

ASZALÁS

Az aszalás a kerti és a vadon termő gyümölcsök (főként szilva, alma és körte) konzerválásának általánosan elterjedt módja volt az egész társadalomban, különösen a parasztságnál, mivel olcsó répacukor híján a befőzés náluk a szilvalekvárra korlátozódott a 20. század előtti időkben. Kisebb mennyiségű gyümölcsöt napon vagy sütőkemencében aszaltak, de ahol évről évre nagyobb mennyiséget aszaltak, külön kerti aszalókemencét, kemencés aszalóházat, ill. földbe vajt aszalót építettek. A paraszti táplálkozásban vidékenként többé-kevésbé fontos téli élelmiszer volt. Híg levesként (habarva vagy csak vízben megfőzve) aszalt gyümölcsöt mindenféle készítek, melyek a karácsonyesti, nagypénteki böjtös étrend elmaradhatatlan fogásai voltak.

BAGOLYTÜDŐ-LEVES (ASZALTALMA-LEVES)

ELKÉSZÍTÉS:

Jó nagy marék aszalt almát felteszünk vízbe főzni. Kevés cukorral, fahéjjal ízesítjük, de se rántás, se habarás nem jár bele. Mennyiség aszerint, hányan ülnek majd asztalhoz. Nagypénteken, de a böjt többi napjain is kerülhetett az aszaltalra.

ASZALTSZILVA-LEVES

ELKÉSZÍTÉS:

Az aszalt szilvát langyos vízben többször átmoszuk. Átmosás után egy liter vízben feltesszük főni. Hozzáteesszük a bort, a cukrot, a fahéjat, kevés sót, és puhára főzzük. Tejfőiben a lisztet simára elkeverjük, hideg vízzel hígítjuk, és a leveshez szűrjük. Kissé tovább forraljuk, és forrás közben a vajat hozzáadjuk. Ízleljük meg, és ízlés szerint ízesíthetjük még cukorral és borral. Régen ez a leves karácsony előtti napon került az aszaltalra.

SKANZEN RECEPTTÁR



HOZZÁVALÓK:

nagy marék aszalt
alma,
2-3 kanál cukor,
kis darab fahéj

HOZZÁVALÓK:

2-3 marék aszalt
szilva, kis darab fahéj,
3 púpozott kanál
cukor,
1 dl bor, diónyi vaj,
1 pohár tejföl,
3 kanál liszt és só