

# Sajtban az igazság, sajtban a vigasz

Szerző: Pethő Imre | Fotós: Kovács Bálint | 2012-07-23

Forrás: [http://www.vehir.hu/cikk/2012-07-23/sajtban\\_az\\_igazsag\\_sajtban\\_a\\_vigaszh.html](http://www.vehir.hu/cikk/2012-07-23/sajtban_az_igazsag_sajtban_a_vigaszh.html)

---

**Harmóniát, jó kedvet sugároz. Számára minden perc, pillanat a boldogságról szól. Belső mosolyának a titka a sajt, a sajtkészítés. Ivácson Attila sajtos, vagyis boldog ember.**

Minden nap újabb boldogság – vallja. Mindig mosolygós, jókedvű ember volt. Még akkor is, amikor műszaki informatikusnak tanult, majd a minőségügyben dolgozott. Aztán jött a sajt.



A sajt találta meg őt, vagy ő a sajtot? Ma már nem tudni. Arra emlékszik, hogy Borbás Marcsi egyik televíziós műsorában Sándor Tamással, a (Bükki Kézműves Sajt, [www.bukkisajt.hu](http://www.bukkisajt.hu)) hazai sajt készítés egyik nagyjával beszélgetett, aki elmondta, egy fazékkal kezdte, majd elment Körösladányba Kiss Ferenchez ([www.kisshazisajt.hu](http://www.kisshazisajt.hu)) tanulni. Fazekat ő is kért anyukájától, aztán Körösladány felé vette az irányt.



A sajt készítés technológiája mellett megtanulta, hogy ebben a műanyag világban – ahol aromák, vegyi ízesítők uralják a tömegkínálatot – egyre fontosabb a jó és tiszta alapanyag. Ehhez pedig az ősi, hagyományokra épülő, egykori paraszti világban ismert recepteket kell társítani. Az így készült sajt pedig maga a csoda. Hiszen a tejből készült sajtban minden megtalálható, amire szükségünk van. A létfenntartásunkhoz szükséges alapvető elemek mellett benne van a magyar táj, benne van a természet ereje, üzenete.



Első sajtja a gomolya volt, amit szerinte minden háziasszony el tud(na) készíteni. Aztán jöttek a kemény, félkemény sajtok. Ma már kilenc fajtát készít a Török Ignác utca egyik földszintjén a Csatár-hegy melletti tíz tejelő tehénnek köszönhetően.

Nem tudni, hol és mi a titok. De az biztos, hogy a sajtos emberek kedvesek, nyitottak és nagyvonalúak. Ha vásárban találkoznak, nem egymástól távol árulják portékájukat, hanem egymás mellett. Nem vetélkednek, tanulnak egymástól. Majd a vevő dönt. A mosolyuk egyik oka talán ez. A többi a sajtban van. Annak ízeiben, színeiben van a titok, amit mindenkinek magának kell megtalálnia.



Ivácson Attila megtalálta, az biztos. Azt szeretné, hogy a későbbiekben ne kilenc sajtot, hanem csak egyet készítsen, de az legyen a legjobb. Mondjuk, bivalytejből képpenészes sajtot. A feladat, lehetőség adott.

Addig is éljünk az általa ajánlott napi boldogságrecepttel. Reggelire egy jó nyújtózás és csók után fogyasszunk lilahagymás gomolyát, ebédre érett sajtot reszeljük a tésztánkra, vacsorára a napi sok-sok munka és nyűg után egy érettebb sajtot fogyasszunk borral – ajánlja Ivácson Attila.



Próbálják ki, és mosolyogjanak!