

## TERMÉKLEÍRÁS



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

A pályázatot benyújtó neve, címe:

Hévízgyörki Asszonykórus Népművészeti Egyesület, 2192 Hévízgyörk, Szahara utca 22.

#### 1. A termék bemutatása

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

Hévízgyörki gürdös

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

Gürdös.

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.)
- f) 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:

Pest megye, Galga mente

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

Kizárólag Hévízgyörkön fordul elő a termék, azonban egyre nagyobb népszerűségnek örvend, hiszen a település határain túl a Galga mente lakossága számára is ismert, illetve Pest megyében és országos rendezvényeken is egyre népszerűbb.



## TERMÉKLEÍRÁS

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

- 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) Szárzástészták
- 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 termékcsoponton belüli **általános besorolását**.  
(Pl. *sütőipari termék* esetében „kalács,” vagy *feldolgozott gyümölcs* esetében „lekvár”. A termékek általános besorolását a HÍR gyűjtemény is tartalmazza.)

Kikészített sütemények – Tekercsek – Roló

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

A gürdös tésztájának hozzávalói (kb.70 db roló elkészítéséhez): 10 db tojás sárgája, 10 evőkanál tejföl, 1 tojásnyi zsír, 1 csipet só, 2 púpozott kanál porcukor, búzafinomliszt (annyi, amennyitől puha tésztát kapunk.)

A gürdös töltelékének hozzávalói: 15 tojásfehérje, 6dkg porcukor, 1 csipet só, 1 evőkanál citromlé, 2 csomag vaníliásucor.

A gürdös általános jellemzői: 1 dkg/gürdös súlyú, kb. 12cm hosszú, 3 cm átmérőjű, édes tésztájú és töltelékű tekercs (roló). A roló sárgás színű, a töltelék fehér, a gürdös illatának összhatása jellegzetesen édes süteményre emlékeztető. Markáns, édes

---

\* 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.



## TERMÉKLEÍRÁS

ízvilággal rendelkezik a gürdös, melynek rolója vékonyabb tésztából áll, mint a habrolónál ismert, félkemény állagú, könnyen fogyasztható. A töltelék habtöltelék, mely mellett a gürdösre szórt porcukor ad további ízt a többnyire sertézsírban kisütött töltött rolónak.

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

Első ránézésre számos hasonlóságot mutat a habrolóhoz, valamint a sajtos rolóhoz képest, azonban mind alapanyag, mind elkészítés, így ízvilág tekintetében is teljes eltérést mutat a formavilágon kívül, melyek az alábbiak: a gürdöst helyben készített, egyedi formatervezésű és megjelenésű gürdössütő vason készítik el. A tésztacsíkok feltekerése a kürtöskalácshoz hasonló módon és jelleggel történik a 12 cm hosszú, 2cm átmérőjű vashengerre, melyből egyszerre hármat lehet sütni. A néhány perc alatt kisütött, félkemény állagú rolókba ezután kerül bele a külön elkészített édes töltelék, majd a tálaláshoz utólag porcukrot szórnak a gürdös tetejére. Ipari, nagyüzemi jelleggel emiatt nem készíthető, nagy odafigyelést igénylő, korábban az ünnepi asztalra kerülő sütemény volt Hévízgyörkön, mely ma is kizárólag a településen érhető el, illetve a település által népszerűsítésre kerül községi, megyei, országos és nemzetközi rendezvényeken is.

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.).*

1. A gürdös tésztájának készítése (nagy mennyiség, kb. 70 darab roló esetén): 10 db tojás sárgáját, 10 evőkanál tejfölt, egy tojásnyi zsírt, egy csipet sót, 2 púpozott kanál porcukrot fakanállal jól összekeverünk. Ehhez annyi lisztet (búzafehér lisztet) adunk, hogy jól nyújtható, puha tésztát kapjunk. Ebből a tésztából 6 kis gombócot gyúrunk. Ezeket a gombócokat lisztezett gyúrótáblán egyenként kézfok vastagságúra kinyújtjuk (lehetőleg téglalap alakúra). Ezt a vékonyra nyújtott tésztát kb. 2 cm széles csíkokra vágjuk. Ezután úgy tekerjük a sütővasra, hogy mindig fedje egy picit az egyik tekerés a másikat. Amikor végig értünk a tekeréssel, alul jól összenyomjuk a tésztát, hogy sütés közben ne pattanjon le. Kisebb méretű



## TERMÉKLEÍRÁS

lában, forró zsírban, vagy olajban kisütjük (mindig csak egy gombócot kell kinyújtani, ha kisütöttük az egyiket, csak akkor nyújtjuk a következőt).

2. A tölték elkészítése: A 10 tojás fehérjéhez még hozzátesszük 5-6 tojás fehérjét. 1 tojás fehérjéhez 6 dkg porcukrot keverünk, és az összeshez 1 csipet só, 1 evőkanál citromlevet, 2 csomag vaníliás cukrot teszünk. Gőz fölött kemény habot kell verni belőle (a cukrot ne egyszerre tegyük bele). Az így kapott krémet kell beletölteni a kisütött rudakba (habzsákkal; ha nincs, egy vastagabb nejlonzacskó sarkát is levághatjuk, és azzal tölthetjük meg a tésztát)

3. Tálalása: egymás mellé, vagy egymásra pakolva, porcukorral megszórva tálalják, fogyasztják

4. Csomagolása: csoportonként, különféle formákban (egymás mellé helyezve, egymásra piramisban pakolva) csomagolják, leginkább tányéron, tálcán, átlátszó csomagolással, szalaggal megkötve.

*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 árusítják)*

Jeles napok, ünnepek alkalmával készült a gürdös, mely családi összejövetelek, lakodalmak, keresztelők jellegzetes süteménye volt.

**2. A termék története** (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. )

Helytörténeti és publikációs ismereteket összegezve megállapítható, hogy a gürdös a második világháborút követően, nagyjából 70-75 évvel ezelőttig egészen biztosan visszavezethető, melyet számos hévízgyörki lakos erősített meg interjúk alkalmával. A településünkön élő, 70 év fölötti asszonyok elmondása szerint még szüleiktől tanulták el Hévízgyörkön egységesen az ismeretlen indíttatásból megjelenő új sütemény készítésének fortélyait.

Elődje a más tájakon is ismert herőke (csörögéfánk) volt, melynek tésztája megegyezik a gürdös tésztájának elkészítésével.

Tóth Gáborné Hajdú Julianna (sz. 1944) még a valamikori helyi bírótól kapott gürdössütő vasat a hatvanas években, amely egy 12X2cm méretű, vékony lemezből házilag hajlított cső és rá van hegesztve egy 40 cm hosszú fém fogóra. Erre tekerték rá a 2-3 cm-es tésztacsíkokat, majd sütötték ki zsírban. Mivel a herőke úgy finom, ha nem használják hozzá a tojásfehérjét, az mindig kimaradt és egy helyi asszony ötletéből fakadóan készülhetett belőle az édes hab (fölvették cukorral a tojásfehérjét), melyet a gürdös töltelékeként használnak a mai napig.



## TERMÉKLEÍRÁS

Az elmúlt 20-25 évben települési rendezvények alkalmával rendszeresen jelen van a gürdös, mint a különleges alkalmakkor elérhető helyi sütemény, elsősorban reprezentatív jelleggel.

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

Fercsik Mihály: Galgamenti ízek – Galgavidéke ÁFÉSZ, Tura, 1985.  
Fercsik Mihály: Galgamenti ízek (2. kiadás) – Fercsik Mihály jogutódai, 2017.  
Pest megye ízei – Pest Megye Önkormányzata, 2020.  
Pest színe java – Dono Te Libro Kft, 2021.

Médiamegjelenés valósult meg 2019. szeptember 13-án, amikor a gürdös készítés hagyománya került dokumentálásra az Életkor magazin által:

<https://www.youtube.com/watch?v=XYhaie4-9wU>

2021. szeptember 19-én a Családbarát műsor vendége volt a Hévízgyörki Asszonykórus, ahol a helyi népdalok, illetve fennállásuk 50. évfordulója mellett a gürdös, mint helyi, illetve az országban egyedülálló, jellegzetes sütemény bemutatását valósították meg:

<https://www.facebook.com/asszonykorus/posts/2418457361776574/>

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

Nem szerepel.

## 3. A termék népszerűsítése

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

A Hévízgyörki Asszonykórus 1969-ben alakult, mely egyesületi formában 2010 óta népszerűsíti Hévízgyörk kulturális, népművészeti és gasztronómiai értékeit, épített és szellemi örökségeit. Mindezek részét képezi a település jellegzetes gasztronómiai értéke, a gürdös hazai és nemzetközi népszerűsítése is.

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



## TERMÉKLEÍRÁS

Két rendezvény van Hévízgyörkön, melyek a gürdös népszerűsítését célozták meg. 2016 óta a Hévízgyörki Ízek Udvara, mint tavaszi gasztrokulturális rendezvény, illetve 2015 szeptembere óta a Hévízgyörki Értékek Napja, mint a helyi értékeket népszerűsítő programnap nyújt lehetőséget helyi gasztronómiai értékünk, a gürdös szélesebb körben történő bemutatásra. Ez utóbbi 2022 szeptemberétől Gürdös Fesztivál néven folytatódik, adva ezzel is nagyobb népszerűsítési lehetőséget egyedülálló süteményünknek.

### 4. Gazdasági adatok

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

Minden évben nagyjából 2000 db gürdös készül a települési rendezvények, protokoll programok termékeként (becsült érték), melyek térítésmentesen hozzáférhetők az érdeklődők számára. Mint protokoll ajándék, rendszeresen adományozásra kerül Hévízgyörk gasztronómiai jellegzetessége, a gürdös, számos egyéb kulturális örökségvédelmi kiadványunk mellett.

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

Hévízgyörki Asszonykórus Népművészeti Egyesület, 2192 Hévízgyörk, Szahara u, 22.

4.3 Termelés és árusítás **időszaka:**

A termelés időszaka: egész évben, rendezvényekhez, jeles napokhoz, programokhoz igazodva.

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):*

Árusítása nem kezdődött még el a gürdösnek. Beszerezhető Hévízgyörkön, előzetes egyeztetés után, egész évben.

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



## TERMÉKLEÍRÁS

Értékesítési csatornával nem rendelkezik a termék, mivel nem kereskedelmi célú sütemény jelenleg. Népszerűsítési csatorna azonban számos áll rendelkezésünkre, mint pl: rendezvények, médiamegjelenések, települési, megyei, országos rendezvények.

### 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:

.....

6. A termék szerepel-e a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvényben nevesített értéktárak valamelyikében? (települési, tájegységi, megyei, ágazati értéktár)

a.) Igen. Értéktár(ak) megnevezése: Települési Értéktár, Hévízgyörk  
Pest Megyei Értéktár – Pest megye ízei - gasztronómiai kiadvány (2020)

b.) Nem

Kelt, Hévízgyörk, 2022. május 05.

-----  
Pályázó aláírása