

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése: Csőrege

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és<br>élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki<br>megoldások  | <input type="checkbox"/> kulturális örökség  | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet            | <input checked="" type="checkbox"/> turizmus |  |

### 3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

### 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"/> külföldi magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|

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

II. Gasztronómiai Fesztivál 2016, és III. Gasztronómiai Fesztivál 2017.

Apátfalván a Gasztrofesztiválon igyekeznek a régi hagyományos süteményeket feleleveníteni, megsütni, megkóstoltatni a falu lakosságával, az érdeklődőkkel. Ott helyben a recepteket is meg lehet kapni. Így próbálják a szervezők az elfeledett népi ízekeket feléleszteni, divatba hozni újból. 2016-ban, és 2017-ben is ott volt a sütemények között a csőrege, lehetett kóstolni és receptet hazavinni.

A Gasztrofesztiválon sütött csőrege receptje:

3 egész tojás, 3 evőkanál tejföl, 40 dkg liszt, pici só, pici cukor

A lisztet a tojással, tejföllel, cukorral, sóval összegyúrjuk, hogy levestészta keménységű legyen. Tésztagépen nyújtjuk, először a 3-as, utána az 5-ös fokozaton. Derelyemetélővel vágjuk, és bevagdossuk. Bő forró zsírban vagy olajban hirtelen tűznél aranysárgára sütjük. Porcukorral meghintjük, így tálaljuk.

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra c. könyvében szereplő recept:

A csőrege készítésekor összekavarnak tojássárgáját (van aki a tojás fehérjével együtt teszi bele) porcukrot, tejfölt és lisztet. Az így nyert puha tészta épphogy nyújtható. Ezután csőrege metélővel szögletes formára vágják, (két bevágással a belsejében három részre osztják) vagy papírforgó alakúra készítik. Régebben lakodalmakba és gyerekágyas asszonynak is vitték.

Varga Andrásné szerint a tojásfehérjét azért nem teszik bele, hogy ne legyen kemény a csőrege. Az a szép és jó csőrege aminek hólyagos a felülete.

### 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A földműves parasztság kedvelt tésztaféléje volt, tészta napokon, bőjti időben ették. Egyszerű, olcsó alapanyagokból, egyszerű eljárással készülő édes süteményféle.

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

Apátfalvi Hírmondó 2016. október 12. old. II. Gasztronómiai fesztivál, 2016  
Apátfalvi Hírmondó 2017. október 14. old. III. Gasztronómiai fesztivál, 2017  
Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra

**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  
Települési Értéktár Bizottság részére

Támogató levél a csőrege helyi értéktárba vételéhez.

A csőrege is hasonlóan a kútbakóthoz, a parasztok olcsó házi süteménye volt. Kitaláltak mindent, hogy valami finomságot tudjanak enni. Jól megporcukrozták, az volt benne a finom.

Nagyobb levesestálba beleszedték a frissen zsírban kisült csőregéket, megszórták vaniliás porcukorral, és letakarták. Mi gyerekek jöttünk-mentünk ettünk belőle most is, kis idő múlva is, játék közben.

Igazi népi sütemény, gyorsan készen van, a nagycsaládnak is lehet belőle eleget készíteni. Olcsó és kiadós, töltelék nélküli, édes ropogtatni való. Ma már kuriózum, ha valaki csinál ilyet az unokák nem is ismerik. Talán túl egyszerű a mai embereknek.

Javaslom a települési értéktárba felvételre a csőregét.

Apátfalva, 2018. április 04.

Benyóczki Istvánné  
Apátfalva

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

A képeket Vargáné Nagyfalusi Ilona készítette.