



A HELY, AHOL MEGÁLL AZ IDŐ, A FŰ ZÖLDEBB ÉS AZ ÉG KÉKEBB

FATOSZ

Budapest forgatagát elhagyva hamar elérkezünk Piliscsévre, egy csendes, a fővárostól csupán 25 km-re fekvő kis faluba. A település határban lévő erdő szélén fekvő Kelemen Majorsághoz közeledvén, egyre nyugalmasabb lesz a táj, egyre közelebről látszanak a Pilis hegység méltóságos, sziklás ormai. Lassan kiérünk a lakott területről, majd az utolsó 400 métert régi domboldalba vajt pincék és szántófield mentén tesszük meg. Ahogy megérkezünk, máris elvarázsol bennünket a majorságot körülölelő látvány: hegyek és erdők veszik körbe a frissen vetett, zöldellő búzamezőt, kissé távolabb látszik a falu, és mögöttünk szinte karnyújtásnyira magaslik a Pilis. A levegőben igazi földillat terjeng: fű, fa, virág, széna és állatok illata. Szinte

rákényszerülünk egy mély levegővételre, hogy élvezzük, itt VAN levegő.

Kevesen tudják, hogy több mint 200 pincéjével hazánk második legnagyobb összefüggő pincefaluja ebben a faluban, a majorságtól nem messze található. Hétfégenként itt találkozik a falu aprajagya, hogy különféle rendezvényeknek adjon otthont.

Hamar felocsúdunk a nyugalomnak e szokatlan érzésétől, mert vágtaözv köszönt bennünket Bendegúz, a szamárcsödör. Mint egy hárem, több tucat kíváncsi gida és bárány kíséri a kerítésig, majd beleüvölt a fülünkbe. A karám előtt máris gyülekezik a majorság többi lakója: macskák, tyúkók, kecskék. Csak a kutyák várják hanyatt fekvő simogatásunkat. Hamarosan a vemhes kocamama is megérkezik, és szinte elbűvölve figyeljük az állatok

békés egymás mellett élését. A házigazdától megtudjuk, hogy ez nem mindig volt így. Eleinte külön-külön egymáshoz kellett szoktatni őket, de a később újonnan érkező lakók már hamar megtanulják a rendet. A pár hónapos Bonita csacsi mamájával, Fülessel és a cumisüvegen felnevelt Julcsi kecskével nagyon várják a mai napi tréninget. Az ő feladatuk elkísérni a gyerekeket az erdőbe, hogy vigyék a hátizsákjaikat és így felejthetlenné tegyék a kirándulást a Studenka vagy az Eszperantó forrásig. Mögöttünk kecskemamák és kecskelányok patadobogása hallatszik. Gábor jó gondozó módjára figyelni mindegyik mozdulatát és kíséri őket vissza a legelőről.

Bent az istállóban Kelemen György bemutatja nekünk a fejés fortélyait. A nevükre hallgató fejős kecskék már alig

várják, hogy a házigazda saját tervezésű és saját kezűleg elkészített fejőpadjaira felugorjanak, és miközben megkapják az abrakot, a gyors és gyakorlott kéz megfejje őket.

Ezt követi a tejfeldolgozás. Speciális konyhában, többféle gyártási technológiával készül a különféle ízesítésű kecskesajt. Hevítés egy bizonyos hőfokig, hűtés, ízesítés, préselés. Ahogy az a sajtkészítés nagy könyvében meg van írva. Egy részük a füstölőbe kerül, ezáltal a sajt hosszabb ideig eláll. Az orda szerelmesei rendszeres látogatókká válnak, mert az ordából készült friss körözött igazi ínycsemege, melyhez megkóstolhatjuk a mangalica- és kecskehúsból készült házicol-

bászt. A sütőben épp kemencés lángos sül a hamarosan megérkező kisebb baráti társaság részére. Felnőttek és gyerekek együtt ünneplik a nagypapa születésnapját, akit elhoznak ebből az alkalomból a számára kedves falusi környezetbe. Julit -a háziasszonyt- elkísérjük az új, hét darab 4 napraforgós apartmanból álló vendégházhoz. Itt az utolsó simításokat végzi a vendégeknek szánt szállásokon. A különböző színárnyalatokban harmonikusan pompázó kellemes szobák nagy terasszal, minikonyhával és igényes fürdőszobával csábítják az idelátogatókat az itt alvásra. A halastó partján elidőzünk még néhány percre, hallgatjuk a békák énekét és közben elképzeljük, milyen kellemes

lehet fejest ugrani a rebbenő hőségben a fürdőtó hűs vizébe. Fájó szívvel, de már a következő látogatásunkat tervezve búcsúzunk, és próbáljuk megfejteni, hogy mi az az erő, ami visszahúz minket ide a Kelemen Majorságba.



OLVASTUK, HOGY...

VM: megváltozott a sörökre vonatkozó irányelv

A Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) sörökre vonatkozó irányelvének módosítása szerint ezentúl nem lehet „sör” néven forgalmazni olyan terméket, amely úgy készül, hogy az érlelést, szűrést követően bármilyen anyagot hozzáadnak, és így megváltozik a jellege, íze, illata, színe, tehát lényegében egy új termék jön létre - közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium a kormányzati hírportálon.

A kormány.hu tájékoztatása szerint az ilyen termékek

neve akkor tartalmazhatja a „sör” kifejezést, ha a gyártó a fogyasztó számára egyértelművé teszi, hogy a sör csupán a készítmény egyik alkotóeleme. Így lehet majd például sörkeveréket, sörmixet vagy sörtartalmú italt árulni.

A Magyar Élelmiszerkönyv sörökre vonatkozó irányelvének módosítását az indokolta, hogy az utóbbi időben több olyan termék is megjelent a piacon, amely az irányelv által szabályozott termékcsoportba nem sorolható be.