



GYŰJTŐ: PINTER ISTVÁN

GYŰJTÉS IDEJE: 1975.

TART.: DOGÁNTSzentPÉTER NEPI TÁPLÁLKOVA'SA

72 lap, 27 foto

FŐLORÁSI MUTATÓ: DOGÁNTSzentPÉTER

SZAKMUTATÓ:

XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKOVA'S

ÁTVEVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3528-as TÉTELE ALÓL

3528.



POGÁNYSZENTPÉTER
NÉPI TÁPLÁLKOZÁSA

Gy. id. 1975.

Irta: Pintér István

Pogányszentpéter népi táplálkozása:

1975.

Régebben nem volt olyan változatos a táplálkozás, mint napjainkban. De azért izletesen tudták elkészíteni az ételeket. A kemencébe sült ételeknek az ízét nem felejtí el az ember, ha néhányszor már fogyasztott belőle. Ropgósra sült malac, macsa, liba, tyuk pecsenyék ~~ízét~~ a kemencébe való sütés^{kor} legjobb ízét lehetett nyerni.

Megközelíti a sütőben sült pecsenyék íze a kemencébe sült pecsenyékét, de mégsem olyan izletes. A tésztafélénél is a kemencébe sütöttek voltak a jobb izűek, pl. a patkó, kukorica, a kemence földjén sültek.

A termelt buza, rozs, árpa, kukorica lisztjéből készítették a kenyér és tésztafélét. De szükség esetén a buzakorpát is kiszitálták, kenyeret sütöttek belőle. Sült tészták készítésére az első buzaliszt volt alkalmas, de kukoricalisztből is készítettek prószát, gürhönnyt, főzetek gánicát, kukoricakását.

A második buzalisztból készültek a kifőtt tészták, mácsik, barátfüle. Kenyeret második buzalisztból, rozslisztből, kukoricalasztból, árpalisztból sütöttek.

Tiszta búzakenyeret általában csak tehetősebb családok fogyasztottak, a szegényebbje rozskenyeret, kukoricakenyeret, árpaenyeret fogyasztott, mert buzát jó pénzért el lehetett adni, ez volt az ok tulajdonképpen, amiből

kifolyólag rákényszerültek a gyengébb minőségi lisztek felhasználására a kenyér elkészítésénél. Az eladott termékért kapott pénzből fedezték a házi és egyéb szükségleteik kiadását. A szegényebb sorsú családok eljártak kepesaratónak, cséplőgép mellé, mert nem volt annyi földjük, hogy abból egész évben biztositani tudták volna kenyérellátásukat. Napszámba pl. a tehetősebbek is eljártak a báró birtokára, ha az otthoni munkájuk ezt megengedte.

Annak idején azt rendszerben el tudták végezni. A szentpéteri uradalom korábban Inke báró József tulajdona volt, később Kendeffy Lajos gróf tulajdonába került, örökösödési jog folytán. Hus és zsirellátásukat a háznál hizlalt sertésből nyerték. Az 1800-as években, de még 1910-1920-1930-as években is makken hizott kint az erdőn a hizónak való süldő és csak két-három hónapig etették otthon az ólban árpadarával, azért, hogy a makktól megsárgult szalonnája az árpadarától megfehéredjen. A zsirszalonnát kisütötték, ebből maradt fenn a pörce, a húst lesózták, két-három hétig állt a sóban, naponba megforgatták, a sózott husból eresztett lével megöntözték, felfüstölve tartósították. Szalonnát, hét-nyolc oldalat hagytak, svádlit, hurkát töltöttek a belső részéből. A friss hus ellátást a baromfi tartással biztosították, Csirkét, tyukot, kacsát, libát tartottak, húst és tojást nyertek belőlük. Ma a Földműves Szövetkezet biztosítja a naposcsibét a fogyasztóknak és kevés olyan ház van, ahol a régi módszerrel ültetik a tyukot a kosárba kelteni.

A régi módszerrel úgy ültették a tyukot, hogy 18-21 érab tojást tettek a kosárba. A háznál keltetett, táp nélküli baromfiak izletesebb, értékeesebb a husa. Pulykát tehetősebb gazdák tartottak, az már fangosabb ház volt, ahol a pulykakakas öblögetett az udvarban. Az 1930-as évektől kezdődően hentes is volt a faluban, Kálmán Ferenc, akinek boltja, korcsmája és hentesüzlete volt. A felszabadulásig, marha, sertés, borjúhús korlátlan mennyiségben vásárolható volt. A borjúhússal kapcsolatban meg kell említenem, ezt napjainkban nagyító üveggel sem lehetne megtalálni ott, hol azt tenyésztik. Még négy lábán járva elinal, a hazai étrendből.

Különböző gombafajtákat az erdő adta, frissen elkészítve, fogyasztották, pörköltet, pacsenyét készítettek belőle. Télire a vargányát, tuskógombát napon szárítva, először leszelték, tartósították, mert ez a gombafajta /kettő/ állandó. Télen leveáben, vagy pörköltnek elkészítve fogyasztották. Ha bő termése volt a gombának, a piacra is került belőle. Jó pénzszerzési lehetőség volt régen is, de napjainban is.

Az utóbbi három évben vargányának, nyulgombának 45-50 forint volt kilója, a csirkegombának 25-30 forint a nagykanizsai piacon.

A tejhasznot egy-két fejőstehén tartásából biztosították, házilag dolgozták fel a tejet. Tejfelt, aludttejet, turót, vaját, irót készítettek belőle. Fogyasztottak is belőle, javarészen azonban a piacra került.

A nagykanizsai piacon árulták és ha nem fogyott el, nem tudták eladni a piacon, elházalták, házról, házra járva felkinálták a megmaradt árut. Zöldségféléket a telekben kialakított kis kertben, veteményes kertben, szőlőhegyen a szőlősorok között termelték, gyümölcsöt a telekben, telepített gyümölcsösben ^{és a szőlőhegyen} termelik és termelik a mai napig is.: almát, körtét, szilvát, ^{hüvelyet} meggyet, cseresznyét, őszibarackot, kajszibarackot, gesztenyét, szőlőt. Régebben a direktermő szőlőfajtákat kedvelték, nova, elvira, delavera, otthetió, ahogy mondják azért, mert annak csak a jégverés ártott. Ujabban már oltvány szőlőket telepítenek, de még nagyobb százalékban a direktermők vezetnek.

Egy országos méretű erélyes intézkedéssel véget kellene vetni a direktermő szőlőfajták termesztésének, és kötelezni a termelőket a nemeszőlőfajták telepítésére. A folyékony mérget termelő fajtákat pedig mielőbb kiirtatni.

Erdei gyümölcsökből, vadalmából, vadkörtéből készítették az esencet. Piacra is vitték az erdei gyümölcsöket: szamócot, feketeszederet, ezt földiszedernek is mondják, hegycsilit, ez vadrózsafa begyója, gesztenyét. A hecsilit félkész állapotban, befőzve vitték a piacra, a vásárló tetszés szerint, cukrozva főzte be. A nemesített gyümölcsök is a piacra kerültek javarésztben, napjainkban Budapest, Szombathely, Székefehérvár, Pécs városok piacaira, vonattal szállítják, vagy a termelőszövetkezet teherautójával.

A gyümölcsök közül az almát, télikörtét, ezeket télen is szállítják piacra. A többit érési sorrendben eladják. Nyolc-10 évvel ezelőtt a nagykanizsai piacot tudták legközelebb elérni, gyalog mentek, vagy lovaskocsival. Később autóbusszal, tulajdonképpen a jól kiépített autóbusz hálózatnak köszönhető, hogy már a kora hajnali órákban el tudnak jutni a vasutállomásra, és még annak, vagy másnapján haza is tudnak utazni a közeli, vagy távoli városok piacairól.

Az 1950-es évek vége felé lehetett még a Kaposvárt, Nagykanizsát összekötő utvonalon fejkvés, gyalogló asszonyokat látni, de elvéve még a 60-as években is, ha késett az autóbusz, elindultak gyalog. 1975-ben már a nem mennek gyalog haza, még akkor sem mennének, ha félnapot kellene várni az autóbuszra. De félnapot nem kell várni, mert szinte óránként közlekedik autóbusz a községben *ittaloha*.

Napjainkban azt mondják még a hulló almát is érdemes elvinni a piacra, mert pézt lehet kapni érte. A hulló gyümölcsöt a piacon az alacsonyabb keresetűek vásárolják, akiknek a drága, elsőosztályú árura nem jut pénzük.

A gyümölcsfogyasztása amnyiban különbözik a régitől, akkor fogyasztják, amikor megkivánják. A mult rendszerben, amikor még napszámba jártak a báró, gróf birtokára, reggelire, ebédre, uzsonnára fogyasztották érési sorrendben a gyümölcsöt. A gyümölcsökhöz hasonlóan került a kenyeresruhába a zöldhagyma, paprika, paradicsom, uborka, sült hagyma, paprika sült tejjel, vagy a kovászos uborka, uborkasaláta, tejfellel

elkészítve, vagy csak sóval, paprikával elkészítve. Már ~~napkeltekor~~ napkeltekor ott kellett lennie a munka elosztásánál a napszámosnak, amely napnyugtáig tartott, meleg ételt nem vihetett magával, mert nem volt hol felmelegíteni. Meleg ételnek mondják az előre elkészített, megfőzött ételt, amit pl. ebédkor felmelegítenek és melegen fogyasztják. Ha otthon körül dolgoztak leginkább a leves, vagy tej volt a reggeli, főleg a réntottleves járta, és még napjainkban is fogyasztják a levest reggelire, egyik-másik háznál. A füstölthúst, sonkát, szalonnát nehezebb munkák idejére tartogatták, kapálás, kaszálás, aratás, oséplés idejére, akinek erre az időre elfogyott sonkája, szalonnája, az kénytelen volt éérni gyengébb élelemmel. Az 1800-as években több húst fogyasztottak, mert a szabadban ~~az~~ ^{val} állattartás lehetővé tette, főleg sertésből a több állattartást. Télen makkoltak az erdőn, nyáron a legelőn, tarlón őrzött a pásztor. Napjainkban szóba sem jöhetnek az ilyenforma sertésstenyésztés, a kényes kitenyésztett husdisznó fajtákkal csak a ~~nyáron~~ menyéhasu mangalica volt képes fenntartani magát, erdőn, mezőn szerzett táplálékkal. De az is hozzájárul, azóta már kiirtották a bükk és tölgyerdőket.

1860-as 1970-es 1980-as években a betyároktól, pásztoroktól, erdősöktől, halászoktól is szereztek be húst, csereáron, bort adtak érte. Általában ebben az esetben is a tehetősebb, módosabb gazdához került a csereáru, a szegényebbje rabszolgakodással szerezte be a vadhúst és egy-egy sötétebb éjszakán sorra kerültek a báró halastavai

is, ilyenkor aztán néhány zsákkal csökkent a halállomány a tavakban. Előfordult, hogy a rabszócok előbb foglalták el a lest az erdőben, mint báró Inkey József. Egy/ esetben, amikor a báró megérkezett, ők már fent guggoltak a magaslesen. Fele utján járt már a báró a létrának, le- szóltak neki, báró ur! Ez már foglalt. És a báró a rá- meredő puskacsővek elől lelépkedett a létráról, lefelé menet azt mondta, ha foglalt, akkor én megyek. Az ember saját erdejében már nem is vadászhat. Felült a hintóra, elhajtattott Ihárosberénybe. Persze a rabszócok sem várták meg az Ihárosberényi osendőröket, mert tudták, hogy a báró utja odavezet. ~~Már~~ időben elhagyták a magaslest. Kiss József mondta el báróval kapcsolatos történetet, 77 éves, híres rabszóc volt. Ő is fent guggolt a magas- lesen, Máté István szólt le a bárónak, akkor még fiatal legény volt, 18-20 éves., ahogy ő mondja, persze, ezt sohasem tudta meg a báró, mint ahogy azt sem tudta meg sohasem, hogy az ő süldői, birkái husából készült pörköltre vagy éppen nyárson piruló pecsenyére vitték abban az időben a maradék óbort a szentpéteri hegyen a szállósgazdák. A szerzett húst a hegyen készítették meg, nehogy avatatlan szem meglássa, mert abból nagy baj lehetett volna. Mert ha valakire rá tudták bizonyítani, hogy a báró erdejében vadat lőtt, azt bezárták egy-két hétre, vagy hónapra. Vághatta a fát a csurgói járásbiróságnak szabadulásáig. Egy-két gazda birkát is tartott, nagyömegű husa miatt csak

szüretre vágják le. Pörköltet, gulyáslevest készítettek belőle. 1971-ig a Miszel-család 20-30 birkát tartott, de ekkor már inkább a gyapjú miatt tartották, mert jó pénzért el lehetett adni. Szüretre azért egy birkát levágtak, szokásból. Ma már inkább sertés és bikahizálással foglalkoznak, mert ez jövedelmezőbb és főleg azért, mert kedvezményben részesülnek, ha pl. szerződést kötnek az Állatforgalmi Vállalattal.

A régi paraszti élettel kapcsolatban említem meg, az egyik Novák családnál többen ezőt kapáltak, a napszám-bérbe beleszámított az ebéd is. Elment már dél, de csak nem jött az ebéd. Mondogatták is, na, itt biztos jó ebéd lesz. Ugy két óra felé meg érkezett az öreg mama, fején fejtörővel, a véka átvolt kötve szép vékaruhával, ahogy az illett. Amikor kibontotta, hívta őket ebédelni. Látják ám, a kosár közepén egy egész kenyér van, körülötte jól felpupozva kék szilva. Azt mondták a gazdának, szilvát mi iszunk volna hozni, abba hagyták a munkát, elmentek haza.

A KENYÉR ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJA:

Buzalisztból, rozslisztből, árpalisztból, kukoricalisztből, korpalisztből.

Amikor nem volt buza, vagy rozslisztjük, kiszitálták a korpát és abból sütöttek kenyeret. Nagyon barva, de izéletes kenyér volt, emlékezik Zakócs Jánosné. Ez már szükségkenyér volt, mert elfogyott a buza, rozs kenyérlisztjük. De leginkább a rozskenyér meg a kukoricakenyér járta, mert a buzát jó pénzért el lehetett adni. A tehetősebb családoknál a buza és a rozs kenyér, a szegényebbjénél a rozs, és a kukoricakenyér volt az egyik legfőbb táplálék. 4-5x is fogyasztották naponta. Az volt a közmondás, ha kenyér van, akkor minden van. Így is volt ez, mert ha csak egy fej vöröshagymát ettek hozzá, vagy zöldpaprikát, meg volt a reggeli, uzsonna, ~~tehet~~ vacsorára is megfelelt sült krumplival. Az eladósrban lévő lánynak már ~~ár~~ érteni kellett a kenyérsütéshez, éppen úgy, mint a főzőshez.

Amikor férjhez ment, a napával együtt, vagy annak felügyelete alatt dagasztotta, sütötte a kenyeret és egyéb tésztákat. Három-négy mázsát őrültek meg a malomba. Buzából, rozsból első, második, harmadik lisztet kaptak. Az első liszt, finomlisztből/1 sütötték a kelttésztákat, kalácsokat.

A második lisztből sütötték a kenyeret, de ebből készítették a kifőtt tésztákat is. A harmadik lisztet összekeverték a kenyérliszttel. A megőrült gabona lisztjét otthon a komorába, a lisztes ládába tárolták. Ebben rekeszek voltak, az első, második és kenyérlisztnak. A rozslisztet nevezték

általában kenyérlisztnek, mert leginkább abból sütöttek kenyeret. Buzalisztból ritkábban. Ennek lisztjét általában tészták elkészítéséhez használták fel.

BUZAKENYÉR:

Kb. 10 kg. krumplit megfőztek, krumplinyomón átnyomták, vagy annyira összetörték kézzel, maszótták. A kovásza kellett belekeverni, azzal együtt kelt, mert különben ~~szé~~ futott a kenyér, ha liszt közé keverték, elterült.

ROZSKENYÉR:

Ugyan úgy készült, mint a buzakenyér, csak krumplit nem tettek bele.

KORPAKENYÉR:

Amikor elfogyott a kenyérliszt, kiszitálták a korpát, a fennmaradó lisztjéből sütötték a kenyeret. Barna, de izletes kenyér volt. Ugyan úgy kelesztették, mint a buza, vagy rozs kenyeret.

KUKORICAKENYÉR:

Felesbe keverték buzalisszal, ugyan úgy kelesztették, mint a buza, vagy rozskenyeret.

TEPSISKENYÉR:

Nagy munka idején, amikor nem értek rá kenyeret sütni, kemencébe, vájlingba egy kenyérre valót bekeverték, ugyan úgy készült, mint a buza, vagy a rozs kenyér, úgy kelesztették, csak tepsibe sütötték meg a sütőbe.

SÜTNIVALÓ:

A sütnivalót a megkelt kovászból vették ki, összekeverték liszttel, olyan lett mint a nokedli. Két tenyerük között morzsolták össze, a qarhelt szélén eseréptálba, vagy tepsibe megszárogatták. Amikor a sütnivaló megszáradt, felakasztották a szögre, de előtte beletették egy ruhás zacskóba, száradni. A kivételnél két nagy maroknyivalót vettek ki, hogy majd a következő kenyérsütéshez elegendő egy maroknyi, egy kenyérhez való sütnivalójuk legyen.

Kenyértészta elkészítése:

Odakészítették a dagasztóteknőt, az asztalra, általában a szobába, a szobaasztalra szokták tenni a teknőt. Beáztatják a lisztet, amnyi szakajtót szitáltak meg, ahány kenyeret sütöttek. Pl. h^{ét} szakajtó lisztből h^{ét} kenyér lett. Amikor a lisztet megszitálták, beáztatták a sütnivalót. Kb. 3 liter langyos vízzel felengedték, kevés liszttel összekeverték, majd a sütnivalóból amnyi marókkal tettek bele, ahány kenyeret akartak sütni. Beletették a dagasztó teknőbe, reggelre megkelt a kovász. A megkelt kovászból szokták kivenni és félretenni a sütnivalót. A kenyér sütéshez már előtte való nap hozzá kellett fogni a liszt megszitálása miatt és a kovásznak is hat-nyolc órát kellett kelni. A teknő egyik végébe volt a kovász, kb. háromnegyed részébe volt a liszt. A kovászra kovászfát tettek, arra egy tepsit és betakarták az egész teknőt abrosszal. Ha hideg volt, jobban be kellett takarni, vánkosokat, vagy dunyhát tettek rá, mert ha megfázott a kovász, nem kelt meg a kenyér. Télen még sindőt is szoktak melegíteni, azt raktak rá, hogy jó melege legyen a kovásznak. Ha szaladt a kovász, kevesebb vizet keverték a lisztbe dagasztásnál, így keménykedett. Ha a kovász kemény volt, akkor több vizet tettek hozzá. A buzakenyeret keményre kellett hagyni, mert az engedett. A rozshenyérre nem kellett annyira vigyázni, mert az nem szaladt meg. Előfordult, ha valakinek a kenyere megszaladt, gyorsan

be kellett rakni a kemencébe, még megfiosdatni sem érték rá. A meleg egy kicsit összekapta, de így is lapos kenyér lett belőle. Nem lett szép magas, mint pl. amikor jól sikerül a kelesztés, dagasztás. Ha a kovász nem kelt meg, akkor a ^{ke}nyeret nem lehetett megdagasztani, ezen úgy segítettek a sütnivalóba élesztőt tettek, így aztán a kenyér is megkelt.

A DAGASZTÁS:

Reggel korán keltek és ha a kovász jól megkelt, lehetett dagasztani a keny^eret, ahány kenyeret sütöttek, annyi mádrék sót tettek a kenyérlisztbe. Összekeverték langyos vízzel, és kb. 3/4 óráig dagasztották. Jó husosra kellett dagasztani, úgy, hogy puha se legyen, de kemény se. Mert ha puha lett elterült mint a laska, ha pedig kemény volt, akkor sütés közben berepedt a széle. Akkor volt jó a dagasztás, amikor kézzel belemarkoltak, kiemelték egy márékkal és bent maradt a kézben és nem nyulott. Ha pl. krumplit tettek a kenyérlisztbe, akkor a dagasztás után kb. félórát hagyták kelni a teknőbe.

KENYÉRSZAGGATÁS:

Előtte, ha hagyták a kenyértésztát kelni a teknőbe, akkor már előre el kellett fűteni a kemencét, mert ebben az esetben nem sokáig kellett kelni a kenyérnek a szakajtóba. A szaggatás előtt elterítették a paraszt a kemencébe, és utána kiszaggatták a kenyeret.

Amire elharvadt a tűz, a kenyér is megkelt, ebben az esetben a szakajtókat csak abrosszal terítették le, hogy ne keljen nagyon, nem kellett melegen takarni. Ha buza-kenyeret sütöttek, kb. 10 kg. krumplit megpuoltak, megfőzték, krumplinyomóval átnyomták, vagy kézzel elmasztották, beletették a sütnivalóba, egy kis liszttel megkeverték. A kovásza le lett keverni a krumplit, mert ha lisztbe keverték, akkor nagyon gyöngitette a kenyeret, szaladt a kenyér. Ha krumpli nélkül dagasztották, akkor a szakajtóba kelt kb. egy óráig. És a szaggatás után fűtötték el ebbe az esetben a kemencét. Ahány kenyeret sütöttek, annyi szakajtót készítettek az asztalra, kenyérruhát tettek ~~az asztalra~~ ^{szakajtóba}, belisztezték. A teknőbe kimérték hány kenyér lesz: 6-7 kenyeret szoktak sütni, meg egy pompost. Ujjukkal, vagy késsel vágják ki a kenyértésztát. Ha késsel vették ki a kenyértésztát, a teknő szélétől egyik és másik széléről áthúzták a kést, kivágták a tésztát és kézzel kiemelték. Előtte késsel kimérték, csikot húztak a kenyértésztára, hogy kb. egyformára kitudják mérni. Ha kézzel vették ki a kenyértésztát, ujjukkal annyi csikot húztak a kenyértésztára, ahány kenyeret akartak sütni belőle. Két kezüket merőlegesen fordítva, közétájt lenyomták a teknő fenekéig, kezüket széthúzták a teknő széléig, ahogy kiemelték a kenyértésztát és beletették a szakajtóba. Amikor kiszaggatták a kenyeret, a tetejét meghintették liszttel, ráhajtották a szakajtóruhát, vagy kenyérruhát, letakarták abrosszal

ha hideg volt, danyhát is tettek rá.

Ha a kenyér a szalajtóba kelt, utána gyujtották be a kemencébe a bekészített fát, ezt leginkább méterfából apirották, hogy jó parázs legyen. Méterfát ketté fűrészelték és mint a tűzifát felapritották kb. 50 cm. hosszúra. Ha nagy volt a kemence, akkor a fát is hosszabbra vágták, hogy nagyobb helyen égjen a tűz. A kemence akkor volt jó elfütve, ha annak a belseje fehér volt, fehérre hevült. Ha xj jó volt a tűzifa, kb. 1 óra múlva felfütötte a kemencét. A kemence fűtéséhez nem mindig a legjobb fát használták, mert azt el lehetett ad/ni. Gyengébb minőségű fával tovább kellett fűteni a kemencét és bizony az is előfordult, azért nem sült meg a kenyér belseje rendesen, mert a kemence nem volt jól elfütve. Ez azonban nagy ritkán fordult elő, inkább tovább fűtötték a kemencét, hogy a kenyér jó megsüjjön.

Jó fából két öllel kellett elfűteni a kemencét, annyi vágott fából, amit a két kezével fel tudott ölelni.

Amikor a kemencébe leégett a fa, szénvonóval elterítették a parazsat, egyenletesen a kemence földjén, azért, hogy a meleg egyformán érje a kemence belsejét. Amikor a parázs hanvadni kezdett, szénvonóval kibuzták a parazsat a kemence nyílása elé, a pemetelővel kipemetelték a hamut, a pemetet előre beszokták mártani vízbe, nehogy meggyulladjon, vagy elégjen. Kukoricacsomából készítették, 4 méteres bot végére dróttal erősítették fel, amikor a kemence tisztába lett téve, azután be lehetett vetni a kenyeret.

KENYÉRBEVETÉS:

Kihordták a szobából az asztalról a szakajtókat a kemence elé, a sütőlapátot a kemence előtti padkára tették, az előzőleg odakészített langyos vízzel a sütőlapáton lévő kenyeret megmosdatták, tetejére három lyukat csináltak a mutatóujjukkal, megbökték, vagy keresztet hirtak az ujjukkal a tetejére, vagy az oldalára négy csikot hirtak az ujjukkal, vagy megbökték és akkor lyuk lett rajta. Utána bevetették a kemencébe, úgy, hogy egymáshoz ne érjenek a kenyerek. Ha pompos is sütöttek, az került kívülre, mert az kisebb volt, kb. egy fél óra alatt háromnegyedóra alatt meg is sült. Attól függött, hogy az a pompos mekkora volt, ha a kenyérnek $1/3$ része volt, akkor már hosszabb idő kellett a sütéshez. Egyik háznál kisebbet, a másik háznál nagyobb kenyeret sütöttek, nem egyformán készítették. A bevetés után elzárták a kemence száját, bádoggal, vagy vastagabb vaslemezzel, de volt olyan kemence is, amelyiknek ajtaja volt. Ezek a kemencék régen a füstökonyhába voltak megrakva, középen álltak, mellettük jobbról, vagy balról volt a szabad tűzhely, azon platni volt, azon főzték az ételt. A falon függtek a főzőedények, a tálást is itt tartották. Falba fert szögbe volt akasztva, éppen úgy, mint a többi főzőeszköz.

LANGALÓ:

A végére hagyták, vagy már előre kivettek annyit a kenyértésztából, amennyi langalót akartak sütni, Kéket-hármat is sütöttek, kb. két maraékra való kenyértésztából lett egy langaló, akkora, mint a sütőlapát mekkora. Ez aszerint változott, kinék mekkora volt a sütőlapátja. Ha előtte sütötték, a kenyér előtt, akkor a parazat a kemencébe beljebb tolták, a langaló helyét elpementelték, és bevetették a langalót, akkor a kenyér előtt sült meg. De sütötték úgy is, hogy a kenyér tetejére tették, és ugyan sült meg a langaló. A langaló bevetése úgy történt, hogy a kenyértésztát rátették a sütőlapátra, kezükkel szétnyomkodták, közben vízzel mosdatták. De úgy is csinálták, hogy amikor már kézzel nagyjából kialakították, fogták a sodrófát és azzal elsimitották, kb. egy ujjnyí/vastagra. Amikor megsült, kézzel darabokra fepegették, megdörzsölték fokhagymával, zsirral megkenték, de úgy is csináltak, hogy tejfellel leöntötték utána, nagyon ízletes volt. Sajnos, ma már olyan kevés kemencét találni a faluba, ezeket is csak lakodalmi alkalomkor használják, kalács sütésre, kenyeret a boltba vásárolnak. Esetenként husvóra többen összeállnak, egy-egy kenyeret sütnék a kemencébe. És ahogy eltűnnek a kemencék, úgy veszik ki a falusi ember szájából a kemencékben sült husok, tészták, kenyerek íze is.



ZÜLDSÉGFÉLÉK TERMESZTÉSE:

A kiskert, a veteményeskert a háznál a telekbe volt és van ma is. Zöldségfélőket a szőlőhegyen is termeltek, a szőlősorok között. A szőlőhegyen is alakítottak ki kiskerteket, ha volt hozzá megfelelő terület. Még napjainkban is úgy termelik a zöldséget, mint régen, a szőlősorok közé ültetik a sárgarépát, petrezselymet, vöröshagymás, salátát, paprikát, céklarépát. A sárgarépát, a petrezselymet a szőlőhegy pincéjébe tárolták régen, de még ma is, akinek nincs a háznál pincéje. Régebben vermelték is a zöldséget, ugyan úgy, mint a krumplit. A megbontott nyilását szalmával takarták be, nehogy megfagyjon. A sárgarépát épp úgy, mint napjainkban, régen is homokban tartósították. Előtte a homokot megszáritották a napon. Zellert, kalarábót, zöldséget, még céklarépát együtt vermelték, pince hiányában, vagy akinek volt, a pincébe tárolták. A káposztát is a pincébe, vagy ennek hiányába a kamrába tárolták, de kint az istállóba is. A burgonyát pincébe tartották, vagy vermelték. Az uritököket a pincében, de az istállóban is, ahol meleg volt és nem fagyott meg, tárolták. A vöröshagymát a napon megszáritották, utána lehúzták a szárát, a padlón elterítve tárolták és tárolják napjainkban is. A fokhagymát fűzérbe fűzik, a padlón, a gerendába vert szögbe akasztják száradni. Télen beviszik a kamrába, nehogy megfagyjon. A vöröshagyma ha megfagy, ah visszatér, de fokhagyma tönkre megy, elrohad.

A vöröshagyma ha megfagy, elveszti erejét, édeskés ízű lesz. De még felhasználható.

A kiskertben ágyásokat készítettek, ebbe vetették a magokat, ültették a palántákat. A káposzta magot kora tavasszal, ha jó idő volt, hushagymó kedden elvetették. Ezt mindig hideg földbe vetik. Paprikát, paradicsomát, meleg földben, edényekbe keltetik, és annak idejében kipalántázzák ágyásokba. Vöröshagymát fokhagymát dugozzák ugyan úgy ágyásokba, mint a paprikát. Sárgarépát, petrezselymet ágyásokba vetik, 4-5 sor volt egy-egy ágyásba. A grábla nyelével kis árkot húztak az ágyás hosszába, abba vetették a magot, utána kézzel betakarják. Az uborkának felkapálták az ágyást magasra, úgy vetették bele a magot. A töknek pl. gömbülyi kúppokat készítettek, középebe vetették a magot, de előzőleg jól megtrágyázták. Cukorborsót, spárgaborsót, salátát, feketereket, sóskát, spenótot, ezeknek magjait is ágyásokba vetették. De úgy is szokták, paprika, vagy a sárgarépa ágyások szélére vetették. Korai káposztát, őszi káposztát, kelkáposztát, piroskáposztát, karfiolt, amikor hideg földbe magról kikelt, lehetett már palántázni, ágyásokba kipalántázták. Hideg földbe pl. úgy szokták elvetni a káposzta magokat, hogy a kiskert egyik sarkában, egymás mellé vetették a különböző fajtaikat és amikor kikelt, onnét palántázták ki.

Sárgarépa, petrezselyem, zeller, kalarábé, karfiol, vöröshagyma, fokhagyma, fejjessaláta, fűszárta, vékony húsú zöldpaprika,

vastaghusu zöldpaprika, fehér és paradicsompaprika, fűszívaló piros, hegyes paprika, ez a szárán pirosodott meg, utána fűzték fel, *az írték alatt szikkoták, felba vet mindig vagy molat ut-
tárolt jól a gazdaság.* Altalában ezeket termelték leginkább. A paprikát is előkel-
tették meleg konyhába, tűzhely alatt és úgy palántázták ki.

A fűszívaló pirospaprikából készült a házilag elkészített törött paprika. Kenyérrelés után tepsibe tették, berakták a kemencébe, amikor már csörgött, akkor lehetett törni. Mo-
zsaiba törték meg, először kitörték a kacsát, amikor meg-
törték, után kiszitálták.

Cserecsnyepaprika, csiripaprika vegyes, sárga és piros színű. Ha megérik, ugyan úgy szárítják, törik, mint a fűszívaló paprikát. Különösen kedvelt ételkészítő a hegyi ételeknél, kitűnő borkoresolyának tartják.

Paradicsom, sóska, spenót, spárgaborsó, cukorborsó, ^A fehér és tarkaborsót a kukoricaföldön termelték, ezek a kukorica-
sorok között, ma a hástájiba termelik. Amikor a kukoricasor már meglátszott, akkor vetették el. Kétfejtát termelnek, guggos és futó. Az utóbbi felfutott a kukorica szárára, a guggos bokorszerűen nőtt.

Fűszívaló kukoricák. Fehérszemű, szürkészemű, sárgaszemű, a fehérszeműből készült a patogatott kukorica. Uborkás spárgatököt a kiskertben, uritököt a kukoricaföldön termelték, vagy a fertályi földekben.

Kelkáposztát, korai káposztát, őszi káposztát, céklarépát, feketereket, krumplit, ebből keveset a kiskertben,

SAVANYÓPAPRIKA:

Vastaghusu, fehér, zöld paradicsompaprikát megmosták, beletették hordóba, ezt szépen, ügyesen kellett rakni, hogy egyformára tudják elhelyezni a hordóba a paprikákat. Vizet forraltak, kaporszárát, babárlevelet, magyarborsot, sót, ecetet tettek bele. Összeforralták. A hordóba való paprika közé csikokra vágott tormát és meggyfalevelet tettek. A felforralt lével forrón leöntötték azért, mert így jobban elállt. Cserépfazékban, dunsztos üvegbe is szoktak eltenni, hideglével.

Ugyan azokat a fűszereket tették bele, mint a hordóspaprikába. A hordóspaprikát deszkával lefedték, fehér ruhával letakarták és követ tettek rá nehezeknek. X

TÜLTÖTT SAVANYÓPAPRIKA:

Piroskáposztát, őszikáposztát leszelték, összekoverték, nagyobb paprikák kacsát kivágták, meg töltötték káposztával. Ugy is szokták csinálni, egyiket fehérrel, a másikat piroskáposztával töltötték meg. Régebben cserépfazékba, később dunsztosüvegbe tették és tessik el. Ugyan azokkal a fűszerekkel, mint a hordóspaprikát.

KOVÁSZOS UBORKA:

Az uborkát megmossák, négyfelé vágják, úgy, hogy egybe maradjon. Cserépfazékba, dunsztosüvegbe tették, felöntötték vízzel, sót, kaprot, kenyérhóját tettek bele. Kitették az ablakba a napra, két-három nap alatt megsavanyodott.

Levét többször is fel lehetett használni, kétszer-háromszor is.

SAVANYU UBORKA:

Ugyan úgy teszik el, mint a paprikát, ugyan azokkal a fűszerekkel. Ugy is szokták, hogy a paprika közé tették a hordóba, oserépfazékba, dunsztos üvegbe. Régen vászon ruhával kötötték le, később már celofánpapírt használtak a lekötésére.

SAVANYUKÁPOSZTA:

Ez egy egész népies megmozdulás ^{volt} egy-egy családnál. Napjainkban nem annyira, inkább régebben volt ez szokás. 5-6 személy is összejött, kaszahogyéből készített késekkel^l leszelték az őszi káposztát, Vájlingokba szelték, vagy oseréptálakba, a hordó a konyha közepére volt állítva, és a családfő szokta megtiporni a káposztát. Előtte jól meg kellett mosni a lábát, utána rá kellett állni a káposztás körre, vagy fejszére, azért, hogy olyan kemény, ropogós legyen a káposzta.

Ha nő tiporta, gatyát kellett neki felvonní és természetesen abba az esetben is jól meg kellett mosni a lábát. Volt egy olyan szokás is, hogy ha többet ne is, de egyet fíngazni kellett, ^{1 kemény!} ezt azért kellett, hogy olyan pattogós legyen a káposzta. A hordó aljába babérlevelet, meggyfalevelet, birsalmát felszeletelték, a tornát csikokra vágták, erre egy^l terítés káposztát tettek, megsózták, utána lehetett tiporⁿⁱ.

Majd újabb terítés jött rá, ugyan ezeket a fűszereket rakták a terítésenként sorba, mindaddig, amíg a hordó meg nem tellett. Terítésenként jól megmagyartoreozták, piros-hegyes paprikát, fehérhusu paprikát, zöldhusu paprikát is dobáltak közé.

Amikor a hordó megtellett, rátették a káposztás követ nehezéknek. Letakarták fehér vászonruhával, kóthétig melegen tartották a konyhába, amint feldobott, keserű, fehér levét le kellett szedni, amikor attól megtisztult, betették kamrába hideg helyre.

SAVANYU ZÖLDPARADICSOM

Hordóba uborkával, paprikával vegyesen is szokták eltenni, cserépfazékba és dunsztos üvegbe is tették el. Ugyan így teszik, mint a savanyupaprikát, vagy uborkát. ~~SAVANYUKÁPOSZTA~~

SAVANYU KÁPOSZTA SÜLVE:

Szalonnát szeletekre vágják, feltették lábasba sülni, kis ideig sül, megmosott savanyu káposztát hozzáteszik, együtt sül meg. Sült, vagy főtt krumplival fogyasztják. Ugy is szokták csinálni, hogy vöröshagymát szeletek hozzá, azzal együtt sült meg.

SÜLTPAPRIKA:

Vöröshagymát, zöldpaprikával leszelnék, zsírba megpárolták. Magában is fogyasztották, de tojást is szoktak rá tenni. Ugy is szokták csinálni, karikára vágott főtt krumplival összekuverték.

LECSÓ:

Ugyan úgy készül, mint a sültpaprika, csak piros paradicsomot szelnek közé. Főtt krumplival, sült krumplival fogyasztották, újabbán rizssel és tarhonyával keverik, úgy fogyasztják.

UBORKASALÁTA:

Zöld uborkát meghámozzák, legyelulják, megeózzák, egy ideig sóba áll, utána kinyomkodják. Fokhagymát apróra metélik, piros türt paprikával, tejjel összekeverik, egy-két óráig állni kell neki, hogy jól összeérjen.

FŐTTKUKORICA:

Kifosztották csomójából a gyenge tejeskukoricát, beletették fazékba, vizet öntöttek rá, csomóját ~~le~~ *csal felülre le* leszedték, úgy fől meg a kukorica. Ugy is főzik, amikor a kukorica megérett, lekopozzák és vízbe megfőzik.

PATTOGATOTT KUKORICA:

Tüzet raktak az udvaron, a kukoricát rátették nagy rostára, de először a rostát be kellett nedvesíteni, nehogy meggyulladjon. A tűz felett kellett rázogatni a rostát, addig, amíg a kukorica ki nem pattogott. A tetejét le kellett takarni a rostának egy ruhával, nehogy a kukorica kipattogjon belőle.

SŰL TÖK- URITÖK:

Az uritököt kettévágták, kimagolták, sütőbe rakták, megsütötték, vagy a kemencébe. Mezőn parázon is szokták sütni, úgy még ízletesebb.

LEVESEK

~~Mind~~ennapi étel volt a leves régen, éppen úgy, mint napjainkban. Régen a reggelinél is sűrűn előfordult, főleg a fántotleves. Tojással, hosszumetéltel, kockatésztával fogyasztották. Egy karó kenyeret vágtak hozzá.

TYUKHUSLEVES:

A húst feltették fazékba főni, vízbe, sőt tettek bele, régen eszerépfazékba főzték, szabad tűzhelyen. Egészbe, vagy feldarabolták a tyukot, egyet forrt a víz, beletették egy fej vöröshagymát, három-négy krajcár darab sárgarépat, petrezselymet, szeletekre szelve. Nyáron petrezselyem zöldségét is tettek bele. Magyarborsot, babérlevelet, egy-két berezd fokhagymát, két óra alatt megfőtt. Ha üreg volt a tyuk, tovább főzték, egyébként annak van a legjobb levese. Lassu tűzön főzték, éppen hogy csak bugyborékok, aprókat gyöngyözött a leves, ha állandó forrásba volt zavaros lett. Amikor megfőtt, leszűrték, utána befőzték, hosszú, vagy kocka kettéllel főzték be.

MARHAHUSLEVES:

Lábszárcsontot, velőscsontot feltették, vízbe főni, egyet forrt, utána belerakták a sárgarépat, zöldséget, babérlevelet, magyarborsot, vöröshagymát, fokhagymát. Ugyan úgy készül, mint a tyukhusleves. Amikor megfőtt, leszűrték, kockatésztával főzték be.

Ha húst is főztek benne, a főthúst mártással fogyasztották. Paradicsommártással, fohagyma mártással.

BECSINÁLTLEVES:

Csiebehús aprólékjával készítették, szárnya, nyaka, feje, lába, zusa, májából készült. Sárgarépát, petrezselyem gyökerét vékony karikákra szelték, zsírba megdinsztelték, megpirították, aztán feltették a húst főni. Sót, magyarborsót, egy fej hagymát tettek bele, amikor már forrásba volt a leves, hozzáöntötték a zsírba dinsztelt apróra vágott zöldséget. Lassan kellett főzni, gyöngyözve, a befőzésnél forralták, csak addig, míg a szaggatott nyekedi, vagy daragombóc megfő benne. Ugy is csinálták, hogy a levestésztát kisujjnyi vastagra gyurták, vagy ugyanazon vastagságában kockára metélték, ezzel főzték be. Nyáron petrezselyem zöldjét megdinsztelték zsírba, hozzáöntötték a befőzésnél forrt leveshez.

ZÖLDSÉGLEVES:

Karikára vágott sárgarépát, petrezselyem gyökerét zsírban megpirították, a levesvizet feltették forrni, sót, magyarborsót, egy fej vöröshagymát tettek bele és a forrásba lévő vízhez öntötték a megpirított zöldséget. Amikor megfőtt, metélt, vagy kockatésztával főzték be. Nyáron petrezselyem zöldjét zsírba megdinsztelték, a forrásba lévő levesbe tették.

FOKHAGYMÁS RÁNTOTT LEVES:

Zsirban liszttel együtt pirították meg a fokhagymát, piros tört paprikát tettek bele, néhányszor megforgatták, megkeverték, felengedték vízzel, só tettek bele, pilóccsal, kockatésztával, ~~kockatésztával~~ főzték be.

TOJÁSOS RÁNTOTT LEVES:

Zsirba megpirították a lisztet, amikor megpirolt, felöntötték vízzel. Amikor forrt, előzőleg három-hégy tojást felhaboltak, só tettek bele, beleöntötték a levesbe.

GOMBALEVES:

Nyers és szárított gombából egyaránt készítették. Zöldséggel, sárgarépával feltették főni a gombát, só tettek bele, néhány szem egész krumplit, amikor megfőtt, akkor bántást készítettek, vékonyan berántották, reszelt tésztával ~~be~~ befőzték. A szárított gombát ugyan úgy leforraszták, mint a friss gombát, utána hidegvízbe kiáztatták.

KARFIOLLEVES:

A kelvirágot feltették sós vízbe főzni, vöröshagymát, fokhagymát, magyarborsot tettek bele, vékony rántással berántották, tejfellel, liszttel behabarták.

KUKORICA GOMBÓC LEVES:

Rántást csináltak, babérlevelet, pirospaprikát, sót, fokhagymát szeltek bele, felöntötték vízzel, kukorica darából készített lisztből gombócot csináltak. Először leforrásták, sót, zsirt, tojást tettek bele, összegyúrták, gömbölyű gombócokat készítettek belőle. Amikor forrt a leves, befőzték.

GULYÁSLEVES:

Marhahusból, disznóhusból készítették. Hagymát kockára vágta, zsírba üvegesre sütötték, amikor megsült, piros, tört paprikát kevertek bele, a húst kockára vágta, kevés lóban főzték egy ideig, úgy, mint a pörköltet. Karikára vágott sárgarépát, petrezselymet tettek bele, magyarborsot, babérlevelet, 1 fej vöröshagymát, egy-két gerezd fokhagymát. Ezeket akkor rakták bele, amikor a hús már kezdett puhulni. Amikor a hús már majdnem megfőtt, kockára vágott krumplit tettek hozzá. Volt olyan ház, ahol köménymagot is tettek bele.

HAMISGULYÁS:

A vöröshagymát zsírba megsütötték, piros, tört paprikát tettek bele, felgudgatók vízzel. Magyarborsot, babérlevelet, 1 fej vöröshagymát, kockára vágott krumplit, sárgarépát, petrezselymet karikára vágva tettek bele, valamint sót. Tettek bele még csiripaprikát is. Akkor volt a legjobb íze, ha a sárgarépa

potrezselyem és a csiripaprika is belefőtt. Más néven krumplilevesnek nevezik.

RÁNTOTT KRUMPLILEVES:

Ugyan úgy készül, mint a hamusgulyás, csak berántották. Fogasztásnál esencet tettek bele, tetszés szerint.

PARDICSOMLEVES; PARADICSOMOS KRUMPLILEVES:

Kockára vágott krumplit kevés vízbe feltették főzni, sőt, babérlevelet tettek bele. Amikor a krumpli megfőtt, hozzáöntötték a paradicsomot és berántották.

A paradicsomlevest felesbe csinálták, hogy fele víz, fele paradicsom volt. Amikor forrt, sőt, cukrot tettek bele, befőzték kocka, vagy hosszú metélttel.

GYENGE TEJES BORSÓLEVES:

Fejtős puhababot feltettek vízbe főni, apróra vágott fokhagymát, sőt tettek bele, amikor megfőtt, tejfelt a liszttel összehabarták, beleöntötték a levesbe, közbe fakanállal kevergették. Rövid ideig főtt, majd a platni szélére huzták, ott még kevés ideig lassan, bugyborékolva főtt.

TEJFELES BORSÓLEVES:

Cifra, kemény borsót feltették vízbe főni, sőt, fokhagymát tettek bele, 1 fej vöröshagymát, amikor megfőtt, lisztet a tejföllel összehabarták, befőzték, lehuzták a platni szélére, itt főtt tovább bugyborékolva. Ha vaját kúpültek, akkor a fennmaradt iróval habarták be.

CSIKEDETT BORSÓLEVES:

Főhár borsót vízbe feltették főni, egy ideig főtt, sőt, babérlevelet, fokhagymát és egy fej vöröshagymát, karikára vágott sárgarépat, zöldséglevelet tettek bele. Amikor megfőtt, rántással berántották, tésztát gyurtak tejással, vagy/ vízzel, tenyér nagyságúra ellapították és a forrásba lévő levesbe befőzték. Sz

SPÁRCABORSÓ LEVES, ZÖLDBORSÓ LEVES

A gyenge borsónak két végét levágták, feltették vízbe főni, fokhagymát, sőt tettek bele, amikor megfőtt berántották. Utána tejfellel ráhabartak.

HAJDINA LEVES:

Feltették vízbe főzni a hajdinát, sőt tettek bele, amikor megfőtt belerántottak.

/A berántott leveseket általában a rántás elkészítésekor törött pirospaprikával keverték, azaz a pirospaprikát beletették a rántásba és együtt pirult, hogy szint kapjon a leves.

SAVANYÚKÁPOSZTA LEVES:

Füstülthúst előre beáztatták, jól megmosták, hogy vessítsen a füstölt ízéből, azagából, általában langyos vízbe szokták hosszabb ideig áztatni, majd utána hidegvízbe jól megmosták.

Feltették vízbe főni, kb. 1 óráig főzték, majd a tetejére rakták a savanyukáposztát, amit előzőleg megmostak, ebbe só nem kellett tenni, mert a hus maga is sós volt. Amikor megfőtt, vékonyan berántották. Ugy is főzték, paradicsommal keverték, és utána rántották be.

Természetesen a babérlevél, magyarbors a káposztába volt, mivelhogy hordós káposztából főzték. Ilyen esetben használták a fűzivaló piros paprikát, tettek bele néhány darabot, hogy jobb ízű legyen a levesnek.

PARADICSOMOS KÁPOSZTALEVES: /hussal is készítik/

Friss káposztát este leszelték, betették fazékba, egy kis lisztet hintettek rá, reggelre megsavanyodott. Ha hussal főzték és a hus vón volt, akkor a húst tették fel előre főni, ha gyenge hus volt, pl. malachus, együtt tették fel a káposztával. Babérlevelet, magyarborsót, só, vöröshagymát tettek bele, egy ideig hagyták főni, csak utána szelték bele a piros paradicsomot. Általában ebből nyáron készítettek, amikor volt friss káposzta. Akkor volt jó a káposzta, amikor megfőtt, pattogós volt, nem főtt széjjel. Nyáron zöld paprikát, télen csüves paprikát tettek bele. Amikor megfőtt, vékonyan berántották. A friss paradicsomot úgy is szokták belefőzni, hogy először lábasba megfőzték, utána átprésirozták, hogy a magja ne kerüljön bele.

ÉDESKÁPOSZTA LEVES:

Főzskáposztát kockára vágják, kockára vágott krumplival együtt

teszik fel főni, sót, paprikát, magyarborsot, babérlevelet, fokhagymát, vöröshagymát, nyáron zöldpaprikát, télen csüvespaprikát tesznek bele. Amikor megfőtt fokhagymás rántással beáztatották.

A fokhagymás rántást úgy készítették, hogy zsírba apróra megvágják a fokhagymát, kevés ideig sütik, beletették a pirospaprikát a lisztet és a rántást megpirátották, utána felengedték vízzel, összekeverték a levessel, kicsit ideig hagyták forrni, bugyborékolni.

TÖKLEVES:

Paraszttököt, amit a kukoricaföldön termelnek, vagy spárgatököt meghámozzák, legyalulják, besózzák, kis ideig hagyják a sóba állni, majd kinyomkodják, vöröshagymás zsírba megdinsztelik, amikor megdinsztelődött, piros törött paprikával rántást készítenek, beleöntik a levesbe, telfelt tesznek bele.

ALUDEJES TÖKLEVES:

Ugyan úgy készül, mint a tökleves, amikor megdinsztelődött vékony rántással felengedák, belerántanak, utána aludtejet tesznek bele, rövid ideig fől, még összekapja az aludtejet apró gombócokká a forró leves. Egyik sem azonos a tökfőzeléssel, mert azt sűrűre főzik.

F Ő Z E L É K E K :PAPRIKÁSKRUMPLI:

Vöröshagymát zsírba megpirítanak, pirospaprikát tesznek bele, a krumplit kockára vágják, vagy hosszukásra, amikor a zsír megkapta a paprikát, belerakják a krumplit, 5-10 percig hagyják dinsztelődni, sőt tesznek bele, felöntik vízzel, éppen hogy ellepje a krumplit, 40-50 perc alatt megfől, nyáron zöldpaprikát szelnek a hagyma közé, meg paradicsomot, sütpaprikával is fogyasztották.

PAPRIKÁSKRUMPLI HUSSAL:

A húst feltették pörköltnek, kevés vízzel, amikor a hús már kezd megpuhulni, hosszúra vágott krumplit rátesznek a tetejére, felöntik vízzel, úgy dinsztelődik meg a krumpli a pörkölt felett. Nagyon izletes étel. De úgy is készítik, hogy a pörköltnek hosszabb levét engednek, csiripaprikát tesznek bele, ettől olyan lesz, mint a villám, szokták mondani, általában ezt a hegyen főzték.

TEFŐJLES PAPRIKÁS KRUMPLI:

Ugyan úgy készült, mint a paprikáskrumpli, de ebbe tesznek babérlevelet is, liszttel, tejfellel behabarják. Ha pl. húst sülttek hozzá, általában füstölt oldalast használtak fel ilyen főzelékekhez, a sült hús zsírjával szép karikára megöntötték a tetejét.



KRUMPLIFŐZELÉK:

A krumplit karikára leszelik, felteszik vízbe főzni, só, babérlevelet tesznek bele, amikor megfőtt, tejjel behabaráják. Egottal ízesítik

BABFŐZELÉK:

Cifra, vagy fehér borsóval fősték. Sót, babérlevelet, egy fej fokhagymát tettek bele, amikor megfőtt, vastag rántással berántották, hogy sűrű legyen.

TEJFELES BABFŐZELÉK:

Ugyan úgy készült, mint a babfőzelék, bekerántottak fékony rántással, utána tejjel, liszttel behabartak.

SEKRÉ SPÁRGABORSÓ FŐZELÉK - ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK:

Zöldborsót leszelték, feltették főni, só, fokhagymát, babérlevelet tettek bele, amikor megfőtt bekerántottak vékonyan, utána tejjel, liszttel behabartak.

Készítették úgy is, hogy kockára vágott krumplit együtt főzték meg a borsóval. Nyári eledel volt, kaszáláskor, aratáskor, kapáláskor hússal fogyasztották, sült hússal, pörkölttel is. Jó erőt adó eledel volt.

TÜKŐZELÉK:

Puhatóköt meghámozták, paraszt, vagy spárgatóköt, Tükgyalun legyalulták, utána lesózták, kisideig hagyták a sóba állni,

amikor levet engedett, konyomkodták, kockára vágott vörshagymát zsirba megpirították, beletették a tüköt, kis ideig dinsztelték, kevés vízzel felöntötték, utána aludtejjel öntötték fel és abban főtt meg, amikor megfőtt, tejjel, liszttel behabarták. *Korábban is voltak belifőnni előzőleg apróra metélve.*

SÓSKAFŐZELÉK:

Volt aki a kiskertben termelt sóskát, de tulnyomó részben a réten szedték, az árok parton, vagy a szőlőhegyen. Ebből termelt elég. Feltették vízbe főni, só tettek bele, amikor megfőtt szitán átpasszírozták, utána feltették főni, kevés vizet öntöttek rá, fokhagymás rántással feleresztették, végül tejjelbe tojást kevertek, ezzel habarták be. Kóristónak krumplit főznek hozzá.

SPENÓT:

Ugyan úgy készítik mint a sóskafőzeléket, csak ezt édes tejjel engedik fel. Krumplit főznek hozzá, kockára vágják, de úgy is fogyasztották, hogy a krumplit összezúrták, úgy tálalták fel.

M Á R T Á S O K :

FOKHAGYMA MÁRTÁS:

Zsirba feltették sülni a fokhagymát, előzőleg apróra vágják, csak annyira sültek, hogy fehér maradjon, édes tejjel felengedik, só tettek bele, rövid ideig, kb. 30 percig főzik, tejjel, liszttel behabartják. Főtt hússal fogyasztják. Leveshús-

ami a levesbe fő, tepsibe hirtelen megpirítják.

TORMAMÁRTÁS:

Tormát lereszelik, kis ideig zsirban sütik, felengedik édes tejjel kb. 30 perdig főzik. Sót, cukrot tesznek bele, amikor megfőtt, tejjel, liszttel behabarják.

PARADICSOMMÁRTÁS:

Lisztet megpirítják rántásnak, ha friss paradicsomból készítik, előre kifőzik a paradicsomot, ha már befőtt paradicsommal készítik, ebből általában télen készítenek, sőt, cukrot kell beletenni. Cukorral, sóval izesítik, kb. 20-30 perc alatt megfő.

KAPORMÁRTÁS:

Rántással készíti, amikor a rántás kezd pirulni, az apróra vágott kaprot beleteszik, vízzel felengedik, sőt, kevés cukrot tesznek bele, kb. 20 perc alatt megfő. Tejjel, liszttel behabarják. Ennél is előzőleg piros törött paprikát tesznek a mártásba, hogy a mártásnak színe legyen.

A mártásokat a levesbe főtt hússal fogyasztják. Marha, tyúk, csirke, liba, kacska és disznóhússal. A szárnyasbaromfi aprólékát levesfőzésre használták fel, kacska, liba, tyúk, csirke, pulyka, de főztek disznóhúsból is húsvest. Az ezekből fennmaradt hússal használták fel a mártás mellé.

Érdekes, hogy pl. soha nem mondták azt, ha disznóhúsból főztek husleveset, hogy disznóhúsleves, vagy kacsa-húsleves, vagy pulykahúsleves, de viszont ha marhahúsból, vagy tyuk-húsból, vagy csirkehúsból főztek levest, erre rámondták, hogyleveset főztünk.

Pl. ha megkérdezzük egyiktől-másiktól, hogy milyen levest főztek, rámondja, hogy tyukhúsleveset, de ha disznóhússal főzte, akkor úgy mondja, hogy disznóhússal főztem levest. Tehát nem mondja, hogy disznóhúsleves.

Hivatalos nevük csak húsleves.

