

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

Javaslat a

„Kulcsos kalács” [települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételére

Készítette:

Ravasz Jánosné

..... (aláírás)

Ete 2015. október 27.

(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Élettér Közösség-és Településfejlesztő Egyesület

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

Név: **Élettér Közösség-és Településfejlesztő Egyesület**
Levelezési cím: **2903 Komárom, Csendes utca 8.**
Telefonszám: **00 36/20/584-28-60**
E-mail cím: **eletter@novonet.hu**

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

Kulcsos kalács

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

- | | | |
|---|---|--|
| <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 checked="" type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Ete Kossuth Lajos u. 17.

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

x települési

tájegységi

megyei

külhoni magyarság

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

Főleg lakodalmakkor szokták sütni. Udvarlási szokásokban találtuk: Özvegy Dákai Istvánné visszaemlékezésében a Kulcsos receptjét. Ennek a receptnek köszönhetően megismerhetjük, megtudhatjuk, mit neveznek magkovásznak. Hogyan dagasztottak fateknőben régen, hogyan használták a kemencét. Ez a kulcsos a lakodalmak egyik fontos jellegzetessége volt. Külön fonási technikája van.

Recept:

„Lakodalom előtt való nap reggel 4 órakor odamegyek. Megteszem a kulcsosnak a kovászt, mely a következő képen néz ki: a szükséges mennyiségű élesztőt áztatom cukros tejbe addig, míg feljön a tej színére, akkor hozzáöntöm a vājlingba készített liszthez. Főzőkanállal összekeverjük, és híg tésztát csinálunk belőle. Az megkel egy óra hossza alatt. A dagasztást fateknőbe végezzük. Teszünk bele egy kis lisztet, majd beletesszük a magkovászt, azt bedagasszuk se nem puhára, se nem keményre, majd félre tesszük a teknő végébe. Magkovásznak nevezzük azt a tésztát, mely az élesztőt tartalmazza. Ez keleszti meg a többit is majd. Kulcsosnak tíz szakajtó lisztet fő dagasztunk. Egy szakajtóba úgy öt kilót szoktam önteni. Ennyi lisztet egyszerre be sem lehet vegyíteni, ezért apránként csináljuk. Beleteszünk a fateknőbe egy – két kosár lisztet. A hozzáadott tejben feloldjuk a szükséges sót és cukrot. Kellő vegyítés után kosaranként tesszük hozzá a többi szükséges lisztet, a hiányzó tejet, cukrot és sót. Amikor az összes lisztet bevegyítettük, vagyis dagaszthatóvá válik, akkor a teknő végéről vesszük a magkovászt és ráterítjük a bevegyített liszt tetejére. Ekkor verik bele egyenként a tojásokat, azt rögtön bele is dagasztják. A tojással együtt beleteszik a fagyos zsírt is, melyet kanalanként számolnak. Dagasztás közben a tésztát két végéről és oldalról felhajtjuk, és ezt többször, vagy húsz – harmincszor elvégezzük. Dagasztás után kel másfél óra hosszat, majd cipókba szaggatjuk, rárakjuk az ágyra. Ott is kel negyed, vagy fél órát. Utána dolgoznak vele. Odaveszek magam elé egy cipót, majd 8 – 10 felé vágom. A kis darabokat kézzel kisodorjuk, úgy fonjuk belőle a kulcsost. Nem lényeges, hogy egy cipóból hány sodort szál lesz, mert a másiktól pótolni lehet. A fonásnak külön technikája van, melyet pontosan leírni szinte lehetetlen. Kettő sodrott szálát teszünk párhuzamosan magunk elé. Ráhelyezünk kettőt keresztben párhuzamosan, ahol a két szál metszi, egymást azon végeket egymással megcseréljük, mindig jobbra. Körben ráhelyezünk először három szálát és összefonjuk a meglévővel. Végül két szállal az egészet körbe kerítjük. Ez az utolsó két szál a kulcsos kerítője. Minden kulcsost kilenc szálból fonnak össze, hogy gömbölyű legyen. Aztán kemencében van sütve. Az első adagot 15 percig sütjük, amikor a kemence befül utána kevesebb ideig, úgy 10 percig. Egy kemencében 10 – 12 kulcsos fér bele. Egy asszony mindig őrzi, hogy meg ne égjen. A kész kulcsosok felkerülnek a kamrában elhelyezett alkalmi polcra.”

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A régi szokásokat jó lenne megtartani. Addig kell ezeket rögzíteni, megőrizni, amíg még emlékeznek rá az emberek, és vannak olyanok, akik még gyakoroltatni is tudják. Szükség van a tudásátadásra a hagyományok fennmaradása végett.

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

Dr Szabó Kálmán helyi lelkész (1986-ig) „Udvarlási szokások”

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.eletteregyesulet.hu/maghaz.php?id=maghaz/fooldal>

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



*A kulcsos
fonásának kezdése.*



Az utolsó simítások.



Még sütés előtt.



A kisült kulcsos.

2. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat