

60306: KNEZT KUDIT

6TUSTES IDEBE: 1967

TART.: CSÖKÖLT GELIOTÖBETES

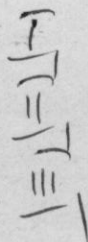
UADASAT

HALASAT ADATAI

10 lapu

FOLDHATON MUTATÓ: CSÖKÖLT

STAKMUTATÓ:



PAPÍRIPARI VÁLLALAT

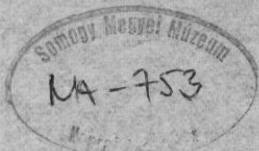


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNYIS

ATUEZETUE AZ EGTSEBES LTK. 2056 OS TETELE AROL

2056



1

IV/10/88

Ecet készítése

Gy: Kúty

VI.

1967. szeptember.

Adatközlő: György János

1967

70 évs

Ecetet körtéből, almából készítettek. Krumplidarálón ledarálták és megerjedt. Vót egyszer két akó, elosztogattuk.

Gomba elkészítése.VI.
1967. szeptember

Vargányát megaszalták télre: felszeletelték és kemencében vagy napon szárították.

Levesbe is jó, borsóhoz is tettek vargányát, magába is jó a leves. Meggyöngyítették vízben, olyan szinte, mintha új volna.

A csibegombát is aszalták.
A csibegomba legjobb volt sülve.

A köserügbát kicsit megkövesztették és kisütötték zsirban. Igen jó volt.

Gomba elkészítése.

VI.

1967. szeptember

Vargányát megaszalták télre: felszeletelték és kemencében vagy napon szárogatták.

Levesbe is jó, borsóhoz is tettek vargányát, magába is jó a leves. Meggyöngitették vízben, olyan szinte, mintha új vólna.

A csibegombát is aszalták.

A csibegomba legjobb volt sülve.

A köserügombát kicsit megkövesztették és kisütötték zsírban. Igen jó volt.

Ecet készítése

VI.

1967. szeptember.

Ecetet körtéből, almából készítettek. Krumplidarálón ledarálták és megerjedt. Vót egyszer két akó, elosztogattuk.

Olaj készítése.VI.
1967. szeptember.

Olajat tökmagból készítettek.

Él még, akié az olajütő volt - Márkus Imréné.

Házilag nem készítettek olajat. Volt itt három olajütő, Zselicből mind idegyűttek olajat üttetni.

Olaj készítése.

VI.
1967. szeptember.

Olajat tökmagból készítettek.

Él még, akié az olajütő volt - Márkus Imréné.

Házilag nem készítettek olajat. Volt itt három olajütő, Zselicből mind idegyűttek olajat üttetni.

Dió, mogyorófa

VI.
1967. szeptember.

Házaknál volt dió, mogyoró régebben a gyepükben /mésgyéken /, rétekben.

Dió, mogyorófa

VI.
1967. szeptember.

Házaknál volt dió, mogyoró régebben a gyepükben /^emogyéken /, rétekben.

Gyűjtögetett növények és felhasználásuk

VI.
1967.szept.

Vadsóskát szedték salátának, meg nyersen ették a gyerekek.
Vadsalátát is szedték salátának, de kevesen.
Sóska szárát és is ettem gywrekkoromban a rétségben.
Bodta virágát most is szedik és eladják gyógyszernek.
Komlót néhányan termeltek itt. Hallottam, hogy volt aki sütnivalóba tette.
volt itt egy rendőr, aki idenősült, az sört készített belőle.

Akácvirágot mi gyerekek szedtük és rágcstaltuk.
Pipitért szedték kézzel, hurutra gargarizálni használták főzetét.
Hársfavirágot teának mindenidén szödtünk, és én szoktam főmönni a fára. Egészséges vót,, télim üdőben mindön nap ittuk, különösen, ha kies csit kehöltünk.

A kökényt mikor a dér mögcsipte nyersen ették a gyerekek.

Gelegonyát is a gyerekek szedték és ették.
Fődiszedert sokat szödtünk. A feleségem lekvártot is főzött belőle. De őm patcai asszony.

Faszedert is csak úgy nyersen ették legtöbben, mint a fődiszedret.
Szeliđ gesztenyét több házban találni ma is. Főzve, sütvé jó téli étel volt.
Nekem is volt, el is attam belőle.

Málna Ezt néhányan kertben termelték, gyermekkoromban is volt, sokat el is adtak belőle, de már a 20-as 30-as évektől kezdődően adtak csak el, előbb maguk fogyasztották el.

Gombafélét sokat szedünk: csibegombát, galambicát, givát, vargányát, nyulgombát a dennai erdőből hoztak a cigányok köserügombát. Fűzfán, nyárfán, diófán termett a giva. Jó volt a fekete nyiralla is. Szedünk magunknak is, de volt akinek a pásztor vitt. Különösen sok volt eső után.

Nyirviz mig levele nincs a nyirfának szoktuk a nyirvizet inni. Először
1. megfuvik a fát kicsit, beledugik a csévé, nádat és kicsurgott azon vagy a lé
2. kicsit bevagdalták, mellétettek kis ágat, arról lefolyt kis tálba.
3. Kátyu formát vágtak bele. Ebben fél liter is összegyűlt. Ha nem vigyázott az ember ki is folt, még másnap is folt benne. Ki náddal szoktul kiszini.

Inkább szegényebb sorsuak gyűjtögettek meg a gyerekek.
Valamikor jártak itt ilyen kofákodók, akik hoztak füveket. Kolompár cigányasszonyok voltak/. Elmondták, hogy mi mire jó, a betegek megvötték, mire fel kellett használni már elfelejtették mit mondott a cigányasszony. Jól be is csapták azok a polgárokat.
Hecslit az én gyerekkoromban nem emlékszem, hogy szedünk volna, de a feleségemmel szedték és megfőztük lekvárnak.
A cigányok cserélték a gombát lisztért, zsirért, kenyérért, ugyanigy a füvek is. A pásztorok bort kaptak a gombáért a gazdaasszonytól.

Gyűjtögetni fűzfakosárban szoktak, olyan ki karkosárban. Gombát eső után két nappal mentek gyűjteni csibegombát, nyulgombát. Nyulgomba a rinyakovácsi erdőben volt. Öreganyám szögény földtelen ollan koldusforma embert küldött el gombáért, én is vele mentem, nem vöttem észre, hogy a gomba a sok leveles ala volt és összetiportam, rám is kiabált, hogy :jujj vigyázz, mert mind összetiprod! Csomosan volt ott a nyulgomba. Az az ember el szokta adni itt Csökölbe: cserélte könyérért, lisztért, zsirért, pénzért. Volt több ilyen szögényebb sorsu, aki jobban ráért. Hársfaszedéssel is mögbiztak ilyen szögényebb embert.

Vadászat, halászat, állati termékek
gyűjtése

VI.
1967. szept.

Vót itt olyan, aki kiszedte a vadméhek mézét. Én nem tudom hogy.
Vótak itt mocsaras vidékek vizek, szoktunk halászni gyerekek, férfiak is.
Kis apró naphal sok volt. Itthun megtisztogattuk, tepszibe tettük zsírosan
még sütöttük, vagy a tisztogatás után lisztbe belemártogatták és így jobban
összesült. Később rántották is.

Vadak közül őzet, fácánt, nyulat fogtak leginkább az orvvadászok. A Vajda
Katicáék családjában voltak orvvadászok. Aki benősült a családba, annak meg
kellett tanulnia az apósától az orvvadászatot.
Fácánból volt jó kis téstaleves. Vagy fokhagymás zsírban sütötték meg.
Nyulhúst is fokhagymás zsírban sütötték meg.
Csikót pocsétában szoktuk fogni, megfőzték az asszonyok.

Madártojást, fácántojást, gilicéjét szoktunk mi gyerekek gyűjteni. Még sütöttél
megfőzték nekünk otthon. Ugy jártunk egy pajtásommal, hogy nyírallát sződtünk
. A pajtáson fölmászott a fára, egy örvönek volt ott két fiókája, kiszedtük
és elosztottunk rajta. Nagymamám fokhagymás zsírban megsütötte. Kányát is sződ-
tünk azt is mökkészítette az öregmamám.

Nyulnak, őznek tettek ki hurkot. A hurkot vékony rézdrótból készítették, a gyere-
püben kitették. Egyszer én is beleléptem, mert nem vettem észre. Högypásztorol
is, tettek ki olyat.

Madárnak az öregmamám készített hurkot lófarkból, rákötötte a kukoricára, a
kánya ráönt, de a hurok nem fogta meg.
Vasból volt csapda madárnak, szétfeszítették, kukoricát tettek bele csalétek-
nek, aztán ahogy rálépett a madár, összezsugorodott a csapda és megfogta a láb-
a kányának, gilicének.

A gilice legjobb fokhagymás zsírban megsütve.
A jó zsíros galambból finom leves készült téstaleves, hosszimetélttel.
Vadhúst leginkább fokhagymás zsírban sütötték, ritkább volt ahogy én emléke-
szem, hogy pörköltet készítettek belőle