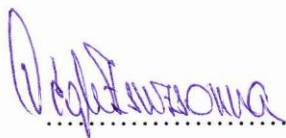


**Javaslat a  
„Fröccs”  
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:

MOSZI Magyar Országos Fodrász, Fogtechnikus, Kozmetikus, Kéz-, Lábápoló és Működőmépítő,  
Szikvízkészítő, Kelmefestő -Vegyztisztító Szakmai Ipartestület



Végh Zsuzsanna  
ügyvezető igazgató

(aláírás)



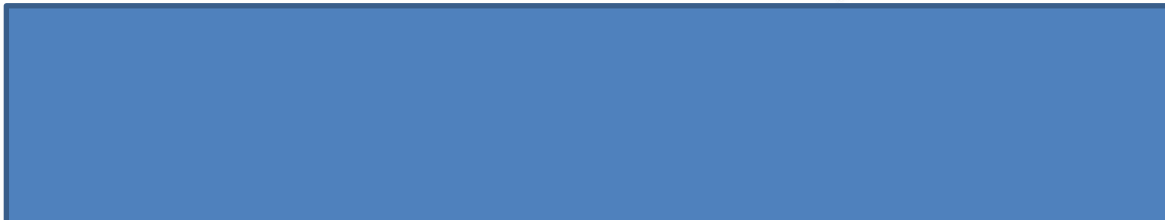
Szabó István  
szakmai elnök

Budapest, 2015. szeptember 10.



## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
**MOSZI Magyar Országos Fodrász, Fogtechnikus, Kozmetikus, Kéz-, Lábápoló és Műkörömépítő, Szikvízkészítő, Kelmefestő -Vegyztisztító Szakmai Ipartestület**



## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **fröccs**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód                       | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások  | <input type="checkbox"/> kulturális örökség                        | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet         | <input checked="" type="checkbox"/> <u>turizmus és vendéglátás</u> |  |
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése: **Magyar Értéktár**
4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A fröccs, szőlőbor és - a nagy nyomással, szikvizes szifonfejjel ellátott palackból, üvegből vagy ballonból kinyert - szikvíz (szódavíz) változó arányú, közvetlenül a fogyasztás előtt készített keveréke.

A fröccs lehet kicsi, nagy, hosszú, lórúgás vagy távolugrás. Itt-ott feltűnik a polgármester és nyomában az alpolgármester. Vendéglátókban kérhetünk rezzentet vagy „lüvetet” vagy akár Krúdy-t esetleg Bakteranyóst. A fröccsfajták száma az ötvenhez közelít. Kérhetjük fehérből, roséból vagy kedvünk szerint vörösből. Kérhetjük, de csakis borból és szikvízből. „Házasságuk” immáron közel 200 éves és történelme alatt hatással voltak egymásra, együtt fejlődtek és alakultak. A fröccs csakis szőlőbor és szikvíz párosítására érvényes.

Jedlik Ányos, már maga nyilatkozik a fröccsről 1841-ben a Magyar Orvosok és Természetvizsgálók második nagygyűlésén, Pesten ugyanis a saját készítésű szódavízzel vendégelte meg tudóstársait, így ajánlva: "..... ha bor vagy citromlé hozzá töltetik, kellemes csípősségűvé válik." A győri bencések iskolája adott székhelyet Jedlik munkásságának. A pannonhalmi bencések pedig több száz éve képviselik a minőségi borkészítést hazánkban. A Pannonhalmi Apátsági Pincészet honlapján ezt



olvashatjuk: „A Pannonhalmán megtelepedett bencés szerzetesek a korábbi évszázadokban mindig szoros kapcsolatban voltak a szőlőtermesztéssel és a borkészítéssel. Az adott kor legmagasabb szintű szőlő- és borkultúráját művelték.” A fentiek alapján állíthatjuk, hogy 1828-ban nagy valószínűséggel, de az 1841-ben történtek után már minden bizonnyal állíthatjuk, hogy a bencések készítettek és ittak szódavízzel készített fröccsöt.

Talán maga sem gondolta, de Jedlik túlszárnyalta saját várakozásait is. Ásványi sók nélkül nem kellett tartani attól, hogy egy esetleges mellékíz megzavarja a bor élvezetét. Így a mai napig, a minőségi fröccsöt nem ásványvízzel, hanem jól behűtött, csípős szódavízzel készítik.

