



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 sajtkészítés apróságokon múlik. A tej minősége, a hőmérséklet, a páratartalom. Meg türelem. Csipetnyi hit. De azt nem árulják ott, ahol az oltóanyagot." (Molnár János *Őrségi kecskesajtkészítő?*)



"Mankát nevelőszülők nevelték fel, miután öt testvérével állami gondozásba került, Laci betyárt pedig két apró gyerekekkel 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 káptalanóti 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 kenyeret többen is vittek a piacra, Ők valami mással rukkoltak elő. A Betyárkenyérben krumpli is van, kukoricalisztes, teljes kiőrlésű rozslisztes és fehérlisztes sütik, kovásszal, mangalicaszírral dagasztják és házi füstölt szalonnával ízesítik, de a vegetáriánusok kedvéért készítenek olajjal bedagasztottat is. A Mankabuci teljes kiőrlésű rozslisztes, kukoricalisztes és fehérlisztes áll, olajjal kovászolják, kurkumával és gyömbérral színesítik-ízesítik." (Pallós Mária és Horváth László a káptalanóti piacról)

"Éva az alsósokat oktatta betévesre 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. "Előtt a

sorsunk - mondja Éva -, kerestem volna újabb iskolát, hogy azt is bezárják?" Ma vagy százhatvan kecskék legel a mezőn 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, töpörtyű, 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 disznófialtató ma fapados turistaszálló." (*Kovári Éva, Ábrahámhegy*)

"Tóth Pétert agrármérnök-állattenyésztő szakos hallgatóként a rendszerváltás egy ösztöndíjjal Spanyolországba röptette. 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 öregektől 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 húsertés, mégis fele olyan lassan nő meg és fele annyit fial, ráadásul kevesebb és szárazabb húst ad, ezért nem veszít a tartásával. Mikor nagy nehezen felhajtottak és levágtak egyet, az Olmos fiú izgalomba jött a sötétvörös, zsírérekkel egyenletesen átszótt, márványos hús láttán: nem is tudjátok, micsoda kincset herdáltok el! Tóth Péter próbálta számba venni a rendszerváltás túlélőit - köztük Zsuzsit, a pécsi állatkert kocáját. Ma már készen áll arra, hogy hétről hétre ugyanazt a minőséget húst szállítsa akár a Michelin-csillagos séfeknek is." (*Tóth Péter emélt a mangalicatenyésztőre*)

"A tulajdonos testvérpár a minőségre helyezi a hangsúlyt. "A nagyanyánkról neveztük el a kávéházat. Az iskola után az első 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 hűgának volt egy szenzációs kenyérreceptje rozslisztből. Kézzel gyúrt, kovászolt házikenyérről 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 pörköltöm." Így marad meg a csokoládés-mogyorós íze." (*Schindele Péter és Viktor, a balatonfüredi Karolina Kávéház és Kóktélpár tulajdonosai*)

"Kénosi Fürge Kezek: nyolc lekvárkészítőt asszony szövetkezése viseli ezt a nevet. "A régi receptek szerint főzünk, amiket a falubeli öregektől gyűjtöttünk" - meséli Mózes Enikő. Kínálnak mézes-fahéjas szilva- és bodzalekvárt, hecsedlit, feketeáfonya-, szőlő-, som-, rebarbara-, galagonya-, kökény- és zöldbóly-lekvárt is. A paradicsom- és a lilahagymalekvárt húsok mellé ajánlják. "Pár éve döntöttük el férjemmel, hogy leköltözzünk családunk régi házába, és átalakítjuk úgy, hogy vendégeket fogadhassunk" - meséli Enikő. Minden megterem a ház körül, és - naponta friss tejet adó - bivalyokat is tartanak. A lekvárjaikkal számos vásáron megfordulnak. Az asszonyok a profitot közös kasszában gyűjtik, hogy ebből fedezzék a cukor és a méz árát." (*Kénosi Fürge Kezek, székelyföldi lekvárkészítők*)

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

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló