

A 324/2020. (VII. 1.) Korm. rendeletben foglaltak alapján

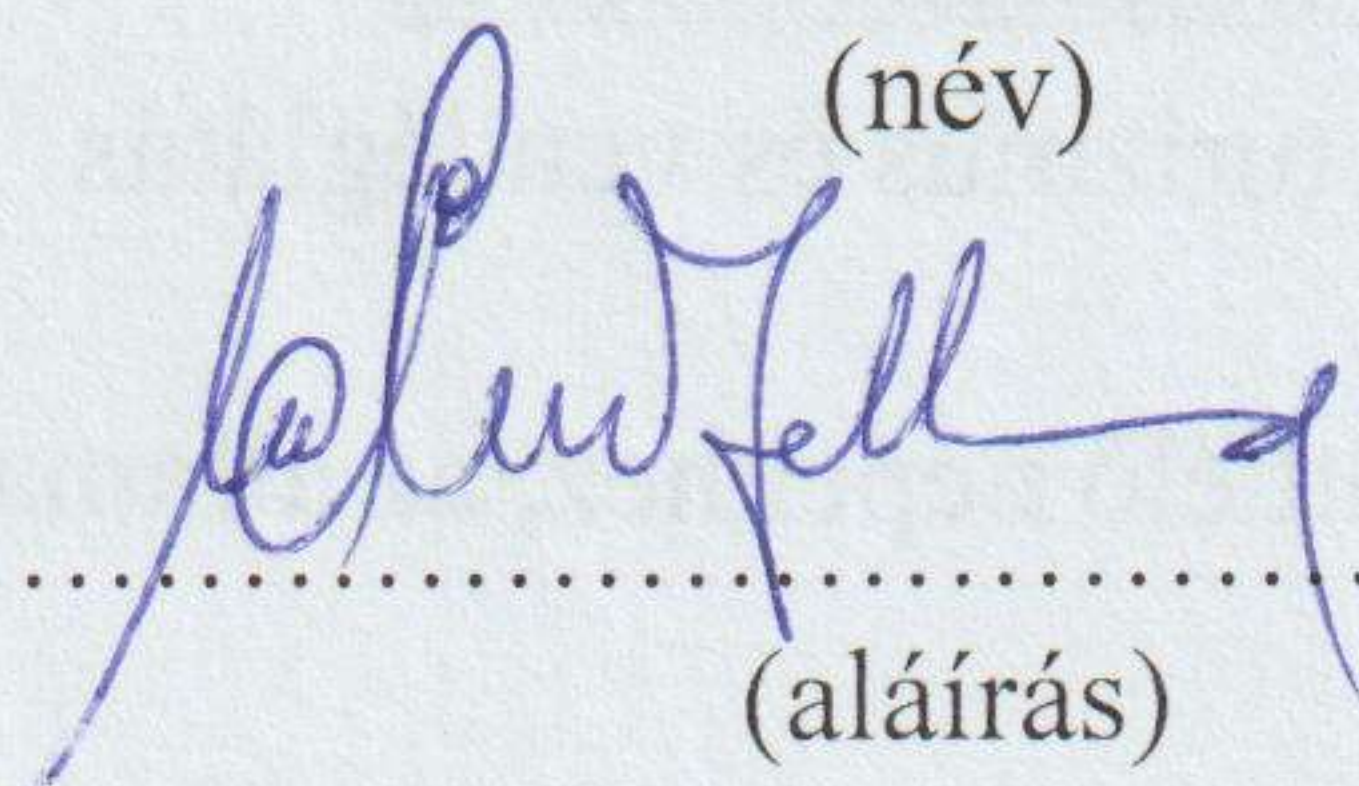
Javaslat

**a birkapörkölt készítésének kunszentmártoni
hagyománya**

**Kunszentmárton Város
Települési Értéktárába történő felvételéhez**

Készítette:

Kéki Zoltán
(név)


(aláírás)

Kunszentmárton, 2025. december 05.

(település, dátum)

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Kéki Zoltán
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Kéki Zoltán
Levelezési cím: 5440 Kunszentmárton, Csongrádi út 68.
Telefonszám: +36/20/9568-736
E-mail cím: kekim@t-online.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:¹
 - ° agrár- és élelmiszergazdaság ° 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
 - x nem
4. A települési értéktárba felvételre javasolt nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:
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 19. század elejéig Kunszentmártonban a szarvasmarha tartása volt meghatározó, amelyet azonban fokozatosan a juh váltott fel. A rideg állattartás mindinkább a pusztára került ki, amelynek jellemzői, formái a határ „szűkülése” nyomán folyamatosan módosultak. A szabadságharcig elterjedt a merinói juh, és a hagyományos magyar birka szinte teljesen eltűnt. Jellemző, hogy 1846-ban Kunszentmártonban 5122 merinóit és mindössze 57 magyar juhot írtak össze. A helyi állatállomány alakulása az alábbi táblázatban összegezhető:

Állatállomány	1830	1850	1869
Ló	1409	2254	2287
Szamár	?	70	94
Szarvasmarha	2366	4188	1481
Juh	8543	17716	11563

Néprajzi-történeti kutatások támasztják alá, hogy a „birkatest” pörköltként való elkészítése már több évszázados hagyományra tekint vissza Kunszentmártonban és a Tiszazugban. A forrásokban „birkapaprikásként”, „birgepörköltként”, „juhhús pörköltként” is emlegetett étel ünnepi ételnek számított és számít most is vidékünkön. A múlt századok betakarítási munkái, szüretei, valamint az életfordulók (ballagások, lakodalmak, halotti torok stb.) családi ünnepei és egyéb társadalmi összejövetelei nem múlhattak el az emblematis ételek nélkül, amelyet sokszor az étel készítésében jártas „főzőemberek” készítettek el. Ennek köszönhetően a recepthagyományok sokszor apáról fiúra szállva öröklődtek meg napjainkig.

Karakteres ételünk népszerűsítését valamint a gasztronómiai események közösségépítő szerepét figyelembe véve szervezte meg a TAMINA Egyesület az első birka főző fesztivált 2023-ban.

A rendezvény egyik fontos célja, hogy az ott elkészített ételek alapján megállapítsuk a helyi birka pörkölt karakterét és sajátosságát, minél több receptúrát gyűjtsünk össze a város és a térség főzőitől. E gyűjtés eredményeként 15 receptet sikerült összegyűjtenünk Kunszentmártonból és környékéről, amely jól mutatja a hagyomány továbbélését, és a helyi gasztronómiában betöltött fontos szerepét.

Felhasznált források:

Kunszentmártoni Helytörténeti Múzeum gyűjteményei és adattára

6. Indoklás értéktárba történő felvétel mellett:

A birka pörkölt kunszentmártoni elkészítési módja mutat hasonlóságokat a Nagykunság településeivel (Karcag, Túrkeve) mégis önálló karaktere alakult ki. Az egyes receptúrák a készítő saját ízlésvilágának megfelelő sajátosságokat is mutatnak. A helyi birka pörkölt készítésének, hagyományának és népszerűsítésének letéteményese az immáron negyedik alkalommal megrendezésre kerülő Birka főző Fesztivál.

Véleményem szerint eljött az ideje, hogy a kunszentmártoni birka pörkölt méltán sorakozzon fel a város és a Nagykunság gasztronómiai értékei közé.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

¹ Csak egy szakterületi kategória jelölhető meg. Kérjük, húzza alá a megfelelőt.

² Kérjük, aláhúzással jelölje és nevezze meg, amennyiben a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó az érték.

III. MELLÉKLETEK

1. A települési értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



A birkapörkölt készítése egykor és napjainkban, Kunszentmárton

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés m) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatban megadott adatok kezelése, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, - ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is – vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Alulírott Kéki Zoltán, mint a javaslatot benyújtó ezennel nyilatkozom, hogy a javaslatban megadott adatok, a teljes dokumentáció (ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek) további felhasználásához ezennel hozzájárulok.

A javaslatban és annak mellékleteiben szereplő külön nem jelölt nem saját készítésű fényképek az internet szabad elérésű oldalairól lettek letöltve, így azok a továbbiakban szabadon felhasználhatók.

Kunszentmárton 2025.12. 05.

.....
Aláírás

4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról

Alulírott Kéki Zoltán, mint a jelen javaslatban külön jelölt dokumentum tulajdonosa, szerzője ezennel nyilatkozom, hogy a javaslatban külön megjelölt dokumentum további felhasználásához ezennel feltétel nélkül hozzájárulok.

Kunszentmárton 2025.12.05.

KÉKI ZOLTÁN
.....név
.....
.....aláírás

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

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyományát

kulturális örökség kategóriában a

Kunszentmárton Települési Értéktárba.

Indoklás:

Az Általános Művelődési Központ – amely magában foglalja a Helytörténeti Múzeumot, a városi óvodát és a Művelődési Központot – kiemelt feladatának tekinti a település kulturális értékeinek bemutatását, tovább örökítését és a helyi identitás ápolását. Intézményünk tevékenysége során egyaránt jelen van a múlt feltárása, a hagyományok megőrzése, valamint az oktató-nevelő munka, amelyek mind hozzájárulnak Kunszentmárton kulturális örökségének fenntartásához.

A birkapörkölt készítésének kunszentmártoni szokása olyan több évtizedes helyi gasztronómiai örökség, amely meghatározó szerepet játszik a város közösségi eseményeiben és ünnepeiben. A Helytörténeti Múzeum gyűjtőkörébe több alkalommal kerültek be a hagyományhoz kapcsolódó tárgyi- és fotódokumentumok, amelyek igazolják, hogy ez a szokás élő része Kunszentmárton történetének. Emellett a városi óvoda és a Művelődési Központ rendezvényeiben is rendszeresen megjelenik, mint kulturális elem, erősítve a gyermekek és a felnőttek helyi identitását.

Mivel a hagyomány nemcsak gasztronómiai értéket képvisel, hanem jelentős szerepet tölt be a közösségi kapcsolatok ápolásában és a helyi történeti tudat formálásában, indokoltnak tartom, hogy hivatalos települési értéké váljon.

Hiszem, hogy e hagyomány gazdagítja városunk kulturális örökségét, példát ad a fiatalabb generációknak, és összekapcsolja a múltat a jelen közösségi életével. A készítési mód, a hozzá kapcsolódó események és a közösségi élmény mind olyan értéket képviselnek, amelyek megőrzésre és hivatalos elismerésre méltók.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kunszentmárton, 2025. 12. 01.

A támogató

Neve: Hegedűs Krisztián

Titulusa: KÁMK igazgató

Címe: 5440 Kunszentmárton Körösi Csoma Sándor u. 10.



támogató aláírása

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyományát
kulturális örökség kategóriában a

Kunszentmárton Települési Értéktárba.

Indoklás:

Kunszentmárton Város Önkormányzatának polgármestereként kiemelt feladatnak tekintem településünk kulturális örökségének feltárását, megőrzését és továbbadását. A birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyománya több generáción átívelő, értékes gasztronómiai és közösségi örökség, amely szorosan kapcsolódik városunk történelméhez, identitásához és közösségi életéhez.

A birkapörkölt nem pusztán egy étel, hanem közösségformáló erő is: elkészítése alkalomról alkalomra összehozza a helyi lakosokat, bemutatja a helyi gazdálkodási hagyományokat, és fontos szerepet játszik a térség kulturális rendezvényeiben. Ez a hagyomány Kunszentmárton gasztronómiai arculatának egyik meghatározó eleme.

