

Az ecet finomított bor

2015 augusztus 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Mustár, chutney, lekvár, ecet – hirdeti a pécselyi ház oldalán a visszafogott felirat, és Susanne Daucher azt mondja, nem is kell neki más reklám. Finomságain is csak az olvasható, hogy az üvegben mi van, nincs logó, dizájnos címke, de a termékeit így is megtalálja az, aki keresi. Leginkább a káptalantóti piacon.

Susanne jelenség a Balaton-felvidéken, de mindenhol az lenne. A m?vészi bohémság ötvöz?dik benne a német precizitással, a kreativitás a munkabírással, és bármihez nyúl, azt csak százszázalékos er?bedobással tudja csinálni. „M?ködik bennem egy motor” – mondja némi akcentussal, és nevetve hozzáteszi: „nem csoda, ha nem könny? velem élni!” Mert bár a káptalantóti piac árusait, kistermel?it bemutató sorozatban a mai napig az olvasható, hogy német férjével él Pécselyen, Bernhard id?közben – Susanne szavaival – elt?nt. Nem tudott megszokni Magyarországon, és hazament, ellentétben a feleségével, akit akkor fog el a honvágy, ha Németországban van.



„Ez itt a Paradicsom, én pedig a világ legboldogabb embere vagyok!” – mondja Susanne, pedig a férje távozása után nyakába szakadt az összes tennivaló, amit eddig javarészt Bernhard végzett. Még a létrára is felmászott egyedül, hogy kipingálja a ház falára, „mustár, chutney, lekvár, ecet”, pedig el?tte nem vállalkozott ilyen veszélyes mutatványokra. Susanne 1995-ben érkezett Magyarországra. Soha nem járt nálunk azel?tt, mégis úgy gondolta, hogy szobrászm?vészként itt keres magának házat, ahol nyugodtan tud alkotni. Akkoriban, hogy meg tudjon élni, egy irodában dolgozott, és négy nap szabadságot kapott. Végigrohanta a Dunántúlt, és már hazafelé tartott, amikor keresztülment Pécselyen. Szerelem volt els? látásra, és bár végül nem azt a lerobbant házikót vette meg, amit el?ször megpillantott, hanem egy másik, vizes, romos épületet, az eld?lt, hogy a jöv?t Pécselyen képzeli el. A ház felújításában az egész falu segédkezett, és csak kicsit furcsállták, hogy mi keres egy harmincéves n? egyedül egy idegen országban. Történt aztán egy kis kitér?: amikor egyszer hazautazott Regensburgba, megismerkedett a kés?bbi férjével. „Ott éltünk Németországban, szegény ház meg itt volt egyedül” – meséli Susanne.

Az égre vagy a földre?

Nyolc évbe telt, mire a férjét sikerült Magyarországra csábítania. 2010-t?l aztán együtt jártak a káptalantóti piacra, mert Bernhard értett a lekvárokhoz, a mustárokhoz, az ecetkészítéshez, Susanne pedig segített neki, szüretelt, pucolt, aprított, de a f? tevékenysége a szobrászkodás maradt: a ház minden szeglete máig tele van az alkotásaival. Most azonban erre már nincs ideje, hiszen minden munkát át kellett vennie. El?ször nehéz volt, mert ?

„inkább az égre néz, mint a földre”, de most már boldog a földm?veléssel, a kerti munkával is. A f?nyíráson és a kaszáláson kívül mindent kézzel kell csinálni. Hajnaltól kés? éjjelig dolgozik, tizenöt literes, teli üvegeket cipel, de van, hogy le se fekszik, úgy egymásba érnek a tennivalók. Amit nappal leszed – most például a bodzát –, azt éjjel feldolgozza: a bodza parányi virágait egyenként szedegeti le, nem maradhat benne egyetlen zöld szár sem. Egy óra munkával 15 deka készül el, öt kilóhoz tehát el kell tölteni néhány éjszakát. Ebb?l lesz a bodzavirágecet, amivel minket is megkínál. Egy jó birsecetes szóda után isszuk a bodzaecetes szódát – nyáron így üdít?, télen viszont lehet langyos vagy forró vízzel is inni –, és közben meghallgatjuk, hogy mindezzel mennyire jót teszünk a szervezetünknek.



