

Javaslat  
a kunszentmártoni települési értéktárba történő felvételhez

TEPERTŐS POGÁCSA LEKVÁROS PAPUCCSAL

Készítette:

Név  
  
Tóthné Gácsi Anna

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslattevő (személy, intézmény, szervezet, vállalkozás) neve:  
Tóthné Gácsi Anna

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó adatai:

Név: Tóthné Gácsi Anna  
Levelezési cím: Kunszentmárton, Krúdy Gyula utca 5.  
Telefonszám: 06 56 462 477; 06 20 9682013  
E-mail cím: -

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. a nemzeti érték megnevezése

TEPERTŐS POGÁCSA LEKVÁROS PAPUCCSAL

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

agrár- és élelmiszergazdaság  egészség és életmód  épített környezet  
 ipari és műszaki megoldások  kulturális örökség  sport  
 természeti környezet  turizmus és vendéglátás

3. A nemzeti érték föllelhetőségének helye:

Főként hazánk sertéstenyésztő területeihez kötődik hagyománya.

4. Értéktár megnevezése

települési  tájegységi  megyei  külhoni magyarság

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

TEPERTŐS POGÁCSA TEPERTŐS LEKVÁROS PAPUCCSAL

A sertéstenyésztő vidék egyik jellegzetes és igen kedvelt téli étele volt, s ma is népszerű a tepertős pogácsa lekváros papuccsal párosítva vidékünkön. Születése tehát a paraszti életmódhoz kötődik. Benne rejtőzik az ünnepek, a közösségek, az ételek tisztelete, a szükség diktálta takarékos élet, a „mindenből a legtöbbet, legjobbat kihozni” törekvés. A disznóvágást követő időszakban, a téli ünnepeken kerülhetett asztalra. Elkészítéséhez zsiradékként a hájas, zsíros részekből, az oldalszalonnákról levagdalt szélekből sütött tepertő töredékes részét használták fel megdarálva.

A tepertős pogácsa minősítette, és minősíti ma is a háziasszonyt vagy a cukrászt. Tökéletes íze mellett magas legyen, könnyű, hogy szinte elröpüljön.

A sós tepertős pogácsa idősebb, mint édes-sós „kishúga”, a lekváros papucs, és nem is mindenhol járnak együtt úgy, mint nálunk, Kunszentmártonban. Jászapátiról ide települt

őseink hozták magukkal a kelt, darált tepertővel megkent, majd háromszor hajtogatott, s utána mindig ½ óráig pihentetett tésztából sült tepertős pogácsa ismeretét. Nálunk „tökéletesítették” – kiegészítve a lekváros papucssal.

A pogácsát kísérő lekváros papucs tehát már Kunszentmártonban születhetett. Az apáti jászok ma sem ismerik, általában a szakácskönyvek sem jegyzik a tepertős pogácsával együtt - ahogy nálunk ma is él. A józan paraszti ész, a praktikum, az idővel, energiával való takarékoság szüleménye. Mindenesetre nagy ötlet, kreatív megoldás volt a maradékból – népi nyelven vakarékból - új termék létrehozása. Ugyanannak a tésztának a javából a férfiak borozását kísérő magas minőségű pogácsa kiszagatása után a megmaradt, már lisztes darabokat újra összegyúrva - kemény szilvalekvárral „megbolondítva” - az asszony- és gyerek népnek való pikáns ízű, édes-sós finomságot alkottak. A neve „Tepertős Lekváros Papucs” lett, s népszerűségben túltett „Tepertős Pogácsa” nevet viselő „bátyján”. Használják rá a „Barátfüle” nevet is, de szakácskönyvben „Párnacsücske” néven is jegyzik. Nálunk – Kunszentmárton környékén – ez az utóbbi név nem használatos, a „Barátfüle” viszont igen.