Mindezek alapján indokolt, hogy „A birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyománya” felvételre kerüljön a Települési Értéktárba, hiszen megőrzendő, közösségileg elismert és sajátosan helyi értéket képvisel.

Meggyőződésem, hogy e hagyomány településünk kulturális örökségének kiemelkedő része, amely méltó arra, hogy hivatalosan is elismert és megőrzött értéké váljon. A kunszentmártoni birkapörkölt készítésének gyakorlata, közösségépítő szerepe és történeti jelentősége indokolttá teszi a helyi értéktárban való megjelenítését.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kunszentmárton, 2025. 12. 08.

A támogató

Neve: dr. Szabó Péter

Titulusa: Kunszentmárton Város Polgármestere

Címe: 5440 Kunszentmárton, Köztársaság tér 1.



támogató aláírása

TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján támogatom a

Birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyományait
kulturális örökség kategóriában a

Kunszentmárton Települési Értéktárba.

Indoklás:

A Tamina Egyesület kiemelt célja Kunszentmárton értékeinek megőrzése, a helyi közösség erősítése és hagyományainak továbbadása. A birkapörkölt készítésének kunszentmártoni hagyománya olyan sajátosan helyi gasztronómiai érték, amely hosszú évtizedek óta része városunk mindennapjainak és ünnepeinek.

A Tamina Egyesület, mint a **Birkafőző Fesztivál és Kiállítás Kunszentmárton** rendezvény szervezője és lebonyolítója évről évre megtapasztalja, hogy a birkapörkölt készítése milyen erős közösségformáló erővel bír. A fesztivál nemcsak gasztronómiai élményt nyújt, hanem hozzájárul a helyi identitás megerősítéséhez, a generációk közötti kapcsolat ápolásához és a térség bemutatkozásához.

E hagyomány megőrzése, dokumentálása és hivatalos értékke minősítése fontos lépés annak érdekében, hogy a kunszentmártoni birkapörkölt készítése a jövő generációi számára is élő, átadható és méltón elismert örökség maradjon.

Vallom, hogy a birkapörkölt készítésének gyakorlata Kunszentmárton egyik legmeghatározóbb kulturális és gasztronómiai öröksége, amely méltó a hivatalos elismerésre. A hagyomány kiemelkedő szerepet tölt be a város közösségi életében, rendezvényeiben és identitásának megőrzésében.

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Kunszentmárton, 2025. 12. 01.

A támogató

Neve: Makula Dóra

Titulusa: Tamina Lovas és Sport Egyesület elnöke

Címe: 5440 Kunszentmárton, Csongrádi út 68.



támogató aláírása

Tamina Lovas és Sport Egyesület
5440 Kunszentmárton, Csongrádi út 68
Adószám: 18849109-1-16

A birkapörkölt főzésének tudománya

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Mikulai Andor
Település	Kunszentmárton

Mióta főzi? Mikor kezdete?	50 éve legalább, fiatal juhászként kezdte
Miben főzi?	csak vasbográcsban
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	nem

Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
-só ízlés szerint	
-1 dkg kömény	
-15 dkg zsír	
-3 dkg sűrített paradicsom	
-3 evőkanál pirospaprika	
7 db szárított, csöves macskakarom csípős paprika	

Az elkészítés módja:

A zsírral vékonyan kizsírozom a bográcsot. Alulra rakom a csöves csontot, erre teszem a csontos húst. A csontos hústra teszem a hagymát, majd erre teszem a színhúst és a belsőséget. Ekkor teszem hozzá a belsőséget is, a máj kivételével. A rétegezett húsok tetejére teszem a fűszert (só és kömény). Ezt követően annyi vizet teszek hozzá, hogy a hús között látható legyen a víz. Életkortól függően akár 5 órán át is főzöm. De forrástól számítva legalább 2,5 óra kell a főzéshez. Először még nagy lángon főzöm, úgy félfővésig, majd ezután kisebb lángon főzöm, hogy kicsit rotyogjon. A csontról mikor felszakad a hús, akkor lecsendesítem a tüzet. Megvárom míg a zsírt feladja, akkor azt leszedem, és ebbe a zsíros lébe teszem a törött színező paprikát, és ekkor teszek hozzá sűrített paradicsomot, mindezt csomómentesre elkeverem, és 20 percig hagyom állni. Addig a pörköltet hagyom pöszörögni, melegen tartom. A paprikasűrítményt ráöntöm a hústra, a paprikás edényt kellő mennyiségű vízzel ráöblítem. 30 percig készre főzöm. Ha csípősre főzöm, akkor a fűszerezés során teszem hozzá a csípős paprikát. Amikor a pirospaprikát hozzáadtam, akkor teszem hozzá a májat is.

Mikor a zsírt leszedem, akkor a húst a bográcsban megfordítom, kanál nélkül, csak a bográccsal fordítom.

Amikor a pörkölt a színét megkapja, fakanállal alányúlok, hogy az alulra került színhús is megkapja színt.

Ezt követően legalább 30 percig még főzöm, hogy a pirospaprika ízét a hús teljesen átvegye. Természetesen főzés közben folyamatosan húzom a bográcsot. Amíg nincs tálalva, addig kicsit magasabbra teszem a láncon a bográcsot, és közben folyamatosan rázom, és lengetem is a bográcsot a tűz felett.

Fa vagy gáz? Egyforma, de a gázégő minimum két körös legyen.

Fajta? Legízletesebb húsa a cigájának van, aztán a racka és a merinó.

Életkor? Az életkor mindegy, de ami fontos, hogy márványos legyen a hús.

Faggyú? Legyen faggyú a testen, a hús között, kb. a 10%-át hagyom rajta.

Víz nélkül is meg lehet főzni a birkapörköltet. A téli, istálló tartás esetén a víz jóval kevesebb a húsban, ezért kell hozzáadni a vizet, míg kihajítás után 1 hónappal már akár víz nélkül is meg lehet főzni a pörköltet.

Egész vagy rész? „Az elejéből jobbat, az egészből még jobbat. Minél több a csontos rész, annál jobb az íze.”

Fej? A fejet nem főzöm bele, de a nyelvét a belsőséggel együtt, igen.

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Nagy Tibor
Település	Kunszentmárton-Kungyalu
Mióta főzi? Mikor kezdete?	14 éves korom óta, 1980. óta
Miben főzi?	csak bogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	alföldiesen
Recept:	10 kg húshoz
-1 kg vöröshagyma	
-2 gerezd apróra vágott fokhagyma	
-10 dkg só	
-5 dkg zsírral kikenem a bográcsot	
-10 dkg pirospaprika	
-1 nagy tubus pirosarany	
Az elkészítés módja:	
A birka csontos húsát teszem a bogrács aljára. Ezt megterítem vöröshagymával, sóval, pirosarannyal fűszerezem. Mindezt a színhússal letakarom. Ekkor teszem hozzá a belsőséget is – a színhús alá -, mindent, a májat is. Minimális – 2-3 deciliter – víz hozzáadásával intenzíven elkezdem főzni. Amikor a húst a bográcsban kezdi ellepni a lé, az intenzív főzést abbahagyom, és csak bugyogtatom a pörköltet. $\frac{3}{4}$ főtt állapotban ráteszem a paprikát és a fokhagymát. Amikor összeforrott a paprikával és a fokhagymával, kialakul a pörkölt színe, állaga, akkor a bográcsot 30 cm-el a tűz fölé emelem, és éppen, hogy csak bugyogtatom, melegen tartom. Amikor a szín belekerül, akkor fordítom át a húst, addig csak forgatom a bográcsot. Legalább 4 órán át főzöm, a racka könnyebben, gyorsabban fő, ízletesebb.	
Fa vagy gáz?	Jobb szeretem fával főzni, de gázégőn is meg lehet főzni.
Fajta?	Német merinó vagy racka
Életkor?	Minél öregebb a birkatest, „ne legyen foga, csak egy, de az is mozogjon”
Faggyú?	Csak a hús között, a felszíni és a vesekörnyéki faggyút leszedem.
Egész vagy rész?	egész
Fej?	A fejet, ha kéri, beleteszem. Hosszúra szétvágom, az orrjáratot, az állkapcsot levágom, a kiáztatott fejet a velővel sózom, összekötöm, és ezt a színhússal teszem bele, középre az aljára.
Ha kost főzök, akkor a fokhagyma adagot növelem, 5 gerezd, egy bográcsba	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Donka Béla
Település	Kunszentmárton-

Mióta főzi? Mikor kezdete?	2008-2010. óta
Miben főzi?	bográcsban, illetve öntött vaslábasban
A receptnek van-e neve?	alföldi birkapörkölt
Köthető e valamely tájegységhez?	Alföld

Recept:	25 kg (egész test)
-15 dkg/1 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
-5 evőkanál só, aztán ízlés szerint sózom	
-5 evőkanál zsír	
-1 dkg/kg pirospaprika	
csípős paprika vagy csöves, vagy őrölt, ízlés szerint, 1 evőkanál	

Az elkészítés módja:

A bográcsot kikenem az 5 evőkanál zsírral. Az aljára berakom a csontos részt, úgy, hogy az oldalára is jusson, ezt követően ráteszem a vöröshagymát, erre teszek 2 evőkanál sót, 1 evőkanál pirospaprikát. A csípős paprikát is ekkor teszem rá. Erre teszem rá a színhúst és a belsőséget, kivéve a májat, vegyesen a színhússal. A tetejére teszek még 2 evőkanál sót és 2 evőkanál paprikát. Így gyújtok alá. Kezdsnek vizet nem teszek alá. Intenzív tűzzel, sűrűn mozgatva a bográcsot. Egészen addig, míg a hús fel nem adja a levét, és el nem kezd forni. Ez kb. 1-1,5 órás művelet. Ha a saját leve nem lepi el a húst, akkor annyi vizet teszek hozzá, hogy ellepe a lé a húst. Ekkor kisebb lángra veszem, és szinte készre főzöm. 15 perccel a levétel előtt teszem hozzá a májat és a maradék pirospaprikát, sűríteni, színét adni. Félfőzésnél a húst átfordítom fakanállal, és mielőtt elkészül, még egyszer átfordítom. De mielőtt készen van, az előtt már $\frac{3}{4}$ órával már nem fordítom meg. A belsőségből mindent felhasználok, kivéve a nyelvet és a pacalt.

Fa vagy gáz? Én inkább gázon főzöm

Fajta? preferációm nincs

Életkor? 4-5 éves a legjobb

Faggyú? Minimális faggyút hagyok rajta

Fej? ha megvan, akkor kettévágom, ízesítem sóval, köménnyel, borssal. Összekötöm és a színhús alá, a csontos részre teszem.

Egész vagy rész? Egész test

Öntött vaslábas

Minden ugyanaz, mint bográcsban. Annyi különbséggel, hogy a kizsírozás után a csontos húst pirítom, és amikor levét ad, akkor teszem hozzá a vöröshagymát, a só és az őrölt paprika felét. 40-45 percig sütöm-főzöm a csontos húst, ezután teszem hozzá a színhúst, és azonnal összekeverem a csontos hússal. A máj kivételével az összes belsőséget hozzáadom. Megvárom

amíg a színhús kiadja a teljes levét, és hozzáadom közben a fűszereket. A vöröshagymával együtt a fokhagymát is hozzáadom. A tüzet kissebre veszem, és ekkor kezdem el a vizet hozzáadni, addig, hogy ellepje a húst. Csak a hús sütéséig zavarom a pörköltet, amikor a színhúst és a belsőséget elkeverem, akkor már csak mozgatom a pörköltet a fakanállal, nem kell fordítani. Így készre főzöm, 15 perccel a vége előtt hozzáadom a májat és a maradék fűszereket és a pirospaprikát. Itt állítom be a pörkölt csípősségét és a sóságát is.

