

# BESZÉD- ÉS ÉRTELEMGYAKORLAT

## A disznóölés

— II. osztály. —

### *Kirándulás.*

Falusi gyermekek legnagyobb téli mulatsága a disznóölés. Napokkal előtte már lázban él a ház népe, különösen pedig a gyermekek. Ezt a mulatságot állítjuk be tanításunk központjába. A szemlélet azonban ugy lesz megfelelő, ha a disznóölést a valóságban nézzük meg. Hiszen minden falusi gyermek látta már eleget, végigélte sokszor, mégis jó lesz, ha közösen is megtekintünk egyet, valamelyik gyermek szüleinél, hogy a látottakat tudatosá tegyük a gyermeki előtt. Mert ha látta is a gyermek már a disznóölést, ő annak eddig csak a mulatságos részét — már t. i. a gyermekre nézve — látta, de nem figyelte meg a munkát és — amire majd a természeti és gazdasági ismereteknél szüksége lesz — az állat belső részeit. Ezért a tanítás előtti napon, délután meglátogatunk egy disznóölést.

Már az uton megbeszéljük a fontosabb tudnivalókat. Mikor ölnek disznót? Miért télen? Hogy nevezik azt az embert, aki leszurja? (Böllér.) Mit csinálnak vele azután? (Kopasztják, perzselik.) Melyik a jobb, ti hogyan csináljátok? Hogyan történik a perzselés? (Mindezt azért beszéljük meg, mivel a kiránduláson ezeket már nem láthatják.) Mivel égetik le a szőrét? Mivel van boritva a kazal? Miért vannak a kazalon azok a villák? (Hogy össze ne düljön.) Ki szereti a disznó farkát? Igen, tudom, ez a gyermekek jussa, erre vár mindegyik. Mit csinál a böllér, ha már megpörkölte a disznót? Mivel vágja fel? Hát a csontjait mivel vágja szét? Milyenek kell lennie a késnek, hogy azt a vastag szalonnát elvágja? Mivel élesítik a kést? Mit készítenek a disznó aprólékából? Hurkát, kolbászt, disznósajtot. Milyen hurkát szerettek? (Májás, véres.) Mibe töltik a kolbászt, hurkát? És a sajtot? Mit kell tenni a disznó beleivel, mielőtt megtöltik? Mit csinálnak a disznó hússal? (Egyrészét besózzák és elteszik, másrészét még a télen elfogyasztják.) Mire használják fel a disznó combját? (Sonka lesz belőle.) Mi lesz a hájból és a szalonnából? Mit csinálnak a szalonna husosabb részével? Miért füstölik meg? (Jobban eláll.) Kik segítenek a disznóölésnél? (A rokonok és a szomszédok.) Mivel hálálja meg a gazda segítségüket? (Meghívja őket disznótorra.)

### *Vázlat:*

- a) *Kirándulás.* Egy disznóölés megtekintése.
- b) *Tanítás.*

- I. *Előkészítés.* a) A kiránduláson látottak megbeszélése.  
 b) Célkitűzés. Beszéljünk ma arról, hogyan történik a disznóölés?
- II. *Tárgyalás.* a) disznó hizlalása.  
 b) Készülődés a disznóvágásra.  
 c) A disznóölés.  
 1. A pörkölés.  
 2. A felbontás.  
 3. Milyen hasznot ad a disznó?  
 d) A disznótor.
- III. *Összefoglalás.* a) Begyakorlás.  
 b) Alkalmazás. Rajzoljuk le a disznóölés fontosabb részeit.

*Tanítás:*

I. *Előkészítés.* a) A kiránduláson látottak megbeszélése. Hol voltunk tegnap? Mit láttunk ott? Mi előzte meg a disznóvágást? Hogyan készültek a disznóvágásra? (A tanulók elmondják, mit láttak a kiránduláson.)

b) Célkitűzés. Beszéljünk ma arról, hogyan történik a disznóölés?

II. *Tárgyalás.* a) A disznó hizlalása.

Milyen volt az a disznó, amit tegnap láttunk? Mivel hizlalták? Csak kukoricával lehet hizlalni? Talán azt is tudjátok, mennyit hizik a disznó egy hónap alatt? (Faluhelyen ezt is tudják bizonyosan.) Hol hizlalják? Milyen a disznóól? Hogyan nevezzük azt a részét, amely nincsen fedve? (Kifutó.) Mivel táplálják addig, amíg nem hizik? Legeltettek már ti is disznót? Mit legel? Mikor fogják be hizásra? Nézzétek csak, lerajzolom a meghizott disznót. (Táblára.)

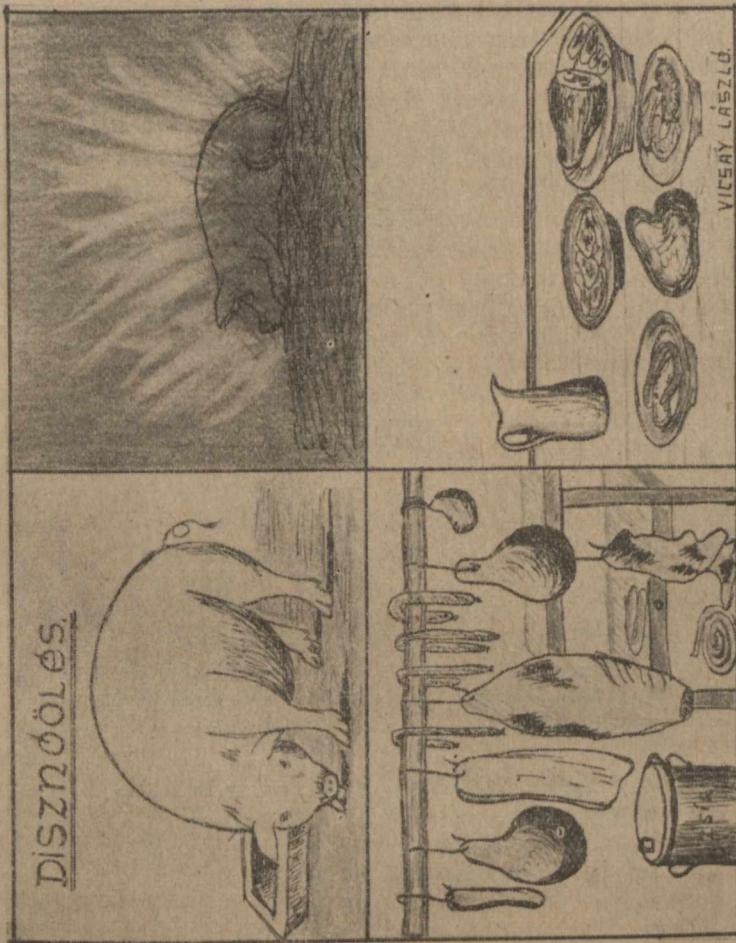
b) Készülődés a disznóvágásra. Most már meghizott a poca, következhet a disznóvágás. Igen ám, de még nem lehet azonnal levágni? Ahhoz még sok minden kell? Micsoda? Először is az, aki levágja! Hogy nevezik ezt az embert? (Böllér, hentes.) Hát a gazdasszony mit készít már előző napon? (Borsot, hagymát stb.) Mihez kellene ezek? (A kolbászhoz.) Mit hoznak még a kereskedéstől? Mivel hintik be az eltartásra szánt szalonnát és húst? (Sóval.) De láttam én, hogy még mást is készített a jó háziasszony? (Káposztát.) Mit készítenek a káposztából? (Töltött káposztát, „szármát“.) Most már mindennel elkészültek? Nem, nagy edények kellene a husnak, zsirnak, kolbásznak. Bizony, már az előkészület is mennyi dolgot ad a háziasszonynak. Na, de megéri, mert másnap aztán megvan a jutalma a nagy fáradságának!

c) A disznóölés. 1. A pörkölés. Elérkezett végre a nagy nap! Már korán reggel megjön a... (Böllér.) Megnézi, forr-e már a víz?

(Ezt csak olyan helyen csinálják, ahol kopasztják.) Ha pörkölik, akkor mit keres? (Szalmát.) Hol szoktak faluhelyen pörkölni? (A falu szélén, vagy ha nagy az udvar, annak végében.) Miért? (Könnyen tüzet okozhatna.) A disznó leszurását nem részletezem a gyermekek előtt. De áthidalom a következőképpen. A gyermekek a munka első részét nem szokták megnézni. Egy nagy sikítást hallanak, mikor aztán elhallgatott, akkor merészkednek csak elő, hogy szemtanui legyenek a böllér munkájának. Most következik a szőrének letisztítása. Hogyan? Mit csinálnak a szőrével? (Pörkölik.) Hogyan történik ez? (Szalmát tesznek rá, azután meggyújtják.) Most bizony megpirul a poca szalonnája, de le is ég róla minden szőrszál. Végre ott fekszik a poca, olyan, mint egy szerecsen. Hogy el ne felejtsetek, lerajzolom a pörkölést is. (Táblára.)

2. A felbontás. Most aztán hátára fektetik a szerecsen disznót és megkezdi a böllér munkáját. Mit csinál először? Mivel vágja fel? Mit vesz ki belőle? Hová teszi a belső részeit? Kik viszik el azonnal? (Az asszonyok viszik el.) Mit csinálnak vele? (Jól kimoszák.) Mi kerül a kimosott belekbe? (A kolbász és hurka töltelék.) Mit látunk még, mit vett ki a böllér? (Máját, a gyomrát, belső részeit.) Ezekből mit készítenek? (A májból májashurkát, a belső részeket feldolgozzák hurkába.) Mit csinált azután a böllér? (Szétvágta a disznót.) Mivel vágta szét? Miért bárdal? (Csont volt benne.) Mit vágott szét? (A gerincét.) Mit láttatok, amikor szétvágta? (A bordáit és a szalonnáját.) Mit vágott le ekkor? (A hátsó és első sonkáját.) Melyik volt a nagyobb? (A hátulsó.) Mit csinált a sonkákkal? (Egy teknőbe rakta. Mit csinált azután? (Levágta a szalonnáját.) Ezt hová tette? (Ezt egy másik edénybe tette.) Mi lesz a szalonnával? (A vékonyát nem füstölik meg, a vastagjából zsirt olvasztanak, a husosát megfüstölik.) Miért füstölik meg a szalonnát, kolbászt, sonkát? Mit vágott le a böllér a szalonnáról? (A hájat.) Mi lesz abból? Hol süttötték ki a zsirt? Mibe öntötték a zsirt? Mi maradt utána? (Tepertő.) Szeretitek a jó tepertőt? Mit süt belőle édesanyátok? (Tepertős pogácsát.) Hát a háj egyrészből? (Hájas tésztát.) Szeretitek? Mit csinált azután a hentes? (Levágta a húst. Hová tette ezt? Mi lesz a zsirosabb husból? (Ebből készül a kolbász.) Ki csinálja a kolbászt? Hogyan, mivel tölti? Hát a hurkát? Mit csinálnak a hurkával, ha megtöltötték? (Kifőzik.) A szalonnából egy darabot félretettek. Mit készítenek abból? (Megabálják: abált szalonnát.) Az asszonyok is elkészültek már ekkorra a bél tisztításával.) Melyik bélbe töltik a hurkát? (A vastagbélbe.) Melyikbe a kolbászt? (A vékonyba.) Hát a gyomrába mit töltenek? (Disznósajtot.) Mit töltenek bele? (Husfélét és szalonna-darabkákat.) Látom, uzsonnára legjobban ezt hazzátok. Jó? Ezt is lerajzolom. (Táblára.)

Milyen hasznot ad a disznó? Ki tudná elmondani, mi minden került az éléskamrába Pistáéknál a disznóölés után? Látjátok, mennyi sok mindent adott a jó öreg poca. Egészen megtöltötte az éléskamrát. De jó is lesz rájárni néhány hónapig. Azután a zsirjával hány hónapig főz az édesanya! Tavaszra, meg nyárra, meg ott van a sok jó szalonna! Még a zsirszalonna bőrét is felhasznál-



nálják ám! Mit főz abból édesanyátok? (Kocsonyát.) Hát a sonkát mikor eszitek meg? (Egyet husvétra hagynak.) Mi fogy el leg hamarabb? A hurka. Bizony, mikor a munkának vége, a háziasszony megvendégeli a segítő rokonokat és szomszédokat. Megterítik a nagy asztalt, azután körülülük a segítők. Megérdemlik. Mit tartanak ilyenkor? (Disznótort.) Mit tálal be a jó háziasszony? (Paprikást, töltött káposztát, oldalast, friss hurkát, kolbászt,

utána meg hájas tésztát.) Most végül ezt is iderajzolom, mi mindent ad a disznó.

4. A disznótor. Mit csinálnak a vacsoránál? (Vigan vannak, elbeszélgetnek.) Meddig ülnek együtt? (Késő estig.) A gyermekek is ott vannak? Mit csinálnak? (Játszanak, hallgatják a nagyok beszédjét.) Ki mesél legszebben nálatok? Így mulik el a disznótor, jó kedvben, dalolásban, bizony még a bor is asztalra kerül, s vig nótázás, beszélgetésben, közben csak a késő éjtszakai órákban oszlik szét a vidám társaság. Másnap, harmadnap megint máshol gyűlnek össze dolgozni, azután disznótorozni.

III. Összefoglalás. a) Begyakorlás. Mit láttunk a disznóölésnél? Mit csináltak először? Hogyan készültek elő? Hogyan hizlalták meg a disznót? Mit csináltak a disznóölés napján? Ki vágta le a disznót? Mit csinált, amikor már levágta? Hogyan pörkölték? Azután mit végeztek? Milyen részekre vágták a disznót? Sorold el, milyen részeket láttunk? (Igy összefoglaljuk a tárgyalás anyagát.)

b) Alkalmazás. Most pedig rajzoljuk le a disznóölést! (V.)

## Mikulás

*Öreg Mikulásnak van egy nagy csizmája:  
benne a világot egy éjjel bejárja.  
Amikor egyet lép, száz mérföldre halad:  
meg-megáll csöndesen minden ablak alatt.*

*Öreg Mikulásnak van egy tarisznyája:  
mindenféle jónak az a kincsesára.  
Van benne könyv, puská, trombita, kard, fáló:  
Mikulás azt mondja: — Jó fiuknak való!*

*Van benne kis edény, baba, cukor, dió,  
Mikulás azt mondja: — Jó lányoknak való.  
Csizmát meg cipellőt tesznek az ablakba:  
Kedves ajándékot sorra belerakja.*

*Reggel az ablakról tudják is ám mindjárt,  
Hogy a jó Mikulás az éjtszaka itt járt.  
— Laci, oda se néz, — tudja már előre,  
hogy suhogó virgács van a cipellőbe!*

Pósa Lajos.