

Szőlő helyett almalé folyik

Az esperes saját préselésű nedűjét viszi

Nyíracsád (HBN – K. Z. E.) – Ilyenkor, ősz táján ország-szerte nagy ünnep a szüret. Présházban, pincében, udvaron de még garázsban is csurgatják a hegy levét.

Nyíracsádon azonban az utóbbi évtizedben szinte teljesen eltűntek a szőlőskertek, parlagon hevernek, vagy kiszántották, még az általános iskolások szüreti bálját is almabálra keresztelték. Nem csoda, hisz ha szőlőből nem is, almából terem bőven a faluban. Ezt az adottságot használja ki és hasznosítja Mező György görög katolikus esperes. Szeptember végén, október elején a parókia garázsából már messzire érezni az alma friss illatát, ládáknban, polcokon üvegek százai sorakoznak.

Több évig eláll

– Húsz évvel ezelőtt Svájcban jártam, ott láttam először almadarálót, ott figyeltem meg a házi almalé készítésének titkait – meséli az esperes. – Itthon aztán átgondoltam a folyamatot, készíttettem egy saját tervezésű almaprészt, amit a könnyebb kezelés érdekében összekapcsoltam egy közönséges autóemelő hidraulikával.

Évente több mázsza alma kerül a darálóba, majd zsákokba teszik a masszát, behajtogatják a présbe és indulhat a munka. Egy szintén Svájc-ból származó minipasztörizáló segítségével csírántlanítják a tartósító nélküli, csupa egészséges nedűt, üve-

gekbe öntik, légmentesen lezárják, így állítólag 3-4 évig is eláll. Mező György még soha nem tudta kipróbálni, meddig marad friss az almalé, mert nyár végére szinte mindig kiürülnek a polcok, pedig évente 5-600 liter présel ki a házi tervezésű masina. Szétosztja az üdítőlevet a családban, rokonok, ismerősök, körében, de ha beteglátogatóba megy a hívek közé, akkor is ezt viszi a gyógyulónak.



Évente több száz litert présel ki a kis masina

(Fotó: Kedves Zilahy Enikő)