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Fehér Zoltán
Település	Kunszentmárton-
Mióta főzi? Mikor kezdete?	20 – 25 éve
Miben főzi?	zománcos bogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	Kunszentiesen, alföldiesen
Recept:	10 kg húshoz
-2 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
- só ízlés szerint	
- bors ízlés szerint	
- őrölt kömény ízlés szerint	
-5 dkg zsír	
-pirospaprika ízlés szerint, szemre	
Az elkészítés módja:	
A zsírral kikenem a bográcsot, majd teszek hozzá még zsírt, amiben megdinsztelem a vöröshagymát és a fokhagymát. Alulra teszem a lábszárcsontot, erre teszem a csontos húst, és erre teszem rá a dinsztelt hagymát. Ezt fűszerezem, majd erre teszek ismét csontos húst, mindezt folyamatosan rétegezem a színhússal, és minden réteg között fűszerezem. Vizet nem teszek hozzá, folyamatosan forgatom, kb. 1-1,5 órán át, addig amíg a levét fel nem adja. Amikor a levét feladta, akkor, ha szükséges, pótlom vízzel, illetve még fűszerezem. Félfővésnél színezem, akkor teszem hozzá a pirospaprikát. 4-4,5 órán át főzöm. Nem szabad zavarni, csak annyira, hogy peszegjen. A belsőséget a színhússal teszem bele, a vesét és a tüdőt nem használom. A májat a 20 perccel a vége előtt teszem bele. A vége előtt fordítom fakanállal, vigyázva, hogy ne törjön.	
Fa vagy gáz? gázzal főzöm.	
Fajta? Fajtára mindegy	
Életkor? 5-7, 8-10, de 4 évestől felfelé	
Faggyú? A faggyút teljesen leszedem, keveset hagyok rajta.	
Egész vagy rész?	
Fej? A fejet nem főzöm bele	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Mihály Sándor

Kunszentmárton-

20 éves korom óta, kb 40 éve

csak bogrács

nines

nem

1 kg húshoz

-1 gerezd fokhagyma

-5 dkg bors

-3 evőkanál zsír

-1 kis tubus pirosarany

Az elkészítés módja:

Zsíron megpirítom a hagymát. Ha fiatal a birka, akkor leöntöm a zsírt és a hagymát, ha öreg, akkor benne hagyom. Erre teszem a csontos húst, és erre teszem vissza a megpirított hagymát. Erre teszem rá a színhúst. Felteszem a tűzre, és öntök rá 1,5 liter vizet, hogy ellepje. Amikor felforr, lemegy róla a hab, akkor fűszerezem a húst. A tüzet ekkor visszaveszem, hogy a paprikás bugyogjon csak. Majd ismét megforralom, és amikor felforrt, ismét visszaveszem, és ekkor teszem hozzá a pirospaprikát. 3-4 órán át főzöm. Belsőségek közül mindent, kivéve a pacalt.

Fa vagy gáz? gázon is fával is főzöm.

Fajta? Fajtára mindegy

Életkor? 5 évestől felfelé

Faggyú? A faggyút nagyját leszedem, amit kíván, annyit hagyok rajta.

Egész vagy rész?

