



**KONDOROSIÉRTÉK**

*Javaslat a  
„Kondorosi gulyás”  
Kondoros települési értéktárba történő felvételéhez*



**„Kondorosi gulyás tarhonyával”**

Készítette:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ribárszki Anna".

**Ribárszki Anna**  
Kondoros, 2024. október 18.

## 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 gulyás”

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>1</sup>:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <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, bográcsban vagy fazékban készülő nemzeti étel.**

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

- igen  
amely nemzetiség:<sup>2</sup>
- 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**

---

<sup>1</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>2</sup> 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):**

Bármerre is járunk a világban, mindig szóba kerül a magyar konyhaművészet, a magyar ételek, és szinte azonnal a gulyást említik először. Az országban és határainkon túl élő magyarok, a „Kondorosi Csárda” nevének hallatán pedig azonnal énekelni kezdik, a nevével azonos kezdetű nótát. A csárda kitörölhetetlenül beleivódott a magyar vendéglátói hagyományokba.

**A gulyás története:**

A gulyás étel születése, elterjedése az alföldi pásztorélethez kapcsolható, kezdetben a külterjes állattenyésztéssel foglalkozó marhapásztorok körében volt jellemző.

Az Alföld, Petőfi által oly szépen megénekelt végtelen rónáin a gulyákat őrző, tavasztól őszig a szabadban marhanyájákat legeltető, pulikutyás pásztoremberek mindennapi eledelének számított. Nem nehéz elképzelni a puszták közepén, a gémeskút közelében, botjára támaszkodva pipázgató életmódjukat. A marhapásztorok a településektől távol élve maguknak főztek, és ehhez szinte egyetlen főzőedényük volt, a fémbogrács. Kenyeret, szalonnát, fűszereket vittek magukkal, a hús adott volt. Az 1790-es évekig valószínűleg a marhahús volt jellemző, hiszen a legelőkön főleg magyar szürkemarhát tartottak. Ekkor jelentek meg nagy számban a juhok, s a juhászok természetesen azoknak a húsát fogyasztották. Az első időkben köret (krumpli) nélkül, csak kenyérral, a húsokat bicskahegyre tűzve, esetleg kanállal ették.

A gulyás szó eredeti jelentése a magyar nyelvben **tehénpásztor**, a legelő marhákra vigyázó, azokat terelő személy. A foglalkozás szava Árpád-kori, a jellegzetes, róluk elnevezett étel jóval későbbi, a szóhasználat a gasztronómiában a 19. század elejétől jelenik meg.

A gulyás nemzeti étellé válása szoros összefüggésben állt II. József reformtörekvéseivel. A kiváltságait féltő nemesség a magyar nyelv védelme és a magyar ruha újbóli divatba hozása mellett, egy egyszerű alföldi pásztorételben vélte megtalálni azt az ételt, amely a magyar nép egységét és egyéni jellegét hangsúlyozza. Hogy miért ezt az ételt találták a legmértőbbnek, annak az volt az oka, hogy színmagyar ételnek tartották, hiszen az Alföldnek olyan részéről származott, amely a legkisebb mértékben volt csak elnémetesedve. Innen jutott tovább az Alföldtől távolabb lakó, egyszerű nép asztalára, ahol végül is közös tulajdonunkká vált.

*Gundel Imre: Gasztronómiáról és Gundelekről* - című művében szintén rámutat, hogy ez a neves és közkedvelt étel, az elterjedését és népszerűségét a nemzeti öntudatunk fejlődésének köszönheti.

Városi térhódítása a 19. század második felétől kezdődött, amikor a vendéglátás elterjedésének köszönhetően, a vendéglők és éttermek menüsorainak és étlapjainak állandó kínálatához tartozott, az Osztrák-Magyar Monarchia területén, majd később annak határain túl is.

