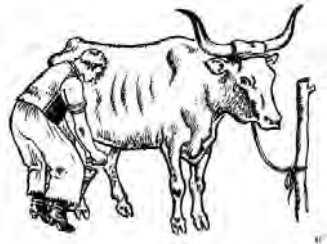
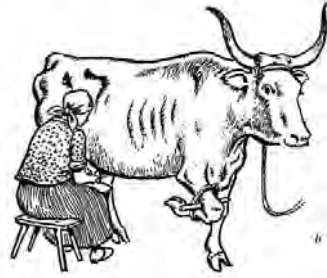


# A tejgazdálkodás története



A tejet már több mint tízezer éve fogyasztja az ember, jelenlegi ismereteink szerint a legkorábbi idők óta az indoeurópai népek. A tej feldolgozásával kapcsolatos első kísérletező lépések is a történelem előtti időkbe nyúlnak vissza. Hérodotosztól és Arisztotelésztől tudjuk, hogy a vajat és a sajtot nem csak az ókor művelt népei, hanem a barbár népek is készítették.



A középkor legjobb sajt készítői a kolostorokban élő szerzetesek voltak.

Magyarországon a pásztoremberek ősidők óta készítettek sajtot, túrót, egyéb tejtermékeket, de a jeles tejgazdaságot királyaink hívására érkezett olasz, francia és szicíliai mesteremberek teremtték meg.

A mai értelemben vett *első tejüzemeket* a 17. és 18. században létesítették Hollandiában, Svájcban és Holstein vidékén. Iparszerűvé a 19. században, a főlőzőgép megalkotásával válhatott.

Hazánkban az első tejüzemet Szombathelyen alapították 1882-ben. 1883-ban jött létre a Budapesti Tejüzem, majd ezt követték az ország többi, nagyobb városainak tejüzemei. A legnagyobb városok tej- és tejtermékszükségletét azonban nem tudták kielégíteni, így a hiányzó mennyiséget vidéki parasztasszonyok (Milch Marie, tejes Mari, német eredetű szóból született zsargon) szállították a házakhoz.

A vaj mindig értékes ételnek számított, már a szkíták is „szemmel veréstől” féltették a vajukat. Sőt, még a középkorban is tilos volt a vajköpülőbe

nézni. Sokáig élt és sok áldozatot követelt az a hiedelem, miszerint ha a vajtönkrement a köpülőben, azért a vajboszorkányok a felelősek!

Mai ismereteink szerint nehéz megmondani, hogy mióta készítenek *túrót*. Annyi bizonyos, hogy a mezopotámiai pásztorok, akik legalább 10000 éve háziasították a juhot és a kecskét, már minden bizonnyal ismerték a túró- és a sajt készítés rejtelmét. Feltételezhetően először túrót készítettek, majd ennek érlelésével létrejött az első sajt. Az eseményt Homérosz megénekelte az Odüsszeiában, írt róla Boccaccio a Dekameronban.

Hosszú évszázadokig a háztartásban készítették a *sajtot*, a recept családról családra, nemzedékről-nemzedékre szállott.

A középkorban a szerzetesek fontos húspótlóként kezdték el gyártani a sajtot. Tőlük számos recept maradt fenn, de a mai sajt választék csupán töredéke a korábbi évszázadokénak.

Hazánkban a pásztorok foglalkoztak sajt készítéssel, főként juhtejből. Tehéntejből való készítésről csak a 13. századtól ismertek feljegyzések. Eszerint a Felvidékre telepített németek honosították meg ezt a sajt fajtát. Fontos kereskedelmi cikk is volt, ezt bizonyítja Késmárk neve (Késmarkt = sajt-piac). Századunkban Újhelyi Imre vezetésével indult meg az iparszerű sajtgyártás Mosonmagyaróváron.