

A tél a disznóvágás időszaka!



A téli időszak hagyományosan, parasztházaknál a disznóvágás időszaka. A háttérben felnevelt disznók levágását decemberre, a karácsony előtti időszakra vagy januárra tervezték be. A disznók hizlalásának befejezését mindig a hideg téli időszakra időzítették szem előtt tartva azt, hogy ilyenkor a téli hidegben feldolgozott hús nem romlik meg. A disznóvágások hagyományhoz kötött ideje disznóölő Szent András napjától (november 30) kezdődtek és egészen februárig tartottak.

Ehhez az időszakhoz kötöttük iskolánk mezőgazdasági technikus tanulóinak disznótorát is. A levágott sertés feldolgozása során igyekeztünk a hagyományokat követni, de célunk most leginkább kolbász előállítás volt. Dr. Varga András tanár úr segítségével könnyen ment a munka, hiszen tanulóink mindegyike odahaza is részt vett már disznóvágáson, és rutinosan dolgoztak. Hatékonyan ment a darabolás, csontozás, bőrözés, keverés, töltés.





Keletkezett töpörtyű, zsír, rengeteg kolbász, a húsokat pedig félretettük a soron következő pályaválasztási Jávorka-piknik sütögetésére.

Természetesen elmaradhatatlan volt a munka végén a jól megérdemelt disznótoros kései ebéd.

