

# Javaslat

## a Tótkomlói Települési Értéktárba történő felvételhez

### I. A javaslattevő adatai

A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve: **Skrabák Martin**.....

Címe: **Tótkomlós 5940 Szabadság tér 4.**

Elérhetősége (e-mail, telefonszám): **Martiny83@gmail.com, 30/7008536**

### II. A települési érték adatai

1. A települési érték megnevezése: **Tótkomlói kolbász**.....

2. Milyen kategóriába sorolná a javasolt nemzeti értéket:

Agrár- és élelmiszergazdaság

Egészség és életmód

Épített környezet

Ipari és műszaki megoldások

Kulturális örökség

Sport

Természeti környezet

Turizmus

3. A települési érték fellelhetőségének helye: **Minden családban**

4. A települési érték rövid, szöveges bemutatása, egyéb jellemzőinek és történetének leírása: **I. és II. –e számú melléklet**.....

5. Indokolás az értéktárba történő felvétel mellett:

**A tótkomlói kolbász országosan sőt határokon átnyúlva is komoly hírnevet szerzett az elmúlt években. Melyet mindenképpen védeni és tovább öregbíteni kell.**

6. A települési értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források, kiadványok, stb.):

7. A települési érték hivatalos weboldalának címe: .....

### III. Mellékletek

- I.sz : A tótkomlói kolbász története
- II.sz: A tótkomlói kolbász receptje
- A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat.

Dátum: **2022.10.07.**.....

  
.....  
javaslattevő aláírása

## A tótkomlói kolbász története

Báró Rudnyánszky Komlós pusztát 1746-ban 80 szlovák családdal telepítette be. A jó minőségű földeken mezőgazdasággal és állattenyésztéssel foglalkoztak az emberek. A szarvasmarhát, sertést juhot természetesen élelmezési célra is fordították. A disznóvágások már ekkor jellemzőek voltak de ekkor még a disznó húsát füstöléssel tartósították, vagy zsírban lesütötték. Természetesen már ekkor is készítettek kolbászt, de nagyon keveset sőt a technika is korlátozott volt, húsdaráló nem lévén késekkel darabolták nagyon apróra a húst. Ez a kolbász még nem nagyon hasonlított fűszerezésben a maihoz mivel a fűszerpaprika még nem volt fellelhető ebben az időben. Az igazi nagy disznóvágások a 19. század felétől második felétől kezdődtek, amikor igazi családi események lettek a disznótorok. A családi névnapokra születésnapokra nagy ünnepekre próbálták a disznóvágásokat szervezni. Ekkortól egyre több kolbászt készítettek, hiszen ekkor jelent meg a kóstoló / a rokonságnak illett adni kolbászt, hurkát, nyers húst, töpörtöt. Természetesen ez vissza felé is járt. Ez azért is volt jó, hiszen egész télen mindig volt friss kolbász hurka, ugyanis a disznóvágások novembertől februárig tartottak.

Az 1900-as évek elejére viszont megjelentek a nagyobb hentes üzemek ahol természetesen a kolbász is megtalálható volt télen nyáron. 1920 években megnyitott a Lehoczki féle kolbászgár, ami a második világháború végéig működött. A második világháború után egészen az ötvenes évek végéig, nagyon kevés helyen maradt meg a disznóvágás a beszolgáltatások miatt. Az 1960-as évek elejétől viszont újra virágzásnak indult, szinte minden háznál tartottak disznót, szinte mindenki készített kolbászt. A kolbász készítés receptje szinte egész Tótkomlóson azonos, és a lelke, a nagyon jó minőségű házi fűszerpaprika. Napjainkban /2022/ sajnos a háztáji sertéstartás megszűnésével az otthoni kolbászkészítés háttérbe szorul, de természetesen azért még mindig sokan készítenek kolbászt, aminek nagy keletje van!

Mondhatjuk, hogy a Tótkomlói kolbász 260 éves múltra tekint vissza és világhírű hiszen nincs olyan földrész ahova nem jutott volna el az évtizedek alatt, Ausztráliától Amerikáig és reméljük, hogy még évszázadok múltán is fogják készíteni.

# Tótkomlói kolbász receptje

## Hozzávalók (10kg készítéséhez):

1. 10 kg darált / vagdalt sertéshús (70% hús – 30% szalonna arányban)
2. 16 – 20 dkg asztali só (én 18dkg –ot használok)
3. 2,5 - 4 dkg finomra aprított fokhagyma (én 3dkg –ot használok)
4. 2,5 - 4 dkg egész / őrölt köménymag (én 3dkg egész köményt használok, véleményem szerint sokkal kellemesebb ízt ad)
5. 30 dkg őrölt piros paprika. A hagyományos tótkomlói keverési arány 20dkg édes – 10dkg erős paprika. (Az arányokban szokott lenni eltérés ki mennyire szereti csípősen)

## Elkészítés:

1. Egy tálban alaposan összekeverjük a hozzávalókat. Hagyományosan ha nagyobb mennyiséget keverünk (50 – 100kg) akkor a húst kiterítve majd befűszerezve többször az asztal egyik végéből a másikba átdörzsöljük.
2. Töltés. Manapság 3 féle bélbe töltjük.
  - Vékony sertésbél (töltés után akár azonnal süthető)
  - Marhabél
  - Sertés végbél (kularé)

## Füstölés:

Itt is ahány ház annyi szokás. De sokban függ az épp aktuális időjárástól (A legjobb füstölő idő a száraz hideg). Én ahogy édesapámtól ő meg a nagyapámtól tanulta, mindig csak éjszaka füstölünk. A vékonyat 4 -5 éjszaka alatt füstöljük, amikor bél tisztán elválik a hústól akkor kész (akár fogyasztható is). A vastagabb marha és sertés bélbe töltötteket 7 - 8 éjszaka, mikor az alján a kötés kicsit megszikkadt a bél akkor levehető. Viszont vastagságtól függően érlelni kell akár 3-5 hónapot is.

# KIVONAT

Tótkomlói Települési Értéktár Bizottság

**2024. május 15-i**

ülésén készült jegyzőkönyvéből

---

A döntéshozatalban résztvevők száma: 7 fő.

A Tótkomlói Települési Értéktár Bizottság 7 igen szavazattal, ellenszavazat és tartózkodás nélkül hozta meg az alábbi határozatot:

## 3/2024. (V. 15.) TTÉB határozat:

### **A „Tótkomlói kolbász” Települési Értéktárba történő felvétele**

A Tótkomlói Települési Értéktár Bizottság megtárgyalta és úgy határozott, hogy elfogadja a „Tótkomlói kolbász” Települési Értéktárba történő felvételét.

Javaslattevő: Skarbák Martin, 5940 Tótkomlós, Szabadság tér 4. szám alatti lakos.

A bizottság felhatalmazza Zsura Zoltán János polgármester, elnököt az ügyben szükséges intézkedések megtételére.

Felelős: Zsura Zoltán János polgármester, elnök

Határidő: azonnal

Kmf.

Zsura Zoltán János s.k.  
polgármester, elnök

dr. Kormányos László s.k.  
jegyző

Kivonat hitelül:  
Tótkomlós, 2024. május 15.

---

  
Benkő Anita jegyzőkönyvvezető