

GYŰJTŐ: KNEŽY MIHÁLY

GYŰJTÉS IDEJE: 1975.

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁSI ÉS ÉPÍTKEZÉSI ADATOK

17 lap

FŐMUNKÁSI MUTATÓ: KISBAJOM

SÁK MUTATÓ: X
II
XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRŰJ

ÁTVÉVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3078-as TÉTELE ALÓL

3078.

Népi Gyűjtemény

V/13/64

K i s b a j o m



Adatközlő: Özv. Csitár Ferenoné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

K ö r t e: Alexander, sárga, leves

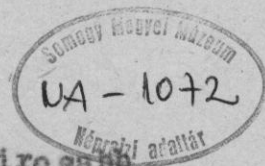
Vajkörte: sárga, nagyon leves,

macskafejű v. szomb.: zöld, később pirosabb

lappantós v. zabéró körte: puha, fostos, apró

bárányfarkú körte v. hébér: aszalni való, apró pocakos,
kacsánál vékony, hosszukás.

szögfűkörte: piros, finom.



3078



v/13/65

Adatközlő: Ösv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kiszajom
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Kiszajom

Almafajták: Pogácsa; gömbölyű, sárga, pirosbíró
jeges; zöld, nagy gömbölyű, nagy alma
tökalm: zöldes, nagy alma
citromalma: högyös sárga,
pamuk v. szentiványi: piros, fehér
oigányalma: nagy piros,
husvóti rozmaring: sárga
maszászki: hallottam róla
láncsöcsü: högyös piros
aranyalma: sárga, rózsaszín-piros
kanizsai alma: sárga, ezt aszalták
nyári piros alma: ezt aszalták
zöld alma: dinsztelni, kumpótnak, nagyon kemény.



K i s b a j o m

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Paradicsomfajták:

- "Törpe", koránérés, gömbölyű
- "Körte paradicsom" hosszukás,
- "Alma paradicsom" nagy gömbölyű.

Paradicsompaszérozón átnyomtuk, tepszit /cseréptepszi, vagy zománcos tepsziben/ beszírozták és kiszáritották. Olyan volt mint a bürke, összehajtottuk /Korpádon is/ káposztalevesbe tettük, csak abba volt jó. Nagyon elállt. Az üveget kukoricacsomával kötöttük le, lekaparták a rojtosát. Üvegbe is tettünk el: átpszírozták és fölfőzték, akkor kemencébe tették - a tepszibe vizet tettünk kenyérsütés után és az üveget beleállítottuk. Kukoricacsomával dugtuk be, szalicilt a tetejére. Édesanyám is tett el Nagyorpádon. Ebből lett paradicsomleves.



Kisbajom

Adatközlő: Ösv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Répa félek

Burgondi - abból is lehet savanyítani,

Tárórépa "kerékrépa" - ezt savanyították

Paszternákot édesanyám szokott húglevesbe tenni

Gárgarépa

Fehérrépa

Burgondi répából édesen berántva fehérpecsenyéből levest készítettek.

3078



v/13/68

Adatközlő: Üzv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kiszajom.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

K i s b a j o m

"B o r s ó" - babfélék

Guggós: kokasmonyu, szajhaborsó v. cseresznyeborsó, vajborsó
cifra, hosszú, cifra, kerek sárga

Futóborsó: Fehérborsó /lapos/, Békaborsó /tarka, fekete, cifra, lapos/
szó¹¹maborsó /sápadt, sárgás, szalmaszini/

Zöldbab: Juliskaborsó /barnás/ futós
spárgaborsó /fehér apró, hosszukás/ - futós.

3078

v/13/69



Kisbajom

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/
 sz. Kuti Julianna, Kisbajom
 Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

szőlőfajták Kutasi hűgyön

hazai: Csabagyöngye, rizling, szigeti, sárfehér,
 kadarka, juhfarku, kecskecsöcsü, bánáti rizling,
 bajor /bajorlé/, zöld-fehér, mézes, szlanka rózsaszín és fehér,
 vadfekete, piros delavera, vörös dinka,
 József nándor, fekete aprófejű /ezzel festettek/
 Izabella nagyfejű, Otelló, Noha fekete, fehér, Saszla,
 Elvera, rumek fekete aprószemű.

Csak

Fehér bort:

Vöröset is otelló, kadarka, noha

Férjem szokott mustot egy akót szalicillal eltenni, téasztába nem tet-
 tünk, szőlőt nem assaltunk, csak a kamrába felaggattuk.

3078



V/13/70

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

K i s b a j o m

G e s z t e n y e is volt itt;

D i ó : vékonhéju, keményhéju

M e g y o r ó : vérmogyoró, tökmogyoró.

/Nagyanyám sandi - ott lakott. /

3078

v/13/71

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom.
Gyűjtő: dr. Knózy Judit, 1975 november

Kisbajom

Cseresznye fajták:

Májusi, puha fajta, ropogós /fekete és piros/

3078



V/13/72

Adatközlő: Üzv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

K i s b a j o m

M e g g y f a j t á k: Vörös hólyagos meggy, cigánymeggy,
fekete meggy: ezt tették el inkább kompótnak,
vagy kimagolva.

Kompótféle: 1929-30 körül már többen csinálták.

Kastélyból hozta, haboskávét, főzelékféléket /spenót/, tőtött pulykát,
tőtött ceirkét, kuglófot anyámtól, fonyott kalácsot tejbe 3 águt.

3078



V/13/73

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Barack

Őszibarack: zöld, sárga, fehér, (nagyon ízes)

Sáfránboróc: ~~nagyon~~ ízes, kesernyés. (azonos a sárgabarackkal)

Vérboróc: /daránszki, piros cirmos/

Kajszi: sárgaboróc, rózsaboróc.

3078



V/13/74

Adatközlő: Üzv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

K i s b a j o m

s z i l v a i

Hosszuszilva: kék

Lómonyu szilva: gömbölyű, kék, édes, nem megvaváló

Aprószilva: gömbölyű, sárga, piros, zöld is.

Sárgaszilva: gömbölyű apró

Piros " gömbölyű apró

Ringlő: kékes, itt termelt

3078



Kisbajom

V/13/75
Adatközlő: Üzv. Csitár Ferencné /1905/
sz. Kuti Julianna, Kisbajom
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november.

Körtefélék

Császár körte: hosszukás, sárga, halvány rózsaszínre érik

Téli körte: vastag héju

Madarász körte: nagy, zöld, de kisárgul, szálni jó.

3078



V/13/76

Adatközlő: Üzv. Csitár Ferencné /1905/
szül. Kuti Julianna, Kisbajom
Templom u.144.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Kisbajom

Bubuta: élesztős rétestésztának elhuzzák az asztalon, összehajtva, karikába kisütik, leszelik, forróvízzel leöntik, tejfel, zsír, paprika összeforralva, túró ráöntve.

Átm.: 30 cm.

3078



v/13/77

Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905/ szül.
Kuti Julianna, Kisbajom Templom
utca 144.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Kisbajom

Tóthaluska: nyersen megreszeljük a krumplit és liszttel be van ke-
verve nyersen, kifőzzük, kiszaggatva, mint a nokedlit,
zsirt rá és turó, tejjel.

3078



Kisbajom.

Napszámok ételai:

Mikor munkások voltak: töröttborsó
husleves
rétes

tejeskása is /kukoricából volt./

Adatközlő: Özv. Csitár Ferenoné /1905.
szül. Kuti Julianna, Kisbajom
Templom u.144.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

v/13/78

3078



v/13/79

Adatközlő: Özv. Csitár Ferenoné /1905/ szül.
Kuti Julianna, Kisbajom Templom
utca 144.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

P é p e k - Kisbajom.

Kukoricaderce - ugy készül mint a lisztessterc, kukoricalisztből.

Polenta: kukoricagánicát így is nevezték.

Bempó: krumplit megfőzzük, összetörjük, búzaliszttel összekeverjük,
megfőzzük és tepszibe tesszük, és hagymás zsírt a tetejére.

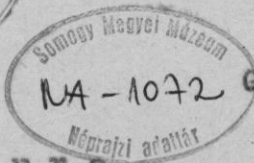
3078

V/13/63



Adatközlő: Özv. Csitár Ferencné /1905
szül. Kuti Julianna, Kisbajom
Templom u. 144.

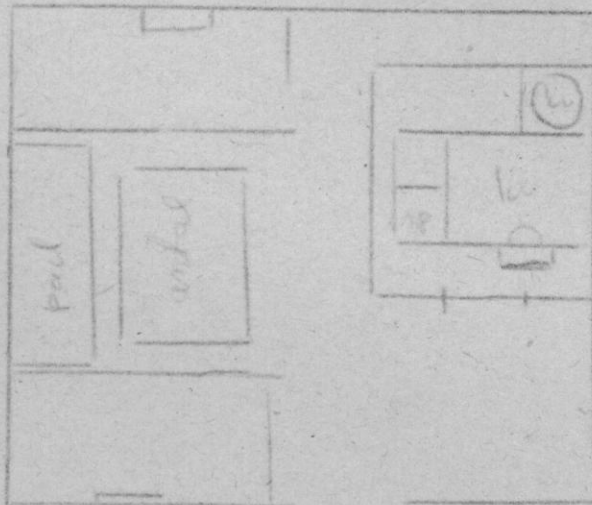
Kisbajom



Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Lakáskultúra

Karospad konyhai pad, házilag készült, még a füstökonyhába készült, keményfából van, mászókéményes konyhának a tiszta részében volt.



mászókéményes volt
keresztgerendás
az első szobában és a
konyhában is.

Födőtartó igen régi - használatára nem emlékszik, most hozta le a padláról, festve volt eredetileg is.

Kenyérteknő cigánymunka nyárfából

8-10 teknőt használ.

Szóteknő - 1-2

kenyérdegasztó - 1

Kalácsdegasztó teknő nyárfából

kalácsdegasztó - 1

Már mind itt érte őket. Nagykorpádon voltak teknővájó cigányok.