



Péntek délután ellátogattunk Székelyudvarhely első Gyümölcsfesztiváljára, és megkóstoltuk a környékbeli asszonyok lekvárkülönlegességeit. Elsősorban az ízekre koncentráltunk, de szinte minden stand dekorációja külön dicséretet érdemelt.

A szerkesztőség munkatársait minden pultnál szívélyesen fogadták – habár nem tűntünk fizető vendégeknek –, mi pedig mindenhol be is kanalaztunk valamit. Nem meglepő, hogy a végére émelygett a gyomrunk a sok nyalánkságtól.

Néhány csapat elárulta, hogy milyen lekvárral nevezett be a szombati főzőversenyre, noha akkor az még titoknak számított, sőt, egy helyen még „dugipalinkát” is kaptunk.



3 generáció is képviseltette magát Farkaslakáról

A **farkaslakiak** két specialitással kínáltak: mákos-almás, illetve vegyes lekvárral. Ezeket házikenyérrel és pánkóval tálalták. A versenyre vegyes dzsemmel jelentkeztek be, amiben lesz alma, körte és szilva, egy kis paradicsomlével megspékelve.

A **bögözi** asszonyok vegyes bodzalekvárral küzdenek majd meg, amilyent a helyszínen is megízlelhattunk. Volt benne bodza, körte, szilva, citromhéj és citromlé. Nekünk elhihetik: a különböző ízvilágok meglepően passzolnak.

A **kénosiak** zöldparadicsom lekvárjukkal nyugőztek le. Ha nem figyelmeztetnek, ki nem találjuk, hogy a kivi színű dzsem nem gyümölcsből, hanem zöldségből készült.

Ivóból erdei gyümölcs különlegességekkel érkeztek, amiket állításuk szerint mindössze öt percig főztek és tartósítószer nélkül raktak el. Nyers szörpöket is ajánlottak: ezeket hat napig készítették, de három-négy évig is elállnak (szintén konzerválószer nélkül).

Székelypálfalván szőlőből is főznek kenyérre valót, a kökénylekvár ízét pedig vadalma ecettel és mézzel fokozzák. Ők katyóval neveztek be a versenyre.

Az **oroszhegyiek** természetesen szilvaízzel és mindenféle szilva-tüneménnyel rukkoltak elő: szilvaslepenyt, -gombócot illetve -palacsintát tálaltak fel.

A **kecsetiek** főleg csipkebogyóból előállított hecserli lekvárjukról híresek, de hoztak som- és áfonyadzsemet is.

Zetelaka édes és savanykás hecserli ínycségeit csörögével kínálta, asztalát pedig hagymával díszítette.

A **firtosváraljaiak** ízléses befőttes üvegekben többek között feketeribizli-lekvárt, birsalma kompótot árultak, sátruknál pedig almalevet is facsartak.

Malomfalva specialitásának a korsószilvából készült dzsem számított, aminek savanykásan zamatos íze volt. A díszítésre ők is nagy hangsúlyt fektettek.

Körutunkat a **rugonfalvi** „vitaminbombával” koronáztuk meg: a homoktövis termését mézzel párosították, aminek az íze enyhén furcsa volt, de a készítőik állítása szerint rendkívül egészséges.

Végül mindenkinek javasoljuk, szombaton látogasson ki a fesztiválra: a hangulat, a székelyruhas asszonyok és a lekvárfőzés megéri. A kóstolót leginkább ebéd utáni desszertként ajánljuk.

Várjuk visszajelzéseiket: *Önt melyik ízvilág nyugőzte le a leginkább?*

{gallery}/Relo/ltthon/Kozelet/Lekvarmustra{/gallery}