






SAJTFORRADALOM, AVAGY A KÉZMŰVES MAGYAR SAJTOK TÉRNYERÉSE

Kerekesné Dr. Mayer Ágnes


Kovács Gyöngyi


Eszterházy Károly Egyetem, Gyöngyösi Károly Róbert Campus

SAJTFORRADALOM

-  Egyre több **különleges sajt** születik ma Magyarországon és mutatkozik be a helyi piacokon, vásárokon vagy bor- és gasztronómiai fesztiválok alkalmával.
-  A kézműves-, termelői- vagy hagyományos sajtkészítés egyre divatosabb. A „sajtosság”, a sajtműves mesterség kezdi felküzdeni magát a jegyzett **gasztrohivatások** közé.
-  A rendszerváltás után néhányan, megunva a nagyüzemi, „bolti” sajtokat, visszanyúlva a tradíciókhoz, elkezdtek otthon sajtot készíteni. Akadtak köztük olyanok, akik nagyon komolyan vették munkájukat, **mesterré képezték** magukat és olyan sajtokat készítenek, melyek méltóak lehetnének a nemzetközi elismerésre is, de sajnos közülük sok csak a külföldi sajtok utánzata.



FOGYASZTÓI SZOKÁSOK A TEJTERMÉKEK PIACÁN

 Az elmúlt két évtizedben, az EU-csatlakozást követően a tej- és tejtermékek piacán változtak a fogyasztói szokások, **egyre népszerűbbek a sajtok**. A Gfk Hungária szerint a legkedveltebb 10 élelmiszer között a sajtok folyamatosan jelen vannak. Sőt a kedveltség pozitív elmozdulást mutat.

 **Hazánkban** más országokkal összehasonlítva **kevés a különleges tejtermék** és a tejtermékek fogyasztási piacán a márkahűség nem jellemző.

KKASE - SAJTKÉSZÍTŐK EGYESÜLETE



-  A Kis- és Közepes Agrárvállalkozók és Sajt készítőik Egyesülete összefogja és felkarolja a minőségi sajtok készítőit. A tagok számának gyors növekedése mutatja, hogy a sajtkészítők már felismerték, hogy **együttes fellépéssel javíthatják** saját tevékenységük szakmai színvonalát és piaci eredményességét.
-  A sajtkészítők közös célja, hogy **eredetvédett, tradicionális és minőségi különleges magyar sajtokat és tejtermékeket tudhassunk magunkénak!** Ennek eléréséhez eddig is számos programot valósított már meg az Egyesület, de a jövőben még többet kíván tenni annak érdekében, hogy a magyar tejtermékek egyedivé váljanak és megkülönböztetett figyelmet kaphassanak a fogyasztóktól.

MAGYAR SAJTOK ÉS AZ EREDETVÉDELEM



Eddig egyetlen magyar sajtfélét, a **Gomolyát** javasolták felvételre a Hungarikum értéktárba





Sonkasajt, Kecskekrémsajt, Lágycsekesajt, Parenyica sajt, Gomolya, Köményes sajt, Szekszárdi csemegesajt, Derby kenhető zsíros ömlesztett sajt, Göcseji csemegesajt, Lajtasajt, Moson megyei csemegesajt, Óvári sajt, Őrségi kecskesajt, Pálpusztai sajt, Teasajt, Natúr kecskesajt, Palóc gomolya, Nagyrédei kecskesajt




Rögös túró van HKT kérelem alatt

HAZAI SAJTKULTÚRA JÖVŐJE

 Az utóbbi évtizedekben nagyon elhanyagoltuk a magyar sajt kultúrát, de van remény, hiszen úgy tűnik virágzásnak indult valami a magyar sajtok terén. Ha a képzeletbeli sajttérképet megnézzük olyan nevekkel találkozhatunk mint az **Alföldi parasztsajt, Ladányi sajt, Balatoni sajt, Gyomai kecskesajt, Hegyvidéki sajt, Gyűrűfői sajt, Hortobágyi kecskesajt, stb.**

 A Magyar Élelmiszerkönyv "*megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek*"-ként a következőket említi: **Juhgomolya sajt, Óvári sajt, Trappista sajt, Mosonmegyei csemegesajt, Pálpusztai sajt, Lajta sajt.** Ez kiindulási alapja lehetne annak, hogy elinduljunk az igazi híres magyar sajtok keresésére.

 Mindenekelőtt **magyar sajt baktériumokat** kellene használni a magyar sajtok készítésénél. Ezért a KKASE Sajt készítőik Egyesülete célul tűzte ki, hogy olyan agrárinnovációs kutatásba kezd, amelynek célja a magyarországi (Kárpáti-medencei) sajt kultúra megteremtése céljából a teljes sajtos vertikum szintenyészetekkel való ellátásának kidolgozása.