

11. Magyar Sajtmustra

Szeptember 29-én rendezték meg Etyeken a 11. Magyar Sajtmustrát, a magyar kisüzemi és kézműves sajtok legnagyobb seregszemléjét. Az "Év sajtja" díjat a Hegedűs Sajtműhely érdemelte ki a hagyományos rézüstben készülő Hegedűs sajtjával.

A sajtbírálattal egyidőben több, mint száz résztvevő hallgatta meg a szakmai konferencia előadásait az Etyeki Látogatóközpontban. **Bronwen Percival**, a londoni Neal's Yard Dairy sajtbeszerzője arról beszélt, hogy számára az "igazi sajt" egy szélesebb körű biológiai sokféleség megnyilvánulása: *"Én egy sajtban az egyediséget keresem, számomra az "igazi sajt" azt jelenti, hogy érzem a sajtban az adott gazdaság ízét, amely a rá jellemző gazdálkodási rendszer különböző szintjeinek kifejeződése: nemcsak az állatok, hanem a növények és a mikrobák szintje is befolyásolja az ízeket."*

Malen Sarasula a baszkföldi Leartiker Tejipari Kutató vezetője a sajtérlelés gyakorlati tudnivalóit foglalta össze, **Sebastián Picoulet**, a francia La Fourniture Laitière tejipari technológusa arra hívta fel a sajtészítők figyelmét, hogy kitűzött céljaikhoz ki kell választaniuk a számukra megfelelő kultúrázási gyakorlatot: ebben szempont a gyakorlatiasság, az állandó minőség, a megfelelő élelmiszerbiztonság és a terroir kifejezése. **Szafner Gábor**, a Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet kutatás-fejlesztési és innovációs osztályának vezetője a sajthibákról tartott előadást.

Hatalmas sikert aratott a 11. Magyar Sajtmustra új programeleme, a **Magyar Sajtasztal**, amelyet **Győrffy Balázs** a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara elnöke nyitott meg. Győrffy Balázs kiemelte, hogy egy évtizede hazánkban csak kevesen foglalkoztak különleges, prémium sajtok előállításával, mára sokat fejlődött a terület.

A díjátadót megelőzően került sor a **Budapesti Metropolitan Egyetem** és a Magyar Sajtészítők Egyesülete együttműködéseként megvalósult "rebranding" pályázat eredményhirdetésére. **Gál Krisztián**, a tervezőgrafika szakos hallgatók oktatója kiemelte, hogy a hallgatók számára mindig öröm és kihívás egyetemi munkájuk során olyan grafikai feladatokon dolgozni amelyek később megvalósulnak. Az arculat megújítási pályázaton **Fekete Emese** arculati terve nyerte el az első helyet.

A Magyar Sajtészítők Egyesülete 2013 óta szervezi meg minden évben a Magyar Sajtmustrát, ami a hazai kisüzemi és kézműves sajtészítők legnagyobb megmérettetése. Idén **161 mintát bírált el** a szakmai zsűri, melyben három külföldi szakértő is helyet kapott. A sajtbírálat fővédnökségét **Lionel Guérin** a Enilbio Poligny Tejipari Szakiskola nyugdíjas tanára, a Párizsi Mezőgazdasági Kiállítás sajtversenyének egyik szervezője vállalta. Lionel Guérin a sokévi oktatómunkájáért a Magyar Sajtészítők Egyesülete **"Magyar Sajtészítők Mestere"** címmel tüntette ki.

A bírálat eredményeként 4 arany, 19 ezüst és 20 bronz minősítés került átadásra. A részletes eredménylistát a sajtoközleményhez csatoljuk.

Sajtókapcsolat: Király Gellért alelnök, sajtkeszitokegyesulete@gmail.com , +36-30-217-2895

[Fényképek a 11. Magyar Sajtmustráról.](#)

EREDMÉNYEK

Sajtműhely	Nevezett termék	Pontszám	Minősítés
Kriskó Sajtműhely	Hagyományos házi tejföl	97	ARANY
Sajtár Manufaktúra/Pálfai Gábor	Prémium Joghurt	96	ARANY
Hegedűs Sajtműhely	Hegedűs Sajt	96	ARANY
Maszlik Családi Gazdaság	2 éves tehénsajt	96	ARANY
Kriskó Sajtműhely	Móvári sajt	95	EZÜST
Domonkosné Sebestyén Krisztina	Orda golyó	94	EZÜST
Csíz Sajtműhely Kft	Baracska Félkemény Öreg	93	EZÜST
Hanufer Balázs	Tirosina	93	EZÜST
Domonkosné Sebestyén Krisztina	Joghurt	93	EZÜST
Kriskó Sajtműhely	Szélmalom félkemény sajt	92	EZÜST
Csíz Sajtműhely Kft	Baracska félkemény sajt	92	EZÜST
Breier Farm	Tanya Vaj	92	EZÜST
Hanufer Balázs	Kemény sajt	92	EZÜST
Mocskonyi Rea - Ezüst kecske	KéKecske sajt	92	EZÜST
Fríz Cheese	Natúr joghurt	91	EZÜST



Magyar
Sajt készítő
Egyesülete

Molnárné dr Nagy Viola	Natúr joghurt	91	EZÜST
Bikácsi Sajt műhely	Fehér szarvas	91	EZÜST
Csengő Manufaktúra Kft.	Zsíros, rögös túró	90	EZÜST
Tejmalom	Tejföl (20%)	90	EZÜST
Lovassy-Seres Judit	Camembert	90	EZÜST
HERTLIKNÉ KISS ZITA/APIS-FARM	NATÚR KECSKE CAMEMBERT	90	EZÜST
Hanufer Balázs	Pásztor Sajt	90	EZÜST
Tolbán Sajtmanufaktúra	Fehérpenészes lágysajt	90	EZÜST
Csengő Manufaktúra Kft.	Poharas joghurt	89	BRONZ
Breier Farm	Pilisi sajt	89	BRONZ
Hertlikné Kiss Zita/ Apis-Farm	Kecskevaj	89	BRONZ
Halda Sajt	Aktív szenes camembert	89	BRONZ
Sárig Attila	Gyimesi Gyógysajt 5 hónap	89	BRONZ
Alpokalja Sajt	Jóska bátyám kedvence	89	BRONZ
Kriskó Sajt műhely	Miklós deák csemegéje	88	BRONZ
Breier Farm	Tanya sajt	88	BRONZ
Cseppnyi Birtok	Natúr krémsajt	88	BRONZ
Sárig Attila	Gyimesi Gyógysajt 7 hónap	88	BRONZ
Németh Anita Eszter	Parenycica sajt	87	BRONZ



Magyar
Sajt készítőik
Egyesülete

Szimbiózis Alapítvány Baráthegyi Sajtmanufaktúra	Baráthegyi krémfehérsajt	87	BRONZ
LepkeSajt Lepés Bea	Parenycica	87	BRONZ
Ficsor Árpád E.V.	Paraszt Sajt Öreg Svájcer	87	BRONZ
Domonkosné Sebestyén Krisztina	Parenycica	87	BRONZ
Hegyi György	Nitus	86	BRONZ
Vászolyi Sajtmanufaktúra	Félkemény Sajt	86	BRONZ
Magyardombegyházi Sajtműhely	Natúr Lágycsészsajt	86	BRONZ
Domonkosné Sebestyén Krisztina	Burrata	86	BRONZ
Tolbán Sajtmanufaktúra	Tolbán Kék	86	BRONZ