



A gyűjtés már a 70-es években elkezdődött. Volt is egy tájház, de felszámolódott. A rengeteg összegyűjtött anyag raktárba került, kis helyre összeszezsűfolva.

Csak 2008. április 5-én nyílt meg az iskola épületében, egy szobában a múzeum. A gyűjteményt 178 kincset érő tárgy alkotja, melyek közül bútor, használati tárgyak és gazdasági eszközök vannak kiállítva. Mindenből egy kevés, ízelítőt adva a látogatóknak. Több tárgy még most is kiállításra vár. Reméljük, sikerül egy megfelelő tájházat találni az összegyűjtött értékek kiállítására.

Mély öröm, de ugyanakkor feneketlen szomorúság vesz erőt rajtunk, amikor megjelenik képzeletünkben, hogy milyen szeretettel és tisztessé-

gel hagyták ránk ezeket a kincseket nagyanyáink, nagyapáink. Sokan nem értékelik kellőképpen, de visszavonhatatlanul hozzánk tartoznak. Mert magunkban hordozzuk azt, amit tőlük kaptunk, általuk vagyunk, akik vagyunk, s ha ők egyszer a mieink voltak, örökre azok maradnak, nem mondhatunk le róluk, mert akkor magunkról mondanánk le.

Ezért kell tisztelettel tekintenünk a ránk hagyott kincsekre. Feladatunk megőrizni, átadni azt a jövő nemzedéknek. Reméljük, hogy lesz kinek átadni. Ha szeretetben őrizzük meg emlékeinket, emléktárgyainkat, egyszerűségükben, emberségükben lesznek naggyá emlékeinkben.

*Boda Csilla*



## Dédanyáink főzték

### *Bárányleves májgaluskával*

Ezt a levest húsvét harmadnapjára főzték. A bárány felbontása után a tüdőt és a májat – még frissen – sós vízben megfőzték. Lehűtve, majd egy kantáros fazékba téve, leengedték a kútba, a víz fölé, hogy hideg helyen legyen. (Hűtőszekrény nem volt!) A főtt májat, tüdőt tormareszelőn lereszelték, hogy jó apróvá váljon. A húsvét másodnapjáról maradt piros tojásból 2-3 tojást hozzáreszeltek, ezt 1-2 nyers tojással pépesítették. Sóval, őrölt borssal, apróra vágott petrezselyemzölddel ízesítették. A levet – amiben a tüdő, máj megfőtt – leszűrtek, majd főni tették. Belefőzték 1-2 petrezselyemgyökeret és egy fej egészbe hagyott hagymát. A galuskának való masszát bőven lisztezett lapítón hengerré formálták, majd apró galuskákra szaggatták. Végül a forrásba levő lébe téve, lassú tűzön megfőzték. Halvány, száraz rántással sűrűsítették. Tálaláskor édes tejfölt kavartak bele, apróra vágott zöld petrezselyemlevéllel szórták meg.

### *Rántottás leves, zöld tárkonyal ízesítve*

Szalonnás, púpos tojásrántottát készítettek személyenként 2 tojásból. (Fedő alatt készülő.) Közben a levesnek való vizet forni tették. Ebbe belefőzték a simára kavart lisztes eresztéket, illetve az apróra vágott friss tárkonyt. A tűzről levéve, tejfölös, tojássárgás habarással összevegyítették, almaecettel enyhén savanyították. A púpos tojásrántottát kockára vágta, majd a forró levesbe tették. Kevés idő elteltével tálalták.

### *Hagymás lepény*

Kenyérsütés alkalmával készült, kemencében sült. Amíg a tészta kelt, zsíros, borsos hagymatokányt készítettek (paprika nem jár bele!). A meglisztezett bevetőlapátra kinyújtották a kenyértésztát, széleit körben feltűrték. Az enyhén meghűlt tokányt szétterítették rajta. A kemence földjén megsütötték. Kaszálás idején az ebédnél kedvelt második fogás volt. A lepénynek édes változatát is sütötték. Cukros tejben grízt főztek. Míg meghűlt, gyakran megkeverték. Ekkor adták hozzá a tejfölt, cukrot és a nyers tojást. Ezzel az anyaggal vastagon megkenték a tésztát, majd sülni tették a kemence földjére. (Sütőben is megsüthető kelt tésztából!)

*Cs. Gergely Gizella*