



Szellem a fazékból - Mankabuci, kecskesajt, somlekvár

2013 január 27. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Mindenki találja meg a saját növekedési tervét, amiben ? nagyra tud n?ni, és ezzel táplálja Magyarország és a Kárpát-medence fejl?dését" - mondta Matolcsy György nemzetgazdasági miniszter. Most a megújult Magyar Konyha írásaiból adunk egy csokorra való sikerreceptet.

"Így hát, amikor egy barátjának kecskesajtot ajánlott az orvos, 1992-ben leköltözött a "sötét Zalába". Vettek egy tanyát meg néhány kecskét. És ezzel rendben is lett volna a dolog, hiszen egy XVIII. századi törvény szerint Magyarországon kecskét csak olyan szegény ember tarthat, aki egészségileg is rászorul a kecsketejre. Molnár János szegény volt, ebben semmi hiba, barátja meg súlyos gyomorpanaszokkal küszködött. Sajtjait azóta a Hertelendy Kastélyszálló és T. Nagy Tamás pesti sajtkereskedő veszi. A München című film forgatásakor Steven Spielberg is itt kóstolta. Majd zárás előtt felvásárolta a teljes készletet. "Nincs ebben semmi titok" - mondja Molnár. A sajt készítés apróságokon múlik. A tej minősége, a hőmérséklet, a páratartalom. Meg türelem. Csipetnyi hit. De azt nem árulják ott, ahol az oltóanyagot." (Molnár János *Őrségi kecskesajtkészít?*)



"Mankát nevelőszülők nevelték fel, miután öt testvérével állami gondozásba került, Laci betyárt pedig két apró gyerekkel hagyta magára az asszony. De ez mind sokkal azelőtt volt, hogy egymásra találtak, és még régebben annál, hogy "kitalálták volna magukat". Laci betyár kilenc szakmát próbált, mégis munka nélkül maradt sokadszor is, Manka pedig az ábrahámhegyi strandbüfében dolgozott, amikor megunták, hogy mások rabszolgái legyenek, és saját kezükbe vették a sorsukat. A káptalantóti Liliomkert piacának árusai lettek, innen merítették a bátorságot, hogy másutt is megjelenjenek a portékáikkal. Először azt hozták, ami a kertjükben megtermett: babot, borsót, sóskát, friss zöldséget, no meg tököt, rebarbarát és rózsaszirmot, lekvárnak elkészítve. Mivel teljes kiőrlésű, barna és fekete magos kenyereket többen is vittek a piacra, de valami mással rukkoltak elő. A Betyárkenyérben krumpli is van, kukoricalisztből, teljes kiőrlésű rozslisztből és fehér lisztből sütik, kovásszal, mangalicaszírral dagasztják és házi füstölt szalonnával ízesítik, de a vegetáriánusok kedvéért készítenek olajjal bedagasztottat is. A Mankabuci teljes kiőrlésű rozslisztből, kukoricalisztből és fehér lisztből áll, olajjal kovászolják, kurkumával és gyömbérrel színesítik-ízesítik." (Pallós Mária és Horváth László a káptalantóti piacról)

"Éva az alsósokat oktatta betűvetésre előbb Ábrahámhegyen, majd Kővágóörsön, csak hogy mindkét iskolát bezárták. Ekkor történt, hogy egy ismerős kis időre rájuk bízott két kecskét. Ennek következménye lett, hogy

minden fogadkozás ellenére vettek egy párat, és hamarosan kaptak mellé ajándékba egy malacot is. "Eld?lt a sorsunk - mondja Éva -, kerestem volna újabb iskolát, hogy azt is bezárják?" Ma vagy százhatvan kecskék legel a mez?n egy kisebb konda mangalica és juhnyáj mellett. "Nem tettünk mást, mint elfogadtuk azt, amit az élet felkínált, s azóta is így haladunk. Kedveském, bárányt nem vágnak? - kérdezik, hát vágnak. Csirkét nem tartanak? - hát tartunk. Tojás kellene, töpörty?, télen kocsonya, pörkölt - hát lett minden." Nyaralni mennénk, nem hagyhatnánk rád a gyerekeket? - kérdezte aztán egy, majd hat család, így évek óta tartanak gyerektáborokat is. Az egykori kecskeistálló és disznófiatató ma fapados turistaszálló." (*K?vári Éva, Ábrahámhegy*)

"Tóth Pétert agrármérnök-állattenyészt? szakos hallgatóként a rendszerváltás egy ösztöndíjjal Spanyolországba röpítette. Jókor, jó helyre, hiszen a fiú, akivel a padokat koptatta, egy patinás spanyol sonkagyár várományosa volt. Juan Vicente Olmos ültette a bogarat a magyar diák fülébe: hallott valamit az öregekt?l holmi furcsa, göndör, jóféle magyar disznókról, na, azok érdekelnék. Csakhogy akkorra már mutatóba is alig lehetett idehaza mangalicát találni, ugyanis kétszer annyit eszik, mint a modern nyugati hússertés, mégis fele olyan lassan n? meg és fele annyit fial, ráadásul kevesebb és szárazabb húst ad, ezért nem vesz?dtek a tartásával. Mikor nagy nehezen felhajtottak és levágtak egyet, az Olmos fiú izgalomba jött a sötétvörös, zsíreikkel egyenletesen átsz?tt, márványos hús láttán: nem is tudjátok, micsoda kincset herdáltok el! Tóth Péter próbálta számba venni a rendszerváltozás túlél?it - köztük Zsuzsit, a pécsi állatkert kocáját. Ma már készen áll arra, hogy hétr?l hétre ugyanazt a min?ség? húst szállítsa akár a Michelin-csillagos séfeknek is." (*Tóth Péter em?di mangalicatenyészt?*)

"A tulajdonos testvérpár a min?ségre helyezi a hangsúlyt. "A nagyanyánkról neveztük el a kávéházat. Az iskola után az els? utunk mindig a mamához vezetett - idézi fel Péter. - Amikor kinyílt a kamraajtó, ott várt bennünket a sárgabaracklekváros rácsos linzer, a csokoládétorta és a madártej. Ez csak néhány abból a sok süteménycsodából, aminek a receptkönyvét ránk hagyta." Büszkék arra is, hogy maguk sütik a péksüteményt, pörkölik a kávé, keverik a teát, s kínálnak saját bort és pálinkát is. "A mama hógának volt egy szenzációs kenyérreceptje rozslisztb?l. Kézzel gyúrt, kovászolt házikenyérr?l van szó. Ez a kenyér egy hétig kenyér - magyarázza Péter. - A kávé pörkölésére pedig egy török fiatalember tanított meg. Háromféle kávé használok: guatemalait, kenyait és új-guineait. Mind 100 százalék arabica, és csak franciára, azaz középbarára pörkölöm." Így marad meg a csokoládés-mogyorós íze." (*Schindele Péter és Viktor, a balatonfüredi Karolina Kávéház és Kóktélpár tulajdonosai*)

"Kénosi Fürge Kezek: nyolc lekvárf?z? asszony szövetkezése viseli ezt a nevet. "A régi receptek szerint f?zünk, amiket a falubeli öregekt?l gy?jtöttünk" - meséli Mózes Enik?. Kínálnak mézes-fahéjas szilva- és bodzalekvárt, hecsedlit, feketeáfonya-, sz?l?-, som-, rebarbara-, galagonya-, kökény- és zöldbóly-lekvárt is. A paradicsom- és a lilahagymalekvárt húсок mellé ajánlják. "Pár éve döntöttük el férjessel, hogy leköltözünk családuknak régi házába, és átalakítjuk úgy, hogy vendégeket fogadhassunk" - meséli Enik?. Minden megterem a ház körül, és - naponta friss tejet adó - bivalyokat is tartanak. A lekvárjaikkal számos vásáron megfordulnak. Az asszonyok a profitot közös kasszában gy?jtik, hogy ebb?l fedezzék a cukor és a méz árát." (*Kénosi Fürge Kezek, székelyföldi lekvárf?z?k*)

hetivalasz.hu - <http://magyarkonyhaonline.hu>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

