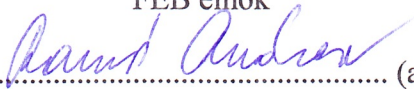


Javaslat a
„Pozsonyi kifli”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez

Készítette:
Rancsó Andrea
FÉB elnök


..... (aláírás)

Hetény, 2023. március 10.

(P. H.)

Hodnoty kultúry - Értékek
94636 Kravany nad Dunajom č. d. 114
IČO: 52709698
DIČ: 2121430014

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Felvidéki Magyar Nemzetrésztértéktár Bizottság

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

Név: Rancsó Andrea

Levelezési cím: Chotín 402, 946 31 Chotín, Slovenská republika

Telefonszám: +421 905 269 113

E-mail cím: rancso.andrea@ertektarak.sk

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Pozsonyi kifli

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

- | | | |
|---|--|--|
| <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 type="checkbox"/> <u>turizmus és vendéglátás</u> | |

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:²
- nem

4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Magyar Értéktár, 2016

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

A termék históriájáról kétféle vélekedés ismert. Egyik a készítését a pozsonyi sütők 1376-ban létre jött céhével hozza kapcsolatba. A városias fogyasztási szokások és igények hatására, 1559-ben határozta el a céh, hogy diós és mákos patkókat sütnék, és azokat árusítják. A híres pozsonyi patkó (kifli) sikere más vidékeken is elterjedt. Mások szerint a pozsonyi patkó története egy névtelen pozsonyi cukrászmesterhez fűződik, aki a karácsonyt megelőző Miklós-napra elkészítette a karácsonyi bejgli kicsinyített változatát, és azzal ajándékozta meg a gyerekeket. A bejgli elnevezése írásban csak 1932-ben bukkan fel a magyar nyelvben, s ott a bajor osztrák eredetű beugel, bäugl átvétele. (A német beugen = (meg)hajlít az alapja.) A 16. századtól ismert, Sziléziából terjedő süteményfajta elnevezése,

¹ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

² Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

vagyis korábbi átvétele is elképzelhető. A készítmény receptjét a városi-polgári, majd a falusi konyhára a 19. század végi szakácskönyvek, süteményes könyvek vitték el. Evvel valamelyest csökkent az ünnepei jellege, de ma is karácsonykor fogy a legtöbb.

Mivel a pozsonyi kiflit több helyen sütötték, értelemszerűen az elkészítés módjaiban is akadtak apró eltérések. Voltak és vannak viszont szabályok, amelyek betartása nélkül nem pozsonyi kifli a pozsonyi kifli. A tölteléket főzni kell, a majdnem készre sült patkókat pedig be kell kenni tojáshabbal, hogy márványos legyen a felületük. 2012-től uniós szabályok is védik a hagyományos pozsonyi kiflit, vagyis nem hozható ilyen néven hivatalos kereskedelmi forgalomba az a termék, amely nem a meghatározott eljárás alapján készül. Vojtech Szemes, a Nyugat-Szlovákiai Cukrászok Céhének vezetője ezzel kapcsolatban a sajtóban többször elmondta, hogy a pozsonyi kifli titka leginkább a tészta és a töltelék pontos arányában rejlik. Ha kevés a mák vagy a dió a kifli túl száraz, a „túltöltött” patkók viszont nagyon könnyen törnek. A tészta puhaságának és omlósságának egyik titka egyébként a kacsaszír, amely szintén ott van a kötelező összetevők között. Egy másik szabály, hogy a mákos és diós változatot a könnyebb megkülönböztethetőség végett különböző alakúra (szabályos félkör vagy patkó) kell hajlítani.

Recept: (kb. 60 darab):

Tészta: 1 kg búzafinomliszt, 60 g élesztő (az élesztőt kb. 0,1 l langyos tejben 20 perc alatt felfuttatjuk), 10 g só, 130 g cukor, 300 g friss vaj, esetleg sertészsír, 0,2 l teljes tej

A tésztát fél órán át pihentetjük, majd még egyszer átgúrjuk. További 15 percnyi pihentetés után kb. 30 grammos részekre osztjuk, és ezekből kis golyókat formálunk.

Töltelék: 0,5 kg darált dió vagy darált mák, 400 g porcukor, 1 tasak vaníliás cukor, 0,25 l teljes tej

Tipp: A mákos tölteléket csipetnyi fahéjjal tehetjük üdébbé. A töltelék legalább olyan tömegű legyen, mint a tészta. A megkenéshez legalább 4 tojássárgája legyen. 200 °C körüli hőmérsékleten kb. 12 percig sütjük.

A tészta elkészítése: A 0,1 l langyos tejben 20 perc alatt felfuttatott élesztőt a lisztbe öntjük, majd hozzákeverjük a cukrot, a sót és a maradék tejet. Fokozatosan hozzáadjuk a vajat, és nem ragadós tésztát gyúrunk. Ezt golyóvá formálva 30 percig kelesztjük, majd még egyszer átgúrjuk. További 15 percnyi pihentetés után kb. 30 grammos részekre osztjuk és ezekből kis golyókat formázunk.

A töltelék elkészítése: A tejet a cukorral folyamatos keverés mellett felforrósítjuk. Hozzáadjuk a mákot vagy a diót, és ugyancsak folyamatosan kevergetve besűrűsödésig melegítjük. Ezután lehúzzuk a lángtól, hozzáadjuk a vaníliás cukrot és hagyjuk teljesen kihűlni. Sűrű masszát kell kapnunk, melyből hengerek formázhatók.

A kiflik formázása: A tésztagolyókat ovális alakúra nyújtjuk és ezek közepére helyezük a töltelékből formázott hengereket. A töltelék legalább olyan tömegű legyen, mint a tészta. Kifliket formázunk és a tepsire helyezve patkó vagy „C” alakúra hajlítjuk őket.

Tipp: Az a rész, ahol a tészta összekapcsolódik, a kifli aljára kerüljön, hogy a sütéskor ne nyíljon szét.

A tészta megkenése: A kiflik felületét bőségesen megkenjük a felvert tojássárgájával, majd

hűvös helyre tesszük őket, hogy a tojásmáz megszáradjon. Ha már nem ragad, 15-20 percre melegebb helyre tesszük a tepsit a kiflikkel, hogy a tészta kelésével a máz megrepedezzen (márványossá váljon). A márványosság fokozása érdekében ez az eljárás 2 – 3 alkalommal is végrehajtható. A kifliket 200 °C körüli hőmérsékleten kb. 12 percig sütjük.

Tipp: A tojássárgájával megkent kifliket érdemes jól szellőző helyre, például huzatba helyezni, hogy a máz gyorsabban száradjon.

Alapelvek:

- ✚ A tészta receptjében a liszt legalább 30%-ának megfelelő mennyiségű zsírnak vagy vajnak kell lennie.
- ✚ A töltelék csak mákos vagy diós lehet, és a kiflik össztömegének legalább 40%-t kell kitennie.
- ✚ A mákos kifli patkó, a diós C alakú.
- ✚ A kifli felületének fényesnek és márványosnak kell lennie.
- ✚ A pozsonyi kiflit vegyi készítmények nélkül, kézzel kell készíteni.

6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A pozsonyi kiflit több évszázada sütik, kapható Bécsben és Budapesten is. Jelenlegi alakja ugyan csak a 18. században állandósult, azonban Közép-Európában állítólag már a 14. században sütöttek töltött édes tésztát, méghozzá a sziléziai zsidók körében. Egy másik hagyomány szerint az első hajlított édes kiflit egy bécsi pék sütötte 1683-ban Sobieski János lengyel király tiszteletére, aki legyőzte a Bécsset ostromló török hadakat. Mindenesetre a diós és mákos kiflik elterjedtek Európának ezen a részén, a pozsonyiak minden fontosabb ünnep vagy esemény alkalmából sütötték őket. Elnevezése a német (pontosabban osztrák) Beigel, Beugel szóból ered, ami azt jelenti: hajlított. Czifray István 1830-ban megjelent Magyar nemzeti szakácskönyvében „Posonyi finom mákos kalács” néven szerepel. Ebből arra következtetnek, hogy a „pozsonyi” jelző a 18. és a 19. század fordulóján ragadt a diós és mákos sütemény elnevezéséhez. Schwappach Ágost először védette le a pozsonyi mákos és diós patkót mint terméket és külföldön is nagy népszerűséget szerzett a pozsonyi kiflinek. Aranyérmert nyert velük Amsterdamban, Lyonban, Londonban és Chicagóban. Schwappach képeslapokon is propagálta termékeit. „Jöhetsz keletre vagy nyugatra, a diós kifli a legjobb Pozsonyba” – olvasható a jelszó a képeslap négy sarkában, amelyen a város panorámája fölé egy nagy pozsonyi kifli emelkedik. A pozsonyi kifli az Európai Unió által hagyományos különleges terméként bejegyzett péksütemény.

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

[A pozsonyi kifli renezansza - Pozsonyi Kifli \(https://pozsonyikifli.sk/a-pozsonyi-kifli-renezansza/\)](https://pozsonyikifli.sk/a-pozsonyi-kifli-renezansza/)

[Csemadok » Pozsonyi kifli \(https://csemadok.sk/felvideki-ertektar/pozsonyi-kifli/\)](https://csemadok.sk/felvideki-ertektar/pozsonyi-kifli/)

http://cukraszsutik.blog.hu/2010/03/14/omlos_elesztos_teszta_beigli_pozsinyi_kifli

Ifj. Papp Sándor – Július Cmorej: A 400 éves legenda – A pozsonyi kifli története, 2021, ISBN: 978-80-89927-14-2, EAN9788089927142

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.pozsonyikifli.sk

III. MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról

Aláírással hozzájárulok a Pozsonyi kifli javaslattételhez benyújtott fényképek szabad felhasználásához.



