

**Javaslat**  
**az „Örölpaprika-készítés”**  
**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: **Örölt paprika készítés**
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása  
 agrár- és élelmiszer-                    o egészség és                    o épített  
gazdaság    életmód    környezet  
o ipari és műszaki                                o kulturális                                        o sport  
megoldások    örökség  
o természeti környezet                            o 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 külföldi magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A paprikát, mint fűszert és zöldséget a régi magyar konyhákban nem ismerték, használata lassan terjedt el és csak a XVIII. században vált általánosan ismertté. Legelső termesztő körzete Szeged környékén volt. Európában Spanyolország mellett itt, majd később Kalocsa vidékén kezdtek tömegesen fűszerpaprikát termesztetni. Ehhez hozzájárult egy magyar találmány: a fűszerpaprika porrá törése. Paraszti termeléséről és használatáról először Csapó József debreceni fűvészkönyvében (1775) olvashatunk. A XVIII. század végétől fokozatosan, olcsó borspótló fűszerként vált népszerűvé. Jól tanúsítják ezt a magyar nyelvterület peremén fennmaradt nyelvjárásban élő nevei is: pirosbors, hősles (= „hüvelyes”), bors (Zala vármegye), veresbors, zöldbors. Az 1831. évi kolerajárvány alatt mint megelőző gyógyszer terjedt. Termelése azonban a 19. század derekáig a Kárpát-medencében sehol sem haladta meg a családi önellátás szintjét.

Először az alföldi parasztok ismerték fel, hogy a sertézsírban piritott vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a fűszerpaprika-őrlemény íz- és színanyagai. Ez az úgynevezett pörköltalap, amit magyaros ételek jelentős részénél készítésénél máig alkalmaznak. Ez teljesen átalakította a magyar konyhát. A fűszerpaprika társadalmi emelkedését az ezzel ízesített gulyás nemzeti ételként való kezelése is segítette. A reformkorra már a polgári szakácsművészet is alkotott paprikával ízesített ételt (tejfölös paprikás csirke), ugyanakkor a fűszerpaprika használata idehaza még mindig a parasztokat szimbolizálta. Nyugati határainkon túl viszont a magyarokat, ami megmaradt mindmáig. A fűszerpaprika használata ugyanakkor a magyarlakta területeken nem volt egységes. A legerőteljesebben az Alföldön használták. A XX. század közepéig viszont például alig volt használatos sokfelé a Székelyföldön, ahol barna színű volt az a kolbász, amely Magyarországon piros volt a paprikától.

Kereskedelmi áruként a fűszerpaprikát Szentés környékén kezdték nagyobb területen termesztetni az 1890-es években. Magyarországon a fűszerpaprikát 1934-ben már körzetekben termesztették, és az állami hatóságok ellenőrizték minőségét. 1983-tól szabadon forgalmazható. A fűszerpaprika mindmáig szinte magyar nemzeti fűszer. Sehol másutt a világon por alakban, tisztán, egyéb fűszer nélkül nem használják, csakis a magyar területeken. A Duna-Száva vonalától délre eső vidékeken például csövesen főzik bele az ételbe, de porrá nem törlik, nyugaton pedig csak más fűszeres porokkal keverve használják az ételek ízesítéséhez.

„Évekkel ezelőtt kezdtünk fűszerpaprikát termelni. A szüleinktől örökölt kicsiny gazdaságban először elavult, régi fajtákkal, majd ezelőtt négy évvel egy új fajta típussal, a délibábbal megújultunk a fűszerpaprika termelésben. Ami a régi maradt, az az, hogy mint szüleink a palántázástól az őrlésig mindent magunk végzünk, így megőrizzük a saját paprikánk adta minőséget. A hagyományos feldolgozásnak köszönhetően más pozitív tulajdonságokkal is rendelkezik őrleményünk, mint a kifogástalan színe és extra kellemes íz világa. Olyan egyedi jellemzője is van, ami azoknak jelent megkönnyebbülést, akik epe és magas gyomorsav problémákkal küszködnek. Ez az új minőségű fűszerpaprika őrlemény mindannyiunk számára felkínálja a magyar konyha kulináris élvezeteit, amit esetleg régóta nélkülöznünk kellett.

A mi munkánkkal egy jellegzetes ízű, magas festék és C vitamin tartalmú fűszerpaprika őrlemény kerül be a vásárlói piacra.” (Csúri László, sándorfalvi lakos)

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett  
Sándorfalván is elterjedt a családok között a fűszerpaprika őrlése. Sokan saját maguknak termesztik a paprikát. Mint Hungarikum, fontos, hogy saját értéktárunkban is jelen legyen.
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája  
(bibliográfia, honlapok, multimédiás források)  
<http://sandorfalva.hu>  
Csúri László, sándorfalvi lakos
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:  
**<http://vendegvaro-sandorfalva.hu>**

<http://sandorfalva.hu>

### III. MELLÉKLETEK

