

Szám: 68-13/2014/Ált
Ügyintéző: Csordásné Szikora Erzsébet

Javaslat

**a „Szatmári Szilvalekvár”-nak
a Magyar Értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

Lakatosné Sira Magdolna
a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság elnöke

Nyíregyháza, 2014. április 10.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság

2. A kapcsolattartó személy adatai:

Név: Csordásné Szikora Erzsébet, a bizottság titkára

Levelezési cím: 4400 Nyíregyháza, Hősök tere 5.

Telefonszám: 0642/599-523

E-mail cím: zso.szikora@szszbmo.hu

3. A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottsághoz eredeti javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Bauer Anett

4. Az eredeti javaslatot benyújtó személy adatai:

Név: Bauer Anett

Levelezési cím: 4900 Fehérgyarmat, Széchenyi u. 21.

Telefonszám: +36 209 450 483

E-mail cím: baueranett72@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Szatmári szilvalekvár**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <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 értéket tartalmazó értéktár megnevezése:

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár

A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság a 3/2013. (X.30.) határozatával a Szatmári szilvalekvárt felvette a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár agrár- és élelmiszergazdaság szakterületi kategóriájába.

A Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár Bizottság a 4/2014. (III.3.) határozatával úgy döntött, hogy a Szatmári szilvalekvárt felvételre javasolja a Magyar Értéktárba.

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

A szatmári szilvalekvár sötét, csaknem fekete színű, keményre főzött, de még kenhető, pasztaszerű állományú, cukor és tartósítószer hozzáadása nélkül készült termék. Illata kellemes, íze zamatos, mindkettő a gyümölcsfajtára jellemző, intenzív. Szárazanyag-tartalma 60-61%, amely jó eltarthatóságot biztosít.

Alapanyaga a Tiszaháton, Szatmárban évszázadok óta termő Magyarország legnevezetesebb fajtája a Besztercei szilva és a paraszti tájfajtaként ismert Nemtudom szilva, melyet 2012-ben ismert el külön fajtaként a Fajtaminősítő Bizottság. Húsa világossárga, nagyon édes, aromás, telt ízű. Szeptember elején érik, apró szemű, gömbölyű alakú, hamvas, nem magvaváló gyümölcs.

A szilvalekvár már a XIX. század közepétől Magyarország jelentős árucikke volt a marhahús, a bor és a gabona mellett. A felső-magyarországi és erdélyi városok a 16-17. században aszalványként nagy mennyiségben szállították Ausztriába, Németországba, Csehországba és Lengyelországba, ahol „magyar szilva” néven vált ismeretessé. A héjastól megfőzött szilvalekvárnak kiváló élettani hatása volt, ezért őseink a népi gyógyászatban is használták.

A szilvalekvár magas vastartalma miatt vérszegénység ellen kiváló, a gyomor és emésztési problémák orvoslására alkalmas. Éhgyomorra, néhány kanállal fogyasztva laxatív hatású. Hagyományos felhasználása elsősorban a különböző téztafélékhez (szilvalekváros gombóc és derelye), süteményekhez (pl. bukta, zserbó szelet) kötődik. Szívesen eszik reggelihez, uzsonnához is, kenyérrre kenve.

A szatmári tájon elképzelhetetlen a házi kert szilvafa nélkül. A hagyományos technológia szerint készülő szilvalekvárhoz előkészületként a gazdák augusztus végén, szeptember elején lekaszálják a fák alatti fűvet, hogy a hulló szilvát fel tudják szedni. A fa alá ponyvákat terítenek. Hosszú, de könnyen kezelhető rudakkal verik az ágakat, amit a gyümölcs lerázása követ. A szilvával megtelt, rézből készült lekvárfőző üstöt a szabadban elkészített katlanra, üstházra teszik fel főzni.

A Nemtudom szilvát házilag készített kavarávitorlával állandóan, szünet nélkül kavarrják és addig főzik, amíg a magja ki nem válik és a héja össze nem sodródik. Ezt követően rostálják, majd folyamatosan visszaraknak a főző üstbe és olykor 16 órát is kavarrják. Ezzel szemben a Besztercei szilvát előzőleg kimagyalják, ezt követően főzik, majd folyamatosan visszarakják a főző üstbe és úgy kavarrják olykor 16 órán keresztül.

A gondosan elkészített szilvalekvár több évig eltartható, cukrot és tartósítószer nem tartalmaz. Egyedülállóan finom íze, zamata, tartóssága, sokféle felhasználási lehetősége teszi e térség egyik legnagyobb gasztronómiai kincsévé.

A szatmári szilvalekvár a Szatmári térség népi táplálkozásának kiemelkedő gasztronómiai értékét képviseli a szintén Nemtudom és Besztercei szilvából készülő szatmári szilvapálinka mellett.

5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

Szatmár történelmi és földrajzi körülményei az eltelt századokban konzerválták az itt élők életszokásait, hagyományvilágát. Az utóbbi években ismét felelevenítődött ez a hagyomány, ezzel bizonyítva, hogy az értékes és hasznos tradíciónak létjogosultsága és jövője van a

mindennapi életünkben. Szerencsére az idősebb generáció szívesen átadja tudását az érdeklődő fiatalság számára. A szatmári embernek a bőséges hagyománykincsből a szilvával kapcsolatos az egyik legértékesebb. Ezért a szilvalekvárfőzés hagyományát meg kell őriznünk, nem hagyhatjuk a feledés homályába veszni.

Ennek egyik eszköze a 2012. évi XXX számú A magyar nemzeti értékekről és a Hungarikumokról szóló törvény, amely lehetővé teszi ennek az ősi magyar szatmári élelmiszer tradíciójának fenntartását a jövő generációja számára.

Másik lehetőség a szatmári térség falusi turizmusának fellendülésével a szilvalekvár tradíciójának bemutatása, a turizmussal való szoros összekapcsolása. Ennek jegyében a szatmári térségben 10-15 éve számos rendezvény kerül megrendezésre a szilvalekvár főzés témájában. Egyik színtere a Szatmárcsekei Nemzetközi Szilvalekvárfőző Verseny, valamint a Cinkepuszka Fesztivál, ahol a szilvalekvár az egyik meghatározó ízesítése a puliszka ételeknek. A Szatmári Fesztivál eseménysorozatán belül számos gasztronómiai rendezvényen jelenik meg a szilvalekvár vendégcsalogatóként, Fehérgyarmaton, Tunyogmatolcson, Panyolán, Cégénydányádon, Túristvándiban és Kölcсэн. Nemcsak a megyén belül, hanem országszerte több gasztronómiai és élelmiszeripari vásáron és kiállításon köstölhetjük az érdeklődők a szatmári szilvalekvárt, valamint az abból készült hagyományos szatmári ételeket.

A Szatmári térségben évszázadokra visszavezethető feljegyzések, illetve a szájhagyomány igazolja a jelölt termék meglétét. A fentiekben leírt hagyományos technológia szerint elkészített szilvalekvár mára már kiemelkedő gasztronómiai értéket képvisel országos viszonylatban is.

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

Nagy-Tóth Ferenc: Régi erdélyi szilvák (Erdélyi Múzeum-Egyesület, Kolozsvár 2013)

Kiss József: Könyv a szilváról (Agrármarketing Centrum, 2001)

www.torzsasztal.hu

www.origo.hu

www.wikipedia.org

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.feheryarmat.hu