

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

### 1. A nemzeti érték megnevezése: Pátfolvai kalács

### 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"/> külhoni<br>magyarország |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|

### 5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása

Apátfalván nagyrészt a sós kalácsot sütötték, kácsasülthöz, lakodalomba, vőfélykalácsnak is ez volt a módi.

#### Szigeti György gyűjtéséből:

„Apátfalván a legrégebben ismert kelesztett tészta a ...guba és a lángos mellett a fenéken sült, fonyott kalács volt. Kalácsot általában ünnepekre, halotti torra, lakodalomra, csökre (körösztlő), azonkívül böjtös pénteki napokon és szombat délre sütöttek.

Készítéséhez a finom nullás liszt a legalkalmasabb. Régen nemcsak a kenyér, hanem a kalács sütéséhez is komlóélesztőt használtak. Később a serélesztő lett az általános. ...

Régen főként lakodalomba, halotti torra, -vagyis amikor több köllött-, akkor fenéken (a kemence fenekén) sütöttek a kalácsot. Ennek a neve fenéken sütt kalács ma is. Másik fajtája a tepszibe sütt kalács.

A kalács készítésekor előbb kovászt tettek kevés tejjel vagy vízzel. Mikor megkelt, akkor tejbe sót, cukrot áztattak. Ezt vajlingba vagy cseréptálba tették és hozzáadták a szükséges lisztet. Gyenge tésztát dagasztottak belőle, majd kelni hagyták. Zsírral, tejföllel vagy vajjal finomra dagasztották és nyújtás közben sodorták. Vagy fonyott kalácsot, vagy dúcot (kisebb briós forma) készítettek.

A kalácsot töltötték is lekvárral, mákkal vagy cimettel (fahéjjal). Ilyenkor dúcnak csinálták, és sodrás előtt a tésztát széthúzták, hogy a töltelék beletegyék.

A lakodalmi kalács ugyanúgy készült, csak újabban margarinnal dagasztják. Régebben általános volt, hogy a lakodalmi kalácsot szegfűszeggel is ízesítették.”<sup>1</sup>

Kétféle formája lehetett a dúc (kerek) vagy a fonott (hosszúkás) kalács.

---

<sup>1</sup> Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra Apátfalva, 1999. 386. oldal

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

A régi világban, amikor még otthon sütötték a kenyeret, ünnepekkor kalácsot is készítettek. Olcsó, töltelék nélküli sült tésztaféle volt. Vajjal dagasztották, kemencében sütötték.

Az ügyes háziasszony sokáig dagasztotta, jól kidolgozta, és így a tészta nagyon könnyű, a kalács foszlós, nagyon finom lett. A teteje szépen megpirult. Kalácsot mindenütt sütnek, de híre járta, hogy a pátfalvai asszonyok híresen finom kalácsot is tudnak sütni a béles mellett.

„**Karácsony napja-december 25.** Az éjféli mise után a legtöbb helyen kocsonyát és **kalácsot** ettek...<sup>2</sup>

„**Nagyböjt** Jellegzetes böjti ételek voltak: olajos pite, olajos káposzta, olajos görhe, poroja, kótt bodag krumplival és olajjal, sós bodag, sós-paprikás kenyér, hajába' sütt és főtt krumpli, érett túró, **vajjal készített kalács**, lepény és száraztészta. (Görhe, poroja, bodag: kenyérpótló tésztafélék.) ....<sup>3</sup>

„**Nagyszombat, húsvét** A régi öregek közül sokan akadtak még századunk első évtizedében is, akik a húsvéti sonkát és **kalácsot** húsvét reggelén korán elvitték a templomba, hogy a pap megáldja, megszentelje.”<sup>4</sup>

„**Húsvét másnapja** A legényeket sonkával, tojással, **kaláccsal** és borral kínálták meg.”<sup>5</sup>

„Az első világháború után az aratás végén általában lepényt és **kalácsot** sütöttek. Aratás után az asszonyok már erre is jobban ráérték. ....”<sup>6</sup>

„*Hozzávalók: 1 liter tej, 1 csomag élesztő, 1 csomag ráma margarin, vagy két vaj, 12-15 dkg zsír, 4 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, kb. 1,5 kg liszt, 1 tojás*

*Készítése:*

(Egy nagy tálban készítjük el a tésztát. Jó, ha a helyiségben meleg a levegő, hamarabb kel majd a kalácstészta.) *A langyos tejbe beletesszük az élesztőt, a 4 evőkanál cukrot és felfuttatjuk az élesztőt, majd beletesszük az 1 evőkanál sót, hogy elolvadjon.*

*Beleöntjük a lisztet. A fél rámat vagy az egy csomag vaját a kezünkre kenjük, és úgy dagasztjuk a tésztát (ma már a vaját vagy rámat felolvasztják, beleöntik, és úgy dagasztanak). Ezután pihentetjük a tésztát, kb. 15 percig, majd beleöntjük a felolvasztott zsírt és addig dagasztjuk amíg szép sima lesz a tészta.*

*A dagasztás a legfontosabb fázisa a kalácskészítésnek, kb. fél óra. Két párna között kelesztjük, (amíg duplájára nem dagad) majd kiborítjuk a megkelt tésztát (nyújtódeszkára), és 8 darabra vágjuk (kis cipóra formáljuk). Egyenként (hurkáká) megsodorjuk a kis cipókat és 4-es fonattal megfonjuk.*

---

<sup>2</sup> Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1982-83/1. 200. oldal Szigeti György: Hagyományos népszokások Apátfalván I.

<sup>3</sup> Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1984-85/1. Szigeti György: Hagyományos népszokások Apátfalván II. 194. oldal

<sup>4</sup> ugyanaz 197. oldal

<sup>5</sup> ugyanaz 198. oldal

<sup>6</sup> ugyanaz 211. oldal

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

*A fonatokat kizsírozott tepsibe rakjuk, letakarjuk, és még kelesztjük. Megkenjük tojással, és előmelegített sütőbe tesszük (a sütés gázsütőben kb. 40 perc).*

*A szép pirosra sült kalácsot kivesszük a sütőből és megkenjük ráával vagy vajjal a tepsiben, majd kivesszük a tepsiből és kiborítjuk, de nem az asztalra vagy vágódeszkára, mert akkor felvizesedik. A vágódeszkára, vagy az asztalra zsírpapírt, arra abroszt vagy konyharuhát teszünk és a kalácsot a tepsiből arra borítjuk ki, letakarjuk és hagyjuk kihűlni.”*

***Készítését elmondta: Mátó Józsefné, Marika Apátfalva***

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

Az „apátfalvi konyha” híresen finom volt. Az asszonyok addig kísérleteztek az alapanyagokkal, az arányokkal, hogy a jól elkészített pátfolvai kalácsnak híre járt. A jó minőségű liszt, a hozzávalók megfelelő aránya, a vaj és zsír kellő mennyisége és a háziasszony alapos dagasztása eredményezte a finom fonott kalácsot. Fontos hogy szépen legyen megfonva, ízléses legyen a külseje is. Ha jól ki van dolgozva ritka foszlós a belseje. Nagyrészt sósan készítették.

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

Kútba kött- búbosba főtt Dédszüleink ételei a reformkonyhában Röske 2003 9. oldal

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Apátfalva, 1999 386. old.

Szigeti György: Hagyományos népszokások Apátfalván I. II.

Vargáné Antal Ilona: Egy apátfalvi asszony visszaemlékezései Makó 2009.

## **III. MELLÉKLETEK**

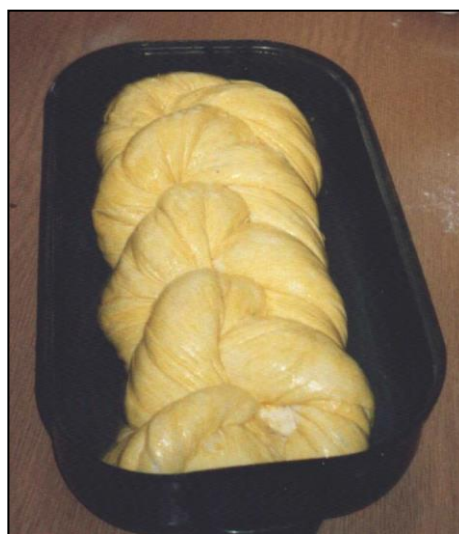
1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:

A fényképek a Kútba kött- búbosba főtt c. könyvből vannak kivéve.

