

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

Javaslat

A kovácsházi paprika

Mezőkovácsháza települési értéktárba történő felvételéhez

Készítette:

Szakál Andrásné (név)

.....*Szakál Andrásné*.....(aláírás)

Mezőkovácsháza, 2017. november 10. (település, dátum)

A háborúk után a nehézségek ellenére is sikerült a paprika újbóli elterjesztése és fellendítése, a régi piacok visszaszerzése, ezáltal a magyar paprika megjelent a nemzetközi piacon.

Kovácsházi paprika története:

Mezőkovácsháza a törökök végleges kiűzése után az 1600-as évek végén, az 1700-as évek elején a teljesen elnéptelenedett kovácsházi pusztára telepített kertészségekből alakult ki. A település első lakói kertészek, azon belül is dohánytermelő kertészek voltak. A lakosság túlnyomó része az 1800-as évek második felében már a gabonafélék mellett a különböző ipari növények termesztésével kezdett foglalkozni, de számottevően a cukorrépa és a cirok termesztése volt jellemző. Volt azonban egy-két család, akik kis kertészetükben más növények mellett kovácsházi paprikát is termeltek a piacra. Valószínűleg ők nemesítették ki, innen hordták a környező községek és városok piacaira eladni. Mivel kovácsháziak árulták, a paprika is kovácsházi lett. A kovácsházi paprikát Aradi, Polomszki, Hatvani paprikának is nevezik. A többféle elnevezés arra utal, hogy ezt a hosszúkás, egyenletesen hegyesedő, sötét olajzöld, csípős vagy nem csípős paprika számos változatát többfelé is termesztették és termesztik még ma is.

Fennmaradását ajó íze, bő termőképessége biztosította napjainkig.

Kovácsházi paprika szakleírása

„Magyar hegyes” paprikának is nevezik, az étkezési fajták gazdag csoportjába tartozik, magas növésű fajta. A bogyó alakja hosszú, hengeres, többnyire két eres, sötét olajzöld, éretten sötét bordó, csípős vagy csípőmentes. Rövid tenyészideje miatt hajtásra és korai szabadföldi termesztésre egyaránt jó. Gyengébb fényben is kielégítően köt. A bogyó héja vastag, rágós. A termelési tájtól függően még sok változata ismeretes.

A növény jellemzői:

- átlagos bokormagassága: 50-70 cm -
- levélmérete: nagy - levélszíne: sötétzöld -
- növekedési típusa: fa, felfelé törő, szilárd -
- szártag hosszúsága: hosszú

A termés jellemzői:

- termés hossza: 12-14 cm -
legnagyobb átmérő: 2,5-3 cm -
húsvastagsága: 2-3 mm -
héjvastagsága: 50-80 mikron -
bogyó átlagsúlya: 23-30 gramm -
termésszín gazdasági éretten:
közép zöld - biológiai éretten:
kárminvörös - alak, felület:
hosszú, hegyes, enyhén
bordázott - íze: közepesen csípős
- termés állása: felálló

A termés I négyzetméteren 150-180 db 4,0-4,5 kg; felhasználási területe: hazai friss fogyasztásra.

Paprikaételek Kovácsházán és környékén

- Pirított zöldpaprika tojással
- Zöldpaprikás rizs
- Zöldpaprikás főtt tojás
- Zöldpaprika virslivel és tojással
- Zöldpaprika szalonnával és kolbásszal
- Töltött paprika gombás rizzsel
- Töltött paprika darált hússal
- Töltött paprika tejfölös gombasalátával
- Töltött paprika tojáskrémrel
- Töltött paprika juhtúróval
- Töltött paprika körözöttel
- Paprikasaláta

- Paprikasaláta erdélyi módon
- Paradicsompaprika olajos hallal
- Zöldpaprikás szendvics

átdolgozott és bővített kiadás. Bp., 1968. Mezőgazdasági Kiadó 222 1.

❖ Pénzes István: A magyar fűszerpaprika termesztésének természeti és gazdasági földrajzi alapjai Bp., 1967. Akadémiai Kiadó 2901.

❖ A helyrevetéses étkezési paprika termesztése. Célok és eredmények a gépesített termelési rendszer kialakításában. Készült termeszőknek, kutatóknak. üzemszervezőknek/ Szerk. Zatykó Lajos Bp., 1978. Mezőgazdasági Kiadó 28 1 .

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.mezokovacshaza.hu

111.

MELLÉKLETEK

I. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuálishokumentációja



Kovács házi paprika



Kovácsházi paprika

Ajánlás

Alulírott Szakál András, mint mezőkovácsházi őstermelő jó szívvvel ajánlom a kovácsházi paprikát Mezőkovácsháza helyi értékei közé.

Az étkezési paprika termesztésének kezdete Magyarországon a 19. század vége felé, a Szentés környékén megjelent első bolgárkertészek tevékenységéhez fűződik. Pár év leforgása alatt az ország más vidékein is teret hódított. Az általuk behozott első fajták között (szopóczi, kalinkuszi, kosszarvú, paradicsompaprika, narancspaprika stb.) már ott volt a kovácsházi paprika is.

Békés megyében, az 1920-25-ös években a paprikatermesztő központ Gyulán alakult ki, ahol többnyire étkezési paprikát termesztettek. A paprika termesztésének alapvető feltétele a jó talajadottság, a meleg és a víz. A jó talaj és a meleg adott volt, de a környéken a jellegzetes öntözési kultúra, vízhiány miatt a II. világháború előtti nagy-, közép- és kisbirtokokon nem alakult ki. Azonban magánházaknál mindenütt volt ásott kút, ebből tudták locsolni azt a pár tövet, amit megettek. A régi időkben tehát a lakosság a ház körül, az úgynevezett kiskertekben termesztette ugyan a paprikát, nem eladásra, nem piacra, hanem saját szükségletre. Egy-két család volt, akik kis kertészségükben más növények mellett eladásra is termeltek. Valószínűleg ők nemesítették ki a kovácsházi paprikát is, aminek jellemzője, hogy alakja hosszú, hegyes és bordázott, íze enyhén csípős, színe közép zöld.

A kovácsházi paprikát jó szívvvel ajánlom a település helyi értékei közé, hiszen a paprika jótékony hatásai régről is ismertek már. Így az 1831-es kolerajárvány idején a paprikát, mint orvosságot paprikapálinka formájában alkalmazták. De ezen túl A, - B, - és magas C-vitamint

is tartalmaz. Asványi anyagai közül elsősorban a magnézium, a kálium és a vas jelentős. Szabályozza a vérnyomást, javítja a keringést, az anyagcserét, csökkenti a vér koleszterin szintjét, fertőtleníti. Serkenti az emésztőrendszer működését, a nyál és a gyomorsavak kiválasztását, továbbá fokozza az agyban az úgynevezett örömhormonok termelődését is. Ezen kívül a kivonatát sikerrel alkalmazzák reumatikus eredetű ízületi gyulladások kezelésére, és erősíti az immunrendszert, valamint bioflavon és likopin tartalma révén fontos szerepe van a rákbetegség megelőzésében is.

Mezőkovácsháza, 2017. november 10.

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized initials and a surname, positioned above a horizontal dotted line.

Szakál András