



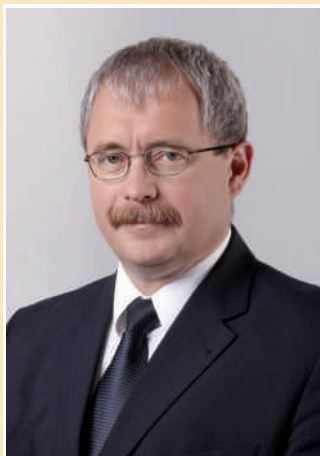
# HUNGARIKUM A KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT



Karcag, 2014.

Sok szeretettel köszöntöm  
a Kedves Olvasót!

Nagy örömmel vállaltam el a „Juhtartástól a hungarikumig” című nemzetközi konferencia fővédnökségét. Meggyőződésem, hogy Magyarország jó minőségű portékái az élet minden területén képesek megfelelni korunk elvárásainak. Nagyon fontos, hogy a hazai gasztronómia és kézművesipar produktumai ezer szállal kötődnek történelmünkhöz és a magyar szellemiséghez. Egy-egy ilyen rendezvény mindig kiváló alkalom arra, hogy betekintést nyújtson az egyetemes magyar kultúrába és nemzeti hagyományaink részleteibe. Az agrárium mindig is nehéz, embert próbáló munka világa volt. Mégis ebben az ágazatban gyökereznek legszebb népi hagyományaink és szokásaink. A tisztességgel elvégzett munka feletti boldogság erős közösségeket és szilárd hagyományokat teremtett.



A széleskörű társadalmi megbecsülést semmi sem mutatja jobban annál, minthogy a karcagi birkapörkölt felkerülhetett a hungarikumok listájára, a birkafező fesztivál, pedig Magyarország egyik legkedveltebb gasztronómiai ünnepévé nőtte ki magát. Örvendetes dolog, hogy a gasztronómia immár turisztikai élménnyé is vált hazánkban. A mai konferencia „nagykövet” is egyben, amely képviseli a régiót, a környezetet és annak kultúráját. A karcagi birkapörkölt a magyar paraszti gazdálkodás egyik legismertebb szimbóluma. Olyan étel, amely képes messzi földre híret vinni az Alföld gasztronómiájának.

A nemzeti konyhaművészet erősíti identitásunkat, szuverenitást ad, miközben a kultúránkat is továbbörökíti. Az étkezési kultúra, az ország civilizáltságának és a nemzet általános kultúrájának egyik legfontosabb fokmérője. Meggyőződésem, hogy az olyan magas hozzáadott értékkel rendelkező ételeink, mint a bajai halászlé, a karcagi birkapörkölt, a csabai kolbász, vagy a hízott libából készült termékek, nemzetközi szinten is sikerre vannak ítélve.

*„Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka, hogy egyes ételeket milyen izlésesen tud előállítani, hanem hogyan táralja föl egymás után úgy, hogy az elköltött étel valósággal kívánja az utána következőt, s mikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott, akkor hoznak megint valamit, amire azt kell mondani, hogy "de már ebből eszünk!" (Jókai Mór)*

A ma kezdődő rendezvény nagyban hozzájárul a magyar értékek széleskörű bemutatásához, ezért különösen fontos küldetést teljesít. Azt kívánom, hogy a konferencia küldetése sikerrel járjon és a magyar termékek visszafoglalják az őket megillető legbecsesebb helyeket: a magyar otthonokat.

**Dr. Fazekas Sándor**  
vidékfejlesztési miniszter,  
országgyűlési képviselő



Tisztelt Olvasó!

Örömmel köszöntöm Önt abból az alkalomból, hogy hamarosan ismét részesei lehetünk az immár tizenhatodik alkalommal megrendezendő Karcagi Birkafőző Fesztiválnak!

Karcagiként magam is kötelezőnek érzem, hogy évről-évre fakanalat ragadjak – nemcsak a Birkafőző Fesztivál alkalmából persze, de ennek kapcsán kötelező jelleggel.

A hatalmas kunsági pusztákon az állattartás teremtette meg azt a gazdasági erőt, ami a kunsági települések megerősödését, a kun mezővárosi fejlődést megalapozta. A kunsági ember rangjának fokmérője a földtulajdon és az állatvagyon volt. A kettő együtt olyan öntudatot és tartást adott, amivel talán a nemesi lét sem versenyezhetett. A pásztorok vezető rétegében ez az öntudat még fokozott szabadságérzettel tetőzött.

Az életmód, a fellelhető nyersanyagok meghatározták az étkezést, az ételek készítésének módját is. Nem véletlenül alakult ki - a még ma is kedvelt – szabadtűzön való főzés. Az állataikat legeltető pásztorok a pusztában csak úgy jutottak meleg ételhez, ha megfőzték maguknak.

Remélem, nem veszik szerénytelenségnek, ha azt állítom, hogy mi, karcagiak valamit nagyon tudunk, ha birkafőzésről van szó. Nem véletlen, hogy a szellemi örökségünk részének választottuk e nemes hagyományt. A birkapörkölt a karcagi és a nagykunsági kunoknak mindig ünnepi eledele volt, nem mulhatott el lakodalom, keresztelő vagy halotti tor e nemes étel nélkül. A főzés nagy hozzáértést igényelt, a tudás apáról-fiúra szállt. Három fiúgyermek édesapjaként, magam sem fogom megszakítani ezt a hagyományt, hiszen szüleim annak idején engem is szakyszerű „képzésben” részesítettek a birkafőzés helyi sajátosságainak figyelembe vételével. A Karcagi Birkafőző Fesztivál hírére határainkon túl is jól ismerik, s ezúttal is a legjobb „birkatestet” főzők mérhetik össze tudásukat.

Az évek óta jó hangulatú, baráti közösségeket és családokat megmozgató egész napos rendezvényen a kiváló „karcagi birkapörkölttel”, gazdag kulturális, hagyományörző- és sportprogramokkal, konferenciával, kiállításokkal, népművészeti kirakodóvásárral, kézműves élelmiszerek vásárával várjuk a város lakóit és az idelátogatókat!

Kívánom, hogy érezzék jól magukat a fesztiválon, kóstolják meg a 2012-ben a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegyét, 2013-tól a Turizmus - Vendéglátás kategóriában a Hungarikum címet elnyerő a karcagi birkapörköltet!

**Kovács Sándor**  
a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnöke





## A hungarikum karcagi birkapörkölt és a Karcagi Birkafőző Fesztivál

A birkapörkölt, mint ünnepi étel évszázadok óta jelen van a Nagykunság lakóinak életében. Minden jeles alkalommal megfőzték a birkát, ráadásul itt Karcagon olyan speciális módon, ahogyan sehol máshol a világon.

Ez a hagyomány éledt újjá 1999-ben Karcagon, amikor a Magyaróta és Dal Alapítvány elnökének, Kolostyák Gyulának az ötlete alapján, első alkalommal rendeztünk birkafőző versenyt.

2002-től a szervezésbe bekapcsolódott a Karcag Városi Önkormányzat, a Polgármesteri Hivatal, később a Déryné Művelődési és Ifjúsági Központ is.

2005-ben a főzők részvételével megalakult a Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága, így azóta maguk a versenyzők is közreműködnek a rendezvény végleges profiljának kialakításában és a főzőverseny megrendezésében, az étel népszerűsítésében.

A rendezvény fő célcsoportjai a családok lettek. Fokozatosan, évről-évre nőtt a látogatók száma, ami a kiváló ételnek, a marketingtevékenységnek és az összehangolt, jól koordinált szervezésnek volt köszönhető.

A rendezvény fő támogatói között már a kezdetektől jelen volt a Magyar Turizmus Zrt., később az Agrármarketing Centrum. Több éve fő szponzorunk az OTP Nyrt. Bank.

A versenyzők száma az elmúlt 15 évben megháromszorozódott, tavaly közel 200 fő nevezett, csaknem négyszáz kondérban, bográcsban főtt az étel. A közönség létszáma napjainkra eléri, illetve meghaladja a 10000 főt.

Minden évben egy-egy belföldi, vagy külföldi város a rendezvény díszvendége, ennek köszönhető, hogy a rendezvény napjainkra már nemzetközi hírűvé vált.

2005-ben a Birkafőző Verseny „a 2005. év turisztikai rendezvénye a Tisza-tavi régióban” kitüntető díjban részesült, 2006-ban, - a rendezvény kategóriában – „Jász-Nagykun-Szolnok Megye Turisztikai Védjegye” címet nyerte el.

A gasztró - kulturális esemény 2006-tól 2 napos lett, 2008-ban a birkafőző verseny 3 napos fesztivállá bővült. A programot regisztráltattuk és országos szinten a jó minőségű fesztivál címet nyertük el.

A Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága kezdeményezésére a kunsági birkafőzés karcagi hagyománya 2009-ben a szellemi kulturális örökség nemzeti jegyzékére felvételre került.

A Karcagi Birkafőzők Egyesületének tagjai a karcagi birkapörköltet számos hazai és külföldi gasztró-kulturális rendezvényen főzték- és kóstoltatták meg, többek között Budapesten a Kossuth Klubban, Szentendrén a Skanzenben, Csepelen, Mohácson, Kiskunhalason, Mezőkövesden, Kalocsán, Badacsonytördemecen, de eljutottak a főzők Washingtonba, Brüsszelbe és Csíkszentkirályba is.

2012-ben a karcagi birkapörkölt a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy, 2013-ban a Turizmus - Vendéglátás kategóriában a **hungarikum** címet kapta meg.

Ez évben a hungarikum étel további népszerűsítése és elkészítésének megismertetése érdekében, hagyományteremtő céllal rendezzük meg a nagykun települések középiskolás tanulói és testvérvárosaink diákjai részére a nagykun diák birkapörköltfőző versenyt, amelyhez az általános iskolás tanulók részére meghirdetett „Hungarikumok gyermekszemmel” című rajzpályázat kapcsolódik. A márciusi eseményen a „A juhtartástól a hungarikumig” címmel tudományos ülést is rendezünk a Hungarikum Bizottság és a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával.

Az idei júniusi fesztivál jó lehetőséget kínál a hungarikumok és a hazai termékek, a kézműves élelmiszerek népszerűsítéséhez, bemutatásához, köstöltetéséhez, vásárlásához, ezzel is felhívja a résztvevők figyelmét az egészséges, hazai élelmiszerek fogyasztására.

A rendezvény nemcsak a város egy kiváló közösségi eseménye lett, amelyen családok, baráti közösségek egyre nagyobb arányban vesznek részt, de tovább népszerűsíti a juhhús- és juhtermékek fogyasztását, ezáltal ösztönzőleg hat a juhtenyésztésre, a régió állattenyésztésére, a vidékfejlesztésre egyaránt.

Büszkék vagyunk e kiváló, hungarikum címet elnyert ételre és a birka-főző fesztiválra is, amely az elmúlt években a Nagykunság, Jász-Nagykun-Szolnok megye, sőt az ország egyik legjelentősebb gasztró - kulturális eseményévé vált.

**Dobos László**  
polgármester





## HOGYAN KÉSZÜL A KARCAGI BIRKAPÖRKÖLT?

A zsírral kikent öntöttvas lábasba víz hozzáadása nélkül beletesszük a falatkákra feldarabolt húst. Alulra a (felfűrészelt!) csontosabb részeket, a színhúst, az előzetesen megperzselt és előfőzött (a forrástól számítva 1-1,5 óra) bőrös részeket (megpucolt fej, körmök, és ha van farok) és pacalt, valamint a belső részeket (a máj kivételével). Ezután nagy lángon pörköljük, szinte sütjük a húst kb. 15-20 percig. Ekkor hozzátesszük a teljes húsmennyiséghez szánt só nagyobb hányadát is, valamint a fokhagymát. Közben kavargatjuk az ételt. A melegítés hatására a húsdarabok levet eresztenek, melyben szinte készre főzhető az étel. Kb. két óra múlva a teljes mennyiség átfőzésekor kiolvad belőle a faggyú. Azt merőkanállal le lehet szedni, ha valaki kevésbé szereti. Ezután a párhuzamosan (vagy előzetesen) zsírban megdinsztelt és paprikával összekevert hagymát a lábasba rakjuk. Ekkor tehetünk bele csöves csemege és erős paprikát a kívánalmak szerint. A főzés vége felé pótoljuk az elfőtt vizet (használjuk azt, amiben előfőztük a bőrös részeket). Beállítjuk az étel savát és csipősségét, a főzés vége előtt 15-20 perccel pedig hozzátesszük a májat az ételhez.

Egy birkához (kb. 60 kg) szükséges hozzávalók:

- 35-40 dkg örölt csemegepaprika
- 15-20 dkg só
- 1,5-2 kg vöröshagyma
- erős paprika
- kb. fél kg zsír
- egy fej fokhagyma

A leírataból kitűnik, hogy a tradicionális karcagi birkapörkölt öntöttvas lábasban készül, melyben megtalálható az állat minden ehető része (hús, perzselt fej és körmök, pacal és a belsőség). Fűszerezéséhez pedig csak hagymát, sőt és paprikát használnak!

### **Birkapaprikás:**

A hozzávalók ugyanazok mint a pörköltnél, csak itt a húst a lábasban megdinsztelt és bepaprikázott hagymára rakjuk és kevés vizet is öntünk alá. A készre főzés alatt pedig izesítjük.

### **Juhászos birka:**

Annyiban különbözik az előzőktől, hogy itt a húst, a nyers hagymát és fűszereket egyszerre rétegezve teszik a lábasba és kevés vizet is öntenek alá.



A Csontos család Washingtonban a „Smithsonian Folklife Festival”-on  
(Fotó: Csontos Györgyné)

**Sinka István**

A Karcagi Birkafőzők  
Egyesületének vezetőségi tagja

## A JUHTARTÁSTÓL A HUNGARIKUMIG

A konferencia ideje: **2014. március 28.** (péntek)  
A konferencia helye: **Városháza díszterme** (Karcag, Kossuth tér 1.)

### Program:

Levezető elnök:

**Dr. Nagy Molnár Miklós** PhD néprajzkutató, múzeumigazgató

12.30 Megnyitó: **Kovács Sándor**,  
a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnöke  
Köszöntőt mond: **Dobos László**, Karcag város polgármestere

Előadások:

12.40-13.00 **Dr. Jávor András** rektorhelyettes, Debreceni Egyetem:  
A hazai juhtenyésztés helyzete, jelentősége napjainkban

13.00-13.30 **Dr. Bartha Elek** rektorhelyettes, Debreceni Egyetem –  
**Dr. Dénes Zoltán** PhD néprajzkutató:  
A bárány és a birka kultusza Európában

13.30-13.50 **Dr. Kun Péter** PhD néprajzkutató:  
A birkaételek kunsági és közép-ázsiai párhuzamai

13.50-14.10 **Szünet**

Korreferátumok:

14.10-14.20 **Papp László** helytörténész: A birka és a bárány  
Bácskossuthfalva táplálkozásában

14.20-14.40 **Karcagi Birkafőzők Egyesületének tagjai**:  
A birkafőző versenytől a hungarikumig

14.40-15.00 **Dr. Nagy Molnár Miklós** PhD néprajzkutató:  
A konferencia összefoglalása

15.00-15.15 **Dr. Fazekas Sándor** vidékfejlesztési miniszter,  
országgyűlési képviselő, a Hungarikum Bizottság elnöke:  
A hungarikumokról



JÚNIUSBAN KARCAGON, BIRKAÉTKEK AZ ASZTALON!

# XVI. Karcagi Birkafőző Fesztivál

## 2014. június 27. (péntek)

- 9.30 Déryné Kulturális Központ  
A Jászkunság élő öröksége  
A Hármas-Kerület (Jászság-Kiskunság-Nagykunság)  
hímzés- és csipke kultúrája - Kiállítás
- 10.00 A Hármas-Kerület (Jászság-Kiskunság-Nagykunság)  
hímzés- és csipke kultúrája - Szakmai konferencia
- 19.00 *Kálvin színpad*  
A Hármas-Kerület pop-rock ifjúsági zenekarainak koncertje

## 2014. június 28. (szombat)

- Múzeumpark*  
A fesztivál díszvendég települése: Kalocsa
- 8.00 A főzőverseny kezdete
- 9.00 Kalocsai és a Hármas-Kerületből érkezett  
folklor együttesek felvonulása
- 10.00 Ünnepléses megnyitó
- 10.30 *Karcagi Ifjúsági Ház*  
A hungarikum kalocsai írás, hímzés, viselet - Kiállítás
- 10.45 Folklor műsor
- 15.00 Eredményhirdetés, a birkafőző verseny díjainak átadása
- 16.30 Dankó Pista nyomában...  
Nótaműsor cigányzenekarral
- 19.00 *Kálvin színpad*  
Koncert
- 21.00 BIKINI együttes élő koncertje
- 23.00-01.00 Utcabál

A belépőjegy 500 Ft, 14 éven aluli  
gyermeknek díjtalan.  
A Kossuth téri kertben mindkét napon  
„Juhszárnyék“, népi játszótér.  
A Hármas-Kerületből és Kalocsáról  
érkező népművészek, kézművesek,  
bemutatóval egybekötött kirakodóvására,  
hungarikumok, kézműves élelmiszerek  
kóstoltatása, értékesítése.

*A rendezők a műsorváltoztatás jogát fenntartják.*





## SZÍVESLÁTÁS, VENDÉGLÁTÁS KARCAGON, A NAGYKUNSÁG „FŐVÁROSÁBAN”

Bizonyára Ön is szereti a természetet, a történelmi emlékeket, a kulturális értékeket, a sajátos kunsági ízeletet, érdeklődik a kun nép történelme iránt. Ha igen, akkor feltétlenül keresse fel városunkat!

Ha ellátogat hozzánk, fedezze fel az érintetlen puszta szépségét, az értékes növény- és állatvilágot, a híres „partra vetett” Zádor hidat, a kunhalmokat és a Kutatóintézet Arborétumát.

Látogasson el a Karcagi Kunlovardába, ahol lovaglásra, a város környékén pedig horgászatra és vadászatra is van lehetőség. A Kecskeri - pusztaban a Pusztai Róka Nomád Hagyományőrző Egyesület a kun hagyományok iránt érdeklődőknek nyújt páratlan élményeket.

Tekintse meg műemlék templomainkat, iskoláinkat, középületeinket, a népi építészeti emlékeket, a nádfedeles tájházakat, a faragott kunkapukat, a földbeásott temetőcsőszházat, a Morgó Csárdát, és a világhírű fazekas, Kántor Sándor gyűjteményének helyet adó népi klasszicista parasztházat.

Ismerkedjék meg a büszke kunok múltjával, történelmi emlékeivel!

A Nagykun Látogatóközpont attrakciós terei, a Györffy István Nagykun Múzeum kiállításai, a Kun Emlékhely, a Nagykun Millenniumi Emlékmű megannyi felejthetetlen élményt nyújt mindenki számára.

Szíves figyelmébe ajánljuk a ma is működőképes szélmalmost, a védett kövesdaralót, a malomtörténeti gyűjteményt, az Orvostörténeti és Patika-kiállítást. Meghitt pihenést kínál a város főtere is, a több mint százéves parkkal, a szökőkutakkal, s a városban élő Györffy Sándor szobrász, Erdemes Művész csodálatos köztéri szobraival.

Ha nálunk jár, feltétlenül kóstolja meg a hungarikum karcagi birkapörköltet, a kunsági ferdinándot, a kölesből készült ételeket, süteményeket, s mindezek előtt izlelje meg a finom karcagi szilvából készült házi pálinkát!

Látogasson el hagyományőrző rendezvényeinkre is; a Jászkun Emléknapra, a Kun Hagyományok Napjára, a Kováts Mihály Emléknapokra, a Karcagi Birkafőző Fesztiválra, a Nagykunsági Kulturális Napokra, a Karcagi Lovasnapokra, a Motoros Találkozóra és a Szent Miklós-napi Disznótoros és Házipalinka Versenyre! Kellemes kikapcsolódásban lesz része, hiszen a karcagiak barátságosak és jó vendéglátóak.

Ha Ön pihenésre, gyógyulásra vágyódik, vegye igénybe az Akácliget Fürdő szolgáltatásait! Az aranyat érő gyógyvíz mellett új uszoda, élménymedence, gyermekmedence és a wellness részleg is a felüdülést, kikapcsolódást szolgálja.

Bővebb információk a [www.karcag.hu](http://www.karcag.hu) és a [www.derynekarcag.hu](http://www.derynekarcag.hu) honlapokon találhatóak.

Kunsági szíveslátással várjuk kedves Vendégeinket!

**Bene Sándor**  
regnáló nagykunkapitány

# En vagyok a kúrsági fi

Rubato

En va-gyok a en va-gyok a kúrsá-gi fi  
nem pa-ran-cól nekem senki  
Sem a Fabság sem a Kúrság  
Sem a kőrca - gi hí - nősá-g

Két ujjá van, két ujjá van a ködmönnek,  
Kérek alja a pöndölynek,  
Csivertem, csivertem,  
Hagam alá kapartom.

Az ki engem, az ki engem nem mond jónak,  
Dáttoztassa Isten lónak,  
Vagy szürkének vagy falónak,  
Vagy pedig igavonónak.





## Szervezők, rendezők:

*Nevezés a XVI. Karcagi Birkafőző Fesztiválra:*

**Karcag Városi Önkormányzat**

Tel.: +36-59/500-610

E-mail: phkarcag@ph.karcag.hu, Weblap: [www.karcag.hu](http://www.karcag.hu)

*A XVI. Karcagi Birkafőző Fesztivál kulturális programjai:*

**Déryné Kulturális, Turisztikai, Sport Központ és Könyvtár**

**Szepesi Tibor** mb. igazgató

Tel.: +36-59/503-224, +36-30/572-0000

E-mail: szepikarcag@gmail.com

*Kirakodóvásár, árusok:*

**Juhász Ágnes**, tel.: +36-30/730-0797

E-mail: arusok.karcag@gmail.com, weblap: [www.derynekarcag.hu](http://www.derynekarcag.hu)

*„A juhtartástól a hungarikumig” konferencia*

**Györfy István Nagykun Múzeum**

**Dr. Nagy Molnár Miklós** igazgató, tel.: +36-59/312-087

E-mail: karcagimuzeum@gmail.hu

Tel.: +36-59/312-087

Weblap: [www.karcagimuzeum.hu](http://www.karcagimuzeum.hu)

**A Karcagi Települési Értéktár Bizottság**

**Györfi Sándor** elnök, tel.: +36-30/953-7189

Weblap: [www.karcag.hu](http://www.karcag.hu)

*I. Nagykun Diák Birkapörköltfőző Verseny:*

**Déryné Kulturális, Turisztikai, Sport Központ és Könyvtár**

Tel.: +36-59/503-224

**Szepesi Tibor** mb. igazgató, tel.: +36-30/572-0000

E-mail: szepikarcag@gmail.com, weblap: [www.derynekarcag.hu](http://www.derynekarcag.hu)

*Hungarikumok gyermekszemmel – rajzpályázat:*

**Karcagi Polgármesteri Hivatal**

**Szikszai Imre**, tel.: +36-59/500-610

E-mail: szikimre@ph.karcag.hu

*XVI. Karcagi Birkafőző Verseny:*

**Kolostyák Gyula** elnök, tel.: +36-20/323-5245

E-mail: kolostyakgyula@gmail.com

*Birkapörkölt előzetes megrendelése csoportok részére:*

**Karcagi Birkafőzők Egyesülete**

**Nagygyörgy Jenő** elnök, tel.: +36-20/968-4979

E-mail: elnok@birkafozok-karcag.hu



**A kiadvány megjelenését a Vidékfejlesztési Minisztérium és a Hungarikum Bizottság támogatja.**

Fővédnökök:

**dr. Fazekas Sándor**

vidékfejlesztési miniszter, országgyűlési képviselő,  
a Hungarikum Bizottság elnöke

**Kovács Sándor,**

a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnöke,  
Tisza-tavi miniszteri megbízott

**Dobos László**

Karcag város polgármestere

Kiadó: a Karcag Városi Önkormányzat  
megbízásából a Déryné Kulturális,  
Turisztikai, Sport Központ és Könyvtár

Felelős kiadó: Szepesi Tibor mb. igazgató

Borító fotó: Kolostyák Gyula

Kotta: Plósz Csilla

Archív fotók: Györfffy István Nagykun Múzeum  
és a Déryné Kulturális, Turisztikai,  
Sport Központ és Könyvtár adattára

Szerkesztette: Garai Katalin

Készült a KIS-ÚJ-LAP Kft.-ben 500 példányban

Ingyenes terjesztésű kiadvány!