

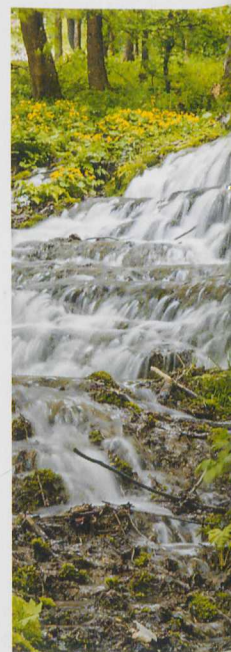
Szabadtéri sütögetés a Szalajka-völgyben



Szilvásváradtól a Gloriett-tisztásig a távolság erdei kisvasúttal 3,5 kilométer, de akik bírják a gyaloglást, azoknak javaslom a lankás, enyhe emelkedővel, de annál több látnivalóval tarkított sétaútvonalat. Évente 200-250 ezer ember utazik ide a csühögő vasparipán s legalább annyian gyalogszerrerrel. A természeti környezet szinte kínálja magát az erdei piknikezésre, a kinti sütögetésre, amihez a Szalajka-völgy legteteje bámulatos háttérrel nyújt.

„A fűnyírástól a szemétszedésen keresztül az erdei bútorok karbantartásán át minden az Egererdő Zrt.-hez tartozik” – mutatott körbe a rendezett környezetben Antal József, a Szilvásvárad Erdészet erdőművelési műszaki vezetője. A létesítményeket pályázatokon nyert támogatásokkal igyekeznek megújítani, a fejlesztések egyik látványos eleme a hibrid mozdonyuk is.

Az útvonal talán legnevezetesebb látnivalója a Fátyol-vízesés, amelyet a Gloriett-tisztástól 300 méterre fakadó Szalajkaforrás táplál. „Az itt feltörő víz a Bükkfennsíkon, 800-900 méter tengerszint feletti magasságban esett le csapadék formájában, és dolinákban, töbrökön keresztül jutott le” – magyarázza a szakember. Itt nem csövön keresztül érkezik a kris-





tálytisztá víz, hanem patakként, barlangból bukik elő. A Szalajka-völgy már az ősembernek is kedvelt helye volt, amiről a közelben található Istállós-kői-barlangban talált tárgyak tanúskodnak. Ott találták a régészek az egyedülálló, a barlangi medve combcsontjából készített sípot. A Szalajka-völgy mindkét oldala a Bükk Nemzeti Park fokozottan védett része.

Kristálytisztá vízben

A hosszú, menyasszonyi uszályhoz hasonlítható Fátyol-vízesést 13 méasztufalépcső alkotja. Különleges módon jöttek létre, a patakon keresztbe dőlt fákat vonta be a vízben oldott mészt. A közelben található szabadtéri erdei múzeumot az 1970-es években hozták létre, és az 1990-es években megújították. Interaktív módon mutatja be az erdőhöz köthető mun-

kákat, az ott folyó életet. Minden a fáról, mint környezetbarát anyagról, megújuló energiaforrásról szól. A völgy alsóbb szakaszán élővad-bemutatóval kedveskednek a látogatóknak. Az itt látható dáмок jól alkalmazkodtak a turistákhoz, kézből veszik el a kínált eleséget.

A Szalajka-völgy bejáratánál található Fatelep állomásról induló Szilvásváradi Erdei Kisvasút több mint százéves. Kezdetben nem turistákat, hanem faanyagot, illetve mészkövet szállított. Az 1960-as években munka nélkül maradt vasút lassan az idelátogatók fuvarozására állt át, s télen, nyáron hordja rendületlenül a kicsiket, nagyokat.

A látogatottság ellenére szinte érintetlen a terület, a környezet tisztaságát mutatja a pisztráng jelenléte is. Bioindikátor faj, azaz jelzi a víz minőségét. Magas oxigénigényét a hideg és áramló víz biztosítja. A Szalajka-patakban a sebes pisztráng számít őshonosnak, a tenyészetben viszont az Észak-Amerikából származó szivárványos pisztráng az egyeduralmú. Két év alatt éri el azt a nagyságot, amit az őslakó csak egy évvel később. *„Mindkettő ragadozó, éppen ezért a nevelő tavakban is ügyelni kell arra, hogy egyforma méretű egyedeket telepítsenek”* – avat be a szakmai titokba Antal József, különben a nagyhal megeszi a kishalat, s oda a haszon.

Halak királynője

A természeti környezet kínálja magát az erdei piknikezésre, a kinti sütögetésre, amihez a Szalajka-völgy legteleteje, a Gloriét-tisztás bámulatos háttérrel nyújt.

„Egyszerűen túl rövid az élet ahhoz, hogy ne sütögessünk, és a Szalajka-völgyben adja magát, hogy pisztrángot is tűzzünk a nyársra” – szögezte le Gál Gábor, az egri Trifla Ivó és Konyha étterem vezetője. A pisztráng elkészítésének leghagyományosabb módja a nyárson sütés. *„Tudja Magyarország miért nem pisztráנגnagy hatalom?”* – szögezte nekem a kérdést. A hal tiszta, télen-nyáron 20 °C-nál hidegebb vizet igényel. A pisztráng kényes a víz oxigéntartalmára, s mivel a vízben oldott oxigén mennyisége fordított arányban áll a víz hőmérsékletével, tartósan meleg vízben a halak egyszerűen megfulladnak. A megfelelő feltételek a nagy vízhozamú hegyi patakokban adóttak. A pisztráng a halak királynője, Szilvásváradnak – a ló mellett – ikonikus állata. Ízletes a húsa, mint általában a ragadozó halaknak, ezért sem szabad túlfűszerezni. Kiválasztásánál elsődleges szempont a frissesség, a második a méret. Sokak szerint legjobbak a 30-35 dekás példányok, a nagyobbakból pedig kiváló filé készíthető. Legalább 30-40-féle elkészítési módja ismert, de ezek közül a hétköznapi fogyasztó leginkább a bő olajban sült változatot ismeri. *„Nem ez a pisztráng fogyasztás csúcsa”* – hívta fel a figyelmet Gál Gábor.

A tüzet száraz, kemény fából rakják, s miután kétszer leégett, jöhet a faszén. Minden halhoz két nyárs szükséges, lehetőleg nem nyersfából. Egyikre a halat, másakra a jóféle, vastag szelet füstölt szalonnát tűzzük. A nyársat a halak szá-





ján keresztül, a gerincszálán 2-3-szor kigyóvonalszerűen átszúrva, annyira toljuk, hogy a fark végén kicsit kilátszszon. Nyersen nyársra húzott befűszerezett halat – a só és a bors alapfűszernek számít, de tulajdonképpen bármit lehet használni – együtt forrosítják a szalon-

ráng szeme a forró szalonnazsírtól kifehéredik, bőre pedig ropogóssá és kellően pirossá válik, akkor fogyasztható. Pikáns ízt ad neki, ha sütés után olajjal összekevert zúzott fokhagymával kenjük meg.

Mivel a kristálytisza vízben élő pisztrángnak nincs mellékíze, bármilyen köret illik hozzá. A szakember úgy tartja, hogy a könnyű halhoz könnyű saláta való, ugyanakkor nem veti meg a grillezett zöldségeket sem. Esetünkben jégsaláta, lilahagyma, paradicsom, paprika került a tálba kaporos-joghurtos öntettel. Jó mellé a saláta, a hónapos- vagy a vajretek is, de sokan esküsznek a vajon pirított spárgára.

Füstös illatok

Jó néha visszatérni az anyatermészethez, s baráti társasággal grillezni a szabadban. Vannak betartandó szabályok, ám fontos az alkotói szabadság, de legfőképpen a fantázia szárnyalhat szabadon. A szabadtéri sütögetések egyik kedvence a cigánypecsenye, semmi sem ér fel a levegőben úszó finom, füstös illatokhoz. Nem egyéni sport, barátok kellene hozzá, és jóféle itóka. A cigánypecsenye előfűszerezett tarjából készül, legalább néhány órás pácolás után. A pác olajába mustárt, kevés fokhagymát, félbevágott vöröshagymát, sót, borsot tegyünk. Az így előkészített húst csak rá kell tenni az előmelegített rácsra. Zsírbarnára dinsztelt hagymával, csipsz-burgonyával isteni finom, és ne feledkezzünk el a szalonna „kakastarélyról”

sem. Gál Gábor szerint a sütögetéshez a mangalica zsírjánál nincsen jobb a világon. A jó cigánypecsenyének pedig bátran legyen füstszaga.

Lángtalan parázson

Tűz, kenyér, szalonna, hagyma – a szalonnasütés elengedhetetlen kellékei. A szalonnasütés nekünk igazi hungarikum. Beavatottak szerint a kökény, az akác és a fűzfa vesszője a legalkalmasabb nyársnak. Éles bicskával a végét lapos-hegyesre faragjuk, hogy ne forogjon le róla az ízes falat. Sokak szerint a szalonnasütés titka a jó tűzben rejlik. Sütögetni csak parázson lehet, a jó parázshoz pedig idő kell. Csak teljesen lángtalan parázson süssünk, és az legalább 10 centiméter vastag legyen. (Innen fogyókúrázók ne olvassák tovább.) A kenyér legyen fehér és vastag, a hagyma sok és vékonyra szeletelt, és válasszuk a füstölt szalonnát. Mértékadó vélemények szerint erre nem jó a húsos bacon, sem az abált szalonna. A szalonna tetejét először beirdaljuk, hogy a zsír egy helyre folyjon majd. Ha a szalonnabőrbe kis nyílást vágunk, és azon keresztül dugjuk át a nyársat, nem fordul el és nem esik le, hiszen tartja a bőr. A zsírt a tűz melletti tányérokra vagy papírra szeletelt hagymakarikákkal fedett kenyérrre csorgatjuk, a megsült szalonnát rádabolhatjuk vagy egészben is haraphatjuk. A jó szalonnasütés – legalábbis szerintem – voltaképpen nem is sütés, hanem alacsonyabb hőmérsékleten történő izvasztás.

Viniczai S.



nával, az abból kicsöpögő zsírban sül a pisztráng. Leginkább a szalonnát kell a parázs fölött tartanunk és nem a halat, különben kiszárad, s olyan lesz, mint a fűrészpör. Ráadásul a bőre is ráég, és fogyaszthatatlanná válik. Vigyázzunk, hogy ne lángon, csak parázson süssük – mintegy arasznyira felette tartva – akkor lesz jó az eredmény. Figyeljünk, hogy a nyársat folyamatosan forgatva egyenletesen piruljon a hal. Amikor a sült piszt-