

# **A mangalica ősi fajtái, tartása, feldolgozása**

Folyamatok bemutatása  
ELŐADÓ: Rendekné Olgi

Rendek Lászlóné Olgi vagyok Magyarországról.  
Családunknak 20 hektáros ökogazdasága van, a biológiai sokféleséggel foglalkozunk. A Slow Food Internationale tagjai vagyunk, én vezetem a Kiskunsági Konvíviumot és a mangalica presidiumot.



Híres ősi fajtánk a mangalica disznó, amely szőke, vörös és fecskehasú változatban él az országunkban és a régi Magyarország területén.





Az állatok csak természetes módon párosodnak, 2 és 8 között fialnak. Az anya minimum 8 hétig szoptatja a malacait.



Boldog disznóink tiszta, vegyszermentes élelmet fogyasztanak,  
saját termelésű kukoricát, rozst, répát, csicsókát és  
gyógynövényeket is



Az állatokat 120 és 160 kg közötti súlyban vágjuk le, gázzal perzseljük, majd vízzel mossuk fehérre.





A sertésből sonka, kolbász és egyéb töltelékáru készül, mint disznósajt, hurka, kenőmájas hagyományos helyi fűszerekkel.



A belsőségeket nagy kondérban megfőzzük, ledaráljuk, fűszerezünk, majd a kimosott bélbe töltjük. A sajtot a gyomorba.





A bélmosás külön tudomány! A disznóvágás, feldolgozás mindig közösségi munka. A Slow Food csoport tagjai láthatók a képen is.



A sertés szalonnáját, amely a jó fajta koleszterint tartalmazza, 1-2 kg-os darabokra vágjuk, bányászott sóval sózzuk, pácoljuk,

k

de az oldal szalonna húsosabb és vékonyabb



A kolbászokat a töltés után leszárítjuk és már kerül is a füstölőbe,  
ahol akác vagy bükk fűrészporral füstöljük.  
A kemencét férjem építette agyagból, hagyományos módon.





A kész füstölt árut agyagházban, szellős helyen, akasztva tároljuk.



A friss márványosan zsíros húsból, friss kolbászból, hurkából /a toros ételt/ a kemencében sütjük meg disznóvágáskor vacsorára.





A füstöléssel tartósított finomságokhoz, kenyeret, paprikát vagy házilag készített savanyúságot fogyasztunk.





A töpörtyűből pogácsát készítünk, ami kiváló pálinka, sör vagy bor mellé az év minden szakában..



A tiszta, finom élelmünket kiállításokon és még oktatási célra használva mutatjuk be és kóstoltatjuk.



# Köszönjük a figyelmet!

Legyenek a vendégeink, várjuk szeretettel..

Elérhető: [olga.rendek@gmail.com](mailto:olga.rendek@gmail.com)

<https://www.okomuzeum.hu/>

<https://www.kiskunhagyomany.hu/>

