1. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

100 %-BAN TÖNKÖLY 100 %-BAN SZÍVBŐL

Bátorság és kitartás, precízség, alázat és türelem, szorgalom, fantázia és minőség, egyszerűség és szerénység: ezek a tulajdonságok mind jellemzőek a Gádorosi székhelyű Tönkölysüti megálmodójára Jávorcsikné Julira, fiára Jánosra és feleségére Katára. 2014-ben egy barát ötletén felbuzdulva családi vállalkozásba fogtak és addig egy kevésbé ismert tevékenységbe kezdtek, mégpedig a tönkölybúza lisztből készült sütik készítésébe. Én évekkel ezelőtt megkérdeztem Julit, hogy hogyan is jutott eszükbe mindez, mire a válasza az volt, hogy beérett a földjükön a tönkölybúza és valamit kezdeni kellett vele.

#### Bátorság kellett hozzá, hogy egy ilyen, a vidéken ismeretlen tevékenységbe kezdjenek, de szerencsére a számításaik bejöttek, hiszen rövid időn belül a környéken gyorsan megismerték a családot és igen kedvelt lett az általuk készített Tönkölysüti. Kitartásuk meghozta a gyümölcsét, hiszen ma már az ország szinte minden területére szállítanak, és közel tíz piacra terítik árujukat. A környékbeli piacokon kívül a Gádorosi Tönkölysüti megtalálható Budapesten a Mozgó Piacon, valamint a XII. kerületi Hegyalja piacon, a Böszörményi úton és a János kórháznál.

A precízség mindig is első helyen szerepel náluk, kezdve a tönkölybúza elvetésétől a saját földjeikbe, annak betakarításáig, valamint, a búza lisztté őrlésén keresztül, a sütik kisütéséig. János szinte minden mozzanatot saját maga követ nyomon, ami biztosítja a magas színvonalat és minőséget. A vidék szeretete, a kétkezi munka alázatra és türelemre nevelte és megtanította arra, hogy ahhoz, hogy a vidék élni tudjon, hagyni kell élni azokat, akik megdolgoztak érte.

Szorgalmas munkájukat mi sem bizonyítja jobban, hogy az eleinte családi vállalkozás időközben kinőtte magát ma már több alkalmazottat is foglakoztat. Fantáziájuk határtalan, a kezdetben öt fajta süti mára harminc fajtára gyarapodott, készítenek sajtos tallérokat, különféle sósakat, csokisakat, lekvárosokat, islert, linzert, zserbót, kókuszkockát, pilótakekszet. Az idei év márciusában elkezdtek kenyeret sütni, ami kovásszal készül, tisztított vízzel és adalékmentes sóval. János szerint a liszt az alfája és omegája a sütiknek: ha jó a liszt, jó lesz a termék is, éppen ezért például soha nem őröltetnek sok búzát egyszerre, hogy mindig friss lisztből tudjanak sütni. Persze a többi alapanyagra is odafigyelnek, a sajtot például egy hódmezővásárhelyi termelőtől veszik és minden másban is igyekeznek minőségit választani.

A jól menő vállalkozás ellenére mindannyian megmaradtak egyszerű embereknek, aki ismeri a családot az kedveli is őket. János szerint nem az a legnagyobb elismerés, hogy rengeteg termékük van és hogy majdnem az egész ország ismeri őket, hanem az, amikor egy rendezvényen az Ő Tönkölysütiük fogy el a leghamarabb az asztalról.

Tisztelettel: Szilágyiné Roszik Edit

1. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Mindezek ismeretében kérem a Tisztelt Gádorosi Értéktár Bizottságot, hogy az általam bemutatott Tönkölysüti vállalkozást vegyék be a Gádorosi Értéktárba. Jávorcsik János és családja, szilárd alappillére Gádorosnak, vállalkozásukkal munkahelyet teremtenek a gádorosi lakosoknak. Hagyományőrzésük, ami mind a föld megmunkálásában mind a tönkölybúza betakarítási technológiájába és tárolásában, valamint a sütési folyamatban és az alapanyagok megválasztásában megmutatkozik, igazán ritka és példaértékű kézműves munka. Értéket teremtettek településünkön, és a jövőben igazi értéket képviselnek, mely idős és fiatal számára egyaránt követendő példa lehet.