Fej? A fejet nem főzöm bele

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Zsidó László
Település	Kunszentmárton-
Mióta főzi? Mikor kezdete?	gyerekkorom óta, Gulyás Sanyi bácsitól tanultam, kb 30 éve
Miben főzi?	csak bogrács
A receptnek van-e neve?	
Köthető e valamely tájegységhez?	Kunszentiesen főzöm
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-5-6 gerezd fokhagyma	
- 2 marék só	
- 2 dkg bors	
-10 g majoránna	
-20 dkg zsír	
-20 dkg pirospaprika	
Az elkészítés módja:	
A zsírral kikenem a bográcsot, a csontos részt rakom alulra, erre teszem a hagymát, a fokhagymát is. Ide rakom a fűszert is. Erre teszem a színhúst, először lágyrészt, aztán a többi húst is. A hús alá teszem a belsőséget is, a vese kivételével. A májat csak a végén teszem hozzá. Miután összekészítettem, akkor alágyújtok, határozottan rázom, mozgatom a bográcsot, míg fel nem adja a levét, vagy ki nem fehéredik a hús – addig sütöm, míg ki nem fehéredik. Ha kevés a lé, akkor, azt vízzel pótlom, hogy egy kicsit ellepje. Felforr, a hagyma azt mutatja, hogy megfőtt, akkor – kb 1 óra múlva – veszem kisebbre a tüzet, hagyom pöszögve főni a húst. Fél – $\frac{3}{4}$ fővés között fordítom át a pörköltet. Közben utósózom, ízlés szerint, további fűszert nem teszek hozzá. Miután megfordítottam teszem hozzá a pirospaprikát. A színt a bográcsban teszem rá. Többször már nem fordítom, Mikor már majdnem készen van, kb 10 perccel előtte, még egy gerezd fokhagymát apróra vágok, és hozzá teszem. A felkészítés során a csontot egyesével rakom bele a bográcsba, úgy, hogy a vágás felülete érje a bográcsot. úgy, hogy a csont „karcolja” a bogrács alját.	
Fa vagy gáz? inkább gáz	
Fajta? mindegy	
Életkor? 8 éves, vagy öregebb	
Faggyú? Marad rajta, kb a test 40%-a	
Egész vagy rész?	
Fej? A fejet nem teszem hozzá	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Tóth István
Település	Tiszaúrt Bogaras
Mióta főzi? Mikor kezdete?	40 éve
Miben főzi?	csak vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	nem
Recept:	10 kg húshoz
-2 kg vöröshagyma	
-1 kis fej fokhagyma	
- 2 evőkanál só	
- 2 dkg bors	
-4 evőkanál pirospaprika	
-zsír a hagyma dinszteléséhez	
-5 db szárított macskapöcse paprika	
Az elkészítés módja:	
A hagymát megdinsztelem zsíron, Azután felkészítem a bográcsot. Alulra teszem az erősebb csontosabb részeket, erre teszem a csontos húst, erre teszem a dinsztelt hagymát. Ekkor fűszerezem. Erre teszem azután a színhúst. A színhússal együtt a belsőséget is felteszem, a májat is. Ezután indítom a pörköltet, közepes lángon. Ekkor vizet még nem teszek hozzá. Folyamatosan mozgatom közben a bográcsot. Mindez kb. 1 órát vesz igénybe. Ekkor már kezd feladni a szaftját, illetve pirul meg a hús. Most adom hozzá a vizet, úgy, hogy ellepje a húst. Hagyom pöszögve főni, félfőzésben kezdem el színezni a paprikával, ekkor teszem hozzá a borsot, is. A csípős paprikát még az elején a tetejére teszem. Kb. 4 órán át főzöm a pörköltet. A bográcsot közben folyamatosan mozgatom, forgatom. Félfőzésben mikor megkapja a színét fakanállal megfordítom. Ezt követően míg kész nincs, háromszor, négyszer átfordítom. Mikor kezd puhulni a hús, akkor állítom be a savasságát, az ízeket. Ezután már készre főzöm.	
Fa vagy gáz? gáz	
Fajta? mindegy, de a racka az igazi	
Életkor? 7-8 éves a legjobb	
Faggyú? A vastagját mindig leszedem	
Egész vagy rész? egész, ha rész, akkor hosszában a fele	
Fej? A fejét mindig hozzáteszem	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Komlós Ferenc
Település	Tiszaújváros
Mióta főzi? Mikor kezdete?	40 éve
Miben főzi?	csak vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető-e valamely tájegységhez?	nem
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-1 közepes fej fokhagyma	
- 2,5 dkg só	
- 5 dkg bors	
--1 dkg őrölt kömény	
-15 dkg pirospaprika	
-zsír a hagyma pirításához	
Az elkészítés módja:	
A hagymát külön edényben zsíron lepirítom üvegesre. A kizsírozott bográcsba legalulra teszem a csontos részt. Erre a hagyma felét ráteszem, és ekkor fűszerezem is. Ekkor teszem hozzá az <i>Erős Pistát</i> is. Erre teszem a színhús felét, majd erre a maradék üvegesre pirított hagymát és az összeaprított fokhagymát, és letakarom a színhús második felével. A belsőség is a csontos hússal kerül, a máj kivételével. A belsőségből mindent felhasználok. Mikor minden benne van, akkor a piros paprikát 1/3-át rászórom a tetejére. Erre öntök egy nagyon kevés vizet, kb a bográcsban lévő hús 2/3-ig. Közepes lángon elindítom a pörköltet, amikor elkezd forrni, sűrű forgatás mellett, akkor látom, hogy mennyi lé szükséges, és még annyi vizet pótlak hozzá, hogy a húst éppen ne lepje el. 75%-os fővött állapotában hozzá adom a májat és a pirospaprikát a bográcsban. Itt állítom be a savasságát is, és ezután készre főzöm. Félfővésnél fordítom meg egyszer, aztán fakanállal csak mozgatom, a szín után még egyszer átfordítom. Főzés 3-5 óra.	
Fa vagy gáz? gáz	
Fajta? merinó, racka	
Életkor? minél idősebb, annál jobb	
Faggyú? Csak a hús között maradjon	
Egész vagy rész? egész	
Fej? A fejét, ha kéri beleteszem, sóval, borssal, paprikával ízesítem.	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Sári István
Település	Cserkeszölő

Mióta főzi? Mikor kezdete?	a 60-as évek végén kezdtem nagyapámmal főzni
Miben főzi?	csakis vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	nem

Recept:	10 kg húshoz
-2 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
- 15-20 dkg só	
- 2,5 dkg bors	
--2,5 dkg őrölt kömény	
-25 dkg pirospaprika	
-1/2 kg zsír, mivel a faggyúban a paprika nem oldódik fel	
-1 tubus csípős és csemege pirosarany	

Az elkészítés módja:

A bográcsot kikenem zsírral, a csontot alulra rakom, „*az a szakács segítsége*”, azután rétegezve rakom a csontos húst és a hagymát, illetve a színhúst. A rétegek között fűszerezem a húst. Közepes lángon felteszem a pörköltet, addig míg fel nem forr, amikor felforr, növelem a lángot, hogy a hagyma szétomljon, legalább fél óráig forralom, azután visszaállunk csendesebb üzemre. Mikor elkezd forni, feladja a levét, és ha szükséges ekkor vízzel pótlom, hogy a lé ellepje a húst. $\frac{3}{4}$ fővésnél ráteszem a pirospaprikát. Ekkor fordítom át fakanállal is. Főzés közben folyamatosan húzom a bográcsot, a pörköltet folyamatosan mozgatom fakanállal. Régebben bográccsal fordítottuk: leöntöttük a levét, ebbe kevertük el a pörkölt színét, és fordítottuk meg a húst. A belsőséget a hússal együtt teszem bele, minden belsőséget felhasználok. A májat akkor teszem hozzá, mikor a színét kapja meg. A fejet, ha kell beleteszem, az orrát és az állát levágom, a koponyát kettéfűrészelem, és a velőt ízesítem: só, bors, kömény, pirospaprika, majd zsineggel összekötöm. Ezt a csont közé teszem.

