

POLGÁR VÁROS POLGÁRMESTERE RÉSZÉRE

Javaslat a

**„Polgári Hurka-pite”**

települési értéktárba történő felvételére

**Készítette:**

FERENCZNÉ FAJTA MÁRIA

*Ferenczné Fajta Mária*

Polgár, 2016. szeptember 8.

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

Ferenczné Fajta Mária

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

Név: Ferenczné Fajta Mária  
Levelezési cím: 4090 Polgár, Wesselényi u. 9.  
Telefonszám: 30/823-26-65  
E-mail cím: ferencz.fajta.maria@gmail.com

## II. A HELYI ÉRTÉK ADATAI

1. A helyi érték megnevezése: **Polgári Hurka-pite**

2. A helyi érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>agrár- és élelmiszergazdaság</b> | <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            |  |

3. A helyi érték fellelhetőségének helye: Polgár

4. Értéktár megnevezése, amelybe a helyi érték felvételét kezdeményezik

- |  |                                     |                                 |  |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> <b>települési</b> | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> külhoni magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|

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

A hurka-pite polgári ételkülönlegesség, mely része a disznóvágásoknak, és a toros étkek sorát gazdagítja. A hurka-pite, vagy más néven véres pite nem más, mint a más vidékeken is megszokott véres hurkának egy sajátos helyi változata. A töltelék nem bélbe kerül, hanem tejjel hígítva bő zsírral kikent tepsiben sül. A ropogós barnára sült pitéket végül kockára vágva tálalják. A pite elkészítésének módját az idősebbek örökösen hagyják a fiatalabb generációk számára, azonban hozzávalóinak pontos mennyisége azért nem ismeretes, mert a készítője a massa állagától teszi függővé egy-egy alkotóelem csökkentését, vagy növelését.

### HOZZÁVALÓK:

2 – 2,5 kg májas hurka töltelék  
3 – 5 dl vér  
0,7 – 1 l tej

Ízlés szerint tovább ízesíthető köménnyel, szegfűborssal. Utólag búzadarával, vagy zsemlekockával lehet sűríteni.

Néprajzi és történeti vonatkozását tekintve legrégebben a 19. század elején említik, mint a Délkelet-alföldi Kunágota paraszti közösségének disznótoros ételféleségét. Városunkhoz ugyan messze esik a Délkelet-alföldi régió, de a legidősebb lakosok az északi megyékből, különösen Nógrád, Heves és Hont megyéből települtek oda. A 20. század hajdú-bihari táplálkozáskultúrájának ismertetésében azonban Varga Gyula (lásd források listája) Újszentmargitát jegyzi le a hurkapite készítésének helyeként, ami közigazgatásilag Polgárhoz tartozott 1945-ig.

## 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A hurka-pite egy olyan sajátos ételféleség, ami értéket képvisel a polgáriak kultúrtörténetében városunk és annak mikrotérségi vonatkozásában, valamint a gasztronómiában egyaránt. A polgáriak számára különösen jelentős az utókor számára örökösen hagyni az étel leírását és elkészítésének módját.

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

Varga Gyula (1993) : A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. Debrecen, [A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei. 52.]. 48. p.

<http://mek.niif.hu/02100/02152/html/08/427.html>

<https://www.facebook.com/Polg%C3%A1ri-Hurka-Pite-417517228392061/?fref=ts>

## 8. A helyi érték hivatalos weboldalának címe:

.....

### **III. MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt helyi érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat