



TÖRÖSTŐ: KAPITÁNY ÖRSOLYA
ÖRÖSTÉS IDEJE: 1975.

TART.: TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

2 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: NAGYATA'D

SÁK MUTATÓ: XII
()

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRRA'S

ÁTVEVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3170 - OS TÉTELE ALÓL

3170



V/18/88

Adatközlő: Tóth Imre /1925/
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

N a g y a t á d



T á p l á l k o z á s

Böjt:

Böjti időszakban használták főképpen az olajat főzéshez. Télen retek-
re, káposztára, krumplira is olajat tettek.

A gyerekek kedvenc étele az olajos kenyér volt.

3170



V/18/89

Adatközlő: Tóth Imre /1925/
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

N a g y a t á d

O l a j t ö r ő eredete:

Tóth Imre az olajütőt nagyapjától örökölte. A nagyapa 1848-ban született. Az adatközlő az ütő eredetéről közelebbit nem tud csak azt, hogy feltételezi, hogy nagyapja is már valakitől kaphatta.

Ezzel a törővel tökmagot, paprikát, kölest törtek.

A tökmagot otthon szárították kenyérsütés után a kemencében. Ezután vitték a küllőre /törőre/ ahol a magból "zsufa" lett /tört tökmag/.

A megtört magot forróvizbe rakták. Ezt egy jó darabig forralták, majd a tetejéről lemerték az olajat. Az alját a disznóknak, állatok etetésére használták fel.

A törést a család az 1950-es évek után hagyta abba.

Ezzel a törővel csak kisebb mennyiségű magot ütöttek ki.