

6TÜÖNÖ, KAPITÁNY ORSOLYA

6TÜÖTÉS IDEJE: 1976.

TART.: TÁPLÁLKOVA'SI ADATOK

3 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: GALÓCSA

SAK MUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZS

ÁTVEZETVE AZ EBYSÉGES LTK. 3577-es TETELE MÓL

Gálósa

Adatkészítő: Rippl Jánosné Gálósa
 Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, 1976 március 4.

Sertés feldolgozása:

Nagy teknőben forrásták, csak ujabban pörköltek. Én csak forráson, Rendfán bontották - nagyapám volt a vágó.

Először a fejét, a farkát, fenekét, hólyagot, megfogták felrepitették a hasát, ki a beleket, gerinc, oldalasok, gerinc mellől lezedik a hosszupocsányát, akkor behosszák és levezzik a sonkákat, lapickát.

Háját nem füstölték, hártáját lezedte, jó volt sebre, apróra vágták.

Mielőltmi szalonnáját, hazaalját, sunkát, nyakát, fejét.

Lesítés: 4-5 éve.

Hurkát - hajdinával, vagy ledarált búzával töltöttek, ujabban riszt tettek bele. Magyarbors, szegfűbors ment bele, most majoreanna.

Kolbász - mindig volt - bors, szegfűbors, majoreanna.

Stifoler - Summerwurst: szalonnadarabok mentek bele, 3 napig sózóba, és akkor felakasztani.

Svártilit - abba fejhus, bürke, -alsó szája, füle, farka, lába-kocsonyának, lakodalom hajnalán, húshagyókor, karácsonykor, húsvétkor.

Májashurka: Levarwurst - máj, fejhus, fűszer ment bele.

Bélre: Slachterpic - sziz, hagyma, fokhagyma, húsdarabok, velő, máj, tüdő, hus, paprikával, bebérlevél - megdinszteljük, abaléval felongedjük, tejföllel behabarják, sajt és silt hus bele.

Savanyuleves - most belsőségekkel készült.

Este: Cernyasztó - abalét rámenték kenyérre "hurkaleves"

Töltöttkáposzta, hurka, kolbász, silt hus, savanyúság, fánk, hájaspogácsa.

3577

IV/16/12

élele



Adathaló: Rippl Jánosné Gá-
losfa

Gyűjtő: Dr. Kócsy Judit, 1976
március 4.

Bűjtés étel

Tűknegolejat nem használtak.

Halat nemigen ettek.

Savre bohne - tejszóles borsó ecettel, hajnával, fokhagymával, sülséggel.

Husai saft - aszalék gyümölcsből - kifőzték nem habarták be.

Sals kigele - sópogácsát tejszóllal

tányérszögcsu, bevegőcsu,

ujjnyi vastag.

Tejszóllal habcsu nem esektak - krumplilevesbe, mindenkéle krumplile-
vesbe tették tejszóllal.

3577

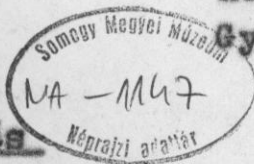


IV/16/13.

Adatközlő: Rippl Jánosné Gálosfa
Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, 1976 március 4.

Gálosfa

Tej és tejfeldolgozás



E siesover - tejszín

Rahm - tejföl

Sajtarban nem tartottak tejet.

Turó - Käse

előszőr - kevert turó, tejfölös turó, die ogermachte Käse paprikával.

bűdös turó - turót összezurmoltuk, só, paprikát szódaport összeke-
"Fauler Käse" - verték cseréptálba, letakartuk, melegre tettük.

E Khaslawl - paprikás, sós, szódaporos turót gombócokba - napon szá-
ritottuk.

Nem. késhegynyi szódaport bele.

Főzelék is van - bableveshoz, édeskáposztához tésztát, krumplipürét
tejjel, ecettel, tésztával.

Savóból, aludttejből nem készült leves.

Savóval dagasztottak, rétest is.

Sajtot nem készítettek.