

*Javaslat az*  
*„Apátfalvi gyúrott béles”*  
*Települési értéktárba történő felvételéhez*

**Készítette:**  
**Bárkányi Ildikó**

*Bárkányi Ildikó*  
.....

**(Múzeumi Tudományért Alapítvány)**

**2014. augusztus 23.**

MÚZEUMI TUDOMÁNYÉRT ALAPÍTVÁNY  
6720 Szeged, Roosevelt tér 1-3, Pf. 474  
Bank: 11100403-19083852-10000001  
Adószám: 19083852-1-06

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
Bárkányi Ildikó (Múzeumi Tudományért Alapítvány)
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:  
Név: Bárkányi Ildikó  
Levelezési cím: 6720 Szeged, Roosevelttér 1-3.  
Telefonszám: 62-549-040  
E-mail cím: barka@mfm.u-szeged.hu

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:  
**Apátfalvi gyúrott béles**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása  
 agrár- és élelmiszergazdaság  
 ipari és műszaki megoldások  
 természeti környezet  
 egészség és életmód  
 épített környezet  
 kulturális örökség  
 sport  
 turizmus
2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye  
Apátfalva
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

Az apátfalvi hagyományos sült tészták közül ünnepi ételnek számított, és számít ma is a béles. Nevét a két tésztalap közé simított, gazdag töltelékeregről kapta. A béles a lakodalmak, búcsúk, keresztelők, első áldozáskor rendezett családi ünnepek egykor elengedhetetlen, de napjainkban is népszerű, kedvelt süteménye.

Hagyományosan a bélest kerek tepsiben, kemencében sütötték, ma már a szögletes tepsik férnek csak a gáz- vagy villanytűzhelyek, sparheltek sütőjébe.

A hagyományos gyúrott béles disznósírral készült. Egy béleshez fél liter zsírt, fél liter tejfölt, fél liter cukrot, 2 tojást és egy pohár (1 dl) vizet használtak. Az összegyúrt tésztát kettéosztották,

egyik részét kerekre nyújtották és a tepsi aljába helyezték. Erre terítették a töltelékét, amely leginkább dió, mák, alma vagy túró volt. A töltékhez való 1 kg diót a nyújtódeszkán elterítve, sodrófával törték össze, majd 80 dkg cukrot, fél kg mazsolát kevertek hozzá, és tojásfehérjével állították össze. A darált vagy tört mák közé almát reszeltek vagy mazsolát kevertek, volt, aki reszelt citromhéjat is adott hozzá. Az almás töltelékét cimettel (fahéj), cukorral és zsemlemorzsával készítették. Szigeti György, tanár, autodidakta néprajzkutató fűgés és mazsolás bélesről is írt. A béles felső tésztajának szélét késsel vagy ollóval kicakkozták, villa hegyével vagy gyűszűvel mintát nyomtak rá, majd színes cukorral díszítették.

A gyúrott béles ma is ünnepi sütemény, a Mihály-napi búcsú, a Langó-kápolnánál tartott búcsú, lakodalmak, keresztelők népszerű csemegéje. A tészta receptje némileg változott: a zsír egy részét margarinnal helyettesítik. A margarin kevésbé lágyítja meg a tésztát, így könnyebb nyújtani, tepsibe rakni. A bélest – a tészta zsírossága miatt ma is hajnalban gyúrják és sűtik, mert a nappali melegben ellágyul a tészta. Készítését ügyesebb asszonyok ünnepre rokonnak, jó ismerősnek elvállalják. Volt falunap, amikor 30 kg lisztből gyűrták a bélest az asszonyok. A gyúrott béles ma használatos receptje:

#### **Béles recept Kakas Istvántól:**

1 Ráma margarin, 10 dg zsír, 3 tojás sárgája, 12 dg cukor, 1 kisdoboz tejfő, ezeket jól kikavarni, 1 sűtőpor, kb 75 dg liszt, ne legyen kemény.  
Töltelék: mák 1 kg ,2 db nagy alma, 2 csomag mazsola, 1 citrom héja és leve, 80dg cukor.  
Alma 5kg , 10dg zsemlemorzsa, 40dg cukor.  
Túró 2 kg, 7 egész tojás 1 bögre cukor, 7 pűpos kanál liszt hozzá.csipet só.

#### **Apátfalvi gyúrott béles Kóbiné Marikától:**

##### **Túrós**

#### **Hozzávalók a tésztahoz 30\*39-es tepsizhez:**

##### **Tészta:**

A 1 kocka rámat, a 12 dkg házi zsirt, a cukrot (kb. 25 dkg), 1 doboz tejfő 20% 1,75g 3 tojássárgáját géppel kikavarjuk, kevés vizet adunk hozzá és 1 evőkanál sűtőport. Összegyűrjük a tésztát, kb. 85 dkg lisztet vesz fel, se kemény, se lágy ne legyen a tészta.(A liszt Tótkomlósi fajta, az a legjobb, én is azt használom.)

