

JAVASLAT

a „Balatoni Halászlé”

Veszprém Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Ávor Judit
titkár

VOSZ Veszprém, Budapest u. 8. 3/315.

Jóváhagyta:

Gazsi Attila
VOSZ Veszprém, elnök

Baricska Csárda, Balatonfüred, üzemeltető



VOSZ Veszprém, Budapest u. 8. 3/315.



VÁLLALKOZÓK ÉS MUNKÁLTATÓK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
VESZPRÉM MEGYEI IRODÁJA
Veszprém, Budapesti út 8.
Tel.: 88/420-710

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Gazsi Attila, elnök, VOSZ Veszprém
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: Gazsi Attila
Levelezési cím: 8200 Veszprém, Budapest u. 8. 3/315.
Telefonszám: 88/720-410
E-mail cím: gazsi.attila@voszveszprem.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Balatoni Halászlé**
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
3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Balaton környéki települések
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 halászlék különféle nemei között megkülönböztetjük a dunait, a tiszait és az előbbieknél eredeti formájában vékonyabb, a Tisza-Maros torkolatvidékén főzött halászléhez közel álló, szintén alaplé készítésével induló **balatoni halászlét**, melyet számos formában főznek szerte a Balaton partján. (melléklet) Ebbe az ún. "ritkás" hallébe a népi receptek szerint bőséggel hagyma, módjával paprika és sok apró hal, főleg dévér, garda került. Számos helyen az alaplé alkotója lett a burgonya is.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A Balatoni Halászlé a „turizmus és vendéglátás” kategóriába sorolt tradicionális étel, mely a vendéglátás tárgyi javaihoz is tartozik, de az ezzel kapcsolatos ételkészítési eljárást is tekinthetjük nemzeti értéknek.

A Balatoni Halászlétől a 19. század eleje óta írásos formában megmaradt dokumentumok bizonyítják, hogy hazai szempontból meghatározó jelentőségű, magyarságra jellemző és közismertnek tekinthető étel, amelyről biztosan állítható, hogy öregbíti hírnevünket és világszerte növelheti a magyar nemzeti értékek körét.

Jelentősége és (legalább is) országos ismertsége indokolja a Megyei Értéktárba kerülését, tekintve, hogy a Balatoni Halászlé (a Balaton északi partján) teljes egészében Veszprém megyében készül, Balatonfüredről származó füredi halászlé is Veszprém megyét gazdagítja.

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

<http://www.foodandwine.hu/2009/01/14/baltoni-bazaltvidek-bor-viz-etelek/>

<http://balatonfured.tlap.hu/magazin/helyi-kulinaris-szokasok-furedi-halaszle-balatonfureden-igy-keszitik/>

<http://balatonfured.tlap.hu/magazin/helyi-kulinaris-szokasok-furedi-halaszle-balatonfureden-igy-keszitik/>

<http://likebalaton.hu/hir/aranymes-lett-baltoni-halaszle>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Hal%C3%A1szl%C3%A9>

http://www.szeresdamagyart.hu/content/books/Izek_illatok_receptek.pdf

Ízek, illatok, receptek – a vidék éléskamrája, 2013, Fenyvesi Ottó, Kiadta: Pannon Térség Fejlődéséért Közhasznú Alapítvány, Sorozatszerkesztő: Dr. Horváth Zsolt

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: -

III. MELLÉKLETEK

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

1. sz. kép



2. sz. kép



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

BALATONI HALÁSZLÉ

BALATONI BAZALTVIDÉK: bor, víz, ételek

Szerző: [Csiki Sándor - 2009. január 14.](#)

A bazalthegeken is főzött gulyáshoz, pörkölthöz, töltött káposztához hasonlóan nemzeti ügy a halászlé is. A halászlék különféle nemei között megkülönböztetjük a dunait (*komáromi, paksi, kömlődi, bajai, al-dunai*), a tiszait (*felső-tiszavidéki, kécskei, szolnoki, szegedi*) és az előbbieknél eredeti formájában vékonyabb, a Tisza-Maros torkolatvidékén főzött halászlével atyafiságban álló, szintén alaplé készítésével induló balatoni halászlét, melyet számos formában főznek szerte a Balaton partján. Ebbe az ún. "ritkás" hallébe a népi receptek szerint bőséggel hagyma, módjával paprika és sok apró hal, főleg dévér, garda került. Számos helyen az alaplé alkotója lett a burgonya is.