Azóta is készítik házilag is, de cukrász üzemben készülő hagyományos változata is kapható Kunszentmártonban. Az Európai Unió 2013. november 13-i rendelete alapján a „tepertős pogácsa” elnevezés a hagyományos különleges termékek jegyzékébe került. Az élelmiszeripar felvette a védett termékek listájára – meghatározva a nevének megfelelő összetételét. Forgalomba csak így hozható – garantálva a névhez tartozó minőséget.

## 6. Indoklás az értéktárba történő fölvétel mellett

Felgyorsult életünkben is áldás egy olyan étel, mely tápláló, egészséges, utazáshoz jól csomagolható. Tésztájából két változat készülhet: sós és édes-sós. Egészséges táplálék. Édes, de édességét a cukor nélkül főzött szilvalekvár adja a sós tészta ellenhatására. Tartós, sokáig elállna - hűtés nélkül is – ha nem lenne annyira finom.

A paraszti életmódot folytató háztartások száma mára lecsökkent, de a tepertős pogácsa és különösen a lekváros papucs iránti igény változatlan. A hagyományos házi sertéstartás, a disznótorok ritkulásával, a főzési kultúra átalakulásával egyre kevesebb háznál sütik. A szilvalekvár hagyományos módon való főzése is egyre kevesebb családnál gyakorlat már. Ezek átmentésében nagyon fontos szerepe van a cukrásziparnak.

Kunszentmártonban a Talmácsi Cukrászat érzékenyen reagál az életmód ilyen irányú változásaira. (Árukészletében található 5 féle hagyományos pogácsa, 5 különböző töltelékű rétes, krémesből 3 változat, piték, lepények, hajtott kalácsok, stb.) Az évszakokhoz, ünnepekhez kötődő hagyományos sütemények kínálatával átmenti és őrzi étkezési kultúránk népi, de polgári értékeit is. Félő, hogy az életmód változásával eltűnnének, ha nem figyelnének rá!

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

Európai Unió Hivatalos Lapja. 2013. 11. 14. HU.  
L. 303/17. – L. 303/23. o.

Horváth Ilona: Szakácskönyv (Tizenharmadik kiadás. Magyar Nők Országos Tanácsa),  
Budapest, Kossuth Könyvkiadó, 1986. Réteges tepertős pogácsa, 313. oldal  
Párnacsücske, 283. oldal

## 8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: nincs

### **III. MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés (j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek:

Csécsei Lászlóné, Csollákné Apatóczki Etelka, Mihályi Tamás, Smuta Kálmán, Szűcs Miklós és Dezső Dóra, Talmácsi Krisztián, Vigh Lászlóné

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat.

# TEPERTŐS POGÁCSA ÉS LEKVÁROS PAPUCS



Házi készítés: Tóth Andrásné Rác Mária  
5440 Kunszentmárton Krúdy Gyula utca 4.



Talmácsi Cukrászat által készített változata:  
Szabó János cukrász  
Cukrászüzem:  
5440 Kunszentmárton Zrínyi utca 1.



