Üstben rotyog az igazi lekvár

Nyíracsád (HBN – K. Z. E.) – Modern szakácskönyv ide vagy oda, az igazi ízeket még mindig nagyanyáink megsárgult receptfüzetei rejtik.

A fortélyos praktikákat pedig még azokból sem lehet kiolvasni, egyszerűen öröklődik anyáról lányára.

Így történt ez a Nyíracsádon élő **Marozsán Imréné Juliska** nénivel is, aki édesanyjától tanulta a lekvárfőzés tudományát. Azon kevesek közé tartozik, akik még ma is az udvaron felállított hatalmas üstben rotyogtatják a mélybordó masszát. Idén ugyanis szilvalekvárt főzött.

– Úgy félmázsányit magvaltam ki, ez éppen két üstre való – magyarázza Juliska néni. Két álló napig pötyög, néha megkavarom. Vigyázni kell, hogy kicsi tűz legyen alatta, úgy sohasem ragad le, és jó sűrűre fő a gyümölcs húsa. Marozsán néni sem cukrot, sem tartósítót nem tesz a lekvárba, mégis olyan ínycsiklandó az illata, kellemesen savanykás az íze, hogy a forró kóstoló után összefut a nyál az ember szájában. Az udvari faasztalon katonás rendben sorakoznak a csillogóra mosott üvegek.

– Egy üstből 25-30 liter lekvár lesz. Légmentesen lezárom, száraz dunsztban hagyom kihűlni, aztán telerakom a kamra polcait – folytatja. Kettejüknek persze sok lenne ez az adag, de nem kell félni, hisz bőven kapnak belőle az unokák, akik soha nem hagyják dicsérő szó nélkül a nagymama lekvárját.

Juliska néni még ma is üstben főzi a lekvárt (Fotó: Kedves Zilahi Enikő)