



Összeállító: PALLÓSI RÓZSET

Összeállítás ideje: 1979.

TART.: SERTÉS FELDOLGOZÁSA

Flap

Folyóirat: Műtár: MAGYBÉRKI-KISBÉRKI

szakmútató: VI, 8

XII |

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRONAS

ÁTVEVETVE AZ ÉRT. LTK. 4368.-AS TÉTELE ALÓL



A dat köztö Pallósi János aqz mémtö Nagykeréki Félssat u 53

Gyűjtés időpontja. 1979.

Gyűjtés feldolgozása 1980



Gyűjtő neve. Pallósi János aqz mémtö Nagykeréki Félssat u 53

Cím. Sestis feldolgozása Nagykerékben - Hlisberékben.

Pékinittel nagy Nagykeréki két községrészből áll exít a szarász és eltérőek.

Nagykeréki magyar település. Eredete 1229 ig nyulit vinza Hlisberéki sváb és magyar település. Eredete 1832 ig nyulit vinza. 1886 an lett önálló község és 1946 ban olvadt be újbol Nagykerékben, melynek arclott pusztaja volt. Mivel mind két községrész szarászai igen eltér egymástól a mai napig is, exít mind a kétöt megemlíten

1) Nagykerékben a szarászprodución és még napjainkban is pörkölik a disznót 1960 ig szalmával utána a gázal való pörkölés terjed el. A faluban még farrársfértető is csak a hentesnél volt a múltban. Gáz szótörnö felálható minden háznál.

Hlisberékben: A szarászproduciótól napjainkig is farrárszák most kezd elterjedni a gázpörkölés, de előbb megfarrárszák, megkopozzák és utána gázzal megpiritják. 1970 ig csak farrárszák, koporás után a fértetőből 3-vag néglábe rendfára arasztókat éles késsel megborotválták Hlisberéki vízzel lemosták borotválás előtt, hogy a kés jobban levigye a szőrt.

2) N. kerékben a disznót félre fertetett antalapon, vagy deszkán szedtér szét. Hlisberékben a rendfán lógoa levágják először a két első emlőket, utána a fejét, majd felvágják a disznó hasát mellkasát kivették a beleket, májat, tüdőt szívet.



annelyt axammal a kővenetöbe fűtök.  
Utána kivették a hátgerincet és kétjeli' kánitották a  
disznót.

- 3) N. borkiben és Kisborkiben egyaránt minden háznál volt  
bontószék, mivel kevés daráló volt faluban így a kol-  
lászchnak a bontószéken berddal, faparral, fejével aprí-  
tják az őrre.  
H. borkiben a széthasított földiszénőke további feldarabolása  
bontószéken történt, és történet ma is.
- 4) N. borkiben olyan alkalommalak löllött, hentes a disznóvá-  
gáshoz, de a szénvágót erre nem hívták meg. Ami az  
nap munka nem fogott el, azt másnap fejezték be  
Kisborkiben: A disznóvágás Karácsony előtt 2 hétben  
történt és ha fűtöt vágat az mind egy nap fejezték  
el. Családonként átlag 2-3-tal mivel 6-8 tagú családok  
voltak.  
A munka elvégzése meghívták a testvéreket, komát  
feleségéstül.  
Korán kezdtek a munkát, de addig nem hagyják abba  
amíg minden munka el nem fogott. ha, mindjárt  
éjfélig tartott is  
A bálér a koma vagy az egyik testvére volt. A garda  
otthon keveset dolgozott felérigével együtt csak mindent  
kére adott (edényeket stb) és reggel pálinkával  
reggeli után borral kinnálta a segítősejéret. A garda  
axammal csak főzött, edényt adott kére, és dirigált
- 5) Nagyborki és Kisborkiben sem volt példa arra hogy disznó-  
vágásra a helybeli pártot rítók volna meg  
N. borkiben aki nem értett hozzá az hentesel vágatta le  
H. borkiben mivel Katalinba vágották (ma is) mindig aradt  
olyan férfi aki a bálér szerepét betöltötte.

A Fábri munkát megosztva részösen végzik

C) A disznó testrészeit az alábbiak szerint nevezzék el.

