

Javaslat a

"[Bükkaranyosi kemencés kalács]" települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette: Bodó Lajosné

Bodó Lajosné

.....

Bükkaranyos, 2016. október 10.

(P. H.)

HELYI ÉRTÉK JAVASLATI LAP

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Bodó Lajosné**

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: **Bodó Lajosné**

Levelezési cím: **3554 Bükkaranyos Báthori I. u.**

Telefonszám:

E-mail cím:

II, A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Bükkaranyosi kemencés kalács**

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 type="checkbox"/> turizmus | gasztronómia |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Bükkaranyos

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

BÜKKARANYOSI KEMENCÉS KALÁCS SÜTÉSÉNEK HAGYOMÁNYA

A bükkaranyosi kemencés kalács sütésének története több mint hetven éves múltra tekint vissza. Elkészítése szigorúan ünnepi eseményhez volt köthető, otthon soha nem készítették. Úgy tartja az emlékezet, hogy a faluban lakodalmak előtt összejöttek az asszonyok a lányos háznál, hogy közösen csigatésztát készítsenek a nagy eseményre. A csigatészta összetevőit (liszt, tojás) „batyus” módon adták össze a lagziba hivatalos vendégek. A kemencés kalácsot erre az alkalomra süttették meg a kalácssütő asszonyokkal. A friss kalácsszeleteket a menyasszony és a vőlegény kínálta a szorgoskodó nőknek. A kalács mellett túrós, mákos és diós bélest is felszolgáltak. Szokás volt még, hogy az esküvő napjának reggelén a vendégek ajándékokat hoztak az ifjú párnak, akiket tejeskávával (Zamat vagy Cikória) és kaláccsal kínáltak. Régen még temetési torra is készítették kalácsot. Hajdanán különleges

lyukas kalácsot is készítettek, amit rendszerint a falu bírának és a papnak vittek ajándékba. A lyukba üveget helyeztek, ebbe jóféle aranyosi bor került. Régen télen, nyáron dagasztottak ma már inkább csak nyáron.

Régmúltból négy sütőasszony nevét ismerjük Bodó Gergelyné (Marcsa néni), Kiss Gyuláné (Dina néni), Iván Veron néni, Kiss Béláné (Teri néni) és Bogdán Imréné (Ilona néni) az ő kemencéjében sütötték meg a kalácsot.

Ma hárman őrzik a bükkaranyosi kemencés kalács sütésének szokását. Ők huszonöt éve készítik ezt a finomságot. Bodó Lajosné (Irénke néni), Fejes Istvánné (Irénke néni) és Hajdú Zoltánné (Böbi néni). A kalácsot mostanában inkább csak ünnepi alkalmakra, eseményekre, rendezvényekre csinálják. Falunapra, egyházi ünnepekre vagy ajándékba a településre látogató vendégeknek. 2016 nyarán például a falunapra érkező Kiss Mari színésznőt is ezzel a remekművel ajándékozták meg.

A bükkaranyosi kemencés kalács sütésének története és munkafolyamata 2011. május 13-án dokumentálásra került. Fotó, videó és írott formában. Az fotókat Munkácsi Bertalanné készítette.

A munkafolyamatokat a hagyományőrző asszonyok: Bodó Lajosné, Fejes Istvánné és Hajdú Zoltánné mesélte el.

A sütés fázisait 2011. május 21-én a bükkaranyosi nyugdíjas klub szervezésében megrendezett „Ügyes kezek” kiállításon mutatták be a falu lakosságának. A búzától a kalácsig „Süt a mama...” címmel. A kiállítás megnyitójáról fotó és videó dokumentáció készült.

Recept: A recept ősrégi még a nagyanyák idejéből.

Könnyítésként annyit változtattak a receptúrán, hogy kevesebb cukrot tesznek a tésztába és szacharint használnak.

