

**SZENTENDRE VÁROS HORVÁT NEMZETISÉGI ÖNKORMÁNYZAT
ELNÖKE**

Az előterjesztés előkészítésben közreműködött:
Önkormányzati és Ügyfélszolgálati Iroda

A határozati javaslat elfogadásához
egyszerű többség szükséges!

ELŐTERJESZTÉS
a szentendrei dalmát gasztronómia kutatására, dokumentálására és népszerűsítésére
(A szentendrei horvát nemzetiség történelmi múltjával kapcsolatos kulturális örökség és a horvát
anyanyelv ápolása érdekében)
(Készült: a Képviselő-testület 2021. december 15-i ülésére)

Tisztelt Képviselő-testület!

Vezetői összefoglaló:

Egy nép gasztronómiája történelmi múltjának, kulturális örökségének mással nem pótolható része, és mint ilyen nemzeti, nemzetiségi identitását megtartó ereje és gazdagító forrása is. Ápolása különösen fontos a diaszpórában élők esetében, ott, ahol a közösség szétszóródásban él és ezért az anyanyelv és szokások gyakorlására is kevés alkalom és lehetőség van. Gyakran ez az egyetlen lehetőség az identitás megélésére és az anyaország történelmi kultúrájával való kapcsolatra. Ezért is tartja fontos feladatának Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzat a szentendrei dalmát gasztronómia kutatását, megőrzését és népszerűsítését.

Részletes kifejtés:

A szentendrei dalmát gasztronómia máig feláratlan, feldolgozatlan, nincs publikálva sem és Szentendre vendéglátási kínálatából is hiányzik. Sokan Szentendret szerb városnak gondolják, pedig a hasonlóságok ellenére ettől jellegebén erősen eltér, karakteresebben mediterrán jellegű és a török mellett erős olasz hatásokat is magába olvasztott.

Anno, amikor a dalmátok a kihalt Szentendrére érkeztek, sokféle nép jött velük együtt, Ortodox szerbek, örmények, albánok, arománok, bolgárok, görögök, akik mellé később bajor németek, osztrákok, majd szlovákok is beköltöztek. Az itt élő nemzetiségek konyhája háromszáz éves együttélésük során hatással volt egymásra. Ez és terroir a magyarázata annak a sajátosan egyedi és gazdag íz világú szentendrei gasztronómiának, és ez a jellemzője a szentendrei dalmát ételnek is.

A szentendrei dalmát gasztronómia kutatása, dokumentálása és népszerűsítése érdekében Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzata programot készít és ehhez együttműködést keres és ajánl mindazon oktatási, szakmai és tudományos intézetek és vállalkozások részre, amelyek segítségével és együttműködése szükséges a fenti cél megvalósításához.

2021. évben Sveti Lucija, Bozic és Sveti Stepan ünnepein szokásos dalmát raifoli, sirnica, keksica Samar brda, kotonjara, Nepomuki vagy cseh lepény és más ehhez az ünnepekőrhöz tartozó ételek rekonstrukciójának bemutatóját és kóstolóját tervezi a szentendrei Horvát Nemzetiségi Önkormányzat. A felsorolt ételek többsége Kukula Rezšné, Lipják Róza illetve Lipják Margit adatközlőktől valók. A receptek a szokásokhoz kapcsolódva töredékes adatok alapján maradtak fenn családunként más és más módon és formában. A Keksica Samar brda vagy másképpen “dicsekedő süti” a nagy szegénység idejében - 1916 -1929 - típusos nosztalgia keksica-ja, amely utánzata lehet egy valamikori citromos keksznek, de ebben a citromot a borkősav helyettesíti. A raifoli, amelyet az eddig végzett kutatás és összehasonlító rekonstrukciós stílusok alapján készítették leginkább a trogiri változatra hasonlított és gyakran készítették Szentendrén szilvalekvárral. A Sirnica, amely elnevezése alapján lehet burek és kalács-féle is mindkét formában fennmaradt. A bozicini a kalács változat sokban hasonlított a szerb karácsonyi kalácsra még abban is, hogy ebbe is dugnak pénzértéket. A Nepomuki vagy cseh pita (lepény) története és funkciója a kétezres évek elején a Dézsmaházi beszélgetésekben került elő. Az adatközlő Hulai Lajos szerint 1938-ban még kemencében sütötték. A töredékes adatok alapján ez egy édes kenyérlepény féle, amelyet túróval fedtek és rá az ábrákat darált mák és szilvalekvár keverékével rajzolták. A túróval kapcsolatosan megoszoltak a vélemények, hogy az téhen vagy kecsketurnó volt-e. A 12 basalka (iv, girland) a 12 apostolt, a közepére rajzolt kereszt pedig Krisztust jelképezi. Ennek a Nepomuki lepénynek anno az volt a funkciója, hogy amikor már mézeskalács-szerűvé száradt, akkor arra használták fel, hogy a vízbe fűtőt megtalálják. A süteményre gyertyát állítottak és a fürdőkő elmentlésének helyén vízre téve ez a kis gyertyás sütemény keringve a limányban és haladva a sodrásban a babona szerint megmutatta hol lehet a vízbe fűt test. Az mondták, ha a vízbe fűt közelébe ér a gyertya kis lepényke, megáll, és vagy kialszik a gyertyája vagy elszillyed.

Kérem a Tisztelt Képviselő-testületet, hogy az előterjesztésben foglaltakat megtárgyalni, és a határozati javaslatokat elfogadni szíveskedjen.

I. Határozati javaslat

Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzat Képviselő-testülete, úgy dönt, hogy a szentendrei dalmát gasztronómia kutatása, dokumentálása és népszerűsítése érdekében programot készít és ehhez együttműködést keres és ajánl mindazon oktatási, szakmai és tudományos intézetek és vállalkozások részére, amelyek segítségével és együttműködése szükséges a fenti cél megvalósításához.

Konkrétan, kapcsolatot keres és együttműködést ajánl a következő intézményeknek és szervezeteknek:

- Budapesti Gazdasági Főiskola,
- Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum,
- Magyarországi Horvátok Tudományos Intézete
- Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola

Határidő: 2022. december 31.

Felelős: Elnök


II. Határozati javaslat

Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzata Képviselő-testülete úgy dönt, hogy Sveti Lucija, Bozic és Sveti Stepan ünnepeén szokásos dalmát - rafoli, sirnica, keksica Samar brda, kotonjata, Nepomuki vagy cseh lepény és más ehhez az ünnepkörhöz tartozó - ételek rekonstrukciójának bemutatóját és kóstolóját tervezi. A rendezvény megvalósításának keretösszegét 60.000 Ft-ban határozza meg, az összeg fedezetét a 2021. évi költségvetése biztosítja.

Határidő: 2021. december 31.

Felelős: Elnök

Szentendre, 2021. december 13.


Benkovits György,
nemzetiségi önkormányzat elnök


A beszámoló és a határozati javaslatok törvényességi szempontból megfelelnek.
Szentendre, 2021. december 13.

Előkészítette:

Havasi Hajnalka
nemzetiségi ügyintéző

Ellenőrizte:


dr. Remele Antónia
irodavezető


dr. Schramm Gábor
jegyző