

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

Készítette:

Agrárminisztérium

Élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős helyettes államtitkárság

..... (aláírás)

Budapest, 2023. október 24.

(P. H.)



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Dr. Felkai Beáta Olga, helyettes államtitkár

Agrárminisztérium, Élelmiszeriparért és Kereskedelempolitikáért Felelős Helyettes Államtitkárság

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

Kapcsolattartó neve: Temesfalvi Rita

Levelezési cím: 1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 9.

Telefonszám: +361/795-3967

E-mail cím: rita.temesfalvi@am.gov.hu, efef@am.gov.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ turizmus és vendéglátás | |

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:

Agrárminisztérium Ágazati Értéktár, 2022. január 14.

Magyar Értéktár, 2022. december 21.

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):

Történeti leírás

A szaloncukor az édesipar és a cukrászat hazai remeke. Hazánkban Mátyás kora előtt a gyógyszerészek foglalkoztak édességkészítéssel, később Itáliából érkeztek édességkészítő mesterek, valamint a 16-17. századtól keletről az Oszmán Birodalomból érkeztek török

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.

édességek. Cukrászatunkat a 19. században a svájci Graubünden tartományból érkező igazi cukrászok változtatták meg: amikor már elérhető volt a finomított cukor, kifejlesztették a vajos süteményeket és a gyarmatáruk is könnyen hozzáférhetővé váltak. Cukrász szavunk is ekkor keletkezett, melyet Széchényi Istvánnak köszönhetünk.

A szaloncukor hagyományosan magyar édesség. A szaloncukor őst (fondant cukor) a franciák a 14. században kezdték el készíteni, tőlük német közvetítéssel a 19. század első harmadában jutott el és lett népszerű Magyarországon. Eleinte a szalonban egy tálkában kínálták a cukrokat, innen származik a neve, később szervesen összekapcsolódott a karácsonnyal ez az édesség. A karácsonyfa állítás eleinte csak az arisztokrácia körében volt szokás, az 1840-es évekre jött divatba a módosabb polgároknál. A reformkorban még minden gyerek külön-külön, saját karácsonyfát kapott (aki megengedhette magának). A karácsonyfa a szalonba került felállításra, ezt díszítették gyümölcsökkel, cukorkákkal, habcsókkal, mézeskalácsokkal és papírdíszekkel. Az édességgel történő díszítés egyértelműen magyar szokás.

A ma ismert szaloncukor igen későn, csak az 1870-es évektől lett elterjedt, kezdetben karácsony előtt nádcukorral és mézzel főzött golyócskát, egyszerű cukorkaféleségeket, kakaós készítményeket burkoltak selyempapírba, amelyet bevontak sztanióllal. Jókai Mór műveiben szaloncukkedlinek nevezte ezt az édességet, a német salonzuckerl nyomán. A következő húsz évben rendkívül népszerűvé vált a készítése.

Amíg a gépek nem terjedtek el, a tömegtermelés elindulása előtt a szaloncukrot otthon, illetve a cukrászok főként kézzel készítették el, ez volt a receptbeli változatosságok legfőbb oka. Az 1891-ben megjelent Hegyesi József nevével fémjelzett: *Legújabb házi cukrászat kézikönyve* már 17 féle szaloncukor receptjét ismerteti, köztük olyanokat, mint a „szalon-ananász cukorkák, a szaloncrème-bonbonok, a szalon-marasquin-cukorkák, a szalon-pisztác-cukorkák”.

Később a termék átesett egy nagyobb változáson, csokoládé bevonatot kapott, ami érdekesebbé tette, de meggátolta azt is, hogy a cukorka kiszáradjon. Továbbá színes papírba csomagolták, széléit kirojtozták és felakasztották a karácsonyfára. Ez így együtt a magyar „találmány”.

Ipari jellegű termelésről a 19. század vége óta beszélhetünk, akkor jelentek meg az első fondant készítő gépek. A Stühmer csokoládégyár és a Gerbaud cukrászda élen jártak a gépesítési folyamatban. A szaloncukor készítésének valamennyi műveletét elkezdték fokozatosan gépesíteni (gépi öntés, csomagolás), legtovább a csomagolásban maradt meg a kézi munka. Jellegzetes eszköz volt az úgynevezett riccelő (riccelo) gép, amely a csomagolópapír végeit rojtozta be egy mozdulattal. A rojtozógép beszerzését sokáig nem tartották költséghatékonnak, ugyanekkor ennél a fázisnál teret kaphatott a kreativitás.

A szaloncukrok aranykora ezután következett: az ipari forradalomnak és a cukrászok eszmélésének köszönhetően sorra születtek a prémium termékek, amelyek egyedi csomagolása is megrendelhető volt az adott cukrászatokban, édességüzemekben.

A termelésben a világháborúk fennakadásokat okoztak (alapanyag-ellátás, gazdasági válság, eltolódott fogyasztási szerkezet), az újabb tömegtermelés az 1950-es években indult be, csokoládé bevonat és néhány íz jellemezte a kínálatot. Az 1980-as évek előtt gyakorlatilag kétféle szaloncukor létezett: a konzum és a zselés, majd választék növelése pozitívan hatott a piacra, ennek köszönhetően ma már számtalan ízzel és ízkombinációval találkozhatunk, egyes gyártók pedig az egyedi táplálkozási igényeket is figyelembe veszik.

A változást a nyolcvanas évek második felében érezte meg az ipar, ekkor jelentek meg az új ízek, születtek meg azok a favoritok, amelyeket ma is keresnek a vásárlók a boltokban.

Az iparági fejlődés ugyan töretlen és sorra születnek a prémium szaloncukrok és az újabbnál-újabb ízkombinációk, a mai napig a zselés szaloncukor örvend a legnagyobb népszerűségnek, ebből fogy el a szezonban a legtöbb, ezen kívül a kókuszos, a

vajkaramellás, a mandulamarcipános, illetve a mogorós kedvelt még.

A szaloncukor egyedi jellemzői

A szaloncukor megközelítőleg 10 g tömegű, csokoládéval vagy bevonómasszával mártott, illetve a korábbi időszakokban kandírozott édesség. „Csomagolása és a karácsonyi ünnepkörhöz való kapcsolódása miatt minden más édességtől eltérő, különleges. A szalonszemeket hagyományosan a két végén rojtozott selyempapírba és színes fóliába csomagolják, így a termék masnira emlékeztető külsejű. Magyar különlegesség, más országokban nem készítik.”³

Termékkör szabályozása napjainkban

A szaloncukrok minőségét nem csak a gyártók, hanem a Magyar Élelmiszerkönyv is garantálja, amely több ponton is rendelkezik ezzel a termékkörrel kapcsolatban.

A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, jogszabályokban meghatározott kötelező előírások, valamint irányelvek gyűjteménye.⁴ A szabályozásokat a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság öt évente felülvizsgálja, így azok tartalmában az alkalmazásnak megfelelően módosítás lehetséges.

Az ME 2-84 Édesipari termékekre vonatkozó szabályozás meghatározza a szaloncukor általános termékleírását, az egyes szaloncukor fajták (kandírozott, mártott, töltött) és az ismertebb kötött elnevezésű fajták jellemzőit és minőségi követelményeit.

Az ME 2-102 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékekre vonatkozó szabályozás pedig azokat a jellemzőket határozza meg, amelyeknek való megfelelés esetén egy termék „különleges minőségű” megjelöléssel hozható forgalomba. Ez a két termékfajta a különleges marcipán szaloncukor és különleges vajkaramellás szaloncukor.

A kézműves/kézműves termékekre vonatkozóan a ME 2-109 irányelv szabályozza, hogy mely élelmiszer nevezhető annak. Így kézműves szaloncukor az az egyedi jelleggel bíró termék lehet, amelynek előállítása során a különös gondosság, a „művesség”, a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál.

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

A szaloncukor szinte minden hazai háztartásban elmaradhatatlan része a karácsonynak. A fát díszítő édesség a XIX. századi megjelenése óta a karácsonyi idényterméke volt a hazai cukrásziparnak és édesiparnak.

A karácsony napjainkban is elképzelhetetlen szaloncukor nélkül, a magyar lakosság hű maradt a termékhez, melynek értékesítése évről évre növekvő tendenciát mutat, az egyik legnépszerűbb szezonális terméknek számít a karácsonyi időszakban.

Magyarországon évente közel 3.500 tonna szaloncukrot vásárolnak a hazai fogyasztók, több mint 7 milliárd forint értékben. Az érdeklődés egyre inkább a minőségi csokoládéval és töltetékkel készült darabok felé fordul.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2021-es körképe szerint egy-egy háztartás évente 1 kilónyi szaloncukrot vásárol, a legkedveltebb a zselés, a marcipános, a kókuszos, a karamellás és a csokoládékrémes.⁵

³ Dr. Kanyó Andrásné- S. Nagy Anikó termékleírása – HÍR Gyűjtemény II. kötet 118-120. oldal

⁴ az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. §

⁵ <https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlemenyek/104076-tobb-mint-7-milliard-forintot-koltenek-a-magyarok->

A Magyar Édességgyártók Szövetsége megbízásából készült 2018. évi kutatás szerint a hazai fogyasztók 86%-a tervez szaloncukrot vásárolni.

A kutatás a családokat egy, a karácsony folyamán érhetően izgalomban tartó kérdésre is választ adott. „Akadnak ugyanis olyanok, akik kicsipegetik a fán lógó szaloncukorból a desszertet, amíg a csillogó csomagolást otthagyják, és a következő édességre vágyó hoppon maradva már csak a levegőt markolja meg az alufóliában. S hogy ki eszi ki a fát díszítő szaloncukrot a csomagolásból? Szinte mindenki! Mint kiderült, a családok közel háromnegyedénél fordul elő ilyen eset. Ezért aligha érdemes a bűnösöket keresni, mert szinte már mindenki elkövette ezt az „édes kihágást”. Ha pedig még nem, akkor előbb-utóbb nagy eséllyel megteszi.”⁶ Így volt ez velünk, a szüleinkkel, a dédszüleinkkel és még ki tudja hány felmenőig visszaszámolva.

2020-ban először rendeztek szaloncukor versenyt civil kezdeményezésként, melyre a gyártók összesen 109 ízt neveztek. A nagy cégek mellett a kisebb és a kézműves gyártók is lehetőséget kaptak és „Az év szaloncukra – 2020” címet a kézműves sós karamellás szaloncukor nyerte. Díjazottak lettek még különböző, hozzáadott cukrot nem tartalmazó, tovább laktózmentes és gluténmentes termékek is, amivel a gyártók a fogyasztói igények változását követik. A következő évi versenyre a gyártók már 152 ízt neveztek be és a 2022-es versenyre még ennél is nagyobb számban, 186 szaloncukorral jelentkeztek, és először került meghirdetésre az Év Vegán Szaloncukra kategória is.

Bár eredetileg a szaloncukor külföldről érkezett hazánkba, korábbi formájától annyira eltér, hogy joggal tekinthetjük magyar édességnek. Ha a világban bárhol szaloncukorral találkozunk, az feltehetően Magyarországon készült, s ha mégsem, akkor előfordulása csak az ott élő magyaroknak köszönhető.

Összességében egy nemzetközi gyökerű, de sok-sok évtizeddel ezelőtt Magyarországon kialakult, sajátosságaiban és az adott ünnepi körre csak nálunk jellemző édesipari termék a szaloncukor – hagyományos családi karácsonyaink elengedhetetlen kísérője.

A fentiekre hivatkozva kérjük a SZALONCUKOR Magyar Értéktárba történő felvételét.

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

- Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) Gyűjtemény
https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf
- Magyar Élelmiszerkönyv
<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/4b/a2000/2-84.pdf>
<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/3b/a2000/2-102.pdf>
- Intódy Gábor - Mi fán terem a szaloncukor? Magyar Édességgyártók Szövetsége
<https://www.hunbisco.hu/category/egyeb/page/8/>
- Több mint 7 milliárd forintot költenek a magyarok szaloncukorra – NAK sajtóközlemény
<https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlomenyek/104076-tobb-mint-7-milliard-forintot-koltenek-a-magyarok-szaloncukorra>
- A szaloncukrot is szabályozza a Magyar Élelmiszerkönyv - Store Insider
http://storeinsider.hu/cikk/a_szaloncukrot_is_szabalyozza_a_magyar_elelmiszerkonyv
- A karácsonyi édesség, amit a magyarok tettek híressé – Gasztro Coach Magazin
<https://gasztrocoach.hu/2017/12/06/karacsonyi-edesseg-amit-magyarok-tettek-hiressé/>

- Czukkédli a fenyőn - Ételt csak okosan!
<https://eteltcsakokosan.hu/czukkédli-a-fenyon/>
- Milliárdokat költenek szaloncukorra a magyarok
<https://sokszinuvidek.24.hu/mozaik/2021/12/14/szaloncukor-vasarlas/>
- Hungarikum-e a szaloncukor?
<https://tudomanyplaza.hu/hungarikum-e-a-szaloncukor/>
- Szaloncukor, a magyar tradíció
<https://www.primakonyha.hu/cikkek/szaloncukor-a-magyar-tradicio>
- Kézműves szaloncukor lett az év terméke
<https://szeretemamezogazdasagot.hu/2020/11/23/kezmuves-szaloncukor-lett-az-ev-termeke/>
- Csak magyarok készítenek szaloncukrot
<https://agrokep.vg.hu/elelmiszer/csak-magyarok-keszitenek-szaloncukrot-22171/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

-

III.

MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

Honlapok

- Kis szaloncukor történelem
https://ritkanlathatotortenelem.blog.hu/2021/12/22/kis_szaloncukor-tortenelem

Videó anyagok:

- Szaloncukor készítés - Hazahúzó (2018-12-10) - ECHO TV- YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=c2i8-RJ59PA>
- A szaloncukor és a karácsonyi díszek nyomában: hogyan készül? (Multiverzum, 2019.12.22.) - YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=P6NuJce9jUI>

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok

Támogató és ajánló levelek:

Dr. Török Róbert igazgató, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

Erdélyi Balázs szakmai elnök és Selmeczi László társelnök, Magyar Cukrász Ipartestület

Sánta Sándor ügyvezető igazgató, Chocco Garden Kft.

Takács István ügyvezető igazgató, Szerencsi Bonbon Kft.

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



AGRÁRMINISZTERIUM
Ágazati Értéktár Bizottság

dr. Felkai Beáta asszony
főosztályvezető részére

Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály

Kizárólag elektronikusan

Tárgy: Döntés a „Szaloncukor” javaslat AM Ágazati Értéktárba történő felvételéről

Tisztelt Főosztályvezető Asszony!

Tájékoztatom, hogy az AM Ágazati Értéktár Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) 2021. december 6-án megtárgyalta a szakfőosztály által felterjesztett „*Szaloncukor*” ágazati értéktárba történő felvételéhez című előterjesztést, amely vonatkozásában az alábbi döntést hozta.

Az ágazati értéknek a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény (a továbbiakban: hungarikum törvény) értelmében meg kell felelnie a nemzeti érték definíciójának, miszerint:

„nemzeti érték: a magyarság és a magyarországi államalkotó nemzetiségek tevékenységéhez, termelési kultúrájához, tudásához, hagyományaihoz, a magyar tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék, illetve a tájhoz és élővilághoz kapcsolódó materiális vagy immateriális javakat magába foglaló tájérték, amely tanúskodik egy emberi közösség és az adott terület történelmi kapcsolatáról”.

A Bizottság a hungarikum törvény alapján megvizsgálta a „*Szaloncukor*” c. javaslat ágazati értéktárba történő felvételére vonatkozó kérelmet, amely kapcsán megállapította, hogy jelen előterjesztés, minden elemében megfelel az ágazati értéktár kategóriának. A javaslat átfogó képet nyújt az érték múltjáról, valamint egyedi jellemzőiről és jelenkori hatásáról, valamint a termékkör hazai szabályozásáról.

Egy nemzetközi gyökerű, de sok-sok évtizeddel ezelőtt Magyarországon kialakult, sajátosságaiban csak nálunk jellemző édesipari termék a szaloncukor – hagyományos családi karácsonyaink elengedhetetlen kísérője.

A karácsony napjainkban már elképzelhetetlen szaloncukor nélkül. Magyarországon évente közel 3.500 tonna szaloncukrot vásárolnak a hazai fogyasztók, több mint 7 milliárd forint értékben.

Dr. Nagy István miniszter úr támogató döntése értelmében a „Szaloncukor” nemzeti értékként az Agrárminisztérium Ágazati Értéktárába jelen levelemmel egyidejűleg felvételre került.

Az Ágazati Értéktár Bizottság továbbá jelezni kívánja, hogy kezdeményezi a „Szaloncukor” kiemelkedő nemzeti értéké nyilvánítását és a Magyar Értéktárba történő felvételét. Az értékpiramis következő lépcsőfokának megfelelő javaslati adatlapot a Hungarikum Bizottsághoz felterjeszti.

Munkájukhoz további sok sikert kívánunk!

Budapest, 2022. január „14.”

Üdvözlettel:



Karkecz-Gál Klára

AM Ágazati Értéktár Bizottság elnöke

Dr. Felkai Beáta Olga Asszony részére
helyettes államtitkár
*Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Helyettes
Államtitkárság*

Agrárminisztérium
1052 Budapest, Apáczai Csere János utca 9

Dátum: Budapest, 2023.10.25.
Ikt.sz.: 967/1-1/III-2/2023 (1944)
Elősz.:
Hiv.sz.:
Melléklet:
Ügyintézőjük:
Ügyintézőnk: Dr. Török Róbert
Tárgy: szaloncukor
hungarikumként való
elismerése, ajánlás

*Kérjük, hogy válaszukban
hivatkozzanak
iktatószámunkra, ügyintézőnkre!*

Tisztelt Helyettes államtitkár Asszony!

Mellékelten megküldöm a szaloncukor kiemelkedő nemzeti értéként való elismerését, ajánlását, intézményünk részéről:

Támogató nyilatkozat

a
SZALONCUKOR

hungarikumként való elismeréséhez

A szaloncukor történetével intézményünk, mint országos gyűjtőkörű a hazai cukrászat történetét is kutató szakmúzeum kiemelten foglalkozik.

A szaloncukor sajátos magyar – közép-európai készítménynek tekinthető. Gyártása és fogyasztása a karácsonyi ünnepkörhöz kapcsolható, a magyar fogyasztók több generáción keresztül megszokták, és napjainkban sem hiányozhat a palettából. A szaloncukor története zömmel a 19. századra tehető, de előzményei annál fontosabbak.

A mai cukrászok elődei a koraújkortól a főúri háztartásokban működő úgynevezett 2pepecs művesek” vagy „tsemege tsinálók” voltak, akik a szakmát szobrászi kezűgyességgel művelték. Feladatuk közé tartozott, hogy asztaldíszeket, tragant figurákat és édességeket, úgynevezett tsemegéket készítsenek mesterien. Hazánkban Mátyás kora előtt a gyógyszerészek foglalkoztak édességkészítéssel, később Itáliából érkeztek édességkészítő mesterek, valamint a 16-17. századtól keletről az Oszmán Birodalomból érkeztek török édességek. Cukrászatunkat a 19. században a svájci Graubünden tartományból érkező igazi cukrászok változtatták meg, amikor már elérhető volt a finomított cukor, kifejlesztették a vajassüteményeket és a gyarmatáruk is könnyen hozzáférhetővé váltak. Cukrász szavunk is ekkor keletkezett, melyet gróf Széchenyi Istvánnak (1791-1860) köszönhetünk.

