

**Javaslat a
„Tepertős pogácsa”
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**

Készítette:

Nardai Anita

.....*Nardai Anita*.....

Magyarpolány 2026.01.26.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

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

Név: Nardai Anita elnök

Levelezési cím: 8449 Magyarpolány Bajcsy u 47

Telefonszám: +36 302593014

E-mail cím: nardaianita@gmail.com

Weboldal: <https://pekszovetseg.hu/fejedelmi-rend/>

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Tepertős pogácsa

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ <u>agrár- és élelmiszergazdaság</u> | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ turizmus és vendéglátás | |

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

- ☐ igen
amely nemzetiség:²

- ☐ nem

4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Magyar Értéktárban szereplő kiemelkedő nemzeti érték, mint Hagyományos Különleges Termék (HKT)

EU HKT bejegyzés száma: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

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):

A pogácsa szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a pogácsakenyér, pogácsás kenyér kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá

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.

Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, népszerűségét a legutóbbi időig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyerése – egy az 1770-es évekből származó somogyi közép-nemesi háztartás leírása alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában. Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása Cegléd, 1988., p.: 28., 30. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárakban már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátésztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933. p.: 100), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisüthetett szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsa” ma is fontos szerepet kap a mindennapi étkezésben, tartalmas levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaétkezeltek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145–147. oldal, 2001.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv 784–785. oldal, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat 350. oldal, 1905; Kincses Váncza receptkönyv 21. oldal, 1920; Az Új idők második receptkönyve 182. oldal, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek 73. oldal, 1941; Radányi János: A magyar cukrászat remekei 89. oldal, 1973.

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertészsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírszalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű.

A „Tepertős pogácsa” elnevezésű termék sajátos jellegét alátámasztó jellemzőket a mellékelt HKT termékleírás 4.1. pontja részletezi.

A „Tepertős pogácsa” hagyományos módszerrel és hagyományos összetételben készül.

A termék hagyományos előállítási módját a HKT 3.1. pont (omlós vagy leveles) és hagyományos összetételét a HKT termékleírás 4.2. pontja részletesen ismerteti.

A „Tepertős pogácsa” elnevezés a termék leírására használt hagyományos elnevezés. Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A „Tepertős pogácsa” a magyar gasztronómiai örökség egyik kiemelkedő, évszázadokra visszatekintő eleme, amely hagyományos magyar ételként és közös nemzeti értéként méltán képviseli a magyar konyha sokszínűségét, leleményességét és közösségformáló erejét. Elkészítése, fogyasztása és kulturális beágyazottsága révén a tepertős pogácsa nem csupán étel, hanem a magyar identitás, a paraszti és polgári konyhakultúra, valamint az ünnepi és mindennapi gasztronómia szerves része.

A „Tepertős pogácsa” történeti háttére szorosan kapcsolódik a hagyományos disznóvágásokhoz, amelyek a magyar vidéki élet meghatározó közösségi eseményei voltak. A sertéstartás és a zsírfeldolgozás során keletkező tepertő hasznosítása a magyar konyha takarékos, ugyanakkor íz gazdag szemléletét tükrözi. A tepertős pogácsa ennek a tudásnak és gyakorlatnak az egyik legnemesebb megnyilvánulása, amely generációról generációra öröklődött, elsősorban családi receptek és helyi hagyományok útján.

A hagyományos technológia biztosítja a pogácsa jellegzetes állagát, ízvilágát és megjelenését. E technológia megőrzése és alkalmazása kiemelt jelentőségű a hitelesség és az értékhordozó jelleg szempontjából. A „Tepertős pogácsa” régiókon átívelő kötődése különösen indokoltá teszi hungarikummá nyilvánítását. Magyarország valamennyi tájegységén ismert és kedvelt, ugyanakkor kisebb eltérésekkel – például az őrölt vagy darált tepertő arányában, a fűszerezésben vagy a formázásban – helyi karaktert is hordoz. Ez a sokféleség egységes nemzeti értéket alkot, amely a magyar gasztronómia gazdagságát és regionális sokszínűségét egyaránt bemutatja.

A tepertős pogácsa hazai jelentősége abban áll, hogy elmaradhatatlan eleme a családi és közösségi eseményeknek, ünnepeknek, gasztronómiai rendezvényeknek, valamint a vendéglátásnak. A magyar konyha egyik legismertebb és legkedveltebb sós süteményeként a nemzeti gasztronómiai kínálat meghatározó szereplője.

A „Tepertős pogácsa” felvételre került Magyarország hagyományos és tájjellegű termékeinek gyűjteményébe (HÍR Gyűjtemény, 2001). A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje „Tepertős pogácsa” elnevezésű terméke 2010-ben az Agrárminisztériumtól megkapta a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát, így a nemzeti értékek és hungarikumok rendszerében az Ágazati Értéktár részévé vált.

