



DEBRECENI EGYETEM

HUNGARIKUMOK ÉS KULTURÁLIS ÖRÖKSEGELEMEK TURISTVÁNDI NÉPI TÁPLÁLKOZÁSÁBAN

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Terepkutatás

- A TÁMOP keretprogramon belül megvalósult Túrístvándiban végzett néprajzi terepgyakorlatok során a népi táplálkozás változásainak kutatása és a hungarikumokhoz, mint speciális szellemi kulturális örökségelemhez való viszonyt kutattuk lokális adatközlők bevonásával.



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



Terepkutatás

- Terepgyakorlatokat 2013. nyarán és 2014 telén végeztünk.
- A két terepkutatás ideje alatt közel száz interjút készítettünk.



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



Kutatások

- A szellemi kulturális örökségelemek gasztronómiai vonatkozásának számos európai és globális párhuzama van.
- A hungarikumok és a szellemi örökségelemek kiegészítik, erősítik egymást. A szellemi örökségelemek nemzetközi rendszerbe illeszkednek. A hungarikumok alulról építkező értéktár rendszerbe sorakoznak.
- ICREFH
<http://www.vub.ac.be/SGES/ICREFH.html>



Fogalmi keret

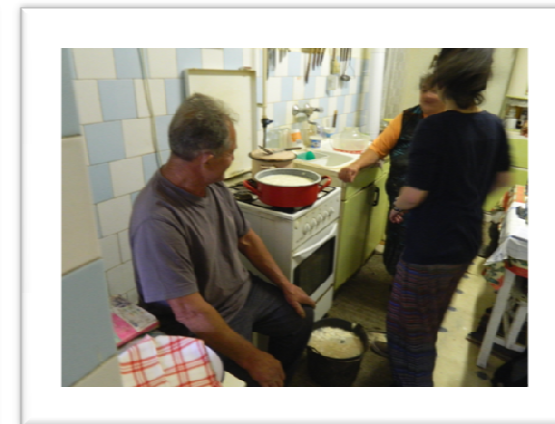
- Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei halmozottan hátrányos településen gyűjtött strukturált interjúin keresztül, hogy a 21. századi piacgazdasági változásokkal időben párhuzamosan milyen hagyománynak mondott narratív és koaktív gasztronómiai törésvonalak alakultak ki.
- A koaktív szó a pszichológiai szaknyelvben elterjedt, jelentése (coactive) : egyedi szereplés, az ugyanilyen feladattal küszködő mások közepette. Jelenti még a tanulók aktív kölcsönhatását, miközben minden tanuló önmagáért tanul és nem a csoporteredményről van szó.
- In Kooperáció és intelligencia.
<http://www.mit.bme.hu/system/files/oktatas/targyak/7412/KI-MSc-2-tanulas1-2012.pdf> letöltés: 2014. 09. 11.



Fogalmi keret

- A kutatásba bevont adatközlők mind nemi, vallási, életkori és etnikai különbségeket figyelembe véve monolitikusan homogén véleményt nyilvánítottak a „hagyományos” múltból közelítő néprajzi kérdésekben.

Ami szerint a hagyományos menüsor elemei: szatmári töltött káposzta, kötött tészta leves, szilvalekváros derelye, szilvalekvár, szilvapálinka.



Törvényi szabályozás és háttér

- A hungarikumok kérdéskörében az értelmezés általános igénye után adatközlőink a reklámértékelő bíró és védjegyes termékek felsorolásáig jutottak el önállóan, amely gyakorlatilag az 1989-es piaci állapotok konzerválódását vetítette elénk, míg az újabb, azaz 1989- utáni hungarikum márkaelemeket sem árnyaltan, sem fajták szerint elkülöníteni vagy felsorolni nem tudták. A hungarikum problémakörének általános megközelítési alapja a hungarikumokról szóló törvény volt a kutatás hipotéziseinek felállításakor.

- 2012. évi XXX. törvénya magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. Magyar Közlöny 2012. 42. 8116 – 8122.

