

„Iszonyatos honvágyam van, még mindig”

Mitől helyi a Mandelbrotban kapható spanyol olívaolaj

Csányi Dorottya vagyok, férjemet Juan Carlos Gómez Herradónnak hívják. Spanyolországba a híres-hírhedt Erasmus ösztöndíjjal kerültem, a pécsi – akkor még – JPTE spanyol nyelvtanári szakáról, aztán jól kint is maradtam (első látásra szerelem stb.). Férjem madridi, vagyis egy Madridhoz közeli, de



már Toledo megyéhez tartozó faluból származik. Méntrida egy kis falu 5-6000 lakossal, ahol az öregek még bottal verik le az olajfákról az olajbogyót. Jó páran még ma is az olajbogyó- és szőlőtermesztésből élnek. Apósom az ő nyolcvanvalahány évével még metsz, szüretel, végzi az erős fizikai munkát a mezőn.

Az olajbogyó-betakarítás Méntridán – és általában ezekben a kis falvakban – úgy zajlik, hogy először leterítenek a fa alá egy hatalmas hálót, aztán egy bottal – vagy most már akár motorizált rúddal – gyakorlatilag elkezdik ütni a fát, amíg az összes olajbogyó le nem hullik róla. Miután teljesen megkopasztották, összegebrelyezik a hálóra hullott olajbogyókat. A háló – ügyesen összehajtvá – tartalmát beleöntik egy vödörbe, onnan kerül a traktorba. A helyi gazdaságba viszik leadni. Minden alkalommal, amikor átad egy rakomány olajbogyót a gazda, kap egy papírt, amin rajta van, hogy mennyit adott le. A szezon végeztével – vagyis amikor már elkészült a friss olaj – szétosztják a termelők között a rájuk eső mennyiséget. Ebből nem lehet meggazdagodni, viszont van egész évre

„Teljesen elragadott minket az olívaolajos világ!”

jófajta olívaolaj a háztartásban.

Én közel 20 éve kezdtem el használni olívaolajat, először a méntridai (jobb esetben) extraszűzet apósom révén, mert mindig kaptunk belőle. Innen jött az ötlet, hogy haza is vihetnénk kóstoltatni, vagy lehetne sátrunk évente a majálison... Ez volt 2013-ban, s azóta már évente háromszor viszünk Magyarországra a finom nedűből, és annyira bevált ez az olajosdi, hogy komolyabban beleástuk magunkat a szakmába. Folyamatosan járunk kóstolni újabb és újabb extraszűz olívaolajokat (pl. Toledo, Jaén, Tarragona, Cuenca), képezzük magunkat több területen (pl. somelier, vagyis professzionális extraszűz olívaolaj-kóstoló, olajfatermesztés-

sajtolóüzemvezetés-tanfolyamok). Igyekszem hiteles lenni, amikor olajozunk... Ráadásul az

olívaolaj egy fantasztikus nedű; rettentő egészséges, nagyon finom, és sokféleképpen felhasználható! Teljesen elragadott minket az olívaolajos világ!

Nekem iszonyatos honvágyam van, még mindig. 20 év után is.

Borosjenő pedig a szívem csücske, anyukám és két testvérem is itt lakik. Én még mindig ide jövök haza. Bármennyi időt is töltök Spanyolországban, úgy érzem, ami kint történik velem, az színház, azt csak álmodom, és az igazi, vér-



pezsdítő élet itt van, itthon. A családom, a barátaim, a Nagy-Kevély, sorolhatnám... (És sorolom is: az első majális 11 éve, az erdőgyújtogató üldözése Farkasékkal, a Faló, a Virágoskati, a Kálvária, az utcabálok, a fodrász Gabi – csak hozzá járok –, a levendulás, a reggeli kávék a Mandelbrotban, a táncházak, a Kerekes, a bolhapiacok, a komatálak, Sanyi, az adventi vásár, a családsegítő, a fül-orr-gégész, a fogorvos, a májuszák...) Borosjenőnek olyan szintű varázslatos, összetartó kis csapata van, hogy nemcsak természetileg, hanem emberileg is mikroklimát alkot. Csoda, hogy ide hazavágyom? Az extráknak és szüzeknek köszönhetően azonban, hála istennek, egyre gyakrabban kell hazamennem. Lassan teljesen kétlaki életet élek. De ez így van jól; összekötni a kellemest a hasznossal.

Csányi Dorottya, azaz Olajos Dóri

Rövidhírek

■ KÖZÖSSÉGI ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Elindult Pilisborosjenőn egy Facebook-csoport – Pbj-vegyék, vigyék-ingyen/cseré -, ahol ingyen oda lehet adni, vagy cserealappal el lehet cserélni a háztartásban már nem használt dolgainkat. Jelenleg a legmenőbb cserealpok a Kinder tojás, a Túró Rudi és a tejszelet. A hulladékcsökkentésen túl a csoportnak közösségépítő ereje is van, hiszen az átvételkor egy kicsit jobban megismerjük szomszédainkat. Sőt a napokban elindult egy vándorkönyv (Nagy Réka: Ökobaba) is: a gyerekes anyukák egymás között továbbadják – egy-egy kedves megjegyzéssel ellátva – az elolvasása után.

■ GARDRÓBVÁSÁR FALUNKBAN

Lénárt Flóra ötlete alapján végre Pilisborosjenőn is szerveznek gardróbvásárt, ahova várják a helyi fiatalokat. Az esemény egyik célja, hogy a fiatalok megszabadulhassanak feleslegessé vált, jó állapotú ruhadarajaiktól, és jelképes összegért másikat, menő cuccot szerezhessenek be. Célja továbbá, hogy közelebb hozza egymáshoz a faluban élő fiatalokat, hogy elkezdhesék közösségük építését. A ruhavásár, cserebe november 24-én lesz a Művelődési Ház nagytermében 17 és 19 óra között. Asztalbérlési igényt az alábbi e-mail-címen lehet leadni november 17-ig: brinza.krisztina@whiteweddingdecor.hu. Az asztalbérlés ára: 1000 Ft/fő.

■ ADVENTI GYŰJTÉSEK

A Családsegítő Szolgálat és a NOE csoport idén is szervez tartósélelmiszer-gyűjtéseket. Önkéntesek segítségét fogadjuk a környékbeli áruházakban a gyűjtések napjain az összegyűlt termékek szállításához, utána azok válogatásához, csomagolásához. Ezenkívül idén is lesz anonim cipősdoboz-akció Pilisborosjenőn. A részletekről minden fórumon értesítést küldünk.

■ JENŐI ADVENT 2019

Idén is lesz advent a Mandelbrot Pékség udvarán helyi kézművesekkel, termelőkkel és a falusiak által szervezett programokkal, előadásokkal.

Tekintettel a tavalyi nagy érdeklődésre a szervezők a hátsó udvaron fűtött sátrat állítanak majd fel. A családokra, gyermekekre gondolva lesz játszókuckó, mese, kézműveskedés, mézeskalács sütés és fotósarok is. A felnőttek idén sem maradnak szellemi táplálék nélkül: a melegedőben beszélgetéseket szerveznek helyi művészekkel, és megismerhetjük a falunkban élő külföldiek, nemzetiségek adventi szokásait.

A szervezők várják az árusítani vágyó helyi termelők, kézművesek jelentkezését a jenoiadvent@gmail.com címen. Akik szeretnének együtt énekelni a falusi népi kórossal, azokat várják szeretettel a próbákön (lásd Kalendárium).