A fröccs óriási karriert futott be az országban. Mindenki számára elérhető itallá vált. Fogyasztják az egyszerű földművelő emberek, de a tehetős, jobb anyagi körülmények között élők egyaránt. A magyar irodalom és művészeti élet jeles képviselői is hódoltak előtte. A századelő neves színésze, egyben egyik legnagyobb gourmand-ja Újházy Ede egy speciális változatát is kidolgozta. Újházy Ede a bort ugyanis nem vízzel, hanem kovászos uborka levével húzta fel. A jellemkomikus így aztán a vén debreceni kappanokból készült, három napig főtt Újházy-tyúkhúsleves mellett a saját fröccsével is beírta magát a magyar gasztronómia aranykönyvébe. De ne feledkezzünk meg Krúdy Gyuláról sem, aki a fröccsöt egyliteres kiszerelesben fogyasztotta: kilenc deciliternyi bort egy deci szódavízzel „ijesztett meg”. És persze ott van a legendás Aranycsapat! Puskás és társainak legkedvesebb itala - minő véletlen - éppen a kisfröccs volt, mégpedig fehér kivitelben, és duplán, ahogy Hamvas tanár úr is ajánlotta. József Attila nevezte el a kisfröccsöt füttynek, mert véleménye szerint egy füttyre meg lehet inni. Márai Sándor a „Magyar borok” című írásában így ír a fröccsről: „Mert a szódavíz nem ásványvíz, ezt jegyezzük meg jól. A szóda már a civilizáció, az igaz, de nemzedékek és évszázadok fortélyá kellett hozzá, míg a magyar megtanulta és feltalálta a fröccsöt, ami a hosszú élet titka”.

Számtalan hazai filmalkotásban megjelenik a fröccs: Székely István: Hippolit a lakáj 1931.; Herskó János Vasvirág 1958.; Máriássy Félix: Csempészek 1958.; Jancsó Miklós: Oldás és kötés 1963.; Huszárik Zoltán: Szindbád 1971.; Fábri Zoltán: Az ötödik pecsét 1976.; András Ferenc: Veri az ördög a feleségét 1977.; Makk Károly: Egy erkölcsös éjszaka 1977.; Tarr Béla: Kárhozat 1987.; Tímár Péter: Csinibaba 1996.



## 5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A fröccs helyhez nem igazán köthető, de Magyarországon elterjedt, országos jelentőségű ismert és közkedvelt vendéglátóipari termék. Magyarországon 22 borvidék található. Ezek a borvidékek az ország minden területére széteszlanak. Ezen a huszonkét borvidéken közel 1000 szikvízkészítő mester dolgozik. Az biztos, hogy Debrecentől Sopronig, Békéscsabától Salgótarjánig mindenhol fogyasztanak fröccsöt. Ezt bizonyítja a különböző fröccsfajták tájegységenként különböző elnevezése. A kisfröccsöt számon tartjuk még fütty és rövidlépés néven. A „háziúr” Csongrád megyei neve bivalycsók.

A fröccs frissítő, üdítő, szomjoltó tulajdonsága miatt lassan 200 éve töretlenül népszerű a fogyasztók körében. A fröccs több mint 50 féle összetétele (a bor és a szikvíz arányainak és mennyiségének változtatásával) a magyar gasztronómia szerves része. De napjainkban is születnek újabb és újabb bor-szikvízpárosítások. Elmondható, hogy a fröccsnek Magyarország az őshazája, és a mai napig fellegvára, mivel magyarországi borászatok és szikvízkészítő mesterek közös erővel szolgálják ki a nagy fogyasztói igényt. A fröccs ma már divatos ital és nincs olyan magára valamit is adó vendéglátós, aki ne tudna szolgálni vendégeinek igazi szódavízzel készült fröccsel. Az interneten több mint 233 000 oldalt ad ki a fröccs szóra. Ma a magyar fröccsnek külön oldala van az interneten, és létezik már ünnepnapja is. Az online és offline médiában megszámlálhatatlan cikk, interjú, értekezés foglalkozik a fröccsel. A létjogosultságát akkor tapasztaljuk meg leginkább, ha most elmegyünk egy étterembe, borozóba, kerthelységbe, kávézóba és szétnézünk az asztalokon. Fröccsöt fogunk ott látni, sokat, és sokfélét.

Sehol a világon nem találunk ekkora fröccskultuszt. A közelmúltban a világ egyik legismertebb borutazója, a Travel Channel munkatársa, Isabelle Legeron Magyarországon forgatott. A hölgy egy asztalnál ülve, mosolyogva, szódásszifonnal felszerelve mutatta be a világnak, hogy mi is az a kisfröccs, nagyfröccs és a házmester.

**A fentiekre való hivatkozással kérjük a fröccs Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételét.**

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

Buza Péter: Borozó Budapest (Holnap Kiadó, 2008)

Dravetzczy Balázs: Történetek terített asztalokról és környékükről (Pallas Stúdió, 2002)

Dravetzczy Balázs: Újabb történetek terített asztalokról és környékükről (Balázs Mester Alapítvány, 2008)

Kovács Antal: Pár kérdés a borról (Recept Klub kézikönyvek)

HVG 2013. július 13. 28. szám.



Kiss Szabolcs: Régi, hagyományos magyar ételek és italok megőrzése az utókor számára (szakdolgozat, Kodolányi János Főiskola, 2012)

Fröccstörténelem (MOSZI kiadvány, 2007.)

