

Tóth Sándor Kollégium III.

A program időpontja: 2025. február 14-16.

A program helyszíne: Kiscsős

A program szervezője: Élő Forrás Hagyományörző Egyesület – Hunyor Népfőiskola
Érintettek létszáma: 20 fő

Harmadik alkalommal valósult meg a Tóth Sándor Kollégium hosszú hétvégéje Kiscsősön. Februárban, az időszakhoz igazodva, elsősorban az állati eredetű termékkészítés, feldolgozás volt a programunk fókuszában.

A pénteken délután érkezők a tőgy-meleg tehéntej melegítésétől indulva kapcsolódhattak be a házi sajt készítés folyamatába. A „Marina ház” erre a célra kialakított konyhájában indult ez a teljes hétvégét átszövő tevékenység. A 38 fokra melegített tejet természetes oltóenzimmel kezeltük, majd időt adtunk az alvadásra. Egy óra múlva már az alvadékból készült töretet emeltük át a csepegtető vásznakba. Eközben lehetőség nyílt a két héttel korábban elkészített sajtok megkóstolására is.

Szombaton reggel közös disznóvágással indult a nap. A fiatal mangalica alig két óra alatt már a húsos ládákban, feldarabolva várta a sorsát. A vágás, bontás folyamatát a kollégium tagjai is segítették, reggeli gyanánt pedig megkóstolhatták az ilyenkor elmaradhatatlan hagymás vért. A délelőtti folyamán időt szántunk a lecsöpögtetett sajt anyagának újra törésére és fűszerezésére is. Ezt követően formákba töltöttük a masszát, majd préstálcák alá helyeztük a kis sajtgömböket. Délután elkészült a disznósajt és a hurka is. A közeli településről, nagypiritról érkezett, hentes szakmájú Gecse András saját fűszerreceptjei alapján négyféle grillkolbászt töltött a kollégistákkal. Természetesen mindezeket közös vacsora keretében el is fogyasztottuk. Vacsora után a régió egyik legsikeresebb őstermelője, hentes üzemének tulajdonosa, Desits Zoltán tartott érdekes előadást a hallgatóknak, kiváló termékkóstolóval is kedveskedve.

Vasárnap a helyi termelői vásárrban volt lehetőség a legkülönbözőbb vidéki, házi termékek kóstolására és megvásárlására. Időközben füstre került a friss disznósajt is. A tehénsajtok kibújtak a formákból és 20%-os, hideg só-fürdőbe kerültek. A kiscsősön élő Kövér Istvánné a baromfi vágás, tisztítás és feldolgozás praktikáit mutatta be a délelőtti folyamán. A koradélutáni elköszönéskor egy-egy házi-termék csomaggal búcsúztunk a Kollégium tagjaitól.

