



A Batha-porta Őriszentpétertől 5 km-re, az Őrség szívében Szalafőn, az Őrségi Nemzeti Park területén, a Kék túra útvonalán található .

Tevékenységünk régi családi hagyományokra épül. Kezdetben csak a tájegység jellegzetességével, a tökmagolaj préselésével foglalkoztunk, melyet olajütésnek is hívnak. Több évtizedes szakmai tapasztalat és egy méltán elismert családi vállalkozás áll a minőségi alap-anyagokból előállított termékek mögött. Persze az idő múlása és a technológia modernizálódása következtében, kicsit más szemmel körülnézve a portán és a környékén más magokból is elkezdtünk olajat sajtolni. Jelenleg hagyományos, meleg sajtolással tökmag-, dió- és mogyoróolaj készül. Hideg sajtolással dió-, tökmag-, szőlőmag-, lenmag-, sárgabarackmag-, csipkebogyó-mag- és mákolaj is szerepel a kínálatunkban.























Olajütő

Őrségi magolaj

Batha Porta



Szalafő-Felsőszér

Tel.: 06 20 534-2931 06 20 430-2256

www.bathaporta.hu www.orsegimagolaj.hu bathaporta@pannonmail.hu

Őrség

Az Őrség zömében Nyugat-Magyarországon, kisebb részben a szlovéniai Muravidéken található történeti és néprajzi tájegység.

Vas megye délnyugati szegletében találjuk meg e tájat, ahová a honfoglaló magyarok a nyugati kapu védelmére őrállókat telepítettek, akik a magaslatokról figyelni tudták a határvonalat, akik munkájuk fejében különböző kiváltságokat kaptak, közvetlenül a király fennhatósága alá tartoztak. Innen a táj neve:

Őrség...



Az olajütés hagyománya



Az olajütés az olajtartalmú magok törésével, zúzásával kezdődik. A mag törésére kölyüs, lábbal hajtott vagy forgó energiát hasznosító ejtő, bakós törőszervezeteket is használtak általánosabb volt azonban a görgőhengeres magtörés. Ilyenkor vályúban vagy kölapon oldalukra fordított malomköveket forgattak körbe. A megtört magot vízzel péppé gyúrták, s ezt állandó keverés közben megpörkölték. A törés és pörkölés a növényi rostokat elroncsolta, mintegy előkészítve az olajnak a növényi szövetek közül való kinyerését. A magyar olajütés kifejezés a régi olajpréselés technikájára utal. Eredetileg a pörkölt, préselésre kész masszát rögzített elhelyezésű állványzatba vagy akár élő vagy száraz fának a megfelelően kivájt, kiképzett részébe helyezték, majd a masszára préselő lapot tettek, s azt ékek beütésével mindjobban összenyomták, összepréselték. Ezáltal a rostok között levő olaj kinyerődött, kifolyt és kicsepegett. Fejlettebb módszert jelentett a különféle orsós, csavaros prések használata. Kedveltek voltak szőlőprészekhez hasonló olajütő mechanizmusok.







Batka-Porta







Őrségi tökmagolaj

Az Őrség „aranyának” is nevezik. Számtalan jótékony hatását ismerjük. Segít a prosztatata problémák kezelésében. A tökmagolaj feszesíti a kötőszövetet, ezért jól alkalmazható masszázsokhoz is. Fogyasztása: javasolt naponta 1 evőkanállal, lehetőleg éhgyomorra. Kifejezetten aromás íze pikánsan fűszerezi ételleinket. Préselés után megmaradt tökmagpogácsát horgászati célokra és háziasszonyok figyelmébe ajánljuk. A tökmagolaj emberi szervezetre gyakorolt hatásait népi megfigyelések, igazolják. A gasztronómiában közkedvelt olajkülönlegességnek számít.





Batka-Porta