

## TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján Radnóti Miklós halfőző hozzájárulok és támogatom a

### **BAJAI HALÁSZLÉFŐZŐ BOGRÁCS**

**nemzeti érték felvételét**

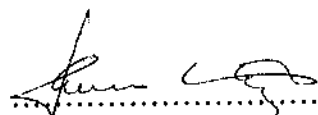
*turizmus és vendéglátás kategóriában a*

**Bajai Települési Értéktárba.**

Indoklás: mellékletként csatolva

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Baja, 2015. augusztus 3.

  
.....  
támogató aláírás/pecsét

## Ajánlás a Bajai Halászléfőző Bogrács települési/tájegységi értéktárba való felvételéhez

Baján születtem vagy 60 éve, azóta is itt élek. Gyerekkorom óta fogyasztom a bajai halászlét, 40 éve főztem magam is az elsőt. Nem vagyok szakács, de szeretek főzni, és az utóbbi évtizedekben a halászlére szakosodtam. Baja város vendégeinek, baráti társaságoknak, külföldi látogatóknak főzök meg évente több mázsa halat (2010-ben megközelítette 2 tonnát) – mindenki általános megelégedésére.

A jó bajai halászléhez 5+1 dolog kell: hal, hagyma, paprika, só, víz, valamint az elkészítéshez használt speciális bajai halfőző bogrács (meg persze a halfőző személyisége, odaadása).

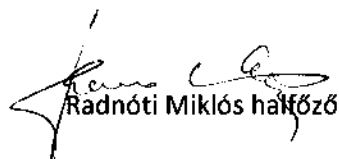
Minden igazi bajai halfőzőhöz hasonlóan én is a speciális, felfelé szűkülő nyakú, Baján hagyományosnak mondható bográcsot használom, alkalmanként többet is, 20-40 literes nagyságban.

A bajai bogrács különleges formája régóta használatos az általunk főzött halászlé elkészítéséhez, aminek fő funkciója, hogy a lé állandó forrásban legyen, és a magas hőfokon a hal, a hagyma és a paprika is megfelelően főjön, elegyedjen. A bogrács felfelé szűkülő formája, a forrásban levő lé habját „visszapörgeti”, nem hagyja kifutni, kevésbé párolog. Mindez elősegíti, hogy a halászlé viszonylag gyorsan, a forrástól számított kb. 30-40 perc alatt megfőjön, és a halszeletek ne főjenek szét.

A nyílt lángon való főzéshez a bogrács felfüggesztése lehetséges keresztfáról vagy háromlábról lánccal segítségével. Főzés közben a bajai bográcsban nem keverjük a halat, legfeljebb jobbra-balra rántunk egyet a fogantyún, hogy a benne elhelyezkedő halszeletek ellentétes irányba forogjanak egyet-kettőt.

Nekem otthon 8 db bográcsom van. Akad köztük sárgaréz, rozsdamentes és zománcozott is. Büszke vagyok egy, még a 40-es években készült bajai halfőző bográcsra. Baján rangot jelent, ha valaki jó bográcsban jó halászlét főz. Ezt én is vallom, és talán ez is hozzájárult ahhoz, hogy 40 év alatt annyi jó halászlét főzhettem.

Baja, 2015. július 17.

  
Radnóti Miklós halfőző

## TÁMOGATÓI NYILATKOZAT

A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglaltak alapján Kollmann Péter halfőző hozzájárulok és támogatom a

### **BAJAI HALÁSZLÉFŐZŐ BOGRÁCS**

**nemzeti érték felvételét**

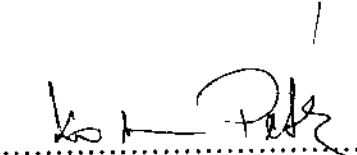
*turizmus és vendéglátás kategóriában a*

**Bajai Települési Értéktárba.**

Indoklás: mellékletként csatolva

A jelölés benyújtásáról előzetes és teljes körű tájékoztatást kaptam.

Baja, 2015. augusztus 3.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kollmann Péter', is written over a horizontal dotted line. The signature is stylized and cursive.

támogató aláírás/pecsét

## Ajánlás a bajai halfőző bogrács értéktárba történő felvételéhez

Farkas (Sobri) József, örökös halfőző bajnok tanítványaként 1966 óta főzők rendszeresen halászlét Baján és meghívás alapján az ország számos más pontján.

Számtalan díjat és érmet szereztem, tagja vagyok a Bajai Halászléfőző Bajnokok Klubjának.

A bajai halászlé ismert összetevői mellett fontos szerepe van a bográcsnak, amiben főzünk.

Klubtársaimhoz hasonlóan én is mindig a bajai halászléfőző bográcsot viszem magammal, ha meghívják főzni, de természetesen itthon, családi-baráti körben is ebben főzök. Az elmúlt évtizedek során sikerült 15 különböző méretű és anyagú bográcsra szert tennem, ami lehetővé teszi, hogy mindig a megfelelőt válasszam ki a főzéshez.

Ellentétben a felfelé táguló, ún. alföldi- vagy gulyás bográccsal, a bajai bogrács szűkülő nyakrésze az állandó forrásban levő halászlé habját befelé dobja, és lemossa az oldalfalra esetlegesen ráakadó piros paprikát. A bogrács tetején levő habvető perem („zitni”), a bogrács merevítésén túl, ugyancsak ezt a célt szolgálja, hogy ne fusson ki az erős forrásban levő lé, ami elengedhetetlen a jó bajai halászlé elkészítéséhez.

Az intenzív forrást megfelelő tüzeléssel kell biztosítani – egy régi népi mondás szerint „halászlévet kocsirúdon, ócsutkával tüzelve kell készíteni”. A bajai bográcsokhoz jól megy még a Duna mentén található száraz uszadékfa (legjobb a fűz, mert az kevésbé füstöl).

Baján gyakran találkozni régi, közel 100 éve készült bográcsokkal is, a még élő bográcskészítők közül említést érdemel Mayer Öcsi, a Szwoboda család (István és fia, Csaba), de készül „bajai bogrács” a környékbeli Felsőszentivánon és Vaskúton is.

A bajai halászlé bogrács összenőtt a bajaiakkal és környékbeliekkel emberöltőkön keresztül, úgy, hogy a bográcsok sokszor apáról fiúra szállnak.

Részét képezik életünknek, ezért támogatom felvételét az értéktárba.

Baja, 2015. július 14.



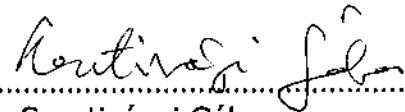
Kollmann Péter halfőző

## HOZZÁJÁRULÓ NYILATKOZAT

Alulírott Szentiványi Gábor (levelezési cím: 6500 Baja Árpád tér 6.) kijelentem, hogy hozzájárulok a „Bajai Halászléfőző bogrács” nemzeti érték települési értéktárba történő felvételéhez.

Továbbá hozzájárulok a benyújtott jelöléshez kötelező dokumentumként csatolt fényképek települési értéktárba való nyilvántartásához, felhasználásához, a nyilvánosság felé történő közvetítéshez és a javaslat további felterjesztéséhez.

Baja, 2015. augusztus 10.



Szentiványi Gábor  
nagykövet