A tepsit kizsűrozzuk, lisztezzük. Alulra tészta, azután túró, utána ismét tésztát rakunk a tetejére. A tészta nyújtásánál ügyeljünk a vastagságra, hogy mindenűtt egyforma legyen!

Amikor ráhelyeztük a felső tésztát, hegyes késsel megszurkáljuk, majd villa hegyével mintákkal díszítjük.

##### **Túró:**

1,5 kg túrot használunk fel (Lehet több is, attól függ, ki milyen vastagon szereti.)

A túrot géppel kikavarjuk a következőkkel: 6 db tojás, 6 kanál liszt, 1-2 vaníliás cukor, kb. 30-35 dkg cukor

Addig kavarjuk, míg szép fényes nem lesz.

A gáz sütőt 15 percig előmelegítjük 2. fokozaton. Kb.60 percig sütjük, az utolsó 15 percben 3. fokozatra állítjuk a sütőt. Hűlni hagyjuk, majd porcukorral vastagon beszórjuk. Langyosan „fecskefarokra” szeleteljük.

**Ui.:** Régen kerek tepsiben és kemencében sütötték az apátfalvi asszonyok. Főleg lakodalmak és nagy ünnepek (Búcsú) kedvenc süteménye még ma is. Akkor még csak disznózsírral és „tэфöllel” készült az apátfalvi gyúrott béles.

**Almás:** 5kg alma dinstelve

**Diós:** 1 kg darált dió, 70 dkg kristálycukor, 2 alma, 20 dkg mazsola, 2 kanál olvasztott zsír

**Mákos:** 80 dkg mák, 70 dkg kristálycukor, 2 alma, 20 dkg mazsola, 2 kanál olvasztott zsír

#### 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A gyúrott béles Apátfalva- környékben jól ismert -kedvelt süteménye. Jól elálló, tartalmas, házi alapanyagokból előállítható ősi sütemény. Ha valaki meghallotta Apátfalva nevét, egyet jelentett neki a finom, langyos, édes túrús bélessel. A kerek tepsiben jellemzően Apátfalván sütötték.

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

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra. Apátfalva, 1999, 382-387.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

### III.

#### MELLÉKLETEK

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



Kerek tepsik, amelyben a bélest sütötték.

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

**Az Apátfalvi gyúrott béles ajánlólevele a települési értéktárba történő felvételre**

Igencsak lakodalmakban vagy nagy ünnepeken süttötték, diós, mákos, almás, túrós töltelékkel. A tölteléknek való igencsak megtermett a ház körül, nem kellett pénzt adni érte. Ha nyáron volt hullott alma, azt összeszedték, megpucolták, lereszelték és szalicillal összekeverve belenyomkodták egy befőttesüvegbe, így sokáig elállt. Volt régen a cimetalma, érdekes fahéj íze volt. A tészta alapanyaga a liszt, zsír kevés tojás. A zsírtartalom miatt, fehér, nehéz nehezen emészthető cukros, tömény sütemény. Ma a zsír egy részét margarinnal helyettesítik, így ritkább a tészta.

Előnye, hogy sokáig eltartható, nem romlandó, akár hűtő nélkül is megvan egy héten át. Nem mindenkinek sikerült finom bélest sütni otthon, ezért Diós Irénke néni süttötte ezeket, ő vállalt sütetést pénzért is.

A nagy kerek tepsiben sült béles a pátfalviak és a vendégek kedvelt süteménye volt, szinte várták, süttöttek-e bélest a háziak.

A környékben nagy híre volt az apátfalvi bélesnek, ezért javaslom felvételét az értéktárba.

Kakas Istvánné Apátfalva, Templom utca 138.

Apátfalva, 2015. május 4.

*Kakas Istvánné*

79/14/2016.



## AJÁNLÁS

Vargáné Nagyfalusi Ilona  
Apátfalvi Értéktár Bizottság Elnöke részére  
6931 Apátfalva  
Templom u. 69.


Tárgy: Ajánlás, az apátfalvi gyúrott béles  
értéktárba való felvétele

Tisztelt Elnök Asszony!

A béles töltelékkel bélelt tészta, a parasztkonyha régi ünnepi süteménye. Az apátfalvi ételekről Szigeti György írt egy nagyobb tanulmányt, melyben többek között a gyúrott, vagy szalagérés bélest is megnevezi és említi. A híres apátfalvi béleseknél több fajtája is van, így túrós, mákos, diós. Ezt a süteményt lakodalmak, keresztelők alkalmával sütötték kerek tepsiben és természetesen kemencében.

Mint múzeumigazgató és mint néprajzos is feltétlenül javaslom az bélest az Apátfalva Értéktárába felvenni.

Makó 2016. május 10.

  
Szikszai Zsuzsanna  
igazgató

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Hozzájárulói nyilatkozat

A javaslatban és annak mellékleteiben szereplő fényképeket Vargáné Nagyfalusi Iлона  
(Apátfalva, Rákóczi utca 115.) alatti lakos készítette.

További felhasználásukhoz ezennel hozzájárulok.

Apátfalva, 2016. május 10.

Vargáné Nagyfalusi Iлона