A gulyásnak számos változata létezik, attól függően, hogy az ország melyik részén készítik, és milyen alapanyagok állnak rendelkezésre. Egyik legismertebb és legkedveltebb magyar étel, mely a magyar történelemben és kultúrában gyökeredzik. Gulyáslevesünk, ami 2017 óta Hungarikum, nagyon közeli rokonságban áll másik kedvenceinkkel, mondhatni nemzeti eledeleinkkel, a pörkölttel és a paprikással is.

**Az az étel, melyet csak a pásztorok fogyasztottak, fakanállal és a közösen használt bográcsból kimerve, manapság közönséges mindennapi étel szerte Magyarországon. Az egyetlen parasztétel, amit a nemesi, polgári kultúra a 19. században ilyen mértékben befogadott.**

#### **Kondorosi gulyás összetétele:**

Marhalapocka  
Makói vöröshagyma  
Füstölt kenyérszalonna  
Cecei paprika  
Paradicsom  
Fokhagyma  
Só  
Őrölt szegedi/kalocsai fűszerpaprika  
Köménymag  
Őrölt fekete bors  
Ivóvíz

#### **Elkészítése:**

Az apró kockára vágott füstölt kenyérszalonnát kiolvasztjuk, zsírjában finomra vágott vöröshagymát pirítunk, majd fűszerpaprikával meghintjük. Kevés vízzel felengedjük és belehelyezzük a háromszor hármás kockára darabolt marhalapockát, az egész köménymagot és a zúzott fokhagymát. Kevergetve pirítjuk, míg a levét el nem fővi. Ha a levét elfőtte kevés vizet adunk hozzá. A hámozott paradicsom és az apró kockára darabolt cecei paprika hozzáadása után szakaszosan készre pároljuk. Vigyázzunk arra, hogy a leve, se túl híg, se túl sűrű ne legyen.

Ajánlott körete: a sós burgonya, és a pirított tarhonya.

A recept generációról generációra öröklődik, megőrizve a tradicionális elkészítési módokat, alapanyagokat. A magyar konyha egyik büszkesége.

A **Kondorosi Csárda**, a tradicionális magyar konyhát képviseli, és különös figyelmet fordítanak az autentikus ízek megőrzésére. A Kondorosi gulyás itt igazi klasszikus módon készül, a látogató vendége csoportok előszeretettel választják, és mindig elégedetten távoznak.

#### **7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:**

Kondoros, Békés vármegye egy kis települése, amely híres a pásztorkultúrájáról és a hagyományos magyar ételek iránti elkötelezettségéről. A **Kondorosi gulyás** egy híres magyar étel, amely a településhez kötődik, őrzi a helyi pásztorélet emlékét, és a magyar gulyás hagyományait. A gulyás, mint étel, a pásztoréletből ered, és eredetileg egyszerű, de tápláló fogásként szolgált, amelyet bográcsban készítettek el. A Kondorosi gulyás ennek a hagyománynak a regionális változata, amely a helyi ízeket és sajátosságokat emeli ki.

2019. október 3-án a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége, gulyás és gulyásleves bemutatóját a Kondorosi Csárdában rendezte meg. A szövetség célja a nemzeti értékeink felkutatása, dokumentálása, népszerűsítése, hagyományainak megőrzése, ezen keresztül a magyarságtudat erősítése. A bíráló bizottság a helyszíni látogatását követően kialakította véleményét és így **A KONDOROSI GULYÁS** termék, elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (**HÍR**) védjegy használatának jogát.

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 fogyasztják.

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 csárdában évente, körülbelül 480 adag gulyás készül, amelyből az étlapról történő rendelések mennyisége, megközelítőleg heti 10 adag (havi 40 adag), valamint számtalan, turisztikai csoportoknak kiajánlott, kulturális programokat kísérő, gasztronómia eseményeken egytálételként szereplő étel.

A huszonegyedik században, különösen fontos, hogy megvédjük élő hagyományainkat, legtagabb értelemben vett nemzeti örökségünket, kultúránk értékeit.

