

Összeállító: KAPITÁNY ORSOLTA

Összeállítás ideje: 1976

TART: JELES NAPI SZOKÁSOK ÉS TAPLA-LICORÁK
ADATOK.

2 lap

Földrajzi mutató: GALOSFA

Szakmutató: XII
XIX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

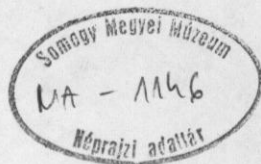
LELTÁRNOVÁR

ÁTVEZETVE AZ EGYÉBES LTC. 3576 - OS TÉTELE ALÓL

3576

IV/16/10

Gálosfa



Adatközlő: Schere Józsefné/1895/
Gálosfa, Dózsa Gy. u. 20.
: Gyűjtő: Kapitány Orsolya
1976. I. 31.

T Á P L Á L K O Z Á S

/ Aszalás /

Almát, szilvát, cseresznyét, meggyet, barackot, aszaltak otthon a kemencében. Az aszalt gyümölcsöket télen fogyasztották el. Főképpen gánicához ették és teaként is fogyasztották. Levest nem főztek belőle.

3576



Gálósfa

Adatközlő: Schere Józsefné /1895/
Gálósfa, Dózsa Gy. u. 20.
Gyűjtő: Kapitány Orsolya
1976. I. 31.

S Z O K Á S

Karácsonyra a piacon vásárolták a mézeskalácsosoktól bábokat és ezzel díszítették fel a karácsonyfát. Kiegészítésül még diót és almát is tettek a fára.

A karácsonyfa elbontása után a bábokat a gyerekek kapták meg.
Karácsonykor a komákhoz ajándékba a gyerekeknek mézesbábot vittek.

Husvét utáni vasárnap vittek komatálat.

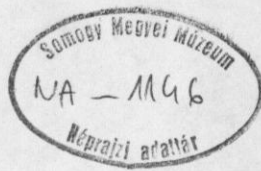
"Komatálat hoztam,
Meg is arányoztam,
Koma küldte komának,
Koma küldi komának"

3576

IV/16/9

Gálosfa

Somogy megye

Adatközlő: Schere Józsefné

Gálosfa, Dózsa Gy. u. 20.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya
1976. I. 31.T Á P L Á L K O Z Á S

B á b o s k u g l ó f: A mézeskalácsostól vásárolt piros bábót tejbe beáztatták. Az áztatáshoz csak annyi tejet használtak, hogy a kemény tészta megengedjen és gyurható legyen. Ha több tejet adtak hozzá, akkor nem lehetett jól dolgozni vele a továbbiakban.

A kuglóf tésztájához először kovászt készítettek.

Kovász: Élesztőt tejbe áztatták be. Ehhez adtak egy tojást és cukrot a megfelelő mennyiséget. Amikor a kovász megkelt akkor kezdték a tésztát elkészíteni.

1 1/2 kg liszt, 20 dkg cukor, só, 3 tojás. Tejjel összekeverték, tejfölt és vaját tettek hozzá. A tésztát a kovással jól összedolgozták és kelni hagyták. Amikor hóllyagosodni kezdett egy darabot kiszedtek belőle. A megáztatott kettő darab bábót ezzel összedolgozták. A kuglóftésztát elsodorták és a "bábost" bábostölteléket rákenték. Ezután összegögyölítették és a kuglófsütőbe tették. csavarmenetesen.

Hosszútészta: "h o s s z u k a l á c s"

Ugy készült, mint a kuglóf, a tölteléke is bábos volt. Tepsibe sütötték, nem csavarmenetesen tették bele ezért nevezték hosszú kalácsnak.

Mézet kalácshoz használtak, ezt a kalácsot kőt kalácsnak nevezték.

Méz: Mézet kehülés ellen adtak az embereknek. Más esetben nem használták.

Mézes kenyeret adtak a sírós gyerekek, hogy elhallgasson.

