

GYŰJTŐ: HOMISZTERETI SÁKKÖK

GYŰJTÉS IDEJE: 1977.

TART.: RÉGI NÉPI GYŰJTŐKÖRÖK

12 lap

FÖLIRÁSI MŰTARTÓ: SOKOGTŰSITTA, SÜCCÉNTPUSZTA

SÁKKÖK: XX

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

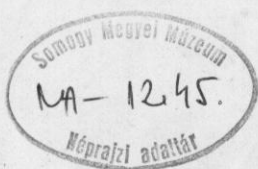


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖK

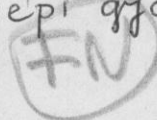
ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3800-AS TÉTELE ALÓL

3800



HÜ. 42/77.  
III.

Népi gyűjtemény



## NÉPRAJZI PÁLYÁZAT

Készítette:

Erdőgazdasági Szakmunkásképző Iskola  
8734 Szócsénypuszta-Somogyzsitfa

HONISMERETI SZAKKÖR /12 fő/

1976/77. tanév

TARTALOMJEGYZÉK

1./ Rövid ismertetés Szócsénypusztáról.

2./ Régi népi gyógymódok.

3./ Házi gyógyszerár.

4./ Régi ételek.

Rövid tájékoztató a gyűjtés helyéről.

Somogyzsitfa-Szócsénypuszta Somogy megyében, a marcali járásban terület. Közigazgatásilag Somogysámsón nagyközséghez tartozik.

Lakossága: 1350 fő.

Somogyzsitfa az alábbi községekből alakult: Felsőzsitfa,  
Fehéregyháza,  
Szócsénypuszta.

A gyűjtést a szócsénypusztai részen végeztük.

Szócsénypuszta

Történelmi múltat tekint vissza.

Törökvilág Somogyban

Zákonyi Ferenc

"Turco olasz hadmérnök 1569-ben végigjárta a Somogy megyei - még magyar kézben levő - várakat, és valamennyiről könnyen áttekinthető alaprajzot készített. Volt közöttük egy, amelyen a SETCHEN felírás olvasható. Minden kutató, aki kezébe vette ezt a rajzot, Szécsénynek olvasta, csak azt nem tudták megérteni, miért nem hasonlít a híres Nógrád megyei Szécsény vár alaprajzához.

Darnay Béla, a neves balatoni tudós derítette ki, hogy ez a váralaprajz az egykor Szócsény várának rajzát mutatja.....  
A környékbeli nép sokat mesél a várról....."

Müemlékjellegű kápolna áll az erdőben.

A földterület 1945-ig a Véssey család tulajdonában volt. Itt is megtörtént a földosztás. A volt cselédek elhagyták a cselédlakásokat, a kimért házhelyre felépítették egyszerű házukat, a maguknak érzett földön pedig megkezdték a gazdálkodást, majd a termelészövetkezetbe való tömörülést.

A Véssey kastélyban nyert elhelyezést 1963-ban az Erdőgazdasági Szakmunkásképző Iskola.

Igy Szócsénypuszta szépségét adja a kastély, azt körülvevő gyönyörű parkja, és a valamikori cselédek takaros házaikból kialakult szép, tiszta utcásor.

Sok szép népi érték rejlik e területen. Kiaknázása folyik a Honismereti Szakkör, és a kis településen működő Pávakörön keresztül.

Egyre többen látogatják a természeti szépségekkel körülvett kis települést, és a müemlékjellegű kápolnát.

RÉGI NÉPI GYÓGYMÓDOK:

1./ Szembetegség:

Kismama anyatejet kell fejni a szembe.

2./ Méh csipés:

Először a késfokát tartsuk rajt, majd ecetes ruhát teszünk rá.

3./ Frissen vágott seb:

Vizelettel kell fertőtleníteni, sóval ajánlatos behinteni.  
Cickafarku füvet és utifüvet teszünk rá.

4./ Köhögés:

Lótejtel kell inni.  
Mézet tormával összekeverünk, napjában többször ebből kell enni.

5./ Kelés:

Paradicsommal, turóval, reszelt krumplival kell érlelni, amíg ki nem fakad.

6./ Issiász betegség:

Forróvizes ruhával kell borogatni a fájós testrészt, bizonyos időközönként cserélve.

7./ Gyomorfájás:

Melegvizes ruha.  
Gyógyfüvek teája: Egérfarku kóró,  
Békarokka,  
Ezerjófű,  
Mezei aszat.

8./ Fogfájás:

Ökörfarku kóró magtermését megtörték, ezt kellett ráhelyezni a rossz fogra.



9./ A tüske mélyen bement a testrészbe:

Szappant és vöröshagymát kellett összeválni,  
azt kellett ráhelyezni arra a testrészre, ahova  
a tüske bement.

10./ Megfázás:

Kamilla tea.

Savanyukáposzta.

Nyers és aszalt gyümölcs.

Magas láz esetén vizes ruhába kell csavar-  
varni a beteget.

Zoknit, vagy ruhát ecetes vízben meg kell  
áztatni azt lábra, kézre kell ráhuzni,  
vagy rátenni.

A gyűjtés helye: Somogyzitfa-Szőcsénypuszta

A gyűjtés ideje: 1976. szeptember hó.

Adatközlő neve: Vágó Józsefné

életkora: 53 év

foglalkozása: háztartásbeli.

Házi gyógyszertár

A legszükségesebb gyógynövények és háziszerek ezek:

- 1-szor. Az orvosi szikfű vagy kamilla /pipitér/. Ennek theáját meghűlések ellen használjuk, különösen ha lázas a beteg, továbbá görcsök és erős vértódulások ellen. Vizben főzött kamilla fűvet zacskóba téve azon melegen, igen jó a daganatokra. A thea pedig hasmenés ellen.
- 2-szor. A bodzavirág theája igen hasznos, ha a beteg testet izzadásba akarjuk hozni, és köhögés ellen is használjuk. A bodzának minden része: levelei, virágai, bogyói, még gyökerei is hasznosak. Ha 6-8 bodzalevelet megvágva 10 percig főzünk a reggelenként egy csészevel megiszunk, a legjobb vértisztító. A gyökeréből készült thea pedig kitűnő szer a vízkórság ellen.
- 3-szor. A boreczet jó az ájulásoknál és ragályos nyavalyáknál szagolni, továbbá orrvérzésnél és ebmarásnál.
- 4-szer. Arnika, vágás, zuzódás és szurásnál borogatásra hasznos, a vérzést elállítja és gyors gyógyulást elősegíti.
- 5-szor. A csallán frissen leszakasztva vagy megszáritva és theává főzve feloldja a mell és tüdő elnyálkásódásait, és megtisztítja a gyomrot.
- 6-szor. Hoffman-cseppek. Néhány fillérért kaphatni a gyógyszertárban. 5-10 csepp cukorra csepegtetve hasznos gyomorgörcsöknél, a rosszullét és ájulásnál.
- 7-szer. Sziksó vagy szóda, savanyu felbőfögéseknél egy evőkéshegynyi pohár vízben keverve enyhíti a bajt.
- 8-szor. Édeskömény. Ha ebből egy kanálnyi magot 8-10 percig főzünk egy csésze tejben s melegen megisszuk, megszabadít bennünket a kólikától és az ezzel járó görcsöktől.
- 9-szer. Az ezerjófű. Ennek theája a gyomor szeleit vezeti le, javítja a gyomrot és a gyomorégés ellen is használ. Kitűnő hatása van a vesékre és a májra is.

- 10-szer. Lenmagliszt melegborogatásra alkalmas.
- 11-szer. A gyopár-thea torokbajok, katharusok, a mell elnyálkásodásai és nehéz lélegzésnél használ.
- 12-szer. Hársfavirágból főtt thea a legismertebb izzasztó thea idült köhögéseknél s a tüdő elnyálkásodásainál.
- 13-szor. A kámfort bedörzsölésre, zuzódások, ficzamok és inszaggatásoknál használjuk úgy, hogyogyogyoró nagyságu kámfort 1/4 liter spiritusban előbb feloldjuk.
- 14-szer. Fodormenta. Heves fejfájásnál a homlokra kötött mentalevél enyhülést ad. A menta-thea pedig előmozdítja a jó emésztést.
- 15-ször. Az ibolya. Ha egy maroknyi zöld vagy száraz ibolyát levelestől és gyökerestől 1/4 liter vízben főzünk és abból a gyermeknek 2-3 óránként 2-3 kanállal adunk, az erős köhögést vagy számarhurutot megszünteti. Fejfájásnál és nehéz lélegzésnél is használ. Torokdaganatoknál kitűnő öblögető szer.
- 16-szor. Mezei zsurló /béka-rokka/. Vérzések és vérhányásnál a legjobb szerek egyike. Orrvérzésnél szivjunk fel ilyen theát többször orrunkba. Az elakadt vizelést is előmozdítja.
- 17-szer. A szénalevelek aszalt szilvával összefőzve hashajtószerül használtatnak.
- 18-szor. A deákflastrom kelésekre és sebekre igen jó.
- 19-szer. A rozmaringból készült thea kitűnő szere a gyomornak, jó étvágyat és jó emésztést csinál.
- 20-szor. A savanyu káposzta sebesülések, égési sebeknél, mivel ez minden háznál rendszeren készen van, a legjobb borogató.
- 21-szer. A méz sokféle baj orvoslására van ajánlva. Katharusok, elnyálkásodások ellen theába keverve régóta használják a mézet. Külső daganatoknál igen jó kenésre alkalmazni.



Gyomordaganatoknál belsőleg gyógyít. Kinél pedig a nyelés nehezen megy, főzzön fel egy kávéskanálnyi mézet 1/4 liter vízben s azzal öblögesse torkát.

22-szer. A timsót porrá törve ha sebre szórjuk vagy vízben feloldva mosogatjuk és borogatjuk, a sebet összehuzza és gyorsan gyógyítja. Száj- és fogak tisztántartására is használják.

23-szor. A zsálya-főzet a gennyedő sebeket gyorsan gyógyítja.

24-szer. A ziliz vagy édesgyökér-thea köhögés ellen hasznos.

25-ször. A borsszemek egészen elnyelve erősítik a gyomrot. Végre torokgyulladásnál igen hathatós szer, ha forró vizet öntünk kevés bodza- vagy mályvavirágra, s egy negyed óráig a tűznél hagyjuk, s evvel gurgulázzuk a torkot. Ha a torok érzékeny, tejjel keverjük.

A gyűjtés helye: Somogyzsitfa-Szócsénypuszta.

A gyűjtés ideje: 1976. október.

Az anyagot egy nagyon régi elemi iskolai tankönyvben találtuk, abból másoltuk le.

A könyvet Dr Bolla Borisz körzeti orvostól kaptuk áttekintésre.

Régi ételek.

Kukorica lisztből készült ételek:

1./ Gánica:

Hozzávaló: Kukorica liszt, viz, zsír, só, lekvár.

Elkészítése:A vizet feltesszük forrni a sóval, majd beleteszünk annyi kukoricalisztet, hogy jó dagadós legyen. Kevés zsirral kiszaggatjuk, szilvalekvárt adunk mellé.

2./ Édestejes gánica:

Hozzávaló: Kukoricaliszt, tej, só.

Elkészítése:Meg kell piritani a kukoricalisztet, kevés tejet kell ráönteni, gyorsan kell keverni. Megsózzuk, majd annyi tejet öntünk rá, hogy ellepje.

3./ Kukorica pogácsa:

Hozzávaló: Kukorica liszt, töpörtyüs zsír, tej, só.

Elkészítése:A hozzávaló anyagot meggyurjuk, kezünkkel kis gömböket formálunk, tepsibe rakjuk és megsütjük.

4./ Kukorica kása:

Hozzávaló:Kukorica liszt, só, zsír, vöröshagyma, paprika.

Elkészítése:Sós vízben megfőzzük a kukoricalisztet, lapos tányéron szétnyomkodjuk, vöröshagymás paprikás zsirral meglocsoljuk.

5./ Aludttejes kukorica prósza:

Hozzávaló:Aludttej, kukoricaliszt, só, kevés zsír, lekvár.

Elkészítése:Az aludttejet összekeverjük annyi kukorica liszttel, hogy a palacsinta tésztánál keményebb massa legyen, izlés szerint sózzuk. Kikenünk zsirral egy tepsit, beleöntjük a tésztát, tetejére elszórtan szilvalekvárt potyogtatunk.



6./ Kukorica kelt prósza:

Hozzávaló: Kukorica liszt, élesztő, tej, dió, só, zsír.

Elkészítése: Az élesztőt fel kell futtatni kevés tejben.

A kukoricalisztből, élesztőből, tejből, az palacsintatésztánál keményebb masszát készítünk. Izlés szerint sózzuk. A zsirral kikenjük a tepszit, az elkészített masszát beleöntjük. Tetejére diót vagdalunk.

Ha mutatósabban akartuk, akkor tetejére tojásfehérjéből készült habot tettünk.

7./ Kukorica kenyér:

Hozzávaló: Kukorica liszt, rozsliszt, élesztő, vagy kovász, só, főtt krumpli.

Elkészítése: Fele-fele arányban kell venni a kétfajta lisztet, a főtt krumplit át kell törni, majd összekeverjük a liszttel. Sózzuk és a kovással jól megdagasztjuk. Kelesztjük. Kiszaggatjuk és kemencében sütjük.

8./ Kukoricával töltött hurka:

Hozzávaló: Kukorica liszt, abalé, hagyma, majoránna, borsfü, só, vér, zsír.

Elkészítése: Abalével le kell forrázni a kukoricalisztet. Állni hagyjuk, amíg megdagad. Fűszerezük, a hagymát előre meg kell piritani. Végül vérrel összekeverjük, bélbe töltjük, de úgy is finom, ha tepsziben megsütjük.

Répából készült ételek:

1./ Édes répa:

Hozzávaló: Cukorrépa, vagy burgondi répa, krumpli, hus /ha van/ zsír, liszt, paprika, só.

Elkészítése: Puhára főzzük a répát, krumplit, hust. Utána berántjuk, sózzuk.

2./ Kerékrépa leves:

Hozzávaló: Savanyított kerékrépa, hus /ha van/ zsír, liszt, paprika, só.

Elkészítése: Puhára főzzük a répát, majd berántjuk, paradicsommal felforraljuk.

3./ Tejfölös répaleves:

Hozzávaló: Savanyított répa, tejföl, liszt, só, paprika, babérlevél, bors.

Elkészítése: Puhára főzzük a répát a fűszerekkel, behabarjuk, tetjére piros paprikát teszünk.

Egyéb régi ételeink:

1./ Sült paprika készítése:

Hozzávaló: Paprika, zsír, só, tejföl.

Elkészítése: A szeletekre szelt paprikát fel kell tenni kevés zsiron, hogy megsüljön. Izlés szerint sózzuk. Ha megsült, tálaljuk, de előtte tejföllel összekeverjük.

2./ Hajdina kása:

Hozzávaló: Hajdina, zsír, só, babérlevél, bors, víz.

Elkészítése: Kevés vöröshagymát megpirítunk zsiron, ebbe tesszük bele a megtört, megtisztított hajdinát. Fűszerezük, majd forró vízzel felengedjük. Pároljuk addig, míg meg nem puhul.

3./ Hajdina kása hurkában:

Hozzávaló: Hajdina, abalé, só, zsír, vöröshagyma, vér, fűszerek.

Elkészítése: Abalében meg kell főzni a hajdinát, fűszerezük, vérrel összekeverjük. Bélbe töltjük, kicsit megfőzzük.

4./ Köleses hurka:

Hozzávaló: Köles, zsír, fokhagyma, paprika, majoránna, só, bors.

Elkészítése: A megtört kölest megfőzzük. A megpirított fokhagymát ráöntjük a zsirral együtt, beletesszük a fűszereket, vastag bélbe kell tölteni. Pár percig forró vízbe tesszük töltés után.

Étkezés reggel:

Rántott leves kenyérrel.

Tej kenyérrel.

Főtt krumpli.

Sült káposzta.

Teát csak akkor ittak, ha betegek voltak./ Pipitér,  
hársfa, ezerjófű./

A gyűjtés helye: Somogyzsitfa-Szőcsénypuszta

A gyűjtés ideje: 1976. október.

Adatközlő neve: Vágó Józsefné

életkora: 53 év

foglalkozása: háztartásbeli.