Kiss Imre: Szódavíz – egy magyar kultuszital (MOSZI kiadvány)

Ballai Károly: A magyar vendéglátóipar története. (Állami Könyvterjesztő Vállalat, 1988)

Gundel Imre: A vendéglátás emlékei (Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, 1979)

Hamvas Béla: A bor filozófiája (2000)

Márai Sándor: Magyar borok

Hegedűs Géza: Fontatlanságok (Trezor Kiadó, 1996)

Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos élete és alkotásai (internetes elérhetőség)

Rubicon – tematikus szám: Magyar bor – bortörténelem (2003)

Jedlik Ányos Gépipari és Informatikai Középiskola és Kollégium – Győr; <http://www.jaisz.hu/>

Wikipedia – Fröccs: <http://hu.wikipedia.org/wiki/Fr%C3%B6ccs>

Holenda Barnabás: Jedlik Ányos életrajza és alkotásai: <http://jedliktarsasag.hu/rola/holenda.htm>

Pannonhalmi Apátsági Pincészet: <http://www.apatsagipinceszet.hu/tortenet/pannonia-szoloskertje/>  
<http://froccsfesztival.hu/download/froccsfajtak.pdf>

Fröccsbusz: <http://froccsbusz.hu/legenda-froccs-eredeterol>

Holborozzunk: <http://www.holborozzunk.hu/hir.php?id=229>

Bortársaság: <http://bortarsasag.hu/hu/archivum/froccs>

Magyar Konyha: <http://magyarkonyhaonline.hu/borozo/legyen-inkabb-froccs>

Győri Szalon: <http://www.gyoriszalon.hu/szabadter/froccs.html>

Metropol: <http://www.metropol.hu/mellekletek/konyha/cikk/766502>

Culinaricum blog: <http://culinaricum.blogspot.hu/2011/05/froccs.html>

Magyarhoni Üveggyárak Részvénytársasága (Pallas Nagylexikon, OSZK online:  
<http://mek.oszk.hu/00000/00060/html/030/pc003028.html> ).  
<http://mek.oszk.hu/09800/09807/pdf/vende2.pdf>  
<http://www.kepkonyvtar.hu/jetspeed/portal/browser.psm1?docID=77174&setFontSize=big>  
<http://www.rendezvenyvilag.hu/vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1s/catering,-party-service/2139-froccszn-egy-kis-froccstrtnet.html>  
[http://hvg.hu/gasztronomia/20090713\\_froccs\\_guinness\\_rekord](http://hvg.hu/gasztronomia/20090713_froccs_guinness_rekord)

- **Szódavíz egy magyar kultuszital képes ipartörténeti album (magyar és angol nyelven) – kiadó: MOSZI**
- **Fröccstörténelem (magyar, angol és német nyelven) – Kiadó: MOSZI**
- **Bor szódavízzel, hungarikum fröccsel, avagy frissítő kalandozás az egyedülálló értékeink birodalmában – Kiadó: MOSZI**



- <http://szepszakmak.hu/category/szikvizkeszites>
- **MOSZI szikvíz reklám 1.** - <http://szepszakmak.hu/reklamok/>
- **MOSZI szikvíz reklám 2.** - <http://szepszakmak.hu/reklamok/>
- <http://www.szi-viz.hu/videok.html>

Videó anyagok:

MTV, Híradó – 2012. október 5.(csak online érhető el):

[http://videotar.mtv.hu/Videok/2012/10/05/21/170\\_eves\\_a\\_froccs.aspx](http://videotar.mtv.hu/Videok/2012/10/05/21/170_eves_a_froccs.aspx)

A tökéletes fröccs: Vetési Albert Gimnázium – Fröccs párt

Hungarian Wine & Fröccs by Isabelle Legeron

Kazal László – Kérek egy fröccsöt

Duna TV: Az első magyar fröccs 1. és 2. rész.

Riska & Mica: Egyfröccs dala

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://szepszakmak.hu/category/szikvizkeszites/>

### III. MELLÉKLETEK

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

- Képek könyvtár
- Videók könyvtár

*Mellékelve a mellékletek/Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja könyvtárban*

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

Támogató és ajánló levelek:

- MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület ajánlólevele
- Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ajánlólevele
- Magyar Ásványvíz, Gyümölcsle és Üdítőital Szövetség ajánlólevele
- EOQ Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság ajánlólevele
- Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. ajánlólevele
- Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum ajánlólevele
- Facebook támogatói oldal (<https://www.facebook.com/legyenafroccshungarikum>) statisztika

*Mellékelve a mellékletek/ Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek könyvtárban*

Dokumentumok: *Mellékelve a mellékletek/ Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok levelek könyvtárban*

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

- *Mellékelve a mellékletek/ A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat könyvtárban*