**A gulyás nem csak egy étel, nemzeti örökségünk, 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):**

<https://www.agroinform.hu/hazikert/nagyon-finom-es-nagyon-magyar-ismerd-meg-a-gulyas-legendajat-52127-001>

[https://hu.wikipedia.org/wiki/Guly%C3%A1s\\_\(%C3%A9tel\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/Guly%C3%A1s_(%C3%A9tel))

<https://www.kondorosicsarda.hu/index.php/etlap/kondorosi-gulyas-tarhonyaval>

<https://www.mnhsz.com/magyar-gulyas>

[http://ribarszkipeter.hu/index.php?route=public/gallery&gallery\\_id=220](http://ribarszkipeter.hu/index.php?route=public/gallery&gallery_id=220)

<https://www.mindmegette.hu/pasik-a-konyhaban-blog/a-gulyas-legendaja>

<https://www.mnhsz.com/kiemelt-hirek/hir-vedjegyet-kapott-a-gulyasleves>

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

### **III. MELLÉKLETEK**

- 1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja**
  - 1-14. képdokumentáció
  
- 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 Szövetségének 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. Pásztor és a delelő gulya**

forrás: <https://paleo medicina.com/hu/europa-utolso-1100-evenek-legidosebb-embere>



**2. Gulyás készítése**

forrás: <https://www.mindmegette.hu/pasik-a-konyhaban-blog/a-gulyas-legendaja>





**3-4. Alapanyagok és fűszerek**







**5. A kockára vágott füstölt kenyérszalonna kisütése**



6.

9





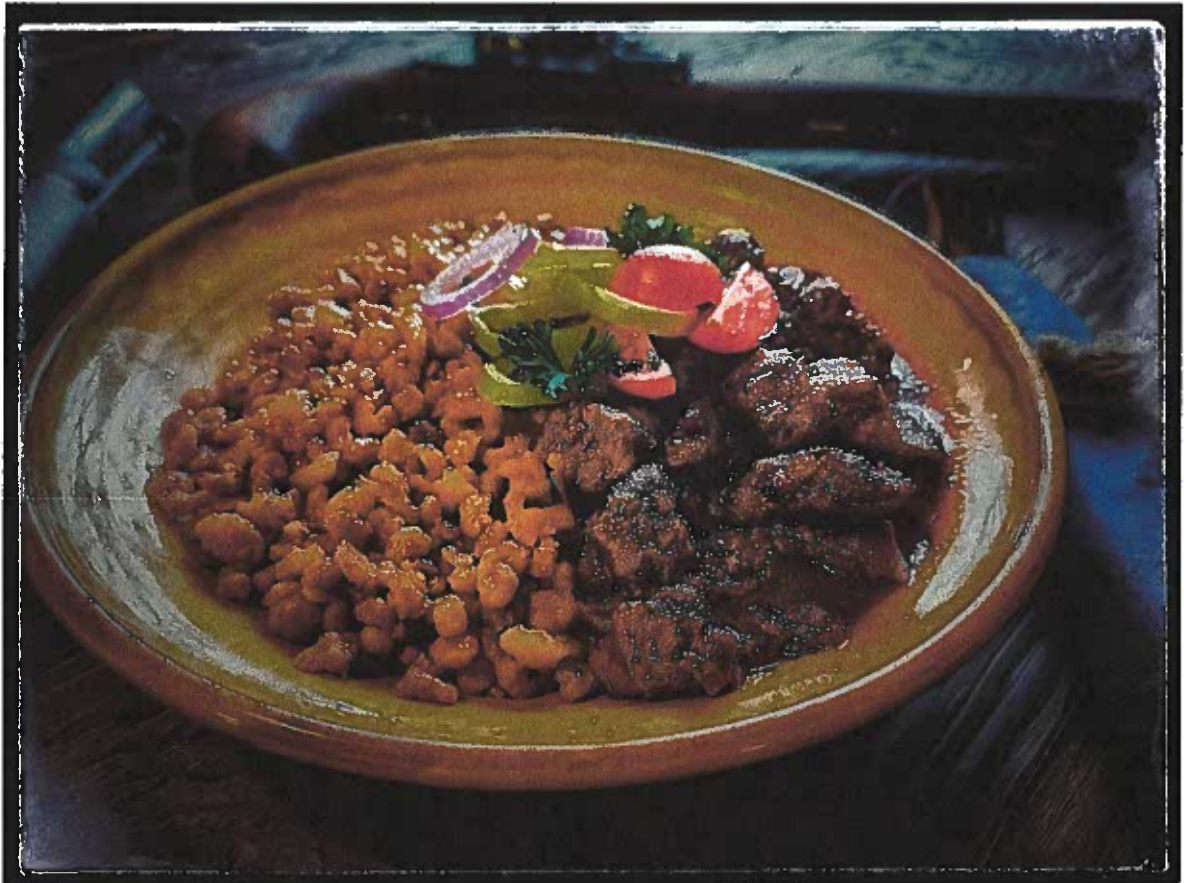
7-8.

