

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Apátfalvi gyúrott béles**

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 | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Langó család Apátfalva,

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- települési tájegységi megyei külhoni magyarság

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

Az apátfalvi hagyományos sült tészták közül ünnepi ételnek számított, és számít ma is a béles. Nevét a két tésztalap közé simított, gazdag töltelékretegről kapta. A béles a lakodalmak, búcsúk, keresztelők, elsőáldozáskor rendezett családi ünnepek egykor elengedhetetlen, de napjainkban is népszerű, kedvelt süteménye.

Hagyományosan a bélest kerek tepsiben, kemencében sütötték, ma már a szögletes tepsik férnek csak a gáz- vagy villanytűzhelyek, sparheltek sütőjébe.

A hagyományos gyúrott béles disznózsírral készült. Egy béleshez fél liter zsírt, fél liter tejfölt, fél liter cukrot, 2 tojást és egy pohár (1 dl) vizet használtak. Az összegyúrt tésztát kettéosztották, egyik részét kerekre nyújtották és a tepszi aljába helyezték. Erre terítették a töltelékét, amely leginkább dió, mák, alma vagy túró volt. A töltékhez való 1 kg diót a nyújtódeszkán elterítve, sodrófával törték össze, majd 80 dkg cukrot, fél kg mazsolát kevertek hozzá, és tojásfehérjével állították össze. A darált vagy tört mák közé almát reszeltek vagy mazsolát kevertek, volt, aki reszelt citromhéjat is adott hozzá. Az almás töltelékét cimettel (fahéj), cukorral és zsemlemorzsával készítették. Szigeti György, tanár, autodidakta néprajzkutató fűgés és mazsolás (nagyszőlős) bélesről is írt. A béles felső tésztájának szélét késsel vagy ollóval kicakkozták, villa hegyével vagy gyűszűvel mintát nyomtak rá, majd színes cukorral díszítették. (Dr. Bárkányi Ildikó)

A gyúrott béles ma is ünnepi sütemény, a Mihály-napi búcsú, a Langó-kápolnánál tartott búcsú, lakodalmak, keresztelők népszerű csemegéje. A tészta receptje némileg változott: a zsír egy részét margarinnal helyettesítik. A margarin kevésbé lágyítja meg a tésztát, így könnyebb nyújtani, tepsibe rakni. A bélest – a tészta zsírossága miatt ma is hajnalban gyúrnak és sütik, mert a nappali melegben ellágyul a tészta. Készítését ügyesebb asszonyok ünnepre rokonnak, jó

ismerősnek elvállalják. Az igazi bélest már csak kevesen tudják sütni. Volt falunap, amikor 30 kg lisztből gyúrták a bélest az asszonyok.

A gyúrott béles ma használatos receptje: **Béles recept Kakas Istvántól:**

1 Ráma margarin, 10 k zsír, 3 tojás sárgája, 12 dkg cukor, 1 kisdoboz tejföl ezeket jól kikavarni, 1 sütőpor, 75 dkg liszt, ne legyen kemény.

Töltelék: mák 1 kg, 2 db nagy alma, 2 csomag mazsola, 1 citrom héja és leve, 80dkg cukor.

Alma 5kg, 10dkg zsemlemorzsa, 40dkg cukor.

Túró 2 kg, 7 egész tojás 1 bögre cukor, 7 púpos kanál liszt, hozzá csipet só.

Apátfalvi gyúrott béles Kóbiné Marikától:

Túrós Hozzávalók a tésztához 30*39-es tepsizhez:

Tészta:

A 1 kocka rámát, a 12 dkg házi zsírt, a cukrot (kb. 25 dkg), 1 doboz tejföl 20% 1,75g 3 tojássárgáját géppel kikavarjuk, kevés vizet adunk hozzá és 1 evőkanál sütőport. Összegyúrjuk a tésztát, kb. 85 dkg lisztet vesz fel, se kemény, se lágy ne legyen a tészta.(A liszt Tótkomlósi fajta, az a legjobb, én is azt használom.)

A tepsit kizsírjuk, lisztezzük. Alulra tészta, azután túró, utána ismét tésztát rakunk a tetejére.

A tészta nyújtásánál ügyeljünk a vastagságra, hogy mindenütt egyforma legyen!

Amikor ráhelyeztük a felső tésztát, hegyes késsel megszúrjuk, majd villa hegyével mintákkal díszítjük.

Túró:

1,5 kg túró használunk fel (Lehet több is, attól függ, ki milyen vastagon szereti.)

A túró géppel kikavarjuk a következőkkel: 6 db tojás, 6 kanál liszt, 1-2 vaníliás cukor, kb. 30-35 dkg cukor Addig kavarjuk, míg szép fényes nem lesz.

A gázsütőt 15 percig előmelegítjük 2. fokozaton. Kb.60 percig sütjük, az utolsó 15 percben 3. fokozatra állítjuk a sütőt. Hűlni hagyjuk, majd porcukorral vastagon beszórjuk. Langyosan „fecskefarokra” szeleteljük.

Ui.: Régen kerek tepsiben és kemencében süttették az apátfalvi asszonyok. Főleg lakodalmak és nagy ünnepek (búcsú) kedvenc süteménye még ma is. Akkor még csak disznózsírral és „tэфőllel” készült az apátfalvi gyúrott béles.

Almás: 5 kg alma dinstelve

Diós: 1 kg darált dió, 70 dkg kristálycukor, 2 alma, 20 dkg mazsola, 2 kanál olvasztott zsír

Mákos: 80 dkg mák, 70 dkg kristálycukor, 2 alma, 20 dkg mazsola, 2 kanál olvasztott zsír

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A gyúrott béles Apátfalva – környékben jól ismert – kedvelt süteménye. Jól elálló, tartalmas, házi alapanyagokból előállítható ősi sütemény. Ha valaki meghallotta Apátfalva nevét, egyet jelentett neki a finom, langyos, édes túrús bélessel. A kerek tepsiben jellemzően Apátfalván sütötték.

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

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra. Apátfalva, 1999, 382-387.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

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



Hatalmas kerek tepsik, amelyben a bélest sütötték.





Sütésre váró, díszített, cifrázott bélesék.



Bélesék a kemencében.

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *j*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

Igencsak lakodalmakban vagy nagy ünnepeken sütötték, diós, mákos, almás, túrós töltelékkel. A tölteléknek való igencsak megtermett a ház körül, nem kellett pénzt adni érte. Ha nyáron volt hullott alma, azt összeszedték, megpucolták, lereszelték és szalicillal összekeverve

belenyomkodták egy befőttesüvegbe, így sokáig elállt. Volt régen a cimetalma, érdekes fahéj íze volt. A tészta alapanyaga a liszt, zsír, kevés tojás, tejföl. A zsírtartalom miatt, fehér, nehéz nehezen emészthető cukros, tömény sütemény. Ma a zsír egy részét margarinnal helyettesítik, így ritkább a tészta.

Előnye, hogy sokáig eltartható, nem romlandó, akár hűtő nélkül is megvan egy héten át. Nem mindenkinek sikerült finom bélest sütni otthon, ezért Diós Irénke néni sütötte ezeket, ő vállalt sütést pénzért is.

A nagy kerek tepsiben sült béles a pátfalviak és a vendégek kedvelt süteménye volt, szinte várták, sütöttek-e bélest a háziak.

A környékben nagy híre volt az apátfalvi bélesnek, ezért javaslom felvételét az értéktárba.

Apátfalva, 2015. május 4.

Kakas Istvánné Apátfalva,

A nyers bélesek a kerek tepsikben Langó Dániel képei Apátfalva, (2016.) többi Vargáné Nagyfalusi Ilona fotói