Fa vagy gáz? gáz
Fajta? merinó
Életkor? 4-5 éves
Faggyú? amit le lehet szedni, azt leveszem
Egész vagy rész? egész
Fej? A fejét, ha kéri beleteszem, sóval, borssal, paprikával ízesítem.

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Réz Bence
Település	Kunszentmárton

Mióta főzi? Mikor kezdete?	10 éve
Miben főzi?	bogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	Kunszentiesen

Recept: 10 kg húshoz

- 2 kg vöröshagyma
- só rétegenként egy teáskanál
- bors rétegenként egy teáskanál
- kömény rétegenként egy teáskanál
- pirospaprika szemre, színre
- zsír
- 1 kis tubus csemege és csípős pirosarany

Az elkészítés módja:

Kikenem a bográcsot, a csontos húst teszem az aljára. Rétegesen rakom a húst, közte fűszerezem. A piros paprikát még nem teszem bele. A pirosaranyat a fűszerek közé teszem. Miután felkészítettem, nagy tűzzel indítok, vizet ekkor még nem teszek hozzá, próbálom saját levén megfőzni. Folyamatosan húzom a bográcsot, hogy ne égjen le. Miután megforrt, visszaveszem a tüzet, hagyom tovább főni. Félfőzésben megfordítom. Ha szükséges, ekkor utóízeselek, és teszek hozzá vizet. Ekkor teszem hozzá a belsőséget. A nyelvet és a tüdőt nem teszem bele. 15 – 20 perccel a vége előtt teszem rá a piros paprikát.

Fa vagy gáz? fával jobb, de inkább gáz

Fajta? mindegy

Életkor? 6-8 év között a legjobb

Faggyú? Mindet leszeded

Egész vagy rész? egész

Fej? Nem

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Ménesi Zoltán
Település	Kunszentmárton
Mióta főzi? Mikor kezdete?	Horváth Miska bácsitól tanultam 30 éve
Miben főzi?	csak vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	nem
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-2-3 gerezd fokhagyma fokhagyma	
-só ízlés szerint	
-bors ízlés szerint	
-kömény ízlés szerint	
-pirospaprika szemre, színre	
-zsír	
Az elkészítés módja:	
Zsírral kikenem a bogrács alját és oldalát. Beleteszem a csontos húst, erre teszem a hagymát, ezután ismét a csontos húst, majd a színhúst rétegesen. Addig rétegezem amíg elfogy a hagyma. A rétegek között fűszerezem a húst. A rétegek közé a paprika felét is beleteszem, azért, hogy a hús átvegye a paprika színét. Miután felkészítettem intenzív tűzzel indítok, mikor felforr, levet enged, akkor leveszem a tüzet. Onnantól kezdve csak rottyogtatom. Mikor félfőzésben van, fakanállal átfordítom. Ha szükséges, akkor pótlom a vizet. Közben folyamatosan rázom a bográcsot. miután átfordítottam, akkor teszem rá a belsőséget, a tüdő és a nyelv kivételével mindent. Az utolsó 20 percben teszem rá a maradék paprikát, a bográcsban színezem.	
Fa vagy gáz?	Ha lehet, akkor fa
Fajta?	racka
Életkor?	5 évnél öregebb
Faggyú?	A felét legalább leszedem
Egész vagy rész?	egész
Fej?	A fejét nem teszem bele