Orra =  
 Feje  
 Szőre  
 Füle  
 Szája  
 Nyere  
 Foga,  
 Fokaja  
 Klupaja  
 Csigója  
 Nyara  
 Esőmunka  
 Hátusőmunka  
 Hát  
 Oldala  
 Hara  
 Csőr  
 Vasoraja  
 Tőre  
 Fara  
 Farka  
 Valaga  
 Sörteje  
 Szőre  
 Tőrszaloma  
 Oldalszaloma  
 Királyné Kobászta  
 Füleje  
 Szive  
 Maja  
 Epéje  
 Veseje

Lépe  
 Gyomra = gömböc  
 Vérombele  
 Fadróbele  
 Fgyerős bele  
 Halyaggya  
 Hataja  
 Fehérpecsönye  
 Kanász pecsönye  
 Apró borda  
 Fokszódat  
 Lapicka  
 Első csülök  
 Hátusó csülök  
 Csántya  
 Hátzaloma  
 Haja  
 Nyula  
 Vere  
 Bőrkeje = Bőrkeje  
 Malacfarfója  
 Karaj  
 Genice  
 Húska - csuka  
 Kobász  
 Májashúska  
 Húsos húska  
 Vörös húska  
 Vártli = disznósajt  
 Krumplis Kobász  
 Stifoler  
 Szalámi



7) N. berkebe és H. berkebe a haját nem füstölték hanem kiolvaszták és etkezésre használták fel  
A belsőt kinitették text kocsikövésnek használták fel  
1959-ig amíg az egyéni gazdálkodás megszűnt. Utána egy-  
időig kb 10 évig szappannak fősték ki, ma pedig a serté-  
sekkel etetik fel most a marparral könnyebb a mosás  
H. berkeben először hejaszogatást süttek belőle. Ma is ten-  
nek egy darabot a hűtőbe, hogy kisebb hejaszogatást süne-  
nek belőle.

8) N. berkeben füstölték a 4 sonkát, horxüpszeményt, oldalzalom-  
nát, oldalast, kolbászt, kőköt (füzvenzőre hurva)  
(A tokaszalonnát abálva, a magyar vástlit finem ölés  
után fagyasztották)

H. berkeben: Füstölték a 4 sonkát, 2 oldalzalonnát, Tokasz-  
lonnát, kolbászt, horkát, stífolist, vástlit (disznórajtot)  
(gromot, hólyag, katarómpöre) ezt aratáskor kerdték meg.

9) A keresztyánok valót (fülit, farkát, orrát, ajkát, csülköt, agyel-  
sét) felét a két ünnepek között keresztyán - nyélkor, a másik  
felét felfüstölték és húshagypókos főrték meg.

b) A stífolist a lesórtt hurva fertették és naponta só s hűvelél  
öntözték megá egyhétig utána felakasztották a füstre.  
Ma a óra horxat főzik és ha kihült beteszik a hűtőbe  
amann kivéve ha felenged axonnal fagyasztató.

c) Főpörtyüt (pörccöt) mind két kősejrében ünnepekben  
(5l-es) megpórova vízzel lezárva fűtik el tavaszra, a  
mikor a töltelék, horka, kolbász elfogyott ezt vették elő, hogy  
a sonka meg a szalonna maradjon a nyáron

10) N. berkebe a disznó mindegyik oldalából 2 db szalonnát  
hagytak (15 cm széles 40 cm hosszú) a 4 sonkával együtt  
lesórták és ez maradt a nyáron  
H. berkeben minden oldalról 1 db szalonnát hagytak (30-35 cm  
széles 40 cm hosszú) és a tokaszalonnát is a 4 sonkával együtt  
lesórták ez maradt a nyáron valamint a vástlit

a) Zsírnak a hátszalomát, az oldalzalomna felső részét, az elő- és a hátrósonkáról leeresztett zsíros részt zsírnak olvastatták ki (ma is) 2x3 cm-es és 2x4 cm-es darabokra vágják.

Régeen a zsírnak valót követelték, ma nyersen vágják össze és úgy sütik ki.

Sütés kezdetein az üstbe 2 liter abalivet tesznek hogy a zsírszalomna rá ne égjen. Flaólé már ellepte 1/2 liter és az Fajt tesznek a zsírhoz hogy a Főpütyü szép piros legyen.

b) Sonkát, szalomát, kolbászt, német svájlit, bürkét füstölték

c) A nyárra való sonkát, szalomát sózták és füstölték (ma is)

d) A 100-ad fordulótól 1945-ig a zsírnak valót követelték azóta nyersen vágják össze és úgy sütik ki.

e) Flóventették, zsírba kiütötték, az oldalast, tarkószalomnát, hasa alja (arcses részt) ezt leöntötték zsírral és úgy fűtötték el a nyárra. (ma a hűtőbe teszik)

11) Szűtték ki a 100-ad fordulótól a hűtőgépér megjelenéséig, s akinek nincs hűtője még ma is alkalmazták. (Először követelték utána zsírba kiütik 5 literes üvegekbe teszik és langyos zsírral leöntik)

12) A disznó vékonybélébe először kolbászt, ha marad bel utána véreshurkát töltenek bele.

a) Kluzovica zsíroskását; N. berkibe főtették és az illés napján hozták azt a szomszédoknak hagyományos zsírral leöntve husaprólékkal tűzdelve

b) N. berkibe a hurokban a száradfordulón vást, hajdinát, arpagyöngyöt, a meggyesbörz főtűt használtak. Csirkéba a vést követelték.

N. berkibe hurokba a vést nyersen megdarálva tették ide tették a tüdőt, szivet, májat, lépét, fejhúst, sült-hagymát só, paprika, bors, meggyesbörz. Fűtötték.

c) A kóstolót másnap vették is vizsner ma is a szomszédnak mind a két kezűjében



d) Kolbászhoz, disznósajthoz, (svástlihoz) stífoleshez só, paprika, bors, fűszerezés. A hurkához exekivül még sült hagymát. és majonézát tettek. N. beki.

Hisberki ben: Kolbász, svástli, stífoleshez só, paprika, bors, fűszerezés, cukor (A kornál pasculos)  
Féseshurkához, sült hagyma só, paprika, bors, majonéz

13) Májashurkát N. bekihez készítették N. bekihez nem.

14) Kulorica kása hurkát N. bekihez főtték. (Abalébe főtt kulorica kása hagymás zúrral leöntve só, paprika, borsal izentve axonnal fálalva vagy vastagbélle töltve 1 héten belül fogyasztották el.

b) Véseshurka N. beki főtt vés, sült hagyma, só, paprika, bors, majonéz ext csirkének hívták. kása (rizs, hajdina, árpacsó, öngye.)

c) Gluseshurka: fejhús, tüdő, sziv, só, paprika, bors

d) Májashurka: máj, fejhús, só, paprika, bors

e) Kolbász: nyers hús darálva vagy végre só, paprika, bors, fűszerezés, pasculos

f) Szalámi: 1 rész disznóhús, 1 rész marhahús vagy vad hús. só, paprika, bors, pasculos.

Hisberki

Véseshurka nyers vés darálva, abalében főtt rizs, árpacsó, öngye vagy hajdina kására öntve, sült hagyma, fejhús, tüdő, sziv, máj, lép, só, paprika, bors, majonéz  
Föltés után forrás nélküli tűzes vizbe addig főzzük amíg ha kötötivel megőszül világo színűre nem jön

Kolbász: nyers hús darálva só, paprika, bors, fűszerezés, pasculos

Krumplis Kolbász 1 rész főtt burgonya 2 rész hús só, paprika, bors, fűszerezés, pasculos.

Stífoles: 1 rész kolbász hús 2 rész főtt borsó darálva, só, paprika, bors, fűszerezés viz. Ha hűtőbe kerül 1 óráig főzzük, ha nyersen 1 hétfőig huolével öntözik utána füstölít.

Svástli: (Csomós, hályag, katta) 2 rész főtt borsó darálva 1 rész kolbász hús, só, paprika, bors, fűszerezés. 2 óra hűtőbe főzve utána méivel (túval megbárándva) füstölve hónapokig áll.

Disznótorra írt nyárlevél Nagyberkibe, Kisberkibe

A disznó elszaladt Pulába  
A Fancsi báci utána  
Fogta a farkát  
Teleszanta a marokat

Börsei néni a palláson  
Úl egy véka ráptojáson  
Ott várja a kikelesit,  
A valaga hétszenteségit

Mari néni a vészt keverte  
A vékonyfasás éléste.  
A kis Yuci meglátta  
Elmondta a konyhába

A kis Fancsi pahara  
A disznónak a valaga  
A disznónak a farka  
A marika oxivarja

Hgy hallottam disznót öllet  
Hurkát kalbást töltegettet  
Nekem adját a javát  
Hurkát, kalbást szalonnát

Bort is hozzá szertettel  
Megiszuk mi wörömmel  
Kint ülök a göcsön  
Fázik a pöcsön,  
Adjanak egy sapkát,  
Tisztelnem a marcsát

Mivel messziről jöttem  
Gyen megérkeztem  
Tegyenek a nyárona söröt  
Ne kíméljék az oldalágarat



h368