



# KÜLÖNLEGES TEJALAPÚ ÉTEL- ÉS ITALFÉLESÉGEK A NAGYVILÁGBÓL I.

**Dr. Kenéz Árpád**  
(Állattenyésztési Tejjesítményvizsgáló Kft., Gödöllő)

A tejalapú étel- és italféleségek tárháza kimeríthetetlen. A világ minden pontján fogyasztják a különböző emlősfajok tejét és az abból készült tejtermékeket, készételeket. A mostani és a következő havi cikkben összesen 10 olyan tejalapú étel- és italféleséget mutatok be a nagyvilágból,

amelyek mindegyike valami miatt különleges (bizarrnak hat, tradíciója több ezer évre nyúlik vissza, elkészítése rituális, eredetmondája van stb.). Természetesen ez csak piciny válogatás a szinte végtelen kínálatból.

## KUMISZ, A NOMÁDOK VIGASZA



*Kumiszt kortyoló mongol férfi (http1)*

Egyes források szerint a magyarok ősi itala, melynek alkoholtartalma 1,5-2,3%. Szibériai és közép-ázsiai népek a mai napig is fogyasztják ezt az erjesztett italt vagy a hozzá

hasonlókat (airan, leben, gjodu, mezorradu) (http1, Surányi 2015). A kumiszt elsősorban kancatejből készüli, melybe oltóként sokszor a régebbi kumiszt sűrített vagy porított változatát keverik (ez az alapja annak a mongol mondásnak, miszerint ők még Attila vagy Dzsingisz Kán kumisztát isszák) (http1). Tapasztalt, Mongóliában is megfordult kutatók szerint, ha „elég kumiszt próbál az ember, nem túl sok idő múlva érezni fogja a különbséget és megérti, miért az arhangaji kumiszt a legjobb”. A tevetejből készített kumiszt neve mong, temeenui airag, kaz, shibat. Sokkal lágyabb, krémesebb. Egyes vélemények szerint a legjobb tevekumiszt Mongóliában, Gow'-Altai megyében készüli. A burjátok már nem fejjik a kancákat, így ott tehéntejből készüli a kumiszt (Varga ex verb.). A kumiszt nem csak egyszerűen ital, hanem étel és egyben orvosság is. Az ősztől tavaszig tartó periódust követően a nomád emberek a főként húsalapú táplálkozásukat már a kumisszal is kiegészítik, s ez mintegy tisztítóóra is egyben. Még a városban élők sem tudnak lemondani a kumiszfogyasztásról, piacokon könnyen beszerezhetik (http1). Idegen utazók gyomra azonban nem könnyen boldogul ezzel a tejtermékkel, érdemes többnapos kefirkefirrel készülni a kumisztivásra. Kecsketejet kaukázusi kefirrel beoltva, hűtőben tárolva, rázogatva, kumisztához hasonló ital készíthető (Varga ex verb.).

## ROQUEFORT, A SAJTOK KIRÁLYA, VAGY INKÁBB EGY SZERELEM GYÜMÖLCSE



A roqueforti sajt készítésének egy helyszíne (http5)

A képenészes sajtok közé sorolandó. Jellegetessége, hogy EU jogszabály alapján csak az a sajt nevezhető roquefort sajtnak, amely a Dél-Franciaországban található Roquefort-sur-Soulzon településhez tartozó barlangrendszerekben kialakított pincékben érleltek (természetes légcseré, egyenletes hőmérséklet) (http2). A barlangokat már Kr. u. 900-as években is használták sajtérlelésre és 1411-ben már IV. Károly monopóliuma volt a roqueforti sajt készítése

(http3). Főként Lacaune juhajtából készítik (http2). Rozskenyéren tenyésztik ki a zöld nemespenészt (*Penicillium roqueforti*) és azt rétegezik a sajtrögökkel felváltva, kialakítva egy réteges sajt-penész szerkezetet. Gyakran, ha nem elég szellős a struktúra, lyukakat fúrnak a sajtba, hogy levegőhöz jusson a penész, bár az igazi roquefortinál erre nem mindig van szükség. A minimum háromhónapnyi érlelés során a penész behálózza a sajtot, kialakítva a jellegzetes ízt és a kékes erezetet (http4). Eredetmítosza lényegében a fenti készítési mód romantikus változatát beszéli el, miszerint egy juhász a túlfűtött szerelmi vágyai miatt felejtette egy barlangban az uzsonnáját (sajtját, kenyerét) és hónapokkal később megtalálta a már penészes sajtot. Ennek ellenére megkóstolta és konstataálta annak kiváló zamatát (http2). Érdekességként megemlíthető hogy a fent említett penészgomba toxinja (roquefortin, PR toxin) az erjesztett tömegtakarmányokban fordulhat elő és szarvasmarhánál sántaságot és szaporodásbiológiai tünetet okozhat (vetelés, életképtelen utódok). Takarmányokban megengedhető határértékek azonban nem ismeretesek ezekhez a toxinokhoz (Mézes 2014).

## CASU MARZU, AVAGY AZ ÉLŐ SAJT



A Casu marzu szerkezete a léglárvákkal (http6)

Szardínia szigetén nem csak különleges torokéneklés (Cantu a tenore) társítható a pásztorhagyományokhoz, hanem a Casu Marzu is, avagy a nyüves sajt. Maga a név annyit tesz, mint „rohadt sajt” (http6). Az elnevezés arra utal, hogy a sajtlégy (*Piophilus casei*) az érlelés során belepetézik a juhsajtba, majd a kikelő lárvák táplálkozásakor

kiválasztott testnedv és a nyüvek mozgása lyukacsossá, még lágyabbá teszi a sajt belsejét. Többféle módon lehet fogyasztani ezt a sajtot, de elsősorban az élő lárvákkal együtt számít tradicionálisnak ezen ételféleség. Az élettelen nyüvekkel teli sajt fogyasztása a helyiek szerint nem jó. Aki lárvák nélkül kóstolná meg, azok lezárt papírzacskóba helyezik a sajtszeletet (ilyenkor a légmentes környezet miatt a lárvák kipattognak a sajtból, majd elpusztulnak) (http7). A sajtukacok elfogyasztása humán-egészségügyi problémákat jelenthet, mivel a bélfalat is irritálja, emiatt már nem kapható hivatalosan (http6, http8, http9). A szardíniai juhászok és Sassari Egyetem kutatói is összefogtak a casu marzu legalitásáért, de egyelőre nem található meg az EU által engedélyezett élelmiszerek listáján, bár ettől még feketén kapható (http6). Izeg-mozog, mint a sajtukac, mondja a magyar közmondás. Ez is arra utal, hogy a sajtban, húsookban, szalonnákban a sajtlégy lárváinak ezrei folyamatos mozgásban vannak, megfeszített testükkel pedig akár 20 cm magasra is felugorhatnak.

## LÁGYSÁG A RIDEG ÉSZAKON: SKYR



A skyr és a joghurt közötti különbség már szemmel is látható (http11)

Habár itthon is lehet kapni, mégsem vált még ismertté ez a tipikus izlandi tejtermék. Leginkább joghurtra hasonlít, de annál lényegesen krémesebb és lágyabb ízű. Története több mint 1000 évre nyúlik vissza, még a vikingek idejére, így feltételezhetően Norvégiából jutott el Izlandra. Két saga-ban is említésre kerül. A skyrben két, a klasszikus joghurtflóra baktériumfaja található meg a *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* és a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* (http 10), de egyes források szerint a skyr inkább friss, kanalazható sajtféleség, mintsem joghurt. Kutatók azt feltételezik, hogy az eredeti ősi skyr esetében



sokkal nagyobb volt a baktériumfajok diverzitása, mint a mai változatban, sőt még élesztőgombák is lehettek benne. Az a tény, hogy a régi szokások szerint egy korábbi skyr maradékát használták oltónak az új skyr előállításakor, szintén a sajtpártiak felé billenti a mérleg nyelvét, bár az orda és a rikotta oltó nélküli friss sajtféleség (<http11>).

Jelenleg Izlandon élő hagyományörző is így jellemezte a skyrt: „nagyon folyékony sajt”, melyet tradicionálisan sokan készítenek otthon is, de a boltokban is rengeteg féle ízben megtalálható (Puskás ex verb.). Tehát fennmarad a kérdés, hogy a skyr joghurt-e, vagy sajt valójában?

