

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

**Javaslat az
ÉRSEKCSANÁDI RÉTES
települési értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:
Csurai Sándorné

Csurai Sándorné

Érsekcsanád, 2017. július 28.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó személy neve: Csurai Sándorné
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Csurai Sándorné
Levelezési cím: 6347 Érsekcsanád, Dózsa György u. 88.
Telefonszám: 30-637-6853
E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

<input checked="" 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"/> turizmus és vendéglátás	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Érsekcsanád

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

<input checked="" type="checkbox"/> települési	<input type="checkbox"/> tájegységi	<input type="checkbox"/> megyei	<input type="checkbox"/> külhoni magyarság
---	-------------------------------------	---------------------------------	--

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

A múlt század elején a családok körében nem volt ismert az úgynevezett cukrászsütemény.

Desszerként otthon készített kelt kalács, csöröge gurábli

(pogácsa-féle, szaggatott zsíros tészta fűszerekkel ízesítve) habcsók és az ünnepi sütemény, a rétes került az asztalra.

A legnépszerűbb rétesfajta a túrós, grízes-meggyes és a mákos volt.

Egyéb ünnepi alkalmak süteménye is a rétes volt:

- A reformátusoknál vizitáció alkalmával rétest kínáltak az egyházi méltóságoknak.
- Rétest vittek gyerekágyas anyának (Babina/Pamoda), beteglátogatáskor.
- A lakodalomban a szombati ebédhez szintén rétest kínáltak.

Ahogy a melléklet fotón is látható, a Gyöngyösbokréta Néptáncsoport (1930-as évek) koreográfiájában is helyet kap a rétes. Viseletbe öltözött asszonyok csanádi szőttessel letakart, kerek tepsiben megsütött rétest tartanak a kezükben.

Az ÉRSEKCSANÁDI RÉTES receptje:

Egy tepsizhez 40 dkg lisztet sós, langyos vízzel, kevés zsírral összegyúrunk.

Közepesen lágy tésztát készítünk, ezt lepényformára ellapítjuk, bekenjük zsírral, hogy ne száradjon ki. 15-20 percet pihentetjük, majd kinyújtjuk.

Régen és sokszor még ma is szötteken nyújtották ki. Ez a technika segít megőrizni a tészta rugalmasságát, és megakadályozza a szakadást.

A nyújtás után a szélét leválasztjuk, csak a vékony tészta marad, amire jöhet a töltelék.

A rétes széléből **rétespogácsát** sütünk, melynek tölteléke: zsír, tejföl, liszt, só.

A töltelék többféle lehet: grízes-meggyes, túrós, mákos, siós.

Grízes-meggyes:

50 dkg búzadara pirítva, 30 dkg cukor, meggy, kevés tejföl

Túrós:

1,2 kg túró, 2 dl tejföl, 20 dkg cukor, 2 cs. vaníliás cukor

Mákos:

80 dkg mák, 20 dkg cukor, kevés szilvalekvár, tejföl

A betekert rétesrudakat tejjel kenjük meg.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az Érsekcsanádi rétes készítése mai napig élő hagyomány. Rendszeresen sütik családi ünnepeken, lakodalomban, vendégváráskor, Szüreti bálon. A rétes sütő asszonyok hagyománya is élő jelenség, rendelésre több háznál készítik a rétest hagyományos módszerrel, a régi recept alapján.

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

8. 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













TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvénynek megfelelően támogatom az ÉRSEKCSANÁDI RÉTES megnevezésű elem felvételét az Érsekcsanádi Települési Értéktárba.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kelt, 2017. július 28.

Érsekcsanádi Rétesbolt

Gömzsikné Tomó Hajnalka
Gömzsikné Tomó Hajnalka

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott, Gömzsikné Tomó Hajnalka nyilatkozom, hogy az ÉRSEKCSANÁDI RÉTES települési értéktárba történő felvételéhez szükséges javaslat dokumentációjában szereplő fotók a saját tulajdonomat képezik.

Az Érsekcsanádi Települési Értéktár Bizottság bármilyen céllal felhasználhatja a fotókat.

Érsekcsanád, 2017. július 28.

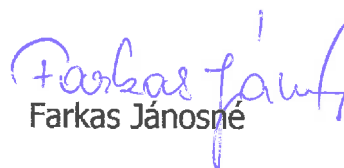
Gömzsik Tomó Hajnalka
Gömzsikné Tomó Hajnalka

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott, Farkas Jánosné nyilatkozom, hogy az ÉRSEKCSANÁDI RÉTES települési értéktárba történő felvételéhez szükséges javaslat dokumentációjában szereplő fotó a saját tulajdonomat képezi.

Az Érsekcsanádi Települési Értéktár Bizottság bármilyen céllal felhasználhatja a fotót.

Érsekcsanád, 2017. július 28.


Farkas Jánosné