



A gyógyító akác

Az akácfa az egyik legelterjedtebb fa hazánkban, amely ugyanúgy hozzátartozik a városokhoz, mint a falusi tájakhoz, a paraszti portákhoz, tanyákhoz...

Észak-Amerikából került Európába a 16. században, és gyorsan teret hódított magának. Kezdetben díszcserjeként, növényteni ritkaságként tartották számon és sokáig csak a párizsi botanikus kertben volt fellelhető. Mára mindenütt megtalálható a magas hegyek kivételével, de különösen jellemző az Alföld szikes-homokos területein. Gyors növekedésű, meleg-, és fényigényes. Májusban hozza méhcsalogató fürtös virágait. Talán Önök között is vannak, akik szívesen csipegették le a kinyílt virágokat és ették szívesen ezeket az édes, nektárban gazdag finomságokat.

A májusi éjszakák jellegzetes, bódító illata sokunk kedvence. A semmivel össze nem téveszthető illatot az akác fürtös fehér virágzatai ontják nagyjából egy hónapon keresztül. Ez idő alatt kell begyűjtenünk az őszi-téli időszakra szükséges akácvirágokat, amelyek aztán jó szolgálatot tesznek megfázás, gyomorpanaszok esetén. A régi falusi padlásokon mindig ott száradtak kiterítve az illatos fehér virágok, használatuk sokkal elterjedtebb volt, mint napjainkban.

A virágok értékes hatóanyagokat tartalmaznak: glikozidokat, kámfort, kevés illóolajat, aromás anyagokat.

A virágokból készült forrázat köhögéscsillapító, az őszi-téli hónapokban akár rendszeres fogyasztásuk is javasolt. Ízesíthetjük mézzel, és keverhetjük ribizlilevével, apróbojtorjával, bodzával, hársvirággal. Érzékenység esetén gyenge hasmenést kiválthat az akácteá.

Régóta az egyik legjobb gyomorsav csökkentőként tartjuk számon, de segít gyomorhurut, gyomorégés, gyomorsavtúltengés esetén is.

Sokan gyűjtik a zsenge kérget is, ezek gyógyhatása hasonló a virágéhoz, de tartósabb fogyasztás esetén enyhe mérgezési tüneteket okozhat.

A friss virágokat a konyhában is felhasználhatjuk. Lássunk néhány példát arra, milyen finomságokat készíthetünk akácvirágból!





Akácvirágos méz

Egy üveget telerakunk friss virágokkal és felöntjük jó minőségű termelői mézzel. Az így készülő akácvirágos (nem akác, mert nem a méhek készítik a virágból!) méz télen remek teaízesítő lesz, de torokfájás esetén is jól jön majd, sőt gyümölcssalátákhoz is isteni lesz.

Akác szörp

Egy nagy fazékba frissen szedett akácvirágokat teszünk (majdnem színültig), egy felkarikázott citromot, majd felöntjük vízzel. Letakarva, hűvös helyen pihentetjük két napon keresztül, naponta többször megkevergetjük.

Két nap elteltével átszűrjük a szörpalapot és gyümölcscukorral, vagy mézzel édesítjük, majd felforraljuk. Ha szeretnénk, hogy színe is legyen, a forralás előtt kevés hibiszkuszvirágot, csipkebogyót adjunk a léhez, ettől nagyon szép, rózsaszínű szörpünk lesz.

Kevés tartósítót adjunk hozzá és szárazon dunsztoljuk ki, így egész télen ihatjuk ezt a különlegesen finom szörpöt. Töménységtől függően hígíthatjuk, és teaízesítőként is használhatjuk. Ha épp szedhető a bodzavirág, akkor néhány virágzatot tehetünk az akác közé, csak arra figyeljünk, hogy ne nyomja el az ízt.



Gyümölcslekvár akácvirággal

Célszerű olyan friss idénygyümölcsöt használni, ami egyidőben érik az akácvirággal. Tökéletes például a szamóca. A két kilogrammnyi megmosott, felaprított gyümölcshez nagy maréknyi kinyílt virágot és valamilyen édesítőszerrel adunk (utóbbit ízlés szerint), és a szokott módon elkészítjük a lekvárt. Ha kész, szűrjük át, hogy a virágmaradványok ne okozzanak gondot és kidunsztolás után mehetnek a polcra. Különlegesen finom!

Akácvirágzselé almával

Egy dl pezsgőt felforralunk 3 evőkanálnyi akácmézzel, esetleg adhatunk hozzá kevés cukrot is, és hozzáadunk 1-2 dkg akácvirágot. Lehúzzuk a tűzről, belereszeljük egy citrom héját, és beleteszünk 3 kinyomkodott zselatinlapot és az apróra kockázott almát. Addig kevergetjük, amíg a lapok teljesen feloldódnak, hozzáadunk még két deciliter pezsgőt és poharakba töltjük. Tálalás előtt behűtjük.





Akácvirágos vaníliapuding

A szokott módon elkészítjük a pudingot és a tejbe 2-3 fürtnyi akácvirágot teszünk. A meleg tej remekül kioldja az akácvirágok aromáját és ettől egészen különleges ízű lesz a puding. Ízlés szerint friss gyümölcssel tálaljuk.

Akácvirágos cukor

Öt deciliter akácvirágot és ugyanannyi cukrot a késes robotgépben összetörünk. Az így kapott keveréket sütőpapírra öntjük, és addig szárítjuk, amíg a cukor „csörgőssé” válik. Utána jól zárható üvegben vagy fémdobozban tároljuk, és sütemények ízesítésére használjuk.

Akácvirág szirup

Két dl nádcukrot másfél dl vízzel összeforralunk. Ha kihűlt, belekeverünk két dl akác-mézet és 4 dl akácvirágot. Néhány hétig érleljük, majd leszűrjük.





Vaníliás, akácós túrókrém

A friss túrót akácvirágos cukorral, akácmézzel, frissen reszelt citrom héjával alaposan kikeverjük. Hozzáadjuk az akácvirágokat, és kevés mazsolát, vagy más aszalt gyümölcsöt. A túrókrémet kenhetjük kalácsra, tölthetjük palacsintába, lepénybe, de csigatölteléknek is kiváló.

Kelt palacsinta akácvirággal

Felmelegítünk 1 dl tejet 3 dkg vajjal, a tűzről levéve belemorzsolunk 2 dkg élesztőt. Közben kikeverünk 30 dkg lisztet, 5 dkg cukrot, 2 egész tojást és hozzáadjuk az élesztős keveréket és a frissen szedett akácvirágot (3-4 fürtnyit). Evőkanálnyi adagokat szaggatunk belőle és mindkét oldalát kivajazott palacsintasütőben sütjük.

Akácvirág palacsintatésztában

A szokott módon sűrű palacsintatésztát keverünk. Belemártogatjuk az akácvirágfürtöket és olajban kisütjük. Porcukorral vagy akácvirágos cukorral megszórva tálaljuk.





KertBarát magazin



Hasznos és szórakoztató segítség a kertben

Ízelítő lapunk legutóbbi számának tartalmából:

- Gergely Róbert kertje
- Az orchideák különleges világa
- Tavasz hírnökök
- Terített asztal madaraknak
- A szőlő örök szerelem – Tóth Ferenc Pincészet
- Felejtük el a kapát, használjunk mulcsot!

Keresse az újságárosoknál, vagy fizessen elő akár egész évre!

Már online változatban is: magyarmezogazdasag.hu/kertbaratmagazin

BŐSÉGES ISMERET A KERTÉSZET MINDEN TERÜLETÉRE A MEGÚJULT KERTI KALENDÁRIUMBAN!

Zöldségtermesztés

Gyümölcstermesztés

Szőlőtermesztés

Növényvédelem

Díszkertészet

Fűszerkertészet

Borászat

Fizessen elő gyorsabban:
www.magyarmezogazdasag.hu



Előfizethető továbbá: a Magyar Posta Zrt. Hírlap Üzletágánál (1900 Budapest, Tel.: +36-1-767-8262 | email: hirlapelofizetes@posta.hu) valamint az ország bármely postáján és a kézbesítőknél is.



Kandírozott akácvirág

A virágokat enyhén felvert tojásfehérjével megkenjük, és azonnal porcukorba forgatjuk. Sütőpapíron szárítjuk egy-két napig, majd jól záródó üvegben, dobozban tároljuk. Felhasználhatjuk gyümölcssaláták, sütemények, torták díszítésére.

Saláta akácvirággal

A zöld saláta leveleket tálra rendezzük, sült sonka, vagy hús darabokat, esetleg tofut főtt tojás arikákat, almaseleteket halmozunk rá, sózzuk, borsozzuk, friss rozmaring-leveleket és akácvirágokat szórunk rá, végül meglocsoljuk akácvirágos almaecettel.

Akácvirágos almaecet

Két dl akácvirágot, 3-4 evőkanálnyi akácmézset egy üvegbe teszünk és felöntjük 3 dl almaecettel. Világos helyen érleljük kb. tíz napon keresztül, utána leszűrjük.

Akácvirág likőr

Üvegbe teszünk 1 liternyi akácvirágot, 50 dkg akácmézset és 1 liter fehér rumot öntünk rá. Lezárva érleljük világos, hűvös helyen 4-5 héten keresztül. Leszűrve csinos üvegekbe töltjük és akár ajándékba is adhatjuk.

Gyümölcskrém leves akácvirággal

A friss virágokból, cukorból és vízből főzünk egy erős kivonatot (fedő alatt, kis lángon). Közben előkészítjük a gyümölcsöt (epret, almát, cse-resznyét, vagy bármit, amit szeretünk, vagy éppen rendelkezésre áll) és rászűrjük a kivonatot, egyet forralunk rajta, tejszínnel vagy gyümölcsjoghurttal behabarjuk, turmixoljuk és behűtjük. Fűszerezni lehet, de figyeljünk arra, hogy ne nyomjuk el a friss akác ízét.

Azt hiszem, a fenti receptek bizonyítják, hogy az akácvirágnak is van helye a konyhánkban úgy, mint a bodzavirágnak. Most februárt írunk, van még idő rákészülni az akác-szezonra, és ha virágba borulnak a fák, minél több finomságot készíteni belőlük.

Horváth Adrien

<http://herba-otthon.hu>





Helytakarékos
kerti megoldások

Magvetés,
palántázás

Karózás,
gyommentesítés

Permetezés,
vegyszerjelölések

Törpe gyümölcsfák
teraszra is

Fűszer- és zöldség-
nevelés a lakásban

Bogyós
gyümölcsök

Keresse az újságárusoknál!