## GHI, AZ INDAI TISZTASÁG



Ghi rusztikus tálalásban (<http16>)

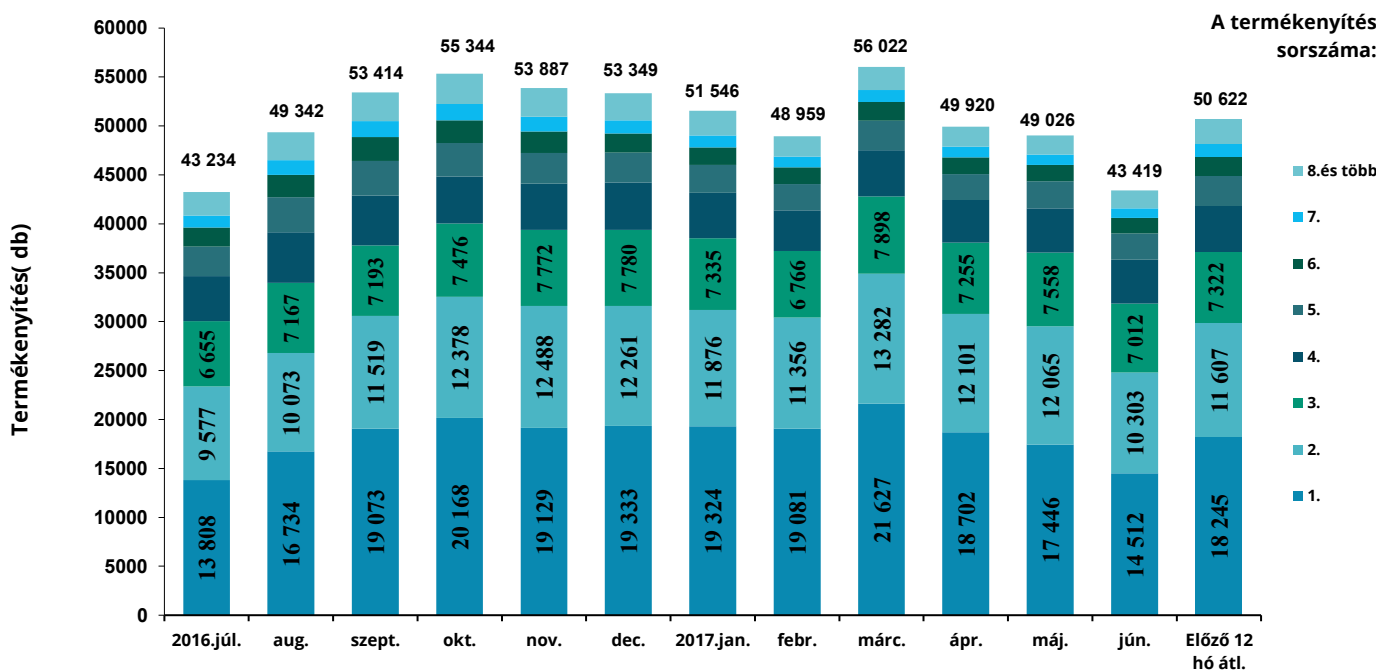
Mint az a fejezetcímből is kiderül, indiai eredetű, vízi bivaly vagy szarvasmarha tejéből előállított tradicionális termék, melyet nem csak hazájában, hanem annak közvetlen szomszédságában is szívesen használnak (<http12>). Lényegében tisztított, sült vaj, melyet a következő módon készíthetünk el: egy magas falú edényben fel kell forralni a

vajat (nem kell sem lefedni sem kavargatni). A kb. 1 órányi főzést követően a tetején kivált habot el kell távolítani, ekkor férhetünk hozzá a középső réteg tiszta vajhoz (tisztá tejzsír), alul pedig a kicsapódott fehérjék maradnak vissza. Kis hűlés után, tiszta szűrőn át kell szűrni és kész is. Tehát a vajban eredetileg megtalálható víz, kis mennyiségű protein és laktóz is eltávolításra került, így a ghi sokáig eltartható és laktózmentes. Koleszterinproblémákkal küzdő emberek számára nem ajánlott a fogyasztása (<http13>). Íze jellegzetes, a mandulára vagy dióra emlékeztet, színe aransárga, kissé a kacsaszírra hasonlít. Állaga a hőmérséklettől függően kemény, vagy folyékony (<http14>). Az ayurvédikus orvoslásban (és a konyhában) is nagyon sok pozitív hatást tulajdonítanak neki, ezért alapvető eleme ennek a rendszernek (<http15>). Pirításra kenve hidegen, vagy főzéshez, sütéshez is kiváló!