A *balatoni halászlé* népszerűségét és elterjedtségét jelzi, hogy a 19. század elejéről éppen erről a halászléről akad a legtöbb adat. Horváth József Elek (1784-1835) költő, kaposvári iskolaigazgató így ír 1832-ben:

"...visszamennék a szőlőhegybe egy szíves keszthelyi lakoshoz halászlére meghívatva. Ennek mi Vas vármegyében csak hírét hallánk, de azt a jóságot, melyet ez a szájjal éreztet, nem is képzelheted; pedig mi együgyű annak készítése! Összveszednek tudniillik mindennemű halat, s annál jobb, minél többnemű kevertetik össze, ezeket darabokra metélvén, bográcsba rakják, s megsózáván, egy egész paprikát s fél marok vörös hagymát közibe hintnek, s eképpen a bográcsba befojtván, tulajdon gőzében párolják. Annak-utána egy kis sárgás rántást csinálnak, melyet vízzel kevert vörös borral, melybe ismét petrezselmet és kakukkfűvet hánynak, felöntik s egyszer felforrni engedvén, kitálalják. Valamint igen egyszerű ennek készítése, úgy íze felséges."

A halászlé, avagy a szebben hangzó régies „halászoslé”, nem csupán a balatonkörnyéki halászok, bazalthegyi szőlőművelő zsellérek étele volt. Az arisztokrácia sem vetette meg ezt a paraszti ételt.

A klasszikus halászlé írásos említésével az 1822-ben találkozunk először, és éppen a Balatonnál. A keszthelyi Festetics-uradalom a balatonkeresztúri halászokkal aláírt szerződésében kiköti, hogy azok nevezetes alkalmakkor "halaclit" kötelesek főzni a gróf vendégei számára.

„hogy ha a Festetics uraság kívánsága lenne, kötelezettek jóféle halakból halászlévet készíteni”. László gróf igen nagy kedvelője volt a török borssal (paprika) tüzes-erőssé tett „halacli”-nak.

Forrás: <http://www.foodandwine.hu/2009/01/14/balatoni-bazaltvidek-bor-viz-etelek/>

A füredi halászlé alapanyagai

900-1000 g. apróhal (kárász, vörösszárnyú keszeg, egyéb más keszeg, törpeharcsa) 1200-1500 g. ponty, 1000-1200 g. harcsa, 100 g. zsír, 500 g. (nem friss) vöröshagyma, 50 g. házi pirospaprika, só, 3 girizd fokhagyma, 2 db zöldpaprika, 2 db paradicsom, 2 db (apróbb) krumpli, pár szem erős paprika.

Elkészítése

A halakat jól tisztítsuk meg - egy éles késsel a pikkelyek fekvésével ellentétes irányban kell végezni a tisztítást - fejükből távolítsuk el a keserű fogat, uszonyaikat vágjuk le, majd belezzük ki, és mossuk jól át. A ponty és a harcsa húsát szedje le a törzsről, - de aki nem akarja filézni, az csak szeletelje fel - sózza meg és a felhasználásig tegye félre. A vöröshagymát tisztítsa meg, aprítsa fel jó apróra és fonnyassza meg a zsírban, adja hozzá a pirospaprika 2/3 részét és azonnal eressze fel kb. 3-3,5 l vízzel.

Az apróhalakat, a halak fejét, farkát, uszonyait, a zöldpaprikát, paradicsomot, zúzott fokhagymát, és a megtisztított, negyedekbe vágott krumplit adja hozzá, sózza meg és addig főzze, míg a halhús leválik a törzsről.

Ha kivette a levált darabokat, szűrje át a levet, majd passzírozza le, és forralja fel az egészet. Ha sűrű lett, akkor vízzel hígítsa tovább. Az elkészült alaplébe rakja bele a lesózott pontyot, a harcsát (ha van, akkor a belsőséget is) és az erős paprikát. Amikor felforrt, tegye bele a maradék pirospaprikát is. Amennyiben szükséges, akkor sózza tovább, míg jó nem lesz, és erős paprikával tovább tüzesítheti. Ki, hogyan szereti. 10-15 percnyi forralást követően tűzforrón tálalja, friss, fehér kenyérral hozzá.

Forrás: <http://balatonfured.tlap.hu/magazin/helyi-kulinaris-szokasok-furedi-halaszle-balatonfureden-igy-keszitik/>

Helyi kulináris szokások: Füredi halászlé - Balatonfüreden így készítik

Füredi halászlé, amely sokféle halból, sok hagymával és mértékletes mennyiségű paprikával készül átpaszírozva.

A tó környékének legnépszerűbb étele a balatoni halászlé, felénk pedig testvére, a Füredi halászlé. Ezt a halászlét hagyományosan pontyból készítik, az alapléhez viszont mindenféle - a tóban fellelhető - apró halat felhasználnak. Ezek az apró halak adják a környékünk oly jellegzetes halételeinek nem csak az alapanyagát, de az egyedi ízvilágát is.

<http://likebalaton.hu/hir/aranyermes-lett-balatoni-halaszle>

A halászlé

2012.07.02

A XVII. században úgy hívták: "hal lévben". Jókai Mór halászoslének, Mikszáth hallének szólította. De nevezték halpaprikásnak, sőt paprikás halnak is. Ahány neve, annyi fajtája. Van szegedi, balatoni, bajai. Van, aki tésztával, más anélkül eszi. Lehet pontyból vagy hétféle halból is. És a fő kérdés: passzírozva, vagy erről szó sem lehet?

A balatoni

Az 1800-as évek közepéig a legtöbb információ a balatoni halászléről maradt ránk. A reformkorban legjelentősebb íróink mind megemlítik. Vörösmarty például ezt írja: "A főzömester a halakat, midőn már elfőttek, leszűrű s külön raká, de benne hagyák a vízben azon jó ízt, mely a balatoni halászlét oly híressé teszi."

Nem is csoda, hogy a "balatoni" lett a leghíresebb, nem csak itthon, messze földön is. De hogyan készíthették akkoriban a balatoniak a halászlét? Erre Horváth József Elek kaposvári gimnáziumi igazgató 1832-es irodalmi-természettudományos folyóiratban megjelent útinaplójából kapunk választ:

"Visszamenénk a szőlőhegybe egy szíves készthelyi lakoshoz halászlére meghívatva. Ennek mi Vas vármegyében csak hírét hallánk, de azt a jóságot, melyet ez a szájjal éreztet nem is képzelheted; pedig mi együgyű annak készítése! Őszveszednek tudniillik mindenféle halat, s annál jobb, minél több nemű kevertetik össze, ezeket darabokra metélvén, bográcsba rakják, s megsózáván egy egész paprikát és fél marok vöröshagymát közibe hintnek s eképpen a bográcsba befojtván tulajdon gőzében, párolják.

Annak utána egy kis sárga rántást csinálnak, melyet vízzel kevert vörösborral, melybe ismét petreselmet és kakukkfűvet hánynak, felöntik és egyszer felforni engedvén, kitálalják. Valamint igen egyszerű ennek készítése, úgy íze fenséges."

Ugye milyen érdekes? Itt sincs passzírozás! Mára azonban, akárcsak Szegeden, itt is passzíroznak. A balatoni halkultúra valójában napjainkra majdnem teljesen eltűnt.

Szerencsére van egy-két megszállott, aki életben tartja, de ez nagyon kevés. Szinte lehetetlen balatoni halhoz jutni, jó halászcsárdáért pedig körbe kell utazni a tavat. A legreményteljesebb kezdeményezés a tihanyi garda-és a fonyódi petyekfesztivál. A fonyódi petyek valójában egy lecsós halpaprikás, de nagyon ízletes, érdemes kipróbálni.

Forrás: <http://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/halaszle>

Az elkészítés módja

Halászlé

(Alsóörs)

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 kg egész ponty
- 4 púpos evőkanál kalocsei, házi paprika
- só
- 1 csapott evőkanál paradicsompüré vagy 1 db friss paradicsom
- 1 db zöld erős paprika, fokhagyma, 5 db vöröshagyma
- víz, tűz és jókedv

Elkészítés:

A pontyot megtisztítjuk. Ez abból áll, hogy az élő pontyot agyonütjük úgy, hogy pontosan a szeme közé ütünk egy kalapáccsal. Ezt követően a pikkelyeket levakarjuk. Pontosan a nyaka tövén a kopoltyúnál, szorosan a fejhez körbevágjuk, és a fejet eltávolítjuk. Jobb, ha a fejet egyszerűen körbevágás után letörjük. Ekkor a fejből pontosan a keserűfoga látszik ki. Ezt kitörjük és eldobjuk. A kopoltyúkat a fejből hasonlóan eltávolítjuk és kidobjuk. A fejet kettévágjuk, és vékonyan besózzuk. A törzsből kifolyó vért felhasználjuk a halászléhez. Alapszabály, hogy mindent felhasználunk, amit csak lehet és a fej levágása után már többször nem szabad megmosni a halat.

Nagyon óvatosan kell a törzset bontani, nehogy a belet vagy az epét megsértsük, mert akkor annyi. Először a kloákát kivágjuk, majd vékony, éles késsel a bőr alá nyúlunk és felhasítjuk a hasat. Széthúzzuk a ponty hasát, és lehetőleg egyetlen óvatos mozdulattal kiemeljük az egész belsőséget. A halat félretesszük, és a belsőségből nagyon óvatosan eltávolítjuk a belet és az úszóhólyagot. Különösen az epe eltávolítása nehéz. Ha egyetlen csepp is kifolyik az epéből, az egész belsőséget el kell dobni. Egyébként minden más felhasználható a belsőségből, és ez kívánatos is a halászlé íze, sűrűsége miatt.

A halat beirdaljuk, ami abból áll, hogy éles késsel a halra sűrű keresztirányú bevágásokat végzünk. Ezután a halat kb. másfél, kétujjnyi széles szeletekre vágjuk. A halszeleteket vékonyan bedörzsöljük sóval úgy, kívül az irdalásba a vágási felületeken és belül is jusson mindenhová só. Vigyázzunk, nehogy túlsózzuk, de azért egyenletes legyen a sózás. A belsőségeket is le kell sózni, és legalább 2-3 órán át hagyni kell a sóban állni.

A vöröshagymát felszeleteljük, és a halfőző bogrács aljára tesszük. Erre rárakjuk a lesózott halfejeket, a farkakat és a többi apróságot. Ráöntünk 2-2,5 liter vizet. Teszünk a tetejére egészben 1 db zöld erős paprikát és hozzá adjuk a fokhagymát. Később a paprikát, majd aki akarja, szétnyomja magának. Amikor lobogva forr, bele kell tenni a 4 evőkanál elsőrendű paprikát és a paradicsompürét vagy friss paradicsomot. Ennek az a célja, hogy a hal ne főjön szét. A belsőségeket és a besózott halszeleteket „félidőben” kell beletenni, ezután lehet a sót véglegesen beállítani (forrás után 15-20 perccel). A főzésre nagyon kell vigyázni. A bogrács magasságának szabályozásával, a bogrács hintáztatásával úgy kell a halászlét főzni, hogy az mindig nagyon erősen forrjon. Mintegy 20 perc múlva a paprika szétfő, de tovább kell főzni a halászlét kb. 35-40 percig úgy, hogy az összes enyvtartalom kifőjön belőle, de a hal ne essen szét.

Kb. 5 perccel azelőtt, hogy befejezzük a főzést, egy kávéskanálnyi piros örölt paprikát még szórunk a halászlébe a paprika illata, aromája miatt. Ilyenkor még lehet némi erős örölt paprikával hinteni, vigyázva a gyerekekre és azokra, akik nem bírják az erőset. Óvatosan szedjük ki egy tálba a halászlévet, és másik tálra a halszeleteket gusztusosan egymás mellé fektetve. Így tálaljuk.

A halászléfőzés közben kérjük meg párunkat, hogy főzzön a halászléhez rövid gyufatésztaból főtt tésztát. A halászlé, ami tulajdonképpen forró halkocsonya, magában nem nagyon laktató, de a gyufatészta kitűnően kiegészíti a halászlé ízét és laktatóbb is.

Míndezenekhez vörösbort kell inni előtte, közben és utána.

forrás:

http://www.szeresdamagyart.hu/content/books/Izek_illatok_receptek.pdf

Ízek, illatok, receptek – a vidék éléskamrája, 2013, Fenyvesi Ottó, Kiadta: Pannon Térség Fejlődéséért Közhasznú Alapítvány, Szerkesztő: Dr. Horváth Zsolt

3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Nyilatkozat

**Alulírott Gazsi Attila a VOSZ Veszprém megyei elnöke hozzájárulok a Javaslat a Balatoni Halászlé Veszprém Megyei Értéktárba történő felvételéhez csatolt saját készítésű fénykép (2. sz. kép) további felhasználásához, mely a Baricska Csárdában, Balatonfüreden készült.*



VÁLLALKOZÓK ÉS MUNKÁLTATÓK
ORSZAGOS SZÖVETSÉGE
VESZPRÉM MEGYEI IRODÁJA
Veszprém, Budapest út 8.
Tel.: 88/420-710

aláírás

Veszprém, 2014. február 10.