

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

Javaslat a

**„C I C E G E”
P Á P A I É R T É K T Á R B A
történő felvételéhez**

Készítette:

Németh Balázs tulajdonos
GÓLYAFÉSZEK VENDÉGLŐ
Pápa, Jókai Mór U. 45.

Németh Balázs
(P. H.)
Gólyafészek Vendéglő
1500 Pápa, Jókai u. 45. Tel: 89/313-850
Faxszám: 85285507-2-39
Bankszámla sz. 73900425-11070356
Vadtilkosági igazolvány sz. ES-260313



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Németh Balázs egyéni vállalkozó, Gólyafészek Vendéglő**
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: **Németh Balázs**
Levelezési cím: **8500 Pápa, Jókai u.45.**
Telefonszám: **06-70-334-26-65**
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 ☐ külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A burgonya Peru és Chile Andok hegyvidéki tájairól Pizarró konkvisztádor hódításai nyomán került Európába. (Kezdetben, az egyébként mérgező termését fogyasztották, nem sok eredménnyel.) Később felismerték, hogy keményítőben gazdag, tápláló gumója kiváló emberi és állati táplálék. Magyarországon bajor-német közvetítéssel az 1650-es évektől ismert. Termesztése valójában II. József adókedvezményt adó rendelete után terjedt el. A gabonafélék után a második fő népelelmezési cikk volt. Jól tárolható magas keményítő tartalma mellett fontos B és C vitaminforrás. Nyomokban többféle fontos vitamint pl. K-t és A-t is tartalmaz.

A világ népelelmezésében nélkülözhetetlen szerepet tölt be!

Fogyasztják nyersen, főzve, sütvé. Nagyon sokféle étel alapanyaga:

A krumpliból készült ételek közül kiemelkedik a Cicege, (A Pápa vidéki nyelvjárás sziget területén ez a legelterjedtebb elnevezése.) [más neveken: *tócsni bandurák, bere, beré, berét, berhe, bodag, bramborák, cicedli, cicege, enge-menge, görhöny, harula, kremzli, krumplibaba, krumplimálé, krumpliprósza, lapcsánka, lapotya, lapotyka, lepcsánka, lepkepotyi, mackó, macok, matutka, nyist, paczni, pacsa, placki, ragujla, recsege, röstiburgonya, rösztike, taccs, tócsi, toksa stb.*]

Reszelt nyers krumplival és liszttel készült, zsírban, vagy olajban sült nemzetközi népi étel. (A legvalószínűbb feltételezés szerint a tótlángos névből alakulhatott ki a tócsni név,

ami Magyarországon a lapcsánka név után a legelterjedtebb.) Az alaprecept a legszegényesebb időket idézi, de a népi találékonyság mindig azzal egészítette ki, amihez éppen hozzá tudott jutni.

Az étel eredete nem ismert. A „hlebsánka” elnevezésből ítélve felvidéki eredetű étel lehet, szlovákul a szó „kenyérkét” jelent.

Sok változata ismeretes fűszerezésben, elkészítésben. Az egyszerűbb, gyorsabb változatot lehet csak krumplival és liszttel, hagyma, fokhagyma, tej és tojás nélkül készíteni.

A cicege a gasztronómiában nagyon széles körben alkalmazott étel:

— Talán legismertebb fogyasztási módja, mikor önálló fogásként csak a cicegét tálaljuk önmagában.

— Kínálhatnak mellé szószokat, mint például tejföl, paradicsommártás, egyéb mártásokat.

— Sült húsok elkészítése esetén is előfordul a cicege, akár töltelékként, akár bő olajban sült hús szelet bundájaként.

— Kész húsos főétel (pl. pörkölt, tepsiben sült húsok) mellett köretként is szokás fogyasztani.

A CICEGE ELKÉSZÍTÉSE:

Hozzávalók:

- 1 kg krumpli
- 1-2 tojás
- ételízesítő (ízlelés szerint)
- csipetnyi só
- csipetnyi bors
- liszt (kb. a krumplik számával megegyező evőkanál, figyelni kell, hogy se túl sűrű, se túl híg ne legyen a massa.)
- olaj a sütéshez, lehetőleg lepje el a masszát, de ne legyen túl sok

Elkészítés:

A krumplit meghámozzuk, nagyobb lyukú reszelőn lereszeljük. A masszához hozzá adjuk a tojásokat, és a lisztet. Ezután ízlés szerint fűszerezzük ételízesítővel, sóval, borssal, és jól összekeverjük.

Serpenyőben olajat forrósítunk. A burgonyamasszát evőkanál segítségével az olajba tesszük, a kanál hátával kb. 1 cm vastagra nyomkodjuk. Annyi masszát teszünk az olajba, ami kb. féltényérnyi darabokhoz elegendő. (Lehet palacsinatsütőbe, annak mérete szerint is kisütni. Készülhet tepsiben, sütőben sütve.) Mindkét oldalát aranybarnára sütjük, majd papírszalvétára tesszük, hogy a felesleges zsiradékot leitassuk.

Forrón tálaljuk, mert úgy igazán finom. Tálaláskor kenjük meg jó sok tejföllel, reszelhetünk rá (füstölt)sajtot. (A tejfölt lehet izesíteni pl. összezúzott fokhagymával, apróra vágott snidlinggel, stb.)

Elkészítése egyszerű, az alapanyagok viszonylag olcsón megvásárolhatók, elkészítése nem kíván nagyobb gyakorlatot.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Pápán és környékén (de nyilván országosan is) hagyományosan, régi időktől fogva népi-polgári étel. A háztartások különösen vacsora ételként fogyasztották. A fennmaradt

visszaemlékezések szerint gyakran volt szombati főétel is. Különféle egyszerűen elkészíthető levesekkel tálalták. (pl. zöldségleves, hamishúsleves, rántott leves, stb.)

Pápán évek óta a Csülök és cicege fesztivál keretében „emléket állítunk” ennek az egyszerű, tápláló, finom, hagyományos népi ételnek.

Éttermünkben hosszú évek óta szerepel az étlapon elsősorban köretként, de kérésre egyedi ételként is felszolgáljuk: natúrban, tejföllel, vagy egyéb öntetekkel, kérésre sajttal dúsítva.

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

Venesz József: Magyaros konyha, Bp. 1967. (több kiadása megjelent)

Venesz József – Túrós Emil: Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia Bp. 1988. (több kiadása megjelent)

A Gólyafészek Vendéglő aktuális étlapja

Válogatás a cicegevel foglalkozó honlapok közül:

<http://www.mindmegette.hu/cicege-prosza-tocsni.recept>

<http://www.nosalty.hu/recept/cicege-ujhagymas-tejfollel>

<http://www.nosalty.hu/recept/burgonyaropogos-fokhagymas-tejfollel-tocsni-12>

<http://www.tutireceptek.hu/cicege-tocsni-beret-lepcsanka-krumplilangosmind-ugyanaz>

<http://recept.paradicsom.info/receptek/egytaletel/cicege>

A cicege étel alapanyagaival, elkészítésével és tálalásával foglalkozó videofelvétel:

<https://www.youtube.com/watch?v=ZhILf6wUIYk>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

Ennek a leendő pápai értéknek még nincs Weboldala!

III.

MELLÉKLETEK

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



Cicege vágott hagymával, tejföllel



Cicege kevés zöldkörettel

És a honlap rövidfilmje: <https://www.youtube.com/watch?v=ZhILf6wUIYk>

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

A saját készítésű fényképek használatához hozzájárulok.

Ajánlás

Tisztelettel ajánlom a Németh Balázs által benyújtott **CICEGE**, mint pápai értéket a helyi értéktárba.

A cicege az egyik legegyszerűbb, valódi népi étel. Különlegesség, mert a magyar parasztember és persze a városi szegény ember találékonyságát is tükrözi. Megmutatja, hogy kevés pénzből (igazából szinte ennek a hiányában) hogyan lehet a XIX-XX. század nehéz éveiben a családnak laktató, ízletes ételt készíteni.

Hiszen a parasztember portáján még a legvadabb Rákosi-időkben is akadt pár kiló krumpli (akaram mondani burgonya), kevéske liszt. Egy-két tyúkocská mindig kapirgált akkor még az udvarban, tehát volt kevéske tojás, — ami a beszolgáltatásból is megmaradhatott — és valamicske zsiradék, és gallyak, vagy szárpáca a sparheltbe, aminél megsült ez a finom étel.

Mi gyerekek szinte a serpenyőből kapkodtuk ki, alig bírtuk kivárni, amíg szegény jó édesanyám kivette a szép aranylóan sárga, forró cicegét! Nem szerettük, ha nagyobb adagot tepsiben sütötte, mert nem lett finom ropogós, csak a tepsi oldalánál.

Igazi ünnepnap volt, amikor fokhagymás tejföllel is megkenhettük!

Később, feleségként háziasszonyként is gyakran sütöttem cicegét a gyerekeknek, később meg az unokáimnak.

Nagyon örülök, hogy az unokám, aki a Gólyafészek Vendéglőt vezeti, ezt a finom népi ételt ajánlja értéknek, a pápaiaknak.

Vaszar, 2015. november 9.

Tisztelettel:

Németh Vincéné