennyiséget fogyasztunk belőle évente.

Szakmai fogások

A házi technológia szerint a tiszta körülmények között, frissen fejt, meleg, nyers tejet mázas cserépköcsögökbe szűrték, amelyben rendszerint 24 óra alatt szobahőmérsékleten megaludt úgy, hogy a felfölöződés miatt felül egy

20-25% zsírtartalmú, savanyú tejszín (tejföl) gyűlt össze, amelyet kanállal az alatta lévő zsírszegény aludttejről leszedtek és meghabartak. Az ipari gyártás annyiban tér el a házitól, hogy a friss tejszínt fölözéssel nyerik, amelyet homogénezés és pasztörözés után vajkultúrával savanyítanak. Az alvasztás májas állományú terméknél műanyag pohárban, habart, tartós terméknél tankban történik. Jellemzően műanyag pohárba, ritkábban laminált papírdobozba csomagolják.

Gazdasági adatok

Ma az ország minden területén készítik és forgalmazzák, nagyrészt friss változatban. A termelők száma legalább negyven. Termelése a homogénezéses gyártási eljárás 1971–76 közötti bevezetése után ugrásszerűen megnőtt, ma mintegy 70 ezer tonna/év.

A termék, illetve annak neve és eljárása üzemi know-how-nak minősül, egyes készítmények államjogi védelem alatt állnak.

ZALAI FÜSTÖLT SAJT

Előfordulás a régió belül: Zala megye – Göcsej (Zalaegerszeg)

Általános besorolás: félkemény sajt

Különleges, egyedi jellemzők: kellemesen füstölt, félkemény sajt.

Leírás

A zalai füstölt sajt henger alakú (26-28 cm hosszú, 9-10 cm átmérőjű), 1,5-1,8 kg tömegű sajt. Alap- és fedőlapja kissé domború, a lapok és az oldalfelület találkozásánál az élek kissé legömbölyítettek. A sajt vékony kérgű, rajta a forma rajzolata halványan látható, felülete halványsárga, gyengén zsíros tapintású.



A metszészlap egyenletesen halványsárga, amelyen néhány erjedési lyuk³ látható. Állománya rugalmas, jól vágható, jól szeletelhető, szájjában elomló. Szaga jellegzetesen füstölt, enyhén savanykás. Íze jellegzetesen zamatos, kellemesen füstölt, savanykás, enyhén sós. Csomagolása crayovac zsugortasak. A fólia sértetlen, és jól simul a sajt felületére. Szárazanyag-tartalma legalább 53,5%, zsírtartalom a szárazanyagban (relatív zsír) legalább 42,5%, konyhasótartalom legalább 1%, legfeljebb 2%.

Történet

A sajt elnevezése a térség, illetve Zala megye tradicionális szarvasmarhatartásának, a XX. század elejétől formálódó paraszti tejgazdálkodásának jellegadó voltára utal. Zala megye tejszövetkezeiteiben már az 1930-as évektől gyártottak füstölt, zsíros, félkemény sajtokat. Ezek nagyrészt blokk vagy korong formában készültek. A második világháborút követően, a hazai tejipar átszervezése után Zalaegerszegen üzemi keretek között gyártották tovább. Az 1980-as évek elejétől a korábbi formák henger alakra változtak. A természetes füstölést füst-aromával helyettesítették, amitől külső színe a sajttésztaéval azonos. Fogyasztása a füstölt ömlesztett és a gyúrt natúr sajtok forgalmazásával valamelyest visszaesett, de ma is népszerű jellegzetes tulajdonságai miatt.

Felhasználás

Hagyományos és melegszendvicsek készíthetők vele, adható reggelire, tízórára, uzsonnára, vendégvárásra. Sajt- és hidegtálak speciális alkotója, felhasználhatják sajtsaláták készítésére. Fogadásokon – füstölt sajt sonkával – kitűnő csemege. Fehér és vörös asztali borok lehetnek a kísérői.

Szakmai fogások

A nyers tehéntejet pasztörözik, majd a beoltási

hőmérsékletre, 32 °C-ra visszahűtik, és beállítják a sajttej zsírtartalmát 2,9%-ra. Az alvadóképesség javítására kalcium-kloridot, a puffadás⁴ megelőzésére kálium-nitrátot adnak hozzá. A sajttészta egyenletes sárga színének biztosítására sajtfestéket, a jellegzetesen füstölt íz kialakítására füstaromát, a savanyodás biztosítására vajkultúra (*Str. lactis*, *Str. cremoris*, *Leuconostoc citrovorum*, *Leuconostoc dextranum*) szintenyészetet adagolnak. Megfelelő savanyodás után a tejet annyi oltóval oltják be, hogy az alvadás 30 perc alatt következze be. Amikor az alvadék kemény, májas törésű⁵, búzaszem nagyságú darabokra aprítják. A savó egy részének leszívása után, az eredeti kádtéj mennyiségére vonatkoztatott 10% alvadékmosást alkalmaznak a betúrósdás⁶ elkerülésére.

Ezt követően a megfelelő savanyodás és az alvadékszilárdság további formálása érdekében az alvadékot 38 °C-ra melegítik, majd keverik, esetleg pihentetik.

A kellően kidolgozott alvadékot a kádban ülepítik, majd feltolják, préslapot helyeznek rá, és 90 percig préselik. Így biztosítják, hogy az alvadékrögök összetapadjanak, majd az érlelés alatt összeforrijanak, kerek, szabályos erjedési lyukak keletkezzenek. Ezt követően az alvadéktömböt feldarabolják és formákba rakják. A formákban szintén 90 percig préselik. 24 óráig tartó, 20-22%-os töménységű sófürdőben való sózás után crayovac zsugortasakba csomagolják, és 3-4 hétig érlelik. Az érés belülről kifele történik.

1978-ban változott a mostanira a technológia. Addig a sajtokat méretüktől és a kívánt színtől, íztől függően egy vagy több napig hidegen (25 °C körüli hőmérsékleten) füstölték. A füstöléshez kizárólag keményfát (tölgyet, bükköt stb.) használtak, mert a fenyőféléktől terpentin-szerű szagot kapott a sajt. A jellegzetes füstízt a sajtba diffundáló füstanyagok adták.

A termék a technológia megváltozását követően világosabb színű és a műanyag fóliában történő érlelés miatt kéreg nélküli lett. 100 liter tejből 9-10 kg sajt készül.

Gazdasági adatok

A privatizációt megelőzően a Zalaegerszegi Sajtgyárban készítették. Ma kizárólag a Grótsajt Kft. Zalaszentgróti Sajtüzemében állítják

elő a Bongrain-érdekeltségű Pannontej Rt. és a Grótsajt Kft. között létrejött szerződés alapján. Mennyisége a füstölt, ömlesztett (pl. Karaván, Oázis) és a gyúrt (Kun, Bán) sajtok megjelenésével, illetve térhódításával visszaszorult. Évente 40 tonnát állítanak elő.

Maga a termék, valamint neve és eljárása üzemi know-how-nak minősül, a Pannontej Rt. tulajdonát képezi.



Jegyzet

- ¹ Kutter = kettős falú, fűthető, nagy fordulatszámú, késes keverőüst.
- ² Röglyukak = apró, szabálytalan lyukak. A röglyukak vagy rőghézagok olyan sajtokban keletkeznek, amelyek alvadéka formázáskor lehűlt és a csurgatás során sem záródott teljesen össze. A téstában savóval telt rőghézagok maradtak, amelyek a lyukképződés kiindulási pontjait képezik. A röglyukas sajtokban az érés – a mikroorganizmusok élettevékenysége – során a rőghézagokba diffundáló gáz a hézagokat kitágítja, és sok szabálytalan lyuk keletkezik.
- ³ Erjedési lyukak = szabályos, kerek lyukak. Akkor keletkeznek, ha a sajtészta egyenletesen zárt, és az érleléskor a tejsavbaktériumok élettevékenysége nyomán meginduló lyukképződés az alvadékrögök belsejében indul meg.
- ⁴ Puffadás = a tökéletlen pasztörözés vagy utófertőződés következtében *Coli-aerogenes* baktériumok lehetnek a tejben. Ezek a baktériumok a tejcukor elbontása során szén-dioxid mellett nagy mennyiségű hidrogéngázt is termelnek. A hidrogén a sajtésztaiban nem oldódik, sok lyukat idéz elő, és a sajt megpuffad.
- ⁵ Májas törés = ha az alvadékba ferdén bedugott ujjunk begörbítésekor az ujj felett levő alvadék élesen törik.
- ⁶ Túrósodás = a betúrósodott sajt magja kemény, túrós. Az ilyen sajtok nem rúzsosodnak meg. Oka lehet – többek között – a sajtészta túlsavanyodása az érés során (ennek elkerülésére mossák át vízzel az alvadékok) és a hideg forgatóhelyiség.
- ⁷ Rőghézag = sok apró, szabálytalan, nem lekerekített lyuk.
- ⁸ Rúzs, rúzsbevonat = a rúzsral erős lágy és félkemény sajtok (pálpusztai, teasajt, Moson megyei csemege stb.) érésében fontos szerepe van a *Brevibacterium linens* által a sajtok felületén kialakított sárgászörös, nyálkás bevonatnak, az ún. rúzsnek.
- ⁹ Sajt kard = a kardhoz hasonló egyenes fémeszköz, amellyel az alvadékokat a sajtátdban kb. 10 cm-es távolságban hossz- és keresztirányban felvágják. Így 10 x 10 cm-es alvadékoszlopokat nyernek.
- ¹⁰ Hárfa = az alvadék felvágására, aprítására szolgáló eszköz. A fémkeretet egymástól kb. 1 cm-re, műanyag zsinórral (horgászszinór) behúrozzák. Két keretet használnak, az egyiket vízszintes, a másikat függőleges irányban húrozzák be.
- ¹¹ Oltó = a borjú vagy más fiatal tejjel táplált kérődző állat oltógyomrában képződő oltóenzim (kimozin), aminek hatására a tej megsajzik. Újabban a tej beoltására *Chymogen* elnevezésű, egy penész (*Aspergillus niger* var. *awamori*) termelte kimozin enzimet használnak, ami teljesen azonos a borjú kimozin enzimével.
- ¹² Mosott sajt = az alvadék mosásakor az üstben levő savóhoz vizet öntenek, s ezzel a savót felhígítják. Ennek következtében az alvadéknak a tejcukor- és tejsavtartalma csökken. A mosott sajtokra jellemző, hogy ízük enye, téstájuk képlékenyebb („hosszabb”), és az érési folyamatok gyorsan játszódhatnak le bennük.

FERTŐDI TÉLI ALMA

Általános besorolás: alma

Különleges, egyedi jellemzők: közepes vagy nagyméretű, kissé lapított gömb alakú gyümölcs a nap felőli oldalán élénkpiros csíkozású.

Leírás

A Fertődi téli alma (*Malus domestica* Borkh.) a Jonathan és a Török Bálint fajták hibridje. Gyümölcse közepes vagy nagy, átlagsúlya 150 g, gömbölyded, a csésze felé enyhén bordás. Héja viaszos, közepesen vastag, alapszíne zöldessárga, a napos oldalán élénkpiros csíkozottsággal. Húsa sárgásfehér, közepesen tömött, túlétetten kásásodik.

Történet

Fertőd és környéke az Esterházyak uradalmaként a magyar kertkultúra egyik központjának számított. Az uradalom, a kastélykert, a gyümölcsös – mind a sokféle, különleges kertészeti növény termesztését szolgálta. Nem véletlen, hogy gyümölcsstermesztési tájkörzet jött létre ezen a területen, és egy kutatóintézetet is fel lehetett itt állítani a helyi gyümölcskultúra elemzésére és fejlesztésére. Fertőd és környéke gyümölcssei eljutottak Bécsbe és a kelet-ausztriai területekre a XX. század elejéig. A közeli Ágfalva gazdái különösen híres gyümölcskereskedők voltak, de a német gazdák is jelentős mennyiségű gyümölcsöt, elsősorban téli almát

fuvaroztak. A Fertődi téli alma így vált fogalommal a korábbi évtizedekben.

Felhasználás

Friss fogyasztású étkezési alma. Jó ízű kompót is készülhet belőle.

Szakmai fogások

Szeptember végén szüretelhető, egyszerű körülmények között is (pince, kamra) kisebb veszteséggel, március végéig jól eltartható. Szedés után már fogyasztható, de fogyasztási minősége a hűtőházi körülmények hatására javul. Megfelelő érettségben íze kellemesen fűszeres. Fája közepes növekedésű, koronája szétterülő. Vesszői zöldesbarnák, a rügyek a vesszőkhöz simulnak. Korán termőre fordul, bőven terem, termésbiztonsága jó. A talaj és az éghajlat iránt nem igényes. Környezetéhez jól alkalmazkodik. A betegségekkel szemben ellenálló, lisztharmatra kissé érzékeny.

Gazdasági adatok

Főleg Győr-Moson-Sopron megye házi kertjeiben található almafajta, amely kedveltséget tetszetős gyümölcsének, rendszeres terméshezásának és jó tárolhatóságának köszönheti. Évenkénti szaporítása 1-2 ezer fa. A betakarított termés 100 tonna körüli, mely egész télen megtalálható a piacokon. Választék bővítő fajta.



Általános besorolás: szelídgesztenye

Különleges, egyedi jellemzők: az ivartalan szaporítási módszerek (oltás, szemzés) ezen a termőfajon nem terjedtek el, így a termőállományok változatossága jelenleg is nagymértékű, és máig megőrződtek az ősi termesztési eljárásokra jellemző módszerek. A korszerű gyümölcsstermesztési technológiákat csak az újabb klónfajták oltványjaiból létesült ültetvényekben alkalmazzák.



Leírás

A Kőszeg-hegylajai gesztenyék (*Castanea sativa* Müll.) közül a *Kőszegszerdahelyi 2* fája közepes növekedési erélyű, sátorozó koronát nevel, bőtermő. Levélzete jellegzetesen vastag, bőrszerű. Makkjának héjszíne sötétbarna, tetsetős, fényes, közepesen vastag. Íze telt, húsa feldolgozva világosbarna. Igen nagy gyümölcsű, legnagyobb átmérője 37,2 mm. Közepes érésidejű, érése október közepén kezdődik.

A *Kőszegszerdahelyi 29* fája erős növésű, szétterülő koronát nevel. Rendszeresen, igen bőven terem. Íze édeskés, húsa feldolgozott állapotban sárgásbarna. Sárgásbarna héja közepesen vastag, jól hámozható. Közepes vagy nagy

gyümölcsméretű, legnagyobb átmérője 36,7 mm. Érése október közepén kezdődik.

Történet

A magyar szókészletben viszonylag korai, 1244-re, 1390-re és 1394-re tehető a gesztenye szó első írásos említései. A nagyobb gesztenyés ligetek a védettebb, kiegyenlítettebb természeti adottságú Északnyugat-Magyarországon (Kőszeg, Sopron, Pozsony vidéke), Nyugat-Magyarországon, a Zalai-dombsíkon alakultak ki őshonos erdőként. Mint mediterrán flóraelem, általában a szőlőkkel együtt, a szőlőhegyek közelében találhatók meg. E területek gazdái székereken messzi vidékre szállították a csemegének számító szelídgesztenyét. A természetes körülmények között kialakult ősgesztényések mellett azonban gyümölcsösökbe is telepítettek gesztenyefákat, sőt külön telepített gesztenyések is voltak. Sopron megyében a XVIII. századból már több összefüggő, nagyobb gesztenyeligetről is tudunk, így például Vandorf mellett és Horka község határában is létesült. 1586-ban, Sopronban 12 és fél font dénár büntetést szabtak ki Artner Erhardra, mert ősszel a gesztenyésében gyújtott tűz, gondatlansága miatt, a szomszédos erdőre is áttért. (Csoma, 1984.) Ezek a különösebb gondozás nélkül élő fák apró gesztenyék teremtek. Sütésre a nagy szemű felett meg a legjobban, amit már a XVI. századtól olasz gesztenye néven hoztak a kereskedők Velencéből Magyarországra.

A hosszú téli napokon kedvelt időtöltés volt a paraszti háztartásokban a gesztenyesütés, akár a présházakban, akár pedig otthon. A XIX. században a gesztenyét a tüzes, forró, meleget adó és körülállható dobkályhákban, öntöttvas serpenyőben vagy rostán sütötték, és rituális célra is felhasználták, pl. mindenszentek estéjén a Kőszeg környéki falvakban a halottak emlékére harangozó legényeknek készítették.

A gesztenyetermő vidékeken szinte népelelmezési cikknek számított a szelídgesztenye. Kőszeg környékén a szilvához hasonlóan megaszalták, és felhasználás előtt gőzben megpuhították. Főzve is fogyasztották, sőt kemencében kiszáritva lisztet is készítettek belőle. A gesztenyelisztet vízben vagy tejben főzték meg.

Felhasználás

Napjainkban a gesztenyéből elsősorban gesztenyepürét készítenek, amit a cukrászipar használ fel. Télen a nagyobb városokban sült gesztenyét is árusítanak.

Szakmai fogások

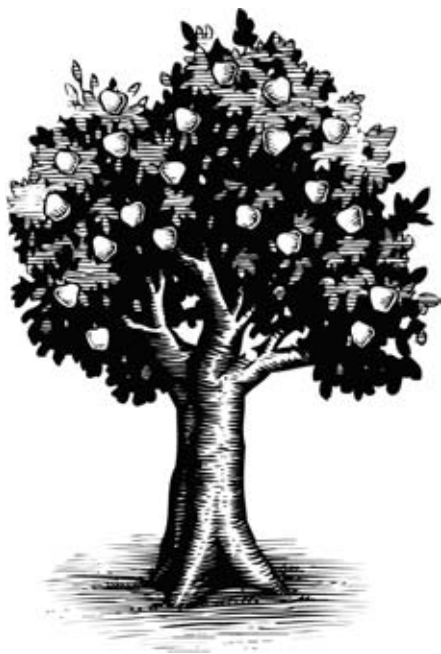
A Kőszeg-hegyljai gesztenyeállománynak jelenleg még csak kisebb része található korszerű – klón alanyokon létesített – árutermelő gyümölcsösökben. Nagyobb része a hagyományos, idős állomány, amelynek egyedei a réteken, legelőkön és a ritkás elegyes erdőkben állnak. Ennek megfelelően jelenleg a gesztenyések

művelése még a hagyományos, gyűjtögető gazdálkodásra jellemző, talajművelés nélküli, a „kultúrában tartás” műveletei kizárólag a természetes gyeptakaró kaszálására, a fák száradó ágainak eltávolítására, a hullott lomb és terméskupacsok összegyűjtésére és helyszíni elégetésére korlátozódnak.

Gazdasági adatok

A termőtáj főbb helységei fontossági sorrendben: Cák, Velem, Kőszegszerdahely, Doroszló, Bozsok és a Szombathelyhez tartozó Olad. Az Endothia gomba károsítását megelőző időszakban a termőtáj összesen 19 077 db gesztenyefát számlált, melyből 11 900 volt termőkorú. Elhelyezkedésük szerint ebből 18 481 állt szórványban, illetve ligeterdőben, és csak 483 házi kertben, 71 pedig szőlők között.

A korszerű árutermelő oltványgesztenyék az 1970-es évektől kezdtek elterjedni, jelenleg összes területük mintegy 25 hektár.



ÓRSÉGI TÜSKEKÖRTE

Általános besorolás: körte.



Leírás

Az Őrségi tüskekörte (*Pyrus communis* L.) gyümölcse kicsi (40-50 g), alakja kissé megnyúlt, inkább kúp alakú. Alapszíne szalmasárga, napos oldalon pirossal mosott. Magas cukortartalmú, édes ízű.

Történet

Egy korabeli leírás szerint az Őrségben sok körtefajtát termesztettek, ezek között szerepel a tüskekörte (tüskis-körte) is.

„A körték közül: hosszúkás, húsos, sárga színű a 'zabérő'-körte, sárgás a 'rozsérő' is; barnás, édes a 'tüskis-körte', hosszúszerű, őszi a 'sózú-körte', nem egészen érik meg a fán, utóbb puhul meg, régi fajta, sok pálinkát főztek belőle; nagy, sárga a 'császár-körte', lopu-formájú a 'héber-körte', Lukács-napkor érik a 'téli', vagy 'telelő-körte', szintén téli körte a 'lómonyukörte'; a legrégebbi fajták közé tartozik a

későőszi 'pogácsa-körte', aranyszínű az őszi 'arany-körte', őszi a 'fekete-körte' is, stb. A körték meg az almák mind 'ojtivány'-ok, a szilvák mind magántermők.” (Kardos, 1943.)

A termőtáj körtetermesztését az utak mentén és a szőlők között nagy mennyiségben előforduló, vadkörte jellegű gyümölcsöt termő körtefák alapozták meg. A XX. század első felében igen elterjedt gyümölcs volt nemcsak az Őrségben, hanem az egész Nyugat-Dunántúlon. Származására nézve nincsenek pontos adataink, valószínű, hogy *Pyrus austriaca* eredetű, helyi fajta.

Felhasználás

Kiváló, édes aromájú aszalvány készíthető belőle, gyakran az aszalt szilvával együtt árulják a piacokon. Fűszeres, zamatos körtepálinkának, valamint gyümölcsecetnek is kiválóan használható.

Szakmai fogások

A tüskekörte nagy, terebélyes, szétterülő koronájú fát nevel. A környezettel szemben nem igényes. Korán – július végén, augusztus elején – érik, és ellentétben a korai fajtákkal, gyümölcse éretten sem szotyós (barna, lötytyed hús), sokáig a fán maradhat. A kocsánynál ugyan töppedt lesz, de nem potyog le a fáról.

Gazdasági adatok

Az Őrségben és Zala megye egyes régióiban még ma is gyakran találkozhatunk idősebb fáival a házi kertekben és az utak mentén, de a faiskolai szaporításban nem szerepel.

Az évente betakarított mennyiség csupán néhány tonnára tehető. Mint helyi tájfajta, megőrzése feltétlen indokolt lenne, de továbbra is elsősorban a ház körüli gyümölcsfák között van a helye.

Általános besorolás: körte.

Leírás

A régióban a körték (*Pyrus communis* L.) közül elsősorban az őszi és a téli érésű fajtákat termesztik, köztük legnagyobb mennyiségben a *Bosc kobak* fajtát. Ez adja a tájból értékesítendő körtemennyiség 50%-át. Külföldről került hozzánk, de termesztési aránya Magyarországon a legnagyobb. Gyümölcse nagy vagy igen nagy (tömege 180–280 g közötti), megnyúlt körte alakú, a gyümölcshéj csaknem teljes felülete rozsdamázzal fedett. Héja vékony, száraz, jól bírja a szállítást és a pulton tartást.

Történet

A *zalai körte* több fajtának a közös gyűjtőneve, arról a tájról nevezték el, ahol terem. A késő középkorban is volt már egy *Zala ura* körtéfajta, ami az itteni nagymértékű körtetermesztést igazolja. Elsősorban a kedvező éghajlat, a csapadékviszonyok, valamint a jó értékesítési lehetőségek miatt lett jelentős az itteni körtetermesztés. A XVI–XVIII. században a magyar

főurak gazdálkodó asszonyai nagy kedvteliséssel kertészkedtek, különféle gyümölcsökkel kedveskedtek egymásnak, még a bécsi császári udvarba is küldtek korán érő, muskotályos illatú körtéket Nyugat-Magyarországról, Zala megyéből. A korabeli exportban a magyar gyümölcsön belül a körte is számottevő mértékű volt. A XVI–XVIII. századi források erről a területről általánosan ismert gyümölcsökként említene 9 körte-, 5-6 cseresznye-, 5 alma- és 3 szilvafajtát.

A körte termesztése a zalai szőlőhegyeken és gyümölcsös erdőkben a paraszti gazdálkodás kiteljesedése idején is jelentős volt, amit a még ma is megtalálható, matuzsálemi korú körtefák bizonyítanak. A Balaton-felvidéken és a Dunántúl belső területein a gyümölcs (főleg körte és alma) felvásárlása állandó és szervezett volt, ami a távolsági paraszti gyümölcskereskedelmet éllette és fenntartotta. Ez a terület része volt annak a kereskedelmi láncolatnak, amely az Alpok vidékét Magyarország középső, gyümölcsben szegényebb részeivel kötötte össze. A zalai körtetermesztés igazi fellendülése az



1940-es évek végén, a nagyüzemi gazdaságok megalakulásával kezdődött. Két területre koncentráltak az ültetvények, Zalaegerszegre és Nagykanizsára, valamint vonzáskörzetükre. Mindkét termőtájt optimális mikrokörzetnek tekinthetjük a körtetermesztés számára; kiváló, inkább savanyú erdőtalajok, 700-1000 mm csapadék sok évi átlagban, melynek 50-60%-a a tenyészidőszakban esik. E termőtáj adja az országban megtermelt minőségi körte több mint 15%-át, a régióban termelt összes gyümölcsből pedig 37%-kal részesedik.

Felhasználás

Elsősorban friss fogyasztásra alkalmas. Ezen túl aromás termékek is készíthetők belőle: sűrítmény, velő, befőtt, pálinka.

Szakmai fogások

A termőhely iránt kevésbé igényes, a téli fagyokra nem érzékeny. Gombabetegségekre nagyon, tűzelhalásra kevésbé fogékony. Fája

közepes vagy annál gyengébb növekedésű, ritka koronát nevel. Középkésőn fordul termőre, viszont utána rendszeresen és bőven terem. Birs alanyon csak közbenoltással nevelhető biztonságosan. Legelterjedtebb koronaformája árutermelő üzemekben a szabad orsó, vadkörte magoncalanyon 6 x 4 m vagy 5 x 3,5 m sor- és tőtávra telepítve. Gondos és rendszeres metszést igényel, mivel elágazódásra gyengén hajlamos. Elsősorban a rövid termővesszőkön terem. Későn virágzik, javasolt pollenadói a Clapp kedveltje, Társulati esperes, Hardenpont téli vajkörte. Tartós tárolásra szeptember közepén-végén szedik, 3-5 hónapig tárolható.

Gazdasági adatok

Külföldi piacokon igen keresett exportcikkünk, itthon is igen kedvelt fajta.

A régióban az 1990 utáni évek új telepítéseiben aránya 66% körüli.

Az évente megtermelt mennyiség mintegy 3500-4000 tonna.



FERTŐ VIDÉKI SÁRGARÉPA

Más elnevezés: karotta

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Győr és a Fertő tó környéke

Általános besorolás: gyökérzöldség

Különleges, egyedi jellemzők: a szigetközi és a Fertő tó menti sárgarépa-termesztésnek már 200 év óta a szép színű, hosszú, sima, elágazásmentes és jól tárolható termék a nevezetessége.



Leírás

A sárgarépa (*Daucus carota*) egyik tájfajtája a Fertőd vidéki nagy testű, élénkvrös színű, lefelé egyenletesen vékonyodó, hegyes végű sárgarépa, melynek szívrésze színben alig válik el.

Történet

Győr környékén a XVIII. század végén kezdődött a nagyobb arányú zöldségtermesztés. Az itt termelt áru egy részét a budapesti piacra, másik részét Pozsonyba és Bécsbe szállították. Abdán kezdtek először sárgarépát és petrezselymet termeszteni, majd Győr iparának fejlődésével az abdaiak az iparban helyezkedtek el, és a gyökérzöldségek termesztésének központja Kunszigetre helyeződött át. Először a szőlők közé,

a szőlőnek mélyen megforgatott talajba, majd a szőlők pusztulása után azok helyére is gyakran került sárgarépa. Az ottani homokos vályogtalaj nagyon alkalmas volt termesztésére. További lendületet adott a körzetnek a Győr Vidéki Gazdasági Egyesület megalakulása 1860-ban.

Kunsziget és Öttevény zöldségtermesztésének híre már az első világháború előtt eljutott határainkon kívülre. Fejlődésének nagy lendületet adott az 1800-as évek végén itt létesült két konzervgyár. 1920 és 1930 között évente 3500-4000 tonna gyökérzöldséget exportáltak az országból, és ennek mintegy harmadát Kunsziget adta. Az itt termett gyökérzöldség a környező területeken kívül még Svájcba is eljutott, de Győr vidéke látta el a grazi piacot is.

A gyökérzöldségek termesztésének másik fontos területe Fertőboz, Kópháza, Hidegség és Fertőd. Az itteni termesztés kialakulásában nagy szerepet játszottak a földesúri kertkultúrák. A környék birtokosai az Esterházy hercegek voltak. Az 1800-as évek végétől már sem az uradalmak, sem a nagyobb gazdaságok nem foglalkoztak a sárgarépa termesztésével, kizárólag a kistermelők, a maguk $\frac{1}{4}$ –1 kat. holdnyi területein.

Nemcsak a vetésforgós termesztésnek, hanem a rendszeres, nagy adagos istállótrágyázásnak is hagyománya volt.

A táj zöldségtermesztésének fejlődésében nagy szerepet játszott a fertődi kutatóintézet is, amelynek munkatársai (Hájas Mária és Szandi György) tájfajtából nemesítették a *Fertődi vörös sárgarépát* is, 1976-ban.

Felhasználás

Frissen, lombbal csomózott áruként, később lomb nélkül, mosott répaként egész évben jelen kell lennie piacainkon. Jelentős a bébiételnek történő feldolgozása. Mélyhűtött állapotban, szárítva, konzerválva önállóan és zöldségke-

verékekben használják. Nemcsak ízesítő, hanem önálló főzelék- és köretalapanyag.

Szakmai fogások

Mélyen szántott talajba, kora tavasszal – a Fertő tó mentén helyenként már ősszel – vetik. A sortávolság megválasztásánál a sorközök fegasolhatósága, illetve a termesztés célja a meghatározó.

Ipari feldolgozásra a Fertődi vörös, illetve a hozzá hasonlóan hosszú tenyészidejű, újabb hibridek magját vetik, 30-50 cm-es sortávra, 2-3 cm mélyen úgy, hogy 20-25 gyökér legyen

folyóméterenként. A betakarítás a téli fagyok beállta előtt történik, kézzel – vagy ma már sokféle géppel. Egy hektárról 40-60 tonna termésmennyiség várható.

Korai csomós árunak a jól színesedő *Nantes* típusú fajtákat termesztik, gyakran őszi vetésből. Olyan sűrűn vetik, hogy egy folyóméteren annyi répa legyen, ahány centiméter a sortávolság. Az ápolás gyomlálásból és öntözésből áll. A korai árut kétszer-háromszor közepes vízadaggal megöntözik, így szebb küllemű termést kapnak. A csomózott áru már júliusban szedhető. Hektáronként a várható termés 20-30 tonna.

HEGYKŐI ZELLER

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, a Fertő tó déli oldala

Általános besorolás: gyökérzöldség

Különleges, egyedi jellemzők: a tájfajta szép, fehér húsú és jól tárolható.

Leírás

A zeller (*Apium graveolens*) gumója nagy, 8-14 cm átmérőjű, oldalgyökekek nélküli, sima, húsa tömör. Levelei fényesek, haragos zöldek, közepes levélnyéllel.

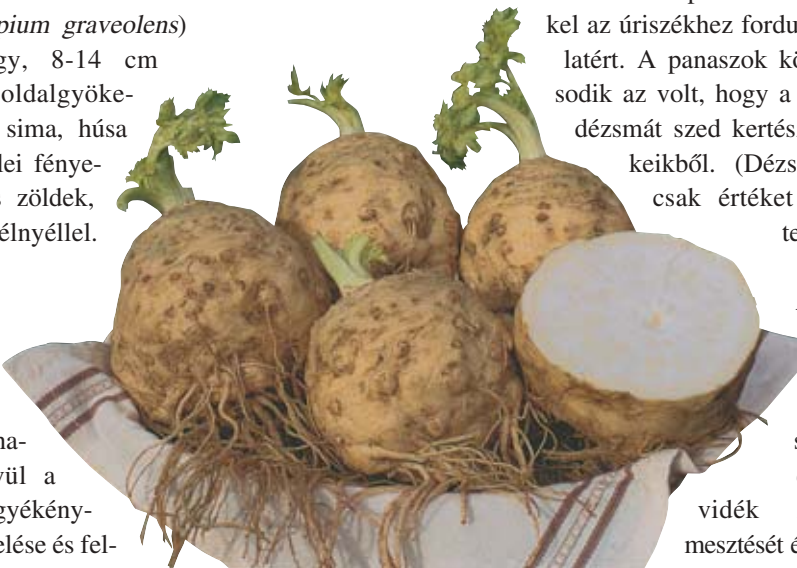
Történet

A Fertő tó vidékén élők ősfogalkozása a halászaton kívül a nádnek és a gyékénynek a kitermelése és fel-

dolgozása volt. Amikor ezek már nem nyújtottak biztos megélhetést, akkor kezdtek az itt élő emberek áttérni a földművelésre és az állattenyésztésre. A zöldségtermesztésre már az 1700-as évektől vannak adataink. Egy 1766-ban kelt levélben a jobbágyok 12 pontban fog-

lalták össze panaszait, és ezekkel az úriszékhez fordultak orvoslátért. A panaszok közül a második az volt, hogy a földesuruk dézsmát szed kertészeti termékeiből. (Dézsmát pedig csak értéket képviselő termékekből szedtek.)

Az 1800-as évekből már több írásos anyag említi a vidék zöldségtermesztését és -eladását.



A tájjelleg hamar kialakult, és a zellertermesztés Hegykő köré csoportosult. A megtermelt zöldség nemcsak a közeli Bécsújhely és Bécs piacaira jutott el, hanem Németországban és Franciaországban is fogyasztották.

A zöldségfélék termesztéséhez a vetőmagot is maguk termelték. Az itteni vetőmag kiválóságának híre messze földre eljutott, és 1870 után már nemcsak terményeiket, hanem az itt termelt vetőmagot is szívesen vásárolták külföldön.

A termelők közül sokan az értékesítést is maguk végezték, „bugyroztak” Sopron, Celldömölk, Győr és Szombathely piacaira.

A XIX. század közepétől a zöldségfélék az ún. káposztáskerteken túl már szántóföldi termesztésbe is kerültek. Kialakultak a vetésforgók előbb egyszerűbb, majd modernebb formái. A forgókban a zöldségféléket más mezőgazdasági növényekkel kombináltan termesztették, de az igényesebb zöldségnövények számára szükséges talajokat megkülönböztették, így voltak külön „zellerföldek”.

Felhasználás

Készítenek belőle levest, húsleveshez, különféle zöldséges levesekhez egyik alkotóként adják. Az 1980-as évektől egyre többféle salátához, hidegkonyhai készítményhez is használják.

Szakmai fogások

A zellertermesztés fő helyei a Fertő tó déli partján: Hidegség, Fertőhomok, Hegykő és Fertőszéplak. Nemcsak a talajadottságok, azaz a lápi, illetve ásványi eredetű talajok semleges vagy gyengén lúgos kémhatása miatt kedvező a környezet a zellertermesztéshez. A szélsőségektől mentes, kiegyenlített éghajlat, az

országban legmagasabb éves csapadékszint (760 mm, amelynek nagyobbik fele a tenyészidőszak alatt hullik) is elengedhetetlenül szükséges a jó minőségű, bőséges termés eléréséhez. A Fertő tó közelsége a nyári hónapokban is magasabb, 75% körüli relatív páratartalmat biztosít.

A zellert palántáról ültetve termesztik. A palántanevelés a 60-as évekig melegágyi ablakok alatt, azóta egyre inkább fólia alatt történik. Február végén, március elején vetnek a 20-25 °C-os földbe. 70-100 g magból 100 m²-en felnevelhető az egy hektár területre szükséges palánta.

A palántanevelés alatti feladatok: az öntözés (mindig csak délelőtt, a palántadőlés elkerülésére), a gyomlálás és a tápoldatozás (0,2-0,3%-os töménységű oldattal) szükség szerint, az első lomblevelek megjelenését követően. Az utolsó héten el kell kezdeni a palánták edzését a külső körülményekhez. A május eleji kiültetésre a 4-5 lomblevéllel rendelkező palánták alkalmasak. A kiültetés az előre kijelölt sorokba, 40 x 40 cm-re, földlabdás palántákkal történik. A területet állandóan gyommentesen kell tartani, amihez általában három sarabolás és három kapálás elegendő. Október végén vagy november elején szedik fel a zellert, ásóval vagy késsel meglazítják a gumó körül a földet, utána kiemelik. Talpgyökereit levágják, zöldjét letekerik, esetleg késsel utána is igazítják, hogy csak a rövid szívlevelek maradjanak a gumón.

Gazdasági adatok

A hosszú évtizedek alatt kialakult és bevált tájfajtaból nemesített Hegykői zeller 1959 óta van forgalomban.

Várható termése évente 25-30 tonna.



Más elnevezések: tarlórépa, torurépa, fehérrépa

Változatok: friss és savanyított tarlórépa

Előfordulás a régió belül: Vas megye, Zala megye

Általános besorolás: répaféle (friss és savanyított)

Különleges, egyedi jellemzők: az elsősorban állati takarmánként hasznosított friss, illetve tejsavas savanyítással tartósított tarlórépából a régióban évszázadok óta sajátos ízű, kedvelt ételeket állítanak elő.

Leírás

A friss (nyers) tarlórépa (*Brassica rapa* L. var. *Rapa*, *Cruciferae*) kétféves növény. A réparepce megvastagodott gyökerű változata. Tőálló, szeldelt, szabálytalanul fogazott szélű, mintegy 25-35 cm hosszú levelei sötétzöldek, közepesen szőrözöttek, felhúzódozó lila színeződéssel. Élelmezési célra az elsőéves, megvastagodott gyökerét használják. A répatest általában lapított gömb, illetve kerek formájú, színe lila és viaszfehér színeződésű egyaránt lehet. A répatest átmérője 8-12 cm, tömege 15-45 dkg közötti. A répatest egyenletesen fehér színű, édeskés retekre emlékeztető ízű. Szárazanyag-tartalma 7-9% közötti.

A savanyított tarlórépa csontfehér színű, átható illatú, egyenletesen szálásra (kb. 3 mm x 3 mm x 5-12 cm) gyalult. Állománya mérsékelten ropogós, nem elpuhult. Íze savanyú, kissé a retekre emlékeztető.

A tarlórépa alakgazdagsága igen nagy, élelmezési célra – a gyakorlati tapasztalatok szerint – a hengeres répatestű nem megfelelő. Élelmezési célra is alkalmas a Vas megyei tájfajtaból nemesített *Horpácsi lila* fajta.

Történet

A savanyúságok – így a tarlórépa vagy kerekrépa (*Brassica rapa* conv. *Rapa*) – a magyar népi táplálkozásban nagyon fontos szerepet töltek be a korábbi évszázadokban. A tartósítás révén a fogyasztási szezon meghosszabbodhatott, ez kiegyensúlyozottabbá tette a táplálkozást a téli időszakokban is. A savanyúságoknak ezenkívül a főtt és sült füstölt húsokban gazdag étkezés kiegészítőjeként fontos emésztést segítő szerepük is volt.

Nem véletlen, hogy a jobbágy-paraszti étkezési kultúrában ugyanolyan nagy gyakorlata és fontossága volt a savanyítható termékek készítésének, mint a nemesi-polgári háztartásokban. A vitaminban szegényebb, téli hónapok szinte egyedüli vitaminforrását a sokféleképpen elkészíthető, fogyasztható savanyúságokból készült ételek adták.

Nyugat-Magyarországon általánosan ismertek és kedveltek voltak. Bél Mátyás is kiemelte a tarlórépa fontosságát 1730 táján. „A kerekrépa többféle. A Dunántúlban

Stájer-ország felé eső részén kicsi, gömbölyű gu-mójú, vörös, édes ízű, de nem elálló. Nagyobb a Dunán inneni, nemcsak alakja: íze is más, kis-sé csípősebb, inkább hosszúkás, mint gömbölyű, s jobban kifejlődik és tartósabb... Mind a kettő (karórépával együtt) hónapos vetemény, hat héten belül annyira kifejlődik, hogy alkal-masan kiszedhető. Nemcsak emberi fogyasztásra szolgál – nyersen vagy szárítás után megfőzve –, hanem marhának is, sertésnek is takarmánya.” (Bél, 1730. 225.)

Az agrártörténeti kutatások kimutatták, hogy míg a friss zöldség fogyasztása például 1887-ben 36,97 kg/fő volt, addig a savanyított zöldségé 58,50 kg/fő. A legtöbb savanyúság



Bács-Bodrogban, Torontál és Nyitra megyékben, míg a legkevesebb Liptó, Ung és Turóc megyékben készült, illetve fogyott. Ez azt jelentette, hogy pl. Turóc megyében egy évben nem sokkal több, mint 4 kilónyi friss zöldség jutott egy ember asztalára. A leggyakoribb savanyított zöldség a káposzta volt, számtalan alapvető és általánosan ismert ételféleség alapja, de Nyugat-Magyarországon, ahol a káposztát nem vagy csak kevésbé termesztették, a káposzta helyett a gyalult répát savanyították hordókban.

Vas, Zala és Somogy megyében (ez utóbbinak a nyugati részén) általánosan ismert, egykor kiterjedten savanyúságnak termesztett növény volt, az Alpok felé kapcsolatot mutatva. Az igen egészséges, ásványi anyagokat, vitaminokat tartalmazó ennyivaló illata átható, de egyéb kedvező adottságai miatt értéket képviselt. A nyugat-magyarországi népi étkezésben elfoglalt helyét és szerepét mutatja, hogy még a XIX. század végén, a XX. század elején is az aratószerződéseken rögzített konvenciók (részben terménybeli) fizetésekben a savanyú répa fizetőeszközként gyakran szerepelt.

A Zala megyei Miklósfán készült savanyú répa fogalomnak számított a készítőik körében. A piacokon, vásárokon árusították, amit főként a vendéglők részére vásároltak fel. Még ma is feltálalják savanyúságként.

Ma már házaknál készítik, elsősorban a táj konyháját visszaadó éttermek számára.

Felhasználás

A nyers és a savanyított változatot is elsősorban főzeléknek készítik el. A hétköznapi főétkezések szokásos fogása. A húst ízlés szerint belefőzik, vagy pörkölttel, sült hússal tálalják. Paradicsomosan készítik, de dúsítják tejföllel is. A főzés előtt a savanyított répát megkóstolják, és ha túl savanyú, ízlés szerint kimossák. Savanyúságként is fogyasztják. A legyalult és meg-

párolt tarlórépából cukorral ízesítve rétes is készül. A tarlórépából készült ételek ismertsége a régióban általános, de elsősorban az idősebb nemzedék kedveli.

Szakmai fogások

Termesztése: ahogy arra neve is utal, kalászosok (a korán lekerülő árpa, korai búza) után, másodvetésként termesztendő a legsikeresebben. Fővetésben termesztése gazdaságtalan. A Nyugat-Dunántúl éghajlati viszonyai (többszöri csapadék a kalászosok aratása után, illetve csapadékos őszi és talajadottságai (a nyári esőket tárolni képes talajok) a tarlórépa termesztésének kedveznek.

A tarlólántás után a rövid (50-70 nap) vegetációs idejű növény csávázott magját 2-3 cm mélyre, 12-24 cm-es sortávolsággal vetik. Kedvező feltételek esetén a mag 7-9 nap elteltével kikel. Ekkor a földi bolhák elleni védekezésre fokozott figyelmet kell fordítani. Ápolása gyomirtásból és egyelésből áll. 15-25 cm növénytávolságra egyelik. A kapálás csak addig előnyös, amíg a répatest gömbölyödni nem kezd, mert a tarlórépa a hajszálgökök megsejtésére nagyon érzékeny. Felszedésével nem kell sietni, mert a fagyra nem érzékeny, és az őszi esőzések hatására a répatest még tetemesen növekszik. Rendszerint október végén, november elején, a nagy hidegek beállta előtt kezdik a termést felszedni, és prizmában rakatározzák. Az egyéb takarmányrépákhoz viszonyított kisebb szárazanyag-tartalma miatt gyorsan romlik, veszteségmentesen január elejéig tartható el. A térség piacain, boltjaiban ennek megfelelően november és január között található meg. Hektáronkénti hozama kedvező évjárat esetén 20-22 tonna.

A savanyított tarlórépa: a takarmányozásra termelt répából a legszebb, legzsengőbb egyedet kiválogatják. Ezek mérete, formája hasonló a céklához. A tarlórépát megmossák, hámoz-

zák, ezt követően kézi gyalun (népies neve ré-pameccü) legyalulják. A legyalult, szálas répát csak erre a célra használt, alaposan kimosott, kiforrázott tölgyfa hordókba rakják, a használt fűszerekkel rétegesen. A hordó aljára egy réteg répa kerül, erre konyhasó, ízlés szerint bors és babérlevél. Általában 5 kg répához 10-12 dkg konyhasót, néhány szem fekete borsot és babérlevelet számítanak. A hordóba tett adagot fából készült tömővel mindaddig tömörítik, amíg levét nem ereszt. Ezzel az a cél, hogy megteremtődjene a tejsavas erjedés kedvező feltételei (oxigén kizárása, sejtek feltárása). A rétegezést addig ismétlik, amíg a hordó meg nem telik. Ekkor a hordóra ráteszik a fedelet, valamint két vastagabb fát, és erre kerül a terméskönyomaték. Pár nap múlva a pincében tárolt hordóban megindul a tejsavas erjedés: a lé habosodik, és a kesernyős íz savanykásra változik. Amikor az erjedés befejeződik, lemerik a felesleges levét, lemosják a hordó fedelét, majd

gondosan visszahelyezik a követ. Amikor a hordóból savanyított répát vesznek ki, mindig vissza kell tenni a követ, és gondoskodni kell a lé visszapótlásáról is (enyhén sós, langyos vízzel), mert különben a répa a levegővel érintkezve megpuhul. Minél melegebb a pince, annál sűrűbben kell gondoskodni az apadás ellenőrzéséről, a hordófedél tisztításáról, a levegővel érintkező répa átmosásáról. Megfelelő gondozás mellett, jó pincében a savanyított répa nyárig eltartható.

Gazdasági adatok

Tarlórépát a Nyugat-Dunántúlon – becslések szerint – 1-2000 hektáron termelnek. Ennek töredékét használják emberi fogyasztásra. Szezonjában mind a friss, mind a savanyított tarlórépa kapható a piacokon, de mindkettőből jelentős az önellátás.

A kereskedelmi forgalom a két termékből együttesen csupán néhány tonnára tehető.

KISALFÖLDI ÁTTELELŐ HAGYMA

Változatok: ezüstfehér és sárga színű

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Kisalföld.

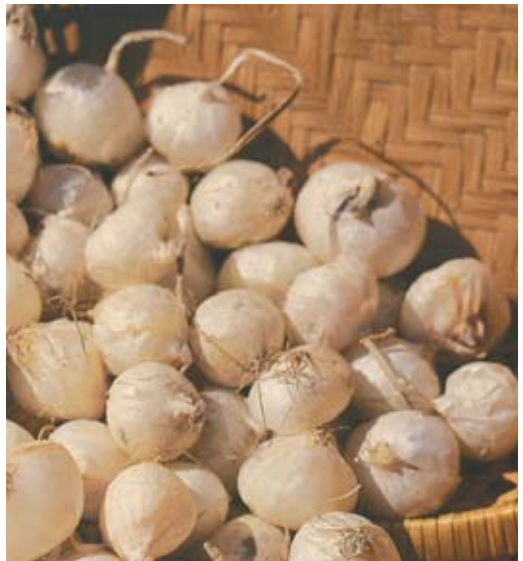
Leírás

A tájban hagyományosan őszi vetéssel termesztett vöröshagyma (*Allium cepa* L.) típusai télállóak, sárgás vagy fehér színűek, kissé lapítottak, alacsony, 10% körüli szárazanyag-tartalmúak, ízük frissen kiváló, kevésbé csípős.

A fehér színű változatok húsa hófehér, de a borítólevelük vékony, ezért hajlamos a zöldülésre.

Történet

A hagyma fontos és jellegzetes terméke volt Győrnek és környékének, a kisalföldi régiónak.



A Kisalföld mint nagytáj Pozsony, Győr, Komárom tágabb térségét jelentette a Duna sík vidéki jellegű medencéjében. Bár a törökök idejében többször hadszíntérré vált, a XVIII. századot jelentős népsűrűséggel érte meg. Már a török hódoltság idején nagy kedvvel termesztették a hagymát, sőt, az oszmán-török adót is szedett be a termelés, illetve az értékesítés után. Bél Mátyás is megcsodálta a környék fokhagyma- és vöröshagyma-termesztését. Részletesen írt a magyarok és a hagyma kapcsolatáról, a hagyma népi táplálkozási szerepéről. Azt írta: „A magyarnak vöröshagymánál semmi sem lehet kedvesebb. Soknak ez a vacsorája és az ebédje, kivált ha házon kívül, úton van. Ismert példabeszéd: a magyar tüzet eszik és iszik. Ám valójában oly kellemes ízű a magyarországi vöröshagyma, főképp a fehér, hogy íze az almáét is felülmúlja.” (Bél, 1730. 227.)

A XVIII. század közepén már kialakult ennek a vidéknek – mint speciális termesztőkörzetnek – a jellegzetes hagymatermesztése. A fellelvőpiacot Győr, Pozsony, Bécs lakossága és továbbító kereskedelme jelentette. De hajókon Komáromba és Pest-Budára is jutott a győri hagymákból. Ezen a vidéken hagymatermesztéssel mind a magyarok, mind pedig a szlovákok foglalkoztak. Nem véletlen, hogy a XIX. század eleji népviseleteket bemutató egyik albumban is megörökítették, amint egy hagymafűzért áruló szlovák asszony egy kismartoni asszonynak árulja portékáját. A hagyma más kertészeti, termesztett zöldségnövényekkel együtt az itteni parasztság polgárosodását, paraszt-polgári fejlődését segítette elő.

A közeli Csallóköz, más néven Aranykert

magyar származású, kertészkedő, zöldségtermesztő népessége a nagy múltú kertészeti növénytermesztés egyik speciális növénykultúráját képviselte, hasonlóan a Győr környéki hagymatermesztéshez.

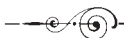
Felhasználás

Az áttelelő hagymát zöldhagymaként, csemegehagymaként frissen fogyasztják a tavaszi hónapokban. Az áttelelő hagyma értékes vitaminforrás, jó ízű csemege.

Értékesítése csomókban zöldhagymaként, zöld vágott hagymaként és beérett állapotban étkezési hagymaként történik a termesztőkörzetben és Budapesten, a nagybani piacon. A fehér változat gyöngyhagyma termesztésére is alkalmas lapított alakja és enyhe íze miatt.

Szakmai fogások

A termesztés elsősorban az Alpok éghajlatkiegyenlítő hatása miatt sikeres a Kisalföldön. A termőterület 30-40 hektár körül van. Az áttelelő hagymát termesztő szakemberek megtalálhatók Győr környékén, Győrsövényházán, a Szigetközben és Beziben. A nedvesebb éghajlat lehetővé teszi a biztonságos kelést, az enyhébb téli időjárás pedig a zavartalan áttelelést segíti. Fontos a vetési időpont megválasztása, amely ebben a termőterületen augusztus vége, szeptember eleje. A korai vetés a növények tavaszi felmagzását idézheti elő, a kései vetés gyenge őszi gyökérképződéssel és ennek következményeként felfagyással járhat. A kisalföldi áttelelő hagymák nem tárolhatók hosszú ideig, friss fogyasztásra valók, a sikeres magtermesztéshez az őszi dugványkiültetés a megfelelő.



LILATÖNKŰ TÖLCSÉRPERESZKE

Más elnevezés: lilatönkű pereszke

Változat: lila tölcsérpereszke

Előfordulás a régió belül: Zalai-dombvidék, a Kisalföld pereme

Egyéb magyarországi előfordulás: Észak-Alföld, Dél-Alföld

Általános besorolás: gyűjtött és feldolgozott gomba

Különleges, egyedi jellemzők: az ehető színes pereszkék között ez a legízletesebb és a legnagyobb termetű, amely a tápanyagban gazdag talajú, dombvidéki legelőkhöz és az enyhén szikesedő, sík vidéki sztyepterületekhez kötődik. Ezért terem sokat Magyarországon, és egyre inkább terjed is, míg Európa-szerte – jóllehet ismert, de – ritka, és tudományos érdekességnek számít egy-egy gazdagabb termése.

Leírás

A lilatönkű tölcsérpereszke [*Lepista personata* (FR.: FR.) CKE. (= *Lepista saeva* (FR.) ORTON), Pereszkefélék családja] kalapja fiatalon félgömbölyű, majd domború, végül ellaposodik, átmérője eléri a 10-15 cm-t. Széle eleinte begöngyölt, majd hullámos. Kalapbőre sima, szürkésfehér, bőrszínű, az idősebb példányokon egészen halvány, esetleg barnás, kissé már-

ványos foltok lehetnek. Lemezei sűrűn állók, fehéres, majd szürkés krémszínűek. Spórapora fehéres krémszínű, gyenge sárgás árnyalattal. Tönkje aránylag rövid, zömök, alja felé kiszélesedő: 3-10 cm hosszú, 2-3 cm széles. A felső harmadában fehér és finoman pelyhes, lejjebb, gyakran éles határral kezdődően, ibolyalila, selymes szálak borítják. Hófehér húsa a kalapjában tömör, a tönkben rugalmas, kissé rostos, de nem rágós. Illata gyengén fűszeres, aromás. Íze nyersen a dióra emlékeztet, elkészítve nagyon ízletes, aromás. Szárítva sokat veszít ízéből, de nedves tartósításra kitűnő.

Az erősen kifakult kalapú lila tölcsérpereszkét [*Lepista nuda* (BULL.: FR.) CKE.)] gyakran lilatönkű pereszkének nézik, és a két rokonfajút egybegyűjtik.

Történet

1787-ben Mátyus írja, hogy Erdélyben sok a jóféle pereszke. Ezek között a legelsőek azok, melyek lilák, „vagy legalább a száruk lila”. Ez az utalás a lilatönkű tölcsérpereszkére vonatkozik. Istvánffi (1899) nem említi könyvében, holott Hollós (1933) úgy jellemzi a lila színű pereszkéket, mint évszázadok óta ismert és kedvelt gombákat, valószínűleg beleértve a



lilatönkű tölcserpereszkét is. Cserey (1903) is ír a lila színű pereszkék hasznáról, kiemelve az ízük, illatuk mellett azt, hogy késő ősszel, sőt még az első téli hetekben is gyűjthetők. Késő őszi vagy az első fagyok utáni gombák kalapja „egészen színét vesztheti”, és csak a tönkje „ibolyás”. Ezt is értékes, jóféle gombának tartják a gombagyűjtők, amelyért nem kell az erdőbe menni, hiszen a réten, erdőszélén terem. Ezek az utalások is jelzik, hogy a lilatönkű pereszkének már évszázados múltja van a magyarság gombaismeretében és -használatában. Moesz 1942-ben már külön-külön említi a lilatönkű pereszkét (*Tricholoma personatum* FR.) és a lila pereszkét [*Tricholoma nudum* (BULL.) FR.]. Szemerére hivatkozva közli, hogy a lilatönkű pereszke a budai hegyvidéken gyakori, és nagyon sokat hoznak piacra is. Ez azért is érdekes, mert Szemere László saját könyvében (1926) csak a lila pereszkét ismerteti. A lilatönkű pereszke színes képe először Bohus–Kalmár könyvében jelenik meg (1956).

Felhasználás

Frissen érdemes elkészíteni, a fiatal, egészséges példányok hűvös, szellős kamrában vagy hűtőszekrényben két-három napig tárolhatók.

Ízletesebb, ha nyers felhasználásakor is egy-két percig sós, forrásban lévő vízben abáljuk, és levét lecsurgatva készítünk belőle gombasalátát. Levesnek, pörköltnek önmagában elkészítve is igen ízletes.

Vastag kalapjából két szelet is vágható, így érdemes panírozni, kirántani. Fehér húzával inkább emlékeztet a csiperkére, de annál sokkal aromásabb, ízletesebb a húsa. Fehér húsa a lila tölcserpereszke szürkéslila húzával szemben is előnyt jelent, hiszen hófehéren tartalmazza annak minden ízét, illatát.

Száritani nem érdemes, mert illatát szinte teljesen, ízét nagymértékben elveszti, húsa is megszürkül.

A nedves tartósítás minden módszere alkalmas a lilatönkű tölcserpereszke feldolgozására, így eredeti íze, aromája megmarad. Ma már ország-szerte ismert és keresett gomba, mely nemcsak a falusi gombagyűjtők egyik kedvence, de nagyvárosaink piacain helyi engedéllyel árusítható faj.

Szakmai fogások

Kizárólag ősszel terem, szeptember közepétől jelenik meg a lombos erdők, cserjések, gyümölcsösök szélén, nagyobb tisztásain. Mindig nyitott, füves helyen él, a lombkorona borítását kerüli. Leggyakoribb az enyhén szikes, ugyanakkor tápanyagban gazdag talajon: réteken, legelőkön, árokszálon.

Egyenként terem, de mindig többedmagával. A több méter hosszú termőfoltban vagy hatalmas boszorkánykörökben igen hamar több tíz kiló is összegyűjthető.

Száraz tapintású kalapbőre többnyire tiszta marad, csak a tönk alját kell letisztítani, mielőtt a kosárba tesszük.

Ügyelni kell arra, különösen a novemberi gyűjtés során, hogy átfagyott példányokat már ne szedjünk fel, mert azok felpuhulnak, ízük elvész, valamint romlékonyak.

Egy jól fejlett lilatönkű tölcserpereszke kalapjának vastag húsból 2-3 db 1-1,5 cm-es szeletet is vághatunk, és úgy, mint a húst, kiránthatjuk. Íze ilyenkor a legfinomabb pulyka- vagy borjúhúsra emlékeztet.

Nyersen nem ajánlatos mélyhűtőbe tenni, mert kiolvadva húsa nagyon puha lesz. Ezzel szemben, ha előbb vékony szeletekre vágjuk, zsírban vagy olajban, kevés hagymával, sóval megpároljuk, majd kihűlés után tesszük mélyhűtőbe, nagyon jól felhasználható gombás ételalapot nyerünk. Az így előkészített lilatönkű tölcserpereszkéből ugyanis kiváló gombaleves, pörkölt, gombamártás, hús- vagy tésztatöltelék és még nagyon sokféle étel készíthető.

A mélyhűtéssel tartósított és az előbbieken leírt módon előkészített tölcsérpereszkéből percek alatt elkészül az étel, hiszen csak az ízeket kell egybefőzni, maga a gomba már puha.

Ecetes gombaként is tartósítható: a megtisztított gombát 3-5 percig sós vízben előfőzzük, majd szűrőre téve hagyjuk a levét lecsöpögni és a gombát kihűlni. 3% ecetet tartalmazó levet készítünk előzőleg felforralt, majd lehűtött vízzel, amelyet ízlés szerint fűszerezünk sóval, cukorral, borssal, babérlevéllel, korianderrel, tormával. Ezzel a lével felöntjük az üvegbe rakott gombát, ügyelve arra, hogy azt a lé teljesen ellepje. Lezárva, száraz, hűvös helyen hónapokig tárolható.

Gazdasági adatok

A piacokon jelenleg helyi engedéllyel árusítható, amelyet mindenütt megadnak, hiszen értékes és nagy tömegű gombáról van szó. A gombák kereskedelmét szabályozó új rendelet tervezetében ez a gomba mint országosan árusítható faj szerepel. Szombathely piacain éves átlagban a frissen piacra kerülő lilatönkű pereszke mennyisége 6-800 kg. Nagykanizsán, Kőrmenden hasonló mértékű a felhozatal (Rimóczi I. adatai). A lakosság saját célra ennek a többszörösét gyűjti. Az ország többi nagyvárosainak (pl. Nyíregyháza, Debrecen, Makó, Pécs) piacaira is rendszeresen szállítják, több éves átlagban 100-500 kg-ot.

MOSONI KÁPOSZTA

Általános besorolás: káposztafélé.

Leírás

A mosoni káposzta (*Brassica oleracea* L. *convar. capitata* *provar. capitata* Dutch.) gyűjtőfogalom, hiszen ennek a termőtájnak nem alakult ki önálló és az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet által a nemzeti fajtajegyzékbe vett fajtája, hanem a legjobb magyarországi, más vidékeken már bizonyított fajták kerültek itt termesztésre. A jó termesztési adottságok tették lehetővé az itteni híres káposztatermesztést. Manapság ezen a termőtájon egyre-másra terjednek a modern, de igényes külföldi hibridfajták. Ezekkel, ha öntözött területük van, a hagyományos hazai tájfajtáknál sokkal egysegebb, jobban időzíthető és nagyobb termés érhető el.

Történet

Magyarországon jó és nagy hírű káposztatermesztés ott alakulhatott ki, ahol a mély fek-



vésű, vizes területek mellett a káposzta nagy mennyiségben történő felvásárlása is biztosított volt. A győri, szigetközi, valamint a fertődi, mosoni táj, a vízerekkel szabdalt, termékeny öntéstalajú, részben humuszos terület kiválóan

megfelelt ezeknek a feltételeknek. Győr földrajzi fekvése révén egyaránt részt vállalhatott a dunai és a szárazföldi áruszállításból, és adottak voltak a szekerezés feltételei is egyrészt Pozsony, a hajdani magyar főváros, másrészt Bécs, az osztrák főváros felé. Nem véletlen, hogy Győr hamar kereskedelmi központ lett. A mosoni fajtákat már a XVIII. században termesztették, ezt Bél Mátyás leírásai is igazolják, és amelyeket különböző megyei monográfiák készítői is sorra megemlítenek. A jelentős és jó hírű káposztatermesztést szinte megsemmisítették az első világháborút lezáró Párizs környéki békeszerződésekkel, az ún. trianoni békekötéssel, mert a termesztőközségekről a legfontosabb értékesítési területeket leválasztották. Burgenland határának meghúzásakor Karl Renner osztrák kancellár is azzal érvelt, hogy azért követelik a megye területének egy részét, mert az Bécs zöldségellátó területének, az osztrák főváros zöldséges kertjének számított.

Felhasználás

Dunaszegen, Győrzámolyban, Dunaszentpálon, Ásványráron és Héderváron 50-60 évvel ezelőtt összesen mintegy 200-250 hektáron termesztettek fejes káposztát, s az egész Szigetközre vetített termés évente 8-10 000 tonna között mozgott. 1935-ben Győrújfaluban épült az ország első káposztatárolója, amely szép sikerrel üzemelt. Itt akkor már – a korabeli körülményekhez viszonyítva – nagyüzeminek mondható savanyító is működött, amelyben a káposztát 6-8000 literes hordókban dolgozták fel.

Szakmai fogások

A mosoni káposzta két legfontosabb fajtája az Amager és a Dán tartós.

Az Amager Németországból származó, szabad kereskedelmi fajta. Három típusa ismeretes, a rövid torzsájú (130 napos tenyészidejű), a középhosszú és a hosszú torzsájú (140-150 na-

pos), így változatosan lehetett beilleszteni a technológiai folyamatba, és bizonyos mértékig ez érvényes felhasználási módjára is (friss piac, tárolás, ipari feldolgozás). Középnagy, tömör fejet képzett, egyaránt kedvelték a kis- és nagyüzemek.

A *Dán tartós* – mint neve is mutatja – Dániából származott, szintén szabad kereskedelmi fajta. Magas, erős növéssű lombozat, középnagy, lapított gömb alakú, zárt, kemény fej jellemzi. Jól tárolható, de friss fogyasztásra is alkalmas. Minden üzemtípusban megállta a helyét.

A második világháború előtt a táj jellegzetes fajtája volt még a *Dán fehér*.

A termőtáj jellemzője a tenyészidőszak alatti 10 °C átlagos hőmérséklet, a 350-400 mm-es csapadék. Talajviszonyai változatosak; a Rábától nyugatra, északnyugatra középkötött, változó mésztartalmú, kisebb területeken kötött talajt is találunk. A táj északnyugati részén kevés láptalaj is előfordul. A Rába és a Duna öntéstalaja kavicsbordalékra épül, a talajvíz magasan van, ezért ezeken a vidékeken szárazabb évjáratokban is kielégítő káposztatermés várható. A fejes káposzta termesztése a Győr és Mosonmagyaróvár közötti részen immár 200 éve hagyományos.

A sokoldalú értékesítési lehetőség közelsége miatt a termőtájban többféle káposztatermesztési technológia is meghonosodott. Nem beszélhetünk a fejes káposzta fűtött hajtásáról, de még csak fűtés nélküli, fóliás termesztéséről sem, hiszen erre az ország déli, hamarabb felmelegedő vidékei alkalmasabbak. Itt elsősorban az április elején palántázott és a nyári hónapokban piacra kerülő, valamint a május végén ültetett (palántázott) és októberben szedhető technológiák terjedtek el.

A korábbi ültetéshez a vetőmagot régen biofűtéses (trágyatalpas) melegágyakba tették, manapság enyhén fűtött fóliásátrakban vetik el, négyzetméterenként 6 g-ot, melyből kb. 1000

db ültethető palántát kapnak. A későbbi ültetéskor 3-4 g/m² magot vetnek el a kert védettebb területén, szabadföldi körülmények közé, s ebből 4-500 palánta lesz. A 60 x 40, illetve később a 70 x 40 cm-re ültetett növényekből öntözött körülmények között 30-40 tonna/hektár termés várható, öntözés nélkül azonban csak 20-25 tonna/hektár.

A termés egy része azonnal piacra, illetve későbbi értékesítés céljából tárolókba kerül, a fennmaradó részét – valamint télen folyamatosan a tárolt mennyiség kisebb hányadát is – a savanyítóüzemek kapják.

Gazdasági adatok

A mosoni káposzta – az ország többi részéhez viszonyítva – ideális körülmények között te-

rem, ezt bizonyítja az országot 20-30%-kal meghaladó termésátlag. Vetésterülete, sajnos, legfeljebb 2-300 hektár, amely az ország káposztatermő-területének mindössze 4-5%-a. Termesztését érdemes lenne felkarolni; a nyugati és az északi piacok közelsége a termesztés és feldolgozás fejlesztését minden bizonnyal rövid időn belül jó befektetéssé tenné.

A körzet adta a második világháború előtt Budapest téli fejeskáposzta-szükségletének 10-15%-át. A már említett győrfalvai savanyítóüzem építését annak idején több másik is követte, pl. Darnózseli és Püski községekben, egyenként 80-120 tonnás befogadóképességgel. Ezek a példák bátoríthatják a táj termesztőit a szép hagyomány, a mosoni káposzta termesztésének jobb felkarolására.

PETREZSELYEMGYÖKÉR

Más elnevezés: gyökér, fehérrépa

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Győr és környéke

Általános besorolás: gyökérzöldség

Különleges, egyedi jellemzők: az immár 200 éve a Szigetközben és a Fertő tó mentén termesztett gyökér szép sima, elágazásmentes.

Leírás

A tájra jellemző petrezselyem (*Petroselinum crispum*) zöme a félhosszú típushoz tartozik, gyökere lefelé egyenletesen vékonyodik, sárgásfehér színű, egyenes vállú, alig gyűrűs.

Történet

Győr környékén a XVIII. század végén kezdődött a nagyobb arányú zöldségtermesztés. Az itt termelt áru egy részét a budapesti piacra, másik részét pedig Pozsonyba és Bécsbe szállították. Abdán kezdtek először sárgarépat és pet-



rezselymet termesztetni, de Győr iparának fejlődésével az abdaiak az iparban helyezkedtek el, és a gyökérzöldségek termesztésének központ-

ja Kunszigetre helyeződött át. Először a szőlők közé, a szőlőnek mélyen forgatott talajba, majd a szőlők pusztulása után azok helyére került petrezselyem és sárgarépa. Az ottani homokos vályogtalaj nagyon alkalmas volt termesztésükre. További lendületet adott a körzetnek a Győrvidéki Gazdasági Egyesület megalakulása 1860-ban. Kunsziget és Öttevény zöldségtermesztése világhírű volt az első világháború előtt. A fejlődésnek nagy lendületet adott, hogy itt az 1800-as évek végén két konzervgyár is létesült. Kerekes Sámuel írja, hogy 1920 és 1930 között évente 3500-4000 tonna gyökérezöldséget exportáltak az országból, és ennek mintegy harmadát Kunsziget adta. Az itt termelt petrezselyemgyökér nemcsak igen jóízű és szép küllemű, hanem igen jól tárolhatónak is bizonyult. A sok őszi munka vagy a tél korai beköszönte esetén a fel nem szedett termés csak a hó nélküli, igen kemény teleken pusztult el. Különben minden betegség és romlás nélkül áttelelt, és a tavasszal felszedett zöldség friss és egészséges volt.

Az első világháború előtt a Győr környéki zöldségtermesztők dereglyéken szállították termékeiket a budapesti piacokra. Egy-egy dereglyére 40-50 tonna áru fért. A háború után a Győr környéki termesztés rohamosan fejlődött, tetőpontját a 30-as évek végén érte el. A nagy kézimunka-ráfordítást igénylő termesztés alapvetően házi kerti maradt az elmúlt évtizedekben is. A táj ideális homokos vályogtalaja és a sok generáció által szerzett szakmai tapasztalatok ma is a sikeres termesztés zálogát jelentik. Az értékesítés azonban már nem péklikben¹, hanem ládás, illetve korai csomós áruként történik.

Felhasználás

A legfontosabb ízesítők egyike a magyar konyhai gyakorlatban. Egész éves jelenléte piacainkon elengedhetetlen. Szárítmányként önállóan, illetve más zöldségekkel együtt, mélyhűtött zöldségkeverékekben, illetve leveszöldség részeként árusítják.

Szakmai fogások

Kora tavasszal a mélyen szántott talajba, 30 cm-es sortávra, 3-4 cm mélyen vetik úgy, hogy „annyi gyökér legyen egy folyóméteren, mint ahány centiméter a sortávolság”. Az elültetett növény ápolása gyomlálásból és nyesésből² áll. A korai árut háromszor vagy négyszer közepes mennyiségű vízzel megöntözik, így szebb termést kapnak.

Téli tárolásra ritkább térállásban a félhosszú fajtatípust termesztik. Ehhez csak kb. 2 kg/100 m² magot vetnek a hosszabb (180-200 nap) tenyészidejű fajtákból. Általában nem öntözik, szedésére októberben, novemberben kerül sor. A hosszú idejű tárolásra és a friss piaci értékesítésre kézzel szedik, tisztítják. A zöldet 3 cm hosszúra vágják. Válogatva, lombtalanul teszik a tárolóba, ami még az 1950-es években is kizárólag árkos rendszerű volt.

Napjainkra már különböző tárolási módok terjedtek el.

Egy hektárról 15-30 tonna termés takarítható be.

Gazdasági adatok

A XX. század végén, 1997-től a táj forgalmazott petrezselyemgyökér-termése 1500-2700 tonna volt évenként.

Jegyzet

¹ Pékli = a megtisztított petrezselyemgyökér hegyes végével egymás felé kötegették, ez esetben tehát a gyökérvállak a 3 cm hosszú szárral kijeltek voltak. A bekötés közepén fűzesszővel történt. Egy-egy köteg súlya 10-15 kg volt.

² Nyesés = a sorközök művelése, melyre sokszor speciális nyesőkést használtak.

ARANYVESSZŐMÉZ

Más elnevezések: Solidago méz, szolidágóméz (a mézet adó növény névváltozatai: mimóza, magyar mimóza, Jáger-kender, Hansági sárga vessző, Jancsi vessző, aranyos istápfű, aranyos ruta)

Előfordulás a régió belül: Győr-Moson-Sopron megye, Hanság; Vas megye, a Rába és mellékfolyóinak környéke

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl – Somogy megye, Nagy-berek; Baranya megye, Dráva mente

Általános besorolás: méz

Különleges, egyedi jellemzők: a szolidágóméz a növény késői virágzása miatt Magyarországon az utolsó, egyes régiókban tömegesen előállítható, sajátos zamatú méz.



Leírás

Az aranyvesszőméz aranyszínű, sűrűn folyó, illetve finom szemcsés, kristályosodásra hajlamos méz. Illata enyhe, kissé kesernyés. Íze zamatos, lágy, jellegzetes.

Színével összefüggésben a szolidágóméz flavonoidtartalma jelentős.

Történet

Az aranyvessző a fészkes virágzatúak családjába tartozó növény, amelynek méze az utóbbi években egyre jelentősebb. Már a második világháború előtt is készítettek Magyarországon aranyvesszőmézet, az egész Euráziában honos, közönséges változatából (*Solidago virgaurea*). A többi nagy hírű fajmézhez képest ugyan kisebb mennyiség gyűjthető erről a növényről, de az árterekben, ligetekben, ligeterdőkben egyre nagyobb teret nyerő növény méhlegelőjén fajtaméz előállítására alkalmas mennyiségű nektár gyűjthető, különösen Nyugat- és Dél-Dunántúlon.

Felhasználás

A mézet kedvelők körében – elsősorban külföldön, de egyre inkább itthon is – növekvő érdeklődés tapasztalható a változatos aromájú mézkülönlegességek iránt. A szolidágóméz ennek az elvárásnak felel meg.

Szakmai fogások

A szolidágóról mintegy 50 éve lehet egyes területeken fajtamézet kapni. Fő lelőhelyei a folyóvizek galériaerdejei, de az utóbbi 20-25 évben felgyorsult a terjedése. Ebben közrejátszott egyebek mellett, hogy a mezőgazdasági nagyüzemek megszüntetésével egyre több terület maradt parlagon. Az ártéri erdőktől a dombok felé is terjed, de ott kevésbé mézél, jelentősége csökken. Az aranyvessző három faja található meg Magyarországon.

A magas aranyvessző (*Solidago gigantea* Ait) a Hanságban, a Rába és mellékfolyói, valamint a Dráva mentén ma már tömegesen virágzik. A Balaton déli partszegélyén, egyes helyeken (pl. Nagy-berek) a kanadai aranyvessző (*Solidago canadensis* L.) terjedt el, ez az ország keleti felén is gyakori.

A közönséges aranyvessző (*Solidago virgaurea* L.) az egész országban megtalálható.

A termelő méhészek általában nem tesznek különbséget az egymáshoz hasonló és egyidejűleg virágzó fajok között. A Solidago nektárját a méhészek az egész országban gyűjtik: máshol a vegyes virágmézbe kerül, illetve a méhészek jelentős része téli élelemül hagyja meg a méhek számára fontos kampferoltartalom miatt.

A növény élőhelyeire alapozottan a nyugat-dunántúli méhészek körében elterjedt a fajta-mézként való gyűjtés, és bizonyos fogások már rögzültek. A régió méhészei alacsony (18 cm-es) kereteket használva, rakodó rendszerű kap-táraikban a kisebb mennyiségű szolidágómézet is ki tudják nyerni.

Az aranyvesszőmész elvételével a méhészek kockáztatnak is. A későn (júliustól szeptemberig) virágzó növény után már kevés virág (pl. Aster) ad nektárt a családok téli táplálásához. Előfordulhat tehát, hogy természetellenesen répacukorral kell pótolni az elvett (esetleg utolsó) mézet.

Az évszázadokkal ezelőtti méhészkedés a nagy folyók árterületén a horgászállásokhoz hasonló, állandó faépítmények igénybevételével történt. Mostanában ilyesmit nem építenek, hanem a méheket a száraz parton vagy a biztonságos földnyelveken helyezik el, mert a szezonális virágzásba nem érdemes többet befektetni.

A szolidágómész gyors kristályosodása a kiszerezés területén is tapasztalatot igényel. A mézet pergetés után azonnal szűrik, majd az erre rendszeresített edényekben, folyamatos keverés mellett krémesítik, azaz 5-10%-ban ún. oltómézet adagolnak. Az oltómész is szolidágómész, de ennek kristályos szerkezetét előzőleg erősen összezuzták. A mézkeveréket ezt követően 25-27 °C-ra melegítik, ekkor természetes viszkozitása csökken, és így könnyen keverhetővé válik. Lassú, többszöri keverésre van szükség, majd 1-3 órára pihenni hagyják. Ezt követően (250, 500, 1000 g-os tömegben) színtelen üvegekbe töltik, majd címkézik. Felvásárlóknak 80 kg-os műanyag hordókban értékesítik. A folyamatos kereslet és a lehetőségek állandósága a szakmai fogások további tökéletesítését vetíti előre.

Gazdasági adatok

Az extrém szárazság, de a magas vízállás is árt a mézelésnek, vagyis az időjárás a szolidágók esetén is szélsőségekhez vezethet. A régió méhészei a kereslet és a növényfelület növekedésével összességében növekvő mennyiségű aranyvesszőmézet gyűjtenek.

A termelők száma a régióban mintegy 1500-2000 főre, a termelt mennyiség pedig mintegy 500 tonnára becsülhető évente.



Változatok: élő éti csiga, éticsiga-hús és éti-csiga-ház

Egyéb magyarországi előfordulás: Dél-Dunántúl, Közép-Dunántúl; az éti csiga az egész országban megtalálható, élőhelyi adottságai azonban a csapadékosabb, erdővel, mezővel borított Dunántúlon a legkedvezőbbek

Általános besorolás: csigahús

Különleges, egyedi jellemzők: az éti csiga vadon élő, puha testű állat, melynek ökológiailag ellenőrzött területről és engedélyezett mértékű gyűjtéséből származó húsa, sok esetben a házában feltárlva, ínycsemegeknek való csemege.

Leírás

Éti csiga (*Helicidae* családba sorolt *Helix pomatia* faj): a kifejlett állat tömege 20-40 g, függ a tápláltsági állapottól, víztartalomtól, évszaktól stb. A tömeg 15%-a jut a házra, és 85% körüli a test tömege.

A jobbra csavarodó ház gömbölyded, zömök. Szélessége 25–60 mm közötti.

A csigatest fejre, törzsre és lábra tagozódik. A test elején található a fej a szájniylással és két pár tapogatóval. A törzs magába foglalja az izomzatot, a szívet, a kiválasztó szerveket, a tüdőt, a bélcsatornát és az ivarszervek nagyobb részét. A láb sima, izmos talp a talpmiriggyel. A testet nyálkás és puha bőr fedi. A szabad természetben élő csiga a táplálékban határozottan válogat, táplálékszükségele igen nagy. Előnyben részesíti a lédús, ásványi anyagokban gazdag növényféléseket. Ivaros úton, petével szaporodik. A kikelő állatok fejlődése lassú, a harmadik-negyedik évre érik el a begyűjthető nagyságot. A csiga a nagy dér beálltával védett helyre húzódik, főként mészből álló lemezzel,

fedéllel lezárja a szájadékot (szájadék: a csigaház nyitott vége), és téli álmat alszik. A csiga növekedése a hatodik évig tart, ekkor a ház nyílásának a pereme megvastagszik.

Az *éti csiga húsa* szürkésárga, bőrét hossz- és keresztirányú mélyedések ripacsossá teszik. A zsigermentes hús enyhén görbült alakú (a fej vagy annak része nem látható), a talp ék alakban, visszahúzódva jelenik meg. Az előfőzött csigahús állománya rugalmas. Szigorúan 4 méretosztályba válogatottan csomagolják. (2,5–4, 3–5, 5–7, 7–9 g). A csigahús értékes táplálék. Víztartalma közel 80%, a tápanyagok közül 12,3% fehérjét és 0,56% zsírt tartalmaz.

Az *éti csiga háza* gömbölyded, kúpos, héja durván, szabálytalanul vonalkázott. Színe sárgásbarna vagy fehéresszürke, öt világosabb vagy sötétebb csíkkal díszített, de a csíkok gyakran elmosódnak, összeolvadnak. A ház felülete többféle lehet: sima, ripacsos, bordás, vonalkás-bordás, spirálisan rovátkolt. Nem lehetnek a házak pikkelyesek vagy szemcsések. A tálalásra szolgáló, kezelt csigaház tisztára mosott, fertőtlenített, idegen anyagtól mentes.

Ha az előkészített csigahúst visszahelyezik a kitisztított házba, a hús és a ház aránya kb. 50-50%.

Történet

Az állatra vonatkoztatott csiga szavunk 1395-ben jelent meg a magyar szókészletben. A Kárpát-medence, különösen az Ormánság ökológiai és vízrajzi adottságai kedveztek az éti csiga életmódjának. Bár a középkorban és az újabb korokban általános fogyasztásáról nem beszélhetünk, mégis a főúri és a nemesi asztalok csemegejének számított. Sőt, a feudális adózásban is szerepelt, kedvelt aján-



dék volt. 1722-ben például „*Csulaj Pál uram is az Urnak kedveskedik 300 egj nihány Csigával*” vagy 1735-ben „*Háczeg vidéki V. Ispány Urnak írtam volt... ezért küldök Ngod számára egy vad ketskét... 300 Csigát*”. (Szabó, 1978. 122.)

A paraszti csigafogyasztásra a felsőbb társadalmi rétegek hatottak. Berzsenyi Dániel (1776–1836) a XVIII–XIX. század fordulóján gazdálkodó magyar költő somogyi birtokán tenyésztette az éti csigát, az olajos csigát pedig Petőfi Sándor, a nagy magyar forradalmi költő (1823–1849) is kedvelte.

Az Ormánságban a kanászok forró parázson süttették meg a XIX. század végén, de Beregből ismert, hogy télen a levelek alól gyűjtögették össze, házastól meleg vízben főzték, és a kibújó csigákat tejfellel mártásszerű ételnek készítették el. A csiga nagymértékű gyűjtése a XX. század elején kezdődött el, elsősorban a franciák igénye miatt. Mint egy korabeli, a csigatenyésztéssel foglalkozó, azt reklámozó könyvecske írta: „...a magyar ember gyomra inkább nehéz ételekre, szalonnára, de nem csigákra teremtődött.” (Seiler, 1937. 15.)

Az éti csigákat azonban Magyarországon gyűjtötték össze a XX. század elején, és ahogy írták: „*Gourmandok kedvelt étele a csiga de kevesen tudják, hogy a csiga magyar export cikké nőtte ki magát és Bécs, Páris, London előkelő éttermeiben a pincérek magyar csigát szolgáltatnak fel.*” (Seiler, 1937. 15.)

Magyarországon csigatenyésztéssel és szervezett felvásárlással 1937-ben kezdtek el foglalkozni. Az állam a Hangya Szövetkezetre bízta a magyar csiga exportját. Ez a termék a különböző felvásárlók révén napjainkig is állandó exportcikk. Ma már az éti csigák védelmére, a biodiverzitást és a túlzott gyűjtést megelőzendő Éti Csigá Terméktanács őrökdi a magyar éti csiga exportja felett.

Felhasználás

Az utóbbi évszázadban a fogyasztói kör és szokás megváltozott. A szegény, gyűjtögető emberek táplálékából ritkaságszámba menő éttermi ínycsics, jól jövedelmező exportcikk lett. Hagyományosan a közvetlen fogyasztásra begyűjtött csigát 4-5 napig koplaltatják, majd alapos mosása és forrázása következik. Ezután speciális, kétágú villával a test könnyen kihúzható a házából. A talp fölött található, sötétebb színű zsigerzacskót ollóval levágják. Ezután általában további főzés következik, kb. 20 percig, majd különféle receptek szerinti elkészítése kezdődik meg.

Csigalevesnek, előételnek, rántott csigaként, csigapörköltként és fűszeres vajjal a csigaházban megsütve fogyasztják. Hazánkban leginkább csigapörköltöt készítenek. Mélyhűtött formában tárolható.

Szakmai fogások

Az éti csiga az egész országban megtalálható, élőhelyi adottságai azonban a csapadékosabb, erdővel, mezővel borított Dunántúlon a legkedvezőbbek.

A csiga gyűjtése, kezelése: az éti csiga hazánkban, a berni egyezményben vállalt fajvédelmi kötelezettség alapján védett faj. Gyűjtését, hasznosítását, kereskedelmét a faj megőrzésének és a fenntartható gazdálkodás szempontjainak a figyelembe vételével, bizonyos feltételekkel, a különböző hatóságok egymással egyeztetetten engedélyezik, a védett természeti területeken kívül. Amikor tavasszal a külső hőmérséklet tartósan 10 °C fölé emelkedik és kiadós tavaszi eső hull, tömegesen megjelennek a csigák. A gyűjtési szezon általában április első felében indul, a felvásárlás utolsó napja június 15-e, mivel a tapasztalatok szerint ezután kezdődik a csigák tömeges peterakása. Gyűjteni és forgalmazni csak a 30 mm feletti csigá-

kat szabad a hazai fauna megóvása érdekében. A csigagyűjtésre a csapadékos napok alkalmasak, mert ekkor az állat egész nap úton van és táplálkozik. A felvásárlók egyaránt támaszkodnak a hivatásos, a rendszeres és az alkalmi gyűjtők munkájára. A csiga begyűjtése, átvétele szervezeten, szakszerűen történik.

Felvásárlók csak az Éti Csiga Terméktanács eredeti, írásos engedélyével rendelkező vállalkozók lehetnek. Rendelkezniük kell olyan teleppel és eszközökkel (az objektív minősítéshez szükséges rosta, csigaláda, mérleg), ahol az átvett csigát árnyékos, szellős helyen, mesterséges légcserével rendelkező épületben vagy hűtőtárolóban károsodás nélkül tárolni, szükség szerint kezelni (éheztetés, majd tiszta, száraz faládba átrakás, szigorú méretre válogatás) tudják, egészen az elszállításig.

A csigát éheztetéssel, a tápcsatorna kiürítésével készítik elő a feldolgozásra, illetve az élőállat-exportra. A tápcsatorna kiürüléséről (2-3 nap) időnkénti átrakással győződnek meg.

Az exportminőségű csiga legalább kétszer átrakott, ép házú csiga, szigorúan méretre válogatva. A rekeszekben tárolt csigákat 2 °C-ra kell lehűteni. Ezen a hőmérsékleten a csigák visszahúzódnak a házukba és elalszanak.

A csiga feldolgozása: a nagy mennyiségű csigát feldolgozó üzemek folyamatos technológiát alkalmaznak. Az üzemekbe a begyűjtési folyamat során szigorú szabályok szerint válogatott, előhűtött, feldolgozásra alkalmas, garantált minőségű csigák kerülnek.

A csigahús kívánatos alakjának elérése érdekében a csigának az előlés pillanatában összehúzódnott, alvó állapotban kell a házában tartózkodnia. Az első fázis a hűtött csigák hideg vizes, kefés mosása, majd következik a forró vízzel történő előlés. Ezután történik a csigatest elválasztása a csigaháztól. Ezt a műveletet még

a legkorszerűbb üzemekben is csak kézi munkával lehet elvégezni. Speciális, kétágú villával kihúzzák a csigát a házából. Szintén kézi művelettel, ollóval eltávolítják a zsigereket. A zsigerelt csigahúst újra megmossák, majd legfeljebb 25 percig, 98-99 °C-on főzik. Szigorú szabványok szerint osztályozzák (2,5-4, 3-5, 5-7, 7-9 g), és rendszerint tömbbe fagyasztják (-20 °C). A legtöbb hazai üzemnek ez a végterméke.

A feldolgozási folyamat másik fontos része a csigaházak kezelése. Ennek során a csigák mész anyagú házáat tisztítják, válogatják, különböző méretek szerint osztályozzák és csomagolják. A csigaház igen értékes termék, mert gasztronómiai felhasználás és fogyasztás alkalmával szinte nélkülözhetetlen. Számos csigas étel kizárólag a tisztára mosott, ép csigaházba betöltve készül, ezzel megadva a csiga fogyasztás különleges hangulatát, élményét.

Gazdasági adatok

A XX. század negyvenes éveitől kezdve az éti csiga jelentős exportcikk lett. Az utóbbi években a begyűjthető csiga évi mennyiségét hatóságilag 3000 tonnában határozták meg.

Kb. 1300 tonnát dolgoznak fel, és 1700 tonnát visznek közvetlenül élő exportra. Jelenleg a hazánkban exportra kerülő csiga 85-90%-át közvetve (görög, török feldolgozókon keresztül) vagy közvetlenül Franciaországba, a fennmaradó 10-15%-ot a Benelux államokba és Olaszországba szállítják.

A magyarországi csigafeldolgozó üzemek az utóbbi évtizedben jöttek létre, és szezonálisan, általában 70-120 napot – április közepétől július végéig vagy augusztus közepéig – dolgoznak. A „zalaszentgróti” csigahús és csigaház eredetmegjelölés bejegyeztetése a magyar rendelkezéseknek megfelelően folyamatban van.

Változatok: héjas: pörkölt (natúr vagy sózott) vagy szárított (natúr vagy sózott); héjmentes: pörkölt (natúr vagy sózott) vagy szárított (natúr vagy sózott)

Előfordulás a régió belül: Zala megye, Őrség

Általános besorolás: olajos magvak

Különleges, egyedi jellemzők: csemegeként fogyasztott, jellegzetes aromájú, olajos mag.

Leírás

A termék a sütőtök (*Cucurbita maxima* Dutch., Cucurbitaceae) magja. A *héjmentes, pörkölt* termék: 15-20 mm hosszú, 5-8 mm széles, zöldes színű, lapos, ovális, ropogósra pirított, jellegzetes ízű és illatú magvak.

A *héjas* változatnál a magvak mintegy 20-23 mm hosszúak, 8-10 mm szélesek, laposak, oválisak, fehér színűek. Kisfogyasztók részére általában 50 g-os mennyiségben, polietilén zacskókban hozzák forgalomba.

Történet

Az étkezésre és takarmányozásra alkalmas tökfajok, főleg az úri tök (*Cucurbita pepo* L.) és a sütőtök (*Cucurbita maxima* Dutch) Amerikából származnak, és a XVI. században terjedtek el Európában, így Magyarországon is. Magvaikat már ebben az időben is fogyasztották, mert azokat „édesnek és igen kellemes ízűnek találták”. (Matthiolus Pietro Andreas, 1586.) A század második felében hazánkban már „a tök számtalan válfaját termesztették a szántóföldeken”. (Oláh, 1891.)

A XVIII. században a töktermesztés annyira elterjedt, hogy pl. 1720-ban, a Jászságban már

dézsára kötelezett tökföldek voltak. A XX. század elején termesztésének többek között „nagy divatja lett az Őrségben, pl. Szalafőn, s a szárított tökmagot sok háztartásban dió vagy más helyett használták”. (Pável, 1949.)

Többféle fajtát termesztettek, többek között az ottani elnevezések szerint póci-tököt, úri tököt, disznútököt, takarmánytököt, valamint guggutököt (rövid szárú, „guggon ülő” tököt).

Felhasználás

A tökmag ízletes és egyúttal tápláló is (szárazanyag-tartalmának 40-45%-a olaj, 30-35%-a fehérje). A szegények csemegeje volt régebben, különösen kedvelték és fogyasztották a Nyugat-Dunántúlon, elsősorban ősszel és télen. Ma – kedvelt ízének köszönhetően – felhasználása sokoldalúbb és kiterjedtebb. Főként közvetlenül, csemegeként fogyasztják, de sütemények, tésták, pékáruk készítésénél is felhasználják. A héjatlan, sózott változat vendégkínáló rangú termék, a héjas változat inkább a fiatalok társas összezejöveleteinek kísérője. Egész évben forgalmazzák. Élelmiszerüzletekben csomagolva, piacokon esetenként kimérve az egész ország területén kapható.

Szakmai fogások

Hagyományosan a szeptember közepe táján beért tököt a szántóföldekről behordva csűrben, fészerben kupacokra rakták, és szalmával letakartan tárolták. Feldolgozásakor a terméseket felhasították, a magvakat kézzel („körmösen”) vagy késsel kiszedték, majd azokat kemence felett vagy kályha mellett kiterítve szárították. A szárítás időtartama a tüzelés mértékétől függ.



gősen 2-7 nap volt. A magvakat a szárítás után – pörkölés előtt – „köpeszteni” kellett, azaz a héjból a magbelet ki kellett bontani. E műveletet helyenként úgy könnyítették meg, hogy a magvakat előzetesen kevés vízzel leforrázták. Ezáltal héjuk megpuhult. A magbeleket pirító-lábasba – pörkölőbe – tették, és azokat rendszerint fatüzelésű pirító tűzhelyen, falapáttal kevergetve (esetleg előzőleg sós lével lelocsolva) pirították, majd lehűlés után csomagolták, illetve fogyasztották. (Pável, 1949.)

Előállítottak pörkölt héjas tökmagot is. Ez esetben a szárított magvakat „köpesztés” nélkül, héjával együtt pörkölték.

Az 1920-as évek óta már olyan olajtőkfajták is ismertté váltak, amelyek magvai „héj nélküliek”, azaz termésfalaik nem fásodtak el. Jelenleg a héjmentes pörkölt magvakat ilyen alapanyagokból állítják elő. A termésekből (pl. a Szentesi vagy a Kókai fajták terméseiből) a magvakat kiszedik, és azokról a tökhúsdarabokat enyhe vizes mosással eltávolítják. A mosott magvakat tálcás vagy szalagszáritóval szárítják, és rostálással, szeleléssel tisztítják (az „ezüsthártyának” nevezett vékony héjukat eltá-

volítják). A tisztított magvakat méret szerint osztályozzák, konyhasót és antioxidáns¹ tartalmazó oldattal bepermetezik, a pörkölőberendezésben körülbelül 280 °C-on néhány percig pörkölik, majd lehűtik és csomagolják.

A héjas magvakat (pl. a *Tordasi* vagy a *Szarvasi* fajták magvait) hajálás nélkül hasonló módon, de rendszerint sóoldatos permetezés nélkül pörkölik. Ugyancsak sóoldatpermet nélkül pörkölik a héj nélküli magvakat is, ha azokat édes vagy semleges ízű termékek adalékanyagaiként forgalmazzák. Nem pörkölt, csak szárított magvakat is árusítanak.

Gazdasági adatok

Előállításukkal régen számos kisebb műhely foglalkozott. Jelenleg országosan 3-4 kisüzem állít elő különböző tökmagféleségeket saját termesztésű vagy felvásárolt nyersanyagokból. Termelésük nagyrészt folyamatos, és évente összesen mintegy 100 tonna terméket forgalmaznak.

Ma a tökmagtermesztés és -feldolgozás súlypontja a történelmi régióból elsősorban a Dél-Alföldre tevődött át.



Jegyzet

¹ Antioxidáns = gátolja a magvakban, illetve az azok felületén lévő olaj avasodását. E célra számos engedélyezett antioxidáns használható.



Általános leírás

Az ásványvíz természetes folyamatok révén ásványi sókat, illetve gázokat tartalmazó csapadékvíz, vagy a hő- és nyomásviszonyok változása következtében a kőzetekből felszabaduló víz. Amennyiben a víz összetétele megfelel a követelményeknek, de gyógyhatása nincs, akkor *ásványvíz*, ha pedig összetétele, fizikai tulajdonságai folytán – klinikailag bizonyítottan – gyógyhatással rendelkezik, akkor *gyógyvíz*.

A természetes ásványvizek különleges helyet foglalnak el az élelmiszerek között. Tájegységhez kötődő, hagyományos jellegzetességgel rendelkeznek, de ez nem természetes, feldolgozás következménye, hanem természeti adottság. A termékre vonatkozó hazai és nemzetközi (európai uniós) szabályozás ugyanis előírja, hogy az ásványvizet a víznyerő helyen kell palackozni, nem szabad elszállítani, mesterséges módon kezelni, a szén-dioxidon kívül egyéb anyagot hozzáadni, eredeti tulajdonságait, jellegét, tisztaságát változtatlanul kell meghagyni.

Az ásványvíz „feldolgozása” tehát nem lehet más, mint nagyon szigorú higiéniai körülmények között történő palackozás. A magyar ásványvizek nagyon értékes, élettanilag kedvező mennyiségű és összetételű ásványi anyagot tartalmazó élelmiszerek. Bátran állíthatjuk, hogy hazánk nemzeti kincsei, ezért indokolt felvételük a hagyományos, tájjellegű élelmiszerek gyűjteményébe. Ez a melléklet lehetővé teszi a termék sajátosságainak megfelelő, méltó bemutatást.

Az ásványvíz fogyasztásának szokásai az utóbbi évtizedekben jelentős mértékben átértékelődtek. A magyarországi ásványvizeket évszázadok óta ismerik, elismerik, fogyasztják. Míg azonban az elmúlt századokban, de még a XX. század első felében is az ásványvizet főleg ivókúrákban, vélt vagy valós gyógyító hatásuk miatt és nemcsak palackozva, hanem közvetlenül a kutakból, forrásokból fogyasztották, mára már az ásványvíz alapvető élelmiszer lett, amely alkalmas az ember biológiai vízigényének a kielégítésére. Ma az ásványvizet az emberek nem azért isszák, mert gyógyulni akarnak, hanem azért, mert szomjasak, és mert szomjukat kémiai és mikrobiológiailag egyaránt tiszta, természetes, táplálkozási szempontból értékes, jóízű vízzel akarják oltani.

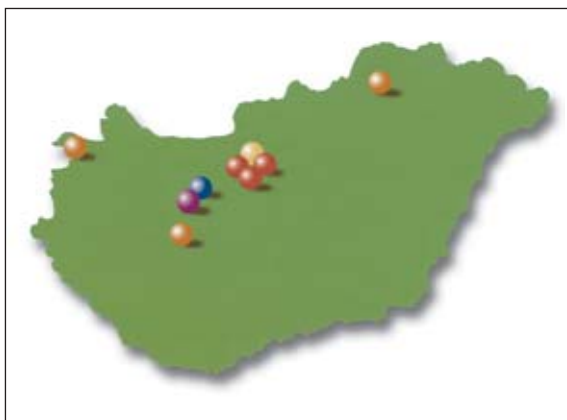
Napjainkban több olyan ásványvíz van forgalomban, amelyet régebben gyógyvízként tartottak számon, a hatását, összetételét elemző-vizsgáló tudósok a gyógyhatását írták le először. Ez a „gyógyhatás” sok esetben nem volt más, mint az ásványvízben lévő ásványi anyagok életműködésre gyakorolt kedvező hatása, csak korábban még a szakemberek sem voltak tisztában – a vitaminok hatásához hasonlóan – az ásványi anyagoknak az emberi szervezet működésében betöltött szerepével. A táplálkozástudomány mai állása szerint egy felnőtt embernek naponta 2–2,5 liter folyadékot kell fogyasztania. Régebben az emberek kevesebb folyadékot (kevesebb vizet) ittak. Az ivókúrák alkalmával az emberek több vizet fogyasztottak, mint egyébként, és már pusztán az a tény, hogy elegendő mennyiségű folyadék jutott a szervezetükbe, kedvező hatással volt az

egészségükre, jobb lett az emésztésük. Ezért találhatóak a ma „csak” ásványvízként fogyasztott vízre vonatkozó irodalomban a víz gyógyhatását is ismertető leírások. Továbbá, több olyan víznyerő hely található Magyarországon, ahol az egymás közelében lévő, hasonló víznyerő rétegekből származó források egyikéből valóban gyógyvizet, a másikból viszont az ásványvíz kategóriájába tartozó vizet nyernek. Ezeknek az összetétele hasonló, de az ásványvíz kevesebb összes ásványi anyagot, illetve összetevőket tartalmaz, mint a gyógyvíz. A ma természetes ásványvízként elismert vizet minden egészséges ember életkortól függetlenül, korlátlan mennyiségben fogyaszthatja.

A magyarországi természetes ásványvizek előfordulása, jellege

Magyarország nagy föld alatti vízkészlettel rendelkezik, és a földtani szerkezet következtében ezek a vizek sok, egyes összetevőikben élettanilag kedvező ásványi anyagot tartalmaznak. A Kárpát-medence különleges adottsága, hogy a földkéreg üledékes köztömegét és az abba zárt vízkészletet a sugárzás és vezetés útján terjedő hő nagyobb mértékben járja át, mint a föld egyéb területein. A magasabb hőmérséklet teszi lehetővé az ásványi anyagok jobb kioldódását.

Felszín alatti víztároló területeink a Kisalföld, az Alföld, a Dunántúli-középhegység és az Északi-középhegység alatt helyezkednek el. Ezekből jelenleg közel 85 kút és forrás szolgáltat elismert, természetes ásványvizet, amelyek közül mintegy 25-nek a vizét palackozzák. A Magyarországon előforduló ásványvíztípusok a felszín alatti elhelyezkedésük és az ezzel szorosan összefüggő jellegük alapján a következők szerint csoportosíthatók.



Ásványvíz neve	Típusa	Jelölés
Apenta	nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, kloridos, fluoridos, szulfátos (1853 mg/l)	piros
Aqua Mathias	kalcium-magnézium-karbonátos (1406 mg/l)	kék
Balfi	kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos (1100 mg/l)	narancs
Csillaghegyi	kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, nátriumban szegény (700 mg/l)	sárga
Gellérthegyi Kristályvíz	nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, fluoridos, szulfátos (1460 mg/l)	piros
Margitszigeti Kristályvíz	nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, kloridos, fluoridos, szulfátos, metakovasavas (1370 mg/l)	piros
Mohai Ágnes	kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos (2040 mg/l)	lila
Parádi	kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos (1463 mg/l)	narancs
Theodora Quelle	kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos (1410 mg/l)	narancs

Legnagyobb számban a rétegvíz eredetű Na-HCO_3 és $\text{Na-HCO}_3\text{-Cl}$ (nátrium-hidrogénkarbonát és nátrium-hidrogén-karbonát-klorid) típusú vizek fordulnak elő. Sok helyen keveredési lehetőség van a mészkőben, dolomitban tárolt vízzel való elegyedésre, így alakulnak ki a Na-Ca-HCO_3 és a Na-Ca-Mg-HCO_3 , illetve a $\text{Na-Ca-HCO}_3\text{-Cl}$ (nátrium-kalcium-hidrogén-karbonát, nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát, nátrium-kalcium-hidrogén-karbonát-klorid) jellegű víz típusok. Jellemzően kevert a budapesti hévíz csoport, ahol a típusos karsztvíz jellegű Ca-Mg-HCO_3 (kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát) és a kevert $\text{Na-Ca-Mg-HCO}_3\text{-Cl-SO}_4$ (nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát-klorid-szulfát) víz típusok között a különböző összetételű vizek számos fajtája fordul elő.

Talajvíz eredetűek a Na-Mg-SO_4 és a Na-SO_4 (nátrium-magnézium-szulfát és nátrium-szulfát) jellegű keserű gyógyvizek.

Szén-dioxid-tartalmú vizeink a vulkáni utóműködés és a vízáadó kőzet hatására keletkeztek, és $\text{Ca-Mg-HCO}_3\text{-CO}_2$ és $\text{Ca-HCO}_3\text{-CO}_2$ (kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát-szén-dioxid és kalcium-hidrogén-karbonát-szén-dioxid) jellegűek.

Az ásványvízfogyasztás kedvező élettani hatása

A természetes ásványvíz egészséges, energiamentes, természetes élelmiszer. Kémiai és mikrobiológiailag is tiszta, ismert és állandó összetételű, tartalmazza az emberi szervezet számára nélkülözhetetlen ásványi anyagokat. Így amikor szomjúságunk oltására ásványvizet iszunk, biztosítjuk szervezetünk ásványianyag-szükségletét.

Az emberi szervezet számára lényeges, hogy a táplálék a hasznosítható energián kívül megfelelő mennyiségben tartalmazza a testépítéshez és élettani működéshez szükséges ásványi anyagokat is. Ezekre minden korosztálynak szüksége van, fokozottan szükségesek azonban fiatal korban, a terhes és szoptató anyák számára, a sportolóknak és a nehéz fizikai munkát végzőknek, akiknek nagy a folyadékvesztésük, de a stresszhelyzetnek kitett, vezető beosztásban dolgozóknak is. Fontos idős korban, amikor felgyorsul a csonttritus kialakulásának folyamata, amikor az ember szomjúságérzete fokozatosan csökken, egyre kevesebb folyadékot fogyaszt, ami azzal a veszéllyel jár, hogy a szervezet kiszárad, emésztési zavarok lépnek fel, a vér besűrűsödik, megnő a trombózis veszélye. Végül, mivel az ásványvíz energiamentes, kiválóan alkalmas a fogyókúrázók számára, mert fogyasztása nem növeli a bevitt napi kalóriamennyiséget, ugyanakkor a csökkent táplálék-fogyasztás mellett biztosítja a kiegyensúlyozott ásványianyag-bevitelt.

Az ásványvizekben található legfontosabb elemek élettani hatása

Néhány fontosabb ásványi anyagnak a szervezet működésében betöltött szerepe:

A **kalcium** és a **magnézium** a csontok és a fogak fontos alkotóelemei, megakadályozzák a csonttritus kialakulását, de feladatuk van a vérárvadásban, a sejtmembrán épségének a fenntartásában, részt vesznek egyes enzimek működésében, a fehérje- és szénhidrát-anyagcserében, szükségesek az izmok – beleértve a szívizmot is – működéséhez stb. A **foszfor** szintén fontos építőeleme a csontoknak és a fogaknak, nagy jelentősége van az anyagcsere-folyamatokban, az energia tárolásában. A **kálium** főleg az izmok működését biztosítja, de a **nátriummal** együtt részt vesz a szervezet folyadékháztartásának szabályozásában, valamint a sav-bázis egyensúly és az ozmotikus nyomás

fenntartásában. A **króm** fokozza az inzulin hatását, a **vas** a vörösvérsejtek képződését segíti elő, megakadályozza a vérszegénység kialakulását. A **kobaltnak** a vérképződésben van szerepe, a **mangán** a fehérje-, szénhidrát- és zsíranszanyagcserében, a **réz** az oxidációs-redukációs folyamatokban vesz részt, a **cinknek** jelentős szerepe van a sebgyógyulásban stb.

A **hidrogén-karbonát** a szervezetben lúgosító hatást fejt ki, és így befolyásolja a sav-lúg egyensúlyt. Jó hatással van a gyomorsavtúltengés okozta megbetegedésekre, a gyomorégésre, illetve tisztítja a húgyutakat, megakadályozza a vesekő kialakulását. A **szulfát** minden fehérje és néhány enzim alkotóeleme, befolyásolja a haj, a köröm és a bőr erősségét. A **fluor** a fogszuvasodás kialakulását akadályozza meg, a **jód** a pajzsmirigyhormonok termelődése szempontjából fontos mikroelem. A **metabórsav** élettani jelentősége elsősorban a kalcium-, a magnézium- és a D-vitamin-anyagcserében van. A **bór** hatására a vizeletben csökken a kalcium- és a magnézium-, fokozódik a foszforkiválasztás.

A magyarországi ásványvizek története

Történeti adatok bizonyítják, hogy hazánk területén több ásvány- és gyógyvizet már a rómaiak is ismertek. Különösen a meleg és a langyos vizű forrásokat kedvelték. Ezek környékén (pl. Aquincum, Kékkút) szívesen telepedtek le, és az ott talált vizet – többek között ivókúrára is – használták. A honfoglalást követő századokban már mind több – főként helyi jellegű – leírásból szerezhetünk tudomást az ország ásványvízlelő helyeiről.

Összefoglaló munkát először Oláh Miklós esztergomi érsek (1536) és Wernher György sárospataki várkapitány állított össze. Leíró jellege ellenére nagy érdeme számos, kitűnő megfigyelésen alapuló közlése az ország néhány forrásáról. Később a török időkben néhány útleírás említi a magyar ásványvízforrásokat, gyógyfürdőket.

