1. melléklet a 114/2013.(IV.16.) Kormányrendelethez

# Javaslat
# a pörkölttorta
# Települési Értéktárba történő felvételére

**Készítette:**

**Mudris Andrásné dr.**
**Jászkisér, 2018. szeptember 12.**

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

2. A javaslatot benyújtó személy vagy kapcsolattartó személy adatai:
   Név: **Tóth Magdolna**
   Levelezési cím: 5137 Jászkisér, Gólya u. 9.
   Telefonszám:
   e-mail cím: -

## II. A HELYI ÉRTÉK ADATAI

**1. A helyi érték megnevezése:**

**PÖRKÖLTTORTA**

**2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:**

- Agrár- és élelmiszergazdaság;
- Gasztronómiai hagyomány
  vagy
- **Turizmus és vendéglátás;**
- **Helyi receptek, készítési eljárások az étel- és italkészítésben**

**3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:**
- **Jászkisér**

**4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:**

- **Települési Értéktár**

**5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása**

**A pörkölttorta, avagy a grillázs története**

A grillázs francia eredetű szó, melynek jelentése édesség, olvasztott cukorba kevert, apróra tört mogyoró, dióbél, mandulabél és egyéb magvak kinyújtva, és szobahőmérsékleten megszárítva. A grillázs, más néven pörkölt vagy pergelt torta a X. században orvosságként kezdte az útját és lassan a XIV. század folyamán vált fűszerekkel együtt élvezeti cikké. A magyar történelemben is messze visszanyúlik története. Feljegyzések alapján Mátyás királynak a nápolyi Beatrixszel 1476-ban kötött házasságakor Budán tartott lakodalmán, a hetedik fogás pörkölt cukorból készült torta volt. Ezután vált népszerűvé és terjedt el hazánkban. Egyre több cukrászmester kezdett a készítésével foglalkozni és alakultak így ki a grillázs egyedi stílusai, sajátosságai, díszítési módjai. Az alapanyag az idő folyamán nem változott: 1 kg cukor és 50-80 dkg magőrlemény volt. Mivel ezek a régi időkben luxuscikknek számítottak így sokáig a belőle készült édességek a főúri, nemesi réteg számára készültek.

Készítése kézügyességet és kreativitást igényel. Továbbá fontos a minőségi alapanyag, a készítő fantáziája, anyag iránti szeretete, kitartása és türelme ahhoz, hogy igazi remekművek

szülessenek. Ezek a különlegesen dekoratív költemények mutatósak lehetnek lakodalmakon, az évfordulós ünnepeken, húsvétkor, karácsonykor, illetve bármilyen ünnepélyes alkalmakon. Esküvőkön ezt a vőlegény tortájának hívják, ugyanis keményebb, mint a hagyományos piskóta torta. A hagyomány szerint, ha az esküvői tortát az ifjú pár összetöri, ahány darabra esik szét, annyi boldog évet fognak együtt megérni.

**Jellemzői:**

Az égetett cukor Magyarország leghagyományosabb, legnépiesebb édessége. Az eredeti grillázs csakis magyar alapanyagokból készül: magyar dió, magyar cukor, magyar tojás és semmi más nem szükséges hozzá. A pörkölt cukorból készült remekművek ételek és művészet egyben. Nevezik szerencsehozó édességnek és szerelmi ajándéknak is.

**Recept:**

<u>A formázható masszához</u>:
1 kg kristálycukor (vannak, akik a kockacukorra esküsznek)
50 dkg dióbél – a dióbelet nyújtófával kell összetörni, nem darálni - (vagy bármely csonthéjas, pl. mogyoró, mandula, de eleinte készítették pirított tökmaggal és napraforgó maggal is)

<u>A díszítéshez:</u>
1 db tojásfehérje
4 evőkanál cukor
pici ecet

<u>Az elkészítés egyik módja:</u>

Annak ellenére, hogy csak cukor és dió (másféle olajos mag is lehet) kell hozzá, elkészítése mégis gyakorlatot igényel. Egy lábast hideg vízzel kiöblítünk, de nem kell szárazra törölni, az a kevés víz, ami az edény falán marad, pont jó a cukor olvasztásához.

1 kiló kristálycukrot a lábasba szórunk, és nagyon kis lángon, a vége felé folyamatosan keverve, arany barnára olvasztjuk. Fontos, hogy ne pirítsuk túl, mert akkor keserű lesz! Ekkor a tűzről levesszük, és hozzákeverünk 50-55 deka durvára aprított vagy durvára őrölt diót. Készülhet ennél kevesebb dióval is, de fontos tudni, hogy minél kevesebbet adunk a cukorhoz, annál keményebb lesz a grillázs. Dió helyett szezámmaggal is készíthetjük, de érdemes kipróbálni tökmaggal vagy mogyoróval is. Van, aki pár csepp ecetet is tesz bele, hogy könnyebben lehessen vele dolgozni.

A forró masszát Folpackkal betekert vágódeszkán nyújtófával 2-3 milliméter vastagságúra lapítjuk, azután a sablonok mentén kivágjuk belőle a kellő elemeket; amit pedig kell, kézzel formálunk meg. Utóbbi művelet nagy odafigyelést igényel, hisz a forró massza égési sérüléseket okozhat, ellenben csak így lehet vele dolgozni.

Forró masszával kell összeragasztani, egymáshoz tapasztani a formákat, ám mire ezekkel elkészülünk, valószínűleg a maradék massza már kihűl annyira, hogy nem alkalmas erre a célra. Még szerencse, hogy a maradék akár a tűzhelyen, akár mikrohullámú készülékben megmelegíthető. Így ha kell, megforrósítjuk, és a formákat ezzel összeragasztjuk.

Amikor kihűlt, következhet a torta díszítése, ami szinte pontosan olyan, mint a mézeskalács esetén. Ehhez a tojásfehérjét félig felverjük, majd annyi porcukrot dolgozunk bele, hogy sűrűn folyós massza legyen (2 tojásfehérjéhez 25-30 deka porcukor kell). Van olyan tapasztalat, hogy ha 1-2 csepp ételecetet is teszünk bele, akkor könnyebb vele rajzolni a mintákat, nem szakad el olyan könnyen. A masszát apró lyukú sima csővel ellátott habzsákba vagy zsírpapírból hajtogatott kis zsákba töltjük, ebből nyomjuk a díszítést a tortára.

Elkészítési idő: több óra

<u>Leggyakoribb és legkeresettebb formák:</u>

A pörkölttortának különböző sablonokkal alakítják ki a formáját. Fő szabályként az alapja soknak a torta alakú dob. Erre építik a figurákat. Azt, hogy milyen figura legyen, az alkalom is meghatározza. Leggyakrabban esküvőre, keresztelőre, eljegyzésre, jeles, kerek évfordulókra, születésnapokra készültek.

Ennek megfelelően alakultak ki a figurák, melynek mindnek volt jelentése, üzenete az adott alkalomra. A formáknak többféle variációja van, aminek elkészítése a készítő gyakorlatától és ügyességétől függ.
A leggyakoribb formák álljanak itt például:

1. pezsgős/boros üveg, álló és fekvő formában is, poharakkal vagy azok nélkül,
2. négylevelű lóhere,
3. szív, páros szív,
4. kotlóstyúk kiscsirkékkel,
5. bölcső,
6. disznó malacokkal,
7. templom,
8. hintó,

9. páros galamb,
10. páros szarvas,
11. virágkosár,
12. gyümölcskosár,
13. virágváza,
14. korona, dobkorona,
15. papucs,
16. házikó,
17. hajó,
18. repülő,
19. autó,
20. pillangó, és számtalan szebbnél szebb forma, amivel a készíttetők kifejezték jókívánságukat.

A pörkölttorta ajándék volt. A családi eseményre meghívott vendég készíttette el a sütőasszonyokkal, és vitte el az ünnepségre. A pörkölttortára ráíratta, hogy milyen alkalomból köszönti szeretett hozzátartozóját.

Ezért a díszítéssel sokszor beleírták a különböző formákba, felületekre a neveket, vagy az alkalmat, vagy a jókívánságot, köszöntést.

## 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Magyarország több tájegységén készítenek pörkölttortát, de a Jászságban és Jászkiséren készült tortákat nemcsak az ország számos településére vitték már el lakodalmakba, keresztelőkre, de külföldön is sikereket szerzett.

Több helyen nevezik grillázs tortának, a francia eredetű szó megfelelőjeként, de a Jászkisérieknek mindig is pörkölttorta marad. Nem egy hétköznapi sütemény. Ha valaki pörkölttortát ropogtat nagy családi rendezvény vendége volt, vagy maga rendezte a sátoros ünnepet.

A sütemény elkészítése szakértelmet kíván, így nem készítették minden konyhában. Jászkiséren is ismertté váltak azok az asszonyok, akik esküvőre, keresztelőre, jeles családi ünnepekre sütötték, készítették.

**Jeles pörkölttorta készítők a városban a teljesség igénye nélkül:**

- Ócsai Sándorné, Matildka néni 1960-2005-ig készített pörkölttortákat, sajnos 2008-ban elhunyt.
- A lánya, Simonyi Ferencné, Margitka folytatta a hagyományt, hiszen elleste édesanyjától a fortélyokat, és már megvolt minden forma, eszköz a készítéshez.
- Boros Lászlóné, Esztike néni a híres szárított rétese mellett - amit már helyi értéknek minősített az Értéktár Bizottság- több alkalommal készített pörkölttortát is.
- Czékmán Lászlóné Jutka pörkölttortái már Svájcba is eljutottak. A klasszikus formák mellett paraszti udvart, életképeket is készített már.
- Borbély Béláné, Borika több versenyen is elindult már az általa készített tortákkal, kiállításokon szerepelt. A Kárpátmedencei Grillázstorta és Díszmunka készítők bemutatóján kapta meg munkájáért az Arany Diplomát.

**A pörkölttorta napjainkban:**

A pörkölttortát ma divatosabb grillázstortának nevezni, de sikere ma is vitathatatlan. Nem múlhat el nevezetes családi esemény egy-egy összetörhető pörkölttorta nélkül. Még ma is elengedhetetlen süteménye a lakodalmaknak, bár ma már ritkán kerül szóba a tortatörés jelentése. Szeretik a kicsik, a nagyok, elszopogatják az öregek. Meglepetés édesség, ha nem torta formában, hanem csavart rudacskákban ajándékozzuk születésnapra, névnapra.

A helyi jelentőségét sem hagyjuk elveszni.
Több városi rendezvényen lett főszereplő, amikor a díjazottak ajándéka egy-egy torta, aminek nagyon örülnek pl. a Pendzsom Néptánc fesztivál szereplői.

Legutóbb a Jászkisérem megrendezésre kerülő XXI. Jász Világtalálkozón szintén szerepet kapott a figurális építésű grillázs, kitüntetésként, ajándékként okozott kellemes meglepetést, és édes emlékeket.

Ahogyan a Jász ember ünnepi asztalának fénypontja volt a pörkölttorta, a Jászkisériek is hagyományként készítik ünnepeikre, és őrzik a különböző formákban elkészített cukros diós sütemény receptjét.

A napjainkban oly divatos pohárkrémek és tányérdesszertek mellett nem mehet feledésbe anyáink, nagyanyáink ünnepi süteménye, helye van minden Jászsági, de a Jászkiséri értéktárban is.

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


- szoljon.hu 2009.05.16. Banka Csaba cikke a jásztelki pörkölttorta készítő versenyről;
- **jaszsag.eu › .- Borbély Béláné (Borika) - grillázstorta készítő**
- Népi ételek a Jászságból
  SZERKESZTŐ: Kiss Erika
  FOTÓZTA. H. Bathó Edit, Faragó László

LEKTOR: Bódiné Bagi Éva, Darázs István, Szabó István
Jász Múzeumért Kulturális Alapítvány (Jászberény) , 2003

8. **A helyi érték hivatalos weboldalának címe:**
   www.jaszkiser.hu

## III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja
   - csatolva a behozott fotók másolata;

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
   - Szüle Katalin, az Országos Honismereti Akadémia tagja; a TÉB elnöke ajánlása

3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek, és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat: ----------

Tisztelettel Kérem a Települési Értéktár Bizottságot, hogy a fent leírtak alapján, a pörkölttortát vegye fel a Települési Értéktárba.

Jászkisér, 2019. szeptember 12.

**Mudris Andrásné dr.**

**Borbély Béláné (Borika) - grillázstorta készítő**

A grillázst már Mátyás király korában ismerték. Korabeli feljegyzések szerint ugyanis Mátyás Beatrixszel kötött házasságakor a lakodalomban hetedik fogásként pörkölt cukorból készült finomságokat fogyasztott a vendégsereg. A király menyegzőjére pörkölt cukorból formáztak kertet gyönyörű fákkal, gyümölcsössel és madarakkal.

**A gyerekek és a önmaga kedvéért kezdett el a grillázs készítéssel foglalkozni, amikor gyesen volt. Borosné Esztike néninél leste el a torta készítését.** Kezdetben volt, hogy repült a lábos, mert odaégett a cukor, de soha nem adta fel. Első munkája egy hajó volt. Akkor is a legegyszerűbb változatot kereste és a tortához készített szabásmintát, az összeragasztásnál viszont mégis megrepedt a torta, Borika azonban mégis büszke volt magára, hiszen az első munkája volt. Az óvodába is nagyon sok tortát készített a gyerekeknek farsangra, különböző eseményekre. A hagyományos formák (szív) mellett egyre több egyedi tortát készített.

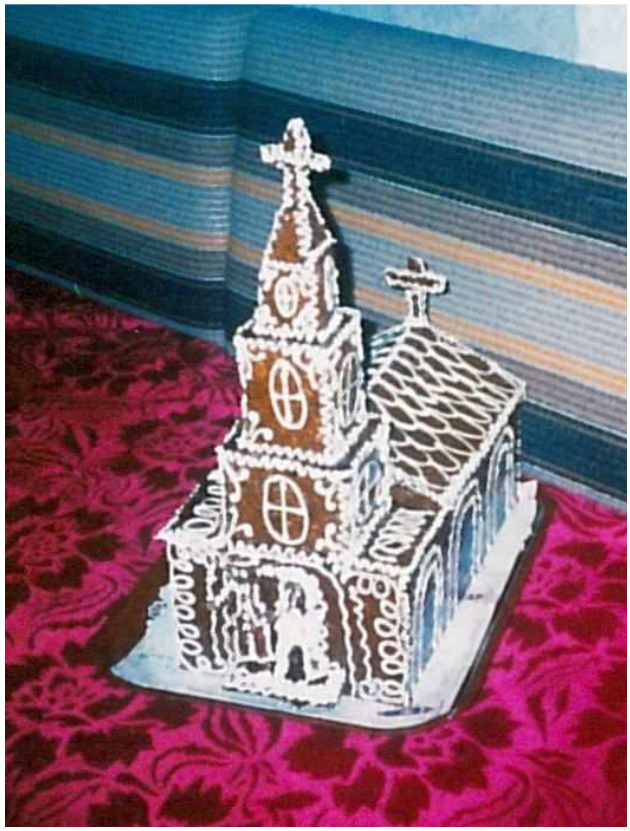
Mostanában gyakrabban keresik meg új, egyedi ötletekkel, amihez szintén maga hozza létre a formát. Gyakran annyira egyediek a kérések, hogy csak egy alkalommal készíti el azokat. Volt, hogy egy erdész házaspárnak szarvasbogarat kellett készíteni tölgyfalevelekkel, mely nagy sikert aratott.

**Kihívásként tekint egy-egy darab elkészítésére, de pont ez az, ami igazán motiválja, amit igazán szeret. Napokon keresztül gondolkozik, amikor egy-egy új darabot kell készíteni.** Sok megrendelője a torta formáját rá bízza a készítőre. Elmondása szerint valamennyi munkához nagyon sok türelem, kitartás szükséges.

Régebben krumplival, cukorrépával formázták a forró masszát. Gyakran használják ma is ezeket az egyszerű anyagokat. Borókának mára már saját kialakult technikája van, vagyis fém korongot használ azért, hogy minél pontosabb, egyenletesebb legyen az illesztés.

**Első nagyobb megmérettetésére 2005-ben került sor a HOVENTA Nemzetközi Kereskedelmi és Vendéglátótechnikai Szakkiállításon, ahol Magyarország legnagyobb grillázstortájának készítésében vett részt. Pályázat útján választották ki azt a 24 embert, akik részt vehettek a torta készítésében. Borika minden évben részt vesz Jásztelken, a pörkölttorta fesztiválon is, 2008 novemberében Tápióbicskén járt, ahol a Kárpátmedencei Grillázstorta és Díszmunka készítők bemutatóján és versenyén is sikerrel szerepelt. A verseny témája a hagyományőrzés volt. Itt kapta meg az Arany Diplomát munkájáért, melyre nagyon büszke.**

**Mára már el tudja mondani, hogy nagyon sok különleges formát (hintót lovakkal, libát stb.) készít. Más olajos magvakkal is dolgozik, mint például szezámmag, mogyoró vagy mák. Régebben csak fehér díszítést alkalmazott, megrendelésre kezdett el színes díszítést alkalmazni.** Manapság pedig egyre többen kérnek színes tortát is. Véleménye szerint a fehérrel díszített torta a szebb, de elismeri, hogy színesen sokkal változatosabb formákat lehet készíteni. **Egy kiállítás alkalmából Jászkisér címerét is elkészítette, természetesen kék színnel díszítve. De a pörkölttorta mellett mézest is készít**. Több alkalommal vett részt Milotán, a Diófesztiválon, ahol egy alkalommal még mézeskalács házikót is készítettek a mézeskalácsosokkal közösen.

Borbély Béláné elmondása szerint egyre kevesebben művelik a pörkölttorta késztést és azok is inkább az idősebb korosztályból kerülnek ki. Országszerte 80-100 főre tehető azok száma, akik ezzel a szép szakmával foglalkoznak. Szívesen mutatja be másoknak is a tortakészítés mesterségét. Szeretné, ha a fiatalok közül megtanulnák, ellesnék a torta készítését.

60