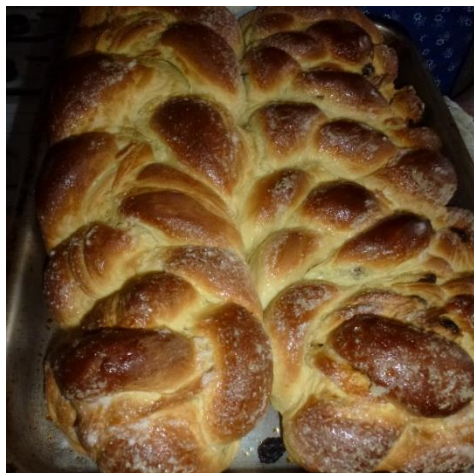


*1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez*

*Javaslat a*

*„Tótkalács”*

*települési értéktárba történő felvételéhez*



**Készítette:**

**Nagyfalusi Istvánné**

*Nagyfalusi Istvánné*

**Csanádpalota, 2017. március 9.**

**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: Tótkalács**

**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**

Arra az időszakra tehető keletkezése, amikor a falunkba szlovákokat telepítettek be (1700-as évek vége felé). A receptje anyáról – leányra szállt. Főleg ünnepekkor szoktuk sütni, húsvétkor, karácsonykor, falunapra, vagy ha vendégek jönnek a falunkba, házukba. Elég munkaigényes, de nagyon finom és különleges, édes, mazsolás, fonott kalács. Boltban nem lehet kapni, csak házilag készül.

Én húsvétra mindig sütök, hiszen ez a keresztények legnagyobb ünnepe.

**Hozzávalók:**

0.5 liter tej, 5 dkg. élesztő, 2 evőkanál cukor, 1 mokkáskanál só, 2 tojás sárgája, 1 csomag mazsola, (10 dkg) 10 dkg. margarin vagy vaj, 1 kg. liszt

**Elkészítése:**

Egy nagy tálban langyos tejbe a cukrot, sőt beleteszem, összekeverem, beleteszem a tojássárgáját, élesztőt, megfuttatom és hozzáadom a lisztet (tótkomlósit ) és 5 dkg margarint vagy zsírt.

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

Jól kidolgozom és 5 felé vágom és cipót formálok belőle. Kicsit pihentetem. Addig kikeverem a vajat habosra és adok bele 1 kanál lisztet.

Az 5 cipót tányér nagyságúra kinyújtom, (mintha palacsinták lennének) és egyenként megkenem a vajas liszttel, (az utolsót nem) majd egymás tetejére rakom. (mint a palacsintatortát ) Pihenni hagyom egy kis ideig.

Abroszt tesztek alá, rá ezt az öt emeletes tésztát. Először nyújtófával nyújtom, majd mint a rétest asztal nagyságúra húzom. Meglocsolom zsírral és megszórom mazsolával. Felgurítom, mint a rétest, levágom a csíkot, 8 szílat készítek belőle. Négyet, négyet összefonok és tepsibe teszem. Egy órát kelesztem, ha letelt sütőbe teszem. (Nem kell megkenni semmivel.)

Fél süléskor megkenem cukros vízzel. (2 kanál kristálycukor + 1 kis kanál víz. Kevergetni kell.) Visszateszem kis lángon sülni. Akkor jó, ha egész kristálycukor is van rajta.

Ezt a kalácsot este is meg lehet csinálni és kora reggel sütni. A titka, a tejet hidegen kell használni és a kész kalácsot hidegre kell tenni és reggelig megkel.

A tótkalácsot nem kell vágni, hanem törni kell belőle.

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

Egy igazi különlegesség ez az édes kalács. Ha jól meg van csinálva a tészta, szét lehet szedni rétegekre. Viszonylag olcsó, kelt tésztaféle. Hagyományos összetevőkből áll, elkészítése nagy szaktudást igényel, és sok idő, türelem kell hozzá. Receptes könyvből nem lehet megcsinálni, ezt látni kell.

### **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*



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

### Javaslat a „Tótkalács” települési értéktárba való felvételéhez

Városunk különleges süteménye a tótkalács. Nagyon munkaigényes, ezért nem minden háznál sütik.

Ha a háziasszony ünnepi alkalmakkor meg akarja lepni a vendégeket, tótkalácsot süt. Különösen finom, ha melegen kerül az asztalra. A vendégek egy-egy darabkát letörnek belőle, és elfogyasztás után a szájukban marad az íze. Ha legközelebb jönnek, kérdezik, hogy van-e tótkalács?

Boltban ilyen nem lehet kapni, csak házi sütésű kalács.

Javaslom a csanádpalotai értéktárba felvételre.

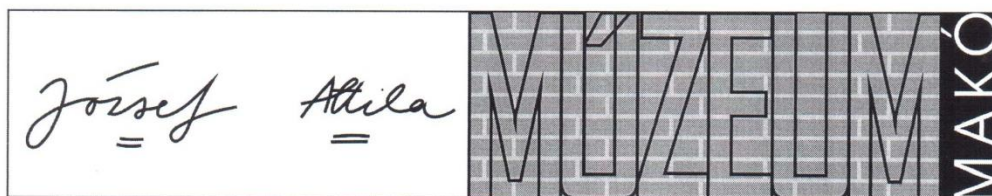
Csanádpalota, 2017. március 7.

*Fröhling Lászlóné*  
Fröhling Lászlóné

Csanádpalota, Szent István utca 73.



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



AJÁNLÁS

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

Tárgy: Ajánlás a *Tótkalács* az értéktárba való felvétele

Tisztelt Elnök Asszony!

Csanádpalotán az ünnepi asztalról, de még a lakodalmi étkek között is megtalálható volt még néhány évtizede a vajjas, édes, mazsolával gazdagított kalács. Ennek a kalácsnak a receptje szájhagyomány útján terjedt a helyi asszonyok között. Származása a nevéből eredeztethető, de erre nincsenek bizonyítékok. Elkészítésének módja hasonlít a réteséhez, mivel vajjal locsolják a vékonyra kihúzott tésztát, amit felsodornak több ágba, s ezeket az hosszúkás tészta darabokat fonják kalács formává. Régen kemencébe, majd sütőben sütötték meg. Foszlós, könnyű de mégis laktaós édességünk.

Mint múzeumigazgató, és mint néprajzos is feltétlenül javaslom a *Tótkalács* a Csanádpalota Értéktárba bevenni.

Makó 2017. március 7.



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

A fényképek 2017. március 7.-én készültek.

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

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. március 3.

Vargáné Nagyfalusi Ilona