

Paprikanapon külüzhetünk Ópusztaszeren

2017-10-10 20:17:38

A fűszerpaprika-feldolgozás hagyományos dél-alföldi módszereivel ismerkedhetnek meg azok, akik szombaton ellátogatnak az Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékparkba.

A tengeren túlról, a Balkánon keresztül érkezett fűszerpaprikát a Dél-Alföldön minden bizonnyal a szeged-alsóvárosi ferences szerzetesek ültettek először, kezdetben dísnövényként nevelték, majd később gyógyításra is használták. A paprikás pálinkával külsőleg rovarcsípéseket kezeltek, elfogyasztva pedig „a háromnapos hideglelés”, a malária gyógyítására volt kiváló.

A fűszernövényt a XVIII. század második felében kezdték el nagyobb területeken termesztetni a Kárpát-medencében, a XIX. század elején pedig a Szeged környéki tanyákon is megjelent, majd a térség egyik jellegzetes kultúrnövényévé vált. A paprika hagyományos feldolgozásának eszközeit az emlékpark skanzenjében egész szezonban láthatják az érdeklődők.

A skanzenben, az alsóvárosi portán október 14-én, szombaton a látogatók paprikafűzért készíthetnek, és megismerkedhetnek a paprikatörés régi módszerével, a külüzhéssel is. Erre a napra a szegedi tanyán üzembe állítják a járgányos paprikamalmot is, lóval hajtott darálóval aprítják föl a kiszáritott fűszerpaprikát.

A rendezvény napján, szombaton az emlékpark 10 és 18 óra között várja a látogatókat.

* * *

Szeged.hu – Rólunk, nekünk, velünk, értünk. [Tartson velünk a Facebookon is!](#)