*A kalácskészítést bemutatta, fotókon: Kakas Istvánné, Anna Apátfalva*

*Készült 2003-ban. Fotó: Szabó Magdolna*

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



2.A Htv. 1. § (1) bekezdés j)

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

pontjának való megfelelést valószínűsítő, támogató és ajánló levelek:

A pátfolvai kalács receptje és elkészítési módja bekerült a Kútba kött- búbosba főtt Dédszüleink ételei a reformkonyhában (Röszke 2003) című szakácskönyvbe. Azt gondoljuk, ez megfelel szakmai referenciának, hiszen falvanként csak néhány étel, talán a legjellegzetesebbek kerültek bele a szakácskönyvbe.

### **Ajánlás a „Pátfolvai kalács” értéktárba vételéhez.**

Gyakorló háziasszony vagyok, sütök, főzök, de kalács készítésével még nem próbálkoztam. Úgy gondolom annak külön „tudománya” van.

Apátfalván régen, mivel minden háznak volt kemencéje a kenyeret egész hétre megsütötték. Az a gyönyörű „tarajas” kenyér még a hét utolsó napján is finom volt, nem száradt, penészedett meg, mint manapság két nap után, amit a boltban veszünk.

A kalács csak ünnepekkor, nagy események alkalmával került az asztalra. Ilyen nagy esemény még ma is a lakodalom. Általánosságban még mindig a hagyományt követik. A vőfély egyik dísze, az öltözék mellett a felszalagozott botján lévő kerekre font kalács. Abból nem kínáltak, de a menetet néző sokadalmat is kaláccsal kínálták, kínálják. Ma már többségében boltival.

Régen, úgy, mint az apátfalvi béles, híres volt a kalács is. Úgy is fogalmazhatnék a „pátfolvai kalács” a kenyérfélék „királynője” volt. Magassága, íze, foszlóssága, fonata meghatározó. Hallottam idős asszonyoktól, hogy nem is vállalkozott mindenki elkészítésére. Sütőasszonyok voltak.

A Szigetház-Erdei Iskolában sokszor láttam elkészítését. Volt, hogy háromszáz főre is készült. Bizony nehéz fizikai munka is, hiszen a dagasztás kézpróbáló munka. Megfonása precízséget, szépérzéklet, ügyességet kíván.

Kisütésénél az asszonyok tudása mellett, ugyanolyan fontos a kemence felfűtése. Ha túl forró, összeesik és megég a teteje. Ha „hideg”, nem lesz magas és nyers marad. Tehát ez is egy külön „tudomány”, nem mindegy, hogy mennyire „szikrázik” a kemence alja a sütés előtt.

A „pátfolvai kalács” egy gasztronómiai különlegesség még ma is, ha azt a hagyományos módon készítik, a tradíciót követi. Az utókor számára fontosnak tartom, hogy elkészítése fennmaradjon.

Apátfalva, 2018-11-04

Csenteri Andrea

Apátfalva Község Értéktár Bizottság részére   Tárgy: ajánlólevél

A Pátfolvai kalács Apátfalva Települési Értéktárába vételéhez.

A magyaroknak ősi eledelük volt a kalács, a kelt tésztákhoz sorolandó. Az étkezés fontos része. Különösen az apátfalvi foszlós kalács nagyon finom. Az tudja sütni, akinek nagy gyakorlata van. Lánykoromban én sem tanultam meg sütni. A múlt évben, egy apátfalvi recept alapján (KÚTBA KÓTT, BÚBOSBA FŐTT...) című könyvben található recept alapján tanultam meg minden csínját-bínját. Sokáig kísérleteztem, míg jó ízű lett.

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

Javaslom az értéktárba felvételre.

Csanádpalota, 2018-11-20

Tisztelettel: Nagyfalusi Istvánné Csanádpalota,

Fotó: Móricz Ágnes