

661070, KNEZT 2001
661070'S 1095: 1975.

TART.: TÁBLALKOZÁS ADATOK

11 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: TÁBLA

STATISZTIKA: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZÖS

ATUEVETUE AZ EGYSÉGES LTK. 3171-es TETELE ALÓL

3171

1

V/35/24

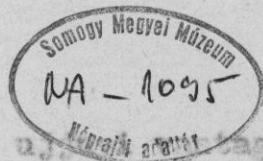
NIPPL-RÓNAI MŰZEUUM KAPOSVÁR

Adatközlő: Csipóth Mihályné 65 éves, volt
6 holdas, kat.
Gyűjtő: dr. Anázy Judit, 1975 november

Tarany

Tésztafélék - sült

- Pogácsa - "vertanka" karika formája, tányér nagyságu, 2 ujj
"födgyén sült". Zsirt is tettek bele "porhanyó pogácsa". Meg-
sodorták és karikába hajtották.
- Fehér kenyér - első buzalisathól, esetleg kevés rozsliszttel bele. Hasvát-
kor mindig busakenyér, mert szenteltetni nem íhettek rozskanye-
ret.
- Kugli.
- Haltészta - hosszukás. Patkó alakú, csak a kalács végéből, tányér nagyság.
- Kukoris - hármas fonású, a középsőbe csokoládét is keverték - ez fődtetsi
méretű
- Fánk - zsirba sütt - szaggatott "szalagos"



Tarany

Adatközlő: Czipóth Mihályné 65 éves,
volt 6 holdas, kat.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Levesek

- Réपालeves - savanyított kerék vagy burgondi répából, rántással, paradicsommal, köleskásával.
- Káposztaleves - savanyított káposztából, kis paradicsommal, köleskásával
- Husleves - amiből kivesszik a húst és tejfölös vagy paradicsomos mártással külön eszik a főtt húst, hosszú tészta "eésorca" jött bele.
- Becsinyát - ebben benne maradt a hús - kockarészta került bele "krepeca"
- Lebbencsleves
- Krumplileves - disznótléskor csontot főztek bele és csipedett tészta került bele.
- Bableves -

3171

- 3 -

V/35/26

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPCSVÁN

Tarany

Adatközlő: Czibuth Mihályné 65 éves,
6 holdas, kat.

Gyűjtő: dr. Knázy Judit, 1975 november

Tejfogyasztás 1956-ig.

Sok tejhasznót fogyasztottak - uzsonnára, vacsorára leginkább tej, úró,
tejfeles túró. Mezőn ebédre is ették, mert nem kellett sokat inni utána.

3171

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

-4-

V/35/27

Adatközlő: Czipóth Mihályné 65 éves, volt
6 holdas, kat.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Tarany

Husvét i szokás - ételszenteltetés.

Buzakenyeret és sonkát szenteltettek. Husvétkor, aki először hazafejrt a szentőtél, annak nem járt hátul a tehene, jó fejős lett.

3171

- 5 -

v/35/28

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPUSVÁR

Adatközlő: Csipóth Mihályné 65 éves, volt
6 holdas, kat.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Tarany

Birkatartás

Soknak volt birkája. A tejt nem dolgozták fel.

Húsát fogyasztották.

Disznóvágásra hizlelték, kolbászba.

Bárányt húsótra vágta.

3171

RIFPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

V/35/29
Adatküzlő: Gzipóth Mihályné 65 éves, volt
6 holdas, kath.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Tarany

Gyümölcsfajták:

Alma: mosánzeski, batul, husvéti rozmaring, láncösös, pogácsa alma,
szentiványi korai édes /cirmos és fehérhéju/, piros alma, jonathán,
buzaérő alma,
édesalmát assalták.

Vadalmát: pálinkának - külön

Körtét: } ecetnek

Körte: mézes assalni és /pálinkának/; buzaérő körte,
Alexander, jeges

Szilva: kék /assalni/ hosszuszilva /pálinkának/ ringlő.

Assalt gyümölcs főzetét nem habarták be.

3171

- 7 -

v/35/30

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAFCSVÁN

Adatközlő: Czifóth Mihályné 65 éves
volt 6 holdas. Kat.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

T a r a n y

Fő étkezések

Egyik asszony itt - azt mondják boszorkány - csak reggel meg este
eszik.

Főtt ételt leginkább este ettek, délre nem mindig főztek, mezeti
munkák idején se, sokszor vasárnap se csak estére. Még napszámba
is magunkkal vittünk száraz ételt.

3171

-8-

v/35/31

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAFOSVÁS

Adatközlő: Czipóth Mihályné 65 éves
vált 6 holdas, kat.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

T a r a n y.

P é p.

Tejes, tejszeles gánica "másne sganke" gyakori étel vát.

3171

- 9 -

V/35/32

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPDSVÁN

Adatközlő: Czibóth Mihály /1909/ és felesége Druzzsin Katalin
65 éves, volt 5 holdas, kat.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. november

T a r a n y

K á v é

Tejeskávót ittak.

Árpát kávénak piritották. Bodvicán szőlőmagot piritottak, kávénak le-
darálták.

RIFTL-RÓNAI MÚZEUM KAPCSVÁS

Tarany.

Adatkészítő: Czifóth Mihály /1909/
és felesége: Drussin Kata-
lin /1912/ Tarany

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 november

Paradicsom eltevés

Üveges paradicsomot tettünk el. Átnyomkodtuk, átpasszíroztuk, üvegbe öntöttük felfőve. Tapszibe vizet öntöttünk, abba állítottuk és ott dunsztolódott ki.

Bállal kötöttük le, vagy kukoricacsutát dugtunk bele, csomójával lekötöttük.

Száritott paradicsom - itt olyat is csináltunk, hogy nem nyomtuk ki egészen, megszárogattuk, a héját megtörtük. Pörkölőbe egy kis kanállal tettük.

Levesbetétek

- K á s a** - köleskása ment répa- és káposztalevesbe. Közlelt termeltünk magunk.
A répaleves savanyított kerékrépából volt /kerékrépa toplós, a burgondit jobban szeretem, mások is savanyították a burgondit is/. Kis paradicsomot és rántást tettünk bele.
- G o m b ó c** - "Kukorene glabonce" tányérba kukoricaliszt, 2 kanál buza-
liszt, kis zsirral összegyúrták, magyarborssal - rántott le-
vesbe került.
- T é s z t a** : hosszú - "résonca" - huslevesbe
kockás - "krepeca" - becsinyát levesbe
fánkáfrálás krepéca - labbenca levesbe
reszelt, zsurnóka "mocsneka" tészta, rántott levesbe
csipkedett - bablevesbe
 disznóölés után csonttal főtt krumplilevesbe
se kötött gombóclevest, se rétestésztából táskalevest nem
készítettek.