

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: MADARASI KENYÉR KFT
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: KÁLMÁN ÉVA
Levelezési cím: 5321. KUNMADARAS, KÁLVIN ÚT 11
Telefonszám: 06. 30. 412-0472
E-mail cím: postmaster@madarasikenyer.t-online.hu

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése
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 KUNMADARAS
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
6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)
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

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

Javaslat a

„[nemzeti érték megnevezése]”

[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez

Változat: Kunsági perec

Előfordulás a régióon belül: Jász-NagykunSzolnok megye, Nagyunság

Általános besorolás: perec

Különleges, egyedi, jellemzők: kézzel font, apró, 3-5 cm átmérőjű. Ropógos bélzetű. Más tájak, térségek egyéb pereceitől apró méretében és ropóosságában tér el.

Történet

A pereceket a parasztháztartások gyakran perecsütő asszonyoktól vásárolták. A perecsütők több helyen a XVII-XVIII. században már céhekbe tömörültek. A perecsütő asszonyok madzagra fűzve, százasával árulták terméküket a piacokon.

A perecet a gyerekek iskolába vitték. nagy pénteken böjti ételként fogyasztották. de a lakodalmi étrendbe is bekerült. Emellett a halotti torok étele is volt, és halottak napján a temetőnél a koldusoknak is osztogatták.

A perecet kétféleképpen készítették: az ujjnyi vastagságúra elnyújtott tésztát perec formára fonták. A másik perecfonás: "a tésztát zsinórszerűen hosszúra nyújtják tenyérrel, majd a két tenyér ellenkező mozdulatával azt megsodorják és kétrészt hajtvva, felemelve magától összefonódik, utána a fonat két végét összenyomják és kész a perec.

Felhasználás Lakodalmakkor az ifjú párt kísérő nászmenet női, illetve kislány tagjai osztogatták a kunsági pereceket az ún. hívatlanoknak, báméskodóknak. Ez a szokás helyenként még ma is élő. A falusi búcsúknak, vásároknak elengedhetetlen kelléke volt régebben - és ma is - a kunsági perec. A Nagyunságban az asszonyok régóta háziiparként űzik a perecsütést. Számuk mára megfogyatkozott, alkalmi munkaként, elsősorban piaci árusításra és különböző ünnepekre készítik a kunsági pereceket. Ma már, amikor a pékszakma is átvette a perecsütést, a kunsági perecet folyamatosan gyártják és forgalmazzák a régióban. Itt a napi élelmiszerek között a snack, chips és egyéb rágcsálnivalók mellett előkelő helyet foglal el a kellemesen sós ízű, kis perec.

Szakmai fogások

A felhasználáshoz szükséges anyagokból közvetlen tésztakészítési technológiával elkészítik a tésztát (üzemi szinten ezt a műveletet, de csak ezt, dagasztógéppel végzik). Az érett tésztából 5-6 g-os darabokat kicsípnek, és 20-22 cm hosszú rudakká sodorják. A tésztarudakból hurkolással formálják a kis pereceket. A kunsági perec formálása (hurkolása) a Madarasi pékségben is csak ügyes kezek munkájával lehetséges. Sütőlemezen 50-60 percig kelesztik. Felületét kétszer, kelesztés előtt és közvetlenül a sütés előtt felvert tojással bekenik. 180-200 °C hőmérsékleten 10-12 percig sűtik. A sűtés befejezése előtt 2-3 perccel a sűtőlemezeket a kemencéből kihúzzák, a pereceket liszt-só-vízzel bepermetezik, majd a kemencébe visszahelyezve befejezik a sűtést. A kihűlt terméket az pékségben 200 g-os kiszereleésben fóliatasakokba csomagolják. Kartondobozos gyűjtő csomagolásban kerül forgalomba. Családi ünnepekre, lakodalmakra a pékségtől csomagolatlanul, ömlesztve kérik.

Készítette:

Madarasi Kenyér Kft (név)

..... *Károlyi K* (aláírás)

Kunmadaras (település, dátum)

(P. H.)

"MADARASI KENYÉR" KFT.
5321 Kunmadaras, Kálvin u. 11.
Adószám: 11260796-2-16
Szála.sz.: 70100097-11105903