



EGYRE NÉPSZERŰBB A MAGYAR ÉDESBURGONYA

Trópusi zöldség forгатja fel a magyar konyhát

Hogyan lesz bő két évtized alatt sikertörténet egy trópusi és szubtrópusi területeken őshonos zöldség magyarországi termesztéséből? Kell hozzá egy kísérletező szellemmel jól elerestett család, és egy olyan növény, amelynek gyökere gyakorlatilag bármilyen formában fogyasztható, és szinte minden étel elkészítéséhez felhasználható. A família neve Váraljai, a zöldségé batáta – a többi pedig nem kizárt, hogy maga a jelen idejű gasztrotörténelem.

Egy valamirevaló zöldségtörténeti disszertációban a 21. század aligha rúghat labdába a nagy felfedezések kora mellett, hiszen az 1500-as években indult világhódító útjára a konkvisztádoroknak köszönhetően a krumpli, a kukorica és a paradicsom is – csupa olyan alapvető élelmiszer, amelyekről ma már elképzelni is nehéz, hogy korábban csak Amerikában termettek, és egész kontinensek éltek nélkülük. Ilyen horderejű változásokat napjainkban hiába is várnánk: talán egyszer egy exobolygón még talál az emberiség valami érdekességet, de hogy ez nem a mi életünkben fog bekövetkezni, az egészen biztos. Elkéseredni azonban nincs okunk, mert felfedezni valónk még bőven maradt, és azt sem lehet állítani, hogy ma már csak a csúcsgasztronómia felségterületére tartozó ínycsiklandó bukkánhatunk. Erre pillanatnyilag az egyik – ha nem a – legjobb bizonyíték a batáta, azaz magyar nevén az édesburgonya.

A LAOSZI KAPCSOLAT

A hazai elnevezés kapcsán itt most akár nagyívű párhuzamokat is vonhatnánk a krumpli 15. századi elterjedése és a batáta jelenlegi térnyerése között, de az ilyen túlzásokra fogékony énként jobb, ha félretesszük, az édesburgonya



nya ugyanis pusztán azért kapta meg egyébként szép és hangzatos nevét, mert ránézésre hasonlít a krumplira – ennél több közülük nincs egymáshoz. A manapság ismertté váló zöldség a szulák-félék nemzetségébe tartozik, és trópusi, szubtrópusi területeken őshonos, ahol hétköznapi ételnek számít. Európába és hazánkba azonban hosszú ideig csak számos közvetítőn keresztül, jócskán terhelt áron jutott el, így először a hazai piacokon is fel kellett tűnnie néhány kísérletező kedvű természetnek, hogy a nagyobb tömeg is ráharapjanak.

Magyarországon ez a vállalkozó szellemű ember Váraljai Dénes volt, aki több mint húsz évvel ezelőtt egy laoszi munkaúton ismerkedett meg a batátával, és döntött úgy, hogy itthon is megpróbálkozik a termesztésével. Ezzel európai viszonylatban is korán „eszmelet”, hiszen az általa meghonosított magyar édesburgonyát, az „ásotthalmi 12-est” másodikként jegyezték be a kontinensen. A zöldség iránti érdeklődése pedig a mai napig sem lankadt, sőt valószínűleg nem túlzunk, ha azt mondjuk, hogy az idő múlásával egyenesen szenvedélylő erősödött, amivel aztán a fiát, Lászlót is sikerült megfertőznie. Állhatatos munkájuk eredményeként a magyar batátát ma már bárki könnyen beszerezheti, sőt termeszteti is, ők maguk pedig jelenleg már tíz-tizenkét fajtát hajtatnak, köztük igazi ritkaságokat is.

SEMMI CSICSÓ

A család tanyáján álló fóliásátorban ennek megfelelően komplett – és roppant takaros – batátaiskola fogad bennünket, mi pedig kicsit úgy bámulunk, mintha valami botanikus kertben járnánk: a zöldség – laikusok által is jól megkülönböztethető – típusai egymás mellé felsorakoztatva egészen lenyűgöző látványt nyújtanak. Az egyes fajták bőrének és húsa színében is eltérnek egymástól (előbbi a fehértől a rózsaszínen és a lilán át a világos- és sötétbarnáig, utóbbi a fehértől a halvány- és narancssárgán át a liláig lehet bármilyen), és a levélzetük is sokféle (a fűvészkert-hangulatot tovább erősíti, hogy kiderül: díszbatáta is létezik, amelyet futónövényként lehet nevelni).

Az alap tulajdonságok persze azért megegyeznek: a zöldségeknek egytől-egyig hosszúka, krumpliszerű, de kicsit a répára is emlékeztető gyökere van, és hosszú indákat növesztenek. A fogyasztható rész maga a megvastagodott

gyökér – tehát nem gumóról van szó –, íze pedig a névnek megfelelően édeskes, de a fehérebb fajtáknál kicsit lisztesebb, és a szintén ehető héj környékén minden esetben teltebb. Váraljai László párhuzamokat nem szeret vonni más zöldségekkel, de ha nagyon muszáj, azt mondja, a batáta nyersen a répára emlékeztet, míg sütve inkább sütőtökös, mogyorós az íze.

