Öcsöd Nagyközségi Önkormányzat Települési Értéktár Bizottsága 2023. február 24. napján megtartott ülésének jegyzőkönyv

Jegyzőkönyv

1/2023. (II.24.) értéktár bizottsági határozat

A sulyom felvételre került a helyi értékek tárába.

Pasztelyákné Izbéki Róza: Hírelni kell, hogy van ilyen lehetőség. Azt írták 17-én gálával zárul. Lehet, hogy ez is érdekel valakiket.

Pákozdi Antalné: Jász terítőt viszek.

2./ A sulyom helyi értéktárba történő felvétele

Jordán Ágnes: A sulyom egy speciális öcsödi fánk, melynek formája olyan, mint a Körösben található sulyom növény termése. Hagyományos öcsödi tészta, melyet ma már kevés helyen sütnek.
Felvegyük-e a helyi értéktárunkba a sulymot az alábbi recept szerint?

3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 3 púpozott evőkanál tejföl, 3 púpozott kávéskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál 10%-os ecet,- ezeket habverővel habosra keverjük – annyi lisztet adunk hozzá, hogy jól formázható legyen a tészta. /60 dkg lisztet kimérünk, de nem adjuk egyszerre hozzá, először kb. 45 dkg, utána részletekben, amíg ragad a kézhez, deszkához./ A liszt mennyiségét pontosan nem lehet meghatározni, mert függ a tojás nagyságától, a kanál nagyságától. A lényeg, hogy jól sodorható tésztát állítsunk össze. Tojás nagyságú szeletekre eldaraboljuk, ujjnyi vastag rudat sodrunk, 6-8 cm-es darabokra vágjuk. A darabokat egyenként éles késsel középig bevágjuk, oldalra fordítjuk, itt is bevágjuk középig, a lábakat szétnyitjuk, mint egy tyúkláb. Forró olajban mindkét oldalát arany barnára sütjük, nem kell a lábast lefedni. Sodrás közben ne lisztezzük a tésztát, mert sütés közben a liszt megég az olajban.

Aki egyetért a sulyom helyi értéktárba történő felvételével, kérem, szavazzon. /4fő/ Egyetért a javaslattal és az alábbi határozatot hozza:

1/2023.(II.20.) értéktár bizottsági határozat
A sulyom felvételre került a helyi értékek tárába.

kmf.

Jordán Ágnes
elnök

Séráné Domokos Györgyi
elnökhelyettes

Jelenléti ív

Az Öcsödi Települési Értéktár Bizottság
2023. év február. hó 24. napján megtartott ülésén megjelentek

Bizottság tagjai:

Jordán Ágnes elnök	Jordán Ágnes
Séráné Domokos Györgyi elnökhelyettes	Séráné Domokos Györgyi
Pákozdi Antalné	Pákozdi Antalné
Gál Imréné	.....
Molnár András	X
Zuborné Bíró Enikő	.....
Pasztelyák Iván Mihályné	Pasztelyák
	.....
	.....
	.....
	.....
	.....

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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

Név: PASZTELYÁKNÉ IZBÉKI ROZA
Levelezési cím: 5511 ÖCSÖD BATTHYÁNY L. U. 10.
Telefonszám: 06/30/6449081
E-mail cím: roza.pasztelyak@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: SULYOM / SPECIÁLIS ÖCSÖDI FÁNK /

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:[3]:

- [x] agrár- és élelmiszergazdaság
- [ ] ipari és műszaki megoldások
- [ ] természeti környezet
- [ ] egészség és életmód
- [x] kulturális örökség
- [ ] turizmus és vendéglátás
- [ ] épített környezet
- [ ] sport

a szakterületi besorolás indokolása: ÖCSÖDI HAGYOMÁNYOS SÜTEMÉNY

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

- [ ] igen
amely nemzetiség:[4]

