



**NÉZSA KÖZSÉGI ÖNKORMÁNYZATÁNAK
POLGÁRMESTERE**

**2618 Nézsza, Park utca 1.
06-35-380-101
hivatal@phnezsa.hu**

Nézsza Községi Önkormányzat

Polgármesterének 36/2020. (V.26.) számú határozata

a Nézsai Disznóvágás települési értéktárba történő felvételről

Az élet- és vagyonbiztonságot veszélyeztető tömeges megbetegedést okozó humánjárvány megelőzése, illetve következményeinek elhárítása, a magyar állampolgárok egészségének és életének megóvása érdekében a Magyarország Kormánya által elrendelt veszélyhelyzetre tekintettel a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról szóló 2011. évi CXXVIII. törvény (a továbbiakban: Kat.) 46.§ (4) bekezdésében meghatározott jogkörömben eljárva, miszerint veszélyhelyzetben a települési önkormányzat képviselő-testületének feladat- és hatáskörét a polgármester gyakorolja, az alábbi határozatot hozom:

A Nézsza Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat Elnökének kérelme alapján a Nézsai Disznóvágást, mint turizmus és vendéglátás kategóriába tartozó értéket, a települési értéktárba felvételre kerül.

A benyújtott kérelmet, illetve az értékről szóló részletes leírást az 1. számú melléklet tartalmazza.

Nézsza, 2020. május 26.



Styevó Gábor
polgármester

I.
A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Nézsai Szlovák Nemzetiségi Önkormányzat
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:
Név: **Kucsera Andrásné**
Levelezési cím: **2618 Nézsai, Ady u.10.**
Telefonszám: +36209409525
E-mail cím: kucserazs@gmail.com

II.
A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:
Nézsai disznóvágás
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

<input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság	<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 checked="" type="checkbox"/> X turizmus és vendéglátás	

2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Nézsai

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

<input checked="" type="checkbox"/> települési	<input type="checkbox"/> tájegységi	<input type="checkbox"/> megyei	<input type="checkbox"/> külföldi magyarság
--	-------------------------------------	---------------------------------	---

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

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett (melléklet)

Szeretnénk, ha a jövő nemzedéke is ismerné ezen szép helyi hagyományt, melyet önkormányzatunk felelevenített.

Régen minden parasztportán volt disznóvágás, hiszen a megélhetéshez szükség volt a disznók és szárnyasok nevelésére, mert ezek adták a táplálék egy jelentős részét.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:



Disznóvágás

Régi hagyomány szerint

Régen disznóvágás minden családban volt, hiszen megtermelték a gabonát, tartottak anyadisznót, 2-3 malacot megtartottak a többit eladták. Mikor a disznó kb. 200 kg-os lett- novembertől februárig-levágták, feldolgozták. Volt friss hús, tepertő, szalonna, hurka, kolbász, disznósajt. A felesleget besózták, felfüstölték, így tartósították. A közelebbi rokonoknak is vittek kóstolót, így egész télen volt disznótoros kóstoló, hiszen a rokonok visszaadták amikor ők vágtak –disznólkodtak.

Reggel korán a meghívott böllér és a család összejött. A házigazda pálinkával fogadta az összegyűlteket, majd elkezdődött a disznóvágás. Az asszonyok vizet forraltak a katlanban a forraláshoz, előkészítették a fűszereket, fateknőt, edényeket. A böllér leszúrta az állatot, a háziasszony egy edénybe felfogta a vért, melyet a hurkához használtak fel később.

Következett a pörzsölés, melyhez szalmát használtak. A pörzsölés után jött a forrázás nagy fateknőben, majd a pörzsölt bőr tisztítása következett vakaró eszközökkel.



A letisztított, lemosott disznó feldolgozása következett, melyhez felfektették egy falpra az állatot, majd felnyitották, kiszedték a belsősegeket. A belsősegeket az asszonyok szétválogatták, betették főzni a májat, veséket, tüdőt, majd a nyelvet, fejet és minden aprólékot, melyet főzni kellett a hurkához és a sajthoz.



A húsokat, szalonnát asztalra rakták. Az asszonyok a belek mosását végezték, melyekbe töltötték a hurkát és a kolbászt. A darabolás után kiválogatták a füstölteni valót, a többi húst ledarálták kolbásznak. A főtt húsokból lett disznósajt, rizs hozzáadásával májas és véres hurka. A szalonnát kockára vágták, majd a disznóvágás végén ebből sütötték ki a zsírt és lett finom töpörtyű. Az asszonyok készítették a finom ételeket: reggel abárolt szalonnát és főtt májat, vagy tojásos velőt. Ebédre pörkölt volt főtt krumplival, estére elkészült a toros káposzta, az orjaleves és a finom sült hurka és kolbász.

A házigazda elkészítette a sólét a pácoláshoz, mely egy-két hétig tartott, majd felfüstölték a húst és szalonnát, ez több hónapon keresztül biztosított táplálékot a családnak.

Kérem, szíveskedjenek a Nézsa Település Értéktárába felvenni!

Kucsera Andrásné

NSZNÖ elnök