

GYŰJTŐ: GYÖRFFY ANITA
CSÁSZÁR, ERIKA.

GYŰJTÉS IDEJE: 1981.

TART.: VERKÁS FŐZSEFNE' PALÓC RECEPTEIBŐL

4 lap, 1 lehep, 5 foto'

FÖLDRAJZI MUTATÓ: KAPOSVÁR

STAMP MUTATÓ: XII, 3

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

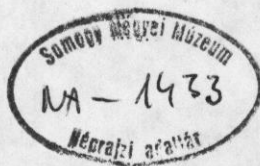


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁR MŰS

ATUEZETUE *2 EGYS. LTK. 4461-es TETTELE MŰS

4461.



KAPOSVÁR
SZENT ISTVÁN U. 78.
VERHÁS JÓZSEFNÉ
PALÓC RECEPTJEI

Gyűjtötte:

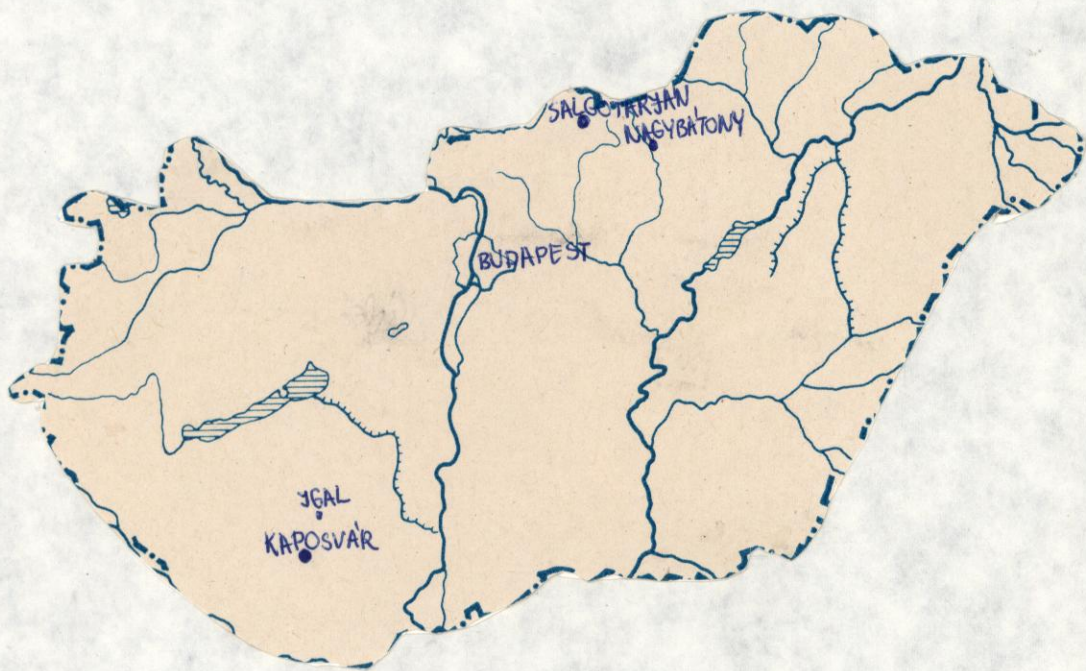
Györfy Anita

Császár Erika

Munkácsy Mihály Gimnázium

Kaposvár

Kossuth Lajos u. 48.





1908-ban születtem Nagybátonyban, ott laktak édesanyám szülei. Rimaszombaton kezdtem az életet. Kétéves korom után Feleden, Füleken és Salgótarjánban laktam. Amikor elvégeztem iskolai tanulmányaimat, édesanyám mellett maradtam. Sokat segitettem neki, és közben megtanultam elkészíteni a palóc ételeket. Férhez mentem és kilenc évig Pesten laktam. A háboru alatt lekerültünk Igalba és nyugdíjba menetelünk után Kaposvárra kerültünk.

Mária néni elmondta

a Tócsni

Turós lepény

Sztrapacska

Krumpli palacsinta receptjét.

A Tócsni elkészítése:

3-4 nyers krumplit közepes reszelőn megreszelünk, teszünk hozzá egy evőkanál lisztet és só. Kisujnyi vastagon kikenjük a tepsit és belerakjuk az előzőleg elkészített masszát. Tetejére zsirgombócokat rakunk. Jó ropogósra megsütjük, felszeleteljük, s forrón fogyasztjuk.

A Turós lepény:

^A Kelttésztát gömbölyűre sodorjuk, majd kemencében megsütjük. A tetejére turót teszünk / kapros turót / s már készen is van.

Hozzávalók:

1 kg. liszt

10 dkg. zsir

2 db tojás

tejben áztatott élesztő

A Sztrapacska / tót étel / 2 személy részére:

3-4 db. nagy krumplit lereszelünk. Annyi lisztet teszünk hozzá, hogy nokedli keménységű legyen. Bő vízben megfőzzük. Ha kiszedtük, megszírozzuk. Juh turóval vagy savanyu káposztával megszórjuk.

A Krumpli-palacsinta:

Nudlitésztát készítünk. Kisodorjuk akkorára, mint a palacsinta sütő. Lehetőleg vékonyra, hogy hamarabb át tudjon sülni. A kisodort tésztát forró zsirba tesszük, palacsinta sütőben mind a két oldalát megpiritjük, egymásra rakjuk mint a palacsintát, hogy visszagyengüljön, s már fogyasztható is.

Ünnepi ételeik:

töltött káposzta
sült tyúk
kukorica lisztből készült sütemények.

Kukorica lepény:

Ugy készítik, mint a rendes piskotát csak kukorica lisztből.
4 db. tojást 4 evőkanál lisztet / kukorica lisztet / 4 evőkanál cukrot és fél zacskó sütőport összekeverünk. Kizsirozott őzgerinc formába tesszük s jól átsütjük.

Kukorica-liszt készítése:

A kukoricát ledaráljuk, szitán átszitáljuk és ezt használjuk fel különböző kukorica-lisztes ételek készítésénél.

Karácsonyi ételeik:

Gomba leves
Bor leves
Ferentő

A Felvidék erdős vidék, sok a gomba. Ezen a tájon mindenki jól ismeri a gombát. Az erdőben vargányát szedtek, megszáritották, s így alkalmassá tették téli fogyasztásra is. Ebből a szárított gombából készítették a karácsonyi gombalevest.

Gomba leves:

A szárított gombát savanyú káposztával összefőzzük úgy, hogy jó leves legyen. Fokhagymás rántással berántjuk, megtejfölözzük, s már kész is.

Bor leves:

A fehér bort felfőraljuk, teszünk bele szegfűszeget, fahéjat.

A tojásbárgáját kikeverjük cukorral. Beleöntjük a borba, s habverővel addig verjük, amíg fel nem habosodik.

Ferentő:

Kelt tésztát készítünk. Leöntjük forró tejjel, hogy jól megázzon a már előre megsütött kelttészta. Megszorjuk mákkal, mézezzük, süteményként fogyasztjuk. Ugy néz ki körülbelül, mint a magyar briós.

Lakodalmas ételeik:

Tyukhus leves
Töltött káposzta
Ferentő
Hurka
Kolbász
Mákos-diós kalács

A lakodalomban saját készítésű abroszokkal terítették. A vendégek virágokkal diszitett, égetett tányérokból ettek. Az ételeket nagy átmérőjű, mély cseréptálakban szolgálták fel a vőfények és minden tál ételhez különböző strófákat mondtak. Az ételeket alumínium vagy fakanállal fogyasztották.

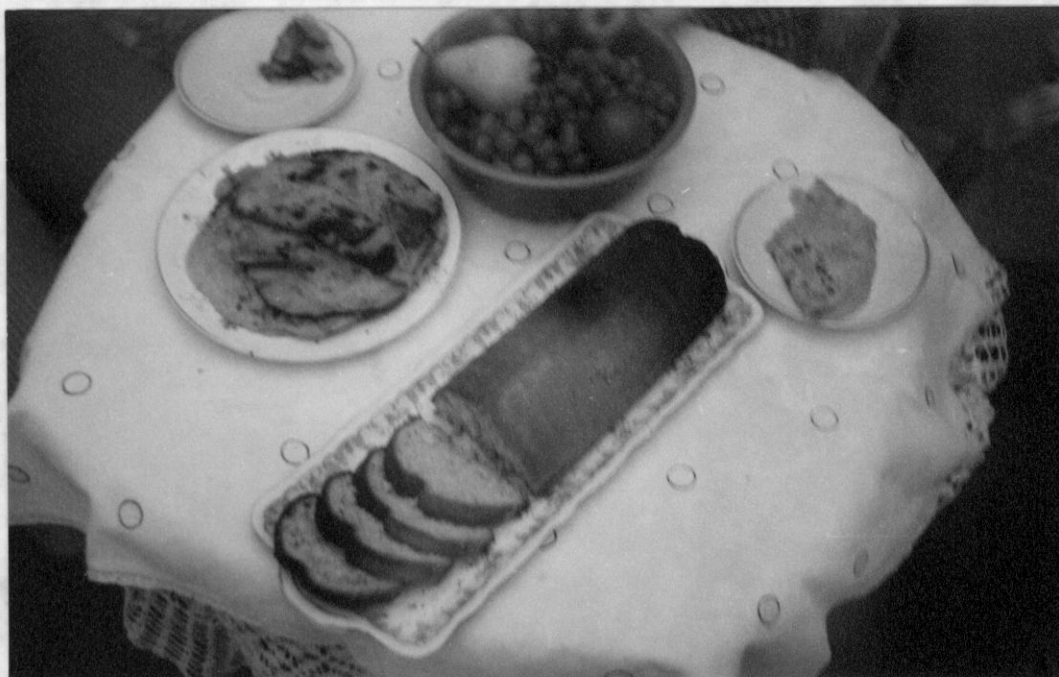
A lakodalom utáni mosogatást fateknőben forró vízzel végezték. A zsírosabb edényeket mosószórával tisztították. A leégett edényeket homokkal surolták.



Măria ueni felügyeletével készül a krumplipalacsinta



Leszül a kukoricafehér



Aszkalra került a krapplipalacsinta és a kukoricalepegy:...



....., amit Mária néni jónak minősített

