

## Ékszerdoboz a Zselicben: a Zsirmon-tanya

*S*orozatunkban folytatjuk a Dél-Dunántúl helyi termelőinek bemutatását. Ez alkalommal a Bakóca határában fekvő tanyáján kerestük fel Zsirmon Endrét és feleségét, Ildikót, akikkel a házi tej ízéről, a túrókészítés fáradalmairól és egy igazi kuriózum, az európai csúcsgasztronómiát meghódító gí titkáról beszélgettünk.



Egy forró júniusi napon autónk orrát Baranya megye egyik különösen szép vidéke felé fordítottuk, a Pécsről harminchat kilométer távolságban megbújó Bakócára indulva. Bár az itteni Majláth-kastélyt is érdemes körbejárni, mi most mégis elkanyarodtunk a falu elején balra, hogy követve a kihelyezett tábla útmutatását, elérjük a Zsirmon-tanya sárga épületét. Az autóból kiszállva azonnal szembetalálkoztunk a ház kíváncsi csacsijával, majd átvágtott előttünk egy izgága libacsapat, és mögöttük feltűnt a gazdaság úrnője, Ildikó, aki azonnal frissítővel és fantasztikus rétessel fogadott bennünket. Letelepeltünk, és közben azon elméltünk, hogy erre vajon mikor volt ideje, lám, hogy ráérnek a vidéki asszonyok. Akiben azonban bármilyen nosztalgia él a ráérősen, anekdotázva fröccsözgető paraszti világról, azt ki kell ábrándítanunk. A gazdasághoz tartozó több tucat tehen, a birkák, a tyúkok, s a többiek mindennap rengeteg munkát adnak a gazdáknak, így

nem véletlen, hogy Endrének váratlan dolga akadt, így csak később csatlakoztunk hozzá.

Aki ma ellátogat ide, eltölt itt néhány napot a vendégházban, esetleg sátorozik a fák alatt, az el sem tudja képzelni, hogy mennyi munkába telt felépíteni a semmiből ezt a hatalmas, ma már több száz hektáros gazdaságot. Pedig a gazda 1991-ben kényszerből vette meg a termelőszövetkezettől az

épületeket, a gabonatórolót és a teheneket, mert sajnálta volna, ha ebek harmincadjára jutnak az állatok. Éveken át egyedül dolgozott, amíg meg nem találta párját, aki saját bevallása szerint a megismerkedésük pillanatában azt sem tudta, hogy mi a széna és a szalma közötti különbség. Mára ez természetesen egy kedves történet csupán, hiszen gyermekeik közül ketten is beálltak a családi vállalkozásba,





*Költson el egy kellemes reggelit a Zsirmon családdal! A házi készítésű kolbász, szalonna és sonka mellé frissen fejt tejet kínálunk. Túrót, tejfölt szolgálunk fel a ropogós péksüteményhez. Sajtajaink fogyasztásakor a mennyországban érezhetik magukat.*

a hat unoka pedig biztosíték arra, hogy lesz utánpótlás.

Zsirmonék neve ma már fogalom, a pécsi vásárcsarnokban ugyanis hosszú évek óta árulják tejtermékeiket. Friss tej, túró, tejföl, vaj egyaránt megtalálható a pulton, és a házi ízeket még ismerő idősek, valamint a tudatosan természetes termékeket kereső fiatalok egyaránt vannak a visszatérő kuncsaftok között. A piacozás mellett egyre gyakrabban vállalnak lakodalmakat is a tanyán, nyáron falusi vendéglátásra is berendezkedtek, sokszor egész osztályok érkeznek, hogy megismerkedjenek a falusi életforma sajátosságaival. Mivel húsz felnőtt vagy harminc gyermek kényelmesen elfér, ezért ritkán van csend a tanyán. Ildikó mosolyogva mesélte, hogy az egész ötlet onnan jött, hogy a gyerekek barátai egyszerűen nem akartak hazamenni, miután egyszer ellátogattak ide.

A birtokon egyébként minden nyáron izgalmas raliversenyeket is tartanak. Mivel Endre a gépekhez is ért, és nem okoz gondot egy törött kardántengely azonnali cseréje, így nem csoda, hogy a fiatalok örömmel térnek vissza. Ezek után Endre már úgy él a képzeletünkben, mint egy óriás, rettenthetetlen ezermester, aki kemény kézzel irányítja a farm életét. A valóság azonban más, a traktorból ugyanis egy szikár, ám rendkí-



vül kedves ember pattan ki, akin a rengeteg tennivaló közepette sem érződik a sietség.

Leül közénk, majd megmutatja a terveit, a házban már készül egy medence, jól halad a zuhanyzók kialakítása is, amiket pihenésképp szintén ő csempéz.

Ha pedig mindez nem lenne elég, akkor éjszaka az interneten néz utána az újdonságoknak. Így jutottak el az indiai konyha egyik leggyakrabban használt zsiradékához, a ghíhez. Ezt vajból készítik sütéssel, aminek a végén egy kitűnő tisztaságú, magas forráspontú zsiradék jön létre, amely leégés kockázata nélkül alkalmas a serpenyőben való hirtelen sütéshez. Miután megkóstoltuk, megállapítottuk, hogy egyszerűen kenyérré kenve is zseniális, amit a tejzékenyek is nyugodtan fogyaszthatnak, és hónapokon keresztül eláll mindenféle hűtés és tartósítás nélkül. Aki eddig nem tette, most ezt is megkóstolhatja a pécsi vásárcsarnokban, ahol ezután is rendszeresen jelen lesznek a kitűnő Zsirmon-féle portékák.

LEJEGYEZTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓK: MÜLLER NÁNDOR

