



Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370

ELŐTERJESZTŐ JAVASLAT


Körösi halászlé Tímár János receptje alapján
érték
Települési Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Határ Győző Városi Könyvtár
Gyomaendrőd, Fő út 230.

Gyomaendrőd, 2020. május 20.




Dinyáné Bánfi Ibolya
Intézményvezető





Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

A javaslatot benyújtó intézményneve: Határ Győző Városi Könyvtár

Levelezési cím: 5500 Gyomaendrőd, Fő út 230.

Telefonszám: 66/218-370

E-mail cím: varosi.konyvtar@gyomaendrod.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Körösi halászlé Tímár János receptje alapján**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

Agrár és élelmiszergazdaság

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: **Gyomaendrőd**

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

Települési Értéktár.

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

Magyarország egykori forrásokban sokszor megénekelt, kivételes halbősége és a halászó vizek gondozása, a középkor végén állt a tetőpontján, és a 19. század második felében folyt folyószabályozásokkal, lecsapolásokkal jutott el a mélypontjára. A hal a középkorban, a kora újkorban elsősorban az úri konyha böjti és absztinens napi étele volt. Elkészítésének számtalan receptje volt forgalomban. A halászlévizek már a középkorban földesúri tulajdonba kerültek, az értékesebbekben a jobbágy, szolgáltatás ellenében halászhatott. A kevésbé értékes vizeken azonban a jobbágyok számára szabad volt a halászat. Ezért ebben az időszakban a jobbágyság ételei között nagyobb szerepet kapott a halfogyasztás, főként télen és tavasszal. A 19-20. században a halfogyasztás a paraszti rétegek körében már erőteljesen a halászokhoz kötődött. A halételek specialistái férfiak, maguk a halászok voltak. A halászlé többféle halból, vöröshagymával, sóval készül. (Magyar Népraj IV: Életmód. Bp: Akadémiai K, 1997, 488 p.) A halászok legjellegzetesebb ételeinek készítési módját a polgári konyha is átvette. Egyéb alkotó elemek alkalmazása (burgonya, tészta, paradicsom, stb.) és a készítés technikája tekintetében vidékenként eltérések vannak. A halászok a halászlét is inkább halpaprikásként emlegetik. (Magyar Néprajzi Lexikon: II. kötet. Bp: Akadémiai K., 1979. 428 p.)

Gyomán és Endrődön is népszerű volt a halételek fogyasztása, amely részben a horgászatból, részben a halászkótlól vásárolt halakból valósult meg. A XX. században, a helyben működő halászkótlól is vásárolhattak halat a helyiek, majd a Körösi Halász Szövetkezet kisboltjában is. Aki pedig nem akart a halfőzéssel bajlódni, az igen népszerű Halászkertben mindig ehetett egy jellegzetes, körösi halászlévet. Ennek a halászlének az elkészítési módja Tímár János vendéglátó-ipari szakember nevéhez fűződik.

Tímár János körösi vegyes halászlévének receptje (10 személyre):

- 4 kg halcsont, és vegyes apróhal: keszeg, kárász, törpeharcsa, halfej

- 40 dkg vöröshagyma



Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370

- 8-10 dkg só
- 1 kg pontyfilé
- 0,5 kg süllőszelet
- 05 kg harcsaszelet
- 1 kg halbelsőség: ikra és tej
- 8 dkg jó minőségű, lehetőleg házi fűszerpaprika örlemény,
- 3 db zöldpaprika
- 2 db paradicsom
- 1 evőkanál sertészsír

A halfejeket, csontokat alaposan megtisztítjuk, lemossuk. Annyi vízben tegyük fel főni, amennyi éppen ellepi. Sózzuk, beletesszük az apróra vágott hagymát. Mérsékelt tűzön hal alaplé t főzünk belőle, amíg jó erőteljes hal ízűvé válik. Az alaplevet leszűrjük egy másik edénybe, hozzáadjuk a pirospaprikát és az evőkanálnyi zsírt. Beletesszük a lesózott halszeleteket, a cikkekre vágott paprikát és a paradicsomot. Lassú tűzön 10-15 perc alatt készre főzzük. A halbelsőségeket külön edénybe szedett hallében pár perc alatt készre főzzük. Tálaláskor a halászlé tetejére helyezzük, ügyeljünk rá, hogy ne törjön össze.

Források:

Magyar Népraj IV: Életmód. Bp: Akadémiai K, 1997, 488 p.

Magyar Néprajzi Lexikon: II. kötet. Bp: Akadémiai K., 1979. 428 p.

Szöbeli közlés alapján: Gyomaendrőd, Határ Győző Városi Könyvtár 2018. október 02.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A körösi halászlé Gyoma és Endrőd, Gyomaendrőd egyik gasztronómiai, emblemikus étele. Népszerű és kedvelt étel a mai napig is. Sokféle készítési módja ismert, igaz a mondás: ahány ház annyi szokás. A körösi halászlé Gyomaendrődön Tímár János receptje, ízesítése alapján ismertté, különösen népszerűvé vált. A körösi halászlé olyan gasztronómiai érték, amely hozzájárul az összetartozás, az identitás kialakításához és a lokálpatriotizmus erősítéséhez. A körösi halászlé gasztrókulturális örökségünk része, melynek őrzése és átörökítése kötelező és további eredményeket hoz a város számára. Alkalmas arra, hogy jelentős turisztikai vonzerőt képviseljen, jellegzetessége, jelképe legyen a város gasztronómiájának, hogy Gyomaendrőd város jó hírét öregbítse, illetve képviselje.

III. MELLÉKLETEK

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



Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370





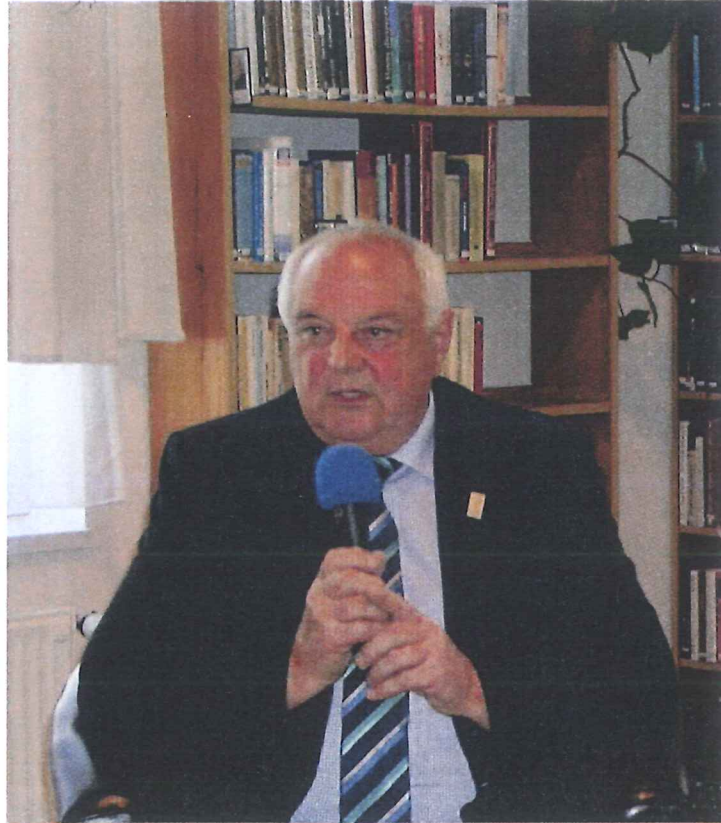
Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370





Cím:
5500 Gyomaendrőd,
Fő út 230.



Nyitvatartás:
Hétfő - Péntek: 9-17-ig
Szombat: 9-12-ig



Telefon / Fax:
+36-66/218-370



3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat.

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott Dinyáné Bánfi Ibolya a Határ Győző Városi Könyvtár nevében eljárva hozzájárulok, hogy az intézmény által készített anyagot, képeket a Gyomaendrődi Települési Értéktár Bizottság felhasználja, nyilvánosságra hozza.

Gyomaendrőd, 2020. május 20.



Dinyáné Bánfi Ibolya
Dinyáné Bánfi Ibolya
Intézményvezető