



Mogyoró másképpen

Szerintem túlzás nélkül állíthatom, hogy a mogyoró sokunk kedvenc rágcsálnivalója, nem is beszélve a mogyorós csokoládéről, a csokis mogyoróról és a számtalan finom „mogyoJÓságról”.

Az ehető termései miatt évezredek óta kedvelt és termesztett közönséges (vagy európai) mogyoró (*Corylus avellana*) a nyírfafélék családjába tartozik. Európa nagy részén megtalálható, és Magyarországon is őshonos. A maga többnyire 3-5 méteres magasságával inkább cserje, de akad a rokonságában fatermetűvé cseperedő is, mint például a törökmogyoró.

A mogyoróvirágok titkos magánélete

Aki látott már mogyorófát virágozni, bizonyára meglepődött azon, hogyan képes ez a növény dacolva hóval, faggal sokszor már a tél kellős közepén virágba borulni. Bevallom, engem teljesen lenyűgöz ez a látvány, és virágra éhes lelkem jólesően lakmározza ezt a különleges táplálékot.

A mogyoró egylaki és váltivarú, vagyis egy növényen, de egymástól elkülönülve találhatók a porzós és a termős virágok. Amint közelebb lépünk hozzá feltárul a titok. Az éles látású megfigyelők már felfedezték, hogy többről van itt szó, mint ami távolról látszott. A sárgásbarna, 1-4 tagú csoportokban álló barka, ami egyébként egy összetett virágzat, a felelős a beporzásért. A csüngő barkacsokrok tövében illetve azok környékén láthatunk piciny rügyhöz hasonló képződményeket. A pirosas színű, rojtos bibével rendelkező női virágok diszkréten megbújnak. Vagyis inkább a látványos barkazuhatag elvonja róluk a figyelmet. A korai virágzása, és az idő zordsága miatt nem alapozhat a mogyorófa csupán a méhekre, a szél is besegít. Enyhébb napokon a szorgalmas és nyughatatlan méhek természetesen boldogan körüludvarolják egyik első táplálékforrásukat, valósággal bezsonganak tőle. Mikorra elkezdenek veszíteni tündöklésükből a „virágcsokrok”, és lehullva betérítik a fa alját, a természet már elvégezte a dolgát, megtörtént a megtermékenyülés. Még fél év és elkészül a mókusok kedvenc csemegéje. De ne rohanjunk annyira előre az időben, mert akad még itt más is. Biztosan sejtik már, hogy jó okkal mesélek erről ilyen sokat. És pedig azért, mert az európai mogyoró barkája ehető. Textúrája meglehetősen különleges,



az íze lágy, kissé kesernyés, a felsőbb virágok szintjén kellemesebb ízű. A kivirult, de nem elnyílt barkavirágzatokból pedig egy különleges ínycsiklandós készíthetünk, ha nem vagyunk rá allergások.

Csokoládés mogyoróbarka

Szedjük 15 barkát, ha kissé nyirkos, várjuk meg, amíg felszárad. Olvasszunk 50 g ét-, vagy tejszokoládét, ízlés szerint. A simára kevert csokoládéba egyenként gyengéden mártjuk bele a virágzatokat, majd tegyük félre, amíg megszilárdulnak. Egy kis kanál segítségünkre lehet munkálkodás közben. Ez egy kezdő adag, melyet nyugodtan többszörözhetünk.

Nagy Annamária

