



Az őrési sajt: egy kiváló helyi termék története

Mezei Sándor Kós Károly díjas építészmérnök, aki Magyarszombatfán született, látva a tájegység munkanélküliségét az 1990-es években elhatározta a kecskesajt készítést szervezett formában. Kellő segítség, anyagi lehetőség, hozzáértés hiányában sajnos nem sikerült.



A 2000 évek elején, amikor idekerültem Magyarszombatfára, itt kezdtem német nemesített barna kecskéket tartani. A kifejt tejből sajtot készítettem. Ezért nem igen vettek komolyan. Nem is adtak neki sok időt, hogy itt maradjak, mert – ugyan már ki jön az Őrségbe sajtért. Aztán szépen sorban kezdtek mások is kecskéket tartani és a kifejt tejből eleinte fűszerekkel, darabolt hagymával, fokhagymával ízesített gomolyát kezdtek készíteni az asszonyok. Először csak a családnak, aztán a szomszédoknak.

Igazán nagy lökést az Őriszentpéteri gazdapiac megindulása jelentett. Szombatonként eleinte félve a kritikától, csak óvatosan más termék mellett megjelentek a házi sajtok is. Először a kecskesajtok... Nemsokára felcsillant a szemük a tehéntartóknak is. Akik szintén neki lódultak a sajtkészítésnek, készülnek a tehénsajtok is.

Ma már széles választéka van az őrési tejhaszonnak, 5-6 sajt készítő is árusítja a termékeit.

Az őrségi sajt: egy kiváló helyi termék története

Közzétéve itt: magyarmezogazdasag.hu az Agrárhírtportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)

szombatonként. Így a szombatonkénti őriszentpéteri piac hírére a nyári turista szezon máshová is elvitte. Budapestre is elkerült az őrségi sajtok híre, nem kis örömeinkre.

Persze vannak nagyon jól sikerült és kevésbé sikeres sajt készítőik. De az idő előre haladtával náluk is érezhető a tapasztalattal együtt javuló sajt minőség. Kiemelve néhányat a sok sajt készítő közül: A fiatal belga pár, Leen és Wouter, akik utánozhatatlanul finom goudát, hegyi sajtot készítenek. Belgiumból telepedtek ide a Vend-vidékre. Sajtjaik három hónapos érlelés után kerülnek piacra. Jersey teheneik vannak, és azok tejből készítik. Az érleléstől sárga sajtok, nem csak gyönyörű látványt nyújtanak, hanem rendkívül ízletesek. Érezhető a kidolgozott sajtészta, amint az ember szájába veszi, szinte elolvad. Átadva azt a kellemes aromát, amelyet csak érlelt sajt tud nyújtani a fogyasztójának. Ismerve hazájuk sajtválasztékát, újabb ízletes tehénsajtokkal lepik meg a vásárlókat. Most éppen a csalán levéllel ízesített tehénsajtokat készítenek a vevők nem kis örömeire. Ugyan az első 2 és 2,5 kg-os sajtok még csak az érlelés fél idejénél (1,5 hónap) tartanak, de máris gyönyörű látvány, ahogy az érlelt sajtok sorakoznak az állványokon.

Raclettet én is készítettem a goudából, amely ugyancsak ízletes gourmet falatnak bizonyult.

Ide kell sorolni a Rácz család tejtermékeit is, akik sajtot, túrót, tejfölt hoznak az ŐRI-PIAC-ra. De más házi készítésű termékeik is vannak. Igaz, még kevesen próbálkoznak a sajtok érlelésével, de a tendencia ebbe az irányba mutat. Az Őrség domborzati, éghajlati viszonyai igen csak segítenek a sajt készítőknél, mert a páratartalom, viszonylagosan egyenletes hőmérséklet teszi lehetővé a más tájakhoz viszonyítva könnyebb és kiválóbb közötti sajtérlelést. Már pedig jövőre az érlelt sajtoknak van. Hosszabb ideig eltarthatók, ízletesebbek, a sajt ízt lehet inkább élvezni, nem pedig a hozzákevert adalékanyagot, fűszerező anyagot (paprika, bors stb.).

Persze vannak emberek, akiket a név vonzott ide - őrségi sajt. Bár semmilyen szintű kötődésük nincs az Őrséghez, mégis itt készítenek sajtot, hogy könnyebben, vagy egyáltalán el tudják adni.

Tehát fogalom lettünk. Nem gond számukra, hogy 50-200 km-t autóznak, hogy őrségi sajtjuk lehessen. Baj az, amikor ezzel a hosszú idő alatt megszerzett névvel visszaélnék, lévén nem kistermelői sajtok.

Szerző: Buzás A. Sándor

Közzététel ideje: 2019. 05. 06., hétfő, 16:00

A forrás webcíme: <https://magyarmezogazdasag.hu/2019/05/06/az-orsegi-sajt-egy-kivalo-helyi-termek-tortenete>