

Jónak találta a gyergyói sajtokat a svájci mester

Elégedett volt a gyergyói kisgazdák által előállított sajt minőségével Konrad Suter svájci sajtmeister. Az elmúlt hétvégén ugyanis a Gyulafehérvári Caritas Vidékfejlesztés és a svájci Életminőség Alapítvány szervezte sajtkészítő tanfolyam záróvizsgálja zajlott, ahol tucatnyi sajtkészítő mutatta be mesterének termékét. A résztvevők a záróvizsga végén oklevelet is kaptak oktatójuktól.

Jánossy Alíz

janossy.aliz@hargitanepe.ro

A sajtkészítés lényege a tej tartósítása, ez így működik Svájcban, de itt is ez a cél – részletezte Konrad Suter svájci sajtmeister, miközben szaporán aprította a kóstolásra szánt sajtot. Az áprilisban sajtkészítő tanfolyamra jelentkezett tucatnyi gyergyói gazdának ugyanis a hétvégi záróvizsgán kellett bemu-

tatnia a házi feladatul elkészített saját sajtját. Suter mester pedig aprította a sajtot, kóstolt és magyarázott, elismerően bólogatott, és senkinek nem kellett akadémiai szinten ismernie a német nyelvet ahhoz, hogy megértse, a leggyakrabban elhangzó kifejezés – Gut! Sehr gut! – lényegében a székely gazdák által készített sajtok minőségére vonatkozó elismerő szavak.

– Nagy tudásszomjjal és érdeklődéssel viszonyultak az itteni tanítványok a sajtkészítéshez. A célom, hogy az itteni hagyományokat megőrizve újabb perspektívákat nyissunk a minőség irányába. Cél a minőségben rejlő biztonság – részletezte a svájci sajtmeister.

Elmondta, hogy vidékünkön a tejfeldolgozási technológia ötven évvel ezelőtt megállt, Svájcban viszont továbbfejlődött, és ő lényegében az ötven év hiányos-

ságait próbálja pótolni az itteni gazdáknak tartott tanfolyamokon. Közben elégedettségét fejezte ki a nemrég felszerelt sajtkészítő konyháról, és büszkén mutatta be azokat az eszközöket, amiket az ő utasításai alapján itteni mesteremberek készítettek.

– Ez már itt készült svájci technológia alapján – emelte magasra az állítható átmérőjű sajtpréselő karimát, elmesélve az eszköz készítésének körülményeit is.

Ezután bemutatta azt is, hogyan készül svájci módra a sajt, illetve mire jó a sajtpréselő eszköz, hogyan kell használni.

– Négymodulos tanfolyamról van szó különböző résztvevőkkel, három napig sajtkészítési technológiát tanulnak, a negyedik nap visszacsatolás a közben elkészített termékekkel, ami az előző tudásnak az eredményét jelzi – fejegette Bányász József, a Gyulafehérvári Caritas Vidékfejlesztés vezetője.

Mint mondta, Konrad Suter sajtmentertől és sajtminőségi ellenőrtől – aki nagy empátiával és szakmai szeretettel oktatott – magatartásmódot, és életszemléletet is elsajátíthattak az érdeklődők.

– Ember tud sajtot készíteni, ember tud gazdálkodni és nem a technológia – hangoztatta Bányász, elmondva, hogy a mezőgazdaságban az ember a fontos.



A sajtkészítés fortélyait sajátíthatták el a gyergyói gazdák