Hagyományos gyümölcsészet

Gyümölcsfajták és a lekvárfőzés hagyománya Szatmárban

Dr. Cservenyák László PhD.

Panyola 2012. szeptember 7-8.

Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat

A projekt az MNVH Elnökségének értékelése alapján a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága jóváhagyásával valósult meg.

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap: a vidéki területekbe beruházó Európa

Darányi Ignác Terv

A szilva

- A keménymagú gyümölcsök közt az elsőség a szilváé. A szilvafák száma az összes többi gyümölcsfa együttes számát is felülmúlta az 1895-ös országos összeírás szerint. A szilvafélék egyetlen, hazánk területén őshonos fajtája a kökény, és valószínű ebből kialakított termesztett változata a kökényszilva. Kökény szavunk török eredetű és a kék színt jelentő szóra megy vissza. Szilva szavunk szláv eredetű, s ebben szintén kék színt jelentő szót kereshetünk. A kökényszilva tehát kétszeresen kéket jelent, s valószínű, egy a korábbi időben kökénynek nevezett gyümölcstől eltérő, már nemesített fajta neve lett. 1334-ben említik okleveleink először a Kökényszilvakerteket, vagyis Kökényszilvaerdőt.

A szilva

- A szilvafa csak közepesre növő fa, könnyen szaporodik gyökérsarjakkal, mint egyes meggyfajták; gondozást nem kíván, nem ad nagy árnyékot, elég bőven terem, kártevőkre nem kényes, ezért került kerítésekbe, mezsgyékbe, kaszálók, szállások, kertek szélébe, utak mellé, szőlők közé és köré is, de legnagyobb számmal folyóink mentén az árteres ligetekben találjuk, valóságos erdőket alkotva: a Dráva mentén, Szerémségben, Szatmárban a Szamos és Tisza mentén, a Duna mentén, valamint hegyvidékek nyirkos völgyeiben, Erdélyben a havasok alján, Moldva folyói partján ligetekben, tájszóval livádákban. Számos fajtáját ismerjük, azok számos helyi változatban jelennek meg. A Felső-Tisza és a Szamos alsó, torkolata fölötti szakaszának vidékét egyenesen a szilva hazájának nevezték (Luby M. 1939).

Szilva



Szilva

- Itt négy fajta szilva él emberemlékezet óta vadon.
- A kékszilva vagy macskatökű, tulajdonképpen kökényszilva, alig nagyobb a gyümölcse, mint a kökényé, de éretten mézédes, aszalásra, lekvárnak nem alkalmas, de kitűnő pálinkának.
- A penyigei vagy nemtudomszilva tojásdad alakú, gyümölcse hamvasabb és kétszer akkora, mint a kékszilváé, jó lekvárnak és aszalásra is.
- A boldogasszonyszilva nagyobb mint a penyigei, gömbölyű, setét-veres-kék színű, boldogasszony napjára (augusztus 15.) érik.
- A lotyó vagy fosószilva a szilva- és barackfélék kedvelt vadalanya, tulajdonképpen a Mirabolán, a Szamos-háton csak pálinkának való. Ugyanitt félvadként tartják számon a duráncit, hoszúkás gyümölcse ízletes, nem magvaváló, evésre a legjobb.

- A berbencei (valószínűleg a besztercei névváltozata) magvaváló, aszalmánynak, lekvárnak jó. A veresszilva júliusban érik. A fecskeszilva a nemtudomhoz hasonló, de sárga, és a paradicsomszilva, mely színre és alakra kis, gömbölyű paradicsomhoz hasonló. Az említett, Szamos-háton ismert fajták magról kelve sűrű bozótot, csirittyát alkotnak az árterekben, töltések mentén a kubikgödrökben, és sokszor csak éppen felirtják, vagyis megritkítják, hogy egyesek fává növekedhessenek, mert a bokorban különben nem hoz termést.

