

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Paradicsomos káposzta, a cigányok fő eledele

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 type="checkbox"/> turizmus | <input checked="" type="checkbox"/> nemzetiséghez kapcs. érték |

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 leírása

Apátfalván a cigány és a magyar lakosság régóta él együtt, egymás mellett. A magyar és a cigánykonyha számos dologban hasonlít egymásra, hiszen az alapanyagok, nyersanyagok ugyanazok, csak az arányok, a fűszerezés mennyisége változó háztartásonként.

A cigánykonyhára azt mondják, hogy ételeik zsírosak, paprikásak, csípősek, alapanyagokat tekintve sok húst használnak. Ezek tényleg igazak, de ennél sokkal gazdagabb és színesebb a cigányok étkezése.

Az ételek elkészítését nem köti szigorú recept, általában szabadon, az egyéni ízlést követve főznek, „gondolomra” mérleget nem használva. A magyar ételekhez hasonlóan a cigány ételeket is a túlzott fűszerezés jellemzi, főleg a csípőspaprika dominál.

A cigányok sokszor vegyítik, kiegészítik az ételeket, erre jó példa a paradicsomos káposzta, mai napig is főzik, a cigányok népszerű étele.

Mivel egy családban sokan vannak, és bármikor számíthatnak betérő vendégre, - akit biztosan azonnal megkínálnak étellel – mindig nagy adagokat főznek egyszerre.

Nagyon régen még a vándorlás időszakában mozgó konyhát tartottak fenn, vaslábon főztek, lábasban. Sokszor meg sem várták, hogy teljes egészében kész legyen az étel, olyan éhesek voltak, hogy 6-8 gyerek körbeülte a lábast és felváltva eszegették.

A paradicsomos káposzta receptje:

Nyáron főzve: A káposzta még gyenge, hamar megfő.

A nyers káposztafejeket kézzel hosszúra felszeljük, kicsit megsózzuk.

A húst, ami lehet oldalas, vagy nyakas karaj, vagy tyúkhús felvágjuk nagyobb részekre, az oldalast csonttal együtt, a nyakas karajt három darabra, a tyúkot részeire vágva, és feltesszük sós vízbe főni. Ha félig megfőtt, hozzáadjuk a levétől jól kinyomkodott káposztát, és sűrített paradicsomot öntünk a tetejére. Pont annyi lé legyen rajta, hogy kicsit lepje el. Egészben vagy félbevágva sok fehér paprikát teszünk bele, és csípős paprikát is. Vigyázni kell, nem szabad szétfőzni a káposztát.

Végül, ha a káposzta megpuhult berántjuk, zsíron lisztet pirítunk, majd félrehúzzuk a lángtól és rászórunk őrölt pirospaprikát és borsot, összekavarjuk. Víz nélkül öntjük rá a káposztára. Ne legyen túl vastag a rántás. Kicsit főzzük még, kóstoljuk, sózzuk- borsozzuk, ha kívánja.

Ősszel, télen főzve: A káposzta már erősebb, több idő kell, hogy megfőjön.

A káposztafejeket káposztaszelőn leszeli, ahogy jön. A húst, a káposztát az edénybe tesszük, sózzuk, borsozzuk, leöntjük sűrített paradicsommal, és paradicsomot is lehet rá

szelni. Vízet öntünk alá, paprikákat teszünk rá jó bőven. A többi tennivaló ugyanúgy mint az új káposztánál.

Laktató, kiadós étel.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az apátfalvi őslakos cigány családok jellegzetes ősi kultúrát éltek tovább a letelepedés után is. Hagyományaikat megtartották. Jó kapcsolatot ápoltak a helyi parasztsággal, iparosokkal. Eljártak tapasztani, meszelni, házimunkát végezni a falusi háztartásokba. Jellegzetes szokásaik és ételeik mai napig megmaradtak, egyik ilyen jellegzetes cigány étel a paradicsomos káposzta. Csak a cigányok tudják eltalálni azt a különleges finom ízt.

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





A fényképet Vargáné Nagyfalusi Ilona készítette.