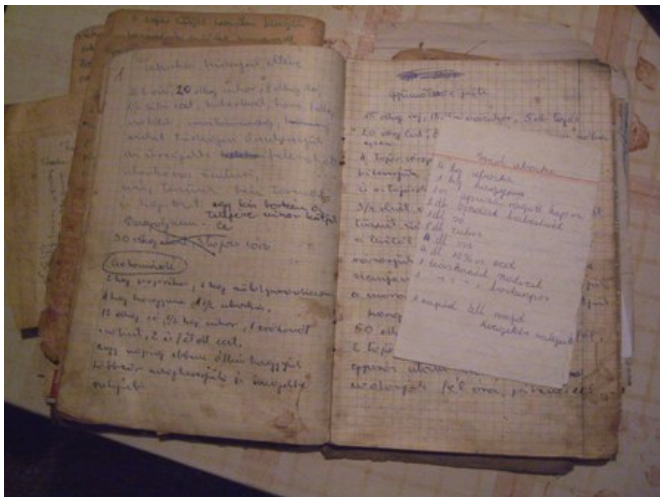




Forró nyári napokat élünk meg, javában érnek a gyümölcsök, és zöldségekből is széles választék áll rendelkezésünkre, amikből ilyenkor frissen fogyaszthatunk. No de aki télen sem akarja csupán a bolti tartósított termékeket vásárolni, az nem ülhet tétlenül. Mennyivel finomabbak a saját ízek, és az sem mindegy, hogy mi kerül az üvegbe! És ha a hozzávalót saját kertünkben termeljük, biztosak lehetünk abban, hogy jó alapanyagokból látjuk el szűkebb vagy akár bővebb családjunkat. *Szabó Lajosné, Irénkénél* még a télen jártam, akkor mesélte, hogy törött lábbal is kijárt a kertbe dolgozni, és befőzött. Már akkor felkeltette a kíváncsiságomat. Most kérdeztem meg arról, ő hogyan teszi el a télirevalót?

– *Milyen gyümölcsöket tett el az idén?* – Korai meggyünk van, a két unokámnak tettünk el Dabronyba meg Pápára 35 üveg cseresznyét és 18 üveg magozott meggyet. A lányunokám is segített benne. A következő gyümölcs a barack lenne, de az idén elfagyott, nem lesz belőle semmi. Tavaly sokat raktunk el, bőven van még belőle. Aztán jön majd a savanyúság, az uborka.



– *Honnan vannak a receptek?* – Én már ezt tudtam az édesanyámtól, ő is rakott el mindent,

fiatal koromban ezt tanultam. Nekem mindenem eláll. Még semmi sem romlott meg. Azért nem mindent tőle tudok, abban az időben nem volt ennyi gyümölcs. Saját magamtól is belejöttem mindenbe, kitalasztaltam. Ha megkínálnak, megkérdem, hogyan csinálják.

– *Újságból nem szokott recepteket kinézni?* – Az újságból soha. Van sok összegyűjtött receptem, a lányom mondja is, hogy le kellene írni, hogyan teszem el ezt is, azt is. Sokat átírtak, nem viszem a sírba. – mondja, és mosolyog hozzá.



– *Különlegességekkel nem foglalkozik?* – Nem, inkább a hagyományos eltevést szeretem. A sógornóm szokott befőzni sütőtökből meg bodzából is. Mi nálunk ezeket nem szeretik, én meg nem vagyok annyira lekváros. Az őszibarackból dzsemet csinállok. Leforrázom a héját, krumplitoróval szoktam összenyomni. Teszek rá mindig egy-egy szem szegfűszeget, úgy szoktam dunszolni. A sárgabarackot tovább főzöm, héjastól ledarálom. A téli időszakban veszik elő, mindig a régebbiekből, nem a frisset. Meg sincsenek csappanva az üvegben, még meg sincsenek kicsit sem ülepedve.

– *Mit rak el a zöldségekből?* – Az uborkával kezdődik az elrakás. A csalamádéval, a mienkben uborka meg hagyma van, mert nem szeretik a paprikát és a káposztát. Sokat teszek el ebből, mert így szereti az egész család. Szoktam eltenni még gyöngyhagymát, erőspaprikát kis kereket meg hosszút is. Sóskát is rakok el tormás üvegbe, egy családnak elég egy főzetre, most is eltettem 28 üveggel. Tavaly amikor megrepedt a gerincem, elő volt készítve a paradicsom, mire a lányom hazajött csak passzírozni kellett. Tavaly 103 üveggel tettem el, aztán már van is meg nincs is belőle, a lányom nagyon szereti.

– *Melyik a kedvenc, melyiket szereti csinálni?* – Mindegyikkel szeretek foglalkozni. Nem szoktunk venni semmit sem. Akkor érzem jól magam, ha dolgozhatok.

Cikk és fotók: *Sörösné Kolonics Erzsébet* (HCJD)