

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

***Javaslat a***

***„Margarinos kifli”***

***települési értéktárba történő felvételéhez***



**Készítette:**

**Nagyfalusi Istvánné**

*Nagyfalusi Istvánné*

**Csanádpalota, 2017. március 8.**

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
Nagyfalusi Istvánné

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

Név: Nagyfalusi Istvánné  
Levelezési cím: Csanádpalota, Szent István utca 79.  
Telefonszám: 06 62 263 215  
E-mail cím: nincs

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Margarinos kifli

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és<br>élelmiszergazdaság | <input checked="" 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 type="checkbox"/> turizmus                       |  |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye Csanádpalota

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 margarinos kifli másik neve az olajos kifli.

Ez a kifli nagyon népszerű Csanádpalotán. Finom és szapora. Kínálós sütemény, kiadós sok van belőle, jó laktató. Elkészítése egyszerű, csak időigényes.

#### Hozzávalók:

1 kg. liszt, 0.5 liter tej, 5 dkg. élesztő, 1 evőkanál cukor, 1 evőkanál só, 1 tojás, 2 dl. olaj,  
25 dkg. margarin

#### Elkészítése:

A hozzávalókat a margarin kivételével összedolgozzuk, jól kigyúrjuk, pihentetjük és 8 darabra vágjuk. Cipókat formálunk belőlük és langyos helyen 20 percig kelesztjük. Egyenként tányér nagyságúra nyújtjuk és 8 felé vágjuk. Így 64 darab kiflink lesz.

A margarint 64 felé vágjuk, minden téstára teszünk egy darabot, és kifli formára csavarjuk.

Megkenjük tojással és szezámmagot szórunk rá.

Megsütjük és a tepsiből kivéve tálcára rakjuk, hogy a mag ne szóródjon le. Melegen nagyon finom.

#### **6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:**

Viszonylag olcsó, sós kelt tésztaféle. Hagyományos összetevőkből áll, elkészítése nem igényel nagy szaktudást. A vendégek sokszor kérik, hogy ezt süssem, mert nagyon finom. A lényege, hogy meleg helyen jól meg tudjon kelni, akkor finom ritka lesz a tészta. Boltban nem kapható, csak házaknál sütik.

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

Elkészítése szájról szájra terjed.

#### **8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:**

### **III.**

### **MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



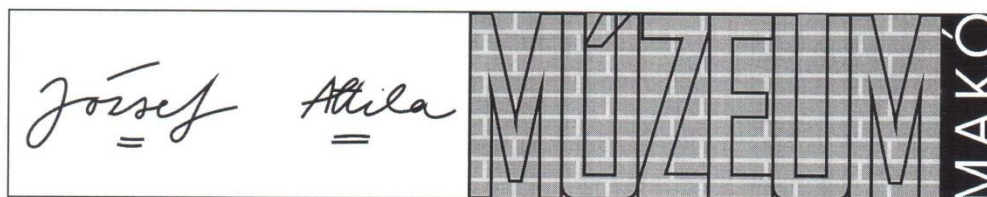
1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez



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



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



AJÁNLÁS

Csanádpalotai Értéktár Bizottság Elnöke részére  
6913 Csanádpalota  
Kelemen László tér 10.

Tárgy: Ajánlás *Margarinos kifli* az értéktárba való felvétele

Tisztelt Elnök Asszony!

A margarinos kifli több elnevezése él a településünkön: pl. olajos kifli, Ádókné kiflije. Az egyszerűen elkészíthető sós kiflit főleg vasárnapokra, ünnepekre készítették nagy előszeretettel. Elterjedését tekintve, a helyi asszonyok egymásnak írták le a kifli receptjét.

Mint múzeumigazgató, és mint néprajzos is feltétlenül javaslom *Margarinos kifli* Csanádpalota Értéktárába bevenni.

Makó 2017. március 7.



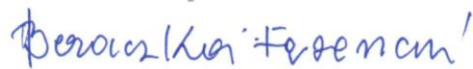
*1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez*

**Ajánlólevél a „Margarinos kifli” települési értéktárba való felvételéhez**

A városban városnapkor és vendéglátásokra szoktuk a margarinos kiflit sütni, mivel bőséges és nagyon finom. Palotán nagyon népszerű, sokan sütik. A tetejére lehet mindenféle magot tenni, pl. szezám, kömény, mák, lenmag. Lehet jobban sózni, ha a család úgy szereti, és a tetejére is lehet sót tenni. A kiflik mérete is lehet kisebb vagy nagyobb.

Javaslom ezt a finom süteményt a települési értéktárba.

Csanádpalota, 2017. 03. 12.



Beraczkai Ferencné

Csanádpalota, Rózsa utca 4. szám

**3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat**

Hozzájárulói nyilatkozat

A javaslatban, és annak mellékletében szereplő képeket Csomor Zita Makó, 6900. Sírkert utca 45/B. alatti lakos készítette.

További felhasználásukhoz ezennel hozzájárulok.

Makó, 2017. március 5.