A fotókat készítették: Pintér Attila mestercukrász és Tóthné Gácsi Anna

## Tepertős pogácsa és lekváros papucs vagy barátfüle házilag készítve



Összeállítás: liszt, langyos tejben futtatott élesztő, tejföl, margarin



Gyúrás, cipózás, nyújtás, tepertő felkenése



Feltekerés, összehajtás, pihentetés háromszor fél-fél órán át





Pihentetés után újranújtás háromszor ismételve a műveletsort



Végő kinyújtás után rácsozás, szaggatás, tojásos kenés



**Maradék tészta újragyúrva, darabolva, lekvárral töltve, tepsire rakva**



**A lekváros papucs vagy barátfüle kisülve**

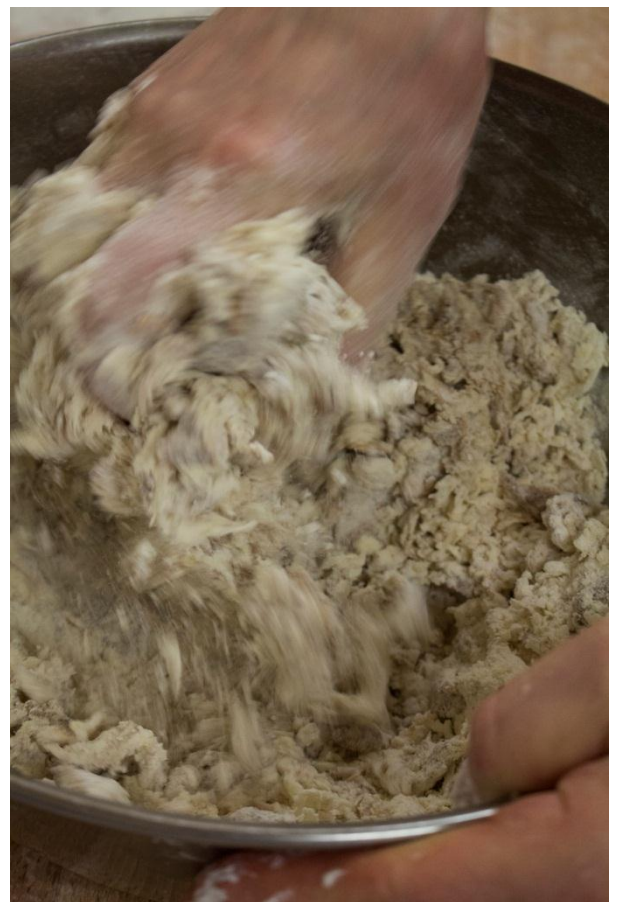
**Készítette: Tóth Andrásné Rác Mária**

**Kunszentmárton**

Fotók és szöveg: Tóthné Gácsi Anna

**Tepertős pogácsa és lekváros papucs vagy barátfüle  
cukrászipari változatban**





**Anyagok kimérése, kézi gyúrása**



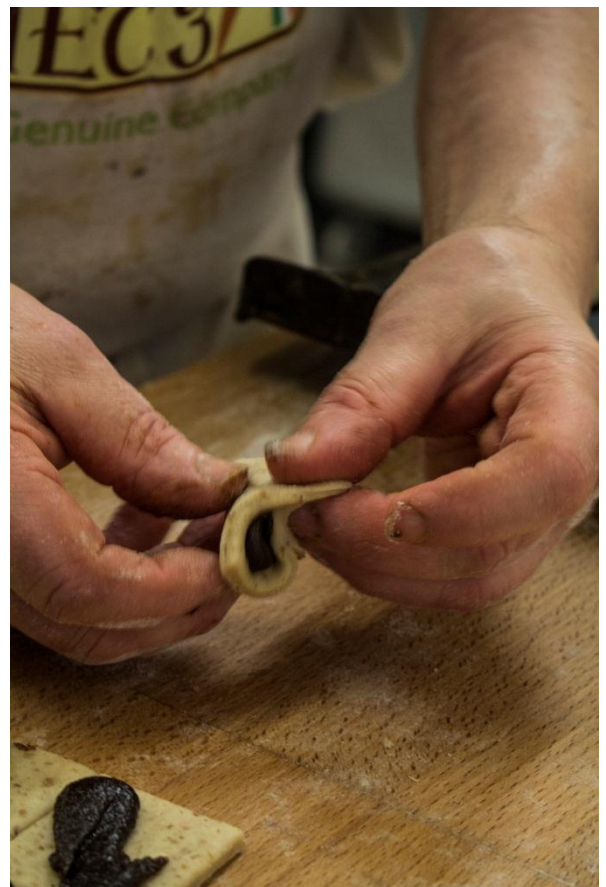
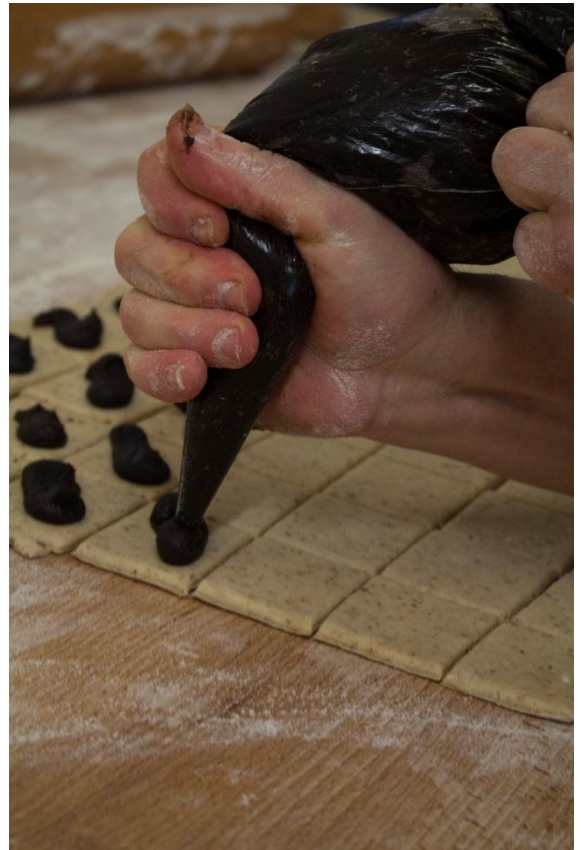


**Deszán gyúrás, cipózás, nyújtás után: pogácsák szaggatása, kenése, sütése**





**A tészta gépi nyújtása, darabolása**



A lekvár kiadagolása, a papucs vagy barátfüle összehajtása



Felrakás tepsire, tojásos kenés, cukrászüzemi sítés, készáru: tepertős pogácsa lekváros papuccsal



**Készítette: Szabó János cukrász**

**TALMÁCSI CUKRÁSZAT**

**Kunszentmárton**

Fotók: Pintér Attila cukrászmester, Tóthné Gácsi Anna

Szöveg: Tóthné Gácsi Anna

## Támogatói és ajánló levél

Alulírott Csécsei Lászlóné tanárnő, Kunszentmárton, Batthyány utca 6. szám alatti lakos támogatom, hogy a TEPERTŐS POGÁCSA ÉS A SZILVALEKVÁROS PAPUCS a Kunszentmárton város helyi értéktárába, illetve a Jász-Nagykun-Szolnok megye értéktárába kerüljön.

A múlt századok kedvelt „tésztája” kiadóssága és eltarthatósága miatt.  
A „ház körül” megtalálható nyersanyagokból készül, takarékosagra, beosztásra nevel.

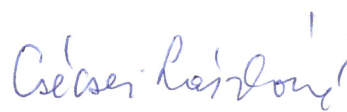
Vendégkínáló is. A hagyományos családok adtak arra, hogy még a váratlan vendéget is meg tudják kínálni.

Az emberi szervezetnek időnként jól esik egy kissé zsírosabb, fűszeresebb étel fogyasztása. Télidőben, fizikai munkák során szükség van több kalóriára.  
A pogácsa versenyzik sok drága, cifra nevű süteménnyel.

Ha továbbvisszük készítését, elleshetünk valamit elődeink titkos receptjeiből, s tovább is fejleszthetjük azokat. Ha nem: akkor is biztos pont, kapaszkodó lehet bizonyos élethelyzetben.

Kunszentmárton, 2017. január 4.

Tisztelettel:

  
Csécsei Lászlóné  
tanárnő

## Támogató és ajánló levél

Alulírott Csollákné Apatóczki Etelka Kunszentmárton Bozsik Kálmán u. 2. szám alatti lakos támogatom, hogy a tepertős pogácsa és a lekváros papucs felvételt nyerjen a Kunszentmárton városi és a Jász-Nagykun Szolnok megyei értéktárba.