Rancsó Andrea

Hodnoty kultúry - Értékek
04636 Kravany nad Dunajom č. d. 114
IČO: 52709698
DIČ: 2121430014

TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

Aluljegyzett Lipóti Pékség Kft. (9233 Lipót, Fő u. 58.) támogatjuk, hogy jelenleg a Magyar Értéktárban kiemelkedő nemzeti értéként rögzített „Pozsonyi kifli” nemzeti értéket a Felvidéki Magyar Nemzetrezs Értéktár Bizottság kezdeményezze a Hungarikum Bizottságnál a „Pozsonyi kifli” hungarikummá jelölését az agrár-és élelmiszergazdaság szakterületen.


Minden magyar nagyvárosnak megvannak a maga jellegzetes süteményei. Pozsony, az egykori koronázóváros a mákos és diós pozsonyi kiflijével dicsekedhet, amely egykor olyannyira népszerű volt, hogy a bécsi császári udvarnak, a tengerentúlra vagy Indiába is szállították. Kevesen tudják, de levéltári kutatásokból már kiderült, hogy a „A mákos mindig patkó alakú, a diós pedig C betűt formáz”.

A Pozsonyi kifli egy olyan kiemeléssel méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye.

Lipót, 2023. március 16.



Lipóti Pékség Kft.

 Lipóti Pékség Kft.
9233 Lipót, Fő út 58.
Adószám: 12730498-2-08
5.

Támogatási nyilatkozat

A **Kincskeresők Tájegységi Értéktár** támogatja a FÉB, a Felvidéki Magyar Nemzetréisz Értéktár Bizottság törekvését, azaz

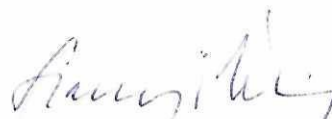
Pozsonyi kifli

felvételét

a Hungarikumok közé.

Indoklás: *Minden nagyvárosnak megvannak a maga jellegzetes süteményei. Pozsony, az egykori koronázóváros a mákos és diós pozsonyi kiflijével dicsekedhet, amely egykor olyannyira népszerű volt, hogy a bécsi császári udvarnak, a tengerentúlra vagy Indiába is szállították. Kevesen tudják, de levéltári kutatásokból már kiderült, hogy a „A mákos mindig patkó alakú, a diós pedig C betűt formáz”.*

Kelt: Galántán, 2023. március 12-én



Szanyi Mária néprajzkutató, elnök
Kincskeresők Tájegységi Értéktár

Angyal Sándor, Rákóczi u. 1050/9, 929 01 Dunaszerdahely

Támogatási nyilatkozat

Alulírott Angyal Sándor támogatja a Felvidéki Magyar Nemzetrezs Értéktár Bizottság törekvését, azaz a

Pozsonyi kifli

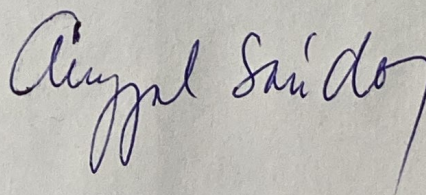
előterjesztését és felvételét

a Hungarikumok közé.

Indoklás:

Minden nagyvárosnak megvannak a maga jellegzetes süteményei. Pozsony, az egykori koronázóváros a mákos és diós pozsonyi kiflijével dicsekedhet, amely egykor olyannyira népszerű volt, hogy a bécsi császári udvarnak, a tengerentúlra vagy Indiába is szállították. Kevesen tudják, de levéltári kutatásokból már kiderült, hogy a „A mákos mindig patkó alakú, a diós pedig C betűt formáz”.

Kelt: 2023. március 15-én, Dunaszerdahelyen



CSEMADOK

Szlovákiai Magyar Társadalmi és Közművelődési Szövetség
Nagykürtösi Területi Választmány – Oblastný výbor Velký Krtíš

☎ 991 28 Vinica - Ipolynyék, Nekyjská 397/27

e-mail: csemadokntv@gmail.com

IČO – Identifikációs szám: 00419621 ☎ : 0907/85 62 96 vagy 0907/84 22 67

Ipolynyék, 2023. március 15.

Támogatási nyilatkozat

A Csemadok Nagykürtösi Területi Választmánya támogatja a Felvidéki Magyar Nemzetrezs Értéktár Bizottság törekvését, azaz


Pozsonyi kifli

előterjesztését és felvételét

a **Hungarikumok közé.**

Indoklás: Minden nagyvárosnak megvannak a maga jellegzetes süteményei. Pozsony, az egykori koronázóváros a mákos és diós pozsonyi kiflijével dicsekedhet, amely egykor olyannyira népszerű volt, hogy a bécsi császári udvarnak, a tengerentúlra vagy Indiába is szállították. Kevesen tudják, de levéltári kutatásokból már kiderült, hogy a „A mákos mindig patkó alakú, a diós pedig C betűt formáz”.




Balogh Gábor
a CSNTV elnöke