A XVI. század végén fellendült az érdeklődés az ásvány- és gyógyvizek iránt. A kémiai analitika divatos tudomány volt abban az időben, és főleg az orvosokat érdekelte az ásványvizek összetétele, gyógyhatása. Mátyus István marosvásárhelyi orvos, vegyész és természetkutató 1762-ben jelent önálló munkájában leírta és kémiai összetételük alapján csoportosította az erdélyi gyógyvizeket. Babocsay József 1795-ben kiadott, magyar nyelvű művében Hévíz forrásait ismertette, Nyulas Ferenc ugyancsak magyar nyelvű könyvében az erdélyi gyógyvizekről írt. A budai források vizének összetételéről, a fürdők használatáról Stocker Lőrinc budai orvos írt összefoglaló munkát 1821-ben. A magyarországi ásványvizek gazdasági jelentőségére Van Swieten udvari tanácsos hívta fel Mária Terézia figyelmét, aminek eredményeként a királynő 1763-ban kötelezte a megyei és városi orvosokat a működési területükön lévő ásványvizek összeírására, kémiai elemzésére. Mivel ennek a felhívásnak nem sok eredménye lett, 1768-ban Mária Terézia újból sürgette az ásványvizek számbavételét. A hivatalos szervek mulasztását Crantz Heinrich pótolta, aki 1777-ben leírta az egész birodalom akkor ismert ásvány- és gyógyvizeit. Mária Terézia után II. József és I. Ferenc is igyekezett rábírni az orvosokat, hogy működési területükön nagyobb gondot fordítsanak az ásványvizek megismerésére. 1812-ben a kancellária elrendelte az ásványvizek adatainak összegyűjtését. Ezekből az adatokból írta meg Kitaibel Pál Magyarország hidrográfiáját, amely 1829-ben jelent meg, és egyre több munka ismertette a magyarországi ásványvizeket: Stanislaw Staszic (1815), Linzbauer (1837), Szabó (1857).

A Magyar Tudományos Akadémia is felismerte a hazai ásványvizek értékét, és 1845-ben pályázatot írt ki abból a célból, hogy „*határozottassanak meg vegybontások s gyógygyakorlati adatok*

nyomán a nevezetesebb honi ásványvizek gyógyjavallatai; miként lehetne azokat netalán létező hiányaira nézve orvosrendőrségi tekintetbe használhatóbbakká tenni; továbbá adassék elő, melyekkel lehetne azok közül a külföld legnevezetesebb ásványvizeit pótolni; végül említessék meg, mik történnek irodalmi tekintetben e tárgyra nézve.” A pályázatot Török József (1813–1894), a debreceni református főiskola professzorának A két magyar haza elsőrangú gyógyvizei és fürdő-intézetei című munkája nyerte meg, amely először 1848-ban, majd második, bővített kiadása 1859-ben jelent meg.

A tudományos vízkutatást Zsigmondy Vilmos, Than Károly, Stadler József, Unger Ferenc, Chyzer Kornél, Lengyel Béla, Hankó Vilmos, Weszelszky Gyula stb. folytatták, és munkásságuk nyomán ismertté vált a neves magyar ásványvizek összetétele, kedvező élettani tulajdonsága. Megkezdték palackozásukat, és hamarosan az egész Monarchiában, de azon kívül is megkedvelték és fogyasztották a híres magyar ásványvizeket. Kiváló minőségüket több nemzetközi díjjal jutalmazták, ismerték el. A XIX. század végén, a XX. század elején meginduló szénhidrogén-kutatás újabb ásványvízlelő helyeket tárt fel, amikor olaj helyett kitűnő termálvizeket találtak. Természetesen fűrtak kutakat kifejezetten ásványvízfeltárás céljából is, és így kezdtek palackozni több, ma is kedvelt ásványvizet.

A második világháború után átmenetileg csökkent az ásványvizek iránti kereslet, míg az 1960-as években megindult idegenforgalom, valamint az ún. új gazdaságirányítási rendszer által lehetővé vált gazdasági fejlődés az ásványvizek palackozását is kedvezően érintette. A palackozóüzemek korszerű, az európai élmezőnynek megfelelő berendezéseket helyeztek üzembe, ami lehetővé tette az esztétikus megjelenésű, jó minőségű palackozott ásványvizek forgalmazását. Az egy főre jutó ásványvízfogyasztás kezdetben igen lassan, a nagy ásványvízfogyasztással rendelkező országokhoz képest messze elmaradva, de mégiscsak növekedésnek indult, és mára látványos fejlődést ért el.

A hazai ásványvízfogyasztás fejlődése

Kevés olyan élelmiszer van ma Magyarországon, amelynek az egy főre eső fogyasztása évről évre olyan mértékben növekedik, mint a palackozott természetes ásványvízé. Az 1980-as években, de még az 1990-es évek elején is ez az érték stabilan 3 liter/fő/év körül volt. 1993-ban kezdett a fogyasztás dinamikus – évente 20-30%-kal – növekedni, és mára elérte az évi 38-40 litert fejenként.

A hazai ásványvízfogyasztás emelkedésének egyik oka az, hogy az emberek egyre inkább felismerik az egészséges táplálkozás fontosságát, értékelik az ásványvíz táplálkozás-fiziológiai tulajdonságait. Az ásványvíz elvesztette korábbi luxus jellegét, és mindennapi fogyasztási cikk lett. Valamennyi ásványvíz megtalálható (1,5 és 2 literes kiszerelésben) az élelmiszerboltokban és (0,25, 0,33 és 0,5 literes kiszerelésben) a vendéglátóhelyeken is. A hagyományos, nagy márkák az egész országban kaphatóak, a kevésbé ismert, új vizek a palackozó vonzáskörzetében színesítik, bővítik a választékot.

A 2000. évre a hazai ásványvízfogyasztás – az európai mértékeket nézve – az erős középmezőnybe került (pl. Angliában ez az érték 15, Portugáliában 42, Ausztriában 75, Olaszországban 155 liter/fő/év). Reméljük, az ásványvízfogyasztás emelkedésének ez a kedvező tendenciája az elkövetkező években is megmarad, és néhány éven belül elérjük a hasonló adottságokkal, fogyasztói szokásokkal, ásványvizekkel rendelkező Ausztria egy főre eső ásványvízfogyasztásának a mértékét.



APENTA TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Közép-Magyarország, Budapest, Órmező, Apenta-kút

Egyedi jellemzők: nátrium-kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, kloridos, fluoridos, szulfátos természetes ásványvíz, összes ásványianyag-tartalma 1853 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	25,6
Nátrium	280
Kalcium	197
Magnézium	55
Lítium	0,81
Kationok összesen	559
Klorid	250
Bromid	0,57
Jodid	0,063
Fluorid	2,2
Szulfát	440
Hidrogén-karbonát	600
Foszfát	nem mutatható ki
Anionok összesen	1293
Metabórsav	5,2
Metakovasav	57
Szabad szénsav	400

Történet

1862-ben, a mai Budapest XI. kerületében, a Sas-hegy, a Sasadi-dűlő déli völgyében, a Kőérberki-, Dobogói- és az Őrmezei-dombok között, az Őrsöd és Őrmező nevű lapályon fekvő telek tulajdonosa, Bayer János budaörsi gazda kutat ásott. Ivóvíz helyett azonban „ihatatlan”, keserű vizet találtak a kútban. Saxlehner András posztókereskedő jó érzékkel felfigyelt a leletre, neves tudósokkal megvizsgáltatta, és megtudva annak ásványianyag-tartalmát, összetételét, felismerte a víz értékes tulajdonságait, és megvásárolta a területet. Palackozóüzemet telepített, és *Hunyadi János* néven forgalomba hozta a keserűvizet, amelyet olyan tekintélyek vegyelemeztek, mint Liebig, Bunsen, Fresenius, Ludwig stb. Megállapították, hogy a víz hatóanyaga, legnagyobb mennyiségben előforduló összetevője a nátrium- és magnézium-szulfát, amely hashajtó hatású, ezért a víz előnyösen alkalmazható székrekedés esetén, fogyókúránál, epe- és májrendellenességnél, műtétek utáni lábadozásnál, szülés után, gombamérgezésnél, aranyeres bántalmaknál, cukorbetegségben stb. A Hunyadi János keserűvíz először belföldön, illetve a Monarchiában került forgalomba, majd 1869-től külföldre is szállították. Az első tíz év alatt 2 millió palackot forgalmaztak, majd 1913-ban az előállított 15 millió palack víz nagy részét már exportálták. 1888-ban Saxlehner András iparvasutat építtetett, és telephelyét összekötötte a budapesti Kelenföldi pályaudvarral. Az egyre fokozódó mennyiségű víz szállítása ettől kezdve vasúton történt Európa minden irányába.

A Hunyadi János keserűvíz világhírve Saxlehner András ügyes reklámpolitikájának is köszönhető, aki nagy gondot fordított a termék egyedülálló gyógyhatásának az ismertetésére. Telepe mindig nyitva állt az érdeklődők előtt, ügyfelei bármikor mintát vehettek közvetlenül a termelő kutakból. Egy ilyen mintavétellel kapcsolatban a *The Lancet* neves angol szaklap 1896. december 5-ei számában a következő olvasható: „... képviselőinknek a tulajdonosok készséggel megengedték, hogy bárhol és bármikor a telepen levő kút bármelyikéből vagy a töltő készülékből mintát vehessenek. Képviselőnk az engedéllyel élve a lepecsételt mintákat teljes vegyelemzés végett beküldte a *The Lancet* laboratóriumába. Ezzel egyidejűleg az eredmények összehasonlítása végett London különböző és egymástól távol eső üzleteiből körülbelül egy tucat mintát vettünk, és azokat megvizsgáltattuk. Az így nyert eredmények tekintetbe vételével a Hunyadi János keserűvíz összetétele áll előttünk, s így annak gyógyhatása is pontosan megállapítható. Az összetétel állandó lévén, gyógyhatása sem lehet változó.”

A Hunyadi János keserűvíz sikerén felbuzdulva, az 1860-as, 1870-es években a Saxlehner András telkével szomszédos telkek tulajdonosai is kutakat ásattak, és találtak is hasonló összetételű keserűvizeket, melyeket különböző neveken hoztak forgalomba, legismertebb a *Ferenc József*-ről elnevezett víz volt.

A terület legfiatalabb kútjának a vize az *Apenta* természetes ásványvíz, amelynek összetevői hasonlóak a keserűvizekéhez, de lényegesen kisebb mennyiségben fordulnak elő a vízben, így az ásványvíz nem hashajtó hatású.

Gazdasági adatok

Az Apenta ásványvízből a 2000. évben 33 millió litert palackoztak. 0,25 és 0,75 literes üvegben, valamint 0,5 és 1,5 literes PET palackban hozzák forgalomba, szénsavval dúsítva, szénsavval enyhén dúsítva, illetve szénsavmentes formában.



AQUA MATHIAS TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Közép-Dunántúl, Fejér megye, Székesfehérvár, Savanyú-kút

Egyedi jellemzők: kalcium-magnézium-karbonátos természetes ásványvíz, amelynek metakavas-tartalma is jelentős. Összes ásványianyag-tartalma 1406 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	6,3
Nátrium	79
Kalcium	200
Magnézium	61
Lítium	0,2
Kationok összesen	350
Klorid	5
Bromid	nem mutatható ki
Jodid	0,009
Fluorid	nem mutatható ki
Szulfát	nem mutatható ki
Hidrogén-karbonát	1110
Foszfát	0,05
Anionok összesen	1115
Metabórsav	0,5
Metakovasav	52
Szabad szénsav	698

Történet

Az *Aqua Mathias* ásványvíz Székesfehérvár történetének kiemelkedő alakjáról, Mátyás királyról kapta a nevét.

A város hagyományosan híres az ásványvizeiről, melyről Mátyás király kódexei is említést tesznek. Evlia Cselebi török utazó leírása szerint Székesfehérvárnak a török időkben „tizenegy csorgókútja volt, és ezek között híresebbek: Karakas pasa csorgója, Dizdár aga csorgója, Hadsi pasa csorgója”.

A tizenegy kút közül háromnak ma is isszák a vizét. Egyik a *Janicsárkút*, amelynek a neve is a török időkre utal, a másik a *Királykút*, a harmadik pedig a Megyeház téren álló Rózsáskerti kút.

A *Királykút* elnevezés a kút középkori eredetére utal. A hagyomány szerint a külváros falain kívül, a Budai kapuhoz közel lévő kút vizével frissítették fel magukat a koronázásra érkező királyok. A kút egy 1790 körül épült klasszicista házban van, amelynek jobb oldali rizalitjában található a köz-kút kifolyója és vályúja. Ez a megoldás, azaz a lakóház és a nyilvános közkút funkciók ötvözése, Magyarországon eléggé szokatlan. Egészen 1911-ig, a vízvezeték megépítéséig a város nagyobbik felének ivóvízszükségletét ez a kút biztosította.

Sokan megfordultak naponta a Királykútnál, amit abból is tudhatunk, hogy egy régi fényképen az egyik oldalon kovácsműhely van, márpedig ez mindig forgalmas helyeken létesült. A vízhordás rendjét már a XIX. században szabályozták: délelőtt a Belváros, délután a Felső- és Víziváros számára hordták. Egy lajtosnak azt is megengedte a város, hogy a Királykút vizét pénzért árulja. A XIX. században kiadott útikönyvek is felhívták az utazók figyelmét arra, hogy a Királykútnál frissítő hatású vízzel olthatják a szomjukat, és a további utazásuk idejére feltétlenül lássák el magukat az életet adó vízzel.

A város közterén lévő *Rózsáskerti kút* savanyúvizét jótékony hatása és különleges ízletes aromája miatt napjainkban is rendszeresen fogyasztják. A kút régi időkből származó érdekes, fedő házikóját már szétszedték, ma modern alakban látható.

A kevésbé híres források közül ismert volt még a Felmayer-gyári-, az Árpád fürdői-, a György- és a Zsuzsanna-, illetve a strand környéki forrás. Ez utóbbi fúrásánál meleg vizet kerestek, de a máig is jól ismert és közkedvelt *Csitáry vizet* találták. Az Árpád fürdő is eredetileg a természetes gyógyvizekre épült; a gyógyulni szándékozók elhelyezésére bővült az Árpád Szállóval. Blaha Lujza is itt kezeltette magát, és a város közönségének hódolatát és szeretetét szállásának erkélyéről dallal köszönte meg.

A XX. század első felében Emszt Kálmán analizálta az Árpád fürdő két forrásának, az *Árpád-kútnak* és a *György-kútnak* a vizét, amelyeket így jellemzett: mindkét forrás vize típusa a szénsavas-mészhidrokarbonátos (földes-meszes savanyúvíz) vizeknek. „Gyógyjavaslata” szerint a víz kiválóan alkalmas a gyomor és a belek, az epeutak hurutjai, az alhasi vérpangás gyógyítására, mérgezéseknél, székrekedés megszüntetésére és minden olyan esetben, midőn könnyű székletről akarunk gondoskodni (műtétek után, aranyér, végbélelőésés, a nemi szervek gyulladása).

Gazdasági adatok

Az *Aqua Mathias* ásványvízből a 2000. évben 8 millió litert palackoztak. 0,33 literes üvegben, valamint 0,5, 1,5 és 2 literes PET palackban hozzák forgalomba, szénsavval dúsítva, illetve szénsavmentes formában.



BALFI TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Nyugat-Dunántúl, Győr-Moson-Sopron megye, Balf, Balfi-kút

Egyedi jellemzők: kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát-tartalmú természetes ásványvíz, összes ásványianyag-tartalma 1100 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	25
Nátrium	289
Kalcium	200
Magnézium	45
Lítium	0,3
Kationok összesen	563
Klorid	71
Bromid	0,23
Jodid	0,17
Fluorid	0,10
Szulfát	39
Hidrogén-karbonát	1390
Foszfát	0,34
Anionok összesen	1503
Metabórsav	3,4
Metakovasav	66
Szabad szénsav	818

Történet

Balf Soprontól 7 km-re fekszik, és mint a környék számos más települése, igen régi múltra tekinthet vissza. A balfi ásványvíz és fürdő jó minőségét először a rómaiak ismerték fel Marcus Aurelius korában, Kr. u. 180 körül.

A honfoglalás után első ízben egy 1199-ben írott oklevél említi Balfot. A vérzivataros évszázadok a balfiak életét sem kímélték, amelyeket keserves feljegyzések és krónikák örökítenek meg. A falu ásványvízforrásai azonban átvészelték ezeket a nehéz időket. Sopron város tanácsa 1560 körül kezdett nagyobb gondot fordítani a források hasznosítására és a fürdőélet kialakítására.

A városi számadáskönyvek szerint 1550-ben Bécsből szakértőt hozattak, aki intézkedett a kutak, források kialakításáról. 1560-ban I. Ferdinánd megengedte, hogy a város fürdődíjat szedjen. Abban az időben a fürdőben egy fürdőmester és egy csapkezelő tevékenykedett. Egy bécsi ezermester olyan vezetékot szerkesztett, amely a kénes víz elszívárgását megakadályozta, így azt teljes egészében felhasználták. Balf gyógyító adottságai hamarosan ismertté váltak. Az egykori levéltári levél szerint egy jobbágy így írt Nádasdynénak: *„Nagyságos, Kegyelmes asszonyom, Hallom és értem bizonynyal, hogy az Úr Isten az ő betegeinek megvigasztalására Boolf-on támasztott volna olyan vizet, akiben a Krisztus által nagyon sok betegek megvigasztaltatnak. De én szegény megnyomorult félszeg ember valván, nincsen Krisztus után hova segedelemért fejemet hajtánám, ha nem csak Nagyságodhoz, miért könyörgök Nagyságodnak a Krisztushoz való tekintetiért, ne hagyjon valami segítség nélkül költség nélkül, hogy kivel maradhatnék és táplálhatnék magam Nagyságod kegyelmességéből valami ideig a bollfy vízben.”* Érthető módon szájról szájra járt és terjedt Balf gyógyító híre. Jobbágya után hamarosan maga Nádasdyné és környezete is Balf fürdővendége lett. A város a fürdő megismertetésére könyvet íratott, amely több nyelven is megjelent. Szerzője Scholtz Jeremiás orvos, 1631-ben adta ki a kéziratot. A magyar nyelvű kiadványnak ez volt a címe: A soproni birodalomban levő Balffi Feredő mérsékletes állapota természetileg munkálkodó erejének, használhatóságának megírása.

A szegény sorsú fürdőzőket nem is egyszer az üzleti szellemű bérlők igyekeztek kihasználni, anyagilag megterhelni, és még *„a kénes víz fogyasztásáért is merészeltek pénzt kérni”*. A város vezetősége ezért közgyűlésen határozatot hozott: *„A balfi vízért nem jár semmi!”*

A Mária Terézia korában végzett vegyelemzések, kísérletek is bizonyították a balfi forrás savanyúvizének gyógyító hatását, ami az ásványvizet is, a fürdőt is Monarchia-szerte híressé tette. Török József 1859-ben így ír a balfi ásványvízről: *„Az ivóforrásban a víz buborékokat hányna törtet ki, egészen tiszta, átlátszó, színtelen, élénk kőkénszagú, kissé savanyú ízű, s pohárba merítve gyöngyöző.”*

A fürdő újkori fellendülése 1876-tól kezdődött, amikor Balf vasúti állomást kapott. A fürdőt 1898-ban korszerűsítették, épületeket emeltek, és gyógyászati berendezések beszerzéséről is gondoskodtak. 1900-ban megkezdték a víz magánérőből történő palackozását. A két világháború közötti időszakban élénk forgalmú gyógy- és üdülőhely volt Balf községe. Az „alkáli-hidrogén-karbonátos savanyúvíz” összetételét Papp Szilárd és Schulhof Ödön vizsgálta.

A második világháború utáni gazdátlan években a balfi víz is – a többi ásványvízhez hasonlóan – feledésbe merült. Az 1960-as években kezdték el a fürdő újjáépítését. Az ásványvíz iránti növekvő igény pedig a palackozás feltételeit, lehetőségeit is fokozatosan javította. A Balfi ásványvíz palackozóüzeme ma a PET Pack Kft. tulajdonában van.

Gazdasági adatok

A Balfi ásványvízből a 2000. évben 16,5 millió litert palackoztak. 0,33, 0,5 és 1,5 literes PET palackban hozzák forgalomba, szénsavval dúsítva.



CSILLAGHEGYI TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Közép-Magyarország, Budapest, Csillaghegyi fürdő, József-kút

Egyedi jellemzők: kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, nátriumban szegény természetes ásványvíz, összes ásványianyag-tartalma 700 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	2,6
Nátrium	13,2
Kalcium	99
Magnézium	44,1
Lítium	nem mutatható ki
Kationok összesen	159
Klorid	10
Bromid	0,11
Jodid	nem mutatható ki
Fluorid	0,36
Szulfát	54
Hidrogén-karbonát	453
Foszfát	<0,07
Anionok összesen	518
Metabórsav	<0,5
Metakovasav	17,9
Szabad szénsav	68

Történet

Régi írások és mondák tanúsága szerint a csillaghegyi forrásokat valószínűleg már az ősember is felkereste, hiszen nyomaik megtalálhatók a szomszédos hegyekben. A kelták első településéről, Ak-inkről már konkrét tudomásunk van, erre települt az I. század végén a rómaiak Aquincuma. A rómaiak, ahol csak tehették, vizek közelében telepedtek le, pompás köz- és magánfürdőket létesítettek, sőt a Csillaghegyi forrás vizét bevezették a mai Óbuda helyére is egy 2300 m hosszú,

szigorúan déli irányú aqueductusszal. Attila pogány csapatai után a magyarok is kedvelték – feltehetőleg a rómaiakéhoz hasonló okokból – a vidéket, a környék népe között élő rege szerint a csillaghegyi *Árpád-forrás* az Árpádok korában azért kapta nevét, mert Árpád, a honfoglaló, a közelben nyugosza örök álmát.

1858-ban Szabó József a csillaghegyi forrásokról, közöttük a mostani *Árpád-forrásról* a következőket írja: „... egyik hely, hol egy mésztufa képződésnek kell végbemennie, Óbuda felett a lőpormalom rónája. Ezen a rónán több, a mészhegyekből eredő forrás terül el, és ingoványos helyeket képez. Egyike ezen forrásoknak az, mely a békásmegyeri (Krotendorf) csinos malmot hajtja. E víz nummulit-mészből fakad, kijövén egy közeli négy öl mélységű kis tavat tölt meg, melyben mennyisége egész éven át egyenlő, valamint hófoka is. Ez a víz tiszta, íze földes, vegy-bontva még nincs, de annyit mondhatni, hogy szénsavas meszet nagy mennyiségben tart feloldva. Ez a malomkerékre ráakodik, és annyira meggyűl, hogyha időnként nem tisztítanak, a kerék végképp akadályozva lenne forgásában. Minden négy-öt évben lefeszítenek a lapátokról egypár újniyi tufakérget, melyet a víz ilyen rövid ideig tartó érintkezés alatt rak rá. A víz a mésztartalom legnagyobb részével tovasiet, s azt minden esetre elbocsátja magától, az ingoványos rónán tufaréteget képezve. A forrás medencéjét vascső köti össze a tőle néhány méternyire levő gyűjtőaknával, ahonnan a vizet palackozás céljára egy magasabb tartályba szivattyúzzák. Régebben, mielőtt ezen forrás becsét megismerték volna, úgy látszik, kertek öntözésére használták, amint az a következő feljegyzésből kitűnik: Békásmegyeren a malom mellett van egy forrás, melynek vizét kertbe vezetik öntözésre.”

Schafarzik Ferenc 1929-ben írt közleményében hévizeik miatt a csillaghegyi forrásokat az „északi langyos források” csoportjába sorolja.

A Csillaghegyi forrás vizének összetételét Szilágyi Gyula vizsgálta 1906-ban, az Árpád-forrás vizét Hankó Vilmos analizálta 1922-ben. Radioaktivitásukat Frohner Roman határozta meg.

Dr. Dalmandy Zoltán egyetemi tanár szerint az Árpád-forrás vizét kalcium- és kovásvartartalma tüdőbetegségeknel és görvélykórnel ivóvízkúrára is kiválóan alkalmassá teszi, hatása „a külföld hasonló természetű hévforrásainak, mint Teplitz-Schöna, Fischau-Johannisbad, Schlungenbad, Comano, stb. miben sem áll mögötte.”

A Csillaghegy tövében fakadó forráscsoport egyikének vizét, ahogyan azt a Frohner-féle, 1912-ben megjelent tanulmány megemlíti, *Csillaghegyi forrásvíz* néven „üdítővízként” palackozták. 1928-ban megalakult a Csillaghegyi Ásványvíz Üzem Rt., amely kezdetben a csillaghegyi Árpád fürdő gazdasági udvarában lévő Péter-villa alagsorában, majd a fürdővel szemben lévő területre áttelepített üzemben palackozta az ásványvizet. Érdeklenség, hogy 1934-ben, amikor a gazdasági válság eredményeként csökkenni kezdett az ásványvíz fogyasztása, *Zóna víz* néven (a közlekedésben bevezetett, olcsó zónajegyre utalva) és fele áron is forgalomba hozták az ásványvizet, csak az olcsóbb víz címkéjére nem írták rá, hogy ásványvíz. A második világháború éveiben, különösen a Margit híd felrobbantása után, 1944 novemberétől, a budai részt Csillaghegyről látták el ásványvízzel.

Gazdasági adatok

A csillaghegyi források közül a *József-kút* vizének palackozása a közeljövőben megindulhat, jelenleg folyik az új palackozóüzem építésének előkészítése. Jelenleg belső felhasználásra egy kis-üzemben történik a palackozás, ez a mennyiség azonban kereskedelmi forgalomba nem hozható.

Régió: Közép-Magyarország, Budapest, Rudas fürdő, Juventus-kút

Egyedi jellemzők: nátriumot is tartalmazó, kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, szulfátos természetes ásványvíz, amelynek fluoridtartalma jelentékeny. Összes ásványianyag-tartalma 1460 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	13,2
Nátrium	114
Kalcium	177
Magnézium	72
Lítium	0,36
Kationok összesen	377
Klorid	133
Bromid	0,37
Jodid	0,034
Fluorid	2,2
Szulfát	332
Hidrogén-karbonát	580
Foszfát	nem mutatható ki
Anionok összesen	1018
Metabórsav	4,0
Metakovasav	38
Szabad szénsav	196



MARGITSZIGETI KRISTÁLYVÍZ

Régió: Közép-Magyarország, Budapest, Margitsziget, Magda-kút
Egyedi jellemzők: nátriumot is tartalmazó, kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos, kloridos, szulfátos természetes ásványvíz, amelynek fluorid- és metakovasav-tartalma is jelentékeny. Összes ásványianyag-tartalma 1370 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	20
Nátrium	144
Kalcium	157
Magnézium	38,4
Lítium	0,28
Kationok összesen	360
Klorid	177
Bromid	0,64
Jodid	0,05
Fluorid	2,4
Szulfát	176
Hidrogén-karbonát	550
Foszfát	<0,07
Anionok összesen	908
Metabórsav	3,7
Metakovasav	51
Szabad szénsav	356

Történetük

A fővárosi ásványvizek közül a csillaghegyi meleg és langyos vizű források ásványvizeit már a rómaiak is ismerték és hasznosították. A budai ásványvizeket a honfoglalást követő századok – főként helyi jellegű – leírásai említik, először 1212-ben.

Wernher György sárosi várkapitány (1551) szerint a budai meleg vizű források hőmérséklete úgy változik, mint „*a tisztító tűzben bűnhődők büntetése*” vagy „*némelyik olyan forró, hogy a belédobott tojás ugyanolyan gyorsan megfő, mint az erős tűznél*”. Később, a török időkben útleírások ismertetik a budai források vizét. Browne Edward orvos-útleíró 1668-ban beszámolt arról, hogy egy török ivott a Tányér fürdő (Király fürdő) forrásából, és ezüst pénze a víztől „arannyá” változott (a víz kénhidrogén-tartalmának következményeként). Linzbauer X. Ferenc 1837-ben korábbi szerzőkre hivatkozik, akik a Rudas fürdőről és felette egy kisebb forrásról tesznek említést, amely a törökök kivonulása után betemetődött. Az időközben felépült Propeller Szálló udvarán később újra feltárták a forrást, és Hungária királynő szobrát állították fölé. Ettől kezdve a forrás vizét ivókúrára használták.

Miután Mária Terézia, majd II. József és I. Ferenc, felismerve a magyar ásványvizek gazdasági jelentőségét, sürgette azok rendszerezését és felhasználását, egyre több tanulmány jelent meg a Monarchia akkor ismert ásvány- és gyógyvizeiről. Ezek közül messze kiemelkedik Szabó Józsefnek a budai hévforrásokról szóló munkája.

Ebben az időben már nagy jelentőséget tulajdonítottak az ivókúráknak. Edvi Illés így javasolja a víz fogyasztását a Császár fürdőben: „*A fürdőből kiszállván, rövid nyugalomba vonulhat a beteg... majd még mintegy 8-10 óra között az ivókút lépcsőjéhez járulhat, hol... egyenlő mérték szerint készült s 5-6 obonyt foglaló üvegpoharat... egyazon huzamban, azon melegen – ne kihűlve, miáltal a víz már hatályából tetemesen vesztett – ürtse ki, mire a kertben egy óranegyedet sétálván, – tetszés szerint választott derült társaságban – megint viszonozza adagát... Kezdetben a fönt kitett tartalmú poharakat kétszer leend üríteni: harmad-, negyednapon már két pohárral emelheti azoknak számát úgy, hogy ha sikeresen akarunk hatni bajainkra, bármik legyenek azok, véleményünk s tapasztalataink szerint, naponta 4-8 pohárra is felhúzhatja az ivást.*”

A budai ásványvizek palackozása 1883-ban kezdődött, amikor Palotai Fülöp megvásárolta a Kincstártól a Lukács fürdőt, majd a fürdő mögötti területen palackozóüzemet létesített. A *Kristály forrás* néven forgalomba hozott vizet 1907-ben így jellemzi a Magyar Balneológiai Egyesület által kiadott, A Magyar Birodalom ásványvizei és fürdőhelyei című könyv: „*A Szent Lukács-fürdő mész- és magnesium-hydrocarbonat tartalmú langyos forrásának egyikét, mely tisztasága és csíra-mentessége által mindenekfelett kitűnik, szénsavval telítve palackokba töltik s ,Kristály’ név alatt bocsátják forgalomba. Minthogy a ,Kristályforrás’ vizében az elemzés tanúsága szerint a hydrocarbonatok aequivalensei dominálnak a többi aequivalensek felett, a víz tiszta calcium- és magnesiumhydrocarbonatos ásványvíznek tekinthető. Magyarországon kívül nevezetesebb piacai: Közép- és Délamerika, Délafrika, Norvégia, Oroszország, Románia, Középtengeri szigetek. Forgalma 6 millió palack.*” A kellemes ízű, üdítő Kristályvíz kedvelt itala volt a főváros és a vidéki nagyvárosok lakóinak, de az egész Monarchiának is, szállítottak belőle a kedvelt üdülőhelytől, Abbáziától a tengeren túli Rióig.

A Kristályvíz 1904-ben St. Luisban, 1911-ben Turinban Grand Prix-díjban részesült.

Közkedveltségét jó és ötletes reklámjának is köszönhette. Jellemző volt a cég reklámpolitikájára, hogy a 0,2 literes, koronadugóval lezárt Kristályvizet a budapesti kávéházak részére ingyenesen szállították, a feketekávéhoz való kísérő italként.

Népszerűsége a két világháború között tovább fokozódott, és bár a Lukács fürdő a második világháború alatt erősen megrongálódott, már 1945 májusában újraindult a Kristályvíz palackozása. Az 1934-es gazdasági válság idején – a csillaghegyihez hasonlóan – a Kristályvizet is forgalomba hozták olcsó áron, ásványvíz felirat nélkül, *Kisszakasz-víz* néven.

A Budapest Székesfőváros kezelésében lévő Harmat Ásványvíz Üzemet 1916 elején alapították a mai Rudas fürdő épületének déli részén. 1916. április 12-én a Fővárosi Törvényhatósági Bizottsága engedélyt adott az üzemnek, hogy a „*Hungária-forrás vizét közkinccsé téve*”, azt szénsav nélkül palackozza és forgalmazza. 1919-ben az üzemben már napi 5000 liter *Harmatvizet* palackoztak, de a kereslet ennél is jóval nagyobb volt. A fokozatos fejlesztések eredményeként a palackozás kapacitása 1930-ra napi 30 ezer literre növekedett, és ez az üzem palackozta a Harmatvízen kívül az Attila-forrás vizét, a *Hungária vizet*, és poharazva árulta az ivócsarnokban a Juventus-forrás vizét. Ma a Juventus-forrás vize *Gellérthegyi Kristályvíz* néven palackozva kerül forgalomba.

Törzs Kálmán Margit-sziget című munkájában, amelyet a pesti Athenaeum Nyomdában nyomtatott 1872-ben, így ír: „*Az óbudai gőzhajóállomással szemben, benn a Duna medrében a császárfürdői természetes forrásokhoz minden tekintetben hasonló meleg forrásokkal bír a sziget. A budaiak nem kevesebb, mint hét ilyen forrást emlegetnek s rendkívül alacsony vízállás mellett most is látni dió nagyságú buborékokban felbuzogni a meleg vizet.*” A sziget igazgatósága 1867-ben Zsigmondy Vilmos vezetésével artézi kútát fúratott, amelyet Magda névre kereszteltek. A 118,5 m mélyről feltörő kénes víz hőfoka 43,8 °C volt. Az akkor még József főherceg tulajdonában lévő Margit-szigeten az artézi kút vizét szökőkút, vízesés üzemeltetésére, fürdőház medencéjének megtöltésére használták, illetve egy „*oroszlánfejből bugyogó ivó forrás*” táplálására. Az ivókút bevételét József főherceg egy árvalány-ház részére biztosította állandó adományként.

A *Magda-kút* vizét szénsavval dúsítva 1924-ben kezdték palackozni *Palatinus* néven az ivócsarnokban, majd 1928-ban a jelenlegi Árpád híd feljárójának helyén felépült a Szent Margit-szigeti Ásványvíz Rt. üze me, amelyben 1931-ben már évi 2,3 millió liter vizet palackoztak.

1935-ben készült el a Zsigmondy Béla Rt. által kivitelezett, Pápai Vajna Ferenc irányításával fúrt 301,7 m mély *Magda II.-kút*, amely percenként 3600 liter 71 °C hőmérsékletű vizet adott. A székesfőváros, amely ekkor már a sziget tulajdonosa volt, valamint a Fővárosi Közmunkák Tanácsa – az Árpád híd építésének kezdetével – elhatározta, hogy a Szent Margit-szigeti Ásványvíz Rt. üzemét áttelepíti a sziget déli csücskébe. Az építkezést 1936 márciusában kezdték meg, és 1938. március 15-én adták át. A felépült új ásványvíz-palackozó úgy építészeti le, mint technikailag Közép-Európa legmodernebb üze me lett. Itt palackozzák ma is a *Margitszigeti Kristályvizet*.

Gazdasági adatok

A Gellérthegy i és Margitszigeti Kristályvízből a 2000. évben 125 millió litert palackoztak. A két ásványvizet 0,25 és 0,33 literes üvegben, valamint 0,5, 1,5, 2,0 és 2,5 literes PET palackban hozzák forgalomba, szénsavval dúsítva, illetve szénsavmentes formában. A Juventus-forrás vize a Rudas gyógyfürdőben ivókútból is fogyasztható.



MOHAI ÁGNES TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Közép-Dunántúl, Fejér megye, Moha, Ágnes-forrás

Egyedi jellemzők: kalcium-magnézium-hidrogén-karbonát-tartalmú természetes ásványvíz, összes ásványianyag-tartalma 2040 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	4,7
Nátrium	27
Kalcium	339
Magnézium	67
Lítium	0,14
Kationok összesen	451
Klorid	7
Bromid	0,05
Jodid	0,012
Fluorid	0,1
Szulfát	28
Hidrogén-karbonát	1420
Foszfát	0,07
Anionok összesen	1455
Metabórsav	nem mutatható ki
Metakovasav	50
Szabad szénsav	1605

Történet

Az első írásos dokumentum, amely először említi Mohát, az 1370-ből származó Codex Diplomaticus, majd az 1374 Szent György napján kelt jelentés, amely Moha határjeleként említi a köznyelven „Áldou kuth”-at. „Ez az oklevél a legfényesebb bizonyíték arra hogy Mohán már a XIV. században volt egy kút, amely vegyelemi tartalmánál, jótékony hatásánál, gyógyerejénél fogva áldásosnak nevezetett. (...) Vize révén hírre kapott Fejér megye e kisdied faluja s most már ismeretes lett neve mindenfelé, hiszen az általános elismert mohai 'Ágnes forrás' vizét vagon számmara szállítják nap-nap után a szélrózsa minden irányába.” – írja dr. Hattyúffy Dezső (1883).

A mohai vízre nézve különösen nagy jelentőséggel bír az 1732. év. Bél Mátyás (1684–1749) történész és geográfus nagy művében, a Notitiában írja: „Moha község határában savanyú víz több századok óta elrejtve s eltemetve volt, de a földbirtokos mélt. Gróf Amade Taddé, saját költségével és buzgó igyekezetével 1732. évben, a néphagyomány nyomán kutatva, azt a szántóföldek közt

feltalálta s közhasználatra felnyitatta, némelyek a füredi, mások a selteri vízhez hasonlónak tartják.” A mohai savanyúvíz legvirágzóbb korszaka 1878-ban kezdődött, amikor a pázmándi Kempelen Imre tulajdonos ebben az évben a mohai parkjában létesítendő halastó fenntartására artézi kutat szándékozott fúratni. Az első fúrásakor lágy vízhez jutottak, de a télire leállított munka miatt a fúrás beiszapolódott. A tavasszal újrafúrt kútban „20–26 öl között bő, savanyú víz forrás folytonos bugyogás közt emelkedék a felszínre”. A természet e nem keresett bő adománya kis időre lehangozta a mást óhajtó, kereső tulajdonost. „Ámde miután a víz ereje, kellemes íze, tisztasága s bősége az oda sereglett szakértők által szélitében dicsértetett, nemes keblét követve, nehogy Fejér megyének ezen a maga nemében egyetlen kincse a honpolgárok, sőt az emberiség hátrányára továbbra is elrejtve maradjon, minthogy a fúrás nyílása újra bedugult, Zsigmondy Vilmos ország-szerte híres bányamérnököt a helyszínére a munkálatok újabbi folytatása végett meghívá.”

1879 telén az újabb fúrás eredményeként az előbbinél még erősebb savanyúvízre találtak, amelynek nyílásába a felső édes források kizárása végett, hosszú vörösfenyő csövet bocsátottak le. Ezt a bő vízü forrást nevezte el Kempelen Imre *Ágnes-forrásnak* édesanyja, Bajzáth Ágnes iránti tiszteletéből.

A Mohai Ágnes ásványvizet hivatalosan először dr. Lengyel Béla m. kir. budapesti műegyetemi tanár ismertette a Magyar Tudományos Akadémia matematikai és természettudományi osztályának 1881. évi június hó 22-én tartott ülésén. „A vegyelemzett 11,2 °C-on feltörő vízben a szilárd alkatrészek közt főszerepet játszanak a szénsavas calcium, magnesium, natrium, kalium, lithium, vas oxidum, továbbá kénsavas calcium, kovasav, titansav. Ez utóbbi az Ágnes forrást különleges jelentőségre emeli, minthogy eddigelé csak egyetlen norvégiai ásványvízben találtatott, szénsav tartalma pedig oly nagy, hogy 1000 gramm vízben abból 1536 köbcentiméter foglaltatik, miáltal hazánkban mindjárt a borszéki víz után következik. Ami a víznek gyógytani hasznát illeti, kitűnő előnye és sikere tapasztaltatott a légzési, az emésztési hurutos bántalmaknál, vegyalkatát képező bomló sóinál fogva kiváló előnyöket ígér a gyermekgyógyászatnál, amennyiben a gyermekek gyo-morsav túlképződéseit és ebből kifolyólag a görvélyesség és az angolkór kifejlődését megakadályozza. Általában a mohai ‚Ágnes forrás’ mindazon kóroknál kiváló figyelmet érdemel, melyeknél a szervi élet támogatása és az idegrendszer működésének kártalan fokozása kívánatos.”

Nemcsak mint gyógyvizet, hanem – egy 1912-es orvosi zsebnaptár szerint – sikeresen alkalmazták „mint luxus-(ivó)-vizet is; profilacticum járványos időkben, mint baktériummentes víz, valamint bórvízként, mivel jó ízű, könnyű, s a bort nem festi.”

A víz hírnevét fokozta, hogy számos nemzetközi és hazai kitüntetést és elismerést kapott: a grazi 1880. évi országos kiállításon elismerő oklevelet; a trieszti 1882. évi kiállításon bronzérmet, a Torontál megyei kiállításon 1884-ben ezüst díszoklevelet; a budapesti 1885. évi országos kiállításon nagy érmet; az 1888. évi nemzetközi kiállításon aranyérmet, 1999-ben pedig elnyerte a Kiváló Magyar Élelmiszer minősítést. Kempelen Imre halálát (1906) követően sok tulajdonosa volt az ásványvíz-palackozó üzemnek; ma a Mohai Ágnes Kft. tulajdonában van.

Gazdasági adatok

A Mohai Ágnes ásványvízből a 2000. évben 1 millió litert palackoztak. 0,33 és 1,0 literes üvegben, valamint 0,5 és 1,5 literes PET palackban hozzák forgalomba, szénsavval erősen, illetve gyengén dúsítva.

Régió: Észak-Magyarország, Heves megye, Parádsasvár, Csevice II.-forrás

Egyedi jellemzők: nátriumot tartalmazó kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos természetes ásványvíz, összes ásványianyag-tartalma 1463 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	9,4
Nátrium	154
Kalcium	139
Magnézium	33
Lítium	0,16
Kationok összesen	337
Klorid	7
Bromid	0,05
Jodid	0,005
Fluorid	nem mutatható ki
Szulfát	0,41
Hidrogén-karbonát	903
Foszfát	0,31
Anionok összesen	1002
Metabórsav	0,5
Metakovasav	14,1
Szabad szénsav	1631

Történet

A parádi völgy nyugati végén, a Széchenyi-hegyből fakad a két csevice forrás, amelyek vize *Parádi víz* néven kerül forgalomba. A parádi kénhidrogén savanyúvizek vulkáni utóhatások termékei. Mint a gyógyvizekkel gyakran megesik, a parádit is előbb találták meg az állatok, mint az emberek. A nyájaikat legeltető pásztorok észrevették, hogy állataik, akármilyen szomjasak is, otthagyják a mezőkön fakadó forrásokat, és mindig egy-két megszokott forráshoz sietnek. Később maguk a pásztorok is megkóstolták ezt a vizet, és lassanként elterjedt a csevice híre. A parádi vizekről a magyar orvosi világ elég későn, csak a XVIII. század derekán szerzett tudomást. Bél Mátyás, a tudós pozsonyi professzor 1735-ben már említi a parádsasvári kénes savanyúvizet. A parádi gyógyvizek tulajdonképpeni felfedezése 1763-ban történt, amikor Markhót Ferenc, Heves megye tisztiorvosa részletes leírást közölt róluk. A parádsasvári csevice források vizeinek első vegyelemzését Kitaibel Pál végezte 1798-ban, majd prof. Meissner pontosabb vizsgálatoknak vetette alá a források vizét.

A parádi kénes gyógyvíz egyaránt alkalmas savtúltengéssel járó gyomor- és bélbetegségek, valamint savhiányos gyomor- és bélhurut gyógyítására attól függően, hogy étkezés előtt, közben vagy után fogyasztják. Elősegíti az emésztést, megszünteti a puffadást. Borral együtt fogyasztva megakadályozza a másnaposság kialakulását, illetve másnapos állapotban fogyasztva megszünteti a másnapos gyomor kellemetlen tüneteit. A légzőszervek idült hurutos állapotainál igen kedvezően hat nyákoldó, köptető hatása miatt. Hatására a hörgőkben fokozódik a váladék kiválasztása, ezért a dohányzás okozta idült hörghurutban is ajánlott fogyasztani. Vizelethajtó hatásának köszönhetően értékes szerepet játszik a vesekőképződés megelőzésében, a vesemedencék és húgyutak tisztításában.

A *Csevice I.-forrás* terméke a kék címkés *Parádi kénes gyógyvíz*. A forrás fölé 1827-ben ivócsarnokot építettek, mellette pedig fürdőház épült. 1881-ben annyi változás történt a környéken, hogy lebontották a régi fürdő épületét, és helyébe egy hatalmas park közepén a Károlyi család reneszánsz stílusú kastélyt építtetett Ybl Miklós tervei alapján. A kastélyt Sasvárnak nevezték el, innen kapta a helység a mai nevét. 1982-ben, szintén Ybl Miklós tervei alapján építették fel a pagodaszerű, színes majolikával fedett palackozót.

A zöld címkés *Parádi ásványvíz* a kastély udvarán található *Csevice II.-forrásból* származik, a forrás napi vízhozama korlátozott, ezért olyan értékes vize.

Gazdasági adatok

A Parádi ásványvízből a 2000. évben közel 1 millió litert palackoztak. Szénsavval dúsítva, 0,33, 0,5 és 0,7 literes hagyományosan zöld, jellegzetes címkével ellátott üvegben, illetve 0,33, 0,5 és 1,5 literes PET palackban forgalmazták, illetve a helyszínen ivókútból is fogyasztható.



THEODORA QUELLE TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

Régió: Közép-Dunántúl, Veszprém megye, Kékkút, Theodora Quelle-kút

Egyedi jellemzők: kalcium-magnézium-hidrogén-karbonátos természetes ásványvíz. Összes ásványianyag-tartalma 1410 mg/l.

Összetevők megnevezése	mg/l
Kálium	22
Nátrium	28
Kalcium	190
Magnézium	60
Mangán	nem mutatható ki
Lítium	0,2
Kationok összesen	300
Klorid	12
Bromid	0,08
Jodid	0,09
Fluorid	0,8
Szulfát	34
Hidrogén-karbonát	994
Foszfát	0,33
Anionok összesen	1041
Metabórsav	0,07
Metakovasav	11,7
Széndioxid	3950

Történet

Kékkút a Káli-medence délnyugati részén, a Balaton északi partjától 3 km-re, a festői Balaton-felvidéki Nemzeti Park területén fekszik. A község határában található, a vulkáni tevékenység utolsó szakaszában létrejött források a települések kialakulása óta szolgálják az itt lakók vízigényének a kielégítését. Közel 100 éve keresett mind belföldön, mind külföldön az *Anna-forrás*, később a *Theodora-forrás* palackozott ásványvize. A források első írásos nyomát a nimfák tiszteletére állított, kétezer éves oltárköveken találjuk, amelyeket Julia Maratina emeltetett. Az ezeken olvasható szövegek a források gyógyító hatását dicsérik. (Az oltárkövek ma a keszthelyi Balaton Múzeumban találhatóak.) A település környezetében számos római kori épület maradványait fedezték fel, közöttük egy fürdő romjait is, amely a mai források közvetlen közelében van, így joggal tételezhetjük fel, hogy azt a vizek hasznosítására építették. A Savanyúkút-dűlőben feltárt római villa maradványai azt bizonyítják, hogy tulajdonosa az Anna-forrást használta.

A középkorban, 1338-ban tűnik fel újból a forrás a helységnevekben: Kukut, Kőkút (kővel burkolt kút), Alsókút. A törökök az 1548-as, majd az 1564-es rovásadó-összeírás tanúsága szerint

„Kywkwth”-t többször felégették, de mindig újra benépesült, és 1776-ban Korbinsky J. M. szerint Kékkút magyar falu, az 1836. évi adatok szerint 277 katolikus és 6 zsidó lakossal.

Bél Mátyás (1684–1749) országleíró munkájában (Notitia Hungariae Novae Historico-Geographica, 1735.) Zala megyéről írja: „Két szénsavas forrása van a vármegyének... ezek közül az egyik Füred, a másik a Kékkút mellet fakadó... kékes színű, és a helységnek ez adta a nevet”.

A XVIII. század végétől, amikor Mária Terézia rendelettel írta elő a birodalom ásvány- és gyógyvizeinek számbavételét, egyre több összefoglaló munka említi a kékkúti forrásokat, amelyeknek vizét savanyúvízként, borvízként, kénes, vasas, sós vízként emlegetik, latinul Kek-Kutensis Acid vagy Aqua Kékkútensis, és minden leírásban kiemelik a vizek kiváló beltartalmi értékét.




































Vályi András Kir. Magyar „Univesitásbeli” professzor Magyarországnak leírása című munkájában (1799) „Szala Vármegye” ismertetésénél írja, hogy Kékkút „határjában savanyú víz forr”. Tomasich Johanes Szala Vármegyéről készített színes, rézmetszetű közigazgatási térképe (1799) Kékkútot pohárral jelöli.





































Lengyel Bélának a párizsi vilákiállításra készített (1878), az ország ásvány- és gyógyvizeinek első térképi ábrázolásához összeállított magyarázó munkája az alkálikus ásványvizek csoportjába sorolja a kékkútit. Ugyancsak megemlíti a kékkúti forrást Bernáth József 1881-ben, illetve Chyzer Kornél 1886-ban megjelent fürdőtérképe. Fényes Elek Magyarország geographiai szótár című munkája (1851) szerint Kékkút „fő nevezetessége savanyúvíz-forrásából áll, mely kővel rakatott ki s a falutól keletre esik”. Közel azonos leírást közöl Lengyel Dániel is német és magyar nyelven kiadott Fürdői-zebkönyv címet viselő kötete (1851) azzal a különbséggel, hogy ő utal először a község határában talált „római régiségekre”. Hunfalvy János 1863-ban megjelent A magyar birodalom természeti viszonyainak leírása című munkája a savanyú- vagy borvizek között említi Kékkút vizét.

A kékkúti ásványvíz palackozása 1907-ben kezdődött meg, amikor a Lang Mayer és Fia cég Kékkút községtől bérbe vette a savanyúforrást, és palackozót épített a kutak hasznosítására. Az ízléses, szép címkével ellátott, 0,5 és 1 literes palackba töltött vizet *Kékkúti Anna-forrás víz* néven forgalmazták, ezen a néven nyerte el 1912-ben a párizsi és londoni egészségügyi kiállítások aranyérmét. A Fürdő-kalauz a vizet kedvelt asztali borvíznek minősíti, amely tiszta, baktériummentes és egészséges. Az orvosok „cukorbetegség, vérszegénység, vesebaj és mindennemű emésztési zavarok ellen” javasolják. A palackozó tulajdonosai többször változtak, míg 1921-ben az akkori tulajdonosok létrehozták a ma is üzemelő Theodora-forrást, amelynek vizét Emszt Kálmán elemzte először (1921). A vizsgálat eredményeként megállapította, hogy a víz minősége a parádi Clarissa-forráséhoz áll közel. A kút nevét Theodora bizánci császárnéről (Kr. e. 548–492) kapta, mivel a legenda szerint ez az ásványvíz volt kedvenc itala. A víz típusa, ásványianyag-összetétele több hazai ásványvízre is jellemző, de kalcium- és magnézium-tartalma kedvező, harmonikus, kellemes ízű. Kiváló adottságai tették lehetővé, hogy az 1909-es 60 ezer palackos éves eladási mennyiség napjainkra már megközelíti az éves 100 millió palackot.

Gazdasági adatok

A Theodora Quelle ásványvízből a 2000. évben 73 millió litert palackoztak. Szénsavval dúsítva, enyhén szénsavas és szénsavmentes formában, 0,25, 0,33, és 1 literes üvegben, illetve 0,33, 0,5 és 1,5 literes PET palackban forgalmazzák.

Ágazat	Dél-Alföld	Észak-Alföld	Észak-Magyarország
Cukrászati termékek			—
Édesipari termékek			
Fűszernövények, fűszerek, ízesítők			—
Gabonafélék és malomipari termékek			—
Halászati termékek		—	—
Húskészítmények			
Húsok, szárnyasok, vadak			—
Italok			
Olajok és zsírok		—	—
Sütőipari termékek			
Száraztészták			—
Tejtermékek			
Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök			
Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek			
Egyéb			—

Ágazat	Dél-Dunántúl	Közép-Dunántúl	Közép-Magyarország	Nyugat-Dunántúl
Cukrászati termékek	—	—		
Édesipari termékek		—		—
Fűszernövények, fűszerek, ízesítők	—	—		
Gabonafélék és malomipari termékek	—	—	—	
Halászati termékek		—	—	—
Húskészítmények		—		
Húsok, szárnyasok, vadak				—
Italok				
Olajok és zsírok	—	—		
Sütőipari termékek	—			
Száraztészták	—	—	—	—
Tejtermékek		—	—	
Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök				
Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek				
Egyéb			—	

A termék neve	Címek
Ágyaspálinka	Alabárdos Söröző, 6720 Szeged, Oskola u.13.; Kiskőrösi Halászcserda, 6723 Szeged, Felső Tisza-part; Öreg Kőrösi Halászcserda, 6753 Szeged, Tömörkény Üdülőttelep, Sárga 262.; Roosevelt Téri Halászcserda, 6720 Szeged, Roosevelt tér 4.; Szeri Csárda és Camping, 6767 Ópusztaszer, Árpád liget 111.
Akácpereszke	Kecskés Istvánné, Piac- és Vásárigazgatóság, 6000 Kecskemét, Budai út 2.; Lovász Károly, Csarnok- és Piacigazgatóság, 1149 Budapest, Bosnyák tér.
Alföldi körtefajták (Pap körte és Nyári Kálmán körte)	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Almapaprika	<i>Kizárólagos forgalmazó:</i> Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentés, Alsórét 154.
Alsószentiváni dió	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Arany Ászok világos sör	Dreher Sörgyárak Rt., 1106 Budapest, Maglódi út 17.
Aranyfácán sült paradicsom	Aranyfácán 1934 Konzervgyár Kft., 3000 Hatvan, Radnóti tér 2.
Aranyvesszőméz	Duna–Dráva Méhészeti Szövetkezet, 7754 Bóly; Honig-Pohl Kft., 7754 Bóly; Nektárium Méhészeti Szövetkezet, 7700 Mohács; Vas Megyei Méhészeti Terméktanács, 9700 Szombathely, Thököly I. u. 6.
Aszalt alma	<i>Hagyományos aszalók:</i> Bodnár Gyula, 4941 Penyige, Kossuth u.; Felső-Tisza Alapítvány, 4977 Nagyhódos; Kőrösi Miklós, 4941 Penyige, Kossuth u. 232.; Simon Béla, 4913 Panyola, Mezővég u. 7. <i>Kisüzemi tálcás aszalók:</i> Dr. Tatár László, 4561 Bakta-lórántháza, Flóra-tanya; Molnár Attila, 4741 Jánkmajtis, Petőfi u. 1.; Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2. <i>Nagyüzemi aszaló:</i> Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2.
Aszalt körte	<i>Hagyományos aszalók:</i> Bodnár Gyula, 4941 Penyige, Kossuth u.; Felső-Tisza Alapítvány, 4977 Nagyhódos; Kőrösi Miklós, 4941 Penyige, Kossuth u. 232.; Simon Béla, 4913 Panyola, Mezővég u. 7. <i>Kisüzemi aszalók:</i> Dr. Tatár László, 4561 Bakta-lórántháza, Flóra-tanya; Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2.; <i>Nagyüzemi aszaló:</i> Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2.
Aszalt szilva	<i>Hagyományos aszalók:</i> Bodnár Gyula, 4941 Penyige, Kossuth u.; Felső-Tisza Alapítvány, 4977 Nagyhódos, (építés alatt áll); Kőrösi Miklós, 4941 Penyige, Kossuth u. 232.; Simon Béla, 4913 Panyola, Mezővég u. 7. <i>Kisüzemi, tálcás aszalók:</i> Molnár Attila, 4741 Jánkmajtis, Petőfi u.1.; Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2.; Quali-T Bt., 4561 Bakta-lórántháza, Flóra-tanya. <i>Nagyüzemi aszaló:</i> Nobilis Rt., 4700 Mátészalka, Ipari u. 2.
Bácskai hurka	Pick Szeged Rt., 6726 Szeged, Szabadkai út 18.
Badacsonyi, kővágóörsi ürmös	Nagy Miklós, „Borbarátok” vállalkozás, 8258 Badacsonytomaj, Római út. Boltja a Szegedy Róza-házban található.
Badacsonyi környéki cseresznye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Balatoni fogassüllő	Balatoni Halászati Részvénytársaság, 8600 Siófok, Horgony utca 1.; Horgászegyesü-letek tagjai.

