

Összeállító: KAPITÁNY ORSOLYA

Összeállítás ideje: 1975.

TART.: TÁPLÁLÉKORÁSI ADATOK

10 lap

Földrajzi mutató: BALATONSZENTGYÖRGY

Statisztikai mutató: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

ÁTVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3172-es TÉTELE ALÓL

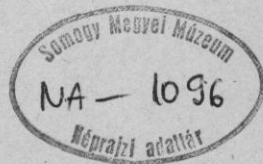
3172

RIPL-RÓHAI MŰZEUM KAPCSÁN

-1-
11 / 7 / 39
Adatközlő: Simon József 155 éves /
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

Balatonszentgyörgy

Táplálkozás,- szaloncukor



Szaloncukrot otthon készítettek. Melaszt besűritették és diót kevertek bele. Kihülés után selyempapírba csomagolták. A végét a papírnak bevagdosták, mint ahogy a gyári szaloncukorét.

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

Balatonszentgyörgy

Táplálkozás:

Cukor készítése: Cukorrépat lereszelték és vízben főzték. Mikor megfőtt a cukorrépa szelet, leszűrték, egy huzós zacskón keresztül átpréselték. A levét ismét felfőzték.

Ezt a cukros vizet addig párologtatták, amíg be nem sűrűsödött /viz el nem párologott belőle/

Felhasználása: Ezt a cukrot általában tésztákhoz használták. Pl. töltelésekhez adták, ezzel izesítették, édesítették meg. /mák, dió, stb./

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPCSOLATA

Adatközlő: Simon József
 Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

BalatonszentgyörgyTáplálkozás:Pogácsák:

Paprikás pogácsa: kevés zsir,
liszt,
paprika,
viz,
kevés só

összegyurták, huppancsokat csináltak
és azokat sodorták ki.

Diós pogácsa: liszt
zsir,
kevés élesztő,
kevés só

jól kisodorták, cukros dóval betelepítet-
ték. Ezután úgy hajtogatták össze, mint
a hájastésztát.

Krumplis pogácsa: ezt általában szaggatják.

3172

- 4 -

11/7/42

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPORVÁR

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

Balatonszentgyörgy

B ö j t :

Böjtkor vaját használták az ételekhez.

Olajjal főztek, de olajat Balatonberényben és Vörsön ütötték ki tökmagból.

Keszthelyre is jártak, de ott csak csere volt.

3172

- 5 -

11/7/43

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KARDOSVÁR

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

Balatonszentgyörgy

G y ó g y i t á s :

M é z: Mézet tormával ették torokfájás ellen.

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPOSVÁR

Adatközlő: Simon József édesanyja.
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975. nov.

BalatonszentgyörgyT á p l é l k o z á s :Levesek

Kukoricagombóc leves: A vizet berántják, és amikor lobog akkor beleteszik a kukorica gombócot.

A kukoricagombócot vöröshagymás zsirral rakták össze, "dupla köpönyes leves" - mert a víz is be van rántva, és a gombócban pedig hagyma van.

Kötött gombóc leves: Vékonyra kisodorták a mácsik tésztát és sült hagymát beleterítették. A tésztát így hosszúra vágják rádli-val. Amikor az egészet felvágták a hosszú tésztákat megkötötték.

Huslevesek: Hosszumenteltet és pacalt tésztát /kocka tészta/ raktak bele, ezzel főzték be.

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

Balatonszentgyörgy

Kismesterség.

Mézesbábok karácsonykor

A karácsonyfa díszeket és édességeket karácsony előtt a piacon vették meg a szülők.

Ora, báb, csizma, szentkép került a karácsonyfára. Szaloncukor nem volt.

3173

-2-

II/7/46

RIPPL-RÓNAI MÚZEUM KAPOSVÁR

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 nov.

Balatonszentgyörgy

Bucsu - bábosok

A bucsuk és vásárok legkedveltebb itala a mézesbábosok itala volt.

Nyáron jéggel lehűtve a márcot, és a mézsört fogyasztották.

Adatközlő: Simon József

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

BalatonszentgyörgyB u c s u f i a :

Bucsufiát gyerekeknek szoktak venni, vagy a fiatalok egymásnak.

Gyerekeknek /fiuk/ - huszár

Lányoknak - baba /bölcsősbaba a kisebbeknek/

A bucsufiát otthon a sublóra tették, tükröt leszedték a babáról és a tésztát eldobták.

3173

-4-

11/7/48

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM KAPOSVÁN

Adatközlő: Simon József
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

Balatonszentgyörgy

B u c s u

Balatonszentgyörgyön egyszer volt bucsu /Szentivánkor vagy Szentmártonkor tartották/

1927 után Szentgyörgy-nap utáni vasárnap volt a faluban bucsu.