

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 | turizmus | x nemzetiséghez kapcs. érték |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- x települési tájegységi megyei külhoni 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. Sokáig kézzel dolgozzuk a tésztát, hogy ritka legyen. Letakarjuk, meleg helyre tesszük.

Mikor a tészta megkelt, deszkára lisztet szórunk, és ráborítjuk. Kézzel széthúzzuk, majd langyos disznózsírral meglocsoljuk. Négybe összehajtjuk, és 10 percig kelni hagyjuk. Újból kihúzzuk, újból zsírozzuk és megint négybe összehajtjuk. A széleit szépen eligazítjuk. Magas peremes tepsibe tesszük, amit előtte kizsíroztunk. Öt perc pihentetés után betesszük a sütőbe 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, tepsi alakú, mint egy vekni. , nem késsel szeljük, hanem kézzel felszaggatjuk, darabokat szakítunk ki belőle, úgy esszük.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az apátfalvi cigányok ősi kenyere 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



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



A bodag sütését lehetővé tette: Károlyi Sándor. A bodag készítését bemutatta: Károlyi Sándorné Nagy Katalin. Segítő: Vargáné Nagyfalusi Ilona, fotó Varga Réka.

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

Cigány gasztronómiai fesztivál Apátfalva, 2019. 10. 06. Helyszín faluház.

Varga Réka fényképei