

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

**Javaslat az
„Örménykúti Brindzás Haluska” Örménykúti települési értéktárba történő
felvételére**

Készítette:

Adamikné Zuberecz Etelka (név)

Adamikné Zuberecz Etelka (aláírás)

Örménykút, 2023. 05. 08. (település, dátum)



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Örménykúti Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat

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

Név: *Adamikné Zuberecz Etelka*
Levelezési cím: *5556 Örménykút, Dózsa György utca 26.*
Telefonszám: *06 70 709 9416*
E-mail cím: *adamikne60@gmail.com*

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: *Örménykúti Brindzás Haluska*

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 type="checkbox"/> kulturális örökség	<input type="checkbox"/> sport
<input type="checkbox"/> természeti környezet	<input checked="" type="checkbox"/> X turizmus és vendéglátás	

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: *nem meghatározható*

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

<input checked="" type="checkbox"/> X 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 brindza. másnéven erős túró, eredetileg juhtejből készült, de mivel az a világháború idején hiánycikk lett, viszont a magyarországi szlovákok nem akartak lemondani hagyományaikról, ezért elkezdték készíteni tehéntejből. Az érett sajtot lereszelték, lemorzolták, fa dézsába tették, lepréselték, így érlelték még akár hetekig is, hogy elérje markáns ízét.

A településen élő idősek elmondása szerint a háziasszonyok a saját nevelésű tehén tejéből készítették a sajtot, majd abból a brindzát.

Általában tészta ételek szombati napon kerültek ebédre, az étkező asztalra, valamint a hagyomány szerint szentestén is haluskát fogyasztottak, többek közt a brindzás haluskát is.

A Brindzás haluska elkészítése:

50 dkg lisztből 2 tojással, kis langyos sós vízzel, tésztát gyúrunk a lopáron (nyújtó deszka), kerek loksákra kinyújtjuk, picit szikkasztjuk, így kevesebb liszt kell, hogy ne ragadjon össze a tészta. Fél cm széles metéltre vágjuk, és lobogó vízben kifőzzük. A forró, leszűrt tésztára 50 dkg brindzát szórunk és összekeverjük. 20 dkg füstölt szalonnát kockára vágva megsütünk, zsírával meglocsoljuk a brindzás haluskát, majd az egészet zsírozott tepsibe tesszük és forró sütőben, vagy kemencében az alját pirosra sütjük. A sült szalonna kockákkal tálaljuk.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Örménykút településen megalakulása óta nagy számban éltek és élnek mind a mai napig olyan lakosok, akik szlovák származásúnak vallják magukat. Ők gyakran készítik ezt az ételt még napjainkban is. Az Örménykúti Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat célja a szlovák nyelv, szlovák kultúra és hagyományok megőrzése, valamint átadása a fiatalok részére, ezért tartjuk fontosnak, hogy az „Örménykúti Brindzás Haluska”, mint helyi, szlovák étel, bekerüljön a települési értéktárba.

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

Információk az Örménykúti Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat dokumentumai között találhatóak.

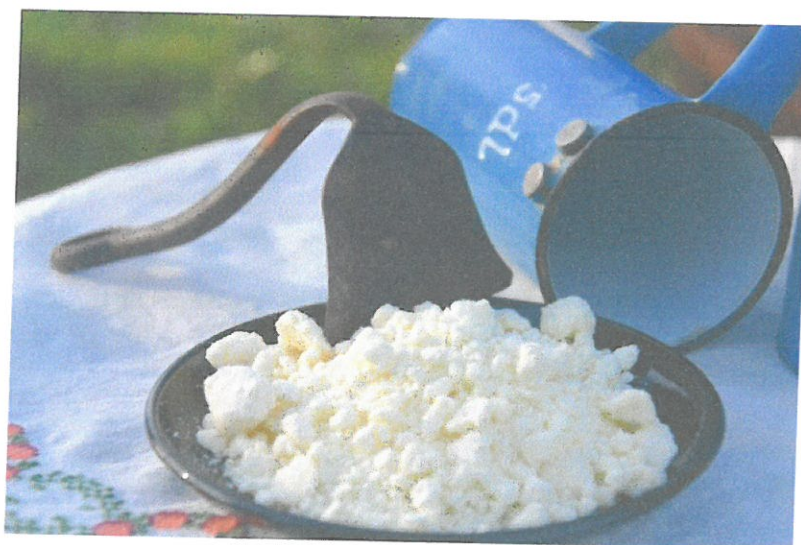
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

Részleges információk találhatóak a www.ormenykut.hu honlapon.

III. MELLÉKLETEK

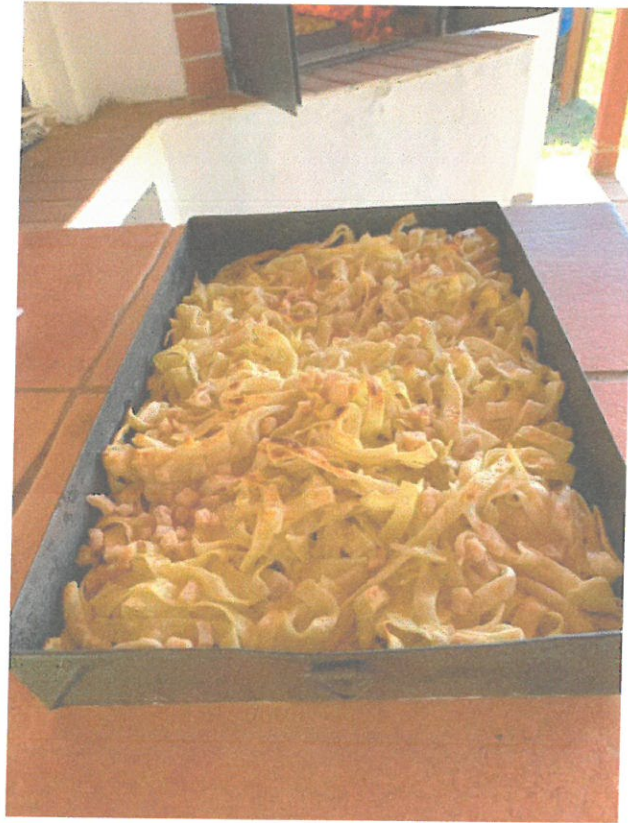
1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1. § (1) bekezdés *j)* pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

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









2. melléklet

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


Nem nemzetközi elismerésben részesített érték.
Helyi érték.

3. melléklet

**A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó
hozzájáruló nyilatkozat**

Alulírott Adamikné Zuberecz Etelka 5556 Örménykút, Dózsa György utca 33. szám alatti lakos hozzájárulok, hogy az általam készített fényképek az „Örménykúti Brindzás haluska” készítéséről felhasználásra kerüljenek az „Örménykúti Brindzás haluska” Örménykúti Helyi Értéktárba történő javaslatához.

Örménykút, 2023. 05. 04.


Adamikné Zuberecz Etelka