

Javaslat a

***Kulycsos kalács hagyománya Nagydorogon
Tolna Megyei Értéktárba történő felvételéhez***



Készítette: Nagydorog Széchényi Sándor Általános Iskola

Csapatai

Nagydorog, 2021. március 1.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Nagydorogi Széchényi Sándor Általános Iskola csapatai

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

Név: Kernerné Kovács Erzsébet	Balogh László
Levelezési cím: Nagydorog, Klapka u. 6.	Nagydorog, Kossuth u. 67., fsz. 3.
Telefonszám: 70/418 3347	30/2126791
E-mail cím: k681216@freemail.hu	baloghlaci91@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Nagydorogi kulcsos kalács hagyománya

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 checked="" type="checkbox"/> turizmus | |

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

- igen
amely nemzetiség:²

nem

4. A megyei értéktárba felvételre javasolt nemzeti értéket tartalmazó települési/tájegységi értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Nagydorogi Értéktár Bizottság 2021. március 8.

5. 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):

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.

A magyar konyha ünnepi tésztaétele a kalács. 1395-os írásbeli említése a legrégebbi dokumentált: "kalács... lisztből tejjel, élesztővel készített tésztaféle".

A magyar parasztság a kalács szót a kalácstésztából sütött tésztára használta. A kalács jobbágyszolgáltatásként a XIV. században jelent meg.

A Kárpát-medencében az Alföldön alakult ki a "kalácskultúra", sok kalácsot fogyasztottak mindaddig, amíg a maguk megtermelte búzát használták fel. A kelt kalács ünnepi étel, tésztaja a legjobb elérhető alapanyagokból készült vajjal, tejjel, erjesztő anyaggal és tojással. Igen fontos volt, hogy jó minőségű lisztet használjanak, mert a liszt minősége meghatározó volt, mely ma is az. Finom és szépséges, rábaközi régióhoz kapcsolódó sütemény, Békés és Csongrád megye Észak Alföld - Jász-Nagykun-Szolnok megye **hagyományos kalácsa**. A néprajzi felmérések szerint a kulcsos kalács nagy területeken ismert volt, csak szórványosan terjedt el.

A kalácsok csúcsa a lakodalmi kalács, a tészta- és kenyérből kialakított, "összekulcsolt" és a körben "kerítővel" körbevont kulcsos kalács, amit Nagydorogon kulcsosnak hívtak!

A lakodalmi kulcsos kalácsot a lakodalom napján reggelihez fogyasztották a sültökkel, és kalácsot kapott ajándékba a pap, a tanító, a szomszédok, a kocsisok, de a lakodalomba meg nem hívott kíváncsiskodók is. A lakodalmas menet elején haladó vőfély kulcsára, borosüvegére helyezték fel.

Helyi kulcsos receptje: 1kg finom liszt, 1 tojás, 5 dkg-nyi élesztő, 3dl tej, 3dl langyos víz, 15 dkg cukor, kávéskanál só, 10 dkg disznózsír,

Tészta készítésének folyamata:

Elkészítjük a kelt tésztánkat tejjel felfuttatott élesztőből, a lisztből a tojásból, a maradék tej+ víz keverékéből és a cukorból. Majd hozzáadjuk a többi hozzávalót (só, zsír) és pihentetjük, amíg szépen megkel. /3-4 óra/

A megkelt tésztát lisztezett deszkára helyezük, majd feldaraboljuk: négy közepét, és két kerítőt vágunk. A közepe és a kerítő egyenlő nagyságú.

A tészta- és kenyérből kisodorjuk 43-45 cm hosszúra. Húsz percig pihentetjük. Majd sodratot készítünk! /1.sz melléklet/

Először a középnek nevezett sodratból kettőt elhelyezünk egymással párhuzamosan a deszkán, mintegy háromujjnyi távolságra. Ezek derekára a maradék két darab - középnek nevezett - sodratot tesszük keresztbe, egymástól szintén háromujjnyira.

Az egyik alsó és a rajta lévő felső tészta végét megfogjuk, és kissé felemelve megcseréljük egymással. Ezáltal a két ág összefonódik. /2.sz. melléklet/

Utána a tésztát a fonásnál kissé lenyomjuk, hogy ott se legyen vastagabb, mint máshol. Azután a többi ágot is összefonjuk. A fonással egy irányba haladunk. Az eddig összefonott tészta a kalács közepe.

Ezután a kalács lábát (alsó, a kerítővel érintkező ágait) fonjuk. A lábakat a megfont közepre tesszük, és a középpel egyenként összefonjuk - a lábvégeket a lábvégekkel, a közepeket a közepekkel. A fonatok között a lyukaknak egyformáknak kell lenniük. A megfont kalácsot eligazítjuk, hogy kerek legyen, és a kerítővel bekerítjük.

A kerítő mellett levő tésztát jó erősen rányomjuk, hogy ne legyen vastag. Végül a kalács szélén a csomók végét levágjuk, jól összenyomjuk.

A megkelt kalácsot két ember óvatosan áthelyezi a deszkáról a sütőlapára.

/3. sz. melléklet/

Nagy gyakorlatot igényel a kemencébe, sütőbe vetés, hogy a forma ne deformálódjék el.

Mielőtt a kalácsokat behelyeznénk a kemencébe, sütőbe cukrozott vízzel

/cukorsziruppal/ megkenjük a tetejét, hogy szép pirosra süljön! / 4. sz melléklet/

Manapság nem kemencében, hanem gáz vagy villanysütőben sütjük.

A megsült kalácsot kihűlve, abrosszal kibélelt ruháskosárban tartjuk fogyasztásáig.

Az elkészítés folyamatát az /5.sz. melléklet/ mutatja!

Köszönet Kerner Istvánné Mariska néninek, akinek segítségével megismerhettük a nagydorogi kulcsos kalács történetét, receptjét, elkészítésének módját, fortélyait!

Sajnos lakodalmi fotó kulcsosról nem került elő településünkről, hiszen akkoriban még többségben műtermi fotók jelentek meg a lakodalmakról.

6. Indoklás a megyei értéktárba történő felvétel mellett:

A házi sütés jófajta divat lett, a különféle hagyományos kalácsok és sütemények reneszánszukat élik. Merjük remélni, hogy a kulcsos kalács sütése is egyre népszerűbb lesz településünkön.

Későbbiekben pedig szeretnénk, ha nemcsak a sütés hagyománya, hanem a lakodalmi kulcsos, mint hagyomány újra teret kapna településünkön lakó ifjú párok házasságkötése alakalmából. Ezzel egy régi, látványos, népszerű hagyományt éleszthetnénk újra, melyet még az 1950- es években is igyekeztek a nagydorogi lakodalmakban megőrizni.

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

- [Mitől kulcsos a kulcsos kalács? - Netfolk: népművészet, hagyományok \(blog.hu\)](#)

-Magyar Néprajzi Lexikon

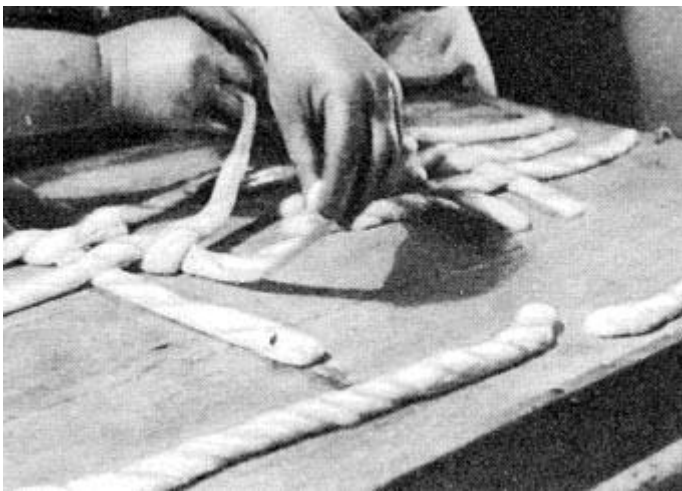
8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: nincs

III. MELLÉKLETEK

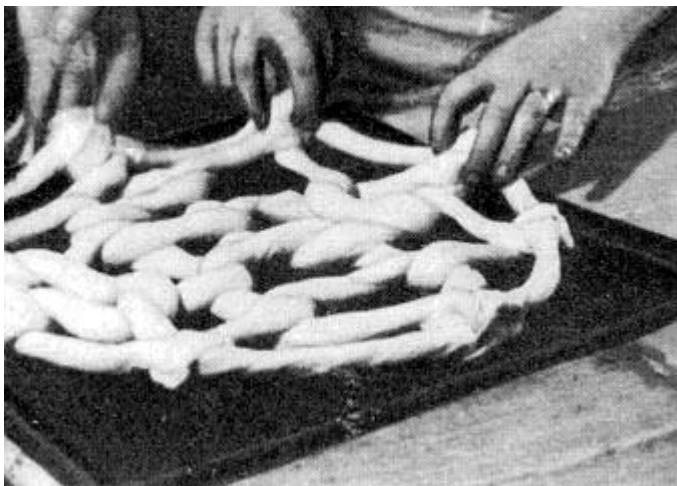
1. A megyei értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:



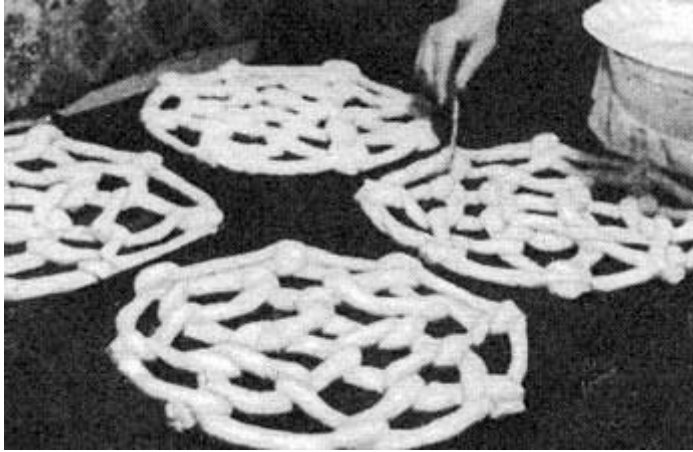
/1.sz melléklet/



/2.sz melléklet/



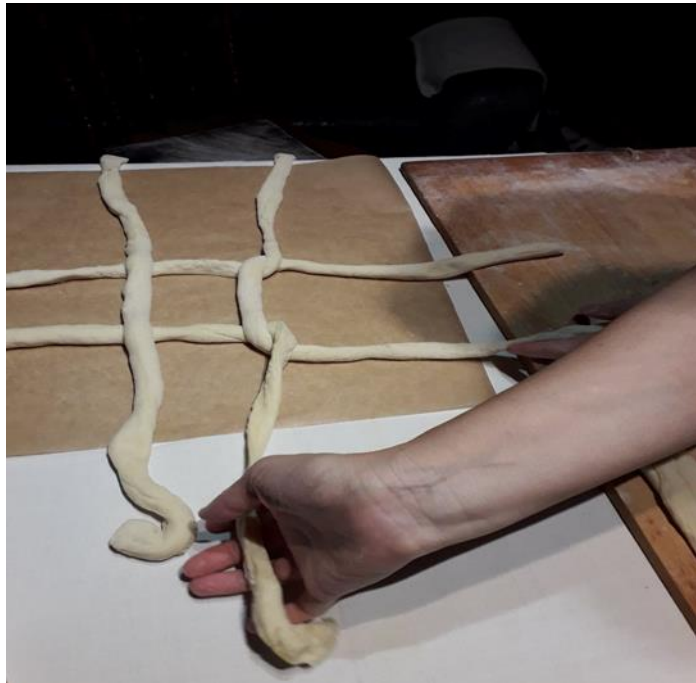
/3. sz. melléklet/



/4. sz . melléklet/

/5.sz melléklet képei/







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

-Nagydorogi Értéktár Bizottság ajánló levele

- Polgármesteri ajánló levél

-Nagydorogi Értéktár Bizottság határozata

Dr. Say István Úr!
Tolna Megyei Önkormányzat
Tolna Megyei Értéktár Bizottság
Szekszárd
Szent I. tér 11-13.
7100

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

Tisztelt Say István Úr!

Néprajzi felmérések szerint a kulcsos kalács nagy területeken ismert volt, csak szórványosan terjedt el.

A kalácsok csúcsa a lakodalmi kalács, a tészta- és kiegészítőkből kialakított, "összekulcsolt" és a körben "kerítővel" körbevont kulcsos kalács, amit Nagydorogon kulcsosnak hívtak!

A lakodalmi kulcsos kalácsot a lakodalom napján reggelihez fogyasztották a sültetekhez, és kalácsot kapott ajándékba a pap, a tanító, a szomszédok, a kocsisok, de a lakodalomba meg nem hívott kíváncsiskodók is megízlelheték a finomságot. A lakodalmas menet elején haladó vőfély kulacsára, borostüvegére helyezték fel.


Most, hogy a házi sütés jófajta divat lett, a különféle hagyományos kalácsok és sütemények reneszánszukat élik. Reméljük, hogy a kulcsos kalács sütése is egyre népszerűbb lesz Nagydorogon.

Későbbiekben pedig szeretnénk, ha nemcsak a sütés hagyománya, hanem a lakodalmi kulcsos, mint hagyomány újra teret kapna településünkön lakó ifjú párok házasságkötése alkalmából. Ezzel egy régi, látványos, népszerű hagyományt éleszthetnénk újra, melyet még az 1950-es években is igyekeztek a nagydorogi lakodalmakban megőrizni.

Hagyomány felelevenítésével talán megyénkben is elfoglalhatná méltó helyét, a kalácsunk, melyet szívesen tárnánk az érdeklődők elé!

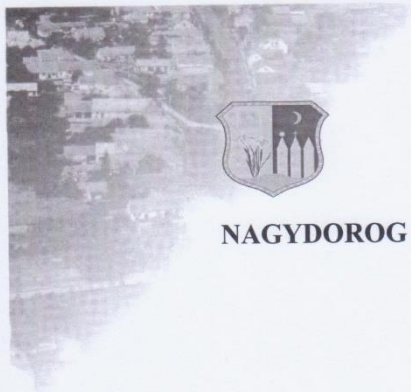
A készített anyag alapján tisztelettel ajánlom a Nagydorogi kulcsos felvételét a Tolna Megyei Értéktárba!

Nagydorog, 2021.03.08.



Hahn Róbert

É.B. Tag



NAGYDOROG

*Nagydorog Nagyközség
Önkormányzata
7044 Nagydorog Kossuth L. u. 81.
Tel.: 75/ 532- 019, Fax: 332-047
e-mail: titkarsag@nagydorogonk.axelero.net*

Dr. Say István Úr

Tárgy: Támogatói nyilatkozat

**Tolna Megyei Önkormányzat
Tolna Megyei Értéktár Bizottság
7100 Szekszárd
Szent István tér 11-13.**

Tisztelt Dr. Say István Úr !

Örömmel értesültem arról, hogy településünk Diákjai népes csapattal vesznek részt a Tolna Megyei Érték Vetélkedőn, melynek keretében településünk nevezetes hagyományát, a kulcsos kalács sütését tárják településünk és Tolna megye lakói elé! Néprajzi felmérések szerint a kulcsos kalács nagy területeken ismert volt, csak szórványosan terjedt el. A kalácsok csúcsa a lakodalmi kalács, a tészta- és kenyérből kialakított, "összekulcsolt" és a körben "kerítővel" körbevont kulcsos kalács, amit Nagydorogon kulcsosnak hívtak! A lakodalmi kulcsos kalácsot a lakodalmi napján reggelihez fogyasztották a sültkehez, és kalácsot kapott ajándékba a pap, a tanító, a szomszédok, a kocsisok, de a lakodalomba meg nem hívott kíváncsiskodók is. A lakodalmi menet elején haladó vőfély kulacsára, borosüvegére helyezték fel. Most, hogy a házi sütés jófajta divat lett, a különféle hagyományos kalácsok és sütemények reneszánszukat élik. Merjük remélni, hogy a kulcsos kalács sütése is egyre népszerűbb lesz Nagydorogon. Későbbiekben pedig szeretnénk, ha nemcsak a sütés hagyománya, hanem a lakodalmi kulcsos, mint hagyomány újra teret kapna településünkön lakó ifjú párok házasságkötése alkalmából. Ezzel egy régi, látványos, népszerű hagyományt éleszthetnénk újra, melyet még az 1950- es években is igyekeztek a nagydorogi lakodalomban megőrizni. Hagyomány felelevenítésével talán megyénkben is elfoglalhatná méltó helyét, a kalácsunk, melyet szívesen támánk az érdeklődők elé!

A készített anyag alapján tisztelettel ajánlom a Nagydorogi kulcsos felvételét a Tolna Megyei Értéktárba.

Nagydorog, 2021. március 08.



Borbély
Borbélyné Töttösi Ágnes
polgármester

„19./2021.03.08. É. B. határozat”

Balogh László
7044 Nagydorog
Kossuth u. 67.

Tárgy: „Kulycsos kalács hagyománya” felvétele a Nagydorogi Helyi Értéktárba

Tisztelt Balogh László Úr!

Örömmel tájékoztatom, hogy a Nagydorogi Értéktár Bizottsághoz érkezett javaslatában foglaltak alapján a „Kulycsos kalács hagyománya” címmel beadott anyag felvételt nyert a helyi értéktárba.

Nagydorog, 2021.március 8.

Kernerné K. Erzsébet

Tisztelettel: Kernerné Kovács Erzsébet

Nagydorogi É. B. 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

A felhasznált régi fényképeket a Magyar Néprajzi Múzeum Digitális Könyvtárából használtuk fel.

Az újabb fotókat intézményünk tanulói készítették.

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

5.A nemzeti érték felvételéről a 4. pontban megjelölt értéktárba felvevő döntés másolata