

Javaslat az
„ENDRŐDI KÁPOSZTÁSLEPÉNY”
települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Molnár Borbála klubvezető
Barátság Nyugdíjas Klub

Gyomaendrőd, 2020. február 12.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. Barátság Nyugdíjas Klub
2. A javaslatot benyújtó személy:
Név: Molnár Borbála
Levelezési cím: 5502 Gyomaendrőd, Décsi utca 15.
Telefonszám: 06-70-5245983
E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Endrődi káposztás lepény**
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 fellelhetőségének helye:
Gyomaendrőd gasztronómiai hagyományát ápoló családoknál ma is készítik.

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési

tájegységi
megyei
külföldi magyarság

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

Endrőd gazdag gasztronómiai hagyományának egyik fontos étele az endrődi káposztás lepény. A régi kelt tészta készítő hagyományokkal rendelkező Endrődön, ez a kelt tészta volt a legnépszerűbb. Főleg tartalmaz egy tál ételek (tartalmas levesek) után fogyasztották, illetve megjelent az ünnepi étrendben is. A káposztás lepény könnyű kalácstésztából készül, melyet kelesztés után kisebb kupacokba adagolnak, majd tovább kelesztik. A megkelt tésztákat kör alakúra nyújtják, fél oldalát párolt, ízesített káposztával töltik meg és félbehajtogatják. A káposzta töltelék Endrődön két ízesítéssel készül: sóval, cukorral és borssal vagy sóval, borssal. Az endrődi és innen származó emberek emblematisztikus süteménye. Népszerűségét mutatja, hogy minden helyi család ismeri és süti vagy korábban sütötte.

A hagyományt folytatva a Szent Antal kenyérsütőház felvette a káposztás lepény sütést a bemutató programjai közé, így minden pénteken megtekinthető a készítés és akár meg is lehet kóstolni.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A káposztás lepény Endrőd egyik gasztronómiai emblémájává vált. A körülötte kialakult kultusz is azt mutatja, hogy milyen népszerű és kedvelt étel volt és mai is az. A környező településeken nem készítik ezt a formát. Szarvason és Kondoroson hasonló káposztás süteményt kapusznikának nevezik, de ez formájában és részben tésztájában is más. A sütemény történetét vizsgálva azonban rokoni kapcsolatokat lehet kimutatni a káposztás lepény és a környező települések kapusznikája között. Különös jelenség, hogy az endrődi embert a gyomaitól így is meg lehet különböztetni, ugyanis a gyomai lakosság nem ismeri és nem készíti ezt a kelt tésztát.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája:

- <http://www.bekesmegye.com/gyomaendrod-varos/hirek/kaposztas-lepeny-sutes-a-gyomaendrodi-tajhazban>

- <https://www.beol.hu/kozelet/helyi-kozelet/boglyakemenceben-sultek-ki-a-kelt-tesztas-finomsagok-1414476/>

- Édesanyám emléke... (Tájjellegű ételek és háziszöttesek) Endrődi Füzetek 7. Gyomaendrőd, 1999.

III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuálisdokumentációja



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

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