Javaslat a Bélmegyeri Értéktárba történő felvételhez

„Hájas tészta"

I. JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Csupászné Szűcs Edit

---

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

Név: Kovács János
Levelezési cím: 5643, Bélmegyer Tavasz 22
Telefonszám: 0630/ 635-8997
E□mail cím: polgarmester@belmegyer.hu

II. TELEPÜLÉSI ÉRTÉK ADATAI

1. A települési érték megnevezése:

Hájas tészta

---

2. A települési érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

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

3. A települési érték fellelhetőségének helye:

Bélmegyer

---

4. A települési érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása:

Készítéséhez mindenképpen disznóhájat kell használni, bár van, ahol libahájjal is készítenek hajtogatott leveles tésztát. Igazi friss disznóhájhoz elsősorban a hashártyát kitöltő úgynevezett fodorháj szükséges, ahhoz viszont leginkább csak disznótorok idején, vagyis télen lehet hozzájutni.
A szilvalekváros hájas emberemlékezet óta a disznótorok és a farsangi időszak jellegzetes házi süteménye. És nem véletlen a szilvalekvár-töltelék: a hájas tészta ugyanis értelemszerűen zsíros, nehezen emészthető, míg a szilvalekvár éppen az emésztést segíti.
Hozzávalók és készítés: 50 deka sertésháj, 70 deka liszt, 2 tojássárgája, 2,5 deci langyos víz, 2 evőkanál ecet, pici só, szilvalekvár.

A hájat lehártyázzuk, majd húsdarálón átdaráljuk. 25 deka lisztet a hájjal és az ecettel összedolgozunk, majd hűtőbe tesszük. A maradék 50 deka lisztet és a két tojássárgáját a sóval és langyos vízzel összegyúrjuk. A tésztát kinyújtjuk, és rákenjük a hűtőből kivett lisztes hájat. Háromszorosan egymásra hajtjuk háromszor, közben mindig egy-egy félórára a hűtőben pihentetjük. Miután negyedszerre is kinyújtottuk, körülbelül 6×6 centis kockákra vágjuk, a közepére egy kanál lekvárt teszünk, és félbehajtjuk. Tepsire rakva előmelegített forró sütőben, közepes lángon megsütjük. Porcukorral gazdagon meghintve tálaljuk.

5. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A tészta minden nap asztalra kerül valamilyen formában, főve vagy sütve. Ősidők óta tradicionális a falvakban így Bélmegyeren is a tészta, a kenyér és nem utolsósorban a friss házi tojás.
Anyáink, nagyanyáink sokféle tésztát, süteményt készítettek, a hájas tészta az egyik olyan hagyományos sütemény, ami a mai napig változatlanul a régi recept szerint készül.
A gasztronómiában a régi ételek nagy szerepet töltenek be mind a helyiek és turisták számára.
A falusi turisztika egyik alapvető jellegzetessége a régmúlt mai napig becsben tartott édességeinek bemutatása, megőrzése.

---

6. A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Dátum: 2015. 10. 06.

Bélmegyer Község Önkormányzata 3.

Aláírás