

1. melléklet

Horváth Imre

A Hungarikumok Gyűjteményének bővülése időrendi sorrendben

A Hungarikum Bizottság 2012. október 18-án tartotta alakuló ülését a Vidékfejlesztési Minisztériumban (ma Agrárminisztérium). Az akkor 15 (ma 21) tagú testületet a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról 2012 tavaszán az Országgyűlés által elfogadott hungarikumtörvény hívta életre.



1–2. kép: Ülésznek a Hungarikum Bizottság

Forrás: AM Sajtóiroda

A Hungarikum Bizottság a 2012. október 18-án a szakminisztériumban, és a 2013. január 31-én a Magyar Tudományos Akadémián megtartott ülésén összeállította a törvény erejénél fogva hungarikumnak minősülő nemzeti értékeket összesítő első listát (12 érték), amely tartalmazta az UNESCO Világörökség magyarországi helyszíneit is.

A 2013. március 21-ei bizottsági ülés döntése után a herendi porcelán, a pálinka és a törkölypálinka voltak azok az első hungarikumok, amelyek egyedi értékelés eredményeként kerültek be a Hungarikumok Gyűjteményébe, így a hungarikumok száma 15-re emelkedett.

A Hungarikum Bizottság 2013. május 30-án Karcagon tartotta ülését, döntése alapján a karcagi birkapörkölt a Hungarikumok Gyűjteményének részévé vált (16 érték).

A Hungarikum Bizottság 2013. szeptember 24-ei, székesfehérvári ülésén a csabai kolbással, a hízott libából előállított termékekkel, a tokaji aszúval és a Bérés-cseppel bővítette az így már 20 értékből álló Hungarikumok Gyűjteményét. A testület kiválasztotta a hungarikumtanúsító-védjegy nyertes grafikai pályázatát is.

A 2013. november 28-án, Ópusztaszeren megtartott hungarikumbizottsági ülés döntésének megfelelően öt új taggal bővült a Hungarikumok Gyűjteménye: hungarikum lett Puskás Ferenc életműve, Kassai Lajos lovasíjász módszere, a gyulai kolbász, a szikvíz és a magyar operett (25 érték).

A bizottság 2014. január 30-ai, tápiószentmártoni ülése után a Hungarikumok Gyűjteménye a következő négy új elemmel gyarapodott: a halasi csipke, a KÜRT-adatmentés, a kalocsai fűszerpaprika-őrlemény és a kalocsai népművészet (29 érték).

2014. március 18-án, a bizottság budaörsi ülése után öt újabb taggal bővült a hungarikumok sora: gróf Széchenyi István szellemi hagyatéka, a Zsolnay porcelán és kerámia, a 100 Tagú Magyar Cigányzenekar, a Gundel-örökség, valamint a Pick téliszalámi. A magyar kiválóságok száma ezzel 34-re emelkedett.

A Hungarikum Bizottság 2014. május 16-ai, szarvasi kihelyezett ülésének döntése alapján hungarikum lett a magyar akác, a magyar akácméz, valamint a Zsolnay Kulturális Negyed, a Herz Classic téliszalámi, az Iلسi Szépítő Füvek natúrkozmetikai termékek, a makói hagyma és a klasszikus magyar nóta (41 érték).

2014. december 2-án első ülését tartotta az új összetételű Hungarikum Bizottság, amelyen újabb hungarikummá minősítésről döntött: a tárogató bekerült a csúcsteljesítmények gyűjteményébe (42 érték).

2015. január 29-én a hungarikumok sorába került a Vizsolyi Biblia – amely az első teljes, magyar nyelvű Biblia –, továbbá a magyar harcosok által a 9. és a 11. század között használt íj, valamint a szegedi fűszerpaprika-őrlemény (45 érték).

2015. április 23-án három tétellel bővült a Hungarikumok Gyűjteménye a Hungarikum Bizottság döntése alapján, Szentendrén, a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban megtartott hungarikumbizottsági ülést követően. A Hungarikumok Gyűjteményébe került legismertebb őshonos haszonállatunk, a magyar szürke szarvasmarha és a közel 225 éves hagyománnyal rendelkező Unicum keserűlikőr. Ezenkívül a 2015-ben 100 éves Magyar Védőnői Szolgálat mint nemzetközileg is egyedülálló, tradicionális ellátási rendszer szintén nemzeti büszkeségeink között tudható (48 érték).

2015. június 25-én nemzeti értékeket felvonultató összművészeti kiállítás nyílt a Veszprémi Petőfi Színházban, ezt követően pedig gálaműsort rendeztek a hazai értékek jegyében. A Hungarikum Bizottság döntése alapján hungarikum lett a Hévízi-tó és a tradicionális hévízi gyógyászat, valamint Neumann János számítástechnikai munkássága is (50 érték).

A Hungarikum Bizottság 2015. október 13-ai, debreceni ülésén hozott döntése alapján négy elemmel bővült a hungarikumok listája: a debreceni páros kolbásszal, a fröccsel, a bajai halászlével és az alföldi kamillavirágzattal, továbbá 127-re bővült a Magyar Értéktár a Szerencsi csokoládé felvételével (54 érték).

A Hungarikum Bizottság egyhangú döntéssel hungarikummá nyilvánította 2015. december 3-ai ülésén a kürtőskalácsot, amely egyszerre székely, erdélyi és magyar érték (55 érték).

2016. április 19. – Szentendre. A Hungarikumok Gyűjteményébe került Kabay János, az Alkaloida gyógyszergyár alapítójának életműve (56 érték).

A magyar cimbalommal, a Törley pezsgővel, a Piros Arannyal és az Erős Pistával, illetve a kaptárkövekkel és a bükkaljai kőkultúrával bővült a Hungarikumok Gyűjteménye a Hungarikum Bizottság *2016. június 17-ei*, kisvárdai ülését követően (60 érték).

A Hungarikum Bizottság a hungarikumok sorába emelte az egri bikavért, a Kodály-módszert, a magyar pásztor- és vadászkutyafajtákat, valamint a tiszai halászlét. A Magyar Értéktár pedig újabb kilenc értékkel bővült *2017. március 21-én* Egerben. A Hungarikumok Gyűjteményébe így már 64 érték tartozik, a Magyar Értéktár pedig 152 tagúra bővült.

2017. június 20. – Kecskemét. A magyar huszár, a magyar tanya és Torockó épített öröksége is bekerült a Hungarikumok Gyűjteményébe a Hungarikum Bizottság döntése értelmében. A Hungarikum Bizottság a Magyar Értéktárba vette az egyetlen magyar alapítású, középkori eredetű szerzetesrendet, a pálos rendet, valamint a pásztorok kultúra elengedhetetlen részét képező ősi magyar eszközt és fegyvert, a hortobágyi karikás ostort. Az értéktárba került továbbá a magyar vízilabdázás, a világszerte ismert, klasszikus magyar szablyavívás és a mintegy 240 éves múltra visszatekintő hollóházi porcelán. A Hungarikumok Gyűjteményébe így már 67 érték tartozik, a Magyar Értéktár pedig 157 tagúra bővült.

A Hungarikum Bizottság *2017. december 5-ei* döntése értelmében a Hungarikumok Gyűjteményébe került a magyar gulyásleves, a pálos rend és a hollóházi porcelán. Az indoklás szerint a gulyásleves világszerte ismert magyar ételként jelentős hatást gyakorol a vendéglátásra és a turizmusra, a pálos rend csaknem nyolc évszázada meghatározó szerepet tölt be a magyar nemzet történelmében és kultúrájában, a 240 éves hollóházi porcelán pedig sokszínű, egyedi forma- és dekorvilágának köszönheti az elismerést. A bővítéssel 70-re nőtt a hungarikumok és 161-re a Magyar Értéktárban szereplő értékek száma.

2019. április 8-án, Budapesten tartotta ülését az új összetételű Hungarikum Bizottság. A bizottság döntése értelmében a kőszegi „Szőlő jövés” ünnepével és a magyarországi kékfestés hagyományával bővült a Magyar Értéktár. A bővítéssel 163-ra emelkedett a kiemelkedő nemzeti értékek száma.

A Hungarikum Bizottság *2019. november 5-én* megtartott ülésének döntése értelmében a gyűjteményt gazdagítja a dobostorta is, amelyet a magyar szakács- és cukrászművészetért sokat tevő, sokoldalú szakember és szakíró, Dobos C. József 134 évvel ezelőtt mutatott be először a nagyközönségnek, és kóstolói között ott volt Erzsébet királyné és I. Ferenc József is. A bizottság döntésével a Magyar Értéktárba vette a jellegzetes dunántúli pásztorhangszert, a hosszifuruglát, a regölést, valamint a magyar cifraszűrt és a magyar betyárköltészetet is. A bővítéssel a Hungarikumok Gyűjteményébe tartozó nemzeti értékek száma 71-re, míg a Magyar Értéktárban található kiemelkedő nemzeti értékek száma 167-re emelkedett.

A Hungarikum Bizottság *2020. május 21-én*, Budapesten megtartott jubileumi, 25. ülésén meghozott döntéseinek értelmében a csíksomlyói pünkösdi búcsú és kegyhely, a klasszikus magyar szablyavívás, a szőregi rózsató, valamint a tiszavirág és tiszavirágzás bekerült a Hungarikumok Gyűjteményébe. A Magyar Értéktár pedig nyolc tétellel bővült (hajdúnánási szalmafeldolgozás mint tradicionális háziipari tevékenység; az 1568-as

vallásszabadság törvénye; a tavaszi emlékhadjárat; az újfahértói fűrtös meggy; a beregi keresztiszemes hímzés; az aracsi templomrom és az aracsi kő; a kocsi kocsi; a balatonfüredi Anna-bál). A Hungarikumok Gyűjteményébe tartozó értékek száma 75-re nőtt, a Magyar Értéktár pedig 175 tagúra bővült.



3. kép: Ülésznek az újjáalakult Hungarikum Bizottság

Forrás: Pelsöczy Csaba

A Hungarikum Bizottság 2020. október 15-én, Lakiteleken megtartott ülésén egyhangúlag döntött a *Magyar népmese*k rajzfilmsorozat hungarikummá nyilvánításáról. A Hungarikum Bizottság döntését követően a Magyar Értéktárba került a Jászkiirt (Lehel kiirtje), Máriapócs Nemzeti Kegyhely és a pócsi búcsúk, Vitéz László és a Vitéz László- bábjáték, a Magyar Értékmentő Műhelyként működő Csángó Fesztivál, a dél-alföldi szikes tavak, valamint Kecskemét szecessziós városmagja, különös tekintettel a Cifrapalota épületére. A Hungarikumok Gyűjteményébe így jelenleg 76 érték tartozik, míg a Magyar Értéktárban található kiemelkedő nemzeti értékek száma 181-re emelkedett.

A Hungarikum Bizottság 2021. június 22-én, Budapesten megtartott ülésén beemelte a Hungarikumok Gyűjteményébe a máriapócsi nemzeti kegyhelyet és búcsút, az 1568-as vallásszabadsági törvényt és a karikás ostort, továbbá 11 új elemmel bővült a Magyar Értéktár.

Képgaléria



A táncház módszer mint a szellemi-kulturális örökség átörökítésének magyar modellje

A táncház módszer a hagyományörzés egyik legkiemelkedőbb, nemzetközileg is elismert modellje, amely a szellemi, kulturális örökség megőrzésének integrált, közösségorientált művészeti mozgalma.



Mohácsi busójárás, maszkos télűző szokás modellje

A busójárás Mohácsnak és környékének több évszázados néphagyománya, amely a délszláv nemzetiségi szokásokhoz kapcsolódik.



Solymászat mint élő emberi örökség

A magyarországi solymászat múltja több mint ezer évre tekint vissza, és végigvonul egész történelmünkön.



A matyó népművészet – egy hagyományos közösség hímzéskultúrája

A matyóság a Magyarországon északkeleti részén fekvő Mezőkövesd városának és környékének magyar lakossága, akiknek jellegzetes stílusú népművészete messze földön ismert.



Budapest – a Duna-partok, a Budai Várnegyed és az Andrásy út

A változatos domborzatú fővárost egységbe szervezi a Duna, festői látványával és elegáns hídjaival. A Budai Várnegyed középkori-barokk stílusjegyeket hordoz, míg a gyűrűs-sugaras szerkezetű pesti oldalra egységes, historizáló építészeti jellemző.



Hollókő-Ófalu és környezete

Valódi és őszinte. „Olyan igazi.” Talán ez jellemzi legjobban a 380 lelket számláló, Magyarországon egyedülálló falut, amely elsősorban a száz évnél is öregebb házacskáiról ismert.



Az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai

A Magyarország északi és Szlovákia déli határán elterülő Aggteleki- és Szlovák-karsztot természeti és kultúrtörténeti értéke miatt 1995-ben a világörökség részévé nyilvánították. A földrajzilag összefüggő egységet alkotó karszt jelenleg 712 változatos képződésű barlang ismert, amelyek közül 273 nyílik a magyar állam területéről.



Hortobágyi Nemzeti Park – a Puszta

A Hortobágy, Európa legnagyobb szikes pusztája a természet adta sajátosságából fakadóan is állattenyésztésre rendeltetett. A hortobágyi hagyományos pásztorkodás a természet és az ember együttélésének kiemelkedő példája.



Fertő/Neusiedlersee kultúrtáj

A Fertő tó Európa nemzetközi jelentőségű vadvize és a kontinens legnagyobb sós vizű tava, az eurázsiai sztyepptavak legnyugatibb képviselője.



Pécs ókeresztény temetője

A pécsi ókeresztény sírkamrák elnevezésű régészeti bemutatóhely a pécsi székesegyház környékén található. A 4. századból fennmaradt nekropolisz építészeti és falfestészetében rendkívül sokoldalúan és összetetten szemlélteti az északi és nyugati római provinciák korai keresztény temetkezési építészeti és művészetét.



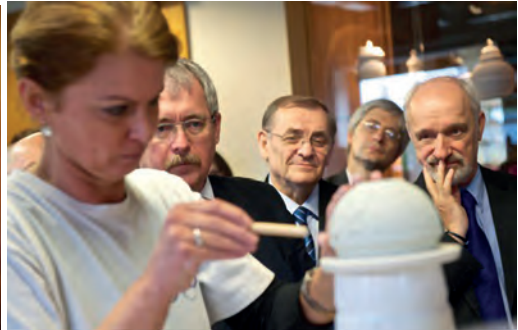
Az ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és természeti környezete

A Pannonhalmi Bencés Főapátság Magyarország egyik legkiemelkedőbb történelmi emlékhelye és egyházi központja. „Pannónia szent hegyének” monostora és a benne élő szerzetesközösség egyidős a magyar államisággal, ezért a magyar kultúra kivételes fontosságú részének tekinthető.



A tokaji történelmi borvidék kultúrtáj

A Tokaj-hegyaljai Borvidék a világon egyedülálló mikroklímával rendelkezik, amely kimondottan kedvez az aszúképződésnek. A borvidék összesen 27 települést foglal magában. A terület a világ első zárt borvidéke volt.



Pálinka

A pálinka a magyarság életének, kultúrájának szerves részét képezi. Első írásos említése a 14. századból való, ekkor *Aqua Vitae Reginae Hungariae* néven szerepel.



Törkölypálinka

A törkölypálinkák gazdag ízviláguknak és magas élvezeti értéküknek köszönhetően kuriózumnak számítanak. Névhasználat az EU-ban eredetvédelmet élvez, hazánk számára van fenntartva.



Herendi porcelán

A Herendi Porcelánmanufaktúra jelenleg a világ legnagyobb porcelánmanufaktúrája, amely közel két évszázaddal ezelőtti alapításától kezdve művészi elhivatottsággal és a tökéletességre való törekvéssel készíti kézműves úton porcelánjait.



Csabai kolbász és csabai vastagkolbász

A csabai kolbász mai formájának kialakulása a napóleoni háborúhoz kötődik. Korábban csak borssal fűszerezték a kolbászt, de mivel az 1809-es angol háborús blokád miatt az Indiából származó bors egy ideig nem volt elérhető, a helyi kolbászkészítők a saját természetű erős paprikát kezdték fűszerként alkalmazni.



Karcagi birkapörkölt

A karcagi módra főzött kunsági birkapörkölt ízvilágában teljesen eltér az Alföld többi városában szokásos ételektől, de még a Kunságon belül is archaikus főzési technikának számít. A „karcagi” jelző tehát nem elsősorban a helyszínrre, hanem a főzési módra utal.



Hízott libából előállított termékek

A hagyományos, szabad-tartásos módon előnevelt és kukoricaalapú takarmányon utónevelt libából készült termékeket gasztronómiai kincseink közt tartjuk számon.



Magyarországi tokaji borvidéken előállított tokaji aszú

A Tokaj-hegyaljai Borvidék a világon egyedülálló mikroklímával és talajadottságokkal rendelkezik, ami kimondottan kedvez az aszúképződésnek.

A tokaji aszú készítésének lényege, hogy a borvidék területén termett, a *Botrytis cinerea* nevű gomba hatására a tőkén aszúsodott és szüretkor szemenként kézzel külön szedett aszott szemeket a tokaji borvidékről származó magas minőségű mustban vagy azonos évszámú borban áztatják.



Béres-csepp és Béres-csepp Extra

A Béres-csepp, illetve továbbfejlesztett összetételű változata, a Béres-csepp Extra a magyar gyógyszerkincs része, amelyet magyar feltaláló, idősebb dr. Béres József fejlesztett ki. Minőségét a találmányra megadott szabadalmi oltalmak, illetve a gyógyászati célra történő alkalmazást lehetővé tevő gyógyszer-forgalombahozatali engedélyek igazolják.



**Puskás Ferenc
világszerte ismert
és elismert életműve**

Puskás Ferenc (1927–2006) minden idők egyik legnagyobb futballistája, akit labdarúgó- és edzői pályafutása, valamint a futballpályán kívül tanúsított emberi helytállása a magyarság ikonikus alakjává tett. Életművét világszerte ismerik.



**Kassai-féle lovasíjász-
módszer**

„A magyarok nyilaitól ments meg, Uram, minket!” – imádkozta egykoron egész Európa. Őseink Bizánctól Brémáig folytattak hadjáratokat. A Kassai-iskola célja ennek az elfeledett harci művészetnek az újjáélesztése. A képzés során a lovasíjásznak azokat a készségeket kell elsajátítania, amelyeket egykor őseink magukénak tudhattak.



Gyulai kolbász és gyulai páros kolbász

A gyulai húspár és a gyulai kolbász története lassan másfél évszázados múltra tekint vissza. Az 1900-as évek elején az ifj. Balogh József házi gazdaságából kikerült kolbászkészítményeket már Európa-szerte ismerték.



Szigetvíz

A 19. században különlegességnek számító szénsavas szódavízet (szigetvizet) Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először Magyarországon 1826-ban.



Magyar operett

Budapest az operett fővárosa. A műfaj jellemzője a könnyed, fülbemászó dallammal átszőtt, humoros szerelmi történet. A magyar operettet többek között Kálmán Imre, Lehár Ferenc, Ábrahám Pál és Huszka Jenő művei tették világszerte elismertté.



Halasi csipke

Kiskunhalason több mint 100 éves hagyománya van a csipke varrásának. Elkészítése roppant aprólékos, időigényes. Százszázalékos kézi munkát igényel, amelyet hófehér, leheletfinom cérnával és szinte láthatatlan tűvel végeznek.



KÜRT-adatmentés

Kürti János szabadalma a világon elsőként tette lehetővé a meghibásodott mágneses adattárolók javítását, és ebből következően az arról történő adatmentést. A KÜRT-adatmentés az elveszettnek, megsemmisültnek hitt szellemi alkotások, kutatási eredmények és pótolhatatlan információk helyreállítására alkalmas technológia.



Kalocsai fűszerpaprika-örlemény

Az oltalom alatt álló, eredetmegjelöléssel védett örölt paprika termőterülete a Kalocsa környéki fűszerpaprika-termő tájkerzet. A termék mélyvörös színű, bársonyos hatású, aromáját tekintve kellemes, fűszeres, karamelles, pirított magvakéhoz hasonló.



Kalocsai népművészet: írás, hímzés, pingálás

A tarka virágú kalocsai hímzés és pingálás messze földön ismert, olyannyira, hogy gyakran magával a magyar népművészettel azonosítják. Ez a népművészeti tevékenység a Kalocsa 18–19. századi határában kialakult falvak – Drágszél, Homokmégy, Öregcsertő, Szakmár, Ujtelek és a hozzájuk tartozó településrészek – hagyományos paraszti kultúrájának sajátos eleme.



**Gróf Széchenyi István
szellemi hagyatéka**

Gróf Széchenyi István (1791–1860) hatalmas és páratlan életműve nemcsak a saját korában volt kiemelkedő, hanem a magyar történelem egészében pártját ritkító jelentőségű. Angliai mintára meghonosította Pesten a lóversenyeket, létrehozta az Első Lótenyésztő Egyesületet, egyéves jövedelmének felajánlásával lerakta a Magyar Tudományos Akadémia alapjait, és megalapította a Nemzeti Kaszinót.



**Zsolnay porcelán
és kerámia**

A Zsolnay márkanév már több mint 160 éve jelképe, szimbóluma Pécs városának. Az egyedi Zsolnay eozin, a porcelánfajansz- és piropgránittermékek jelentősen hozzájárulnak Magyarországon imázsához.



**100 Tagú
Cigányzenekar – a zenekar
világhírű művészi
és hagyományörző
gyakorlata**

A világhírű társulat egyedülálló zenei formáció, amely komolyzenét, többek között Liszt, Bartók, Kodály, Hubay, Erkel, Brahms, Csajkovszkij és Strauss műveit adja elő, mindemellett tradicionális magyar cigánymuzsikát, magyar nótát és népdalt is játszanak.



**Gundel-örökség –
Gundel Károly
gasztronómiai
és vendéglátóipari
öröksége és a Gundel
étterem**

Gundel Károly gasztronómiai történelmet írt ételeivel. Úttörő munkásságának eredményeként Magyarország felkerült a világ gasztronómiai térképére. Gundel Károly mesterien ötvözte a magyar konyhát a nemzetközi konyha kiváló tulajdonságaival.



Pick teliszalámi

A hagyományos teliszalámi összetételét Pick Márk fejlesztette ki a 19. század végén, és azóta is gondosan őrzött egyedi recept alapján készül, sertéshús és sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, bélbe töltve, hideg füstöléssel, szárításos érleléssel.



Magyar akác

Az akác a talajjal szemben mérsékelt igényes, gyors növekedésű és sokrétűen felhasználható fafajta. Mindezen tulajdonságai hazánk egyik legkedveltebb fájává tették. Homokos tájon az akácültetés egyik fő célja a mozgó homok megkötése.



Magyar akácméz

Magyarországot gazdaságilag és történelmileg egyaránt a világ legjelentősebb méztermelő országai között tartják számon. Leginkább exportképes mézünk az akácméz, amely kiváló minősége okán évtizedek óta keresett exportcikknek számít Nyugat-Európában.



Zsolnay Kulturális Negyed

A negyedet a pécsi Zsolnay Porcelánmanufaktúra 5 hektáros területén hozták létre 2010-ben, új életet lehelve a porcelánmanufaktúra működésébe. A Közép-Európa egyik legnagyobb gyárépület-együttesének rehabilitációja során létrejött kulturális negyed tartalmilag négy részre tagolódik.



Herz Classic téliszalámi

A Herz téliszalámi fogalom a fogyasztók számára. Herz Ármin 19. századi, eredeti receptje alapján, egyedi fűszerezéssel, első osztályú, válogatott alapanyagokból, bükkfáfüstöléssel, hagyományos érleléssel készülő, prémium-minőségű termék.



Ilcsi Szépítő Fűvek natúrkozmetikai termékek

Az Ilcsi termékek készítésekor ma a legszigorúbb natúrkozmetikai előírásokat követik, és kizárólag a legjobb minőségű bioalapanyagokat – friss gyógynövényeket, gyümölcsöket, zöldségeket – használnak.



Makói hagyma

A makói vöröshagyma a népi zöldségnevelés magasiskolájának eredménye. Lényege a kizárólag Makó környékére jellemző, úgynevezett kétéves termesztési mód, amely a makói vöröshagymát különleges értékű, sajátos magyar mezőgazdasági termékévé tette.



Klasszikus magyar nóta

A magyar nóta, a „nótázás” nemzeti azonosságunk részét képezi, szervesen illeszkedik hagyományaink közé. A magyar nóta (ellentétben a népdallal) egyéni szerzőktől származó újkori lírai dal, amelyben nép- és műzenei elemek keverednek.



Tárogató

A tárogatót magyar hangszerként tartják számon. Népzenei, klasszikus zenét és jazzt egyaránt játszanak rajta. Az évszázadok során a hangszer felépítése, hangja, hangszíne kisebb-nagyobb változásokon esett át.



Vizolyi Biblia

A Károli-féle Biblia kulturális, hitéleti és nyelvtörténeti értéke felbecsülhetetlen. Károli Gáspár gönci református lelkész fordította le és jelentette meg 1590-ben az első teljes, magyar nyelvű Bibliát, amely azóta is használatban van.



IX–XI. századi magyar íj

A IX–XI. századi magyar íj szimbólum. Elválaszthatatlanul hozzákapcsolódik a Kárpát-medencében letelepedett őseink életmódjához. A magyarok által használt „merevszarvú viszsacsapó” íj a korszak legkiemelkedőbb fegyvere volt, amely a lovasjász-haditechnika alkalmazásával sokáig szinte legyőzhetetlennek bizonyult Európában.



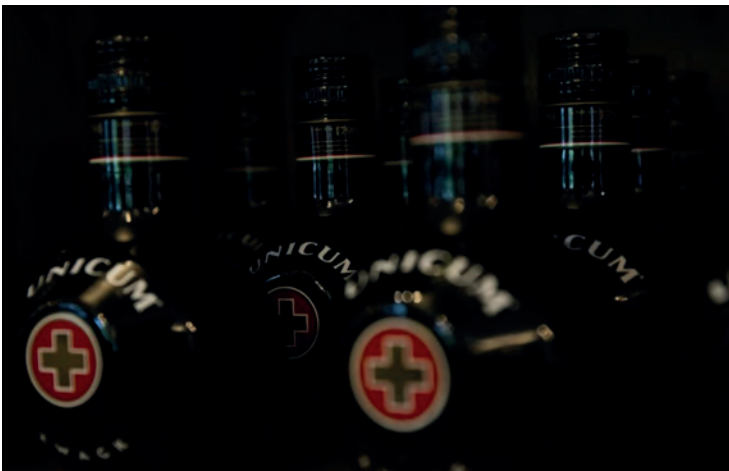
Szegedi fűszerpaprika-őrlemény

Szeged környéke és a Tisza folyó völgye különösen alkalmas paprika termesztésére. Színe az élénk tűzpirostól a világosabb pirosig terjed. Illata intenzív és fűszeres, íze édeskés és lágy. Ízüket tekintve csipős és csemege változatokat különböztethetünk meg.



Magyar szürke szarvasmarha

Nagy valószínűséggel a honfoglaló magyarsággal együtt érkezett a Kárpát-medencébe. A 19. században igazi „világmarkának” számított, százezerszámra hajtották át az akkori Magyarország területén mint hazánk egyik legjelentősebb exportcikkét.



Unicum keserűlikőr

Az italt 1790-ben alkotta meg II. József császár és magyar király udvari orvosa, a Zwack család egyik őse. A történet szerint dr. Zwack egy napon saját készítésű, különleges gyógynövényekből készült itallal kínálta a köztudottan folyamatosan gyomorbántalmakkal küzdő uralkodót, aki az első korty megízlése után elragadtatásában ekképpen kiáltott fel: „Das ist ein Unicum!”



Magyar Védőnői Szolgálat mint nemzetközileg is egyedülálló, tradicionális ellátási rendszer

A több mint 100 éves múltta visszatekintő védőnői hivatás gyakorlói olyan komplex, preventív családvédelmi szolgáltatást biztosítanak hazánkban, amely egyedülálló Európában. Ennek lényege, hogy a védőnő személyes kapcsolatot tart a várandós mamákkal és a kisgyermekes családokkal, tanácsadással és gyakorlati útmutatással segíti őket.



A Hévízi-tó és a tradicionális hévízi gyógyászat

A Hévízi-tó Magyarország egyik természeti csodája, amely 4,5 hektáros felületével Európa legnagyobb, gyógyító erejű meleg vizes tava. A tó forrásainak vízhozama napi 35 millió liter, amely lehetővé teszi, hogy a tó teljes vízkészlete háromnaponta kicserélődjön.



Neumann János életműve az informatika és a számítógépek világában

Neumann János (1903–1957) a 20. század egyik legnagyobb matematikusa volt, aki 1945-ben írt tanulmányában meghatározta a számítógépek működési elveit. A mai napig minden infokommunikációs eszköz az asztali számítógéptől a laptopon keresztül, az okostelefonokon át az ipari alkalmazásokig, mind-mind azonos felépítésű, Neumann-elven működő rendszer.



Debreceni páros kolbász

Évszázados hagyományokon nyugszik a debreceni páros kolbász receptje, amely a debreceni mészárosok és hentesek hírére öregbíti ma is, itthon és a nagyvilágban egyaránt. A jó minőségű marha- és sertéshús, továbbá sertésszalonna felhasználásával, titkos fűszerezéssel, füstöléssel készült, bélbe töltött termék több változata is eredetinek számít.



Fröccs

A fröccs őshazája és fellelővára Magyarország; frissítő, üdítő, szomjoltó tulajdonsága miatt lassan 200 éve töretlenül népszerű a fogyasztók körében. A fröccsnek több mint 50-féle változata létezik a bor és a szikvíz különféle arányának megfelelően, de napjainkban is születnek újabb és újabb bor-szikvíz párosítások.



Bajai halászlé

A gyufatésztával tálalt, paprikával, hagymával, pontyhúsból készült bajai halászlé kulturális örökségünk része, amely szorosan kötődik a Duna és a Dunamentén élők hagyományaihoz.



Alföldi kamillavirágzat

A kamilla az ország egész területén vadon terem, jelentős termőállománya az alföldi szikes területeken található. Magyarországon a kamillát mint gyógynövényt először Méliusz Juhász Péter debreceni professzor említi meg az 1578-ban Kolozsvárott kiadott *Herbárium* című könyvében.



Kürtőskalács

A kürtőskalács Erdély, azon belül különösen a székelylakta vidékek kedvelt süteménye. Nevét onnan kapta, hogy a hosszúkás, henger alakú sütemény formája a füstelvezetésre használt kürtőre emlékeztet.



Kabay János, az Alkaloida gyógyszergyár alapítójának életműve

Kabay János (1896–1936) magyar feltaláló, kutató vegyész, a morfingyártás megreformálója. A Kabay-módszer egy olyan kétlépcsős eljárás, amely lehetővé teszi az ellenőrzött morfingyártást, az ópiumfázis kiagyásával.



Magyar cimbalom

A cimbalom a magyar cigányzenekarok hangszerkészletének fontos tagja, de népi hangszerként is ismert. A cimbalom két verővel ütve megszólaltatott húros hangszer, a citerafélék családjába tartozik.



Törley pezsgő

A Törley Pezsgőpincészet, eredeti nevén „Törley József és Társa közkereseti társaságot” 1882. augusztus 31-én alapították Budafo-
kon, régi nevén Promon-
toron. A Törley pezsgő
130 éve töretlen népszer-
ségnek örvend, nemcsak
hazánkban, de a világ
számos más országában is.



Piros Arany és Erős Pista

A Piros Arany és az Erős Pista ételízesítőt más paprikatermelő országokban készülő, hasonló termékek-
től egyedi színük és ízük
különbözteti meg. A termé-
kek alapanyaga 100%-ban
hazai nemesítésű, termés-
tésű, a kalocsai és a szegedi
tájkörzetből származó
fűszerpaprika.



Kaptárkövek és a bükkaljai kőkultúra

A bükkaljai kőkultúra leg-
sajátosabb részét az archa-
ikus kaptárkövek alkotják,
amelyek a mai napig őrzik
titkaikat arra vonatkozóan,
hogy miképpen jöttek létre,
és használták-e azokat
tudatosan elődeink.



Egri bikavér

Magyarország újkori bortörténelmének első védett eredetű bora az egri bikavér. Ez a kiváló házasított (cuvée) vörösbor Eger vörösborainak igazi esszenciája.



Kodály-módszer

Kodály zenepedagógiai koncepciója messzemenően túlmutat a szűkebben vett zeneoktatás területén; a magyar népzenei hagyományra épül, és azon eszme jegyében fogalmazódott meg, hogy a gyermek leginkább saját hazája népzenejének, saját „zenei anyanyelvének” megismérléséből kiindulva juthat el a magasrendű európai műzene elsajátításához.



Magyar pásztor- és vadászkutyafajták

A magyar kutyafajták (komondor, kuvasz, puli, pumi, mudi, magyar vizsla, drótszőrű vizsla, erdélyi kopó, magyar agár) elválaszthatatlan részét képezik a magyar kultúrának.



Tiszai halászlé

A klasszikus tiszai halászlé főzése a fehér húsú halakból, a ponty fejéből, farkából és hagymából készülő alaplé készítésével kezdődik. A passzírozás után a felöntött alaplébe kerül a só, a pirospaprika, valamint a pontyszeletek.



A magyar huszár

A magyar huszár alakja nemzeti jelképünk, amely a tűzfegyverek korában az ősi magyar lovas harcos újjászületését képviseli.



A magyar tanya

A tanya a magyar Alföld egyedülálló és jellegzetes vidéki településformája. A tanya (régábbi nevén: szállás) az Alföld szétszórta, magányos telepeit jelentette, amelyek többnyire a gazdálkodás központjai és a lábasjóság telelőhelyei voltak.



Torockó épített öröksége

Torockó a Kárpát-medence legépebben és leghitelebben fennmaradt népi építészeti együttese. Itt található a Kárpát-medence legrégebbi, 1668-ban épült, eredeti állapotában megmaradt parasztháza.



Magyar gulyásleves

„A gulyás bőséges lével, hagymával és paprikával készített leveses étel, kockára vágott burgonyával és csipetkével” – írta egykoron Gundel Károly vendéglős. A gulyás az egyik legnépszerűbb magyar eredetű étel, amelyet világszerte ismernek.



Magyar pálos rend

A pálos rend az egyetlen magyar alapítású férfi szerzetesrend, amely közel 800 éves fennállása óta meghatározó szerepet tölt be nemzetünk történelmében, szellemi és lelki életében.



Hollóházi porcelán

Az ország legrégebbi, 1777 óta folyamatosan működő porcelángyára a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Hollóházán található. A komoly múltra visszatekintő gyárban olyan termékpalettát alakítottak ki, amely sikeresen ötvözte a fogyasztói igényeket a magas minőséggel és a megfizethető árral.



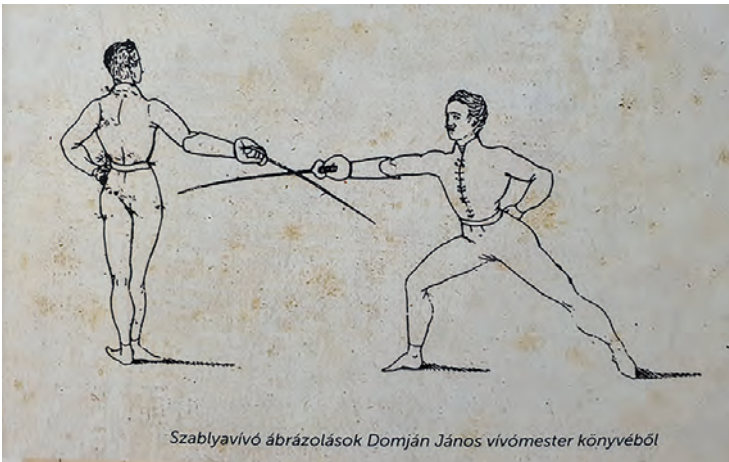
Dobostorta

A legenda szerint a cukrászinas véletlenül porcukrot hintett a vajba só helyett. A mester, Dobos C. József (1847–1924) nem restellte megkóstolni az elegyet, és mivel finomnak találta, addig kísérletezett vele, míg megalkotta belőle a könnyű, csokoládépiskótás, karamelltetejű dobostortát. Ez forradalmi újdonságnak számított 1884-ben, mert addig súlyos, főzöttkrém-alapú, emeletes, díszes édességsodákat készítettek.



Csíksomlyói pünkösdi búcsú és kegyhely

Több százezer magyar katolikus és keresztény hívő részvételével minden év pünkösdjén megtartott búcsú az erdélyi Csíksomlyó kegytemplomában és a közeli Kíssomlyó-hegy és a Nagysomlyó-hegy közötti nyeregben, szabadteri szentmise keretében zajlik.



Szablyavívó ábrázolások Domján János vívómester könyvéből

Klasszikus magyar szablyavívás

A szablya a honfoglaló magyarok egyik legjelentősebb tárgya, ami egyedi kinézetével és egyedi harci használatával lett az egyik leghatékonyabb ősi fegyvertünk, amely a mai napig meghatározó jelképe a magyarságnak. A klasszikus magyar szablyavívás olyan nemzeti érték, amely méltó arra, hogy megőrizzük a hozzá kapcsolódó hagyományainkat. (Az illusztráció Domján János vívómester könyvéből származik.)



Szóregi rózsató

Magyarország egyetlen rózsatórtesztő tájkerületében, Szőreg környékén évente több millió rózsató nevelkedik. A szóregi rózsató fagyűrő képessége, hosszan tartó virágzási periódusa, a szirmlevelek színjátékának intenzitása miatt egyedülálló minőséget képvisel.



Tiszavirág és tiszavirágzás

A tiszavirág látványos rajzása révén közismert kérészünk, védett természeti és tájérték, nemcsak hazánkban, de világviszonylatban is egyedülálló. A különleges természeti jelenséget több évig tartó fejlődés előzi meg, amely jellemzően a Tisza hazai szakaszain teljesedik ki minden év júniusának közepén.



Magyar népmesék rajzfilmsorozat

A Pannónia Filmstúdió kecskeméti műtermének egyik legnagyobb sikere a Magyar népmesék, amely a hazai rajzfilmgyártás aranykorából való. A magyar népmesékben rejlik különleges képi, zenei világ és narratíva teszi egyedi értékke a rajzfilmsorozatot. A népmesék kedvessége, humora, ravaszsága, pajkossága hűen ábrázolja nemzetünk lelkét, érzéseit, valódi karakterét.



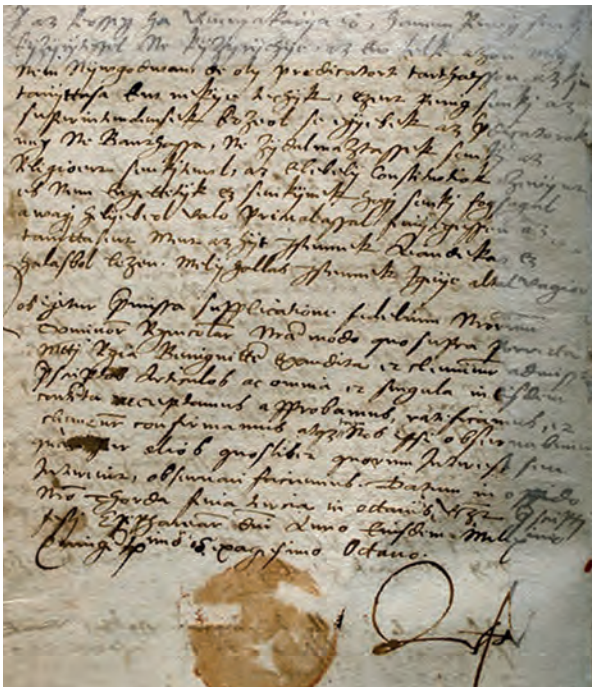
Máriapócs Nemzeti Kegyhely és a pócsi búcsúk

Magyarország híres, egyben leglátogatottabb kegyhelye Máriapócs, a Kárpát-medencei görögkatolikuság lelki központja. Évente mintegy öt-hatszáz ezer zarándok, turista keresi fel a könnyező Szűzanya képéről európai hírvé vált templomot nemcsak Magyarországról, hanem határainkon kívülről is. Történelmének egyik kiemelkedő pillanata volt, amikor II. János Pál pápa magyarországi látogatása során, 1991-ben bizánci szertartású szent liturgiát végzett magyar nyelven a kegykép előtt.



Karikás ostor

A karikás ostor a magyar népművészet egyik kiemelkedő értéke, a pásztorkultúra, pásztorművészet elengedhetetlen része. A legtöbb pásztor családjában a mesterség nemzedékről nemzedékre, apáról fiúra száll, a mesterség teljes elsajátításához hozzátartozik az eszközök elkészítése is. A szép ostor nem csak terelőeszköze volt a csikósnak, gulyásnak, kanásznak, hanem címeréül is szolgált, így szépségére különös gondot fordítottak.



Vallásszabadság törvénye (1568)

Az 1568-ban a tordai országgyűlés – János Zsigmond választott magyar király és erdélyi fejedelem elnökletével – hozott vallásügyi határozatot a világon először. Addig sehol nem ismert mértékben foglalta törvénybe a lelkiismereti és vallásszabadsághoz való jogot, a gyülekezetek számára a szabad lelkészválasztást. A 16. század vallásháborúitól dúlt Európában a vallásszabadságot törvénybe iktató erdélyi rendek, a magyarok, a székelyek és a szászok közös egyetértésével hozott határozat évszázadokra biztosította a felekezeti együttélés békés feltételeit. Európa többi országában majdnem másfél évszázadnak kellett eltelnie, hogy megfogalmazódjon az az eszme, amely a békés együttélést lehetővé tette.