Szilva

- Ugyanezek a fajták más és más néven és helyi változatban előfordulnak az egész országban és a magyarság nyelvterületén.
- Ilyen volt a nagy duránci (tehát nem magvaváló, mert minden nem magvaváló szilva és barack duránci, Durazzó – Durres város, magyarul Duranca nevéből, a mai Albániában) és a lószemű szilva is, melyet Miksa császár kért Verancsics Antal esztergomi érsektől a 16. században, és tyúktojás nagyságúnak írnak le. A szilva és kökényszilva nevéből számos helynév keletkezett a középkorban, ez is mutatja elterjedtségét: Szilvágy, Szilvás, Kökény, Kökönyös, Kökénypatak, Kökényszeg stb.
- A mi besztercei szilvánkat a németek egyszerűen magyar szilvának nevezik, bár a 17. században több magyar szilvafajtát is emlegetnek svájci és németországi kertekben. Így írja le Linné is: Prunus domestica var. hungarica. 1798-ban besztercei vagy vas szilvaként írja le egy híres gyümölcsész, Leibizer János.

Szilva

- Ennek a beszterceinek változata a gömöri és a máramarosi nyakas, és a cukorszilva, az Alföldön a nyári aszalószilva.
- A besztercei fajta valószínű damaszkuszi eredetű, aszalva gyógyszerként jutott el a Római Birodalomba. A középkor végén újraéledt keleti kereskedelem újra behozza Európába és vele együtt más nemes szilvafajtákat, melyeket damaszkuszi néven foglaltak össze.
- A 16. században már Magyarországon is sokat aszalnak kivitelre. Valószínű, Beszterce volt az a város, melynek vidékén nagyobb mennyiségben termelték és aszalták, illetőleg ahonnan kiszállították. Külföldön a damaszkuszi megnevezés helyébe lépett a magyar szilva, melyet itthon még damaszkuszinak neveztek, Cordus szerint a 16. század közepén. Lippay János egy századdal később írja: „a besztercei vagy magvaváló kék szilva, öreg, hosszúkás, kit az autorok magyarországi szilvának hínak azért, hogy Magyarországon a legjobb és egészségesebb és édesebb terem”

Szilva

- Egyébként országszerte a fajtákat elsősorban szín és alak szerint nevezték el: fehér, kék, sárga, vörös, zöld (ringló is), datolya, horgas (magú), hosszi, macskatökű, kökény, kettős, lómonyú vagy lószemű (kék és sárga), tojás, cseresznye, nyakas.
- Származás szerint: besztercei, bódi, beregi, csanádi, duráncai, durancai, erdélyi, gajdelli, gömöri, ungi, uri.
- Használat és más tulajdonság szerint: aszaló, húsos, magbaváló, lotyó, kutya, dobzó vagy dobzódó, hideglelő vagy fosóka, pisa, potyó. Az utóbbiak mind a könnyen hasmenést okozó sárga kökényszilvára vonatkoznak.
- Érési idő szerint: boldogasszonyi, búza, augusztusi, margitás, szentjános szilva.

Szilva fajták



- **Althan ringló**
- Augusztus közepén érik.
  A nagy gyümölcsök kissé lapított gömb alakúak, rózsaszínes lila fedőszínnel borítottak, erősen hamvasak.
  A húsa narancssárga, nagyon leves, édes-savanykás, zamatos, magvaváló.
  Folyamatosan érik. Friss fogyasztásra és befőzésre is alkalmas.
  Meglehetősen erős növekedésű, nedves, meleg talajt kedvel.
  Önmeddő virágai középkorán nyílnak.
  Lejobb porzófája a '**Stanley**' szilva.

Szilva fajták



- **Stanley**
- A világon az egyik legelterjedtebb fajta.
  Augusztus végén-szeptember elején érik. Korai színeződése miatt gyakran már augusztus közepén szüretelik. Minden irányú felhasználásra alkalmas.

- Középnagy vagy nagy méretű, megnyúlt gyümölcsei gyakran asszimmetrikusak.
  Tömege 30 és 40 gr. közötti, átmérője átlagosan 34 mm.

- Héja sötétkék, erősen hamvas. Húsa zöldessárga, kissé zamatos.
  Öntermékenyülő virágai későn nyílnak. Korán termőre fordul, rendszeresen és igen bőven terem. Virágrügyei a téli hidegeket jól tűrik.

