



ŐSZ

Októberben gyönyörű narancsvörös, bordó és sárga színekben pompáztak a farmon a fák és a bokrok. Az érett csipkebogyók apró rubinpiros bogyóinak ezrei virítottak a domboldalon, és a kora délutáni nap még melegen ontotta sugarait.

De a szülők nagyon jól tudják, hogy vigyázni kell ezzel a csalóka idővel, ilyenkor lehet a legkönnyebben megfázni! A reggelek már hidegek, ezért jól fel kell öltözni. Aztán délutánra a nap felmelegíti a levegőt, és a gyerekek játék közben szanaszét dobálják a pulcsikat, kardigánokat és melegítőfelsőket az iskola udvarán.

Léna is szipogott egy kicsit, de próbálta titkolni, mert semmiképp sem szeretne volna, ha Lilla emiatt nem jöhet hozzájuk az őszi szünetben... Ezért még a nyakába kötött kendőt se vette le, pedig jól kimelegedett a lovacskás fogó közben. Imádta ezt a játékot, bár ő volt az egyik legkisebb gyerek az első osztályban, ezért nem volt könnyű dolga, amikor ő volt a „ló”, akinek cipelnie kellett a lovast. A tanár néni szerencsére mindig figyelt arra, hogy mindenki egyforma terhet cipeljen. Dorina, aki épp Léna hátán lovagolt, lelkesen biztatta:

– Gyí, Léna! Gyí-gyí, lovacskám!

Léna pedig futott, ahogy csak bírta, s képzeletben vad csikóként száguldozott egy őszi vadvirágos réten.

Pénteken volt az utolsó tanítási nap, hétvégén a csipkebogyószüret, és hétfő reggelre beszélték meg Lilla érkezését. Vasárnap délelőtt Léna még lelkesen szedegette kosarába az apró terméskeket, de délutánra megunta az egyhangú munkát, és inkább Bundival rohangált fel-alá a domboldalakon. Ennek az lett az eredménye, hogy a kutyas a fülétől a farkáig tele lett bogáncssal, amit szintén egyesével kellett kiszedegetni a szőréből.

– Jaj, Bundi, legközelebb, ha ilyet csinálsz, tuti, hogy inkább lenyírom a szőrödet! – nyafogott Léna, miközben a konyhai szőnyegen békésen szuszogó kutya bundájában keresgélte a kis szűrős golyókat.

– Megkóstolod a csipkelekvárt, Léna? – kérdezte az anyukája.

A szülők már órák óta főzték, kavarták, darálták és passzírozták a csipkebogyópépet. A picike, csupa mag bogyók feldolgozása nagyon sok munkával járt.

– Igen-igen! – pattant fel a kislány, Bundi kutya legnagyobb bánatára, aki nagyon élvezte, hogy matatnak a szőrében, és most csalódottan riadt fel álmából.



– Nyamiii, ez nagyooooon finom! Olyan selymes és édes! – dicsérte Léna a bordóspiros, sűrű ínyencséget. – Kicsit én is kavargatom, hogy még finomabb legyen, jó? – ajánlkozott.

– De csak kicsit, mert már nagyon késő van! Holnap jön a barát-nőd, ki kell pihenned magad. Nézd! A lekvárok is mennek aludni a dunyha alá! – szolt Léna apukája, aki kitartóan merte a lekvárt a kicsi és nagy üvegekbe, melyek katonás rendben sorakoztak arra várva, hogy jó vastagon betakargassák őket mindenféle takarókkal és pokrócokkal.

– Jó éjszakát, aludjatok jól, kedves csipkebogyók! Holnap reggel megkóstolunk benneteket Lillával! – búcsúzott a pocakos üvegektől Léna.





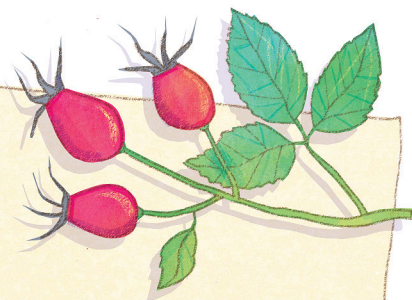
Nagyon várta a reggelt és a barát-nőjét, ezért kivételesen nem kellett legalább háromszor megkérni, hogy feküdjön már le végre aludni. Fogmosás után a szokásos meseolvasás következett. Léna kényelmesen elhelyezkedett az ágyban, magához ölelte a kis plüsslovát, és hiába volt nagyon izgalmas a történet, amit anyukája olvasott, az álommanók hamar álomba ringatták a fáradt kislányt.

Hozzávalók:

1 kg csipkebogyó
50 dkg cukor

Csipkebogyólekvár

Mami
receptje!



Menjetek el egy őszi kirándulásra, és szedjeteK egy kilogramm csipkebogyót. Csak a termést csipkedjéteK le, szár és levélke nélkül! Otthon mossátok meg és tegyéteK bele egy lábosba az összeset. Innentől kezdve szülői segítségre lesz szükségetek!

A bogyókat öntséteK fel annyi forró vízzel, amennyi éppen ellepi őket. FőzzéteK közepes lángon, amíg teljesen puhák lesznek és fakanállal is könnyen szét lehet őket nyomni. Ekkor hozzáadhatjátok a cukrot, majd egy botmixerrel turmixoljátok az egészet sűrű masszává. Vigyázat, forró és fröcsög!

Ahhoz, hogy megszabaduljátok a sok-sok magocskától és a szűrös szöszöktől, amik a bogyók belsejében vannak, a masszát még át kell passzírozni egy sűrű szitán. Itt már ti is tudtok segíteni, legyetek kitartóak!

A finom, átszűrt pépet újra fel kell melegíteni egy lábosban, végül a forró lekvárt már kanalazhatjátok is az előre kifertőtlenített befőttesüvegekbe. A fémfedővel gondosan lezárt üvegeket öt percre állítsátok fejtetőre, ezt követően mehetnek a takarók és párnák alá pár napra pihenni, hogy szép lassan kihűljenek. Az elkészült lekvár száraz, hűvös helyen évekig eltartható – hacsak el nem fogy.

Jó étvágyat hozzá!