Kivéve a marhát, tyukot, csirkét, kacsanál, libánál talán azért nem alakult ki a hivatalos nevező, mert hizott állatok egész testrészét vastagon borítja a zsírréteg, sovány állapotban nem volt érdemes levágni őket, túlnyomó részben zsírszalonnát termeltek, kevesebb húst. A zsírréteg miatt inkább sütésre voltak alkalmasabbak, mert a leves túl zsíros lett tőle. A pulykánál általában ugyan ez van, sovány állatokból ugyan jó ízletes levest lehet főzni, de mégsem mondták soha, hogy pulykahúsleveset főztem. Itt is csak húsleveset mondtak. Kacsát, libát, pulykát soványan nem vágta, kivéve, ha a szomszéd meg nem legyintette a vasvírával, és ettől baja esett. Persze ebből nagy csete-pató keletkezett, csak utána került a fazékba a szegény pára. Nagy főzés közben is többször szakasztotta rá a seget, már mint a szomszédra a sértett fél. A tyukhúsleves ma is tartja magát, éppen úgy, mint a marhahúsleves és a csirke becsináltleves, ma is úgy, mint régen ünnepe napokon főzik. De az ünnepi tyukhúslevesnél

is rangosabb a lakodalmi tyukhusleves, azért, mert ott egy fazékban 8-10-12 tyuk is fől egészben és ez valami finom leves, mondják a lakodalmi szakácsnők. De azok is, akik ebből fogyasztanak. Ehhez hozzá kell még tenni, hogy egyre inkább ritkulnak a parasztlakodalmak. Vesse együtt a finom lakodalmi ételek is. Éttermeiket bérelnék és ott tartják a lakodalmat. Eltűnnek a zsupos pitáros parasztházak, velük együtt a parasztlakodalmak, szokásaikkal együtt.

PÖRKÖLT EK:

Marhapörkölt, disznópörkölt, csirkepörkölt, tyukpörkölt, pulykapörkölt, libapörkölt, kacsapörkölt.

Aszerint nevezik el, milyen állat husából készült.

Vöröshagymát zsírba feltesznek sülni, barnára pirítják, piros törött paprikát tesznek bele, kicót dísztelik, a feldarabolt, megmosott húst hozzáteszik, só t tesznek bele, egyszer meghagyják forrni, lassu tűzön aprón

bugyborékolva főzik. Mindegyik husnak megvan a maga főzési

ideje, amit a háziasszonyok aszerint állapítanak meg, milyen idős állat husából főzik a pörköltet.

Borjupörköltet régebben főztek, napjainkban, sajnos, borjuhús napjainkban nem kapható.

és
A firszen vágott mirelit csirkére azt mondják, se ize, se vize. Mert az izetlen husnak izetlen a leve is.

P E C S E N Y E H U S O K :

Disznó, csirke, tyúk, pulyka, liba, kacsapecsényék. A feldarabolt húsokat zsirban, lábasban sütötték, vagy kemencébe, vagy pedig a sütőbe. Előzőleg kevés vizet öntöttek rá, hogy legyen gőze, addig, amíg a hús zsirt enged és megne égjen. A pásztorok régebben nyáron sütötték meg, abban az időben, amikor a disznófőskát kint őrizték az erdőn, az 1800-as években, az 1900-as évek elejéig, 1930-ig.

T E J F E L E S C S I R K E :

Ugyan úgy készül, mint a pörkölt, amikor megfő, kevés liszttel, tejjel behabarják. Nokedlival fogyasztották.

A pörkölteknél különféle húsokat használtak fel. Kinek milyen baromfija volt, de az erdei madarak húsából is készítettek pörköltet az 1800-as években és az 1900-as évek elején. Kiszedték az erdőben a gilice, vadgalamb, örvös, szürdómányos csibehordó kánya fiát, azarkát, sergély fészkeket, télen a fekete kanyát espadával fogák, ebből csak levest főzték, mert nagyon kemény volt a hús. De készítettek verébhúsból is pörköltet. Az egyik családnak az volt a szokása, kiszedték a verébfészkekből a fiókákat. Ez még az 1800-as években történt, el is nevezték őket verebes Pécseteknek, még ma is úgy hívják őket.

Gyöngygyukból is készítettek pörköltet, de ez csak az erdészeknél volt. Viziszárnyasok husából: vizicsibe, szár-
osa, vadkaesából, amit a halastavakon fogtak. Vadhusból:
fácán, fogoly, nyul, őz, szarvas, rabsickodásból eredően
került az asztalukra.

Egy-két gazda birkát is tartott, de ezeket inkább szűret
idején használták fel, nagytömegű husa miatt.

A pörkölt ünnepi eledel volt, kivéve a vadhust, mert azt
akkor fogyasztották, amikor éppen hozzájutottak. Csirkét,
tyukot, kacsát, libát inkább a piacra vitték, Kanizsára.

Aj sáess friss disznóhust az 1800-as években, de birka húst
is a pásztorok^{tól} tudták beszerezni borért. Napjainkban kétszer-
háromszor is kerül az asztalra egy héten pörkölt. Nokedlival,
tarhonyával, rizzsel fogyasztják, vagy csiktósztaival.

Nem szedik már a madárfészeket sem, mert a hengeszületekben
bő választák áll rendelkezésre.

T A R H O N Y A:

Lisztet, sőt, tojást keményre összegyúrnak, lefészelik,
napon, vagy sütőbe megszáritották, zsirba barnára megpiri-
tották, velt aki világosra pirította, éppen hogy csak megpi-
rult, vagy megszáradt a zsirba. Vizet öntöttek rá, gőzben
főzték meg. Időnként megkeverték nehogy lefőgjen, végül
lehúzták a platni szélőre, ott főtt tovább.

R I Z S A:

Zsirban megpiritják, van aki barnára piritja, van aki fehérre főzi. Kevés ideig piritják, akkor nem lesz barna, ha tovább piritják, megbaruvulnak a szemek. Vízrel felengedik, gőzében fől meg. Régebben ritkán került az asztalra, napjainkban sürken előfordul, pörkölttel, peccsenyével fogyasztják.

H A L É T E L E K:

HALPÖRKÖLT:

Vöröshagymát kockára metélték, zsírban sütötték, pirospaprikát tettek bele, a megtisztított, szeletekre vágott halat, amikor a papriká megdinsentelődött, beletették, kevés vizet öntöttek bele, só, fokhagymát, apróra szelve, törött magyarborsot, kevés bort öntöttek bele. Keverni nem volt szabad, a lábast kellett megmozgatni főzés közben. Hamar megfőtt.

HALPAPRIKÁS:

Vöröshagymát apróra szeltek, fokhagymát, babérlevelet, csövespaprikát, só és apró halat vízbe feltették főni, amikor beszeftött, átpasszírozták, ebbe a lébe tették fel a feldarabolt nagyobb halakat, mikor megfőtt, a tetejére tört csiripaprikával, törött pirospaprikával hintették meg, hogy ereje és szine legyen. Azért a végén tették bele a pirospaprikát, mert addigra már a halnak kifőtt a zsirja és a halzsir fenntartotta a tört paprikát, ami jó szint mi-

tatott rajta.

SÜLT HAL:

Lisztet, só, pirospaprikát összekvertek, a megtisztított halakat megforgatták benne, a tepsi hideg zsirral megszórták, belerakták a tepsibe sorba, sütőbe megsütötték. Időnként zsirral megöntözték a tetejét /forró zsirral/ és szép piros színe volt.

RÁNTOTT HAL:

A felszeletelt halat megsózták, lisztbe meghempergették, felhabolt tojásba mártották, az esemlyemorzsaiba megforgatták, olajba, vagy zsírba kisütötték.

ERDEI EHEŐ GOMBÁK:

Tavasztól őszig, ha jó az időjárás bőven terem az erdőben gomba. Esős, meleg nyáron még a piacra is kerül belőle. Bejárták és ma is bejárják a környék beli erdőket, már kora hajnalban megkezdik a gomba szedését. Napjainkban 9-10 órára már a nagykanizsai piacra kerül. Régebben gyalog, fejvékába vitték a piacra, így általában csak másnapján került oda. Ma már a jó autóbussz közlekedés lehetővé teszi, hogy még azon a napon, amikor szedték frissen kerüljön a fogyasztóhoz. Néhány ehető gombafajtát felsorolok, amit Pogányszentpéteren kedvelnek és fogyasztanak, és piacra visznek árulni:

Szömörösök, túskegomba, nyulgomba, vargánya, piros- és zöld galambica, giva, szarvasgomba, tuskógomba, keserűgomba, urgomba, szekfűgomba, kenyérgomba, özlábogomba.

Csirkegomba ritkábban fordul elő, mert ma már nincsenek legelőik. Nem is beszélve a csiperke vagy sampion gombáról, amely régen a szőrűskertekben termett.

GOMBÁK ELKÉSZÍTÉSI MÓDJA:

COMEPÖRKÖLT:

A gombát leszelték, leforraszták, kétszer-háromszor, utána hidegvizbe kiáztatták, kockára vágott vöröshagymás zsirba megsütötték, amikor megsült, piros ~~sz~~ paprikát tettek bele, belatették a gombát, só tettek bele, saját levébe megsütötték. Magában, vagy főtt krumplival fogyasztot ták.

TEJFELES GOMBA:

Ugyan úgy készül, mint a gombapörkölt, tejjel, liszttel, behabarják. Magában, le nyérrel, vagy nokedlival fogyasztják.

RÁNTOTT GOMBA:

Fiatal vargányának a fejét leszeltetelték, ugyan úgy készítik el, mint a rántott húst.

PECSENYE GOMBA:

Fiatal vargányák szárát levágták, a fejeket kockára metélték, utána leforrásták, majd hidegvizben megmosták. A tejsírt hideg zsírral megsírozták, belerakták a gombákat, megsózták, meghintették piros, törött paprikával, betették a sütőbe sülni. Amikor már majdnem megsült, apróra vágott fokhagymával meghintették. Kis ideig dinsztelték. Főtt krumplival fogyasztották.

KESERŰ GOMBA:

Nem mindenki kedveli, de egy-két háznál fogyasztják. Leszelték a gombát, sós vízben megkövesztették. Amikor megkövedt, kiszedték, hidegvizbe tették, hogy jól ázzon ki. A kövesztés közben elvesztette keserű ízét. Általában pörköltnek készítették, de fokhagymás zsírban is szokták sütni, amikor sült, egy evőkanál lisztet, vagy bunadarát keverték hozzá.

SZÁRÍTOTT GOMBÁK:

Száritásra a vargányát és tuskógombát használták fel, mert ezek állandóak. Leszelték a gombát, deszkára, vagy tejsírebe rakták, kitették a napra, két-három nap alatt megszáradt, ha jó napos idő volt. Száritás közben meg kellett figyelni, hogy mindkét oldala megszáradjon. Amikor megszáradt, kenyérsütés után még betették a kemencébe és osztergőre száritották. Ruhazacskóba rakták, felakasztották a padláson, a gerendába vert szögre. Télen használták, pörköltnek, levesnek.

Ugyan úgy leforrásták az elkészítés előtt, mint a nyers gombát.

RŐTTÉSZTÁK - K E L T T É S Z T Á K:

DIÓSTÉSZTA:

Mennyisége attól függött, hogy mekkora volt a család. Anyi lisztet dolgoztak fel. Kb. 1 1/2 kg. lisztet egy hattagu családnál. Beletették a vájlingba, régebben oseróptálba, odatették a platni szélére és megmelegítették. Sót tettek bele, édestejvel megáztaták az élesztőt, egy-két evőkanál cukrot tettek bele, vagy két-három szem kockacukrot, azért, hogy jobban felkeljen az élesztő. Tejjel, élesztővel, tojással összedagasztották, kejni hagyták, kb. 3/4 óráig, amikor megkelt kétfelé, vagy többfelé vetlevél ttek, amnyi felé, ahány tésztát akartak készíteni. Apró cipóra formálták, sodrófával, gyuródeszkán kisodorták, úgy, hogy a tepsit hosszába befedje, diót tettek rá hinteléknek. A diót régen mozsárba törték meg, mert akkor még nem volt diódaráló. Jobb íze volt, mert ha törték a diót, jobban kijött az olaja. Ettől volt jobb íze a tésztának. A hinteléket cukorral megkeverték és kézzel hintették rá a tésztára. A szélére nem tettek hinteléket, összehajtogatták, tepsibe tették. A tepsit előzőleg vékonyan, hideg zsírral besírozták, vékonyan liszttel meghintették, azért zsírozták meg a tepsit, a hogy szépen megpiruljon, a lisztet azért hintették a zsírra, nehogy odaragadjon a tepsinhez. Tojássárgáját felverték és kenőtollal vékonyan megkenték a tészta tetejét, amikx attól szép sárga, vagy barna színe lett, vagy szépen megpirosodott.

MÁKOSTÉSZTA:

Ugyan úgy készül, mint a diótészta, a mákot mossárba megtörték, cukorral összekeverték.

KUKORIS:

Ugyan úgy készül, mint a ~~diós~~ diós, vagy a mákos tészta, amikor megkelt, cipőra formálták, utána egy kis ideig hagyták kelni, középen kilyukasztották és a kezükön pörgették körbe. Így alakult ki gömbölyűre, gyuródeszkára rakták és hagyták tovább kelni. Ezt a kemence földjén sütötték. A kemencébe ~~berakás~~ berakás előtt tojás sárgájával megkenték. A gyuródeszkával együtt kellett kivinni a kemencéhez, sütőlapáttal vetették be a kemencébe. Sütőlapáttal is szedték ki, amikor kiszedték, tiszta ruhával megtörölgették, cukros vízzel megmosdatták.

Amit kenyér helyett használtak, ünnepi alkalomkor ebédnél, vagy vacsoránál, azt nem mosdatták meg cukros vízzel.

Pörköltöz, pecsenyéhez fogyasztották.

DIÓSPATKÓ:

Ugyan úgy készítik, mint a diós és a mákos tésztát, a hinteléke és ugyanaz, csak amikor kiszederják, kecska alakúra kimentelik. A kecska nagysága attól függ, mekkora patkókat akarnak sütni. Akkora kecskákat vágnak. Diót-mákot tettek bele hinteléknek, egyik sarkát behajtották, s úgy tekerték össze, utána patkó alakúra formálták. Ennek volt egy különleges elkészítési módszere is, amikor csipkézték a patkót.

Amikor összehajtogatták, késsel csipke alakra kivágják a felső réteget, vagy már előtte és úgy hajtogatják össze.

f

MÁKOSPATKÓ:

Ugyan úgy készül, mint a dióspatkó, csak a hintelőke mák.

B U K ET:

A tésztát ugyan úgy készítették, mint a diós, vagy a mákoskalácsót. Amikor kinyújtották a tésztát négyzet alakúra kivágták, tetszés szerinti nagyságra, diót, mákot, lekvárt, tettek belé, két sarkánál fogva összehajtogatták, berakták a tepsibe, tej sárgájával megkenték. Ha túróval készült, a tej sárgájával megkeverték a hintelőket.

F Á N K:

Tejbe élesztőt, cukrot tettek, hagyták felkelni, lisztel összedagasztották, tej sárgáját és a fehérjét, sót tettek bele. Jól kidagasztották, hagyták kelni, amikor megkelt kinyújtották gyuródeszkán, pogácsaszaggatóval kiszaggatták, utána letakarták abrosszal, hagyták kelni, forró zsirba kisütötték. Vajlingba rakták, rétegenként kockacukrot apróra törve meghintették.

FORGÁCSFÁNK:

Lisztet, zsirt, cukrot, sót tejjel élesztővel összegyúrták, utána kiszórták, derelye szaggatóval kiszaggatták. A rózsafánkot is ugyan így készítették, csak amíg a forgácsfánkot

háromszög alakúra vágják, a rózsafánkot a kinyult tészta hosszába csikra vágják. Kezükefejére hajtották, a tészta végét hozzányomták a tésztához hozzáragadt, forró zsírba kait kisütötték.

K Ö T R É T E S :

Tésztája ugyan úgy készül, mint a diós és a mákos tésztáé. Gyöngére hagyják a tésztáját, hogy nyujtani lehessen. Amikor megkel, az asztalra abroszt tesznek, azon kinyujtsák, langyos zsírral megöntözték, ráhintették a hinteléket. Általában darát használtak, diót is, mákot is.

H I N T E L É K:

Buzadarát, tojással, tejfellel, cukorral kikeverték, kanállal karikába szórták rá a tésztára, utána hajtogatták össze. Turót tojással, cukorral keverték, diót, mákot szintén cukorral.

K Ö T P R Ó S Z A + B U Z A P R Ó S Z Á:

Az élesztőt tejbe megáztatták, két tepsizhez kb. 2 kg. lisztet kellett felhasználni, másfél liter tejet, 3-4 tojást, ezeket fazékba összekeverték, az élesztőt hozzáadták és kelni hagyták kb. fél óráig. Utána, amikor megkelt ünteni kellett a tepsibe. A tepsibe is hagyták kelni, amikor megkelt tetejére hinteléknek a lisztet, zsírral, cukorral összekeverték, megpirították, utána kézzel összemorzsták, olyan lett, mint a lisztis tere. Ráhintették a tésztára, de diót és lekvárt is szoktak rátenni. A lekvárt kanál hegyéről késsel csútkodták rá. Két-három ujjnyi vastagra sütik, sütés közbe kel fel, vastagodik meg.

K Ö T T KUKORICAPRÓSA:

Ugyan úgy készül, mint a búzaprósa. Hinteléknek, diót, lekvárt használnak.

KELETLEN TÉSztÁK:

ALUDTEJES BÚZAPRÓSA:

Aludtejet a liszttel összekeverik, só, tojást tesznek bele. Vékonyra keverik. A tepsit bezsírozzák hideg zsírral, az összekevert folyékony masszát tepsibe öntik, általában vékonyan sűtik, tetejét $\frac{1}{2}$ olvasztott zsírral, tejföllel megöntözik. 20-25 perc alatt megsűl, ha ropogós, akkor jobb ízű.

ALUDTEJES KUKORICAPRÓSA:

Ugyan úgy készül, mint az aludtejes búzaprósa. Ha pl. vajat köpültek, az abból fennmaradt irót használták fel aludtej helyett, azsal keverték.

KRUMPLI PRÓSA:

Nyers krumplit lereszelték, só, kevés zsirt tettek bele, liszttel kikeverték, bezsírozott tepsibe öntötték, tetejére olvasztott zsirt öntötték, 20-25 perc alatt megsűlt. Ropogósan jobb íze volt.

KUKORICA GÖNHÖ, VAGY GÖRHÖNY:

Cukros, édes forralt tejjel leferránták a kukoricalisztet, sőt, zsírt tettek bele, püre alját, tojással összegyúrták, kifermálták gömbölyűre, mint a pogácsát, csak sokkal vastagabb volt, kb. 5-8 cm. vastagságu, de ennél vastagabb is, tetejére rányomták három ujjukat, hüvelyk, mutató és a nagyujjukat. Ez volt a disza.

TÖPÖRNYŰS POGÁCSA:

T töpörnyűt ledarálják, összekeverték liszttel, sütőport, sőt, tojást tettek bele, édestojjal összegyúrták. Többször kisodorták, utána kiszaggatták, pogácsaszaggatóval. Beszűrozott tepsibe rakták, tetejét megkenték tojéssárgájával. Amikor megsült, annyi rétvált el, ahányszor kisodorták.

KRUMPLIS POGÁCSA:

A krumplit megfőzték, összezúrták, sőt, zsírt tettek bele, liszttel összegyúrták, pogácsaszaggatóval kiszaggatták, a kiszaggatás után díszítették, vagy a pogácsaszaggatóval vagdoszták meg, vagy késsel vágta rá csíkokat.

PAPRIKÁS POGÁCSA:

A lisztbe paprikát tettek, sőt, tejjel, vagy zsírral összegyúrták, kis cipókat osháltak belőle, ezeket kisodorták, késsel megvagdalták a tetejét, vagy villával megbüködték. Ez volt a díszítése.

PALACINTA:

A lisztet tejjel, vagy vízzel összekeverték, só, tojást tettek bele, jól kikeverték folyékonyan. Palacinta sütőbe kisütötték.

TÖLTÉSEK:

Turót a tojás sárgájával összekeverték, a diót mákot a cukorral. Főtt krumplit megtörték, tojás sárgáját, só, zsirt tettek bele, jól összekeverték.

A káposztát apróra vágják, zsírba megsütötték, só, magyarborsot tettek bele.

Répa: Cukorrépát, takarmányrépát lereszelték, zsírba megsütötték, édes tejfel felengedték, dukrot tettek bele, jól kikeverték.

NYUJTOTT RÉTESEK:

Lisztet langyos vízzel, tojással, sóval összekeverték, egy csöpp ecetet tettek bele, hogy jobban nyuladjon, jól kidagasztották, amíg a hintelőket elkészítették, addig hagyták pihenni. Leterítették az asztalt abrosszal, kinyújtották a rétes tésztát. Először ahány levelet akartak készíteni, annyiszor levélre végték ki a tésztát. A tetejét egy kicsit megodorták, hogy jobban nyuladjon. Előbb két kezükön kinyújtották, körbe-körbe húzogatták, vagy rátették az asztalra, és addig húzogatták, míg szép vékony nem lett. Ha kilyukadt a rétestészta, az attól volt,

nem pihent eleget.

Amikor kinyújtották a rétest, olvasztott zsirral megöntötték, ráhintették a hinteléket, az abrosz két végét összehajtogatták, régebben feldarabolták nyersen úgy tették a tepsibe, úgy rakták rá a hinteléket. Olyan hosszúra vágták, amilyen hosszú volt a tepszi. Előzőleg a tepsi megzsírozták, sütőbe, vagy kemencébe sütötték meg.

H I N T E L É K E K:

Turó, dió, mák, káoszta, répa, krumpli, cseresznye, meggy.

BUZADARÁS, LEKVÁROS RÉTES:

A rétestészta hinteléknek buzadarát zsirban megpirították, vízzel felengedték, cukorral összekeverték, ráhintették a rétesre, kanálból szilvalekvárt csapkodtak rá. A prézlit régebben úgy készítették, leszelték a kenyeret, tepsibe rakták, sütőbe, vagy kemencébe megszáritották, morzsába ragtörték, később már szemlépből is így készítették.

K I F Ő T T T É S Z T Á K, MÁCSIK T É S Z T Á K:

Kenyérlisztből, másodík lisztből készítették. A család számától függött a felhasznált liszt mennyisége. Volt olyan család, ahol másfél-két kilót is felhasználtak. Lisztet, só, liszttel tojást, kevés mázzal összegyúrtak, utána sodrófával gyuródeszkán kidorták. 15-20 cm. széles hosszú lapokra vágták, táána egymásra hajtogatták, majd csikokra vágták. Forró vízben kifőzték, mácsikszedővel kiszedték, hidegvízzel öntötték le.

vagy olvasztott forró zsírral. Tepsibe, vagy cseréptálba rakták. Hidegvizsel azért üntötték le, vagy forró zsírral, hogy ne ragadjon össze. Kockaalakúra a krumplis és a káposztás tésztát vágják.

Ma is ugyan úgy készül.

H I N T E L É K E K:

Dió, mák, lekvár, buzdara, turó.

TÓJÁSÓS MÁCSIK:

8-10 literes fazékba egyszerre kell kifőzni a másikatésztát, tepsibe, vagy tálba üntötték, leöntötték forró zsírral, a tojást előre felhabolták, ráöntötték, összekeverték. Ma úgy is készítik, a tojást megfőzik, kockára vágják, összekeverik a mácsik tésztával.

KRUMPLIS NUDLI, VAGY PISKURA:

Krumplit megfőzték, összetörték, kevés zsirt, sőt, és a lisztet összegyúrták, csak annyi lisztet tettek bele, amennyit a krumpli felvett, utána kisodorták. Kb. 5 cm. széles lapokra vágták, a lapák ujjnyi vastagságúra voltak gyurva, néha olyan szélességre aprították fel, mint a... Utána kézzel kisodorták, kifőzték, hinteléknek buzadarát, mákot használtak. A buzadarát megpirították, cukorral összekeverték, vízzel felengedték. Úgy is csinálták, hogy a vöröshagymát megsütötték, amikor a hús meg sült pirospaprikát tettek bele, és ráöntötték a piskurára, összekeverték.

KRUMPLIS MÁCSIK:

Paprikáskrumplit főznek, ráöntik a kifőzött mácsikra és összekeverik.

KÉDOSZTÁS MÁCSIK:

Fejeskáposztát apró kockára vágják, zsírba megsütik, só, törött magyarborsot tesznek bele, összekeverik a mácsikkal.

BARÁTFÜLE:

Alapanyaga a mácsiktészta. A tésztát kisodorják, derelyevágóval kivágják, hinteléknek; szilvalekvárt, ujabban mákbaracklekvárt raknak bele. A kisodort tésztát utána összehajtják, kifőzik. Mielőtt kifőznék az összehajtogatásnál ott, ahol lekvár van, jól összenyomkodják, hogy a tészta ragadjon össze. Amikor kifőzik cukorral, piritott darával keverik össze.

Kifőzés után ezt is ugyan úgy megöntözik forró zsirral, mint a mácsikot.

P É P E S ÉTELEK:G Á N I C A:

A krumplit megfőzik, összetörik, annyi lisztet tesznek bele, hogy olyan kemény legyen, amikor majd szaggatják, hi lehessen szaggatni. Sót, vizet tesznek bele, összekeverik, fazékban főzik pöfögve föl. Akkor főtt meg, ha a középre szurt fakanál megáll benne.

Utána kiszaggatják, az előre elkészített vöröshagymás zsirral megöntözik, a szaggatásnál a kanalat bele kell mártani a zsírba, azért, hogy ne ragadjon hozzá a kanálhoz a gánica. ~~Amikor kiszaggatják,~~ Tejfelt öntenek rá még.

P E M P Ó

Ugyan úgy készül, mint a gánica, kevesebb lisztet tesznek bele, hogy ne legyen kemény, nem szaggatják ki, tálalás-kor a tányérba szétnyomkodják, vöröshagymás zsirt öntenek a tetejére.

Tejfellet is fogyaszthatják, megöntözik.

L I S Z T I S T E R C : L I S Z T E S T E R C :

Lisztet zsírba felteszik pirulni, sőt tesznek bele, amikor a liszt megpirult, megbarapult, Borró vízzel leöntik. Ezután állandóan keverni kell, nehogy ~~leég~~ leégjen, majd leöntik forró zsirral, és utána fakánállal vágják, hogy apró szemű legyen.

K R U M P L I S T E R C :

A krumplit sós vízbe megfőzik, zsírba vöröshagymát sütnek, amikor a krumpli megfőtt, összeszusszák, melegen tálalják, a tányérba szétnyomkodják, forró vöröshagymás zsirt öntenek rá.

Régen olyan zsirt használtak fel, ami leült a vendő fenekére és benne volt a pőrő alja.

TÖRÖTT BORSÓ:

Fehér borsót megőzik, sót, babérlevelet főznek bele. ~~Amikor~~
 Amikor a borsó már megfőtt, 5 tőgu családnál kb. 50 dkg. lisztet
 tettek bele és amíg a liszt meg nem főtt, állandóan keverni
 kellett, az állandó keverés közben a borsó is összetörött.
 Amikor megfőtt, tálcánál a tányér aljára kevés zsirt tettek.
 Tányéron széjjel nyomkodták kanállal, tetejére vöröshagymás
 zsirt öntöttek.

TEJTERMÉK:

A tejtermék felhasználása étkezésnél és elkészítése:

A tejet naponta fogyasztották, ahogy kifejték, úgy melegen át-
 szűrték. Kenyérrel fogyasztották.

Az aludtejet uszonára, nyáron letették hűsre a pincébe.

Meleg időben ha ettek belőle, nem szomjazott az ember.

A tejszeles turót uszonára, vacsorára fogyasztották.

A vaj, tejjel, turó tulnyomó részben a piarora került.

Tejet vittek a tejszarnokba is, pénzelték belőle. A házi
 szükségletre a kiadást tejpénzből, tejhaszon árából fedezték.

Ugy osztották be házi szükségletre és eladásra is jussan.

Piarora általában szerdán napon mentek, addigra már az el-
 szűrt tejet, ami megaludt, lefőltözték, turónak megöntözték.

A tejjelből vaját is kőpültek. Volt, aki egy héten többször
 is ment piarora. Általában olyanok, akik több fejsze tehenet
 tartottak. Régebben is, éppen úgy, mint napjainkban biztos
 pénz volt a tejhaszon.



Kovács Györgyné, 73 éves:

Mielőtt kifejtem a tehenet, megmostam langyes vízben a tőgyit, tiszta szakasztó ruhával megtöríttem, és csak aztán átam neki fejnyi. Amikor kifejtem a tehenet, utána a tejet elszűrtem, egy-kettő-három literes cserépfazékba. Amikor megaludt lefűlöttem. Az aludtejet kimelegítettem turónak, ha vaját akartunk készíteni, akkor kiráztuk a kőpülőbe.

T E J F Ő L:

Amikor a tej megaludt a cserépfazékba, lefűlöték, leszedték a tetejéről a tejfelt, egy másfél literes cseréppohárba tették, ebbe vitték a piarora, vagy használtak belőle.

T U R Ó:

A lefűlötött aludtejet lábasba, vagy fazékba, régen cserépfazékba kimelegítették, amikor a savó a tetejére feljött, az aludtejet beleöntötték egy ruhazacskóba, ez hegyesre volt varrva. Száját bekötötték, felakasztották az azetai lábára vert szögre, tálat tettek alá, abba folyt az savó. Az aludtejet nem szabadott nagyon kimelegíteni, mert akkor száraz lett a turó, nem lett olyan szép mályásos.

V A J:

6-8 literes cserépfazékba tették a tejfelt, erre a célra vajkőpülő volt elkészítve. A tetején egy lapos, gömb alakú deszka, közepén lyuk volt, ebbe a lyukba dugták bele a kőpülő szárát, a kőpülő szárának alján gömbölyű deszka több

helyen át velt furva, ez a Vajköpblő szárára volt erősítve, függőleges irányba addig húzogatták, amíg a Vaj összeállt. A tetejére azért kellett a deszka fedől, hogy rázás közben a vaj, tejjel ki ne esorogjon. Amikor a vaj összeállt kivették a köpblőből, beletették hideg vízbe, azért, hogy keményebbre összeálljon, a hidegvíz összehúzza. Utána tornavélbe rakták, abba vitték a piacra.

Az iróval behabarták a leveseket, főzelékeket, kukorica és buzaprósznát keverték belőle.

TEJFELES PAPRIKÁS TURÓ:

Apróra vágott fokhagymát, vagy vöröshagymát, ki hogy fogyasztotta, piros törött paprikával, sóval, tejjel összekeverték. Frissen elkészítve is fogyasztották, ha hagyták állni egy-két órát, jobb íze volt, mert összeérett.

FÜSTÖLT TURÓ:

Turót piros/törött paprikával összegyúrták, tenyerükkel kup alakúra kiképezték, úgy, hogy a tejeje hegyes forma volt. A füstökonyhába feltették fesszkára, a deszka a gerondához volt erősítve, dróton lógott. Megfüstölték, jó keményre szárad, reggelire, uzsonnára fogyasztották, a piacra is vitték.

ALUDETEJ:

Uzsonnára fogyasztták, vöröshagymával, zöldpaprikával, kenyérrrel. A megáldott, lefőltözött tej aljából, amiből turót készítenek.

Nyáron nagy munkaidőben tejfel, turó, aludtej, az előre elkészített füstölt turó, vagy a gyorsan elkészített paprikás, tejszerű turó volt leginkább az eledelük, mert a nagy munka miatt a főzésre nem volt még indig idő.

BÉFŐZÉSEK:SZILVALEKVÁR:

Szilvát megmosták, kimagolták, vasfazékba kifőzték, reggeltől-estig kellett főzni, amíg megfő. Hosszu nyelvű fakanállal kevergették és távolabb kellett állni, nehogy megégjenek, amikor főzték. Mert a lekvár pöfögve főtt, és néha-néha az ember szeme közé is került néhány cseppe belőle, ha nem vigyázott. Amikor már majdnem megfőtt, akkor tették bele a fahéjat, de ezt nem mindenki csinálta. Általában csak úgy magában szokták főzni. Cserépfazékakban tárolták, melegen belemerték, utána beteggék a kemencébe, hogy a teteje bőrűbődjön meg, amikor megbőrösödött, meleg zsirral lekenték a tetejét. Később már csak ruhával, vagy hólyag papírral kötötték le a fazekakat.

KAJSZIBARACK:

Beletették meleg vízbe, hogy a bőre összeugorjon, és könnyen lejjön. De jobb volt, ha hámozták. Egy ideig főzték, utána beletették a cukrot, utána már nem sokáig kellett főzni,

csak addig, amíg a cukor elfőtt. Cserépfazékba, később dunsztosüvegbe tették, tetejét lekötötték ruhával, hőlyagpapírral, újabban celofánpapírt használnak a lekötéshez.

PARADICSOM:

A paradicsomot megmossák, utána kivágják a kocsát, régebben vasfazékban, újabban nagyfazékba fődik. Amikor megfőtt, átpasszírozzák, utána még egyszer felforraltják. Az üvegeket a tűzhelyre készítettségébe, amibe víz volt, előmelegítették, forrón öntötték bele a paradicsomot. Utána beletették egy nagy kosárba, a tetejét letakarták ruhával vastagon, két napig állt a száraz dunsztba.

Az üvegeket régen kukoricasutával dugták be, aztán ruhával lekötötték, ezt úgy csinálták, bedugták az üvegeket kukorica csutával, de csinálták kukorica csomával is. Amió előre megvizsgáltak, betekerték, házi cőrnával átkötötték. De úgy is csinálták, hogy a kukorica csomát ismét körültekerték ruhával, jó szorosra, hogy levegőt ne kapjon. A kemencébe tették dunsztolni, akkor a tepsibe vizet tettek, abba állították bele az üvegeket. Vizet azért öntöttek a tepsibe, hogy az üvegek el ne durranjanak a melegtől. Általában kenyérsütés után dunsztolták, kemencébe.

ASZALT GYÜMÖLCSŰK:

Kenyérsütéskor, de elfűtötték a kemencét gyümölcsnek is. Kenyérsütés után, amikor a kenyeret kiszedték, beöntötték a gyümölcsöt a kemence földjére. Ha kevés volt neki a meleg, szénvonóval kihúzták a gyümölcsöt, és újra elfűtötték a kemencét. Amikor a tűz leégett, paraszt kihúzták, újabbx újra

beleöntötték a gyümölcsöt. Kétszer-háromszor is el kellett fűteni a kemencét, mire a gyümölcs megaszalódott. A tuskókürtét, vadkürtét, szilvát a kemence földjén aszalták.

Az almát leszelték tepsibe, a cseresznyét, meggyet lekapecsolták, ezt is tepsibe rakták, úgy aszalódott meg.

Amikor megaszalódott, ruhából varrt zacskóba rakták, külön-külön az aszalt gyümölcsöket. Padlison a gerendába vert szegekre aggatták fel, azért, hogy szellős helyen legyen.

Amikor fogyasztani akartak beőltük, vettek a zacskóból, jól megmosták, levest is főttek belőle, de úgy is fogyasztották, nyersen is ették, néhány szemet kíváncsiságból.

A S Z A L T G Y Ü M Ő L C S L E V E S E K :

Tuskókörte, vadkörte, alma, szilva, cseresznye, meggy.

Külön-külön is főttek, de vegyesen is. Jól megmosták, fel tették vízbe főni, cukrot tettek hozzá, amikor megfőtt, tejjel, liszttel behabarták.

ERDEI GYÜMÖLCSŰK FELHASZNÁLÁSIK ÉTKEZÉSRE:

SZELIDGESZTENYE:

Főve, sülve fogyasztják.

VADKÖRTE:

Nyersen, érett állapotban fogyasztották, úgy érelték, hogy szalmába rakták, ott megpujjult, ~~és~~ aszalva is fogyasztották.

VADALMA:

Vadalmát aszalva, esencet készítettek belőle.

FÜLDISZEDER, FEKETESZEDER:

Fogyasztották és piacra is vitték belőle.

B I C S K E-HECSLI:

Vadrózsafa gyümölcse. Félkézre főzték, félkész állapotban adták el a piacon. A vevő utána tetszés szerint annyi cukorral főzte be, amennyivel akarta, ízlés szerint.

ERDEI EPER, SZAMÓCA:

Fogyasztották, piacra is vitték.

SZŐLŐ TARTÓSÍTÁSA:

A szőlőfajták közül izabella, piros, fehér delovári, ottelló, szőlőket használták fel téli tartósításra. Kacsára spárgát kötöttek, a szőlőhegyen a pincébe, rudat erősítették fel a gerendára, arra aggatták fel a szőlőt. Karácsonykor, de még januárban is lehetett szőlőt enni.

D I S Z N Ó Ű L É S:

Amikor disznót öltek karácsonyra, ujóvre, általában decemberben, januárban ölték le a hizókat. Oda készíteték az udvarra a pörkölő szalmát, reggel korán feltették a fazékba a vizet forrni, hogy készen legyen arra az időre, amire a disznót megpörkölük. Előtte este a gazda már a szomszédokat

és a rokonságot meghívta segítségül, akik lesegítették fogni a disznót. A disznóölés az szal kezdődött, a gazda pálinkával kínálta meg a segítséget, pörkölés közben forralt bort fogyasztottak. A pálinkázás után kis ideig elbeszélgettek, ha disznóöltőt hívott a gazda, megkérdezte a disznóöltő, milyen fűszerekkel akarja elkészíttetni, hurkát, svádlit, stb.

Megérdeklődte, hogy ezekből a fűszerekből a háziasszony mennyit szerzett be, azt is megbeszéltek, mennyit töltenek. Régebben a disznóöltő elrendezte a húst. Utána elment, a többi munkát a család végezte.

A kövesztést, a kásgőzést, a hurka, a svádli töltését és a zsirsütést a háziak végezték. Volt olyan disznóöléses pálinkás reggel, amikor a leült disznó hátán égő szalmával elszaladt, utána még egyszer meg kellett ülni.

Amikor a disznót leülték, hasára fordították, négy lábát szójával feszítették, megrakták szalmával. Három-négyeszer is meg kellett pörkölni, amire a szőre leégett. Aki jól tudott pörkölni a disznó hátát és két oldalát meg tudta pörkölni három-négy pörköléssel. Amikor leégett a szalma, szalmából csutakot csavartak, lepucolták a pürnyét, megnézték, hol mennyire égett le a szőr, ahol nem égett le, ott vastagabban terítették a szalmát. Ahol már jól leégett, ott vékonyabbra terítették a szalmát, nehogy kiégjen a bőre. A félredobott csutakokat a gőzerek szokták meggyújtani, úgy mondták, pörkölnek a kis disznót.

Amikor a háta két oldala pirosra pörkölődött, késsel megkotorták, akkor volt jó apörkölés, ha a kés alatt pirosodott a bőr. Utána a hátára fordították, kitámasztották a két oldalát vágottfával, hasa alját megrakták szalmával, négy lábára szalmacsutakat osavarták, amikor leégett a szalma, körmeit hirtelen mezdulattal megosavarták, így vált le.

A kőrnét azért kellett becsavarni csutakkal, hogy előbb megsült, és könnyebb lejjött. Amikor megvolt a pörkölés, jól megvakarták, melegvizzel öntözgették, szép fehérre hámlott a bőre. Utána feltették a bontószékra, hideg vízzel addig öntözték, amíg tiszta nem lett.

A disznót a bontószéken a hátára fektették, kivágták a négy sonkát keresztbe. Pl.: a bal első, utána a jobb hátsót. Meg is szokták keresztelni. A toka részénél késsel keresztet vágtak a bőrre, a két első lába közé, és a gyerekeknek kellett megsózni. Ha nem tudta idejében elkapni a gyerekek a kezét, a disznóuló ráütött a késsel, természetesen a kést lapjára fordítva. Amikor kivágták a négy sonkát, hasára fordították, vágottfával kitámasztották, levágták a fejét, hátáról, két oldaláról levették a szalonnát, a hasaalján rajtahagyták, abból vágták ki a füstölni való szalonnát, mert ez vékonyabba és jobb ízű is volt, két-három husréteg volt benne, nem volt olyan zsíros, mint a hátszalonna. Amikor levágták a szalonnát, utána kivágták a fehérpocsenyét, majd az orját, gerincosontot,

ma már úgy vágják ki a gerinccsontot, a hussal együtt, ezt nevezik karajnak. Széthuzták a disznót, kivették a eüdt, májat, utána vágják ki a garmák gyomrát és a belit, de előleg a tüdővel már kivették pásztorpecsenyét. Ezután kivágták a két oldalast, a két lukas osontot, forgót, leszedték a hájat, nyulakusát, ez olyan széles, mint amilyen széles a disznónak a hasa. Utoljára maradt a hasaalja szalonna, ebből négy-öt-hat táblát szoktak kivágni és felfüstölteni. Ki keskenyebbre, ki szélesebbre vágta, tetszés szerint. Bontás után formálták kis a sonkát, hogy formája legyen, ne legyen cafrangos.

HUS BESÓZÁSA, FÜSTÖLÉSE:

Sonkát, fehérpecsenyét, nyula húsát, oldalast, szalonnát, kürmöket, bürkét, fejét, az orrát kicsontozva, lésózták a sózóteknőbe. Egy disznóhoz kb. 3 kg. só használatal fel. két-három hétig állt a sóba, naponta meg kellett forgatni, levét engedett, azzal kellett öntözni. Mikor kivették a sózóból, az langyos vízzel megmosták, feltették a füstös konyhába hideg füstre, az oda készített rudakra füstölődni. Néhány nap alatt megfüstölődött. Amikor megfüstölődött, szákba rakták, nagy papzsákba, és betették egy ládába, ott tartották.

KÜESZTŐ:

Üstben küesztették vízben a tüdőt, a tüdőt előleg hideg vízben kiástatták. Májat, apró hús, bürkét, szalonna-

darabokat, szivét, vesét. Régebben csak svádlit csináltak, meg kukoricakásából hurkát tölthettek. A májat megsültötték, a tüdőt megfőzték levesnek. A 30-as években már tölthettek kolbászt, májas hurkát, régebben hajdina hurkát is, ma már a hurkát rizssal töltik, főtt húst darálnak bele, kövesztett lével keverik meg és a felfogott vérrel.

S V Á D L I:

Szalonnát, bőrköt, szivét, vesét, húst ezt mind a kövesztő léből szedték ki, hosszú osikokra szelték, kb. 15 cm. hosszúra, sóval, piros törött paprikával, törött magyarborsal, pászirkával összekeverték a húsokat, fohagymát apróra vágták, vízzel felöntötték, abban ázott, levét ráöntötték a húsrá, jól összekeverték, közben meg kellett kóstolni elég fűszeres-e. Rövid ideig állni hagyták, utána beletöltötték a disznó gyomrába. Régebben a gyomrába, utabban a katakütyükébe is töltenek. Előzőleg a disznóbeleket, gyomrát, katakütyükét, vékony, vastagbeleket kifordították, először kimosták, késsel megvakarták. Amikor a svádlit megtöltötték, betették a kövesztő lébe, kb. 30 percig kövezt, de közben meg kellett böködni villával, nehogy kirepedjen.
Utána felfűtötték, k

KUKORICAKÁSÁS HURKA:

A kását kiszitálták, vízbe jól megmossák, kipülhették először, aztán mossák meg, kövesztő lében megfőzték, kihagy-
ták hűlni, nem sokáig, csak annyira, hogy ne legyen forró.

Sót, piros törütpaprikát, gajorannát, bassirkát, sült vörshagymát, tört magyarborsot keverték bele. Jól összekeverték, meg kellett kóstolni, hogy elég fűszeres-e. Hurkatöltővel beletöltötték a disznó belibe. Két végét lekötötték házi-cérnával, karikára összehajtogatták és középen megkötötték. Betették a hideg kamrába, szalmára aztán sültve fogyasztották.

HAJDINA HURKA:

Ugyan úgy készül, mint a kukoricakásás hurka.

KÖVESZTETT SZALONNA:

Tekeszalonnából készült, kővesztőlében megkövesztették, amikor megkövedt kiszedték a kővesztő léből, kevés ideig hagyták főni, megsózták, megpaprikázták, apróra vágott fokhagymával meghintették. Abárolt, vagy abált szalonnának is mondják.

ZSIRSZALONNA KISÜTÉSE:

A szalonnát táblába vágják, egy kicsit megkövesztették, amikor kihült, utána kockára vágják úgy süttették ki. Amikor süttették kevés tejet üntöttek, hogy piros legyen a pürc. A tejet akkor üntöttek bele, amikor már egyet rotytant a szalonna, sült már a zsírja.

P Ü R C-TÖPÖRTYÜ:

Amikor a zsirszalonna kisült, a fennmaradt rostokból pürc lett.

Régebben téasztásírón, fakanállal nyomkodták, cseréptálba tették, amikor kihült, megsózták. Cserépfazékba szokták eltenni, a tetejét hideg zsírral lezeirosták, nyárig is elállt. Ujabbán tőpürtyű nyomón nyomják át, amióta divatba jött, ez a tőpürtyű már szárazabb, a zsirt jobban ki lehet nyomni belőle. A régi jobb volt, jobban jó lehetett lakni vele.

VÁGOTTZSIR:

Szalonnát apróra vágják, sóval beszegyurták, favéndőbe rakják. Amikor mácsikot főznek, abból sűtöttek rá. Kenyérre is kenték, vöröshagymával, fokhagymával, paprikával fogyasztották. A dűdölésre is sűtöttek belőle.

Z S I R:

Régen a tőpürtyűből megtisztított zsirt fa bűdönökbe tartósították. Ujabbán véndőbe öntik. Az alját külön véndőbe tették, ebbe benne volt a pöre aprólékja, gürhöny pogácsa sűtésénél használták fel.

S Ū L T M Á J:

Vöröshagymát paprikás zsirban megsűtötték. A májat leszeletelték, amikor máj majdnem megsűlt, akkor tették rá a velőt. Disznóöléskor bű zsirba sűtötték, sőt csak akkor tették rá, mikor már fogyasztották, mert különben a máj megkeményedett.

SÜLT HUS:

Éseróplábasba, vagy vaslábasba feltették a húst sülni, kevés vizet öntöttek rá, hogy kissé megpárolódjon. Saját zsirjában sült meg. Disznóöléskor annyi zsíros húst raktak bele, hogy bőven legyen zsirja, amibe megsül.

DISZNÓÖLÉSES HUSOS KÁPOSZTA LEVES:

Kihűlt friss húst feltették a fazékba, tetejére savanyu káposztát tettek, babérlevelet, sót, magyarborsot tettek bele. Pirosesüves paprikát, vöröshagymát - egész fejét - amikor megfőtt, bő zsirba kevés lisztet piros paprikával megpirították, aztán belerántottak. Jó ízű husoskáposztát csak disznóöléskor lehetett főzni, friss husból.

TÜDŐ L E V E S:

A megkövesztett tüdőt lezseletelték kockára, feltették főni vízbe, sót, babérlevelet tettek bele, egy fej vöröshagymát. Amikor már kezdett forrni, kockára vágott krumplit tettek hozzá. Amikor megfőtt piros törött paprikával rántást csináltak és belerántottak. Fogyasztás közben esencet tettek bele.

HÁJAS POGÁCSA:

A hájat elmorzsálták, liszttel, vízzel, tejjel, sóval össze gyúrták, kásodorták, kiszaggatták, sütőbe megsütötték, nem olyan volt, mint a mostani, ilyen rógeges.

LESÜTÖTT HUS:

Oldalast, fehér peccenyét, elvagdalták, lesózták, a húst beletették cseréptálba, vagy tepsibe, vízzel meglocsolták és kemencébe süttették meg. Közbe megforgatták, azért, hogy alulról is felülről is egyformán piruljon meg, saját zsírjába sült meg. A húst nem hagyták kihűlni, melegen rakták bejé a bűdűbe, aztán leöntötték zsirral, soha nem romlott meg.

K O C S O N Y A:

Füstölt disznófejéből, körümből főzték, a húst jól megmosták, feltették főzni, sőt, babérlevelet, magyarborsót, csüvespaprikát tettek bele. ^{3-4 nagy fej fokhagymát tettek még bele.} Kb. 4-5 óra alatt megfőtt. Utána leszűrték, a húst leszedték a csontról, elosztották a tányérokba, és a kihült kocsonyát ráérték. Télen hidegben egy-két óra alatt megaludt.

K Ó S T O L Ó:

Tányérba kukoricakását tettek, vagy régebben cseréptálba, sült hússal megrakták, zsirjával megöntötték, ez volt a kóstoló. Azoknak vitték, akikből ők is kaptak kóstolót.

LAKODALMI ÉTELEK NAPJAINKIAN:

Lakodalom előtt két-három nappal előbb sütik meg a süteményeket, ezt már a szakácsnők készítik. Vendégvárót, mézespuskadlit, piskótát, piskótatekereset, linzertésztát, tortákat.

Ha vasárnapra esett a lakodalom, pénteken megsütötték a kukorist, 60-70 darabot is sütnék belőle. A kemence földjén süttik napjainkban is, úgy mint régen. Elkészítik a levestésztákat is, hosszú metéltet, vagy kockametéltet. Ha hideg idő van, tél, akkor főznek kocsonát is füstölt és friss disznóhúsból. Lakodalom napján már korán reggel mentek a szakács asszonyok, csinálták a rétest. Lakodalom előtt való nap pucolják meg a barenfiakat, és lakodalom reggel már felpakolják az ebédfő való levest, ebédre becsinált levest főznek, csirke és tyukaprólókból. Sült lins, hurka, savanyúság az ebéd.

Savanyúság: uborka, papriká.

Vacsorához a levest 50-60 literes üstökbe főzik, és amennyi tyuk egész be belefér egy-egy kondérba annyit tesznek bele. Természetesen a húsvéshez való fűszereket is belerakják.

Amikor a tyuk megfőtt a levesben, kiszedik, kemencébe rakják tepsiibe megpiritják, peccenyehus lesz belőle.

Ujabbán már gázsütőbe is piritják, mert ez is van. A levest leszűrik, 30-40 literes fazekakba főzik be levestésztával.

Rántott húst friss disznóhúsból készítik, valamint a paccenyőt is.

Ritkaság számba megy a diós-mákos kalács. A régebbi tésztafélékből a kukorica maradt. Kugli és a patkó teljesen elmaradt. Inkább az aprósütemények vannak manapság.

LAKODALMI VACSORA:

Tyukhusleves, paradicsom mártás, főtt tyukhus, rétes.

A rétes, turós, káposztás, mákos, diós.

Pörkölt rissával, a pörköltet baromfi aprólékból készítik. Szránya, mája, nyaka, zuzsa, mába.

Pecsenye: Baromfihus piritva, disznóhus sültve.

Rántotthús: disznóhúsból, baromfi húsból.

Fasírozott: disznóhúsból, marhahúsbólra ^{sütőbe} egyesesen is készítik.

Hosszu rudba, vagy pogácsának gyurják, tepsibe, vagy kemencébe sűtik meg. A húst ledarálják, beáztatott zsemelével, sóval, vöröshagymával, magyarborsal, fokhagymával, tesznek bele kevés lisztet, tejját tesznek bele, utána kiformájják, megsűtik.

TÉSZTÁK: mákos-diós tészta ritkán fordul elő, különböző sütemények kerülnek az asztalra.



Részlet a szőlőhegyből.

Foto: BANLAKI ISTVÁN



Szőlősorok között termelték a paprikát és termelik még napjainkban is.

Foto: BAHNLAKI ISTVÁN



A szőlősorok között termelik a zöldséget
és termelik még napjainkban is.



Szőlőben termelt gyümölcsök.



Gyömölcsös a szőlőben

Foto: BR'NLAKI ISTVÁN



Évszázados gesztenyefák a szőlőhegyen



A telekben kialakított gyümölcsös



Foto: BÉNYLAKI ISTVÁN

Amikor a báró mezejére jártak napszámba,
ugy vitték a vállukon a kenyérruhába a
reggeli, ebédet, uzsonnát.
Körtét, almát, szilvát, paprikát, hagymát
és egyéb zöldségféléket érési sorrendben.



Kenyeresruha a bele készített gyümölcsökkel. Ezt vitték, amikor mentek napszámba, reggelire, ebédre, uzsonnára.

Foto: BÉNYÓ LÁKSI ISTVÁN



Mig régebben mindennapos táplálék volt a gyümölcs, ma akkor fogyasztják, amikor megkívánják.

-78-

~~A~~



Foto: BANLAKI ISTVÁN

Régebben a kemencék bent voltak a füstökonyhába megkalkva. A régi házak lebontása után a kemencéket az udvaron rakták meg. 1950-es évektől, amikor már a kenyeret a boltban vásárolták, az udvari részen is lebontották a kemencéket, azonban néhányat a nyári konyhában raktak meg, ebből 2 - 3 van a faluba és még egy kemence áll kint az udvaron.



A megkelt kenyér a szakajtóba.



A kenyér mosdatása. Mielőtt bevetették a kenyeret a kemencébe, langyos vízzel megmosdatták azért, hogy szépen kiroljon meg.



A kenyér bevetése

Foto: BÁN LAKI JÓZSEF

Foto: BÀN LÁKI ISTVÁN



A langalót régebben kézzel szokták
széjjel nyomkodni olyan nagyságra,
mint amikor a sütslapát volt. Ujabbán
sodrófával sodorják ki.



Langaló bevetése



A kiforrálásu táb kis ideig kelni
hagvták a tésztát.

Foto: BANLAKI ISTVÁN

A kicsipkézett patkó, → kuko-
ris.





A kemence földjén sült a tészta,
 éppen úgy, mint a kenyér. Ugyan úgy
 sültőlapáttal vetették be a kemencébe,
 mint a kenyeret.



Foto: BERNLAKI ISTVÁN

A nyári konyha előtt, a nyári kony-
 hába rakott kemencébe a kenyér be-
 vetése előtt.



A nyári konyha külsőben elhelyezett
sütőlapáton formálja a langalót.

Foto: BÓNLAKI JÚZSÁK



Foto: BUDAKI ISTVÁN

Baromfi udvar, a háznál nevelt
szárnyasokból biztosították a
húsellátásukat és biztosítják
ma is.



Foto: BÁNLAKI ISTVÁN.

Boros vizes kancsó, amikor a szőlőbe mentek dolgozni, vizet vittek benne, hazafelé jövet megtöltötték borral, bort hoztak benne, mert abb an az időben még nem volt demisson, ahogy Kámpics Károlyné mondja. Az édesanyámtól örököltem ezeket a cserépedényeket, még én is hoztam bort ebben a kancsóban, öt literes.



Foto: BÉNYLAKI
ISTVÁN

Virágmintás dagasztó cseréptál, tésztafélék dagasztására használtuk, de fölhasználtuk dísnóvóléskor is, húst raktunk bele, a hurkávalt akurkoricakását vagy a hajdinakását ebbe kevertük össze, kövesztő lével.

A mellette lévő laposabb cseréptálak tésztaütésre, hurkasításra, hussításra, de egyéb ételek elkészítésére is felhasználtuk, pl. főzelékek.



Foto: BÁNLAKI
ISTVÁN

Cserépfazekak, a nagyobb fazék tíz literes nagyobb családnál vagy lakodalmi levesfőzéskor használtuk. Disznóölésükör húsos káposztát főztünk benne, de ebben főztük a kecsonyát is nagyobb ünnepekre.

Ha nagy volt a család, akkor állandó használatban volt.

A kisebb fazék ugyanerre a célra szolgált, öt literest kisebb család használta.



Foto: BÁNYLAKI
ISTVÁN

Egy 1,2 l-es cseréppoharak, a mezőre vittek beane melegített, levest, főzeléket az ott dolgozó családtagoknak. De ugyanilyen cseréppoharakba vittek tejfelt a piacra is.

A modern konyhai edények teljesen kiszorították a használatból ezeket a cserépedényeket, azonban még napjainkban is lehet látni a nagykanizsai piacon árusokat, akik ilyen edényekben árusítják a tejfelt.



Foto: BÁNLAKI
ISTVÁN

Tejesfazekak: amikor kifejték a teheneket, a tejet ilyen cserépfazekakba szűrték el, de mielőtt leszűrték volna, vagy elszűrték volna, kigagyták hűlni a tejet, Egy-1,2 -2 L-es fazekak voltak, ezekben altatták meg a tejet.

Használat után jól ki kellett forrázni és kimosni hideg vízzel és utána kiakasztották az udvaron lévő tejesfazékszáritóra, ott jól kilevegőzött. Használat előtt jól kiöblítették hideg vízzel.