

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



A válaszadásra kihagyott **pontozott rész szabadon bővíthető.**

1. A termék bemutatása

1.1 Kérjük, adja meg azt az **elnevezést**, amellyel a terméke értékesítésre kerül:

Karcagi birkapörkölt.

1.2 Amennyiben ismert **más elnevezése** is a terméknek, kérjük, adja meg:

.....-----.....

1.3 Kérjük, húzza alá azt a **régiót**, ahol a terméket előállítja:

- a) Közép-Magyarország (Budapest, Pest m.)
Észak-Magyarország (Borsod-Abaúj-Zemplén m., Heves m., Nógrád m.)
- b) Észak-Alföld (Szabolcs-Szatmár-Bereg, Hajdú-Bihar, Jász-Nagykun-Szolnok m.)
- c) Dél-Alföld (Bács-Kiskun m., Békés m., Csongrád m.)
- d) Közép-Dunántúl (Fejér m., Komárom-Esztergom m., Veszprém m.)
- e) Nyugat-Dunántúl (Győr-Moson-Sopron m., Vas m., Zala m.)
Dél-Dunántúl (Somogy m., Tolna m., Baranya m.)

1.4 A régiós besoroláson túl kérjük, adja meg **a megyét és a szűkebb tájegységet** is, ahol a terméket előállítja:

Jász-Nagykun-Szolnok megye, Karcag és környéke.

1.5 Amennyiben ismeri, kérjük adja meg **a termék egyéb magyarországi előfordulását** is:

.....---

1.6 Kérjük, húzza alá azt a **termékcsoportot**, amelybe az Ön terméke tartozik:

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



- a) Gabonafélék, malomipari termékek
- b) Friss vagy feldolgozott gyümölcs
- c) Friss vagy feldolgozott zöldség, gomba
- d) Húsok, húskészítmények
- e) Halászati termékek
- f) Olajok és zsírok
- g) Tejtermékek
- h) Sütőipari termékek
- i) Édesipari termékek
- j) Szárasztészták
- k) Cukrászati termékek
- l) Italok*, beleértve a szörpöket
- m) Fűszernövények, gyógynövények, ízesítők
- n) Méz
- o) Tájjellegű ételek: levesek; pörkölt, pásztor ételek; tésztafélék; egyéb

1.7 Kérjük, adja meg termékének a termékcsoporton belüli **általános besorolását**.
(Pl. sütőipari termék esetében „kalács,” vagy feldolgozott gyümölcs esetében „lekvár”. A termékek általános besorolását a HÍR gyűjtemény is tartalmazza.)

Tájjelegű ételeken belül: pörkölt

1.8 Kérjük, ismertesse a **termék összes külső és belső jellemzőjét** (összetétel, felhasznált alapanyagok, tömeg, forma, alak, szín, illat, íz, állomány leírása stb.):

Az alföldi juhtartás által biztosított főzött termék, az állat minden ehető részének (hús, perzselt bőrös részek, belsőség, pacal) felhasználásával készült húsetel. Fűszerezéséhez vöröshagyma, fokhagyma, őrölt és csöves csemege ill. erős paprika, valamint só használatos hagyományos recept alapján. A főzés akkora öntöttvas lábasban történik, melyben az egész állat húsa elfér.

* Kivéve a borokat és ásványvizeket, továbbá a HÍR gyűjteményben „mézes pálinka” elnevezéssel szereplő terméket, tekintettel arra, hogy ez utóbbi elnevezés már nem felel meg a hatályos jogszabályi előírásoknak.

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



1.9 Kérjük, adja meg a termék legfontosabb, a hasonló jellegű termékektől megkülönböztető, **különleges, egyedi jellemzőit**, eltérő tulajdonságait:

A birkapörkölt vidékünkre jellemző karakteres ízét a perzselt bőrös részek (fej, körmök és ha van fark) valamint a pacal használata teszi különlegessé és eltérővé más vidékeken használatos elkészítési módtól. Érdekes kiegészítője az ételnek a fűszerezett, pirított kenyérrel töltött "juhászhurka" is, mely a főzés folyamán telítődik a pörkölt ízanyagával. Az "egy birka egy lábas" divatja tradíció, még két egykorú állatot is külön lábasban főzik.

.....

1.10 Kérjük, ismertesse **a termék előállításának főbb lépéseit** a következők alapján:

- *feldolgozatlan termék esetén a termék előállítására jellemző termesztési vagy tenyésztési módszereket, a betakarítási, további kezelési és tárolási módokat;*
- *feldolgozott termék esetén a felhasznált alapanyagok listáját és mennyiségét, az alapanyag felhasználásának különleges módszereit (ha vannak), a feldolgozás módját, folyamatát, fázisait és annak mérhető paramétereit (pl. főzés, keverés, melegítés, hűtés, ezek időtartama és hőfoka stb.);*
- *továbbá a csomagolási módokat (darabra, csoportonként, milyen külalakban, csomagoló anyagban, színben stb.)*

A pörkölt, mint feldolgozott termék készítésekor használatos alapanyagok:

- egy 60 kg.-os állatból nyerhető kb. 30 kg. hús
- 1-1,5 kg. vöröshagyma
- 15-18 dkg. só
- 30-35 dkg. őrölt és csöves csemege paprika
- kb. 0,5-1kg. sertészsír
- egy fej fokhagyma
- erős őrölt és csöves paprika ízlés szerint.

A pörkölt elkészítésének folyamata:

A zsírral kikent öntöttvas lábasba belerakjuk a húst, a lehetőleg előfőzött bőrös részeket és pacalt, valamint a belsőrészeket (a máj kivételével) és kezdetben nagy lángon pörkölni kezdjük. A melegítés hatására levet eresztett húshoz félfővés környékén hozzáadjuk a teljes húsmennyiséghez szánt só nagyobb hányadát, az előzetesen megdinsztelt és bepaprikázott hagymát, a fokhagymát és óvatosan kavargatjuk. A készrefőzés alatt az ételt az ízlésnek megfelelően ízesítjük a sóval és az erős paprikával. A főzés vége előtt kb. 15 perccel a májat is a pörköltöz keverjük.

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



1.11 Kérjük, ismertesse a termék múltbéli és mai **felhasználásának módjait!** *(Milyen alkalmakra készítették vagy készítik, mikor, hol és hogyan fogyasztották vagy fogyasztják, használták vagy használják, illetve árúsítják)*

A magyarsággal együtt betelepült állatfajták közül a szarvasmarha és ló tőkeállatnak számított. Emiatt ill. nagy súlyuk miatt ritkán fogyasztották őseink. Egy juh (racka) által biztosított húsmennyiség viszont alkalmas volt egy családi vagy baráti vendéglátás számára. Karcag környékén tartott lakodalmak, névesték vagy baráti összejövetelek manapság sem múlhatnak el birkapörkölt fogyasztása nélkül, mint ahogy az elmúlt évszázadok ünnepi eseményein is jelen volt. Fentiekén kívül a napjainkban megrendezett fesztiváloknak is állandó résztvevője. Ez utóbbi eseményeken ill. karcagi éttermekben lehetőség van az étel árúsítására is.

2. A termék eredete *(Ebben a pontban kérjük, hogy válasszon a következő két lehetőség közül: ha a terméke nem szerepel a HÍR gyűjteményben, akkor a 2.1 pontot, ha viszont szerepel, úgy a 2.2 pontot töltse ki.)*

2.1 Amennyiben a terméke nem szerepel a HÍR gyűjteményben, kérjük, ismertesse a termék **történeti leírását** irodalmi és helytörténeti adatokkal alátámasztva. Fontos, hogy kiderüljön az előállítás helyéhez kötődés és a legalább 50 éves történelmi múlt. A leírásban térjen ki a termék előállítására, valamint felhasználására is.

2.1.1 A termék története

...Régészek által feltárt honfoglaláskori sírok mellett lévő hulladékgödörökben talált birkafejek és csontok igazolják, hogy eleink étrendjében is szerepelt az állat húsa. Elkészítéséhez az akkor fellelhető són, később hagymán kívül mást nem használtak. Paprika csak a XIII. században került hazánkba, csak ezután fűszerezték vele az ételt. A racka, mint őshonos állatfajta mellett a későbbiekben betelepített merinó fajták is szerepeltek a családok étrendjén. A juhászok napi elfoglaltságuk mellett végezték a főzést, ezért is alakult ki az étel készítésének legegyszerűbb és a birkahús zamatát legjobban visszadó módja.

2.1.2 Irodalomjegyzék (kérjük, adja meg a forrásokat pontos hivatkozással.)

Források, melyekben utalásolat található az étel jelenlétére:

- Dr. Györffy István: Nagykunsági Krónika.
- Erdei Ferenc: Népi ínyesmesterségek.
- Dr. Fazekes Mihály: Kunmadaras juhászata.

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



- Cs. Kovács Károly-OLáh János- Kútvölgyi Mihály: Nagykunsági ízek.

2.2 Amennyiben *a terméke szerepel a HÍR gyűjteményben*, kérjük, adja meg a pontos oldalszámot.

.....

