

# a som



▲ FOTÓK: VERES NÁNDOR

mutatjuk. Mutatószó gasztrójándék lehet. Am egy-egy kupica rozé színű kontyalávaló szívességek, ház körüli asszonykaláka honoráriuma méltán lehet.



A jól végzett munka után jöhet a somlikőrös koccintás



Feldolgozásra készek az érett, csonthéjas magvú sombogyók – kipróbáltuk, megkóstoltuk

## Leveseket savanyít

A túlrett gyümölcs is kissé fanyar, savanykás, nyersen igazán akkor élvezhető, ha már megsípte a dér. A helyszíni somtapogató, elmaszatólás és kóstolás közben bevillant egy moldvai ízlemlékem. Bő két évtizede, akkori munkám kapcsán gyakran jártam egy Királykő melletti húsfeldolgozóba. A téli disznóvágások idején igyekeztem nagyon jólelkű, már-már barát üzleti partnereinkkel megkóstoltatni a székely ízeket, ők pedig saját ételkülönlegességeiket – a folyókban, hordókban érlelt savanyúságoktól a gebegombás zakuszkán át a sommal főzött bablevesig.

Utóbbi a moldvai csángó konyha kínálatában is fellelhető. A szárított vagy friss somot külön edényben főzik meg, majd eltávolítják a magvakat, aztán hozzáadják a főzőlevet, illetve a somtőreket a majdnem kész bableveshez, végül behabarva lobbantanak még egyet rajta. Utóízestítik, cukrozzák, figyelembe véve a som savanyúságát.

A Pruton túliak sós, cukros vízzel és némi tartósítószerrel téltre is elteszik. Amennyiben cukros vízzel, só nélkül érlelik, hígítva szörpként fogyasztják. Moldvai vendéglátóimnál az irodában mindig volt nagy befőttesüvegnyi, abból keverték a rakodásra váró gépkocsik vezetőinek az alkoholmentes szomjoltót.

## Aszalás

A som a szárítás során megőrzi C-vitamin-tartalmát és egyéb értékeit. A sötétbordóra érett, édesedő bogyókat tisztítsuk meg szármaradványaitól, mossuk és szikkasszuk meg, terítsük szét a cserényen. Nem napos, de szellős, meleg helyen,

időnként átfogatva hagyjuk megszáradni. Jól záródó üvegben vagy bádogdobozban tároljuk, felhasználás előtt áztassuk be. Ha sütőben aszaljuk, negyven foknál ne legyen magasabb a hőmérséklet.

## Dzsem, lekvár, szirup

Magdi néni az általa – annyi cukorral, amennyi a gyümölcshús – kevert lekvár mellé emlékeket is csepegtet. Hiszen ez a nagyon nagy, előbb aprólékos, majd fizikai erőt igénylő művelet sor nem egyemberes tevékenység – a felszedéstől a leszárzáson, érlelésen, mosáson, kinyomkodáson, préselésen át a tartósításig. Sombefőzőskor, szeptember elején „mámája” a társa.

Évekig eláll a nyersen, akár két napig is keverendő habos, laza, mályvaszínű lekvár. Legfeljebb megcukrosodik, de attól még érdekesebb a látványa és a szerkezete. A főzött lekvár kevésbé sűrű és édes, mint a nyersen kikavart, Magdi néni zserbőszeletbe, palacsintába ajánlja.

## Egyéb somkészítmények

A nyers, teljesen érett és kimagozott bogyókból akár önmagukban, akár más idényfínomságokkal társítva tojásfehérjés cukorral gyümölcshab verhető. A sompüréből tejszínnel dúsítva különleges hideg gyümölcsleves készíthető. Aromás és szép színű a somsavanyító, amit borecetben érlelnek.

Ha a somot cukorban tennénk el, úgy egy kiló érett, nagy szemű, megmosott gyümölcshöz egy kiló cukorból főzzünk sűrű szirupot. Ebben forraljuk fel a gyümölcst, másnapig hagyjuk benne. Aztán szedjük üvegekbe a somszemeket, a levét pedig főzzük sűrűre. Végül öntsük fel az üvegeket, zárjuk le, és száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

A világosabb piros, egyenként kimagolt somból a fenti módon befőtt és feleannyi cukorral, pici tartósítószerrel kompót készíthető.

A somszirupnál másfél kiló érett gyümölcshöz egy kiló cukrot számítsunk. Az előkészített, kimagozott somot összevacsokoljuk, másfél liter felforralt és lehűtött vizet ráöntve összedolgozzuk. Némi állás után préselve leszűrjük, és a cukorral alacsony lángon felforraltjuk. Kevés tartósítószerrel keverünk hozzá, üvegekbe töltjük, lezárjuk, majd száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

## Sommártás

Kövi Pál Erdélyi lakoma című könyvéből való az alábbi recept. Hozzávalók: 1 liter som, fél liter vörösbor, bors, méz ízlés szerint. A somot vörösborban megfőzzük, szitán átörjük, majd ismét tűzre tesszük, és borssal, mézzel ízesítjük. Lassan kavargatva felforraltjuk. Tálra tesszük, ahol megsűrűsödik. Sült mellé tálalva, kenyérral mártogatva fogyasztják – írja Kövi Pál.

Munkaigényesek a somkészítmények, ám a végeredmény feledteti az erőfeszítést



A puhára érett, mélybordó szemekből készül a nyersen kevert lekvár



Hagyományos módon hosszas és fizikai erőnlétet kíván a sompép kinyerése



Minden cseppért kár!



A tavaly őszelel nyersen kavart finomság kissé megcukrosodott, de attól még ínycsiklandóbb