A termék neve	Címek
Balaton vidéki őszibarack	Juglans Hungária Kft., 8693 Lengyeltóti, Kossuth u. 20.; Persica Gazdakör, 8691 Szőlőskislak, Ifjúság u. 39.; Pór Kft., 8630 Balatonboglár, Szabadság u. 28.; Siófok Gyümölcsstermesztési Rt., 8601 Siófok, Pf. 6.
Batul alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Bátyai fokhagyma	Monori József, 6351 Bátya, Rózsa u. 9.; Nyíró Istvánné, 6351 Bátya, Mikes u. 5.
Bereczki birs	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Besztercei szilva	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Birsalmasajt	Októberben, novemberben az alföldi városok (Szeged, Makó, Csongrád, Hódmezővásárhely) hétvégi piacain néhány alkalmi árusnál beszerezhető.
Bivaly	<i>Bivalytenyésztők Országos Egyesületének központja:</i> Balaton-felvidéki Nemzeti Park, 8200 Veszprém, Vár u. 31.; Fertő-Hanság Nemzeti Park, 9435 Sarród, Kócsagvár; Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Kht., 4071 Hortobágy, Czinege J. u. 1.
Bodzalekvár	Bodzatermelők Értékesítő Szövetkezete, 2473 Vál, Vajda János u. 12.; Ormánság Alapítvány, 7967 Dráafok, Arany János út 4.; Sokoró Alapítvány, 9024 Győr, Babits Mihály u. 7/B.
Bogyiszlói vastag húsu paprika	Zöldségtermesztési Kutató Intézet (ZKI) Rt., 6000 Kecskemét, Mészöly Gy. u. 6.
Boldogi étkezési paprika	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Borókabogyó	Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa Gy. út 144.
Borsikafű	Gyógynövénykutató Intézet Rt., 2011 Budakalász, Lupa-sziget út 4.; Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa Gy. út 144.; Fitopharma Gyógynövény-feldolgozó és Forgalmazó Kft., 1089 Budapest, Benyovszky M. u. 10.; Zöld Pont 98 Bt., 2730 Albertirsa, Papp Ákos tulajdonos. <i>Kistermelők:</i> Báki Mária, 7977 Potony (Barcstól 40 km), Petőfi u. 45.; Simon Lászlóné (Irén néni), 9063 Nagybajcs, Duna sor 8. (A családja több mint 100 éve termesztí ugyanazt a fajtát! Régebben a győri piacon is, de ma elsősorban otthon, háznál értékesíti.)
Bronzpuylka	Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Budafoki csiperkegomba	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács Gomba Tagozat, Győrffy Júlia, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Budafoki rác ürmös	Soós István Borászati Középiskola Tangazdasága, Budapest XXII., Kossuth Lajos u.
Budai csemegeszőlő-fajták (Csiri-csuri, Gohér)	Államposztai Célgazdaság, 6327 Solt, Meleghegy; FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6001 Kecskemét, Úrihegy 5/A, Pf. 25; FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 7634 Pécs, Pázmány Péter út 4.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Budapest környéki kajszibarack	Ceglédi Gyümölcstermesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 2700 Cegléd, Szolnoki u. 52.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Buda vidéki őszibarack	Eurotrust Consult Kft., 2635 Vámosmikola, István-major; Felsőörs Fruct Kft., 2822 Szomor, Felsőörs-puszta; Sós-kútfruct Kft., 2038 Sós-kút, Orgona u. 12.
Búzacsíramálé	<i>Házi eljárással:</i> Borda Zsoltné, 6640 Csongrád, Csemegi K. u. 5.; Bocskay István, 6600 Szentcs; Csobán Mihályné, 6640 Csongrád, Dembinszky u. 38.; Puskás Veronika, 5900 Orosháza, Csizmadia u. 65.; <i>Üzemi eljárással:</i> Csíra Kft., 6621 Derekegyház, Semmelweis u. 1.
Cecei étkezési fehér paprika	<i>Fajtafenntartó és forgalmazó a korábbi nemesítő intézet jogutódja:</i> Zöldségtermesztési Kutató Intézet Rt., 6004 Kecskemét, Pf. 116.
Ceglédi alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Cigája juh	Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége, 1051 Budapest, Arany János u. 10.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.
Cigánka	Balta János főszakács, Garzon Kft., Fenyves étterem, 5600 Békéscsaba, Ifjúsági Tábort 1701.
Cigánymeggy	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Cikta juh	Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ), 1051 Budapest, Arany János u. 10.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.; Tisch József, 2833 Vértesszőlő, Petőfi Sándor u. 7.
Csabai kolbász	Csabahús Kft., 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 8.; Csúcsbú Rt., 5525 Füzesgyarmat; Gyulai Húskombinát Rt., 5700 Gyula, Kétegyházi út 3.
Csabai vastagkolbász	Csabahús Kft., 5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 8.; Csúcsbú Rt., 5525 Füzesgyarmat; Gyulai Húskombinát Rt., 5700 Gyula, Kétegyházi út 3.
Csalamádé	Aranykalász Élelmiszer-tartósító Kft., 6114 Bugac, Béke u. 6.; Flexil Kft., 6600 Szentcs, Tavasz u. 8.; Hochmann és Tsa. Kft., 6000 Kecskemét-Matkópuszta 117.; Márki Kereskedelmi Kft., 6762 Sándorfalva, Szent János-major; Kiss Ferencné (savanyúságyártó), 6000 Kecskemét, Váci-hegy 5.; Panagro 2000 Kft., 6783 Ásotthalom, Tanya 22.; Szobellédy Gyuláné (élelmiszer-tartósító), 6133 Jászszentlászló, Kossuth u. 15.
Csécsei szalonna	Debreceni Húsipari Rt., 4030 Debrecen, Vágóhíd u. 9.
Csemege debreceni	Debreceni Húsipari Rt., 4030 Debrecen, Vágóhíd u. 9.; Solami Rt., 5000 Szolnok.
Csengődi meggy	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park utca 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Cseresznyepálinka	Arany Kapu Rt., 6413 Kunfehértó, IV. körzet 6., Pf. 5.

A termék neve	Címek
Csersznyeaprika	Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Kht., 6300 Kalocsa, Obermayer tér 9.; Zöldségtermesztők Országos Szövetsége, 1118 Budapest, Villányi út 29–35.
Csigatészta	Burai Jánosné, 4032 Debrecen, Vezér u. 11.; Nagy Károly, 4130 Derecske, Szováti u. 17.
Csipkebogyólekvár	<i>Házi eljárással főzött lekvár:</i> Villa Székely, 2016 Leányfalu, Mókus u. 5. <i>Forgalmazás:</i> Lekvárium, Budapest, Dohány u. 39. <i>Üzemi eljárással főzött lekvár:</i> Herbária Rt. Herbavit Üzem, 7130 Tolna, Alkotmány u. 22.; Pacific Óceán Kft., 2600 Vác, Derecske-dűlő 6.
Csúcsos túró	Özv. Harz Győzőné, 8737 Ormándpuszta (Somogysimonyi), Zrínyi u. 11.
Dámvad	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Debreceni meggy	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Debreceni mézeskalács	Buglyó Ilona, 4025 Debrecen, Szepességi u. 53.; Keresztes Győzőné, 4026 Debrecen, Csók u. 5.; Radics László, a népművészet mestere, 4033 Debrecen, Alvinczi u. 5.
Debreceni vásári fűzéres pereg	Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola, 1062 Budapest, Andrássy út 63–65.
Debreceni vert mézes	Huszár András, 4025 Debrecen, Nyugati utca; Radics László, a népművészet mestere, 4033 Debrecen, Alvinczi u. 5.
Derby kenhető, zsíros ömlesztett sajt	Pannontej Rt. Répcelaki Üzeme, 9653 Répcelak, Vörösmarty u. 1.
Dianás cukorka	Ponacco Hungária Kft., 3377 Szihalom, Kossuth u. 49.; Trunk Ipari és Kereskedelmi Kft., 2750 Nagykőrös, Alpári u. 2.
Diópálinka	Aranykapu Ipari és Kereskedelmi Rt., 6413 Kunfehértó, IV. körzet 6.
Disznósajtfélék	Csúcsbűs Kft., 5525 Füzesgyarmat.
Dobostorta	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény utca 8.; Koch cukrászda, Budapest, Vörösvári út 41.; László cukrászda, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Nostalgia kávéház, 2000 Szentendre, Ady Endre u.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
Dreher Bak sör	Dreher Sörgyárok Rt., 1106 Budapest, Maglódi út 17.
Dreher sör	Dreher Sörgyárok Rt., 1106 Budapest, Maglódi út 17.
Duna–Tisza közti csemegezőlőfajták	FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6001 Kecskemét, Úrihegy 5/A, Pf. 25; Kunsági Hegyközségi Tanács, 6001 Kecskemét, Miklóstelep, Úrihegy 5/A, Pf. 25.
Dübbencs	Kemencés csárda, 4200 Hajdúszoboszló, Szilfákálja.
Egri alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Erdőhorvát pereg	Majoros István perecsütő, 3935 Erdőhorvát, Nagykert u.
Éti csiga	<i>Feldolgozók:</i> Gold-Helix Kft., 2600 Vác, Pf. 362; Gouldman Diese Kft., 8790 Zalaszentgrót; Mantar Kft., 4562 Vaja, Rohodi u. 2.; Pomatia Kft., 3425 Recsk, Küllerület. <i>Felvásárlók:</i> Botka és Tsai Bt., 6725 Szeged, Veresács u. 41.; Erdei T.M.V., 3264 Kisdána, Széchenyi u. 37.; Fra-Ma-Trade Kft., 6500 Baja, Muskátli u. 34.; Mavad Vecsés Kft., 2220 Vecsés, Lőrinczi u. 45.; Polaris-Mix Kft., 7900 Szigetvár, Rákóczi u. 14.; Siha-Frucht Kft., 6640 Csongrád, Gr. Apponyi A. u. 16.; Tolna-Helox Kft., 7130 Tolna-Mözs, Szt. István u. 2.; Zöld-Csiga Kft., 9500 Celldömölk, Kossuth L. u. 15. <i>Szakmai szervezet:</i> Éti Csiga Terméktanács, 2101 Gödöllő, Tessedik S. u. 4.
Étkezési mák	Alkaloida Vegyészeti Gyár (ICN Hungary), 4440 Tiszavasvári, Kabay J. utca; Gyógynövény Kutató Intézet Rt., 2011 Budakalász, Lupa-szigeti utca 4.; Szent István Egyetem Gyógy- és Arománövény Tanszék, 1518 Budapest, Pf. 53; Szent István Egyetem Mezőgazdasági Kutató Intézet, 3350 Kompolt, Fleischmann utca 4.
Fehér magyar tyúk	<i>Elismert tenyésztő szervezet:</i> Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417. <i>Fajtafenntartó:</i> Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Fehérvári kukoricás kenyér	Alba-Kenyér Rt., 8000 Székesfehérvár; Pék-Sereg Kft., 8111 Seregélyes.
Feketeáfonya-bogyó	Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa György út 144.
Fertődi téli alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Fertőd vidéki sárgarépa	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.; Szandi György, 9431 Fertőd.
Fodros tollú magyar lúd	Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Fumu (baba alakú kalács)	Ábrahám Gézáné, 8951 Gutorföldre; Tihanyi pékség, 8960 Lenti, Petőfi u. 6.
Füstölt, paprikás csemegezalonna	Debreceni Húsipari Rt., 4030 Debrecen, Vágóhíd u. 9.
Gesztenyeméz	<i>Előállítók:</i> Balázs István, 9400 Sopron, Várisi u. 1.; Beck Mátyás, 7631 Nagyrápád, Kultúrház u. 9.; Pohl Oszkár, 7754 Bóly, Alkotmány u. 15. <i>Forgalmazók:</i> Duna-Dráva Méhészeti Szövetkezet, 7754 Bóly, Alkotmány u. 16.; Nektár Méhészbolt, 7621 Pécs, Jókai u. 3.
Gímszarvas	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Gomolya	Awassi Rt. Kunszentmártoni Sajtüzeme, 4164 Bakonszeg, Hunyadi út 83.; Mátratej Kft. Jászberényi Tejüzeme, 3200 Gyöngyös, Kenyérgyár u. 11.; Sajt Kft., 3444 Gelej.
Göcseji csemegeajsa	Pannontej Rt. Zalaegerszegi Üzeme, 8900 Zalaegerszeg, Platán sor 6.

A termék neve	Címek
Gönci barackpálinka	Miskolci Likőrgyár Rt., 3527 Miskolc, Vitéz u. 13.
Gönc vidéki kajsziarack	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Grillázstorta	Kákonyi Ignácné népművész, tortakészítő, 6341 Homokméggy; László József cukrászmester, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; <i>Forgalmazó</i> : Markó Máttyás cukrászmester, 6300 Kalocsa, Kossuth u.
Gubarúd	Árpád-Agrár Rt., 6600 Szentes; Dél-békési Sütő- és Édesipari Rt. Csongrádi Kenyér-gyára, 6640 Csongrád; Kalocsai Sütőipari Kft., 6300 Kalocsa; Cseh Pékség Sütőipari és Kereskedelmi Kft., 6000 Kecskemét.
Gyöngyösi piros koszméte	Fertődi Kutató Kht., 9431 Fertőd, Madách sétány 3–5.; Mathiász János Központi Kertbarát Klub, 4032 Debrecen, Jerikó utca 17–19.
Gyöngytyúk	Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Kht., 4071 Hortobágy, Czinege J. u. 1.; Kékestanya Bt., 4071 Hortobágy, Czinege J. u. 1.
Győri páros zsemle	Kránic Ferenc pékmester, 9200 Mosonmagyaróvár; Molnár Béla pékmester, Győr.
Gyulai kolbász	Gyulai Húskombinát Rt., 5700 Gyula, Kétegyházi út 3.
Hajdúsági káposzta	Haraszthy József ny. egyetemi docens, Liptai Food Kft., 4286 Bagamér; Dr. Gécz László főiskolai tanár, 4400 Nyíregyháza, Sóstói út 31/B; Dr. Hodossi Sándor egyetemi tanár, Debreceni Egyetem, Agrártudományi Centrum, Kertészeti Tanszék, 4015 Debrecen, Böszörményi út 138.; Szani Szilárd témafelelős, Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Hajdúsági koszméte	Mathiász János Központi Kertbarát Klub, 4032 Debrecen, Jerikó utca 17–19.
Hajdúsági torma	Dr. Haraszthy József okl. kertészmérnök, okl. mérnöktanár, FVM zöldségtermesztési szakértő, 4027 Debrecen, Sorház u. 6. I.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács Tormatermesztő Tagozat, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Halasi körtepálinka	Arany Kapu Rt., 6413 Kunfehértó, IV. körzet 6., Pf. 5.
Hántolt köles	<i>Köleshántoló malom</i> : Alföldi Gabonaipari Rt. Karcagi Hántolóüzem, 5300 Karcag, Vasút út 99.; Biopont Kft., 1031 Budapest, Nánási út 4. (A kft. a bioköles termesztését szervezi az országban.) <i>Hántolóüzem</i> : Zala megye, 8761 Pacsa.
Hársméz	<i>Termelők</i> : Bíró Márton, 7561 Kaposvár, Kapoli A. u. 26.; Büki József, 7561 Nagy-bajom, Zrínyi u. 22.; Hajba Dénes, 7561 Nagy-bajom, Zrínyi u. 20.; Kékes Gábor, 7100 Szekszárd, Major u. 21.; Kőszegi Ferenc, 7400 Kaposvár, Búzavirág u. 22.; Török János, 7561 Nagy-bajom, Zrínyi u. 26. <i>Forgalmazó</i> : Nagy István mézboltja, 7621 Pécs, Jókai u. 3.
Hatvan vidéki paradicsom	Zöldségtermesztési Kutató Intézet (ZKI) Rt., 6000 Kecskemét, Mészöly Gy. u. 6.
Házi jellegű kenyér morzsoltkával	Cseh Pékség, 6000 Kecskemét, Csáky u. 12.
Hegyközi zeller	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43. <i>Fajtafenntartó</i> : ZKI Rt., 6000 Kecskemét, Mészöly u. 6.
Herz téliszalámi	Herz Szalámigyár Rt., 1097 Budapest, Gubacsi út 13.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Hevesi (Csányi) görögdinnye	Csányi Dinnye Védegylet, 3015 Csány, Kossuth út 2.; <i>Nagytermelők</i> : Gál Tiborné, 3015 Csány, Monostori út; Mák Zoltán, 3015 Csány, Vasút út 25.
Hevesi (Csányi) sárgadinnye	Kovács Győző, 3015 Csány, Budai Nagy Antal út 7.; Szudor Tibor, 3015 Csány, Nagy út 2.; Zölei Ferenc, 3015 Csány, Vasút út 35.; <i>Nagytermelők</i> : Bánkúti László, 3015 Csány, Major út 33.; Palik János, 3015 Csány, Ady Endre út 25.
Homoki spárga	Gazdaszövetkezet, 6077 Orgovány; Görög Róbert, 6222 Csengőd; Szikora Ferencné, 2381 Táborfalva.
Hortobágyi (magyar) racka	Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ), 1051 Budapest, Arany János u. 10.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Hőkön sült pereg	Komáromi pékség, 8900 Zalaegerszeg, Ola u. 41.; Tihanyi pékség, 8960 Lenti, Petőfi u. 6.
Húskenyér	Kaiser Food Rt., 9151 Abda; Ringa Húsipari Rt., 9027 Győr, Vágóhíd u. 7.; Zalahús Rt., 8900 Zalaegerszeg, Balatoni u. 5–7.
Húsvéti rozmaring alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Iharosberényi gesztenye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Indiáner	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény u. 8.; Koch cukrászda, Budapest, Vörösvári út 41.; László cukrászda, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
Ízletes kucsmagomba	Cselovszki Gábor, Bolex 2000 Kft., 3254 Váraszó, Szabadság út 33.; Dr. Rimóczi Imre, Szent István Egyetem Növénytan Tanszék, 1118 Budapest, Ménesi út 44.
Juhtúró	Awassi Rt. Kunszentmártoni Sajtüzeme, 4164 Bakonszeg, Hunyadi út 83.; Nutricia Dairy & Drinks Kft. Nagybánhegyesi Sajtüzeme, 1135 Budapest, Róbert Károly krt. 82–84.
Káli mandula	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény	Fűszerpaprika Kutató-Fejlesztő Kft., 6300 Kalocsa, Obermayer tér 9.; Kalocsai Fűszerpaprika Rt., 6300 Kalocsa, Alkotmány u. 49.; Országos Fűszerpaprika Terméktanács, 6300 Kalocsa, Alkotmány u. 49.
Káposztával töltött paprika	Aranykalász Élelmiszer-tartósító Kft., 6114 Bugac, Béke u. 6.; Hochmann és Tsa Kft., 6000 Kecskemét-Matkópuszta 117.; Kiss Ferencné savanyító vállalkozó, 6000 Kecskemét, Váci-hegy 5.; Márki Kereskedelmi Kft., 6762 Sándorfalva, Szent János-major; Panagro 2000 Kft., 6783 Ásotthalom, Tanya 22.; Szebellédi Gyuláné élelmiszer-tartósító, Jászszentlászló, Kossuth L. u. 15.
Kassai fekete vagy cigányszalonna	Jelenleg gyártása szünetel. Az utóbbi időben kiállításokra, szakmai bemutatókra a Debreceni Húsipari Rt., Debrecen készítette. A szakmai ismeretek a termék gyártásának felelevenítésére rendelkezésre állnak.
Keceli meggy	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.

A termék neve	Címek
Kecskekrémsajt	Bihari Kecskeartók és Tenyésztők Értékesítő Szövetkezete, 4100 Berettyóújfalu, Bessenyei ltp. 12.; Caprabó Kft., 5400 Mezőtúr, VIII. u. 51.; Dél-Alföldi Kecske és Juhtej Felvásárló, Feldolgozó és Értékesítő Szövetkezet, 6430 Bácsalmás, Ifjúság u. 7.; Kecskenyésztők és Nemesítők Országos Egyesülete, 5000 Szolnok, Petőfi S. u. 21.; Kézmárk Zoltánné, 5440 Kunszentmárton, Kossuth L. u. 42.; Szarvasi Mezőgazdasági Kht., 5540 Szarvas, Szabadság u. 30.; Szücs László, 5630 Békés, Tátra u. 32.
Kecskeméti alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Kecskeméti barackpálinka	<i>Legjelentősebb előállító:</i> a Zwack Unicum Rt. Kecskeméti Gyára, 6000 Kecskemét, Matkói u. 2.
Kecskeméti kajsziarack	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Kecskeméti kajsziaracklekvár	Első Híd Bt., 6000 Kecskemét, Kőhíd u. 26. (üzem: Parasztfőiskola 18.)
Kecskeméti pattogatni való kukorica	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.; Zöldségtermesztési Kutató Intézet (ZKI) Rt., Kecskeméti Kutató Állomás, 6000 Kecskemét, Mészöly Gy. u. 6.
Kecsketúró	Bihari Kecskeartók és Tenyésztők Értékesítő Szövetkezete, 4100 Berettyóújfalu, Bessenyei ltp. 12.; Caprabó Kft., 5400 Mezőtúr, VIII. u. 51.; Dél-Alföldi Kecske és Juhtej Felvásárló, Feldolgozó és Értékesítő Szövetkezet, 6430 Bácsalmás, Ifjúság u. 7.; Kecskenyésztők és Nemesítők Országos Egyesülete, 5000 Szolnok, Petőfi S. u. 21.; Kézmárk Zoltánné, 5440 Kunszentmárton, Kossuth L. u. 42.; Szarvasi Mezőgazdasági Kht., 5540 Szarvas, Szabadság u. 30.; Szücs László, 5630 Békés, Tátra u. 32.
Kendermagos magyar tyúk	Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.; Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417.
Kenyérlángos	<i>Kapros, túrós kenyérlángos:</i> Hatos Rétes Kft., 4400 Nyíregyháza, Szent I. u.; <i>Falusi vendéglátás:</i> Koncz Gábor, 4841 Jánd, Tisza u.; <i>Szalonnás, fokhagymás kenyérlángos:</i> Landauer Mini Pékség, 4400 Nyíregyháza, Rákóczi u. 20.; <i>Kapros, túrós, szalonnás kenyérlángos:</i> Varsány Pék Kft., 4812 Nagyvarsány, Rákóczi u. 38.
Kerekrépa (friss és savanyított)	<i>Savanyított tarlórépát forgalmazó őstermelők:</i> Kondorfán Horváth László; Magyar-szombatfán Horváth Gyula; Miklósfán szinte minden háznál készítik; Nagyrákoson Baksa Ernő, Gaál Gyula, Németh Istvánné; Óriszentpéteren Gömbös Kálmán; Szalafőn Balogh Ödönné, Horváth Kálmán.
Kisalföldi áttelelő hagyma	Finiszter Sándor, 9161 Győrsövényház, Fehérlő út 29.; Hima István, 9162 Bezi, Szabadság út 57.; Roszik Péter, 9024 Győr, Zrínyi u. 18.
Kisvárdai burgonya	Agromarkt Kft., 4600 Kisvárdá; Várdagrow Kft., 4600 Kisvárdá.
Konyakos meggy	Fundy Kft., 2360 Gyál, Fundy u. 1.; Red Cherry Kft., 2030 Érd, Szendrői út 75.; Stollwerck-Budapest Édesipari Kft., 1097 Budapest, Vágóhíd u. 20.
Korai körtefajták (Arabitka és Árpával érő)	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Kovászos uborka	Abonyi Ferenc (Abander), 2220 Vecsés, Jókai Mór u. 82.; Dobozi Ferenc (Dobrovitz), 2220 Vecsés, Fő u. 55.; Frűwirth Mihály, 2220 Vecsés, Hársfa u. 2.; Krautland Szövetkezet, 2220 Vecsés, Szt. István tér 1.; Már János, 2220 Vecsés, Kellner dr. u. 11/A; Már Sebő, 2220 Vecsés, Fő utca 171.
Köményes sajt	Dámtej Kft. Sajtüzeme, 7090 Tamási, Deák Ferenc u. 2.; Sole Szegedtej Rt. Bácsbokodi Sajtüzeme, 6701 Szeged, Budapesti út 6., Pf. 186.
Körített túró	Mátratej Kft., 3200 Gyöngyös, Kenyérgyár u. 1.; Tej Terméktanács, 1115 Budapest, Bartók Béla út 152/C; Veszprémtej Rt., 8200 Veszprém, Kistó u. 9.
Kőrösi saláta	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Kőrösi sült májpástétom	Donáth Élelmiszer-ipari Kft., 2750 Nagykőrös, Dózsa Gy. u. 12.; Lucullus hidegkonyhai üzem, 6000 Kecskemét, Deák Ferenc tér.
Kőszeg-hegyljai gesztenye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Kötött tészta	Balku Gyuláné, 4941 Penyige, Kossuth u. 274.; Bodnár Gyuláné, 4941 Penyige, Kossuth u. 113.; Geszti Jánosné, 5340 Kunhegyes, Széchenyi út 38/A; Kiss Gáborné, 4941 Penyige, Kossuth u. 40.; Kiss Zoltánné, 4941 Penyige, Kossuth u. 242.; Nagy Ferencné, 4941 Penyige, Kossuth u. 89.; Nagy Lajosné, 4941 Penyige, Kossuth u. 107.; Újhelyiné Juhász Katalin, 4941 Penyige, Kossuth u. 138.
Közönséges fácán	Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászati Védegyelet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Kukoricadara	<i>Kukoricafeldolgozók:</i> Agricorn Kft., 4275 Monostorpályi; Cerbona Rt., 8000 Székesfehérvár; Alföldi Gabona Rt., 5200 Törökszentmiklós; Imaselis Hungária Kft., 2212 Csepvaraszt; IKR Kukoricafeldolgozó Kft., 2943 Bábolna.
Kulcsos kalács	Kabódi Istvánné, 6723 Szeged, Bihari u. 25/A.
Kulen	Délhús Rt., 7632 Pécs, Siklósi út 37.
Kunsági pereg	G. Nagy Lajos pékmester, 5400 Mezőtúr; Hagymási Józsefné sütőasszony, 5420 Túrkeve; Szolnoki Sütőipari Rt., 5000 Szolnok, József Attila út 38.
Kürtőskalács	Makai Rezső/Kászoni Mária Magdolna, 2141 Csömör, Rét u. 18.; Reszegi Istvánné, 4450 Tiszaalök, Kossuth u. 21.; Szabó Miklósné, 4087 Hajdúdorog, Fürdő u. 4.
Lágy kecskesajt	Bihari Kecsketartók és Tenyésztők Értékesítő Szövetkezete, 4100 Berettyóújfalú, Besenyei ltp. 12.; Caprabó Kft., 5400 Mezőtúr, VIII. u. 51.; Dél-Alföldi Kecske és Juhtej Felvásárló, Feldolgozó és Értékesítő Szövetkezet, 6430 Bácsalmás, Ifjúság u. 7.; Kecsketenyésztők és Nemesítők Országos Egyesülete, 5000 Szolnok, Petőfi S. u. 21.; Kézsmárk Zoltánné, 5440 Kunszentmárton, Kossuth L. u. 42.; Szarvasi Mezőgazdasági Kht., 5540 Szarvas, Szabadság u. 30.; Szűcs László, 5630 Békés, Tátara u. 32.
Lajta sajt	Csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme, 9371 Vitnyéd-Csermajor.
Lebbencstészta	<i>Gépi lebbencs:</i> Tésztaipari Kft., 4300 Nyírbátor, Császári u. 57. <i>Kézi lebbencs:</i> Burai Jánosné, 4032 Debrecen, Vezér u. 11.; Nagy Károly, 4130 Derecske, Szováti u. 17.

A termék neve	Címek
Libatepertő	Bábolna Rt. Békéscsabai Baromfi-feldolgozó Gyára, 5600 Békéscsaba, Orosházi út 2.; ConAvis Rt. Panonliver Gyár, 5800 Mezőkovácsháza, Battonyai út 4/1.; Merian Orosháza Finom Szárnyas Különlegességek Rt., 5900 Orosháza, Október 6. utca 8.
Libazsír	Bábolna Rt. Békéscsabai Baromfi-feldolgozó Gyára, 5600 Békéscsaba, Orosházi út 2.; ConAvis Rt. Panonliver Gyár, 5800 Mezőkovácsháza, Battonyai út 4/1.; Merian Orosháza Finom Szárnyas Különlegességek Rt., 5900 Orosháza, Október 6. utca 8.
Liga margarin	Unilever Magyarország Kft. Rákospalotai Gyár, 1151 Budapest, Horváth Mihály u. 2.
Lilatönkű tölcsérpereszke	Dr. Rimóczi Imre, Szent István Egyetem Növényteni Tanszék, 1118 Budapest, Ménesi út 44.
Magyar kecske	Bihari Kecsketartók és Tenyésztők Értékesítő Szövetkezete, 4100 Berettyóújfalú, Besenyei ltp. 12.; Caprabó Kft., 5400 Mezőtúr, VIII. u. 51.; Dél-Alföldi Kecske és Juhtej Felvásárló, Feldolgozó és Értékesítő Szövetkezet, 6430 Bácsalmás, Ifjúság u. 7.; Kecsketenyésztők és Nemesítők Országos Egyesülete, 5000 Szolnok, Petőfi S. u. 21.; Kézmárk Zoltánné, 5440 Kunszentmárton, Kossuth L. u. 42.; Szarvasi Mezőgazdasági Kht., 5540 Szarvas, Szabadság u. 30.; Szücs László, 5630 Békés, Tátra u. 32.
Magyar kerti majoránna	<i>Termesztésével foglalkoznak</i> : Baja, Bács, Fajsz, Hajós, Kajdacs, Miske, Nagydorog, Nemesnádudvar, Sükösd, Sárszentlőrinc települések nagy-, illetve családi gazdaságai; Ökoherba Kft., Praszna Lajos, 2677 Herencsény, Kossuth L. út 154.; Zöld Pont 98 Bt., 2730 Albertirsa, Papp Ákos tulajdonos. <i>Forgalmazók</i> : Fitopharma Gyógynövény-feldolgozó és Forgalmazó Kft., 1089 Budapest, Benyovszky M. u. 10.; Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa György út 144.; Sara-Lee Kávé és Tea Rt., 1132 Budapest, Váci út 20/26.
Magyar rozmaring	Báki Mária, 7977 Potony, Petőfi út 45.; Simon Lászlóné, 9063 Nagybalács, Duna sor 8.; Zöld Pont 98 Kft., Papp Ákos tulajdonos, 2730 Albertirsa.
Magyar szürke szarvasmarha	Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete, 1051 Budapest, Arany János u. 10.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Magyar tarka szarvasmarha	Magyartarka Tenyésztők Egyesülete, 2755 Kocsér, Kossuth Lajos u. 3.
Makói fokhagyma	Hagyma Terméktanács, 6900 Makó, Návay L. tér 5–7.
Makói vöröshagyma	Hagyma Terméktanács, 6900 Makó, Návay L. tér 5–7.
Mangalica sertés	Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete, DATE, 4032 Debrecen, Böszörményi u. 138.; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Matyó kalács	Brodeco Sütőipari Rt., 3700 Kazincbarcika; Matyó Mezőgazdasági Szövetkezet, 3400 Mezőkövesd.
Mecseki itóka likőr	Zwack Unicum Rt. Ferencvárosi Likörgyára, 1095 Budapest, Ipar u. 15–21.
Medvehagymaméz	<i>Termelők</i> : Marják András, Pécs, Maléter Pál u. 118. I/6.; Nagy István, 7635 Pécs, Csontos Gy. u. 23/1.; Vass János, 7694 Hosszúhetény, Berki F. u. 14. <i>Forgalmazó</i> : Nagy István, 7621 Pécs, Jókai utca 3. szám alatti mézboltja.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Mezei nyúl	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Mezei szegfűgomba	Cselovszki Gábor, Bolex 2000 Kft., 3254 Váraszó, Szabadság út 33.; Kecskés Istvánné, Piac- és Vásárigazgatóság, 6000 Kecskemét, Budai út 2.; Lovász Károly, Csarnok- és Piacigazgatóság, 1149 Budapest, Bosnyák tér.
Mézes pálinka	Bognár étterem, 9941 Őriszentpéter, Kovács szer 96.; I.W.S. Kereskedelmi és Vállalkozási Kft., 9700 Szombathely, Teleki B. u. 29.
Mezőföldi napraforgó virágméz	Méhészek Fejér Megyei Egyesülete, 8000 Székesfehérvár, Melence u. 42. <i>Termelők:</i> Nagy Gyula, 8000 Székesfehérvár, Apatini u. 9.; Teller László, 8097 Nadap, Haladás u. 58.; Tóth Károly, 8043 Iszkaszentgyörgy, Ibolya u. 8. <i>Felvásárlók:</i> Aktivitás Kft., 2440 Százhalombatta, Bláthy Ottó u. 1. Aranynektár Kft., 2336 Dunavarsány, hrsz. 2439.
Milotai dió	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park utca 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Mindszenti kalács	Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6800 Hódmezővásárhely, Széchenyi tér 21–22.; Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6630 Mindszent, Szabadság tér 30.
Minyon	Gerbeaud cukrászda, 1051 Budapest, Vörösmarty tér 7.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Szövetsége, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.; Szamos Marcipán Kft., 2085 Pilisvörösvár.
Miskolci krumpis kenyér	Gyarmati Lajos, Pékség, 3934 Tolcsva; Miskolci Sütőipari Kft., 3530 Miskolc, Hunyadi János u. 56.; Török Lajos, Pékség, Miskolc.
Mohácsi áttelelő fejes saláta	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43. <i>Termesztői:</i> a Mohács környéki gazdák.
Mohácsi áttelelő kelkáposzta	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43. Számos Mohács környéki termelő termeszt. <i>Fajtafenntartó és fajtainformáció:</i> Zöldségtermesztési Kutató Intézet, dr. Bittsánszky János főigazgató, 6000 Kecskemét, Mészöly Gy. u. 6.
Mohácsi korai kifejtő zöldborsó	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Molnárkalács	<i>Kevert tésztából, házi sütéssel:</i> Czégel Istvánné, 3671 Borsodnádásd, Alkotmány út; Gordos Lászlóné, 3671 Borsodnádásd, Kölcsey u. 21/3.; Gyárfás Lászlóné, 3671 Borsodnádásd, Budaberke 30.; Kovács Zsolt, 3344 Mikófalva, Rákóczi út 9.; Németh Emilné, 3344 Mikófalva; Vitéz Anikó, 3671 Borsodnádásd, Móricz Zsigmond u. <i>Üzemi előállítás:</i> Pesti Barnabás Szakiskola Tanműhelye, 1148 Budapest, Almádi út 3/5.
Mosoni káposzta	Dr. Porpáczy Aladár egyetemi tanár, Nyugat-Magyarországi Egyetem Mosonmagyaróvári Kara, 9200 Mosonmagyaróvár; Szani Szilárd témafelelős, Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Moson megyei csemege-sajt	Csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme, 9371 Vitnyéd-Csermajor.
Nagydobosi sütőtök	Debreceni Agrártudományi Egyetem, 4032 Debrecen, Böszörményi út 138.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Nagykőrösi uborka	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43. <i>Felvásárló:</i> Univer Szövetkezet, 6000 Kecskemét.

A termék neve	Címek
Nagykőrűi cseresznye	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Nagymarosi csemegeszőlő	FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6001 Kecskemét, Úrihegy 5/A, Pf. 25; FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 7634 Pécs, Pázmány Péter u. 4.; Nagymarosi Önkormányzat és jegyzője, 2626 Nagymaros.
Nagymarosi gesztenye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Nagymarosi málna	Fertődi Kutató Kht., 9431 Fertőd, Madách sétány 3–5.
Negro töltött keménycukorka	Győri Keksz Kft., 9025 Győr, Korányi F. tér 1.; Nestlé Hungária Kft., 1013 Budapest, Ybl Miklós tér 8.
Nektár sör	Dreher Sörgyárak Rt., 1106 Budapest, Maglódi út 17.
Nyári fontos alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Nyírségi akácméz	<i>Mézfelvásárlók:</i> Hungaroteam Kft., 4931 Tarpa, Kölcsey u. 29.; Mellifera Kft., 2100 Gödöllő; King's Apis 4300 Nyírbátor, Császári u. 61. <i>Termelők:</i> Fekete Béla, 4931 Tarpa, Széchenyi u. 65.; Kiss Csaba, 8000 Székesfehérvár, Agyag u. 33.; Kiss Ottó, 4800 Vásárosnamény, Damjanich u. 159.; Péntek József, 4842 Gulács, Tisza u. 105.; Szabó Bálint, 4900 Fehérgyarmat, Rákóczi u. 35.; Teller László, 8097 Nadap, Haladás u. 58.; Tóth József, 8000 Székesfehérvár, Homonnai u. 25.; <i>Szakmai szervezet:</i> Méhészek Fejér Megyei Egyesülete, 8907 Nadap, Haladás u. 58.; Szabolcs-Beregi Méhészeti Egyesület, 4731 Tunyogmatolcs, Rákóczi út 15.
Orosházi banán	Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6800 Hódmezővásárhely, Széchenyi tér 21–22.; Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6630 Mindszent, Szabadság tér 30.
Orosházi libamáj	Bábolna Rt. Kecskeméti Baromfi-feldolgozó Gyára, 6000 Kecskemét, Ceglédi út 11.; ConAvis Rt. Panonliver Gyár, 5800 Mezőkovácsháza, Battonyai út 4/1.; Merian Orosháza Finom Szárnyas Különlégességek Rt., 5900 Orosháza, Október 6. utca 8.
Óvári sajt	Baranyatej Rt., 7623 Pécs, Tüzér u. 15.; Csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme, 9371 Vitnyéd-Csermajor; Óvártéj Rt., 9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 24. <i>Szakmai szervezet:</i> Tej Terméktanács, Budapest XI., Bartók Béla út 172.
Őrségi kecskesajt	Ferencz Krisztina, 9942 Szalafő, Templom szer 11.
Őrségi túskekörte	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Őz	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Pacsni	Dunakenyér Rt. Budaörsi Üzeme, 2040 Budaörs; Pesti Barnabás Szakiskola Péktanműhelye, Budapest.
Pallagi sóska	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Pálpusztai sajt	Csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme, 9371 Vitnyéd-Csermajor; Keszti Sajt Kft., 2120 Dunakeszi, Újtelep; Romadur Kft., 2134 Szőcsdörög, Alkotmány u. 17.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Pándy meggy	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Paprikakrém	„Erős Pista”, „Édes Anna”, „Piros Arany” márkajelzésű termékek: Univer Kereskedelmi, Ipari és Gazdaszövetkezet, 6000 Kecskemét, Katona J. tér 18. „Vega Paprikakrém” termékek: Vega Delicatessen Kft., 6120 Kiskunmajsa, Árpád út 27.
Paprikás kalács	Jó paprikás kalácsot készít: Kapitány Andrásné, 6336 Szakmár, Puskin u. 14.; Kákonyi Sándorné, 6336 Szakmár, Dózsa György út.
Paprikás kifli	Karamell – Sütő Kft., 6300 Kalocsa, Bányai út 2.; Toldi Miklós Élelmiszer-ipari Középiskola tanműhelye, 2750 Nagykőrös.
Parasztsonka	Debreceni Húsipari Rt., 4030 Debrecen, Vágóhíd u. 9.; Pápai Hús Rt., 8500 Pápa, Kisfaludy út 2.
Parenyica sajt	Nutricia Dairy & Drinks Kft. Nagybányai Sajtüzeme, 1135 Budapest, Róbert Károly krt. 82–84.
Pászkakalács	Hajdúdorogi Magánsütőde, Kiss János és családja, 4087 Hajdúdorog, Jaczkovics út 2.; Hajdúsági Sütődék Rt. Sütőüzem, Kolocsány György üzemvezető, 4087 Hajdúdorog, Tokaji út 17.; Maczó Jánosné, 4087 Hajdúdorog, Régi Tokaji út 34.
Pécsi őszibarack	Danic Kft., 7628 Pécs, Danicpuszta; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Pécsi szagos szőlő	FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6001 Kecskemét, Úrihegy 5/A, Pf. 25; FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 7634 Pécs, Pázmány Péter út 4.
Pemetetű cukorka	Microse Kft., 2030 Érd, Fácán köz 2.
Penyigei szilva	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Petrezselyemgyökér	Roszik Péter, 9024 Győr, Zrínyi u. 18.
Petrezselyemzöld	A Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanácsnál és a mórakalmi, szegedi önkormányzatok mezőgazdasági osztályain.
Pick téliszalámi	Pick Szeged Rt., 6726 Szeged, Szabadkai út 18.
Pohánka	Pohánkatermesztő: Sátu Kft., Budapest, 16-18 termesztőt fog össze, felvásárolja és értékesíti a pohánkát. Pohánkahántoló: Máté Istvánné, 8861 Szeptetnek, Kossuth u. 18. Pohánkahurka-készítő: Dukács Lászlóné, 8800 Nagykanizsa.
Pomázi hosszúszerű cseresznye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Pozsonyi kifli	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény u. 8.; Horváth Ferenc, 9900 Körmen, Széchenyi u. 2.; Koch cukrászda, Budapest, Vörösvári út 41.; Mészáros cukrászda, 9700 Szombathely, Rákóczi Ferenc u. 70.; Sulyán Pál, 2112 Veresegyháza, Kálvin u. 16.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.; Várkör cukrászda, 9730 Kőszeg, Várkör u. 10.

A termék neve	Címek
Pörkölt napraforgómag	<i>Pirított, szózott napraforgómag:</i> Maga Bt., 4244 Újfehértó, Farkasnyári u. 30.; Salamon és Társa, 4244 Újfehértó, Állomás u.; Wizard Kft., 4400 Nyíregyháza, Tünde u. 1. <i>Hántolt napraforgómag:</i> Sunny Kft., 6500 Baja.
Rábaközi perec	Csepregi Istvánné perecsütő asszony, 9300 Csorna; Ferrosüt Sütő- és Édesipari Kft. Sárvári Üzeme, 9600 Sárvár; László cukrászda, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
Rákóczi túrós	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény u. 8.; László cukrászda, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
Rétes	<i>Rétes szövetségek:</i> Dr. Ivi Bt. 1162 Budapest, Csömöri út 292. (réteslapkészítés); Heves Megyei Sütő- és Édesipari Kft. Bélapátfalvai Üzeme; Józsefvárosi Sütőipari és Kereskedelmi Rt., 1087 Budapest, Százados út 16. (réteslapkészítés); Mustex Bt., 6781 Domaszék Tanya 363. (rétestésztaüzem); Sütőipari Egyesülés, 1117 Budapest, Dombóvári út 5/7.; Pékek Ipartestülete, 1117 Budapest, Dombóvári út (réteslapkészítés); Társulajdonos Kft. 6724 Szeged, Jakab Lajos u. 10. (réteslapüzem); VicFood Kft., 6100 Kiskunfélegyháza, Kossuth Lajos u. 19/B (réteslapüzem); Zrínyi Mgtsz Réteslapüzeme, 8840 Csurgó, Táncsics tér 12.
Rézpulyka	Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.
Rigójancsi	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény u. 8.; Koch cukrászda, Budapest, Vörösvári út 41.; László cukrászda, 1111 Budapest, Budafoki út 53.; Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete, 1053 Budapest, Kossuth Lajos u. 14–16.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
Rongyos kifli	Jelenleg próbálkozások vannak a felélesztésre, de stabil ipari gyártója még nincs.
Rögös túró	Fejértej-Parmalat Rt., 8000 Székesfehérvár, Seregélyesi út 127.; MiZo Rt. Kecskeméti Tejüzeme, 7623 Pécs, Tüzér u. 15.; Nutricia Dairy & Drinks Kft. Nagybányai Tejüzeme, 1135 Budapest, Róbert Károly krt. 82–84.
Sáfrányszeklice	Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa György út 144.
Sárga magyar tyúk	Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE), 2100 Gödöllő, Isaszegi u., Pf. 417; Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Selyemkóróméz	Bata Ferenc, 1171 Budapest, Kalmárvölgy u. 34.; Dr. Pásztor Barnabás, (üvegben kiserelten árusítja) 2600 Vác, Berkes A. u. 20.; Erdélyi Krisztina, 2235 Mende, Tanács u. 8.; Gubacsi Attila, 6044 Kecskemét, Úrihegy u. 100/A; Kurucz Árpád, 1171 Budapest, Lemberg u. 54.; Lakatos Jenő, 6640 Csongrád, Kétágú u. 3.; Molnár József, 4220 Hajdúböszörmény, Madách u. 27.; Sándor Mátyás, 6600 Szentcs, Lőrincz u. 7.; Tasi Oszkár, 5000 Szolnok, Bajnok u. 9.; Vass János, 7694 Hosszúhetény, Berki F. u. 12.; Zarándi Lajos, 2100 Gödöllő, Táncsics u. 24.
Solymári gömbölyű cseresznye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Somlekvár	Bodnár Gyula, 4941 Penyige, Kossuth u. 113.; Nagy Ferencné, 4941 Penyige, Kossuth u. 89.; Nagy Lajos, 4941 Penyige, Kossuth u. 107.
Somogyi korai burgonya	A <i>Somogyi korai</i> a keszthelyi Agrártudományi Egyetem Burgonya Szaporító részlegénél mint génbanki anyag rendelkezésre áll.
Sompálinka	Bene Albert, 3762 Szögliget, Jókai u.
Sonkasajt	Nutricia Dairy & Drinks Kft. Nagybánhegyesi Sajtüzeme, 1135 Budapest, Róbert Károly krt. 82–84.
Soproni felvágott	<i>Jelenlegi fő gyártói:</i> Ringa Húsipari Rt., 9027 Győr, Vágóhíd u. 7.; Zalahús Rt., 8900 Zalaegerszeg, Balatoni út 5–7.
Soproni kenőmájás	Palatin Élelmiszer-kereskedelmi és Mezőgazdasági Szolgáltató Kft., 2831 Tarján, Kossuth tér 1.; Ringa Húsipari Rt., 9027 Győr, Vágóhíd u. 7.
Soproni sonkás felvágott	Ringa Húsipari Rt., 9027 Győr, Vágóhíd u. 7.
Sóskalács	Balázs András, 6753 Tápé, Abony u. 8.; Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6782 Mórahalom, Felszabadulás u. 24.
Sötét trombitagomba	Cselovszki Gábor, Bolex 2000 Kft., 3254 Váraszó, Szabadság út 33.; Dr. Rimóczi Imre, Szent István Egyetem Növénytan Tanszék, 1118 Budapest, Ménesi út 44.; Kalauz József, 9700 Szombathely, Rohonczi út 19.; Lovász Károly, Csarnok- és Piacigazgatóság, 1149 Budapest, Bosnyák tér.
St. Hubertus likőr	Zwack Unicum Rt. Ferencvárosi Likőrgyára, 1095 Budapest, Ipar u. 15–21.
Stifolder vastagkolbász	Apróhús Kft., 7754 Bóly, Ady Endre u. 26.; Délhús Rt., 7632 Pécs, Siklósi út 37.
Sütni való hurkafélék	Kaiser Food Rt., 9151 Abda; Pápai Hús Rt., 8501 Pápa, Kisfaludy út 2.; Ringa Húsipari Rt., 9027 Győr, Vágóhíd u. 7.; Tolna-Hús Rt., 7100 Szekszárd; Zalahús Rt., 8900 Zalaegerszeg, Balatoni út 5–7.
Szabolcsi alma	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Szabolcsi almapálinka	Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács, 1012 Budapest, Kuny Domokos u. 13–15.; Várda-Drink Szeszipari Részvénytársaság, 4600 Kisvárd, Temesvári u. 4.; <i>Jó minőségű házi almapálinkáról híres települések:</i> Encs, Fehérgyarmat, Mátészalka, Szamosszeg, Tarpa.
Szaloncukor	Fundy Kft., 2360 Gyál, Fundy u. 1.; Kraft Jacobs Suchard Kft., 1111 Budapest, Budafoki út 187–189.; Stollwerck-Budapest Kft., 1097 Budapest, Vágóhíd u. 20.; Sweet Point Kft., 2120 Dunakeszi, Alagi út 1.
Szalonka	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászakamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Szatmári szilvalekvár	Hungaroteam Kft., 4931 Tarpa, Kölcsey u. 29.; Quali-T Bt., Flóra-tanya.

A termék neve	Címek
Szatmári szilvapalinka	Hungaroteam Kft., 4931 Tarpa, Kölcsey u. 29.; Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács, 1012 Budapest, Kuny Domokos u. 13–15.; Várda-Drink Szeszipari Részvénytársaság, 4600 Kisvárd, Temesvári u. 4. <i>Jó minőségű házi pálinkáról híres települések:</i> Jánkmajtis, Kisar, Olcsvaapáti, Panyola, Szamosszeg, Tarpa, Tiszabecs.
Szatymazi (szegedi) őszibarack	Dél-alföldi Őszibarack-termesztők Értékesítő, Beszerző és Szolgáltató Szövetkezete, 6787 Zákányszék, Lengyel tér 1.
Szegedi fűszerpaprika-őrlemény	Országos Fűszerpaprika Terméktanács, 6300 Kalocsa, Kossuth L. u. 25.; Szegedi Paprika Fűszer- és Konzervgyártó Rt., 6725 Szeged, Szövetkezeti út 1.
Szegedi kenyér	Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6782 Mórahalom, Felszabadulás u. 24.; Árpád-Agrár Rt. Sütőüzeme, 6800 Hódmezővásárhely, Széchenyi tér 21–22.; Balázs András, 6753 Tápé, Abony u. 8.; Dél-Tisza Menti ÁFÉSZ Sütőüzeme, 6791 Szeged-Kiskundorozsma, Széchenyi u. 34.
Szegedi paprikás szalámi és paprikás kolbász	Dorozsma Hús Kft., 6791 Kiskundorozsma, Subasa dűlő 2.; Hentes- és Szárazáru-gyártó Kft., Kolbászgár, 6900 Makó, Just Gyula u. 69.; Kabódi tanya, 6758 Röske, II. ker.; Pick Szeged Rt., 6725 Szeged, Szabadkai út 18.
Szegedi vágott kenyér	Tisza Kenyér Sütőipari Rt., 6721 Szeged, Szent István tér 2/p.
Szekszárdi csemegeaját	Dámtej Kft. Sajtüzeme, 7090 Tamási, Deák Ferenc u. 2.
Szekszárdi csiperke	Dr. Bohus Gábor, Természettudományi Múzeum Növénytára, 1097 Budapest, Könyves Kálmán körút 40.
Szentendrei köszméte	Mathiász János Központi Kertbarát Klub, 4032 Debrecen, Jerikó u. 17–19.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Szentendrei-szigeti szamóca	Plant-Coop Kft., 1121 Budapest, Árnas u. 32/D.
Szentesi étkezési fehér paprika	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Szentesi fejes fehér káposzta	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43., illetve Csongrád megye számos káposztatermelője. <i>Fajtatulajdonos és további szaporító-anyag-előállító, fenntartó:</i> Vetőmag Kereskedőház, 6600 Szentes, Alsórét 154., Kun-szeri Béla.
Szentesi hónapos retek	A szentesi retekfajták tulajdonosa és kizárólagos forgalmazója a Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentes, Alsórét 154.
Szentesi karalábé	Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentes, Alsórét 154.
Szentesi kosszarvú paprika	<i>Kizárólagos forgalmazó:</i> Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentes, Alsórét 154.
Szentesi paradicsompaprika	<i>Kizárólagos forgalmazó:</i> Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentes, Alsórét 154.
Szentesi rózsavirágú naspolya	Almatermesztők Szövetsége, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Alma Terméktanács, 4244 Újfehértó, Vadastag 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Szentesi vörös káposzta	<i>Fajtatulajdonos és kizárólagos forgalmazó:</i> Szentesi-Mag Kft., 6600 Szentes, Alsórét 154.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Szepesi virsli	Jelenleg gyártása szünetel. A szakmai ismeretek a termék gyártásának felelevenítésére rendelkezésre állnak.
Sziki csiperke	Dr. Rimóczi Imre, Szent István Egyetem Növényteni Tanszék, 1118 Budapest, Ménesi út 44.
Sziki kamilla	Gyógynövény Szövetség és Terméktanács, 1118 Budapest, Ménesi út 44.; Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt., 1134 Budapest, Dózsa György út 144.
Szilvalekváros hájas tészta	Tanyacsárda Kft., 6050 Lajosmizse, Bene 625. (az 50. úton Lajosmizsétől kb. 6 km-re, Kecskemét felé).
Szobi ribiszke	Fertődi Kutató Kht., 9431 Fertőd, Madách sétány 3–5.
Szomolyai fekete cseresznye	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Szürke fogoly	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Tarhonya	Szilágy Jánosné tésztakészítő kisiparos, 6726 Szeged, Evező köz 6.; Pásztortűz Száraztészta-készítő Kft., 1162 Budapest, Állás u. 2.; Pintér Házitészta-készítő Bt., 6769 Pusztaszer, Petőfi Sándor u. 51.; Soós Kft., 2220 Vecsés, Fő u. 97.; Tóth Tészta Kft., 6782 Mórahalom, Szegedi út 11.
Teasajt	Csermajori Újhelyi Imre Tejipari Középiskola Tanüzeme, 9371 Vitnyéd-Csermajor.
Tejfehér cölöppereszke	Dr. Rimóczi Imre, Szent István Egyetem Növényteni Tanszék, 1118 Budapest, Ménesi út 44.; Lovász Károly, Csarnok- és Piacgazgatóság, 1149 Budapest, Bosnyák tér.
Tejföl	Danone Kft., 1656 Budapest, Keresztúri út 210., Pf. 115; Nutricia Dairy & Drinks Kft., 1135 Budapest, Róbert Károly krt. 82–84.; Mátratej Kft., 3200 Gyöngyös, Kenyérgyár u. 1.; MiZo Rt., 7623 Pécs, Tüzér u. 15.
Tepertős pogácsa	Sütőipari Egyesülés, 1117 Budapest, Dombóvári út 5–7.; Pécek Ipartestülete, 1117 Budapest, Dombóvári út.
Tétényi mandula	Érdi Gyümölcs- és Dísznövény-termesztési Kutató-Fejlesztő Kht., 1223 Budapest, Park u. 2.; Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Tibi csokoládé	Stollwerck-Budapest Kft., 1097 Budapest, Vágóhíd u. 20.
Tiszai nyurga ponty	Halász Kft. Szolnok, 5081 Szajol, Petesziget 1.; Körösi Halász Szövetkezet, 5500 Gyomaendrőd, Kossuth u. 27.; Tisza Halászati Szövetkezet Szeged, 6753 Szeged-Tápé, Körös sor 83.
Tiszai szürke harcsa	Halász Kft. Szolnok, 5081 Szajol, Petesziget 1.; Körösi Halász Szövetkezet, 5500 Gyomaendrőd, Kossuth u. 27.; Tisza Halászati Szövetkezet Szeged, 6753 Szeged-Tápé, Körös sor 83.
Tiszántúli csemegeszőlők (Csaba gyöngye és Kossuth szőlő)	FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6001 Kecskemét, Úrihegy 5/A, Pf. 25; FVM Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 7634 Pécs, Pázmány Péter u. 4.

A termék neve	Címek
Tokajiaszú-törkölypárlat	Tokaj Kereskedőház Rt., 3981 Sátoraljaújhely, Mártírok u. 17.
Tokaji borpárlat	Tokaj Kereskedőház Rt., 3981 Sátoraljaújhely, Mártírok u. 17.
Tokaji eszencia	Árvay János pincéje, 3908 Rátka, Kossuth u. 101.; Disznókő Pincészet, 3910 Tokaj, Pf. 10; Márta Wille-Baumkauff Pince Kft., 3881 Abaújszántó, Béke út 111., Pf. 27; Monyók Pincészet, 3909 Mád, Táncsics u. 18.; Tokaj Kereskedőház Rt., 3980 Sátoraljaújhely, Mártírok u. 17.; Pajzos Rt., 3950 Sárospatak, Nagy Lajos u. 12.; Tokaj Oremus Kft., 3934 Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky u. 45.
Tökmag	Bio-olaj Rt., 4164 Bakonszeg, Kórógy-tanya.
Tökmagolaj	Biogal Gyógyszergyár, 4042 Debrecen, Pallagi u. 13. (kapszulák); Bio-olaj Rt., 4164 Bakonszeg, Kórógy-tanya; Jakusa Henrik, 9942 Szalafő; „ <i>Naturol</i> ”: Schmidt Béla, 7400 Kaposvár, Léva köz 7.; Olajmalom Növényolajgyártó és Kereskedő Kft., 9935 Szőce; „ <i>Soliol</i> ”: Palcsó Gábor, 7133 Fadd, Mátyás király u. 29.
Tönkölybúza	<i>Termelők:</i> dr. Kalmár Gergely, 9084 Győrság; Kovács József, 2330 Dunaharaszti. <i>Forgalmazók:</i> Kovács József, 2330 Dunaharaszti; Pannon-Trade Kft., 9026 Győr, Mayer u. 69.; Az <i>ÖKO-10@ fajta kizárólagos forgalmazója:</i> ÖKO-10@ UBM Kft., 2085 Pilisvörösvár, Fő u. 130.; <i>Tönkölybúza</i> lisztet használó <i>élelmiszer-ipari üzemek (kenyér, sütemény, száraztészta):</i> Győri Sütőipari Kft., 9027 Győr-Hecsepuszta; ÖKO 10@ FOOD Kft., 6300 Kalocsa; Piszke ÖKO Kft., 2541 Látatlan; Pronto Bt., 6230 Soltvadkert; Vekni Kft., 6300 Kalocsa.
Vaddisznó	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Vadkacsa	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Vadlúd	Országos Magyar Vadászati Védegylet, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Országos Magyar Vadászkamara, 1027 Budapest, Medve utca 34–40.; Vadgazdálkodási Termékek és Szolgáltatások Terméktanácsa, 2101 Gödöllő, Pf. 134.
Vállaji sváb bordázott szalonna	Szatvári Zoltán, 4351 Vállaj, Béke utca 1.; Temesvári László, 4351 Vállaj, Béke utca 3.
Vállaji sváb sonka	Szatvári Zoltán, 4351 Vállaj, Béke utca 1.; Temesvári László, 4351 Vállaj, Béke utca 3.
Vargányák	Cselovszki Gábor, Bolex 2000 Kft., 3254 Váraszó, Szabadság út 33.; Kalauz József, 9700 Szombathely, Rohonczi út 19.; Lovász Károly, Csarnok- és Piacgazgatóság, 1149 Budapest, Bosnyák tér.
Vecsési káposzta	Abonyi Ferenc (Abander), 2220 Vecsés, Jókai Mór u. 82.; Dobozi Ferenc (Dobrovitz), 2220 Vecsés, Fő u. 55.; Frűwirth Mihály, 2220 Vecsés, Hársfa u. 2.; Krautland Szövetkezet, 2220 Vecsés, Szt. István tér 1.; Már János, 2220 Vecsés, Kellner dr. u. 11/A; Már Sebő, 2220 Vecsés, Fő u. 171.; Szani Szilárd témafelelős, Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI), 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Vecsési savanyú káposzta	Abonyi Ferenc (Abander), 2220 Vecsés, Jókai Mór u. 82.; Dobozi Ferenc (Dobrovitz), 2220 Vecsés, Fő u. 55.; Feriehegy Kft., 2220 Vecsés, Új Ecseri út 2.; Frűwirth Mihály, 2220 Vecsés, Hársfa u. 2.; Krautland Szövetkezet, 2220 Vecsés, Szt. István tér 1.; Már János, 2220 Vecsés, Kellner dr. u. 11/A; Már Sebő, 2220 Vecsés, Fő utca 171.

CÍMJEGYZÉK

A termék neve	Címek
Vecsési spárgatők	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.; Férihegy Kft., 2220 Vecsés, Új Ecseri út 2.
Vesu	Magyar Pékek Fejedelmi Rendje, Rákóczi Fejedelem Hagyományőrző Csoport, 3934 Tolcsva.
Zalai füstölt sajt	Grótsajt Kft., 8790 Zalaszentgrót, Gyár u. 2.; Pannontej Rt. Zalaegerszegi Üzeme, 8900 Zalaegerszeg, Platán sor 6.
Zalai körte	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Zentai sárgadinnye	Magyar Zöldség-Gyümölcs Terméktanács, 1118 Budapest, Villányi út 35–43.
Zwack Unicum likőr	Zwack Unicum Rt. Budafoki Likőrgyára, 1221 Budapest, Anna u. 4.
Zserbószelet	Auguszt cukrászda, 1024 Budapest, Fény utca 8.; Koch cukrászda, Budapest, Vörösvári út 41.; Melis cukrászda, Budapest, Október 6. u.; Nándori cukrászda, 1092 Budapest, Ráday u. 53.; Surányi cukrászda, 2000 Szentendre, Rózsa u. 2.
ÁSVÁNYVIZEK	
Apenta ásványvíz	Palackozza: Apenta Ásványvíz és Üdítőital Kft., 1112 Budapest, Őrmezei u. 33.
Aqua Mathias ásványvíz	Palackozza: Alba Mineral Székesfehérvári Ásványvíz Kft., 8000 Székesfehérvár, Keresztöltés u. 2.
Balfi ásványvíz	Palackozza: Pet Pack Ipari és Kereskedelmi Kft., 2120 Dunakeszi, Fő út 143/A.
Csillaghegyi ásványvíz	Palackozza: Budapesti Gyógyfürdői és Hévíz Rt., 1138 Budapest, Népfürdő u. 38.
Gellérthegyi Kristályvíz és Margitszigeti Kristályvíz	Palackozza: Fővárosi Ásványvíz és Üdítőipari Rt., 1138 Budapest, Margitsziget
Mohai Ágnes ásványvíz	Palackozza: Mohai Ágnes Kft., 8042 Moha, Ágnes-forrás 026/1.
Parádi ásványvíz	Palackozza: ÉLPAK Rt., 3200 Gyöngyös, Karácsondi út 11.
Theodora Quelle ásványvíz	Palackozza: Kékkúti Ásványvíz Kitermelő, Töltő és Forgalmazó Rt., 8254 Kékkút.

Cukrászati termékek

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, 1967. Akadémiai Kiadó.

Anonymous: A régi céhek fénykorát idézte fel az ipartestületek céhi menete. In: Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1938. jún. 28.

Anonymous: Gerbeaud Emil és neje, Romayer Eszter ünnepelése üztetik félévszázados és itteni ipari működésük negyedszázados jubileumának alkalmából. Budapest, 1909. Székesfővárosi Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestülete kiadása.

Balázs mester (= Draveczky Balázs): Történetek terített asztalokról és környékükről. Budapest, 1999. Pallas Stúdió.

Beliczay L.: A méz ipari feldolgozása. 1960.

Borsódy M.: Az édességkészítés története. Budapest, 1995. MÉTE Kiadó.

Borsódy M.: Édesipari Recepttörténeti Gyűjtemény. Budapest, 1991. Gravitál Kiadó.

Borsódy M.–Borbély B.–Bori B.–Szenes E.-né: Cukrászat. Termelők kiskönyvtára sorozat. Budapest, 1997. Integra-Projekt Kiadó.

Borsódy Mihály okleveles vegyész-mérnök, mesterleveles cukrász személyes tapasztalatai.

Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.

Éliás T.–Szántó A.: Dobos C. József Emlékkönyv. A magyar gasztronómia irodalma II. Szentendre, 1985. Művészeti Pártoló Elő Magyar Nosztalgia Egylete.

Földes J.–Ravasz L.: Cukrászat. Budapest, 1961. Közgazdasági és Jogi Kiadó.

Gelléri M. (szerk.): Kiállítási Kalauz. Budapest, 1885. Pesti Könyvnyomda-részvény-társaság.

Gundel I.–Harmath J.: A vendéglátás emlékei. Budapest, 1979. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.

Gundel K.: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a XVIII. század végéig. In: A magyar vendéglátóipar története (szerk.: Ballai K.). Budapest, 1943. 287–369. p.

Hazai J.: A mignon eredete. In: Vendéglátás, 1958. december.

Hazai J.: Dobos Józsefről, a dobostorta feltalálójáról. Kézirat. 1961.

Hegyesy J.: A legújabb házi cukrászat kézikönyve. Budapest, 1893.

Illés Gy.: Receptek. In: Magyar szakács, 1937. december.

Keleti K.: Magyarország élelmiszeri statisztikája. Budapest, 1887.

Kiripolszky K.: „160 éves a debreceni cukrászat”. 1977.

Kisbán E.: „Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva...” A

cukor bevezetése a parasztnál Magyarországon. In: Agria XXIII. Eger, 1987. 239–264. p.

Kun A. dr.: Világhírű magyar életédesítő. In: Az édességkészítők királya. Édesipar, 1935. okt. 20.

Nógrádi B.: A halhatatlan dobostorta. In: Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1933. máj. 5.

Palotay G.: Lakodalmi torták Boldogon. Néprajzi Értesítő XXI. 1929. 113–114. p.

Radics László mézeskalácsos, a népművészet mestere személyes közlése 2000-ben.

Rákóczi J.: Konyhaművészet. Budapest, 1964. Minerva Kiadó.

Romsics I.: „A dióstorta (grillázstorta), a homokméggyi lakodalm dísz”. Előadás, 1994.

Romsics I.: A dióstorta (grillázstorta), a homokméggyi lakodalm dísz. Kecskemét, 1994. In: Múzeumi kutatások Bács-Kiskun megyében. 1992. (szerk.: Sz.-né Kőrösi I.). 26–28. p.

Rónay M.: Az indián birodalma. Magyar Hírlap, 1943. febr. 27.

Rudnai J.–Beliczay L.: „Mézkönyv.” Budapest, 1987. Corvina Kiadó.

Stück F.: Régi jó idők. In: Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1937. dec. 23. és 1938. jan. 31.

Szabadfalvi J.: A mézeskalácsosság Debrecenben. In: A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 46. Debrecen, 1986.

Szilassy A.: A cukrászipari technológia kézikönyve. Budapest, 1940. PATKO sokszorosító.

Vass V.: Finom históriák. Nők Lapja, 1996. 31. sz.

Végh J.: Mézesbábsütő minták faragása a Tiszántúlon. In: Néprajzi Értesítő XXX. 1938. 102–110. p.

Vendéglátás 1977. decemberi száma.

Wiener M.: A magyar cukoripar fejlődése I–II. Budapest, 1902.

Zsemley O.: A magyar sütő, cukrász és mézeskalácsos ipar története. Budapest, 1940. Magyar Sütő, Cukrász és Mézeskalácsos Ipar Történetének Kiadó Hivatala. Ladányi Mihály Kiadója.

Édesipari termékek

A magyar élelmiszeripar története. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.

Benedekfalvi Luby M.: A parasztlelet rendje Szatmár megyében. Budapest, 1935.

- Bernáth J.: Vadon termő és termesztett gyógynövények. Budapest, 1993. Mezőgazda Kiadó.
- Biológiai lexikon 4. kötet. Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó.
- Bornemissza Anna naplója. 1911. Kiadta Szádeczky Béla.
- Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Reprint kiadás: Budapest, 1983. Kritérium Kiadó.
- Borsódy M.: Az édességkészítés története. Budapest, 1995. MÉTE Kiadó.
- Borsódy M.: Emléktöredékek, tanulmányok az édesipar múltjából. Budapest, 1986. MÉTE Édesipari Szakosztály kiadása.
- Borsódy M.: Néhány gondolat Réthy Béláról, a „Pemetefű” ürügyén. Édesipar, 1990. 4. sz.
- Bócs Éva (Bodzatermelők Értékesítő Szövetkezete) személyes adatközlése 2000-ben.
- Bődei J.: Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. In: Néprajzi Értesítő XXXV. 1943. 69–96. p.
- Budapest Lexikon I. Budapest, 1993. Akadémiai Kiadó.
- Czifray I.: Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Pest, 1840. Trattner János kiadása.
- Czirbus Zoltán (Herbária Gyógynövény-feldolgozó és Kereskedelmi Rt.) személyes adatközlése 2000-ben.
- Csizmadia György (Sambo Szaktanácsadó és Fejlesztő Kft.) személyes adatközlése 2000-ben.
- Divat-Újság Főzőkönyve. Budapest, 1909.
- Dobos C. J.: Magyar–francia szakácskönyv. Budapest, 1881. Mehner Vilmos kiadása.
- E. Fehér J.: Adatok Bernecebarát gyűjtőgető és zsákmányoló gazdálkodásához. In: Néprajzi Közlemények II. 3–4. szám. Budapest, 1957. 267–292. p.
- Enyingi Tibor (Sokoró Alapítvány) személyes adatközlése 2000-ben.
- Gunda B.: A gyűjtőgető gazdálkodás emlékei egy gerecsehegyvidéki tót faluban. In: Ethnographia XLIX. 1938. 213–214. p.
- Gundel I.–Harmath J.: A vendéglátás emlékei. Budapest, 1979. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
- Gyöngyösi J.: A magyar fűszerkereskedők története. Budapest, 1942. Fővárosi Nyomda Részvénytársaság kiadása.
- Hagn K.: Háború és béke cukrász és mézeskalácsos művésze. Budapest, 1943. Lajos Ferenc „Szépműves műhely” kiadása.
- Hegyesy J.: A legújabb hazai czukrászat kézikönyve. Budapest, 1891. A szerző kiadása.
- Hegyesy J.: A legújabb házi czukrászat kézikönyve. 3. kiadás. Budapest, 1891. Grünbaum Ármin kiadása.
- Hegyí I.: A népi erdőkíelés történeti formái. Budapest, 1978.
- Hoffmann M.–Gyöngyösi J. (szerk.): A magyar fűszerkereskedők lexikona. Budapest, é. n. Fűszerkereskedők Lapja kiadása.
- HVG hetilap. Budapest, 1997. dec. 27.
- Kardos E.–Gyönös K.–Szenes E.-né (szerk.): Konzervipari zsebkönyv. Budapest, 1963. Műszaki Könyvkiadó.
- Kardos E.–Szenes E.-né: Konzervipari zsebkönyv. Budapest, 1972. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Kempelen K. dr.: A múlt emlékei. Egészségügyi Munka. 1980. máj.
- Kis magyar néprajz a rádióban. Budapest, 1978. RTV–Minerva.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Kislexikon. Budapest, 1968. Akadémiai Kiadó.
- Kóczián G.: Etnobotanikai vizsgálatok Répáshután. In: Szabadfalvi J.–Viga Gy. (szerk.): Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben. Miskolc, 1984. 229–256. p.
- Kormány M.: Hagyományok Penyigén. Nyíregyháza, 1996. Rím Kiadó.
- Kormány Margit (4941 Penyige, Kossuth u. 103.) saját tapasztalatai.
- Kugler G.: A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat. 6. kiadás. Budapest, é. n.
- Lakos I.-né-Pécskay I.: Háztartási Tanácsadó. Nagybánya, 1913. Morvay Gyula Könyvnyomdája.
- Láng M.: 40 éve történtek. In: Gyógyszerészet, 1989. nov.
- Láng M.: 75 éves a magyar gyógycukorka-gyártás. Gyógyszerészet, 1973. okt.
- Láng M.: Réthy Béla (1862–1935). Gyógyszerészet, 1973. dec.
- Lippai J.: Pósoni kert. Nagyszombat, 1664–1667. Reprint kiadás: Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó.
- Maczelka L.: Édesipari anyagismeret. Budapest, 1962. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat kiadása.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó.
- Márkus M.: Táplálkozás. In: Szabadfalvi J.–Viga Gy. (szerk.): Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben. Miskolc, 1984. 199–228. p.
- Melius P.: Herbárium. Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Kolozsvár, 1578. Szabó T. A. bevezető tanulmányával és magyarázó jegyzetével. Bukarest, 1979. Kriterion Kiadó.

- Mohácsi M.: A szilva termesztése és házi feldolgozása. Budapest, 1956.
- Mohácsy M.–Porpáczy A.: A körte és birs termesztése. Budapest, 1957. Mezőgazdasági Kiadó.
- Nagy S.: A szatmári szilva. Élet és Tudomány, 1970.
- Nagyváthy J.: A magyar házi gazdasszony. Pest, 1820. Trattner János kiadása.
- Novák L. dr.: A Három város. Budapest, 1986. Gondolat Kiadó.
- Novák L. dr.: Nagykőrös története és néprajza a XIX. század közepéig I–II. Nagykőrös, 1994. Arany János Múzeum.
- Plinius Secundus: A természet históriája. A növényekről. Budapest, 1987. Natura Kiadó.
- Rápoti J.–Romváry V.: Gyógyító növények. 5. átdolgozott és bővített kiadás. Budapest, 1977. Medicina Könyvkiadó.
- Ravasz L.: Áruismeret cukrászoknak. Budapest, 1961. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
- Révai Nagy Lexikona XVII. Budapest, 1925. Révai Testvérek Irodalmi Intézet Rt.
- Rubesch Ferenc szóbeli visszaemlékezése 1984-ben.
- Schack B. dr. (szerk.): Révai Kereskedelmi Pénzügyi és Ipari Lexikon IV. kötet. Budapest, 1931. Révai Irodalmi Intézet kiadása.
- Schwalm E.: A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. In: Palócok III. (szerk.: Bakó F.). Eger, 1989. Heves Megyei Múzeumok Igazgatósága kiadása. 379–497. p.
- Sipos B. Z. dr.: Értékes gyümölcs a bodza. Kertészet és Szőlészet, 1998. 32. szám, 23. p.
- Soltész M. (szerk.): Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Soltész M. (szerk.): Integrált gyümölcsstermesztés. Budapest, 1997. Mezőgazda Kiadó.
- Stühmer G.: Visszaemlékezések. Kézirat. Budapest, 1968.
- Surányi D. dr.: Kerti növények regénye. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Könyvkiadó.
- Szabó K.: Kecskemét szőlő- és gyümölcsstermesztésének múltja. Kecskemét, 1934.
- Szabó M.: Szüretelő. Szeged, 1997. Officina Nyomdaipari Oktató és Termelő Kft.
- Szaloncukor rendelet. In: Élelmiszer Újság, 1943. nov. 20.
- Székely Zs. (a Villa Székely tulajdonosa) személyes adatközlése 2000-ben.
- Szenes E.-né dr. (szerk.): Cukrászat. Budapest, 1997. Integra-Projekt Kiadó.
- Szenes E.-né dr. (szerk.): Gyümölcsök tartósítása kisüzemben. Budapest, 1995. Integra-Projekt Kiadó.
- Szilassy A.: A cukrázipari technológia kézikönyve. Kézirat. Budapest, 1940.
- Tartósító és húsipari technológia III. Növényi Tartósítóipar. Budapest, 1952. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Tatárné dr. Makay Piroska (Quali-T Bt.) személyes adatközlése 2000-ben.
- Telegdy Kovács L.–Holló J. (szerk.): Élelmezési iparok II. kötet. Budapest, 1952. Tankönyvkiadó.
- Téry T.–Ravasz L.: Édesipari technológia II. Budapest, 1953. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Tészabó J.: Nagy karácsonyi képeskönyv. Budapest, 1985. Móra Ferenc Könyvkiadó.
- Tolnai K.: Ételek vadon termő gombákból és erdei gyümölcsökből. Budapest, 1984. Népszava Kiadó.
- Tomcsányi P.: Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia. Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Torbágyi Novák L. (szerk.): Élelmiszer áruismeret kereskedelmi dolgozók számára. Budapest, 1954. Kereskedelmi Kiadó.
- Ujváry Z.: Népi táplálkozás három gömői völgyben. In: Gömör Néprajza XXIX. Debrecen, 1991. KLTE Néprajzi Tanszékének kiadása.
- Várady György (Hungaroteam Kft.) személyes adatközlése 2000-ben.
- Varga I. dr.: 130 éve született Réthy Béla gyógyszerész – Száz éve indult útjára a pemetefű-cukorka. In: Hazai Tükör 1993. jan. 11.
- Végh A.: Kenyér és vászon. 1980.
- Vörös K. (Ormánság Alapítvány) személyes adatközlése 2000-ben.
- Vuk M.: Az élelmiszerek kémiai technológiája. Budapest, 1927. Magyar Királyi Természettudományi Társaság.
- Zilahy Á.: Valódi magyar szakácskönyv. 2. bővített kiadás. Budapest, 1892. A „Magyar Nők Lapja”-nak kiadóhivatala.
- Zsupos Z.: Dél-Gömör gyűjtőgető gazdálkodása. In: Gömör Néprajza X. Debrecen, 1987. KLTE Néprajzi Tanszékének kiadása.

Fűszernövények, fűszerek, ízesítők

- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Augustin B.–Jávorka S.–Giovannini R.–Rom P.: Magyar gyógynövények. Budapest, 1948. Földművelésügyi Minisztérium. Stephaneum Nyomda.
- Az ínyesmester nagy szakácskönyve. Budapest, 1955. Műszaki Könyvkiadó Élelmiszeripari Szerkesztőség.
- Bálint S.: A szegedi paprika. Budapest, 1962. Akadémiai Kiadó.

- Balla F.: A magyar paprikapüré-gyártás története. In: Konzerv- és Paprikaipar, 1976. 6. szám. 201–205. p.
- Balla F.: Emlékezés Szent-Györgyi Albert professzorra. In: Konzerv- és Paprikaipar, 1987. 1. szám. 1–3. p.
- Ballagi M.: A magyar nyelv teljes szótára. Budapest, 1872. Franklin Társulat.
- Ballai J.: Piros az Arany. Az UNIVER 50 éve. Kecskemét, 1998. Kecskeméti Lapok Kft.
- Bárh J.: Kalocsa környéki ártéri kertek a XVIII–XIX. században. In: Agrártörténeti Szemle XVI. 1974. 213–233. p.
- Benedek L.: A szegedi fűszerpaprika-kutatás története. 1960. In: Dél-alföldi Mezőgazdasági Kísérleti Intézet Közleményei. Budapest, 1962. Mezőgazdasági Kiadó. 167–178. p.
- Bernáth J. (szerk.): Vadon termő és termesztett gyógynövények. Budapest, 1994. Mezőgazda Kiadó.
- Borovszky S. (szerk.): Vasvármegye. Reprint kiadás. Budapest, 1989.
- Chernel K.: Kőszeg sz. kir. Város jelene és múltja. Szombathely, 1877.
- Cholnoky L.: Vizsgálatok a karotinoid festékekről. 1955.
- Csaba J.: Rozmaring a vasi népletben. Vasi Szemle, 1974.
- Csapó J.: Új füves és virágos magyar kert. Pozsony, 1775.
- Cserna A.–Kaczián J.: Egyed Antal összeírása és korrajz Tolna vármegyéről, 1829. Szekszárd, 1986.
- Dános B.: A Papaver Somniferum L. teljesítményalakulására vonatkozó vizsgálatok. MTA Kandidátusi Értekezés. Budapest, 1967/68.
- Dános B.: Farmakobotanika. Budapest, 1977. Argumentum Kiadó.
- Dános B.: Farmakobotanika. 2. Kemotaxonómia. Budapest, 1997. Argumentum Kiadó.
- Dános B.: Farmakobotanika. 3. Gyógynövényismeret. Budapest, 1998. Semmelweis Kiadó.
- Dános Béla dr. (ELTE TTK) személyes közlése 2000-ben.
- Diószegi S.–Fazekas M.: Magyar fűvész könyv. Debrecen, 1807.
- Dunszt K.: A fűszerpaprika használatának módjai a konyhatechnikában és alkalmazása az élelmiszeriparban. In: Kísérletügyi Közlemények. Vol. XLII. (1–3) 1939. 1–8. p.
- Emma asszony (Ignotus): A Hét szakácskönyve. A Hét pályázatára beérkezett reczipékből. 2. kiadás. Budapest, 1908. A Hét kiadása.
- Fehér Z.: Bátya életrajza. Bátya, 1996.
- Gallai A.: Az irányított paprikatermelés. Kalocsa, 1944.
- Gunda B.: „Áfonyafésű” címszó. In: Magyar Néprajzi Lexikon I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó.
- Hargitai Gy.–Romhányi Cs.: Az étel a legjobb orvosság: A mák. In: Magyar Konyha XVIII., 6., 1994. 32–33. p.
- Héthelyi É.–Kaposi P.–Domonkos J.–Kernőczy Zs.: GC/MS investigation of the essential oils Rosmarinus officinalis L. Acta Pharmaceutica Hungarica 57. 1987. 159–169. p.
- Hoffmannsegg J. C. gróf: Gróf Hoffmannsegg utazása Magyarországon 1793–1794-ben. Budapest, 1887.
- Hornok L.: Gyógynövények termesztése és feldolgozása. Budapest, 1978. Mezőgazdasági Kiadó.
- Hornok L. (szerk.): Gyógynövények termesztése és feldolgozása. 2. átdolgozott kiadás. Budapest, 1990. Mezőgazdasági Kiadó.
- Horváth Gy.: Paprikakészítmények. In: Szenes E.-né (szerk.): Fűszerpaprika-őrlemények gyártása kisüzemben. Ételizésítő. Termelők kiskönyvtára sorozat 11. kötet. Budapest, 1996. Integra-Projekt Kiadó. 167–168. p.
- Hörömpöli T.: Amit a mák termesztéséről tudni kell. In: Gazdafüzetek 3. Kompolt, 1995. Regiocon Kft.
- Kabay J.: János Kabay – The Life of an Inventor. Victoria. Australia, 1990. The Book Printer.
- Kardos E. et. al.: A magyar fűszerpaprika (Termesztés, feldolgozás, értékesítés). Budapest, 1954. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat. 1–289. p.
- Kerekes J.: Gyógynövénytermesztés. Budapest, 1969. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kisbán E.: Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. Budapest, 1989.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Kislexikon. Budapest, 1968. Akadémiai Kiadó.
- Korbonits A.: A paradicsompaprika termesztésének néhány kérdése. In: Konzerv- és Paprikaipar, 1957. 164–168. p.
- Kovács J.: Szeged és népe. Szeged ethnographiája. Szeged, 1901.
- Kövi P.: Erdélyi lakoma. Bukarest, 1980. Kriterion Könyvkiadó.
- Kresz M.: Virág és népművészet. Budapest, 1976.
- Ladocsi T.–Sági K.–Békefi I.: A fűszerezés ABC-je. Budapest, 1999. Golden Book Kiadó.
- László Bencsik Ábel dr. (Gyógynövénykutató Rt. Buda-kalász) személyes közlése 2000-ben.
- Lencsés Ottó ny. kertészmérnök személyes közlése 2000-ben.
- Lippai J.: Pisoni kert. Nagyszombat, 1664–1667. Reprint kiadás: Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó.
- M. Tótfalusi K. M. által kiadott kolozsvári szakácskönyv 1695. Hasonmás kiadás: 1981. Kolozsvárott kiadja M. Tótfalusi K. M.: In: Szakácsmesterségek könyvecskéje. Budapest, 1981. Magvető Kiadó.

- Magyar Élelmiszerkönyv. Fűszerpaprika-örlemény. 1997. Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. 1977., III. 1980., IV. 1981. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Magyary Kossa Gy.: Magyar orvosi emlékek I. Budapest, 1929.
- Maróthy M.: Amália, Szelleminek myrtusz koszoruja. Szeged, 1825.
- Máthé Á.–Romváry V.: Fűszerek és gyógyító növények a kertből. Budapest, 1991. Agricola Kiadó.
- Máthé Á.–Romváry V.: Fűszer- és gyógynövények a kiskertben és a házunk táján. Budapest, 1978. Mezőgazdasági Kiadó.
- Máthé I. (szerk.): A kamilla (*Matricaria chamomilla* L.). In: Magyarország kultúrlórója. VI/45. Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó.
- Melius P.: Herbárium. Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Kolozsvár. 1578. Szabó T. A. bevezető tanulmányával és magyarázó jegyzetével. Bukarest, 1979. Kriterion Kiadó.
- MTA Kémiai Tud. Oszt. Közleményei 5. 419–441. p.
- Novák L. dr.: Egy XVIII. század végi, XIX. század eleji orvosló könyv, és korának gyógyító gyakorlata. In: Bács-Kiskun Megye Múltjából IV. Kecskemét, 1982.
- Obermayer E.: A magyar fűszerpaprika termesztése. Budapest, 1938. Pallas Kiadó.
- Obermayer E.: A paprika mint magyar fűszerkülönlegesség és kiviteli cikk. Előadás. II. Európai Gyógynövény Kongresszus. 1928.
- Obermayer E.–Vitéz Horváth F.–Sanyi I.: A magyar fűszerpaprika helyes termesztése és feldolgozása. Budapest, 1938. 1–95. p.
- Oláh A.: A természet patikája. Budapest, 1987.
- Pécsi M. dr. (szerk.): A dunai Alföld. Budapest, 1963. Akadémiai Kiadó.
- Péntek J.–Szabó A.: Ember és növényvilág. Bukarest, 1985.
- Pénzes I.: A magyar fűszerpaprika. Budapest, 1967.
- Praszná Lajos (Gyógynövény Szövetség és Terméktanács) személyes közlése 2000-ben.
- Rapaics R.: A magyar gyümölcs. Budapest, 1940.
- Rapaics R.: A magyarság virágai. Budapest, 1932.
- Rápóti J.–Romváry V.: Gyógyító növények. Budapest, 1977. Medicina Kiadó.
- Romsics I.: Kalocsa anno... Kalocsa, 1999.
- Romsics I.: Kalocsa. In: Bács-Kiskun megye kézikönyve. 1997. 297–322. p.
- Romsics I.: Kisújszállás népi táplálkozásának rendje. Kisújszállás, 1998.
- Romváry V.: Fűszerek könyve. 7. kiadás. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Simonyi J.: Kalocsa környéke. In: Földrajzi Közlemények X. 1882. 28–320. p.
- Spanyár P.: A paradicsompaprika konzervipari felhasználása nagy C-vitamin-tartalmú élelmiszerek készítésére. In: Konzerv- és Paprikaipar, 1957. 169–172. p.
- Surányi D. dr.: Magyar biokertek a XVII. században. Budapest, 1987. Natura Kiadó.
- Szabó J.: Népi táplálkozás a Répce folyó vidékén. Kézirat. SNA 910. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára. Szombathely, é. n.
- Szanyi I.: Tudnivalók a magyar fűszerpaprikáról. M. Kir. Mezőgazdasági Vegyikísérleti és Paprikakísérleti Állomás, Szeged kiadványa. 14. 1937. 1–16. p.
- Szenes E.-né (szerk.): Fűszerpaprika-örlemény gyártása kisüzemben. In: Ételfésztők. Hidegen sajtolt olajok. Budapest, 1996. Integra-Projekt Kiadó.
- Szűcs J.: Szentés és környéke táplálkozása a századfordulón és a XX. század első felében. Kézirat. 1982.
- Szűcs K. et. al.: A fűszerpaprika termesztése és feldolgozása. Budapest, 1975. Mezőgazdasági Kiadó. 1–281. p.
- Takáts S.: Magyar nagyszonyok. Budapest, é. n.
- Tarján G.: Mindennapi hagyomány. Budapest, 1984. Mezőgazdasági Kiadó.
- Tolnai V.: A paprika és a Paprika Jancsi. In: Magyar Nyelvőr XXXII. 1903. 420–423. p.
- Tóth B.: A paprika története. In: Tóth Béla: Magyar ritkaságok. Budapest, 1899. 143–155. p.
- Tóth B.: Paprika. In: Magyar Nyelvőr XXVII. 1898. 30–31. p.
- Unger K.–Kurunczi M.: A magyarok asztalánál. Budapest, 1998. Pallas Stúdió.
- Unk J. (szerk.): A mák és termesztése. 3. javított kiadás. Budapest, 1963. Mezőgazdasági Kiadó.
- Vedres I.: Egy nemzeti jószág. Szeged, 1807.
- Veszelszki A.: A növényplánták országából való erdei és mezei gyűjtemény. Pest.

Gabonafélék és malomipari termékek

- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) II. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, 1970. Akadémiai Kiadó.
- Ábrahám G.-né: Vasi, zalai paraszttételek. Budapest, 1997. Mezőgazdasági Kiadó.
- Andrásfalvy B.: Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig. Szekszárd, 1975.
- Aubrecht E.–Léder F.-né et. al.: Gluténmentes élelmiszerek kőrenek bővítése új, hajdinalisztból készített termékekkel. In: Táplálkozás, Anyagcsere, Diéta. 3. évf. 3–4. sz. 1998.

- Balásházy J.: Debreczen mint van s jövendője. Debreczen, 1844. Tóth.
- Balassa I.: A magyar kukorica. Budapest, 1960. Akadémiai Kiadó.
- Bálint S.: A szegedi nép. Budapest, 1968.
- Bátty Zs.: Kivesző gabonaféléink (tönköly, köles, tatárka). In: Földrajzi közlemények 46. kötet, 1. füzet. 1918.
- Belényesy M.: A parlagrendszer... Ethnographia, 1964.
- Belényesy M.: Egy XVI. századi főúri étrend kultúr-történeti és néprajzi tanulságai. In: Néprajzi Értesítő. 1958.
- Bellon T.: A köles termesztése és keleti párhuzamai. In: Ethnographia XCII. 1981. 233–258. p.
- Biacs P. Á.–Aubrecht E.–Léder I.–Lajos J.: A hajdina termesztése, felhasználása, táplálkozás-élettani szerepe. In: Élelmészeti Ipar LIII. évf. 4. sz. 1999. 101–106. p.
- Bojt L.: A fejevári örkanonokság (custodiatus) birtokának története a XVIII. század végétől 1933-ig. Pécsi Egyetem. Budapest, 1935.
- Borsódy M.: Édesipari recepttörténeti gyűjtemény. Budapest, 1991. MÉTE Kiadó.
- Bódi E.: Hagyományos ételek és étkezési szokások Mátészalkán. In: Mátészalka néprajza (szerk.: Ujváry Z.). Debrecen, 1992. 95–126. p.
- Csapody Cs.: Az Esterházyak alsólendvai uradalmának gazdálkodása a XVIII. század első felében. Budapest, 1933. Kovács.
- Dékány D.: A köles története Magyarországon. Diplomamunka. Magyar Mezőgazdasági Múzeum Könyvtára. 1999.
- Erdélyi L.: Magyar történelem. Művelődés és magyar államtörténet II. kötet. Budapest, 1936. Athenaeum.
- Finály H.: A beszercei szószedet. Ért. Nyelvtud. és Széptud. 16. évf. 1892.
- Füzes M.: A földművelés kezdeti szakaszának (neolitikum és rézkor) növényletei Magyarországon. In: Tapolcai Városi Múzeum Közleményei. 1990.
- Füzessy A.: Szolnok Megyei Néprajzi Atlasz (SZMNA) 1974–75.
- Gaál L.: A magyar növénytermesztés múltja. Budapest, 1978.
- Galgóczy K.: Mezei Gazda népszerű kézikönyve. Pest, 1854. Heckenast.
- Gots L. (DATE Kísérleti Telepe, Nagykálló) személyes közlése 2000-ben.
- Gyulai F.–Torma A.: Die Pflanzenfunde einer Siedlung der Urnenfelderkultur in Gó. 1999. In: Savaria 1998–99. 24/3. 359–367. p.
- Hartmann F.–Radványi B. (szerk.): A veszélyes tizenkettő. (5.) A köles nemzetség. In: Agrofórum. 1994. 26–28. p.
- Hartyányi–Nováki–Patay: Növényi mag- és termésleletek Magyarországon az újkőkortól a XVIII. századig. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1967–68. 5–84. p.
- Hartyányi B.–Nováki Gy.: Növényi mag- és termésleletek Magyarországon az újkőkortól a XVIII. századig. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1973–74. 23–73. p.
- Ila B.: A gömöri jobbágyság a XVII–XVIII. században az úrbérrendezésig. Budapest, 1938. Pécsi Egyetem.
- Kajdi F. (Nyugat-Magyarországi Egyetem Mezőgazdasági Tudományi Kar, 9200 Mosonmagyaróvár, Vár u. 2.) személyes adatközlése.
- Káldy–Nagy Gy.: A szeged környéki szultáni Hász-birtokok mezőgazdasági termelése a XVII. század második felében. In: Agrártörténeti Szemle 3–4. 1961.
- Kalmár Gábor (Győrság, Öreg út 26–28.) személyes adatközlése.
- Kárpáti I.–Bányai L.: A pohánka és tatárka. In: Magyarország kultúrflórája. 10. és 47. füzet. 1980. Akadémiai Kiadó.
- Ketter L.: Gasztronómiánk krónikája. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Knézy J.: Somogy régi ételei. Budapest, 1988. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kovacsics J.: A történeti statisztika forrásai. Budapest, 1957. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
- Kroll, H.: Literature on archaeological remains of cultivated plants. In: Vegetation History and Archaeobotany. 1996.
- Láng G. (szerk.): A növénytermesztés kézikönyve. 1970. Mezőgazdasági Kiadó.
- Léder F.-né–Monda S.: A búza, rozs, kukorica, árpa, zab, köles, cirok, hajdina fizikai és beltartalmi jellemzői, táplálkozás-élettani jellemzésük. Budapest, 1985. Malomipari Kutató Intézet.
- Léder F.-né–Monda S.: A malmi termékek tápértéknövelési lehetőségei malmi úton II. A hajdina. In: Gabonai par. 1988. 1. sz. 27–31. p.
- Lelley J.–Mándy Gy.: A búza. In: Magyarország kultúrflórája 19. Budapest, 1963. Akadémiai Kiadó.
- Magyar Gazdaságtörténeti Szemle 1894., 1899., 1901., 1904. évf.
- Magyar Néprajz IV. Életmód (sorozatszerk.: Paládi-Kovács A.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó.
- Magyar Statisztikai Közlemények. 1924.
- Makay György (Gabonaszövettség, Budapest) személyes közlése 2000-ben.
- Makkai L.: Paraszti és majorsági mezőgazdasági termelés a XVII. században. Budapest, 1957. Mezőgazdasági Kiadó.

- Makkai L.: Rákóczi György birtokainak gazdasági iratai. Budapest, 1954. Akadémiai Kiadó.
- Márki S.: Arad megye és Arad szabad királyi város története I–II. Arad, 1892–1895. Monographia Bizottság.
- Máté Istvánné (Szepetnek) személyes közlése 2000-ben.
- Melich J.: Szikszai Fabricius Balázs Latin–magyar szójegyzéke 1590-ből. In: Ért. Nyelvtud. és Széptud. 30. évf. 1906.
- Menyhért Z. (szerk.): A kukoricatermesztés kézikönyve. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mezei Gazda, 1854.
- Mezei Gazdák Barátja, 1824.
- Németh Viktor (Biopont Kft.) személyes adatközlése. Nyelvtörténeti Szótár. 1893.
- Oláh A.–Kállai K.–Vadnai Zs.: Reformkönyha. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Palugyay I.: Magyarország történeti földiratai s állami legújabb leírása. Pest, 1852–55. Heckenast.
- Pethe F.: Pallérozott mezei gazdaság. Pest, 1805.
- Plessing J.: Magyar mezei és házi gazdaságoknak kalendáriuma. Pest, 1796. Weingang.
- Rapaics R.: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. In: Népszerű Természettudományi Könyvtár 16. Budapest Királyi Magyar Természettudományi Társulat. 1934.
- Sághi Zoltán (SÁTU Kft. ügyvez. ig., Budapest) személyes közlése 2000-ben.
- Skoflek I.: Mag- és termésleletek Sümeg-Sarvalyról a XVI. századból. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1984–85.
- Surányi D.: Kerti növények regénye. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szamota I.: Régi utazások Magyarországon és a Balkán-félszigeten (1054–1717). In: Oláh M.: Magyarország leírása, 1536. Budapest, 1891. Franklin Kiadó. 518–545. p.
- Szamota I.–Zolnai Gy. Magyar Oklevél-szótár. Budapest, 1902–1906. Hornyánszky.
- Szigeti A.: Népi konyha. Dunántúli tájak ételei. 1999. Planétás Kiadó.
- Tormay B.: Mezőgazdasági vezérfonál néptanítók számára. Budapest, 1899. Pallas.
- Török Menyhért (Alföldi Gabonaiipari Rt.) személyes adatközlése.
- Végh A.: Száz szatmári parasztétel. Budapest, 1978. Minerva Kiadó.
- Velics A.–Kammerer E.: Magyarországi török kincstári defterek I–II. Budapest, 1886–1890. Athenaeum.
- Wellmann I.: A gödöllői Grassalkovich uradalom gazdálkodása. Budapest, 1933. Stephaneum.
- Wenzel G.: A magyar mezőgazdaság története. Budapest, 1887. Akadémiai Kiadó.

Halászlé termékek

- Antos Z.: A harcsa horgászata. Budapest, 1970. Mezőgazdasági Kiadó.
- Balon, E. K.: Origin and domestication of the wild carp, *Cyprinus carpio*: from Roman gourmets to the swimming flowers. In: Aquaculture 129. 1995. 3–48. p.
- Bartosiewicz L.: Őskori vizahalászat a Duna vaskapui szakaszán. XX. Halászlé Tudományos Tanácskozás, Szarvas. In: Halászléfejlesztés 20. 1997. 92–104. p.
- Deák A.: Bél Mátyás élete és munkássága. Budapest, 1984. 1–76. p.
- Grossinger J. B.: *Universa historia physica regni Hungariae*. Posonii, 1794.
- Györe K.: Magyarország természetesvízi halai. In: Vízi Természet- és Környezetvédelem 1. Környezetgazdálkodási Intézet, 1985. 250–251. p.
- Harka Á.: Halaink. Budapest, 1997. Természet- és Környezetvédő Tanárok Egyesülete. 112–113. p.
- Herman O.: A magyar halászlé könyve. Budapest, 1887. K. M. Természettudományi Társulat. 1–860. p.
- Horváth L.–H. Tamás G.: A harcsa (*Silurus glanis* L.) szaporítása és az ivadéknevelés módszerének továbbfejlesztése. In: Halászlé 31. 1976. 151–154. p.
- Kászoni Z.: Horgászkönyv. Bucuresti, 1988. Kriterion Könyvkiadó. 235–251. p.
- Krasznai Z.–Kovács Gy.–Oláh J.: Elaboration of the technological basis of the four-stage intensive culture of the sheatfish. In: Halászlé 25. Tudományos melléklet. 1979. 22–24. p.
- M. Skorka A.: A magyar halnevek eredete III. In: Halászlé 31. 1984. 19–21. p.
- Pintér K.: A harcsával (*Silurus glanis* L.) foglalkozó legfontosabb magyar közlemények – válogatott bibliográfia. In: Aquacultura Hungarica III. 1982. 207–211. p.
- Pintér K.: Magyarország halai. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Székely Á.: A harcsa és horgászata. Budapest, 1980. Mezőgazdasági Kiadó. 1–127. p.
- Tölg I.: Fogas kálvária. In: Természet Világa természet-tudományi közlöny. 126. évf. 7. sz.
- Vásárhelyi I.: A harcsa. Budapest, 1968. Mezőgazdasági Kiadó. 1–127. p.
- Vásárhelyi I.: Magyarország halai írásban és képekben. Miskolc, 1961. Borsodi Szemle Könyvtára. 100–101. p.
- Zabos G.: A kacagó harcsa. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó. 1–249. p.

Húskészítmények

130 esztendő történetét bemutató társasági kiadvány. Szeged, 1999.

Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve. In: Szakács mesterségnek könyvecskéje. Budapest, 1981. Magvető Kiadó.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.

A pári némettség táplálkozása. Kézirat a Néprajzi Múzeum Etnológiai Adattárában. EA 20217. 1979.

Ábrahám G.-né: Vasí, zalai parasztelek és házi tartósítás. Szombathely, 1993.

B.-né Deme Zs.: Adalékok Mérkvállaj településtörténetéhez. In: Szabolcs-Szatmári Szemle XV. 3. szám. 1980. 98–102. p.

B.-né Deme Zs.: Mérk és Vállaj demográfiai viszonyai a XVIII–XIX. században. In: Agrárnépesség, agrártársadalom Magyarországon a Mária Terézia-kori úrbérrendezés és 1945 között (szerk.: Kávássy S.). Nyíregyháza, 1987. Bessenyei György Tanárképző Főiskola. 43–64. p.

Bálint S.: A disznótartás és disznótor szegedi hagyományai. In: A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Szeged, 1972/73/1. 111–129. p.

Bálint S.: A szögedi nemzet. 1. rész. 1974/75–2. Szeged, 1976. Móra Ferenc Múzeum.

Begovác R.–Sárosác Gy.–Simor F.-né–Wild K.: Baranyai konyha. Pécs, 1992. Pro Pannonia Alapítvány.

Bevilaqua Borsody B.: A budai és pesti mészáros céhek ládáinak okiratai. 1270–1872. (...) I. Budapest, 1931.

Brauch K. F.: Finom hentesárúk könyve. 1926. Mészárosok és Hentesek Lapja kiadása.

Budapest Lexikon. Budapest, 1993. Akadémiai Kiadó.

Czifray I.: Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Pesten, 1840. Trattner János kiadása.

Cserna A.–Kaczián J.: Egyed Antal összeírása és korrajz Tolna vármegyéről, 1829. Szekszárd, 1986. Tolna Megyei Levéltár.

Dankó I.: A kismesterek, az árucsera, a piacozás-vásárolás. In: Békéscsaba néprajza. Békéscsaba, 1933. 368–455. p.

Dankó I.: The Road of the Debrecen Bacon Towards North. In: Ujváry Z. (szerk.): Ethnographica et Folkloristica Carpathica 5–6. Debrecen, 1988. Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszékének kiadása. 83–86. p.

Dedinszky Gy.: Csabai kolbász. In: Dedinszky Gy.: Írások Békéscsaba történetéből, néprajzából. Gyula, 1993. 253–286. p.

Élelmezésügyi Minisztérium gyártási leírás. 1958.

Élelmezésügyi Minisztérium gyártási útmutatója. 1953. és 1954.

Élelmezésügyi Minisztérium termékleírása. 1956.

Farkas A.: Szegedi Kalauz. Somogyi Könyvtár. Szeged, 1883. Endrényi L. és Társánál.

Füvessy A.: Szalonna. In: Szabó L.–Csalog Zs. (szerk.): Szolnok megye néprajzi atlasza I. I. Damjanich Múzeum. Szolnok, 1974. 306–309. p.

Gulyás M.: A baromfi-feldolgozás és baromfikonzervgyártás története Orosházán. Békéscsaba–Orosháza, 1987. Gyivicsán A.–Krupa A.: A magyarországi szlovákok. 1997. Habermann G.: Személyi adattár a szegedi polgár-családok történetéhez. Cs. m. Levéltár és a Móra F. Múzeum (Szeged Város Önkormányzata és a Szegedért Alapítvány támogatásával) Somogyi Könyvtár. Szeged, 1992.

Hárs Ferenc szálamimester személyes közlése 1959-ben. Horváth S.: Népi táplálkozás Nardán. Kézirat (SNA 1075) 1976.

Húspari gyakorlat kézikönyve. Budapest, 1961. Műszaki Könyvkiadó.

Húspari Kézikönyv I–II. 1961. Műszaki Könyvkiadó.

Húspari Kézikönyv. Budapest, 1973. Mezőgazdasági Kiadó.

Húspari technológia. Főiskolai jegyzet. 1964.

Hutterer M.: A magyarországi német népcsoport. In: Népi kultúra – népi társadalom VII. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1973. Akadémiai Kiadó. 93–117. p.

Imre S.: Kiszáros néprajza VI. Disznótor. Kézirat. (SNA 241) 1956.

Inyesmester szakácskönyve. Budapest, 1932.

Kalász E.: A szentgotthárdi apátság birtokviszonyai és a ciszterci gazdálkodás a középkorban. In: Tanulmányok a magyar mezőgazdaság történetéhez 5. Budapest, 1932.

Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.

Kávássy S. (szerk.): Mérk és Vállaj demográfiai viszonyai a XVIII–XIX. században. Agrárnépesség, agrártársadalom Magyarországon a Mária Terézia-kori úrbérrendezés és 1945 között. Bessenyei György Tanárképző Főiskola. Nyíregyháza, 1987. 43–64. p.

Kisbán E.: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. In: Népi kultúra – népi társadalom II–III. (szerk.: Diószegi V.). Budapest, 1969. Akadémiai Kiadó. 103–116. p.

Kisbán E.: Disznósajt. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. 591. p.

Kisbán E.: Ételek, étkezés. In: Kecel története és néprajza (szerk.: Bárh J.). Kecel, 1984. Kecel Nagyközség Tanácsa.

Kisbán E.: Kolbász. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL)

- III. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1980. Akadémiai Kiadó. 238. p.
- Kisbán E.: Kövesztés. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) III. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1980. Akadémiai Kiadó. 318. p.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Knézy J.: A sertéshús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál (1850–1960). In: Somogy néprajza II. (szerk.: Knézy J.). Kaposvár, 1980. Somogy Megyei Múzeumok Igazgatósága. 109–136. p.
- Kristó Gy. (szerk.): Szeged története. Szeged, 1983–1994. Somogyi Könyvtár. Városi Tanács megbízásából.
- Lejtényi É.–Waldhauser Gy.: Régi idők receptjei. Nagyanyáink főzték. Budapest, 1983. Népszava Lap- és Könyvkiadó.
- Lengyel térbeli fejlődése és gazdálkodása a németek betelepítésétől kitelepítésükig. In: A Völgyiség ezeregyszáz éve a kultúra és az életmód változásainak tükrében (szerk.: Szita L.–Szóts Z.). Bonyhád, 1996. Völgyiség Múzeum. 86–91. p.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2–13/96. Húskészítmények.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2–13/99. Húskészítmények.
- Magyar Élelmiszerkönyv 3–13/99. Húskészítmények.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) II. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó.
- Mann M.–Sipos P.: A szegedi szalámigyár száz éve. Szeged, 1970. Szegedi Nyomda.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. 1896. Budapest. 3. reprint kiadás: 1995. Akadémiai Kiadó.
- Márkus Gy.: Békés vármegye. Budapest, 1936. 171–208. p.
- Nagyváthy J.: A magyar házi gazdaszony. Pesten, 1820. Trattner János kiadása.
- Nagyváthy J.: Magyar practicus tenyésztető. Pesten, 1822. Trattner János kiadása.
- Nemes-Népi Zakál Gy.: Eörségnek Leírása úgymint Annak Természete, története, Lakosai, ezeknek szokásai, nyelvszokása. A' mellyeket öszve szedegetett Nemes-Népi Zakál György 1818-dik Esztendőben (szerk.: Vörös O.). Szombathely, 1985.
- Novák L. dr.: A Három város. Budapest, 1986. Gondolat Kiadó.
- Novák L. dr.: A nagykorósiek táplálkozása. In: Nagykorósi Kalendárium. Nagykorós, 2000.
- Paládi-Kovács A.: Állattartó kultúránk korszakai. Budapest, 1993. MTA Néprajzi Kutató Intézet.
- Plesovszki János (Mezőberény, Jókai u. 68.) személyes közlése.
- Pócsi László keverőmester személyes közlése 1954-ben.
- Puczkó János hentes személyes közlése 1945-ben.
- Radvánszky B.: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. Században I–III. Budapest, 1879–1896.
- Révai Nagy Lexikona. Budapest, Révai Testvérek Irodalmi Intézet Rt.
- Schneeberger Nándor üzemvezető személyes közlése 1952-ben.
- Schreiner János keverőmester személyes közlése 1954-ben.
- Siki J.–Tóth-Zsiga I.: A magyar élelmiszeripar története. Budapest, 1997. Mezőgazda Kiadó.
- Steiner János keverőmester személyes közlése 1951-ben.
- Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyiudvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv. Budapest, 1695/1981. Magvető Könyvkiadó.
- Székely Béla üzemtulajdonos személyes közlése 1941-ben.
- Szente A.: A Lendva-vidék néprajza I. In: Ethnographia 1898.
- Szita L.: Lutheránus németység betelepülése Tolna megyébe a 18. században. In: Szita L.–Szóts Z. (szerk.): A Völgyiség ezeregyszáz éve a kultúra és az életmód változásainak tükrében. Bonyhád, 1996. Völgyiség Múzeum. 67–72. p.
- Szobek András személyes közlése 1952-ben.
- Tartósító- és húsipari technológia. 1952. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Tomor Lajos keverőmester személyes közlése 1941-ben.
- Tömörkény I.: Tor. Elbeszélés. In: Irodalmi szakácskönyv (szerk.: Réz P.). Budapest, 1970. Minerva Kiadó. 211–217. p.
- Új Magyar Tájszótár (ÚMTsz) II. (főszerk.: B. Lőrinczy É.). Budapest, 1988. Akadémiai Kiadó.
- Ujváry Z.: Népi táplálkozás három gömői völgyben. In: Gömör néprajza XXIX. Debrecen, 1991. KLTE Néprajzi Tanszék.
- Úri, és közönséges konyhákban megfordult szakács-könyv, mellyben Különb-különb-féle válogatott, tizfra, jó, egészséges, hasznos, tiszta, és szapora Éteknek meg-készítése, sütése, és főzése a Gazdasszonyoknak nagy hasznára le-ábrázoltatik. Pesten és Pozsonyban, 1801. Fűskúti Landerer Mihály.
- Várallyai Rezső keverőmester személyes közlése 1953-ban.
- Vonhási I.: A Sztálmár megyei német telepítés. Pécs, 1931.
- Wayand M.: A mester húsipari vezérfonál. 1943. Saját kiadás.

Húások, szárnyasok, vadak

- A Bivalytenyésztők Országos Egyesülete (BOE) tagszervezeteinek tenyésztési és nyilvántartási dokumentumai. A bonyhádi tájfajta képe: In: Képek Magyarország állattenyésztéséből. Magyarországi Földművelésügye, jubileumi album. Budapest, 1896.
- A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratosa-
kakönyve. In: Szakács mesterségnek könyvecskéje. Budapest, 1981. Magvető Kiadó.
- A kecskeágazat jelene és jövője. Nemzetközi Kecske-
tenyésztési Tanácskozás. Debrecen, 1999.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- A sajtókészítés ABC-je. 1999. GAIA Alapítvány.
- Állattenyésztési és vásári naptár. 1940.
- Az állatértékesítés és -tenyésztés múltja és jelene (szerk.: Nagy B.). Budapest, 1944.
- Baltay M.: Magyarországi sertésfajták és hibridek. 1983.
- Barabás I.: A bonyhádi tájfajta szarvasmarha mai jellege. In: Állattenyésztők Lapja, 1931.
- Bocsor G.: A magyar tarka marha. Budapest, 1960. Akadémiai Kiadó.
- Bodó-Koppány-Gera: A magyar szürke szarvasmarha. Szakmai kiadvány. 1994. MSZTE.
- Bögre J. dr.: A libamáj és termelése. Budapest, 1969. Mezőgazdasági Kiadó.
- Celkó I.: Bonyhádi tehén tejlőképessége. In: Köztelek. 1813. Budapest, 1901.
- Csányi S.: Vadgazdálkodási tájak és körzetek kijelölése. In: Vadbiológia 6. Gödöllő, 1999. GATE.
- Csukás Z.: Baromfitenyésztés. 1955.
- Földes L. (szerk.): Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa. Budapest, 1961. Akadémiai Kiadó.
- Gaál L.: A magyar állattenyésztés múltja. 1966.
- Gulyás M.: A baromfi-feldolgozás és baromfikonzervgyártás története Orosházán. Békéscsaba-Orosháza, 1987.
- Hankó B.: A magyar háziállatok története. 1954.
- Heltay I. (szerk.): Vadásziskola 2. kötet. Budapest, 1995. Hubertus Kft.
- Inyemester Szakácskönyve. Budapest, 1932.
- Juhtenyésztők kézikönyve (szerk.: Veress L.–Jankowski St.–Schwark H. J.). Budapest, 1992.
- Kecskés S.: A szarvasmarha-kiállítások. In: Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története. 1881–1990. (főszerk.: Gunst P.). Budapest, 1996. Agroinform Kiadó. 115–135. p.
- Király I.: A bonyhádi tájfajta szarvasmarha kialakulása. In: Agrártörténeti Szemle 1965/4. 1965. 551–552. p.
- Király I.: A magyar tarka marha fajtaösszetevői Somogy megyében. In: Mezőgazdaság, Agrártudomány, Agrártörténet (szerk.: Gunst P.). Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó. 317–339. p.
- Korom I. dr.–Jávör A. dr.: Kecskenyésztés. Debrecen, 1980.
- Kovács M.: A magyar tarka marha eredete és kialakulása. In: Mezőgazdasági Múzeum Adattára. 1954.
- Kovácsy B.: Juhtenyésztés. In: Magyarország állattenyésztése IV. (szerk.: Konkoly-Thege S.) Budapest, 1926.
- Lónyai G.: A kecske tenyésztése és a kecsketej fontos szerepe a kisdedek táplálásában. Budapest, 1910.
- Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–1906/90. Baromfi-hús.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2–13/96. Húskészítmények.
- Magyar Juhtenyésztők és Juhtenyésztő Szervezetek Szövetsége (MJSZ) szakmai kiadványai 1995–2000.
- Magyar Kisállat-nemesítők Génmegőrző Egyesülete (MGE) szakmai kiadványai.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó.
- Magyar Szürke Szarvasmarha Tenyésztők Egyesülete (MSZTE) tenyésztési szabályzat 1999.
- Magyar Tarka Tenyésztők Egyesületének kiadványai.
- Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete (MOE) szakmai kiadványai. 2000.
- Matolcsy J.: A háziállatok eredete. Budapest, 1975. Mezőgazdasági Kiadó.
- Matolcsy J.: A szarvasmarha testnagyságának változásai a történelmi korszakokban Magyarország területén. In: Agrártörténeti Szemle. Budapest, 1968. Akadémiai Kiadó. 1–38. p.
- Matolcsy J.: Állattartás őseink korában. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mezőgazdaságunk fejlődése (1895–1935). Statisztikai tanulmány. 1944.
- Molnár dr.: Kecskenyésztés. 1998. Gazda Kiadó.
- Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI) évkönyvei.
- Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI) fajtajegyzék.
- Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI) tenyésztési program.
- Pechtol J. (szerk.): Vadászévkönyv. Budapest, 1999. és 2000. DNM Kiadó.
- Peterson, R. T.–Mountfort, G.–Hollom, P. A. D.: Európa madarai. 3. kiadás. Budapest, 1977. Gondolat Kiadó.
- Rodiczky J.: A kecske tenyésztése és hasznosítása. Budapest, 1905.
- Rodiczky J.: A kiscsiga kecskenyésztése. Budapest, 1911.

- Schandl J.: A juh és a kecske tenyésztése. Budapest, 1928.
- Schandl J.: Juhtenyésztés. 1953.
- Schandl–Horn–Kertész: Sertéstenyésztés. 1953.
- Szántó A.: Eleink ételei. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szepessy G.: Még egyszer a libamájról. In: Baromfitenyésztés és -feldolgozás. 1987/1.
- Tálasai I.: A bakonyi pásztorkodás. In: Ethnographia 50. 1939. A Magyar Néprajzi Társaság kiadása. 9–37. p.
- Terék I.: A kecske-, a juh- és tehéntej feldolgozása. 1999. Gazda Kiadó.
- Tóth P.: A baromfitenyésztés kézikönyve. 1956.
- Veress L.: Juhkiállítások. In: Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990. (szerk.: Kecskés S.). Budapest, 1996. Magyar Mezőgazdasági Múzeum kiadása.
- Viga Gy.: Die Ziegenhaltung in Ungarn. In: Ethnographica et Folkloristica Carpathica 2. Debrecen, 1981. Kossuth Lajos Tudományegyetem. 49–67. p.
- Viga Gy.: Népi kecsketartás Magyarországon. In: Borsodi kismonográfiák 12. Miskolc, 1981. Herman Ottó Múzeum.
- Viga Gy.: Zu Ziegenzucht der Völker im Karpatenraum. In: Acta Ethnographica Hungarica 41. Budapest, 1996. Akadémiai Kiadó. 67–82. p.
- Italok**
- A Kőbányai Polgári Serfőzde és Szent István Tápszer-művek éves beszámolóí. 1924–1948.
- A Kőbányai Sörgyár éves beszámolóí. 1949–1989. és 1989–1997.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Alexis, L.: Lichine's New Encyclopedia of Wines and Spirits, New York, 1987. Alfred A. Knopf.
- Andrásfalvy B.: Néprajzi jellegzetességek az észak-mecseki bányavidék gazdasági életében. In: Értekezések I. Az észak-mecseki bányavidék regionális vizsgálata. Budapest, 1972. 123–169. p.
- Antal B. G.–Hajas K.: Az italok világa, a világok itala. Budapest, 1994. Blenton Agency Kiadó.
- Az 1885. Évi Budapesti Nagy Általános Kiállítás katalógusa. Budapest.
- Balassa I.: Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Tokaj, 1991. Tokaj-Hegyaljai ÁG. Borkombinát.
- Balázs G.: A magyar pálinka. Budapest, 1998. Aula.
- Bálint S.: A szögedi nemzet. 2. rész. In: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976/77–2. Szeged, 1977. Felelős kiadó: dr. Trogmayer O.
- Bél M.: Szabolcs vármegye. In: Szabolcs-Szatmár megyei helytörténetírás I–II. Nyíregyháza, 1979. Szabolcs-Szatmár Megyei Levéltár kiadványai. 12–44. p.
- Benedekfalvi Luby M.: A szilva hazája. In: Néprajzi Értesítő 3–4. szám. 1939.
- Bondor A.: Erdei termékek gyűjtése és feldolgozása. Budapest, 1983. Mezőgazdasági Kiadó.
- Csiszár Á.: Adatok A felső-Tisza-vidéki pálinkafőzésről és felhasználásról. In: Agrártörténeti Szemle XXVII. 1985.
- Csoma Zs.: Falusi környezet – nagyvárosi ellátás. Budapest, 1998. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csoma Zs.: Kertészeti és szőlészeti-borászati vásárok és kiállítások Magyarországon (XIX–XX. sz.). In: Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990. Budapest, 1996. Mezőgazdasági Múzeum. 1990.
- Csoma Zs.: Szőlészeti, borászati hagyományok a közösség és a megújulás kötelékében. Debrecen–Budapest, 1994–1995. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csoma Zs.: Szt. Vincétől Szt. János poharáig. Magyar történeti borkalendárium. Budapest, 1999. Centrál-Európa Alapítvány.
- Dreher–Hagemacher–Első Magyar Részvény Serfőzde Részvénytársaság gyártási naplók 1939–1944-ig.
- Dreher Sörgyárak Rt. éves beszámolóí 1997–1999.
- Dreher Sörmúzeum és Országos Széchenyi Könyvtár Plakáttár: Plakátok, címkék 1920–1948-ig.
- Dreher Sörmúzeum: A Fővárosi Sörfőző Rt. és a Kőbányai Sörgyár főzési könyvei.
- Dreher Sörmúzeum: A Kőbányai Sörgyár termékei – eladási nyilvántartása 1949–1993-ig.
- Dreher Sörmúzeum: Címke az 1930-as évekből, díszkezelés-másolat 1926-ból, elismerő levelek, nyilatkozatok 1926-ból, műegyetemi söranalízisek 1926-ból és 1949-ből, plakátok az 1920-as évekből, sörcímkék, feliratos söröstüvegek, sörismertető 1949-ből.
- Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.
- Eperjesi I.–Kállay M.–Magyar I.: Borászat. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Erdélyi Magyar Szótörténeti Társaság (EMSZT). Anyagát gyűjtötte és szerkesztette: Szabó T. A. Bukarest, 1978. Kriterion Kiadó.
- Fornády E.: A borkezelés mestersége. Budapest, 1941. Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete.
- Fornády E.: Levél a „Fogadó” szerkesztőségének. 1941.
- Illa, A.: Alle Schnäpse dieser Welt. Herford, 1988. Verlag Busse Seewald GmbH.
- Iványi B.: Gönc szabadalmas mezőváros története. Karcag, 1926. Kertész József nyomdája.

- Kádár Gy. (szerk.): Borászat. 4. átdolgozott kiadás. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Keller M. (szerk.): Borpárlat és gyümölcspálinka. Budapest, 1977. Mezőgazdasági Kiadó.
- Keller M.–Érchezyi L.–Török S.: Pálinka – Csemegebor – Pezsgő. Budapest, 1969. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kerti Gazdaság. December 18. 422–424. p., December 26. 431–433. p.
- Kisfaludy Sándor költeményei és levelei Szegedy Rózához. Kiss S.: Szeged környéki ágyaspálinka-receptek. Kézirat. Szeged, 1998. Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára. 1199–98.
- Kmetty Gy.: Gyümölcsszeszípari Kézikönyv. Budapest, 1965. Műszaki Könyvkiadó.
- Korponay J.: Abaúj vármegye monographiája. Kassa, 1871. Kőbányai Sörgyár éves beszámolóí 1987–1997.
- Kuknyó J.: A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei gyümölcstermelés történeti földrajza. In: Frisnyák S. (szerk.): A Kárpát-medence történeti földrajza. Nyíregyháza, 1996. Az MTA Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Tudományos Alapítvány és a Bessenyei György Tanárképző Főiskola Földrajzi Tanszéke. 359–367. p.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) IV. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1981. Akadémiai Kiadó.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. 1896. 3. reprint kiadás: Budapest, 1995. Akadémiai Kiadó.
- Máté E.: Legenda a halasi homokon. In: A Kiskunhalasi Református Szilárdy Áron Gimnázium Évkönyve az 1941–42. iskolai évről. Kiskunhalas, 1942. 5–9. p.
- Mercz Á.–Kádár Gy.: Borászati Kislexikon. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Millenniumi Kiállítás katalógusa 1896.
- Nagy Szeder I.: Kiskun-Halas város története oklevél-tárral. 4. kötet. Kiskunhalas, 1935. A szerző kiadása. 131. p.
- Nagyváthy J.: Magyar practicus természetf. 1821. Hasonmás kiadás: Budapest, 1984. (felelős kiadó: dr. Török O.). Ország Tükre 1863. VII. és 1864. IX.
- Országos Levéltár Élelmiszeripari Vállalatok Z–1246 gazdasági iratok.
- Országos Levéltár Élelmiszeripari Vállalatok Z–201 áruvédjegy lajstromkönyvek.
- Országos Mezőgazdasági Kiállítás katalógusa. 1885.
- Őze S.: A vörösbor elterjedése a XVI. század közepi déldunántúli Nádasy-uradalmakban. In: Studia Agriensia 17. Eger, 1997. 141–151. p.
- Paládi-Kovács A.: A Barkóság és népe. Miskolc, 1982.
- Pallas Nagy Lexikona 1893. V. K.
- Papp I.: A régi szentesi disznótorok. Kézirat. 1973. MFM NA 485–74. 14.
- Papp M.: A tokaji. Budapest, 1985. Gondolat Kiadó.
- Petercsák T.: Hegyköz. Miskolc, 1978.
- Petrovics D.: A pálinka az Alföldön és környékén. In: Természettudományi Közöny 22. 55. 1890.
- Pomnen M.–Kardos E.: Italok A-tól Z-ig. Budapest, 1975. Mezőgazdasági Kiadó.
- Révai Nagy Lexikona. Budapest, 1922. Révai Testvérek Irodalmi Intézet Rt.
- Romváry V.: Fűszerek könyve. 6. kiadás. Budapest, 1981. Mezőgazdasági Kiadó.
- Schams, F.: Ungarns Weinbau I–II. Pest, 1832–1833.
- Sólyom L. dr. (szerk.): Likőripari Kézikönyv. Budapest, 1978. Mezőgazdasági Kiadó.
- Székelyfi Gy.: Kis-kun-Halas gyümölcsszészete. 1858.
- Szenes E.-né (szerk.): A tömény szeszes italok. Budapest, 1994. Termelők kiskönyvtára sorozat. Integra-Projekt Kiadó.
- Szirmay A.: Szathmár vármegye’ fekvése, történetei és polgári esmérete I. Budán, 1809. Szirmai Szirmay Antal kiadása.
- Temesi F.: Por. Budapest, 1986. Magvető Kiadó.
- Tokaj-Hegyaljai Album. Pest, 1867. Emich Gusztáv. Magyar Akad. Nyomdász.
- Torbágyi dr.–Novák L.: Az égetett szeszesitalok gyártása, vizsgálata és minősítése. Budapest, 1948. Hernádi Árpád adó-, illetékügyi és közigazgatási szakkönyvkiadó kiadása.
- Uszikay M.: Tiszaháti népélet Bereg megyében. In: Magyarföld és népei eredeti képekben (szerk.: Vahot I.). Pest, 1846. 5. sz. 4–8. p.
- Vámos M.: Zwack így tovább. Budapest, 1995. Ab-ovo Kiadó.
- Varga G.-né (szerk.): Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabb kori adattára. Miskolc, 1971. Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Tanács.
- Zolnay L.: Kincses Magyarország. Budapest, 1977.

Olajok és zsírok

- A jó házi konyha kipróbált receptje minden háztartás részére. Budapest, é. n. Hutter és Lever Rt.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) II. 1970., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Belényesi M.: A földművelés Magyarországon a XIV. században. In: Századok. XC. 517–555. p.
- Beythe I.: Fives Könyv. 1595. Nyomet Ujvarott. 1956.

- Borcsányi J.: Abhandlung, wie man mit grossem Nutzen in allen Ländern den Anbau der Kürbisse vermehren, und aus ihren häufigen Samenkörnern ein vortreffliches und sehr gesundes Oehl erzeugen kann. Wien, 1804.
- Bódei J.: Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. In: Néprajzi Értesítő. 1943.
- Dömötör S.: Őrség. Szombathely, 1987.
- Fejős Z.: Hiedelemrendszer, szöveg, közösség. Budapest, 1985. Műzsák Közművelődési Kiadó.
- H. Timkó I.: Tökmagolaj-készítés a rátóti Fenyvesalja Mezőgazdasági Termelőszövetkezetben. 1977. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1978–1980. Budapest, 1981.
- Haskó L. (szerk.): Zsírok és olajok kémiaja és technológiája. Budapest, 1954. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Herbst-Krausz Z.: Régi zsidó ételek. Budapest, 1984., 1988. Corvina Kiadó.
- Hutter és Lever Rt. kézikönyve. Budapest, é. n. Saját kiadás.
- Hutter és Lever Rt. története 1831–1931. Budapest.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Kerecsényi E.: A Mura menti horvátok története és anyagi kultúrája. In: Zalai Gyűjtemény 20. Zalaegerszeg, 1983.
- Kozar, M.: Etnološki slovar Slovencev na Madžarskem. (A magyarországi szlovének néprajzi szótára.) Monošter – Szombathely, 1996.
- Kresznerics F.: Magyar szótár gyökérrenddel és deákoztat. 2. rész. L–Z. Budán, 1832.
- Liga margarin használata főzésnél-sütésnél. Budapest, Hutter és Lever Rt.
- Liga propagandakiadványok. 1935., 1936. és 1944.
- Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1931. június 5.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2–13/96. Húskészítmények.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (szerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. Budapest, 1896. 3. reprint kiadás: 1995. Akadémiai Kiadó.
- Nádasdy F.: Számadáskönyv. 1547.
- Pápa M. dr.: A csomagolás helyzete a KÖZÉRT-ben. In: Csomagolástechnika. 1958. szeptember-október.
- Pável Á.: Töktermelés és olajútás Szalafőn. In: Ethnographia. 1949. 139–153. p.
- Selmeczi Kovács A.: A magyarországi olajnövény-kultúra. Budapest, 1993. Akadémiai Kiadó.
- Szamota I.: Régi utazások Magyarországon és a Balkán félszigeten (1054–1717). In: Oláh M.: Magyarország leírása, 1536. Budapest, 1891. Franklin Kiadó. 518–545. p.
- Szilassy A.: Vaj vagy margarin. Magyar Cukrász és Mézeskalácsos, 1935. dec. 5.
- Veszelszky A.: A 'növény-Plánták' Országából való erdei, és mezei Gyűjtemény. Pesthen, 1798.

Sütőipari termékek

- A lakodalmas kúcsos kalács sütése Orosházán és környékén. (Nagy Gyula kutatásai 1952–1957.) In: Szántó Kovács Múzeum Évkönyve. 1959.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- A Magyar Sütő-, Cukrász- és Mézeskalácsosipar kiadó-hivatala.
- Ábrahám G.-né: Vasi, zalai parasztételek. Budapest, 1997. Mezőgazdasági Kiadó.
- Ábrahám G.-né: Vasi, zalai parasztételek II. Szombathely, 1993. 2. kiadás. Sylvester-Print Kft.
- Ács L.–Ács L.-né: Képek Rábagyarmat néprajzából. Kézirat. SNA 700. 1978.
- Argat János pékmester (Karamell Sütő Kft. vezetője, kalocsai lakos) személyes közlése 2000-ben.
- Avas K.-né: Népi táplálkozás az Őrségben. Kézirat. SNA 1169. 1979.
- Bakó F.: Az erdőhorvátai perccsütő asszonyok. In: Ethnographia LXIII. 1952. 416–431. p.
- Bakó F.: Mikófalva. Adatok a magyar csűrös kertes települések ismertetéséhez. In: Heves Megyei Múzeumok Közleményei.
- Bakos F.: Idegen szavak és kifejezések szótára. Budapest, 1994. Akadémiai Kiadó.
- Balassa I.–Ortutay Gy.: Magyar néprajz. Békéscsaba, 1979. Corvina Kiadó. Dürer Nyomda.
- Bálint S.: A szegedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. 2. rész. 1976/77–2. Szegedi Móra Ferenc Múzeum. 1977.
- Bálint S.: Karácsony, húsvét, pünkösd. Budapest, 1973.
- Szent István Társulat, az Apostoli Szentszék Könyvkiadója.
- Bálint S.: Népünk ünnepei. Az egyházi év néprajza. Budapest, 1938.
- Barabás J. (szerk.): Magyar Néprajzi Atlasz / Atlas der ungarischen Volkskultur VII. Budapest, 1992.
- Barna G.: Néphit és népszokások a Hortobágy vidékén. Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó. 207–213. p.
- Bartha E.: Húsvéti pászkaszentelés a görög katolikusok körében. In: Vallási néprajz 10. Budapest, 1999. 81–96. p.
- Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933.
- Békefy R.: Kéthely és környékének néprajza. Budapest, 1884.

- Bél M.: Magyarország népének élete 1730 táján. Válogatta, sajtó alá rendezte és a bevezető tanulmányt írta Wellmann I. Budapest, 1984. Gondolat Kiadó.
- Béres A.: Hajnalpelika. Rozsályi népmesék. Budapest, 1989. Akadémiai Kiadó. 235. p.
- Borsódy M.: Édesipari recepttörténeti gyűjtemény. Amit déd- és nagyanyáink sütöttek. Budapest, 1991. Gravitál Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
- Bódi E.: Mindennapi ételek és ünnepi étkezési szokások Biharnagybajomban. In: Biharnagybajom története és néprajza. Debrecen, 1992. 480–481. p.
- Bódi E.: Hagyományos ételek és étkezési szokások. In: Bakonszeg története és néprajza. Bakonszeg, 1990. 324. p.
- Bódi E.: Kalácsok és kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrákban. In: A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században (szerk.: Romsics I.–Kisbán E.). Kalocsa, 1997. 89–95. p.
- Bódi E.: Molnárkalács a felvidéki magyarok táplálkozási kultúrájában. In: A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Budapest, 1991. 407–411. p.
- Bódi E.: Nagykunsági kalácsok. Kézirat.
- Bódi E.: Ünnepi kalács az alföldi néphagyományban In: Hiedelmek, szokások az Alföldön I. Arany János Múzeum Közleményei VII. Nagykőrös, 1992. 427–445. p.
- Bódi E.: Ünnepi kalács az alföldi néphagyományban. In: Hiedelmek, szokások az Alföldön I. (szerk.: Novák L.). Nagykőrös, 1992. 427–443. p.
- Czifray I.: Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Pest, 1840. Trattner János kiadása.
- Csefkó Gy.: Kürtöskalács, kürtöskalács. In: Magyar Nyelv XLVI. 1950. 256–258. p.
- Cseh Ferenc pékmester (Kecskemét) személyes közlése 2000-ben.
- Cseh Zoltán okleveles tartósítói mérnök (Kecskemét, Klapka u. 2.) személyes közlése.
- Domonkos O.: A soproni pékház, és a pékek XVI–XIX. századi céhemlékei. In: Arabona. Győr-Sopron Megyei Múzeumok Közleményei. 17. 1975. 143–174. p.
- Dömötör S.: Adatok Vas megye néprajzához. In: Vas megye. Helytörténeti tanulmányok (szerk.: Horváth F.). Szombathely, 1958.
- Dömötör S.: Lakodalmi kalácsok Vas megyében. Adatok az etnikai jelenségek integrálódásának kérdéséhez. I. rész. In: Savaria. A Vas Megyei Múzeumok Értesítője 3. Szombathely, 1965.
- Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. In: A Déri Múzeum Néprajzi Osztályának Ismeretterjesztő Közleményei 5. Debrecen, 1935. 134–139. p.
- Éliás T.–Szántó A.: Dobos C. József emlékkönyve. Szentendre, 1985. Művészetpártolók Első Magyar Nosztalgia Egyesülete kiadása.
- Fazekas M.: Karcag népi táplálkozása. Debrecen, 1994.
- Fejős Z.: Hiedelemrendszer, szöveg, közösség. Budapest, 1985. Műzsák Közművelődési Kiadó.
- Füvessy A.: Kalács. In: Szolnok megye néprajzi atlasza I.1. (szerk.: Szabó L.–Csalog Zs.). Szolnok, 1974. Damjanich Múzeum. 306–309. p.
- Gábor M.-né dr.: A sütőipar a korszerű táplálkozásért. Budapest, 1984. MÉTE Sütőipari Szakosztály szimpóziuma.
- Gasztonyi K.–Schneller M.: Sütőipar. Budapest, 1963. Műszaki Könyvkiadó.
- Gönczi F.: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914.
- Győri Közlöny. 1864. 266. p.
- Hagymássy S.: Túrkeve népi táplálkozása. In: Damjanich János Múzeum néprajzi adattára. Szolnok, 1973.
- Imre S.: Kistrákos néprajza. VI. Disznótor. Kézirat. SNA 241. 1956.
- Inyesmester Szakácskönyve. Budapest, 1936. Athenaeum Kiadó.
- Juhász A.: Malmok, molnárság, sütő- vagy pékmesterség. In: Kézművesség. Magyar Néprajz III. (főszerk.: Domonkos O.). Budapest, 1991. Akadémiai Kiadó.
- Kapitány Andrásné (Szakmár, Puskin u. 14.) személyes adatközlése 2000-ben.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Kenyérsütés. Budapest, 1903.
- Kisbán E.: A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. In: Népi kultúra – népi társadalom I. 1968. 51–91. p.
- Kisbán E.: A magyar kenyér. Kandidátusi értekezés. Kézirat. 1966.
- Kisbán E.: Kalács. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) II. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó. 708–712. p.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar Néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Kocsis Gy.: Hagyatéki leltárak. Cegléd 1850–1900. Cegléd, 1988. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása.
- Kovácsné Szilágyi Ágota szegedi sütőipari technológus személyes közlése.
- Kugler G.: A Legujabb és Legteljesebb Nagy Házi Cukrárszat. Állami Könyvkiadó. Reprint kiadás. Budapest, 1983.
- M. Tótfalusi K. M.: Szakácsmesterségnek könyvecskéje. 1695. Kolozsvárott kiadja M. Tótfalusi K. Miklós. Hasonmás kiadás: 1981.

- Magyar E.: Inyesmester szakácskönyve. Budapest, 1976. Minerva Kiadó.
- Magyar néprajz III. (főszerk.: Domonkos O.). Kézművés-ség. Anyagi kultúra 2. Budapest, 1991. Akadémiai Kiadó.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. 1977., II. 1979., III. 1980., IV. 1981., V. 1982. (főszerk.: Ortutay Gy.). Buda-pest, Akadémiai Kiadó.
- Magyar Nyelv Értelmező Szótára V. Budapest, 1961. Akadémiai Kiadó.
- Makai Tünde (Csömör) közlése 2000-ben.
- Malom- és Sütőipari Kutatóintézet: Sütőipari termékek anyagfelhasználási normatívái 1984.
- Manga J.: Ünnepek, szokások az Ipoly mentén. Budapest, 1968.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. 1896. 3. reprint kiadás: Budapest, 1995. Akadé-miai Kiadó.
- Mezőgazdasági Lexikon (felelős szerk.: Sárossy I.-né). Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mezősi J.: Húsvét Hajdúdorogon. Múzeum Kurír 26. Debrecen, 1987. 27–34. p.
- Mezősi J.: Húsvéti pászkaszentelés Hajdúdorogon. In: Honismeret 2–3. 1990. 105–108. p.
- Mislovics A.: Pászkaszentelés Hajdúdorogon. Szakdolgo-zat, kézirat. Debrecen, 1999.
- Molnár E.–Gasztonyi K.–Schneller M. dr.: A sütőipari szakmunkás továbbképző tanfolyam anyaga I. In: Sütő- és Tésztaipar különszáma. 1956.
- Móra Ferencné Szakácskönyve. Budapest, 1928. Encik-lopédia Kiadó.
- Nagy Gy.: Lakodalmas kulcsoskalács sütése Orosházán és környékén. In: A Szántó Kovács Múzeum Évkönyve. Orosháza, 1959.
- Nagyanyáink receptjei. Válogatás régi szakácskönyvekből. Budapest, 1983. Minerva Kiadó.
- Nemes-Népi Zakál Gy.: Eörséghnek Leírása ugymint Annak Természete, története, Lakosai, ezeknek szokásai, nyelvszokása. A' mellyeket ösze v szedegetett Nemes-Népi Zakál György 1818-dik Esztendőben (szerk.: Vörös O.). Szombathely, 1985.
- Nóber I.: A kenyér története. Budapest, 1962. Móra Ferenc Könyvkiadó.
- O. Nagy G.: Magyar szólások és közmondások. 4. kiadás. Budapest, 1985. Gondolat Kiadó.
- Özv. Horváth Györgyné (szül: 1899.) Kecskemét, Fecske u. 34. szóbeli közlése.
- Pető Gy.: Ételkészítési ismeretek a vendéglátó-ipari szak-közép- és szakmunkásképző iskolák számára. Budapest, 1994. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó Rt.
- Reszegi Istvánné közlése 2000-ben.
- Romsics I.: Kisújszállás népi táplálkozásának rendje. Kisújszállás, 1998.
- Romsics I.: Paprikáskácsi vagy paprikásszarvas. In: Kalo-csai Paprika Lapok I. évfolyam 1. szám. 1998. 6. p.
- Schneller M. dr.: Fehértermék technológia II. In: Sütő- és Tésztaipar különszáma 1960.
- Schneller M. dr.: Sütőipari fehértermékek. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Schwalm E.: A palóc lakodalmi kalácsok. In: Ethnographia XCII. 1981. 350–373. p.
- Schwalm E.: A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköz-napokon. 1989.
- Soltész J.-né: Molnárkalács-ostyasütés Ózd környékén. In: Lakóhelyünk, Ózd. 1983. 172–189. p.
- Sütőipari fehértermékek (összeállította: Élelmiszeripari Minisztérium Sütő- és Tésztaipari Igazgatóság gyártástechnológiai csoportja). 1954. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Sütőipari műszaki-gazdasági dokumentáció 3. kötet. 1967. Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium.
- Sütőipari termékek anyagfelhasználási normatívái. Buda-pest, 1980. Sütőipari Kutatóintézet.
- Szalai L.: A sütőipar technológiája. Jegyzet. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem. Budapest, 1990.
- Szenes E.-né: Sütőipari termékek gyártása kis- és közép-üzemben. Budapest, 1998. Integra-Projekt Kiadó.
- Szigeti A.: Népi konyha. Dunántúli tájak ételei. Jelenlévő Múlt sorozat. Budapest, 1999. Planétás Kiadó.
- Szűcs A.-né–Bagossy K.: Eredeti Magyar Alföldi szakács-könyv. Mezőtúr, 1906. Kanyó Antal Könyvnyomdája.
- Szűcs J.: Csongrád táplálkozása. Kézirat.
- Szűcs J.: Csongrád társadalma a tárgyakban: Harmai Rozália csongrádi földművesné leltára. In: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Studia Ethnographicae 2. (szerk.: Bár-kányi I.). 1998.
- Szűcs J.: Népi táplálkozás. In: Békéscsaba néprajza (szerk.: Grin I., Krupa A.). Békéscsaba, 1993. Békéscsaba megyei jogú város polgármestere.
- Szűcs Judit saját gyűjtéséből.
- Szűcs J.: A falu paraszt társadalma. Vándormunkások, ku-bikosok, summások, tőzegmunkások. In: Mindszent története és népelete (szerk.: Juhász A.). Önkormányzat, Mindszent, 1996. Felelős kiadó: Kecskeméti J. polgár-mester.
- Szűcs J.: A kásák, a lepények, a kenyér és tésztafélék Szentesen. In: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1986. I. (szerk.: Juhász A.). Szeged, 1986. Felelős kiadó: dr. Trogmayer O.

T. Bereczki I.: Népi táplálkozás Szolnok megyében. Debrecen, 1986.

Új Idők Receptkönyve. Budapest, 1931. Singer és Wolfner Irodalmi Intézet Rt. kiadása.

Új Magyar Tájszótár (ÚMTsz). I. 1979., II. 1988., III. 1992. (főszerk.: Lőrinczy É.). Budapest, Akadémiai Kiadó.

Varga Gy.: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. In: A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. szám. Debrecen, 1993.

Vaska M.: Paraszti gazdálkodás Nován a két világháború között. In: Zalai Gyűjtemény 11. Zalaegerszeg, 1979.

Venezs J.: A magyaros konyha. Budapest, 1958. Minerva Kiadó.

Vicsainé Volford Mária szegedi nyugdíjas, sütőipari technológus és termékfejlesztő személyes közlése.

Viga Gy. dr.: Árucseré és migráció Észak-Magyarországon. Debrecen–Miskolc, 1990.

Wittinghoff S.: A perec története Magyarországon. In: Sütőipar, 3. szám. 1966.

Zilahy Á.: Valódi Magyar Szakácskönyv. 1892.

Zolnay L.: Kincses Magyarország. Budapest, 1977. Magvető Kiadó.

Zsemley O.: A magyar sütő-, cukrász-, és mézeskalácsos ipar története. Budapest, 1940. Magyar Sütő, Cukrász és Mézeskalácsos Ipar Történetének Kiadó Hivatala. Ladányi Mihály Kiadója.

Száraztészta

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.

Almássy Lászlóné (Szeged, Móraváros) személyes adatközlése 1926-ban.

Bálint S.: Tészta, tarhonya. In: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. 1976/77. 123–127. p.

Báthy Zs.: A lebbencshez. In: Ethnographia XLVIII. 1937. 79–81. p.

Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1937.

Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.

Kisbán E.: Csígatészta. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó. 500. p.

Kisbán E.: Tarhonya. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) V. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó. 210. p.

Kormány Margit (4941 Penyige, Kossuth u. 103.) saját tapasztalatai.

Radvánszky B.: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században I. Budapest, 1896.

Radvánszky B.: Régi magyar szakácskönyvek I. Budapest, 1893.

Révai Nagy Lexikona. Budapest, Révai Testvérek Irodalmi Intézet Rt.

Romsics I.: Kisújszállás népi táplálkozásának rendje. Kisújszállás, 1998.

Szeged története 3/1. (szerk.: Gaál E.). Szeged, 1991. Somogyi Könyvtár kiadása.

Szenes E.-né dr. (szerk.): Száraztészta készítése kisüzemben. Budapest, 1996. Integra-Projekt Kiadó.

Viga Gy.: Huszonegy néprajzi közlemény. In: Folklor és Etnográfia 81. (szerk.: Ujváry Z.). Debrecen, 1994. KLTE.

Tejtermékek

A kecskeágazat jelene és jövője. Nemzetközi Kecske-tenyésztési Tanácskozás. Debrecen, 1999.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.

A magyarországi állattartó kultúra korszakai. Budapest, 1993. Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutató Intézete. A sajtókészítés ABC-je. 1999. GAIA Alapítvány.

Bakos J.: A magyar szókészlet román elemeinek története. Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó.

Balatoni M.: Anyag- és gyártásismeret III. Budapest, 1960. Műszaki Könyvkiadó.

Balatoni M.: Sajt-, tejpor- és kazeingyártás. Budapest, 1960. Műszaki Könyvkiadó. 1–398. p.

Balatoni M.: Tejgazdasági és tejipari technológia II. Kézirat. Gödöllő, 1961. GATE. 1–239. p.

Balatoni M.: Tejipar. In: A magyar élelmiszeripar története (szerk.: Kirsch J.–Szabó L.–Tóth-Zsiga I.). Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó. 353–390. p.

Balatoni M.: Tejipari technológia II. Jegyzet. Agrártudományi Egyetem. Gödöllő, 1973.

Balatoni M.–Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Budapest, 1966. Mezőgazdasági Kiadó.

Balatoni M.–Ketting F.: Tejipari kézikönyv. Budapest, 1981. Mezőgazdasági Kiadó.

Balatoni M.–Ketting F.: Tejipari technológia II. Felsőfokú élelmiszer-ipari technikai jegyzet. Budapest, 1966. Műszaki Könyvkiadó.

Balatoni M.–Ketting F.: Tejipari technológia II. Felsőfokú élelmiszer-ipari technikai jegyzet. Budapest, 1981.

- Balaton M.–Szakály S.: Tejipar – A tejipar kibontakozása a tőkés átalakulás időszakában. In: Siky J.–Tóth-Zsiga I.: A magyar élelmiszeripar története. Budapest, 1997. Mezőgazda Kiadó. 297–321. p.
- Barta M.: Sajtótelek. Budapest, 1986. Minerva Kiadó. 5–209. p.
- Begunov, V. L.: Sajtok könyve. Budapest, 1983. Mezőgazdasági Kiadó. 5–285. p.
- Békefy R.: Kéthely és környékének néprajza. Budapest, 1884.
- Bél M.: Magyarország népének élete 1730 táján. Válogatta, sajtó alá rendezte és a bevezető tanulmányt írta Wellmann I. Budapest, 1984. Gondolat Kiadó.
- Belényesi M.: Egy XVI. századi főúri éltrend kultúrtörténeti és néprajzi tanulságai (A Nádasdyak 1550-ből származó számadásai alapján.). In: Néprajzi Értesítő. 1958.
- Bene Zs.: Die Schafzucht und Verarbeitung der Schafmilch auf dem Gebiet des Cserehát. In: Földes L. (szerk.): Viehzucht und Hirtenleben in Ostmittel Europa. Budapest, 1961. Akadémiai Kiadó. 559–579. p.
- Czakó B.: Juhtej feldolgozása. Kézirat. Gödöllő, 1964. GATE. 1–115. p.
- Csiszár J.: Az üsttej pasztörözése. In: Tejjgazdasági Szemle. Különnyomat. Budapest, 1937. 1–7. p.
- Csiszár J.: Tejjgazdasági technológia. MTKI jegyzet. Mosonmagyaróvár, 1950.
- Csiszár J.: Tejjgazdaságtan I–II. Kézirat. Gödöllő, 1954. GATE. 1–300. p.
- Csiszár J.: Tejipari technológia II. Budapest, 1954. Élelmiszeripari és Begyűjtési Könyv- és Lapkiadó Vállalat.
- Csiszár V.: Egy 200 éves tejjgazdaságunkról levéltári adatok alapján. In: Tejipar 7. 1960. 1–3. p.
- Csoma Zs.: Falusi környezet – nagyvárosi ellátás. Budapest, 1998. Centrál-Európa Alapítvány.
- Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.
- Ferencz Krisztina személyes közlése 2000-ben.
- Florisz, F. E.: Observation, itinerari. IV. Von Ungarischen Rind–Vieh, Butter und Käse. 1729.
- Für L.: Ujhelyi Imre (1866–1923). In: Für L.–Pintér J. (szerk.): Magyar agrártörténeti életrajzok III. Budapest, 1989. Magyar Mezőgazdasági Múzeum. 505–509. p.
- Gönczi F.: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár, 1914.
- Gratz O.: A magyar tejjgazdaság története. Magyaróvár, 1938. A „Mosonvármegye” Könyvnyomdája. 1–36. p.
- Gratz O.: A tej és tejtermékek, különös tekintettel a vaj, a sajt, a tejkonzervek és egyéb tejkészítmények gyártására. Magyaróvár, 1925. MTKI. 1–612. p.
- Gratz O.: A tej és tejtermékek. Budapest, 1925. Apostol Kiadó.
- Hegedűs Ö.: Sajtgyártás fizikája, kémiája és technológiája. Élelmiszeripari Minisztérium Tejipari Igazgatósága. Budapest, 1955.
- Horváth S.: Népi táplálkozás Nardán. Kézirat SNA 1075. 1976.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Kápolnás M. V.: Tejjfeldolgozás Tolnában 1882–1996. Szekszárd, 1997. Tolna Megyei Tejipari Rt.
- Ketting F.: Anyag- és gyártásismeret. Budapest, 1970. Mezőgazdasági Kiadó.
- Ketting F.: Tejjgazdasági fizika és kémia. Jegyzet. Agrártudományi Egyetem. Gödöllő, 1972. 1–123. p.
- Ketting F.: Tejipari technológia II. Élelmiszer-ipari Szakmunkáskönyvtár. Budapest, 1977. 1–123. p. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kerecsényi E.: A Mura menti horvátok története és anyagi kultúrája. In: Zalai Gyűjtemény 20. Zalaegerszeg, 1983.
- Keszi Kovács L.: Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. In: L. Földes (Red.) Viehwirtschaft und Hirtenkultur. Budapest, 1969.
- Keszi Kovács L.: A közös fejős juhnyájak tejjhasználati formái Erdélyben 1900 körül. In: Népi kultúra – népi társadalom I. Budapest, 1968. Akadémiai Kiadó. 9–50. p.
- Keszi Kovács L.: Adatok tejjkonzerválásunk egyik régi módjához. In: Ethnographia LXXXI. 1970. 617–634. p.
- Kisbán E.: Túró. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) V. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1982. 370–372. p.
- Kisbán E.: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: böjt és táplálkozásszerkezet. In: Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás. Tanulmányok (szerk.: Kisbán E.). Budapest, 1994.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Knézy J.: Csökölly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII–XX. sz.). Kaposvár, 1977.
- Knézy J.: Paraszti tejjfeldolgozás és tejtermékek fogyasztása Somogyban (1850–1945). In: Somogy néprajza II. Anyagi kultúra. Tárgyi néprajzi dolgozatok. Kaposvár, 1980.
- Korom I. dr.–Jávör A. dr.: Kecsketenyésztés. Debrecen, 1980.
- Kosikowsky, F.: Cheese and Fermented Foods. Edwards Brothers. INC. Ann Arbor. Michigan, 1970. 1–429. p.

- Kozma: A tejfélék és tejtermékekről a fogyasztók szempontjából. Budapest, 1905.
- Köster, W.: Käse Lexikon. Rund um den Käse in der ganzen Welt von A–Z. Heinrichs Verlag KG 32 Hildesheim. 1–513. p.
- Kresznerics F.: Magyar szótár gyökérrenddel és deákozzal. 2. rész. L–Z. Budán, 1832.
- Lónyai G.: A kecske tenyésztése és a kecsketej fontos szerepe a kisdedek táplálásában. Budapest, 1910.
- Mérey K.: A gyárpar Tolna megyében, a második világ-háború idején. In: Tanulmányok Tolna megye történetéből X. (szerk.: K. Balog J.). Tolna Megyei Tanács Levéltára. Szekszárd, 1983. 463–500. p.
- Mezőgazdasági Statisztikai Adatgyűjtemény III. Község-soros adatok. Állatállomány 1–5. kötet. Budapest, 1972. Központi Statisztikai Hivatal.
- Mitterpacher, L.: Elementa rei rusticae in usum Academicum regni Hungariae 2. kötet. 1777–1779.
- Molnár A.–Molnár J. (szerk.): A sajtkészítés ABC-je. Galgahévíz, 1999. GAIA Alapítvány.
- Molnár dr.: Kecsketenyésztés. 1998. Gazda Kiadó.
- Paládi-Kovács A.: A keleti palócok pásztorkodása. In: Műveltség és Hagyomány VII. Debrecen, 1965. Kossuth Lajos Tudományegyetem.
- Paládi-Kovács A.: A magyarországi állattartó-kultúra korszakai. Budapest, 1993. MTA Néprajzi Kutató Intézet kiadása.
- Podolák, J.: Die traditionelle Schafhaltung in der Slowakei. Debrecen, 1992. Kossuth Lajos Tudományegyetem kiadása.
- Podolák, J.: Pastierstvo v oblasti Vysokých Tatier. Bratislava, 1967.
- Rácz M.: Tejgazdaságtan. 2., teljesen átdolgozott kiadás. Budapest, 1925. 1–230. p.
- Radvánszky B.: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században I–III. Budapest, 1879–1896.
- Rodiczky J.: A kecske tenyésztése és hasznosítása. Budapest, 1905.
- Sajtlexikon. Laude Kiadó Multipress 4000 Kft., Budapest. 1–183. p.
- Sajtok nagykönyve. 1995., 2000. Aréna Kiadó. 1–255. p.
- Schäffer B.–Szakály S.–Schrem J.: A homogénezéses gyártástechnológiák kidolgozását és bevezetését előkészítő kutatások fontosabb eredményeinek áttekintése. In: Tejipar 26. (3) 1977. 65–71. p.
- Schandl J.: Kárpátalja juhtenyésztéséről. In: Tejgazdasági Szemle XIX. (18) 1939. 195–196. p.
- Schandl J.: Szarvasmarha-tenyésztés. Budapest, 1920. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szakály S.: Korszerű tejtermékgyártás I–II. Pécs, 1974. MTKI. 1–166. p.
- Szakály S.: Tej- és húsgazdaságtan. Kaposvár–Pécs, 1996. PATE–MTKI. 1–192. p.
- Szakály S.: Tejgazdaságtan. Egyetemi jegyzet. Pannon Agrártudományi Egyetem Állattenyésztési Kar. Kaposvár, 1991. 1–128. p.
- Szakály S.: Tejipari gyártmánytan. Főiskolai jegyzet. Pécs–Szeged, 1993. MTKI–KÉE ÉFK.
- Szente A.: A Lendva-vidék néprajza I. In: Ethnographia 1898.
- Szentmihályi S.: Erdély juhai. Kolozsvár, 1923.
- Tálas I.: Kiskunság. Budapest, 1977.
- Telekesi: Hegyhát. In: Regélő. Pesti Divatlap. 1842.
- Terék I.: A kecske-, a juh- és tehéntej feldolgozása. 1999. Gazda Kiadó.
- Trianoni Magyarország mezőgazdasága (Magyar mezőgazdaság) II. Budapest, 1941. Az „Új Barázda” Lapkiadó Rt. kiadása. 441–936. p.
- Vajkai A.: Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza. Budapest, 1959.
- Varga L.: Adatok a tej- és a tejtermékek előállításáról és fogyasztásáról a középkorban. In: Tejipar XXIX. (4) 1980.
- Viga Gy.: A hazai kecsketartás és a kecsketej felhasználásának történeti áttekintése. In: Tejipar XXXIV. 1. szám. 1985. 19–24. p.
- Viga Gy.: Huszoney néprajzi közlemény. In: Folklor és Etnográfia 81. (szerk.: Ujváry Z.). Debrecen, 1994. KLTE.
- Viga Gy.: Népi kecsketartás Magyarországon. In: Borsodi kismonográfiák 12. Miskolc, 1981. Herman Ottó Múzeum.

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

- A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája. In: Magyar Statisztikai Közlemények XV. Budapest, 1895., 1897. Pesti Könyvnyomda Rt. kiadása.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Ambrosi, H. és társai: Farbatlas Rebsorten. 1994. Eugen Ulmer.
- Angyal Dezső kertészeti munkái I. Gyümölcsstermesztés. Budapest, 1925. Összeválogatta és sajtó alá rendezte Mohács Mátyás. „Pátria” Irodalmi Vállalat és Nyomdai Rt.
- Apostol J.: Biomegy. Az első ellenálló meggyfajta. In: Kertészet és Szőlészet. 39(17):3. 1990.
- Apostol J.: Hárman a csúcson. Kertészet és Szőlészet 10. sz. 8. 2000.
- Apostol J.: Meggy. In: Soltész M.: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.

- Apostol J.–Brózik S.: Cseresznye. In: Soltész M.: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Apostol J.–Véghegyi K.: Meggymonília. Ígéretesen ellenálló fajták. In: Kertészet és Szőlészet 40(20): 8–9. 1992.
- Árokszállási É.: A dióról dióhéjban. In: Képes Újság. 1977. nov. 12. 16–17. p.
- Bacsó N.: Bevezetés az agrometeorológiába. Budapest, 1963. Mezőgazdasági Kiadó. 294. p.
- Bálint Gy.: Gyümölcsöskert. Budapest, 1974. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bálint S.: Szeged I. Szeged, 1976–1980.
- Balogh L.: A szilva termesztése és földolgozása Szamoszeg községben. In: Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban I. Néprajz. Nyíregyháza, 1975. Jósza András Múzeum kiadványai.
- Bauhin, C.: Pinax theatri botanici. Basel, 1623. 522. p.
- Benedekfalvi Luby M.: A szilva hazája. In: Néprajzi Értesítő. 1939. A Magyar Történeti Múzeum kiadása. 300–310. p.
- Bereczki M.: Gyümölcsészeti vázlatok. Arad, 1882–1887. Gyulai István nyomdája.
- Bodor G.: Gyümölcsstermelés. In: Bárh J.: Kecel története és néprajza. Kecel, 1984.
- Bognár J. szóbeli közlése 2000-ben.
- Bognár K.: Szőlőtermesztés homokon. Budapest, 1961. Mezőgazdasági Kiadó.
- Borovszky S. (szerk.): Heves vármegye. Budapest, é. n. Országos Monografia Társaság.
- Botka J.: Adatok Szolnok megye történetéből II. Szolnok, 1989.
- Bödecs L.-né: Körte. In: Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia (szerk.: Tomcsányi P.). Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bödecs L.-né–Tomcsányi P.: Alma. In: Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia (szerk.: Tomcsányi P.). Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Brózik S.: Gyümölcsfajták. Budapest, 1993. Magyar Mezőgazdasági Kiadó Kft.
- Brózik S.–Elek L.: Termesztett gyümölcsfajtáink 2. Szilva – kajszi. Budapest, 1960. Mezőgazdasági Kiadó.
- Brózik S.–Jenser G. et. al.: A kajszi termesztés rekonstrukciója és fejlesztése a gönci termőterületen. Budapest, 1970. Kertészeti Kutató Intézet.
- Brózik S.–Regius J.: Termesztett gyümölcsfajtáink. Almás-termésűek. Körte és birs. Budapest, 1957. Mezőgazdasági Kiadó.
- Csepregi P.–Zilai J.: Szőlőfajtáink. Budapest, 1973. és 1976. Mezőgazdasági Kiadó.
- Csepregi P.–Zilai J.: Szőlőfajta-ismeret és -használat. Budapest, 1988. Mezőgazdasági Kiadó.
- Csoma Zs.: A kertészet gazdasági és társadalmi jelentősége Magyarországon a XIX. század második felében. In: Agrártörténeti Szemle XXXVIII. 1996/1–4. 3–39. p.
- Csoma Zs.: Falusi környezet – nagyvárosi ellátás. Budapest, 1998. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csoma Zs.: Gesztenyések, gesztenyesütögetők. Rádió-előadás: Kis Magyar Néprajz (kézirat). 1984.
- Csoma Zs.: Kertészet és polgárosodás. In: Centrál-Európa Alapítványi Könyvek 6. Budapest, 1997. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csoma Zs.: Kertészeti és szőlészeti-borászati vásárok és kiállítások Magyarországon (XIX–XX. sz.). In: Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990. Budapest, 1996. Mezőgazdasági Múzeum.
- Csoma Zs.: Kertészeti terményvásárok, mint a XIX. sz.-i nagytáji munkamegosztás eredményei. In: Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1990–1991. Budapest 1991. 381–408. p.
- Csoma Zs.: Szőlészeti, borászati hagyományok a megújulás és a közösség kötelékében (szerk.: Ujváry Z.). Budapest–Debrecen, 1994–1995. KLTE.
- Dedinszky Gy.: Stark Adolf szőlőnemesítő élete és munkássága (1834–1910). In: A Kertészeti Egyetem Kiadványai. A Kertészeti Egyetem Történeti Bizottsága (szerk.: Kozma P.). Budapest, 1984.
- Dienes I.: A nép itala. In: Vármegyei szociográfiák IV. Szabolcs vármegye (szerk.: Dienes I.). Budapest, 1939. A Vármegyei Szociográfiák kiadóhivatala. 220–226. p.
- Dobos L.: A közméte és termesztése debreceni módra. Budapest, 1960. Mezőgazdasági Kiadó.
- Dobrossy I.: Az aszalás mint konzerválási mód a Zempléni-hegység falvaiban. In: Ethnographia LXXX. 1969. 514–536. p.
- Ecsedi I.: Zók-Várhegy. Egy szőlőhegy évezredei. Zók, 1999. Baranya m.
- Elek L.: A gyümölcsstermelés alakulása Magyarországon 1895–1959. In: Agrártörténeti Szemle VIII. Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó. 272–302. p.
- Entz F.: Kertészeti füzetek I–XII. Pest, 1856.
- Entz F.: Kertészeti füzetek. In: Geday G.: Válogatott fejezetek dr. Entz Ferenc Kertészeti füzetek c. művéből. 1978. Kertészeti Egyetem. Budapest, 1854–1859.
- Erdei F.: Futóhomok. Budapest, 1937. Athenaeum Rt.
- Erdei S.: A dicska (vadkörte) hasznosítása a Zempléni-hegységben. In: A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20. 1982. Herman Ottó Múzeum kiadása. 108–109. p.

- Faluba Z.: A gyümölcsfajták ismertetése. In: A gyümölcs-termesztés technológiája (szerk.: Gyúró F.). Budapest, 1974. Mezőgazdasági Kiadó. 46–47. p.
- Faluba Z.–Harsányi J.–Bödecs L.-né–Tomcsányi P.: 88 színes oldal a gyümölcsfajtákról. Csonthéjasok és héjas-gyümölcsűek. 11. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Fényes E.: Magyarország geographiai szótára II. Pest, 1851. Kiadta: Fényes Elek.
- Fényes E.: Magyarország mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben. Pest, 1836–1841. Fényes Elek kiadása. Kerti Gazdaság. Pest, 1839., 1860.
- Feyér P.: Szőlő- és borgazdaságunk történetének alapjai. Budapest, 1970. Akadémiai Kiadó.
- Für L.: Kertes tanyák a futóhomokon. Budapest, 1983. Akadémiai Kiadó.
- Für L.–Pintér J.: Magyar agrártörténeti életrajzok I–P. Budapest, 1988. Magyar Mezőgazdasági Múzeum.
- Füri J.: Kocsis Pál szőlőfajtáinak és hibridjeinek rövid leírása. In: Illés S.: A homok óriása. Budapest, 1977. Mezőgazdasági Kiadó. (186) 153–186. p.
- Füri J.–Katona J.–Kozma F.: A szőlő öntözésének és víz-háztartásának vizsgálata. Jubileumi Tudományos Napok. SZBKI Budapest, 1974. (272) 201–209. p.
- G. Tóth M.: Alma. In: Gyümölcsészet (szerk.: G. Tóth M.). Nyíregyháza, 1997. 82. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány.
- G. Tóth M.: Meggy. In: Gyümölcsészet (szerk.: G. Tóth M.). Nyíregyháza, 1997. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány.
- Galgóczy K.: Pest-Pilis-Solt-Kiskun megye Monográfiája I–III. Budapest, 1877.
- Gáll I.: Mezőgazdasági élet Pestvármegyében. Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye és Kecskemét th. jogú város adatai. Budapest, 1939.
- Gecse L.: Őrségi túskekörte gyümölcsének jellemzése. Szóbeli közlés. Nagykanizsa, 2000.
- Geday G.: Erscheinen und Verbreitung des Jonathanapfels in Ungarn. In: A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1971–72. Budapest, Mezőgazdasági Múzeum. 1973. 437–447. p.
- Gesner, C.: Horti Germaniae. In: Cordus. Valerius: Annotationes in Pedacii Dioscoridis. Strassbourg, 1561.
- Göndör J.-né: Körte. Budapest, 2000. Mezőgazda Kiadó.
- Göndör J.-né: Körte. In: Gyümölcsészet (szerk.: G. Tóth M.). Nyíregyháza, 1997. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány.
- Göndör J.-né: Naspolya. In: Gyümölcsészet (szerk.: G. Tóth M.). Nyíregyháza, 1997. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány. 158–159. p.
- Györffy I.: Szatmármegyei szilvaaszalók. In: Néprajzi Értesítő XII. 1911. 249–252. p.
- Gyulai F.: Történeti ökológiai vizsgálatok egy késő népvándorláskori településen. Kandidátusi értekezés. Magyar Tudományos Akadémia. Budapest, 1982.
- Harmat L. (szerk.): Köszméte. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó.
- Harmat L.: Köszmetetermesztés. In: Papp J.–Porpáczy A.: Szeder, ribiszke, köszméte, különleges gyümölcsök. Budapest, 1999. Mezőgazdasági Kiadó.
- Harsányi J.: Szilva. In: Gyümölcsfajtáink (szerk.: Tomcsányi P.). Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó. 199–204. p.
- Harsányi J.–Mády R.-né: Szőlő- és gyümölcsfajták leíró jegyzéke 1999/2000. OMMI (147) 19. Budapest, 1999.
- Hegedűs Á.–Kozma P.–Németh M.: A szőlő. Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó.
- Herszényi L.: Gyümölcsfajta ismertetés. Budapest, 1934. Stephaneum Nyomda.
- Hortobágyi T.–Simon T. (szerk.): Növényföldrajz, társulástan és ökológia. Budapest, 1981. Tankönyvkiadó. 546. p.
- Illés I. (szerk.): Tavunk, a Balaton. Budapest, 1981. Natura Kiadó.
- Illés S.: A homok óriása. Budapest, 1977. Mezőgazdasági Kiadó.
- Ivancsics J.: A keszthelyi körte génbankban őrzött néhány fajta virágzása, termékenyülése és gyümölcsjellemzői. Kandidátusi értekezés. Keszthely, 1995.
- Iványi B.: Gönc szabadalmas mezőváros története. Karcag, 1926. Kertész József könyvnyomdája.
- Jerem E.: Ásatási jelentés (Regöly). In: Archeológiai értesítő. 99:254. 1972.
- Jeszenszky Á.: A magyar kertészet története. Budapest, 1995. Orlóci László kiadása. 154–156. p.
- Juhász A.: Mezőgazdaság. In: Szeged története 3/1. (szerk.: Gaál E.). Szeged, 1991. Somogyi Könyvtár kiadása.
- Kada E.: Gyümölcskereskedelmünk jövője, különös tekintettel az Alföld viszonyaira. In: Nemzetgazdasági Szemle X. 1885. 764–794. p.
- Kállay T.-né: A hazai meggytermesztés helyzete és fejlesztésének stratégiai feladatai az EU-integráció küszöbén. In: Kertgazdaság. 31. évf. 1. sz. 1999. 77–85. p.
- Kollányi L.: A málna fajtahasználat tendenciái. In: Gyümölcs-Inform. 5. (4) 1983. 173–174. p.
- Komoróczy Gy.: A kertgazdálkodás fejlődése Debrecenben 1950-ig. Debrecen, é. n.
- Korponay Gy.: Köszmetetermesztésünk múltjából. In: Kertészet és Szőlészet 8. szám. Budapest, 1960.
- Korponay J.: Abaúj vármegye monographiája. Kassa, 1871.

- Kósa L.: „Birs” címszó. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó. 291. p.
- Kósa L.: „Szilva” címszó. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) V. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó. 42. p.
- Kovács F.: Jövedelmező kajszitermesztés. Kecskemét, 1948. Petőfi Nyomda.
- Kovács J.: Kertészet. In: Debreczen sz. Kir. Város egyetemes leírása (szerk.: Zelizy D.). Debrecen, 1882.
- Kovalovszky J.: Középkori emlékek a Helemba-szigeten. In: Dunai Régészeti Közlemények. Budapest, 1989.
- Kozma P.: A csemegezőlő. Budapest, 1961. Mezőgazdasági Kiadó.
- Köszeg. In: Vasárnapi Újság. 1858. 209–210. p.
- Központi Statisztikai Hivatal: A mezőgazdasági nagyüzemek gyümölcs- és szőlőtermeléséről. Budapest, 1984.
- Központi Statisztikai Hivatal: Az 1959. évi gyümölcsfajösszeírás községi adatai. Budapest, 1961.
- Központi Statisztikai Hivatal: Bács-Kiskun megye statisztikai évkönyve 1998. Kecskemét, 1999. KSH.
- Központi Statisztikai Hivatal: Gyümölcsfaállomány (9), Nagyüzemi áru gyümölcsösök (10). Budapest, 1974.
- Központi Statisztikai Hivatal: Mezőgazdasági Statisztikai Évkönyvek. Budapest, 1980–98.
- Központi Statisztikai Hivatal: Statisztikai évkönyv 1998. Krümmel, H.–Groh, W.–Friedrich, G.: Deuche Obstsorten II. Berlin, 1956. VEB Deutscher Bauernverlag.
- Laczkó I.: Borsod-Abaúj-Zemplén megye gyümölcsstermesztésének múltja. In: Borsodi Szemle 4. szám. Miskolc, 1964. 9–17. p.
- Lehner Ö.: Az őszibarack. Budapest, 1939. Stephaneum. 170. p.
- Lippai J.: Psoni kert. Nagyszombat, 1664–1667. Reprint kiadás: Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó.
- Luby M.–Benedekfalvi P.: A szilva hazája. In: Néprajzi Értesítő. 1939. Magyar Történeti Múzeum kiadása. 300–310. p.
- Mándli Gy.: Nagymaros gyümölcs- és szőlőtermesztésének, valamint -kereskedelmének története. In: Börzönyvidék 2. Szob (szerk.: Hála J. és Mándli Gy.). 1994.
- Érdy János Könyvtár és Információs Központ.
- Mándli Gy.–Micsei F. L.: Szob szakrális emlékei. In: Börzönyvidék II. (szerk.: Hála J. és Mándli Gy.). Szob, 1994. Érdy János Könyvtár és Információs Központ kiadása. 145–175. p.
- Mády R.–Brózik S.–Szabó T.: Naspolyaválaszték. In: Kertészet és Szőlészet. 51–52:16–17. 1993.
- Mády R.–Brózik S.–Szabó T.: Renewed Assortiment of Quince Varieties in Hungary. In: Horticultural Science 28 (3–4):25–31. 1996.
- Preininger, M.: Die Obstproduktion von Budapest im Spiegel der statistischen Angaben der Jahre 1895 und 1935. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1971–72. (szerk.: Wellmann I.). Budapest, Mezőgazdasági Múzeum. 1973. 447–452. p.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. 1977., III. 1980. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Magyarország mezőgazdasági statisztikája 1895. Községsoros adatok. Budapest.
- Mahács M.: Gyümölcsstermesztés II. Angyal Dezső kertészeti munkái. Budapest, 1925. Pátria.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. 1896. 3. reprint kiadás: Budapest, 1995. Akadémiai Kiadó.
- Mezőgazdasági Lexikon II. (főszerk.: Sárossy I.-né). Budapest, 1958. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mocsáry A.: Nemes Nógrád Vármegyének ... Esmértetése II. Pest, 1826.
- Mohácsi M. id.–Maliga P.–Mohácsi M. ifj.: Az őszibarack. Budapest, 1967. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mohácsi M.: A szilva termesztése és házi feldolgozása. Budapest, 1956.
- Mohácsi M.–Maliga P.: Cseresznye- és meggytermesztés. Budapest, 1956. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mohácsy M.: Áru gyümölcsösben telepíthető gyümölcsfajták rövid leírása. In: Gyümölcsstermelési zsebkönyv. (szerk.: Rayman J.). Budapest, 1956. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mohácsy M.–Porpáczy A.: A körte termesztése és nemesítése. Budapest, 1954. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mohácsy M.–Porpáczy A.: Dió, mandula, mogyoró, gesztenye. Budapest, 1951. Mezőgazdasági Kiadó.
- Mohácsy M.–Porpáczy A.–Kollányi L.–Szilágyi K.: Szamóca, málna, szeder. Budapest, 1963. Mezőgazdasági Kiadó.
- Molnár L.–Vágó E.: Kajszitermesztés képekben. Kecskemét, 1999. Acrux Bt.
- Nagy S.: Ápoljunk minden gyümölcsfát. In: Szabolcs-Szatmári füzetek 5. sz. Szabolcs-Szatmár Megyei Mezőgazdasági Igazgatóság. Nyíregyháza, 1956. 7–17. p.
- Nagy-Tóth F.: Régi erdélyi almák. Erdélyi Múzeum Egyesület. Kolozsvár, 1998. 39–40. p.
- Nagyváthy J.: Magyar practicus termesztő. Pest, 1821. Trattner János kiadása.
- Németh M.: Ampelográfiai album. Alany, direkt termő és csemegezőlő-fajták. Budapest, 1975. Mezőgazdasági Kiadó.

- Nép Kertésze XXIV. évf. 18. sz. 1880.
- Novák L.: A Három város. Budapest, 1986.
- Novák L.: Nagykőrös története és néprajza a XIX. század közepéig I–II. Nagykőrös, 1994.
- Nyéki J.–Pethő F.: Fajtaelőállítás, fajtaismeret, fajta-használat. In: Alma (szerk.: Pethő F.). 1998. Budapest, 1984. Mezőgazdasági Kiadó.
- Nyéki J.–Pethő F.: Fajtaelőállítás, fajtaismeret, fajta-használat. In: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat (szerk.: Soltész M.). Budapest, 1984. Mezőgazda Kiadó.
- Nyujtó F.–Surányi D.: Kajsziparack. Budapest, 1981. Mezőgazdasági Kiadó.
- Nyujtó F.–Tomcsányi P.: A kajsziparack és termesztése. Budapest, 1959. Mezőgazdasági Kiadó.
- O. Nagy G.: Magyar szőlások és közmondások. 4. kiadás. Budapest, 1985. Gondolat Kiadó.
- Őszibarack beltartalmi értékek. Kincsek Pál (OMMI) személyes közlése.
- Őszibarack beltartalmi értékvizsgálatok 1988–1999. Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Központi Laboratórium, Gyümölcsstermesztési Tanszék.
- P. Erményi M.: Forrástanulmány a régészeti korokból származó csonthéjas gyümölcsleletekről Közép-Európában. In: Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 1975–1977. Budapest, 1978. 105–165. p.
- Páll I.: Paraszti pálinkafőzés, kis- és nagyüzemi pálinkafőzők a 18–19. században az Észak-Tiszántúlon és Bereg megyében. In: Manufaktúrák Magyarországon II. Industria et Societas (szerk.: Németh Gy.). Miskolc, 1994. 43–50. p.
- A miskolci Herman Ottó Múzeum és a Miskolci Egyetem Történettudományi Tanszéke közös kiadása.
- Palugyay I.: Hont megye IV. Pest, 1855. 335–828. p.
- Péter I.: Szabolcsi Jonathan. Budapest, 1997. Mezőgazdasági Kiadó. 17–20. p.
- Pethő F. (szerk.): Alma. Budapest, 1984. Mezőgazdasági Kiadó.
- Pethő F.: Szabolcs-Szatmár gyümölcsstermesztésének története. In: Szabolcs-Szatmári Szemle. 1980. 1. sz. 79–89. p.
- Pethőné Németh E.: Szentendre utca nevei. Szentendre, 1996.
- Petrovay Gy.: Előszó. In: Nagy-Kürüi Értesítő. I. évf. 1. szám. Nagykőrös, 1887. 1–6. p.
- Pettenkoffer S.: Szőlőművelés. Budapest, 1930. Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomdai Rt.
- Pör J.–Faluba Z.: Cseresznye és meggy. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Porpáczy A.: Gépi betakarításra alkalmas ribiszkefajták és művelésmódok. In: Kert. Kut. Int. Közl. 5. 1975. 41–57. p.
- Porpáczy A.: Ribiszke, áfonya, bodza, feketeberkenye. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó.
- Porpáczy A.–Szentiványi P.–Brózik S.: Dió. Budapest, 1955. Akadémiai Kiadó.
- Rácz J.: Kétszáz magyar szőlőnév. Budapest, 1997. Magyar Nyelvtudományi Társaság.
- Rapaics R.: A magyar gyümölcs. Budapest, 1940. Királyi Magyar Természettudományi Társulat.
- Rayman J.–Szabó Á.: Gyümölcsstermesztés. Budapest, 1966. Mezőgazdasági Kiadó.
- Rudnai Molnár I.: A diótermesztés Franciaországban. In: Gyümölcskertész. 21. évf. 1–2. sz. Budapest, 1911.
- Salamon S.: Őrségi túskekörte elterjedése. Szóbeli közlés. Zalaegecszeg, 2000.
- Sárbogárd város története (szerk.: Farkas G.). Sárbogárd, 1989. Sárbogárd Város Tanácsa kiadása.
- Seres I.: Solymár története és néprajza. Solymár, 1993. Helytörténeti Alapítvány.
- Serfőző G.: Mezőgazdaság és állattenyésztés. In: Borovszky S.: Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye II. Budapest, é. n.
- Soltész M.–Szabó T.: Alma. In: Soltész M. (szerk.): Gyümölcsfajta-ismeret és -használat. Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Somogyi Gy.: Megemlékezés Kamenszky Béláról. Előadás. Kézirat. 1991.
- Soós I.: Bél Mátyás Heves megye ismertetése (1730–1735) Eger, 1968.
- Surányi D. (szerk.): A szenvedelmes kertész rácsudálkozásai. Budapest, 1982. Magvető Kiadó.
- Surányi D.: A magyar gyümölcs évszázadai 13. Birs, naspolya, berkenye és galagonya. In: Kertészet és Szőlészet. 42:16. 1985.
- Surányi D.: Kerti növények regénye. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Surányi D.: Magyar biokertek a XVII. században. Budapest, 1987. Natura Kiadó.
- Surányi D.–Erdős Z.: Szilva. In: Gyümölcsfajtaismeret és -használat (szerk.: Soltész M.). Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó.
- Szabó K.: Kecskemét szőlő- és gyümölcsstermesztésének múltja. Kecskemét, 1934. Katona József Társaság.
- Szabó T.: Almafajták. In: Integrált almatermesztés kézikönyve (szerk.: Inátsy F.). Újfehértó, 1992. Almatermesztők Szövetsége. 27–29. p.
- Szabó T.: Birs. In: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat (szerk.: Soltész M.). Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó. 191–199. p.
- Szabó T.–Pethő F.: Északkelet-magyarországi tájfajták. In: Gyümölcsfajta-ismeret és -használat (szerk.: Soltész M.). Budapest, 1998. Mezőgazda Kiadó. 298–301. p.
- Szabó Z.: Szilva. In: Gyümölcsészet (szerk.: G. Tóth M.).

- Nyíregyháza, 1997. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány. 211–236. p.
- Szabó Z.: Szilva. In: Integrált gyümölcsstermesztés (szerk.: Soltész M.). Budapest, 1997. Mezőgazda Kiadó. 600–619. p.
- Szakátsy Gy.–Fenyves P.: A téli alma nagyüzemi termesztése. Budapest, 1952. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szakátsy Gy.–Fenyves P.: A téli alma termesztése. Budapest, 1959. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szalóky I.: A szegedi faiskolák története. Budapest, 1955.
- Szél I. szóbeli közlése 2000-ben.
- Szenes E.-né dr.–Oláh M.: Konzervipari kézikönyv. Budapest, 1991. Integra-Projekt Kiadó.
- Szenes E.-né dr.: Gyümölcsök és zöldségek szárítása, aszalása. Budapest, 1994. Integra-Projekt Kiadó.
- Szentiványi P.: Dió. In: Dió, mandula, mogyoró, gesztenye (szerk.: Szentiványi P.–Pejovics B.–Horn E.). Budapest, 1976. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szentiványi P.: Gesztenye. In: Dió, mandula, mogyoró, gesztenye (szerk.: Szentiványi P.–Pejovics B.–Horn E.). Budapest, 1976. Mezőgazdasági Kiadó. 268–321. p.
- Szentiványi P.–Körtvély A.: A korszerű gesztenyetermesztés időszéri kérdései. In: Kertészeti Kutató Intézet Közleményei 2. sz. Budapest, 1970. 1–25. p.
- Szilágyi K.: Szamóca. Budapest, 1976. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szirmay A.: Szathmár vármegye' fekvése, története és polgári esmérete I. kötet. Budán, 1809. Szirmai Szirmay Antal kiadása.
- Szűts S.: Kajsziparack termesztés. In: Magyar Gyümölcs 4. Budapest, 1941.
- Takács S.: A kertek termésének feldolgozása a XVI–XVII. században. In: Budapesti Szemle DCL. Budapest, 1932. 26–54. p.
- Terpó A.: Magyarország vadkörtéi (Pyri Hungariae). In: A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve 1958. 22(6):3–256. Budapest, 1960. Mezőgazdasági Kiadó.
- Tétény-Promontor: Budapest XXII. kerületének története. Budapest, 1988. Budapest Főváros XXII. Kerületi Tanács VB.
- Tihaméri: Eger földészete és gyümölcsstermesztése. In: Kubinyi F. és Vahot I.: Magyarország és Erdély képekben IV. Pest, 1854.
- Timon B.: Őszibarack. Budapest, 2000. Mezőgazda Kiadó.
- Tomesányi P.: Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia. Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Tomesányi P.–Bödecs L.-né–Majoros L.: 88 színes oldal a gyümölcsfajtákról. Almagyümölcsűk és bogyósok. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Tóth M.: Dél-alföldi regionális fejlesztési terv. Kézirat. 1999.
- Tóth T.: Naspolya. In: Gyümölcsstermesztés (szerk.: Gyúró F.). Budapest, 1990. Mezőgazdasági Kiadó. 535–536. p.
- Uszkay M.: Tiszaháti népiélet Bereg megyében. In: Magyarföld és népei eredeti képekben (szerk.: Vahot I.). Pest, 1846. 5. sz. 4–8. p.
- Vajkai A.: Balatonmellék. Budapest, 1964. Gondolat Kiadó.
- Várady F.: Baranya megye. Pécs, 1896.
- Varga G.-né (szerk.): Borsod-Abaúj-Zemplén megye története és legújabb kori adatai. Miskolc, 1970. Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Tanács.
- Vasárnapi Újság: Pesti városi utcaképek. A gesztenyeárus. Pest, 1865.
- Viga Gy.: A gyümölcs a népi árucserében. In: Szabadfalvi J.–Viga Gy. (szerk.): Árucseré és migráció. Miskolc, 1986.
- Herman Ottó Múzeum kiadása. 175–195. p.
- Viga Gy.: Gyümölcsstermesztés és a gyümölcssel való kereskedelem a Bükkalján. In: A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXII–XXIII. Miskolc, 1985. Herman Ottó Múzeum. 285–307. p.
- Visnyovszky T.: Termények aszalása hagyományos módon és napkollektor segítségével. Ökológiai Intézet a Fenntartható Fejlődésért Alapítvány. 3525 Miskolc, Kossuth u. 13. 1997.
- Zoltai L.: A debreceni kertségek múltja. Debrecen, 1934.

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

- A burgonya és termesztése. Holland–magyar burgonya-program. Kisvárd, 1998.
- A gomba. Szakmai folyóirat. Budapest.
- A magyar nyelv értelmező szótára (Ész) I. Szerkesztette a Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézete. Budapest, 1978. Akadémiai Kiadó.
- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- A magyarországi olajnövény-kultúra Budapest, 1993. Akadémiai Kiadó.
- A Nép Kertésze XXV. évf. 1881.
- Angeli L.: A paprika termesztése. 2. kiadás. Budapest, 1958. Mezőgazdasági Kiadó.
- Angeli L.: Paprikatermesztés. Az étkezési és fűszerpaprika termesztése. 4. kiadás. Budapest, 1968. Mezőgazdasági Kiadó.
- Angeli L.: Paprikatermesztés. Az étkezési paprika termesztése. Budapest, 1959. Mezőgazdasági Kiadó.
- Aranyfácán Konzervgyár Kft., Hatvan nem publikált dokumentációja.

- Az uborka szabadföldi termesztése és hajtatása (szerk.: dr. Hodossi S.). Budapest, 1980. Mezőgazdasági Kiadó.
- Babos M.: Magyarország kalaposgombáinak (Agaricales s. l.) jegyzéke I. In: Mikol. Közlem., 1989. 1–3. 3–234. p.
- Balás G. dr.–Sáringér Gy. dr.: Kertészeti kártevők. Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó.
- Balassa I.: A magyar kukorica. Budapest, 1960. Akadémiai Kiadó.
- Balastik J.: Házi tartósítás és fagyasztás. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó. 182. p.
- Balázs S. et. al.: Zöldségtermesztők kézikönyve. Budapest, 1995. Mezőgazdasági Kiadó.
- Balázs S.: Termesztett gombáink. Budapest, 1982. Akadémiai Kiadó.
- Balázs S.: Zöldségtermesztők kézikönyve. Budapest, 1994. Mezőgazdasági Kiadó.
- Balázs S.–Filius I.: Zöldségtermesztés a házi kertben. 1977. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bálint S.: Szegedi szótár II. Budapest, 1957. Akadémiai Kiadó.
- Baranyay I.: A konyhakertészet. Budapest, 1891.
- Barber J.: A Fertő-tó környéki zöldségtermesztés. Diplomater. Kertészeti-Szőlészeti Főiskola. Budapest, 1958.
- Bárh J.: Kalocsa környéki ártéri kertek a XVIII–XIX. században. In: Agrártörténeti Szemle XVI. 1974. 213–233. p.
- Bászel E.: Konyhakerti növények szántóföldi termelése. Budapest, 1924. Pátria Nyomda.
- Bél M.: Heves megye ismertetése 1730–1735. Fordította és magyarázatokkal ellátta: Soós I. Eger, 1968.
- Bél M.: Magyarország népének élete 1730 táján. Válogatta, sajtó alá rendezte és a bevezető tanulmányt írta Wellmann I. Budapest, 1984. Gondolat Kiadó.
- Bél M.: Notitia Hungariae Descriptio Comitatus Szabolcsiensis. Posonii, 1724.
- Bél M.: Notitia I. Pozsony mezőgazdasága. In: Hungáriából Magyarország felé. 1735. Budapest, 1984. Gondolat Kiadó.
- Bencze G.–Sudár K.: A Hatvani Cukorgyár története. Hatvan, 1989. Mátravidéki Cukorgyárak kiadása.
- Bencsik J.: A gyűjtögető gazdálkodás emlékei a Tisza mentén, a volt alsó-szabatosi falvakban. Hajdúsági Múzeum Évkönyve I. Hajdúböszörmény, 1973. 120. p.
- Bikkesy J. H. E.: A Magyar és Horvátországi legnevezetesebb Nemzeti öltözetek hazai gyűjteménye. Bécs, 1826.
- Bilkei Gorzó J.: Vecsés nagyközség története különös tekintettel a 150 év előtti telepítésre (1786–1936). Monor, 1938. Vecsés nagyközség előljárósága kiadása.
- Bocz E. és munkatársai: Szántóföldi növénytermesztés. 3., változatlan kiadás. Budapest, 1996. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bognár V.-né–Deák T.: Savanyúságok. Budapest, 1978. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bohus G.: A kalaposgombákra (Agaricales-re) vonatkozó rendszertani és ökológiai vizsgálatok eredményei VI. [Ergebnisse der auf die Hutpilze (Agaricales) bezüglichen systematischen und ökologischen Forschungen VI.] In: Bot. Közlem., 57. 1. 13–22. p. 1970.
- Bohus G.: Agaricus Studies II. In: Ann. Hist. – Natur. Mus. Nat. Hung., 61. 1969. 151–156. p.
- Bohus G.: Leucopaxillus-Arten in Ungarn. In: Fragm. Bot. Mus. Hist. – Nat. Hung. IV. 1–4. 1996. 33–42. p.
- Bohus G.: Résultat des recherches systématiques et oecologiques concernant les Agaricales V. In: Bot. Közl. 49. 246–250. 1962.
- Bohus G.–Kalmár Z.: Erdő-mező gombái. Budapest, 1956. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bolton, J.: Historia Fungorum. Halifax 3. 1792.
- Bon, M.: Tricholomes, Flore mycologique d'Europe 2. – CRDP – Amiens, 1991.
- Boross M.: A csányi dinnyetermesztés eszközei. In: Néprajzi Értesítő XXXIX. 1957. 257–272. p.
- Boross M.: A kecskeméti homoki zöldségtermelés. In: Ethnographia. 1963. 202–229. p.
- Boross M.: A makói hagymatermesztés eszköztára. Budapest, 1968.
- Boross M.: Adatok a csányi felesdinnyések életmódjának és kultúrájának alakulásához. In: Ethnographia LXX. 1959. 579–621. p.
- Borovszky S.: Pest-Pilis-Solt-Kiskun Vármegye I–II. Budapest, é. n. Országos Monografia Társaság. 1910–1911.
- Breitenbach, J.–Kränzlin, F.: Pilze der Schweiz. In: Mykologia. Luzern, 1986.
- Clusius, C.: Fungorum in Pannoniis observatorum brevis Historia. Antverpiane, 1601.
- Czapáry B.: Zöldségtermesztés. Budapest, é. n. Országos Magyar Gazdasági Egyesület.
- Czibulya F.: Bolgárkertészet magyar földön. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó.
- Csapó J.: Új Fűves és Virágos Magyar Kert. Pozsony, 1775. Landerer Mihály kiadása.
- Csapody V.–Priszter Sz.: Magyar növények szótára. Budapest, 1966. Mezőgazdasági Kiadó.
- Cselebi E.: Török világutazó magyarországi utazásai. 1660–1664. III. Budapest, 1904.
- Csoma Zs.: A kertészet gazdasági és társadalmi jelentősége Magyarországon a XIX. század második felében. In: Agrártörténeti Szemle XXXVIII. 1996. Akadémiai Kiadó. 3–38. p.
- Csoma Zs.: A könyv történeti háttere. In: Czibulya F.:

- Bolgárkertészet magyar földön. Budapest, 1987. Mezőgazdasági Kiadó. 113–143. p.
- Csoma Zs.: Kertészet és polgárosodás. Budapest, 1997. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csoma Zs.: Kertészeti és szőlészeti-borászati vásárok és kiállítások Magyarországon (XIX–XX. sz.). In: Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990. Budapest, 1996. Mezőgazdasági Múzeum.
- Csoma Zs.: Kertészeti terményvásárok, mint a XIX. sz.-i nagytáji munkamegosztás eredményei. In: Mezőgazdasági Múzeum Közleményei. 1990–1991. Budapest, 1991. 381–408. p.
- Csoma Zs.–Viga Gy. (szerk.): Európából – Európába. Tanulmányok a 80 esztendő Balassa Iván tiszteletére. In: Néprajzi Látóhatár VI. évfolyam. Budapest–Debrecen 199–206. p.
- Csoma Zs.: Falusi környezet – nagyvárosi ellátás. Budapest, 1998. Centrál-Európa Alapítvány.
- Csonti Szabó I.: A konyhakerti növények okszerű termesztése. Budapest, 1943.
- Dániel L.: Csemege és pattogatni való kukorica termesztése. Irodalom. Budapest, 1978. Mezőgazdasági Kiadó.
- Dobóczy L.: Gazdasági és kertészeti füzetek. Budapest, 1918. LAMPEL R. Könyvkiadó Vállalata.
- Dobray E.-né dr.: A befőzéstől a fagyasztásig. Budapest, 1988. Mezőgazdasági Kiadó. 267–268. p.
- Ecsedi I.: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.
- Enyedi J.: A káposzta jelentősége a nép életében Hajdúhadházon. In: Ethnographia. 1962. 404–429. p.
- Erdei F.: A makói hagyma iskolája. Makó, 1985.
- Fazekas M.: Karcag népi táplálkozása. Debrecen, 1994.
- Fehér A.: Fajták. In: Paprika. Budapest, 1999. Mezőgazda Kiadó. 97–109. p.
- Fehér B.-né: A háztáji új növénye, a spárga. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Fehér B.-né: Adatgyűjtés tudományos munkához. Kézirat. Kecskemét, 1999.
- Fehér B.-né: Spárga. KÉE Kertészeti Főiskolai Kar Szaktanácsadási Központ. 1998.
- Fehér Z.: „Azóta van így” (bátyai eredetmagyarázó mondák). In: Tudományos Közlemények (szerk.: Frick M.). Baja, 1992. 70–87. p.
- Fehér Z.: Bátya életrajza. Bátya, 1996.
- Fényes E.: Magyarország geographiai szótára. Pest, 1851. Fényes Elek kiadása.
- Fényes E.: Magyarország... mostani állapota statisztikai és geographiai tekintetben. Pest, 1836–1841. Fényes Elek kiadása.
- Fiedler, K.: Gewerbmässige Tomatenkonservierung. Braunschweig, 1936. Serger et Hempel.
- Frisnyák S.: Szabolcs-Szatmár megye gazdaságföldrajza. In: Tájak és tevékenységi formák. Észak- és Kelet-Magyarországi Földrajzi Évkönyv (szerk.: Boros L.). Miskolc–Nyíregyháza, 1995. 251–273. p.
- Fülöp É.: Burgonyatermesztés egy dunántúli német telepes faluban 1745-ben. In: Ethnographia 1985/2–3. 336–340. p.
- Für L.: Kertes tanyák a futóhomokon. Budapest, 1983. Akadémiai Kiadó.
- Füzes M.: Régészeti-növényntani megjegyzések Moór Elemér: A bor és a szőlő című cikkéhez. In: A Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei 10. Budapest, 1971. 115–126. p.
- Galgóczy K.: Magyarország, a szerb Vajdaság, a temesi Bánság mezőgazdasági statisztikája. Pest, 1855.
- Galgóczy K.: Mezei gazda II. Pest, 1854. Kiadja Heckenast Gusztáv.
- Galgóczy K.: Nagy-Kőrös város monographiája. Budapest, 1896.
- Galgóczy K.: Pest, Pilis és Solt törvényesen egyesült megye monographiája I–III. Budapest, 1876–1877.
- Galgóczy K.: Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye monographiája I–III. Budapest, 1876–1878. Weismann testvérek kiadása.
- Gazdanevelés V. évf. (főszerk.: Csongrádi Gy.). M. Kir. Téli Gazdasági Iskola és Mezőgazdasági Szaktanácsadó Állomás. Csongrád, 1939.
- Glits M.–Horváth J.–Kuroli G.–Petróczi I.: Növényvédelem. 1997. Mezőgazdasági Kiadó.
- Gregor F.: Magyar népi gombanevek. In: Nyelvtudományi értekezések. 3–54. 1973. 80. p.
- Gyökérzöltségek. Budapest, 1994. Olitor.
- Hájas M.: Gyökérzöltségek. Budapest, 1976. Mezőgazdasági Kiadó.
- Hajdú J.–Füleki L.: A makói hagymatermesztési mód kialakulása és fejlődése a vélhető kezdettől napjainkig. 1993. A Makói Nemzetközi Hagyafesztivál kiadványa.
- Haraszthy J.: A torma. I. rész.
- Haraszthy J.: A torma monográfiája. Kézirat. Debrecen, 2000.
- Hartyányi B.–Nováki Gy.: Növényi mag- és termésleletek Magyarországon az újkőkortól a XVIII. századig II. In: A Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei 13. 23–73. Budapest, 1975.
- Havasy M.: Paradicsom és paprika termesztése. Nagy-kőrös, 1939. Mezőgazdasági Kiadó.
- Historia Domus Vecsésiensis 1797. A vecsési templom, plébánia és iskola, valamint a velük kapcsolatos emlékeze-

- tes dolgok története, amelyet 1797. április 1-től írni kezdett és összeállított Paulus Stánsits, ennek a vecsési plébániának első beiktatott adminisztrátora. Vecsés, 1999. DZL Kiadó.
- Hódossy A. S. dr.–Milotay P. dr.–Sicz Gy. dr.: Az uborka termesztése. Kecskemét, 1995. Gumó Bt.
- Hollós L.: Népies gombanevek. In: Természettudományi Közöny XXXI. 1899.
- Horváth M.: Az ipar és a kereskedelem története Magyarországon. Buda, 1840.
- Hung. IV. 1–4. 33–42. p.
- Imreh L.–Bohus G.: Studien zu den ökologischen Verhältnissen von *Agaricus maskae* Pil. In: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde, 30., 2. 1969. 7–32. p.
- Istvánffi Gy.: A Clusius-codex mykológiai méltatása. Budapest, 1900.
- Istvánffi Gy.: A magyar ehető és mérgezőgombák könyve. Budapest, 1899. Hornyánszky Viktor Cs. és Kir. Udvari Könyvnyomdája.
- Jeszenszky Á.: A magyar kertészet története, ahogyan megéltem. Budapest, 1995. Jeszenszky Árpádné kiadása.
- Jeszenszky Á.: A magyar kertészet története. Budapest, 1995. Orlóci László kiadása.
- Kaczian J.: Bogyiszlói képek. h. n. 1989.
- Kalmár Z.–Makara Gy.–Rimóczi I.: Gombászkönyv. Budapest, 1988. Mezőgazda Kiadó.
- Kapás S.: Zöldsejtfajtáink. Budapest, 1986. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kapitán M.: Zöldség és gyümölcs házi konzerválása. V. kiadás. Budapest, 1942. A szerző kiadása.
- Kardos E.–Szenes E.-né (szerk.): Konzervipari Zsebkönyv. Budapest, 1972. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kardos L.: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 8. Budapest, 1943. Akadémiai Kiadó.
- Karmacs B.: A káposztafélék termesztése. Budapest, 1955. Mezőgazdasági Kiadó.
- Kerekes S.: Győr-Moson-Pozsony vármegyék monográfiája 1929–1930.
- Kertészet 1928. augusztus 15-i száma. Növényvédelem melléklet.
- Kerti Gazdaság. 1860.
- Kerti Gazdaság. Heti közöny. 1860.
- Kis magyar néprajz a rádióban. Budapest, 1978. RTV–Minerva.
- Kisbán E.: Ételek, étkezés. In: Kecel története és néprajza (szerk.: Báth J.). Kecel, 1984. Kecel nagyközség tanácsa.
- Kisbán E.: Táplálkozáskultúra. In: Magyar néprajz IV. Életmód (főszerk.: Balassa I.). Budapest, 1997. Akadémiai Kiadó. 417–580. p.
- Kiss L.: Vargánya. In: Magyar Nyelv LVIII. 1962. Akadémiai Kiadó. 474–477. p.
- Konecsni I.: Adatok néhány kalaposgomba faj ökológiájának ismeretéhez. 1961.
- Kopint-Datorg 1996. évi adatai.
- Kósa L.: Burgonya. In: Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó. 387–391. p.
- Kósa L.: A burgonya Magyarországon. Budapest, 1980. Akadémiai Kiadó.
- Kósa L.: A dél-somogyi burgonyatermelés. Adatok a parasztgazdaságok belterjesedésének vizsgálatához. In: Ethnographia. 1968. 368–395. p.
- Kósa L.: A magyar burgonyakultúra történetének és néprajzáinak kutatása. In: Népi kultúra – népi társadalom. A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutató Csoportjának Évkönyve I. Budapest, 1968. Akadémiai Kiadó. 93–126. p.
- Kósa L.: Görögdinnye. Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) II. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1979. Akadémiai Kiadó. 314–315. p.
- Kósa L.–Filep A.: A magyar nép táji-történeti tagolódása. Budapest, 1983. Akadémiai Kiadó.
- Kövi P.: Erdélyi lakoma. Bukarest, 1980. Kriterion Könyvkiadó.
- Kuklis K.: Gombakereskedelem, gombatartósítás. Budapest, 1989. TIT Természettudományi Stúdió.
- Lakó E. (szerk.): Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Bukarest, 1973.
- Láng G.: Szántóföldi növénytermesztés. Budapest, 1976. Mezőgazdasági Kiadó.
- Lejtényi É.–Waldhauser Gy.: Régi idők receptjei. Nagymanyaink főzték. Budapest, 1983. Népszava Lap- és Könyvkiadó.
- Liptai T.–Haraszthy J.: A bagaméri Liptai Food Kft. új tormafajtái. Hajtatás, korai termesztés. 1996/4., 1997/1., 1999/4.
- Liptai T.–Haraszthy J.: A torma. II. rész.
- Liptai T.–Haraszthy J.: A torma mikrodugványos és hajtatásos termesztéstechnológiája. Bagamér, 1999. OMFB K+F.
- Lőrincz J. (szerk.): A burgonya termesztése. Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Lukácsy S.: Egy szervián család kertipara. A Nép Kertésze. 1865.
- M. Tótfalusi K. Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv 1695. Hasonmás kiadás: 1981. In: Szakácsmesterségnek könyvecskéje. Budapest, Magvető Kiadó.
- Magyar Lexikon XI. kötet. Budapest, 1882. Wilkens és Waidl.

- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. 1977., IV. 1981. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Magyar Statisztikai Évkönyv. 1960–1970. Budapest.
- Mahács M.: Angyal Dezső kertészeti munkái III. 1925.
- Makai I.: Parasztgazda. Kecskemét, 1860. Kiadó: Makai Imre.
- Malencon, G.–Bertault, R.: Champignons supérieurs du Maroc. Rabat, 1975.
- Margalits E.: Magyar közmondások és közmondásszerű szólások. Budapest, 1896. Hasonmás kiadás: 1995. Akadémiai Kiadó.
- Márton B.: A Nyírség mezőgazdasági élete. In: A debreceni Tisza István Tudományos Társaság Honismereti Bizottságának kiadványai. VIII. k. 1931–1932. 30–32. füzet. Debrecen, 1933.
- Márton Gy.: A makói hagyma termesztése. Csongrád Megyei Könyvtár. 1927.
- Mátyus I.: Ó és új diatetica... Pozsony, 1787.
- Melius P.: Herbarium. Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Kolozsvár, 1578. Szabó T. A. bevezető tanulmányával és magyarázó jegyzetével. Bukarest, 1979. Kriterion Kiadó.
- Mezőgazdasági adattár 1976–1982.
- Mezőgazdasági Lexikon II. (főszerk.: Sárossy I.-né). Budapest, 1958. Mezőgazdasági Kiadó.
- Moesz G.: Budapest és környékének gombái (Die Pilze von Budapest und seiner Umgebung). Budapest, 1942. Kir. Magy. Term. Tud. Társulat.
- Nagy J. dr.: Dinnye, uborka, tök. Budapest, 1999. Mezőgazdasági Kiadó.
- Nagy L.: Nagykőrös város gyümölcs-, zöldség- és főzeléktermelésének állapota 1930-ban. Nagykőrös, 1930.
- Nagykőrösi saláta. Kertészet és Szőlészet. 1993. 29. sz.
- Nagyváthy J.: A magyar házi gazdaasszony. Pest, 1820. Trattner János kiadása.
- Nagyváthy J.: Magyar practicus termesztő. Pest, 1821. Trattner János kiadása.
- Novák L. dr.: A Három város. Budapest, 1986.
- Novák L. dr.: Az Arany János Múzeum. Nagykőrös, 1991.
- Novák L. dr.: Nagykőrös története és néprajza a XIX. század közepéig I–II. Nagykőrös, 1994. Arany János Múzeum.
- Novák L. dr.: Településnéprajzi tanulmányok. Debrecen, 1997. Ethnica Kiadó.
- Novák L.: Egy XVIII. század végi, XIX. század eleji orvosló könyv Kecskemétről és korának gyógyító gyakorlata. In: Bács-Kiskun Megye Múltjából IV. Kecskemét, 1982.
- Nyárády M.: A burgonya szerepe egy Szabolcs-Szatmár megyei község (Rakamaz) életében. In: Szabolcs-Szatmári Szemle, 1–4. sz. 1956. 97–111. p.
- Orosz I.: A hajdúvárosok agrártörténetének levéltári forrásai a 18–19. században. In: A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve II. (szerk.: Gazdag I.). Debrecen, 1975. Kiadja a Hajdú-Bihar Megyei Levéltár. 149–163. p.
- Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet (OMMI) Nemzeti Fajtajegyzék. Budapest, 1998. és 1999.
- Páll I.: Paraszti pálinkafőzés, kis- és nagyüzemi pálinkafőzők a 18–19. században az Észak-Tiszántúlon és Bereg megyében. In: Manufaktúrák Magyarországon II. Industria et Societas. Miskolc, 1994. (szerk.: Németh Gy.). A miskolci Herman Ottó Múzeum és a Miskolci Egyetem Történettudományi Tanszékei közös kiadása. 43–50. p.
- Paradicsomtermelés (szerk.: Balázs S. dr.). Budapest, 1976. és 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Péntek J.–Szabó A.: Ember és növényvilág. Bukarest, 1985.
- Petrovics Gy.: A makói hagyma. Makó, 1922.
- Pilat, A.: Pecarka Maskova. Agaricus Maskae Pilat, novy druh z blizkeho pribuzentva pecarky velkovytruse. – česka Mykol. 8, 4, 1954. 159–165. p.
- Püspöki Gy.: Boldog község története. Kézirat. Egri Múzeum Néprajzi Adattára, 1321. 1971.
- Rimóczi I.: Gombaválogató 2. Budapest, 1993. Szépiá Könyvkiadó Kft.
- Sárbogárd város története. Sárbogárd, 1989. Sárbogárd Város Tanácsa kiadása.
- Savanyó F.-né (Vép) személyes adatközlése 1999-ben.
- Schams F.: Ungarns Weinbau II. Pest, 1833.
- Simonyi J.: Kalocsa környéke. In: Földrajzi Közlemények X. 1882. 281–320. p.
- Somos A.: A paprika. Budapest, 1966. Akadémiai Kiadó.
- Somos A.: A paradicsom. Budapest, 1971. Akadémiai Kiadó.
- Somos A.: Konyhakerti növények termesztése. Budapest, 1948. Földmunkások és Kisbirtokosok Országos Szövetsége.
- Somos A.: Zöldségtermesztés. 2–5. kiadás. Budapest, 1955–1983. Mezőgazdasági Kiadó.
- Somos A.–Angeli L.: Zöldségajtatás. Budapest, 1956. 1. kiadás, 1962. 2. kiadás. Mezőgazdasági Kiadó.
- Somos A.–Kórodi L.–Turi I.: Zöldségajtatás. Budapest, 1980. Mezőgazdasági Kiadó.
- Stefanovits P.: A nyírségi kovárványos homok. In: MTA közleményei III. kötet. Budapest, 1953.
- Surányi D.: Magyar biokertek a XVII. században. Budapest, 1987. Natura Kiadó.
- Suter, H.–Graber, C.: Saját zöldség saját kertből. Budapest, 1998. Officina Nova.
- Szabó I.: A cecei paprika termőtáj kialakulása, jelenlegi helyzete és jövője. Szakdolgozat kéziratban. é. n.
- Szabó I.: Tormatermelő kereskedőcégek a bihari termesztőjában. FVM–AMC Kht. jelentése. Bagamér, 2000.

- Szakácsmesterségnek könyvecskéje. Hasonmás kiadás a XVII. századból: 1. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve 1662 előtről. 2. M. Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv 1695. Budapest, 1981. Magvető Könyvkiadó.
- Szalva P. dr.: A szentesi paprika. Budapest, 1959. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szalva P. dr.: Káposztafélék termesztése. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szalva P. dr.: Káposztafélék termesztése. Vetőmag Termelő és Értékesítő Vállalat. Budapest, 1985. Mezőgazdasági Kiadó.
- Szalva P. dr.: Szentesi zöldségfajták. Szentes, 1983.
- Szamota I.: Régi utazások Magyarországon és a Balkán félszigeten (1054–1717). In: Oláh M.: Magyarország leírása, 1536. Budapest, 1891. Franklin Kiadó. 518–545. p.
- Szántó L.: Fejezetek Boldog község történetéből. In: Tanulmányok Boldog község történetéből és néprajzából (szerk.: Bereznai Zs.). Néprajzi tájkonferenciák Heves megyében 7. Eger, 1990. TIT Heves Megyei Szervezete. 4–26. p.
- Szemere L.: Gombászkönyv kezdők részére. Budapest, 1926. Magyar Királyi Állami Nyomda.
- Szenes E.-né (szerk.): Zöldségek és gyümölcsök tartósítása savanyítással, tejsavas erjesztéssel. Budapest, 1992. Integra-Projekt Kiadó.
- Szenes E.-né dr. (szerk.): Zöldségek és gyümölcsök tartósítása tejsavas erjesztéssel 2. Termelők könyvtára sorozat. Budapest, 1996. Integra-Projekt Kiadó.
- Szenes E.-né dr.–Oláh M.: Konzervipari kézikönyv. Budapest, 1991. Integra-Projekt Kiadó. 84–85., 114–115., 235. p.
- Szirbik M.: Makó városának leírása, 1835–1836. Makó, 1879.
- Szikora H.: Győr melléki petrezselyem és sárgarépa termesztés története. Diplomaterv. Kertészeti-Szőlészeti Főiskola. Budapest, 1956.
- Szontágh G.: A szenvedelmes dinnyész. Miskolc, 1843. Tóth Nyomda.
- T. Mérey K.: Somogy megye mezőgazdasága 1790–1848. Kaposvár, 1962.
- Tétény-Promontor. In: Budapest XXII. kerületének története. Budapest, 1988. Budapest Főváros XXII. Kerületi Tanács VB.
- Tóth F.: A makói rév és híd. In: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. 1974–1975/1.
- Tóth F.–Barnóczki A.–Füleki L.: A makói hagyma múltja, jelene és jövője. In: Makói Hagymás Kötetek. 2. 1997.
- Tóthfalusi M.: A magyar gazda mint kertész. Pesten, 1847. Emich Gusztáv sajáta.
- Túri I.: Zöldségajtatás. Budapest, 1993. Mezőgazda Kiadó.
- Ujváry Z.: Népi táplálkozás három gömöri völgyben. Debrecen, 1991.
- Vályi A.: Magyarország leírása I. Buda, 1796.
- Várady F.: Baranya múltja és jelenje I. Pécs, 1896. Telegdi Ármin könyvnyomdája.
- Varga Gy.: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. Debrecen, 1993.
- Vass E.: A kalocsai náhije 1548. évi török adóösszeírása. In: Cumánia VI. (szerk.: Horváth A.). 7–62. p. Kecs-kemét, 1979.
- Vass E.: Kalocsa környékének török kori adóösszeírásai. Kalocsa, 1980.
- Vecsés története (szerk.: Lakatos E.). Vecsés, 1986. Pest Megyei Levéltár és Vecsés község közös kiadása.
- Velenovsky, J.: České houby. Praha, 1920–22.
- Veress M.: Gombászkönyv. Bukarest, 1982. Kriterion Könyvkiadó.
- Viga Gy.: Néhány szempont a tök (Cucurbita pepo, Cucurbita maxima) magyarországi termesztéséhez és hasznosításához. 1997.
- Viga Gy.–Viszóczky I.: A nagydobosi süttőtök. In: A Jósza András Múzeum Évkönyve XXXIX–XL. (1997–1998) Nyíregyháza, 1999. 185–201. p.

Egyéb

- A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ) I. 1967., II. 1970., III. 1976. (főszerk.: Benkő L.). Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Akácmeztermelés vándorlással. 1974. OMMSz kiadvány.
- Ambrózy B.: A méh. 1914. Budapest Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomda Rt. kiadása.
- Bacsó N.: Magyarország éghajlata. 1959.
- Bathó E.: Vannai István Magyar Méhes Kertje. In: Folklor és Etnográfia 42. Debrecen, 1988. KLTE Néprajzi Tanszékének kiadása.
- Benedek–Manninger–Virányi: Megporzás mézelő méhekkel. Budapest, 1964. Mezőgazdasági Kiadó.
- Berényi D. dr.: Szatmár, Ugocsa és Bereg vármegyék monográfiája. In: Fábián S. (szerk.): A vármegyék éghajlata és időjárása. Budapest, 1999. 109–123. p.
- Borsi Z.: A Nyírség. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- Bovszky S.: Szatmár vármegye. Szatmár v.m. mezőgazdasága és állattenyésztése. Budapest, (valószínű: 1900). 294–320. p.
- Csáthy Gy.: Magyar Fűvész Könyv. Debrecen, 1807. A szerző kiadása.
- Csoma Zs.: Falusi környezet – nagyvárosi ellátás. Budapest, 1998. Centrál-Európa Alapítvány.

- Danszky I. dr.–Rott F. (szerk.): Magyarország erdőgazdasági tájainak erdőfelújítási, erdőtelepítési irányelvei és eljárásai. Budapest, 1964. OEF.
- Erdélyi magyar szótörténeti tár (EMSZT) II. Bukarest, 1978. Kriterion Könyvkiadó.
- Erdész S.: A Nyírség. Budapest, 1974. Gondolat Kiadó.
- Faluba Z.: Gyakorlati kézikönyv. 1952.
- Faluba Z.: Méhek, méhészkedés. Budapest, 1983. Mezőgazdasági Kiadó.
- Faluba Z.: Mit, hogyan, miért a méhészetben. Budapest, 1975. Mezőgazdasági Kiadó.
- Frank J.: A napraforgó biológiája, termesztése. Budapest, 1999. Mezőgazda Kiadó.
- Fuchs, L.: De historia stirpium. Basileae, 1542.
- Gáll I.: Méhészeti ismeretek kincsháza. Budapest, 1941.
- Hollósy János könyvnyomtató kiadása.
- Halmágyi L.–Keresztes B. (szerk.): A méhlegelő. Budapest, 1975.
- Héjas E.: A sikeres méhészkedés. Budapest, 1926.
- Holdas S. dr.–Kulcsár M.–Pacs I. dr.: Helyzetkép az éti csigáról. Budapest, 1998. AMC.
- J.-né Komlódi M.: Pollenháború. Budapest, 1988.
- Kis L. (Pécsi Erdőfelügyelői Igazgatóság) személyes közlése 2000-ben.
- Kiss G.: Ormányság. 1937. 3. kiadás Budapest, 1986. Gondolat Kiadó.
- Kolossváry Sz.-né: A magyar erdőgazdaság történeti fejlődése. In: Kolossváry Sz.-né (szerk.): Az erdőgazdálkodás története Magyarországon. Budapest, 1975. Akadémiai Kiadó. 15–79. p.
- Lazányi J. dr. (Debreceni Egyetem Kutató Központja igazgatója, Nyíregyháza) személyes közlése 2000-ben.
- Lengyel G.: Méhek és virágok. Budapest, 1943. Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület kiadása.
- Magyar Élelmiszerkönyv. Méz. 1996. 1–3–74.
- Magyar Élelmiszerkönyv. Mézfélék. 1996. 2–01–25.
- Magyar Néprajzi Lexikon (MNL) I. (főszerk.: Ortutay Gy.). Budapest, 1977. Akadémiai Kiadó.
- Mariák A. személyes közlése 2000-ben.
- Matthiolus, P. A.: De plantis epitome utilissima. Francofurti ad Moenum, 1586.
- Mezőgazdasági lexikon. Budapest, 1982. Mezőgazdasági Kiadó.
- Nagel V. dr. (Országos Élelmiszer Vizsgáló Intézet, Budapest) személyes közlése 2000-ben.
- Napraforgómag-árlap. Budapest, 1939. Pátria Irodalmi Vállalat és Nyomdai Rt.
- Nikovitz A. (szerk.): A méhészet kézikönyve. Budapest, 1983. Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóközpont és a Hungaronektár kiadása.
- Őrösi P. Z.: Méhek között. Budapest, 1969. Mezőgazdasági Kiadó.
- Pável Á.: Töktermelés és olajútés Szalafőn. In: Ethnographia. 1949. 139–155. p.
- Péter J.: Mézelő fák. In: A méhészet kézikönyve (szerk.: Nikovitz A.). Budapest 1983. Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóközpont és a Hungaronektár Kiadása. 510–522. p.
- Péter J.: Vadon termő növények. A méhészet kézikönyve (szerk.: Nikovitz A.). Budapest, 1983. Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóközpont és a Hungaronektár Kiadása. 556–567. p.
- Rakonczay Z. (szerk.): Szigetköztől az Őrségig. Budapest, 1998.
- Rapaics R.: A magyarság virágai. Budapest, 1932. Magyar Királyi Természettudományi Társulat Kiadása.
- Rudnay J.–Beliczay L.: Méz. Budapest, 1987. Corvina Kiadó.
- Seiler E.: A csigák tenyésztése, gyűjtése és hízalása. Szeged, 1937. Kiadja a Háziipar és Állattenyésztés időszakos folyóirat.
- Selmeczi Kovács A.: A magyarországi olajnövény-kultúra. Budapest, 1993. Akadémiai Kiadó.
- Szabadfalvi J.: A magyar méhészkedés múltja. Debrecen, 1992.
- Szabadfalvi J.: Méhészkedés a szatmári Erdőháton In: Ethnographia. XVII. évf. 1956.
- Szabó P. (szerk.): Magyarország erdőállományainak főbb adatai. Budapest, 1996. ÁER.
- Szalay L. dr.: Bioméhészet. Budapest, 1999. Hunga-Print Nyomda és Kiadó.
- Szalay L.: Méhdoktor. Budapest, 1992. Hunga-Print Nyomda és Kiadó.
- Szalay L.–Halmágyi L.: Gyógyító mézek és mézelő gyógynövények. Budapest, 1998. Magyar Méhészek Egyesülete kiadása.
- Szamota J.: Régi utazások Magyarországon és a Balkán-félszigeten (1054–1717). In: Oláh M.: Magyarország leírása, 1536. Budapest, 1891. Franklin Kiadó. 518–545. p.
- Szendrő P. (szerk.): A napraforgó termesztése. 1980. Mezőgazdasági Kiadó.
- Takáts S.: Rajzok a török világból III. Budapest, 1917. MTA kiadása.
- Vadas J.: Az akácfa monográfiája. Budapest, 1911.
- Vágvölgyi S. dr. (Debreceni Egyetem Kutató Központja, Kisvárdai) személyes közlése 2000-ben.
- Zsidi B.: Méhészeti ismeretek. Budapest, 1993. A szerző kiadása.

Hagyományokkal rendelkező ásványvizeink

- 125 éves a „Hunyadi János” keserűvíz. In: Vízkutatás. 1989. évi 2. különszám.
- A mohai „Ágnes-forrás”-víznek kezelésmódja. 1885. Semmelweis Orvostörténeti Múzeum, Könyvtár és Levéltár. Tört. Dok. XI/2. 71.22.4.
- Az 1885. évi Budapesti Országos Kiállítás Általános Katalógusa. 2. javított kiadás. Budapest, 1885.
- Az 1896-iki Ezredéves Országos Kiállítás Általános Katalógusa. I–VIII. csop. Budapest, 1896.
- Ásványvizek és gyógyvizek (szerk.: Borszéki B.). Budapest, 1979. Mezőgazdasági Kiadó.
- Bilkei I.: A keszthelyi Balatoni Múzeum római kőtára. Zalai Múzeum. 2. köt. 1990. 117–145. p.
- Bojt L.: A fejérvári őrkanonokság (custodiat) birtokának története a XVII. század végétől 1833-ig. Budapest, 1935.
- Boleman I.: Magyar fürdők és ásványos vizek az Ezredéves Országos Kiállítás alkalmából. Budapest, 1896. Magyar Balneológiai Egyesület.
- Borovszky S.: Magyarország Vármegyéi és Városai. 1909. Országos Monográfia Társaság.
- Borszéki B.: A főváros ásványvíz-ellátásának rövid története. Az üzemek megalakulása és fejlődése az 1880-as évek végétől napjainkig. In: Alkoholmentes italok. 2000. 3. és 4. sz. 92–94. p., 120–122. p.
- Borszéki B.: Ásványvizek, gyógyvizek. Budapest, 1998. MÉTE Kiadó.
- Chyzer K.: Magyarország gyógyhelyei és ásványvizei. Sátorlaj-Újhely, 1885.
- Demeter Zs.–Gelencsér F.: Székesfehérvár anno... Pillanatképek egy város életéből. Székesfehérvár, 1990. Fejér Megyei Múzeumegyesület.
- Dobos I.: A „Kékkúti ásványvíz” kutatástörténete. Budapest, 1999.
- Dobos I.: A mohai Ágnes ásványvíz. Vízkutatás. 1983. 5. sz. 16–20. p.
- Dobos I.: A mohai „Ágnes-forrás” (tanulmány).
- Edvi Illés L.: A budai hévizek különösen a császárfürdő gyógyintézetei. Legújabb átalakulásokban. Pest, 1843.
- Emszt K.: A kékkúti „Theodora” forrás kémiai elemzésének eredményei. Hidrológiai Közöny. IV/VI. 11/13.
- Erdős J. (szerk.): Magyar fürdő-kalauz. Budapest, 1909.
- Garád R.: A balfi ásványvízkutatás legújabb adatai és tapasztalatai. In: Hidrológiai Tájékoztató. 1975. 49–50. p.
- Hankó V.–Papp S.: A magyar birodalom ásványvizei és fürdőhelyei. Budapest, 1907. 1.
- Hattyuffy D.: Moha község történelmi vázlata. Székesfehérvár, 1883. Fejérmegyei és Székesfehérvári Városi Történelmi Régészeti Egylet.
- Hevesvármegyei Ismertető és Adattár. Budapest, 1936. A Magyar Városok Monográfiája Kiadóhivatala.
- Kaposi A.: A mohai „Ágnes-forrás” leírása (magyar, német és francia nyelven). Bécs és Pozsony, 1883.
- Kitaibel P.: Hydrographia Hungariae. Tomus I. Pest, 1829.
- Lauschmann Gy.: Székesfehérvár története. I. kötet. A honfoglalástól a törökök kiűzéséig 895–1688. Székesfehérvár, 1993. Székesfehérvár Város Levéltára.
- László P.: Nympháknak szentelt oltár Kékkútról. In: A Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei. 1980. 73–76. p.
- Lengyel B.: A mohai (Fejérmegye) Ágnes forrás vegyelemzése. In: MTA Értekezések a természettudományok köréből. 1881. XI. k. XIV. sz.
- Lengyel D.: Fürdői zsebkönyv. Pest, 1853.
- Linzbauer X. F.: Die warmen Heilquellen der Hauptstadt Ofen. Pest, 1837.
- Lukács K.: A Balatonvidék földrajza kétszáz év előtt. Béli Mátyás kéziratának fordítása és ismertetése. In: A Magyar Biológiai Kutatóintézet munkái XV. Tihany, 1943.
- Magyarország fürdőinek, ásványvizeinek, üdülőhelyeinek ismertetése Magyarország fürdőtérképével (összeállította: Frank M.–Kunszt J.–Rausch Z.). Budapest, 1935. Országos Balneológiai Egyesület.
- Orvosi Zsebnaptár. Budapest, 1912. Édeskuty Lajos kiadása.
- Parádi gyógyvizek. Pest, 1853. Miller Emil könyvnyomdája.
- Póczy K.: Közművek a római kori Magyarországon. Budapest, 1980.
- Schulhof Ö.: Magyarország ásvány- és gyógyvizei. Budapest, 1957. Akadémiai Kiadó.
- Szabó J.: A budai meleg források földtani viszonyairól. In: A Magyar Természettudományi Társulat Évkönyvei III. (1851–1856) Pest, 1957. 1–11. p.
- Székesfehérvár (szerk.: Gonda I.-né). Budapest, 1974. Panoráma Kiadó.
- Székesfehérvári Megyei Levéltár kézirat anyaga Moha községről és a palackozóról.
- Török J.: A két magyar haza elsőrangú gyógyvizei és fürdőintézetei. Debrecen, 1859.
- Vízkutatás. 1981. évi 4. szám.
- Wernherus, G.: De admirandis Hungariae aquis. Köln, 1595.
- Zsigmondy V.: Bányatan. Pest, 1865.



KÖSZÖNET

Köszönetünket fejezzük ki mindazoknak, akik segítőkész munkájukkal hozzájárultak a HÍR-program megvalósításához.

Köszönettel tartozunk minden lelkes honfitársunknak, akik sokféle módon segítettek gyűjtőmunkánkat.

A gyűjtemény folyamatos bővítéséhez a jövőben is számítunk együttműködő támogatásukra.

Kovács Barnabás
ügyvezető igazgató,
FVM AMC Kht.
felelős kiadó

**A HÍR-PROGRAM NEMZETI TANÁCS TITKÁRSÁGÁT
AZ FVM EURÓPAI INTEGRÁCIÓS FŐOSZTÁLYA MŰKÖDTETTE.**

Titkár:

Pallóné dr. Kisérdi Imola

főtanácsos

Kárpáti Zoltán

fogalmazó

A TUDOMÁNYOS BIZOTTSÁG ÖSSZETÉTELE

Elnök:

Dr. Csoma Zsigmond

kertészmérnök, muzeológus, az MTA doktora

ÁGAZATI SZAKBIZOTTSÁG

Vezető:

Dr. Szabó Erzsébet

tartósítóipari mérnök, vegyipari gazdasági mérnök

Tagok:

Dr. Cserhalmi Zsuzsanna tartósítóipari mérnök, élelmiszer-minősítő szakmérnök

Némethyné Uzoni Hanna kertészmérnök, mezőgazdasági genetikus szakmérnök

Dr. Sipos Béla Zoltán kertészmérnök, a mezőgazdasági tudományok kandidátusa

TÖRTÉNETI SZAKBIZOTTSÁG:

Vezető:

Dr. Csoma Zsigmond

kertészmérnök, muzeológus, az MTA doktora

Tagok:

Sári Zsolt etnográfus, muzeológus

Dr. Viga Gyula etnográfus, muzeológus

SZAKMAI TANÁCSADÓK AZ EUROTERROIRS-PROGRAM RÉSZÉRŐL:

Jean Marie Manoury, a tanácsadó cég igazgatója,
kistérség-fejlesztési szakértő – általános koordinátor

Jean Froc, az állatbiológia doktora, kutatómérnök,
a francia (CNAC) és az európai (Euroterroirs) gyűjtemény
tudományos felelőse – tudományos szakértő

Antoine Jacobsohn kertészmérnök – történeti szakértő

Françoise Bouroulet agrármérnök – technikai koordinátor

Mary Hyman történész-kutató – történeti szakértő

Philip Hyman történész-kutató – történeti szakértő

Sébastien Drouet szaktanácsadó a tájjellegű termékek gyűjtésében – adminisztratív koordinátor

A HÍR-PROGRAM MEGVALÓSÍTÁSÁHOZ AZ FVM RÉSZÉRŐL HOZZÁJÁRULTAK:

Jazigián Dikránné osztályvezető, Európai Integrációs Főosztály

Dr. Nagy Árpád osztályvezető, Európai Integrációs Főosztály

Kormos Anikó tanácsos, Európai Integrációs Főosztály

Ráczkevy Eötvös Anikó főtanácsos, Európai Integrációs Főosztály

Somogyi Andrea fogalmazó, Európai Integrációs Főosztály

Folláth Györgyné főosztályvezető, Élelmiszeripar Főosztály

Dr. Rácz Endre osztályvezető, Élelmiszeripar Főosztály

Dr. Katona László főtanácsos, Élelmiszeripar Főosztály

Ósz Csabáné főtanácsos, Élelmiszeripar Főosztály

Dr. Nagy István elnök, Agrárrendtartási Hivatal

Antalóczi Tamás szakfőtanácsos, Agrárrendtartási Hivatal

Megyeri László címzetes tanácsos, Oktatási, Kutatási és Fejlesztési Főosztály

Szendrőné Dr. Font Erzsébet főosztályvezető, Vidékfejlesztési Programok Főosztály

Bene Mária főtanácsos, Vidékfejlesztési Programok Főosztály

A HÍR-PROGRAM MEGVALÓSÍTÁSÁHOZ AZ FVM AMC KHT. RÉSZÉRŐL HOZZÁJÁRULTAK:

Farnadi Éva témavezető, HÍR-titkárság

Lovig Tímea témavezető, HÍR-titkárság

Dr. Magyar Sándorné osztályvezető-helyettes, Belföldi Osztály

Dr. Nyers Józsefné osztályvezető, Belföldi Osztály

Sebe János témavezető, HÍR-titkárság

Szüts Menyhért osztályvezető, Regionális Osztály

A TERMÉKLEÍRÁSOKAT KÉSZÍTŐ SZAKÉRTŐK:

- Dr. Apostol János** kertészmérnök, mezőgazdasági genetikai szakmérnök
Dr. Balázs Géza magyar szakos középiskolai tanár, néprajzkutató, közművelődési előadó
Balta Pál agrármérnök, növényvédelmi szakmérnök
Baltás Lászlóné élelmiszeripari üzem mérnök
Bikfalvi Istvánné dr. okleveles vegyész mérnök, mérnök-biológus szakmérnök
Dr. Bodnár Mónika etnográfus, muzeológus
Boros Istvánné dr. vegyész mérnök
Borsódy Mihály vegyész mérnök
Dr. Bődi Erzsébet etnográfus
Dr. Csapó Katalin etnográfus
Dr. Cserhalmi Zsuzsanna tartósítói mérnök, élelmiszer-minősítő szakmérnök
Dr. Cserhidy Attila mezőgazdasági gépészmérnök, műszaki fejlesztő szakmérnök
Dr. Csoma Zsigmond kertészmérnök, muzeológus
Csuha Mária élelmiszeripari üzem mérnök
Dr. Czegka Miklós vegyész mérnök, tartósítói mikrobiológus szakmérnök
Dr. Dános Béla gyógyszerész-biológus
Dr. Deáky Zita etnográfus
Drexler György okleveles élelmiszer-ipari mérnök
Edelényi Miklós okleveles mezőgazdasági mérnök, okleveles vegyész mérnök
Fehér Béláné dr. kertészmérnök
Dr. Fehér Marianna okleveles kertészmérnök
Dr. Füstös Zsuzsanna okleveles kertészmérnök
Gerencsér Emil, kertészmérnök
Göndör Józsefné dr., kertészmérnök
Dr. Györe Károly halászat-biológus
Dr. Hajdu Edit kertészmérnök, mezőgazdasági genetikus szakmérnök
Dr. Haraszthy József okleveles kertészmérnök, okleveles mérnök tanár
Dr. Harmat László okleveles kertészmérnök, növényvédelmi szakmérnök
Dr. Bathó Edit etnográfus
Dr. Horváth György okleveles vegyész
Dr. Horváth Sándor néprajzkutató,
szerb-horvát nyelv- és irodalom szakos középiskolai tanár
Horváthné dr. Almássy Katalin okleveles vegyész
Kanyó Gyuláné dr. vegyész mérnök-közgazdász
Dr. Kárpáti György vegyész mérnök
Dr. Kollányi László kertészmérnök
Koppány Gábor agrármérnök, mezőgazdasági külgazdasági szakmérnök
Kormány Margit nyugalmazott tanárnő
Dr. Kovács Miklós növényvédelmi üzem mérnök, jogász, halászati szakmérnök
Kovács Miklósné élelmiszer-ipari üzem mérnök

- Dr. Kozma Jánosné** okleveles vegyész-mérnök
Dr. Ladocsi Teréz szakbiológus, genetikus-humángenetikus
Lantai József agrármérnök, mérnök-tanár, tejipari szakmérnök
Léder Ferencné okleveles tartósítóiipari mérnök
Mády Rezső okleveles kertész-mérnök
Dr. Makay Piroska okleveles vegyész, magkémia-szakmérnök
Marcusák Oszkár nyugalmazott határőr őrnagy, a Táplálkozástudományi Társaság tagja
Dr. Márkus Ferenc agrármérnök, növény-nemesítő szakmérnök
Monspartné dr. Sényi Judit tartósítóiipari mérnök
Dr. Moór Józsefné kertész-mérnök, vetőmag-termesztési szakmérnök
Nagy Ferenc mezőgazdasági technikus
Nagy László kertész-mérnök, vetőmag-termesztési szakmérnök
Némethy Usoni Hanna kertész-mérnök,
mezőgazdasági genetikus szakmérnök
Dr. Novák László néprajzkutató
Dr. Páll István etnográfus, középiskolai történelem-tanár
Dr. Perédi József vegyész-mérnök
Dr. Rimóczi Imre botanikus, mykológus
Romsics Imre etnográfus, földrajz szakos tanár, népművelő
S. dr. Nagy Anikó régész, történész, numizmata
Sári Zsolt etnográfus, muzeológus
Simon Attila agrármérnök,
növényvédelmi szakmérnök, EU-szakértő
Dr. Szabó Erzsébet tartósítóiipari mérnök, vegyipari gazdasági mérnök
Dr. Szabó István kertész-mérnök
Dr. Szabó Tibor agrármérnök
Dr. Szakály Sándor okleveles agrármérnök, okleveles tejipari szakmérnök
Dr. Szalay László kertész-mérnök, növényvédelmi szakmérnök
Dr. Szanka László jogász
Dr. Szentiványi Péter okleveles kert- és szőlőgazda, tudományos főtanácsadó
Dr. Szűcs Judit néprajzos, muzeológus
Dr. Timon Béla okleveles kertész-mérnök
Torma Andrea földrajz és biológia szakos tanár, archeobotanikus
Vereb Dér Ferencné középiskolai tanár,
vegyész-mérnök, műszeres analitikai szakmérnök, biogazdálkodási szakmérnök
Dr. Viga Gyula etnográfus, muzeológus
Dr. Zatykó Ferenc okleveles kertész-mérnök

**A HÍR-PROGRAM MEGVALÓSÍTÁSÁBAN KÖZREMŰKÖDŐ
TOVÁBBI SZAKÉRTŐK:**

Balogh József polgármester, Nagydobos

Dr. Antal Istvánné Konzervipari Kutató-Fejlesztő és Minőségvizsgáló Kht., Budapest

Dr. Balassa Iván nyugalmazott múzeumi főigazgató-helyettes,
Mezőgazdasági Múzeum, Budapest

Dr. Berta Zoltán titkár, Országos Fűszerpaprika Termék Tanács, Budapest

Dr. Hanusz Árpád alelnök, Falusi Turizmus Országos Szövetsége, Nyíregyháza

Dr. Kabódi Istvánné tanár, Katedra Alapítványi Szakközépiskola, Szeged

Dr. Kiss Elemér méhész, Méhészek Fejér Megyei Egyesülete

Dr. Lakatos Istvánné szakosztályi titkár, MÉTE Baromfiipari Szakosztály

Dr. Magyar Katalin minőségbiztosítási főosztályvezető,

Bábolna Rt. Kecskeméti Baromfifeldolgozó Gyára, Bábolna

Dr. Surányi Dezső az MTA doktora, tudományos főmunkatárs,
Ceglédi Gyümölcsstermesztési Kutató-Fejlesztő Intézet Kht., Cegléd

Dr. Szabó László főtanácsos, Damjanich Múzeum, Szolnok

Dr. T. Bereczki Ibolya főigazgató-helyettes, Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre

Dupsi József szárasztészta-készítő, Orosháza

Galicz István sütőipari technológus, szaktanár,

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola, Budapest

Gerván Kázmérné Vályi Péter Szakmunkásképző Intézet és Szakközépiskola, Tamási

Gulyástó István sütő- és édesipari technológus,

sütőipari szakoktató, Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola, Budapest

Hollóné dr. Kacsó Erzsébet főiskolai docens, Eszterházy Károly Tanárképző Főiskola, Eger

Körösi Miklósné polgármester, Penyige

Makai Tünde egyetemista, Csömör

Mariák András kutató-fejlesztő mérnök, méhész, Pécs

Nándori László cukrászmester, Budapest

Papp János szárasztészta-készítő, Sarkad

Pohl Oszkár méhész, Bóly

Rácz Péter kuratóriumi elnök, „A Magyar Torma Megmentéséért” Alapítvány, Bagamér

Savanyó Ferencné Mezőgazdasági Középfokú Szakoktatási, Továbbképzési és
Szaktanácsadási Intézet, Vép

Simon János titkár, Békés Megyei Kereskedelmi és Iparkamara, Békéscsaba

Soósné Fehér Ilona szárasztészta-készítési szaktanácsadó, Budakalász

Szász Ottó élelmiszeripari mérnök-tanár, igazgató,

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola, Budapest

Szenes Endréné dr. a közgazdasági tudomány doktora, nyugdíjas intézetigazgató,

Konzerv- és Paprikaipari Kutatóintézet, Budapest

Virágné Széll Márta Irinyi János Élelmiszeripari Középiskola és Gimnázium, Debrecen

Werli József igazgató, Sütőipari Egyesülés, Budapest



TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ

Kovács Barnabás – ügyvezető igazgató, FVM AMC Kht.

BEVEZETŐ

Dr. Vajda László – főosztályvezető, FVM Európai Integrációs Főosztály

Dr. Totth Gedeon – marketingigazgató-helyettes, FVM AMC Kht.

A HAGYOMÁNYOS ÉS TÁJJELLEGŰ ÉLELMISZEREK GYŰJTEMÉNYÉNEK JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS KÖVETELMÉNYRENDSZERE

Pallóné dr. Kisérdi Imola

főtanácsos,

FVM Európai Integrációs főosztály

A GYŰJTEMÉNY KIALAKÍTÁSA ÉS JELENTŐSÉGE A SZAKMAI KOORDINÁTOROK NÉZŐPONTJÁBÓL

Dr. Szabó Erzsébet

tudományos osztályvezető,

Központi Élelmiszer-ipari Kutató Intézet

a HÍR-program Ágazati Szakbizottságának vezetője

A HÍR-PROGRAM GYŰJTŐ- ÉS LEÍRÓ MUNKÁJA, VALAMINT JELENTŐSÉGE TÖRTÉNETI-NÉPRAJZI SZEMPONTBÓL

Dr. Csoma Zsigmond

az MTA doktora,

címzetes egyetemi tanár

a HÍR-program Történeti Szakbizottságának vezetője

MAGYARORSZÁG RÉGIÓS FELOSZTÁSA

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

DÉL-ALFÖLD

Cukrászati termékek

Grillázstorta (Borsódy Mihály – Romsics Imre)

Édesipari termékek

Birsalmasajt (Dr. Horváthné Almássy Katalin – Dr. Novák László)

Búzacsíramalé (Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Csoma Zsigmond)

Kecskeméti kajsziaracklekvár (Dr. Horváth György – Dr. Novák László)

Pemetefű cukorka (Borsódy Mihály – Dr. S. Nagy Anikó)

Fűszernövények, fűszerek, ízesítők

Borókabogyó (Dr. Ladocsi Teréz – Dr. Novák László)

Borsikafű (Dr. Ladocsi Teréz – Dr. Szűcs Judit)

Cseresznyepaprika (Némethyné Uzoni Hanna – Romsics Imre)

Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény (Dr. Márkus Ferenc – Romsics Imre)

Magyar kerti majoránna (Dr. Ladocsi Teréz – Dr. Novák László)

Paprikakrém (Dr. Horváth György – Sári Zsolt)

Paradicsompaprika-sűrítmény (Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Szabó Erzsébet)

Sáfrányszeklice (Dr. Ladocsi Teréz – Dr. Deáky Zita)

Szegedi fűszerpaprika-őrlemény (Dr. Horváth György – Romsics Imre)

Gabonafélék és malomipari termékek

Hántolt köles (Léder Ferencné – Torma Andrea)

Halászlé termékek

Tiszai nyurga ponty (Dr. Györe Károly – Dr. Györe Károly)

Tiszai szürke harcsa (Dr. Györe Károly – Dr. Györe Károly)

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Húskészítmények

Bácskai hurka *(Dr. Kárpáti György – Dr. Szűcs Judit)*

Cigánka *(Dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Dr. Deáky Zita)*

Csabai kolbász *(Dr. Kárpáti György – Sári Zsolt)*

Csabai vastagkolbász *(Dr. Kárpáti György – Sári Zsolt)*

Disznósajtfélék *(Dr. Kárpáti György – Sári Zsolt)*

Gyulai kolbász *(Dr. Kárpáti György – Sári Zsolt)*

Libatepertő *(Dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Sári Zsolt)*

Pick téliszalámi *(Dr. Boros Istvánné – Dr. Boros Istvánné)*

Szegedi paprikás szalámi és paprikás kolbász *(Dr. Horváthné Almássy Katalin – Dr. Szűcs Judit)*

Húsok, szárnyasok, vadak

Cigája juh *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Kendermagos magyar tyúk *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Közönséges fácán *(Dr. Cserhidy Attila – Dr. Cserhidy Attila)*

Mangalica sertés *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Orosházi libamáj *(Dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Sári Zsolt)*

Rézpulyka *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Szürke fogoly *(Dr. Cserhidy Attila – Dr. Cserhidy Attila)*

Italok

Ágyaspálinka *(Dr. Horváthné Almássy Katalin – Dr. Szűcs Judit)*

Halasi körtepálinka *(Edelényi Miklós – Edelényi Miklós)*

Kecskeméti barackpálinka *(Gerencsér Emil – Gerencsér Emil)*

Olajok és zsírok

Libazsír *(Dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Dr. Szűcs Judit)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Sütiipari termékek

Gubarúd *(Dr. Horváth György – Dr. Szűcs Judit)*

Házi jellegű kenyér morzsoltkával *(Dr. Horváth György – Dr. Szűcs Judit)*

Kulcsos kalács *(Baltás Lászlóné – Sári Zsolt)*

Mindszenti kalács *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Dr. Szűcs Judit)*

Orosházi banán *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Dr. Novák László, Kovács Miklósné)*

Paprikás kalács *(Dr. Szabó Erzsébet – Romsics Imre)*

Paprikás kifli *(Dr. Horváth György – Dr. Novák László)*

Rétes *(Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Csoma Zsigmond)*

Sóskalács *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Kovács Miklósné)*

Szegedi kenyér *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Dr. Szűcs Judit)*

Szegedi vágott kenyér *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Dr. Szűcs Judit)*

Szilvalekváros hájas tészta *(Dr. Horváth György – Dr. Szűcs Judit)*

Tepertős pogácsa *(Baltás Lászlóné – Dr. Szűcs Judit)*

Száraztészták

Tarhonya *(Dr. Horváthné Almácssy Katalin – Dr. Csoma Zsigmond)*

Tejtermékek

Sonkasajt *(Dr. Szakály Sándor – Sári Zsolt)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Alföldi körtefajták (Pap körte és Nyári Kálmán körte) *(Dr. Göndör Józsefné – Sári Zsolt)*

Batul alma *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Berecki birs *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Páll István)*

Csengődi meggy *(Dr. Apostol János – Dr. Szűcs Judit)*

Duna–Tisza közti csemegeszőlő-fajták *(Dr. Hajdu Edit – Dr. Csoma Zsigmond)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Húsvéti rozmaring alma (Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)

Keceli meggy (Dr. Apostol János – Sári Zsolt)

Kecskeméti alma (Dr. Szabó Tibor – Dr. Novák László)

Kecskeméti kajszibarack (Mády Rezső – Mády Rezső)

Korai körtefajták (Arabitka és Árpával érő) (Dr. Göndör Józsefné – Dr. Novák László)

Nyári fontos alma (Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)

Szatymazi (szegedi) őszibarack (Dr. Timon Béla – Dr. Csoma Zsigmond)

Szentesi rózsavirágú naspolya (Dr. Szabó Tibor – Dr. Szűcs Judit)

Tiszántúli csemegeeszőlők (Csaba gyöngye és Kossuth szőlő)

(Dr. Hajdu Edit – Dr. Csoma Zsigmond)

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Akácpereszke (Dr. Rimóczi Imre – Dr. Rimóczi Imre)

Almapaprika (Nagy László – Dr. Hortiné Bathó Edit)

Bátyai fokhagyma (Dr. Füstös Zsuzsanna – Romsics Imre)

Csalamádé (Dr. Horváth György – Dr. Szűcs Judit)

Homoki spárga (Dr. Fehér Béláné – Dr. Szűcs Judit)

Káposztával töltött paprika (Horváth György – Dr. Szűcs Judit)

Kecskeméti pattogatni való kukorica (Dr. Szabó István – Sári Zsolt)

Makói fokhagyma (Dr. Szanka László – Dr. Csoma Zsigmond)

Makói vöröshagyma (Dr. Szanka László – Dr. Csoma Zsigmond)

Petrezselyemzöld (Némethné Uzoni Hanna – Dr. Csoma Zsigmond)

Szentesi étkezési fehér paprika (Nagy László – Dr. Szűcs Judit)

Szentesi fejés fehér káposzta (Dr. Csoma Zsigmond – Dr. Csoma Zsigmond)

Szentesi hónapos retek (Nagy László – Dr. Szűcs Judit)

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Szentesi karalábé *(Nagy László – Dr. Csoma Zsigmond)*

Szentesi kosszarvú paprika *(Nagy László – Dr. Csoma Zsigmond)*

Szentesi paradicsompaprika *(Nagy László – Dr. Szűcs Judit)*

Szentesi vörös káposzta *(Nagy László – Dr. Szűcs Judit)*

Tejfehér cölöppereszke *(Dr. Rimóczi Imre – Dr. Rimóczi Imre)*

Zentai sárgadinnye *(Dr. Csoma Zsigmond – Dr. Csoma Zsigmond)*

Egyéb

Selyemkóróméz *(Dr. Szalay László – Dr. Viga Gyula)*

ÉSZAK-ALFÖLD

Cukrászati termékek

Debreceni mézeskalács *(Borsódy Mihály – Borsódy Mihály)*

Debreceni vert mézes *(Dr. Makay Piroska – Dr. Bódi Erzsébet)*

Édesipari termékek

Somlekvár *(Kormány Margit – Dr. Hortiné Bathó Edit)*

Szatmári szilvalekvár *(Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Csoma Zsigmond)*

Fűszernövények, fűszerek, ízesítők

Étkezési mák *(Dr. Dános Béla – Dr. Dános Béla)*

Sziki kamilla *(Dr. Dános Béla – Dr. Dános Béla)*

Gabonafélék és malomipari termékek

Kukoricadara *(Léder Ferencné – Sári Zsolt)*

Húskészítmények

Csécsi szalonna *(Dr. Kárpáti György – Dr. Viga Gyula)*

Csemege debreceni *(Dr. Kárpáti György – Dr. Bódi Erzsébet)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Füstölt, paprikás csemegezalonna *(Dr. Kárpáti György – Dr. Viga Gyula)*

Vállaji sváb bordázott zalonna *(Dr. Kárpáti György – Dr. Viga Gyula)*

Vállaji sváb sonka *(Dr. Makay Piroska – Dr. Viga Gyula)*

Húsok, szárnyasok, vadak

Bronzpulyka *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Fehér magyar tyúk *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Fodros tollú magyar lúd *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Gyöngytyúk *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Koppány Gábor)*

Hortobágyi (magyar) racka *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Magyar kecske *(Vereb Dér Ferencné – Dr. Viga Gyula)*

Magyar szürke szarvasmarha *(Dr. Koppány Gábor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Őz *(Dr. Cserhidy Attila – Dr. Cserhidy Attila)*

Italok

Diópálinka *(Edelényi Miklós – Dr. Páll István)*

Szabolcsi almapálinka *(Drexler György – Dr. Páll István)*

Szatmári szilvapálinka *(Drexler György – Drexler György)*

Sütiipari termékek

Debreceni vásári füzéres perec *(Csuha Mária – Dr. Bódi Erzsébet)*

Dübbencs *(Csuha Mária – Dr. Bódi Erzsébet)*

Kenyérlángos *(Dr. Makay Piroska – Dr. Bódi Erzsébet)*

Kunsági perec *(Kovács Miklósné – Sári Zsolt)*

Kürtőskalács *(Dr. Makay Piroska – Dr. Bódi Erzsébet)*

Pászkakalács *(Baltás Lászlóné – Dr. Bódi Erzsébet)*

Vesu *(Baltás Lászlóné – Dr. Bódi Erzsébet)*



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Száraztészta

Csigatészta *(Dr. Makay Piroska – Dr. Csoma Zsigmond)*

Kötött tészta *(Kormány Margit – Sári Zsolt)*

Lebbencstészta *(Dr. Makay Piroska – Dr. Bódi Erzsébet)*

Tejtermékek

Kecskekrémsajt *(Vereb Dér Ferencné – Dr. Viga Gyula)*

Kecsketúró *(Vereb Dér Ferencné – Dr. Viga Gyula)*

Körített túró *(Lantai József – Dr. Csoma Zsigmond)*

Lágy kecskesajt *(Vereb Dér Ferencné – Dr. Viga Gyula)*

Parenyica sajt *(Dr. Szakály Sándor – Dr. Viga Gyula)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Aszalt alma *(Dr. Makay Piroska – Dr. Viga Gyula)*

Aszalt körte *(Dr. Makay Piroska – Dr. Viga Gyula)*

Aszalt szilva *(Dr. Makay Piroska – Dr. Csoma Zsigmond)*

Besztercei szilva *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Páll István)*

Cigánymeggy *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Debreceni meggy *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)*

Hajdúsági köszméte *(Dr. Harmat László – Dr. Viga Gyula)*

Milotai dió *(Dr. Szentiványi Péter – Dr. Páll István)*

Nagykörűi cseresznye *(Dr. Apostol János – Sári Zsolt)*

Pándy meggy *(Dr. Szabó Tibor – Sári Zsolt)*

Penyigei szilva *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Páll István)*

Szabolcsi alma *(Dr. Szabó Tibor – Dr. Csoma Zsigmond)*



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Hajdúsági káposzta *(Dr. Zatykó Ferenc – Dr. Csoma Zsigmond)*

Hajdúsági torma *(Dr. Haraszthy József – Dr. Páll István)*

Kisvárdai burgonya *(Balta Pál – Dr. Páll István)*

Mezei szegfűgomba *(Dr. Rimóczi Imre – Dr. Rimóczi Imre)*

Nagydobosi sütőtök *(Dr. Szabó István – Dr. Viga Gyula)*

Sziki csiperke *(Dr. Rimóczi Imre – Dr. Bódi Erzsébet)*

Egyéb

Nyírségi akácméz *(Dr. Szalay László – Dr. Viga Gyula)*

Pörkölt napraforgómag *(Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Csoma Zsigmond)*

ÉSZAK-MAGYARORSZÁG

Édesipari termékek

Csipkebogyólekvár *(Dr. Szabó Erzsébet – Dr. Viga Gyula)*

Húskészítmények

Kassai fekete vagy cigányszalonna *(Dr. Kárpáti György – Dr. Novák László)*

Szepesi virsli *(Dr. Kárpáti György – Dr. Novák László)*

Italok

Cseresznyepálinka *(Edelényi Miklós – Dr. Balázs Géza)*

Gönci barackpálinka *(Edelényi Miklós – Dr. Páll István)*

Sompálinka *(Dr. Makay Piroska – Dr. Balázs Géza)*

Tokajiaszú-törkölypárlat *(Edelényi Miklós – Dr. Viga Gyula)*

Tokaji borpárlat *(Edelényi Miklós – Dr. Csoma Zsigmond)*

Tokaji eszencia *(Edelényi Miklós – Dr. Csoma Zsigmond)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Sütiipari termékek

Erdőhorváti perec (Baltás Lászlóné – Dr. Viga Gyula)

Matyó kalács (Kovács Miklósné – Dr. Viga Gyula)

Miskolci krumplis kenyér (Kovács Miklósné – Dr. Csoma Zsigmond)

Molnárkalács (Baltás Lászlóné – Dr. Bodnár Mónika)

Tejtermékek

Gomolya (Dr. Szakály Sándor – Dr. Viga Gyula)

Juhtúró (Dr. Szakály Sándor – Dr. Viga Gyula)

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Egri alma (Dr. Szabó Tibor – Dr. Viga Gyula)

Gönc vidéki kajsziбарack (Mády Rezső – Dr. Viga Gyula)

Gyöngyösi piros köszméte (Dr. Harmat László – Dr. Viga Gyula)

Szomolyai fekete cseresznye (Dr. Apostol János – Dr. Viga Gyula)

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Aranyfácán paradicsom (Dr. Czegka Miklós – Dr. Czegka Miklós)

Boldogi étkezési paprika (Dr. Moór Józsefné – Dr. Viga Gyula)

Hatvan vidéki paradicsom (Nagy Ferenc – Dr. Novák László)

Hevesi (Csányi) görögdinnye (Simon Attila – Dr. Viga Gyula)

Hevesi (Csányi) sárgadinnye (Simon Attila – Dr. Viga Gyula)

Ízletes kucsmagomba (Dr. Rimóczi Imre – Dr. Rimóczi Imre)

Pallagi sóska (Dr. Fehér Marianna – Dr. Novák László)

Sötét trombitagomba (Dr. Rimóczi Imre – Dr. Rimóczi Imre)

Vargányák (Dr. Rimóczi Imre – Dr. Csoma Zsigmond)



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

DÉL-DUNÁNTÚL

Édesipari termékek

Bodzalekvár (dr. Szabó Erzsébet – dr. Csoma Zsigmond)

Halászati termékek

Balatoni fogassüllő (dr. Kovács Miklós – dr. Kovács Miklós)

Húskészítmények

Káposztás kolbász (dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Romsics Imre)

Kulen (dr. Cserhalmi Zsuzsanna – dr. Csoma Zsigmond)

Stifolder vastagkolbász (dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Romsics Imre)

Szajmóka (dr. Cserhalmi Zsuzsanna – Romsics Imre)

Húsok, szárnyasok, vadak

Bivaly (dr. Koppány Gábor – dr. Koppány Gábor)

Cikta juh (dr. Koppány Gábor – dr. Koppány Gábor)

Dámvad (dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)

Gímszarvas (dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)

Magyar tarka szarvasmarha (dr. Koppány Gábor – dr. Csoma Zsigmond)

Sárga magyar tyúk (dr. Koppány Gábor – dr. Koppány Gábor)

Vaddisznó (dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)

Vadkacsa (dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)

Vadlúd (dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)

Italok

Mecseki itóka likőr (Gerencsér Emil – Gerencsér Emil)

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Tejtermékek

Köményes sajt *(dr. Szakály Sándor – Romsics Imre)*

Szekszárdi csemegesajt *(dr. Szakály Sándor – Romsics Imre)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Iharosberényi gesztenye *(dr. Szentiványi Péter – dr. Csoma Zsigmond)*

Pécsi őszibarack *(dr. Timon Béla – dr. Csoma Zsigmond)*

Pécsi szagos szőlő *(dr. Hajdu Edit – dr. Csoma Zsigmond)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Bogyiszlói vastag húsú paprika *(dr. Moór Józsefné – Romsics Imre)*

Mohácsi áttelelő fejes saláta *(dr. Fehér Marianna – dr. Csoma Zsigmond)*

Mohácsi áttelelő kelkáposzta *(dr. Csoma Zsigmond – dr. Csoma Zsigmond)*

Mohácsi korai kifejtő zöldborsó *(Némethyné Uzoni Hanna – dr. Csoma Zsigmond és*

Némethyné Uzoni Hanna)

Somogyi korai burgonya *(Balta Pál – dr. Csoma Zsigmond)*

Szekszárdi csiperke *(dr. Rimóczi Imre – dr. Rimóczi Imre)*

Egyéb

Gesztenyeméz *(dr. Szalay László – dr. Hortiné Bathó Edit)*

Hársméz *(dr. Szalay László – dr. Hortiné Bathó Edit)*

Medvehagymaméz *(dr. Szalay László – dr. Hortiné Bathó Edit)*

KÖZÉP-DUNÁNTÚL

Húsok, szárnyasok, vadak

Szalonka *(dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Italok

Badacsonyi, kővágóörsi ürmös *(dr. Csoma Zsigmond – dr. Csoma Zsigmond)*

Sütőipari termékek

Fehérvári kukoricás kenyér *(Kovács Miklósné – dr. Novák László)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Alsószentiváni dió *(dr. Szentiványi Péter – dr. Csoma Zsigmond)*

Badacsony környéki cseresznye *(dr. Apostol János – dr. Csoma Zsigmond)*

Balaton vidéki őszibarack *(dr. Timon Béla – dr. Timon Béla)*

Káli mandula *(dr. Apostol János – dr. Csoma Zsigmond)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Cecei étkezési fehér paprika *(dr. Moór Józsefné – dr. Csoma Zsigmond)*

Egyéb

Mezőföldi napraforgó virágméz *(dr. Szalay László – dr. Hortiné Bathó Edit)*

KÖZÉP-MAGYARORSZÁG

Cukrászati termékek

Dobostorta *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Indiáner *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Minyon *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Rákóczi túrós *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Rigójancsi *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Zserbószelet *(Borsódy Mihály – dr. S. Nagy Anikó)*

Édesipari termékek

Dianás cukorka *(dr. Kanyó Gyuláné – dr. Csapó Katalin)*



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Konyakos meggy *(dr. Kanyó Gyuláné – dr. Csapó Katalin)*

Negro töltött keménycukorka *(dr. Kanyó Gyuláné – Borsódy Mihály)*

Szaloncukor *(dr. Kanyó Gyuláné – dr. S. Nagy Anikó)*

Tibi csokoládé *(dr. Kanyó Gyuláné – Borsódy Mihály)*

Fűszernövények, fűszerek, ízesítők

Magyar rozmaring *(dr. Ladocsi Teréz – dr. Deáky Zita)*

Húskészítmények

Herz téliszalámi *(dr. Boros Istvánné – dr. Boros Istvánné)*

Kőrösi sült májpastétom *(dr. Horváth György – dr. Novák László)*

Húsok, szárnyasok, vadak

Mezei nyúl *(dr. Cserhidy Attila – dr. Cserhidy Attila)*

Italok

Arany Ászok világos sör *(dr. Kozma Jánosné – dr. Kozma Jánosné)*

Budafoki rác ürmös *(dr. Csoma Zsigmond – dr. Csoma Zsigmond)*

Dreher bak sör *(dr. Kozma Jánosné – dr. Kozma Jánosné)*

Dreher sör *(dr. Kozma Jánosné – dr. Kozma Jánosné)*

Nektár sör *(dr. Kozma Jánosné – dr. Kozma Jánosné)*

St. Hubertus likőr *(Gerencsér Emil – Gerencsér Emil)*

Zwack Unicum likőr *(Gerencsér Emil – Gerencsér Emil)*

Olajok és zsírok

Liga margarin *(dr. Perédi József – dr. S. Nagy Anikó)*

Sütőipari termékek

Pacsní *(Kovács Miklósné – dr. Hortiné Bathó Edit)*

Rongyos kifli *(Baltás Lászlóné – dr. Hortiné Bathó Edit)*



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Budai csemegeeszőlő-fajták (Csiri-csuri, Gohér) *(dr. Hajdu Edit – dr. Csoma Zsigmond)*

Budapest környéki kajsziarack *(Mády Rezső – dr. Csoma Zsigmond)*

Buda vidéki őszibarack *(dr. Timon Béla – dr. Csoma Zsigmond)*

Ceglédi alma *(dr. Szabó Tibor – dr. Novák László)*

Nagymarosi csemegeeszőlő *(dr. Hajdu Edit – dr. Csoma Zsigmond)*

Nagymarosi gesztenye *(dr. Szentiványi Péter – dr. Csoma Zsigmond)*

Nagymarosi málna *(dr. Kollányi László – dr. Csoma Zsigmond)*

Pomázi hosszúszarú cseresznye *(dr. Apostol János – dr. Novák László)*

Solymári gömbölyű cseresznye *(dr. Apostol János – dr. Csoma Zsigmond)*

Szentendrei köszméte *(dr. Harmat László – dr. Viga Gyula)*

Szentendrei-szigeti szamóca *(dr. Kollányi László – dr. Csoma Zsigmond)*

Szobi ribiszke *(dr. Kollányi László – dr. Csoma Zsigmond)*

Tétényi mandula *(dr. Apostol János – dr. Csoma Zsigmond)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Budafoki csiperkegomba *(dr. Csoma Zsigmond – dr. Csoma Zsigmond)*

János-napi retek *(Nagy László – dr. Novák László)*

Kovászos uborka *(dr. Monspartné Sényi Judit – dr. Novák László)*

Kőrösi saláta *(dr. Fehér Marianna – dr. Novák László)*

Nagykőrösi uborka *(Nagy Ferenc – dr. Csoma Zsigmond)*

Vecsési káposzta *(dr. Zatykó Ferenc – dr. Csoma Zsigmond)*

Vecsési savanyú káposzta *(dr. Monspartné Sényi Judit – dr. Csoma Zsigmond)*

Vecsési spárgatök *(dr. Szabó István – dr. Novák László)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

NYUGAT-DUNÁNTÚL

Cukrászati termékek

Pozsonyi kifli (Borsódy Mihály – dr. Viga Gyula)

Fűszernövények, fűszerek, ízesítők

Feketeáfonya-bogyó (dr. Ladocsi Teréz – dr. Horváth Sándor)

Gabonafélék és malomipari termékek

Pohánka (Léder Ferencné – Torma Andrea)

Tönkölybúza (Léder Ferencné – Torma Andrea)

Húskészítmények

Húskenyér (dr. Kárpáti György – dr. Novák László)

Parasztsonka (dr. Cserhalmi Zsuzsanna – dr. Horváth Sándor)

Soproni felvágott (dr. Kárpáti György – dr. Kárpáti György)

Soproni kenőmájás (dr. Kárpáti György – dr. Kárpáti György)

Soproni sonkás felvágott (dr. Kárpáti György – dr. Kárpáti György)

Sütni való hurkafélék (dr. Kárpáti György – dr. Csoma Zsigmond és dr. Szűcs Judit)

Töporthyú (dr. Kárpáti György – Sári Zsolt)

Italok

Mézes pálinka (Marcsák Oszkár – dr. Viga Gyula)

Olajok és zsírok

Tökmagolaj (dr. Perédi József – dr. Horváth Sándor)

Sütőipari termékek

Fumu (Baba alakú kalács) (Kovács Miklósné – dr. Horváth Sándor)

Győri páros zsemle (Kovács Miklósné – dr. Csoma Zsigmond)

Hókönn sült percc (Kovács Miklósné – dr. Horváth Sándor)



TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Rábaközi pererc *(Kovács Miklósné – dr. Viga Gyula)*

Tejtermékek

Csúcsos túró *(dr. Csoma Zsigmond – dr. Csoma Zsigmond)*

Derby kenhető, zsíros, ömlesztett sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Göcseji csemege-sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Lajta sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Moson megyei csemege-sajt *(Lantai József – dr. Csoma Zsigmond)*

Óvári sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Őrségi kecskesajt *(Vereb Dér Ferencné – dr. Viga Gyula)*

Pálpusztai sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Rögös túró *(dr. Szakály Sándor – dr. Horváth Sándor)*

Teasajt *(Lantai József – dr. Csoma Zsigmond)*

Tejföl *(dr. Szakály Sándor – dr. Csoma Zsigmond)*

Zalai füstölt sajt *(Lantai József – dr. Viga Gyula)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott gyümölcsök

Fertődi téli alma *(dr. Szabó Tibor – dr. Csoma Zsigmond)*

Kőszeg-hegyaljai gesztenye *(dr. Szentiványi Péter – dr. Csoma Zsigmond)*

Őrségi tüskekörte *(dr. Göndör Józsefné – dr. Horváth Sándor)*

Zalai körte *(dr. Göndör Józsefné – dr. Csoma Zsigmond)*

Termesztett, gyűjtögetett és feldolgozott zöldségek

Fertőd vidéki sárgarépa *(Némethyné Uzoni Hanna – Némethyné Uzoni Hanna)*

Hegyközi zeller *(Némethyné Uzoni Hanna – Némethyné Uzoni Hanna)*

Kerekrépa *(Szabó Erzsébet – dr. Csoma Zsigmond)*

Kisalföldi áttelelő hagyma *(dr. Füstös Zsuzsanna – dr. Csoma Zsigmond)*

TARTALOMJEGYZÉK

Szerzők feltüntetése: szakági leíró – történeti leíró

Lilatönkű tölcsérpereszke (dr. Rimóczi Imre – dr. Rimóczi Imre)

Mosoni káposzta (dr. Zatykó Ferenc – dr. Csoma Zsigmond)

Petrezselyemgyökér (Némethyné Uzoni Hanna – Némethyné Uzoni Hanna)

Egyéb

Aranyvesszőméz (dr. Szalay László – dr. Viga Gyula)

Éti csiga (dr. Makay Piroska – dr. Csoma Zsigmond)

Tökmag (dr. Perédi József – dr. Perédi József)

HAGYOMÁNYOKKAL RENDELKEZŐ ÁSVÁNYVIZEINK

Apenta természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Aqua Mathias természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Balfi természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Csillaghegyi természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Gellérthegyi Kristályvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Margitszigeti Kristályvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Mohai Ágnes természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Parádi ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

Theodora Quelle természetes ásványvíz (dr. Bikfalvi Istvánné)

TÁRGYMUTATÓ

CÍMJEGYZÉK

IRODALOMJEGYZÉK

A GYŰJTEMÉNY LÉTREHOZÁSÁBAN KÖZREMŰKÖDTEK

**Az elektronikus könyv a Hagyományok – Ízek – Régiók-gyűjtemény
2000. december 31-ig beérkezett és jóváhagyott termékleírásait tartalmazza
a nyomtatásban megjelent könyv 1. kiadásával megegyező formában és tartalommal.**

Copyright © FVM AMC Kht.

Felelős kiadó: Kovács Barnabás
ügyvezető igazgató, FVM Agrármarketing Centrum Kht.

Felelős szerkesztő: Farnadi Éva

Szakmai szerkesztők: Dr. Cserhalmi Zsuzsanna
Dr. Csoma Zsigmond
Némethyné Uzoni Hanna
Dr. Sipos Béla Zoltán
Dr. Szabó Erzsébet

Anyanyelvi lektorok: Márkus Anna, Bihariné Dániel Katalin

Tervezőszerkesztő: Kesztlér Attiláné

Elektronikus szerkesztők: Krammer Mária, Végh László

A HÍR-gyűjteményben szereplő termékek fotóinak forrása, alkotói:

Dr. Apostol János, Arany Kapu Ipari és Kereskedelmi Rt. archívuma,
Dr. Bodor János, Czifra Lajos, Dr. Erdős Zoltán, Dr. Eszes Ferenc,
Dr. Fehér Béláné, Fekete Józsefné, Ferihegy Kft. – Dobrovitz József,
Dr. Füstös Zsuzsanna, FVM AMC Kht. archívuma,
FVM AMC Kht. archívuma – Armuth Gábor,
FVM AMC Kht. – Dr. Rimóczi Imre,
FVM AMC Kht. – Tömösköziné dr. Farkas Rita és Makk Károly,
Dr. Gécz László, Dr. Göndör Józsefné, Hajba Nándor, Dr. Hajdu Edit,
Házinyomda Kft. – Bahget Iskander, Herz Szalámigyár Rt. – Patyi Árpád,
Dr. Iváncsics József, Klucsár Miklós, Kollányi Gábor, Korniss Péter,
Lewitt Péter, Magyar Ferenc, Mády Rezső, Migend László,
Miskolci Likörgyár Rt. archívuma, Dr. Nagy József, Nagy László,
Nimród Vadászújság archívuma, Nobilis Rt. archívuma,
Nutricia Termelőház Rt. nagybányai üzem archívuma,
Ökoherba Kft. – Praszna Lajos, Pannontej Rt. archívuma,
Pántya Julianna, Pápai Hús Rt. archívuma,
Pick Szeged Szalámi Gyár és Húsüzem Rt. archívuma, Dr. Rimóczi Imre,
Dr. Sipos Béla Zoltán, Dr. Soltész Miklós, Dr. Szabó Tibor,
SZIE Kertészettudományi Tanszék Zöldségtermesztési Kar archívuma,
SZIE Vadbiológiai Tanszék archívuma,
SZIE Zöldség- és Gombatermesztési Tanszék archívuma, Szilágyi Kálmán,
Várda-Drink Szeszipari Rt. Kisvárda, Zétényi Zoltán,
Zöldségtermesztési Kutató Intézet Rt. archívuma,
Zöldségtermesztési Kutató Intézet Rt. – Nagy Ferenc

A könyv elektronikus változatának létrehozásában
a Kesztlér Marketing Kft. működött közre
(1191 Budapest, Toldy u. 13. Tel.: 358-1204,
e-mail: prof food@starkingnet.hu)

Budapest, 2002
ISBN 963 204 799 0

A gyűjtemény létrehozását és a könyv kiadását
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatta.

Minden jog fenntartva!