- [x] nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

ÖCSÖD

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- [x] települési
- [ ] tájegységi
- [ ] ágazati

amely értéktár neve: ÉRTÉKTÁR BIZOTTSÁG ÖCSÖD

6. 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 SULYOM EGY EGYEDI ÖCSÖDHÖZ KÖTHETŐ, FÁNKSZERŰ TÉSZTA. A FORMÁJA OLYAN, MINT A KÖRÖSBEN TALÁLHATÓ SULYOM LÖVÉNY TERMÉSE.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:
HAGYOMÁNYOS ÖCSÖDI TÉSZTA, MELYET MA MÁR KEVÉS HELYEN SÜTNEK. EGYESÜLETÜNKBEN SIKERREL ÚJRÁTANULTUK FEL A KÉSZÍTÉST, ADJUK ÁT A RECEPTET A MAI NEMZEDÉKNEK.

[3] Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.
[4] Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

Pasztelyákné Izbéki Róza
ÖCSÖD, 2023.02.23.

Sulyom tészta .

A Pantó Antal Hagyományőrző Egyesület tagjaként kezdtem felkutatni, főzni, továbbadni a településre jellemző régi, népi ételeket. A bemutatott sulyom tésztához nem kellett sok kutatást végeznem, csupán személyes emlékeimet kellett felelevenítení. Édesanyám, nagyanyáim az Ő felmenőik is rendszeresen készítették e finom, egyszerű édességet, mely mindig kiegészített egy árom tojástartalmas levest.

A fánkszerű tésztából gyúrt sulyom alakja miatt kapta az ismert növény nevét. Háborúk, harcok idején a lakosság a Körös ártereibe, lápokba, mocsaras területekre menekült. E vizes területek egyik legjellemzőbb növénye a sulyom, melynek termését /magját/ használták étkezésre. Emberek, állatok egyaránt fogyasztották, mindaddig, amíg védetté nem nyilvánították. Elsősorban főve fogyasztották, de lisztet is őröltek belőle, melyet levesek ízesítésére alkalmaztak. Mi még gyermekkorunkban szedtük, főztük az ízletes csemegét, igen tápláló eledel volt.

Lassan – lassan ez az egyszerű sütemény a feledés homályába merült, lekerült a népi asztalokról.

Nem győzöm hangsúlyozni egyszerűségét. Felelevenítjük a receptet és amikor csak lehet elkészítjük ezt a finomságot. A helyi Általános Iskola nyári táborában a gyerekekkel együtt gyúrtuk, formáztuk, sütöttük, majd jóízűen elfogyasztottuk az elkészült édességet. A felnőttek körében is igen népszerű lett. A nagy érdeklődésre tekintettel tovább munkálkodom azon, minél több háziasszony megtanulja, önállóan, leves után jó szívvel szolgálja fel szeretteinek.

Recept:

- 3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 3 púpozott evőkanál tejföl, 3 púpozott kávéskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál 10 %-os ecet, - ezeket habverővel habosra keverjük – annyi lisztet adunk hozzá, hogy jól formázható legyen a tészta. / 60 deka lisztet kimérek, de nem adom egyszerre hozzá, először kb. 45 dekát, utána részletekben, míg nem ragad a kezemhez, deszkához/. A liszt mennyiségét nem lehet meghatározni, függ a tojás nagyságától, a kanál nagyságától, amivel a vizes anyagokat mérem, a lényeg, hogy jól sodorható tésztát állítsunk össze. Tojás nagyságú szeletekre eldaraboljuk, ujjnyi vastag rudakat sodrunk, 6- 8 cm-es darabokra vágjuk. A darabokat egyenként éles késsel középig bevágom, oldalára fordítjuk, itt is bevágjuk középig, a lábakat szétnyitjuk, mint egy tyúkláb. Forró olajban minkét oldalát aranybarnára sütjük, nem kell a lábast lefedni. Sodrás közben ne lisztezzük a tésztát, mert sütés közben a liszt megég az olajban. Se kemény, se lágy ne legyen