

*Javaslat a*  
*„Paradicsomos káposzta, a cigányok fő eledele”*  
*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 Nagy Katalin**

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

Név: Károlyi Sándorné Nagy Katalin

Levelezési cím: Apátfalva, Csokonai utca 35. 6931

Telefonszám:

E-mail cím:

## 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<br>élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki<br>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

- települési                       tájegységi                       megyei                       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. Egészen 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 leszeljük, 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. Hagyományukat 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





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

286/14/2017.



## AJÁNLÁS

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

Tárgy: Ajánlás az apátfalvi „*Paradicsomos káposzta, a cigányok fő eledele*” 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 létrejöhethet egy közös gondolkodásmód és együttműködés. Éppen ezért tartom fontosnak, hogy a gasztronómiai hagyományainak egyes elemeit, mint a „*Paradicsomos káposzta, a cigányok fő eledele*” be kell emelni a helyi értéktárba. Ez egy egyszerűen elkészíthető, laktató eledel, ami a helyi cigányság még a mai napig elkészít.

Mint múzeumigazgató, és mint néprajzos is feltétlenül javaslom az apátfalvi „*Paradicsomos káposzta, a cigányok fő eledele*” az Apátfalva Értéktárba bevenni.

Makó 2017. november 23.

Szikszai Zsuzsanna  
igazgató

„Paradicsomos káposzta, a cigányok eledele”

települési értéktárba történő felvételéhez

Tavasztól ősziig főzzük folyamatosan sokszor.  
Tavasszal már mikor van a fejes káposzta, akkor  
már főzzük, mert nagyon jó. Disznóhússal, obolással  
karajjal. A régi öregek azt mondják minél több  
féle hússal benne annál finomabb. A jó hűvös tyúk  
farsa főleg finom bele, hisz disznó obolással, hús  
is köll bele. Szelt káposzta, sózva felett alól, na a  
hús és a maradék káposzta.

Készítette:  
1-2 zöldpaprika, erős is. Ami paradicsomlé hogy 2 újji-  
val lejebb legyen, mert a káposzta összeesik a főzés alatt,  
és akkor Ríg lesz.

Nagy Deszöke

Apátfalva, 2017. október 10.

Apátfalva  
Csokonai utca 33.

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