Szellem a fazékból - Mankabuci, kecskesajt, somlekvár

2013 január 27. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 sajtkeresked? veszi. A München cím? film forgatásakor Steven Spielberg is itt kóstolta. Majd zárás el?tt felvásárolta a teljes készletet. "Nincs ebben semmi titok" - mondja Molnár. A sajtkészítés apróságokon múlik. A tej min?sége, a h?mérséklet, a páratartalom. Meg türelem. Csipetnyi hit. De azt nem árulják ott, ahol az oltóanyagot." *(Molnár János ?rségi kecskesajtkészít?)*

"Mankát nevel?szül?k nevelték fel, miután öt testvérével állami gondozásba került, Laci betyárt pedig két apró gyerekkel hagyta magára az asszony. De ez mind sokkal azel?tt 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. El?ször azt hozták, ami a kertjükben megtermett: babot, borsót, sóskát, friss zöldséget, no meg tököt, rebarbarát és rózsaszirmot, lekvárnak elkészítve. Mivel teljes ki?rlés?, barna és fekete magos kenyereket többen is vittek a piacra, ?k valami mással rukkoltak el?. A Betyárkenyérben krumpli is van, kukoricalisztb?l, teljes ki?rlés? rozslisztb?l és fehérlisztb?l sütik, kovásszal, mangalicazsírral dagasztják és házi füstölt szalonnával ízesítik, de a vegetáriánusok kedvéért készítenek olajjal bedagasztottat is. A Mankabuci teljes ki?rlés? rozslisztb?l, kukoricalisztb?l és fehérlisztb?l áll, olajjal kovászolják, kurkumával és gyömbérrel színesítik-ízesítik." *(Pallós Mária és Horváth László a káptalantóti piacról)*

"Éva az alsósokat oktatta bet?vetésre el?bb Ábrahámhegyen, majd K?vágóörsön, csakhogy mindkét iskolát bezárták. Ekkor történt, hogy egy ismer?s kis id?re 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 kecskéjük 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 vágunk. 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 disznófialtató 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 városnyosa 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, zsírerekkel 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 kávét, keverik a teát, s kínálnak saját bort és pálinkát is. "A mama húgának 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 kávét használok: guatemalait, kenyait és új-guineait. Mind 100 százalék arabica, és csak franciára, azaz középbarnára pörkölöm." Így marad meg a csokoládés-mogyorós íze." *(Schindele Péter és Viktor, a balatonfüredi Karolina Kávéház és Koktélbár 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 zölddió-lekvárt is. A paradicsom- és a lilahagymalekvárt húsok mellé ajánlják. "Pár éve döntöttük el férjemmel, hogy leköltözünk családunk 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

Ajánló