



Nagyot téved, aki azt állítja, hogy szilvából, almából, körtéből és erdei gyümölcsből csak egyféle lekvárt lehet készíteni.

Ahány üst, annyi lekvár és természetesen annyi íz – a Gyümölcsfesztivál legínycsiklandozóbb és legizgalmasabb programján, a szombat délelőtti lekvárfőző-versenyen mi is belekóstoltunk a lekváros kondérba.

A férfiak a nőkre bízta az édes feladatot, így üsttől üstig vándoroltunk: megkóstoltuk, hogy mit kavarnak szorgalmasan a gazdasszonyok, és begyűjtöttük az ízes recepteket is.

Sőt, még egy bevált, szalicilmentes tartósítási tippet is kaptunk: a kigőzölt, sterilizált üvegekbe töltött lekvár biztos nem virágzik penészt, ha a befőtt üveget fejjel lefele fordítjuk. A légbuborékok eltűnnek, a finomság pedig akár évekig is élvezhető marad.



Legyen szó almáról, szilváról, körtéről vagy erdei gyümölcsökről, az igazi a szabadban,

rézüstben főtt lekvár, de ha nincs ilyen kincs a háznál, akkor megteszi a gáztűzhely és egy jól kivikszolt, erre a célra alkalmas, hibátlan zománcú fazék. A lekvár főzése kényes munka: a fortyogó masszát percig sem szabad magára hagyni, mert pillanat alatt odakozmál.

Igazi kóstolópróbát kellett kiállnia a háromtagú zsűrinek. A dolguk nehezebb volt mint a miénk, hiszen ők nem csak kóstolgatták, hanem rangsorolták is a vetélkedőbe benevezett tizennyolc csapat remekművét.

A lekvárfőző versenyen igazi premier-lekvárok is készültek, de voltak, akik a már bevált receptet rotyogtatták a tűzhely felett. Az ízek bírái nem csak az ízek harmóniáját, de az eredetiséget és a találékonyságot is pontozták. Oklevél nélkül senki nem maradt, akinek nem a lekvárja, annak a standja vitte el a pálmát.



A zsűri két különdíját a székelypálfalviak Feketeerdő lekvárja és a csekefalviak Homoktövíses almalekvárja kapta. A dobogó harmadik fokára a firtosváraljaiak mézes kökényes, a másodikra az oroszhegyiek köcsögös fekete szilvaíze került. A legfinomabb lekvárnak a kénosi gazdasszonyok a természet patikájának értékes gyümölcssei művésznevű lekvárja bizonyult, oda kell menni befőzést tanulni. Íme, a díjazott receptek – aki akarja, kavargathatja.

Küöldíj: Csekefalvi homoktövíses alma lekvár

A csekefalviak az almát átpasszírozott homoktövíssal bolondították meg. A C vitaminban gazdag, narancsszínű bogyókat előzetesen szitán át kell passzírozni, hogy az élvezetet a fogunk között recsegő apró magok ne zavarják meg. Mivel mindkét gyümölcs kicsit fanyar, a lekvárt ízlés szerint cukorral lehet ízesíteni.

Küöldíj: Székelypálfalvi fekete erdő lekvár

2 kg bodzabogyó, 1 fél liter cukrozott, magozott meggybefőtt, fél kg áfonya és fél kg erdei szeder vagy 2 üveg befőzött lekvárt összerotyogtatunk 1-2 órán keresztül, és a végén, hogy ne keserítsék meg a masszát, vaníliacukrot, fahajat adunk hozzá ízlés szerint.

Tartósítószer nem szükséges hozzá, meg kell várni, míg az üvegek tetején bőr képződik, aztán szárazdunsztban kell tárolni őket – tanácsolta Mátyás Ágnes versenyző.



III. díj: Firtosváraljai mézes, kökényes szilvaíz

A szilva volt a lekvárfőző verseny egyik sztárja. A firtosváraljaiak Pál Vilma receptje szerint kökénnyel együtt rotyogtatták a rézüstben. Az ínycséghez 5 kiló kimagozott szilvát, 5 kiló átpasszírozott kökényt főztek össze és ízesítettek ízlés szerint vegyes virágmézzel. Vilma néni szerint ennek a lekvárnak a mindene a főzés, nem lehet elkapkodni, folyamatosan kell kavargatni.

II. díj: Oroszhegyi köcsögös fekete szilvaíz

Pálinka helyett négy féle szilvaíz készült az oroszhegyiek rézüstjében. Megadták a módját. A húsos, magvaváló szilva héj nélkül került az üstbe. A szilva héja gyomorégést okoz – világosítottak fel a kavargatást pillanatig sem feledő gazdasszonyok, akik szerint az igazi szilvalekvárt 10-12 óráig főzik. A „semmi cukor” nélkül összerotyogtatott szilvából egy-egy adag rumos, fahéjas és vaníliás ízesítésű készült. A negyedik igazi különlegesség volt: mikor már sűrűre és feketén csillogóra főtt és ki is hűlt a szilvaíz, kiskanálnyi szárított mentát adtak hozzá. Az oroszhegyi lekvárokat köcsögbe töltötték – tartják, így az igazi.



I. díj: Kénosi fekete gyümölcsök lekvárja

Fekete üstben fekete lekvárt főztek a díjnyertes kénosiak. Egy-egy liternyi fekete ribizli, vadcserezsnye, vadon termett szeder, áfonya, bodzabogyó és a fanyar íze miatt kevesebb kökény került a rézüstbe. Ezt átpasszírozták, a többi hozzávalót nem. Kevés cukorral ízesítették és 4–5 órán át türelmesen, folyamatosan kavargatták ki a díjnyertes ízt.

A zsűri szerint már annyira profik, hogy szinte nem is kellene többé amatőr kategóriában versenyezniük.

Aki kedvet kapott a kavargatásra, lásson neki, de igyekezzon, mert jövő héten a többi, lekvárfőzésben szintén remekelő csapat receptjét is eláruljuk.