Hozzávalók: 9 kg sima liszt
5 kg rétes liszt
2 kg cukor
3 db margarin
½ liter tejföl (3 pohár)
2 dl olaj
12 l tej
1 doboz kakaó
10 cs. élesztő
4 cs. mazsola
10 cs. vanília cukor
200 db szacharin
1 kg rétesliszt (a lizstezéshez)

ELŐKÉSZÜLETEK

A sütéshez használt eszközök, amiket a kalácssütésre használnak kb. 30 évesek és csak erre a célra használják őket.

Eszközök: - dagasztó fateknő, kovászoló kanál, szita, sütőruha, sikáló

A legérdekesebb és legbecsesebb darabja a tárgyaknak a háromágú fa vagy más néven keresztfa.

FONTOS! A hozzávalókat szobahőmérsékleten kell tartani már előző este. Lehetőleg abban a helységben, ahol a dagasztást fogják végezni. A házi tejet szintén előző nap kell beszerezni. A házi tej azért fontos adalék mert zsírosabb, mint a bolti tej.

❖ A kovászolás munkafolyamatát Fejes Irénke néni végzi.

2 liter tejhez 1 findza (bögre) cukrot teszünk az élesztőt belemorzsoljuk. Ha az élesztő

megkelt (felforrt) kb. 5 perc elkészült a kovász.

- ❖ A lisztet beleszítjük a teknőbe.
- ❖ A lisztből leválasztunk egy kicsit ezt a tejjel és a kovással jó hólyagosra fakanállal felverjük. Ha elkészült a tálra ráteszik a keresztfát letakarják a sütőruhával és kelni hagyják kb. 30 percig.
- ❖ Az elkészült kovászt hozzáadjuk a többi liszthez.
- ❖ Egy kevés tejet meglangyosítunk 2 kg cukorral „eláztatjuk” feloldjuk. 5 kanál só és 200 szem szacharint forró tejbe „eláztatjuk” feloldjuk. Ezt Hajdúné Böbi néni készíti.
- ❖ 10 dkg. kakaót és 1 findza cukrot 1 evőkanál tejjel összekeverünk, amiből sűrű masszát kapunk a kakaós tésztához.
- ❖ A többi hozzávalót 3 margarin, 3 pohár házi tejföl, 3 dl napraforgó olaj, régen liba- vagy kacsaszírt használtak.
- ❖ Minden hozzávalót odakészítünk a dagasztóteknőhöz, majd elkezdődik a dagasztás. Ketten dagasztanak, a harmadig folyamatosan rakja bele a hozzávalókat ez körülbelül 2 óra hossza. Amikor összeáll a tészta 2/3-ad részét kivesszük, ebbe keverjük bele a kakaós masszát. Addig dagasztunk, amíg hólyagos nem lesz a tészta vagy a teknőtől és a kezünktől el nem válik.

Népi szólás-mondás: „Addig kell dagasztani, amíg nem csurog az eresz (plafon) vagyis az izzadság a homlokról”

- ❖ Ha jó az állapota, akkor lelisztezzük, letakarjuk és „kisdunnát” teszünk rá, hogy jó melegben szépen megkeljen a tészta.
- ❖ Rétes lisztet 10 csomag vanília cukorral összekeverünk ez majd a nyújtásnál lesz fontos.
- ❖ Kikenjük zsírral a lábasokat – minél vastagabb a zsír annál szebben sült az alja lisztezni nem kell!
- ❖ Előkészítjük a mazsolát.
- ❖ Előkészítjük az asztalt a szakításhoz először 6 részre „szakítjuk” a tésztát.
- ❖ A gyúró táblákat előkészítjük az abroszokkal és megkezdődik a szakítás. Ezt a munkafolyamatot már mindnyájan csináljuk.
- ❖ SZAKÍTÁS! A teknőben bevágjuk (hat felé) azután ezt a tésztát pedig hat felé. $6 \times 4 = 24$.
- ❖ A barnát is „kicipózzuk” 24 rész.
- ❖ A kezünkbe vesszük, a fehér cipókat kinyújtjuk, vaníliás liszttel meghintjük ettől lesz foszlósabb a kalács, majd mazsolával megszórjuk és rátesszük a barnát.
- ❖ Utána jön a sodrás majd végezetül a fonás.
- ❖ Négy ágat fonnak össze (Fejesné Irénke néni a fonó) majd a fonatot összefordítják, és végül

belekerül a kizsírozott lábasba. Ha készen van, letakarjuk és újra kelesztjük. A kalácsot mindig kétszer kelesztjük!

- ❖ Közvetlenül a sütőbe tétel előtt 4 egész tojást felferünk és megkenjük a kalácsok tetejét.

Régen a sütő tepszi ovális alakú és hullámos oldalú volt.

Azok a lábasok, amiket ma használnak kb. 50 évesek.

FONTOS! A sütő lábasok vékony falúak legyenek!

A KEMENCE FELFŰTÉSE

- ❖ Manapság mivel ritkábban van sütés a kemencét előző nap rőzsével, gallyakkal, venyigével (szőlővessző) felfűtjük előfűtésként.
- ❖ Másnap újra felfűtjük a kemencét. Akkor megfelelő a hőmérséklete a kemencének, ha egy maréknyi lisztet a tűztérbe dobunk. Ha a liszt lángot vet, akkor a kemence kellően meleg és készen áll a sütésre. Kihúzzuk belőle a parazsat. Bedugunk egy papírdarabot, ha ott az lángot vet akkor bizony „megkapja” megégeti a kalácsot. *„Ezt nevezték régen a szegény asszony hőmérőjének. Meghült a kemence jó a kemence!”*
- ❖ Elzárjuk a kemence kéményét akkor nem tud kimenni a hő.
- ❖ Elkezdjük berakni a sütőlapáttal a kalácsot és rázárjuk az ajtót és 1,5 óráig sütjük, de közben 5 perc múlva megnézzük, hogy...

SÜTÉSI FORTÉLY: A vizes papír használata!

Ha hirtelen sül a kalács akkor vizes papírral betakarjuk, hogy ne égjen meg a teteje.

Ha megsült a (1,5 óra) kivesszük a kemencéből és azonnal kiborítjuk az elkészült kalácsot cukros vízzel megkenjük a tetejét, hogy fényes legyen. Selyempapírral és sütőruhával letakarjuk, hogy puhuljon.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A kemencés kalács sütésének technikája olyan hagyományos munkafolyamatokat ölel fel, amit ma már nem vagy kevésbé ismerünk. A kézi erővel elkészített kalács megsütéséhez évtizedes tapasztalat kell. Ez nem csak nagy fizikai erőt, de komoly szaktudást is igényel. A kemencés kalács formája kör alakú súlya nagyjából 5-6 kg.

A jelen ismeretek alapján a környező településeken nem él ez a hagyomány, illetve nem tudunk róla. A hagyományőröknek komoly szándéka, hogy tudásukat átadják a fiatalabb generációknak, annak érdekében, hogy a településen ez a gasztronómiai érték ki ne vesszen.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.bukkaranyos.hu

III. MELLÉKLETEK

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



Balról jobbra: Bodó Lajosné, Hajdú Zoltánné, Fejes Istvánné
(Fotó: Munkácsi Bertalanné)



„Ügyes kezek” kiállítás
(Fotó: Munkácsi Bertalanné)

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.

Nyilatkozat

Alulírott Munkácsi Lívía (Bükkaranyos Petőfi Sándor u. 55.) nyilatkozom mint elhunyt édesanyám Munkácsi Bertalanné leánya, hogy a bükkaranyosi kemencés kalács sütésének munkafolyamatait ábrázoló fotókat a települési értéktár bizottságnak szabadon engedélyezem felhasználni.

Bükkaranyos 2016. október 10.

Munkácsi Lívía