

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Vizenkótt, kútbakótt

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

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 magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|

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

A vizenkótt, más néven kútbakótt hagyományos régi süteményfajta. A parasztság körében elterjedt volt. A tanyákon lakó parasztság próbált mindenféle finomságot előállítani a rendelkezésre álló egyszerű alapanyagokból. Ledagasztották, ruhaszalvétába tették, és beledobták az ásottkútba, amiben víz volt.

Ezt a süteményfélélt kelt tésztából készítették, jellegzetes, hogy a jól kidolgozott tésztát hideg helyen kellett keleszteni. Hűtő nem lévén, az ásott kútba eresztették le a tésztát kelni.

Mai modern módon a hűtőszekrény is megteszi.

Szigeti György néprajzkutató az apátfalvi népi ételek gyűjteményében szerepelteti a kútbakóttat is. **Szigeti György gyűjtése alapján, ez a recept szerepel a Kútba' kótt-búbosba'főtt c. népi ételeket tartalmazó könyvben is:**

„A kútbakótt vagy vizenkótt úgy készült, hogy egy bögre zsírt, egy bögre tejfölt, egy bögre tejet, 4 db tojást 3 dkg élesztő hozzáadásával liszttel és pici cukorral összegyúrták, azután ruhába tették, és vízben kelesztették.

Sokan vödörben leeresztették a kútba. Voltak, akik szögletes formára vágták a tésztáját és kristálycukorral hintették meg sütés előtt. Mások diós cukorban megsodorták.”

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 ízeket feléleszteni, divatba hozni újból. II. Gasztronómiai Fesztivál 2016

2016-ban ott volt a sütemények között a vizenkótt, lehetett kóstolni és receptet hazavinni.

A Gasztrofesztiválon sült vizenkótt receptje:

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

50dkg liszt, 10 dkg zsír 2 tojás, 1 dl tejföl, 2dl tej, 3 dkg élesztő, fél teáskanál cukor, 1 kávéskanál só, 1 citrom reszelt héja, fél citrom leve

Az élesztőt a langyos tejben felfuttatjuk, beletesszük a lisztet a zsírral, tejföllel, tojásokkal és a sóval, citromhéjjal és citromlével. Jól kidolgozzuk, míg puha tésztát kapunk. Egy nagy fazékba 4 liter hideg vizet engedünk. A tésztát tiszta konyharuhába kötjük lazán, hogy legyen helye nőni. Egy órán át pihentetjük a vízben, amíg megfordul a tészta. Liszt helyett cukorba forgatjuk. A tésztát a lisztből kivesszük, lecsepegtetjük, ökölnyi darabokat tépünk. Rudakat sodrunk, kb. 2 cm-es darabokra vágjuk, és kiflire formázzuk. Meghempergetjük a cukorba és sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk. 180 C-on sütjük, félidőben megfordítjuk. Kb. 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.

Más recept szerint:

Gyakorlatiasabban leírva: 1 jó marék hideg, fagyos zsír, kb 80 dkg liszt, 3dl langyos tej, pici cukor, 5 dkg élesztő, 3 tojás sárgája, 2 dl tejföl, 1 evőkanál cukor h. édes legyen a tészta. Lehet bele reszelt citrom haját is tenni. Ha nem elég könnyű a tészta langyos tejet teszünk még bele. Régen nem volt mérleg, nem mértek semmit, gondolomra, marékra, bögrével mértek mindent. Összeállítom, jól ki kell dolgozni, kézzel gyúrni a tálban sokáig. Régen úgy kellett bekötni a ruhaszalvétába, hogy férjen benne a keléskor is. Hideg helyen keleszteni két órán át legalább. A tésztából kis darabokat csípünk, 10-12 cm hosszú rudacskákká alakítjuk, belemártjuk a cukros darabos dióba és közben sodorjuk. Végül kifli alakot formálunk belőle és kizsírozott tepsibe tesszük sülni.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Olcsó egyszerű süteményféle. Nem igényel bonyolult eszközöket, gépeket, technikát. Egyszerűen beszerezhető alapanyagokból állítjuk össze. Kiadós, bőséges, laktató étel. Ha jól ki van dolgozva, jól megkel, ritka lesz a tésztája. A parasztok jellegzetes, hagyományos süteménye.

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

Kútba' kött-búbosba' főtt Dédszüleink ételei a reformkonyhában Röske 2003 Szerk.: Móricz Ágnes

Apátfalvi Hírmondó 2016. október 12. old. II. Gasztronómiai fesztivál, 2016

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

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

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





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

Támogató levél a „vízenkőtt, kútbakótt” helyi értéktárba vételéhez.

A Horvát Ilona szakácskönyvet vettem meg még fiatalasszony koromban, abban találtam a receptet. Vízen kelt kifli, ez egy nagykunsági lakodalmi sütemény, a könyv szerint, de nálunk is sütik.

Valakinél régen ettem ezt a süteményt, én nagyon édesszájú vagyok, nagyon ízlett, kerestem mindig, hogyan is kell megsütni.

A tejbe fölfuttatod az élesztőt, beletesszük a hozzávalókat, nem sok minden kell hozzá, olcsó anyagok. Nem kemény tésztává gyúrjuk, a tejfölt nem kell mindet beletenni csak amennyit igényel.

A tésztát tiszta konyharuhába, vagy pelenkába tettük, mint a túrót felkötöttük, egy nagy fazék vízbe belelógattuk, egy rúdra, vagy fára függesztjük. Érdekes szivacsos lesz a tészta ha megkel kb. egy óra alatt.

Az teszi élvezhetővé, hogy a kristálycukor megolvad sülés közben, karamellizálódik, csak vigyázni kell hogy ne süssük túl, mert akkor kemény lesz. A tepsi alját ki kell zsírozni. Élesztős sütemény, azért finom belől puha, kívül kemény. Én csak cukorral csináltam. Ha itt voltak az unokák, akkor készítettem, mert ők nagyon szerették, lehetett játék közben enni. Sokáig eláll, nem folyik el, nem szárad ki. Az édesszájúak nagyon szeretik, még alól is cukrozzák.

Igazi népi sütemény, gyorsan készen van, csak a kelesztési idő sok. Olcsó és kiadós.

Javaslom a települési értéktárba felvételre a vízenkőttet.

Apátfalva, 2018. április 04.

Benyóczki Istvánné, Apátfalva

Fotó Vargáné Nagyfalusi Ilona