



GYŰJTŐ: GYÖRFY ANITA
CSÁKÁK ERIKA

GYŰJTÉS IDEJE: 1981.

TART.: UERHÁS JÓZSEFNE PALÓC RECEPTEI
(pályázat)

3 lap, 5 foto, 1 terlep

FÖLDRAJZI MUTATÓ: KAPOSVÁR

SAK MUTATÓ: XII . 3.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROK

ATUENETVE AZ NA-32/83 -as TETELE ALÓL.

F. 207/81 - jfi.



KAPOSVÁR
SZENT ISTVÁN U. 78.
VERHÁS JÓZSEFNÉ
PALÓC RECEPTJEI

Gyűjtötte:

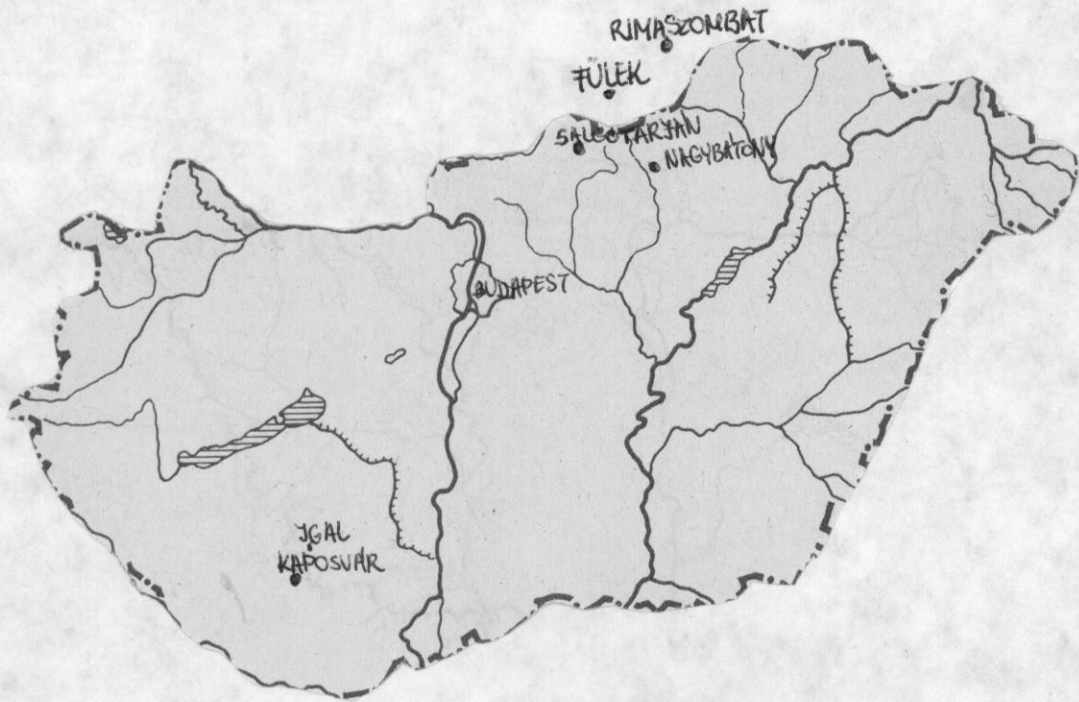
Györfy Anita

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 palós 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 zsirgombócekat rakunk. Jó ropogásra megsütjük, felszeleteljük, s forrón fogyasztjuk.

A Turós lepény:

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

Hozzávalók:

1 kg. liszt
10 dkg. zsír
2 db tojás
tejben áztatott élesztő

A Sztrapacska / tót étel / 2 személy részére:

3-4 db. nagy krumplit lereszelünk. Annyi lisztet teszünk hozzá, hogy nedeli keménységű legyen. Bő vízben megfőzzük. Ha kiszedtük, megsziroszuk. 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 zsirbe tesszük, palacsinta sütőben mind a két oldalát megpirítjük. 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. Kiszírozott ózgerinc 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 szedték, 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, megtejfőlőzzük, s már kész is.

Bor leves:

A fehér bort felfőraljuk, teszünk bele szegfűszeget, fahéjat.

A tojásárgáját 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. Megszórjuk mákkal, mézessük, süteményként fogyasztjuk. Ugy néz ki körülbelül mint a magyar briós.

Lakodalmas ételeik:

Tyukhus leves
Töltött káposzta
Ferentő
Hurka
Kolbász
Mákos-diós kalács

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

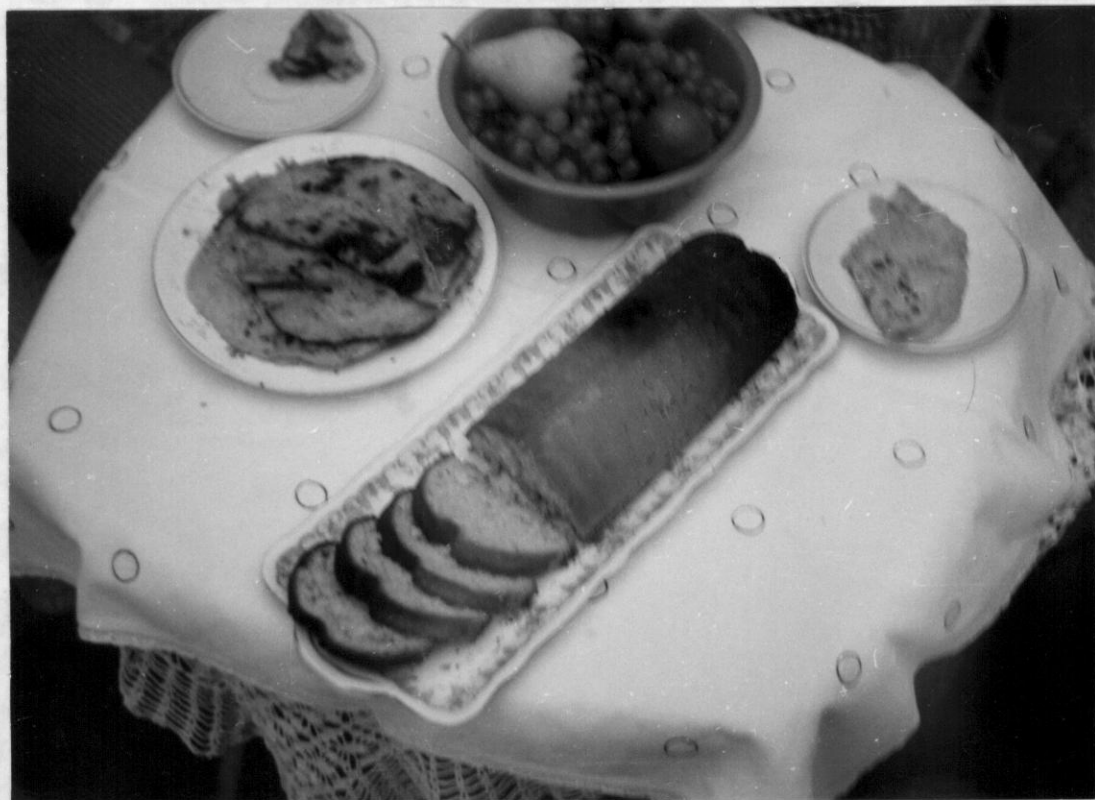
A lakodalom utáni mosogatást fatelmőben forró vízzel végezték. A zsírosabb edényeket mosószóval tisztították. A leégett edényeket homokkal surolták.



Mária néni felügyeletével csinálják a krumplipalacsintát



Készül a kukoricalepény



Abtalan kesül a krumplipalacsinta és a kukoricapény....



....., amsi Maria uai j'ouak uirösitell.