

MUSTOS MOGYORÓ



A mustos mogyoró a háziasszonyok egyik kedvelt süteménye volt, ugyanis egy nagyon egyszerű összetevőkből álló, gyorsan és könnyen elkészíthető paraszti eledelről van szó. Ezt a régmúlt időkben előszeretettel sütötték a házaknál, kemencében, főleg szüretkor, és azt követően, ugyanis – mint a nevéből is látszik – egyik alapvető hozzávalója a must. Ma már fogyasztása évszakfüggő, hiszen a must fagyasztható. A must miatt a sütemény kékes-zöldes színű lesz, de ettől nem kell megijedni, hiszen ez a kiváló magyar szőlő héjának köszönhető. A mustos mogyoró igen kiadós és nagyon hosszú ideig eltartható.

Igaz, a feledés homályába teljesen még nem vészett, de már ritkábban készítik el. Mivel része volt a hagyományos paraszti életmód táplálkozási szokásainak, megtalálható még a régi, kézzel írott receptkönyvekben is, így még éppen időben vagyunk, hogy visszahozzuk a mindennapokba. Értékeink közzé emelésével a fiatal felnőttek és a felnövekvő ifjúság számára is ismertté válik, és így ők is továbbadhatják a következő generációnak.

Turizmus és vendéglátás

Határozat száma: FÉB/13/2019. (03.05.)

Javaslattevő: Földes Nagyközségi Népfőiskolai Egyesület