

Javaslat

az Andrész családi pékség és cukrászat
felvételére a Biatorbágyi Értéktárba

Készítette:



Nánási Tamás

Biatorbágy, 2015. május 27.



I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó neve:

Nánási Tamás

2. A javaslatot benyújtó személy adatai:

Név: Nánási Tamás

Levelezési cím: 2051 Biatorbágy, Széchenyi utca 24.

Telefonszám: 20-326-3417

E-mail cím: nanasitamas1@gmail.com

II.

A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

Andrész család péksége és cukrászata

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

agrár- és élelmiszergazdaság

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

Biatorbágy, Szabadság út 37., illetve a pékségről, az ott zajló munkáról készült korabeli fénykép felvételek

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik:

Biatorbágyi Értéktár

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

A biai Andrész-család már több mint nyolcvan esztendeje foglalkozik sütőiparral és malomiparral összefüggő tevékenységgel. Az előbbi szakmát a családban – id. Andrész Mátyás, ifjabb Andrész Mátyás után Andrész Zoltán személyében – immár a harmadik generáció viszi tovább. Saját termékekkel és receptúrával rendelkeznek, országos szintű elismerésekre tettek szert.

Id. Andrész Mátyás (1914-2006) 1933-ban nyitotta meg saját pékségét a mai Szent István utca 7. szám alatt. A saját sütésű kenyerek és péksütemények mellett a műhely kezdetben

elsősorban a háziasszonyok által odahaza dagasztott kenyértészták sütésével foglalkozott. Ugyanakkor már a második világháború előtt keresett volt a biai vendéglősök körében az a sós kifli, amelynek receptúráját épp a közelmúltban élesztette újjá Andrész Zoltán. A pékséget id. Andrész Mátyás 1945-ben bővítette, a műhelyt 1952-ben államosították. A korábbi tulajdonos az állami sütőipari vállalat alkalmazottjaként dolgozott a pékségben 1970-ig. A műhelyt végül 1980-ban szüntették meg.

Ifjabb Andrész Mátyás (1941-2011) a családi hagyomány szerint „szakajtóban született” és már kisgyermekként segített a családi pékségben. A fiú is apja hivatását választotta. 1959-ben végezte el a malom- és sütőipari technikumot Budapesten, majd újabb szakvégzettség után számos hazai malom – így a bicskei, komáromi, szekszárdi, szegedi, selypi, szécsényi, dunaföldvári – gépészetét tervezte meg. A rendszerváltás után, 1993-ban élesztette újjá a családi hagyományt a Biatorbágy hírnevét is méltán öregbítő Andrész-cukrászda megnyitásával. A vállalkozást azóta többször bővítették helyben, és más településeken is megjelentek. A cukrászdát azóta is a család üzemelteti, a szakmai tevékenység és sikerek id. Andrész Mátyás unokája, Andrész Zoltán nevéhez fűződnek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az Andrész-család sütőipari és cukrászati tevékenysége több generációt átfogó helyi hagyományt jelent, öregbíti Biatorbágy hírnevét és jelentős helyet foglal el a települési értékeink között.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája

Ismertetések:

- Horváth Imre: Mindennapi kenyерünk – Biatorbágyi Krónika, 2006. április, 21. oldal
- Nánási Tamás: Egy sütöde igaz története – Biatorbágyi Krónika, 1998. április, 27. oldal
- Nánási Tamás: Több életre szóló, varázslatos mesterség – Barázdák II. kötet 51-55.
- Az Andrész-család a Vállalkozók Klubjában (Önkormányzati TV felvétele)

<http://jegyzokonyvek.hu/index.php?id=20&viewMode=video&contentid=20140218190000016&pos=0>

- Gasztrokritika a legújabb fejlesztésről:

http://mugeot.blog.hu/2013/12/23/az_andresz_finomsagok_boltja_biatorbagy_gasztro_teszt_2013_december