Szilva fajták

- **Besztercei**
- Gyümölcse szeptember elejétől szeptember végéig szüretelhető. Kiváló íze és magas beltartalmi értéke miatt minden célra megfelel.
- Jellegzetes apró, megnyúlt gyümölcsöket nevel. Tömege 18-22 gr., átmérője 28-30 mm közötti. Héja sötétkék és hamvas. Húsa kemény, sárga, magvaváló. Magas cukor- és savtartalma kiváló ízt biztosít.
- Későn nyíló virágai nagyrészben öntermékenyülők. Későn fordul termőre. Bőtermő, de szakaszosságra hajlamos. Száraz termőhelyen a termések hullása fokozódik.



Szilva fajták

- Besztercei szilva:
  Igen régi, ázsiai eredetű fajta. Első hazai említése 1522-ből való. Beszterceinek csak itthon nevezzük, a külföld Magyar szilvának tisztelte. Érési ideje szeptember hava. Gyümölcse jókora nagy, tojásdadalakú. Színe sötétkék, hamvas. Teljesen magvaváló. Húsa sárga. Kitűnő ízű, zamatos s magas cukortartalommal bír. Kiváló csemege-, háztartási és piacos gyümölcs.

- A belőle készült aszalvány, lekvár és szilvórium világszerte keresett árut képez.
  Fája mérsékelt növekedésű, későn fordul termőre. Felfelé törő, kúp alakú koronát nevel. Az erős metszést nem szereti. Öntermékeny, a neki való helyen rendesen és bőven termő. A kellően nyirkos, kötött talajt kedveli. Száraz, laza talajban csak egymást követő esős években terem eleget.
  Házi szilvának, Boszniai szilvának, Berzencei szilvának, Magvaváló szilvának és Hosszú szilvának is nevezik.

- Nem magvakról, sem pedig gyökérsarjakról, hanem oltás útján szaporítandó. Éppen a magvetés és gyökérsarjakról történt szaporítás miatt sokféle elkorcsosult, apróbb szemű, maghoz tapadó húsú változata van. Ezért csak a fajtajelleget mutató, szép nagy gyümölcsű, értékes beltartalmú gyümölcsöt termő fajta fáját szabadna oltás útján tovább szaporítani (Horn).

Szilva fajták



- **Bluefre**
- Augusztus végén, szeptember elején érik. Elsősorban friss fogyasztásra alkalmas, de aszalvány készítésére is megfelelő.
- Igen nagy 45-60 gr. tömegű, 40-44 mm átmérőjű, kissé megnyúlt gyümölcsei részaránytalanok. Héja sötétkék, erősen hamvas. Húsa sárga, lédús, közepes konzisztenciájú, éretten kellemes ízű, magvaváló.
- Növekedési erélye közepes, terebélyes, ritka koronát nevel. Koronája a 'Stanley' fajtánál 30 %-kal kisebb. Virágai öntermékenyülők, de pollenadóval társítva terméshozása biztonságosabb.

Szilva fajták



- **Cacansca lepotica**
- Július végén-augusztus elején a 'Stanley' előtt 1 hónappal érik. Gyümölcsei elsősorban friss fogyasztásra alkalmasak, de befőtt- és aszalványkészítésre is megfelelőek.
- Rendszerint nagy méretű, a gyümölcsök többsége 35-40 mm-es méretkategóriába esik, az átlagos évjárattól függően 30 és 43 gr. között változik.
  Alakja kissé megnyúlt, lekerekített. Héja sötétkék, erősen hamvas. Húsa az érés kezdetén kemény, zöldessárga, magvaváló. Fiatalon erőteljesen fejlődik, ritka koronát nevel, korán berakódik rövid termővesszőkkel. Növekedése a nagymértékű termésberakódás miatt hamar leállhat, és végül fája
- kicsi-közepes méretű marad.
  Részben öntermékenyülő, a biztonságos terméshozás érdekében pollenadóval érdemes telepíteni. Korán termőre fordul, bőven és rendszeresen terem.
- Korán érő, tetszetős gyümölcsei és termőképessége miatt gazdaságosan termeszthető fajta.

Szilva fajták



- **Cacansca rodna**
- A 'Stanley' és 'Besztercei' keresztezésével állították elő. Augusztus második felében a 'stanley' előtt 10 nappal érik, friss fogyasztásra és feldolgozásra is alkalmas.
  25-30 gr. tömegű, 32 mm átmérőjű, megnyúlt gyümölcsű. Héja éretten sötétkék, hamvas. Húsa kemény, sárga, lédús, magvaváló. Íze kellemes, édes.

- Középidőben nyíló virágai jól öntermékenyülőek. Korán termőre fordul és bőven terem.
  Fája fiatalon erőteljesen felfelé növekszik. Termőkorban közepes sűrűségű fával rendelkezik.

Szilva fajták

- **President**
- Érési idő: augusztus vége - szeptember eleje
- Gyümölcse nagy 45-55 g. átlagtömegű, átmérője 40 mm.
- Húsa sárga, kemény, magvaváló.
- Korán termőre fordul rendszeresen bőven terem.
- Későn érő, jól tárolható, tetszetős gyümölcsei friss gyümölcsként jól értékesíthető. Telepítésre javasolt fajta.
- Porzófái: Cacanska lepotica, Stanley, Bluefre, Debreceni muskotály



Szilva fajták

- Ageni (Azseni) szilva:
  Augusztus második felétől szeptember közepéig érik. A Besztercei szilva nagyságához és alakjához hasonló, de valamivel karcsúbb gyümölcse kiválóan elsőrendű csemege, piaci és gazdasági minőségű. Igen magas cukortartalma miatt aszalásra és lekvárfőzésre a legkiválóbban használható.
- Héja vékony, könnyen hámló, vernyeges violaszínben játszó. Erős hamva szürkésibolyás színű. Húsa sárga, a zöldnek némi árnyalatával, igen édes (a legédesebb szilva), olvadó kellemes, gyengén illatos, zamatos, kevés vagy semmi savanyúsággal. Magva aránylag kicsiny.

- Fája egészséges, edzett, teleinket jól bírja, erőteljes növekedésű, gúla alakú koronát nevelő. Kedveli a meszes, kissé nyirkos talajt. Megkívánja a száraz éghajlatot, mert párateltebb, nyirkosabb éghajlat alatt, árnyékos fekvésben vékony héjú gyümölcsei még érésük előtt a fán rothadnak. Kifejezetten száraz éghajlatú helyre való, ahol a Besztercei szilvát minden tekintetben és előnyösen pótolja.

- A legjobb, legédesebb lekvár főzhető belőle, bár sokak szerint hibája, hogy piros-eres húsa miatt a belőle készült lekvárnak állítólag nincs olyan szép színe, mint a Besztercei szilvából készült lekváré.
  Franciaországban igen nagy mennyiségben termesztik, s ott a legjobb hámozott aszalványokat is ebből készítik.

Szilva fajták

- Besztercei muskotályszilva:
  Hazánkban ismeretlen helyen, ismeretlen körülmények között állott elő.
  Gyümölcse színre, alakra és mindenféle használhatóságára egyezik a Besztercei szilvával, de kitűnő, muskotályos-bazsalikomos aromájával azt felülmúlja. Ezért mint csemege- és lekvárszilva amannál jobb. Érési ideje szeptemberben közepe.

- Fája, termékenysége, kívánalmai egyeznek a Besztercei szilvafáéval. Talán koronája kicsit szétterülőbb, szemben a Besztercei szilva ovális koronaformájával. Hazánkból terjedt el a külföldön. Bazsalikom szilvának is mondják.

Szilva fajták

- Debreceni muskotály
  Ismeretlen fajta magvetéséből Paczelt J. állította elő. Gyümölcse közepesen nagy méretű, hamvas-barnás(sötétlilás)-piros. Húsa aranysárga, lédús, finoman muskotályos ízű. Szeptember közepén érik.