A reformkorban kezdett elterjedni hazánkban is a karácsonyfaállítás szokása. Magyarországon először gróf korompai Brunszvik Teréz (1775-1861) és báró Podmaniczky Frigyes édesanyja janckendorfi Nostitz Erzsébet (1788-1853) állított először fenyőfát karácsonykor az 1820-as években. A legenda szerint az első fa Luther Mártonhoz (1483-1546) a protestáns reformáció atyjához köthető, aki 1536-ban karácsonyfát állított a gyermekeknek 1536-ban. Majd az 1600-as évek elején Strassbourg környékén elterjedt a karácsonyfaállítás szokása, amit almával, aranyfüsttel, papírrózsával és cukorral díszítettek. Itt jelenik meg először a cukorka a fenyőfán. A 19. század közepétől az arisztokrácia körében elterjedt a karácsonyfaállítás szokása, később pedig a polgárságnál is divatba jött. A fát gyümölcsökkel, cukorkákkal, habcsókkal és mézeskalácsokkal és papírdíszekkel ékesítették. Ennek a kornak az apró süteménye volt a mára már teljesen elfelejtett pasziánsz és a különböző keksztészta-félékből formázott emberi és állati figurák. 1842-ben egy soproni polgárasszony (Szekrényessy Józsefné Schlachta Etelka 1821-1876) reformkori naplója a következőket említi: *„Midőn beléptünk a szobába, azasztal közepén felállított fa, narancs és cukrokkal ékítve már teljess fénnel ragyog a kis gyertyáskáitól körözve.”*

A szalonok édessége a szaloncukor eredetileg francia minták alapján bécsi közvetítéssel jelent meg. Ez volt a szalonok édessége. A karácsonyi szalon szobákban, felállított fenyőfa mellett sorakoztak a csomagolt édességek, a sütemények és a cukorkák.

A szaloncukor őseit a fondatcukorkát a hagyomány szerint egy francia cukrász Pierre André Manion találta fel a 18. században és ültette át német területekre (Berlin) is. Egy másik legenda szerint egy, a 18. század végén Lyonban működő cukrászmester, egy bizonyos Papillot úr egyszer rajtakapta inasát, ahogy az a fondant-cukorkákat lopkodja, majd csillogó papírdarabkába csomagolja őket. Mint kiderült, a romantikus munkaerő szerelmes üzeneteket írt a papírlapokra, így próbálva meghódítani egy kisasszony szívét. Az inas persze elvesztette az állását, a mester viszont nyert egy remek ötletet. Onnét kezdve rojtos szélű, csillogó szaténba csomagolt cukorkákat kezdett forgalmazni „papillote” néven. Ezek épp úgy néztek/néznek ki, mint a mi szaloncukraink, viszont a csomagolásuk belső oldalára aforizmákat vagy vicceket nyomtatnak. Franciaországban ma is közkedveltek, viszont semmi közük nincs a karácsonyhoz.

Tény, hogy hazánkban már a 19. század elején készítettek fondant alapú cukorkákat. De a későbbi **szaloncukor készítés hagyománya döntően magyar szokássá vált, a volt Monarchia országaiban is csak szórványosan volt divatban.** A mai értelemben használt és ismert szaloncukor igen későn csak az 1870-es évektől jelenik meg abban a formában, ahogyan most használjuk. Jókai Mór (1825-1904) írótól tudjuk, hogy az 1870-es évektől rendszeressé vált a fát szaloncukorkáival díszíteni. A kifejezés a német „salonzuckerl-ből” származik. A következő húsz évben rendkívül népszerűvé vált a szaloncukor készítése. Az 1891-ben megjelent Hegyesi József nevével fémjelzett: *Legújabb házi cukrászat kézikönyve* már 17-féle szaloncukor receptjét ismerteti többek között: szalon- ananász, szalon crême bonbon, szalon marasquino, pisztácia cukorkákkal együtt.

Korabeli szaloncukor recept:

Tegyünk fel fél kg kristálycukrot, 10 evőkanál vizet, forraljuk fel.

Egy zománcozott lábast kiöblítve hidegvízzel beleöntjük a szirupot.

A tetejét meglocsoljuk vízzel, hűlni hagyjuk. Miután kihűlt elkeverjük, hogy a masszát az edény egyik oldaláról a másikra húzogathatjuk, amíg hófehér nem lesz.

Az így elkészített fondant gyenge tűzön folytonosan keverkedve melegítjük és hozzátesszük a kívánt ízesítőt ízlés szerint: ez lehet, dió, mogyoró, kókusz, rumba áztatott mazsola, aszalt gyümölcs, befőtt, csokoládé, vanília stb. Finomabb ha vaját is keverünk hozzá.

Ezután márványlapra, vagy deszkára öntjük, megformáljuk és szaloncukor formájúra vágjuk. Tetejére csokoládét önthetünk. Majd megszilárdulás után selyempapírba és sztaniolba csomagolhatjuk.

Ekkoriban még egyszerű, de különféle cukorkaféleségeket, csokoládégolyócskákat burkoltak először selyempapír burkolattal, majd díszítették színes sztaniollal. Kezdetben karácsony előtt nádcukorral és mézzel főzött golyócskát, egyszerű cukorkaféleségeket, kakaós készítményeket burkoltak selyempapírba, amelyet bevontak sztaniollal. A tömegtermelés elindulása előtt a szaloncukrot otthon a polgárok illetve nemesi háztartások, illetve a hivatalos cukrászok (nem csokoládégyárok) készítették.

A tömeges előállítás miatt már segítségükre volt a szaloncukorrojtozó (először kézi, majd gép) és sztainolvágó-gép is, amely ma múzeumunkban megtekinthető. Hajdan az inasok dolgoztak ezt működtetni.

Az ipari forradalom és kapitalista gyárilag fejlődésének köszönhetően kialakult a cukor és édesipar, de a papírgyártás is fejlődött. Így a századfordulóra már közel 1000-féle sztaniol biztosította a szaloncukor különleges báját. Erre külön sztaniol mintakönyveket is készítettek.

A polgári háziasszonyok kezdetben saját maguk készítették a szaloncukrot, de a tömegtermelés és a gyárosok, a cukrászok művészebb kivitelű és ízletesebb szaloncukorkáival már nem tudták felvenni a versenyt. A cukrászdák is versenyeztek egyedi és különleges szaloncukrokat készítettek: a zselés, marcipános, gyümölcskocsonyás volt a legnépszerűbb illetve a legújsszerűbb. A kereskedelem és a csomagolás fejlődésének köszönhetően már rendelésre is külön díszcsomagolásban is lehetett szaloncukrokat kapni, amelyet házhoz is szállítottak az inasok, az úgynevezett boyok. Az igényesebb cukrászdák és gyártók a dobozokat és csomagolóanyagokat iparművész tervezőkkel terveztették, a könnyebb eladás kedvéért. A nagyobb fővárosi és vidéki cukrászdák már ősszel készültek a szezonra. A csokoládégyárak pedig a század végére már gépesítéssel és tömeges gyártással is reagáltak a növekvő fogyasztói igényre, így Gerbeaud Csokoládégyára és Stühmer Frigyes üzeje már felkészülve várta a régi idők karácsonyi szezonjait. A kiskereskedők is alig várták a szezont, ők zömmel a helyi minőségi cukrászdákból szerezték be az édességeket, amelyet saját boltjukban továbbadtak. Vidéki viszonylatban is jelentős volt a termelés volt, ahol napi 25-30 kg csokoládét is felhasználáltak.

Kedvelt szokássá vált, hogy a becsomagolt szaloncukorkát, illetve más karácsonyfadíszeket még külön préselt papírképekkel, karácsonyi és egyházi motívumokkal, angyalkákkal díszítenek, amelyet a karácsonyfára akasztanak.

Az első világháború kedvezőtlenül hatott az édesiparra, az alapanyagok hiánya és a háborús veszteségek átalakították a piacot. A gazdasági válság és az elszegényedés ismét arra sarkalta a lakosságot, hogy otthon állítsák elő saját karácsonyfadíszzeit, így a fára felfüggeszthető édességeket és a szaloncukrot is.

Újra divatba jöttek a mézes sütemények, a tojáshabbal gyártott egyszerű díszek, de formáltak krumplicukorból és aszaltgyümölcsből is figurákat, sőt az olcsóbb sütőtököt és a répát is díszítésre használták. Ez a szokás később is megmaradt. A második világháború utáni szegénység és politikai változás sem enyhített ezen. Bár az édesipar helyreállt és a fejlesztések révén újra tömegesen termelt, de ez már a konzum (tömeges) néhány fajtát produkáló szaloncukrok időszeke.

Az 1980-as évekre a jó minőségű konzum, a választék növelése (zselés fajták megjelenése) pozitívan hatott a piacra, amely elvezet máig, a sokszínű, változatos és minőségi szaloncukrok világába.

Ma már elképzelhetetlen karácsony hazánkban szaloncukor nélkül, **amelynek szokása már mintegy 140 éve tradicionálisan magyar hagyomány**. A környező országokban is tőlünk terjedt el annak használata és forgalmazása. A szaloncukor Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételét a fent említett történeti okok miatt feltétlenül javasoljuk. **Múzeumunk számos történeti forrást és bizonyítékot, többek között eredeti recepteket, csomagolóanyagokat, gyártási és reklámanyagokat és tárgyakat (szaloncukorjtozó készülék) őriz, amely hitelesíti a feltárt történeti kutatást és megerősíti a szaloncukor magyar jellemzőit és különleges értékeit.**

A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.



Dr. Török Róbert
igazgató

Ajánlás a
SZALONCUKOR
Hungarikumok Gyűjteményébe való
felvételéhez

A szaloncukor hagyományosan magyar cukrászati, majd édesipari terméknek tekinthető, melynek sajátossága a csomagolásban és a fogyasztásához kapcsolódó szokásban rejlik. A termék francia eredetű és német bevándorló cukorműves mesterek hozták el a 19. század elején Magyarországra, majd vált népszerű karácsonyi édességgé. Az a szokás, hogy a karácsonyfának díszje a szaloncukor, csak Magyarországon alakult ki és terjedt el, nagyjából 140 éve.

Ma már számtalan gyártó - kézműves és édesipari vállalkozások - termékei közül válogathatnak a vásárlók. Az elmúlt években reneszánszát éli a kézműves szaloncukor is, melyet számos cukrászda készít és forgalmaz egyre nagyobb sikerrel. A cukrászdákban még most is a hagyományos módon, kézzel készítik és csomagolják az Európában unikális kézműves termékeket.

Értékesítése évről évre növekvő tendenciát mutat, az egyik legnépszerűbb szezonális terméknek számít a karácsonyi időszakban, háztartásonként mintegy 1 kilogramm az átlagosan megvásárolt mennyiség. A hagyományos szaloncukor választék mellett megjelentek a bonbon minőségű, kézműves szaloncukrok is, ezzel egy még magasabb minőségi szintet képviselve.

Szaloncukor nélkül nem múlhat el Magyarországon a karácsony! A szaloncukor házi készítése is újra divatba jött, ami jó családi program az ünnepek előtt, az adventi készülődésnek nagyszerű része lehet.

A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR **hungarikummá** nyilvánítását.

2023. október 26.

Tisztelettel,



Erdélyi Balázs
szakmai elnök



Selmeczi László
társelnök

Magyar Cukrász Ipartestület
1185 Budapest, Üllői út 674.

Kis szaloncukor-történelem

2021. december 22. JTom

Hogy mi volt előbb, a karácsonyfa vagy a szaloncukor, már erre is nehéz válaszolni, hiszen a karácsonyra történő apró édesség készítésére már a 14. századi Franciaországból is van feljegyzés, míg a karácsonyfa-állításra csak az 1500-as évekből vannak emlékek, miszerint a Német-római Birodalomban a gazdag családok ünnepeltek így.



1957. január 7. Gyerekek bontják a karácsonyfát a SZOT Szabadság-hegyi üdülőjében, ahol kibombázott, vagy rossz szociális körülmények között élő szülők gyermekei számára biztosítanak üdülési lehetőséget. MTI Fotó: Kovács Ferenc

Magyarországra Bécsből érkezett a szokás, és Pesten az első karácsonyfát nagy valószínűséggel Brunszvik Teréz grófnő, a magyar óvoda megalapítója állíthatta fel otthonában 1824-ben. A nemesi családok segítségével terjedt el a szokás hazánkban, de annyi biztos, hogy addigra a szaloncukor már létezett! Az eredetileg fondantból készült édesség német cukorművesek közvetítésével került az országba már a 19. század elején. Kugler Henrik udvari cukrász cége 1865-től már készítette, ahogyan később Gerbeaud Emil már a Stühmer csokoládégyárban előállított szaloncukrokat árulta cukrászdájában. A szaloncukor-gyártás nagyüzemben a szocialista Magyarországon indult be az 1940-es évek végén. Az 1980-as évekre már a szokásos, csokoládés édesség mellett hódított a Konzum szaloncukor és megjelent a zselés is, ami hamar a legjobban fogyó szaloncukorra vált. Magyarország igazi szaloncukor-nagyhatalom, fejenként 1 kilót is megeszünk az ünnepkör alatt, míg máshol alig vagy egyáltalán nem ismerik ezt a remek édességet!



1948. április 8. Sok asszony foglalkozik a szaloncukor csomagolásával. A karácsonyi készülődés egyik legfontosabb mozzanata a szaloncukor beszerzése. Ebben segítenek az édességet előállító gyártók. Magyar Fotó: Bauer Sándor és Kotnyek Antal



1954. november 23. Egy asszony szaloncukrot vesz a móri földműves szövetkezet áruházában, ahol elkezdődött a karácsonyi vásár. MTI Fotó: Munk Tamás



1960. október 15. A cukormasszából egy 20 méteres munkapálya végére lesz szaloncukor a Győri Keksz- és Ostyagyárban. A gyártásban jelentős újítást vezettek be, amely a termelést mintegy 40 százalékkal növeli, így ebben az évben a gyárból 129 mázsa szaloncukor kerül a fogyasztókhoz. MTI Fotó: Tormai Andor



1960. október 15. Színek szerint szortírozva csomagolják az automata gépekből kikerült szaloncukrot a Győri Keksz- és Ostyagyár dolgozói. A gyártásban jelentős újítást vezettek be, amely a termelést mintegy 40 százalékkal növeli, így ebben az évben a gyárból 129 mázsa szaloncukor kerül a fogyasztókhoz. MTI Fotó: Tormai Andor



1960. október 15. Automata gépekkel csomagolják a szaloncukrot a Győri Keksz- és Ostyagyár dolgozói. MTI Fotó: Tormai Andor



1960. december 21. Zana Gizi és Morócz Vera úttörő szaloncukrokat kóston az Országházban. A fiatalok hagyományos fenyőünnepére 16 méter magas fenyőfát díszítenek a Parlament kupolacsarnokában a Kenyeres Juli általános leányiskola tanulói és a Kazinczy Ferenc úttörőcsapat tagjai. MTI Fotó: Birgés Árpád



1965. november 9. Ízesítőt kevernek a készülő cukormasszához a Budapesti Csokoládégyárban. Az üzemben előreláthatólag november huszadikára teljesítik az 1965-ös évre tervezett kétmillió-hatszázhetvenezer kilogramm szaloncukor előállítását. MTI Fotó: Percze Lajos



1965. november 9. Automata gépsoron csomagolják a termékeket a Budapesti Csokoládégyárban. MTI Fotó: Percze Lajos



1965. november 9. Dolgozók pakolják a becsomagolt termékeket a Budapesti Csokoládégyárban. MTI Fotó: Percze Lajos



1978. november 3. A Magyar Édesipar már felkészült a karácsonyra. Az év végéig a tavalyinál többet, több mint ötezer tonna szaloncukrot készítenek a Budapesti Csokoládégyárban. A közkedvelt zselés szaloncukorból is nagyobb mennyiséget gyártanak, ebből ezerkétszáz tonna kerül az üzletekbe. A képen: készül a szaloncukor. MTI Fotó: Pintér Márta



NEMZETI FOTÓTÁR
ARCHIVUM.MTVA.HU

1981. július 24. 1923. február 25-én írták alá a Szerencsi Csokoládégyár üzembe helyezéséről szóló okmányokat, miután 1921 végén már megkezdődött a termelés. 1991-től a svájci Nestlé cég a tulajdonos. A képen: megkezdődött a szaloncukor gyártása Szerencsen. MTI Fotó: Kozma István



Forrás: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum



A szolnoki Meini üzlet karácsonyi kínálata 1938-ban

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

A nőnek öltözött detektív tetten érte az árdrágítót **A 6—10 pengőért adott szalon- cukorért 300 pengő pénzbüntetés**

Mindenki előtt ismeretes a karácsonyt megelőző hetek cukorka piaca, mely a karácsonyfiac mögött a Kossuth-szobor körül szokott elhelyezkedni és tisztán karácsonyfa feldíszítésére alkalmas cukorkákkal és díszműaukkal teltek ezek a sátrak.

Az idei karácsony előtt csak bizonyos meghatározott mennyiségben lehetett szaloncukorhoz jutni, ezért ezen a nyílt piacon is a szaloncukor a legkeresettebb cikkek egyike volt.

A rendőrség áreellenőrző csoportja tudomást szerzett arról, hogy a szaloncukor árusításánál egyesek nagyarányú árdrágítást követnek el, de

több razzia alatt sem sikerült megállapítani az árdrágítók léteét. Az egyik detektív ekkor ötletes cselhez folyamodott. Női ruhát öltött és így ment ki vásárolni a cukorkás bódéhoz. Szabó Mihályné sátrához közeledett először és 15 deka szaloncukrot kért. Az asszony nem ismerte fel a „nőben” a detektívet és pirulás nélkül kért a 15 deka kimért szaloncukorért 150 fillért.

Az árdrágító asszony ellen megindult az eljárás és az uzsorabíróság most részben a tettenérés, részben saját bevallása alapján megállapította, hogy Szabó Mihályné a szaloncukrot 6—10 pengőért árusította. Az uzsorabíróság Szabó Mihályné bűnösségének megállapítása után jogerősen 10 napi fogházbüntetésre változtatható 300 pengő pénzbüntetésre ítélte.

Forrás: Arcanum Digitális Tudománytár / Kecskeméti Közlöny, 1943/22. szám









HUNBISCO
MAGYAR ÉDESSÉGGYÁRTÓK SZÖVETSÉGE

1084 Budapest, Német utca 23.

Nyilvántartási szám: 01-02-0004650, Fővárosi Törvényszék

EU átláthatósági regiszter: 129338730868-11

Adószám: 18036187-2-13

Kapcsolat: sec.gen@hunbisco.hu | hunbisco.hu

Tisztelt Agrárminisztérium!

Az alább leírt fényképek alábbi jogtulajdonosai a fotók felhasználását a Magyar Édességyártók Szövetsége érdekkörében a Szövetség számára engedményezték. Az engedményezés kifejezetten is érvényes a szaloncukor Nemzeti Értéktárba történő felvételi folyamatához a Szövetség közreműködésével az Agrárminisztérium számára.

Damniczki Cukrászda (birsalma - vegán), engedményező: Damniczki Balázs

Promenád Kávéház (karamellás), engedményező: Vadócz Jenő

Sulyán Cukrászda (narancsos marcipános), engedményező: Sulyánné Benkó Kata

Nem érkezett hozzájárulás: Gyulai Kézműves Cukrászda (Gianduja szaloncukor)

Tisztelettel,


Intódy Gábor
titkár
2022 DEC 12.

Magyar Édességyártók Szövetsége
Német utca 23. Budapest 1084
Adószám: 18036187-2-13
Nyilvántartási szám: 01-02-0004650
hunbisco.hu