



Nem birka: racka. Miért jó a magyar juh?

2015 április 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Lassan gyarapszik, ezért a kihalás szélére került, pedig kiváló húst ad a mangalicához és a szürke marhához hasonlóan ?shonos magyar racka.

A csavart szarvú, kecses és élénk állatok kissé vad jelleg?, márványos húsa azoknak is ajánlható, akik a faggyús

birkától idegenkednek.

"Amikor legutóbb elvittük nyíratni a bárányainkat, arra lettünk figyelmesek, hogy a többi birkának van egyfajta bamba birkanézése. Hozzájuk képest a mi rackáink szinte értelmes tekintetű, elegánsan mozgó, nemes állatok. Ez korábban nem tűnt fel, mivel mi mindig csak rackát tartottunk." Ezt az emléket Dömös Fanni idézi fel a Magyar Konyhának, aki férjével, Sebők Attilával csempei tanyáján tart egy kisebb rackanyájat. Eközben Léna, az egyik anyajuh, talán hogy gazdája mondandóját alátámassza, olyan éber, emberi szemmel is kecsesnek tűnő pózt vesz fel fotóriporterünk kamerája előtt, mint valami szupermodell a kifutón.

A szakirodalom szerint nem csak a csempei rackák ilyen éberek. "Vérmérséklete élénk, kissé ideges, ebből kifolyólag magatartása bizalmatlan. A test felépítése szabályos és tetszetős, mozgása gyors, ügyes és harmonikus" - olvasható az "Egyszemélyes magyar fajták" című kötetben. A magyar rackát az évszázadok során arányos teste, kissé vad természete és büszke tartása tette kivételes állattá - na meg persze dugóhúzó-szerűen csavart, V alakban meredező szarvai, amelyekhez hasonlót csak egyes kínai juhajtáknál ismerünk.

Szabad élet

A fajta eredetére ellentmondó elméletek vannak. Hankó Béla, a neves zoológus szerint a racka honfoglaló őseinkkel együtt érkezett a Kárpát-medencébe, bár erre nincsenek sziklaszilárd bizonyítékok, az első régészeti emlékek és leírások a XVI-XVII. századból maradtak fenn. A racka ősi jellegére utal ugyanakkor, hogy elődeink a finnugor eredetű "juh" szót csak a rackára használták, a nyugatról származó sváb fajtákat és a merinót a német eredetű "birka" megnevezéssel illették.

Vagyis nem kizárható, hogy már a honfoglaló magyarok is rackát tartottak. Sebők Attila és Dömös Fanni Csudatanyáján is ezért találunk racka juhokat - eredetileg lótarással, lovas íjászzal, hagyományteremtő lovas és kézműves bemutatókkal foglalkoztak (Attila honfoglalás kori reflexijakat is készít), így kapóra jött nekik, hogy a hagyomány szerint őseinknél a ló után a juh volt a legfontosabb háziállat. A festői fekvésű, a beszédes nevű Gyöngyvirágos-tölgyes mellett elterülő tanya két lányuk és kisfiuk mellett tizenöt ló, tizenhárom racka (közülük egy kos), három szamár, hat mangalica, két törpedisznó, három magyar agár, öt macska és hét nyúl otthona. A kis életközösségből alighanem a rackák élvezik a legnagyobb szabadságot.



"Az év szinte minden napján kinn vannak a legel?n, rájuk sem nézünk. Nem kell ?ket bolygatni - magyarázza Attila. - Évente kétszer megfogjuk, hogy megnyírassuk, lekörmöljük és beoltassuk ?ket, amúgy azt csinálnak, amit akarnak. Pénz sem kell hozzá, csak terület." "Télen azért kapnak egy kis kukoricát, de egyébként csak rohángálnak és eszik, amit találnak" - teszi hozzá Fanni.

A kihalás szélén

A rackát évszázadok óta így tartják. "Nem utolsó haszna a magyar juhnak az sem, hogy megél olyan legel?k?n is, amelyen semmiféle más háziállat nem élhet" - írja Hankó. Az irodalom szerint a racka igénytelen jószág, nem zavarja a szélvihar és a havas es? sem, télvíz idején is megelégszik egy fészerral, ahol a bárányát megelli. Az er?s, életképes kicsik már születésük napján képesek az anyjukkal több kilométert megtenni. Kés?bb is szívósak maradnak, a legel?n tartott racka a szó jó értelmében vett parlagi juh: edzett állat, mely a szabadban éli le az életét.

Ez persze hátrány is. Az állandó mozgás miatt lassan gyarapszik, s szigorúan gazdasági alapon nem versenyképes a zárt tartásban, tápon gyorsízlat húsajtákkal szemben. Emiatt is járt be hasonló pályát, mint a mangalica, és került a kihalás szélére. Az utóbbi évszázadokban a jobb húskivitel? nyugati fajtákat részesítették el?nyben, s a múlt század elejére már csak a Hortobágyon maradt számottev? állomány.

(Ezért hívják a magyar rackát hortobágyi rackának is.) A szocializmus alatt jóformán elt?nt a racka, és ma a juhállomány kevesebb mint öt százalékát alkotják a hagyományos fajták, ennek ötöde hortobágyi racka, ami mintegy 6500 egyedet jelent. Állami génmeg?rzési program keretében sikerült megmenteni a fajtát, de ma sem sokan tartják. Seb?kék nem bánták meg, hogy a lovak után rögt?n rackákat vásároltak, amikor tizennyolc éve a tanyára költöztek. Julcsi volt az ?sanya, ?t követte Léna, Lili, Szaffi, Jolán és a többiek, na meg a kos, Jávor. Csak az anyákat nevezik el, a kicsiket nem, mert különben nem lenne szívük levágni és eladni ?ket. Kivételt képez most Mese és Mátka, akiket meg akarnak tartani anyajuhnak.



Dömös Fanni és Seb?k Attila nem adnak nevet a kis rackáknak

A bárány és az ?z

A racka jól tejel? juhajtá, legalábbis papíron. Hatvan liter tej fejhet? ki anyánként, de ritkán fejik. Csem?n sem: a juhok vad természete miatt ez nagy kihívásokkal járó feladat lenne. Gyapja is durva, így finom szövetek készítésére nem jó (nemez készítésre viszont kiváló). A rackát húsáért érdemes tartani. A Csuda-tanyán karácsony táján, kilenc-tíz hónapos korukban vágják a legtöbb bárányt. Bár húsvéti báránynak is gyakran keresik, a racka erre

nem alkalmas, mert négy-hat hetesen még "kis piszkák" a fajta egyedei. "Vétek két kiló húsért levágni azt a csöpp állatot" - mondja Fanni. A húsvétra levágott húsbáránycsontok ötször akkora érték, mint az azonos korú rackák.

Csak két, két és fél éves korukra érik el azt a súlyt, amit a húsfajták hat-nyolc hónaposan. Az öregebb rackákat ingyeneknek adják el, akik csodás pörköltet készítenek belőle. "A trófea, ami a karámon van, egy öreg kosé volt. Egy törzsvásárlónk vette meg, és olyan finom pörkölt lett belőle, amelyet még életében nem evett. Igaz, egy egész napon át fűzte" - idézi fel Attila. A fiatal racka húsa viszont tökéletes belép a báránycsont világába. Az illata intenzív, birkás, az íze viszont vadasabb.

Rackaragu túrós csuszával

A hagymát nagyobb darabokra, kockákra vágom, és zsiradékon átpirítom. Babérlevelet, rozsmaringot és kakukkfűvet szórok rá. Utána rögtön ráteszem a kockázott húst, és átsütöm. Zellert, pasztinákat, sárga és lila répát rakok rá, majd borral engedem föl. Rozét használok hozzá, 9-10 hónapos báránycsontozat ehhez szeretem. Boróka van még benne, hogy erősítse a vadász jellegét, és szépen megfűzöm. Kemencében sült túrós csuszával tálalom. Leginkább a burgundi raguhoz hasonlít, de nincs benne gomba és császárszalonna."

"A múlt nyáron rendeztünk egy tánctáborot, és mondtuk a gyerekeknek, hogy rackapörkölt lesz túrós csuszával. Viszolyogtak tőle, főleg, amikor megéreztek az illatát, ám néhányan megkóstolták, és kellemesen csalódtak. Végül mindannyian úgy ették, hogy csak néztük" - idézi fel Attila, aki a báránycsont- és az erdőszél íz között helyezi el a rackát. Kevésbé fagyós a húsa, mint a közönséges birkának, inkább márványos, hisz folyamatosan mozog. "Van a környéken egy vadászársaság, annak a vezetője a mi rackahúsunkkal nevezett egy vadászversenyre. Muflon kategóriában győzött vele... Ha szépen le van hártázva, nem is lehet első ránézésre megmondani, hogy báránycsont vagy vad."



Sebekértül sok gazdálkodó él rackát vásárol, az utóbbi hónapokban hat anyát adtak el törteli, ceglédi, kecskeméti tanyákra. A húsról viszont jelentős vásárlói igényt mind ez ideig nem tapasztaltak. Elfordult, hogy kóstolónak elosztogattak egy báránycsontot ismerősöknek és piacon, de "nem ostromoltak bennünket a vevők, hogy duzzassuk fel az állományt húsz-harminc anyára. Sajnos nincs még annyira divatban, mint a mangalica." Pedig hosszú távon csak akkor van jövője a rackának, ha lesz rá kereslet, mert akkor előbb-utóbb megjelenik az azt kielégítő kínálat is.

Úgy lehet megmenteni ezt a nemes magyar állatfajtát, hogy keressük és eszünk belőle.

Laky Zoltán

Előfizetési ügyfélszolgálat:

Tel.: (1) 461-1447

E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu

Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

[Fizessen elő a Magyar Konyha Magazinra!](#)**Előfizetési díjaink 2015-ben:**

Éves előfizetés: **4700 Ft**

Féléves előfizetés: **2600 Ft**

[Online előfizetés](#)

[Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin előfizetést!](#)

<http://magyarkonyhaonline.hu> - A Flag Polgári Magazin partnere

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu]]>

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következő címen: <https://twitter.com/syracuse73>, illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló