

ГЛУШО: КНЕЗУ МУСИТ

ГЛУШОС ИДЕДЕ: 1976.

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

40 lap

FŐLDOROSMI MUTATÓ: BABÓCSA

STAK MUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

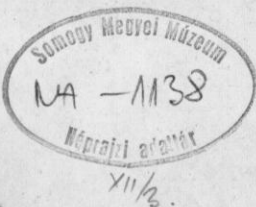


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRORS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3568-as TETELÉ ALÓL

3568



VII/162
Adatközlő: Radics Istvánné, Bode-
nyák Julianna, kat.
szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 janu-
ár 29. Babócsa.

A leggyakoribb ételek

Krumplileves csipédettel - zsírban hagymát sütöttek, vízzel feleresztet-
ték, krumplit főztek benne, csipédettet bele. Nyáron pet-
rezselyemzöldet is.

Itt is volt reszike leves, krumplilé színével.

Dömlő - második fogás: a krumplit összetörték főzőkanállal, kevés
krumplilét öntöttek rá, lisztet bele, jól megkeverték, -
mig leválik a kanálról meg a fazékról, tetejére hagymás-
zsír vagy tejfölös zsír.

3568



V/1/63.

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák
Julianne, kat. szül. 1915.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa

Saláta

"Sűrűn vetettük a salátát - "fűsaláta", ritkítottuk úgy fogyasztottuk,
ahol előbb kiritkították, ott fejbe ment."

Összel nem palántáztak itt.

Fűsalátát gyümölcsocettel öntöttünk le, úgy ettük.

3568



V/1/64

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyik
Juliana, kat. szül. 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

E c e t készítés

Vadalmát, körtét hajnalban südtünk, fakalapáccsal törtük favályuban, átraktuk egy hordóba, mikor fölemelkedett a törköly, kipréselték, mint a szőlőt "brenka"-vándölbe tettük, 50 literesbe, borogatásra is használtuk embernek, ló lábára ecettel gyurtunk agyagot és bekötöttük a lábát.

3568



v1/1/65

Adatközlő: Radics Istváné; Bodonyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

Babfajták:

Babot csak köztesnek vetettünk, külön helyre mint a tők, másik kukoricaáblába.

Itt vetett babfajták: fehér vajbab, fúrjbab, gömbölyű cifra futós, gyöngybab /apró fehér/, hosszú borsó v. kokasmányu, katicaborsó v. szajhaborsó, nagyon futós fele piros, fele fehér.

3568



VI/1/66

Adatközlő: Rádics Istvánné, Boóenyák Juli-
anna, kat.szül: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Zöldbab, zöldborsó felhasználása.

Cukorborsó régóta van,

Zöldbabot 1931-ben én vittem anyósomnak magot. Édesanyám szokott
baromfiaprólékkal zöldborsót sárgaréppával, petrezselyemmel, kocka-
tésztával vasárnap készíteni.

Hétköznapi ugyanazt husnőlkül főzött csak "hamislevest" kis kacsa-
szirt bele.

3568



VI/1/67

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

Rétes és fánk ünnepi tészták

Anyám rétest is sütött, de csak bucsukor, egy évben egyszer, anyósom nem készített sokat. Gabonahordáskor és újévkor fánkot sütött anyósom. Az újévi fánkra mondta, hogy ahogy nő a fánk, úgy nőjön az erszény is "fánke zabánke"!

3568

vii/1/68



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodenyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Rántás térolása

Készítettek el előre rántást egy literes lábosban.

3568



VI/1/69

Adatközlő: Radics Istvánné, Bočenyák Juli-
anna, kat.szül: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Tej feldolgozás

Keserű túróról nem hallott.

"Széres túró" /füstölt túró/ só, paprika és tejföl, -sárgára füstöl-
ték.

Tej leszűrése: "cedéno mleko"

"Na cedim mleko - malse stane" - elszűröm a tejet, hogy aludjon meg.

Sajtót nem készítettek itt sem gnyámék, sem anyósomék.

"savóleves" - felfőzték a savót, behabarták tejjel, felszelt ke-
nyérre merték.

"Kudari/!/" - aludttejből főzte nagyanyám, kis cukrot bele. Kenyér-
rel ettük.

Itták a tejet, -irót, savót is.

Csanak 1930-óta van, azóta nincs vajcsinálás.

Tejfölös mártás: jött hushoz. Fokhagymát piritottak, a hagymát kieszé-
ték, huslevessal felöntötték, lisztes-tejfölös habarást
tettek bele.

3568



VI/1/70

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodegyák Juli-
anna, kat.szül.: 1913.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Birkanyiró asszonyok

Háromfán és Bolhón voltak Somssich gróf babócsai uradalmának birka-
tenyésztésében birkanyiró asszonyok. Ezek másfelé is jártak a megyé-
ben. Babócsán Üzv. Tóth Vendelné, háromfai asszony él, aki birkanyi-
ró volt. Petőfi u. Baracsi bécsei oldalán lakik.



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák
 Julianna, kat. száml.: 1913.
 Gyűjtő: dr. Knózy Judit, 1976. január 29.
 Babócsa.

Kása fogyasztás:

Hajdina "kásaleves" hajdinkásaleves, pirítottak lisztet sziron, főleeresztették, bele a mosott hajdinát, hagymát, fokhagymát is tettek bele.

Hus mellé kása: sós vízben megfőzték, levét leszűrtük, hus mellé adtuk. Pörkölletel, szaftjával megöntöttük.

Köleskását vacsorára csak "tejbeköles" - "kölesleves" - felnőttek is fogyasztották.

Hajdinát jobbmódnak vetették. Szegényebbek kukoricakását fogyasztották.

3568



VI/1/12

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juliana,
na, kat. szül: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

Levesbetétek, levestészták

Metélt: úmepen került a huslevesbe

Kockatészta: huslevesbe, becsinált levesbe

Zsurmóka: lisztet /második buzaliszt/ vízzel felöntötték, keverték, tenyerükkel szétmorzsolták - egy alkalomra valót, tojás nélkül. Hamar megvolt. Tejeslevesbe is zsurmóka ment, meg a "zaciferta"-levesbe - mögöttük a hagymát sziron, leszűrték a hagymát; paprikát tett a szirba, beleöntötte a levesvizbe és belefőzte a zsurmókát.

"Reszike" - mikor előbb hazáért a mezőről anyósom és volt ideje akkor készitette.

"Gombócica" ebbe került tojás is, csipkedett tészta volt

Tarána-t nem ismerték itt.

Laskaleves nem volt itt.

Kötött tésztaleves - rántottleves félébe ment, metéltet összekötötték, de nem tettek rá hagymás szirt, kb 1x8 cm.-es csikokat kötöttek össze.



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodenyák Julian-
na, kat. szül: 1913.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

K i f ő t t t é s z t a

"Táska" rétestésztából kis táskákat hajtogatott anyám, mint a derelye,
kifőzte és forró szirral leöntötte és ettünk, 2 ujjnyi széles
volt, ezek egymásra hajtotta és a szélét lenyomkodta.



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodenyák Julian-
na, kat. szül: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Savanyulevesek:

"Tüdőleves" - éjszánáléskor volt, /most hurkába megy/ Belement:
gyomor, lépe, vese is - kockákra vágta fel, nem ment
bele csak hagyma, fokhagyma, babérlevél - egy kevés ecet,
korábban csak lisztes habarás, újabban tejfölös.
Szíve a sajtba ment kövesztve.

Gyümölcslevesek - aszaltból kompótféle, ezt nem habarták.

"Kürteleves, almaleves, szilvaleves" csak fölfőztük cukorral, ezt
nem habartuk be.

Savanyuleves: osterenyaka: babérlevél, víz, meg vizes habarás. Kenyér-
rel ettük, legtöbbször pénteken.

Beleszeltük a kenyeret, és ráöntöttük az osterenyakát.



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodenyák Julianna
 - kat. szül. 1913.
 Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
 Babócsa,

Mezői munkák ételei

Sokszor még nem is reggeliztünk, csak egy almát, egy kenyéret a köténybe és ettük ez után, míg kiértünk.

Délre: kenyér, paradicsom, paprika - kapáltunk, babot szedtünk. Néhasópogácsát sütött anyósom, hogy jóllakjunk. Még zsirt se adott a kenyérre, csak üresen vagy gyenge hagymával ehattuk.

Aratáskor, kaszáláskor főzött ebédet minden nap - dére, kihozta a fejére vagy vékába téve.

Káposztát, nyári káposztát - 3 napra savanyította, egy csibe jutott 11 embernek, kelt pogácsa "dignyéna pogácsa". Klesztóval és tejjel gyurta, de zsirt bele nemám! Máskor tyukhúslevest is csinált tégstával. Főtt hughoz krumplit - megtörte, zsirral leöntötte.

3568



VI/1/76

Adatközlő: Radics Istvánné, Boderják Julianna
kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

T o r m a csak húsvétkor volt és akkor reszelés nélkül rágták,
mártást itt nem készítettek, csak nagyszombaton.
Tormamártás nagyszombaton vacsora volt, úresen a sonka
levélrel öntötte fel a reszelt tormát, de a húst csak más-
nap ettük. Azt mondta, minek a hús, hisz benne főtt.

3568



VI/1/77.

Adatközlő: Radics Istváné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Lakodalomkor, keresztelőkör az étrend.

húsleves, -metélttel, főtt húshoz tejfölös v. paradicsom-
mártás, sült hús /hentestől hozták/ hajdinakása hozzá.

Tejfölös mártás: megpirított zsíron fokhagymát, a hagymát kiszedte,
húslevessel felöntötte és lisztes-tejfölös habarást
tett bele az anyósom.

3568



V111/78
Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, szül. 1913. kat.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

B ö j t ő s ételek

Bableves: tejfölös habarással, akinek nem volt tejfölle, vizes habarással főzte,

Krumplileves: sóba-vizbe, csipkedettel,

"agáncs" kukorica gánica - több volt a víz meg a tej - tányérba szaggatták, tejes vízzel öntözték le, akinek nem kellett rá tejesvíz, megcukrozta a gánicát.

Kukoricakása: hagymás zsirt rá, böjtben tökmag olaj.

Nagyböjtben szerda, pénteken még olajos ételt sem ettek.

Péterhídára hordtam olajütőbe a tökmagot.

Csak az anyósom főzött nálunk, azt mondta nem adja ki a kezéből a fakanyalat.



Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Julian-
na, szül. 1913. kät.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

Vajfogyasztás, feldolgozás

Nagyanyám, édesanyám is itthon köpültek faköpülön. Nyersen kifőzték, vékony rántást csináltak belőle.

Anyósom nem köpült vaját -- nem volt tehénük. Ő csak tökmagolajat meg tejföl-t használt a levesekbe.

Vajban tojást, fánkot, halat is sütöttek, -- nagymamám jó módu volt --
3 tehenet fejtek.

Vaját nem tartalékolták hosszabb ideig. Mindig friss vajuk volt,
minden héten köpültek.

Egyszer sütötte ki a vaját öreganyám, amikor forgácsfánkot sütött.

Finom volt a teteje kenyérre.

3568



v/1/80

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül. 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Tükmagolaj fogyasztása

Télen volt a szezonja, 20 liter fogyott el 11 tagú családnak -

adventbe egy hónap

hushagyó keddtől 7 hétig

} 3 hónap

Péterhidán volt olajútó.

szerdán - pénteken nagybőjtben még olajos ételt sem ettünk.

3568



VI/1/81

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül. 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

H a l f o g y a s z t á s

Halat a Rinyából fogyasztottunk - a papának volt hálója, meg enge-
délye, horgászott. Fehér halak, csuka, ponty voltak leginkább.
Fehér halakat lisztbe-paprikában megforgatta, tepszit meglesztette,
zsír nélkül kisütötte ropogósra az anyósom. Csukát vagy pontyot
sziron lábosba megsütötte /vas edényben/

3568



VI/1/82

Adatközlő: Radics Istvánó, Bodonyák
Juliana, kat. eskü: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
Babócsa.

