

Javaslat a
”
települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:
..... (név)
..... (aláírás)
Kunmadaras, 2016. 11. 16. (település, dátum)
(P. H.)

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Kunmadarasi Honismereti Egyesület
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Kovacs Lajosné
Levelezési cím:
Telefonszám:
E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: *Toroskapos-tó kunmadarasi mődra*
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
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Kunmadaras település**
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 magyar gasztronómia házaik jó természeti adottságain, állattartásán és udvartartásán, illetve a magyar ember praktikus gondolkodásán alapszik.

Konyháuk egyik alapja a zsír és a sertéshús, ami a török időkre nyúlik vissza: a török mindent elrabolt a sertés kivételével, az. hite szerint azt nem fogyasztotta. A hódoltság alatt sok török étel háttérbe szorította a tradicionális magyarokat (pl. a töltött káposzta a húsos káposztát)

A disznótartásból nőtt ki magát a körösségi, családi eseményre való disznótor, amelyet - gyakorlatiaságból - kasá-csusz tájára, az adoni időszakra időzítettek. A feldolgozott sertés hosszú időre birtosította a zsír-, szalonna-, kolbász-szükegyletet: füstöléssel vagy zsírban való leütéssel tászkákká.

Hagyományos disznótoros menü az orjaléves, toroskáposzta, a tüdős májas és a vörös hurka a mi vidékünkön.

A toroskáposztánál sok más vidéktől eltérően kénül.

Hozzávalók: 1-1 egységnyi (pl. táj) szalonna 1x1 cm-esre összekockázva, vegyes hús (csontos, színhús, faroktő) 2,5x2,5 cm-es darabokra aprítva, illetve 2 egységnyi kicsavart sárgarépás szalás káposzta.

Elkészítés: Az összekockázott szalonnát tepertőnek kisütjük, rátesszük a húst, sózzuk, és majdnem teljesen megfőzzük. Ekkor hozzáteszük a káposztát, és óvatosan kavargatva kézzel főzzük (víz nem szükséges, mert akkor „lucskos” lesz), zsírjára. Sültésg esetén még sózhatjuk.

Tálaláskor: A kész ételt borssal megszórjuk, ílés szerint fogyasztásból még utáncsüszerezhető.

A magyar népdal kénült toroskáposzta jellemzője, hogy hiányzik belőle az örölt paprika és a hagyma, és teljesen zsírjára fő.

Ezért egyrészt oka van: a paprikából nem avasodik az étel, illetve a zsírjára főzött toroskáposztát elhűtve a haura könnyen - hűtő nem lévén - sokáig eltartható és fogyaszthatóan sokkal, hogy külseje és minősége változott volna.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Kimondottan kunmádasai specialitás a torosha-
posta ilyen elkészítése, a 80-90 ével ezelőtt élt
öreg emberek receptjeit jó lenne megőrizni az utókor
szárára

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

Wikipédia

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

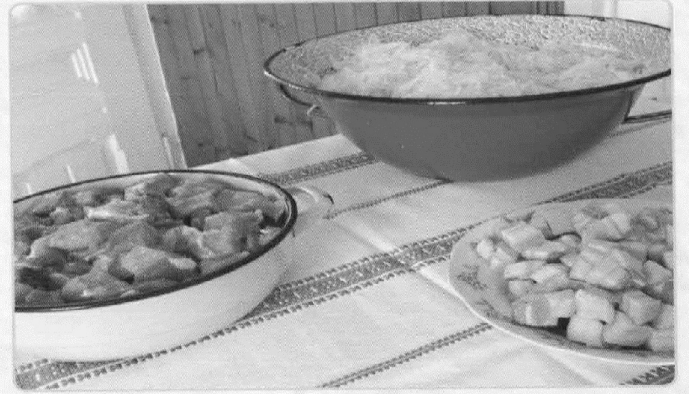
III.

MELLÉKLETEK

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



A toroskáposzta



A toroskáposzta hozzávalói