

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

Javaslat a

„Kelt bodag, a cigányok kenyeré”

települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Károlyi Sándorné Nagy Katalin

Károlyi Sándorné Nagy Katalin.....

Apátfalva, 2017. október 10.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Károlyi Sándorné

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

Név: Károlyi Sándorné

Levelezési cím: Apátfalva Csokonai utca 35.

Telefonszám:

E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Kelt bodag a cigányok kenyere

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 checked="" type="checkbox"/> turizmus | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> külföldi magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|---|

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírás

Ez a bodag, nem a paraszti szóhasználat szerinti bodag, vagyis sűrű, kemény kopogós élvezhetetlen étel, hanem könnyű, finom réteges, sós kenyérféle.

Lovári nyelven a bodag bokolyi.

Bármiféle rendezvényen, fesztiválon sütöttük mindenki nagyon ette, főleg melegen finom.

Van rá pontos receptünk, hogy más is meg tudja sütni, ha akarja. De mi nem mérünk semmit érezzük, miből mennyit kell tenni bele. Aki már sokat csinálta annak pont jó az állaga, se nem puha, se nem túl kemény.

A bolti kenyér megjelenésével kicsit kiment a divatból.

Elkészítése: 1 kg liszt, 1 csomag élesztő, 1 evőkanál só. A hozzávalókat egy közepes vajlingba tesszük, összekeverjük, és langyos vízzel bedagasztjuk. Letakarjuk, meleg helyre tesszük.

Mikor a tészta megkelt, deszkára lisztet szórunk, és ráborítjuk. Kézzel széthúzzuk, majd langyos disznózsírral meglocsoljuk. Négybe összehajtogatjuk, és 10 percig kelni hagyjuk. Újból kihúzzuk, újból zsírozzuk és megint négybe összehajtogatjuk. A széleit szépen eligazítjuk. Magas peremes tepsibe tesszük, amit előtte kizsíroztunk. Öt perc pihentetés után betesszük a sütőbe

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

sülni. A tetejét szabadon hagyjuk. Mikor megsült ruhára tesszük ki a tepsiből. Vízzel, kézzel megmosdatjuk, és a ruhába betekerjük.

Akár 15-20 centi magas is lehet, ha jól dolgozik az élesztő. Leveles, ritka, könnyű nagyon finom kenyérféle, tepszi alakú, négyzetesre szelve esszük.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az apátfalvi cigányok ősi kenyeré ez, csak a cigányok készítik így. Mindenki szereti. Elkészítése nem igényel vagy tudást. Laktató, olcsó tésztaféle, kenyérféle.

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



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



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

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

284/14/2017.

AJÁNLÁS

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

Tárgy: Ajánlás az apátfalvi „Kelt bodag, a cigányok kenyere” értéktárba való felvétele

Tisztelt Elnök Asszony!

Apátfalva települése a számtalan néprajzi, épített, tárgyi és szellemi értéke, kincse mellett, a kézművességében is eltér, és kiemelkedik a környező településektől, ún. szigetként él tovább a Maros-völgyében.

A cigány nemzetiségi népművelés bemutatása, és értéktárba való vételével a legfontosabb célunk az, hogy bemutassuk és megőrizzük a nemzetiségi és kisebbségi identitás kulturális kincseit. Jó lehetőség a cigányság megértése és elfogadása az ellentétek és ellenségeskedések, az előítéletesség és az intolerancia kiküszöbölésére ha nem zárjuk ki a falu értéktárából őket, hanem teret adunk számukra is. a településen. Ha megismerjük és megértjük a cigányság kultúráját, hagyományait, szokásait könnyebben létrejöhet egy közös gondolkodásmód és együttműködés. Éppen ezért tartom fontosnak, hogy a gasztronómiai hagyományainak egyes elemeit, mint a kelt bodagot be kell emelni a helyi értéktárba. Ez egy egyszerűen elkészíthető, laktató kenyérféleség.

Mint múzeumigazgató, és mint néprajzos is feltétlenül javaslom az apátfalvi „Kelt bodag, a cigányok kenyere” az Apátfalva Értéktárába bevenni.

Makó 2017. november 23.


Szikszai Zsuzsanna
igazgató

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

„Kelt bodag, a cigányok kenyere”

települési értéktárba történő felvételéhez

Aki megőhajtja a mai napig megsüti. Mint a lángos
olyan, a kenyérnél finomabb. Ez hagyomány nálunk.
Nagymamám is sütötte, anyám is sütötte. Élesztő-
vel kelesztem a tésztát, én hajtogatott bodagot
sütök. Nyújtom kezem hajtogatom. Még a süte
hemelegszik kel a tésztá. Szóval élesztővel csinálom
Nagyon finom, háposztával nagyon szeretjük.
Csak főni szabad, vágni nem.

Készítette:

Nagy Deryőné Irénke néni

Apátfalva, Csokonai utca 33.

Nagy Deryőné

Apátfalva, 2017. október 10.

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

Hozzájárulói nyilatkozat

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

További felhasználásukhoz ezennel hozzájárulok.

Apátfalva, 2017. november 15.

Vargáné Nagyfalusi Ilona