

**Javaslat a  
„Szaloncukor”<sup>1</sup>  
Magyar Értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:  
Agrárminisztérium  
Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály

 (aláírás)

Budapest, 2022.november 23.

(P. H.)



---

<sup>1</sup> Kérjük, adja meg a nemzeti érték pontos megnevezését.



## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:  
Név: Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály  
Levelezési cím: 1052 Budapest, Apáczai Csere János u. 9.  
Telefonszám: +361/795-9819  
E-mail cím: efef@am.gov.hu

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Szaloncukor
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:<sup>2</sup>

<input checked="" 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 type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás	
3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:  
 igen  
amely nemzetiség:<sup>3</sup>  
 nem
4. A nemzeti értéket tartalmazó megyei/ágazati/külhoni nemzeti rész értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Agrárminisztérium Ágazati Értéktár, 2022. január 14.

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):

#### Történeti leírás

A szaloncukor az édesipar és a cukrászat hazai remeke. Hazánkban Mátyás kora előtt a gyógyszerészek foglalkoztak édességkészítéssel, később Itáliából érkeztek édességkészítő mesterek, valamint a 16-17. századtól keletről az Oszmán Birodalomból érkeztek török édességek. Cukrászatunkat a 19. században a svájci Graubünden tartományból érkező igazi cukrászok változtatták meg: amikor már elérhető volt a finomított cukor, kifejlesztették a vajas süteményeket és a gyarmatáruk is könnyen hozzáférhetővé váltak. Cukrász szavunk is ekkor keletkezett, melyet Széchenyi Istvánnak köszönhetünk.

A szaloncukor hagyományosan magyar édesség. A szaloncukor őseit (fondant cukor) a franciák a 14. században kezdték el készíteni, tőlük német közvetítéssel a 19. század első

<sup>2</sup> Egy szakterületenkénti kategória megjelölése lehetséges.

<sup>3</sup> Kérjük, jelölje és nevezze meg, amennyiben magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

harmadában jutott el és lett népszerű Magyarországon. Eleinte a szalonban egy tálkában kínálták a cukrokat, innen származik a neve, később szervesen összekapcsolódott a karácsonnyal ez az édesség. A karácsonyfa állítás eleinte csak az arisztokrácia körében volt szokás, az 1840-es évekre jött divatba a módosabb polgároknál. A reformkorban még minden gyerek külön-külön, saját karácsonyfát kapott (aki megengedhette magának). A karácsonyfa a szalonba került felállításra, ezt díszítették gyümölcsökkel, cukorkákkal, habcsókkal, mézeskalácsokkal és papírdíszekkel. Az édességgel történő díszítés egyértelműen magyar szokás.

A ma ismert szaloncukor igen későn csak az 1870-es évektől lett elterjedt, kezdetben karácsony előtt nádcukorral és mézzel főzött golyócskát, egyszerű cukorkaféleségeket, kakaós készítményeket burkoltak selyempapírba, amelyet bevontak sztanióllal. Jókai Mór műveiben szaloncukkedlinek nevezte ezt az édességet, a német salonzuckerl nyomán. A következő húsz évben rendkívül népszerűvé vált a készítése.

Amíg a gépek nem terjedtek el, a tömegtermelés elindulása előtt a szaloncukrot otthon, illetve a cukrászok főként kézzel készítették el, ez volt a receptbeli változatosságok legfőbb oka. Az 1891-ben megjelent Hegyesi József nevével fémjelzett: *Legújabb házi czukrászat kézikönyve* már 17 féle szaloncukor receptjét ismerteti, köztük olyanokat, mint a „szalon-ananász czukorkák, a szaloncrème-bonbonok, a szalon-marasquin-czukorkák, a szalon-pisztác-czukorkák”.

Később a termék átesett egy nagyobb változáson, csokoládé bevonatot kapott, ami érdekesebbé tette, de meggátolta azt is, hogy a cukorka kiszáradjon. Továbbá színes papírba csomagolták, széleit kirojtozták és felakasztották a karácsonyfára. Ez így együtt a magyar „találmány”.

Ipari jellegű termelésről a 19. század vége óta beszélhetünk, akkor jelentek meg az első fondant készítő gépek. A Stühmer csokoládégyár és a Gerbaud cukrászda élen jártak a gépesítési folyamatban. A szaloncukor készítésének valamennyi műveletét elkezdték fokozatosan gépesíteni (gépi öntés, csomagolás), legtovább a csomagolásban maradt meg a kézi munka. Jellegzetes eszköz volt az úgynevezett riccelő (riccelo) gép, amely a csomagolópapír végeit rojtozta be egy mozdulattal. A rojtozógép beszerzését sokáig nem tartották költséghatékonynak, ugyanekkor ennél a fázisnál teret kaphatott a kreativitás.

A szaloncukrok aranykora ezután következett: az ipari forradalomnak és a cukrászok eszmélésének köszönhetően sorra születtek a prémium termékek, amelyek egyedi csomagolása is megrendelhető volt az adott cukrászatokban, édességüzemekben.

A termelésben a világháborúk fennakadásokat okoztak (alapanyag-ellátás, gazdasági válság, eltolódott fogyasztási szerkezet), az újabb tömegtermelés az 1950-es években indult be, csokoládé bevonat és néhány íz jellemezte a kínálatot. Az 1980-as évek előtt gyakorlatilag kétféle szaloncukor létezett: a konzum és a zselés, majd választék növelése pozitívan hatott a piacra, ennek köszönhetően ma már számtalan ízzel és íz kombinációval találkozhatunk, egyes gyártók pedig az egyedi táplálkozási igényeket is figyelembe veszik.

A változást a nyolcvanas évek második felében érezte meg az ipar, ekkor jelentek meg az új ízek, születtek meg azok a favoritok, amelyeket ma is keresnek a vásárlók a boltokban.

Az iparági fejlődés ugyan töretlen és sorra születnek a prémium szaloncukrok és az újabbnál-újabb íz kombinációk, a mai napig a zselés szaloncukor örvend a legnagyobb népszerűségnek, ebből fogy el a szezonban a legtöbb, ezen kívül a kókuszos, a vajkaramellás, a mandulamarcipános, illetve a mogyorós kedvelt még.

### **A szaloncukor egyedi jellemzői**

A szaloncukor megközelítőleg 10 g tömegű, csokoládéval vagy bevonómasszával mártott, illetve a korábbi időszakokban kandírozott édesség. „Csomagolása és a karácsonyi ünnepkörhöz való kapcsolódása miatt minden más édességtől eltérő, különleges. A

szalonszemeket hagyományosan a két végén rojtozott selyempapírba és színes fóliába csomagolják, így a termék masnira emlékeztető külsejű. Magyar különlegesség, más országokban nem készítik.”<sup>4</sup>

### **Termékkör szabályozása napjainkban**

A szaloncukrok minőségét nem csak a gyártók, hanem a Magyar Élelmiszerkönyv is garantálja, amely több ponton is rendelkezik ezzel a termékkörrel kapcsolatban.

A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, jogszabályokban meghatározott kötelező előírások, valamint irányelvek gyűjteménye.<sup>5</sup> A szabályozásokat a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság ötévente felülvizsgálja, így azok tartalmában az alkalmazásnak megfelelően módosítás lehetséges.

Az MÉ 2-84 Édesipari termékekre vonatkozó szabályozás meghatározza a szaloncukor általános termékleírását, az egyes szaloncukor fajták (kandírozott, mártott, töltött) és az ismertebb kötött elnevezésű fajták jellemzőit és minőségi követelményeit.

Az MÉ 2-102 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékekre vonatkozó szabályozás pedig azokat a jellemzőket határozza meg, amelyeknek való megfelelés esetén egy termék „különleges minőségű” megjelöléssel hozható forgalomba. Ez a két termékfajta a különleges marcipán szaloncukor és különleges vajkaramellás szaloncukor.

A kézműves/kézműves termékekre vonatkozóan a MÉ 2-109 irányelv szabályozza, hogy mely élelmiszer nevezhető annak. Így kézműves szaloncukor az az egyedi jelleggel bíró termék lehet, amelynek előállítása során a különös gondosság, a „mivesség”, a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál.

6. Indokolás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására:

A szaloncukor szinte minden hazai háztartásban elmaradhatatlan része a karácsonynak. A fát díszítő édesség a XIX. századi megjelenése óta a karácsonyi idényterméke volt a hazai cukrásziparnak és édesiparnak.

A karácsony napjainkban is elképzelhetetlen szaloncukor nélkül, a magyar lakosság hű maradt a termékhez, melynek értékesítése évről évre növekvő tendenciát mutat, az egyik legnépszerűbb szezonális terméknek számít a karácsonyi időszakban.

Magyarországon évente közel 3.500 tonna szaloncukrot vásárolnak a hazai fogyasztók, több mint 7 milliárd forint értékben. Az érdeklődés egyre inkább a minőségi csokoládéval és töltetékkel készült darabok felé fordul.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara 2021-es körképe szerint egy-egy háztartás évente 1 kilónyi szaloncukrot vásárol, a legkedveltebb a zselés, a marcipános, a kókuszos, a karamellás és a csokoládékrémes.<sup>6</sup>

A Magyar Édességyártók Szövetsége megbízásából készült 2018. évi kutatás szerint a hazai fogyasztók 86%-a tervez szaloncukrot vásárolni.

A kutatás a családokat egy, a karácsony folyamán érhetően izgalomban tartó kérdésre is

<sup>4</sup> Dr. Kanyó Andrásné- S. Nagy Anikó termékleírása – HÍR Gyűjtemény II. kötet 118-120. oldal

<sup>5</sup> az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. §

<sup>6</sup> <https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlomenyek/104076-tobb-mint-7-milliard-forintot-koltenek-a-magyarok-szaloncukorra>

választ adott. „Akadnak ugyanis olyanok, akik kicsipegetik a fán lógó szaloncukorból a desszertet, amíg a csillogó csomagolást otthagyják, és a következő édességre vágyó hoppon maradván már csak a levegőt markolja meg az alufóliában. S hogy ki eszi ki a fát díszítő szaloncukrot a csomagolásból? Szinte mindenki! Mint kiderült, a családok közel háromnegyedénél fordul elő ilyen eset. Ezért aligha érdemes a bűnösöket keresni, mert szinte már mindenki elkövette ezt az „édes kihágást”. Ha pedig még nem, akkor előbb-utóbb nagy eséllyel megteszi.”<sup>7</sup> Így volt ez velünk, a szüleinkkel, a dédszüleinkkel és még ki tudja hány felmenőig visszszámolva.

2020-ban először rendeztek szaloncukor versenyt civil kezdeményezésként, melyre a gyártók összesen 109 ízt neveztek. A nagy cégek mellett a kisebb és a kézműves gyártók is lehetőséget kaptak és „Az év szaloncukra – 2020” címet a kézműves sós karamellás szaloncukor nyerte. Díjazottak lettek még különböző, hozzáadott cukrot nem tartalmazó, tovább laktózmentes és gluténmentes termékek is, amivel a gyártók a fogyasztói igények változását követik. A következő évi versenyre a gyártók már 152 ízt neveztek be és az idei 2022-es versenyre még ennél is nagyobb számban jelentkeztek.

Bár eredetileg a szaloncukor külföldről érkezett hazánkba, korábbi formájától annyira eltér, hogy joggal tekinthetjük magyar édességnek. Ha a világban bárhol szaloncukorral találkozunk, az feltehetően Magyarországon készült, s ha mégsem, akkor előfordulása csak az ott élő magyaroknak köszönhető.

**Összességében egy nemzetközi gyökerű, de sok-sok évtizeddel ezelőtt Magyarországon kialakult, sajátosságaiban és az adott ünnepi körre csak nálunk jellemző édesipari termék a szaloncukor – hagyományos családi karácsonyaink elengedhetetlen kísérője.**

A fentiekre hivatkozva kérjük a SZALONCUKOR Magyar Értéktárba történő felvételét.

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

- Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) Gyűjtemény  
[https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok\\_%C3%ADzek\\_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf](https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf)
- Magyar Élelmiszerkönyv  
<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/4b/a2000/2-84.pdf>  
<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/3b/a2000/2-102.pdf>
- Intődy Gábor - Mi fán terem a szaloncukor? Magyar Édességgyártók Szövetsége  
<https://www.hunbisco.hu/category/egyeb/page/8/>
- Több mint 7 milliárd forintot költenek a magyarok szaloncukorra – NAK sajtóközlemény  
<https://www.nak.hu/sajto/sajtokozlomenyek/104076-tobb-mint-7-milliard-forintot-koltenek-a-magyarok-szaloncukorra>
- A szaloncukrot is szabályozza a Magyar Élelmiszerkönyv - Store Insider  
[http://storeinsider.hu/cikk/a\\_szaloncukrot\\_is\\_szabalyozza\\_a\\_magyar\\_elelmiszerkonyv](http://storeinsider.hu/cikk/a_szaloncukrot_is_szabalyozza_a_magyar_elelmiszerkonyv)
- A karácsonyi édesség, amit a magyarok tettek híressé – Gasztró Coach Magazin  
<https://gasztrocoach.hu/2017/12/06/karacsonyi-edesseg-amit-magyarok-tettek-hiresse/>
- Czukkedli a fenyőn - Ételt csak okosan!  
<https://eteltcsakokosan.hu/czukkedli-a-fenyon/>
- Milliárdokat költenek szaloncukorra a magyarok

---

<sup>7</sup> <https://www.hunbisco.hu/category/egyeb/page/8/>

- <https://sokszinuvidek.24.hu/mozaik/2021/12/14/szaloncukor-vasarlas/>
- Hungarikum-e a szaloncukor?  
<https://tudomanyplaza.hu/hungarikum-e-a-szaloncukor/>
- Szaloncukor, a magyar tradíció  
<https://www.primakonyha.hu/cikkek/szaloncukor-a-magyar-tradicio>
- Kézműves szaloncukor lett az év terméke  
<https://szeretemamezogazdasagot.hu/2020/11/23/kezmuves-szaloncukor-lett-az-ev-termeke/>
- Csak magyarok készítenek szaloncukrot  
<https://agrokep.vg.hu/elelmiszer/csak-magyarok-keszitenek-szaloncukrot-22171/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

-

### III.

#### MELLÉKLETEK

1. A Magyar Értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja

##### Honlapok

- Kis szaloncukor történelem  
[https://ritkanlathatotortenelem.blog.hu/2021/12/22/kis\\_szaloncukor-tortenelem](https://ritkanlathatotortenelem.blog.hu/2021/12/22/kis_szaloncukor-tortenelem)

##### Videó anyagok:

- Szaloncukor készítés - Hazahúzó (2018-12-10) - ECHO TV- YouTube  
<https://www.youtube.com/watch?v=c2i8-RJ59PA>
- A szaloncukor és a karácsonyi díszek nyomában: hogyan készül? (Multiverzum, 2019.12.22.) - YouTube  
<https://www.youtube.com/watch?v=P6NuJce9jUI>

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

Támogató és ajánló levelek:

Dr. Török Róbert igazgató, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum  
Erdélyi Balázs szakmai elnök és Selmeczi László társelnök, Magyar Cukrász Ipartestület

Sánta Sándor ügyvezető igazgató, Chocco Garden Kft.

Takács István ügyvezető igazgató, Szerencsi Bonbon Kft.

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





**Dr. Felkai Beáta Olga Asszony részére**  
helyettes államtitkár  
*Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Helyettes  
Államtitkárság*

**Agrárminisztérium**  
1052 Budapest, Apáczai Csere János utca 9

Dátum: Budapest, 2022.11.17.  
Ikt.sz.: 878/1-1/III-2/2022 (1811)  
Elősz.:  
Hiv.sz.:  
Melléklet:  
Ügyintézőjük:  
Ügyintézőnk: Dr. Török Róbert  
Tárgy: szaloncukor kiemelkedő  
nemzeti értéként való  
elismerése, ajánlás

*Kérjük, hogy válaszukban  
hivatkozzanak  
iktatószámunkra, ügyintézőnkre!*

Tisztelt Helyettes államtitkár Asszony!

Mellékelten megküldöm a szaloncukor kiemelkedő nemzeti értéként való elismerését, ajánlását, intézményünk részéről:

Támogató nyilatkozat

a  
SZALONCUKOR

kiemelkedő nemzeti értéként való elismeréséhez

A szaloncukor történetével intézményünk, mint országos gyűjtőkörű a hazai cukrászat történetét is kutató szakmúzeum kiemelten foglalkozik.

**A szaloncukor sajátos magyar – közép-európai készítménynek tekinthető. Gyártása és fogyasztása a karácsonyi ünnepekörhöz kapcsolható, a magyar fogyasztók több generáción keresztül megszokták, és napjainkban sem hiányozhat a palettából.** A szaloncukor története zömmel a 19. századra tehető, de előzményei annál fontosabbak.

A mai cukrászok elődei a koraújkortól a főúri háztartásokban működő úgynevezett „2pepecs művesek” vagy „tsemegé tsinálók” voltak, akik a szakmát szobrászi kezűgyességgel művelték. Feladatuk közé tartozott, hogy asztaldíszeket, tragant figurákat és édességeket, úgynevezett tsemegéket készítsenek mesterien. Hazánkban Mátyás kora előtt a gyógyszerészek foglalkoztak édességkészítéssel, később Itáliából érkeztek édességkészítő mesterek, valamint a 16-17. századtól keletről az Oszmán Birodalomból érkeztek török édességek. Cukrászatunkat a 19. században a svájci Graubünden tartományból érkező igazi cukrászok változtatták meg, amikor már elérhető volt a finomított cukor, kifejlesztették a vajassüteményeket és a gyarmatáruk is könnyen hozzáférhetővé váltak. Cukrász szavunk is ekkor keletkezett, melyet gróf Széchenyi Istvánnak (1791-1860) köszönhetünk.

A reformkorban kezdett elterjedni hazánkban is a karácsonyfaállítás szokása. Magyarországon először gróf korompai Brunszvik Teréz (1775-1861) és báró Podmaniczky Frigyes édesanyja janckendorfi Nostitz Erzsébet (1788–1853) állított először fenyőfát karácsonykor az 1820-as években. A legenda szerint az első fa Luther Mártonhoz (1483-1546) a protestáns reformáció atyjához köthető, aki 1536-ban karácsonyfát állított a gyermekeknek 1536-ban. Majd az 1600-as évek elején Strassbourg környékén elterjedt a karácsonyfaállítás szokása, amit almával, aranyfüsttel, papírrózsával és cukorral díszítettek. Itt jelenik meg először a cukorka a fenyőfán. A 19. század közepétől az arisztokrácia körében elterjedt a karácsonyfaállítás szokása, később pedig a polgárságnál is divatba jött. A fát gyümölcsökkel, cukorkákkal, habcsókkal és mézeskalácsokkal és papírdíszekkel ékesítették. Ennek a kornak az apró süteménye volt a mára már teljesen elfelejtett pasziánsz és a különböző kekszteszta-félékből formázott emberi és állati figurák. 1842-ben egy soproni polgárasszony (Szekrényessy Józsefné Schlachta Etelka 1821-1876) reformkori naplója a következőket említi: *„Midőn beléptünk a szobába, az asztal közepén felállított fa, narancs és cukrokkal ékítve már teljess fényel ragyog a kis gyertyáskáitól körözve.”*

A szalonok édessége a szaloncukor eredetileg francia minták alapján bécsi közvetítéssel jelent meg. Ez volt a szalonok édessége. A karácsonyi szalon szobákban, felállított fenyőfa mellett sorakoztak a csomagolt édességek, a sütemények és a cukorkák.

A szaloncukor őseit a fondatcukorkát a hagyomány szerint egy francia cukrász Pierre André Manion találta fel a 18. században és ültette át német területekre (Berlin) is. Egy másik legenda szerint egy, a 18. század végén Lyonban működő cukrázmester, egy bizonyos Papillot úr egyszer rajtakapta inasát, ahogy az a fondant-cukorkákat lopkodja, majd csillogó papírdarabkába csomagolja őket. Mint kiderült, a romantikus munkaerő szerelmes üzeneteket írt a papírlapokra, így próbálva meghódítani egy kisasszony szívét. Az inas persze elvesztette az állását, a mester viszont nyert egy remek ötletet. Onnét kezdve rojtos szélű, csillogó sztaniolba csomagolt cukorkákat kezdett forgalmazni „papillote” néven. Ezek épp úgy néztek/néznek ki, mint a mi szaloncukraink, viszont a csomagolásuk belső oldalára aforizmákat vagy vicceket nyomtatnak. Franciaországban ma is közkedveltek, viszont semmi közük nincs a karácsonyhoz.

Tény, hogy hazánkban már a 19. század elején készítettek fondant alapú cukorkákat. De a későbbi **szaloncukor készítés hagyománya döntően magyar szokássá vált, a volt Monarchia országaiban is csak szórványosan volt divatban.** A mai értelemben használt és ismert szaloncukor igen későn csak az 1870-es évektől jelenik meg abban a formában, ahogyan most használjuk. Jókai Mór (1825-1904) írótól tudjuk, hogy az 1870-es évektől rendszeressé vált a fát szaloncukkedlivel díszíteni. A kifejezés a német „salonzuckerl-ből” származik. A következő húsz évben rendkívül népszerűvé vált a szaloncukor készítése. Az 1891-ben megjelent Hegyesi József nevével fémjelzett: *Legújabb házi cukrászat kézikönyve* már 17-féle szaloncukor receptjét ismerteti többek között: szalon-ananász, szalon crême bonbon, szalon marasquino, pisztácia cukorkákkal együtt.

### **Korabeli szaloncukor recept:**

*Tegyünk fel fél kg kristálycukrot, 10 evőkanál vizet, forraljuk fel.*

*Egy zománcozott lábast kiöblítve hidegvízzel beleöntjük a szirupot.*

*A tetejét meglocsoljuk vízzel, hűlni hagyjuk. Miután kihűlt elkeverjük, hogy a masszát az edény egyik oldaláról a másikra húzogatójuk, amíg hófehér nem lesz.*

*Az így elkészített fondant gyenge tűzön folytonosan keverkedve melegítjük és hozzátesszük a kívánt ízesítőt ízlés szerint: ez lehet, dió, mogyoró, kókusz, rumba áztatott mazsola, aszalt gyümölcs, befőtt, csokoládé, vanília stb. Finomabb ha vaját is keverünk hozzá.*

*Ezután márványlapra, vagy deszkára öntjük, megformáljuk és szaloncukor formájúra vágjuk. Tetejére csokoládét önthetünk. Majd megszilárdulás után selyempapírba és sztaniolba csomagolhatjuk.*

Ekkoriban még egyszerű, de különféle cukorkaféleségeket, csokoládégolyócskákat burkoltak először selyempapír burkolattal, majd díszítették színes sztaniollal. Kezdetben karácsony előtt nádcukorral és mézzel főzött golyócskát, egyszerű cukorkaféleségeket, kakaós készítményeket burkoltak selyempapírba, amelyet bevontak sztaniollal. A tömegtermelés elindulása előtt a szaloncukrot otthon a polgárok illetve nemesi háztartások, illetve a hivatalos cukrászok (nem csokoládégyárak) készítették.

A tömeges előállítás miatt már segítségükre volt a szaloncukorrojtozó (először kézi, majd gép) és sztainolvágó-gép is, amely ma múzeumunkban megtekinthető. Hajdan az inasok dolga volt ezt működtetni.

Az ipari forradalom és kapitalista gyáripár fejlődésének köszönhetően kialakult a cukor és édesipar, de a papírgyártás is fejlődött. Így a századfordulóra már közel 1000-féle sztaniol biztosította a szaloncukor különleges báját. Erre külön sztaniol mintakönyveket is készítettek.

A polgári háziasszonyok kezdetben saját maguk készítették a szaloncukrot, de a tömegtermelés és a gyárosok, a cukrászok művészebb kivitelű és ízletesebb szaloncukorkáival már nem tudták felvenni a versenyt. A cukrászdák is versenyeztek egyedi és különleges szaloncukrokat készítettek: a zselés, marcipános, gyümölcskocsonyás volt a legnépszerűbb illetve a legújszerűbb. A kereskedelem és a csomagolás fejlődésének köszönhetően már rendelésre is külön díszcsomagolásban is lehetett szaloncukrokat kapni, amelyet házhoz is szállítottak az inasok, az úgynevezett boyok. Az igényesebb cukrászdák és gyártók a dobozokat és csomagolóanyagokat iparművész tervezőkkel terveztették, a könnyebb eladás kedvéért. A nagyobb fővárosi és vidéki cukrászdák már ősszel készültek a szezonra. A csokoládégyárak pedig a század végére már gépesítéssel és tömeges gyártással is reagáltak a növekvő fogyasztói igényre, így Gerbeaud Csokoládégyára és Stühmer Frigyes üzeme már felkészülve várta a régi idők karácsonyi szezonjait. A kiskereskedők is alig várták a szezont, ők zömmel a helyi minőségi cukrászdákból szerezték be az édességeket, amelyet saját boltjukban továbbadtak. Vidéki viszonylatban is jelentős volt a termelés volt, ahol napi 25-30 kg csokoládét is felhasználtak.

Kedvelt szokássá vált, hogy a becsomagolt szaloncukorkát, illetve más karácsonyfadíszeket még külön préselt papírképekkel, karácsonyi és egyházi motívumokkal, angyalkákkal díszítenek, amelyet a karácsonyfára akasztanak.

Az első világháború kedvezőtlenül hatott az édesiparra, az alapanyagok hiánya és a háborús veszteségek átalakították a piacot. A gazdasági válság és az elszegényedés ismét arra sarkalta a lakosságot, hogy otthon állítsák elő saját karácsonyfadíszeket, így a fára felfüggeszthető édességeket és a szaloncukrot is.

Újra divatba jöttek a mézes sütemények, a tojáshabbal gyártott egyszerű díszek, de formáltak krumplicukorból és aszaltgyümölcsből is figurákat, sőt az olcsóbb sütőtököt és a répát is díszítésre használták. Ez a szokás később is megmaradt. A második világháború utáni szegénység és politikai változás sem enyhített ezen. Bár az édesipar helyreállt és a fejlesztések révén újra tömegesen termelt, de ez már a konzum (tömeges) néhány fajtát produkáló szaloncukrok időszakára.

Az 1980-as évekre a jó minőségű konzum, a választék növelése (zselés fajták megjelenése) pozitívan hatott a piacra, amely elvezet máig, a sokszínű, változatos és minőségi szaloncukrok világába.

Ma már elképzelhetetlen karácsony hazánkban szaloncukor nélkül, **amelynek szokása már mintegy 140 éve tradicionálisan magyar hagyomány**. A környező országokban is tőlünk terjedt el annak használata és forgalmazása. A szaloncukor magyar értéktárba való felvételét a fent említett történeti okok miatt feltétlenül javasoljuk. **Múzeumunk számos történeti forrást és bizonyítékot, többek között eredeti recepteket, csomagolóanyagokat, gyártási és reklámanyagokat és tárgyakat (szaloncukorojtozó készülék) őriz, amely hitelesíti a feltárt történeti kutatást és megerősíti a szaloncukor magyar jellemzőit és különleges értékeit.**

**A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR Magyar Értéktárba történő felvételét.**



Dr. Török Róbert  
igazgató

Ajánlás a

## SZALONCUKOR

Magyar Nemzeti Értéktárba való felvételéhez

A szaloncukor hagyományosan magyar cukrászati, majd édesipari terméknek tekinthető, melynek sajátossága a csomagolásban és a fogyasztásához kapcsolódó szokásban rejlik. A termék francia eredetű és német bevándorló cukorműves mesterek hozták el a 19. század elején Magyarországra, majd vált népszerű karácsonyi édességgé. Az a szokás, hogy a karácsonyfának díszje a szaloncukor, csak Magyarországon alakult ki és terjedt el, nagyjából 140 éve.

Ma már számtalan gyártó - kézműves és édesipari vállalkozások - termékei közül válogathatnak a vásárlók. Az elmúlt években reneszánszát éli a kézműves szaloncukor is, melyet számos cukrászda készít és forgalmaz egyre nagyobb sikerrel. A cukrászdákban még most is a hagyományos módon, kézzel készítik és csomagolják az Európában unikális kézműves termékeket.

Értékesítése évről évre növekvő tendenciát mutat, az egyik legnépszerűbb szezonális terméknek számít a karácsonyi időszakban, háztartásonként mintegy 1 kilogramm az átlagosan megvásárolt mennyiség. A hagyományos szaloncukor választék mellett megjelentek a bonbon minőségű, kézműves szaloncukrok is, ezzel egy még magasabb minőségi szintet képviselve.

Szaloncukor nélkül nem múlhat el Magyarországon a karácsony! A szaloncukor házi készítése is újra divatba jött, ami jó családi program az ünnepek előtt, az adventi készülődésnek nagyszerű része lehet.

A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR kiemelkedő nemzeti értéké nyilvánítását.

2022. november 17.

Tisztelettel:



Erdélyi Balázs  
szakmai elnök



Selmeczi László  
társelnök

Magyar Cukrász Ipartestület

1185 Budapest, Üllői út 674.



## Támogató nyilatkozat a

### SZALONCUKOR

kiemelkedő nemzeti értéként való elismeréséhez


A szaloncukor sajátos magyar „találmány”-nak tekinthető. Gyártása és fogyasztása a karácsonyi ünnepkörhöz kapcsolható, a magyar fogyasztók több generáción keresztül megszokták, és napjainkban sem hiányozhat a palettából. Csomagolása jellegzetes, és kizárólag nálunk használják a karácsonyfa díszítésére.

Az eredetileg szemenként selyem- és sztaniolpapírba csomagolt, csokoládébevonatos cukorka a jelenlegi fogyasztói trendeknek és igényeknek megfelelően számtalan változatban elérhető. Előállítására nagy mennyiségben ipari szinten gépekkel történik, azonban napjainkban is számos gyártó, cukrászat kézzel készít és csomagol egyedi kézműves termékeket. Szaloncukrot sokan házilag is készítenek, amely nem csak jó családi program az ünnepek előtt, hanem az adventi készülődésnek nagyszerű része is lehet.

A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR Magyar Értéktárba történő felvételét.

2022. november 21

Tisztelettel:



.....

Sánta Sándor  
ügyvezető igazgató

CHOCCO GARDEN Kft.  
1124 Budapest, Dobsinai utca 19.



**Tárgy:** Fwd: szaloncukor a Magyar Értéktárba

**Feladó:** Hunbisco Magyar Édességgyártók Szövetsége <sec.gen@hunbisco.hu>

**Dátum:** 2022.11.18. 9:47

**Címzett:** Takács István <istvan.takacs@szerencsibonbon.hu>

Kedves István,

támogatásod szeretnénk kérni a szaloncukor Magyar Értéktárba történő felvételéhez. Amennyiben ez lehetséges, szeretnénk megkérni az alábbi nyilatkozat aláírására és szkennelve visszaküldésére. Előre is köszönjük!