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Papp László
Település	Kunszentmárton
Mióta főzi? Mikor kezdete?	Nagyapámtól, Papp Lőrinctől tanultam, gyerekként 1995. óta
Miben főzi?	Vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	nem
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
- fél marék só	
- fél evőkanál bors	
-1 dkg őrölt kömény	
-20 dkg piros paprika	
-20 dkg zsír	
-1 kis tubus csípős és csemege pirosarany	
½ tubus gulyáskrémmel	
-1 db csípős zöldpaprika	
3-4 db fehérpaprika	
Az elkészítés módja:	
Zsírral kikenem a bográcsot. A csontos húst alulra teszem, egy rétegben, erre teszem a hagymát és a fűszert. A hagymát nem dinsztelem. Itt teszek bele 2 evőkanál paprikát is. Kizárólag házi paprikát használok. A pirosaranyat is ekkor teszem hozzá. Az összes megmaradt húst erre teszem rá. Nagy lánggal indítok, addig amíg a saját levét fel nem adja, ez kb 30 – 45 perc. A láng nagyon nagy, a bográcsot közben nagyon intenzíven húzom. Tulajdonképpen a bográcsban lévő húst, sütöm, pörkölöm. Amikor a levét feladja, akkor veszem vissza a lángot, kicsire, közepesre. Ha szükséges pótlom a levét, annyira, hogy a lé ellepje a húst, de éppen, hogy csak. Innentől kezdve lassú tűzön 4 órán keresztül főzöm. Mikor azt látom, hogy készen van, akkor nagyon kicsi lángon, szinte csak melegen tartva, még egy órát főzöm. 3 -3,5 óra után teszem rá a színt is. Ezután már csak pangatom a pörköltet. A belsőséget a színhússal együtt teszem fel, kivéve a májat, azt csak a szín hozzáadása előtt teszem hozzá. A belsőségből csak a tüdőt és májat használom. A pörköltet 2 óra után fordítom át, a szín hozzáadása után már csak fakanállal mozgatom.	
Fa vagy gáz? mindkettő, gázzal kényelmesebb	
Fajta? igazából a racka az igazi	
Életkor? 6 év felett	
Faggyú? 60-70%-át leszedem	
Egész vagy rész? egész	
Fej? A fejét, ha kéri beleteszem, sóval, borssal ízesítem.	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Révész Sándor
Település	Kunszentmárton
Mióta főzi? Mikor kezdete?	15-16 évesen apukámtól és nagyapámtól tanultam
Miben főzi?	Vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	öcsödiesen
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-1 kis fej fokhagyma	
- 15 – 20 dkg só	
-6-7 evőkanál pirospaprika	
Az elkészítés módja:	
Zsírt egyáltalán nem használok a birkapörköltökhöz. A bogrács aljába beleteszem a csontos hús felét, erre teszem a birka fejét, fűszerezem és beleszeletem a fokhagymát. Ha öreg a birka akkor a nyersen teszem bele a vöröshagymát, ha fiatal akkor dinsztelem. Erre teszem ezután a maradék csontos húst, itt is fűszerezem, és a maradék hagymát is ráteszem, és erre teszem a színhúst. A színhús tetejére teszek 8-10 csöves pirospaprikát. 2-3 deci vizet öntök alá. Nagyon nagy lángon, amit csak bír a gázégő 45 percig főzöm, forgatom, míg a hús ki nem adja a saját levét. Ha szükséges akkor a levét pótolom, annyira, hogy szinte elleje a húst. A tüzet csendesítem, és hagyom főni. Fél óránként 3-4 gerezd fokhagymát hozzáadok. Félfővésnél teszek hozzá 2-3 evőkanál pirospaprikát, és átfordítom a pörköltet. Ezután már kanállal nem nyúlok hozzá, csak húzom a bográcsot. Mielőtt elkészül, fél órával előtte teszem hozzá a pirospaprikát. A belsőséget a színhússal teszem fel, a vese kivételével mindent felhasználok. A májat 10 perccel előtte teszem oda, mielőtt készen lenne. A fejet szétvágom, az orr részét és az alkapcsát levágom, a belső részét a velővel sóval borssal és paprikával ízesítem, és összekötöm.	
Fa vagy gáz? otthon fa, ha van lehetőség akkor inkább fa	
Fajta? mindegy, csak ne racka	
Életkor? 6 éves vagy öregebb, 13 éves volt a legidősebb 6 órán át főztem	
Faggyú? minimálisat hagyok rajta	
Egész vagy rész? csak egész	
Fej? A fejét mindig beleteszem	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Kiss Tibor
Település	Kunszentmárton
Mióta főzi? Mikor kezdete?	3-4 éve, előtte apósommal Karikó Istvánnal főztem
Miben főzi?	Vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	alföldi
Recept:	10 kg húshoz
-1,5 kg vöröshagyma	
-5 gerezd fokhagyma	
-só ízlés szerint	
-1 teáskanál bors	
-8 csapott evőkanál pirospaprika	
20 dkg zsír	
-2 db macskapöcse paprika	
Az elkészítés módja:	
Kizsírozom a bográcsot, a csontos húst rakom alulra, erre teszek egy réteg hagymát, ezután rétegzem tovább a csontos húst és a színhúst is, addig amíg el nem fogy. Amikor ez megvan, akkor fűszerezem, és felöntöm annyi vízzel, hogy a húst majdnem ellepi. Amíg fel nem forr, addig intenzív lángon főzöm, forrás után már csak kis lángon bugyogtatom. Fakanállal csak mozgatom a pörköltet, nem fordítom át. Így szinte készre főzöm. Közben, ha szükséges utó ízesítem, és vízzel pótlom a levét. Mielőtt teljesen megfő a pörkölt, leveszem a tűzről, és megvárom, hogy a zsírt felengedje. Ez 10 perc várakozást jelent. Ekkor a zsírra teszem a pirospaprikát és a borsot, és így teszem vissza a tűzre. Ilyenkor már csak kis lángon főzöm még 20-30 percig, hogy a paprika átjárja a pörköltet. Közben intenzíven rángatom, forgatom a bográcsot. A belsőséget a színhússal együtt teszem fel, kivéve a nyelvet és vese. A májat félfővés után teszem csak bele	
Fa vagy gáz? gáz	
Fajta? nincs	
Életkor? 4-5 éves, de minél öregebb legyen	
Faggyú? kicsi faggyú marad rajta	
Egész vagy rész? egész, úgy a legízletesebb	
Fej? Só, bors, paprika átkötve	

A Birkapörkölt főzésének tudománya

Név:	Tóth Tibor
Település	Kunszentmárton
Mióta főzi? Mikor kezdete?	a 60-as évek eleje óta, Bába Tóth Jóska bácsival kezdtem el főzni
Miben főzi?	Vasbogrács
A receptnek van-e neve?	nincs
Köthető e valamely tájegységhez?	kunsági
Recept:	10 kg húshoz
-2 kg vöröshagyma	
-1 fej fokhagyma	
-6 evőkanál pirospaprika	
-só ízlés szerint	
-3 dkg bors	
-1,5 dkg kömény	
-2 dkg majoránna	
Az elkészítés módja:	
Kikenem zsírral a bográcsot. Alulra teszem az összes csontos részt. Erre teszem a fejet is. Erre rakom rá a hagymát, fokhagymát, és ekkor fűszerezem is. Erre teszem rá azután a színhúst. Ha legel a birka vagy fiatal, akkor a hagymát megdinsztelem Közepes lánggal indítom a pörköltet, és ha szükséges, annyi vízzel pótlom, hogy a lé a húst ellepje. A bográcsot folyamatosan mozgatom, „nehogy a bogrács kezet fogjon a hússal”. Nem fordítom meg, csak folyamatosan mozgatom. Mikor majdnem megfőtt, akkor leveszem a levét, és azt színezem a pirospaprikával. A belsőséget a hússal együtt teszem fel, csak a májat rakom bele utoljára, 10 perccel a vége előtt.	
Fa vagy gáz? gáz	
Fajta? mindegy	
Életkor? 3 éves	
Faggyú? majdnem mindet leszedem	
Egész vagy rész? egész	
Fej? A fejét mindig beleteszem	