



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 főzőverseny az egyik falunapon, hogy – túl a nyertes gidasültön, 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 avasit 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 születtem 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-előállítással és -feldolgozással, de hatósági engedély nélkül nem lehet sajtkonyhát nyitni.

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

kozhat kistermelői élelmiszer-előállítással 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 hallom a fejőgép hangját. A mostani 22 kecske fejése egy óra – este is. Reggel kiengedjük őket az ólból, és megkapják a takarmány-adagjukat. Utána irány a sajtkonyha. Itt általában a feleségem tüsténkedik. Szerencsés esetben is csak este jutok odáig, hogy kezembe vehessem a szakirodalmat.”

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

◀ **NEM KEZELI HÉTPECSÉTES TITOKKÉNT**
A KECSKESAJTKÉSZÍTÉS CSINJÁT-BINJÁT: SAJTKONYHÁJÁNAK AJTAJA BÁRKI ELŐTT NYITVA ÁLL

A legenda szerint még a juh háziásításának 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 mókák révén került, hazánkba a honfoglalás idején. A reneszánsz megítélés ugyan ártalmasnak gondolta, ám egy évszázaddal később már tébcécék 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, bürök). 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 készítünk. Gyűrt, hevítetsajt-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 fagyaltjuk 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 RENDÍTHETETLENÜL KÜZD A KECSKESAJTTAL KAPCSOLATOS SZTEREOTÍPIÁK ELLEN. A SZABÁLYOKAT BETARTVA KIZÁRT A BÜDÖS, VAGY AHOGY VERES ZOLTÁN MONDJA, „KECSKEÍZÚ” SAJT! A NATÚR SAJTTÓL A ZÖLDFÜSZERESEN ÁT A CSILISIG SZÁMOS ÍZESÍTÉS JELENIK MEG A REPERTOÁRBAN, DE MINDEN 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 TÉMÁKAT FELDOLGOZÓ, SZABADÚSZÓ FOTÓS, ÚJSÁGÍRÓ