



MEGHÍVÓ

Hagyományteremtő csigatészta készítés „debreceni módra”

Időpontja: 2023. 11. 25. (szombat) 12:00 - 20:00

Helyszín: Az érdeklődők számától függően pontosításra kerül

Nagyné Orvos Hajnalka és Tóth Sándorné Erika kezdeményezésére szeretettel hívjuk azokat az érdeklődőket, akik szeretnék megtanulni a levesbe való csigatészta készítést.

Az alapanyagot, és a készítéshez szükséges eszközöket, kellékeket mindenkinek biztosítjuk.

A résztvevőket a kitartó munka érdekében délben debreceni toros káposztával látjuk vendégül.

Mi is az a csigatészta és milyen hagyomány kapcsolódik hozzá?

A magyar népi táplálkozásban mindig fontos szerepet töltöttek be a levesek, elsősorban a húsból készítettek. A húslevesekbe a háziasszonyok többféle tojásos, gyúrt tésztát tettek, s az eltelt évtizedek során lassan kialakult, hogy melyik levesbe melyik tésztaféle illik a legjobban. A **csigatészta**, vagy más néven lúdgégetészta volt régen a **tésztafélék „királynője”**, ugyanis nagyon idő- és energiaigényes volt az elkészítése. A fontos életeseemények és ünnepek, mint a lakodalom, disznótor, keresztelő, **karácsony**, húsvét, pünkösöd étkezéseinek fontos része volt a csigatészta húsleves, amelynek tésztáját sokszor a család nő és férfitagjai összegyűlve már az ünnep előtt egy héttel nekiláttak elkészíteni. Az összejöveteleken mindenki hozta saját csigakészítő eszközét: a húros vagy vésett táblát és a hegyes végű fapálcikát. Az apró kockára vágott vagy csipkedett tésztát elhelyezték a deszkán, majd a pálcika segítségével csiga alakú tésztává sodorták. A tésztakészítésnek nem csak hagyományteremtő szerepe volt, hanem közösségi összetartozást is erősítette, hiszen a résztvevők ilyenkor sokszor énekeltek, beszélgettek, mulatoztak.

Jelentkezni a Hivatalban november 21-ig lehet.

Mindenkit szeretettel hívunk és várunk!

Pinnye Község Önkormányzata