- Fája nagy, sűrű, felálló koronát nevel. Önmeddő. A sarka-vírusra közepesen, a polisztigmás levélfoltosságra meglehetősen érzékeny. Leginkább frissen fogyasztva, aszalványnak és házi befőzésre ajánlják.

Szilva fajták

- Gömöri nyakasszilva:
  Hazai eredetű, Gömörből származik. Augusztus végén, szeptember elején érik. Elsőrendű csemege és háztartási minőségű. Nagyságra a Besztercei szilvához hasonló. Alakja szabálytalan tojás-alakú, száras végén nyakasan összehúzódott. Héja elég vastag, szívós, értével lehúzható, csaknem kékes fekete. Hamva elég sűrű, világoskék. Húsa zöldessárga, finom, tömött, leve bő, igen cukros, a jó Besztercei szilvához hasonló. Magvaváló. Magva kicsiny.

- Fája erőteljes növekedésű, igen edzett, korán és bőven termő. Szellős, eléggé nagy koronát nevel. Mindenütt jó1 díszlik, de a kötött, termékeny, kellően nyirkos földben terem legszebb gyümölcsöt, mely megértével is nehezen hull le a fájáról.

Szilva fajták

- Olasz kékszilva:
  Érik szeptember elejétől közepe tájáig. Elsőrendű csemege, piaci és gazdasági fajta. Nagy vagy legalább közepes nagyságú.
  Hasonlít a Besztercei szilvához. Bőre finom, vékony, hámozható, feketés-kék színű, hamva sűrű, kékszínű. Húsa zöldessárga, magva körül gyakran vöröses erekkel átszőtt, magvaváló, tömött, kellemes édes-borízű, néha kissé illatos. Esős időben sem repedezik.

- Fája más fajtáktól határozottan elütő nagy leveleket nevel. Kissé lassú, gyengébb növekedésű, edzett, nem olyan bőven termő, mint a Besztercei szilva. Koronája szabálytalanul szétterülő. Kissé nyirkos talajt, nem túl meleg éghajlatot szeret. Virágjai a kései fagyoktól sokat szenvednek. Ezért védettebb helyet kíván.
  Fellenberg szilvának, Svájci szilvának, Olasz szilvának is nevezik. Amerikában mindenféle tömegben termesztik. Aszalásra is kitűnő

Szilva fajták

- Späth Anna (Anna Späth):
  Németországból származik. Ezen kitűnő szilvaújdonságot Späth berlini faiskola tulajdonos nyerte magról s neje nevéről keresztelte el. Alföldünkön szeptember első felében érik, hűvösebb tájakon érése októberig is eltart.
  Középnagy, gyakran jókora nagy, elsőrendű gyümölcsei úgy háztartási célokra, mint eladásra igen alkalmasak.

- A gyümölcs alakja tojásdad-gömbalakú. Zöme többnyire a középtájra, de gyakran alább hegye felé is esik, honnét szára felé kissé összébb húzódva boltozódik, mintsem hegye felé, mindkét sarkánál kissé belapított véget alkot. Szára rövides vagy középhosszú, elég vékony, csupasz, inkább vagy kevésbé rozsdafoltos, kissé szűk és mély üregcsébe mintegy erőszakosan benyomott, mely üregcse karimája a vágányos oldal felé rendszerint behajlást mutat. Bőre vékony, elég szívós, a gyümölcsről annak értével jól lehámozható, eleinte pirosbarna, értével csaknem feketés vagy- kékesbarna, apró sárga pontokkal behintett, itt-ott még finom vékony, sárgás vonalkákkal is cifrázott, néha kisebb-nagyobb rozsdafoltok is találkoznak felületén. Hamva ritkás, kékes. Húsa sárgászöld vagy zöldessárga, finom; sugaras, tömött, vagyis csaknem oly húsos, mint a besztercei szilva, leve bő, igen cukros, csak alig észrevehető gyengéd savannyal emelt, igen kellemes fűszeres ízű. Magva, mely húsától többnyire jól elválik, a gyümölcs nagyságához mérve kicsinynek mondható, kerülékes, száras végén hirtelen elkeskenyedő csúcsban végződik. Hegyénél csaknem kerekdedvégű, de rendszerint egy rövidke, igen szúrós hegyecske szokott kiállni belőle, két oldala csak kevéssé duzzadt és kissé ráncos háta elég széles, csaknem tompataréjos.
  Fája bujanövésű, egészséges, edzett, korán és bőven terem, rézsút felfelé törekvő ágaival terebélyes koronát alkot. Gyümölcsei jól állják helyüket a fán. Minden alakra nevelhető és minden alanyon jól díszlik.

Szilva fajták

- Veres szilva:
  Neve már egy 16. századi szójegyzékben is szerepel Fabricius Balázsnál. Származása ismeretlen.
  Augusztus közepe-végén érik. Nagysága közepesnél nagyobb. Alakja hosszas gömbölyded, száras végénél kissé összehúzódik. Színe kékesvörös, vagy sötétkékes-vörös, szürkés pontozatú, hamva világoskék. Belseje aranysárga, lágy, kissé parázs húsú, de lédús, magvától nehezen válik el. Magja hosszúkás, keskeny és hegyes. Koraisága miatt igen jó piaci és gazdasági, feldolgozásra alkalmas minőségű gyümölcs.
  Fája erőteljes növekedésű, talajban nem válogat, az Alföldön is bő termést ad.
  Ungi veres szilvának is nevezik.
  Surányi Dezső (1988) Vörös szilva néven az Alföldön igen elterjedt, bőven termő, talajokban nem válogatós fajtát említ, melynek alakja tojásdad, termése magvaváló (!), húsa aranysárga, lédús, íze nem fűszeres, héja pedig vöröses, világoskék hamvú. Az ő általa említett fajta másik neve: Magvaváló szilva.

Ősi gyümölcsfajták

- **Almafajták**
- Batul, Borízű alma, Bőralma, Fűzalma vagy Orbai nagy, Jánycsöcsű, Kenézi piros, Mohos alma, Nemes Sóvári, Nyári búzás, Nyári fehér édes, Piros cigányalma, Pogácsa alma, Sárgaédes, Sárga kormos, Szikkesalma, Tehen alma, Török Bálint, Zöld kormos, Darázsédes.

Virágzó alma



Alma



Ősi gyümölcsfajták

- **Körtefajták**

- Árpával érő, Búzával érő, Eperrel érő, Citromkörte, Kálmán körte, Méz körte, Kozma körte, Pirosbélű, Rúddal érő, Vilmoscsászár, Zabbal érő körte.

Vilmos körte



Ősi gyümölcsfajták

- **Meggyfajták**

- Cigánymeggy, Hályogmeggy, Vörös meggy (a Tisza árterében)

Meggy



Ősi gyümölcsfajták

- **Diófajták**
- A Tiszahát diótermesztéséről az első írásos adat a 16. századból maradt fenn; mely szerint a "Tiszahátról tutajon a tokaji piacra szállított 8 köböl diót Krakkóba".
- A diófajták közül honos:
- **Fás dió**: mely apró szemű, nehezen feltörhető volt, melynek nagyobb volt a haja mint a bele.
- **Milotai**: mely kerek szemű, bőtermő, vékony héjú, könnyen feltörhető volt. * **Papírhéjú**: mely igen bőtermő, ha megérett szinte magától lehullott a fáról és az ujjak szorítására is összetört a héja.
- **Tökös dió**: igen nagyszemű, még egyszer akkora, mint a milotai, igen izletes fajta volt.
- **Tiszacsécsei** dió.

Dió



Ősi gyümölcsfajták

- **Somfajták**
-
- Húsos som termése
- Valamikor ebből is 10-14 fajtát tartottak számon, a Túr mellékén, Túristvándi környékén például 2 fajtáját ismerték: az egyik kisebb és savanyúbb szemű volt, a másik nagyszemű, kevésbé savanyú som volt, melyből a helyiek levest, lekvárt főztek.
- Somból mára Császló határában található a leghíresebb; gyümölcsre, súlyra és mennyiségre is a legjobb, s nem igényesebb a többinél.
- A **császlói somfa** talán Európa legöregebb húsos somfája. Ez a som a valóságban nem igazán fa, hanem egy óriási méretűre nőtt bokor, mely 7 méter magas, és koronája átmérője 8 méter.
- A sok viszontagságot megért, öreg somfa Császló, Palotakert dűlőben található, valószínűleg az egykori kastélyt övező kertek fáinak egyik megmaradt példánya lehet, és a fa már a kastélypark telepítése előtt több száz évvel is itt állhatott.

Som virág



Som



Gyümölcsfeldolgozás

- A Tisza, Szamos és Túr ártereiben termett gyümölcsöt a környék lakossága többféle formában használta fel. A szilvából és más gyümölcsöket legfőképp nyersen fogyasztották, de készítettek belőle habart levest is, mely különösen hidegen kitűnő étel volt. Azonban legfőképpen lekvárnak használták fel. A szilvalekvárt például kenyérre kenve főleg a gyermekeknek, vagy a kifőzött tésztára (mocskoslaska), palacsintákhoz, **buktákhoz** használták fel.
- A hulló, értéktelenebb gyümölcsből pedig pálinkát főztek. A pálinkafőzés régente nagyrészt házilag történt.

Lekvárfőzés

- A lekvár neve és első írásos feljegyzése a XIV.sz.-ból.
- A Szatmárban és Beregben termelt gyümölcs, főleg a szilva nagy részét lekvárnak dolgozták fel. A lekvárfőzés általában szeptemberben kezdődött, ekkorra már puha, és szép hamvas volt a **nemtudom szilva**. Ilyenkor, kora ősszel, ha esténként végigment az ember a környék falvain, mindenünnen a **cibere** jellegzetes, kellemes illata érződött. A lekvárfőzés a környék falvainak életében egy szórakoztató társas munka volt, melynél általában nagyszámú fiatal is összegyűlt.

Aszalás

A fáról leszedett vagy levert gyümölcsöt házilag készült, 60x80 cm-es, hosszanti oldalai egy-egy deszkalap, fűzfavesszőből font*aszalókasokra* terítették körülbelül kétújnyi vastagságban az aszalandó gyümölcsöt: szilvát, szeletelt almát, meggyet, körtét, somot. De a különféle gyümölcsöt - más-más érésidejük miatt - nem egyidejűleg aszalták.

Pálinka

- A **pálinka** az erjesztett gyümölcsök lepárlásával készülő gyümölcspárlatok egy hagyományos, magyar fajtája, kivéve a legtöbbször szintén a pálinkák közé sorolt törkölypálinkát, mely törkölypárlat. A pálinka, törkölypálinka, és bizonyos helyi változataik **európai uniós** eredetvédettséget élveznek: a „pálinka” elnevezést csak Magyarország és négy osztrák tartomány használhatja. A Romániában főzött hasonló gyümölcspárlatok *Pălincă* néven hozhatók forgalomba.[1]
- Leggyakoribb alapanyaga a szilva, a körte, az alma, a kajszibarack, a cseresznye, a szőlőtörköly és az eper, de bármilyen Magyarországon termett gyümölcsből (az osztrák tartományokban csak helyi kajszibarackból[1]) készülhet.
- Csak azok a termékek nevezhetők pálinkának, illetve törkölypálinkának, melyek
- Magyarországon termett gyümölcsből, illetve szőlőtörkölyből készülnek
- 100%-os gyümölcstartalmúak, azaz sem egyéb alkoholt, sem pedig színező-, ízesítő- vagy édesítőanyagot nem tartalmaznak.
- minimum 37,5%-os alkoholfokkal rendelkeznek

- Móricz Zsigmond Szamár szülötte azt vallotta: „ A kenetlen szekér is csikorog, a locsolatlan gégén pedig nem jön ki a bölcs ige!”

- Tisztelt hallgatóság!
- Bölcselkedjünk!

- Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

  - Dr. Cservenyák László PhD.
  - etnográfus múzeumigazgató
  - Szatmári Múzeum Mátészalka

Viszontlátásra!