

Javaslat

„A kelt tészták királynője – Az aranygaluska”

Települési Értéktárba történő felvételéhez



Készítette:

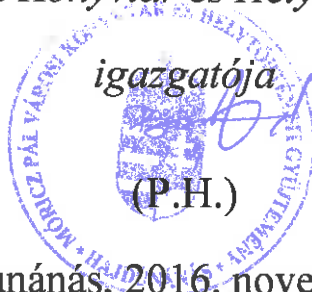
Husvéthné Szabó Judit

Móricz Pál Városi Könyvtár és Helytörténeti Gyűjtemény

Benyújtotta:

Buczó József

Móricz Pál Városi Könyvtár és Helytörténeti Gyűjtemény



Hajdúnánás, 2016. november 25.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Hajdúnánás Városi Önkormányzat

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

Név: Buczko József – Husvéthné Szabó Judit
Levelezési cím: 4080 Hajdúnánás, Bocskai u. 12-14. sz.
Telefonszám: 52/381-941
e-mail cím: konyvtarhnanas@feremail.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

„A kelt tészták királynője – Az aranygaluska”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input checked="" type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Hajdúnánás

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:

Fenségesen omlós, diós falatok, *arany színű édesség* - mi más lehetne ez, ha nem az *aranygaluska*, melyet már nagyanyaink is előszeretettel készítettek.

Az aranygaluska kelt tészták családjába tartozik. Elkészítése igen időigényes, sok odafigyelést és hozzáértést igényel, ezért elődeink ritkán, inkább ünnepnapok alkalmával készítették. A lakodalmak elmaradhatatlan kedvelt, ízletes édessége volt a múlt század elejétől kezdődően a krémes torták megjelenéséig. „Ennek az elkészítését nagyon tapasztalt asszonyokra bízta. Pontosan kellett időzíteni a dagasztását, a formákba való rakását, aztán gondosan kellett ügyelni a sütésére. Csak akkor volt igazi, ha a paprikás után sült meg, és a kemencéből egyenesen az asztalra teheték ezt a pompás edelt.” /Draviczky Imre/

A lakodalmakban a vőfély a következő tréfás rigmusok egyikével kínálta:

„Itt van a jóízű tészta sütemény,

Mivel a múlt héten sült nem is olyan kemény.

Bátran lehet enni, gyomornak nem nehéz,

Fogjon meg hát belőle

Minden darabot vagy 9 kéz.”

„Ez ám a magyarok híres eledele, az alja nem tudom, de cukor a teteje.

Aki ebből jól bekanalazott a bocskoros oláhokbul fődhöz vág vagy hatot.

Tessék násznagy uram egészség utána.”

„Tisztelt kompánia, itt a jó sütemény,

Ebből egyenek, mert nem igen kemény;

Cukor mazsolával el vagyon készítve, odakinn a hó igen is belepte,

Tessék násznagy uram , egyen hát belőle!”

Nem mindegy, hogy hogyan és milyen alapanyagokból, milyen körülmények között készül a finom csemege.

Hozzávalók:

liszt

élesztő

tojás

tej

tejföl

olaj

vaj

tyúkzsír

cukor

vanília

só

mazsola

dió

Elkészítés menete:

A tojássárgákat a cukorral elkavarjuk, hozzáöntjük a tejet, amiben a sót feloldottuk. A liszt közepébe mélyedést készítünk és abba öntjük az anyagokat a kovással együtt. Fakanállal jól kidolgozzuk, hogy hólyagos legyen és hozzáöntjük a langyosra olvasztott vajat, amivel szintén jól eldolgozzuk. Langyos helyen egy óráig kelesztjük. Ha megkelt, borítsuk ki az egésztest deszkára és apró pogácsaszaggatóval szaggassuk ki. Bezsírozott kuglófformába

helyezzünk belőle egy sort és mindegyiket kenőtollal kenjük be vékonyan zsírral. Minden sor tésztaát hintsünk meg bőven diós cukorral. Újból kelesztjük, majd lassú tűznél sütjük. Ha megsült, tálra borítjuk, vaníliás cukorral megszórjuk és melegen tálaljuk. Nem vágjuk, hanem tépjük.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Tisztelettel kérjük a *Hajdú-Bihar Megyei Értéktárba* történő besorolását, az alábbiak okán:

Régmúlt idők hagyományos étele a foszlós, puha, könnyű aranygaluska. Csábító illatával, aranyló színével az ünnepi asztalok tápláló befejező fogása lehet az előkelő finomság. A kis foszlós gombócokat a ropogós cukros-diós réteg teszi igazán ínycsiklandóvá. Időigényes és fáradságos munkával készül ugyan, de íze mindezt kárpótolja. Ezt a finomságot a nagymamák különösen jól tudták csinálni. Régen az ünnepek, eljegyzések, lakodalmak elmaradhatatlan édessége volt. Manapság sokan már nem is ismerik, vagy nem tudnak időt és energiát fordítani ennek a finomságnak az elkészítésére.

Hajdúnánáson Oláh Imréné és Oláh Imre évtizedek óta, régi családi recept alapján foglalkozik aranygaluska készítésével. Hagyománynak megfelelően fateknőben dagasztják, kelesztik és kemencében, kuglófformában sütik.

A helyi ízek, a nánási ételek fennmaradása miatt kérjük a Hajdúnánási Értéktár Bizottságot, emelje helyi értékeink sorába a ma már kevésbé ismert, kemencében sült aranygaluskát, mint gasztronómiánk büszkeségét.

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

- dr. Igmándy József: Hajdúéltap = Ifjúság és Élet, 1940-41. p. 70-71.
- Takács László. A hajdúnánási ember táplálkozása
- Igmándy József: Hajdúnánási lakodalmi szokások
- Draviczky Imre: Leánykérés – Kézfogó – Lakodalom. Hajdúnánás, 1999.
- Péteri Lajosné: Hajdúnánási étkezési szokások és ételek
- http://nanastv.hu/aranygaluska-regi-csaladi-recept-alapjan-video_5488c81ab.html

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: -

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:*

3. *A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat:*