

6 motés lutest musit

THET: TAPLALKON'S MOATOK

19 lap

FOLDEADY MAATO: NAGYKORPAD

STAROWTARD: XII,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTAKONS

ATVETETUE AZ EGYSÉGES LIK. 4133-as TÉTELE ALOL

Nagykorpádi parasztsák

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979.május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

25-30-40 holdas a nagypógár

20-25 holdas parasztot "régi pógárnak" neveztünk.

A 10 holdas 1s pógár

rétegződése

A 6 holdas már "zsöllér".

Vajdáéknál: Nagyapámnak 7 oktál földje volt ez 21 hold szántót 21 hold legelőt 3 és 1/2 hold rétet jelent.

"Egészheles pégér" 8 oktálos, - 24 hold szántó, 24 hold legelő + 2 hold rétet jelentett.

Taplal horas

4133

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nasykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr.Knézy Judit

Aratáckoz kérékből asztal

Aratáskoz kévékből csináltunk asztalt, 3-4 kéve össze volt rakva, a gabonafejek egymásra téve, kert alkottak. Háziszőttes abrosszal volt leteritve. Egy-tálból ettek.

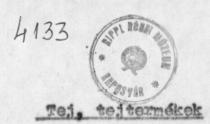
Sertéshus Terredigozása Nagykorpádon Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyujtó: Dr. Knézy Judit

Liszteshurkát csináltak itt.

Fustölt háj nálunk nem volt, hanem a hájat kisütötték zsirnek, vegy kocsi kenésére használták.

Kövesztett szalonnát 6-7 x 6-7 cm.-es darabokra vágtak /oldal vagy hátát/ véndőbe lerakták, "főzött, abált vagy lesítött szalonna a neve."

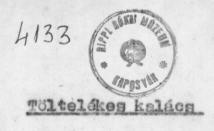


Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr.Knézy Judit

A tejet 1918 óta Segesdze hozdták.

Köpültünk vajat is tejfölből, vajaskenyérnek, később süteménynek, főztek is vele. Kisütötték előre a vajat "főzött vaj". Ilyen került a nagypánteki, pénteki borsólevesbe. Reformátusok sem ettek pénteken zsirosat. Vajjal habartak.



Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyujtő: Dr. Knézy Judit

Előbbre szokás volt a <u>patkót kicekkozni</u>, kicsi <u>kakast</u> termi rá tésztából, <u>huszárt.</u> 1920-21-ben is igy volt még a gyerekkozomban, de még inkább előtte. Mákos vagy dióspatkó készült lakodalomba, paszitba.

Külön is szoktak kelttésztából madarakat sútni, a nagymana régi családoknál ezsel kedveskedett a gyerekeknek.



Pogácsa, kenyérlepény Nagykorpádon. Adatközlő: I.Vajda József /sz.1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit

"Talpaspogácsát" második buzalisztból, kevés zsirból, sóval, vizzel gyurták tenyérnyi nagyságura, tetejét kockásra vagdosták. Volt kisebb méretű, ovális fejű lapát is a pogácsa betevéséhez a kemencébe. Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr.Knézy Judit

Rétest gyakran ettünk, gyakrabban volt, mint a kött rétes. Régebben 5-be csavarták.

A kött rétes neve "kött tészta" - ez volt már ez én gyerekkoromban is vasárnap aratásba.

A nagyanyám aratásba egyik nap rétest, másik nap kött rétest, harmadik nap fánkot hozott utámunk. Aratági étrend

Kagzálási étrend

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910./ Nagykozpád, 1979.május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

A nagymamám aratásba egyik nap rétest, másik nap kelt rétest, harmadik nap fánkot hozott utánunk.

Reggel tejesleves

Délre husleves, tészta, gyünölcs-leves volt.

Hallottam arról, hogy kepésaratóknak tejbefőzött kukoricakását, hajdinát, rizsát adtak husleves után, mert sok lét kivánnak olyankor. A kása csak olyan súrű volt, mint a főzelék. Még a második világháboru után is volt ilyen.

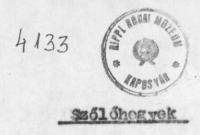
4133 CHARLES VAR

Nagykorpádon

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/ Nagykorpád, 1979.május

Gyűjtő: Dr.Knézy Judit

Nagycsaládok voltak Vajdáék, /Mátyásék/ is. Két fiu maradt otthon a szülőkkel, oda vitték feleségüket is, csak a lányok mentek el. A két világháboru között ez gyakori volt. Az idős asszonyok főztek. Nem volt annyira egykézés, mint Csökölyben. Mi elmentünk aratni gazdaságba, nagyobb pógárokhoz, cséplőgéphez.



Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr.Knézy Judit

Korábban a nagykorpádiaknak a visnyei hegyen volt szólóje, később az Alsó-Segesdi és Böhönyei hegyen.

V/19/20



Paradiosom

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/ Nagykorpád, 1979.május

Gyűjtő: Dz. Knésy Judit

Paradicsom emlékezetem szerint mindig is termett. Kétgéleképpen tették el:

a., szárazparadicsony-nak

b., üvegekbe

A paradicsomot "ezősz"-nak vagy paradicsomos káposztának készitették el.



Főzelékfélék fogyasztása

Nagykorpádon

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

Spárgaborsót 1920-21-ben vetett nagyanyám 1935-ben cukorborsót.

Akkor kezdték a főzeléket is késziteni.

Karalábét is csak ugy hallották, hogy van. Az 1930-as évek végén káposzta helyett rétesbe tették. Az atádi piacról hozták kétszer-háromszor mig nem volt káposzta.

V/19/22

Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/

Nagykorpád, 1979. május

Gyujto: Dr. Knézy Judit

Burgonyafejadatok Negykorpádon.

Minden csalad tudta mit, s mennyit termelt.

Nagyapám 40-42 q rozsot termelt.

Ebből lejött a vetőmag, kataszter holdanként 150 kg.-al.

6-7 tagu családnak ebből jutott 14 g rozs kenyérre, 9-10 g buza tésztafélének, ez 8,5 q kenyérlisztet /rozs/ 6 q buzalisztet jelentett.

A buzakorpa kacsáknak, libáknak, kismalacoknak kellett. A molnárunk Tungli bácsi /89 éves/ él még.



Rozskenyér fogyasztása

Nagykorpádon a két világháboru között. Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910./ Nagykorpád, 1979.május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

7-8 oktálos pógárok már tiszta rozskenyeret ettek.

Rozslángból csak ünnepen készült kenyér, de volt, aki egész éven át ilyet evett, mert sok volt az állat és ki kellett vermi a rozslángját, hogy legyen elég korpa.

Burgonyát buzakenyérbe tettek téli időszakban, nyáron nem mert megpenészesedett.

Burgonyafogyasztás Nagykorpádon Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910/ Negykorpád, 1979.május

Gyüjtő: Dr. Knésy Judit

Szegényebbeknél minden nap volt paprikáskrumpli, "dincőt" krumpliból leves és főzött krumpli paprikás zsirban, gánica.

Burgonyából nem sokat termeltünk - másfél-2 holdnyit.

A" dödöllét" - gánicát vegyis "szemesrétest" kiszaggatták, jól meglocsolták tejföllel.

Buzakenyérbe tettek a téli időszakban krumplit, nyáron nem, mert megpanészesedett.



Kalácaféle Nagykorpádon

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

Unnepre készitettek <u>"cipót"</u> 2 kg-os finom kenyeret karácsonyra, husvétra - külön buzalisztből, tejjel és perecet.

Pünkösdre ma is 2-3 perecet sütünk, van itt isnerős, aki elfüti a kemencét.

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád, 1979. május

Heidina fogyasztása, termelése Negykorpádon, "ohánka" Gydjtő: Dr. Knézy Judit

"A Vajda és Mátyás család is termelték a hajdinát /jómóduak/, biborhere után vetették másodvetésnek, lekaszálták rendre, zsuppkötélbe
kötötték kévékbe, fölrakták keresztbe, Kisasszony napra érett, mint
a gabonát, elcsépelték. Megszárogatták, megfőzték, sóőrlőn a "bölkéjétől" megtisztitották. <u>Kásaf</u>éleként hurkába ment.
Lisztnek is megőrlették a nagykorpádi vizes malomban.



Adatközlő: I. Vajda József /sz.1910./ Nagykorpád, 1979. május

Gyüjtő: Dr. Knézy Judit

Kukoricakenyér Nagykormádon

Mikor iskolába jártam, egy társam Schilling István kukoricakenyeret, Tüske Jóska pedig lekváros kukoricaprószát hozott rends eresen az iskolába, el szoktam cserélni velók rozskenyérért.

Schillingék dohányosok voltak, Nagykorpád Csuhát pusztáról járt be iskolába. Halászat, halfogyasztás Nagykorpádon

Adatközlő: I. Vajda József /sz. 1910/ Nagykorpád 1979. május

Gyujt6: Dr. Knézy Judit

Vajda Józseféknek is volt hálójuk háromszög alaku "huzóháló".

A Rinyán halásztak.

és környékén

A halat paprikáslisztbe forgatták vagy zántva fogyasztották. Halat vajban is sütöttek.