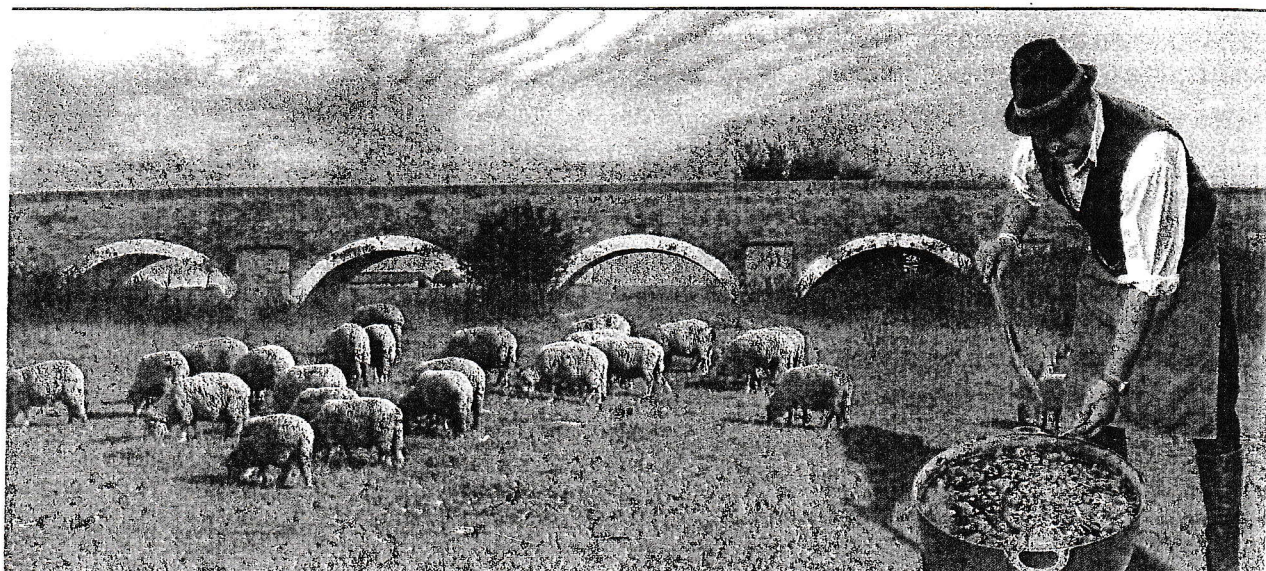




25 Karcagi birkapörkölt

A karcagi módra főzött kunsági birkapörkölt a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értéke. A Nagykunság az Alföld legnagyobb állattartó körzete volt, a táplálkozásában a juhhús nagyon fontos helyet foglalt el. A nagyállattartó gazdálkodás miatt a tökeállatnak számító marhát (szürke marhát) és lovat nem fogyasztották elődeink, de a juhhúst annál inkább.

Még a XVIII. században is hatalmas nyájak beretválták a nagykunsági városok határát. A népi táplálkozásban a húsfogyasztás alapját tehát a juhhús adta. Az életmódból adódóan nem is lehetett más.

A juh húsát nem tartósították, egy állat levágása után a teljes húsmennyiséget elfogyasztotta a család. Az a jellegzetessége a nagykunsági birkaételeknek, hogy a birkatestet egyszerre főzik meg. A kunsági birkapörkölt ízvilágában teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de a Kunságon belül is a karcagi igen archaikus főzési technikát jelent.

Az elem nevében szereplő „karcagi” jelző tehát nem elsősorban a helyszínt, hanem a főzési módot mutatja. Ez az állat húsának eleinte víz hozzáadása nélküli pörkölését, szinte sütését és az előzetesen megperzselt fejjel, körmökkel és farokkal, valamint a pacallal és belsőségekkel történő együtt főzését jelenti. A pörkölt fűszerezéséhez pedig csak vöröshagymát, őrölt és csöves paprikát, valamint sót használnak. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, amelyben az egész állat húsa elfér.

A fentiek szerint elkészített étel a Nagykunság népi táplálkozásának jellegzetes gasztronómiai értékét képviseli.

“Karcagi birkapörkölt” – Lamb stew of Karcag

The mutton stew of the Cumanian Region prepared according to the Karcag recipe is a gastronomic treasure characteristic of the region, which was the largest animal husbandry area on the Hungarian Plain; mutton was very important in the nutrition of this region's people. Our ancestors did not eat any beef (from grey cattle) or horsemeat, because these animals were considered too valuable as working assets, and so they ate mutton all the more. Even back in the 18th century, huge flocks of sheep grazed on the edges of towns in the Great Cumanian Region. Thus, mutton constituted the basis of meat consumption within ordinary people's diet, and this was only natural if we think of our ancestors' lifestyle. They did not preserve the meat of sheep; families consumed all an animal's meat immediately after its slaughter. In the mutton dishes of the Great Cumanian Region, the entire body of the animal is typically cooked at once. In its harmony of flavours, the mutton stew of the Cumanian Region differs completely from traditional dishes prepared in other towns of the Hungarian Plain, and mutton stew in the Karcag style is a particularly archaic variant; the word “Karcag” refers rather to the style than the locality. Initially the meat is cooked without any water – almost roasted – and then cooked together with the previously scorched head, trotters, tail, tripe and chitterlings of the animal. The stew is merely seasoned with onion, ground and dried paprika and salt. The meat is cooked in a cast-iron casserole big enough for all the meat from the animal. The resulting meal is a characteristic gastronomic element of the Great Cumanian Region's folk heritage.



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

OKLEVÉL

KARCAGI BIRKAFOZÓK EGYESÜLETE

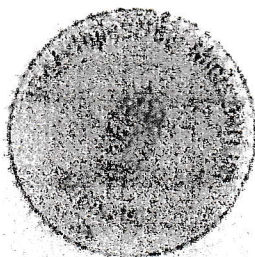
szám: 01

A

A KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT HUNGARIKUMMÁ MINŐSÍTÉSE ALKALMÁBÓL.

A HUNGARIKUM BIZOTTSÁG 2013. MÁJUS 30-I

DÖNTÉSE ALAPJÁN



Dr. Fazekas Sándor
vidékfejlesztési miniszter
a Hungarikum Bizottság elnöke

Budapest, 2013. június 29.