

▲ FÖLDGÖMB

A MEGISMERÉS KALANDJA

WWW.AFOLDGOMB.HU

ALAPÍTVÁ: 1929



940 FT | 3 € | 14 LEJ

2018. OKTÓBER

A MAGYAR FÖLDRAJZI TÁRSASÁG FOLYÓIRATA

AUSZTRÁLIA

FORDÍTOTT VILÁG

AUSZTRÁL OPÁL, EURÓPAI KINCSVADÁSZOK

VEZETŐ SZEREPBEN: A SERPÁK

HIMALÁJA

SZURDOK, GÖMBKŐ, SÁRKÁNY

VIKOSZ-SZURDOK

RÉGÉSZET FEKETE-FEHÉRBEN

LÉGI FÉNYKÉPEZÉS

ÉSZAK, DÉL – FENT ÉS LENT?

TÉRÉLMÉNY

A KIRÁLYOK ÚTJA

SKANDINÁV-HEGYVIDÉK



nka
Nemzeti Kulturális





KECSKEVIGYÁZÓ SAJTMESTER

▷ SZÖVEG ÉS FÉNYKÉP: SARUSI ISTVÁN

Veres Zoltán ráadásul messze nem csupán kecskepásztor, hanem a tejből sajtot, joghurtot ugyanúgy készít...

Felgyőn, Csongrád megye névadó városától 5 kilométerre egy családi ház udvarán ér véget utazásom, vagyis inkább vált át kulinárisra. „Olyan jól sikerült a főzverseny az egyik falunapon, hogy – túl a nyertes gidasütlőn, amihez köretként, díszítés gyanánt kecskesajtkockákat és -golyókat tettünk – gyorsan hírnök ment a környéken – vág egyből a közepébe a sajtmester. – Egyébként még mezőgazdasági szakközépiskolásként nyári gyakorlaton egy igen jól tejelő izraeli birka-fajtát, az avaszit néztük meg.

Megtetszett, hogy nem szarvasmarha, hanem kis kérődző, s mégis tejelőfajta. Feltettem magamnak

a kérdést: mi lenne, ha egyszer én is kecskét fejnék? Ehhez párosult gyermekkori sajtimádatom.” Egy saját kecskefarmon ábrándozott, ahol ő a kecskepásztor, és közben sajtokat készít. „Négy éve született meg az elhatározás: párommal egy olyan foglalkozást találtunk ki, ami szórakozás és megélhetési forrás is egyben. Így lettem kecskepásztor, majd ezután települtünk ki az ominózus falunapra” – ér körbe sztorijával Veres Zoltán.

Magyarországon kormány-

Őstermelői igazolvány birtokában bárki foglalkozhat kistermelői élelmiszer-előállításal és -feldolgozással, de hatósági engedély nélkül nem lehet sajtkonyhát nyitni.

rendelet szabályozza a sajtkészítés kereteit. Eszerint őstermelői igazolvány birtokában bárki foglal-

kozhat kistermelői élelmiszer-előállításal és -feldolgozással – esetünkben sajtkészítéssel –, de hatósági engedély nélkül nem lehet sajtkonyhát nyitni. (Mint ahogyan az állatoktól is kötelezően vért kell venni, és a sajtkészítőnek is egészségügyileg alkalmasnak kell lennie.)

Mire számíton, aki kecskepásztornak áll? „Koránkelésre. Reggel hatkor már igencsak halloom a fejőgép hangját. A mostani 22 kecske fejése egy óra – este is. Reggel kiengedjük őket az ólból, és megkapják a takarmányadagjukat. Úrdna irány a sajtkonyha. Itt általában a feleségem tüsténkedik. Szerencsés esetben is csak este jutok odáig, hogy kezembé vehessem a szakirodalmat.”

Ez pedig nélkülözhetetlen az előrelépéshez. De vajon mit tudunk a régműltről?

▷ #KECSKESAJT #ŐSTERMELŐ #PÁSZTOR

◀ NEM KEZELI HÉTPECSETES TITOKKÉNT A KECSKESAJTKÉSZÍTÉS CSÍNJÁT-BÍNJÁT: SAJTKONYHÁJÁNAK AJTAJA BÁRKI ELŐTT NYITVA ÁLL

A legenda szerint még a juh háziasításának idején, 10 ezer éve a lefejt tejet egy fiatal állat gyomrából készült tömlőben vitte keresztül egy lovas a Zagrosz forró hegyvidékén. Ma már tudjuk: a renin nevű alvasztóenzim fejtette ki áldásos hatását a gyomorban, s a meleg, valamint a ló vágatása létrehozhatta az első elősajtot. Európába a mórok révén került, hazánkba a honfoglalás idején. A reneszánsz megítélés ugyan ártalmasnak gondolta, ám egy évszázaddal később már tébécések gyógyításának szerves részét képezte

a kecsketej és -sajt. Ismételten egy évszázad telt el, mire törvénybe iktatták, hogy kizárólag szegény emberek tarthatnak kecskét, vagy legalábbis azok, akik egészségileg rá vannak szorulva, mivel a kecske olyan növényeket is hasznosít, amelyek a többi legelő állat számára veszedelmesek lennének (kutyatej, citromfű, zsálya, bürok). Ennek hozadéka a kecsketej magas ásványianyag-tartalma, ráadásul ezek könnyen fel is szívódnak.

„A sokféleségre törekszünk: félkemény és lágy sajtokat, vagy natúr és gyümölcsös joghurtokat is készítenk. Gyúrt, hevített-sajt-kategóriában kecskeparenyciát, ami azért nagyon ritka, mert elkészíthetősége a lehetetlenhez közelít...” De egy olasz sajttípust, burratát is kínálnak: batyut formáznak, ami-

nek a belsejébe fűszeres, lágy kecskesajt kerül, majd az egészet megtekerve füstölik.

Ám mindennek az alapját az állatok és a számukra biztosított életkörülmények adják. Most még zárt tartásban töltik idejüket: klasszikus értelemben nem tudják legeltetni őket – egyelőre. Kaszált zöldet mindig kapnak. „Jövőre települünk ki állattartásra alkalmas, sajtkonyhával is rendelkező helyre, ahol szabadon legelhetnek a kecskék.” Tervezik, hogy helyet adnak sajttal kapcsolatos rendezvényeknek, vagy megpróbálnak bekapcsolódni az országos sajttúrhálózatba. Remélhetőleg megszülethet a kecsketejből főzött fagylaltjuk is: „Egyszer már kóstoltam a Balaton partján. Határtalan finom!” – erősít rá a sajtmester.



AHÁNY SZÁJ, ANNYIFÉLE ÍZ

– ÍGY AZT IS TUDJA, HOGY NEM LEHET MINDENKINEK MEGFELELNI, ÁM RENDÍTHETLENŰL KÜZD A KECSKESAJTTAL KAPCSOLATOS SZTEREOTÍPIÁK ELLEN. A SZABÁLYOKAT BETARTVA KIZÁRT A BŐDÖS, VAGY AHOGY VERES ZOLTÁN MONDJA, „KECSKEÍZŐ” SAJTI A NATÚR SAJTTÓL A ZÖLDFŐSZERESEN ÁT A CSILISIG SZÁMOS ÍZESÍTÉS JELENIK MEG A REPERTOÁRBAN, DE MINDBEN KÖZÖS: A KECSKESAJT SEMMIVEL ÖSSZE NEM TÉVESZTHETŐ, KARAKTERES ÍZE



EGYETLEN KECSKÉJÜK SEM VOLT...

ZOLTÁN ÉS MAGDOLNA ÍGY MENT EL A TANFOLYAMRA. ELEINTE VÁSÁROLT TEJBŐL DOLGOZTAK. MA MÁR 22 FŐS AZ ÁLLOMÁNY



SARUSI ISTVÁN
TUDOMÁNYOS ÉS
KULTURÁLIS TÉMAKAT
FELDOLGOZÓ, SZABADÚSZÓ
FOTÓS, ÚJSÁGÍRÓ