



Az ötödik *Udvarhelyszéki Gyümölcsfesztivál* nyitónapjának programjából szúrtunk ki egy érdekes előadást: **Moldován Szeredai Noémi Gyümölcsből készült érdekességek**
című bemutatóját hirdette a plakát. Kiballagtunk hát a Dávid Ferenc térre, hogy megnézzük, az általunk eddig ismerteken kívül ugyan még miféle huncut dolgot lehet varázsolni gyümölcsből.

A csekefalvi lelkészasszony kóstolással egybekötött előadása igencsak rövidre sikerült. A néhány perces bemutatón megtudtuk, miért jó és fontos az, ha gyermekeinknek nem a boltból vásárolunk mindenféle (mű)anyagokkal színesített-ízesített édességet, hanem a kertekben termett gyümölcsökkel és az azokból készített finomságokkal traktáljuk csemetéinket. Az alma aszalva is finom, a lekvár szárítva is jó, és a házi szörpből készülhet gumicukor is.

A székely fogyórágót helyben meg is lehetett kóstolni: a portékának nagy volt a sikere, felnőttek, gyermekek pillanatok alatt eltüntették. „Finomabb, mint az üzleti” – dicsérte a gyümölcsös készítményt egy hatéves forma kisfiú, aki repetát is kért, míg mi az előadótól a bemutatott édességek „titkos” receptjét tudakolóztuk.

Szalonnabőr helyett

Vidékünkön a házi szalonna bőrét szoktuk székely rágógumiként tisztelni, s eddig eszünkbe sem jutott, hogy a lekvárból is kutyulhatunk rágnivalót, pedig az édes házi fogyórágó finom és egyszerűen elkészíthető.



A kész lekvárt átpasszírozzuk, hogy sima masszát kapjunk. Ezt egyenletesen elterítjük egy zsírpapírral kibélelt tepsiben, majd 8-9 órán át szárítjuk. Noémi elektromos tálcát használ, de akinek nincs, az nyugodtan tolja a sütőbe a masszát. A legalacsonyabb hőfokon, a legalsó rácson kell szárítgatni, vigyázva, hogy ne egy adag kormos kulimász legyen a végeredmény.

Amikor már eléggé megszáradt a lekvár, a zsírpapírról, mint szalonnáról a bőrt, szépen lehúzzuk, majd a lekvárlapot feltekerjük. Műanyag fóliába csavarva sokáig eláll, szellős, hűvös kamrában akár fél évig is. A fogyórágó önmagában is finom, de feldobhatunk vele egy gyümölcssalátát is.

Gumicukor üdítőből

Puhább, mint a bolti gumimaci, remeg, mint a kocsonya, de finom és pofonegyszerű elkészíteni. Nem a Gumimacik csodaszörpje ez, de határozottan jól hangzik.

Három fajta házi gyümölcsszörpből is készíthetjük. Mindegyik fajta szirupból egyenként 0,5 liternyi szörpöt hígítunk. Minden adaghoz hozzáadunk 25 gramm zselatint, amitől a félliternyi massa kb. 3-4 óra alatt megkocsonyásodik.

Egy éjszakára nem árt a zselatinos szörpöt hűtőszekrénybe tenni, így biztos, hogy jól megkocsonyásodik és könnyen szeletelhető lesz. A különböző ízű gümükrokat zselésített tejjel, vagyis tejben feloldott zselatinnal akár össze is ragaszthatjuk. A lényeg, hogy miután elkészült, a házi gümükrokat ne tartsuk meleg helyen, mert elolvad.

Noémi bodza, meggy és homoktövis szörpből készítette el a gümükrokat, de bármilyen más gyümölcsszörppel lehet kísérletezni, a lényeg, hogy házi legyen az alapanyag.