Családunk, mint minden magyar parasztcsalád igen takarékosan élt. Igyekeztünk mindent hasznosítani. Disznóvágáskor például a sertés legapróbb részeit is. A zsírsütéskor keletkezett apró tepertőt használtuk fel a mi családunkban is a tepertős pogácsa és lekváros papucs –melyet a mi barátfülének nevezünk - készítésére.

Édesanyám minden télen többször is sütött tepertős pogácsát és lekváros papucsot, amíg a tepertő aprajából tartott. A papucsot saját készítésű szilvalekvárral töltötte. Gyerekként én is részt vettem a sütésben, adagoltam a tésztára a lekvárt és gyakran meg is dézsmáltam. Az egész család szerette ezt az ízletes, sós –édes süteményt. Emlékszem, hogy a szomszéd nénik is készítették és ilyenkor természetesen kóstolót vittek egymásnak. Bár megvan a recept, de én már inkább készen veszem e tepertős süteményeket. Családommal együtt örülök, hogy városunkban kapható az édesanyáméhoz megszólalásig hasonló sütemény, amely úgy gondolom, nagyon kapós a vásárlók körében.

Kunszentmárton 2017. 01. 08.



Csollákné Apatóczki Etelka

## Támogatói levél

Alulírott Mihályi Tamás Kunszentmárton Széchenyi LTP. Y/8 szám alatti lakos támogatom, hogy a tepertős pogácsa és a lekváros papucs felvételt nyerjen a Kunszentmárton városi és a Jász-Nagykun-Szolnok megyei értéktárba.

Gyermekként is emlékszem a sült tepertős pogácsa illatára, amit még frissen, melegen mindig nagy örömmel és gyorsasággal fogyasztottunk bátyámmal a vasárnapokon a Forma 1-es versenyek nézése közben. A futamok végére rendszerint el is fogyott a sós finomság.

Ez az egyszerű sütemény mind a mai napig része az életünknek fiatal felnőttekként is, csak immáron a baráti összejöveteleknél is egyre kedveltebb lett a férfias pogácsa. Még friss szilveszteri emlékként mondhatom, hogy amikor összeültünk borozva, sörözve, pálinkázva búcsúztatva az óévet megannyi „rágcsával” felkészülve az estére, éjfélre elsőként a tepertős pogácsa fogyott el. A nagy beszélgetések közepette szinte reflexszerűen nyúltunk mindig a kosárhoz. Amellett, hogy nagyon finom, abban is segít, hogy az alkohol hatására nehogy túl hamar véget érjen az este.

Kunszentmárton, 2017.01.10.



Mihályi Tamás

## Támogatói és ajánló levél

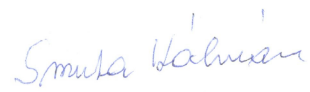
Alulírott Smuta Kálmán, nyugalmazott középiskolai tanár (Kunszentmárton, Deák Ferenc utca 28. szám alatti lakos) támogatom, hogy a TEPERTŐS POGÁCSA ÉS A SZILVALEKVÁROS PAPUCS a Kunszentmárton város helyi értéktárába, illetve a Jász-Nagykun-Szolnok megye értéktárába kerüljön.

A régebbi idők természetes velejárója volt, hogy hosszú téli estéken az emberek jobban összejártak, mint manapság. Így volt ez a tágabb családok, baráti közösségek, szomszédok között. Jó alkalom volt erre a téli ünnepek sora, a név- és születésnap köszöntések, esti kártyázások, de maga a disznótori kóstolók küldése is.

Ilyenkor került elő a vendégváró tepertős pogácsa a lekváros papuccsal, hozzá némi innivaló felnőtteknek, gyereknek, nőnek, férfinak – kinek mi dukált. Egyszerű, testet-lelket melegítő esték voltak ezek esetleg zenével, dalokkal, mesékkel, régi történetekkel. Különös hatást gyakorolt ez a legifjabbakra és a gyerekekre, akikben így alakult ki az összetartozás érzése, a múlt jelenhez való kapcsolódása, az elődök tisztelete.

