



Tizennyolc udvarhelyszéki település csapata nevezett be a Gyümölcsfesztivál legízletesebb programjába, a lekvárfőző versenybe. Tartósítószer nélkül, több órás kavargatás után ízes masszává rotyogott össze az üstben a szilva, alma, körte, áfonya, málna, szeder.

Az édes végeredményt elbíráló zsűri ízlelőbimbóit végül [a kénosiak lekvárkölteménye hódította meg](#), de a kóstolató szakik becsületére vált, hogy minden csapatot díjaztak. Kit a mutatós, ötletes standjáért, kit a lekvárjáért. Az első beszámolónkban a díjnyertes csapatok receptjeit közzétettük, ezúttal pedig azt áruljuk el, hogy mit főztek ki az üstben a legek.

Legváltozatosabb ízalkotók: Ülke

Geréb Viola saját receptje szerint vegyes gyümölcslekvár főtt az üstben. A 2-2-1 arányban kimagozott szilvát, reszelt almát és hámozott, összetört körtét mézzel, fahéjjal és szegfűszeggel ízesítették. Titkos adalék is került a masszába, amit jusst sem árultak el a gazdasszonyok. Kóstoláskor kitaláltuk: a mértékkel adagolt vörösbortól szédült meg az ülkei lekvár.

Leglélekemelőbb lekvár: Székelyderzs

A szalonnát a híres bástyában hagyták és Kovács Zita vezényletével 10 kiló szilvából, cukor nélkül és rumaromával megbolondítva főzték ki egyszerű, de nagyszerű, léleknek is kedves lekvárjukat a neves települést képviselő asszonyok.

Legkedélyesebb asszonyságok: Zetelaka

Pergett a nyelvük és járt a kezük a zetelaki asszonyoknak, akik 5-5 kiló szilvát, barna héjú körtét és ugyanannyi szilvát főztek folyton kavargatva ízletes lekvárrá. Főztjüket jó kedvvel

dúsították, ahogy azt a lekvárfőzők nagykönyvében írja.



Legjobb reformkonyhások: Farkaslaka

Jakab Tekla levendulás erdei málnalekvárjával érdemelték ki a reformer címet a farkaslakiak. Másfél kiló málnát főztek össze 30 deka cukorral. Amikor elkészült, 3 teáskanál szárított levendula virággal spékelték meg. Ínyenc lekvárok kedvelőinek feltétlenül ajánljuk, hogy próbálják ki a különleges finomságot. A tartósítószert természetesen felejtsek el.

Legügyesebb kézimunkások: Firtosmartonos

Almát, körtét, szilvát hímeztek a lekváros üvegeket borító vászonra a firtosmartonosi asszonyok, akik a hidegen kavart csipkebogyó lekvárral nevezték be a versenybe. Kelemen Éva szerint a hecserli lekvár elkészítése munkás, de a C-vitaminban gazdag végeredmény megéri a fáradságot.

A csipkebogyót (egy vederrel, kb. 8 liternyit használtak a recepthez) le kell őrölni, aztán kevés langyos vízzel felönteni, és ezt a masszát leves-szűrőn legalább háromszor átszűrni, hogy az apró magoktól megszabaduljunk. Egy kilogramm péphez egy kilogramm cukrot adunk és addig kavargatjuk, míg az teljesen feloldódik. A steril üveg garanciája a tartósításnak, de aki nem bízik ebben a módszerben, az tehet a lekvár tetejére egy kis szalicilt.

Legcsipkésebb bogyókészítők: Kecset

Pál Irma felügyelete mellett, előzetesen leőrölt öt kiló körtéből plusz öt kiló szilvából készült a kecseties lekvárja, amibe nem jár se cukor, se egyéb ízesítő. Attól finom, ha rézüstben kocsonyásodik. Zselatinnal zselésíteni a lekvárt főben járó bűn, mondták a kecsetiesek, akik a fesztiválon tizenöt fajta lekvárral csábították a vásárlókat.

Legügyesebb férfimozgósítók: Farcád

Amiből a legfinomabb pálinka, abból a legfinomabb lekvár lesz – oktattak a farcádi férfiak, akik Incze Zsuzsanna felügyelete alatt buzgón kavargatták a rézüstben rotyogó 25-30 kiló szilvát. A férfiakat az üst mellé rendelő asszonyok természetesen gondoskodtak arról is, hogy kavargató kedv ne lankadjon: a rézüst mellett ott volt a lekvárnak feláldozott gyümölcsből készült párlat is, amiből módjával lehetett kortyolgatni.

A szilvaíznek fahéjjal és kevés rumaromával adták meg a módját, és amikor elkészült, korondi cserépedénybe töltötték- mert úgy tartják, hogy abban tárolva az igazi.



Legügyesebb szörpösítők: Ivó

Oláh Erzsike nagymamájának receptje szerint készítették el az egyszerű szilvakatyót az ivói gazdasszonyok. Hét kiló szilvához egy kiló cukrot adagoltak, hogy oda nem kozmáljon, az üst aljába egy kevés vizet lötytyintettek és mindössze 20 perc rotyogtatás után már kész is volt az illatos, csodás színű kutyó. A 20 percet szigorúan be kell tartani, ha ennél többet főzzük, elrontjuk a lekvárt – kaptuk az ivóiaktól a hasznos tanácsot.

Leggyümölcsösebb füvesasszonyok: Székelymagyarós

Magvaváló szilva, körte, édesítőként pedig ízlés szerint vegyes virágméz – a magyarosi Bartos Ildikó lekvárját főzték ki a fesztiválon a füvesasszony címet is kiérdemlő székelymagyarósiak. A szilva és körte nagyszerűen passzol egymáshoz, a kettőből főzött lekvárt elkészíteni nem bonyolult, akár kezdők is nekibátorodhatnak a kavargatásának.

Legjobb önszervezők: Nyikómalomfalva

Sárgarépa, barack házi eper szörppel bolondítva – ínycenc, premiernek számító lekvárt főztek a malomfalviak. A szokatlan, de érdemes kipróbálni lekvár receptjének ötletgazdája Farkas Edit, aki az elkészítés csínját is elárulta.

A másfél kiló sárgarépat megpucoljuk, lereszeljük, és külön megfőzzük. A barackot – kb. 5 kiló – szintén előfőzzük, majd átpasszírozzuk és így keverjük össze a két masszát, amihez ízlés szerint kb. fél kilónyi cukrot adunk. Hogy az élvezet teljes legyen, házi eperből készült szörppel nyakon öntjük – és máris kész van.

Legmámorítóbbak: Kobátfalva

Száraz vörösborral szédítették, fahéjjal, mézzel ízesítették a 10 kiló szilvából főtt lekvárjukat a kobátfalviak. A vörösbor előnye, hogy kavargatás közben lehet belőle kortyolgatni, arra viszont vigyázzunk, hogy a 10 kilóhoz szükséges egy decit spóroljuk meg. A receptgazda Szász Gyöngyvér szerint a mámorító lekvár pánkóra kenve isteni finomság.

Legszívélyesebb gazdasszonyok: Gyepes

A gyepesiek is szilvából, húsz éves üstben főzték ki a versenylekvárt. Egy veder szilvát rotyogtattak két órán át – cukor nélkül, ahogy azt a csapatot igazgató Cseke Enikő diktálta.

Leghagyományosabb íz: Bögöz

Bodzalekvár készült 10 kiló fekete bodzabogyóból, amihez 2 kilogramm cukrot, vegyes virágmézet adagoltak. Kötelező adalék a bodza ízét kidobó citrom, amit feldarabolva, héjastul, húsostól adunk a masszához. A bodzalekvár másfél óra kavargatás után készül el.