



Az egész fagyizás akció úgy kezdődött, hogy vásároltunk egy dobozos jégkrémet. Nyaltuk-faltuk, de valahogy nem volt igazi a középkelet-ázsiai és műanyag ízű bolti gyártmány.

„Gyerünk a Bethlen utcai fagyizóba, mondják, ott árulják a legfinomabb nyálkát a városban!” Valóban nem csalás, nem ártás, finom és krémes, ahogy azt egy fagyalttól elvárja az ember ízlelőbimbója. A választék is bőséges, ezért a pult előtt pár percig hezitáltunk, végül sikerült eldönteni, hogy kinek mit mérjenek.



Végül az **epres, citromos, zöldalmás, erdei gyümölcsös, kókuszos és csokoládés** gombóc volt a nyerő. 12 lejt fizettünk, de nem sajnáltuk, mert minden nyálkás megérte az árát.

Annál is inkább, mert a választásom annak az eperfagylaltnak az ízét juttatta eszembe, amit még megboldogult nagymamám készített otthon. Mert a finom fagyiért nem muszáj a boltba menni, mi is elkészíthetjük a nyár slágerét.

Az otthon készült fagyi nem drága és nem is kell okleveles cukrászok legyünk ahhoz, hogy olyan jeges finomságot varázsoljunk, amibe ha belekanalaz a család, biztos nem fagy a mosoly az arcára, inkább megnyalja a szája szélét.

Rebarbara gyömbérrel

Ha már saját gyártmány, akkor legyen valami nyárias, különleges, olyan, amilyent nem nyalni a fagyizókban, és amit még sosem kóstoltunk. Ez a gondolat vezérelt el a kert sarkában viruló hatalmas rebarbara bokorhoz, amelynek savanyú szárából eddig csak kompótot és levest készítettünk, fagylaltot még soha. Az igazán a szezonhoz passzoló, gyömbérrel bolondított fagylalt receptjét [itt találtuk](#).

Hozzávalók: 2 dl. cukrozatlan sűrített tej, 2-3 db., kb. 20-25 centiméteres rebarbara szár, 2 ek. juharszirup vagy méz, 1 ek. porcukor vagy édesítő por, 2 dl. habtejszín vagy egy zacskós tejszínhabpor, 1 ek. reszelt gyömbér

Elkészítés: A rebarbarát megmossuk és egyforma, kisebb darabokra vágjuk. Mivel ilyenkor még nagyon zsenge, nem kell meghámozni. A sűrített tejet egy lábosba önjük, hozzáadjuk a mézet, a gyömbért, a porcukrot és a gyümölcsdarabokat.



Szederből fagyasztva

A rebarbara fagylalt sikerén felbuzdulva elkészítettünk egy másikat is. Bár nincs még itt a szeder szezonja, nekünk volt mélyhűtött tavalyról, ebből készült a vasárnapi desszert. Ezt a fagylalt receptet eperből is elkészíthetjük. Az epernek hamarosan itt az ideje, de ha nagyon kívánjuk, akkor a szupermarketben már 5 lejért megvehetjük.



Bizonyos házi készítésűek ha nincs, akkor ugyanúgy járunk el, mint a rebarbara fagyaltnál.