***Javaslat a
„Toronyi kenyér”
megyei értéktárba történő felvételéh******ez***

Készítette:

Schütz Péter

Toronyi Értéktár Bizottság Elnöke

.............................................................

(aláírás)

Torony, József A. u. 13.

2015 május. 20.

**I.**

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. A javaslatot benyújtó neve:

Schütz Péter Toronyi Értéktár Bizottság elnöke

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

Levelezési cím: 9791 Torony, József A. u. 13.

Telefonszám: +36 20 9536286

E-mail cím: schoscar@gmail.com

**II.**

**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. **A nemzeti érték megnevezése**

„Toronyi kenyér”

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| x agrár- és élelmiszergazdaság | □ egészség és életmód | □ épített környezet |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| □ ipari és műszaki megoldások | □ kulturális örökség | □ sport |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| □ természeti környezet | □ turizmus |  |

1. **A nemzeti érték fellelhetőségének helye**

Toronyi Sütőipari Kft., Felsőőri U. 42. itt Torony, Telefon (94) 540 573

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| □ települési | □ tájegységi | x megyei | □ külhoni magyarság |

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

A toronyi kenyeret valóságos kultusz övezi, aki rendszeresen veszi és eszi, az tudja, hogy ilyen házias íze annak idején a nagymama frissen sült cipójának volt. Aki nem kóstolta még, annak ajánljuk, akár zsírral megkenve, vöröshagymával megszórva, egy pohár bor kíséretében.

De mitől is lesz toronyi a kenyér, kérdeztük Tarr Jánostól a toronyi kenyeret előállító cég egyik tulajdonosától, aki minden részletre kitérve feltárta a „titkot”. Ennek rövidített változatát szeretném megosztani a tisztelt Megyei Értéktár Bizottsággal. (A teljes verziót a mellékelt hanganyag tartalmazza)

„A recept titka a négyféle hozzávalón kívül a falazott kemence, no meg a pékek kitartása és elhivatottsága. Először kovászt készítünk, aminek hat órán keresztül érnie kell, ezalatt elszaporodnak benne az élesztőgombák. Ezt követően géppel bedagasztjuk a tésztát, ilyenkor már élesztőt nem teszünk bele, csak sót, vizet és lisztet, majd ismét érleljük egy órán át a csészében. Amikor megérett, akkor a pékek kézzel kimérik, aszerint, hogy egy- vagy kétkilós, vagy 35 dekás kenyeret sütünk. No, de például a kétkilós kenyérhez nem két kiló nyers tésztát kell ám kimérni, mert sütés közben a víz elpárolog belőle, hanem 25 dekával többet, az egykilóshoz meg 15 deka nyers tésztával teszünk többet. A kimért darabok mehetnek a szakajtóba, ahol újabb hatvan percet pihennek. Innen már a kemencébe visz a kenyértészta útja, ahol megint csak hatvan perc kell a sütéshez. Ha a kovászolást is számítjuk, akkor kilenc óra alatt készül el a kenyér, ha ezt nem vesszük figyelembe, akkor egy óra a tésztaérés, egy óra a kelés, meg egy óra a sütés. Ezeket a folyamatokat és időfokozatokat kell betartani, különben nem toronyit veszünk ki a kemencéből, hanem csak kenyeret.

A másik nagy titok a falazott kemence, amiben a toronyinak vastag lesz a héja. Azt tudni kell, hogy két kemencénk van, két helt – mert mi így mondjuk a sütőteret, ez egy német szó–, egy alsó és egy felső. Az alsó kemencébe ötven darab nyers tésztát vetnek be a pékek, négy méter hosszú lapáttal, amin kettő kenyér fér el. De szép sorba kell ám vetni, mint a katonák. Ez az alsó sütőtér a melegebb, 280 fokos, itt vannak a kenyerek tíz percig, ezalatt megkeményedik a kérgük. A felső kemence centire ugyanakkora, mint az alsó, de ez ketté van osztva. Tehát az előbbi ötven kenyér tíz perc után bemegy a felső kemencébe, ahol már sűrűn lehet őket rakni, mert megkeményedett a tészta és nem ragad össze, így a kemence felét foglalja csak el. Aztán megint televetjük az első kemencét, onnan tíz perc múlva ismét mennek a kenyerek a felső sütőtérbe, így száz darab sül egyszerre. Ez a körforgás, ezért lehet sok kenyeret sütni, csak be kell tartani az időt. Ez nem olyan, mint a nagy kenyérgyárak pléhkemencéi, ahol szalag viszi a cipókat, és amikor kijönnek belőle, meg is sültek, elvileg. Ezeknek a pléhkemencéknek a sütési idejét ugyanis be lehet állítani, például a kilós kenyérnél 40 percre, de hogy megsült-e vagy sem, az már nem számít, a lényeg, hogy mire lejár az idő, végigértek a szalagon.”

A péküzem története 1950-ben kezdődik, egy igen régi, téglából készült helyen, mint amilyenben öreganyáink sütöttek még a kenyeret. Ez volt az akkori toronyi pékség. Évek múltán már nem felelt meg a kor követelményeinek, eljárt felette az idő, ezért elhatározta a megyei tanács és a sütőipari vállalat, hogy új üzemet épít Toronyban. A korszerűsített épületet 1964 augusztusában adták át. Ez tartott 1989-ig, a privatizáció során került a jelenelegi tulajdonos Toronyi Sütőipari Kft. birtokába az üzem, ami melléképületek hozzáépítésével némi korszerűsítéssel, de alapjában véve azóta is a hatvanas évek technikájával a nagyanyáink receptje alapján készíti az igazi Toronyi Kenyeret.

**6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett**

Az önálló kenyérüzem fennállása óta eltelt 25 évben országos ismertségre tett szert, melyet az ide látogató rajongók „szájhagyomány” útján terjesztenek a mai napig. Készült már róla több órás dokumentumfilm, rádió és újság riport. Turista és iskolás csoportok járnak üzemlátogatásra és nap mint nap, helyben az üzemben vásárló törzsközönség jut friss meleg kenyérhez. Ez az ismertségi háló olyan mértékűvé duzzadt, hogy bátran mondhatjuk, hogy nem csak megyei, de országos híre „műértő” körökben garantált. A toronyi kenyér az idők folymán terméknévvé vált, melyet más gyártók is próbáltak lemásolni. Szerencsére ez eddig nem sikerült. Ebből látszik, hogy itt nem csupán egy jól sikerült receptről van szó, hanem egy olyan hagyományról, ami összeadódik egy sikeres produktumban. A helyszín, a tradíció, a pékek, a kemence és az alapanyagok együtt alkotják az értéket, melyet a fogyasztói megelégedettség tesz igazi kinccsé.
Ezt az értéket szeretnénk megosztani és ezzel öregbíteni Vas Megye és ezen belül Torony község jó hírét.

**7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források** listája

<http://www.nyugat.hu/tartalom/cikk/a_toronyi_kenyer_receptje_uzemlatogatas_a_peksegben>

<http://www.frisss.hu/tv/igy-keszul-a-toronyi-kenyer>

<http://vaol.hu/torony/a-toronyi-kenyer-a-600-eves-gesztenyefa-es-a-ciganyhagyomanyok-is-bekerulhetnek-a-helyi-ertektarba-1682866>

<http://hazikenyer.gportal.hu/gindex.php?pg=24254129&nid=5226038>

<http://gasztroszex.blog.hu/2011/08/19/a_nemzet_igazi_kenyere>

**8. A nemzeti érték webes megjelenése**

<https://www.facebook.com/pages/Toronyi-Keny%C3%A9r/543825139072353>

**III.**

**MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja

Folyamatban! TV paprika VILÁGEVŐ című sorozat tematíkus száma

**TAMÁS KRISZTINA
Creative and production coordinator**
1139 Budapest Lomb utca 23-27.

Riport Tarr Jánossal a Toronyi kenyér történetéről… 2015 május 22. 68 perc

2. A Htv. 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

Nyugat.hu, Bonyhadi Zoltán fotói

Schütz Péter hangfelvétele és fotói

