

1. helyi érték megnevezése: Pörkölttorta

2. A helyi érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása: turizmus, vendéglátás

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: a térség háztartásai

4. Értéktár megnevezése, amelybe a helyiérték felvételét kezdeményezik: Petrikeresztúri Települési Értéktár Bizottság

5. A helyi érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A pörkölttorta az 1930-as évektől a lakodalmak kedvelt édessége volt. Alapanyaga egyszerű, de készítése ügyességet igényel.

60 dkg nagyon finom megszelt dió (teljesen ép, egészséges dió kell), 1,5 kg cukor. A cukrot hibátlan, zsírmentes, nagyobb lábasba tesszük. Folytonos keverés mellett egyenletesen fölolvastjuk. Sötétebb sárgára pirítjuk, de nem szabad, hogy megégjen. Belekeverjük a



fölszelt diót. Az egészet fakanállal összekeverjük, de vigyázzunk, hogy a dió össze ne törjön és az előre elkészített formába öntjük. A forma egy 2-2,5 literes lábas, amelybe vizes vászonruhát teszünk. Ebbe öntjük a megolvasztott cukorral összekevert diót. Előzőleg már egy nagyobb burgonyát meghámozunk, vízbe mártva a karamellás, diós anyagot a forma aljára és oldalára egyenletesen fölkenjük vele. A karamellás, diós anyag 1/4 részét meghagyjuk és melegen tartjuk. Ha a formában a

cukor megdermedt, kiborítjuk. A ruhát levesszük róla. A széleit kiigazítjuk és tálra tesszük. A megmaradt anyagot jól fölmelegítjük, és ebből készítjük a különböző formákat, amelyeket a tortára rakunk. Az elkészült figurákat színes cukormázzal díszítik.

Amikor dió nem állt rendelkezésre, tisztított tökmagból is készítették ezt a tortát.

