

ALMA

Az alma az emberiség egyik legrégebben termesztett gyümölcsfajtája. Európa nagy részén régtől fogva termékenységi, ill. szerelmi szimbólumnak számít, hazánkban a legkedveltebb gyümölcsök közé tartozik. A 19. sz. derekáig a paraszti almatermesztés elsősorban folyami ártereken és a hegyi folyóvölgyek ligeteiben és erdőiben volt jellemző. Az üzemszerű almatermesztés az 1920-as évek után vett nagyobb lendületet. Kialakultak a legjelentősebb télialmatermő tájak, melyeken az alma a parasztság egyik fontos jövedelmi forrásává vált (Szabolcs-Szatmár megye, Borsod és Heves megye északi részei, Vas és Zala megye csapadékosabb vidékei). Nyári almát a Duna-Tisza közén és a főváros környékén természetesen nagyobb mennyiségben. A gyümölcs a konyhában is változatosan elkészíthető. Próbálja ki Ön is almás receptjeinket!



ALMÁSMÁRTÁS



ELKÉSZÍTÉS:

Az almákat meghámozzuk, a magházát kivesszük, és egyenletes kis kockákra vágjuk. Cukorral, citromhéjjal, szegfűszeggel, fahéjjal, sóval ízesített kevés vízben a kockákra vágott almát puhára pároljuk. Közben a vajból és a lisztből világos rántást készítünk, tejjel fölengedjük, simára keverjük, és a párolt almára öntjük. Tejjel és a tejszínnel elkeverjük, főforraljuk. Citromlével vagy borral ízesítjük és forrón tálaljuk. A fűszerdarabokat a tálalás előtt eltávolítjuk. Baromfi-, nyúl-, vadsültekhez ajánljuk.



ALMAGOMBÓC



ELKÉSZÍTÉS:

Az almát meghámozzuk, megmossuk, apró kockákra vágjuk és tálba tesszük. A tojást, a tejet, a cukrot, a darált mandulát vagy diót, az olvasztott vajat, a zsemlemorzsat, a citrom héját az almával összekeverjük. Ebből jó kemény tésztát gyúrunk. Gombócokat formálunk belőle. Enyhén sós vízben legalább 15 percig csendesen főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsepegtetjük és hígított baracklekvárral tálaljuk.

2000 Szentendre, Sztaravodai út * www.skanden.hu

SKANZEN RECEPTTÁR



HOZZÁVALÓK:

8 alma, fél csomag vaj,
fél citrom, 1-2 szem
szegfűszeg,
késhegynyi őrölt fahéj
vagy kis darab egész
fahéj, 3-4 e.k. cukor,
kevés só, 3 e.k. tejföl,
1-2 e.k. tejszín,
1 teáscsésze tej,
1 dl fehérbor, 3 e.k. liszt

HOZZÁVALÓK:

6-7 alma, fél marék
mandula vagy dió,
1 citrom reszelt héja,
1 bögre tej, 4 tojás,
1 vaj, fél bögre cukor,
1 bögre zsemlemorzsa



SKANZEN

Szabadtéri
Néprajzi
Múzeum