Ásd táplálkozásról szóló kérdőív: Dr. Bihari Nagy Éva 2014.



Hungarikumok alapismerete

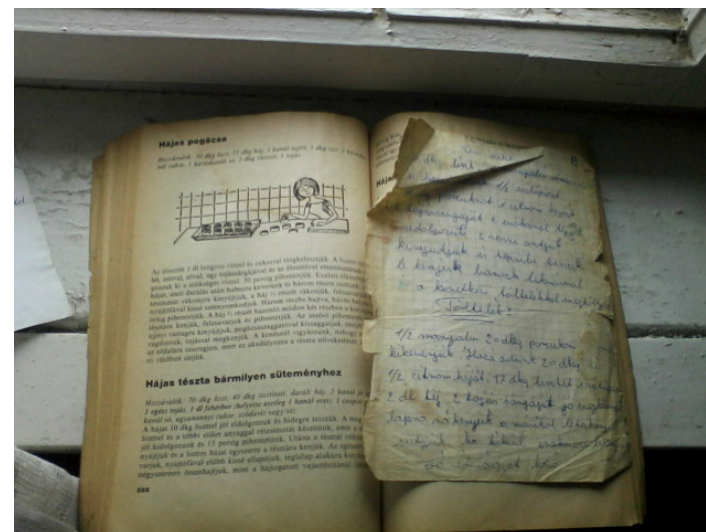
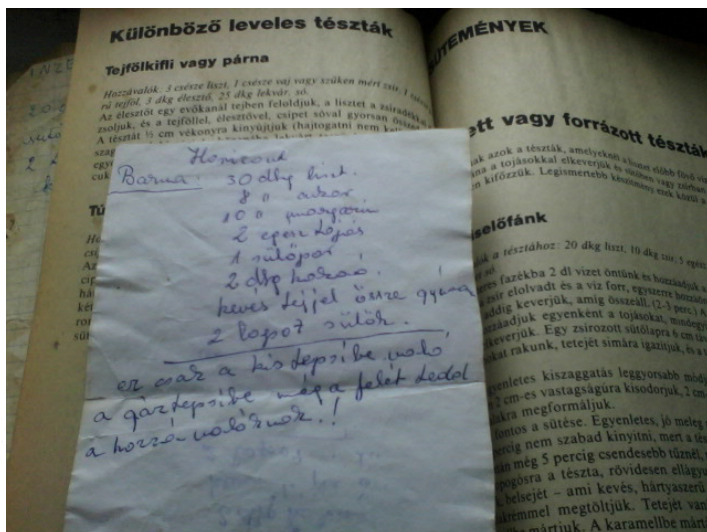
- A Túristvándiban végzett terepkutatás alatt elsősorban nem arra voltunk kíváncsiak, hogy van-e valós lexikális tudás a hungarikumokhoz kapcsolódó kérdéskörben a kutatott közösségen belül, hanem funkcionálisan be tudtak/tudnak-e épülni a nemzetközi piacra szánt, de a belső fogyasztást vidéken alig generáló – egyébként pedig - magas marketing és márkaértékű hungarikum védjegyhez tartozó termékek.
- A törvény szerinti nemzeti értékek azonosítása, rendszerezése és védelme egy többszörösen összetett, alulról felfelé építkező rendszerben, az ún. Magyar Nemzeti Értékek Piramisában történik.

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hungarikumbizottsag> 2014.09.22.



Hungarikumok alapismerete

- A külső piacokra vonatkozó kitétel szorosan összefügg azzal az igazoltnak látszó hipotézisünkkel, hogy az önellátásra tradicionálisan és egyébként morálisan is berendezkedő, a saját ízvilágot az idegen felé helyező vidéki –jelen esetben Túrístvándi - konyha eredendően nem volt rászorulva a nemzeti értéként kezelt és professzionálisan előállított magas hozzáadott értéket hordozó generációk tudását örökítő termékekre.