„Az emberek még nem szoktak hozzá, hogy ecetes vizet igyanak, de lassan rájönnek, mennyire jó. Ha megkóstolják nálam a piacon, akkor megérzik a különbséget.Az ecetr?l úgy kell gondolkodni, hogy az finomított bor. Ha jó a bor, akkor finom ecetet lehet bel?le készíteni. Olyan nincs, hogy a rosszul sikerült borból jó ecetet csinálunk” – magyarázza Susanne, és hozzáteszi: ez az ecet egészen más, mint a boltban kapható 10-20 százalékos ecetek, de különbözik a balzsam- és az almaecett?l is. A balzsamecetben cukor van, míg az övében a cukor már alkohollá, az alkohol pedig savvá bomlik, a bolti almaecetr?l pedig nem tudjuk, milyen almából készül. Ha nem bioalmából, akkor nem várhatunk t?le jótékony hatást. Bernhardot is nagyon zavarta, hogy Magyarországon mindenki permetez, Susanne viszont egyenként szedi le a kártev?ket a fekete berkenye leveleir?l, és kedvesen magyarázza szomszédjainak is, hogy miért érdemes komposztálni, és miért nem jó, ha ?sszel elégetik a lehullott lombot.



Az ecetkészítés is úgy kezd?dött, hogy el?ször mustárt csináltak, amihez kellett az ecet. Na de milyen ecetet használjanak? Inkább elkészítették maguk. Azért is álltak rá az ecetre, mert azt más nem csinál. A férjével alma- és sörecetet készítettek el?ször: utóbbi az édes sörmustárhoz kellett. A sörecet jó pácoláshoz is, vagy ha például igazi bajor, sörkerti salátához támad kedvünk: uborka, paradicsom, hagyma, bele vékony szelet szafaládé vagy krinolin, rá sörecet, és már kész is a könny? vacsora. A sörecethez a sz?retlen sört Susanne Németországból, kézm?ves sörf?zdéb?l kapja, csatos üvegben.

Jelenleg 25-féle ecetet árul: bodzabogyó, kökény, málna, szeder, ribizli, eper, szilva, birs, bodzavirág, akácvirág, paradicsom, cékla, a chiliecetb?l pedig van piros és zöld fajta is. Ezek 5-6 százalékos ecetek. Susanne a szobrászatban „szüneteltetett” kreativitását itt éli ki: van kökényecet és kékfrankosecet rozmaringgal, almaecet citromf?vel és bazsalikommal, mézecet és rizlingecet bazsalikommal, rizlingecet tárkonnyal és kaporral, körteecet kakukkf?vel, szilvaecet oregánóval. Amit pedig a gyümölcs és a gyógynövény tud, azt az ecet is tudja.

Fekete berkenye

Az ecet egész évre munkát ad: ha leszeded a gyümölcsöt, akkor jó esetben egy év múlva lesz bel?le eceted. A gyümölcsöt vagy a zöldséget le kell reszelni vagy le kell darálni, aztán vagy cefréb?l, vagy a léb?l bort kell készíteni. Amikor kész a bor, a most készül? bodzavirághoz például vizet, cukrot, éleszt?t és tápsót kell adni. Három hét múlva le kell sz?rni, ki kell préselni, majd még néhány hónapig a melegen áll, „dolgozik”, miel?tt lekerül a h?vös pincébe három hónapra pihenni. Ezután ismét felkerül a melegbe, s ekkor szell?ztetni kell: ecetágyat kap, és a polcokon m?anyag hordókban, vászonnal letakarva várakozik. Folyamatosan figyelni kell, elég meleg van-e, mozog-e a leveg?, három hónap múlva pedig újra lekerül a pincébe, három hónapra vagy fél évre. És csak ezután derül ki, hogy valami finom született-e. Az ecetet ezután Susanne üvegballonokba tölti, ami szintén nem kis munka. Nincs szünet, az ecetet állandóan kezelni kell, egy év után azonban, mint a jó bor, egyre csak finomabb lesz.



A pécselyi ház kertjében f?szer- és gyógynövények illatoznak, bazsalikom, rozmaring, citromf?, lestyán, tárkony, babérlevél, mini chili, de a „Susanne-m?vek” f? profilja az arónia, azaz a fekete berkenye: a félhektáros birtokon, amit Susanne egyedül m?vel, csak ebb?l van ötszáz bokor. Néha érkeznek hozzá idénymunkások, fiatalok, diákok, akik szállás és étkezés fejében besegítenek: ?k az úgynevezett WWOOF-ok (Willing Workers on Organic Farms). Most is vár két német lányt, akik még nem tudják, milyen fekete berkenyét szedni, ami apró, fürtös, és olyan fekete lesz t?le az ember keze, hogy csak gy?zzék lemosni. „Azt írták, hogy a térkép szerint kell itt lennie valami tónak” – nevet Susanne, és persze, a munka szüneteiben fognak fürdeni a Balatonban is, ez hozzá tartozik. Az aróniának tízszer annyi a vitamin-, az ásványianyag- és az antioxidáns-tartalma, mint a fekete ribizlinek, pedig annak sem kevés. Susanne emellett rendben tart egy 40 négyzetméteres üvegházat és még ezer négyzetméternyi veteményest.

Kétnyelv? macskák

A pécselyi ház pincéjében mini chilis paradicsomzselé, almamustár, medvehagymamustár, chilis birsmustár, cékla-alma relish, alma-cukkini chutney és még számos különlegesség sorakozik a polcon. Olyan finomak, hogy az ember legszívesebben kiskanállal enné meg mindegyiket, pedig sültekhez, salátához is kiválóak. A relish ugyanolyan, mint a chutney: a termékek felét Susanne így nevezte el, hogy könnyebb legyen megkülönböztetni ?ket.



Aztán ott vannak a lekvárok, amiket csak négy percig f?z, tehát megmarad a friss, gyümölcsös ízük. Szörpöt nem tesz el, mert azt sokan csinálnak, és az ecetkészítéshez képest az gyerekjáték.Ráadásul a szörp nem lúgosít, szemben az ecettel. „A gyomor mindig dolgozik, ha egy falatot eszel, már savat termel, és csak akkor pihen meg, ha ecetet adunk neki – magyarázza Susanne. – Ez az egész szervezetnek jót tesz, er?síti az érfalakat, jó a meszesedés ellen, gyorsítja az anyagcserét, helyreállítja a bélflórát, er?síti az immunrendszert, segít a májnak a zsírokat feldolgozni. De az ecet hajöblítésre, testápolásra és herpesz ellen is jó. Univerzális gyógyszer. Amióta ecetes vizet iszom, még csak náthás sem voltam, pedig azel?tt telente legalább kétszer szedtem antibiotikumot.”

Susanne termékeit a környékbeli sajtosok és éttermek is felhasználják, viszonteladók is árulják. Azt mondja, éppen jókor léptek a magyar piacra, amikor megindult a kulináris különlegességek iránti kereslet. „Meg lehet ebb?l élni?” – kérdezzük, és Susanne nevetve válaszol: „hát élek, nem?” Nagyon sok a munka, és néha sz?kösen jön ki a bevételb?l, de azt mondja, neki elég egy strandpapucs, és számára az a legnagyobb öröm, ha dolgozhat. Kimegy a félhektáros birtokára, belemártja a kezét a forrás vizébe, németül hívja a macskákat (az szeretné, ha kétnyelv?ek lennének), amerre jár, kihúz egy-egy gyomnövényt – és közben süt a nap, csicseregnek a madarak, és a keze munkája nyomán érik a termés.

Sümegi Noémi - http://magyarkonyhaonline.hu

El?fizet?i ügyfélszolgálat:
Tel.: (1) **461-1447**
E-mail: elofizetes@magyarkonyhakiado.hu
Ügyfélfogadás: munkanapokon 8-16 óráig

Fizessen el? a Magyar Konyha Magazinra!



El?fizetési díjaink 2015-ben:

Éves el?fizetés: **4700 Ft**
Féléves el?fizetés: **2600 Ft**

Online el?fizetés

Ajándékozzon Magyar Konyha Magazin el?fizetést!

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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló