

SZILVA BEFŐZÉSE

A szilva a Kárpát-medencében, a Balkánon és Elő-Ázsiában honos gyümölcs. A legnevezetesebb hazai fajta, a besztercei szilva a középkor végén tűnt föl. A magyar paraszti háztastásokban a cukorral való lekvárfőzés, befőzés az I. világháborúig alig volt jellemző. Sokkal nagyobb múltra tekint vissza a cukor nélküli lekvárfőzés szilvából. A hagyományos szilvalekvárt nagy mennyiségből, egészen besűrítve rézüstben főzik. Hozzá főként besztercei és vörösszilvát használnak, melyet kimagozva vagy magozatlanul tesznek az üstbe. Az utóbbi esetben a felfőtt szilvát cserép szűrőedényben áttörve magozzák ki, majd tovább főzik. Besűrűsödve, megkeményedve az eredetileg 3-5 üstnyi lekvár befér egy üstbe. Egy ilyen főzet 12-24 óra alatt készül el. Óvatosan tüzelnek alatta és gondosan keverik, majd cserépfazékba töltik, esetleg még kemencében szárítják. Az így készült lekvár évekig is eláll.

✻ SZILVADZSEM ✻

ELKÉSZÍTÉS:

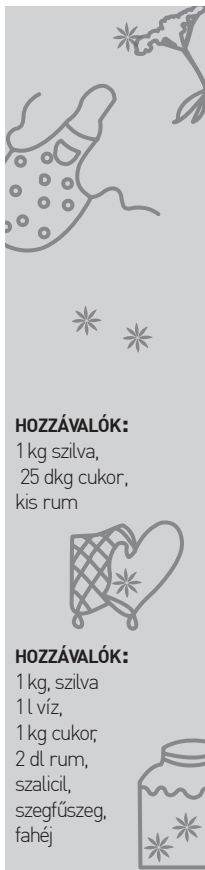
Egyszerre legfeljebb 2 kg-ból készítsük, 4-5 literes lábasban, hogy gyorsan felforrjon. A szép, nagy magvaváló szilvákat kimagozzuk és gyors tűznél a cukorral együtt főni tesszük. Csak addig főzzük, amíg forrni kezd. A héjának nem szabad leválni a húsról. Forrón üvegekbe tesszük, mindegyik tetejére egy kanál rumot teszünk, forrón lekötjük, szárazgőzbe rakjuk és kihűlésig ott tartjuk.

✻ DINCÖLT-SZILVA ✻

ELKÉSZÍTÉS:

A hozzávalókat a szilván kívül felforralják, ebbe kerül a gyümölcs. A „dunsztolás” a gyöngyözésig tart. Disznótorban vagy vendégségen sült hús mellé tálalják. Rummal együtt fogyasztják csészékből.

SKANZEN RECEPTTÁR



HOZZÁVALÓK:

1 kg szilva,
25 dkg cukor,
kis rum

HOZZÁVALÓK:

1 kg, szilva
1 l víz,
1 kg cukor;
2 dl rum,
szalicil,
szegfűszeg,
fahéj