

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Königné Nagy Magdolna

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

Név: Königné Nagy Magdolna
Levelezési cím: 7252, Attala Széchenyi u. 20/a
Telefonszám: 06 304545977
E-mail cím: konignemagdi73@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Attalai Halászlé

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:³

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="radio"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="radio"/> egészség és életmód | <input type="radio"/> épített környezet |
| <input type="radio"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="radio"/> kulturális örökség | <input type="radio"/> sport |
| <input type="radio"/> természeti környezet | <input checked="" type="radio"/> turizmus | |

a szakterületi besorolás indokolása:

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:⁴

x nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Attalai Halászcsernye

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- x települési** tájegységi ágazati

amely értéktár neve: Attalai Értéktár Bizottság

³ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

⁴ Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

6.A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

Az attalai halászlévet, nemcsak összetevői, hanem a mindig friss alapanyagok teszik különlegessé. Kínálatukban frissen főzött ponty-, harcsa- és vegyes halászlé is kapható, melyeket a helyi halgazdaságok által termelt halkülönlegességekből készítenek.

A legtöbb hal, az attalai halastavakból származik, melyek élve érkeznek nap, mint nap, és medencében várják a serpenyőbe kerülést, elkerülve a fagyasztót és megtartva frissességüket.

A ponty halászléhez, szintén a saját medencéjükben tartott halak kerülnek a főzőüstbe minden reggel, majd a halászlé elkészítése után, fogyaszthatják a vendégek.

Hozzávalók:

- 2 kg ponty (friss)
- 2 közepes fej vöröshagyma
- 3 ek fűszerpaprika (édes-nemes)
- 1 ek só
- 3 l víz
- cseppnyi szeretet, amellyel az étel fenséges lesz

Elkészítés:

A pontyot a pikkelyektől megtisztítják, a belsőségeket és a kopoltyút eltávolítják, az úszókat levágják, az ikrát vagy a tejet félreteszik. A halat feldarabolják, besózzák, és körülbelül 1 órán át állni hagyják.

Az aprólékokból (fej ,farokrész,) alaplevet főznek, amíg a hús már elválik a csonttól. Ezután az alapléből kivesszük a haldarabokat, eltávolítják a csontokat, majd passzírozzák, és a paszírt visszateszik az alaplébe. A tűzre visszatéve lassan forralják. A fűszerpaprikát az alapléhez teszik, forralják, és kóstolják a levet. Szükség szerint ízesítik sóval, ha nem kellőképpen intenzív az íze. De nem felejtik el, hogy a hozzáadandó halszeletek is ízesítik még a levet.

Ha az alaplével elkészültek, hozzá adják a haltejet, az ikrát, és az előzőleg már besózott halszeleteket, majd főzik pontosan tíz percig. Tíz perc elteltével a főzést be kell fejezni. Ellenkező esetben a halhús szétfő, rosszabb esetben szétesik, az étel nem lesz gusztusos.

A halászlévet minden esetben még forrón tálalják.

Az attalai halászcserda, a karácsonyi –és a húsvéti ünnepek alkalmával, mintegy 3000 adag halászlévet készítenek el. Népszerűségét mi más is bizonyíthatná jobban, mint az elégedett és visszatérő vendég.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A halászlé a magyar identitás egyik szimbóluma. Halászlévet nem csak a halászok és vizen járók esznek, hanem amióta a XIX. század második felében bekerült a polgári konyhára, azóta egyre többen készítik és fogyasztják. A halászléfogyasztás nemcsak ünnepi alkalmakhoz köthető, hiszen a halászcserdában bármikor elfogyasztható a kiváló és friss alapanyagokból elkészített különlegesség. Turisztikai szempontból is különlegesen vonzó az attalai halászlé, ami településünk hírnevét és ezzel identitásunkat erősíti.

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

Attalai halászcserda

Attala Község Krónikája

<https://www.facebook.com/halaszcsarda.attala>

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<https://www.facebook.com/halaszcsarda.attala>

III. MELLÉKLETEK

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



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról