

**Összefogtak a gazdák a hagyományos magyar juhajták húsának értékesítésére**

## **A magyar puszta kincse: a kiskunsági bárány**

A bárány- és birkahús napjainkban csak elvétve kerül a magyar családok asztalára, pedig rendkívül ízletes és változatos fogások készíthetők belőle. A kiskunsági legelőkön nagy számban tenyésztett hagyományos magyar merinófajta – külföldön egyébként széles körben elismert – kulináris értékéről bárki meggyőződhet a közelgő báránysztrónómiai napokon, amelyet húsvét és pünkösöd idején, azaz április 2–5. és május 21–24. között rendeznek a kunszentmiklósi Kisbojtár vendéglőben az Öko-Juh Kft. támogatásával.

**A** Felső-Kiskunság és a Duna mellék Magyarország egyik legnagyobb juhtartó területe, ahol százezres nagyságrendben él különböző korcsoportú, elsősorban magyar merinófajtából álló juhállomány. A juhászok évszázadok óta az itt élő emberek hagyományos és jövedelmező foglalkozása, a juhos gazdák tudása apáról fiúra öröklődik. A kiskunsági puszták rendkívül jó és különleges éghajlati körülményeket biztosítanak a szilaj, extenzív állattartásnak. A jelentős részben természetvédelmi oltalom alatt álló – a Kiskunsági Nemzeti Park felügyelet alá tartozó – gyepterületek, legelők és kaszálók fűállománya igen gazdag értékes gyógynövényekben és pillangósokban. Az itt nevelkedett, takarmányozott vágójuhok (bárányok, toklyók, selejtanyák) húsa kiváló minőségű, csodálatos íz- és zamatanyaggal rendelkezik. A kiskunsági bárányhús egyelőre azon kincseink közé tartozik, amely ma még nem igazán (el)ismert a magyar fogyasztók körében. Ezen szeretne változtatni az Öko-Juh Állattenyésztő és Feldolgozó Kft., amely 2008 novemberében alakult meg Kun-



szentmiklóson a helyi juhtenyésztő gazdák kezdeményezésére. A gazdasági társaság célja, hogy a térség juhtermelőinek a már meglévő értékesítési piacok mellett más élőállat-, illetve húskereskedelmi lehetőségeket is felkutasson. Terveinek megvalósítása érdekében a cég hozzákezdett egy ökológiai juhvágóhid és -fel-

**Ízelítő a báránysztrónómiai napok  
étlapjáról a kunszentmiklósi Kisbojtár  
vendéglőből**

2010. április 2–5. és május 21–24.

*Előétel:* hideg bárányszüzérme friss zöldágyon.

*Levesek:* citromos, tejszínes, tárkonyos bárányraguleves • báránygulyás házi csipetkével.

*Főételek:* báránypörkölt burgonyagombóccal • báránypaprikás juhtúrós galuskával • borsos tokány báránypockából párolt rizszel • bárányszelet juhászgazda módra steakburgonyával (natúr bárányszelet, vöröshagyma, uborka, gomba, füstölt szalonna) • roston sült bárányszelet rozmaringos juhsajtmártásbanogyoróbogyonyával • kakukkfűves alföldi bárányragu zsemlegombóccal • rántott báránygerinc héjában sült burgonyával, zöldkörettel.

*Desszert:* császármorzsa.

dolgozó létrehozásához. A több mint egymilliárd forint értékű beruházás jelenleg a tervezési szakaszban van, az üzemet a tervek szerint 2010 őszén adnák át. A vágóhid alkalmas lesz biominősítésű állatok vágására és feldolgozására – akár vallási előírások szerint is –, és megfelel az uniós követelménynek. A kiskunsági pusztákról származó ízletes juh- és kecskehús így könnyebben juthatna el a magyar fogyasztók asztalára bontott, konyhakész kiserelésben, hűtve vagy fagyaszttva, akár pácolt és fűszerezett formában is.

