



KONDOROSIÉRTÉK

Javaslat a
**„Szlovák Hagyományörzés Kondoroson
és a Kondorosi Haluska Nap”**
Kondoros települési értéktárba történő felvételéhez



Haluska tálalása a Kondorosi Haluska Napon

Készítette:

Ribárszki Anna

Kondoros, 2024. november 11.

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: „Szlovák Hagyományörzés Kondoroson és a Kondorosi Haluska Nap”

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"/> <u>kulturális örökség</u> | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

a szakterületi besorolás indokolása:

A Kondorosi Szlovák Önkormányzat, és a Szlovák Klub tagjai, Kondoros város területén élő szlovák nemzetiség érdekeinek képviselőit, védelmét látja el. Célja, hogy megőrizze és továbbadja az utókornak a szlovák hagyományokat, nyelvet, a szlovák kultúra örökségét.

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

- igen
amely nemzetiség:² szlovák
- nem

4. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Szlovák Nemzetiségi Ház, 5553 Kondoros, Endrődi út

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

- települési
- tájegységi
- 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):

Kronológia

A szlovákok a mai Magyarország területére a 17. század végén, a török kiűzése után, az északi túlnépesedett vármegyékből érkezve telepedtek le, vagy lettek letelepítve az elhagyott területeken. Az Alföldön ekkor csak másodlagos telepítések, illetve továbbvándorlások voltak. A legfiatalabb szlovák nemzetiségű településünk Kétsoprony és Telekgerendás.

Lakosságcsere

A II. Világháború után, Csehszlovákia komoly nyomást gyakorolt a Szovjetunióra a szlovák–magyar lakosságcsere, vagyis az ott élő magyarok Magyarországra költöztetése, illetve a magyarországi szlovákok Csehszlovákiába vitele ügyében.

A Csehszlovák–Magyar Lakosságcsere Egyezményt Csehszlovákia kormányzója, sikeresen elfogadtatta a nagyhatalmakkal. Az eredeti elképzelés szerint valamennyi felvidéki magyar elhagyta volna lakhelyét, és Magyarországra költözött volna. A másik irányban pedig a Magyarországon élő szlovákok hagyták volna el az országot, és telepedtek volna le Csehszlovákiában. Az elképzelés azonban több szempontból is abszurdnak bizonyult. Míg Csehszlovákiában mintegy egymillió magyar „várta” kitelepítését, ahhoz képest a Magyarországon élő szlovákok száma jelentéktelenül kevésnek bizonyult.

A lakosságcsere-egyezményt 1946 februárjában írták alá, ennek értelmében százezer felvidéki magyart erőszakkal telepítettek Magyarországra, míg Magyarországról önként települtek át a szlovákok ezrei Csehszlovákiába. Azonban az ő önkéntes áttelepülésük is megkérdőjelezhető, mivel valójában ezt az „önkéntes választást” inkább rájuk erőltették.

A magyarországi szlovákok településeinek a csehszlovák hatóságok által kiküldött propagandisták jelentek meg, akik sürgették a lakosságcsere-egyezményhez való csatlakozást, illetve a kitelepített magyarok „gazdag és nagy” birtokaival kecsegtették a szlovákokat, itt maradásuk esetén pedig a teljes asszimilálódással fenyegették a falusiakat. Azonban minden propaganda ellenére sok szlovák maradt meg magyarországi földjén, ahelyett, hogy a számukra idegen országba költözött volna. Sőt az áttelepülők közül is sokan visszaköltöztek Magyarországra, mivel – főleg az alföldi, Békés megyei – szlovákok kultúrája, szokásai, de még nyelve is jelentősen eltért a csehszlovákiai szlovákságtól.

Végül az egész lakosságcsere-programot le kellett állítani, mivel a felvidéki magyarság egészének befogadása óriási terheket rótt volna Magyarországra.

A második világháború után a lakosságcsere keretében 73 ezer szlovák költözött el Csehszlovákia területére, és 100 ezer csehszlovákiai magyar költözött hazánkba.

Érdekes az, hogy nem felejtették el a magyar nyelvet és hagyományt. Az áttelepülés után a magyarországi szlovákság nemcsak létszámában fogyatkozott meg, de felbomlottak azok a zárt közösségek is, melyek őrizték és ápolták a szlovák nyelvet és kultúrát. A következmények még ma is érezhetők, ezek megoldása a rendszerváltás után alakult szlovák kisebbségi önkormányzatok dolga.

A Szlovákok letelepedése Kondorosra

Kondoros, 1875-ben alakult a szlovák-magyar lakosságból álló önálló községgé, amely a szarvasi evangélikus egyházközséghez tartozott. Az Alföldre a szlovákok, a török kiűzése után, sok más nemzetiségűvel, magyarokkal, németekkel, szerbekkel a benépesítési mozgalom által érkeztek.

Kondorosra a Felvidékről az 1850-es években érkeztek szlovákok, akiket Szarvasra telepítettek. Sokan jöttek Gyomáról és Köröstarcsáról is.

1891-ben az összlakosság száma 2597 fő volt, ebből 77%-a szlovák nemzetiségű.

Az egymás mellett élés természetes velejárója volt, hogy átvették eltérő kultúrájukat – hagyományaikat, nyelvüket, szokásaikat, egyszóval integrálódtak.

A 19. századi gazdasági-társadalmi fejlődés következtében a munkaerő vándorlás is bekövetkezett. A bér munkát vállalók nemzetiségi hovatartozásra való tekintet nélkül vállaltak munkát. A szlovák gazdáknál nem csak a szlovák ajkú béresek dolgoztak, hanem magyarok és románok is. Magyar gazdáknál pedig szlovák béresek szolgáltak.

Kölcsönösen részt vettek a szlovák és a magyar istentiszteleteken. Az egyházi esküvőket, a temetési szertartásokat szlovák nyelven tartották azoknál, akik igényelték.

A társadalomban az egymás életének részévé válásának, előfeltétele volt a kétnyelvűség. Petőfi István és Derczy Péter az oktatás ügyét támogatva, 50 – 50 forintos alapítványt hozott létre, melyek kamatait azok között a tót ajkú növendékek között osztották szét, akik a magyar nyelv elsajátításában a legjobb előmenetelt tanúsították.

Az 1897-ben alapított iskolában kétnyelvű oktatás folyt, majd az óvodában is elkezdődött a szlovák nyelv oktatása. A név magyarosítása 1920 után indult meg a szlovákság körében.

Sorban jöttek létre hagyományőrzésre hivatott civilszervezetek és intézmények. 1974-ben a Kondorosi Rózsa Pávakör, majd a Községi Könyvtár is folyamatosan építette ki szlovák nyelvű állományát.

A II. világháborút követően a lakosságcsere következtében több száz család elhagyta a községet. Kondorosról többnyire Nagysallóban (Tekovské Lužany) telepedtek le. Ennek következtében csökkent a szlovák lakosok száma a településen.

A kisebbségi törvény, a kisebbségi jogok körében megfogalmazta a helyi, és országos kisebbségi önkormányzatok létrehozásának lehetőségét. 1998. november 12-én alakult meg Kondoroson a Szlovák Önkormányzat, Dankó Pálné elnök, Gulyás Pál elnökhelyettes, Pataki Ferencné, Jankovics Mihályné, Dobrotka Pálné képviselőkkel.

2024-ben a választásokra jogosult és regisztrált választópolgárok száma alapján a testület 3 tagúra csökkent. Tagjai: Krajcovicz Andrásné elnök, Bertókné Kohut Emília elnökhelyettes és Jankovics Mihályné képviselő.

Kondoros Város Szlovák Önkormányzata a nemzetiségi választópolgárok által választott 5 tagú önkormányzati testület, amely Kondoros Város területén a szlovák nemzetiség érdekeinek képviseletét és védelmét látja el a nemzetiségek jogairól szóló 2011. évi CLXXIX. törvény alapján. (NJ.Tv.)

(forrás: file:///C:/Users/felhasznalo/Downloads/Szlovak-onk-SZMSZ.pdf)

A Szlovák Klub, 1991. december 2-án alakult 56 fővel, Pataki Ferencné és Gulyás Pál vezetésével.

Bejegyzett civilszervezetként 2004 óta működik, jelenleg 96 aktív klubtaggal, vezetőjük Sonkoly Mihályné.

Magyar-Szlovák Táj- és Alkotóház

A Faluszépítő Baráti Kör kezdeményezésére, 1996. augusztus 1-jén megnyitották a Magyar-Szlovák Táj- és Alkotóházat az Ady Endre utcában, amely a Szlovák Klub első székhelye is volt.

A két szoba-konyhás múlt század eleji parasztházban, a gyűjtemény, a helyi szlovákság századfordulón használt berendezési és használati tárgyait mutatja be. Több sikeres pályázatnak köszönhetően nyerte el jelenlegi formáját, kiállítási- és közösségi terekkel, valamint az udvaron Györe Jánosné Jutka néni és János bácsi emlékére építettek kemencét, melyet a Legendák Földje Alapítványt működtet tovább. Az alkotóházi részben kapott helyet Kondoros híres szülötteinek - Balczó András, Csernus Tibor, Ónodi Henrietta, Kepenyés Pál - relikviái és az Alföldi Vadásztársulat Alapítvány gyűjteménye.



A **Kondorosi Szlovák Önkormányzat** Kondoros város területén élő szlovák nemzetiség érdekeinek képviseletét, védelmét látja el. Célja, hogy megőrizze és továbbadja az utókornak a szlovák hagyományokat, nyelvet, a szlovák kultúra örökségét.

A Szlovák Önkormányzat elnöke, Krajcsovicz Andrásné. Székhelyük a Polgármesteri Hivatal. A Gyomaendrődi úton tartják programjaikat a **Szlovák Nemzetiségi Házban**, melyet a Települési Önkormányzattal közösen vásároltak.

2021. október 5-én vették birtokba a Klubházat, majd 2021. november 5-én tartották a hivatalos megnyitót.

A Szlovák Nemzetiségi Házat és környezetét folyamatosan szépítik. Az idei évben, 2024-ben, befejeződött a klubház udvarának téglával való kirakása is. A kert gondozását, vagy a hájas kifli, pogácsa, kapuszníka sütését mindig lelkesen végzik. Gyakran szerveznek eseményeket, melyek erősítik a helyi közösség identitását és népszerűsítik a szlovák kultúrát. A tagok minden évben nyári kirándulásokat szerveznek, folyamatos közösségkovácsoló programjaikon a klubtagok szívesen vesznek részt, munkájuk és összefogásuk páratlan.

Hagyományőrző programjaik

- Hagyományőrző disznótor
- Téltemető kiszebábu égetés: szlovák nyelvet tanuló iskolásokkal
- Tojásfestés szlovák nyelvet tanuló óvodásokkal
- Szlovákul tanuló gyermekek táboroztatása
- Szilvalekvárfőzés
- Hagyományőrző Haluska Nap
- Szappanfőzés
- Csigatészta készítés
- Fosztóka (a kukorica betakarításához kapcsolódó összejövétel)
- Nemzetiségi Nap és Bál

A **kiszebábu** szalmából készült bábu, mely általában egy leányt ábrázol. A télűzéshez, téltemetés hagyományához, a tavasz eljövételének ünnepéhez kapcsolódó népszokás kelléke.

Házi szappant a szlovákok hagyományát őrizve a szlovák klub tagjai az alábbi leirat alapján készíti:

- zsiradék
- szalonna
- csont
- szappanszóda

A zsiradékot egy üstbe rakják, hozzáadják a marószódát, majd felöntik vízzel. Felteszik forralni, közben belerakják a csontot, ezáltal a megavasodott zsiradékot kifehériti. Amikor kettéválik a lúg és a szappan, leszedik a szappant és előre elkészített vizes ruhával kibélelt, faládba, formába szedik. A kész szappant tisztálkodásra, a keletkező lúgot erősen szennyezett pokrócok mosására használták, valamint hajmosásra is alkalmas volt. Tetű irtására is alkalmazták.

Kondorosi Rózsa Pávakör

Kondoroson 45 éven át őrizte és közvetítette a népi, nemzeti és szlovák nemzetiségi kultúrát, az 1974-ben megalakult Rózsa Pávakör. Művelődő közösségként együtt tudtak cselekedni, lelkesedni. A települési rendezvények állandó közreműködői voltak, magyar és szlovák népdalcsokkraikkal gazdagították a különféle programokat.

Ez a kollektív tevékenység kapocs elődeink kultúrájához, szülőföldünk és az itt élő szlovák nemzetiség hagyományaihoz. A szlovák népdalkincs, a szlovák nyelvi kultúra és népi szokások gondos ápolói, őrzői és átadói voltak a településen. Erre utalt, hogy a pávaköri tagok közül sokan a helyi Szlovák Klub tagjai is voltak.

A szlovákok rendkívül gazdag érzelmvilággal rendelkeznek, szeretnek énekelni. Minden összejövételen, ünnepen dalban fejezik ki örömeiket, bánatukat.

A Szlovák Klub, a Szlovák Nemzetiségi Házban emlékszobát rendezett be, művészeti munkásságuk tisztelete jeléül.

A Felvidékről Békés megyébe, így Kondorosra betelepülő szlovákok magukkal hozták gasztronómiai tradícióikat is. A szlovák konyha ételei egyszerűen elkészíthető, a helyben elérhető alapanyagokat felhasználó ételek voltak. Jellemzően liszt, burgonya, káposzta felhasználásával készültek. Legáltalánosabb ételeik közé a tésztafélék tartoznak.

A szegényebb vidékeken élők kevés húst ettek, baromfit is csak akkor vágta, ha a jószág, vagy a gazda volt beteg. Étkezésük szerény volt. Ételeiket füstölt oldalassal, kolbásszal tették változatosabbá, laktatóbbá.

Nagy hagyománya volt a szlovákság körében, hogy amikor lakodalomra készültek a csigatésztát a húslevesbe, az asszonyok otthon elkészítették. Közkedvelt ételük még a tarhonya, kapusznika, a szilvalekváros derelye.

Hagyományörző programjaik közül kiemelkedő a Haluska nap

Hagyományaink egyszerre kapcsolódnak a múlthoz, a gyökereinkhez. Őrizzük, ápoljuk, megéljük, ami fontos nekünk, a közösségeknek, így a jövőbe mutatva megmaradhatnak. Tovább kell adnunk a lángot a következő generációnak, találkozniuk kell a gyerekeknek, a fiataloknak a népi hagyományainkkal. Így jött a gondolat a Szlovák Önkormányzat és a Szlovák Klub tagjai között a Haluska Nap megrendezésére.

Kondoroson a Hagyományörző Haluska Napot 2008 óta, minden évben, a Kondorosi Szlovák Önkormányzat és a Szlovák Klub szervezi meg, melyre Kondoros testvértelepüléséről, a szlovákiai Nagysallóról is érkeznek vendégek. Számos település szlovák közössége képviselteti magát, valamint a helyi intézmények (óvoda, iskola), civil szervezetek, egyesületek vesznek részt a rendezvényen. Közel 20 csapat jön össze a Napsugár Vendéglőben, hogy elkészítsék a tésztából készült finom ételeket. **A haluska kézzel gyúrt, nyújtott metélt tészta.** Kétsopronyon rezancának nevezik.

A népszokások hozzájárulnak a gyerekek nemzetiségi identitásának kialakításához, illetve erősítéséhez. Ahhoz, hogy a hagyományok tovább élhessenek, fontos, hogy a fiatal generációk is megismerjék és értékeljék ezeket az értékeket.

Szorgos kezek munkájával és csodálatos tálalásokkal sorra készülnek el a tészta finomságok. A csapatok többek között brinzás, diós, mákos, rakott, káposztás, baconos, prézlis, grízes, krumplis és kapros haluskát is készítenek, illetve különböző ízű derelye, sztrapacska és még haluska leves is az asztalra kerül. A gyerekek nagyon ügyesen, az idősebbek tanácsait megfogadva gyúriák és nyújtják a tésztát, valamint a vágásban is összedolgoznak.

Népviselet

Minden falu/ város külön néprajzi egység, kialakult népi kultúrájával, gazdag népművészetével. Kondorosnak nincs és nem is volt népviselete.

A Kondorosi Többsincs Óvoda gyermekei számára azonban a fellépésekhez készítettek szlovák népviseleti ruhát.

Lányoknak: fehér blúz, ujjá húzott, a nyakkivágást zsinór húzta össze, szélét csipke díszítette.

Fiúknak: fehér inghez, fekete mellény, fekete nadrág.

A Rózsa Pávakör tagjainak a fellépő ruhája, az Alföldi táj jellegzetes ünnepi paraszti viseleteiből tervezett és készült. Mezőberényi és békési motívumokkal, szarvasi szűcshímzéssel hímezték.

A népviselet kialakulásában a hagyományt külön kell említeni. A hagyomány előírta a különböző korúak ruházatát, amit a családban elfoglalt szerepük is befolyásolt. Így változott a ruházatuk, ha a lány férjhez ment, vagy amikor gyermeke született. Ha pedig nagymamává vált, akkor az öregasszonyok ruházatát kellett viselnie. A hagyomány határozta meg a különböző ünnepek viseletét is. Asszonykortól elengedhetetlen volt a fejkendő viselete, a rakott szoknyára fekete fél kötényt kötöttek.

A fiatal lányok fehér inget, pruszlik rakott aljú fekete szoknyát, selyem hímzett hosszú rojtos kendőt viseltek, pántos fekete cipővel. A férfiak öltözéke gallér nélküli bő ujjú ing, bőszárú nadrág, széles karimájú kalap, télen csizma, kucsma, bekecs volt. A lányoknak hosszú hajuk volt, hátul befonva viselték. Mennyasszonyként is így viselték, erre tették rá a fátylat. Az idősek mindig szlovákul beszéltek egymással, ők a szüleiktől, nagyszüleiktől sajátították el az anyanyelvet. Az iskolában magyarul tanultak, írni sem tanultak meg szlovákul.

Nemzeti ételük, a sztrapacska története, a bryndzáéval indul, amelynek elkészítését a román pásztoroktól tanulták a szlovákok nagyjából 600 évvel ezelőtt. A sztrapacska vélhetően a 17. század végén, a 18. század elején jelenhetett meg a szlovák gasztronómiában. Ekkortájt vált kedvelté a krumplival dúsított tészta, a haluky amelyet többféle ízesítéssel készítenek mind a mai napig. A savanyúkáposztás haluska mellett a juhtúrós tészta, azaz a „bryndzové halusky” a legismertebb és a legelterjedtebb.

A bryndzával kevert tészta lelke ugyan a juhtúró, de nagyon fontos az is, hogy milyen alapanyagokból készül maga a tészta. Ezzel kapcsolatban megoszlik a sztrapacskakészítők köre, van, aki szerint a krumpli és a liszt mellett tojást is igényel a tészta, míg a másik csoport szerint a klasszikus változat tésztájában semmi keresnivalója a tojásnak.

Ezen kívül fontos kritérium, hogy milyen krumpliból készítjük, és hogyan szaggatjuk ki a tésztát. A legtöbb receptben nyers, reszelt krumplival elkevert tésztával dolgoznak, de néhány receptben a megfőzött, majd összetört krumplival dolgozzák össze a lisztet, s így születnek a formailag a mi nokedlinkre emlékeztető galuskák.

A galuska készítésének módja szintén változó. A legtöbben az általunk is gyakorta használt, lábasra illeszthető, nokedli szaggató segítségével készítik a tésztát, míg sokan úgy vélik, hogy az-az igazi, amikor a vizezett deszkára halmozott tésztát késsel kaparják/vágják bele a lobogó vízbe. A nagyobb darabokban maradt, nehezen eldolgozható nyers krumpli csíkok okozta fennakadásokat figyelembe véve igazuk is lehet, bár mindkét módszer meglehetősen macerás. A homogénebb tészta elérése érdekében célszerű minél apróbbra reszelni a krumplit. A reszelő mellett jó szolgálatot tehet a daráló is. Ha nagyon vizes a krumpli, akkor érdemes egy kicsit kinyomkodni.

Akár mennyire macerás is a nyers krumplival való munka, mindenképpen megéri. Az enyhén sós vízben kifőzött galuskákat ugyanis már csak szűrni kell, majd összeforgatni a lágy juhtúróval s az előre lepirított szalonna zsírával. Ha nem elég meleg a tészta, akkor egy serpenyőbe, a szalonnasütésből visszamaradt zsírba tegyük bele a túró, és közepes láng mellett hagyjuk, hogy megfolyósodjon, majd így adjuk a tésztához. Abban az esetben, ha túl intenzívnek ítéljük a túró ízét, melegítés közben adhatunk hozzá egy kis tejfölt vagy akár tejszínt, sőt 1-2 gerezd összenyomott fokhagyma is dukál bele. Ez után csak annyi a dolgunk, hogy tálaljuk, némi pörcc kíséretében.

A sztrapacskát természetesen tovább is variálhatjuk, készíthetünk többsajtos sztrapacskát, ahol a juhsajt mellett mozzarella, kéksajt vagy valamilyen füstölt sajt egészíti ki a bryndzát. Esetleg a túrós csuszához hasonlóan a sztrapacskát csőben is süthetjük. A kötelező kellék, a szalonna esetében pedig kísérletezhetünk vele, hogy az ételt húsos szalonnával vagy zsírszalonnával készítjük-e, esetleg szalonna nélkül vagy csülökkockákkal gazdagítva.

Az eredeti brinzát úgy készítik, hogy a tehéntejből készült érlelt sajtot lereszelik, megfelelő mennyiségű sóval elkeverik, fadézsába belenyomkodják, majd tetejét légmentesen fával leszorítják. Hetekig érlelik, majd mindig annyit kaparnak le a tetejéből, amennyi a tészta mennyiségéhez kell.

Az elkészült fogást vágott kaporral, petrezselyemmel, snidlinggel vagy medvehagymával is ízesíthetjük. A sztrapacskát kínálhatjuk főételként, de köretnek is tökéletes akár pörköltnek, húsok mellé köretnek. Ha főételként adjuk, akkor kínáljunk mellé savanyú uborkát vagy bármilyen más savanyúságot.

A mai szlovák nyelvterületen "*bryndzové halušky*"-nek nevezik a lágy tésztából szaggatott, nyers burgonyával készült juhtúrós galuskát, ami a magyar sztrapacska ottani megfelelője.

Receptek

Bryndzové halusky

Hozzávalók:

80 dkg krumpli
45 dkg finomliszt
1 tojás
2 evőkanál zsír
30 dkg házi juhtúró
2 gerezd fokhagyma
3 ujjnyi zsírszalonna
só

Elkészítés: A lisztet egy tálba mérik, hozzáadják a tojást és a zsírt, majd a krumplit meghámozzák, és kislyukú reszelőn lereszelik. Hogy ne barnuljon meg, folyamatosan belekeverik a lisztbe. Amikor összeállt a tészta, nagyjából 20 percet hagyják pihenni. Eközben a felkockázott szalonnát, közepes lángon kipiritják. A zsír nagyját elteszik a hűtőbe, egy keveset a serpenyőben hagynak. A serpenyő alatt takarékon hagyják a lángot, majd 2 fokhagymagerezdet belenyomnak. Közben felteszik a főzővizet forni egy kevés sóval. Amikor felforrt, a tésztát nokedli szaggatóval beleszaggatják a vízbe (kicsit tovább kell főzni, mint a nokedlit, a nyers krumpli miatt), majd a kifőtt tésztát egy szűrőkanál segítségével a serpenyőbe szedik. Amikor az összes kifőtt, ráteszik a juhtúrót, és alaposan átforgatják. Tejjel, pörccel a tetején tálalják. Sok ételnél használtak és használnak ma is túrót, mégpedig általában juhtúrót, szlovákul brinzát.

Szlovák eredetű étel a haluska (metélt tészta). Általában szerdán és szombaton került az asztalra. A mákos tészta a karácsonyi vacsora legrégebbi étele. A hiedelem szerint a mák sokasága a gazdaság gyarapodását szimbolizálta. A múlt század elején a haluskát még közös tálból ette a család. Többféle ízesítéssel készítették: túróval, erőtúróval (brindzával), mákkal, dióval, káposztával.

Haluska kézzel gyúrt és nyújtott metélt tészta - hagyományos recept

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 1 pohár langyos víz
- 1 csapott evőkanál só
- 4 tojás

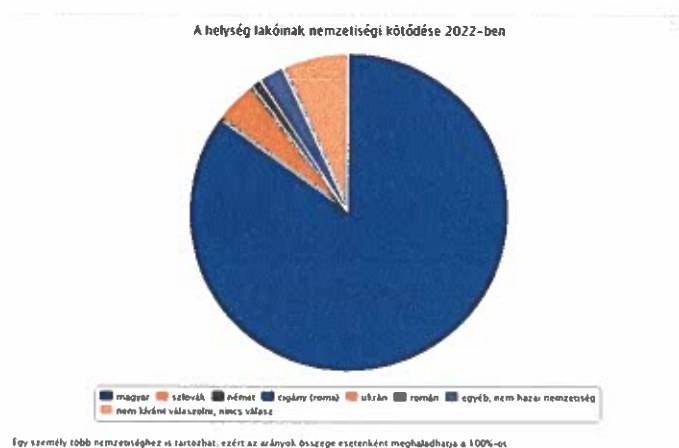
Elkészítés: A vízben a sót feloldják. A lisztet egy mélyebb tálba szórják. Kézzel lyukat mélyítenek a lisztben. Ebbe a lyukba törlik a tojásokat és ide öntik a vizet is. A kigyúrt tésztából 4 egyforma cipót formáznak. A cipókat letakarva kb. 5 percig pihentetik. Lisztezett nyújtódeszkan vékony kerek lapokká nyújtják.

A kerek lapot felsodorják a nyújtófára, majd éles késsel a nyújtófán a feltekert tésztát hosszában elvágják, így kb. 5 centi széles, hosszú, egymásra fektetett tészta lapokat kapnak. Az egymáson fekvő lapokat éles késsel vékony csíkokra szeletelik. A tésztát lobogó sós vízben kifőzik, majd hideg vízzel átöblítik. Tálba teszik, kevés olvasztott zsírral összekeverik, majd ízesítik. Megmelegítve, ropogósra sütvé, még a frissen készülnél is finomabb.

7. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

A délkelet-magyarországi szlovákokat Harruckern György báró telepítette le, döntően azonos nemzetiségű településeken élnek, de vannak városok, ahol németekkel, magyarokkal, szerbekkel és románokkal. Nagy részük evangélikus. A 19. század második felében az Alföld délkeleti részében már 9 jelentős, nagy létszámú szlovák település létezett: Békéscsaba, Szarvas, Tótkomlós, Nagybánhegyes, Pitvaros, Nagylak, Kondoros, Ambrózfalva és Medgyesegyháza. Jelenleg kb. 100 olyan település van Magyarországon, ahol nagyobb számban szlovákok is élnek. Korábban több ilyen település volt.

A KSH. 2022-es adatai szerint, Kondoroson, 237-en vallják magukat szlovák nemzetiségűnek vagy szlovák kötődésűnek.



forrás: https://www.ksh.hu/apps/hntr.telepules?p_lang=HU&p_id=10287

Nemzetiségi lakosainknak köszönhetően még ma is ápolják és őrzik a szlovák kultúrát, a szlovák nemzetiségi értékeket és a nyelvet. 1970-es évek végén vezették be az általános iskolában a szlovák nyelvoktatást.

A hagyományörzésnek kiemelt szerepe van a közoktatási intézményeknek. A Többsincs Óvodában a 2024/2025 –ös tanévben, a szlovák nemzetiségi nevelés egy csoportban folyik, 19 gyermeknek 2 óvodapedagógussal. A Kondorosi Petőfi István Általános Iskolában az alsó tagozatos évfolyamokban, jelenleg 23 tanuló, szakköri szinten tanulja a szlovák nyelvet. A létszám évről-évre változik, csökkenő tendenciát mutat.

Régen a haluska minden szombaton ott volt az asztalon, melyhez már pénteken hozzáfogtak a túró előkészítésével. A **Hagyományörző Haluska Nap** egy időutazás, mely visszarepíti a felnőtteket gyermekkoruk világába, ahol a nagyszüleik kedvenc ízeit kóstolhatják meg a résztvevők.

A Kondorosi Szlovák Önkormányzat és a Szlovák Klub tagjai, rendszeres segítői, résztvevői, Kondoros Város Önkormányzat hagyományőrző rendezvényének, a **Betyár Napoknak**, amely települési és vármegyei értékünk is.

A Szlovák Önkormányzat és a Szlovák Klub olyan programokat hoznak létre, amelyek nemcsak bemutatják a hagyományokat, hanem lehetőséget is adnak azok aktív megélésére.

Ápolják, őrzik és igyekeznek átörökíteni őseik kultúráját. A hagyományok megőrzése nemcsak a múlt értékeinek tiszteletben tartását jelenti, hanem annak biztosítását is, hogy ezek az értékek a jövő generációi számára is elérhetők és élők maradjanak. A hagyományok azért vannak, hogy emlékeztessenek bennünket a múltra, amelyet tiszteletben kell tartanunk és őriznünk kell, hiszen a múlt nélkül nincs jelen, és nincs jövő sem.

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

https://hu.wikipedia.org/wiki/Magyarorsz%C3%A1gi_szlov%C3%A1kok

https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/altalanos/nepi_konyh/a/pages/002_magyarorsz_szlovakok.htm

<https://alfoldslow.hu/kondoros-varos-szlovak-onkormanyzata/>

<https://www.mindmegette.hu/sztrapacska-a-krumplis-galuska-48704/>

https://gasztrofasirt.blog.hu/2016/09/16/ki_tudja_mi_a_haluska

képek forrás: <https://www.facebook.com/search/top/?q=szlov%C3%A1k%20klub>

http://ribarszkipeter.hu/index.php?route=public/gallery&gallery_id=406&gallery_page=3

<https://alfoldslow.hu/beszelgetes-ribarszki-peterrel-kondoros-varos-polgarmesterevel/>

Helytörténeti dokumentumok:

Kozsuchné Bova Ildikó: „A szlovák kisebbség a falusi turizmusért” Kondoroson szakdolgozat

Pataki Ferencné: „Naptári ünnepekhez, életmódhoz kapcsolódó szlovák nemzetiségi szokások, hagyományok Kondoroson” szakdolgozat

Szlovák anyagok

9. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<https://www.kondoros.hu/index.php/szlovak-onkormanyzat>

<https://www.facebook.com/szlovakkklubkondoros/>

III. MELLÉKLETEK

- 1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja**
 - 1-71. képdokumentáció

- 2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek**
 - Krajcsovicz Andrásné, Kondoros Város Szlovák Önkormányzatának elnöke támogató levele
 - Sonkoly Mihályné, a Kondorosi Szlovák Klub vezetőjének 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**
 - Rigler Ivett hozzájáruló nyilatkozata

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



1. A Szlovák Klub tagjai (régi csoportkép)



2. Kiskőrösi csoportkép 2021.



3. A Rózsa Pávakör fellépése Nagysallóban



4. A Rózsa Pávakör fellépése a Haluska Napon 2019



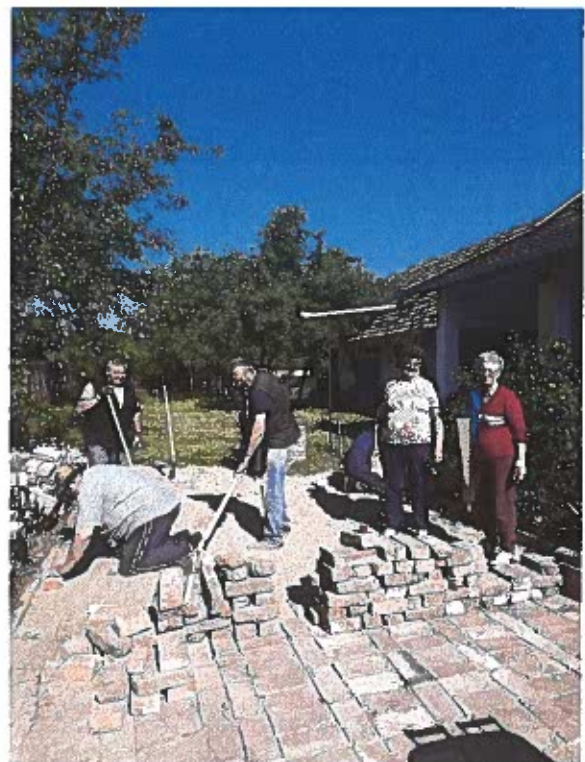
5-6. Szlovák Nemzetiségi Ház





7-8. A Szlovák Nemzetiségi Ház ünnepélyes megnyitója 2021-ben, Krajcsovics Andrásné, a Szlovák Önkormányzat elnökének, valamint Ribárszki Péter, Kondoros város polgármesterének megnyitó beszédével és Tuska Tibor evangélikus lelkész áldásával.





9-12. A Szlovák Nemzetiségi Ház környezetének szépítése a Szlovák Klub tagjaival.



13. Krajcsovicz Andrásné, a Szlovák Önkormányzat elnöke és Sonkoly Mihályné, a Szlovák Klub vezetője



14. Csoportkép a Szlovák Klub tagjai 2024.

Hagyományőrző programok:



15-20. Hagyományőrző disznótor







21-22. Téltemető Kiszebábu égetés





23-25. Tojásfestés





26-27. Gyermekek táboroztatása





28-29. Nyáresti lecsófőzés vecsjerka



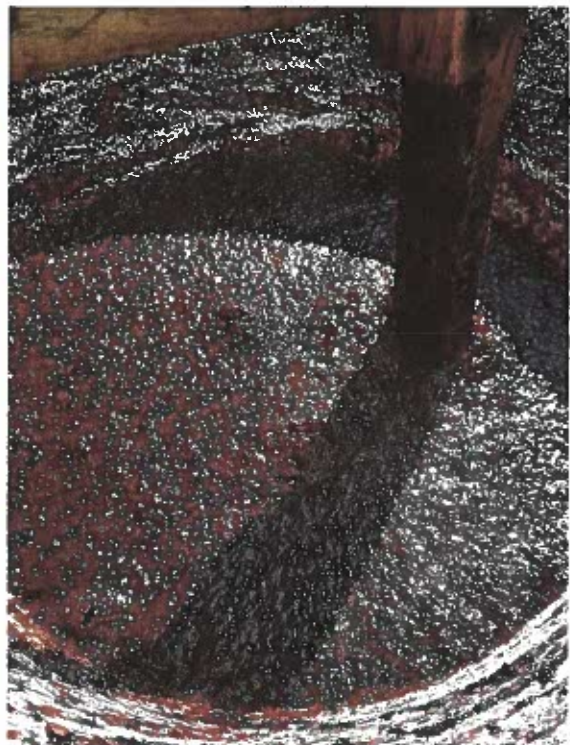


30-32. Nyáresti szalonnasütés



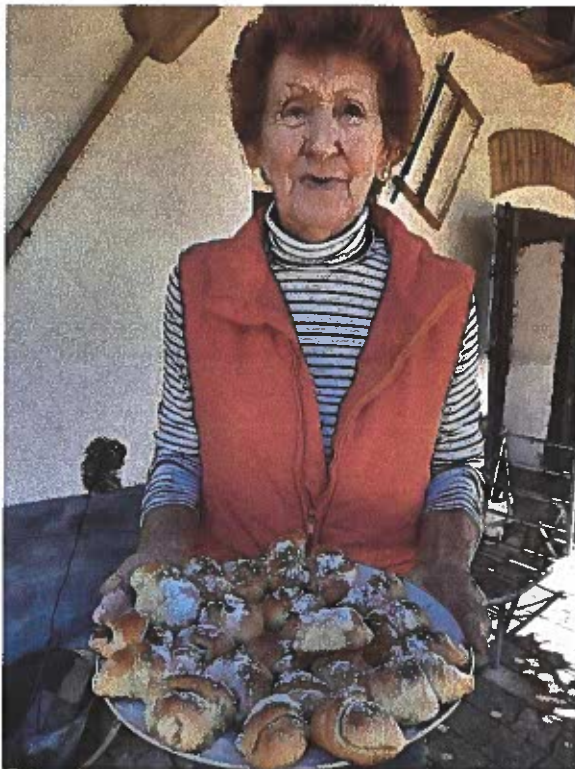


33-36. Szilvalekvárfőzés





37-40. Közösségkovácsló programok



Hagyományőrző Haluska Nap



41. 2019.



42. Boldis Mátyásné és Krajcsovicz Andrásné



43. 2019. Nagysallói barátok



44. Nagysallói barátok



45. Gyermekek haluskát készítenek 2022.



46. Kész haluskák

47-49. Haluska nap 2023.





50. Megnyitó Ribárszki Péter polgármester és Krajcsovicz Andrásné a szlovák önkormányzat elnöke



51. Sonkoly Mihályné a Szlovák Klub elnöke



52. Fábri Judit a Kardosi Szlovák Önkormányzat elnöke



53. Káposztás haluska

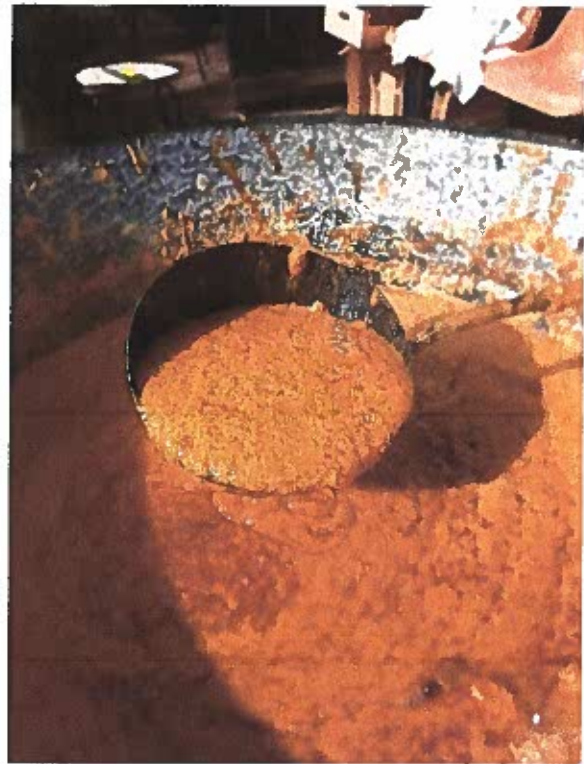


54. Sütőtökös haluska



55. Haluskák tálalása

56- 58. Szappanfőzés





59-60. Csoportkép a Szlovák Klub tagjai szappant főznek



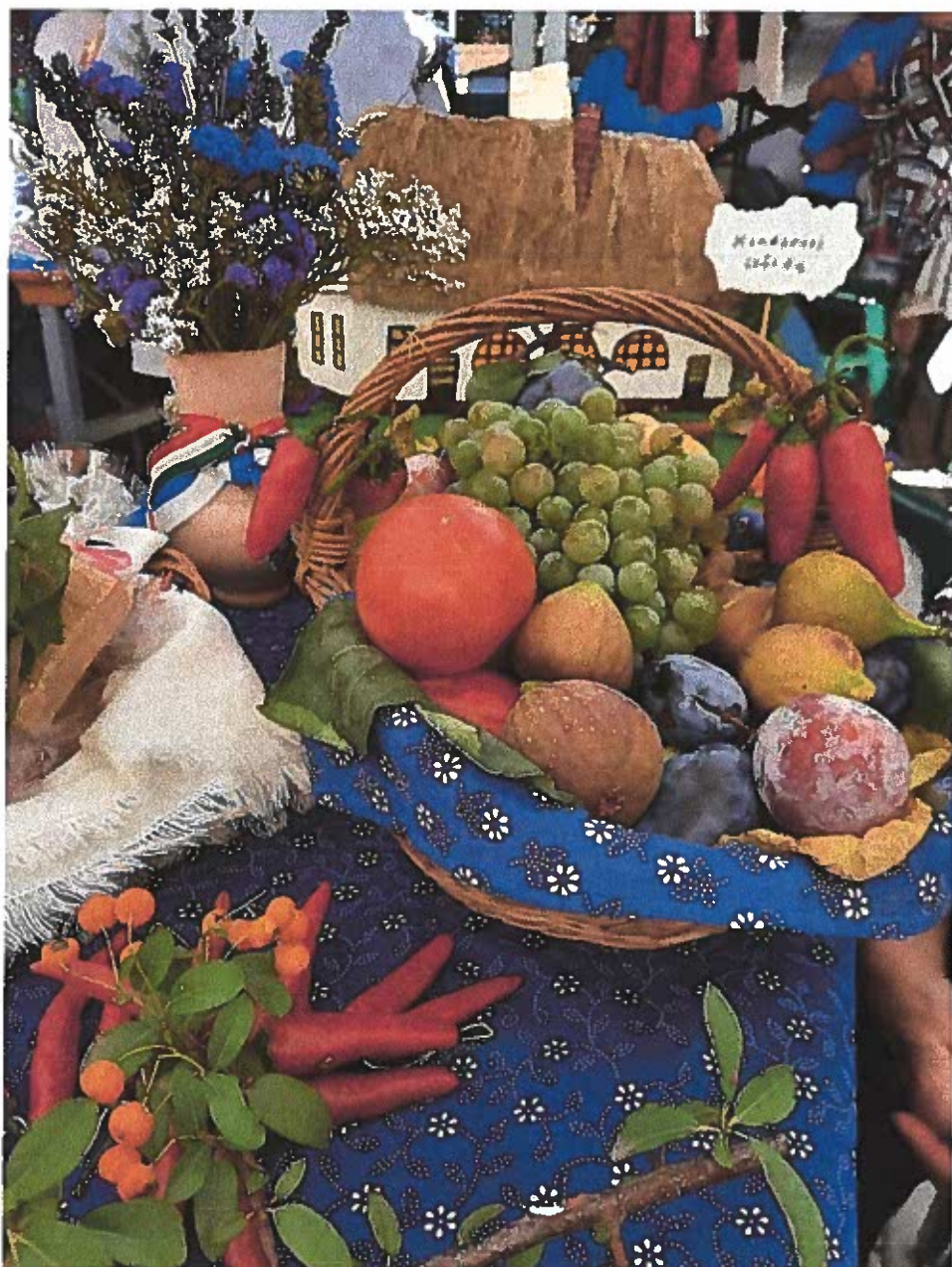


61-62.





63-66. A kész szappanok



71. A Vármegyenap rendszeres kiállítói – asztali dekoráció

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

TÁMOGATÓ LEVÉL

Alulírott Krajcsovicz Andrásné, a Szlovák Önkormányzat elnöke, támogatom Ribárszki Anna azon javaslatát, hogy a „Szlovák Hagyományörzés Kondoroson és a Kondorosi Haluska Nap” felvételt nyerjen a települési értéktárba.

Támogatásomat azzal indokolom, hogy

Magyarországra, a Dél Alföldre, így Kondorosra is több mint háromszáz éve érkeztek az első szlovák telepesek. Hozták szokásaikat, hagyományaikat, nyelvüket.

Ezek közé a hagyományok közé tartozik a haluskafőzés is. A haluska igen népszerű szlovák étel volt.

A hozzávalók mindegyike megtermett a tanya körüli kiskertben, a búza a liszthez, a saját kis búzaföldön. A tészta elkészítése nagyon egyszerű volt. Leggyakrabban, káposztás, túrós, brinzás, mákos tészta készült, de az ízesítések kiapadhatatlanok voltak.

Így lett a finom étel méltán népszerű, és a szombati ebédek elmaradhatatlan szereplője.

A haluska a mai modern háztartásokban is kedvelt étel.

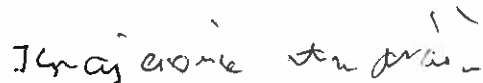
Hogy gyúrását, vágását, főzését, ízesítését teljes szépségében megismerjék a háziasszonyok, Kondoros Város Szlovák Önkormányzata, immár 17. éve rendez „HALUSKA NAP”-ot, ahol hagyományos terítéssel és eszközökkel ismerkedhetnek meg a résztvevők.

Programunk megyeszerte nagyon népszerű, ezért is szeretnénk, ha ez a hagyomány minél tovább élne a fiatalok és a gyermekek körében is.

Mind az étel, mind a hozzá kapcsolódó hagyomány méltó arra, hogy bekerüljön a települési értéktárba.

Mindezeket figyelembe véve, kérem a „Szlovák Hagyományörzés Kondoroson és a Kondorosi Haluska Nap” települési értéktárba történő felvételét!

Kondoros, 2024.11.08.



Krajcsovicz Andrásné
Kondoros Város Szlovák Önkormányzatának
elnöke

- 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. november 11.



Ribárszki Anna

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

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott, Rigler Ivett a Dérczy Ferenc Könyvtár és Közösségi Ház Intézményvezetője hozzájárulok, hogy a Dérczy Ferenc Könyvtár és Közösségi Ház helytörténeti archívumában lévő anyagokból elkészült dokumentumot, a Kondorosi Települési Értéktár Bizottság felhasználja, nyilvánosságra hozza.

Kondoros, 2024. november 11.