A TEPERTŐS POGÁCSA LEKVÁROS PAPUCCSAL szinte az összetartozás „kovászaként” működött generációk és kisközösségek közt. Ne hagyjuk veszni, hátha még van ehhez ma is ereje, ha mi időt szakítunk rá szűkebb életterünkben, a rohanó világunkban.

Kunszentmárton, 2017. január 9.

  
Smuta Kálmán  
aláírás



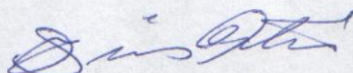
## TÁMOGATÁSI JAVASLAT

Alulírott Szűcs Miklós népzeneész és Dezső Dóra művelődésszervező, támogatjuk a TEPERTŐS POGÁCSÁNAK és a SZILVALEKVÁROS PAPUCSNAK a Kunszentmártoni Városi Értéktárba és a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Értéktárba történő felvételét.

### Indoklás:

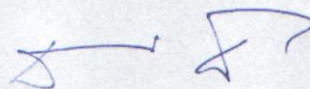
- Amellett, hogy helytörténeti és gasztronómiai jelentőséggel bír, tökéletes harmóniában van a helyi és környékbeli szilvapálinkák ízével, mely erőteljes ősi tudást feltételez.
- Sajátossága maga az elnevezése, hisz másutt barátfüleként is emlegetik.
- Különlegcs és messzire vezető – főként a Távol-Keletre – a sós és az édes ízek ilyen forma párosítása, sós-zsíros tésztába édeset csomagolni.
- Meg kell őrizni az utókornak ezt a receptet, ami az állattartó, és növénytermesztő paraszti gazdaság esszenciája, hisz a disznó és a gyümölcsös legjavát kínálja.

Kunszentmárton, 2017. január 10.



Szűcs Miklós

Kunszentmárton, Akácfa u. 1.



Dezső Dóra

Kunszentmárton, Akácfa u. 1.

## TÁMOGATÁSI NYILATKOZAT

ALULÍROTT TALMÁCSI KRISZTIÁN CUKRÁSZMESTER (5440 KUNSZENTMÁRTON, ZRÍNYI UTCA1.) TÁMOGATOM, HOGY A TEPERTŐS POGÁCSA ÉS A SZILVALEKVÁROS PAPUCS A KUNSZENTMÁRTON VÁROS HELYI ÉRTÉKTÁRÁBA, ILLETVE A JNSZ MEGYE ÉRTÉKTÁRÁBA KERÜLJÖN.

MINDKETTŐ KÉSZÍTMÉNY HAGYOMÁNYOS, EGYSZERŰ ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜL, RECEPTJÜK ÉS AZ ELKÉSZÍTÉSI TECHNOLÓGIÁJUK ÁLTAL AZONBAN EGY OLYAN EGYEDI TERMÉK JÖN LÉTRE, AMI KIFEJEZETTEN ERRE A KÖRNYÉKRE ÉS AZ ITT ÉLŐ TRADÍCIÓKRA JELLEMZŐ.

VÉLEMÉNYEM SZERINT FONTOS, HOGY E KÉT HAGYOMÁNYŐRZŐ TERMÉK AZ ÉRTÉKTÁRBA FELVÉVE VÉDETTSÉGET, ELKÉSZÍTÉSI LEÍRÁSA ÉS PONTOS RECEPTJE RÖGZÍTÉSRE KERÜLJÖN.

TALMÁCSI KRISZTIÁN CUKRÁSZMESTER

2017.01.07. KUNSZENTMÁRTON



## Szíves ajánlásom...

Örvendetes hírnek tartom, hogy Kunszentmárton város Helyi Értéktárába és a Jász-Nagykun-Szolnok megyei Értéktárba szeretnék felvetetni megőrzendő értékeik közé a vidékünkre jellemző sós finomságot, az úgynevezett töpörtyűs, tepertős, - a magam nyelve, nyelvezete, ízlése szerint töpörtős pogácsát. Na, meg a kísérőjét, a csoszogó, de fényes szemű szilvalekváros papucsot.

Régi idők óta sütögeti és fogyasztja környékünk falusi és városi népe. Nem csoda, hogy szerették, hiszen készítése egyszerű, alapanyagai pedig kéznél voltak, vannak.

*Itt a jó magyar kunsági liszt, meg a disznótoros aranysárgás-pirosas, omlós töpörtő és az üst alján összesereglett morzsalék!*

*Ha fáradtan hazaérsz, benyitsz a konyhába, megcsapja orrod a friss pogácsa illata, s máris érzed az otthon melegét, varázsát.*

*Hát még ha be is kapsz egyet-kettőt!*

Hol is lehetne méltóbban megőrizni, mint az Értéktárban?! Igyekezni kell vele! Jó szívvel ajánlom!

A fenti igyekezet történik Kunszentmártonban az Úr 2017. esztendejének január havában.

Vígh Lászlóné  
Dékány Rózsi

Kunszentmárton  
Vécsey u. 11.

*Vígh Lászlóné  
Dékány Rózsi  
Kunszentmárton  
Vécsey u. 11.*

## Támogatói nyilatkozat

Alulírott Molnár Zsuzsanna, kunszentmártoni születésű és jelenleg is a városban tevékenykedő intézményvezető óvodapedagógus ezúton támogatom, hogy a barátfüle nevű édes sütemény értéktárunkba kerülhessen, amennyiben erre méltónak találják.

Egyúttal szeretném javasolni, hogy a nevezett sütemény a felterjesztésben „Barátfüle (Lekváros papucs)” alakban szerepeljen. Míg ugyanis városunkban a barátfüle a teljesen elfogadott és általánosan használt neve, addig másutt az utóbbi néven ismert, a barátfüle pedig a derelye szinonimájaként fordul elő. A fentebb javasolt forma remélhetőleg minden félreértést eloszlatna.

Kunszentmárton, 2017. január 25.

Molnár Zsuzsanna

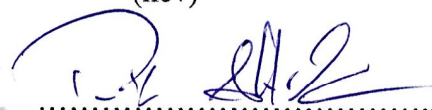
**A JAVASLATHOZ CSATOLT SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FÉNYKÉPEK ÉS FILMEK  
FELHASZNÁLÁSÁRA VONATKOZÓ HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT:**

**A javaslatban és annak mellékleteiben szereplő saját készítésű fényképek további felhasználásához ezennel hozzájárulok.**

2017. február 15. ....

PINTÉR ÁTILA .....

(név)

 .....

(aláírás)

**A JAVASLATHOZ CSATOLT SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FÉNYKÉPEK ÉS FILMEK  
FELHASZNÁLÁSÁRA VONATKOZÓ HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT:**

**A javaslatban és annak mellékleteiben szereplő rólam készült fényképek további felhasználásához ezennel hozzájárulok.**

2017. február 15. ....

TÓTH ANDRÁSNE  
RÁCZ MARIÁ

.....  
(név)

Tóth Andrásné

.....  
(aláírás)

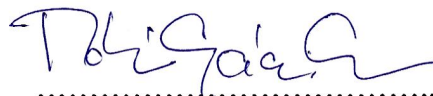
**A JAVASLATHOZ CSATOLT SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ FÉNYKÉPEK ÉS FILMEK  
FELHASZNÁLÁSÁRA VONATKOZÓ HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT:**

**A javaslatban és annak mellékleteiben szereplő saját készítésű fényképek további felhasználásához ezennel hozzájárulok.**

2017. február 15. ....

TÓTHNE GÁCSI ANNA

.....  
(név)



.....  
(aláírás)