Nemzetközi jelentősége elsősorban abban nyilvánul meg, hogy a magyar gasztronómia egyik jellegzetes „nagyköveteként” jelenik meg külföldi rendezvényeken, kiállításokon és kulturális bemutatókon. A tepertős pogácsa a hagyományos magyar ízvilágot, a kézműves jellegű élelmiszer-előállítás és a történelmi gasztronómiai gyökereket hitelesen közvetíti a nemzetközi közönség felé.

Kiemelendő, hogy a „Tepertős pogácsa” hagyományos különleges termékként (HKT) első alkalommal 2013. november 14-én került bejegyzésre az elnevezés fenntartása nélkül, majd Magyarország kérelmére 2016. augusztus 25-én az elnevezés fenntartásával történt meg a bejegyzés. A „Tepertős pogácsa” (HKT) termékleírása legutóbb 2018-ban módosult.

A „Tepertős pogácsa” (HKT) elnevezés kizárólag abban az esetben használható, ha a termék előállítása a hivatalosan elfogadott termékleírás szerint történik, ami tovább erősíti a hagyomány, a minőség és az eredet védelmét. A „Tepertős pogácsa” HKT-ként való uniós bejegyzése szerint a termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított”. Ezt a tájékoztató szöveget más nyelvekre is lefordíthatják, ezzel is hirdetve a „Tepertős pogácsa” magyar eredetét.

Mindezek alapján a „Tepertős pogácsa”, mint az unió által bejegyzett Hagyományos Különleges Termékként (HKT) a Magyar Értéktárban szereplő kiemelkedő nemzeti érték, amely történeti múltja, hagyományos előállítási módja, országos elterjedtsége, valamint hazai és nemzetközi gasztronómiai jelentősége révén méltó arra, hogy a **Hungarikumok Gyűjteményébe** felvételt nyerjen.

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

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (TESZ), Budapest, 1967
https://mandadb.hu/tetel/92630/A_magyar nyelv_tortenetietimologiai_szotara_I

Doboš Ľ. József: Magyar- Francia szakácskönyv 784–785. oldal, 1881

Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat 350. oldal, 1905

Kincses Váncza receptkönyv 21. oldal, 1920

Az Új idők második receptkönyve 182. oldal, 1934

Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek 73. oldal, 1941

Rudnay János: A magyar cukrászat remekei 89. oldal, 1973

Hagyományok- Ízek-Régiók Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye (HÍR Gyűjtemény) I. kötet 145-147. oldal, 2001

<https://gi.kormany.hu/az-europai-unioban-elismert-magyar-hagyomanyos-kulonleges-termek>

<https://gi.kormany.hu/a-hagyomanyos-kulonleges-termek-nyilvantartasa>

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0242&qid=1688513115789>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott Nardai Anita a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje hivatalos képviselője

hozzájárulok ahhoz, hogy az általunk benyújtott „Tepertős pogácsa” Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételére irányuló beadványhoz kapcsolódóan a javaslatban megadott adatok, valamint a benyújtott teljes dokumentáció – ideértve a csatolt dokumentumokat, saját készítésű fényképeket – az adatkezelő által kezelésre és felhasználásra kerüljön.

Hozzájárulok továbbá ahhoz, hogy a beadvány részeként benyújtott, illetve az eljárás során készült fényképfelvételeket az adatkezelő a beadvány elbírálása és dokumentálása céljából felhasználja.

Tudomásul veszem, hogy az adatok és felvételek kizárólag a beadványhoz kapcsolódó célból kerülnek felhasználásra

Kelt: Magyarpolány 2026 év 01 hó 29 nap

.....*Nardai Anita*.....

Nardai Anita rendfő

Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EU-szám: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

„Magyarország”

1. BEJEGYZENDŐ ELNEVEZÉS

„Tepertős pogácsa”

A termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

2. A TERMÉK TÍPUSA [A XI. MELLÉKLET ALAPJÁN]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A BEJEGYZÉS INDOKOLÁSA

3.1. A termék:

☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertésszírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírshalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű.

3.2. Az elnevezés:

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírshalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

4. LEÍRÁS

- 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3-10 cm átmérőjű, 25-100 g tömegű, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertésszírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatók. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60%-a a tepertőből származik.

Érzékszervi jellemzők

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúszhat.
Héj	Felső része fényes, vörösesbarna színű, kereszt alakban sűrűn rovátkolt, oldala homokszínű, matt, alsó lapja vörösesbarna, matt.	
Bélzet	Határozottan omlós szerkezet, de nem morzsálódó. A tepertő darabkái egyenletes eloszlásban találhatók, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertő darabkái rétegekben láthatók, színe enyhén barnás.
Íz	Tepertőre jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos.	
Illat	Tepertőre és a sertésszírra jellemző; borsos.	

Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva legalább 20% (m/m)

Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0 % (m/m)

A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságok

- a sertéstepertő és a sertésszír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technológiája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírslonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12–13% fehérjét és 82-84% zsiradékot tartalmaz, a termék zsírtartalmának legalább 60%-a ebből származik.

A tésztakészítés sajátos technikája

A tepertő felhasználása az omlós szerkezetű tésztakészítés mellett a különleges hajtogatott, leveles szerkezetű tészta kialakítását is lehetővé teszi, ugyanakkor a magas zsírtartalom a speciális, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

A fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok

A sertéstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

Különleges tulajdonság:	Minimumkövetelmények:	Ellenőrzési mód és gyakoriság:
zsírtartalom	- legalább 20% (száranyagra számítva) - kizárólag sertészsír használható fel	Termékleírás szerint.
tepertő(krém)	- sertéstepertő használata - bőr nélküli tepertő használata	Termékdokumentáció szerint.
anyagösszetétel	- a termékleírásban meghatározottak (sertéstepertő, sertészsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só, bors) szerint	Termékdokumentáció szerint.
a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	- omlós, illetve leveles szerkezet - tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

ALAPANYAGOK:

Darált tepertő vagy tepertőkrém

Darált tepertő készítéséhez:

Kizárólag friss, bőr nélküli tepertő használható, amely a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab.

Tepertőkrém készítéséhez:

— bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,

— sertészsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék.

Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Tészta készítéséhez:

búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só és bors.

A „Tepertős pogácsa” előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő vagy tartósítószer) felhasználása tilos.

Előállítási mód

A „Tepertős pogácsa” a tészta előállítási módjától függően leveles vagy omlós szerkezetű lehet.

OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő készítésekor a friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb, durvább darabok már nem érezhetőek és a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni.

A tepertőkrém készítésekor a darált tepertőt a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

Amennyiben iparilag előállított tepertőkrémet használ valaki, annak meg kell felelnie a termékleírásban foglalt követelményeknek.

II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a darált tepertőt vagy tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % őrlött borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, összedagasztjuk. A dagasztást a tészta összeállásáig kell folytatni. A kívánt omlós szerkezet túldagasztás esetén nem fog mutatkozni.

A termék magas zsírtartalma miatt hideg összetevőkből kell tésztát készíteni és azt hűvös helyen addig pihentetni, amíg a tészta maghőmérséklete eléri a 26 °C-ot. Mivel a termék jellege megengedi, engedélyezett a + 5– 8 °C-os hűtőszekrény használata is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdossuk. Ez a művelet végezhető kb. 3 mm távolságot tartó összeszerelt késekkel is. A szaggatást (kiszúrást) általában 3–10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztadarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepszi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban tepsibe helyezzük. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előre csomagolt formában történik.

LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása:

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5 %) és finomra őrlött borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) is használnak. A só alkalmazásánál azért kell így eljárni, mert ha a pogácsa jellemzően sós ízéhez szükséges összes sómennyiséget csak a tésztakészítésnél használnánk, a tészta szakadozó lenne, nem alakulna ki a leveles szerkezet.

A tepertőkrém készítésénél megadott zsírmennyiségből ebben az esetben a zsír 50 %-a, vagyis a fele a tepertőkrémbe, másik fele pedig a tésztába kerül.

II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, a tepertőkrém készítésénél félretett zsír, só (lisztre számítva kb. 1 %), valamint liszt kg-onként tejben felfuttatott 5 % élesztő, 0,02 % fehérbor vagy ecet, esetleg 1 db tojás, 1 db tojássárgája és annyi tejföl és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket. A vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsiradék ugyanis a sütés alatt megolvad és megakadályozza a tésztarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellazítja a tésztarétegeket, ezáltal a kisült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

a) A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, majd egyik végétől kiindulva feltekerjük a tésztát. Ezt a rudat 15–30 percig pihentetjük, ismét vékonyra kinyújtjuk, és újból feltekerjük, az előző tekeréshez képest 90 fokkal eltérő irányban. Ha az elforgatás nem történik meg, a sütéskor a pogácsák eldőlnék.

b) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, ahányszor hajtogatjuk. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végzünk (legalább háromszor hajtogatjuk a tésztát).

A végső nyújtás előtt a tésztát legalább 15 percig kell pihentetni, majd 1 ujjnyi (1-2 cm) vastagra nyújtani, tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdostani és 3-10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A sütőlemez megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojás levéllel lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezzük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A pogácsa szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a pogácsakenyér, pogácsás kenyér kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése – egy az 1770-es évekből származó somogyi közép-nemesi háztartás leírása alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában. Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása Cegléd, 1988., p.: 28., 30. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárakban már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátésztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933. p.: 100), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmaz levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145–147. oldal, 2001.).

Hímevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar-Franczia szakácskönyv 784–785. oldal, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat 350. oldal, 1905; Kincses Váncza receptkönyv 21. oldal, 1920; Az Új idők második receptkönyve 182. oldal, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek 73. oldal, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei 89. oldal, 1973.

Ajánlás a
TEPERTŐS POGÁCSA
Hungarikumok Gyűjteményébe való felvételéhez

A Magyar Cukrász Ipartestület szakmai támogatását adja a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje rendfője által benyújtott, a Tepertős pogácsa hungarikummá nyilvánítására irányuló kérelméhez.

A Tepertős pogácsa a magyar gasztronómiai és kézműves sütőipari hagyomány egyik kiemelkedő jelentőségű értéke, amely történeti gyökerei, hagyományos előállítási technológiája, valamint országos és régiókon átívelő elterjedtsége révén közös nemzeti értéket képvisel.

A Tepertős pogácsa kialakulását segítette, hogy szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő is bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése már a XVIII. századtól jelen lehetett a nemesi családok háztartásában. Népszerűségét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József - Magyar-Franczia szakácskönyv; Rozsnyai Károly - Legújabb nagy házi cukrászat; Földes Jenő-Ravasz László – Cukrászat; Rudnay János - A magyar cukrászat remekei.

A Tepertős pogácsának ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, akár tartalmas levesek után második fogásként, vagy vendégváró falatnak, de uzsonnának is tökéletes termék.

Az Európai Bizottság 1144/2013/EU végrehajtási rendelete alapján a Tepertős pogácsa elnevezés a hagyományos különleges termékek jegyzékébe került. 2013. november 13. óta a Tepertős pogácsa Európai uniós oltalom alatt áll, és az oltalom a hatályos, módosított termékleírásra vonatkozóan is érvényes.

A hungarikummá nyilvánítás célja a Tepertős pogácsa szakmai presztízsének további erősítése, az autentikus technológia megőrzése, valamint a magyar cukrászati és sütőipari tudás közös értékeinek hazai és nemzetközi elismertségének növelése, amit Ipartestületünk szakmai ajánlásával támogat.

A fentiek alapján javasoljuk a **TEPERTŐS POGÁCSA hungarikummá** nyilvánítását.

2026. január 30.

Tisztelettel,



Erdélyi Balázs
szakmai elnök



Selmeczi László
társelnök



AGRÁRMINISZTERIUM

BORÁSZATI, EREDETVÉDELMI ÉS AGRÁRMARKETING FŐOSZTÁLY

Iktatószám: BEAM/15-1/2025.

Ügyintéző: Dr. Kisérdi Imola
Telefonszám: +36-1-795-1705
E-mail: imola.kiserdi@am.gov.hu

TÁMOGATÓ NYILATKOZAT

„TEPERTŐS POGÁCSA” HUNGARIKUMOK GYŰJTEMÉNYÉBE VALÓ FELVÉTELÉHEZ

A „Tepertős pogácsa” felvételre került Magyarország hagyományos és tájjellegű termékeinek gyűjteményébe (HÍR Gyűjtemény, 2001). A Magyar Pékek Fejedelmi Rendje „Tepertős pogácsa” elnevezésű terméke 2010-ben az Agrárminisztériumtól megkapta a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát, így a nemzeti értékek és hungarikumok rendszerében az Ágazati Értéktár részévé vált.

Kiemelendő, hogy a „Tepertős pogácsa” 2013. november 14-én került bejegyzésre Magyarország kérelmére az Európai Unió Hagyományos Különleges Termékei (HKT) közé.

Mindezek alapján a „Tepertős pogácsa”, mint az unió által bejegyzett Hagyományos Különleges Termék (HKT) a Magyar Értéktárban szereplő kiemelkedő nemzeti érték, történeti múltja, hagyományos előállítási módja, országos elterjedtsége, valamint hazai és nemzetközi gasztronómiai jelentősége révén méltó arra, hogy a Hungarikumok Gyűjteményébe felvételt nyerjen.

Véleményem szerint a HKT termékleírásban foglaltak alapján megfelel a Hungarikumok Gyűjteményébe való felvétel kritériumainak.

Budapest, 2025. „02.02.”