3. A termék népszerűsítése

3.1 Ismertesse, amennyiben létezik bármilyen **baráti társaság, egyesület vagy klub**, amely a termék népszerűsítésére alakult:

A 2004-ben megalakult Karcagi Birkafőzők Baráti Társaságának kb. 35 tagja juhászcsaládok leszármazottaiból ill. a pörköltet kedvtelésből főzőkből tevődik össze. Jelenlétük megtalálható az országos rendezvényeken, sőt külföldön is. A társaság a "Kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya" című sikeres jelölésével bejutott a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékére, így az Örökség Igazgatósága által szervezett rendezvényeknek is állandó résztvevője.

3.2 Ismertesse, amennyiben létezik **fesztivál, rendezvény vagy gasztronómiai esemény** a termék népszerűsítésére:

- Karcagi Birkafőző Fesztivál
- Hódmezővásárhelyi Mezőgazdasági Napok
- Bezermeni Vigasságok Hajdúböszörmény
- Halasi csipkefesztivál
- Kalocsai paprikanapok
- Kulturális Örökségnapok rendezvényei, stb.

4. Gazdasági adatok

4.1 Kérjük, adja meg az előző évre vonatkoztatva **termelési adatokat!** (*Ha nincs könyvelt adat, akkor elegendő a becsült érték is.*)

Mivel a baráti társaság nem cégszerűen működik, termelési adatokkal nem rendelkezünk. Tagjai mindig a főzési alkalmaknak megfelelően, változó összetételben végzik az ünnepek, események által kínált tevékenységet.

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



4.2 Amennyiben nem egyéni előállító, hanem csoport, kérjük, hogy adja meg a terméket **előállító** nevét, és címét:

A fentebb említett baráti társaság tagjai.

Karcagi Birkafőzők Baráti Társaságának Névsora	
Név	Helységnev
Balogh István	Karcag
Balogh Ádám	Karcag
id. Bartha László	Karcag
ifj. Bartha László	Karcag
Baráth János	Karcag
Bernáth Zoltán	Karcag
Béres Mihályné	Karcag
Csíkos Imréné	Karcag
id. Csontos György	Karcag
Csontos Györgyné	Karcag
ifj. Csontos György	Karcag
Csontos Péter	Karcag
Garai Sándor	Kisújszállás
Kardos Attila	Karcag
id. Kálmán János	Karcag
ifj. Kálmán János	Karcag
Kirják Rudolf	Karcag
Kolostyák Gyula	Karcag
Kun László	Karcag
Laboncz János	Karcag
Mátyus Lajos	Karcag
Mátyus Áron Máriaó	Karcag
Nagygyörgy Jenő	Karcag
Nagy Imre	Karcag
Nyíri László	Karcag
Ozsváth Sándor	Túrkeve
Rác Lajos	Túrkeve
Sinka István	Berekfürdő
Szabó Antal	Karcag
Szűcs Imre	Karcag
id. Székely Imre	Karcag
ifj. Székely Imre	Karcag
Szabó Péter	Karcag

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



Karcagi Birkafőzők Baráti Társaságának Névsora	
Vad Szabolcs	Karcag
Varga Viktor	Karcag
Tiszteletbeli tagok	
Dobos László (polgármester)	Karcag
Garai Katalin (kulturális referens)	Karcag
Hodos Julianna (humán szolgáltatói irodavezető)	Karcag

4.3 Termelés és árusítás időszaka:

Rendezvények alkalmával végzett főzési tevékenységek, ideje ebben az értelemben redszertelen.

4.4 Kérjük, ismertesse a termék értékesítését az alábbi szempontok szerint!

4.4.1 Az árusítás helyszíne (a település, ahol a terméket előállítják, vagy a megye, megyék, a régió vagy régiók, vagy az ország egész területe):

Az ország egész területe ill. külföldi alkalmak.

4.4.2 A termék értékesítése során használt fő értékesítési csatornák (pl.: áruházlánc, kisbolt, piac, közvetlen értékesítés házhoz szállítással stb.):

Közvetlen értékesítés.

5. Rendelkezik-e iparjogvédelmi oltalommal?

(Pl. szabadalom, védjegy vagy földrajzi árujelző. Nemzeti vagy uniós földrajzi árujelző-oltalom alatt álló vagy az iránt benyújtott kérelemben szereplő termék esetén a jelen termékleírást az oltalom iránt benyújtott kérelem részét képező termékleírás szerint kell elkészíteni.)

a) Igen, lajstromszám/ügyszám:

.....

b) Nem

c) Oltalom iránti kérelem folyamatban van. A kérelem tárgya:

Pályázat a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogának elnyerésére
1. sz. melléklet

**ADATLAP
TERMÉKLEÍRÁSHOZ**



Nincs folyamatban kérelem. Az országban több helyen végzik ezt a tevékenységet, a karcagi, tradicionális főzése miatt jelöltük HIR pályázatra.

Kelt, Berekfürdő. 2012-05-23

----- Sinka István -----
Pályázó aláírása
A Karcagi Birkafőző Baráti Társasága
nevében