**2019. október 3-án a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége, gulyás és gulyásleves bemutatóját a Kondorosi Csárdában rendezte meg. A bíráló bizottság a helyszíni látogatását követően kialakította véleményét és így A KONDOROSI GULYÁS termékre elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használatának jogát.**



**Prohászka Béla, Venesz-díjas olimpiai mesterszakács, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnöke, Kasnyik Márton, Dr. Pesti Imre, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének elnöke, Dr. Kulcsár László a NAK volt Békés-vármegyei elnöke, Herczeg Tamás országgyűlési képviselő, Ribárszki Péter, Kondoros város polgármestere, Csonka Zsolt olimpiai és világbajnoki ezüstérmes mesterszakács és Tímár András olimpiai érmes mesterszakács.**





9.

**A „Kondorosi gulyás tarhonyával” a Kondorosi Csárda étlapján szereplő étel**



10.

**A „Kondorosi gulyás” termékre elnyert, HÍR védjegy díjat, 2019. december 6-án Ribárszki Péter, Kondoros város polgármestere vette át, az Agrárminisztériumban Tarpataki Tamás, agrárpiacért felelős helyettes államtitkártól, a Termelői Közösségek napján.**





11.

**A „Kondorosi gulyás” termékre elnyert, HÍR védjegy díjat, 2019. december 6-án Ribárszki Péter, Kondoros város polgármestere vette át, az Agrárminisztériumban Tarpataki Tamás, agrárpiacért felelős helyettes államtitkártól, a Termelői Közösségek napján.**



**12. Dr. Pesti Imre, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének elnöke és Ribárszki Péter, Kondoros város polgármestere**





13. A Díszoklevél és dísztányér a Kondorosi Csárda étterem falán látható



**14. Kondorosi gulyás**

**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 gulyás” felvételt nyerjen a települési értéktárba.

A gulyás az egyik legismertebb és legkedveltebb nemzeti étel, amely szinte minden magyar család asztalán megfordul, valamint világszerte is ismernek és kedvelnek. Az egyszerű, mégis ízletes étel a magyar gasztronómia egyik ikonikus képviselője, amely mélyen gyökerezik a magyar történelemben és a kultúrában. Elkészítésénél, összetételében számos Nemzeti Érték, Hungarikum szerepel. (pl. makói hagyma, szegedi fűszerpaprika, valamint tálalásakor, a tarhonya.)

**A hagyományok tiszteletének, megőrzésének, a Kondorosi Csárda, valamint Kondoros város hírnevének öregbítésére, kiváló példa, a Kondorosi gulyás, ami a közelmúltban elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használatának jogát.**

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

Kondoros, 2024. október 18.



Prohászka Béla

Venez-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 18.



Ribárszki Anna

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