

## I. Ajánlattevő adatai

Név: Skola Imréné

Lakcím: 2747 Törtel, Kákástó dűlő 79.

Telefon: 53/702-109

email cím: [nagyparaszt@freemail.hu](mailto:nagyparaszt@freemail.hu)

## II. A Nemzeti Érték adatai

### 1. A nemzeti érték megnevezése:

A szikvíz, közkeletű nyelven szódavíz törteli története avagy a

**„Törteli szódagyáros Borsos Vince”**

### 2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

- agrár- és élelmiszergazdaság

### 3. A Nemzeti Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

- települési
- megyei

### 4. A nemzeti érték rövid bemutatása egyedi jellemzőinek és történetének bemutatása:

A szikvíz, olyan szén- dioxiddal dúsított ivóvíz, amelyet zárt rendszerű technológiával, nagy nyomással palackoznak szifonfejes üveg és műanyag palackban vagy rozsdamentes acélballonban hoznak forgalomba. Szikvíznek (szódavíznek) csak olyan terméket szabad nevezni, amely szifonfejes palackba, vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvizes rozsdamentes acélballonba van töltve. A jó szifonfej biztosítja a tökéletes zárást és a szódavíz egyenletes élvezhető minőségét a palackban lévő utolsó cseppig, megkülönböztetve a szikvizet minden más hasonló – csavarással, kupakkal lezárt – terméktől, garantálva egyben a zárt rendszert a töltéstől a vásárlóig és vissza. A szikvízből ugyanis – a zárt rendszernek köszönhetően – a használat során olyan csekély mennyiségű szén- dioxid távozik csak, hogy a víz szénsavtartalma, kellemes savanykás íze gyakorlatilag a palack egész tartalmában azonos. A speciális palackozás miatt környezetbarát is.

Érzékszervi követelmények:

- Külső: víztiszta, átlátszó, kiválástól, üledéktől mentes.
- Szín: színtelen vagy a víz helyi jellegének megfelelő színű.
- Szag: a víz helyi jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
- Íz: a víz helyi jellegének megfelelő, kellemes csípős, savanykás, idegen íztől mentes.

A szikvízüzemek a beérkező ivóvizet szükség esetén különféle vízkezelési eljárásokkal (vízlágyítás, mechanikai szűrés, tisztítás, gáztalanítás, esetleg vízűtés) előkezelik. A megfelelően kezelt vizet és az élelmiszeripari minőségű és kellően szabályozott nyomású széndioxidot a szikvízkészítő (szaturáló) gépbe kezelik. A szaturálást (ivóvíznek széndioxiddal való dúsítását) különféle módon – fekvőhengeres- keverőlapátos, állóhengeres- porlasztásos – eljárással lehet végezni.

A jó szikvíznek legalább 7,2 g/liter széndioxidot kell tartalmaznia, ezért a gépekben lévő széndioxid nyomását, valamint a víz és gáz arányát állandóan ellenőrizni és szabályozni kell, figyelembe véve a felhasznált víz hőmérsékletét, valamint a szikvizes göngyöleg fajtáját. Szikvíz csak erre a célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, elszíneződéstől mentes tiszta palackba, edénybe tölthető. A szikvizes göngyölegek külsejét töltés előtt mossák, fertőtlenítik.

Az elkészült szénsavval dúsított ivóvizet különféle szikvizes göngyölegekbe töltik. Ezek lehetnek szifonfejjel ellátott szikvizes palackok vagy szifonfejes felvezető szárral ellátott szikvíz tárolására és adagolására készült tartályok. Maga a töltés a szikvízkészítés legmunkaigényesebb része, ami szakértelmet, gyakorlatot és nagy odafigyelést igényel. A szifonfejjel felszerelt szikvizes palackot fejjel lefele állítva kell behelyezni a töltőgépbe. Egy rugós kar segítségével a felnyomódott szifon nyomókarja kinyitja a fejben lévő szelepet, miközben a szifon csőve beszorul a szakmában „pisztonnak” nevezett befogadó részbe, ahol gumigyűrű biztosítja a légmentes zárást. A töltőcsap – amelynek három állása van: nyit, légtelenít és zár – megnyitása után a szénsavas víz addig áramlik a palackba, amíg a nyomás kiegyenlítődése miatt megáll a palack telítődése. A kívánt töltési szintet az összegyűlt gáz kiengedésével, lefúvatással lehet elérni. Fontos szabály, hogy 15 % gáztérnek kell lennie a víz felett. Ez a gáztér – összesűrített széndioxid – valamint a használat során a széndioxiddal dúsított a vízből kiváló és táguló gáz biztosítja, hogy a szikvíz kijöjjön a palackból. A készre töltött palackot a szifonfejen lévő rugós kar zárása után lehet kivenni és a tárolókba helyezni. A minőséget ízleléssel, fröccsentéssel és nyomáspróbával folyamatosan ellenőrzik.

Magyarországon a különlegességnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint természetes tartósítószer alapú, széndioxidot tartalmazó, mely a baktériumok szaporodását gátolja, üdítő és frissítő folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban, és az első szikvízgyártó üzemet is Ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs, a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó.

Magyarországon jelenleg kb. 800 helyen még gyártanak szódavizet, főleg kisvállalkozói formában.

**Felhasználási módjai:** frissítőitalként, üdítőként, védőitalként, gyümölcszörpökhöz, fröccsként, tradicionális kávé mellé és pálinka után kísérintalként, befőtt eltevéshez, palacsintakészítéshez egyéb ételek elkészítéséhez.

**Felhasználás helye:** háztartások, borozók, éttermek, cukrászdák egyéb vendéglátóipari egységek, sport és gasztronómiai rendezvények, irodák, építő-, könnyű- és nehézipari üzemek és más munkahelyeken.

A termék felhasználása egész évben folyamatosan történik, kiemelt időszak a nyár, különösen a kánikula.

A múlt század elején az iparos rangsorban a 2. és 3. helyet foglalták el létszám tekintetében a szikvízkészítők, főleg egyszemélyes, de segéddel is dolgozó mesterek.

Tudomásunk szerint az első, még kézi erővel működtetett szódagépet Törtelen a Rákóczi út – Dózsa György út sarkon Holló Sándor és felesége működtette az 1920-as évektől, amikor országosan is elterjedt, majd 1942-ig (II. világháborúba besorozott katonaságig) Lendvai István is ugyanilyet „üzemeltetett”. Volt a „Rózsa kocsmá”, ma a régi művelődési ház pultosánál is kézi hajtású szódagép, sőt a volt a Moziban is Szabó Ferenc által üzemeltetve. 1939-ben megjelenik a „Szikvíziparosok Tanácsadója” kézikönyv, amely szakmai segédletül szolgált és Holló Sándorék gépesítették a gyártást.

Lendvai István 1922-ben Törtelen született, miután 1945. végén hazajött a hadifogságból megnősült, elvette Holló Sándor leányát és átvette apósától a most már egyszerre kettő üveget is töltő kisüzemet. 1952-ben államosították az üzemet, az ÁFÉSZ lett a tulajdonos és Lendvai István, mint alkalmazott ott dolgozott 1964-ben bekövetkezett haláláig. Azt követően még felesége két évig, 1966-ig üzemeltette, beteg lett és az ÁFÉSZ áttelepítette az üzemet a Tulipán vendéglő és kocsmá udvarába. Az államosítás miatt „vagyonelkobzás” címén ifj. Lendvai István, „Szódi”, a rendszerváltáskor (1990) kárpótlási jegyet kapott. 1967-től Stummer Béla és neje voltak alkalmazottjai a szódaüzemnek egészen 1990-ig.

Az ÁFÉSZ ekkor meghirdette, hogy eladja a szikvízüzemet. Gyurika Sanyi bácsi törteli lakos intézte az ügyet és eladták Borsos Vincének készpénzért. Borsos Vince folytatta a tevékenységet. Az Ipartestület előírta a szakképzettséget és Vince 1997. áprilisában (lásd. 1.sz. melléklet) Szódavíz- és üdítő gyártó bizonyítványt szerzett. A szódagyártást a NÉBIH (régén ÁNTSZ) előírásainak és rendeleteinek megfelelően kulturált körülmények között a mai napig folytatja.

A ma 74 éves Borsos Vince göröngyös életutat járva lett a község nagyra becsült polgára. 1947.04.09.-én Törtelen született, anyja Sándor Teréz, édesapja földműves és fuvarozó. Sajnos, egy mínusz 20 fokos januári napon, amikor a pusztavacsi erdőből rönköt hozott, a ködben eltévedt, (a lovak először jó irányba indultak volna hazafelé) két napig bolyongott mire hazatalált, de úgy átfázott, hogy tüdőgyulladásba esett és egy hét múlva meghalt. Vince ekkor tíz éves volt, három árva maradt az özvegyel. Iskolába télen ide a községi iskolába járt, de tavasszal és ősszel a Besnyői (Nyilas) iskolába, mivel gyermekként liba, pulykapasztor volt; kellett a kereset a családnak. 1962-1965. között Budapesten Épület Kőfaragó szakmunkásiskolába járt, munkásszállón lakott. 1965-ben bizonyítvánnyal a kezében elhelyezkedett a Bács-megyei Építőipari Vállalathoz, építette a Nagykőrösi Toldi Élelmiszeripari Iskolát, a ceglédi és nagykőrösi szovjet laktanyát, stb.

1968-ban megnősült, felesége Bakos Mária Magdolna, két leánygyermekük született. 1979-ben Dr Mohai Imre állatorvos invitálására otthagyta a céget és a helyi Aranykalász Termelőszövetkezet sertéstelepén lett gondozó. Mivel ügyes volt, rábeszéltek és elküldték Nagygombosra inszeminátor képzésre. Fazekas Sándor TSZ elnök szolgálati kocsijával Szeker János hétfőn reggel vitte, szombaton délbe hozta. A sertéstelepi mesterséges megtermékenyítő (inszeminátor) munka mellett Dr Revuczky Béla állatorvos szaksegédje is volt. 1990-ben a szövetkezeteket privatizálták, a vagyont elvitte a bank, széthordták stb. A mi emberünk főállású „szódagyáros” lett. A mai napra a termék népszerűsége csökkent, az ásványvíz stb. miatt. Mára a forgalma egy negyede a nyolcvanas évekhez képest. Ő maga és Motollai bácsi temérdek helyre kihordták a szódát: kocsimákba (kilenc hely: Mester, Tulipán, Gyöngyszem, Szélmalom, KIOSZ, Éva presszó, Orgona, Olgi presszó, Fürdő, Nyilas bolt, Surin bolt (PAM- PAM, Újosztály dűlő). Körösetétleni Tejüzembe is szállítottak. A lovaskocsi kihordás Motollai bácsi kiüregedésével a kilencvenes évek közepén megszűnt. A Dózsa MGTSZ is jelentős fogyasztó volt: Keverőüzem, Lisztüzem, Műhely, Műanyag üzem, Faipar, Kesztyűüzem, Tehenészeti telepek, Juhászat, Bontóüzem, stb. ahova 25 literes fémballonokban folyt a kiszállítás. Ma műanyag palackban tárolható a szódavíz árusításra. A szóda, mint hűsítő fröccsként nagyon népszerű volt, a parasztok, mezei népek a helyben termelt alacsony alkoholtartalmú Kövidinka, Pozsonyi, Kadarka, Ezerjő, Delevári, stb. borokhoz jól szolgálható volt. A napi fejadag 2-4 liter nagyfröccs is volt, a parasztok a nehéz fizikai munkával egész nap ki is izzadták és senki sem volt részeg vagy alkoholistá.

##### *5. Indoklás az értéktárba való felvétel mellett:*

A szóda létjogosultságát támasztja alá, hogy lassan 100 éve töretlen a népszerűsége a fogyasztók körében, akár frissítő italként, szörpként, védőitalként, akár a fröccs számos fajtájaként fogyasztják. Elmondható, hogy a szikvíznek Magyarország az őshazája és mai napig felleghára „egy magyar kultusznak”. Ma a magyarországi gépfejlesztők juttatták és juttatják el az új gépeket, palackokat a környező és távolabbi országokba is (Kirgizisztán, Oroszország, Kína, Argentína, Kanada, stb.).

A szikvíz teljes mértékben alátámasztja a Hungarikumok Gyűjtemény kritériumait, miszerint: „magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz kapcsolódik. Hazai szempontból meghatározó jelentőségű, így egész nemzetünk a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el. Öregbíti hírnevünket, növeli önbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon, mivel mai napig országunkból történik a megismertetése.” A termék jogosult a Hagyományok- Ízek- Régiók (HÍR) védjegy használatára, egy magyar kultuszital. Hosszú távon környezetbarát, hiszen cserélhető palackokban, üvegekben, ballonokban kerül forgalomba. A szódavízgyártás gyakorlata példásan bemutatható Borsos Vince üzemében, ahol „Fölfelé megy a borban a gyöngy”. A leírtak alapján úgy gondoljuk, hogy a „szegények üdítője” a **SZÓDAVÍZ** indokolt, hogy bekerüljön a Helyi és Megyei Értéktárba.

6. *A Nemzeti Értékkel kapcsolatos információk, források listái:* a Törteli Falumúzeum Baráti Kör Egyesület kiadása: ISBN 978-615-00-5948-8,

a, Erős Mihály emlékezik Szerk: Dr. Erdei László. Törtel, 2019., a Törteli Falumúzeum Baráti Kör Egyesület kiadása: ISBN 978-615-00-5948-8,

b, Szikvízgyártók könyve 2009-2010. – Kiadó: MOSZI

c, Visszaemlékezés: ifj. Lendvai István Törtel, Dózsa György út

7. *A Nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:*

<https://tortel.asp.lgov.hu/ertektar>

Ajánlattevő:

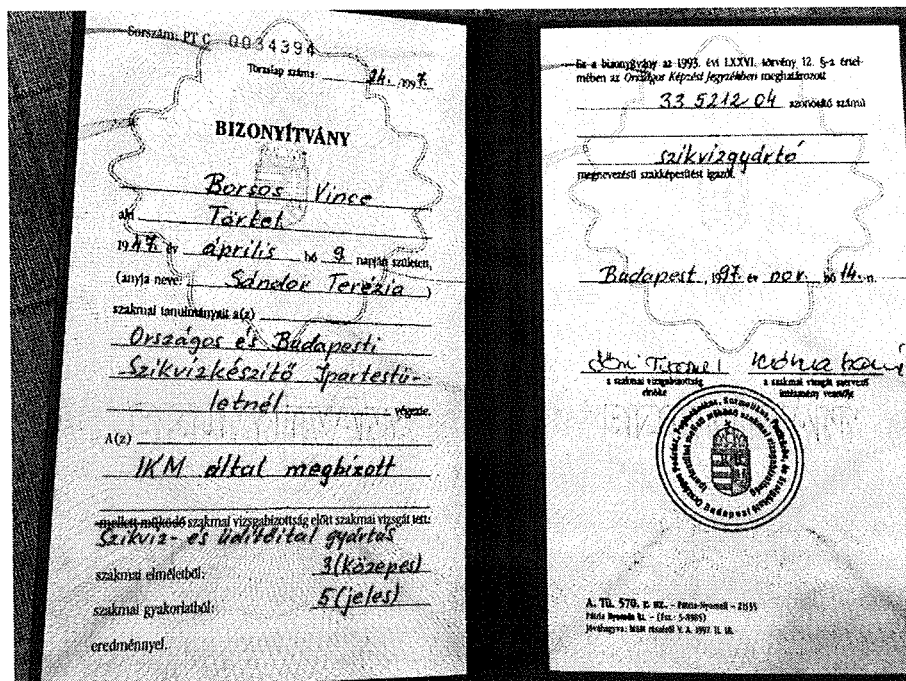
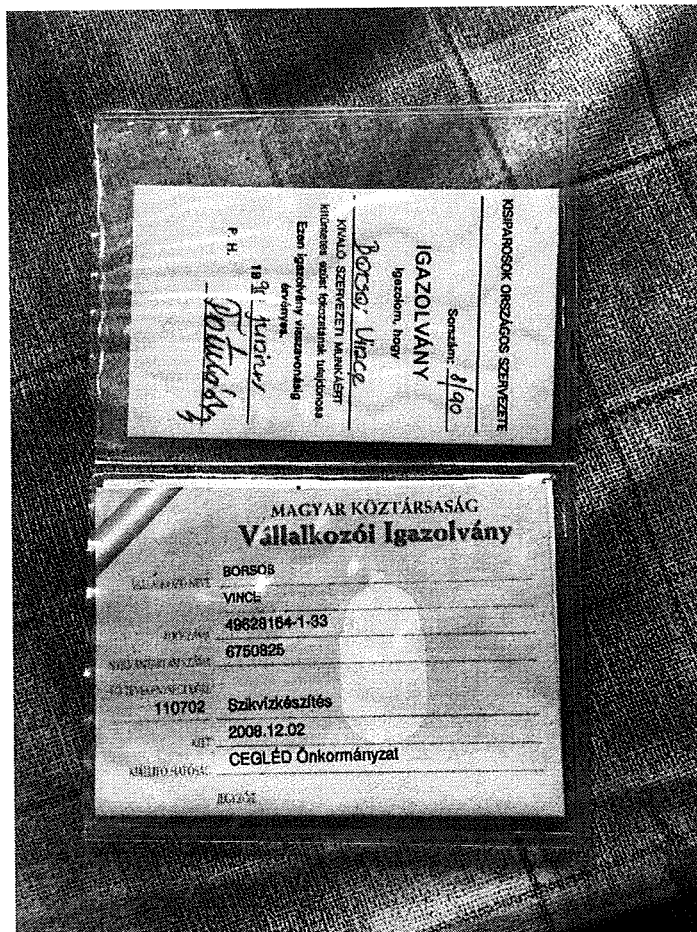
.....*Skola Imréné*

Skola Imréné

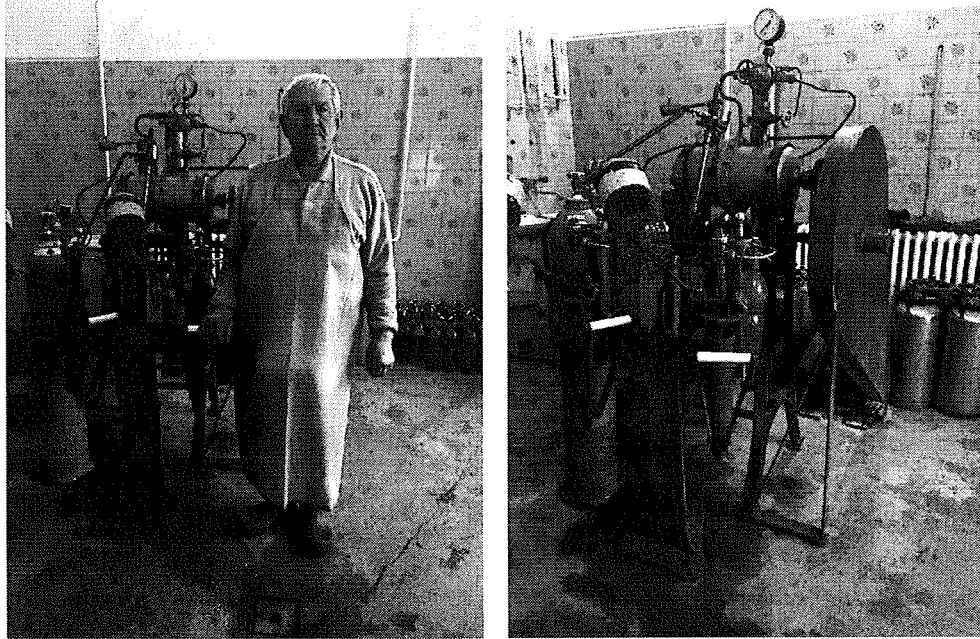
2747 Törtel, Kákástó dűlő 79.

### III. Mellékletek

#### 1. sz. melléklet: Vállalkozási- és szakmunkás bizonyítvány



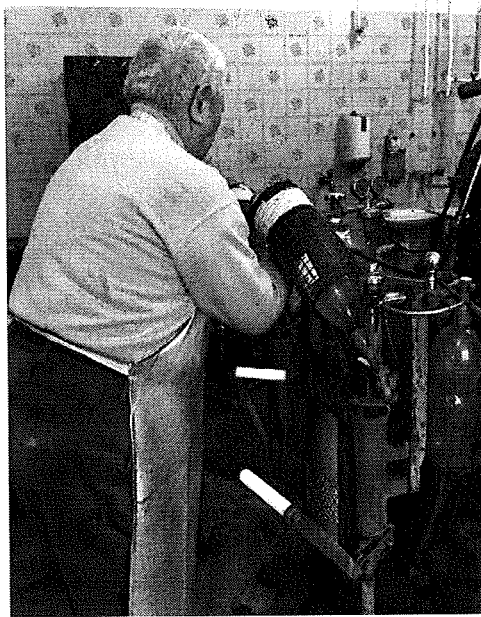
2. sz. melléklet : képek (kézi erővel működtetett szódagép)



Borsos Vince szikvíztöltő műhelyében



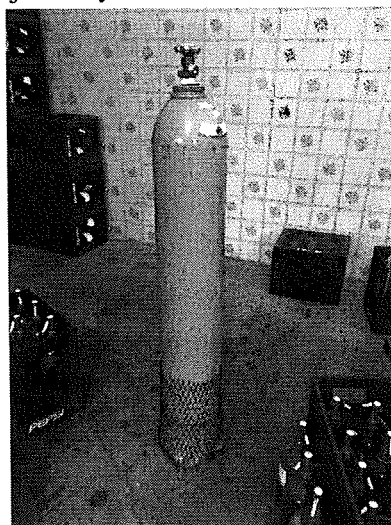
A palackok előkészítése



A palackok töltése



Palackgyűjtemény



Címkézett palackok és a szén-dioxid „forrása”