

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

javaslat a

**„CSÜLÖKPÖRKÖLT”
PÁPAI ÉRTÉKTÁRBA
történő felvételéhez**

Készítette:



**Németh Balázs tulajdonos
GÓLYAFÉSZEK VENDÉGLŐ
Pápa, Jókai Mór u. 45.**

**Németh Balázs
Gólyafészek Vendéglő
8500 Pápa, Jókai u. 45 Tel: 89/313-850
Adószám: 65285507-2-39
Bankszámla sz: 73900425-11070956
Vállalkozói igazolvány sz. ES-260313**

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Németh Balázs étteremtulajdonos, Gólyafészek Vendéglő**
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: **Németh Balázs**
Levelezési cím: 8500 Pápa, Jókai u.45.
Telefonszám: +36-70-334-26-65
E-mail cím: balazsnemeth@vipmail.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Csülökpörkölt, Tócsi
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
☐ agrár- és élelmiszergazdaság ☐ egészség és életmód ☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások ☐ kulturális örökség ☐ sport
☐ természeti környezet ☒ turizmus és vendéglátás
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Gólyafészek Vendéglő**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
☒ települési ☐ tájegységi ☐ megyei ☐ külföldi magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A pirospaprikát Magyarországon az 1600-as évek előtt nem használták fűszerpaprikaként. Valószínűleg Széchy Mária, Wesselényi Ferenc nádor felesége honosította meg. Kezdetben a főúri, majd a nemesi konyhák, végül a polgári háztartások közkedvelt fűszere lett. Magyarországon a szegedi ferences kolostor gyógynövénykertjéből terjedtek el a paprika különféle fajtái, amelyek pirosra érve szárítva és megőrölve képezték a pörköltnek nélkülözhetetlen alapanyagát a édes- és az erős fűszerpaprikát.

A magyar konyha már a honfoglalás idején is használta a sertéshúst, mint táplálkozási alapanyagot. A feldolgozott állat szinte minden részét fogyasztották.

A XVII. század előtt valószínűleg különféle tokányokat készítettek, amelyek nem tartalmaztak még paprikát. (Erdélyben ma is a tokányokat fogyasztják, mint pörköltszerű, de paprika nélküli ételleket.)

A paprika és tokányok találkozása hozta létre a pörkölteket.

A pörköltnek közül is kiemelkedik a csülökpörkölt, amely a sertés alsó lábrésze felhasználásával készíthetünk. Lehet a köröm feletti apró, karcsú ún. franciabokából, de lényegesen alkalmasabb akár a mellső-, akár a hátsóláb kiszélesedő, az előbbinél jóval izmosabb, azaz húsosabb részekben gazdagabb ún. csánkokból készíteni.

Ezt a pörköltet a boka, a csánk tisztítása után kicsontozással, darabolással tesszük pörkölt készítésére alkalmassá. A bőrt is beletethetjük a húsnál kicsit nagyobb kockákra vágva. Füstölt kolozsvári szalonna csíkok félkész állapotban történő hozzáadásával fokozhatjuk az ízek harmóniáját.

Ha bográcsban készítjük, akkor köretként az elkészítés utolsó huszonöt – harminc percében hasábra vágott burgonyával sűrítethetjük, amely egyben tálaláskor köretként is szolgál.

A teljes magyar nyelvterületen elterjedt pörköltök egyik fajtája, amelynek vendéglői megjelenése folyamatosan szerepel a Gólyafészek vendéglő étlapján. A jó minőségű laktató, kedvező árfekvésű ételt általában galuska körettel, uborka- vagy káposztasalátával rendelik a vendégeink.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Egyedi ízvilágú — nem diétás — étel, kedvelt egytálétel, Pápán fogyasztásának régi hagyományai vannak, kezdetei a kiskocsmák „boldog békeidős” és a két világháború közti idejére nyúlnak vissza. Vendéglőnk ennek a hagyománynak a folytatója.

Az étel méltó helyi — pápai — értéként történő szerepeltetésre. (Természetesen nem vitatva el mások jogát, hogy ugyanezt tegyék a csülökpörkölttel!)

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

Venesz József: Magyaros konyha, Bp. 1967. (több kiadást megért könyv)

Venesz József – Turós Emil: Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia, Bp. 1988. (több kiadást megért könyv)

A Gólyafészek vendéglő aktuális étlapja

Válogatás a honlapok közül:

<http://www.nosalty.hu/receptek/kategoria/porkolt/csulokporkolt>

<http://www.mindmegette.hu/bogracsos-csulokporkolt-galuskaval.recept>

<http://www.newjsag.hu/2014/06/18/kihirdettek-a-bekescsabai-csulokporkolt-fozoverseny-nyerteseit/>

<http://vaol.hu/kultura/a-magyar-gyomorirodalom-1540784>

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

Jelenleg még nem nemzeti érték.

III.

MELLÉKLETEK

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





(Tehát a csülökpörkölt nem egy veszélyesen magas kalória tartalmú étel)

2. A Htv. 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

Saját fotóm használatához hozzájárulok

Támogató nyilatkozat!

Alulírott támogatom, hogy a „Csülökpörkölt” egytálétel a Pápai Értéktárba bekerüljön.

Fiam éttermében, mint szakképzett vendéglátós folyamatosan besegítek, a vendéglátás minden folyamatát ismerem és szakmaszerűen művelem.

Korábban magam is vezettem az éttermet.

A kezdetektől szerepel étlapunkon a „Csülökpörkölt”.

Fogyasztói tábora két részre osztható:

1. az igazi ínyencek, akik kimondottan ennek az ételnek a fogyasztása miatt jönnek időnként az étterembe, táboruk 6-8 főre tehető.
2. Akik a menüben időnként szereplő „Csülökpörköltet” fogyasztják, lehetnek 15-20 fő között.

Az étel viszonylag alacsony kalória tartalmú, a nálunk készült étel fűszerezése illeszkedik a vendéglő magyaros arculatába. Árfekvése az szerényebb anyagi lehetőségekkel rendelkezők számára is megfizethetővé teszi.

Alapanyagai közül a csülök színhús, a sertés izomrostokban egyik leggazdagabb része, igaz a konyhai előkészítés során különleges figyelmet, alapos, kapkodástól mentes munkát igényel.

Ha a séf figyel az elkészítésre íz világa mással szinte nem pótolható

Támogatom a „Csülökpörkölt” Pápai Értéktárba kerülését!

Pápa, 2015. október 2.



Németh József
nyugalmazott vendéglő tulajdonos

Támogató nyilatkozat!

Kisebb-nagyobb rendszerességgel szoktam étkezni a pápai Gólyafészek vendéglőben. Ha tehetem, szívesen fogyasztok a pápai „Csülökpörköltből”. Általában galuska körettel, uborkasalátával, vagy káposztasalátával szoktam rendelni.

A vendéglő minősége megbízható az ételek ugyanabban az íz világban készülnek folyamatosan. Az étlapon feltüntetett ételek folyamatosan és napszaktól függetlenül rendelhetők. A kiszolgálás gyors és pontos.

A csülökpörkölt magyaros étel, fűszerezettsége a házi főzésvilágunknak megfelelő. Egytál ételként fogyasztva is kiadós laktató étel. Kalória bevitele is megfelel a déli főétkezés kalória bevitelének.

Ajánlom a pápai „Csülökpörköltet” felvenni a települési értéktárba.

Pápa, 2015. október 2.

Dr. Hermann István
étteremlátogató, fogyasztó