Önellátás továbbélése

- Nem volt rászorulva, mert megtermelte azt magának.
- Ha pedig saját magának nem tudta/tudja megtermelni, akkor a lokális életközösségben talál(t) olyan specialistát akitől megszerzendő fölöslegét vagy pénzért vagy inkább is más szimbolikus árucseré eszközért beszerezheti.
- Erre jó példa a nem minden háznál készülő, de minden háztartásban ismert és igényelt somlekvár. A somlekvár főzés nélkül készül, magas vitamintartalma miatt divatos, az idegen előtt jól reprezentálhatja a túristvándiak korszerű táplálkozási igényekre és gondolkodásmódra való nyitottságát.



Önellátás továbbélése

- Alternatívaként más alapanyagból dolgozva is elérhették ugyanazt az ízharmóniát. Az ízharmónia ugyanis nem az alapanyagok megfelelő adagolását jelentheti kizárólagosan, ezért egzakt mérési módszerekkel, mechanikus másolást nem is tesznek lehetővé.
- Nem is a főzési eszközök, körülmények, konstansa látszik kiemelendőknek. Sokkal inkább az időzítés, a hagyományos ételek hagyományos időszakhoz, ezen belül is hagyományos időpontokban való elkészítését, a ráfordított idő mennyiségét és általános értelemben véve a belé öntött személyes szakralitás, amelynek egzakt mérésére végképp nincsen számszerűsített mérési és ellenőrzési lehetőség



Önellátás továbbélése

A 20. század elejéről szóló visszaemlékezésekben rendre felmerül az általános élelmiszerek otthoni megtermelésének emlékképe. Ez az emlékkép a családi igényeket kielégítő önellátást idézi fel, mint gyakorlati keretet az ellátás hiányosságával párhuzamosan, az összehasonlítás időbeli tengelye pedig a mához való viszonyítás.

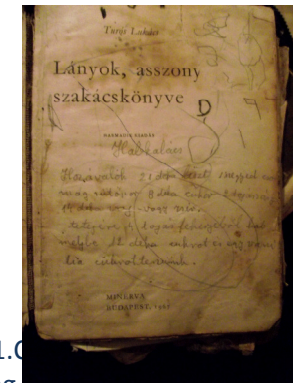
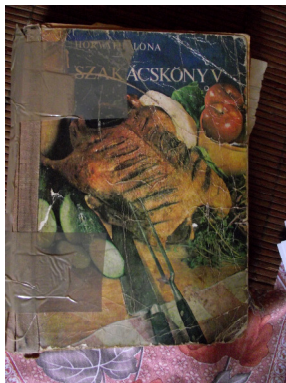
- Az önellátás alapjául szolgált a gondosan megművelt termőföld, a mezőgazdasági termelésbe bevonható környezet teljes körű kihasználását idézi fel, ezt hasonlítják össze adatközlőink napjaink foghíjas művelési rátájával azzal a térszerkezeti differenciálással, hogy a kül- és belterületek elkülönültek határra és kertiségekre, valamint fókuszálnak a félkertészeti intenzív termelésrendre (zöldséges kertekre) és a nagyvolumenű kapás rendre (burgonya földekre) egyaránt.



Önellátás továbbélése

M.E.: *Nem, hát már 76 éves vagyok, hát de azok előtt minden évbe, mert még akkor tájba nem úgy volt mint most. Ugyi akkor úgy volt, hogy hát nem volt mindennap kenyér se a bótba, mint most. Hanem egy héten egyszer jött kenyér. Na hát télére ugyi bevettük a lisztet, akinek nem vót földje mondjuk, nekem nem vót. Levettük a télére való élelmet krumplit, ilyesmit, téli zöldséget vagy megtermeltük a kiskertbe aztán akkor készítsünk...
Úgyhogy hát fenntartottuk magunkat. Hát úgy lehetett gazdálkodni. Most már ugye boltra vagyunk szokva.*

TRSTVND013



TÁMOP-4.1.1. C
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

Önellátás továbbélése

A szezonális zöldségek és gyümölcsök elérése és részleges tartósítása mellett a tápanyagok bevitele az államszocializmust követő átalakulásig a termelési időszaknak megfelelően volt megtervezve és levezényelve. A táplálkozási szokások változása a globális piacok térnyerése következtében megnyílt a nagy C-vitamin tartalmú termékek előtt. Habár vitaminok nagy arányban megtalálhatóak a magyar kultúrtájon ezek rendre kiszorították az őshonos növények ilyen felhasználását.



Önellátás továbbélése

K.J.: *Hát mikor minek volt a szezonja. Hát újkrumpli vót, akkor újkrumplit csináltak utána másikat, tejfölt nem kellett a boltba venni, volt természetes. Nyáron ettük a zöldbabot, meg gyümölcsöt, télen meg a szárazat, meg jó vitaminos ennivalók lehetettek, ahhoz képest, hogy akkor még nem volt citrom, meg ilyen déli gyümölcsök, nem volt ennyi beteg, meg még sok idős lakott itt a mi falunkba is meg rokonságba, aki nem ide a faluba való.*
K. J.né 130715.



Saját értékfogalmai

A családi budget gyarapítására több részből eredhetett, a tejfelesleg mellett a cukoripar fejlődésével a cukorrépa termelése és leadása biztosított extra bevételeket. Ilyen erőforrás volt a napraforgó is amiből a leadáson kívül maguk számára is préseltettek kiváló minőségű olajat. A SAJÁT és az ÉRTÉK összekapcsolódása itt is megfigyelhető a narratívában, „*a vót az igazi, nem ez*”.

A termelési és értékesítési rendszerek változása jól megragadható a 20. századi volt KGST piaci jellemzőkkel, a gyenge minőségű termék is ÉRTÉKET képviselhetett egy hiánygazdaságban, amelynek mai értékesítése már problémás lehet. A külső piacok és belső piacok valamint az ÉRTÉKEK váltakozása dinamikus modellben a lokális logika szerint nem értelmezhető. A bejáratott külső piaci csatornák eltömődése után a belső csatornák is összeomlottak. A teljes termelési rendszer összeomlott.



Saját értékfogalmai

K.J.: Tejcsarnok volt, oda hordták abból vót a pénz. Cukorrépát termeltek, azt leadták ősszel, akkor abból megint pénzt kaptak, meg már később adtak cukrot is, minden ilyeneket megvót. Ilyen **napraforgót termeltek az én szüleim abba az időbe, meg mindenki, azt is eladták, azért úgy adtak napraforgóolajat, itt Szatmárcsekébe öntötték, mentünk kannával, hoztuk. A vót az igazi, nem ez.**

K. J.né 130715.



Édesítés hagyománya

- Az édesítés hagyománya bár az emberrel egyidős, de nem volt általános a répacukorral való ízesítés. A répacukor mellett a csokoládé is új, 20. századi novum. A répacukor korszaka előtt említést tettek a hagyományos lekvárkultúra fennmaradásáról és a különböző, magas gyümölcscukor tartalmú hosszan elálló ízekről. A cukorral való tartósítás elősegítette olyan új gyümölcsök befőzését, amivel új piacokat is képesek a túrsítvándiak meghódítani, ezek közül is kiemelkedik a szamóca és különösen a somlekvár.



Édesítés hagyománya

- A somlekvárnak magas reprezentatív értéket is tulajdonítanak a településen, általános betegségmegelőző és egészségmegtartó tulajdonságát magas C-vitamin forrásában látják, amelyet úgy próbálnak meg palackba zárni, hogy szinte főzés nélkül állítják elő a sűrítményt, hogy az értékes C- vitamin a hőhatás miatt el ne tűnjön. A biztos tartósságot magas hozzáadott cukorral érik el.



Édeskultúra

•**K.J.:** *Hát én már.. én már rosszat is éltem, amikor tényleg, még nem is, nem is tudta megvenni, jegyre adták a cukrot, ilyen **kockacukrot, azt a szüleimnek úgy kellett eldugdosni mindig, gyerekek ugye megettük vón, ritkán jutottunk. Meg nem vót ez, hogy csokivilág, meg ilyen dehogyis vót. És akkor majd később meg lett jobb az élet mindég. A TSZ-be is amikor már jó vót, akkor félbomlasztották.***



„Turistvándikumok”

•Túristvándiban a kutatás ideje alatt és a visszaemlékezés korbéli határpontjáig mindvégig állandóan a húsleves csigatésztával és a töltött káposzta. A leves és kásaétel a hétköznapi életben is egyaránt megjelenik és állandó szereplője a családi ételsornak. A túristvándi identitást azonban ezek mellett, kuriozitása és idényjellege miatt mégis a sajátos aratóleves a kötött leves lett. A kötött leves, más néven gombóta vagy arató leves széles körben ismert az Alföldön, legfrissebb nyomdai megjelenése éppen gyomaendrődi vonatkozású.



„Turistvándikumok”

V.: *Hogy a húsvéti sonka, kolbász, főtt sokát, főtt tojás. Már a meghímezett tojás így mondom inkább, főve. És vannak ezek a túrófélék, sárgaturó, ilyeneket szoktak készíteni, és akkor ez, ez ilyenkor inkább a reggeli...Református. Úgyhogy ezek inkább a reggeli, és akkor hát **az ebéd is különböző hús félék, saláta félék, köretek. Ki mit szokott: töltött káposztát, húslevest... Ez, ez elhagyhatatlan ünnepekkor főleg, úgyhogy...Hús félék. Hát van, aki pulykát, halat, ki hogy szereti, ki melyiket szokta készíteni. Kalács, bejglit készítenek, meg különböző más süteményeket is, úgyhogy, hát ez változó...Hát a húsleves. Csigahúslevest, töltött káposztát.Igen. Akkor salátaféléket. Francia vagy burgonyasaláta és akkor ezekhez különböző húsokat. Rántott vagy más jellegű húsokat, halat szoktunk rántani, kalácsot sütünk, más édes, sós süteményeket. Ilyen dógokat szoktunk készíteni...de mostmár egyre inkább...ööö, kihaló félbe van ez a locsolkodás. Mer régen ugye még jobban tartották ezt. A felnőttek is még vödrökkel is locsolkodtak, de hát most már ez, ez megy a divatból. Úgyhogy...***

150410_001.MP3) D. I.né



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM – „HÁT VAN A KÖTÖTT TESZTA LEVES”

EN: *A kötött levest? Nagyon egyszerű nekünk, akik ugye tudják nagyon, hogy kell csinálni. A tésztát elnyújtani, paprikás-hagymás zsírral, borssal, sóval ízesíteni mikor kinyújtjuk. Gyönyörűen fel kell tűrni, gömöt kötni rá, elvágni, és nagyon finom.*

K.: Mit szoktak mellé másodiknak enni?

EN: *Attól függ. Hogyha kötött levest csinálunk, akkor nem ehetünk hozzá megint haluskát, vagy ilyesmit, mert az már sok tészta egy napra. **Krumplit, vagy valamit csinálunk hozzá, húst sütünk hozzá.** TRSTVND029*



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM – „HÁT VAN A KÖTÖTT TESZTA LEVES”

A kötött tésztaleves levesbetétjéről kapta elnevezését. A paprikás, hagymás zsírral megkent tésztacsíkokat gombócba kötik és néhány perc alatt lobógó vízben megfőzik. A leves alapja zöldség, vagy húsleves is lehet. A kötött tészta leves nem csak az ünnepnapok étele, hétköznapiokon is tartalmaz főételnek számít.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM – „TÖLTÖTT KÁPOSZTA”

*V.: Meg a töltött káposzta. Ez, **ami még tényleg nagy hagyomány. Van tengeri-kásás töltött káposzta, vagy sima rizzsel.** Van öö... savanyú káposztalevélbe töltve. Hát disznóhúsból, de füstölt húsból, sonkából belevágva a húst. **Késsel szokták belevagdosni a húst.** Ugye ez, ez még öregeink úgy csinálták, de van, aki csak simán darált hússal készíti. Úgyhogy hát ez...
(150410_001.MP3) D. I.né*



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM – „TÖLTÖTT KÁPOSZTA”

A túristvándi töltött káposztának, ahogy Szatmárban ez általánosan ismert gyakorlat, apróra vágott füstölt hús adja meg jellegzetes alap ízét. A töltelék fontos része hagyományosan nem a rizs, hanem a kukorica dara. A töltelékek apró méretűek.

A szatmári, túristvándi töltött káposzta olyan identitást erősítő elem, amely folyamatosan jelen van a hétköznapi és az ünnepek ételsoraiban. A menüsor alapeleme, de önálló fogásként is rendszeresen szerepel.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM - AKKOR VAN A DERELYE

V.: Akkor van a derelye. Az is egy sima tészta, és akkor lekvárt egy kis csomóba rakni bele, és van ez a szabályos derelyemetsző, ami után nem nyílik szét a tészta mikor elvágja. És akkor ilyen kis kockákat szoktam én is belőle készíteni, és akkor azt ugyan úgy, mint a vastag metéltet kifőzni, vízbe, sós vízbe. És akkor úgy zsírral, hát van, aki cukros dióval van, aki ilyen zsemlemorzsa, vagy a kenyeret mikor megszáritják, és úgy kézzel elmorzsolják, azt úgy kis zsíron felpirítják, és akkor abba rakják bele a kifőtt tésztát és azzal keverik össze. És akkor azt úgy nagyon kedveltük még.

20130715_003_ M.J.-né



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM - AKKOR VAN A DERELYE

A derelye tölteléke miatt kerülhet a helyi értékek közé. A szilvalekvárral, vagy más lekvárfajtával töltött főtt tészta könnyű levest követ az ételsorban. A lekvárok hagyományos főzési eljárása két fázisú, az előkészítő szakasz célja a gyümölcs húsának magtól való elválasztása, amit a lábasból kimerve, szűrőn átpasszírozva fejeznek be. Az így nyert gyümölcslé és gyümölcshús keverékének neve a cibere, amit hosszú órákon át, akár egy éjszakáig is tartó lassú tűzön való főzéssel öregítenek, azaz sűrítenek be. A turistvándi derelye hagyományos tölteléke a szilvalekvár, ami sűrű állaga, édességtartalma, ízgazdagsága miatt a legalkalmasabb és egyben legkedveltebb is egyben.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM FESZTIVÁLOK: MOLNÁRTALÁLKOZÓ, HALÁSZLÉFŐZÉS

A fesztiválok kiváló alkalmat teremthetnek a helyi értékek megismertetésére, propagálására és piacra juttatására.

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében évente megrendezett turista attrakciók száma melyek a néphagyományt elegyítik a hungarikum projektekkel mára már több tízet számlál. A lokális specialitások és a globális (jó esetben is inkább regionális avagy nacionális) igényeket próbál megteremteni a hazai/érték/hagyomány fogalmakkal dolgozva.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM FESZTIVÁLOK: MOLNÁRTALÁLKOZÓ, HALÁSZLÉFŐZÉS

A Halászléfőző fesztivál és a Nemzetközi Molnártalálkozó a kultúra archaikus rétegét idézik meg tematikus keretek között. A rendezvény indoka a két ősi foglalkozás bemutatása és a jelenkori kihívásokra adható válaszok bemutatása jó gyakorlatokon keresztül. A jó gyakorlatok az archaikus tudásanyag modern keretek között való alkalmazását, továbbadását és az élet körforgásába való építését jelentené. Azonban ez olyan komplex feladat, aminek elvégzésére egy-egy fesztivál korlátozottan alkalmas.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM FESZTIVÁLOK: MOLNÁRTALÁLKOZÓ, HALÁSZLÉFŐZÉS

Az igény teremtés egyben jelenti azt is, hogy új fajta hagyomány megteremtése a cél, amely tematikájában és hangvételében alulról vett mintákkal dolgozik, azonban a felépítmény, amibe beilleszkedik több mint lokális vagy nemzeti, sokkal inkább globalista jellegnek és kommerciális ízlésnek felel meg.

Az új fajta hagyomány megteremtése problematikusan illeszkedik mind idejében mind pedig a rítus helyének tekintetében hagyományos mintákhoz.

A horgászverseny olyan nem meglévő horgász/halász hagyományra kívánja irányítani a figyelmet, amelynek élő örökítői jobb esetben is egy nemzedéke elmentek az élők sorából. Az örökítésre érdemes diverzifikálható halismeret, horgász hely és metódus ismeret kevésbé került összhangba a halak életritmusával és a tudáshordozók elvárásaival.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM FESZTIVÁLOK: MOLNÁRTALÁLKOZÓ, HALÁSZLÉFŐZÉS

A helyi specifikum örökítésének célja és a ráépülő fesztivál megvalósításának eseménykettősége oly mértékben távolodik el egymástól, hogy a két normatíva nem fedik inkább gyengíti egymást. Jelen formájában mindkét esemény csak részlegesen képes betölteni a hagyomány örökítését megcélzó szerepet, holott megfogalmazott céljaiban éppen a fenntartható fejlődés felé szeretné elmozdítani hagyományokat, a turisztikát és tágabb értelemben a lokális gazdaságot.



Turistvándikumok

HUNGARIKUM FESZTIVÁLOK: MOLNÁRTALÁLKOZÓ, HALÁSZLÉFŐZÉS

A *magyar* mint vezér konnotatív hívószó működése itt is csodálatosan működik (Jasák Helga kutatása), a nemzeti, magyar, hazai hívószavak ideig óráig, a rendezvény idejére megteremtik a kollektív azonosulás célképét, a halász és molnár hagyományt, azonban az örökség hordozói a molnárok és termékeik nem, a halászok pedig marginális életszerepük és társadalmi megítélésük miatt nem kerülhetnek be a megdicsőülés pódiumfényébe, ugyanakkor az egészséges életmódhoz és egészséges táplálkozáshoz a halfogyasztás szorosan kapcsolódik és egybeesik a kor táplálkozási felfogásával

. A kelet-Közép Európa-i halfogyasztás elősegítése marketinges eszközökkel a szakértői ajánlások szerint leginkább a multinacionális élelmiszerüzletláncok kiemelt stratégiai feladatai közé foglalták ajánlásaikban, azonban a lokális endeket leginkább ünnepekhez és fesztivál jellegű eseményekhez lehet kötni. nek előmozdítására kiválóan alkalmas a halászléfőző fesztivál.



Turistvándikumok

HUNGARIKUM MÚLTIDÉZŐ: DISZNÓTOROS

A másik lehetséges hungarikum - amelynek turisztikai hasznosítását már nem csak amatőr falusi vendéglátók, de professzionális étteremek és szállodák is szakszerűen előkészített környezetben rendeznek meg - a falusi disznótor.

Fő imázsseleme a disznó leszúrását közvetlenül megelőző és kötelezően elfogyasztandónak tartott pálinka, és csak másodsorban a sertésételek egymást követő sora, műdalokkal és műtáncokkal körítve.

V.: Hát szokta, régebben ugye úgy vót, hogy nem vót ez a hűtős rendszer, családok úgy csináták, hogy mindenki sorba vágták lefele a disznót a tél elejin.

Minden héten szombaton, vasárnap disznóölés vót, disznótoros vacsora.

Mer ami nem fogyott el, mindennek menni kellett a füstölőbe, mer nem vót ugye eltartható. Mostmár nem csinálnak olyan cirkuszt belőle, nem tart egész nap a disznóölés, mer szerintem egy rendesdisznóölés olyan 2-3 óra, mire a zsír is felolvad.

Bandics Illés 1939.06.30. Zrínyi út 8. 2013.07.17.10:34



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM MÚLTIDÉZŐ: SZILVALEKVÁR FŐZÉS

A házi szilvalekvár főzésének hagyománya a vitorlás keverőeszköz használatát és a kétszeres besűritési eljárást őrzi.

A vitorlás keverőeszköz használata együtt járt és néhán esetben ma is együtt jár a közösségi lekvárfőzés archaikusnak mondható szokásmaradványával.