Radics család

13 hold volt - de nehezen éltünk, 11-en voltunk erre.

Feles földeket vállaltunk, hogy legyen az ujig gabona, vetőmag.

3568



vii/1/83

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodenyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knózy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Szőlő

háromfai út mellett, meg Bolhó felé, homokiak otelló, delavári a
legtöbb, noha és elvira volt Dedekéknek, Jamsiták, Erdéliek:
kecskecsücsi, mézes, rizling. Mustot nem szoktak elteni. Szoktak
viszont földszni otellót, elvirát, delavárit.
Nincs itt nagy szőlő 100-200 n.öles csak.
Törkölyt földolgozták pálinkának.

3568



VI/1/84

Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976.
Január 29.

Vadhus elkészítése:

Vadmarat "kányavassal" fogott, kukorica véggel. Leves is készült belőle, sárgarépat, zöltséget tett bele, leszűrte és a levébe tett tésztát. Húsát külön - esetleg hajmás zsírban átsütötték és úgy fogyasztották.

3568



VI/1/85

Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
Január 29.

Szeszkészítés házilag, pálinka

Korpa: kovászt készítettem 1 forintos élesztővel reszelt krumplival, egy vajling /1 fölöntő/ kukoricadarával cefrét 2 akóba letette a cefrével 1-2 hónapig letakartam, hogy ne kapjon levegőt. A cefre magából csinál hártját az a takarója. 90^o-os pálinka lett.

Cukros pálinka üdíti a belső részt.

Egy vajling /4 l./ 1-2 kg. cukor - forrón ráönti a pálinkát.



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
Január 29.

P é c s k, k á s á k

Tejgánica, szirogánica - a lisztet /kukorica/ megfőzték vízbe, tányér-
ba kiszaggatták, vagy sziroshagymát tettek a tetejére, máskor cukor vagy
tejfől került rá.

1914-es háború után esztették a földeket, ezután több búzát vetettek,
akkor került búzaliszt a kenyérbe.

Kása - kukoricakása hus mellé, kásalevesbe, hurkába.

Hajdinkásaleves, tejeskása, tejfölös, Csirkét is tölthettek vele,
külest is tartalmazunk, tejbeköleskása is készült.

Hajdinalisztet tésztába használták.

3568



V/1/87

Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
Január 29.

Paradicsom eltevés

Paradicsomot üvegbe - sültparadicsomot tettünk el. Paradicsom levét
üvegesen tették el, - megszáritva nem láttuk.

3568



VI/1/88

Adatközlő: Farkos Lajosné, Hussár Anna, kat.
-fn. 52 éves.
Gyűjtő: dr. Knósz Judit, 1976 január
Babócsa

Paradicsom fogyasztása

csak üvegesen tettük el kemencébe tett, vízzel telt tepszikben
kiáztatva.



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
 Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
 január 29.

Bűjt i é t e l e k :

Bűjtben készítettek vajjal rántást, habarást
 tejföllel is habartak.

borsóleves, krumplileves, aszalt gyümölcsből leves /alma,
 körte, szilva /

Halsütés vajban történt ilyenkor,
 tökmagolaj /kukoricaföldben termett tök/ általános volt,
 a virágolaj újabban van, mert táblában kell vetni.

Vajkőpülést végeztek, 1914 után volt tejszarnok, akkor kevesebbet
 kőpültek

Vajasvendő v. cserépfazék volt "forralt vajnak"

Halat - halászsok, halastóból hoztak, jó fehérhalakat, én nem ha-
 lásztam..levesbe: fejét, farkát tettük.

Paprikás-liszthe beleforgatva sütőben sütöttük.

Hagymászsírban megsütöm a lábcsban ma is.

3568



vi/1/90

Adatközlő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knežy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Gyümölcsfajták

Külön gyümölcsös a szőlők végében, de nem mindenkinek, dió, alma, cseresznyefák.

Alma: cigányalma, pogácsalma, masánszki, láncsöcsi, szentiványi alma, aranyalma

Körte: császár, fekete körte, buzaábró, ápaábró, Péter-körte, kobak-körte, hosszuszárú legjobb assalni, szögfűkörte.
Szeptemberben: bőrkörte.

Szilva: gömbölyű szilva, ringló, hosszú szilva /kék/ fehér szilva, lómonyu.

Meggyet: nem assaltak, hólyagos mogygy, cigánymeggy, spanyol meggy.

Cseresznye: májusai, ropogós, /fele rózsaszín, fele fehér/ mézédés

Barack: kajszai, őszai, daránai.

Diófa: sok volt, gesztenye benn 1-2 háznál,

Mogyoró: vör, - és másik fajta.

3568



Káposztás ételek

VII/1/91
Adatközlő: Radics Istvánné, Bode-
nyák Julianna, kat. szül:
1913.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 ja-
nár 29. Babócsa.

Nem volt töltött káposzta - anyám készített egy hús-gombócot rizzsel
káposztában, de nem tette káposztalevélbe. Anyósom nem csinált soha.
Édeskáposztaleves is készült,

Paradicsomos káposzta is a paradicsomot mikor friss volt belevágták
görzödkbe, nem paszizosták le, télen száraz paradicsomot dobtak bele.
Rozsénje nége /párolt káposzta/ Savanyu káposztát megfőztek és sült
hús zsirjával üntötték le, ez volt a savanyúság.

3568



vii/1/92

Adatközlő: Farnos Lajosné, Hussár Anna
kat. fm. 52 éves
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január
Babócsa

Répa - takarmányrépát, céklarépát is savanyítottunk,
feldolgozása

ismertük a takarmány és hosszú répát, ebből ősszel,
mikor gyenge savanyítottunk, sütnivaló levével
1-2 nap alatt - ebből lett főzelék
vagy édesen, de akkor leforrázva.

Sárgarépa, fehértarépa levesfélékbe, húslévesekbe ment.

Tarórépa jószágnak

Paszternákot nem tartottunk.

3568



vi/1/93

Adatközlő: Farnos Lajosné, Huszár Anna,
kat. földműves, 52 éves
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január
Babócsa

Főszelvények

Bab "borsó" - fehér borsó /ebből sokat eladtak felvásárlóknak/.
- olíva borsó, vajborsó - ezek guggos fajták,
futóborsók közül: lapos, öregesemű, fehér, fekete.
Babot csak köztesnek vetettünk.

Zöldbab: "Juliska-borsó" már volt az én időmben.

3568



V/1/94

Paradicsom eltevés

száraz paradicsom:

gerezdekbe vágják, kemencébe könnyérsítés után aszalták, utána a napon, többször is befutották ilyenkor a kemencét, többször is befutottuk, hogy ne gyöngüljön vissza.

Acskóban tárolták, káposztába, krumplilevesbe tettük. Úgyesebbek paradicsom mártást is készítettek belőle.

Adatközlő: Radics Istvánné, Bode-
nyák-Julianne, kat.
szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 ja-
nuár 29. Babócsa.



Adatközlő: Radics Istvánné Vodonyák
 Julianna, kat. szül. 1913.
 Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január 29.
 Babócsa.

Savanyítás

Kerékrépát, burgondit savanyították itt is. A burgondit csak nyárra kovászlével. A kerékrépát nyárra is kovászlével és télre is.

A télre való: 2 akós hordóban készült úgy mint a káposztasavanyítás. 2 akós káposztáshordónk volt.

A káposzta savanyítás: babérlevél, fekete bors fűszerezéssel történt. Egész káposztafejeket nem tettünk bele. Káposztát savanyítottuk zöld paprikával.

Céklarépát termeltünk, elve melltük, mint a krumplit, télen megfőztük, lehámoztuk, karikába vágtuk, ecetes-cukros-sós vízbe savanyítottuk, de nem mindenki.

3568

VI/1/96



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knózy Judit, Babócsa, 1976.
Január 29.

Savanyúságok

Vadkörteből, vadalmából - ecetet - pálinkát

Répasavanyítás is volt

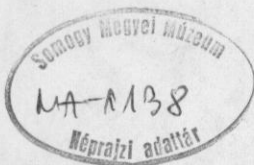
Képoszta 2 akós /100 literes/ hordóval volt nekünk

savanyítás: megtörtük - a hordóba kis cefrét

egy sor paprikát, paradicsomot

egy akós, két akós hordó -

est kevesen tették így el.



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976.
január 29.

Gyümölcsfajták

Szőlők: Bolhó felé van a régi szőlő, a mezőben kis szőlő.

szőlőfajták: kadarka, noha, elvira, csabagyöngye, izabella, szamosgyöngyi, burgondi, delavera, fehér mézes sárgafajta, otelló.

Leggyakoribb a noha, otelló, delavera.

Gyümölcsfa régebben több volt, mint most mert nem gondozzák.

Alma: édes alma vagy szentiványi, funtos /tökalma nagy, nem áll el/jeges, cigányalma, pogácsaalma, masángski, szanalma, szijós alma, ezt assalták,

A funtos nem alkalmas assalásra, mert mindig rogyik.

Körte: árpás, buzaérő, héberkörte, szögkörte, piros v. véskörte, császárkörte, mind jó pálinkának

Szilva: ringló, fekete, fehér gömbölyű, sárgafajta,
hosszi szilva

Éttek is a nyers gyümölcsöt, mikor nem volt főtt étel vagy szalonna. Mezőn kenyeret, gyümölcsöt, paprikát, paradicsomot ettek többnyire, módosabbnak volt csak szalonna,

aratás, kaszáláskor jobb koszt volt

mezőre: borsóleves, sirtt hús

húsleves

Barackfajta: vörbörce, sáfránbörce, sárga, kejszi.

Lekvárt is készítettek, míg anyám birt mozogni,

gyerekek kellett a lekvár. Mások itt nemigen csinálták.

Meggyet: is assaltak, piros, fekete meggy, spanyol meggy, hólagos meggy /savankás, borizsi/

Cserepanye: májusl,
ropogós



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
június 29.

Tej termékek fogyasztása

Túró: készült, "száraz túró vagy paprikás túró" a neve itt, csömle nagyságu.

Keserűtúrót itt nem készítettek

Aludt tej kenyérral - sokszor ettek este
sok tej fogyott - friss tejet forralva ittuk.

Sajt készítették: csak néhány család, mert sok tej kellett hozzá, a tejeszarnok létrejötte után már nemigen készült.

Kemencében is kiszáritották a "paprikás túró" deszkán, kenyérsítés után.

Savót - itták, állatoknak adták, ami megmaradt. Leves is készült belőle - tésztát raktak bele, "savenyuleves" volt a neve.

Író itták, különösen a gyerekek, tésztát főztek bele.

Íróleves: főlfőztek, tésztát bele és hagymás zsírral nyakonöntötték és felforralták.



Adatközlő: Baracsi Mihály szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knósy Judit, Babócsa, 1976
Január 29.

D i s z n ó v á g á s

Pörkölik a disznó szőrét,

Általában a gazdák maguk, sógorok, komák, végzik a disznó vágását, elkészítését. Valamikor szalmán bontották, 1-2 családnál van bontószék, nem mindenkinél. Kőlesütkőzik.

A 4 lábát vesszük először le háton fektetve, ezután megfordították, akkor le az állát fulig, a hátát végig vágni, le a szalonnát, gerincet orgyát ki, hosszúpecsenyét vagy fehér húsát, szelvényi tették belsajét, ódalast hasallát levették.

Sóder - nem ismerik ezt a kifejezést itt.

A lába és combja együtt a gunka, az első lába kisebb gunka, top a vértagnál - körösztegontnál

bőre "bürke"

Hátzalonna ha vastag volt 2 ujjnyire lefejtették, amit lefejtettek zsírba ment, füstölt szalonnának 1 keveset, lesózták a többi.

Háját zsirnak szelik, hájpöröknek, pogácsának igen jó a hāj.

Orgyát is füstölték itt.

Lesítés csak az I. háború után jóval később jött divatba néhánynál, módosabbaknál, általánosan 1945 után.

Pelső fejt kettévágják - ez is a kocsonyába megy füstölve. Kocsonyába a köröm is megy.

torka állat vastagszalonna - füstölik.

Körösztegontot is füstölik.

Lapicka könyéktől és 1 egybe marad

Csurka - kásás csurka - fokhagyma, hagyma, zsír, kása

vörös csurka - magyarbors, szegfűszeg, kása, vér

Kolbász: szedüllék hús, nyulahús,

vadhús, birkát, borjut is tettek a kolbászba.

Májashurka: tüdő is megy bele, szive, vese, magyarbors, szegfűszeg
Pecalába, katakönyökébe gvártli: tüdő, májat, aprólékot tettek.

Szalonnát zsirnak kövesztették, hosszabb időre zsuypos padláson kifegyasztották, fölfüstölték



Adatközlő: Baracsi Mihály, szül. 1904.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, Babócsa, 1976
Január 29.

Kenyérfélesztés I. vh. után

Kukoricakenyér búzával, rozsliszttel keverve volt a leggyakoribb. Rozslisztből volt a kovász. Burgonyát is tettek bele, megreszelték melegen a főtt krumplit, s bele a meleg kovászba.

Ha kevés kenyeret csináltak "kis kovászt tettek"

ha sokat " " "nagykovászt tettek."

Köménymagot nem tettek bele, sem borhabot, sem huslét.

A vájling ekből én sütöttem, mikor anyám beteg volt, 4 literes.

Négy tál lisztből négy kenyér. Kenyérsütő-tekő volt a nagyobb, a kisebb fajta a kalácsdagasztó.

Nekünk nem volt csak egyféle méretű lapát, ezzel tettük be a kenyeret is, perecet is. A madárékból, teknővakarékából a pompos készült.

Kenyérlapény azaz: langaló, a kenyér tésztájából készült, lapáttal tették be.

Perccsütő kerek tepszi is volt.

Kalács kerek kukoris is készült.

Itt hintellékes kalács volt, hosszukás és patkó alak, dió, túró, mák, kemencébe sütötték.

Lakodalmos kalács tetejére figurák, madarak kerültek, tepszibe sütötték.

Lapénykenyér: Ismerték a szárazpogácsát, gyakran fogyasztották csak só, víz, liszt ment bele. Volt kukoricapogácsa is olyan üztővéres. Egy ujjnyi vastag volt és 20-30 cm. széles, ki mekkorát készített. Mikor készült a pogácsa, úgy számították, hogy mindenkinek egyet.



Adatkészítő: Radics Istvánné, Bodonyák Juli-
anna, kat. szül.: 1913.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január 29.
Babócsa.

Sertésvágás és feldolgozás

Hájat nem füstölték, ahogy megfagyott, hárttyait lefejtették, késsel lekotorták. A hájat aztán liszttel összegyurták és a lisztes ládába liszt közé helyezték, elállt húsvétig, anyósom, anyám is tette így el.

Pogácsába frissen aprítottak keveset.

Cukrázsoknak krémesbe eladták a hájat.

Füstölés korábban majdnem mindent megfüstöltek, még a körmöket is. Nyersen az orgya maradt, meg amik kövesztőbe mentek.

Orgyát fejével, farkával főtették, 2 hétig szőlőbe, akkor nyultak hozzá. A régi zsappos palláson azok is kissé megfüstölődtek.

A többi a konyhában füstölődött gyertyánfa fűrészpóra és forgácsa volt jó.

Szalonna feldolgozás: Ha egy hizó volt: Hátszalonnája zsirba ment, oldalszalonnája szintén zsirnak, 4 x 4 cm.-es darabokba vágták, torkaalja, hasaalja, füstöltnek ment.

Ha több hizó volt, az oldalszalonnát is füstölték.

Zsirítégnél tej is ment, hogy piros legyen a töpörtyü.

A hátszalonnát külön gütötték a többitől, a legkésőbb - ebbe is ment tej.

Kövesztőt nem főzték levesnek, zsirját gadték le, azon csinálták a paprikás-krumplit.