



Disznóvágások idején

Véres, májas hurka és kolbász készül



Üstben készül a disznótoros menü

FOTÓ: BARABÁS ORSOLYA

• Általánosságban egyre kevesebben tartanak sertést, Gyergyó vidékén azonban még mindig vannak, akik a téli hónapokban disznót vágnak, hogy az állat szinte min-

den részét feldolgozva megrakják a mélyhűtőket, éléskamrákat. Így hónapokra elegendő ételt tárolhatnak a család számára. Tájegységenként eltér, hogy ki milyen fűszereket

használ ilyenkor vagy éppen milyen ételt szolgál fel disznóvágáskor, de mindenki úgy tartja, a legfontosabb, hogy a tányérok üresek legyenek, a gyomrok pedig tele.