

Szegedi fűszerpaprika-őrlemény

kategória: Hungarikum

Paprikatár

Piros, mint a vér, íze lehet csípős, édes, tüzes. Színe lehet zöld és piros, formája egyenes, hegyes, göcsörtös...Sokat eszel belőle meg nem árt, egészséges éték, vitaminokban gazdag. Eheted nyersen vagy levesben, pörköltben vagy töltve. Elkészítve számtalan formában.

Szerinted mi lehet?? Eláruljuk a paprika! Most megtudhatod mitől is olyan különleges! Olvass tovább, lapozz, klikkelj!

Mottó: „Szeged vére”

(Bálint Sándor)

Tudtad-e?

- 1.Valószínűleg a török kereskedők hozták be hazánkba a fűszerpaprikát.
2. Már a 16. századtól termesztették Európában.
3. Szegeden az alsóvárosi ferencesek kezdték el termelni.
4. A magas szegedi napfényórák segítik termesztését.
5. Jótékonyan hat reumatikus és lázzal járó betegségek gyógyítására.
6. 1940-ig a magyar paprika természetesen erős volt.
7. Paprikahasítás jelentése: hogy az erős ereket kivágják.
8. Csípősségét a benne lévő kapszaicin okozza .
9. A csípősségmentességet a második világháború után nemesítéssel hozták létre.
10. Két világháború között tízezer ember foglalkozott Szegeden és környékén paprikatermesztéssel .
11. A szegedi paprika a magyar konyha alapvető fűszere (paprikások, gulyások, pörkölte, halászlé és szárazételek: kolbászok, szalámik alapanyaga).
12. Jellegzetes szárítási módja a házak falán lógó fűzérformákban történt.
13. Számos fontos vitamint tartalmaz (A, B1, B2, C, P).
- 13+1. Szent-Györgyi Albert Nobel-díjas professzor belőle fedezte fel a C-vitamint.

Paprikatörténet

A fűszerpaprika latinul: *Capsicum annuum* L.

A paprika „Szeged vére” mondja Bálint Sándor szegedi néprajztudós. A paprika szó a 18. sz. első felében bukkan fel hazánkban (1748-tól már szótárakban is megjelent), a délszláv papar (bors) kicsinyítőképzővel ellátott alakjaként. Ismert még: *törökborsként, indiai borsként, vörös törökborsként, pogányborsként, pipárkaként...*

Fűszerpaprika eredete

A paprika őshazája eredetileg: Dél-Mexikó, Közép-Amerika és az Antillák szigetcsoportja. A perui orvosságként és fűszerként is használták. Kolombusz Kristóf felfedező útja során az indiánok földjén találkozott először az ismeretlen indiai fűszerrel. Ezért is szokták sokszor indiai borsnak is nevezni.

Európában a 16. századtól dísznövényként terjedt el és a Földközi-tengeren át meghonosodva a török birodalomból magyar földre is eljutott.

Magyarországi megjelenése:

Első feljegyzést magyar területeken való megjelenéséről Széchy Margit híres kertjében találhatunk, ahol „vörös törökbors”-ként nevelték. Főúri kertek díszé a kezdetekben majd a 18. századtól fokozatosan bekerül az országba fűszernövényként, valószínűleg a bolgár kertészek alföldi betelepülésével.

Szegeden:

Szegedi elterjedése az alsóvárosi ferences kolostornak köszönhető, melynek szerzetesei a török hódoltság alatt hatalmas missziós területtel rendelkezve a népet gyógyították és tanították. Az alsóvárosi barátok kertje messze földön híres volt gyógyfüveikről, fáikról, egzotikus növényeiről. Közreműködésüknek köszönhető, hogy a paprika elterjedt a környéken. 1748-ban egy piarista számadáskönyvben található az első feljegyzés Szegeden a paprikáról. A 19. század elejéig családi gazdaságokban termesztik, majd utána nagyüzemi termelőszövetkezeti termesztésben. A szegedi városrészek közül legfőként Alsóvároson, és a hozzá közel eső Röske, Szentmihály, Horgos, Alsótanya területeken terjedt el.

