

Csombor, turbolya, borágó...

Különös hangzású, ismeretlen szavak. Különös ízű, különös illatú, ismeretlen növények. Vagy legalábbis is sokaknak ismeretlenek, pedig nagyszüleink korában ezek ott éltek a kertekben, és gyakran ott szerepeltek az asztalokon is. Több mint 2000 ehető növény van, s mi alig kétszázat ismerünk, és alig 20 szerepel a hétköznapiak során elkészített „gyors és egyszerű” ételeinkben.

Ezen és a jövőn szeretnénk volna változtatni, amikor a II. Rákóczi Ferenc Általános Iskolában néhány napra kiállítottunk néhány ismeretlen, de legalábbis kevésbé ismert zöldségféléket, gyümölcsöt, fűszereket.

Az történt, amit vártunk. Volt, aki jó tréfának (?) szánta, hogy összekeveri a névcímkeket, volt, aki belemarkolt a vadrizsbe és a héjatlant piros lencsébe, hogy aztán azzal dobálja a többieket, de a legtöbben érdeklődve nézték a sallangos levélű cikória-salátákat és a sárgásfehér termésű tojásgyümölcsöket. Megcsodálták, és meg is szimatolták a

bazsalikom, a fodormenta és a citromfű szétmorzsolts leveleit, a csi-cseri borsót, amely nemcsak a mesében létezik (!), a lóbabot, a fekete paprikát. Ott, akkor, és azóta többen sokszor jöttek és kérdeztek: – Igen, a lestyán növény, néhány éve még a falu egyik-másik kertjében volt is... – Igen, tudunk adni szendvicsparadicsom-magot... – Igen, a gránátalma motívumot a tulipánnal együtt a török idők óta hímezik mintaként...

Távoli tájak ritkaságai és árokpartok elavult növényei békésen megfértek a kiállítóasztalokon, és békésen megférnének ám – ha jól válogatjuk össze őket – a tányérainkon is. Annyi biztos, hogy büszkéek lehetünk gyümölcsjeink, zöldségféléink és fűszernövényeink gazdagságára. Magyarországon igen jó minőségű növényeket lehet termelni. Ha ezt nem használjuk ki, ha elfelejtve sorsukra hagyjuk őket, ha drága pénzen külföldi bóvlikat veszünk, annál inkább van okunk a röstelkedésre. Végül is rajtunk áll...

Egy biztos: az érdeklődők számára és kedvére konyhatechnikai sorozatot tervezünk, ahol mindeme különlegességek fazékba vagy serpenyőbe kerülnek, ahogy illik, s elkészítjük, megkóstoljuk, mit főztek eleink, mit esznek ma is messzi földek lakói. Még azt is megpróbáljuk, hogy kikísérletezzük: mi mindennel lehet pótolni, helyettesíteni a napjainkban oly divatos – de éppen ezért méregdrága – mediterrán, mexikói vagy keleti konyhák ételeit...

A kiállításnak méltó háttérre volt a művészeti szakkör sok szép batik-képe, és a témához kapcsolódott az alsó tagozatosok, illetve a természetjárók őszi termésekből összeállított díszkosara.

Külön köszönetet szeretnénk mondani Elvira-majornak, ahonnan több láda almát kaptunk. Gyermekjeink, míg a kiállított különlegességeket nézegették, meg is kóstolhatták a legismertebb gyümölcsöt...

Major Gábor
nevelő

Kezdő Évák almával (Kolter Zsuzsanna, Rátkai Diána)



Milyen tyúk tojja ezt a gyümölcsöt? (Polacsek János)

