

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Pátfalvai kóttos

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 leírása

A kóttos egy igazi régi, apátfalvi tésztafélé. Sós, és a kenyértésztaéhoz hasonló, ám jellegzetes gömbformára kialakított kelt tésztából készül. A régi disznóvágások elmaradhatatlan étke volt a kóttos, ebédkor a paprikás mellé, kenyér helyett ették, a frissen kisült, meleg kóttost.

Biztosan sült kóttos is, ha rétest sütöttek, mert Apátfalván élesztős rétest sütöttek. Amikor nyújtották a tésztát, és már lelógott az asztalról, a vastagabb részt megszakították a végénél, és a kézfejükre feltekerve, „felszedték” abból is kóttos lett.

Úgy tartották, hogy a legfinomabb akkor lesz, ha a reggelire sült tokaszalonnából maradt zsírral kenik meg a tésztát. Régen disznóvágáskor sokan voltak, az egyik asszony 2-3 liter tejből csinálta, akkor délelőtt, lett egy nagy vajlinggal.

A kóttos receptje:

Vajda Józsefné (Vajda László anyja) receptje. kb. 1985-ben tanulta tőle menyé Jutka.

1 liter langyos tejet beleöntünk egy nagy vajlingba, hozzá adunk 1 evőkanál kristálycukrot, és belemorzsolunk 5 dkg élesztőt. Felfuttatjuk, várunk vele egy kicsit. Beleteszünk 2 evőkanál sót, és 1 kg lisztet. Kézzel összekeverjük és dagasztjuk. A kidolgozás során fog keményedni majd a tészta, ezért először nem baj, ha lágyabbnak hat, ha simul akkor lehet érezni hogy milyen az állaga. 1 liter tejhez 1.20-1.30 kg. liszt kell, a liszt minőségétől függően. Széken dagasztva nem kell gebedkedni, kényelmesebb. Mikor simul a tészta, 10 perc után meg lehet állni, pihenni, akkor utána könnyebb vele bánni.

Akkor lesz jó a dagasztás, mikor jól elválik az edény szélétől, és addig kell dagasztani, amíg hólyagos nem lesz a tészta, és nem csöpög az eres, vagyis nem csurog a homlokunkról a veríték. 8 kanál olvasztott langyos zsírral kidagasztjuk ha kell még bele 1 kanállal teszünk, az ujjainkat nyomkodjuk a tésztába, úgy beeszi a zsírt is.

Ha felvette a zsírt, megint elkezdjük dagasztani, jó sokáig, majd 1 órán át letakarva, meleg helyen kelesztjük. Ha duplájára dagadt, lisztezett nyújtódeszkára borítjuk. A tésztából levágunk egy szeletet, és leterítjük, négyzet alakúra szeljük. A csücskeiket középre behajtva, 8-szor kör alakot formázunk belőle, majd meggömbölyítjük. Minden kis gombócot a kizsírozott magas falú tepsibe teszünk, szorosan egymás mellé.

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

Ha egyformák voltak a tésztából leszelt darabok, szép egyformák lesznek a gombócok is.

Ahogy tele a tepsi azonnal le kell kenni olvasztott zsírral. Megint keleszteni kell, de nem kell letakarni. Ha megnőttek a gombócok, jól tele van velük a tepsi. Szorosan egymás mellé kell tenni, mert akkor a süléskor majd szépen emelkedni fognak a tészták.

Ha kisült a kőttes a tepsiben lekenjük olvasztott zsírral. (lehet vízzel is) Végül abrosszal kibélelt vajlingba borítjuk, és letakarjuk, hogy melegen maradjon.

Az eredeti, régi kőttes recept, 1985-ből.

2 liter tej, fél marék cukor, ízlés szerint só. Inkább a só érezzen, mint a cukor. 3 csomag élesztő. Összeállítjuk. A tésztája könnyű legyen, és friss zsírral bedagasztjuk, megkelesztjük.

Kiszaggatjuk, jól megkenjük zsírral, újból kelesztjük, kisütjük.

Krumplis kőttes Vargáné Juci receptje:

Ennél a tésztánál főtt krumplit is teszünk az alapanyagok közé. Azért, mert sokkal könnyebb a tészta, és finomabb. Lényege, hogy jó szorosan kell rakni egymás mellé a pogácsákat, akkor szép magas lesz ha kisül.

1 kg liszt, 20 dkg főtt krumpli összetörve, 1 tojás, fél liter tej, 1 csomag élesztő, 1 jó evőkanál só, Kis zsír, vagy olaj nem árt a tésztába. Ha olaj, akkor 1 dl mehet bőven, vagy zsír egy jó kanálnyi.

Ugyanúgy dagasztjuk és kelesztjük, mint a sima kőttest. A megkelt tésztát kézzel szétnyomkodni, pogácsaszaggatóval kiszaggatni, zsíros kézzel alágyűrögetni, zsemle formát csinálni belőle. A tepsiben nagyon szorosan kell egymás mellé rakni, és hagyni sütés előtt egy kicsi kelni kb 20 percig.

Sütés előtt tojással megkenni.

