

ÖTÖSTŐ: KAPITÁNY ORPOLYA

ÖTÖSTÉS IDEJE: 1977.

TART.: TÁBLÁLKÖZLÉSI ADATOK

5 lap

FŐKÖRÖZŐ MUTATÓ: SZEMLE

SÁK MUTATÓ: XII,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZLÉS

ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3617 - es TÉTELE ALÓL

3617

10/64/61



Szenna



Adatközlő: özv. Váczi Sándorné/1897/
református

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.III.28.

Mézsert vittek a bucsuból haza is, de márcot a sátonál fogyasztották el.

Krumpliskót: A megfőzött krumplit cukros vízben és élesztőben megkeleszti 2-3 tojás hozzáadásával. Két összemarék liszttel összekeveri és legagasztja. Kelés után a tésztát elnyújtja mint a rétest, dióval, mákkal megszórja és összehajtja. Tepsiben kisüti.

Nemcsak krumpliskót hanem rétesköt is a neve.

3617



Szenna

IV/64/162

Adatközlő: özv. Váczi Sándorné/1897/
ref. Szenna, Árpád u.56.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.III.28

Bucusu : A falu lakossága református vallásu. A reformátusok is , mint a katolikusok két bucsut tartanak: Urnapi bucsut/pünkösöd után másfél hétre/

Október második vasárnapján a másik bucsut, a katolikus iskola/kápolna/felszentelésének napján.

A bucsura levessel, pörkölttel és tésztafélékkel készülnek az asszonyok.

Tésztaleves: baromfiussal készítették/délben tálalták fel/ hosszú vagy kocka tésztával főzték be.

Réपालeves: /savanyu réपालeves füstölt sertéshussal/-vacsorára tálalták
A répát legyalulták, megsózták. ecetet tettek rá.
Ebben az ecetes lében állni hagyták , majd kicsavarták és a forró vízbe feltették főni. A répával együtt beletették a hust. Amikor megfőtt berántották.

A rántással együtt paradicsomot is tettek bele.

3614

IV/64/163



Adatközlő: özv. Váczi Sándorné
 /1897/ református
 Szenna, Árpád u.56.
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.

III.28.

A bucsura készítettek pörköltet baromfi és friss sertéshusból.
 Mellé krumplit vagy rizst főztek.

Tésztafélék: rétes, kóttfánk, sütemény/torta volt ennek a neve , de ezt csak később tudták meg,/

Rétesből készítettek : turos, káposztás, krumplis és darás rétest.
 Sütemény:/torta/ piskóta alapot sütöttek és ezt cukorral és vajjal diszitették.

Bucsuban csak a keresztgyerekeknek vásároltak ajándékot.
 fiuknak:- lovat, bábcsikót

lányoknak- tükrös-babát , pólyásbabát

A pítosbábot tészta készítésénél használták.

3617



Szenna

IV/64/164

Adatközlő: özv. Váczi Sándorné/1897/
református/Szenna, Árpád u.56.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.III.28.

A pirosbábót tészta készítésénél használták. A bábót tejben megáztatták /csak gyengén, hogy el ne máljon/
Az élesztőt edestejben leáztatták, amikor ez megkelt hozzá adtak két ősszemarok lisztet 3-4 tojást, és ledagasztották a tésztát. Dagasztás után két részre osztották - az egyik fehéren maradt, a másikhoz a beáztatott bábót adták színezőnek. A báb a tésztával össze lett ~~dagasztva~~ dagasztva / 2-3 bábót szoktak egy adag tésztához tenni/ Pihenni hagyták a két bucit, majd elsodorták őket, akkorára amekkora a tepsi volt. Sodrás után a fehérre rátették a pirosat és összehajtották /felcsavították/.

Ezt a tésztát karácsonyi tésztának, de haltésztának is nevezték. A nép körében hosszikalácsnak is nevezték.

Báboskuglófot nem készítettek, nem is ismerik. A kuglóf tésztáját csak kakaóval és csokoládéval készítették.

A haltésztát: komabálra, temetésre, lakodalomra, bucsura készítették.

3617

IV/64/165



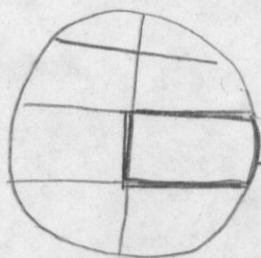
S z e n n a

Adatközlő: özv. Váczi Sándorné
/1897/ református

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.III.

Lakodalmas perec: Néhány szem krumplit megfőznek , majd krumplinyomón átnyomja . Az élesztőt tejben megkeleszti .

A krumplihoz lisztet és 2-3 tojást majd az élesztőt hozzá adja. A tésztát összedagasztja és kelni hagyja. Kelés után elsodorja és felvagdálja
k o v á s z r a/darabokra/



→ 1 kovász

A kovászokat külöm mégegyszer ujjnyi vastagságúra és kb. 40 cm hosszúra elsodorja, majd karikósra összefonja.