



Batha Porta-Batha Judit

ŐRSÉGI TÖKMAGOLAJ



Sötétzöld, kifejezetten karakteres, idegen illattól, íztől mentes, viszkózus folyadék. Összetétele tiszta kizárólag csak tökmagból sajtolt tökmagolaj, minden egyéb adalékanyagtól mentes. Színe nagyon sötét-zöld, íze és illata érdekes aromájú, teljesen egyedi, más olajokéval össze nem hasonlítható. Folyékony halmazállapotú, ebből kifolyólag üvegekben kerül palackozásra.

A termék előállítása

A termék előállításánál felhasznált alapanyag egyedül a tökmag, víz és pici só. A víz azért kell hozzá, hogy pirításkor a masszánk le ne égjen a só által pedig könnyebben kiadja magát az olaj. A kész tökmagolajon a sót nem lehet érezni.

A tökből kiszedett magot a tűzhely sütőjében, lábasokban, tepsikben, napon jól meg kell szárítani. Minél szárazabb a mag, annál zsírosabb. 2 kg jó száraz mag után kb.0,8 liter olajat számítunk. Ma már héj nélküli tökmagot használunk, nem kell köpesztetni (tökmag héját eltávolítani). A 2 kg magból kb. 2 kg 20 dkg massa (kása megfelelője) készül függően a mag nedvességtartalmától (kb.10% vizet szoktunk hozzáadni). Régen a takarmánytöknek, marhatöknek a héjas magjából készült a tökmagolaj, ezért kellett

kézzel köpeszteni a magot. A köpesztés csak erre a vidékre volt jellemző, máshol hántolásnak, hajalásnak hívják.

Állatok takarmányozása volt a fő szempont és a mag volt a melléktermék. Jelenleg fordítva történik: a tökmag miatt termesztik a tököt. Nem kell köpeszteni, mivel az olajtök magjának nincsen héja, héjatlan tökmag a neve. Az elkészítésnek négy fázisa van, melyek a következők: darálás vagy őrlés, gyúrás, piritás és sajtolás.

Egy sajtolás alkalmával max. 4,5kg masszát tudunk megpirítani egyben. Ehhez a mennyiséghez kell igazítani a tökmag darálását és a sajtolást.

A daráló („darálu”) 30-40 másodperc alatt 4 kilogramm magot darál le a megfelelő nagyságra. A kész őrlemény mindjárt a gyúróba („gyuruba”) kerül.

A gyúrást egy 2 m hosszú és 42 cm széles fateknőben végeztük régen. Nehezebb volt a gyúrás folyamata viszont egyszerre lehetett érezni a massa állagát (pl: kell-e még vizet adni hozzá). A gyúrása a masszának dagasztógépben történik. A dagasztógépbe kb. 4 kg darált tökmagot mérünk, majd annyi vizet öntünk hozzá, amennyit felvesz a ledarált tökmag kb. 10%-át 70—80 Celsius-fokos vizet öntünk rá és egy kevés sót adunk hozzá. A kb. 4,5 kg masszát a dagasztógépbe tesszük. Dagasztáskor ellenőrizni kell a massa állagát illik, hogy mikor kész a piritásra. Akkor jó, ha egy kis masszát tenyérbe véve összeszorítjuk, és megjelenik az olaj az ujjaink mellett. A 4,5kg massa dagasztása kb. 5 perc alatt készül el a piritáshoz. Addig dagasztjuk, míg zöld színű, kásaszerű tömeggé nem változik. Vigyázni kell még arra, hogy a massa ne álljon össze.

Majd a massa a piritás céljából a piritóba („pirituba”) kerül. Mi gázszámolyon pirítjuk egyenletesebb a piritás így kisebb a veszélye annak, hogy odaég a massa, (keserű lesz az olaj) ill. finomabb az olaj. Folyamatos tűz felett, állandó kézi kevergetés mellett a masszának addig kell pirulnia, pörkölődnie, amíg a korábban hozzáöntött víz teljesen ki nem gőzölög belőle. 4,5kg massa piritása kb. 10 percbe telik. A piritás az egész eljárásnak a legfontosabb mozzanata szíve-lelke, mert az olaj minőségét erősen befolyásolja. A kifogástalanul pörkölődött massa halványabb zöld színű és a homokéhoz hasonló tapintású. Ellenőrizni szoktuk kézzel, hogy mikor kész sajtolásra a pirított massa.

Az olajütés utolsó művelete a sajtolás, amely („sajtolu”) nálunk hidraulikus prés segítségével megy végbe. Ezen ütjük, azaz sajtoljuk ki az olajat a kellően megpirított masszából. Ez úgy történik, hogy a pirított masszát beletesszük a sajtolókosárba (A kosár egy speciális eszköz, ami olyan, mint egy fazék melyen millió egy lyuk van) majd a kosarat lezárjuk először egy fémlappal majd fakorongokkal. Ezek után a sajtolókosarat behelyezzük a présbe, egy kar húzásával elindul a sajtolás. A kosár lyukacsos és a lyukacsokon keresztül kicsorog a tökmagolaj. A friss olaj még kissé meleg, de egyébként már teljesen kész és máris élvezhető. 1 kg massa kisajtolásából kb. 4 dl olaj csurran ki. Néhány perc múlva megszűnik a csorgás. Majd kiütjük a tökmagpogácsát a kosárból, amely éppen olyan színű, mint a pirított tökmagmassza volt, de már nem olajos, hanem egészen száraz tapintású. A nagy nyomás annyira összetömörítette, hogy csak jókora kalapáccsal zúzható szét. Ez a végső mozzanata a sajtolásnak. A pogácsa állatok takarmányozására és liszt használatára kiváló.

A kötelezően előírt élelmiszerbiztonsági jogszabályoknak, előírásoknak megfelelő eszközöket használunk.

A régi hagyományos kéziprésen készítünk tökmagolajat bemutató jelleggel nyitott porták fesztiválján/Hétrétország, Őrségi Tökfesztivál alatt, iskolai tanulmányi, illetve osztálykirándulások alkalmával mindig hagyományos faprésen kézi sajtolással történik az olajütés. Így mások is kipróbálhatják, belekóstolhatnak az olajütés tudományába.

Törekszünk arra, hogy ne vesszen feledésbe a tökmagolajütés hagyománya.

Az alapanyagot saját gazdaságomban sikerül megtermelni.

A termék története

A tökmagolajat egyes kutatások szerint már a XIV. századtól kezdve állították elő a lopótökből. Nagyobb mennyiségben csak a XVI. századtól kezdve állt rendelkezésre az „újvilági tök” elterjedésével. Elsősorban a Nyugat-Dunántúlra volt jellemző a szántóföldi, újvilági tök termesztése és sajtolása. A következő században nagyobb nyilvánosságot kap a tökmagolaj, köszönhetően a keresztény vallás egyre nagyobb térnyerésének, mivel a böjti napokban a húsmentes ételek elkészítése minden hívő számára létfontosságú lett. A XIX. században az olajütőket a kisüzemek kezdik felváltani, ahol egyre nagyobb fontosságúvá vált a szőlő és gyümölcsprésekhez hasonló gépek előtérbe kerülése a tökmagolaj előállításánál. A szocializmusban a termelőszövetkezetek vették át a kisüzemek helyét, majd a rendszerváltást követően ismét a magángazdaságok térnyeréséről szólnak a statisztikák. Régen a takarmánytöknék, marhatöknék a héjas magjából készült a tökmagolaj, ezért kézzel köpesztették a magot. Állatok takarmányozására használták ez volt a fő szempont és a mag volt a melléktermék.

Most olajtök szentesi futót termesztünk.

Szalafői Tökmagolaj:

Az étkezési célokra is szolgáló tökmagolaj készítésének és használatának szokását a 65 éves Zsoldos Józsefné Könye Ágnes terjesztette el Szalafőn. Az olajkészítés (olajütés) a malmokban szokott történni, amelyek rendszerint fel voltak szerelve erre szolgáló külön berendezéssel. Szalafő lakossága azonban nem malomba, hanem *Jakosa Antal* „olajsajtoló”-jába hordta a tökmagot olajütés céljából. Az olajsajtoló berendezés négy lényeges részből állt:

1. az *örlü* vagy *darálu* (örlő vagy daráló),
2. a *gyuru* (gyúró),
3. a *piritu* (pirító) és
4. a *sajtolu* (sajtoló).

A szárított tökmagot — a családonként rendelkezésre álló egész mennyiség kiköpesztése után — egyszerre vitték a sajtolóba, többnyire vállra vetett zsákban. Ugyanekkor az olaj számára — a várható mennyiség szerint — egy vagy több olajos kannát, esetleg üveget is vittek magukkal.

Az elkészítésnek négy fázisa volt, melyek a következők: darálás vagy örlés, gyúrás, pirítás és sajtolás.

A daráló („darálu”) leörölte a tökmagot. A kész örlemény mindjárt a gyúróba („gyuruba”) került. A gyúrás egy fateknőben végezték. 8 liter tökmagliszthez kb. 1 liter 70—80 Celsius-fokos vagy még forróbb vizet öntöttek, majd 10-15 percen

keresztül addig gyúrták „markos kézzel”, míg az zöld színű, kásává nem változott. Majd a kása a pirítóba („pirituba”) került, ahol megpörkölődött. 4 kg kása pirítása kb. 10-15 percbe tellett. A pirítás az egész eljárásnak a legfontosabb mozzanata volt, mert az olaj minőségét erősen befolyásolta. Az olajütés utolsó művelete a sajtolás volt, amely a sajtoló („sajtolu”) segítségével ment végbe. Ezzel sajtolták, nyomták ki az olajat a kásából. 1 kg kása kisajtolásából 4 dl olajat nyertek.

A tökmagolaj felhasználása nagyon sokrétű, hiszen salátákhoz, süteményekhez, egyéb ételekhez, mint pl. a palacsinta, málé, pogácsa is használták ízesítésre. Érdekes ízének, aromájának és illatának köszönhetően közkedvelt vendége volt az ünnepi és a hétköznapi étkezéseknek egyaránt.

A népi gyógyászatban kiváló gyógyír a különböző emberi, de állati „nyavalyákra”, vesebántalmakra is. Ezeken felül a háborúban még világításra is használták.

A fent leírt adatok, folyamatok, felhasználási formák 1940-re datálódnak, azaz Szalafőn, több, mint 70 éves múltat tekint vissza a tökmagolaj készítés, mely a mai napig a hagyományos, eredeti eljárás és mértékegységek szerint megy végbe, úgy, ahogy azt a szüleinktől, nagyszüleinktől tanultuk, még gyermekkorunkban. A tökmagolaj készítés hagyományát ők is őrizték és adták tovább nekünk, így egyik célunk az életben, hogy mi is tovább örökíthessük mindezt gyermekeink számára. Fontosnak tartjuk még megajándékozni a sajtolás élményével embertársainkat.