

Zsidó mályva

FEUILLETON - LXVII. évfolyam, 44. szám, 2023. november 3.

További nagyszerű tulajdonsága a zsidó mályvának, hogy megszártva és porrá őrölve sokáig eltartható. Használata révén főzelék állagú, vitaminokban, létfontosságú nyomelemekben és minden egyéb földi jóban gazdag ételhez jutunk, amely nemcsak szőlóban, hanem - a tunéziai konyhán legalábbis - különféle húsételek tartalmas és roppant aromás mártásaként is megjelenik az asztalon. Főzési ideje több óra, színe közben sötétbarnára, sőt feketére változhat. Íze valahol a sóska és a spenót között mozog, mármint a vegetális jegyek síkján, a belefőzött húsfélék üdvös hatásának köszönhetően viszont animális jegyek sokaságával gazdagodik. Egyetlen hibája, hogy ennek a sűrű, tartalmas, ragacsos mártásnak meglehetősen ronda színe van, s ez a körülmény a messze földről érkező vándort el szokta borzasztani. Honfitársainkat kiváltképp, mi a tűzpiroshoz szocializálódtunk, tehát ami ennek a követelménynek nem felel meg, az minálunk sokra nem viszi. Kivétel a túrós csusza, de gyanítható, hogy annak is meg vannak számlálva a napjai.