

GÖCSEJI CSEMEGE

A Göcsej tájegység hallatán a leggyakrabban a göcseji aszalt szilvát említik!

Szeptember első heteiben befűtenek Göcsejben. Legalábbis ezt mondják a helyiek, amikor a környéken tüzet raknak az aszalókban. Erre az időre a szilva már jó érett, kezdődik az aszalás. Az érettség mellett a „sziva” fajtája is fontos: aszaláshoz az őshonos, zamatos hosszú szilva a legjobb. Becsvölgyén „régen”- 60-as, 70-es években minden második háznál volt aszaló. Szilvások voltak a családi kertekben, amelyet a család összefogásával aszaltak meg. Értékesítésével kiegészítő jövedelemhez jutottak az emberek. Abban az időben, jó esztendőben elegendő volt egy építkezés elkezdéséhez, vagy más nagyobb kiadást igénylő beruházásokra. Ma már a faluban legfeljebb, 2-3 háznál aszalnak. A régi aszaló épületeknek csupán a romjai, vagy „hült helye” található. A szilvások elöregedtek, a meglévő gyümölcsösök is gyakran a fagyok áldozatai lesznek. Tény, hogy az utóbbi évek aszalványait nem a helyben termett gyümölcsök adják, ha mégis, nagyon mérsékelt mennyiségben. Azonban a helyben és hagyományos módon készült aszalványok is Göcseji helyi terméknek minősíthetők. Jó lenne az egyensúlyt helyreállítani - szilvások telepítése időszerű Becsvölgyén és a Göcseji falvakban, a közösségi aszaló pedig rendelkezésre áll mindenkinek.

A Göcsejiek csemegének és levesbe fogyasztották. A híres göcseji tollfosztókban ezt kínálták a pogácsa és a pereg mellé.

Az aszalt gyümölcs a legjobb rostforrások közé tartozik, benne sok vitaminnal.

MEGHÍVÓ

II. BECSVÖLGYEI ASZALÓ HÉTVÉGE

2016.szeptember 9-10-11.

Meghívunk minden érdeklődőt, vegyen részt és ismerkedjen az aszalással, aszalja meg a saját gyümölcsét, kóstolja meg és vigyen haza a nap emlékére!

Helyszín: Örökség Pont – Községi Aszaló

Becsvölgye Faluház környéke

Szervezők – Házigazdák:

Becsvölgyei Nők Társasága

Becsvölgye Községi Önkormányzat

Szeptember 9. péntek

18.00 Az Aszaló Hétvége kezdetét veszi!

- Aszaló felfűtése- gyümölcs előkészítés- felrakás- aszalás
Folyamatos aszalás vasárnap estig: 5q szilva-1q alma-1q körte!
- A Községi Aszaló fogadja a helyieket és az érdeklődőket, akik szeretnének saját aszalványt a családjuk részére, hozzák el a gyümölcsöt és a hétvégén együtt megaszaljuk.
- Az aszaló felfűtve! Használják ki! Aki nagyobb mennyiségben tervezi az aszalást, vasárnap estétől folyamatosan történhet, egymással egyeztetve. Jelentkezés a helyszínen!

Szeptember 10. szombat

8.00-tól

- Az első aszalvány válogatása - kóstolás
- Gyümölcs előkészítése felrakása az aszalóba
- Érdeklődők fogadása, aszalás bemutatás, kóstolás, értékesítés
- A Göcseji aszalás történetének bemutatása
- Bográcsos étel készítése aszalók módjára

A nap étele: Zöldséges köleskása

17.00 Bedő János tangóharmonikás szórakoztató muzsikája

Az aszalás mellett jól megfér a nótaszó és a jó hangulatú beszélgetés!

Éjszaka:

Aszalás-Aszalás- Fűtés-Aszalás-Aszalás- Éjszakai Retro Zene!
A rossz alvóknak aszalvány válogatás!

Szeptember 11. vasárnap

- **Aszalás:** gyümölcs előkészítés , felrakás, ellenőrzés, válogatás, aszalvány elhelyezése
- Bemutatás, kóstolás, értékesítés
- A Göcseji aszalás történetének bemutatása

15.00 -17.00 Gasztrobemutató- Kandikó Vendégház

Ételek aszalt gyümölccsel -kóstoló

Meghívott helyi termelők népszerűsítik és értékesítik termékeiket

17.00 ifj. Horváth Károly népzeneész

Átimennék a Murán című könyv bemutatója

id. Horváth Károly gyűjtése, Lendva környéki népdalok

- Bográcsos étel készítése aszalók módjára
- Kóstolás: aszalt gyümölcs mézzel, pálinkával, dióval, csokoládéval

Aszalás lezárása !

A közösségi aszaló átadása az aszalás hagyományát tovább örökítőknak!

Jó hangulatú, aszalt gyümölcsös jó illatú szép hétvégét kívánunk!