

Javaslat
a „Marhapörkölt”
települési és tájegységi értéktárba történő felvételéhez

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Sándorfalvi Kulturális Központ
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Gajdosné Pataki Zsuzsanna
Levelezési cím: 6762 Sándorfalva, Szabadság tér 6.
Telefonszám: 06 (62) 251-291
E-mail cím: sfalvakultura@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Marhapörkölt**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása
o agrár- és élelmiszer- gazdaság o egészség és életmód o épített környezet
o ipari és műszaki megoldások o kulturális örökség o sport
o természeti környezet turizmus
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Sándorfalva közigazgatási területe**
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik
 települési o tájegységi o megyei o külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A pörkölt első leírását Szemacsién közölte a Kr. előtti II. században, amikor leírja a hunok áldozati ételét a „keng”-et. Leírása szabad fordításban így hangzik: *„Végy tüzesre hevített öntöttvas vagy bronz üstöt, és amikor az olyan forró, hogy a belecsepegtetett olaj azonnal gőzzé válik, dobjad bele a zsírával együtt fölaprított disznóhúst vagy a faggyújával együtt apróra vágott birka húsát apróra vágott hagymával. Amikor ezt beledobjuk a forró üstbe, a nagy hő hatására hirtelen kiolvadó zsír vagy faggyú megpörköli a hagymát és a húst”.*

Településünkön a szarvasmarha pörkölt az elterjedt a pörköltektől. Húshozzávalóként leginkább a lábszárat használják.

Receptet nem közlünk, mert mindenki saját receptjére „esküszik”, és azt titokként kezeli.

Ami különleges településünkön, hogy maga a marhapörköltfőzés a legelterjedtebb a férfiak között.

Lakodalmak, családi és települési rendezvények ünnep gasztronómiai fogása, többször tartottunk már versenyt is főzési technikájából.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett
Sokan el is sajátították a főzés technikáját, és a településünk mérvadó ételkülönlegességéről van szó.
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája
(bibliográfia, honlapok, multimédiás források)
<http://sandorfalva.hu>
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:
<http://vendegvaro-sandorfalva.hu>
<http://sandorfalva.hu>

III. MELLÉKLETEK

