

**Decsi Települési Értéktár Bizottság 7/2016. (09.30.) számú határozatával
felvette a helyi értéktárba és felterjesztette a Tolna Megyei Értéktárba.
Decs, 2016.09.30.**

Javaslat

***a „Decsi kerek kalács”
települési értéktárba történő felvételéhez***

Készítette:

**Nagy Zoltánné és
Oberitterné Wágner Julianna**

Decs, 2016.08.28.

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Nagy Zoltánné

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

Név: Nagy Zoltánné

Levelezési cím: 7144, Decs, Öreg u. 6.

Telefonszám:74/496853

E-mail cím:

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

„Decsi kerek kalács”

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 type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

Magyarország, Tolna megye, Decs

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

<u>települési</u>	tájegységi	megyei	külhoni magyarság
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Decs tradicionális étke a lakodalmi, keresztelői készítőik elmaradhatatlan tejfölös-borsos kerek kalácsa. A sárközi asszonyok már reggel ezzel fogadták a készítőbe érkezőket. Ehhez hajnalban keltek, készítették el, és a nagyobb mennyiség miatt a péknél sütették ki a kalácsokat. Jól kitalált, laktató étel volt ez a rokonság számára a készítői munkák, a tyúkpucolás, csipetkegyúrás, edénmosogatás... alkalmával, s nem mellékesen pikáns íze jól illett a felkínált szőlőhegyi zamatos borokhoz is. Ebéd után köszönetképpen küldtek belőle a segítők otthonmaradt családtagjainak is.

Receptje, készítése

Hozzávalók:

Tésztához: 1 kg liszt, csipet cukor, 5 dkg élesztő, 1 kiskanál só, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál zsír, és annyi tej, hogy lágy tésztát kapjunk

Mártóhoz: 20 dkg olvasztott zsír, 6 dl tejföl, ízlés szerint só, őrölt bors

Régen a gyakorlott háziasszonyok nem mérték mérleggel a hozzávalókat, tapasztalat alapján, érzésre, esetleg olyan kéznél levő mértékeket használva, mint a csipet, a marék, állították össze a tésztát.

A megszitált liszt közepébe teknőt vájtak, beleöntötték a cukros, langyos tejet, majd belemorzolták az élesztőt. A megkelt élesztőhöz kis lisztet adva, az elkészült kovással, sóval, tojássárgával gyúrták össze annyi tejjel, hogy kellően lágy tésztát kapjanak. A kezüket folyamatosan szobahőmérsékletű, puha zsírba mártva dolgoztak, hogy még foszlósabb legyen a kalács. A megkelt tésztát 10 cm x 30 cm-nyi csíkokra szaggatták, sodorták, majd karikába fonták, és szép barnára sütötték.

A mártóhoz az olvasztott disznózsírba tejfölt tettek, felmelegítették, ízlés szerint sóval, törött borssal ízesítették. A kiszült, még meleg kalácsokat egyenként ebbe az ízes mártásba forgatták, pergamenpapírra tették, és kendővel letakarva állni hagyták, hogy a tészta jól megszívhassa magát, ezáltal még másnap is finom, szaftos maradt. Az ízt még fokozni is lehetett, mert aki úgy szerette, evés közben is mártogathatta a kalácsot a sós-borsos tejfölbe.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Ez a kerek kalács Decs régi hagyományú gasztronómiai kincse, ami hajdani nagy családi ünnepek jellegzetes, elmaradhatatlan étele volt. Az itt élők a mai napig ismerik, készítik otthon, de a helyi pékség kínálatában is szerepel. Olyan értéket képvisel, melyet megőrizni, továbbadni kötelességünk.

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

Decs nagyközség honlapja:<http://www.decs.hu/gasztronomia.html>

Gasztroangyal - Marcsi, bogrács, nyár II. (2016. 09. 03.)-

<https://www.youtube.com/watch?v=cmODL-6kmew>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

Saját képek: Nagy Zoltánné
A decsi kerekkalács készítői:
Németh Mihályné Jolán néni
Mikóczi Lászlóné Katica néni

