

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a  
„Zentai Almási édesség”  
[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:

.....Zelenka Eszter és Polyák Réka..... (név)

..... (aláírás)

.....Szeged, Zenta..... (település, dátum)

(P. H.)

**I.**

**A JAVASLATTEVŐ ADATAI**

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:  
Dél-alföldi Teleházak Regionális Közhasznú Egyesülete

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Zelenka Eszter és Polyák Réka

Levelezési cím: 6724 Szeged, Pacsirta utca 3/b

Telefonszám: +36-20/215-8880

E-mail cím: dtertf@gmail.com

**II.**

**A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI**

1. A nemzeti érték megnevezése

**Zenta, Almási édesség**

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

agrár- és élelmiszergazdaság    egészség és életmód    épített környezet

ipari és műszaki megoldások    kulturális örökség    sport

természeti környezet    turizmus és vendéglátás

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye : Zenta
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik  
település tájegységi megyei külhoni magyarság
5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása  
**Zenta, Almási édesség**  
**[települési/tájegységi/megyei/külhoni magyarság] értéktárba történő felvételéhez**  
Zenta Cukoripara

A 20. század elején a Tisza vidékén is felvetődött a cukorgyártás gondolata. Napszámosok alkalmazásával, beindult a munka. Szakemberek erősítették meg azt a tényt, hogy Zenta körzetében jó cukorrépa terem.

A zentai cukorgyár 1961. november 14- én kezdte meg működését. Új cukorgyárak építésének gondolata az 1957-1961- es tervidőszakra érett meg. A cukorfogyasztás nőtt, a meglévő, és felújított üzemek nem tudták kielégíteni a szükségletet. Az új gyárak építését nem lehetett halogatni.

Gazdaságpolitikai követelmény volt, hogy a gyár répatermelő vidéken épüljön, közlekedési útvonalak mellett, a répa olcsó, gyors szállításának lehetősége miatt, illetve elengedhetetlen volt a nagy mennyiségű víz a feldolgozáshoz. A felsorolt feltételeket három helység tudta biztosítani: Sremska Mitrovica, Kovin és Zenta. Így esett a választás Zenta településre is.

1963- ban a tiszai híd forgalomba helyezésével jelentős előrelépés valósult meg, a bánáti területekről a szállítás lényegesen olcsóbbá, gyorsabbá vált. Ekkora már a gyár 6100 hektárról gyűjtötte be a répát a gyár.

A pozitív kezdetek után 1963 októberében az addigi csendes, őszi időt 40 napon át tartó esőzés váltotta fel. Ezzel lehetetlenné téve a répaszedést és a szállítást a felázott talajon. A gyár október 19- én leállt. Azonban a dolgozók munkabírásiának köszönhetően október 26- án újra megindult a cukorgyártás.

Az ELFA és a szilber berendezésekkel meggyorsult a répa átvétele, azonban szakszerű tárolása még mindig probléma volt.

Zenta város 750. évfordulójának évében bekövetkezett a cukorgyári „bumm”. A gyár 8299 hektárról gyűjtötte be a répát.

1970- ben 450 vagonról szóló újjáépítési határozatot kapott a cukorgyár. Egy évre rá az újjáépített gyár megkezdte próbaüzemét.

A cukorgyár a gazdasági reform szellemében bővítette kapcsolatait a termelőkkel, így műszaki-gazdasági együttműködésre lépett Ada, Csóka, Magyarkanizsa, Szabadka, Törökkanizsa és Zenta mezőgazdasági szervezeteivel.

A későbbi években jelentkező gazdasági nehézségek áthidalására létrejött az együttműködés minőségileg magasabb formája, a társult vállalat. A társult vállalat a „Potisje” (Tiszavidék) nevet vette fel. A cukorgyár mellett alapítóként a zentai Mezőgazdasági Kombinát, a csókai szalámigyár, a zentai Földműves Szövetkezet és a zentai kendergyár lépett be. Később pedig csatlakozott a zentai Mezőgazdasági Állomás. Az így létrejött társulás célja: a nyersanyag biztosítás, piaci értékesítés, termelőeszközök optimális kihasználása, közös beruházási politika kialakítása, társult vállalkozás anyagi alapjainak gyorsabb erősítése.

#### A cukorrépa termesztése

A cukorrépa az ipari növények közé tartozik. Mezőségi és erdőtalajokon termesztik leggyakrabban. Zenta község kedvező természeti feltételekkel rendelkezik a mezőgazdasági termeléshez (talaj, éghajlat, vizek) és szolidan fejlett az élelmiszeripara. A Zentát körülölelő mezőgazdasági területek több mint 95%- át szántóföldek képezik.

## Zentai cukorgyártás jelene

A zentai cukorgyárat 2002- ben privatizálták. A cég anyavállalata és többségi tulajdonosa Finanziaria Saccarifera Italo-Iberica S.p.A. Cesena- i telephellyel Olaszországból. A céget bejegyzett részvénytársaságként jegyzik Belgrádban. A gyár termelési kapacitása, valamint az üzleti adminisztrációi Zentán található.

Zenta község 2007-2013- as fejlesztési terveinek adatai alapján zentai TETO Cukorgyár kb. 15000 hektáron szerződik cukorrépa- termelésre Zenta községben és közvetlen környékében. A feldolgozási kapacitása 630700 tonna nyersrépa , illetve 7500 tonna cukorrépa naponta.

A technológiai folyamatból származó szennyvízének problémáját a városi szennyvízcsatorna-rendszerrel elkülönítve oldja meg. Az elmúlt időszakban a cukorgyár víztisztítót épített a technológiai folyamatból származó szennyvíz megtisztítására. A vállalat csatlakozott a városi vízvezetékre és a szennyvízcsatorna-hálózatra, és így oldja meg az ivóvízellátást és a kommunális szennyvíz eltávolítását.

### Almási cukrászat

Igazi családi vállalkozás, egy-két alkalmazottal. István, az 1900- as évek elején kezdte a vasszakmát kitanulni, de a szomszédban működött egy cukrászda és az illatok átcsábították. Az Almási cukrászat Almási István nevét viselte, ő indította el a vállalkozást 1955- ben Magyarokán , egy kis konyhában. Tüzelős sparheltben sütötte a tortákat, süteményeket amit egy francia „Longa József” cégnél sajátított el. Szegedről hozta át Magyarokánra. Színhagyomány alapján még Bécsből, vagy Párizsból is származhattak a receptek.

Az Almási cukrászda a Május 1. téren, vagy ahogy a zentaiak nevezik, a tyúkpiac téren nyílt meg 30 évvel ezelőtt, 1970- ben. Az Almási süteményeket már rég óta nem csak a zentaiak, hanem a Tisza melléken, Vajdaságban, Belgrádban és Ljubljánában is ismerték. A sikereinek a titka a szorgalmas munkán túl, abban rejlik hogy csak elsőrendű anyagból dolgoznak, sohasem spórolnak ki semmit. A finomabbnál finomabb desszerteket a mai napig kézzel állítják elő. A mai zentai üzemet Almási István menyé üzemelteti. Termékkínálatuk változatos. Megtalálhatóak a lakodalmas torták, aprósütemények, házisütemények 15 fajtája, 50 féle torta, apró desszertek, csokis desszertek, mignonok fondán bevonattal. Újításként bevezették a sós sütemények készítését. Ide tartozik a : töpörtyűspogácsa, Zsuzsu masni, sajtos pogácsa, margarinos kifli virslivel, túros pogácsa, szezámos margarinos kifli. Az Almási cukrászda egyedi desszertje az Almási desszert. Ebből összesen 8 fajta van, közülük 2 Zenta város fennállásának 800. évfordulója alkalmából került forgalomba. Legrégibb termékük a zentai marcipán, amelynek alapja a párizsi krém, amit 5 kg cukor, 10 dkg kakaópor, fél kg margarin hozzáadásával készítenek. A minőség titka a marcipán massa állagában rejlik.

A cukrot a zentai cukorgyárból, a lisztet a malomból, a tojást pedig helyi őstermelőktől szerzik be. Ekkor jött a harmadik generáció a, akik a minőségen nem változtattak, hanem házi süteményekkel és sós apró süteményekkel bővítették a termék palettát.

Tervükben szerepel, hogy gépesítsék a cukrászdát, mivel a hagyományos gyártás a vállalat indulásától, egészen napjainkig tart. Egy csoki áthúzó gép, valamint egy csomagoló gép vásárlása van tervben. Ez minőségi javulást eredményezne, de nem változtatna az ízvilágban. A jövőben a cukrászda ,mellett fagyizó, kávézóhelyiség megnyitását tervezik.

Almási cukrászda és kávézó néven nemrég nyitották meg a Posta utca 7- es szám alatt.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A hagyományos gyártás a vállalat indulásától, egészen napjainkig tart. A finomabbnál finomabb desszerteket a mai napig kézzel állítják elő. Az Almási édesség Zenta egyik nagy nevezetessége. Fontosnak tartjuk e különleges desszert receptjének, készítési módszerének fennmaradását, tovább adását a következő nemzedéknek.

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

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

**III.**

**MELLÉKLETEK**

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat