

Itt kezdődik a magyar sajt aranykora?

Ha hagyományos sajtkészítő országokra gondolunk, valószínűleg először nem hazánk, hanem a holland, svájci vagy éppen francia mesterek jutnak eszünkbe. A hazai hagyományok megteremtésén dolgozik a Magyar Sajtészítők Egyesülete. De vajon lehetséges-e ledolgozni a közel 300 éves lemaradást? Ha igen, milyen szerepe van ebben az egyesületnek, illetve a sajtbíráknak? Erről beszélgettünk Tim Zoltánnal, az egyesület sajtbírálatért felelős elnökségi tagjával.

SZERZŐ: KAPOSÍ MÁTÉ

Mielőtt rátérnénk a Sajtkészítők Egyesületére, fontosnak érzem, hogy rákérdezzek: meddig vezethető vissza a magyar sajt története? Mi jellemző a múltira?

A magyar sajt történelme a 15-17. század körül, juhsajtokkal kezdődött. A sajt készítés szorosan összefügg a tejet rendszeresen feldolgozó állattenyésztéssel, viszont klasszikus értelemben vett szarvasmarha-tenyésztés csak az 1700-as évektől jellemző az országra, ezzel párhuzamosan kezdődött a sajt készítés korai fázisa is. Ennek is leginkább az egyszerűbb formái váltak népszerűvé, nem véletlen, hogy a túró lett az egyik jellemző, eredetvédett termék itthon. A sajt nem annyira, mint élvezeti cikk jelent meg, leginkább a tej tartósítására szolgált. A kezdetekben a technológiai háttér sem volt adott, hogy kimondottan magas minőségű termékeket készítsenek a hazai termelők, ez leginkább az 1800-as években vált jellemzővé, miután svájci, német vagy éppen francia mesterek jelentek meg az országban, átadva tudásukat a magyar készítőknél. Ekkoriban jelent meg a trappista sajt is, trappista szerzetesek vándorlása során jutott el hazánkba Banja Lukából.

Mikorra datálható az az időpont, amikor már nagyobb mennyiségben, kifinomultabb technológiákkal dolgoztak a magyar mesterek?

Egyetlen időpontot nem igazán lehet mondani, ez egy hosszú folyamat végeredményeként alakult ki, az 1800-as évek közepére. Ekkoriban alakultak meg az első sajtüzemek is, melyeket a svájciak voltak a legnagyobb hatással. Az első hazai sajtüzemet Dóry Stefánia alapította 1882-ben.

2006-ban alakultak meg egyesületként, akkoriban mi motiválta önöket?

Akkor Kis-, Közép-, Agrárvállalkozók, Sajt készítőik Egyesülete (KKASE) néven alakult meg a szervezet. Ebben az időszakban kezdtek el megjelenni a sajtversenyek, illetve egy lobbitevékenység is, amely a hazai sajt készítőik érdekeit képviselte. Tavaly óta működik jelenlegi formájában a Magyar Sajt készítőik Egyesülete.

Megközelítőleg 120-150 nyilvántartott tagja van jelenleg az egyesületünknek. Különösebb feltétele nincs a belépésnek, amatőr sajt készítőik vagy éppen lelkes sajt kedvelők is csatlakozhatnak hozzánk, akik motivációt éreznek az egyesület által szervezett programokon való részvételre. Nincs szakmai végzettséghez kötve a belépés, bárki részt vehet a hazai sajt kultúra megismerésében, fejlesztésében.

Világhírű sajt mestereket hoznak Magyarországra, hogy képezzék a hazai készítőket.

A tavalyi évben indítottuk a sajt készítőknél szánt képzéseinket, itt külföldi, svájci vagy éppen francia, világhírű mesterek és oktatók tudását adjuk át a hazai készítőknél. Ez egy kimondottan izgalmas és előremutató téma, amit a szakma is elismer, hiszen jellemzően fél nap alatt betelnek a képzéseink. Ez külső támogatás nélkül, teljesen önköltségesen működik, viszont nagyon nagy értékkel bír, hiszen a világ élvonalától tanulhatnak a hazai szakemberek. Ezeket a képzéseket szeretnénk továbbra is építeni, fejleszteni.

Divatos kifejezés a kézműves termék, némileg talán már elcsépelet jelzővé vált. Egy sajt esetében mit jelent pontosan a kézművesség? Mi az, amit mindenképp kézzel kell csinálni, illetve aminél lehetőség van gépek bevonására? Létezik esetleg szabályozás erre?

Nagyon érdekes kérdés, hogy hol húzzuk meg ebben a határt. Én azt gondolom, hogy a tradicionális, kézműves sajt készítés alapja elsősorban a hagyományos eszközök használata kell hogy legyen. A szokványos módon, sajt tüstben készítjük a sajtokat,

melyeket a mester rak össze, nem egy automatizált folyamat eredményeként készül el a termék. Eszközöket ettől függetlenül persze lehet használni, de az emberi tényezőtől válik igazán kézművessé a sajt.

Tej szempontjából milyen szabályok kötik a készítőket? Milyen minőségű tejeket lehet felhasználni, milyen oltóanyagok engedélyezettek?

Gyakorlatilag, amennyiben élelmiszeripari engedéllyel rendelkezik egy termék, úgy felhasználható a sajt készítés során. A szabályzás jellemzően nem kívülről érkezik, hanem maga a piac, az elérhető termékek limitálnak. Tulajdonképpen néhány gyártó van, akik lefedik a teljes elérhető skálát például oltóanyagok terén.

Mitől egyedi a magyar sajt? Milyen jegyek lehettek fel a tejsben, vagy éppen a környezetben, ami kiemeli?

A sajtól azt kell tudni, hogy minden esetben olyan lesz, amilyen környezetben a tejelő állatot tartották. Hatással van rá az állat fajtája, az, hogy milyen takarmányt kap, hogyan fejik, milyen a kapcsolata az állattartóval, nagyjából ezek a területek határozzák meg a sajt minőségét. Leginkább az határozza meg a sajt specialitását, gyakorlatilag attól lesz helyi, kézműves, ha olyan alapanyagokat használnak fel, ami a készítő sajt régiójában keletkezett. Nemcsak a hely, az időszak is hatással van a karakterisztikára. Természetesen vannak régiós specialitások, például az alapvetően délszláv származású gomolya, vagy éppen a felvidéki parenyica.



„TELJESEN MÁS ÍZE VAN EGY TAVASZI SZÉNÁT LEGELŐ TEHÉN TEJÉNEK, MINT EGY ŐSZINEK.”

Mit lát jelenleg, milyen trendek uralkodnak a magyar sajt készítőik körében?

Azt gondolom, hogy nem jellemző a hirtelen felbukkanó trendek követése, hatása. Egyetlen fontos trend van, mindenki arra törekszik, hogy jobbnál jobb minőséget állítson elő.

Mi az, amit biztosan el kellene tanulnunk külföldről, és mi az, amiben inkább mi állunk az élen? →

Gyakorlatilag minden területen érdemes tanulnunk – egészen az állattartástól kezdve. A magyar sajtkészítés legalább 300 év hátrányból indul, ennek a ledolgozása az egyik kiemelt célunk. A legfontosabb, hogy itthon is tradíciókat kell kialakítani, ez lesz az alapja a többi fejlődési folyamatnak is. Meg kell találnia a hazai készítőknél is a saját ízvilágukat. Nem vagyunk rosszabbak, mint a jól ismert, hagyományos országok, viszont nem alakult még ki a tradíciónk. Ettől függetlenül érünk el szép sikereket, ilyen volt például a baracscai Csíz Sajtműhely World Cheese Awardson elért negyedik helyezése, illetve kézműves kategóriában a különdíja is. Fontosnak tartom kiemelni, hogy nemcsak a készítés során van mit tanulnunk, de a fogyasztói edukáció terén is van még hova fejlődni, itt is a hagyomány hiányzik leginkább, a két terület viszont kéz a kézben jár.

Ha már szóba került, kicsit tekintsünk ki Európába: a tavalyi év folyamán csatlakoztak egy európai szervezethez, a FACENetwork nevű hálózathoz. Ez milyen hatást gyakorolt a szervezetre? Milyen hatása lehet a magyar sajtkészítésre?

Minden ilyen szervezetben való részvétel kapukat nyit ki. Egy lényegesen nagyobb kapcsolati háló lesz így elérhető számunkra, ami egy nagyon erős lobbitevékenységet is lehetővé tesz. Az uniós döntéshozók előtt is lényegesen jobban képviselik a sajtkészítők érdekeit, mintha külön-külön próbálkoznánk. Ezen kívül rengeteg kutatáshoz férhetünk így hozzá a kézműves sajtkészítés területén.

Miért tartják fontosnak a sajtbírák képzését? Milyen szerepük lehet a hazai szakmán belül?

A legfontosabb, hogy így objektív képet kaphat a sajtkészítő az általa készített termékről. Pusztán az érzékszervekre hagyatkozunk, így egy olyan visszajelzést kaphatnak a mesterek, amihez hasonló a fogyasztók véleménye is, ők is hasonló szempontok alapján választanak sajtot. Egyrészt így a legkönnyebb kijavítani az esetlegesen felmerülő hibákat, illetve a jól sikerült termékek érmeget nyerhetnek, mely nagy segítség lehet az értékesítés során.

Kiket keresnek sajtbíráknak, inkább profi sajtkészítőket, vagy lelkes amatőrök is jelentkezhetnek?

Sajtészítőket direkt nem keresünk, ennek pedig két oka van. Egyrészt a gyakorlott, tapasztalt készítőknél van egy bevált ízlésvilága, ezt nagyon nehéz félretenni. Másrészt pedig nagyon



nagy hangsúlyt fektetünk az érzékszervi kifinomultságra. A kiválasztás során ilyen tesztek is végzünk.

Mik azok a képességek, amikkel fel kell, hogy vértézve legyen egy sajtbírá?

A négy alapvető érzékszervre mind szükség van: a látásra, a szaglásra, az ízelelésre, illetve a tapintásra is, az utolsó kivételével pedig mindegyiket teszteljük is a válogatók során.

Mennyire szubjektív vagy objektív a sajtbírálat?

Mivel pontos, előre meghatározott paraméterek alapján dolgozunk, így nagymértékben objektív. Rögzítjük az ízhibákat, az illathibákat és a küllemi hibákat, valamint az állomány belső hibáit is, így 90%-ban egzakt alapokon nyugszik a bírálat. A maradék 10% lehet akár szubjektív is, viszont mivel együtt tanuljuk az ízelelést, az ízhibákat, ezért általában azonosak a hibaszázalékok egy-egy ízelelésen belül, sokszor akár 1%-on belüli szórást tapasztalunk.

Milyen témaköröket érint a képzés?

A sajtészítés alapjaival, illetve történetével indul a képzés. Ezután térünk rá az érzékszervi vizsgálatok alapjaira, illetve bírálati etikával, a bírálat menetével, jegyzetkészítéssel is megismerkedhetnek a leendő sajtbírák. Ezután következik a különböző régiók, nagy sajt kultúrák összefoglalása; a francia, olasz, spanyol, svájci, holland sajtokkal is foglalkozunk. Kitérünk a sajt hibákra, a sajtbetegségekre, illetve a hazai termékekre is, majd ezek után vizsgálhatnak le a résztvevők.

Mire számíthat az, aki elvégzi, milyen lehetőségei nyílnak?

Magyarországon ez jelenleg még csak egy hobbi. A fejlett sajt kultúrákban már megélhetési szinten is lehet űzni a szakmát, viszont mi még nem tartunk itt, hiszen mindössze három éve létezik Magyarországon a képzés. Jellemzően hazai, illetve külföldi versenyeken tudnak részt venni a bírálóink, Franciaországban például már többször is jártunk. A képzés után viszont még nem válik egyből profivá egy bírá, megközelítőleg két év után engedhetjük el a kezüket.

Önnek van személyes kedvence a hazai sajtok között?

Van, amit szívesen választ mostanában?

A jó sajtot választom szívesen. **VL**



65. évfolyam, 2022. május–június

VENDÉGLÁTÁS

Cél a **legfényesebb
érem** – Interjú
Dalnoki Bencével

Farakás és függőágy
– A **kiülős helyek**
varázsa

Fenntarthatóság
a maximumon –
Gazdától az asztalig

Akadálymentes
vendéglátás –
Emberre munkakört

Érintés nélküli
rendelés – **Sikeres**
üzemeltetés



TAVASZBA LENDÜLVE