

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

Készítette:
Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete



.....
Budapest, 2017. november 3.

(P.H.)
Magyar Cukrász Iparosok
Országos Ipartestülete
1023 Budapest, Urómi u. 66/B fsz. 28.
Telefon & Fax: 1 / 266-4165
Adószám: 19009052-2-41
Bankszámla: 10402166-21690235-00000000

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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

Név: Selmeczi László János

Levelezési cím: 1023 Budapest, Ürömi u. 66/B. fszt. 28.

Telefonszám: +36 1 266 4165; +36 70 977 0050

E-mail cím: cukraszat@cukraszat.net

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Dobostorta

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> <u>agrár- és élelmiszergazdaság</u> | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> <u>turizmus és vendéglátás</u> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

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

Dobos C. József cukrászmester a nagyhirű Andrassy család szakácsa volt, egy idő után azonban saját lábára állt és csemegeboltot nyitott Budapesten. 1885-ben, az országos kiállítás keretében mutatta be először tortakölteményét, amely egy csapásra ismertté tette a mestert. Ez a torta mind a mai napig a magyar gasztronómiai kultúra egyik legfontosabb alkotórésze.

Dobos C. József cukrászmestert a torta készítésénél az a cél vezérelte, hogy a sütemény a régi hűtési technikák mellett is legalább tíz napig élvezhető legyen. Az, hogy a közönség egyik kedvence lett, őt is meglepte. 1885-ben készítette el a különleges tortát, és 1895-ben hozta nyilvánosságra receptjét.

A Dobostorta anyaghányada 16 szelethez:

Dobos piskótafelvert lap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,120
Tojásfehérje	0,180
Cukor	0,100
Búzafinomliszt	0,100
Vaj (min. 80% zsírtartalom)	0,035

Dobos krém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojás	0,200
Cukor	0,200
Vaj	0,235
Vaníliás cukor	0,017
Kakaóvaj	0,035
Kakaómassza	0,035
Éticsokoládé	0,200

Dobos tető	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Porcukor	0,1
Eltérés	+/- 3 %

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Dobos piskótafelvert lap	20-22
Dobos krém	65-67
Dobos tető	15-11

5. Indoklás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett

A Dobostorta egyedi, magyar eredetű, népszerű cukrásztermék.

A Hagományok-Ézeke-Régiók termékgyűjtemény II. kötetében szerepel, valamint a **Magyar Élelmiszerkönyv 2-311 számú irányelvében felsorolt, hagyományörző cukrászipari termék.**

„A feltaláló és névadó a magyar szakácsművészet egyik legérdekesebb, sokoldalú és talányos alakja, Dobos C. József (1847 – 1924) szakácsmester, kereskedő, szakíró. Szakácsdinasztia sarja, egyik öse Rákóczi fejedelem szakácsa volt a szerencsi várban. Mesterségét az Andrássy család szolgálatában, édesapja mellett sajátította el. 1879-ben a pesti Kecskeméti utcában csemegeboltot nyitott. Saját készítésű ételeket, és 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...”

„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 saját üzletükben értékesítenek. Reprezentatív felmérés szerint egy termelő átlag 14 ezer dobostorta szeletet készít évente. Ebből az adatból becslve 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.”

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

- Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Dobos gyűjteménye
- Dobos és a 19. század cukrászata (Csapó Katalin – Éliás Tibor, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, 2010.)
- Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeink gyűjteménye, II. kötet, (Agrármarketing Centrum, FVM 2003.)
- A Magyar Gasztronómia Irodalma II. – Dobos C. József Emlékkönyv (Éliás Tibor – Szántó András, A Művészetpártolók Első Magyar Nostalgiá Egyeslete, Szentendre, 1985).
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-311 számú irányelve a hagyományörző cukrászipari termékekről (Vidékfejlesztési Minisztérium, 2014.)

Honlapok:

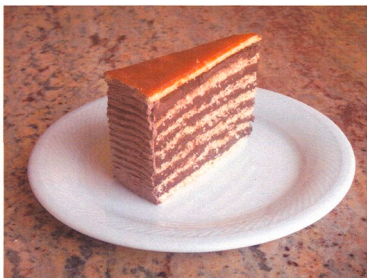
www.cukraszat.net, <http://hu.wikipedia.org/wiki/Dobostorta>,
<http://www.gasztroangyal.hu/receptek/desszertek/dobostorta/>,
http://femina.hu/recept/a_eredeti_dobostorta_receptje/#
<http://mielefozoiskola.hu/recept/9318/eredeti-dobostorta>
<http://www.szamosmiklos.hu/dobos-torta/>
http://pestbuda.hu/cikk/20160204_dobostorta_egy_igazi_pesti_desszert
<http://www.nlcafe.hu/gasztro/20170416/dobostorta-rigo-jancsi-magyar-elelmiszerkonyv/>
<http://www.foodandwine.hu/2015/11/10/dobostorta-a-dobos-torta-tortenete/>
stb.

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.cukraszat.net/dobostorta>

III. MELLÉKLETEK

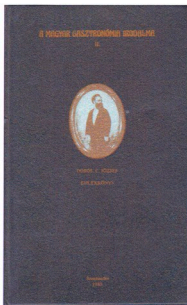
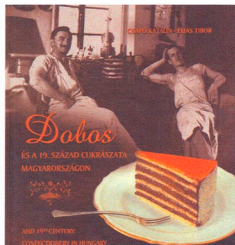
1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja



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

- Dobos és a 19. század cukrászata (Csapó Katalin – Éliás Tibor, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, 2010.)
- Hagyományok-Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeink gyűjteménye, II. kötet, (Agrármarketing Centrum, FVM 2003.)
- A Magyar Gasztronómia Irodalma II. – Dobos C. József Emlékkönyv (Éliás Tibor – Szántó András, A Művészetpártolók Első Magyar Nosztalgia Egylete, Szentendre, 1985).
- MAGYAR ÉLELMISZEREKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-311 számú irányelve a hagyományörző cukrárszipari termékekről (Vidékfejlesztési Minisztérium, 2014.)

(Kérésre az eredeti könyveket átadjuk.)



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

Alulírott Selmecci László hozzájárulok a „Javaslat a „Dobostorta” Hungarikunok Gyűjteményébe történő felvételéhez” anyaghoz csatolt saját készítésű fénykép(ek) / film(ek) további felhasználásához.

Magyar Kulturális Örökség
Országos Ipartestülete
1023 Budapest, Ürömi u. 66/B fsz. 28.
Telefon & Fax: 1 / 266-4165
Adószám: 19009052-2-41
Bankszámla: 10402166-21690235-00000000