



LEKVÁRFŐZÉS

ISMERETÁTADÁS A SOKOLDALÚ ÉS FENNTARTHATÓ VIDÉKFEJLŐDÉSÉRT

Projekt címe: Hagyományos lekvárfőzés és aszalás a szatmári szilva hazájában

Projekt benyújtója: Helyipiac.hu Egyesület

Megvalósítás helye: Panyola

Megvalósítás ideje: 2012. szeptember 7–8., október 5–6.

Finanszírozott összeg: 2 273 302 Ft

Összköltség: 2 393 302 Ft

Kapcsolat: Muhari Zoltán

Telefon: + 36 30 475 9240

e-mail: muhari@panyola.hu



JÖJJENEK, HA TEHETIK, FINOM LESZ ÉS MEGEHETIK!

EGÉSZ NAPON ÁT KEVERGETVE, RÉZÜSTBEN, CUKOR NÉLKÜL

HAGYOMÁNYOS LEKVÁRFŐZÉS ÉS ASZALÁS A SZATMÁRI SZILVA HAZÁJÁBAN

Az elődeinktől tanult gyümölcsfeldolgozás a jövőnkét is jelenti – ez a gondolat vezérelte a Helyipiac.hu Egyesület vezetőit, amikor jelentkeztek a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat (MNVH) ismeretátadással kapcsolatos projektötlet felhívására. Az elnyert finanszírozási összeg segítségével kétszer kétnapos elméleti és gyakorlati képzést szerveztek a szatmári szilva hazájában, Panyolán.

„Szilvalekvárfőzés? Aszalás? Ebből meg is lehet élni?” – már a meghívón olvasható sorok is bizonyították, hogy a jelentkezők nem csak érdekes, hanem hasznos tudnivalók elsajátítására is számíthattak a rendezvényen.

A program célja az volt, hogy az érdeklődő gazdálkodók, vállalkozó kedvű fiatalok megismerjék a szilvalekvárfőzés és a gyümölcsaszalás tudnivalóit.

A képzés jó alkalom volt arra, hogy a helyiek meggyőződjenek róla, milyen fontos értéket jelentenek a térségükben termő különleges tájfajták, mint például a „nemtudom” vagy a beszercei szilva. A megszerzett tudás segítségével megélhetést biztosíthatnak maguknak és családjuknak, a több évszázados szilvafeldolgozási hagyomány megőrzése pedig lehetőséget nyújt a térség gazdasági, turisztikai fejlődéséhez is.

A végig kitűnő hangulatban zajló elméleti programokon a résztvevők elsajátíthatták, hogy mely fajták használhatóak a hagyományos lekvárfőzéshez és aszaláshoz, hogyan és mikor kell szedni, valamint tisztítani a gyümölcsöket, milyen eszközök szükségesek a feldolgozásukhoz.

Azonban a legfontosabbat, az igazi jó szilvalekvár elkészítésének titkát a gyakorlatban láthatták. Mi kell ehhez? Az ízletes, vékony héjú, sárga szemű, apró „nemtudom” szilva mellett agyagból vagy téglából rakott kátfán, valamint rézüst és nagy - nagy türelem.

„Úgy számítsd, hogy az összeöntést követően legalább nyolc óra kavargatás után lesz kész a lekvár” – vallják a helyiek.

Ez alatt a hosszú idő alatt persze van idő a tréfálkozásra, szilvához kötődő viccet is hallhattak a résztvevők. „Édesapám, mi lesz ebből a szilvából? – kérdi az egyszeri legény. – Ha anyád meggyógyul, lekvár, ha nem, akkor pálinka.”

A képzés megvalósítói, a Helyipiac.hu Egyesület vezetői a program befejezésekor kiemelték, hogy az értékmegőrzés és a gazdasági lehetőségek mellett a hagyományos gyümölcsfeldolgozásnak közösségépítő szerepe is van. Életszemléletet jelent, amit az együtt munkálkodó falusi közösség képvisel.