Limara péksége szerint hozzávalók:

Múlt szombaton Apátfalván voltam, az első gasztronómiai rendezvény vendégeként. A házi kenyérsütésről tartottam egy kis előadást, kóstolóval egybekötve. Sütöttem jó pár kenyeret, kalácsot a régebbi receptekből, illetve készítettem egy új desszertkenyeret is. Ez utóbbinak volt talán a legnagyobb sikere, hamarosan hozom azt is.

Szeretem az ilyen rendezvényeket, az érdeklődők nagy része bizony profi a kelttésztákban, én is mindig tanulok tőlük valamit. Ezt a kőttes receptet is ott mesélte egy kedves hölgy nekem, hálás köszönet érte. Azt nem tudom, hogy az övé is így néz-e ki, de az biztos, hogy fantasztikusan finom volt. Remekül illik egy tartalmas leveshez. Jókai babaleves kísérelje volt nálunk, amit a húsvéti sonka főzőlevével készítettem el.

- 70 dkg finomliszt
- kb. 5 dl tej
- 2 tk. só
- 1 tk. cukor
- 3 dkg élesztő
- 3 ek mangalica zsír (vagy liba-, vagy kacsaszír)

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

A zsír kivételével az összes hozzávalót bekészítettem a kenyérsütőgép üstjébe. Elindítottam a dagasztást. Könnyű, kissé lágyabb tésztát dagasztottam. 15 perc után kikapcsoltam a gépet és hagytam a tésztát 20 percig pihenni. Ezután hozzáadtam a 3 ek. puha zsírt és elindítottam ismét a dagasztás programot. 10 perc alatt beledolgozta a tésztába a zsiradékot. Ismét kikapcsoltam a gépet és hagytam a tésztát duplájára kelni. Kb. 35-40 perc elég volt neki.

A kétszeri dagasztással, így, hogy csak a másodiknál került bele a zsiradék egészen könnyű, hólyagos tésztám lett.

Amint megkelt, egy enyhén lisztezett felületre borítottam. Nem kell ellapogatni, elég hagyni, hogy magától elterüljön a tészta. Jó kétujjnyi vastag csíkot vágtam a széléből, amit kis kockákra feldaraboltam.

Zsemleformára igazítottam, majd egy kizsírozott tepsibe sorakoztattam őket. Azonnal lekentem a tetejét olvasztott zsírral

Egy ruhával letakarva ismét hagytam duplájára kelni. Ez alatt a sütőt előmelegítettem 200 fokra. Kb. 30 perc alatt sül szép pirosra.

Szigeti György leírása alapján:

Disznóvágás [...] Vacsoránál kenyér helyett általában kóttes a szokásos kalácsféleség. Ökölnyi nagyságú tepsiben kisütött tészta a kóttes, de a tetejét nem tojással kenik be, mint a kalácsnak, hanem meleg zsírral.

..A kóttes tésztája olyan, mint a kiflié. Kantafödővel szokták kiszaggatni. Disznóvágáskor elmaradhatatlan. A tetejét tojás helyett zsírral szokták megkenni.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A pátfalvai kóttes olcsó sós kelt tésztaféleség. A régi disznóvágások elmaradhatatlan része.

A legszegényebbek is el tudták készíteni, hiszen alapanyagai a legolcsóbbak, csupán a felverés fárasztó munkáját kellett megcsinálni.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.limarapeksege.hu/2011/05/apatfalvi-kottes.html>

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



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

Ajánlás a kóttések értéktárba felvételéhez.

A kóttésekről keveset tudok mondani, esetleg annyit, hogy a régi disznóvágásokon a vacsoránál a töltött káposztához azt fogyasztották, és már délután rá volt állva két asszony az elkészítésére.

A receptnek és az elkészítésének a nagy tudója valóban Vajdáné Juditka.

Apátfalva, 2017. november 15. Csapó Jánosné

Ajánló levél a „Pátfolvai kóttés” települési értéktárba történő felvételéhez

Nálunk a családban mindig is tudtak az asszonyok kóttést sütni. Pátfalván nagyon finomakat sütöttek régen is, kóttés, béles, kalács. Disznóvágás nem is létezett kóttés nélkül. Mindenki nagyon szerette a friss, meleg kóttést. Sós az íze. Az a titka, hogy a tepsiben nagyon szorosan kell egymás mellé rakni a gömböket, hogy emelkedjenek, ne terüljenek. A krumplis kóttést tojással megkenni és hagyni sütés előtt egy kicsit kelni kb 20 percig. Ha jó az élesztő és jól megkel, a tészta könnyű, ritka lesz. A krumplit azért tesszük bele, mert így sokkal könnyebb a tészta, és finomabb.

Én a mai napig sütöm, mindenki nagyon szereti a családban. Nincs az a mennyiség ami el ne fogyna belőle. Számomra fontos, hogy a régi pátfolvai sütemények fennmaradjanak.

Ezek alapján javaslom a helyi értéktárba a pátfolvai kóttést.

Apátfalva, 2017. november 15.

Varga Mihályné Apátfalva,

A képeket Vargáné Nagyfalusi Ilona készítette.