

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

„A savanyú csókra húzza a szánkat” – tartja a népi mondás. Töményen élvezhetetlen, míg megfelelő hígításban vagy ízesítéssel a frissesség, felüdülés jellegzetes íze. A savanyút az ember ősidők óta jórészt önmaga állítja elő különféle erjesztési folyamatok révén. Már a kőkorszak embere is felismerte, hogy a tűz mellett melegen tartott ételek (melyeknek leve is volt) egy idő után kellemesen savanykás ízűvé váltak. A görögök táplálékai között jelentős szerepe volt az ecettel főzött káposztának, karalábénak. A rómaiak – étvágyerjesztő hatása miatt – kedvelték az ecetes főzelékeket, mártásokat és a különféle savanyúságokat.

A magyar gasztronómiai hagyományokban is fontos szerepet töltenek be a savanyúságok, szinte minden húsételhez szívesen fogyasztjuk őket. Finom ízük mellett egészségünk megőrzésében is segítenek. Például a savanyú káposztának gazdag vitamin- és rosttartalma van, és különösen magas a C-vitamin mennyisége, ami már több száz évvel ezelőtt is ismert volt: a felfedezők, tengerészek ezzel védték magukat a tömegesen jelentkező hiánybetegségek, például a skorbut ellen.

A savanyított zöldség és gyümölcs hőkezeléssel, természetes vagy mesterséges savanyítással, vagy ezek kombinációjával tartósított termék, amelyek alapanyaga a zöldségfélék termése és gumója, illetve a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei.

Mint minden ételnek, a savanyúságnak is többféle változata terjedt el világszerte, minden ország, tájegység, település más és más fűszereket, alapanyagokat, savanyítási eljárásokat használ.

A mezőberényi savanyúság előállításával 1991 óta foglalkozom. Feleségem nagyapjának savanyúságkészítő vállalkozásánál segítettem be eleinte, majd kitanultam a szakmát, és mára már különböző savanyúságokat kísérleteztem ki az üzemünkben.

A vállalkozásunk mottója: „A földtől az asztalig.” Az alapanyagok termesztésétől a savanyításon és az értékesítésen keresztül a fogyasztó asztaláig végigkísérjük savanyúságaink útját. Minden saját kezűleg történik a családi vállalkozásunkban, a savanyítás során mellőzzük a különféle adalékanyagokat. Az 1991 óta működő üzemünkben házias, „berényies” ízesítésű savanyúságaink hagyományos, minden háztartásban megtalálható fűszerekkel készülnek (köménymag, szemes bors, babérlevél, koriander, mustármag).

Savanyúságkínálatunk:

- Savanyúkáposzta
- Ecetes uborka
- Ecetes cékla
- Vegyes vágott savanyúság
- Ecetes dinnye

- Cseresznyepaprika
- Hegyes erős paprika
- Almapaprika
- Töltött paprika
- Savanyú káposztával töltött almapaprika

A savanyúkáposztával töltött almapaprika egyedi terméke vállalkozásunknak, a környéken máshol nemigen készítenek ilyet.

Savanyúságainkat nemcsak saját fogyasztásra készítjük, hanem értékesítjük is. Jelenleg Békés megye területén több helyre szállítunk megrendelőinknek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A savanyúság Európa-szerte ismert étel, szerves része a magyar konyhának is. Szívesen fogyasztjuk fő ételek mellé. A Kis Sándor-féle mezőberényi savanyúságok saját termesztésű alapanyagokból, házias fűszerekkel készülnek. A termékek nemcsak nagyon finomak, hanem egészségesek is magas vitamin- és rosttartalmuk miatt.