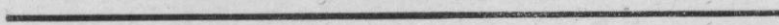




Gyűjtő: KILÉZY JUDIT  
Gyűjtés ideje: 1975.

TART: Kismesterségre és tájfalvakhoz a vonatkozó  
adatok



15. lap

Földrajzi mutató: Zamárdi

Szakmutató:

XII  
XV, A)

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

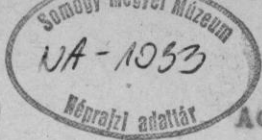


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS:

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTR. 2912-15 JÉTELE ALÓL

2912



1/45/40

Zamárdi

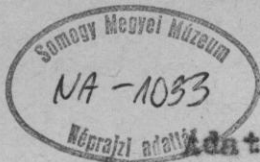
Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér Margit  
76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 július 29.

Fazekas

járt ide, öreg asszony férjével, 3 szamaras kordéval - ahol a napközi van ott rakódtak ki.

Később más is. Endréden Kaiser Imre kályhás /felesége él még/ itt Zamárdiban.

2912



1/45/44

Adatközlő: Sebestyén Lajoné Fehér Margit 76 éves, Zamárdi

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit 1975 július 29.

ZAMÁRDIKenyérbélesztés, lisztes, sült ételek

Kovács készítése: Nagymama komlót főzött és levélrel összekeverte a kenyérnek valót. Anyám már csak kovással készítette, évről-évre nem frissítették fel. Kovács csak egyik sütéstől másikig volt eltéve.

Nagymama - elvittük a jó kenyeret, elcseréltük az iskolában kukoricakenyérral. 8-an voltunk 5 gyerek, minden héten sütött 6 rüdes /4 kg.-os/ kenyeret és egy pompost. Rozs és kukoricaliszt először csak 1/3-a volt kukorica, aztán feles. De nagymama nem bírta el szárazon, akkor csak 1/3-a volt kukoricaliszt. A tetején egy ujjal benyonta. Kenyérítő teknőben mást nem sütöttek. Perecsütő teknő. Külön kenyérlapát és pereclapát.

Pemett: szénvonyó fából, később vasból.

Tüzlapát sparhetben volt.

Perec búzalisztból - kétágas fonva, egyágas sodorva.

Pomposzt készítettek búzalisztból télen karácsonyra, meg mikor jobban ráérték.

Sópogácsa 10-15 cm. átmérőjű, 1.5 cm.-es, só, paprika, liszt, víz.

Krumplispogácsa, tejfölös pogácsa. Réteg : kiadós volt.

Kocka, metélttészta - krumplitészta.

Börköny: Kukoricát leforrázták, disznóöléses zsír-potyadékot belegyúrták, olyan kemény volt, egyszer a farkasokat dobálták vele.



2912



Z a m á r d i

1/45/42

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér  
Margit, 76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

Borsot hizlaltak, megették, 25-30 kg.-osra hizott, zsírját meg-  
ették.

2912



1/45/43

Adatközlő: Sebestyén Lajoané Fehér Margit  
76 éves, Zamárdi

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, 1975 július 29.

Z a m á r d i

M á l é f o g y a s z t á s

Iskolában a malmos Kisék gyerekei hoztak "málét", ettek. Mi nem készítettünk olyat. Ők is idevalók.

2912



1/45/44

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér  
Margit, 76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

Zamárdi

Levesbe főtt tészták

Levesbe: a nagypám kedvenc étele volt reggelire rántottleves, a másik is rántott volt üres rétestégtából vagy darás rétest vagy zsemlemorzsás rétes volt beledobva "rétes-gombóc leves".

Krumpligombóc-leves - tyuktojás nagyságu, egy kis vöröshagymás rántás.

Tejesleves: abba kukoricagombóc. Kukoricalisztet, forró vízzel leforráztam, csöpp zsirral összekeverte, forró tejbe bedobta. Avvót a reggeli.

Reszeltleves "még ma is" divatos.

Reszelt tésztát huslevesbe ritkán, hosszumetelt, vagy derekjával vágott tésztá.

Halászlébe "galuskákat" szaggatott.

Egy hétre apró kockás  készült.

2912



1/45/45

Adatközlő: Sebastyén Lajosné Fehér Margit, 75 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

Zamárdi

Rántás

Egyes helyeken téli hónapokra egy láboshán ti ezta rántás el volt téve.

2912



1/45/46

Zamárdi

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér Margit, 76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 július 29.

Kelt tészták, sült tészták

Buzalisztes szilvalekváros kiflik, aratáskor mindennapos volt a turós rétes, túrólepeny, túróspalacsinta, kelt mákos, darás rétes, kelt kiflik.

Inségételek:

Árpávo pótolták inséges időben a lisztet, darálóba darálták le, kiszitáltuk a javát.

Krumpli volt a legolcsóbb, azt ette a szegény ember.

Kerékrépás rétes.

Savanyú tották a káposztát, répát csak néhol.



2912



1/45/47

Z a m á r d i

Adatközlő: Sebastyán Lajogné Fehér  
Margit, 76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

H a l a s é t e l e k

Hetenként egyszer-kétszer volt hal, voltak ezek a sutyi légények fogtak <sup>red</sup>garnát, kisebbeket tepsibe vajjal, sózva, paprikázva, liszttel beforgatva.

Sparhet tetején fekete bádogtepsit örökké hálnak használtuk, 6-8 kezeg, vagy 10 garda is-egyenkéntesen sült, sok zsirban, hogy félig fölérje, hogy szép pirosra megsüljön.

Levesnek fejét, farkát fősték meg. Sokszor akadt több is, összekeverték. Volt aki söldegggyökeret tett hozzá, volt aki csak jó hagymás paprikás lében. Volt aki metélttel vagy galuskával, volt aki egy pár szem krumplit tett bele.

2912



1/45/48

Adatközlő: Sebestyén Lajoné Fehér Margit, 76 éves, Zamárdi.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

Z a m á r d i

B a b - é t e l e k

Babból hetente kétszer volt - szerda-péntek- bableves vagy babfőzelék, utána kifőtt tészta vagy sült tészta.

Fehér bab: bokorbab

Tarka bab: cifrabab futó

Sárga bab: vajbab főzeléknek. Rezi Lajos sokat ért az ilyen különböző növényfajtákhoz.

Nálunk díszlett zöldbab, cukorborsó.

2912

1/45/49

Zamárdi



É t r e n d

Adatközlő: Sebestyén Lajoné Fehér Margit, 76 éves, Zamárdi.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 július 28.

Nem volt erős mákaidő: csipetkés krumplileves hétfőn, kedden husos leves, turóslepény.

Aratás étrendje: 3-4 féle étel, husleves, főzelék hússal, tészta, gyümölcs, egy tveg bor.

2912



1/45/50

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Pehér Margit  
76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 július 29.

Zamárdi

Turós lepény

Kelt tészta, tejjel. Turót tojással, tejjelével összekeverve ráöntve, kisütötte. Ugy fogyasztották, hogy forró tejjel leöntötték.



2912



1/45/51

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér Margit  
76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 július 29.

Z a m á r d i

Birkahus fogyasztás

Minden háznál 5-6 birka volt a háború után, gyerekkoromban nem.  
Gyerekkoromban disznót tartottak, mikor disznóvész volt olajat ütöttek.

Zamárdi



Adatközlő: Sebastyén Lajosné Fehér  
Mergit, 76 éves, Zamárdi  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júli. 29.

### Tejes ételek

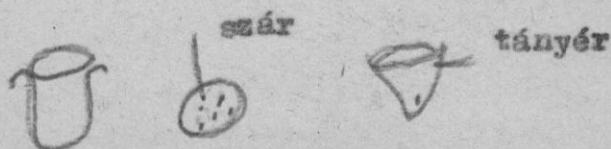
Keserű túróra nem emlékszik, Zamárdiban nem emlékszik rá.

Füstölt túróba: só, paprika, köményes, pogácsa /tenyérsyi/ nagyságu-  
ra készítette, deszkára tette. "Aggasztjuk, kiaggasztjuk a tejet"  
nem szabad volt túl megre, olyanra mint a vaj. Az asztalba vertünk  
szöveget, háromszögű rongyba fogtuk.

Matyikó Lajos elmondta, hogy egy cserfadudorból készült teknőfélében  
tartottak sózott túrot és szőlőmunkán nap mint nap ették "paprikás  
túró". Friss tehéntúróból megsózva, paprikázva, köménymaggal a tá-  
nyérba beverték, hidegre letették és megbőrösödött a teteje.

Vajszűlés volt minden háznál, fából és cserépből is volt, üvegben  
nem ráztak akkor.

\* Kiss Imrénék sokat eladtak,  
kicifrálták a tetejét, egy  
bucsuban vették./szériamunka/



L r ó: a malacoké volt, de itták a gyerekek is, jó hidegen puha ke-  
nyérrel. Tésztát is gyurt savóval is.

Aludt tej: a hidegben hamar elvált a tejfől. Másfél-két literes  
köcsögben altatták.

Tejcsarnok a 30-as évek végén alakult.

Vaját kenyérre ettük, felolvasztottuk, böjtben vajjal főztünk, Kato-  
likusoknál. Böjtben legtöbbször habartak: tejfől, kis liszt simára  
elkeverve "főzelékekhez": krumpli, bab, borsó. Vajjal vékonyka rán-  
tás készült.

Halat sütöttek vajban: besózva, paprikával, lisztbe.



Z a m á r d i

Adatközlő: Sebestyén Lajosné Fehér Margit 75 éves, Zamárdi.  
Gyűjtő: dr. Kuszy Judit, 1975 július 29.

### D i e s z n ó v á g á s

Maguk vágják le, egymásnak segítettek. Hasrafektették, volt minden háznál bontószék "kartok".

Először a zsirszalonnát vették le hátáról, volt aki hagyott császnárszalonnát az oldalán. Kivették a gerincét, orgya, mellette a fehérpeccsenye, a vese mellett 3 ujjnyi 15-20 cm. hosszukás huedarab a pásztorpeccsenye. A fehérpeccsenyét külön felfüstölték. Hashártyát kihasítják, kivesszik a májat, kijött a bél, tüdő, gyomor. Vékonybéllet mindjárt pucótkák, abból kolbász, a stagbélből hurka /fehér-kukoricából abalében megfőzve/ gyomorban diaszósajt, katakönyeke. abba is sajt lett.

Hát-3 láb: sonka az egész lábszár, csülök is benne van, legfőképpen csőngőr-ecent vastag és velős, levelesnek jó, husa kolbászba.

Első láb: láb és lapocka.

Levették a hájat, a két oldalát. A nyulahusát aki akarta kolbászba tette, más pedig szalonnának.

Anyám káposztába használta. Hashártyánál egy "hájkere"- káposztában használták el, mert nagyon száraz, Lajos megkövesztje és a hurkába vagy sajtkába beleteszi.

Anyám az apró töpörtyűt, - belsőt sokszor átmozták, megáztatják, és apró töpörtyűvel ledarálva, vöröshagymás zsiron bors, paprika, só, tiszta bélbe betette, megkövesztette, megfüstölte, töpörtyűs hurka. Kenyérhez ették. Gyönyörű tömör.

Hájat nálunk nem füstölték, egyes családoknál összehajtották, bele-göngyöltették, belevarrták, fűlfüstölték. Kenyérre kenték.

Kisütötték tiszta tejben - éppen ellepte a tej - olyan volt a zsír, mint a hó, többet ért mint a vaj. Ha nagy volt a háj, a felit pörnek, mint a régi típusú kockacukor, de vastagabb.

Füstölték: Sonka, szalonna /hasaszalonna/ oldalas, fej /2 rész egy-egy ful/ áll, tokaszalonna /abból kivesszik az alsó fogóros részt/ fehérpeccsenye, orgya, néhol a háj, bürke.

Frisiben: belső rész.

Savanyulevesbe: nyelve, tüdő, kis ecet ment bele, talán kevés krumpli, babérlevél.

Mája - sütötték, reszelték, májat ajándékba adták.

Pörkölt nem volt divat.



Levegnek: "vállpecsenyéből" a nyaknál a gerinc elején - fele hus aprónak mint a gulyás elmetélve, egy-egy kis levél máj apróban, pár szem krumpli, sültés, babérlevél, kis csót esetleg, /májat csak már mikor puha a hus, metélték bele/.

Ebből sitnek is. Képosztasaláta.

Kolbász: nyula, sonkaszélék, csontokról /lapocka/ lefaragva, aprólékok, csörgő-csontról - paprika, magyarbors, fokhagyma.

Hurka: zsalóval, krumplival, kölestésével, fehérkukoricával /kiezítélva, javával/, zeirosabb húsrészek ledarálva ment bele, magyarbors, paprika, majoránna, só.

Véreshurka: Valamikor a vért nyersen tették hozzá. Most meg van sitve és hozzávegyítve.

Májast nemigen készítették.

Gömböc: tettek kását is bele.

Sajt: Zeiros a toroknál megköves tett hus, bürkét, szivét, nyelvet, fulhegyet, gégedarab.

Vadász kevert vadhúst a kolbászba.

Borjut nem fűtölték fel.