Üdvözlettel, Gábor

Intődy Gábor

Magyar Édességgyártók Szövetsége

M: +36 70 359 6989

**Támogató nyilatkozat a**

**SZALONCUKOR**

kiemelkedő nemzeti értéként való elismeréséhez

A szaloncukor sajátos magyar „találmány”-nak tekinthető. Gyártása és fogyasztása a karácsonyi ünnepkörhöz kapcsolható, a magyar fogyasztók több generáción keresztül megszokták, és napjainkban sem hiányozhat a palettából. Csomagolása jellegzetes, és kizárólag nálunk használják a karácsonyfa díszítésére.

Az eredetileg szemenként selyem- és sztaniolpapírba csomagolt, csokoládébevonatos cukorka a jelenlegi fogyasztói trendeknek és igényeknek megfelelően számtalan változatban elérhető. Előállítására nagy mennyiségben ipari szinten gépekkel történik, azonban napjainkban is számos gyártó, cukrászat kézzel készít és csomagol egyedi kézműves termékeket. Szaloncukrot sokan házilag is készítenek, amely nem csak jó családi program az ünnepek előtt, hanem az adventi készülődésnek nagyszerű része is lehet.

A fentiek alapján javasoljuk a SZALONCUKOR Magyar Értéktárba történő felvételét.

2022. november ..

Tisztelettel:



**SZERENCSI BONBON KFT.**

3900 Szerencs, Gyár u. 22.

Adószám: 11387303-2-05

K&H: 10200160-42113164-00000000

Tel./Fax: 47-364-254

cég / aláíró

NYILATKOZAT

Alulírott

Balogh László

nyilatkozom, hogy szervezetünk/cégünk birtokában lévő, a javaslatához csatolt (saját készítésű) fényképek felhasználásához hozzájárulok, amennyiben az a Magyar Értéktár gyűjteménybe történő felvételt szolgálja.

Gyula, 2022. november 22

KIS KÉZMŰVES KFT.  
5700 Gyula, Városház u. 21.  
Adószám: 11801786-2-04  
OTP Rt. 11801786-2-043599

aláírás

cég









## Kis szaloncukor-történelem

2021. december 22. JTom

Hogy mi volt előbb, a karácsonyfa vagy a szaloncukor, már erre is nehéz válaszolni, hiszen a karácsonyra történő apró édesség készítésére már a 14. századi Franciaországból is van feljegyzés, míg a karácsonyfa-állításra csak az 1500-as évekből vannak emlékek, miszerint a Német-római Birodalomban a gazdag családok ünnepeltek így.



1957. január 7. Gyerekek bontják a karácsonyfat a SZOT Szabadság-hegyi üdülőjében, ahol kibombázott, vagy rossz szociális körülmények között élő szülők gyermekei számára biztosítanak üdülési lehetőséget. MTI Fotó: Kovács Ferenc



Magyarországra Bécsből érkezett a szokás, és Pesten az első karácsonyfát nagy valószínűséggel Brunszvik Teréz grófnő, a magyar óvoda megalapítója állíthatta fel otthonában 1824-ben. A nemesi családok segítségével terjedt el a szokás hazánkban, de annyi biztos, hogy addigra a szaloncukor már létezett! Az eredetileg fondantból készült édesség német cukorművesek közvetítésével került az országba már a 19. század elején. Kugler Henrik udvari cukrász cége 1865-től már készítette, ahogyan később Gerbeaud Emil már a Stühmer csokoládégyárban előállított szaloncukrokat árulta cukrászdájában. A szaloncukor-gyártás nagyüzemben a szocialista Magyarországon indult be az 1940-es évek végén. Az 1980-as évekre már a szokásos, csokoládés édesség mellett hódított a Konzum szaloncukor és megjelent a zselés is, ami hamar a legjobban fogyó szaloncukorra vált. Magyarország igazi szaloncukor-nagyhatalom, fejenként 1 kilót is megeszünk az ünnepkör alatt, míg máshol alig vagy egyáltalán nem ismerik ezt a remek édességet!



1948. április 8. Sok asszony foglalkozik a szaloncukor csomagolásával. A karácsonyi készülődés egyik legfontosabb mozzanata a szaloncukor beszerzése. Ebben segítenek az édességet előállító gyártók. Magyar Fotó: Bauer Sándor és Kotnyek Antal



1954. november 23. Egy asszony szaloncukrot vesz a móri földműves szövetkezet áruházában, ahol elkezdődött a karácsonyi vásár. MTI Fotó: Munk Tamás





1960. október 15. A cukormasszából egy 20 méteres munkapálya végére lesz szaloncukor a Győri Kecs- és Ostyagyárban. A gyártásban jelentős újítást vezettek be, amely a termelést mintegy 40 százalékkal növeli, így ebben az évben a gyárból 129 mázsa szaloncukor kerül a fogyasztókhoz. MTI Fotó: Tormai Andor





1960. október 15. Színek szerint szortírozva csomagolják az automata gépekből kikerült szaloncukrot a Győri Kecs- és Ostyagyár dolgozói. A gyártásban jelentős újítást vezettek be, amely a termelést mintegy 40 százalékkal növeli, így ebben az évben a gyárból 129 mázsa szaloncukor kerül a fogyasztókhöz. MTI Fotó: Tormai Andor



1960. október 15. Automata gépekkel csomagolják a szaloncukrot a Győri Kecs- és Ostyagyár dolgozói. MTI Fotó: Tormai Andor



NEMZETI FOTÓTÁR  
ARCHIVUM.MTVA.HU

1960. december 21. Zana Gizi és Morócz Vera úttörő szaloncukrokat kóstol az Országházban. A fiatalok hagyományos fenyőünnepére 16 méter magas fenyőfát díszítenek a Parlament kupolacsarnokában a Kenyeres Juli általános leányiskola tanulói és a Kazinczy Ferenc úttörőcsapat tagjai. MTI Fotó: Birgés Árpád





NEMZETI FOTÓTÁR  
ARCHIVUM.MTVA.HU

1965. november 9. Ízesítőt kevernek a készülő cukormasszához a Budapesti Csokoládégyárban. Az üzemben előreláthatólag november huszadikára teljesítik az 1965-ös évre tervezett kétmillió-hatszázhetvenezer kilogramm szaloncukor előállítását. MTI Fotó: Percze Lajos



1965. november 9. Automata gépsoron csomagolják a termékeket a Budapesti Csokoládégyárban. MTI Fotó: Percze Lajos





NEMZETI FOTÓTÁR  
ARCHIVUM.MTVA.HU

1965. november 9. Dolgozók pakolják a becsomagolt termékeket a Budapesti Csokoládégyárban. MTI Fotó: Percze Lajos



1978. november 3. A Magyar Édesipar már felkészült a karácsonyra. Az év végéig a tavalyinál többet, több mint ötezer tonna szaloncukrot készítenek a Budapesti Csokoládégyárban. A közkedvelt zselés szaloncukorból is nagyobb mennyiséget gyártanak, ebből ezerkétszáz tonna kerül az üzletekbe. A képen: készül a szaloncukor. MTI Fotó: Pintér Márta





1981. július 24. 1923. február 25-én írták alá a Szerencsi Csokoládégyár üzembe helyezéséről szóló okmányokat, miután 1921 végén már megkezdődött a termelés. 1991-től a svájci Nestlé cég a tulajdonos. A képen: megkezdődött a szaloncukor gyártása Szerencsen. MTI Fotó: Kozma István





AGRÁRMINISZTERIUM  
Ágazati Értéktár Bizottság

*dr. Felkai Beáta asszony  
főosztályvezető részére*

*Élelmiszergazdasági és -minőségpolitikai Főosztály*

Kizárólag elektronikusan

Tárgy: Döntés a „Szaloncukor” javaslat AM Ágazati Értéktárba történő felvételéről

*Tisztelt Főosztályvezető Asszony!*

Tájékoztatom, hogy az AM Ágazati Értéktár Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) 2021. december 6-án megtárgyalta a szakfőosztály által felterjesztett „*Szaloncukor*” ágazati értéktárba történő felvételéhez című előterjesztést, amely vonatkozásában az alábbi döntést hozta.

Az ágazati értéknek a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény (a továbbiakban: hungarikum törvény) értelmében meg kell felelnie a nemzeti érték definíciójának, miszerint:

*„nemzeti érték: a magyarság és a magyarországi államalkotó nemzetiségek tevékenységéhez, termelési kultúrájához, tudásához, hagyományaihoz, a magyar tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék, illetve a tájhoz és élővilághoz kapcsolódó materiális vagy immateriális javakat magába foglaló tájérték, amely tanúskodik egy emberi közösség és az adott terület történelmi kapcsolatáról”.*

A Bizottság a hungarikum törvény alapján megvizsgálta a „*Szaloncukor*” c. javaslat ágazati értéktárba történő felvételére vonatkozó kérelmet, amely kapcsán megállapította, hogy jelen előterjesztés, minden elemében megfelel az ágazati értéktár kategóriának. A javaslat átfogó képet nyújt az érték múltjáról, valamint egyedi jellemzőiről és jelenkori hatásáról, valamint a termékkör hazai szabályozásáról.

Egy nemzetközi gyökerű, de sok-sok évtizeddel ezelőtt Magyarországon kialakult, sajátosságaiban csak nálunk jellemző édesipari termék a szaloncukor – hagyományos családi karácsonyaink elengedhetetlen kísérője.

A karácsony napjainkban már elképzelhetetlen szaloncukor nélkül. Magyarországon évente közel 3.500 tonna szaloncukrot vásárolnak a hazai fogyasztók, több mint 7 milliárd forint értékben.

**Dr. Nagy István miniszter úr támogató döntése értelmében a „Szaloncukor” nemzeti értéként az Agrárminisztérium Ágazati Értéktárába jelen levelemmel egyidejűleg felvételre került.**

Az Ágazati Értéktár Bizottság továbbá jelezni kívánja, hogy kezdeményezi a „Szaloncukor” kiemelkedő nemzeti értéké nyilvánítását és a Magyar Értéktárba történő felvételét. Az értékpiramis következő lépcsőfokának megfelelő javaslati adatlapot a Hungarikum Bizottsághoz felterjeszti.

Munkájukhoz további sok sikert kívánunk!

Budapest, 2022. január „14.”

Üdvözlettel:



Karkecz-Gál Klára

AM Ágazati Értéktár Bizottság elnöke