

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

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

Készítette:
Nardai Anita
Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
Rendfő

.....
Magyarpolány 2015. július 14.
(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Nardai Anita
Levelezési cím: 8449 Magyarpolány Bajcsy Zs. u. 47.
Telefonszám: 30/2604274
E-mail cím: nardaianita@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Kürtőskalács
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

Leírás és különleges egyedi jellemzők: Kürtőskalács - egyszerre székely, erdélyi és magyar! Szabad parázson, speciális formára egy 7-8cm átmérőjű, csonka kúp alakú fadorongra 25-30cm hosszan feltekert megsütött, üreges, csonka kúp alakú kalács. A vaníliás illatú, finom kelt tészta a karamelles-pörkölt diótól különösen kellemes ízű. Állománya foszlós, külső cukros-diós része ropogós. Felülete a karamellizálódott cukortól fényes, egyenetlen, durvára darabolt, pörkölt dióval díszített. Csíkokra szedhető, friss fogyasztásra készíthető termék. Különlegességét alakja, a kelt tésztától eltérő sütésmódja, a tészta vékonysága, kellemes íze adja.

Történet:

A kürtőskalács az erdélyi magyarság, különösen a székely vidék kedvelt süteménye: egyszerre székely, erdélyi és magyar. Először Székelyföldön honosodott meg, Nevét onnan kapta, hogy a székelyek a füstelvezetőt kürtőnek nevezik. Egyik első ismert receptje gróf zabolai Mikes Mária 1784. évi erdélyi szakácskönyvéből származik ekkor még semmilyen édesítés nem volt része a sütemény készítési eljárásának. Magyar elnevezése a kürtőskalács és sütési módszere, amit napjainkban eredeti kürtőskalácsnak tartunk is innen ered. A sütemény a 18. század végére a teljes magyar nyelvterületen elterjedt, és a polgári, majd a népi konyhaművészetnek is meghatározó eleme lett. A 19. és a 20. század során a sütemény receptje számos népszerű magyar szakácskönyvbe is bekerült.

A sütéshez szükséges fahengeren forgatták a kalácsot a forró parázs felett. Terméskövek között, szított parázon is lehetett sütni. Ilyenkor a hengerből kiálló vasrudakat a kövek támasztották alá. A mezővárosokban száraz kukoricaszár-darabokra tekerték fel a tésztát. Így a kalács mérete kisebb lett. Ezt nem lehetett csíkokra szedni vagy darabolni.

A 20. század elején felületét kristálycukorral és dióval kezdték ízesíteni. Ettől még kedveltebbé vált a készítmény. A kürtőskalács hazánkban az erdélyi táplálkozókultúra jelképévé vált.

A kürtőskalács első magyarországi megjelenése a mezővárosokban volt Debrecen és egészen a Szamos-szög határáig, ahol máig ismert ünnepi sütemény. A Dunántúlon a következő elnevezése volt a terméknek botra tekercs, dorongfánk, dorongos fánk. Az ország keleti területén a kürtőskalács, kürtősfánk, kürtős pánkó vagy csak egyszerűen kürtős elnevezések voltak használatosak. A kürtőskalácsot ma Magyarországon kisvállalkozások sütik, kereskedelmi céllal.

A Magyarországon is ismert kürtőskalácshoz 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 dagasztják. Kelesztés után gyúródeszkán csíkokra vágják, kisodorják. A tésztacsíkokat, egymást érintve, zsiradékkal kent sütőfára tekerik, hengergetéssel egyenletesen rásimítják. Felületét olvasztott vajjal bekenik, kristálycukorba forgatják. Faszénparázs fölött, állandó forgatás közben addig sütik, amíg a cukor rá nem karamellizálódik. A vagdalt diót a majdnem készre sült kürtőskalács, forró cukormázára szórják, rövid ideig tovább sütik. A parázsról levéve a sütőfáról azonnal leütik a kalácsot.

Fentiek alapján megállapítható, hogy az 1795-ös kézirat, mely értelemszerűen a korábban megtanult, ismert és elkészített ételeket, recepteket tartalmazza, olyan kordokumentum, mely bizonyosság arra, hogy a kürtőskalácsot hazánkban a 18. század közepétől ismerik és fogyasztják. A sütemény szűkebb hazánkban Magyarországon így hozzávetőlegesen 260 éve ismert.

1858-ban Pesten, Heckenast Gusztáv által jelent meg Németh Susánna (Zsuzsanna) először Kassán kiadott szakácskönyve: a Magyar Szakácskönyv. A mű 12 kiadást ért meg a 19. században, amely szintén tartalmazza a kürtős kalács receptjét, azonban itt jelzővel Nagy dorong fánk néven

Az 1892-ben, Budapesten megjelent *Valódi magyar szakácskönyv* című munkájában Zilahy Ágnes által közétett recept, szintén bizonyítja a Magyarországi előfordulását a Kürtőskalácsnak.

L Sinkó Rozália összefoglaló tanulmánya alapján az 1930-as években a Tiszántúl, valamint a kis-sárréti településekkel szoros kölcsönhatásban lévő Bihar megye, népi táplálkozásáról a korszak két meghatározó néprajztudósának, Ecsedi Istvánnak és Szűcs Sándornak leírásából szintén írásos emlékek tanúsítják a Kürtőskalács meglétét Magyarországon. Erre felé a kürtős kalácsot *"fánsült"* kalácsnak nevezték és ünnepek alkalmával készítették.

A fent említett hiteles források igazolják, hogy a Kürtőskalács, vagy az azonos módon elkészített, de tájegységenként másképpen nevezett süteményt a Kárpát- medence középső részén, jelenlegi határainkon belül, a 19. század első felétől készítették és készítik ma is.

A kürtőskalácsot ma Magyarországon kisvállalkozások sütik, kereskedelmi céllal.

A sütőipar hagyományainak gyűjtésére, népszerűsítésére létrejött Magyar pékek Fejedelmi Rendjének egyik alapító tagja Csendesné Dolinai Margit Pékmester, aki napjainkban is fontos hagyományőrző tevékenységet folytat országosan 1987. március 11 óta kürtőskalács készítő kisiparosként népszerűsíti a sütőipar hagyományait tisztelőknél.

Számos Magyarországon bejegyzett kézműves kisvállalkozás készíti nemcsak magyar nyelvterületen, és népszerűsíti az egyszerre székely, erdélyi és magyar kürtőskalácsot. Elsősorban a turizmusnak köszönhetően az egész világon jól ismert kürtőskalácsot a gasztronómia jelképeként tartják számon.

Nemzetközi szinten való bemutatását és népszerűsítését többek között a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje és a Vitéz Kürtős vállalkozás végzi. A Vitéz Kürtős amely határon innen és túl is ismert a minőségi és eredeti kürtőskalács készítéséről. A cég gyökerei a jelenlegi tulajdonosok Bálint Gáspár és András Tünde szüleitől és nagyszüleitől, Székelyudvarhelyről erednek, tőlük tanulták ugyanis a kürtőskalács készítés fortélyait. Először 2000-ben lépték át a magyar határt, hogy egy vásár alkalmával bemutassák portékájukat.

A vállalkozás legfőbb célja, hogy a kürtőskalácsot autentikus formájában szerte a világon megismertessék az emberekkel. Hitvallásuk szerint az igazi kürtőskalács csak Szívvel – lélekkel készíthető.

2008 Savigliano Festa de páne nemzetközi kenyérfesztivál

A megjelenés alkalmával a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje tagjai helyben mutatták be a hagyományos termékek készítését többek között: kürtőskalács; kenyér lángos; vesu.

Paleo Festival, Svájc, Nyon, 2006. július 18-23.

A megjelenés alkalmával nagyon sokat kellett mesélni, hogy mi is ez a sütemény és honnan származik, de azóta a fesztivál kedvenc süteménye melyről Svájcban is mesélnek

Erről több fotó, interjú és újságcikk is tanúskodik.

Blickt auf Europa, Németország, Geilenkirchen, 2008. május 23-24

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A kürtőskalács Magyarország múltjával bizonyítottan is összefonódó termék, amely már csaknem 260 éve elválaszthatatlan részét képezi országunk értékeinek.

HÍR védjeggyel rendelkező különleges termék, mely előállítási és készítési módjában egyedülálló, kézműves, kizárólag a faszénparázs, sugárzó hőjétől megsült, karamellizálódott kalács. A múltbéli és mai felhasználási módját tekintve kiemelkedő termék.

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara által évente kiírt Magyar Kézműves Remek pályázaton 2010-ben a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje által készített valamennyi sütőipari HÍR termék, köztük a kürtőskalács is díjat nyert, megkapva a Magyar Kézműves Remek elismerő címe.

Magyarországon kisvállalkozások készítik megőrizve eleink receptjét a kézműves előállítás módját ezzel is tisztelegve a Magyar hagyományok előtt.

Ezen kisvállalkozások és a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje a Magyarországon megrendezésre kerülő hazai és nemzetközi fesztiválok alkalmával (UKBA; Világfalu; SIRHA; Savigliano.) kézzel és helyben dagasztják a tésztát, valamint mutatják be a Kürtőskalács készítés valamennyi műveletét.

2014.július 15-én a kürtőskalács felvételre került a FM Ágazati Értéktárba.

2015-01-29 .én a kürtőskalács felvételre került a Magyar értéktárba.

6.

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

Csefkó Gy :Kürtőskalács, kürtőskalács. In: Magyar nyelv XLVI. 1950.256-258.p

Kövi Pál: Erdélyi Lakoma

Simai Kristóf szakácskönyve (Némely étkek készítési módja), Körmöcbánya, 1795. Reprint kiadása: Alinea kiadó, Bp., 2011. (600. recept, 251. old.) Eredeti kézirat: Piarista Rend Magyar Tartománya Központi Levéltára Budapest. Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.

Németh Zsuzsanna: Magyar Szakácskönyv, Pest, 1858. Reprint: Alinea kiadó, Bp., 2010. (578. recept, 182-183 old.)

Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv

L Sinkó Rozáli: Fűzesgyarmat népi táplálkozása/Sütemények

Max Rumpoldt Szakácskönyve (Spießkuchen)

Magyar Néprajzi Lexikon: Kürtőskalács

Bálint Gáspár- András Tünde: Vitéz Kürtős bemutató

. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat