

Javaslat

„A tiszavasvári Zúzos-lé vagy más néven a vasvári Zúzos leves, mint a büdsszentmihályi eredetű, s a tiszavasvári kistérségben is népszerű, speciális népi étel”

Tiszavasvári Települési Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Tiszavasvári Város Önkormányzata

P. h.:

.....

Dr. Fülöp Erik polgármester

Tiszavasvári, 2015. augusztus 31.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Tiszavasvári Város Önkormányzata

Összeállította: **Kocsi Erika történész, megbízott szakértő**

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

Név:	Sipos Ibolya alpolgármester
Levelezési cím:	4400 Tiszavasvári, Városháza tér. 4.
Telefonszám:	70-772-2612
e-mail cím.	ibolyasipos@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

„A tiszavasvári Zúzos-lé vagy más néven a vasvári Zúzos leves, mint a büdszentmihályi eredetű, s a tiszavasvári kistérségben is népszerű, speciális népi étel”

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	

2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Tiszavasvári, annak háztartásai, rendezvényei és a környező kis települések gasztronómiai felületei

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

☒ települési	☐ tájegységi	☐ megyei	☐ külhoni magyarság
--	-------------------------------------	---------------------------------	--

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

„A népek emlékezete a hagyomány. A hagyomány: egy nemzet válasza életkörülményeire, a nemzet igazi személyisége, mellyel időben önmagához és feladataihoz hű maradhat.”

Németh László

*Tiszavasvári Szabolcs-Szatmár-Bereg megye nyugati részén, egy különleges gócpontban, 3 megye találkozásánál fekszik, mégis sok szempontból az ország periferiájának számít a már Árpád-korban is lakott település. A megye nyugati kapujaként emlegetett, közel 14.000 lelket számláló várost, országszerte - ahol ismerik - gasztronómiájáról és minősített gyógyvizéről emlegetik. Sok tekintetben hátrányos helyzete ellenére számtalan szellemi, kulturális, természeti és népi hagyománybéli kincssel büszkélkedhet a *Tiszavasvári Járás* központja. Mai nevét 1952-ben kapta Vasvári Pálra emlékezve, de voltaképpen 1950-ben jött létre *Büdszentmihály* és *Tiszabüd* egyesítésével. A két település már korábban, 1941 és 1946 között is egyesítve volt *Büdszentmihály* néven. A város számos ősi gyökerű, s az itt lakók identitásának táptalaját adó kulturális jelensége vagy szervezete őrzi a gyökereket tükröző, régi nevet, pl. a már megyei értékke nyilvánított különleges hatásfokú helyi gyógyvizet európai strandnívóval megajándékozó, 3 éve civil üzemeltetésű *Szentmihályi Gyógyfürdő*, a büdi boszorkányégetés, a rendszeresen megtartott Szentmihály napi város rendezvénysorozat, vagypedigmaga a *tiszavasvári zúzos lé, a vagy más néven a vasvári zúzos leves* is.*

A hagyomány-és értékörzésnek a város kulturális életében számtalan aktív és példaértékű megnyilvánulása van. A *Langaméta helyi óvodai szakmai munkaközösség* tagjai és a helyi értékek védelmét, s a népi kulturális értékek, szellemi eredmények élővé tételét kiemelten jó érzékkel kezelő *Vasvári Pál Múzeum* vezetője *Baloghné Szűcs Zsuzsanna* szerzőtársaival, *Czifra Sándornéval, Olajosné Agócs Margittal, Opre Csabánéval* -, akik maguk is gyakorló háziasszonyok”, - elkészítették ***Csipetnyi Büdszentmihály*** című, helyi recepteket és értékeket összegyűjtő, frappáns tömörítő erővel, „a kevesebb több” elvén megszülető kiadványukat, mely jelen tanulmánynak is egyik meghatározó alapjául szolgált.

Maga a specifikus vasvári *Zúzos-lére* is igaz az, ami e vidék sok egyéb ételére, hogy a településen és vonzáskörzetében mindennapos, igen egyszerű ételek nem sallangos konyhaművészeti produktumok, hanem az igazi nép étkezési kultúra jellegzetes, ízletes, könnyen elkészíthető, ám olcsóságuk ellenére is igen tápláló, természetes gyöngyszemei. ***„Nagyanyáink szinte a semmiből tudtak főzni, s micsoda ízek voltak...”*** - vezet be minket e világba a fenti munka gondolata, s **vezérelheti jelen javaslatvételi tanulmányt is a nemzeti érték rangra történő ajánlás szellemében.**

A tiszavasvári *Zúzos-lé* vagy *Zúzos leves* tyúkhúsleveshez leginkább hasonlítható speciális leves, az egyedi fűszerezés mellett húst, zöldségeket, zúzat, májat, pirított eperlevelet, rizst is tartalmaz, amelytől íze és állaga is igazán egyedivé és különlegessé válik. Az étel a helyi múzeum néprajzi gyűjtése alapján leginkább a paraszti lakodalmak és családi eseményekkor

került az ünnepi asztalra. *Büdszentmihály* (ma: *Tiszavasvári*) egyedülálló népi ételét ma is gyakran találják a lagzikban. A helyi gyökerek és hatókör ellenére azonban már elmondhatjuk, hogy e specifikus étel elindult megyei hódító útján, és a Tiszavasvári környéki kis településeken is ismert étel már. Tiszavasváriban pedig a lakodalmakon még mind a mai napig ünnepi ételnek számít. A helyi néprajzi kutatásokra épülő fenti munka Ajánlásában kiemeli, hogy: „*A hagyományos népi ételek manapság reneszánszukat élik. Nem csupán azért, mert az évszázadok során kialakult táplálkozási szokásainkhoz, étkezési kultúráinkhoz ezek állnak a legközelebb, hanem mert rendkívül ízletesek, kiadósak, viszonylag könnyen elkészíthetők és olcsók.*” **A vasvári Zúzos-lé egy rég letűnt világból átörökölt, ma is élő népi konyhaművészeti, s egyben néprajzi és gasztronómiai érték, mely megőrzésre, értéktári besorolásra, azonosításra, s dokumentálásra mindenképpen érdemes és igazán méltó.** Ennek jegyében mutatjuk meg a 2012. évi XXX. törvény, a *hungarikum* törvény szempontrendszere alapján e helyi gyökerű, ám mára a tiszavasvári kistérség, tehát a megye más településein is népszerűvé vált étel jellemzőit.

Hozzávalók a *Csipetnyi Büdszentmihály* című helyi kiadványban olvasható autentikus recept alapján:

- egy jó adag húsleves
- rizs
- frissen pirított eperlevél
- húsaprólék (máj, szív, zúza, csirkemell darabok, nyaka, fara, püspökfalat)
- zöldségek (sárga és fehér répa, karalábé)

Elkészítés:

Főzünk egy jó erős tyúkhúslevest. Amikor kész, a kihűlt zöldségeket kockára vágjuk, a tyúk aprólékját (zúza, máj, nyaka, fara, háta, stb.) szükség szerint daraboljuk. Sós vízben egy nagy csésze rizst (4 személyre) kifőzzük, leszűrjük. Frissen pirított eperlevél tésztát használunk leves betétnek.

Tálalás: nagyobb levesestálba beletesszük a húsaprólékot, a zöldségeket, a rizst és forró levet kanalazunk rá. A pirított eperlevelet külön tálban tálaljuk. Amikor mindenki szedett a levestől, akkor utoljára kerül bele a levesbetét, hogy a tészta el ne ázzon.

Az árnyalatnyi finomságok és pontosság, az egyéni elkészítést visszaadó különleges és elérő megfogalmazások láttatása céljából megmutatunk **egy másik receptleírást is:**

Elkészítése:

A szokásos módon tyúkhúslevest készítünk. A léből egy részt elkülönítünk, külön e lében rizst puhára főzünk. A megfőtt húsokat, zöldségeket, zúzát, májat apró kockákra vágjuk. Frissen gyúrt, nyújtott tésztából apró eperlevelet készítünk, amit kevés forró olajon aranyárgára pirítunk. *Sipos Ibolya alpolgármester* igazi háziasszonyként e helyi népi étel lelkes híve, s külön kiemelendőnek tartja, hogy az eperlevelet frissen gyúrva, még nedves tésztaként kell megpirítani az olajban, mert csak akkor lesz szép hólyagos, ropogós. Elmondása szerint egyszer, nagyon fiatalon ő is főzött finom zúzos levest, de elkövette azt a hibát, hogy szárított eperlevelet pirított. Ez pedig így ehetetlen, hacsak meg nem főzzük a

levesben. De a Zúzos levesnek éppen az a különlegessége, a ropogósra pirított benne az eperlevél. Ezzel kapcsolatban van egy megtörtént eset is, a szomszédék lányának ez esküvőjén a hagyományoknak megfelelően délben zúzos leves volt, este pedig húsleves, csiga tésztával. Az egyik fiatal debreceni vendégnek nagyon ízlett a déli zúzos és este megkérdezte a felszolgálótól: " tessék mondani abból a chipsből már nincsen ami délben volt? " :)

Tálalása: Mind az eperlevelet, mind a rizst, mind az apróra vágott belsőségeket és húst is külön tálaljuk. A leveses tányérba előbb főtt rizst szedünk, amit forró levessel felöntünk. A zúzott (aprított) húsok és a főtt zöldségek csak eztán kerülnek a lébe, végül a tetejét pirított tésztával szórjuk meg. Az erőlevest szeretők kedvére csípős paprikát is tálalhatunk mellé.

Az étel megnyeri minden ide érkező, s először belekóstoló távoli vendég tetszését is, olyannyira, hogy ennek apropóján már kedves kis helyi anekdoták is születtek. *Sipos Ibolya alpolgármester* asszony jelen tanulmányhoz hozzáfűzte, igen értékes adaléka egy ilyen kis történet: „Ezzel kapcsolatban van egy megtörtént eset is, a szomszédék lányának ez esküvőjén a hagyományoknak megfelelően délben zúzos leves volt, este pedig húsleves, csigatésztával. Az egyik fiatal debreceni vendégnek nagyon ízlett a déli zúzos és este megkérdezte a felszolgálótól: " tessék mondani abból a chipsből már nincsen, ami délben volt? ”

Gáll Antalné az étel elkészítésének egyik helyi „szakértője”, s a nagy városi rendezvényeken a *Zúzos-lé* készítés irányítójának tudása valósággal kincset ér *Tiszavasvári* helyi ételspecialitása kapcsán. **Marika** adatközlése szerint a **vasvári Zúzos-lé a régi idők paraszti lakodalmi ebédjének fő fogása volt. Egyik fő jellemzője az egyszerűségéből fakadó nagyszerűsége.** A magyar ember – legyen szó bármely korról és tájegységről – mindig is okosan használta fel a rendelkezésére álló alapanyagokat. Ugyanígy voltak, vannak ezzel a vasvári emberek is, mondhatni mind a mai napig. *A Zúzos-lé eredettörténetét vizsgálva, ha egy képzeletbeli gasztronómiai időutazás során visszatérnénk a település múlt századi világának lakodalmaiba, azt látnánk, hogy a lakodalmas házban a meghívott vendégek által hozott tyúkot, kakast főzték meg úgy, hogy a baromfi aprólékjából (nyaka, szárnya, háta, püspökfalatja, lába, vagy kaparója), valamint zúza, mája, szíve került az ebédre feltálalt "zúzos levesbe" a népi névváltozat szerint.* A húsosabb részeket vacsoránál a csigaleves mellé főtt húsaként, majd éjfélkor sültként tálalták, és fogyasztották. *A „zúzos lé” etimológiáját vizsgálva fontos megemlíteni, hogy nevét az apró kockára felvágott zúzáról kapta.* Legfőbb és egyben legspecifikusabb jellemzője a frissen gyúrt, és vékonyra nyújtott, derelyevágóval készített eperlevél, amelyet kevés zsiradékon világosra sütnek, valamint az apró kockára vágott belsőség /zúza, mája, szív/, illetve a főtt rizs, ami akkor a legfinomabb, ha húsleves lében főznek ki. *Gáll Antalné Marika* ma is gyakran és szívesen főzi akár nagy városi és egyéb rendezvényeken, akár otthoni családi fogásként városa egyik sajátos-bár az innen elszármazottak által *Tiszavasvári* határain túl is igen kedvelt – ételét, s örömmel és készségesen osztotta meg az étel eredetével, történetével és fő jellemzőivel kapcsolatos információkat jelen javaslatételi tanulmányhoz.

Aleváné Siteri Éva *Vasvári Hírmondó* idei szeptemberi számában megjelent cikke szintén érdekes és releváns adalékokkal szolgál e karakteresen helyi étel készítése, s a múltból máig hatoló élményértéke kapcsán: „Mama vasárnaponként vagy a tyúkudvarról, vagy a piacról szerezte be az asznapi ebéd alapjául szolgáló kakast. Hétköznapiokon főzött tyúklevest is, de a mennyei kakasleves mindig vasárnap készült. Amikor zúzoslét főztünk, gondosan ügyelt arra, hogy sertéshús is kerüljön a lábasba. A leves kellően zöldséges volt, ám vigyázni kellett vele, mert a sárgarépatól könnyen édessé vált az alaplé. Mama receptje szerint húslevesbe mindig tegyünk répát, fehérrépát, egy csokor petrezselymet, zellert, egy paprikát és egy

paradicsomot, egy darab édeskáposztát vagy kelkáposztát, néhány krumplit, egy nagy hagymát, fokhagymát, esetleg egy kis zöldborsót, pár rózsányi karfiolt, egy kis maréknyi nagyon zsenge kelbimbót és természetesen jó sok karalábét. Sót sosem tettünk a levesbe addig, amíg főtt, saját készítésű, ma delikátként ismert fűszerkeverékkel ízesítettünk. A levesbe gazdagon került csirke, kacska, liba és pulyka. Egyiknek a mája, másoknak a nyaka, harmadiknak a szíve, negyediknek a zúzája tetszőleges mértékben. Vasárnap reggelente nyolc órára általában összeállt a zúzosleves és a nyári konyha sparheltjén szép lassan megindult a főzés. Tíz óra magasságában már az egész környék illatozott a húslevestől, de azért még egy-két óráig főzni kellett az isteni eledelt, attól függően, mennyire volt már vénecske a kakas. Ez a hosszadalmas főzési idő elegendő volt ahhoz, hogy elkészítsük frissen a levesbe való eperlevelet. Mama elmondta az instrukciókat, én meggyúrta, kinyújtottam és az eperlevél vágóval felszeleteltem a tésztát, majd a jó meleg konyhában hagytuk az asztalon száradni kicsit. Egy-két óra elteltével forró zsírban kisütöttük. Imádtam a frissen sült, ropogós, sózott eperlevelet lopkodni.”

*Tiszavasvári Város Önkormányzata és a Vasvári Pál Múzeum is féltő és élő értéként kezelő gonddal őrzi ősi ételének mai kultuszát. Ennek jegyében a Múzeum és a Városi Önkormányzat 2013-ban rendezte meg első alkalommal, s teremtetett ezzel a régi népi ételt szélesebb körű mai népszerűségi és figyelemközpontba helyező hagyományt a Szent Mihály-napi hagyományok felidézésként a Zúzos-lé főző versengést. Ennek keretében azon csapatok jelentkezését várták, akik a legfinomabban módon tudják elkészíteni Büdszentmihály egyedülálló népi ételét a Zúzos levest. Az idén szeptemberben harmadszor megrendezésre kerülő versengés értékelési szempontrendszere az ősi népi étel illat, látvány, és ízvilágának specifikumait vizsgálja, illetve külön minősítési szemponttá emeli az étel elkészítésének alapjául szolgáló recept egyediségeit, specifikumait, melyek a megszokottól történő eltérés alapján hitelesen tükrözik a népi ételek elkészítésében is természetszerűleg megnyilvánuló „Ahány ház, annyi szokás” elvet. A Vasvári Pál Múzeum és Tiszavasvári Város Önkormányzatatehát idén is megrendezi meg Szent Mihály-napi hagyományok felidézésként a Zúzos-lé főző versengését. A tyúkhúsleveshez leginkább hasonlítható különleges leves, az egyedi fűszerezés mellett húst, zöldségeket, zúzákat, májat, pirított eperlevelet, rizst is tartalmaz, amelytől íze és állaga is igazán egyedi és különleges. **Az ételt a helyi múzeum néprajzi gyűjtése alapján leginkább a paraszti lakodalmak és családi eseményekkor került az ünnepi asztalra. Büdszentmihály, a mai Tiszavasvári elődtelepülésének egyedülálló népi ételét ma is gyakran találják a lagzikban. A gasztronómiai hagyományok ápolásának évről-évre megrendezésre kerülő több színterén is gyakran kap központi helyet e jellegzetes tájékel.***

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

„A magyar nemzet egységétől” vezérelt 2012. évi XXX. törvény, azaz a hungarikum törvény szellemiségének jegyében nyújtotta be Tiszavasvári Város Önkormányzata jelen javaslattevői tanulmányát a tiszavasvári Zúzos-lé vagy másik nevén vasvári Zúzos leves nevű, komoly népi hagyományokra, s 100 év körüli múltra visszatekintő jellegzetes tájékel Tiszavasvári Települési Értéktárba történő felvétele után a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktárba történő szíves felvételét is kérve. Az egész Európában egyedülállónak, számító, s a 2010 óta megszülető nemzeti törvények sorába illeszkedő hungarikum törvényt üdvözölve, s filozófiájával egyetértve mi is úgy gondolkodunk, hogy sok megőrzendő, s a régi korok elmúltával akár a végleges eltűnés veszélye által is fenyegetett természeti, kulturális, gasztronómiai és egyéb népi, historikus értékünk van, aminek azonosítása és értéktári besorolása lelkiismereti feladatunk is. S nem csupán a törvény miatt, hanem a jelen és jövő generációjának szellemi gyarapodása és az igazi identitást adó alapkötevések aktív megőrzése

okán is. Lévé, hogy a jelenleg 14 elemet hordozó,- de fokozatosan bővülő-Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktáreddig civil kezdeményezésre már 2 értéket is méltónak ítélt a megyei érték rangra városunkból (*tiszavasvári gyógyvíz, Kabay-módszer, mely utóbbi Kabay János gyógyszervegyészeti tevékenysége és életműve címen már kiemelt nemzeti érték*ként a Magyar Értéktár eleme is), úgy döntöttünk a jelen tanulmányunkat is összeállító külső szakértő hatására, hogy felállítjuk *Települési Értéktárunkat* is. A települési értékek sorába ünnepélyesen beemelt első, s ezáltal történelmi jelentőségű eleme helyi értéktárunknak a tiszavasvári Zúzos-lé, melynek anyagát örömmel továbbítjuk a *Megyei Értéktár* felé, hiszen a helyi gyökereken túl a tiszavasvári kistérség egyéb településein is előszeretettel főzik és fogyasztják, ezáltal a megye egy jelentős részében ismert és népszerű, ősi népi tájétel, ezért a *Zümi mézes szörpökhöz* hasonlóan a városnál nagyobb elérése igazán okán méltó lehet a megtisztelő megyei érték rangra is, annál is inkább, mert ebben a kategóriában még igazán kevés érték foglal helyet, s a megye számára is dicsőség, ha egyre több- a régi korok generációi által mába átörökölt- népi különlegesség kerül az értéktári besorolás által „megmentésre” törvényi szinten is, s az emberek tudatkincsébe történő még szélesebb körű beépülés okán.

A törvényi megfogalmazás szerint: „...a nemzeti értékeink védelme hozzájárul a nemzeti azonosságtudat kialakulásához és megszilárdításához”, s ezért felelőssége a nemzeti értékkel nyilvánítást lehetővé tévő, a törvény szellemében cselekvő döntéshozóknak, hogy pozitív döntésükkel milyen helyi, azaz települési értékek magasabb szintre történő bejutását teszik lehetővé, s ezáltal erősítik-e jelen esetben pl. a *tiszavasvári Zúzos-lé*-, mint a megye egyik táj-specifikus, s a tiszavasvári kistérségre jellemző hagyományos, a helyi életmódból és múlt századbéli lehetőségvizonyokból kinövő, s a városban szépen őrzött kultuszú tájjellegű ételének a szélesebb megyei megismerését a *Megyei Értéktárba* történő megtisztelő beemeléssel.

Az Országgyűlés kinyilatkoztatása szerint a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének tekintendők, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikus fejlődő tárházát adják, az értékalapú nemzeti összefogásalapjaként. Ennek a szellemiségnek a jegyében kérjük a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Értéktár munkáját és a mi helyi szintű, értékmentő munkánkat összekapcsoló tisztelettel jelen javaslattevői tanulmány tárgyának, azaz a *tiszavasvári Zúzos-lének* vagy másik nevén a *vasvári Zúzos levesneka* megyei értékkel nyilvánítását.

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

1. **ALEVÁNE** Siteri Éva Nagyikám zúzosléje című cikke (In.: Vasvári Hírmondó, 2015. szeptember 25.)
2. **BALOGHNÉ** Szűcs Zsuzsanna - **CZIFRA** Sándorné - **OLAJOSNÉ** Agócs Margit -**OPRE** Csabáné: *Csipetnyi Büdsszentmihály*, Nyíregyháza, 2013.
3. **GÁLL** Antalné adatközlése
4. **SIPOS** Ibolya adatközlése
5. **NÉMETH** László: A minőség forradalma IV. A magyar Rádió feladatai 86. o.

6. <https://www.facebook.com/tion.hu/posts/729727477109860>
7. <http://blog.xfree.hu/myblog.tvn?n=ibolya58&pid=28090>
8. <https://hu.wikipedia.org/wiki/Tiszavasv%C3%A1ri>
9. <http://tiszakaland.hu/news/51>
10. http://www.tiszavasvari.hu/hagyomanyaink_utjan

8. *A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:*
http://www.tiszavasvari.hu/zuzosle_fozoverseny

III.

MELLÉKLETEK

1. *Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:*



(Nem csupán finom és laktatós kulinális élvezetforrás az egyébként egyszerű népi étel, de a látványa is inycsiklandozó.)



Zúzos-lé főzőverseny (felhívás)

Tiszavasvári Város Önkormányzata és a Vasvári Pál Múzeum első alkalommal rendezi meg Szent Mihály-napi hagyományok felidézésként a Zúzos-lé főző versengését. Várjuk azon csapatok jelentkezését, akik a legfinomabban módon tudják elkészíteni Büdsszentmihály egyedülálló népi ételét a Zúzos levest! A szervezők 10 fős csapatok, baráti társaságok jelentkezését várják!

A verseny ideje: 2013.szeptember 28. szombat 09.00

Helyszín: Tiszavasvári Múzeumkert - Szentmihály tér- Kálvin utca,

Szervező: Vasvári Pál Múzeum, Tiszavasvári Város Önkormányzata

Jelentkezési határidő: 2013.szeptember. 23. hétfő 16 óra!

A zsűri több szempont szerint fog értékelni.

- Illat, - Látvány, - Recept különlegessége, eltérése a megszokottól
- És természetesen, ami a legfontosabb: az ÍZ

A résztvevő csapatok részére a szervezők főzőhelyet, sátrat, 1 db sörpád garnitúrát, hulladékátrolót-edényt biztosítanak. Az ételeket elkészíteni a térburkolat védelme miatt **kizárólag gáz** használatával lehet.

FÁVAL TÜZET RAKNI SZIGORÚAN TILOS!

A részvevő csapatok vállalják, hogy a zúzos-lé elkészítéséhez minden szükséges alapanyagot, késeket, edényeket, vágódeszkát és egyéb eszközöket magukkal hoznak. A Közétkeztetési Kft. biztosítja a levesekhez a sült eperlevelet. Az elkészült ételeket a helyszínen kizárólag kóstoló jegy ellenében lehet értékesíteni az érdeklődők részére, illetve csak saját fogyasztásra használható. A zsűrizés céljából átadott adagon kívül a megmaradt mennyiséget zárt edényben kell a tárolni. A munkák során be kell tartani az alapvető higiénés feltételeket. Az elkészült étel fogyasztása csak műanyag táányrban és evőeszközzel lehetséges. A keletkezett veszélyes hulladékot az arra átadott zsákban kell tárolni és a verseny végeztével a kijelölt személynek átadni. A zsűri által legjobbnak ítélt nyertesek értékes tárgyjutalomban részesülnek, amit ünnepélyes díjkiosztó keretében kapnak meg. A nevezéseket érkezési sorrendben fogadják a szervezők. A rendezvény helyszín korlátozott adottságai miatt a szervezőknek jogában áll visszautasítani a későn jelentkezőket, helyhiányra hivatkozva!

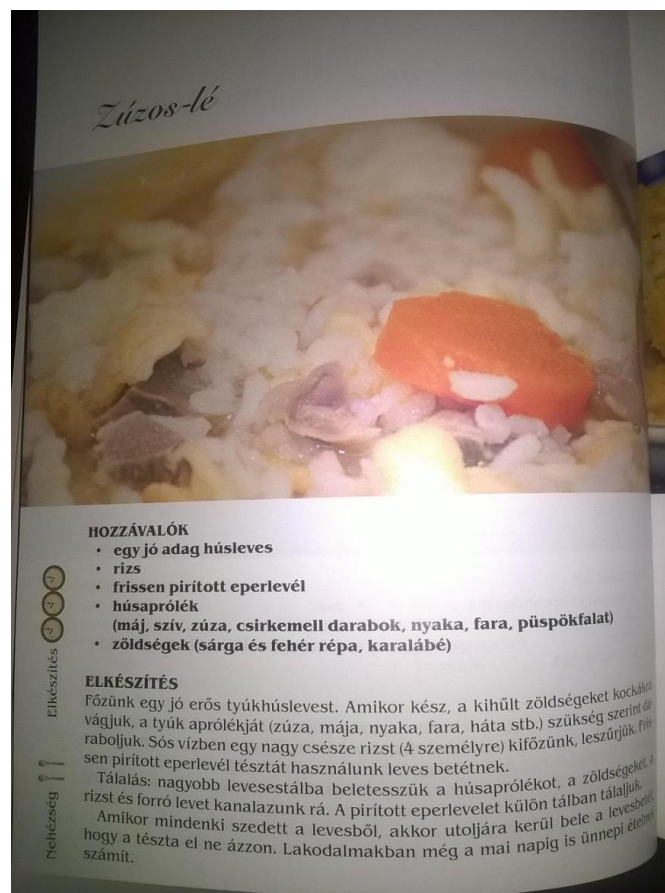
Bővebb Információ:

Balogh Tamás, közművelődési és sajtóreferens /Vasvári Pál Múzeum/

Email: info@vasvaripalmuzeum.hu

Mobil: +36-30/436-9017, Tel/fax: +36-42/911-013

(Az idén immár harmadszor megrendezésre kerülő, tehát hagyománnyá vált rendezvény első kiírása.)



(A *Csipetnyi Büdszentmihály* című könyv autentikus **Zúzos-lé** receptje. Szerzők: Baloghné Szűcs Zsuzsanna, Czifra Sándorné, Olajosné Agócs Margit, Opre Csabáné)



(Pártokon túlívelő értékörzés, hagyománykövetés. A fotón Dr. Fülöp Erik Tiszavasvári polgármestere és Dr. Hosszú József, a Tiszavasvári Járáshivatal vezetője látható a rendezvény egyik szép, Zúzos-lé fogyasztása közbeni pillanatában.)



(Bizony örömteli pillanat a Zúzos leves „kimerése” a tányérunkba...)



(Az egyszerű, ám annál laktatósabb étel elkészítésének tudományával nem csupán a háziasszonyok, hanem a férfiak is bírnak, s élvezik is e tevékenységet.)