Nem történt nyomdahiba, az édesburgonya valóban fogyasztható nyersen, például salátába reszelve (ezzel végleg sutba is vágjuk a krumpli-párhuzamokat, sőt fogadjuk meg Váraljai Dénes intelmét, és ne is „csicsókázzuk” a batátát), de persze főzhető és süthető is. Váraljai László szerint a legjobb karikázva sütni, de hasábokra is darabolható, sőt chipsvékonyságú szeletekre is vágható, és ez még csak a kezdet, hiszen komolyabb kísérleteket is érdemes végezni vele: a krémlevesektől a humuszig bármihez felhasználható. A legnagyobb előnye tehát a sokoldalúsága: bár (egyelőre) különlegességnek számít, a hétköznapi konyhába ugyanúgy beilleszthető, mint mondjuk a borsó vagy az uborka, így valószínűleg nagy jövő is vár rá. Sőt mi

Délkelet-Ázsiában a batáta leveleit, hajtásait is szokás fogyasztani.





KRÉMSAJTOS BATÁTAKRÉMLEVES KAKUKKFÜVES PÓRÉVAL

Hozzávalók:

- 8 dl húsleves
 - 20 dkg tisztított, felkockázott batáta
 - 10 dkg krémsajt
 - 1 evőkanál zabpehelyliszt
 - só, fehérbors
- A levesbetéthez:
- 1 nagy póré
 - 5 dkg vaj
 - szőlőmagolaj
 - kakukkfű
 - só, bors

A húsleveset felforraltjuk, beledobjuk a batátakockákat. Amikor puhára főtt, botmixerrel összeturmixoljuk. Visszatesszük a tűzre, és a krémsajtot egy picitálba nyomva, kézi habverővel elkeverjük a sajttal a zabpehelylisztet. A lisztes sajtot beletesszük a levesbe, és pár percig főzzük, ameddig picit besűrűsödik. Ízesítsük fehérborssal, s ha nem elég sós, még picit megsózzhatjuk. Míg a batáta fő, addig elkészül a levesbetét is. Ehhez a póré-t karikázzuk fel kb. fél centi vastagon. Egy fazékban melegítsük fel a szőlőmagolajat, olvasszuk meg benne a vajat. Mikor már összekeveredett a két zsiradék, dobjuk bele a hagymát, és picit sózzuk meg, így nem fog odaégni. Óröljük rá borsot, és szórjuk meg szárított kakukkfűvel. Tegyük fedőt a tetejére, és kb. 10 perc alatt pároljuk puhára. Ha már nagyon omlós, vegyük le róla a fedőt, tekerjük magasabbra a lángot, és pirítsuk meg a póré-t, úgy, hogy azért nehogy odaégjen. Mindenki tányérjába szedjük levest, és a közepébe kanalazzunk egy-egy evőkanálnyi hagymát.

A gyerekek tányérja mellé tegyük picitálkába néhány szem pirítóskockát. Kezdődhet a dobálgatás...

FÜSZERES-NARANCOS BATÁTADZSEM (DIABETIKUS)

Hozzávalók:

- 50 dkg batáta
- 25 dkg gyümölcscukor (fruktóz)
- 2 db narancs
- 2 dl 100%-os narancslé
- 1 csomag zselatinfix (vagy egészségesebb változatban almapektin)
- 4 szem kardamommag
- 3 rúd egész fahéj
- 1 db csillagánizs
- 5 db szegfűszeg

A batátát meghámozzuk, feldaraboljuk, és egy fazékba dobjuk. A narancslevet ráöntjük, a narancshéjból reszelünk hozzá picit, majd az egész narancsokat megpucoljuk, gerezdekre szedjük és felkockázzuk, a batáta mellé tesszük. Hozzáadjuk a gyümölcscukrot, a fűszereket, majd fedő alatt elkezdjük párolni.

Időnként megkeverve legalább egy órát főzzük, egészen addig, ameddig a batátakockák szétesnek, a narancs pedig teljesen szétfő. Ha nagyon sűrű lenne, picit vizet időnként önthetünk alá. Amikor már sűrű, krémes, de azért nem teljesen homogén masszánk van, majd nem kész a lekvárunk, lehúzzhatjuk a tűzről. Megpróbáljuk kipiszkálni belőle a fűszereket, majd hagyjuk kihűlni. A hideg krémbe keverjük bele két kanál zselatinfixet úgy, hogy ne legyen csomós, de robotgépet semmiképpen ne használjunk, mert akkor ezt a jó kis rusztikus-darabos állagát elveszíti lekvárunk. Néhány óra múlva fogyasztható. Hűtőben egy hétig eláll, de aki hosszú távra tervez, annak érdemes elsajátítania a dunsztolás titokzatos mesterességét, s akkor évekre konzerválhatja ezt a finomságot.



több, népszerűségét az is növelheti, hogy vegyszermentesen termeszthető és csecsemőkortól fogyasztható, mi több, egészséges is – bár Váraljai László ez utóbbival kapcsolatban nem akar túlzásokba esni. Mint mondja, a batáta szerepelt már első helyen a szuperélelmiszerek listáján, nevezték a legharmonikusabb beltartalmú zöldségnek, kiemelik gazdag ásványianyag- és vitamintartalmát is, veszik a konditermek, és van, aki cukorbetegnek is javasolja a fogyasztását. Mivel

divathullámot nem akar korbácsolni a batáta köré, az ő szemében mindez csak esetleges plusz – örömet számára inkább az okoz, ha a finom íze miatt eszik az emberek.

KISIGÉNYŰ, DE NÉHA KÉNYES

A batáta termesztési időszaka a májusi kiültetéstől az első fagyok környékére eső szedésig tart. Tavasszal a munka azzal kezdődik, hogy a gyökérről hajtattott palántákat bakhátba



A batátát csak rozsdamentes késsel szabad szeletelni, mert a vaspengétől azonnal megfeketedik.

ültetik 30 centis tő- és egyméteres sortávval, majd augusztusig nedvesen tartják a talajt. A batáta ezalatt növeszti kétméteresre is megnyúló indáit, amelyeket fel kell tépni és középre kell rendezni, mert különben legyökereznének – cserébe viszont nincs szüksége permetezésre, Magyarországon ugyanis nem honos semmilyen, az édesburgonyára veszélyes kártevő.

Augusztus végén aztán már a locsolással is felhagynak, és elkezdnek készülni a begyűjtésre, amit ugyanúgy kezel végeznek, mint az ültetést. A batátának beérnie nem kell, akár kicsi, akár nagy, szedhető, így a legfontosabb az, hogy a méretét sikerüljön eltalálni. Ez a locsoláson múlik: ha túl van öntözve, repedni fog a héja, míg ha kevés vizet kap, kicsi és nyúlánk lesz. A bőre egyébként még megfelelő nevelés után is igen érzékeny a begyűjtésnél, ezért a szedés nemcsak komoly, hanem kényes munka is, aminek befejeztével a zöldségeket három napig 30 °C-on kell tárolni, hogy a sérülések begyógyuljanak. Ezt leszámítva azonban a batáta meglehetősen könnyű eset: tárolásához szintén nincs szükség semmiféle vegyszerre, 10–15 °C-os hőmérsékleten, jól szellőző, de párás helyen egészen következő nyárig eltárolható, és könnyen szállítható, vagy akár postázható is.

TÖBB MINT JÓ ÜZLET

A Váraljai család magyar fűszereket és mézeket is forgalmaz, ennek megfelelően sok kereskedőt is lát el batátával, az azonban egyáltalán nem áll szándékukban, hogy egyeduralkodóvá váljanak a piacon. Sőt épp ellenkezőleg: semmilyen információt nem tartanak vissza a batátaneveléssel kapcsolatban, és palántákat is árulnak, Ásotthalmon pedig félig üzleti, félig közösségépítő céllal még ennél is többet tesznek azért, hogy sokan termessék a zöldséget, mert határozott céljuk, hogy az importtermékeket kiszorítsák a piacról,

és a magyar batáta neve egybekapcsolódjon a településsel.

A tervek a dolgok jelenlegi állása szerint alighanem maradéktalanul meg is valósulnak, és erre talán már nem is kell olyan sokat várni. Ásotthalmon folyamatosan zajlik a palántaosztás, működik a termesztési és üzleti tapasztalatok megosztására létrehozott Batáta Baráti

Kör, és idén az önkormányzat is beszáll a munkába, a zöldségneveléshez kapott segítséget raktárhelyiségek biztosításával viszonzva – közben pedig országsszerte is gyorsan terjed a batáta híre. „Célközönségét” eleinte az itt élő amerikaiak adták, akiknek a hálaadásnap vacsora elképzelhetetlen édesburgonya nélkül, aztán a gyerekes családok is érdeklődni kezdtek iránta, és persze a vegyszermentes (bio) vagy magyar termékeket kereső tudatos vásárlók is lecsaptak rá, de ma már nem csak ilyen speciális csoportok vásárolják és fogyasztják. A legnagyobb lökést az jelentette, hogy januárban a Magyar Televízió is foglalkozott a batátával és az ásothalmi természetőkkel, de Váraljai László azt mondja, minden postázott palánta nagy eséllyel szerez újabb híveket a zöldségnek. Így aztán nem nehéz kitalálni, miként alakul majd a jövő – de hadd tegyük hozzá: így is van ez rendjén, hiszen a szorgalmas munka, a jó ízek és a jó szándék e szerencsés randevújának dukál a happy end.

Bus András

Elérhetőség: Váraljai László

Tel.: +36/20-981-8385

www.bionaturline.hu; info@bionaturline.hu

A receptek forrása a Váraljai család receptblogja, amely a facebook.com/varaljaiek címen érhető el.