*A felhasznált irodalmak és források a szerzőnél megtalálhatók.*

## TERMÉKENYÍTÉSI ADATOK ELEMZÉSE A SZAPORÍTÁS JAVÍTÁSÁÉRT

2. ÁBRA: AZ "A" MÓDSZERREL ELLENŐRZÖTT TEHENEK HAVONKÉNTI TERMÉKENYÍTÉSEINEK SZÁMA ÉS MEGOSZLÁSA A TERMÉKENYÍTÉSEK SORSZÁMA SZERINT | VIZSGÁLT IDŐSZAK: 2016.07.01 - 2017.06.30.





# KÜLÖNLEGES TEJALAPÚ ÉTEL- ÉS ITALFÉLESEGEK A NAGYVILÁGBÓL II.

Dr. Kenéz Árpád  
(Állattenyésztési Teljesítményvizsgáló Kft., Gödöllő)

## BEPÁLLOTT PUSZTAI



Kb. két hetes érlelésen átesett pálpusztai sajt (http2).

Magyarország jellegzetessége, a Pálpusztai sajt eredetileg a belga eredetű, ún. limburgi (romadur) sajtok csoportjához tartozik (a romadour magyar elnevezése: sörkorcsolya), és azon belül is a csemege romadour legközelebbi rokona (http1, Surányi 2015). Eredendően juhtejből készült, nagyobb tömbökben árulták, de később áttértek a ma

is használatos méretre (kb. 5x4x3cm, 50g) (http2) és a tehéntejre. A jellegzetes, lábszaghoz hasonlatos illat (a tejkarbamid ammóniává bomlik) és a barnás-vöröses szín a *Brevibacterium linens* baktériumfajt tartalmazó aerob rúzsflóra miatt alakul ki, ami az érlelés során telepszik meg a sajton (http2). Érdekes megemlíteni, hogy e baktériumfaj az emberi bőrön is előfordul természetes körülmények között is, így hozzájárulva a testszag kialakulásához (tehát még is csak jó jelző a lábszag?) (http1). Alapvetően zsíros, lágy sajtról beszélünk, melynek külső puha rétege az érlelés hosszától függően lassan kissé megkeményedhet, de ehhez több hétre is szükség lehet. Ugyanakkor a sajt belső állománya egyre inkább folyóssá válik, és a kéreg repedésein keresztül kifolyhat. A pálpusztai elnevezés csak egy marketingfogás volt, a Derby sajtgyár (Kerepes) akkori vezetőjének, Heller Pálnak nevével és a „puszta” szócska összetételével alkották meg. A piacon már megjelent a krémsajt változata is (http2).

## PHÖCSHA-SZUMA, LESLIE L. LAWRENCE KEDVENCE

Minden földrésznek és azon belül országnak is megvannak a tejet adó állatai. A világ legmagasabb hegyvidékén a jakok, illetve manapság már a jakok és szarvasmarhák keverékei (yattle, yakow) legelésznek (http4). Tejükből készül a híres tibeti jakvaj, melynek hatalmas kultusza volt mindig is. Minden évben megrendezik a vaj ünnepét, amikor is óriási Buddha szobrokat készítenek jakvajból (Surányi 2015). A tibeti emberek és főként a szerzetesek jellegzetes itala a

jakvajjas tea, amit Leslie L. Lawrence bűnügyi regényeiben rendszerint „avas jakvajjas tea” néven illet, mintegy jelezve a tárolt tejtermék „frissességét”. A jakvajjas tea energiát és meleget ad a fogyasztójának, himalájai sót és általában tejet is adnak az italhoz. Szinte sohasem édesítik, de különböző fűszereket használhatnak hozzá. A tibeti jakvajjas teát az elkészítése során még köpülni is kell, melyhez a dongmo-t, a bambuszból és fából készült edényt használják (http5).





A megköpült jakvajjas tea felszolgálása dongmo-ból (http6).



Jakvajból készült Buddha-szobor (http7).



Békésen pihenő yattle a Balatonon (Balatonföldvár, 2017)

## „DISZNÓSAJT”, EGY KÍVÁNCSI TERMÉSZET SZÜLEMÉNYE



A North Yorkshire-i disznósajt (http11).

Biztos több olvasónkkal előfordult már, hogy külföldi társasággal beszélgetve jellegzetes magyar ételekről esik szó. Szinte mindig előkerül a disznósajt kérdésköre, amit nagy hirtelenjében úgy fordítunk, hogy „pig cheese”. Általában ilyenkor nagyra kerekedik a partnerek szeme, de miután kézzel, lábbal hadonászva elmagyarázzuk, hogy a disznósajt lényegében az, amikor az állatot összedarabolva saját gyomrába töltjük vissza, kitisztul, vagy éppen beborul a kép...

Edward Lee szakács azonban szó szerint értelmezte a disznósajt fogalmat és elkészítette a disznórikottát, valódi kocatejből (http8, http9). Egy interjúban részletesen mesél a megpróbáltatásokról, amiken keresztül ment azért, hogy megfelejen egy anyakocát. Alapvetése az volt, hogy rácáfoljon arra az állításra, miszerint a disznótej rossz és szalonna ízű. Holland gazdák is megpróbálták a disznósajt előállítását, 10 ember több óráját vesztegette el azzal, hogy megfelejenek egy kocát. A végterméket végül egy nevet elhallgató vevő vásárolta meg egy gyermekeket támogató jótékonyági rendezvényen 2300 dollár/kg áron (http10). North Yorkshire-ben is próbálkoznak az előállításával (http11).

## HA ASZÁLYOS A SZÁJ, EZT ISSZA A MASZÁJ



Felkészülés a vérvételre (http19).

A vér fogyasztása több népcsoportnál is ismeretes, köztük a magyaroknál is (hagymás vér, véres hurka), de a Kenyában élő maszájoknál is igen gyakori jelenség. Táplálkozásuk középpontjában a szarvasmarha eredetű termékek állnak, melyek közül az egyik jellegzetesség a szarvasmarhával elkevert tej. Ezt az italt fogyaszthatják szomjoltónak, energiától, de ezt a keveréket adják a körülmetélt férfiaknak, a szülést követően a nőknek, a betegeknek, de csökkentheti a másnaposságot is (http17, http18). A kis testű marha lekötözése és lefogása nem egyszerű feladat, a nyaki eret egy közvetlen közlől leadott nyílvéssel szűrik át, és a kibugyanó vért olykor kabaktökből készült edényben, manapság már műanyag vödörben fogják fel. Ezt követően fellazítják az állat nyakán a köteleket és visszaengedik társaihoz.

## TAR, TARHÓ?



Fagyasztott tej egy Jakut-földi városka piacáról (http16).

A Kárpát-medencétől több mint 10.000 km-re található Jakutföld (Oroszország, Szaha Köztársaság) területén élő őslakosok egyik jellegzetes tejterméke a tar (http12, http13). Hasonló, mint a másik savanyított ételük a suorat, csak a tar sovány kanca- vagy tehéntejből készül. A tarban ugyanazok a tejsavképző baktériumok találhatóak meg, mint a joghurtban. Nyáron készítik el a téli időszakra. Erősen savanyú tejtermék. Pincékben tárolják nyírfakéregből készült hordókban, majd az első fagyos napok beköszöntével a jakutok hosszúkás tárolókat formáznak hóból és ezekbe hordják át vödörrel a tart, majd mikor megtelik ez a tároló, deszkákkal lefedik. Néhány nap elteltével a tar megfagy (akár -70 Celsius fok is lehet) (http14), ekkor elbontják a hóból készült tárolót, így visszamarad egy nagy tömb tar, amelynek súlya elérheti a 160 kg-ot is (http12). A tar tulajdonképpen a jakutok fagyasztva eltárolt joghurtja, amelyet felolvasztva magában megisszák vagy kásafőzéshez használják (http14). A joghurt régi magyar neve, tarhó (http15). Az elnevezésbeli hasonlatosság a török nyelvemlékekben keresendő, hiszen a jakutok által beszélt szaha nyelv a török nyelvcsaládba sorolandó.

## TERMÉKENYÍTÉSI ADATOK ELEMZÉSE A SZAPORÍTÁS JAVÍTÁSÁÉRT

2. ÁBRA: AZ "A" MÓDSZERREL ELLENŐRZÖTT TEHENEK HAVONKÉNTI TERMÉKENYÍTÉSEINEK SZÁMA ÉS MEGOSZLÁSA A TERMÉKENYÍTÉSEK SORSZÁMA SZERINT | VIZSGÁLT IDŐSZAK: 2016.08.01 - 2017.07.31.

