**Javaslat a**

**„Vecsési Savanyú Káposzta”**

**Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

**Készítette:**

**Vecsési Savanyítók Baráti Köre**

**Vecsés, 2014. május 15.**

**P. H.**

**I.**

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. **A javaslatot benyújtó szervezet neve:** Vecsési Savanyítók Baráti Köre
2. **A kapcsolattartó személy adati:**

Név: Háda Attila Elemér

Levelezési cím: 2220 Vecsés, Károly utca 2.

Telefonszám: +36 (30) 749 9819 + 36 (29) 357 645

E-mail cím: hadaat@gmail.com

**II.**

**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. **A nemzeti érték megnevezése:** Vecsési Savanyú Káposzta
2. **A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:**

agrár- és élelmiszergazdaság

1. **A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése:** Ágazati Értéktár
2. **A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:**

A vecsési savanyú káposzta világos, fehér színű, 1,5-3,0 mm-esre szeletelt (ettől az eltérés +/- 0,5 mm lehet), jellegzetesen, kellemesen savanyú, igen magas C-vitamin tartalmú termék, amelynek irányított tejsavas erjesztéssel történik az előállítása. Az elkészítéséhez 2-3% konyhasót, valamint zöldségeket és fűszereket (paprika, kapor, bors, koriander, babérlevél, stb.) is használnak. Ha azt szeretnénk, hogy a káposzta hosszabb ideig eltartható termék legyen, akkor tartósítani kell. Elődeink és jelenleg a vecsési gazdák is a hagyományos tartósítást, a tejsavas erjesztést alkalmazzák. Erjedéskor a só bedifundál a szeletelt káposzta szöveteibe, a térfogata csökken (a só kivonja a vizet), és a tejsav baktériumok a káposztában lévő cukrot átalakítják tejsavvá. Így kapjuk a kellemes ízt és a romlás megakadályozását. A termékben – gázfejlődés közben – egyensúly alakul ki. Az erjedést befolyásolja a konyhasó, a hőmérséklet és a káposzta cukortartalma. Általánosságban az erjedés hőmérséklete és időtartama között a következő összefüggést találjuk:

- 0 C0-on 12 hét,

- 15 C0-on 6 hét,

- 25 C0-on 1 hét alatt

éri el a termék élvezeti és táplálkozási értékének maximumát (B és C vitaminok). A savanyú káposztát 0 C0-on, míg a csomagolt készárut 15 C0-on célszerű tárolni.

A vecsési savanyú káposzta sajátos ízösszhatása különösen a magyaros jellegű ételek (pl. tejfölös töltött káposzta, korhely leves) készítésénél érvényesül.

A termék története szorosan összefügg Vecsés történelmével. A város fejlődése az Árpád kortól számítható., amelyet a XVI. századi törökdúlás szakított meg. A település pusztasággá vált, mígnem 1786-ban II. Grassalkovich Antal földesúr a németországi Ulm környékéről – így Dürmentingerből is - 50 családot telepített be. Előzőleg ők Soroksáron, Nagykovácsiban, Dunaharasztiban éltek. A betelepítéssel nemcsak a település élete vette új kezdetét, hanem a vecsési savanyú káposzta diadalútja is elindult. A jobbára sváb földművesek magukkal hozták a föld, a munka szeretetét, szorgalmukat a káposzta termelés és feldolgozás ismeretét.

A több, mint 200 éves hagyomány igazolásául a következő részlet is szolgál a Historia Domusból:

Copia Contractus Vecsésienssium

„…So haben wir gesammte Vecséser Richter und Gemeinde einhellig enschlossen zum Standesmaessigen Unterhalte unserem seelsorger zug eben und beizutragen, wie folgt:

4. Die Haus und Krautaecker bestellen undackern.”

Szerződés jóváhagyása a méltóságos földesúr II: Grassalkovich Antal részéről megtörtént.

Gödöllő die 5. Martii 1797.

Az 1797. március 5-én kelt német nyelvű szerződésben a hívek törvényes pap kinevezését kérik és ennek fejében ígérik, hogy a lelkészük rangjához méltó megélhetést biztosítanak, így a káposztaföldet felszántják és megművelik.

Budapest élelmiszer ellátásában mindig fontos és jelentős szerepet töltött be Vecsés. Több vecsési gazda savanyított káposztát árult a téli időszakban a főváros csarnokaiban. Kezdetben a fejes káposztát kézi gyaluval szeletelték, fahordókban savanyították, terméskővel préselték, 100 kg-os füles fenyő hordóban (standerokban) szállították a piacokra a savanyú káposztát. A magas C-vitamin tartalmú és kellemes ízű savanyúságot jól tudták a vecsésiek értékesíteni. A feldolgozható káposzta mennyiségét megsokszorozta Tölgyesi (Trethán) Károly, aki 1948-ban feltalálta a „felülhajtós szeletelő gépet” torzsafúróval. az acélkések számát 3-ról 11-ig lehetett növelni. Az új káposztavágó géppel már napi 100-200 mázsa fejeskáposztát lehetett bevágni. Az 1950-es évek újabb jelentős előrelépést hoztak, mert a vecsési Nagymarosi (Lindwurm) család igen sok káposztás hordót (standert) készített. Szőke Mihály és Honti (Horn) János kovácsok Völgyesi (Wirth) Nándor tengelykészítő esztergályossal szinte sorozatban gyártották a „gumikerekű lovas kocsikat”. Így lényegesen lerövidült a Budapest és Vecsés közötti menetidő. Ennek köszönhetően a vecsési családok hagyományos tradíciói alapján gyártott savanyúságai eljutottak az intézményekhez, közkonyhákra, hentesüzletekbe, a nagybani piacra, és így már az egész országban kapható volt a vecsési savanyú káposzta.

A savanyítást az egykori német telepesek leszármazottai az örökölt receptek szerint készítették a hagyományos eszközökkel és módszerekkel. Ma már a családi gazdaságokban korszerű eszközöket alkalmaznak.

A vecsési savanyú káposzta hírnevét elősegítette:

 - a budapesti piacok közelsége

 - a családi gazdaságokban létrejött munkamegosztás (termelés, feldolgozás,

kereskedés)

- téli időszakban is eltartható volt

- kedvező jövedelmezősége

- Trethán Károly kisiparos feltalálta a káposztavágó gépet

- kitűnő élettani hatása, valamint számos betegség ellen véd

- feldolgozása, felhasználása bővült: savanyú káposztával töltött paprikával, vágott

 vegyes savanyúsággal, savanyított leveles fejeskáposztával

és végül de nem utolsósorban az ősi családi hagyományok, amelyek alapján kiváló ízű és minőségű termék.

A vecsési savanyú káposzta hírnevét segíti, hogy 2001. óta minden évben szeptember végén megrendezésre kerül a Vecsési Káposztafeszt, amelyre ma már az egész országból, sőt külföldről is érkeznek látogatók. Az elmúlt évben becslésünk szerint 20 000 volt a látogatók száma.

A rendszerváltozást követően a vecsési kisüzemekben jelentős gépesítést, technológiai fejlesztést hajtottak végre. A kiváló minőségű savanyú káposztát továbbra is a hagyományos eljárást alkalmazó családi gazdaságok állítják elő. Ezek a fejlesztések azt jelentik, hogy a nagyteljesítményű, rozsdamentes szeletelő gépekről szállítószalag továbbítja a káposztát a több köbméteres tartályokba. A levegő kiszorítását – nem fatetőkkel, kövekkel – hanem vízzsákokkal végzik. A késztermékek csomagolását az igények szerint alakítják ki. Az áru értékesítése jelenleg hordókban, vödörben, konzerves dobozban és fóliatasakos vákuum-csomagolásban történik.

A Vecsési Savanyítók Baráti Körének kezdeményezésére a vecsési savanyú káposzta 2012-ben megkapta a HÍR-védjegyet. Jelenleg folyamatban van az Európai Unió felé történő benyújtásra a földrajzi árujelző oltalom iránti kérelem elkészítése.

1. **Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett:**

A vecsési savanyú káposztát a XVIII. század végén betelepült sváb családok leszármazottai több mint 200 éve állítják elő ősi családi receptúra alapján. A termék hazai és nemzetközi hírnevét többek között kiváló egyedi minőségének és a hagyományoknak köszönheti, amelyek magukba foglalják

- a termék előállításának technológiáját

- a családok által féltve őrzött egyedi receptúrát

- a kulturális hagyományokat

- ismertséget

- a technológiai fejlődésnek köszönhetően kialakult széleskörű piaci jelenlétet

- üzleti kultúrát.

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

Bilkei Gorzó János: Vecsés Nagyközség története, Quttro

Nagyváthy János: Magyar házi gazdasszony 176.113. §, 1820 Pest

Historia Domus Vecsésiensis

[www.vecsesikaposzta.hu](http://www.vecsesikaposzta.hu)

[www.vecsesikaposztafeszt.hu](http://www.vecsesikaposztafeszt.hu)

1. **A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:** www.vecsesikaposzta.hu

**III.**

**MELLÉKLETEK**

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe felvételre javasolt nemzeti érték fénykép- és audiovizuális dokumentációja (CD-n)
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés g) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

**NYILATKOZAT**

Alulírott, Pável Béla elnök a Vecsési Savanyítók Baráti Köre nevében nyilatkozom arról, hogy hozzájárulunk a vecsési savanyú káposzta hungarikum pályázatához benyújtott fotók és felvételek felhasználásához a Hungarikum Bizottság által.

**Vecsés, 2014. május 15.**

 **Pável Béla**

 **elnök**