



KONDOROSIÉRTÉK

Javaslat a
„Kondorosi Tejespite”
Kondoros települési értéktárba történő felvételéhez



„Lángoló tejespite, vörösboros barackkal, vanília sodóval”

Készítette:

Ribárszki Anna

Kondoros, 2024. október 21.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Ribárszki Anna

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

Név: **Ribárszki Anna**

Levelezési cím: **5553 Kondoros Iskola utca 2/6**

Telefonszám: **06/70 931-2765**

E-mail cím: **dfkki.penzugy@gmail.com**

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: „Kondorosi Tejespite”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

- | | | |
|---|---|--|
| <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 type="checkbox"/> <u>turizmus és vendéglátás</u> | |

a szakterületi besorolás indokolása:

A vendéglátás körébe tartozó étel- és italkészítési eljárással készülő, kemencében sült, lepény jellegű népi étel.

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- igen
amely nemzetiség:²
- nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Kondorosi Turisztikai Szolgáltató Közhasznú Nonprofit Kft.

- 5553 Kondoros, Hősök útja 23 – Kondorosi Csárda

5. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <u>települési</u> | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> ágazati |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|

amely értéktár neve: **Kondoros Települési Értéktár**

¹ Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

² Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

6. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

Története:

Társadalomtudomány szempontjából a parasztember, az életben maradáshoz és a létfenntartáshoz szükséges feltételeket maga alkotta meg, a saját ismeretei alapján, abban a természeti környezetben, ahol élt. Amit evett, azt ő állította elő a vetéstől a készélig. Ő segítette a világra azt az állatot, amelyből egész éves húskészletét töltötte fel, tehenei magas zsírtartalmú tejét, és a baromfiudvar lakóinak tojásait saját élelmezésére fordította. Házát, eszközeit maga teremtette a környezetében talált anyagokból, a szüleitől tanult technikai leleménnyel. A paraszti hagyományokon és a családján kívül nem szorult rá senkire. A saját maga által termelt gabonából lisztet tudott készíteni. Minden alapanyag kéznél volt a tejespite elkészítéséhez, melyet kemencébe rakva sütött ki.

A Kondoroson élő idős asszonyokkal folytatott beszélgetésekből kiderül, hogy gyermekkorukban gyakran került az asztalra a tejes pite, amit a „a rest asszonyok pitéjének” is hívnak. Régen, amikor 8-10 unokára kellett felügyelni a nagymamának, gyorsabb volt a sűrű palacsintatésztát betolni a kemencébe, mint kisütni egyenként palacsintának.

A tejespite, mely a régi idők édes desszertje, gyorsan és egyszerűen elkészíthető a palacsinta tésztájából, hiszen nem kell más hozzá, mint tej, liszt, tojás, cukor, tejszín, só.

A pite tésztájának elkészítése:

Hozzávalók: 30dkg búzaliszt, 20dkg kristálycukor, 3dl 30%-os állati eredetű tejszín, 1 csipet só, 1,2 liter 3,5%-os zsírtartalmú tej, 5db tojás.

- A pite tésztájának elkészítésénél, a tojásokat, a kristálycukrot egy tálba tesszük, amit habosra keverünk, majd a sót, a tejet, a tejszínt és a lisztet, csomómentesen fokozatosan hozzákeverjük.
- Sütése: Az összekevert pite tésztát kivajazott tepsibe öntjük, és kemencében 160 fokon, 50-55 percig sütjük.
- Tálalása: A kihűlt pitét, 10x10cm-es négyzet alakúra vágjuk, majd egymásra srégen rakva, sárgabarack lekvárral megkenve, porcukorral meghintve tálaljuk.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

Múltbéli felhasználása:

A paraszti háztartásokban gyakran készített és közkedvelt édesség volt.

Mivel majdnem minden háztartásban tartottak tehenet, baromfit, tojást tojó tyúkot, természetek búzát, így kevés hozzávalóból hamar el tudták készíteni, a családok minden tagja által kedvelt pitét.

Mai felhasználása:

A mai háziasszonyok szintén örömmel teszik a családi asztalra, ezt a rendkívül egyszerű és finom desszertet. Házi lekvárral, porcukorral ízesítve még különlegesebbé tehetjük.

A vidék, valamint a Kondorosi Csárda egyik emblemikus étke, a tejespite. A csárda 2005-ös nyitása óta állandó desszertként szerepel az étlapon.

A magyar konyhaművészet, változatos, kreatív ételféleségekkel, egyedi és karakteres íz világgal büszkélkedhet. Ennek következményeként, elkészítése után, tálaláskor a pite szeletek, vaníliaöntetet, valamint vörösborban „rottyantott” barack feltétet kapnak.

A **tejespite** a világ egyik legcsodálatosabb desszertje. A sűrű palacsintatésztából készült tésztán – mint nagymamáink házi sütijein – vastag porcukorréteg, finom házi lekvár, illetve gyümölcsragu pihen.

Kondorosi Csárdában, természetesen nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy egyedi jellegű, különleges ételeket tudjanak a vendégeik asztalára tenni. Nem céljuk, hogy széles legyen a kínálat, inkább a térség jellegzetes ételeit, íz világát próbálják visszaadni.

A „**Betyár Napok a Kondorosi Csárda mellett**” (Települési és Békés vármegyei érték) – a rendezvényre érkező látogatók, a csárdába betérve, illetve a testvértelepülésről meghívott vendégek, a vacsorákon desszertként fogyasztják.

A csárdában évente, körülbelül 1500-1600 adag tejespite készül, amelyből az étlapról történő rendelések mennyisége, megközelítőleg heti 15 adag (havi 60 adag), valamint számtalan, turisztikai csoportoknak kiejánlott, kulturális programokat kísérő, gasztronómia eseményeken desszertként szereplő étel.

A tejespite nem csak egy desszert, hanem a magyar kultúra és történelem szerves része, mely mindig emlékeztetni fog minket a magyar gasztronómia gazdag hagyományaira és ízeire.

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

<http://laptopkonyha.hu/gasztroad/2013/08/26/csarda-filmet-forgattunk-3.-kondoros.html>

https://mersz.hu/dokumentum/m137e2_101/

A 2024 szeptemberében, az Agrárminisztérium pályázati felhívására, a Hagyományok Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogának elnyerésére beküldött pályázati anyag.

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: <https://www.kondorosicsarda.hu/>

III. MELLÉKLETEK

- 1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja**
 - 1. Lángoló tejespite, vörösboros barackkal, vanília sodóval Kondorosi Csárda étlapján desszertként szerepel
 - Kondorosi Tejespite korhű tálalással

- 2. A Htv. 1. § (1) bekezdés *m*) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek**
 - Prohászka Béla, Venesz-díjas olimpiai mesterszakács, a Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége alelnökének támogató levele

- 3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat**
 - Ribárszki Anna hozzájáruló nyilatkozata

- 4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról**

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



1. Lángoló tejespité, vörösburos barackkal, vanília sodóval Kondorosi Csárda étlapján desszertként szerepel



2. Kondorosi Tejespité korbú tálalással

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

TÁMOGATÓ LEVÉL

Alulírott Prohászka Béla, Venesz-díjas olimpiai mesterszakács, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnöke, támogatom Ribárszki Anna azon javaslatát, hogy a „Kondorosi Tejespite” felvételt nyerjen a települési értéktárba.

A pite története több évezredes utazásra és sok-sok kulináris, valamint társadalomtörténeti kalandra hívogat. Az édes piték megjelenése komoly újdonságot jelentett a konyhában.

A tejespite, a paraszti hagyományok által átörökített, édes desszert, mely gyorsan és egyszerűen elkészíthető a palacsinta tésztájából, melyhez nem kell más, mint tej, liszt, tojás, cukor, tejszín, só.

A vidék, valamint a Kondorosi Csárda egyik emblematikus étke. A csárda megnyitása óta állandó desszertként szerepel az étlapon. A magyar konyhaművészet, változatos, kreatív ételféleségekkel, egyedi és karakteres íz világának köszönhetően, a Kondorosi csárda modern konyháján, tálaláskor a pite szeletek, vaníliaöntet, valamint vörösborban „rottyantott” barack feltétet kapnak.

A huszonegyedik századi Magyarországon, különösen fontos, hogy megvédjük élő hagyományainkat, legtágabb értelemben vett nemzeti örökségünket, kultúránk értékeit, ezért tisztelettel kérem, a „Kondorosi Tejespite” települési értéktárba történő felvételét!

Kondoros, 2024. október 18.



Prohászka Béla

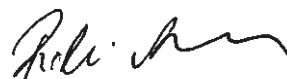
Venezs-díjas olimpiai mesterszakács
Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnöke

- 3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is - vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat**

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott, Ribárszki Anna hozzájárulok, hogy az általam készített és benyújtott teljes dokumentációt, a Kondorosi Települési Értéktár Bizottság felhasználja, nyilvánosságra hozza.

Kondoros, 2024. október 21.



Ribárszki Anna

4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról