

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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

Név: Kőnigné Nagy Magdolna

Levelezési cím: 7252 Attala, Széchenyi u.20/a

Telefonszám: 06304545977

E-mail cím: konignemagdi73@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Attalai Likas kalács**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:³

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" 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 | |

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: **Attala**

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

- | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> ágazati |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|

amely értéktár neve: **Attala Települési Értéktár**

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):

A hagyományos paraszti ételek az adott tájegység jellegzetes ízeit képviselik, és átalakítva, finomítva, korszerűsítve ma is megtalálhatóak a családi receptek között. Szerencsére máig léteznek olyan jellegzetes fogások, amik egyes vidékeken autentikusnak számítanak, ezzel együtt azonban könnyen lehet, hogy az ország más részeiben még csak hírüket sem hallották az ott élők. Számunkra ilyen a „Likas” kalács, mely a Kapos-menti települések gasztronómiájában is megtalálható, némi eltéréssel.

Leggyakrabban ünnepnapokon, lakodalmak alkalmával készítették településünkön. A lakodalmas háznál több likas kalácsot sütöttek a gazdaasszonyok, melyet a nászmenet alkalmával, a boros üveg nyakára téve vittek magukkal és kínálták vele a nézelődőket.

A tészta elkészítésének hozzávalói:

- ½ l tej
- 1 ek cukor
- 5 dkg élesztő
- 70-75 dkg liszt
- 1 tojás
- 1 tk só
- ½ dl olaj, v 3 dkg hideg zsír vagy vaj

Langyos cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt, majd 70-75 dkg lisztet, a sót, 1 tojást jól kidagasztunk, végül a zsírt vagy vaját hozzádolgozzuk a tésztához. Akkor lesz tökéletes a tészta, ha elválik az edénytől és a kezünktől, szép hólyagos, közepes keménységű, sima felületű!

Kb. 1 órát kelesztjük letakarva.

Ha megkelt, félökölnyi darabot vágunk belőle, amit nagyjából 30 cm hosszú, hüvelykujjnyi rúddá sodorjuk, és ezt megfelelően, feltekerjük a két szárat egymás körül. A két végét összenyomjuk, hogy egy kört képezzen. A másik módszer, hogy hurkot kötünk a tészta közepére, a két szárat feltekerjük a kapott hurok köré és a végeket összesodorjuk a tésztatesttel.

A kész kalácsokat 15 percig pihentetjük, majd megkenjük elhabart tojással, és 20 perc alatt megsütjük közepes lángon.

Amíg sül, egy pohárnyi tejfölt erősen megsózzunk, őrölt feketeborsot keverünk bele, és a forró kalácsot ezzel megkenjük.

Másik változata: a tejfölbe olvasztott zsírt keverünk, sózzuk, borsozzuk, és ebben fürdetjük meg a még meleg kalácsokat. A tejfölös réteg nem engedi a tésztát megkeményedni.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A magyar gasztronómia története arra tanít bennünket, hogy nem szabad túlbecsülni a modern sütés-főzési módszereket, és a régi ételeket sem szabad alábecsülni, mert az egészséges táplálkozás nyomait is megtalálhatjuk mind a kettőben.

A magyar tájkonyhák tradícióit jelentő receptek a népi táplálkozás bölcsességét bizonyítják, hiszen elődeink, nagyanyáink a legegyszerűbb nyersanyagokból készítették el a legkülönbözőbb ételkombinációkat.

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

Attala Község Krónikája

9. 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 *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