Szegedi termesztőhelyszínek

A szegedi tájkörzethez tartoznak az alábbi települések: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpád-halom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferenc-szállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanak, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pusztaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát, Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zombó Csanádalberti, Csanádapáca,

Ajánló: További részletes olvasnivaló szegedi történetéről

–<http://szegedma.hu/hir/szeged/2011/08/szegedikumok-%E2%80%93-a-szegedi-paprika-fotok-video.html#more-142345>

„Értékes” paprika

Szegedi fortélyok:

A palántákat a ház melletti szélárnyékos kertben nevelgették és a május végi /június eleji paprikapalántázásakor még a gyerekek se mehetek iskolába, az egész család ott hajlongott a palántatövek felett, később a növekedéskor a paprikát csak hátrafelé kapálták, hogy a megművelt területet ne tapossák le.

A locsolása, a vízhordás a férfiak dolga volt. A paprikaszedés Kisasszony napján (szept. 8.) kezdődött el és az első szedés volt a legértékesebb. A második szedés már világosabb volt és kisebb mint az első, ezért külön is fűzték fűzerbe. Ha az ősz hosszú volt harmadszor is lehetett paprikát szedni. A paprikapiac Szegeden a Valéria téren volt (mai Bartók tér).

„Érték”-es fűszerpaprika fajták:

A „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „Szegedi paprika” alapanyagaként jelenleg értéként elismert fajtái: a Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (csípős), Szegedi nem csípős 57-13, Szegedi 178 (csípős), Szegedi 179 (csípős), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag

Jótékony hatása:

Húsételek ízesítője, elősegíti az emésztést, és jótékonyan hat bizonyos reumatikus vagy lázzal járó betegségekre. Szeged környéke, a Tisza folyó völgye, különösen alkalmas a paprika termesztésére: a magas napfényes órák száma, a talajadottságok, a szegediek termesztési tapasztalatai és kísérletező kedve mind hozzájárultak a paprika sikeréhez, formálták a szegedi paprika színét, ízét és aromáját.

Hírnév

Szent-Györgyi Albert szegedi kutatásai során a paprikából vonta ki és azonosította a C-vitamint. Ő maga ország-világ előtt így mesélte el felfedezését: *„Este a feleségem paprikát adott vacsorára. Nekem nem volt kedvem megenni, de nem volt elég bátorságom ezt megmondani. Akkor jutott eszembe, hogy én ezt a növényt még sosem próbáltam ki. Azt mondtam a feleségemnek, hogy ezt inkább elviszem a laboratóriumba, ahelyett, hogy megegyem. Még aznap éjjel megtudtam, hogy ez, a paprika a C-vitaminnak egy kincses háza. Pár héttel később másfél kg vitamin volt a kezemben, addig csak ezredgramm mennyiségek voltak. Ezt szétszítottam az egész világon, és onnan tudtuk meg, mi a C-vitamin pontos kémiai szerkezete.”*

A C-vitamin felfedezéséért 1937-ben Nobel-díjban részesült.

<https://hu.wikipedia.org/wiki/Kapszaicin>



Érdekességek

Hagyományápolás:

Az első szegedi paprikafesztivált 1999-ben rendezték Csongrád Megyei Paprikasó néven. A szegedi fűszerpaprikát népszerűsítő értékbemutatók minden évben megrendezésre kerülnek Szeged városában. Fűszerpaprika Napok, Szegedi Paprikafesztivál, Alsóvárosi Paprikafesztivál névvariációkban október elején. A Szegedi Paprika nagykövete kitüntető cím is a rendezvény keretében kerül átadásra.

2005-ben sikeres Guinness rekordkísérletet hajtottak végre Szegeden 40ezer paprikából 697 méter hosszú füzér készült.

Javaslat: Keresd Te is paprikamotívumokat! Szegeden vagy amerre jársz! Küld el nekünk! Íme egy példa tőlünk!

Az Alsóvárosi templom Paprika harangja a Szent Piroska harang

Alsóvárosi paprikatermelők, feldolgozók és kereskedők és a helyi közéleti szereplők adták össze 1921-ben a 710 kg-os 110 cm-es alsó kerületű harang öntéséhez szükséges pénzt. Budapesten Szlezák László öntötte. Elődjét az első világháború idején hadicélokra beolvastották. Védőszentjének Szent Piroskát választották, mivel Szegeden ez időben sokan viselték ezt a nevet. A harang felső részének díszítéséhez paprikamotívumot használtak, alsó részén szőlőmotívumok és egymás felé forduló cethalak láthatók.

Egyik oldalán Szent Piroska képe látható, alatta a következő szöveg:

"SZENT PIROSKA KÖNYÖRÖGJ ÉRETTÜNK!"

Másik oldalán a harang története:

"A SZEGED ALSÓVÁROSI PAPRIKA TERMELŐK ÉS KERESKEDŐK HARANGJA." ISTEN DICSŐSÉGÉRE ÖNTETTÉK, BACK BERNÁT ÉS NEJE, ÖZV. BÖRCSÖK ISTVÁNNÉ, ÖZV. CSONKA LAJOSNÉ, DEÁK JÁNOS ÉS NEJE, DOBÓ JÁNOS, ÖZV. FARKAS JÓZSEFNÉ ÉS FIAI, GÁRGYÁN JÁNOS ÉS NEJE, ÖZV. KORMÁNYOS ANTALNÉ, PÁLFFI DÁNIEL, PEREGI MIHÁLY, MAGYAR OL. BANK SZEGED ALSÓV. FIÓKJA, MÉSZÁROS JÓZSEF ÉS NEJE, SZÉCSI IMRE ÉS CSALÁDJA, SZEGEDI PAPRIKA KIRENDELTSÉG, SZEGEDI HANGYA KIRENDELTSÉG ÉS A SZENTMIHÁLYTELKI HIVEK. SZLEZÁK LÁSZLÓ HARANGÖNTŐ ÁLTAL BUDAPEST 1921."

2005-ben a harang megrepedt, a templom új harangjának újraöntését közakadozásból sikerült finanszírozni. Gombos Miklós öntötte új harang 750 kg-os. A régi harang az Alsóvárosi látogatóközpontban megtekinthető.

Ajánló link:

<http://frh.theol.u-szeged.hu/regi/jubi/erdekess/harangok/harang.doc.html>



Linktár

Fűszerpaprika feldolgozással – terjesztéssel - kutatással foglalkozó cégek (jelenleg):

<http://fuszertpaprika.com/>

<http://fuszertpaprikakutato.hu/>

<http://hu.kotanyi.com/>

<http://kuruczpaprika.hu/farkaspaprika/>

<http://www.paprikamolnar.hu/>

<http://www.rubinpaprika.hu>

Linkek:

<http://www.hungarikum.hu/ertek/1c2c6797a517ce070ea80bf004ee722f87c0a486>

– www.látogatobarat.hu

– www.napsugarashaz.hu

– www.paprikamolnar.hu

– www.pickmuzeum.hu

– www.opusztaszer.hu

– szeged@fuszertpaprikakutato.hu

A szegedi paprikás hagyományokat Csongrád megyében több szervezet, több helyszínen őrzi és bemutatja:

Múzeumok, kiállítóhelyek:

Móra Ferenc Múzeum, Szeged

Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékpark, Skanzen: Szeged-alsóvárosi paprikatermelő háza

Röszkei Paprika Park: PaprikaMolnár Kft. Üzem és Múzeum

Szeged-alsóvárosi Ferences Templom és Rendház Látogatóközpontja

Szeged-alsóvárosi Tájház

Szegedi Pick Szalámi és Paprika Múzeum.

Kutatóhely:

NAIK Zöldségtermesztési Önálló Kutatási osztály, Szegedi Kutató Állomás

Esemény:

Alsóvárosi Paprikafesztivál

A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

- HÍR Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye, I. kötet.
Európai Bizottság, Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján: „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” vagy „szegedi paprika” termékleírás.

Bálint Sándor: A Szegedi fűszerpaprika, Budapest, 1962.

Bálint Sándor: A szögedi nemzet, Szeged 1977

Csonka Ferenc-Váradai Géza: A szegedi paprika és a szegedi paprikakereskedelem, Szeged, 1905

Seres József: A röszei paprikások társadalma, Szeged, 1948

Péter László (szerk.): Röske földje és népe, Röske, 1996

myApps.hu (mobil alkalmazás): A Szegedi paprika nyomában