A jó minőségű szilvát augusztus végén, szeptember elején kezdik főzni a rézüstökben. A rézüstök alkalmazását az indokolja, hogy a nagy hőhatás alatt sem ragad le a hevített gyümölcs, ami egységes főzési folyamatot biztosít.



„Turistvándikumok”

HUNGARIKUM MÚLTIDÉZŐ: SZILVALEKVÁR FŐZÉS

A két fázisú főzésnél, amikor az első fázis a hígabb léből és gyümölcshúsból valamint kiforduló magokból álló cibere még nem a rézüstben főzetik, mert a mag hegyes éles felülete « ronthatja » a rézüst falát.

A szilvalekvár főzésének hagyománya Túrístvándiban még nem lépte át az aktualizált és bemutatandó hagyomány reklámértékének küszöbét. A település lakosai ismerik a közeli közösségekkel megegyező technológiai eljárásokat, ami a jó minőségű, cukormentes és sűrű, évekig elálló szilva és egyéb lekvárok készítésének tudására vonatkozik, de a Túr folyó, a vízialom, a halászhagyományok és a molnárhagyományok a környék „etnobiznisztől” elütő programkínálattal kecsegtet.



„Turistvándikumok”

Az ökotáplálékok iránti igény és a hazai (hungarikum) iránti igény jól együtt járhat a lekvárkészítés példáján.

Szente Viktória tanulmányában a vegyszermentesség és a megbízhatóság követik egymást legfontosabb feltételként, a bizalomnál pedig a személyesség a hitelesség és az érzelmekre való hatás az amelyekegyüttesen növelhetik a termékbe vetett bizalmat. Szente 2009: 63.

V.: Vagy vannak még házaknál helyileg szilvalekvárfőzés. **Saját maguk a családok szoktak főzni, és akkor ezzel a hagyományos vitorlás főzési módszerrel, ezzel szoktuk főzni a lekvárt.** Akár eladásra is, akár saját család szükségletére is.

20130715_004_M. J.né



Turistvándikumok

HUNGARIKUM MÚLTIDÉZŐ: SOMLEKVÁR FŐZÉS

Újáértékelt lokális specialitások. HONOS VITAMINKONJUNKTÚRA
Ezekből további alreceptek erednek a kor cukrász és tésztaféléinek
alreceptjeinek módosításával.

A somlekvár kutatásunk ideje alatt a helyi tésztafélék ízesítéséhez ajánlott
speciális lekvárféleséggként említődött, aminek elkészítését csak néhány
specialista végzi, ennek ellenére minden háztartásban illik tartani. A som lekvár
elkészítésekor a legmodernebb szemlélet elvárásait követik, amely a C-vitamin
megőrzését, tartósítását tűzte ki célul. Azaz a főzés nélküli lekvárkészítéssel
télen is magas C-vitamin tartalmú házi patika készletet halmoznak fel.



Turistvándikumok

HUNGARIKUM MÚLTIDÉZŐ: SOMLEKVÁR FŐZÉS

K.J.: Szoktam csinálni **somlekvárt**. **Az nagyon vitaminos**. Aztán mikor már puha, lehull, csak **az a jó, ami lehull, olyan mint a meggy** majdnem. Csak ennek ilyen hosszú magva van, meg savanyúbb, azt akkor már most úgy találtam el, hogy nem akkor paszirozom át ilyen tézstaszűrőn, hanem hagyom állni, egy kis cukrot szórok rá, hagyom állni, azt akkor **vagy két nap múlva addig megkavargatom, utána át paszirozom, utána meg kikavarom fakanállal**. Sok cukor kell hozzá. Tudjátok hogy a zserbóba ettől jobb nincs. A menyem is ezt mondja, hogy aki még ezt megkóstolta, a zserbót mikor sütött, nem tudták hogy mi lehetett ez a különleges íz. Hogy a dióval együtt, hát mi finom íze van.
K. J.né 130715.





DEBRECENI EGYETEM

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE