

Ötlető: KAPITÁNY OKSOLYA

Ötletés IDEJE: 1977.

TART.: TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

3 lap

Földrajzi mutató: SÓTÓGTURVAHELY

Statisztikai mutató: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRMAJ

ATVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 4137-es TÉTELE ALÓL

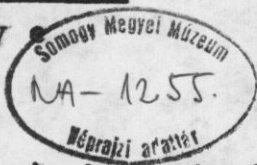
4137



V/32/75

Somogyudvarhely

Somogy megye

Adatközlő: Mester Illésné /1920/
ref.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1987.IV.

A kerékrépat étkezésre is használták.

Megribálták /meggyalulták/ és hordóba babérlevéllel és paprikával lesózva tartósították.

Répaleves: általában friss húst használtak. Először a húst megfőzték, majd a répat tették bele. A végén berántották és tejföllel tálalták.

Amikor répalevest készítettek ehhez tésztát /rétes, vagy más kelt/et/ szoktak sütni.

A báboskuglófot ismerik és készítik is.

Az ételfestéket használták fel, tejben megáztatták és cukrot tettek hozzá. Ezzel színezték a tészta egyik felét.

A báboskuglófot paszitba is vitték.

Márcot és mézsert vitték haza is, de hamarosan elfogyasztották.

Tejtermékek

Tejesfazékban alvasztották a tejet.

A megaludt tej tetején összegyűlt zsiradékot tejfölnek nevezik.

A tejet májasra szokták megalvasztani.

Füstölt turót készítettek. A turót sóval, paprikával gyurták össze.

Gombócot készítettek belőle és felfüstölték.

A keserű turót nem készítették.

A faluban a cserépköpülő volt sz elterjedtebb.

A böjtöt nem tartják.

4137



V/32/76

S o m o g y u d v a r h e l y
S o m o g y m e g y e

Adatközlő: Mester Ferenc 1913/
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1977.IV

Szőlőfajták

	<u>leírás</u>	<u>érés ideje</u>
Ismertek- fekete otello	fekete, nagyszemű,	október
fehér delavera elvera	tömörfejű, hamar rot- had	október
fehér noha	ritka szemű, hosszú fejű	október
buncekek	fekete, hosszukás fürtű, illatos	aug. 16-ra érett
szlanka	vöröses, hosszú fejű, fürtösen helyezkedik el.	október
fehér delavera	apró szemű, hosszukás fejű	szeptember
caibert	fürtös, ritkás, hosszú- kás, sárga színű	aug.vége
fekete noha	nagy szemű	október
egri szőlő	sárga színű, nagy fejű	október

Almafajták

bóralma	az édesalmát szokták aszalni.
pogácsaalma	
pemikalma	
nyári alma	
szentiványi alma	
birsalma	
cirmos alma	
édesalma	
rozmarying alma	

Szilvafajták sárgaszilva/hidegölési/
Margitszilva, hosszuszilva, daránciszilva
Aszalni a hosszúszilvát szokták.

4137



V/32/77

S o m o g y u d v a r h e l y
S o m o g y m e g y e

Adatközlő: Mester Ferenc /1913/
Gyűjtő : Kapitány Orsolya 1977.

Barackfélék Ószibarack, kajszibarack, sárgabarack.

Meggyfajták: vörösmeggy , fekete meggy

Cseresznyefajták: májusi cseresznye
ropógos cseresznye
hólagos cseresznye

Répafélék:

burgundi répa- marhának adták , de emberi fogyasztásra is
használták.

Kerékrépát - gyalulás/ribálás/ után megnyomtatták .

Étkezéshez savanyítják mint a káposztát.