

А KUKORICA







KUKORICÁS NAP SZENTLÁSZLÓN

Szentlászló község Baranya megye északnyugati részén, a Dél-Zselicben fekszik, a 67-es főút mentén, Szigetvár és Kaposvár között.

2006 óta itt működik az ország első Csuhémmúzeuma, melyhez évente nagyobb rendezvényként a Kukoricás nap kapcsolódik. 2008 októberében hagyományteremtő szándékkal szervezte meg először ezt napot a Községi és a Német Kisebbségi Önkormányzat.

A rendezvényen a kukoricával és annak élelmiszeripari, gasztronómiai, valamint kézműves felhasználásával ismerkedhettek meg a résztvevők előadások, kiállítások, ételkóstolók, kézműves bemutatók, játszótér, népi sportjátékok és kulturális műsorok keretében.

A Kukoricás napot minden év október második hétvégéjének szombatján szervezik meg.

Ez a kiadvány az Agrármarketing Centrum támogatásával a 2009. október 10-én rendezett Kukoricás napra készült, **a kukorica élelmiszeripari hasznosításának ismeretterjesztésére.**





A KUKORICA

A kukorica (*Zea mays*; ismertebb tájnevei: tengeri, törökbúza, málé) a pázsitfűfélék családjába tartozó növény.

Származási helye valószínűleg Közép- vagy Dél-Amerika. Európába a gyarmatosításokkal került. Innen a XVI. század közepén a spanyol, portugál kereskedők vitték el Ázsiába és Afrikába. A hollandok, angolok pedig később Ausztráliában kezdték termesztetni.

Hazánkba 1590 körül hozták be, Erdélybe csaknem két évtizeddel később török közvetítéssel jutott el.

A tengeri tájnyelvi elnevezés arra utal, hogy a növény a tengeren túlról került hozzánk, a törökbúza elnevezés pedig a török közvetítésre.

A kukorica a búza után a legelterjedtebb szántóföldi növény.

Községünkben is nagy hagyománya van e növény termesztésének, jelentős nagyságú földterületen termesztettek és termesztenek ma is.

A kukorica egynyári gabona- és takarmánynövény. Mellékgyökérzete behálózza a talajt. Vastag, belül tömött szárán bütykök vannak. A szár 2–3 m magasra is megnőhet, a talajszintben mellékhajtásokra (fattyúhajtások) ágazhat el. Hosszú, szárölelő levelei vannak, amelyek erezete párhuzamos. Eglyaki növény. Porzós virágzata a szár csúcsán fejlődő bugavirágzat (címer). A szár közepe táján nő a termővirágzat, a torzsa. A hosszú bibeszálak (kukoricahaj, -bajusz) teljes hosszukban alkalmasak a megporzásra. A szél a címerről a torzsavirágzatban levő termőre hordja a virágport. A megporzás után szemtermés fejlődik. A szemtermések 8–24 (néha 6–40) hosszanti sorban ülnek a torzsavirágzathoz fejlődő csövön.

A kukorica termesztéséhez sok meleg, bőséges csapadék vagy öntözés szükséges. Jó talajt kíván, és trá-

gya igénye is nagy. Legjobb termést mélyrétegű, humuszban és tápanyagban gazdag közép-kötött talajban hoz.

A kukorica hazai nemesítése már a XIX. század végén elkezdődött, elismert fajtákat, kimagasló eredményeket értek el.

A kukoricatermesztés módszerei sokat változtak nemcsak a vetés, gyomtalanítás, hanem a termés betakarításában is.

A kukoricát nagyon sokféleképpen hasznosítja az ember. Szemtermése fontos állati takarmány. Szárát is felhasználják állati eledelként, zölden csalamádéként, télen pedig silóként. Emberi táplálkozásra is alkalmas. A kukoricadara és a -liszt a kukoricás ételek alapanyaga. A csemege- és a pattogatott kukorica is kedvelt emberi táplálék. Ipari feldolgozásban keményítőt, szeszt, cellulózt, olajat stb. állítanak elő belőle. A gyógyászatban is hasznosítják. Szárát és a lemorzolt kukoricacsöveket (csutkát) tüzelésre is felhasználják. A kukoricacsövet borító levelekből használati és egyéb tárgyakat, gyermekjátékokat készítenek.



KUKORICÁS ÉTELEK

KUKORICALEVES

■ HOZZÁVALÓK:

30 dkg morzsolt csemegekukorica, egy fej hagyma, 3 dkg margarin, egy tyúkhúsleves kocka, fokhagymakrém, tejföl, egy evőkanál liszt, petrezselyemzöld

Az apróra vágott hagymát a margarinon megpároljuk, beleöntjük a kukoricát, felöntjük annyi vízzel, amennyi levest szeretnénk. Beletesszük a tyúkhúsleves kockát (1/2 l vízhez egy kocka), ízlés szerint fokhagymakrémet, majd összefőzzük. Tejfölös habarással dúsítjuk, apróra vágott petrezselyemzölddel díszítjük.

KUKORICAGOMBÓC ZÖLDSÉGLEVESBE

■ HOZZÁVALÓK:

egy fej hagyma, egy tojás, kukoricaliszt, só

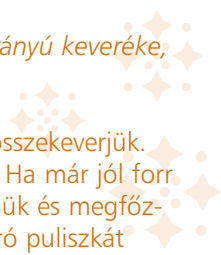
Kevés zsíron megpároljuk az apróra vágott hagymát. Egy tojást, csipetnyi sót és annyi kukoricalisztet teszünk hozzá, hogy vizes tenyér között gombócokat formálhassunk belőle. A forrásban lévő levesbe főzzük.

PULISZKA

■ HOZZÁVALÓK:

kukoricaliszt és kukoricadara 1:3 arányú keveréke, tej, cukor, só

A kukoricalisztet és a kukoricadarát összekeverjük. Vízet forralunk, amelybe sót teszünk. Ha már jól forr a víz, állandó keverés mellett beleöntjük és megfőzzük a liszt-dara keveréket. A még forró puliszkát tejjel leöntve tálaljuk, de tálalhatjuk hagymás zsírral, töpörtyűvel, juhtúróval vagy lekvárral is.





RAKOTT PULISZKA

■ HOZZÁVALÓK:

Két bögre víz, egy bögre kukoricaliszt, két bögre kukoricadara, egy teáskanál só, étolaj, szalonna, hagyma, juhtúró

A kukoricalisztet és a kukoricadarát összekeverjük. Felforraljuk a vizet, amelybe sót és kevés étolajat teszünk. A forrásban levő vízbe folyamatos keverés mellett beleöntjük a liszt-dara keveréket. Alaposan elkeverjük, majd levesszük a tűzről, és fedő alatt állni hagyjuk kb. 20 percig. Ezután kiborítjuk egy deszkára, és cérnával felszeleteljük. Kivajazott tepsibe lerakunk egy sor puliszkát, amelyet juhtúróval, kisütött szalonnakockákkal, párolt hagymával megszórunk, majd lefedjük a maradék puliszkaszettekkel. A tetejét tejjel megkenjük, és sütőben átsütjük. Melegen tálaljuk.

GÁNICA

■ HOZZÁVALÓK:

2 kg hámozott krumpli, 2 l víz, fél kilogramm kukoricadara, só, juhtúró vagy töpörtyű vagy zsíron pírított hagyma, egy evőkanál őrölt paprika

A meghámozott krumplit bő sós vízben megfőzzük, majd a levében összetört krumpliból lassú tűzön belefőzzük a kukoricadarát. Ha megfőtt, a tűzről levesszük és jól kikavarjuk. Kizsírozott tepsibe tesszük és megsütjük. Tálalható juhtúróval vagy töpörtyűvel vagy hagymás-paprikás zsírba szaggatva.

DÖDÖLLE

■ HOZZÁVALÓK:

kukoricaliszt, búzaliszt, só, zsír, tejföl, savanyú káposzta, hagyma, lekvár

Kukoricaliszból kevés búzaliszttal keverve sós vízbe eresztett puliszkát főzünk (egyik marokkal lassan eresztve, a másik kézzel folyton kavarva) olyan híggra, hogy a vászonabroszra kiteríthető legyen. Ha kihűlt

(megdermedt), tompa késsel vagy kanállal kis darabokra aprítjuk, s jól kizsírozott tepsiben tejfölös vagy paprikás zsírral öntözve átsütjük. Savanyú káposztával, sült hagymával vagy fanyarkás lekvárral tálaljuk.

KUKORICAKÁSA (KOLDUSKÁSA)

■ HOZZÁVALÓK:

kukoricakása, főtt vér, hagyma, őrölt paprika, só, bors, majoránna

Disznóvágáskor abállében kukoricakását főzünk. Beletesszük a főtt vért, és a hurkához hasonlóan fűszerezük: párolt hagyma, paprika, só, bors, majoránna. Kisebb adagokban tepsiben megsütjük (lehet a hurkával együtt is).

PRÓSZA

■ HOZZÁVALÓK:

negyed kilogramm búzaliszt, 2 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 kg kukoricaliszt, 10 dkg zsír, 10 dkg cukor, egy tojás, tej, só

A búzalisztból az élesztővel, a tejjel kovászt készítünk. A többi hozzávalóvalókból piskótaszerű tésztát kavarunk. Ezután hozzákeverjük a megkelt kovászt, s jól összedolgozzuk. Zsírral kikent tepsibe öntjük, majd megsütjük. Kockára vágjuk, s tetejét cukorral meghintjük.

PRÓSZA II.

■ HOZZÁVALÓK:

három tojás, három evőkanál vaj, négy evőkanál kristálycukor, 2 dkg élesztő, fél liter tej, kukoricaliszt vagy kukoricadara és búzaliszt 2:1 arányú keveréke, vaníliás cukor, meggy

A tojások sárgáját a cukorral és a vajjal kikeverjük. Csipet sóval, a felfuttatott élesztővel és a tejjel simára keverjük. Ezután a kukoricalisztból vagy a kukoricadara és a búzaliszt keverékéből annyit teszünk bele, hogy könnyű tészta legyen. Egy órányi kelesztés után

kizsírozott tepsibe öntjük, meggysemeket nyomkodunk bele, és közepes tűzön megsütjük. Kockára vágjuk, vaníliás cukorral megszórjuk.

PRÓSA III.

■ HOZZÁVALÓK:

fél kilogramm kukoricaliszt, nyolc evőkanál kristálycukor, egy teáskanál sütőpor, egy teáskanál szóda-bikarbóna, fél deciliter étolaj, egy tojás, tej, só, lekvár

A hozzávalókat tejjel sűrű masszává keverjük, majd kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben 10–15 perc alatt aranysárgára sütjük. Kockára vágjuk, szilvalekvárral kínáljuk.

KUKORICAPOGÁCSA:

■ HOZZÁVALÓK:

14 dkg kukoricaliszt, 6 dkg vaj, 2 dkg élesztő, egy tojás, tejföl, só

A hozzávalókat jól összegyúrjuk a tejben felfutatott élesztővel, majd 15 percig hűvös helyen pihentetjük. Ezután a tésztát vékonyra elnyújtjuk, feltekerjük, majd ismét elnyújtjuk. Tetejét tojással megkenjük, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és megsütjük.

KUKORICAMÁLÉ

■ HOZZÁVALÓK:

30 dkg kukoricaliszt, 30 dkg búzaliszt, 3 dkg élesztő, 15 dkg zsír, 15 dkg cukor, egy tojás, só, porcukor, tej, lekvár, befőtt

1 dl langyos tejjel, kevés cukorral, az élesztővel és két kanál liszttel kovászt készítünk és megkelesztjük. A búzalisztet elvegyítjük a kukoricaliszttel, középebe mélyedést készítünk, abba öntjük a hozzávalókat a kovással együtt. Annyi langyos tejjel dagasztjuk össze, hogy lágy tésztát kapjunk. Kizsírozott tepsibe öntjük, duplájára kelesztjük, és lassú tűznél megsütjük. Tetejét meghintjük vaníliás porcukorral, felszele-



teljük és melegen fogyasztjuk. Lekvárral, befőttel tálaljuk.

KUKORICAMÁLÉ II.

■ HOZZÁVALÓK:

50 dkg kukoricaliszt, 10 dkg búzaliszt, fél liter tej, 10 dkg vaj, 2 dkg élesztő, négy tojás, négy evőkanál porcukor, egy citrom reszelt héja, vaníliás cukor

A kukoricalisztet összekeverjük a búzaliszttel, majd a tejjel leforrázzuk és állni hagyjuk. Közben az élesztőt langyos cukros tejben felfuttatjuk. A kihűlt leforrázott liszthez hozzáadjuk a vajat, a tojások sárgáját, a porcukrot és a citrom reszelt héját és a felfuttatott élesztőt. Jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a tojásfehérjék felvert habját. Kizsírozott tepsibe öntjük, s lassú tűznél megsütjük. Kockára vágjuk és vaníliás cukorral megszórjuk.

KUKORICATORTA

■ HOZZÁVALÓK:

nyolc tojás, nyolc evőkanál kukoricaliszt, nyolc evőkanál cukor, egy kávéskanál szódabikarbóna, citrom, vaníliás cukor, fahéj, szegfűszeg, lekvár

A tojások sárgáját kikeverjük a cukorral, majd hozzáadjuk a tojások felvert habját. Ezután belekeverjük a kukoricalisztet a szódabikarbónával. Reszelt citromhéjjal, vaníliás cukorral ízesítjük, de tehetünk bele fahéjat vagy szegfűszeget is. Tortaformában kisütjük. Ha kihűlt, lapjára kettévágjuk, és lekvárral megtöltjük.

KUKORICÁS MUFFIN

■ HOZZÁVALÓK:

25 dkg liszt, egy teáskanál sütőpor, egy teáskanál szódabikarbóna, 10 dkg csemegekukorica, kakukkfű, bors, egy teáskanál só, egy teáskanál ételízesítő, 2,5 dl író (2,5 dl tejbe egy evőkanál ecetet teszünk), két tojás, 10 dkg sonka vagy szalonna

A hozzávalókat összekeverjük, előmelegített sütőben 20–25 perc alatt aranybarnára sütjük.



CSUHÉMÚZEUM

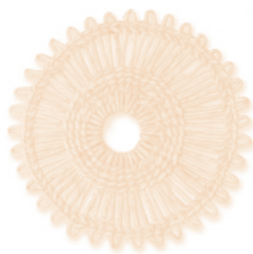
2006. október 7-én nyílt meg Szentlászlón az ország első Csuphémúzeuma.

A csuhézásnak nagy hagyománya van a községben. E mesterséget a felvidéki Naszvadról 1947-ben idetelepített magyarok hozták magukkal.

A több mint 300 darabos csuhé gyűjteményben a helyi alkotások mellett más hazai, felvidéki, erdélyi, kárpátaljai és vajdasági alkotások találhatók.

A múzeumlátogatók megismerkedhetnek a csuhézás eszközeivel, a különböző technikákkal, kipróbálhatják és megtanulhatják e mesterséget.





2008-ban a CsuHémúzeum és Népművészeti Alkotóház az Önkormányzati és Területfejlesztési Minisztérium Építésügyi és Építészeti Főosztálya által meghirdetett pályázaton építészeti nívódíjban részesült.

Ugyancsak ebben az évben a Honismereti Szövetség a CsuHémúzeumot elismerésben részesítette a honismereti mozgalomban végzett kiemelkedő munkájáért.



ORSZÁGOS KÉZMŰVES PÁLYÁZATOKON CSUHÉALKOTÁSOKKAL ELÉRT EREDMÉNYEK:

- ❖ 2000-ben Kecskeméten, a „Gyí, lovam, gyí, betyár...” országos játékszerkészítő pályázaton második helyezés.
- ❖ 2004-ben Budapesten, a „Csillagok Útján” elnevezésű betlehemes jászolkészítő pályázaton negyedik helyezés.
- ❖ 2007-ben Békéscsabán, a VII. Országos Fonható Szálasanyag Ifjúsági Kézműves pályázaton gyermekjáték kategóriában elismerő díj.
- ❖ 2009-ben Békéscsabán, a VII. Országos Fonható Szálasanyag Ifjúsági Kézműves pályázaton gyermekjáték kategóriában elismerő díj.
- ❖ 2009-ben, a Mesterségek Ünnepeén Horváth Antóniát a csuhézásban elért eredményeiért a Népművészeti Egyesületek Szövetsége az Év Mesterének választotta meg.



A KIDVÁNY MEGJELENÉSÉT
TÁMOGATTA:



Szentlászló Község Önkormányzata



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium



Agrármarketing Centrum

Kiadó: Szentlászló Község Önkormányzata

Felelős kiadó: Bognár József polgármester

Írta: Budai Györgyné, Budai Kinga

Terv és előkészítés: Galicz Krisztián typiART

Nyomda: Molnár Nyomda és Kiadó Kft. Pécs



