

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a
„Tiszai halászlé”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:
Ujvári Imre (név)



..... (aláírás)

Tiszafüred, 2017. március 13. (település, dátum)

(P. H.)

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Tiszafüred Város Önkormányzata
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: **Ujvári Imre**
Levelezési cím: **5350 Tiszafüred, Fő u. 1.**
Telefonszám: **06-59/510-515**
E-mail cím: polgarmester@tiszafulud.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
tiszai halászlé
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
 agrár- és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 természeti környezet turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

Ahogy a hortobágyi pásztorok a gulyással ajándékozták meg nemzetünket, úgy a halászok a halászlével: mindkettő a természettel összhangban élő, egyszerű ember étele.

A magyar halászlé lényege:

A hal

A magyar halászlévet csak pontyból érdemes elkészíteni. A többi hal csak kiegészítője lehet, amely javítja a halászlét. A fehérhúsú (egyébként drágább) halakat, mint a csukát, vagy a süllőt kár lenne megfőzni, hiszen szétesik a húruk. A tengeri halak egyáltalán nem illenek a magyar konyhába.

A hagyma

A halászléhez csak az ún. „öreg” hagyma való. Aki igazi halászlévet akar csinálni, az tartogatott a tavalyi vöröshagymából, mert a zöldhagyma és a főzhagyma alkalmatlan erre a célra. Tanács, hogy ne próbálkozzunk még hagymakrémmel és szárított hagymával sem. Magyarország legnevezetesebb hagymatermesztő területe Makó és vidéke.

A paprika

A halászlének talán a legfontosabb alkotórésze a paprika. Jó házipaprikát szinte mindenfelé készítenek. Híres paprikatermesztő vidék Szeged, Kalocsa, Bogyiszló, Cece és más városok környéke.

Halászlécsoportok

Ha a magyaros halászeveket csoportosítani akarjuk, akkor a fő csoportok a következők lennének: dunai halászlé, tiszai halászlé és a balatoni halászlé. Ez nem azt jelenti, hogy csak 3 fajta halászlé van. A különbség a 3 csoport között a receptben van. A tiszai halászlé fontos része a passzírozás, a dunai halászlé készítésénél ez nem szokás, abba viszont tésztát főznek a végén és több pirospaprikát alkalmaznak.

A tiszai halászlé történetét tekintve először többféleképpen is készítették, míg végül kialakult a mai forma. Eleinte nem készítették alaplevet. Olyannyira nem, hogy először a halat - és a vérért - tették fel a vízzel, és csak a felhabzás után a paprikával együtt került bele a hagyma is. A klasszikus halászlé alapja a ponty, a szakértők az alapléhez keszeget, kárászt vagy más apróhalat használnak.

Az alaplé elkészítéséhez legjobb a vegyes, úgynevezett fehér hal, elsősorban a keszegfélék. Ehhez jön még a ponty feje és farokrésze. A megtisztított, kibelezett halakat tegyük a felaprított hagymával együtt a főzőedénybe, öntsünk rá annyi vizet, hogy bőven ellepje, és addig főzzük, amíg a hús leválik gerincről és a nagyobb szálkákról. A levet leszűrjük és a halhúst szitán átpasszírozzuk, vigyázva, hogy szálka ne kerüljön bele. A hagymától és halhústól sűrű lébe kerülnek az előzőleg úgy 3 cm vastagra vágott és besózott halszeletek. Mikor a halszeletek és ha van ikra vagy tej, a lébe kerültek, vízzel felöntjük, sózzuk és beletesszük az őrölt pirospaprika felét. Ettől kezdve lassú tűzön hagyjuk főni az ételt, időnként óvatosan rázogotva, pontosabban forgatva a bográcsot (vagy fazekat), vigyázva, hogy a felszínen úszó paprika ne hagyja rásüljön az edény falára, mert akkor keserű lesz. A halszeletek hamar elkészülnek, inkább az igényel folyamatos figyelmet, nehogy túlfőjenek. Befejezés előtt néhány perccel tegyük bele a paprika másik felét, ez adja majd a végső ízt és színt. Ha már nehéz, ragadós párák szállonganak a légen, készre jelenthetjük a halászlét.

Sokan sokfélért írtak már egyik fő ételünkről, a halról és a halfogyasztásról. Néhány gondolat a történetéről.

Köztudott, hogy főve, sütve, füstölve és még sok formában kínálták és ették a halételeket, a király asztalainál, az udvarházakban, kolostorokban, városi polgárházakban, jobbágykonyhákban, út menti vendégfogadóknak és vásári sokadalmakban egyaránt.

Régmúlt korok asztalán megbecsült és keresett étel volt a hal. Előételként, levesként, főételként, böjti időben és ünnepi eledelül is kínálták. A 17. század jeles török utazója Evlia Cselebi a hazánkról írott ismertető szövegében megemlékezik a pörkölt ponty, a rántott süllő és a kárász leves finomságáról. Bornemissza Anna fejedelemasszony 1630-ban kiadott szakácskönyvében vizából 22 fajta, harcsából 14 fajta, pisztrángból 18, potykából 27, csukából pedig 40 féle ételt készítettek. A nagyszombati 1763-ban megjelent szakácskönyv különleges böjti ajánlata volt például az ikrás káposzta. Első hiteles receptjét a reformkorból ismerjük. Bizonyos, hogy előtte is kedveltek voltak hazánkban a halból készült levesek. Híressé mondhatni világhírűvé válását mégis a paprikával való házasságának köszönheti.

1871-ben jelent meg Szegeden Rézi néni szakácskönyve, amely közhírré teszi a "Halpaprikás halászosan" nevű ételnek az elkészítési módját. Ennek, mármint a "halászos módnak..." a lényege az, hogy minden hozzávalót egyszerre teszünk bele a bográcsba.

Füvessy Anikó Tiszafüredi Füzetek 4. Keselyleves, kanecetes és társaik hagyományos füredi ételek kiadványában a Hallé, halászlé I., II. receptúráját ismerteti.

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A halfogyasztás pozitív élettani hatását tekintve megállapítható, hogy a hal jó forrása a zsírban oldódó vitaminoknak, elsősorban az A- és D-vitaminnak. Ezek segítségével szervezetünk képes semlegesíteni a szabadgyököket (vagyis az élettani folyamatok során keletkező, illetve külső forrásból a testbe jutott, érfalat károsító, valamint rákos betegségeket előidéző anyagokat), és növelni a betegségekkel szembeni ellenálló képességet. A vízben oldódó vitaminok közül a B1- és B2-vitamin fedezhető fel a halban nagyobb mennyiségben, az ásványi anyagok szempontjából pedig vas-, szelén-, cink-, és jódtartalma jelentős. Mindemellett a halkonzervek - a puha, ehető halcsontoknak köszönhetően - még kalciumban is gazdagok. Fontos tudni, hogy a sütés és főzés mellett a telítetlen zsírsavtartalom - és ezzel együtt annak a szervezetre kifejtett kedvező hatása - alapvetően nem csökken, valamint, hogy halolajokat nemcsak a friss halak tartalmaznak, hanem a feldolgozott haltermékek is.

A Halfeszt – Tiszafüredi Halasnapok Tiszafüred legnagyobb múltra visszatekintő fesztiválja. 1978 óta kerül megrendezésre, mely a Tisza-tó térségének legnagyobb létszámú közönséget vonzó rendezvénye, mely Tiszafüred idegenforgalmát nagyban fellendíti. A turizmus biztosítja az egyik legfőbb bevételi forrást, kiegészítő bevételszerzési lehetőséget az itt élők számára. A fesztiválon minden évben főzőversenyen **főzőcsapatok** sokasága mutathatja meg tudását halból készült ételek (halászlé, sült, grillezett halak, egyéb halétel különlegességek) vonatkozásában mind a zsűri, mind a halételt kedvelők, **halétel** iránt kíváncsiskodó idelátogató előtt.

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

- Keselyleves, kanecetes és társaik : hagyományos füredi ételek / Füvessy Anikó. - Tiszafüred : Tariczky Endre Helytörténeti-Helyismereti Alapítvány, 2003. - 16 p. : ill. ; 14 cm. - (Tiszafüredi füzetek, ISSN 1588-1709 ; 4.)
- Horgászok és halkedvelők szakácskönyve / Tolnai Kálmán. - Budapest : Táncsics, 1977. - 160, [16] p., 8 t. ; 20 cm
- Tisza-tó : Az érintetlen természet szigete / foto Bernáth J. Alex. - [Budapest] : Program Plusz Kiadó, [1998]. - 28 p. : ill., színes ; 28 cm
- <http://ferfikonyha.blogspot.hu/2009/02/recept-tiszai-halaszle.html>
- <http://grocceni.com/a2/halaszle.html>
- <http://korkep.sk/cikkek/mindennapjaink/2013/12/22/a-halhatatlan-halaszle>
- <https://hu.wikipedia.org/wiki/Hal%C3%A1szl%C3%A9>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

-

III.

MELLÉKLETEK

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



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

NYILATKOZAT

Alulírott Somogyi Sándor nyilatkozom, hogy hozzájárulok a Javaslat a „Tiszai Halászlé” Települési Értéktárba történő felvételhez csatolt saját készítésű fénykép további felhasználásához.

Tiszafüred, 2017. március 13.

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters. The signature is positioned above the word 'aláírás'.

aláírás



Támogatólevél

A **tiszai halászlé** a tiszafüredi képviselő-testület illetékes bizottságának 2015. július 29-i döntése alapján bekerült a település értéktárába. A grémium ugyanekkor határozott a helyi ételkülönlegesség megyei értéktárba történő felterjesztéséről is.

Hivatkozással a magyar nemzeti értékek és hungarikumok gondozásáról szóló 114/2013. (IV.16.) Kormányrendelet 6.§ (4) bekezdése e) pontjára a „tiszai halászlé” települési, megyei és magyar érték **Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét a Magyar Haltani Társaság nevében támogatom.**

Indoklás

A Magyar Haltani Társaság a Kárpát-medence halaira vonatkozó kutatások ösztönzése és közkinccsé tétele, valamint a természetes vizek halállományának megóvása és jobbítása mellett a témával kapcsolatos ismeretterjesztést, továbbá **a kulturális hagyományok ápolását** is feladatának tekinti. Jelen esetben ez utóbbit hangsúlyozzuk.

A **tiszai halászlé** ugyanis – amellet, hogy jellegzetes étele a Tisza mentének – maga a továbbélő halászhagyomány. **Alapanyagok tekintetében szigorúan őrzi az ősi halászkultúrát, ugyanakkor a természetes ízfokozónak tekinthető alaplé bevezetésével továbbfejlesztve, a mai ember ízléséhez és igényeihez igazítja azt.** Társaságunk elsősorban ennek alapján támogatja a tiszai halászlé megyei értéktárba történő felvételét, de fontos körülménynek tartja, hogy **ez a besorolás a halételek népszerűsítését és a halfogyasztás növekedését is szolgálja,** ami tökéletesen egybevágh a Földművelésügyi Minisztérium által deklarált célokkal.

Tiszafüred, 2017. március 13.

(Dr. Harka Ákos)

elnök