

Ilyen is van: a lila fuszulykáról

A zöld, a sárga, a hengeres vagy lapos hüvelyű paszuly mellett itt a lila is

• Őszi piacoláson egyik legnagyobb élménye a lila zöldpaszulyhoz kötődik. Egy vásárló hüvelyes babot kért az oroszhegyi Vass Évától, aki kedvesen rákérdezett: zöldet vagy lilát? Látni kellett azt a csodálkozó ábrázatot! Úgy képzeltem, mintha egy támadásra kész tintahallal nézett volna farkasszemet a kérdezett. Egyet hátra lépett, és nagyon határozottan mondta: zöldet! „Ismered a lila paszulyt?” – mutatott a kosárban szerénykedő padlizsánszínű, hosszú hüvelyű, nedvességtől duzzadó termésre Éva. Nemleges válaszom mellett azonnal kértem belőle fél kilót. Pár nap múlva még kettőt.

MOLNÁR MELINDA

Kedvelem a konyhapulton a zöldségek, gyümölcsök színes látványát. Kapható vagyok az újdonságok kipróbálására is, viszont gyakran tapasztalom, mennyire ural a megszokás. A hengeres, sárga gyalogról szedtük mi otthon az első termést, amiből friss zöldséggel készült a leves. Az idények



Mivel nem volt hideg, október közepe után is szüretelhető volt a lila zöldbab

FOTÓK: VASS TAMÁS

másik nagy ízélménye a lapos hüvelyű, szintén sárga volt. Azt panírozva vagy paprikásként készítettem, manapság pedig kovászolom, és egy fi óknyi párolt, zacskózott, gyorsfagyasztott mennyiséget bespájazok tőle is. A szálkás-hártyás fuszulykát viszont kerülöm.

Lássuk a lilát!

Alig vártam, hogy feldarabolhassam ezt a különleges lila szerzeményt! Igazi paszulyillat töltötte be a konyhát. Amikor elvágtam, a látvány meglepett: a keresztmetszete sötétzöld, csak a felszíne lila a hüvelynek. Megkóstoltam nyersen is: azoknak a régi, jó zöldbaboknak az ízét leltem meg benne. Zöldségpárolóban, forró gőzben, só nélkül puhítottam meg.

Míg párolódott a hő hatására zöld színűre váltó lila paszuly, utána olvastam a fajtajellegzetességeknek. Inkább a vetőmag-forgalmazóknál találtam leírást, de akik személyes élményt osztottak meg, ugyanúgy örvendeztek az újdonság varázsának, mint jómagam.

Megtudtam, a Blauhilde fajtájú lila nagy értékű késői fajta, támrendszeren akár négy méter magasra is felnő. A levél kocsánya, az inda, sőt a virága is lila. Van gyalog, bokros, Ausztráliából származó változata is.

Meglehetően hamar megpuhult a zsenge lila paszulyom. Édeskés íze elvárásolt, és rögtön tudtam, olyan ételekhez használom fel, amibe ecet vagy citromlé jár és amúgy is tennék bele pici édesítőt. És tegyük azt is

hozzá, mennyi tápláló fehérje, rost, vitamin, ásványi anyag és nyomelem lapul benne (molibdén, vas, mangán, B-vitaminok, foszfor, kálium, magnézium). Megfigyeltem, hogy még az öregebbnek tűnő hüvelyek sem hátrásak, és ha van is rajtuk, nem szálkásak.

A főköstolásra szánt lila paszulyt kenyérre kenhető krémként tálaltam. A jól megpárolt, immár sötétzöld paszulyt összeturmixoltam annyira, hogy még látsszon a formája. A fél kiló párolmányhoz egy tojásból laza majonézt kavartam, egy jó evőkanálnyi tejföllel. Egy közepes lila hagymát felaprítottam, két cikk fokhagymát pürésítettem. Fehér borssal, sóval, mézes mustárral és pár csepp citromlével ízesítettem. Csak annyira fűszereztem, hogy ne nyomja el a paszuly természetes ízét. Rozskenyérrel és savanykás, idénybúcsúztató kerti paradicsommal tálaltam. Ilyen finom paszulykrémet még nem ettünk! Télre is tartalékoltam.

Ajánló: Paszulypaprikás

Hozzávalók: 20 dkg zöldhagyma, 1 evőkanál majorságszír, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, frissen őrölt fehér bors, 1–1 paradicsom és zöldpaprika, 40 dkg lila paszuly, 2 cikk fokhagyma, 2,5 dl tejföl, 2 evőkanál finomliszt, petrezselyemzöld, egy evőkanál ecet vagy citromlé, pici porcukor, só ízlés szerint.

Elkészítése: A megtisztított hagymát apróra daraboljuk. Az olajat egy vastag falú lábasban enyhén megforrósítjuk, a hagymát meg-

fonnyasztjuk rajta. A feldarabolt paszulyt hozzáadva kissé megpirítjuk, meghintjük a pirospaprikával, elkeverjük, és rögtön felöntjük vízzel, hogy a paprika ne égjen meg. Fűszerezzük, és hozzáadjuk az apró kockákra vágott paradicsomot, paprikát. Lefődvé, kis lángon annyira megfőzzük, hogy a zöldségek ne esenek szét. A zúzott fokhagymával fűszerezzük. A lisztet kevés vízzel simára keverjük, hozzámerünk egy keveset a paprikás forró főzőlevéből, elkeverjük, sűrítjük. Aki szereti, ecettel és leheletnyi porcukorral pikánsabbá teheti. Ha szükséges, utánfűszerezzük ízlés szerint. Tálaláskor tejföllel és felaprított petrezselyemzölddel gazdagítjuk. Feltétként tükörtojást vagy fasírtot adjunk mellé.

Paszulykence pirítóásra, friss kenyérre

Hozzávalók: 20 dkg alaposan megfőzött lila paszuly, 4 evőkanál olaj, egy kisebb fej vöröshagyma, két cikk fokhagyma, só, fehér bors, száraz kenyérbél.

Elkészítése: A zöldbabot puhára főzzük, majd lecsepegtetjük, kihűtjük. A megtisztított hagymát és fokhagymát az olajjal aprítógépben szétőröljük. Hasonlóképpen a paszulyt is. A kétféle masszát elegyítjük, fűszerezzük. Ha túl hígunk találunk, hozzámerünk egy darabka száraz kenyérbélet. Fűszerezzük, és egy órára a hűtőbe tesszük. Kenyérszeletekkel, zöldséggel tálaljuk. Gyorsan elkészíthető vacsora, de megállja a helyét a büféasztalon is.



Vass Éva idén a muraturába is tett hüvelyes lila paszulyt