

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

A *csörögét*, – mondják *csörögefánk*nak és *csörögének* is – hagyományos ünnepi süteményként főleg farsangkor fogyasztják, de jeles családi események alkalmával is. Édes, ropogós, fánktésztából készült, forró zsírban vagy olajban kisütött édesség. A Kárpát-medencében *forgácsfánk* és *herőce* néven is ismerik.

A Szabó Ferenc által szerkesztett, 1973-ban megjelent *Mezőberény története* második kötetében Hathy Tibor írt a mezőberényi magyarok táplálkozási hagyományairól. A 349. oldalon a tésztafélék között így fogalmaz a csörögről (*ő így nevezi*):

„Jellegzetesen a keresztelő süteménye volt a *csöröge*, de más alkalommal is készítették. A lisztet tojással és tejjel állították össze, majd a tésztát pihenni hagyták. Elnyújtva csörögemetélővel téglalapocskákat vágtak belőle, a kis lapokat középen két helyütt bemetszették, a bemetszéseket ujjal összenyomva jellegzetes alakot adtak a csörögének, melyet aztán forró zsírban sütöttek ki. „

A könyvben a mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományairól Tábori György ír. A 356. oldalon a tészta ételek között említi meg a csörögét.

„Zsírban sült tészták a fánk (papuske) és a csöröge (herőke), nyáron, vasárnaponként sütötték, porcukorral meghintve. A gyerekágyas asszonynak csörögét vittek az első látogatáskor, nagy tálban, tüllkendőbe kötve.”

A magyar *csöröge* szót legelőször 1565-ben jegyezték fel, az elnevezés feltehetően a forró zsírban sült tészta hangjára vagy a keményre, szárazra sült tésztadarabok zörgésére utal. A csörögéhez hasonló sütemény sok más európai népnél is hagyományos ünnepi, főleg farsangkor fogyasztott édességnek számít, így például az olaszoknál (*chiacchiere*), franciáknál (*bugnes* vagy *merveilles*), lengyeleknél (*chrusty* vagy *faworki*), bolgároknál (*kukurini*), ukránoknál (*verhuni*). Mongóliában és Kína északi részein is ismert. Az Egyesült Államokban a holland bevándorlók terjesztették el, *cruller* néven. (Forrás: Wikipédia)

Az Interneten kerestünk néhány csöröge receptet. A miskolci Herman Ottó Múzeum honlapján találtuk Viga Gyula *Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében (Miskolc, 2004.)* című könyvében az alábbi receptet:

„**Hozzávalók:** 30 dkg liszt, 5 dkg zsír vagy vaj, 5 dkg porcukor, 2 tojás, tej vagy tejföl és víz. A hozzávalókat tejjel vagy tejföllel és kevés vízzel összedolgozva, jól nyújtható tésztát készítünk. (Ízlés szerint a tészta 1 cl rummal ízesíthető.) A rövid ideig pihentetett tésztát 3–4 mm vastagságúra nyújtjuk, derelyemetszővel vagy késsel 8–10 cm oldalhosszúságú rombuszformára vagy téglány alakúra vágjuk. Egy-két metszést a tészta lapok közepén is ejtünk, azon átbújtatva a tészta egyik sarkát, megformáljuk a süteményt. Bő olajban kisütjük, porcukorral megszórva kínáljuk.”

Az Interneten nagyon népszerűek a recepteket tartalmazó oldalak, ezek csöröge hozzávalóinak leírásakor – jellemzően – sütőport, szódabikarbónát, vaníliás cukrot, margarint, tejfölt és tejet is említnek.

Vrbovszki Pálné kb. 25 éve süt csörögét. A férje akkor tagja volt a Szlovák Pávakörnek, és a kör farsangjára akart fánkot sütni. A receptet akkor hallotta szomszédasszonyától, és az alapján készítette el. Már az első csörögéje nagy sikert aratott a pávakörben. Vrbovszkiné nagyobb családi eseményekre, a szlovákok helyi rendezvényeire süti meg rendszeresen. Elmondta, hogy régebben vitték gyermekágyas asszonyoknak is. A Művelődési Központ *Nagymamáink sütötték* elnevezésű gasztronómiai versenyén többször kapott elismerést: 2014-

ben 2., 2017-ben 1. helyezést ért el, 2016-ban pedig a közönség szavazata alapján különdíjban részesült.

A *Nagymamáink süttötték* elnevezés verseny után kiadott hasonló című kiadvány tartalmazza Vrbovszki Pálné receptjét:

„Hozzávalók:

3 tojás, 50 dkg liszt, pici só, kb. fél liter olaj a sütéshez, porcukor a kisült csöröge megszórására.

Elkészítése:

A hozzávalókat jól összedolgozni, vékonyra nyújtani, és derelyevágóval vékony csíkokat vágni, és forró olajban kisütni. A tetejét porcukorral leszórní!”

Ha a megnézzük a hozzávalókat, akkor könnyű kitalálni, a csöröge annak köszönhetne népszerűségét, hogy liszt, tojás, só és zsír vagy olaj a legtöbb háztartásban megtalálható volt.

Vrbovszki Pálné a fotódokumentáció érdekében elkészítette nekünk a csörögét. Ennek **főbb mozzanatai.**

1. Nyújtódeszkát, nyújtófát, tálat, lisztet, tojást és kést készített elő.
2. A tálba marék **lisztet** tett.
3. Arra egy **tojást** ütött fel.
4. Csipetnyi **sót** tett rá, más hozzávaló nincs.
5. Ezt jól összegyúrta.
6. A tésztához további lisztet tett, hogy az minél keményebb legyen.
7. A tálból kivette a tésztát, és a nyújtódeszkán henger alakúra formálta.
8. Ebből késsel kb. másfél centis karikákat vágott.
9. A levágott karikákat gombóccá formálta, az egy tojáshoz adott lisztből hét gombóc lett.
10. Az első gombócot nyújtófával nagyon vékonyra nyújtotta, kör alakúra.
11. Majd ebben derelyevágóval 2-3 centis csíkokat vágott, úgy, hogy a kör 1,5-2 centis széléhez nem nyúlt, így a kinyújtott kör egyben maradt. A nyújtás vége felé zománcos bőgrében olajt tett fel a gáztűzhelyre melegedni.
12. A bevágások mentén a tésztát fakanál nyelére fűzte fel, és így tette a forró olajba. A tésztákat azért süti egyenként a kb. 1 literes **fémbögrében**, hogy azok magasak legyenek. (Lábasban süthetne egyszerre hármát-négyet is, de abban szétterülne.) A sülő tésztát időnként vízzel csapkodta, hogy az felhólyagosodjon, így ropogós legyen.
13. A megsült csörögét villával szedte ki, hagyta, hogy az olaj lecsepegjen róla.
14. Mikor mind a hét csöröge kisült, porcukorral hintette meg őket.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A legtöbb recept a csöröge készítését úgy írja le, hogy az elnyújtott tésztát rombusz alakúra vágják. Vrbovszki Pálné csörögéjének a titka az lehet, hogy ő egy-egy csörögéhez több tésztát használ fel. A **fémbögrében** való sütés következtében ez magasabb lesz, a vízzel való csapkodástól a tészta felhólyagosodik és az omlóssá válik.

Vrbovszkiné receptjét a többivel összevetve feltűnik, hogy ő többiekhez képest sokkal kevesebb hozzávalót használ. Ez arra utal, hogy az ő receptje nagyon régi lehet, ezért ajánlom a települési értéktárba. Az értéktárba kerülés lehetővé teszi, hogy a recept fennmaradjon. A részletes leírás és a fotódokumentáció alapján azt később bárki elkészítheti, akár kezdő háziasszonyok is.