

## Javaslat a Bögözi gyöngyvirágos házivaj

### [települési/tájegységi/megyei/erdélyi magyarság] értéktárba történő felvételéhez

Bögözben már az 1920-as évek elején tejszövetkezetet hoztak létre ami azzal volt indokolható, hogy nagyon sok tehenet tartottak a faluban, így a tej értékesítése gondot okozott. Az idős emberek elmondása szerint a 40-es években már öt tejszarnoka is volt a falunak. A megtermelt tejet magán tejszarnokokban gyűjtötték össze és különféle termékeket készítettek. Ezek között volt sajt, tejföl és házivaj, melyeket a közeli városokban Székelyudvarhelyen, Segesváron értékesítettek, de az sem volt ritka, hogy a bögözi gyöngyvirágos házivaj a bukarestiek vagy akár a budapestiek asztalára került. A vonat nagy segítségére volt a gazdáknak, faládákban, szalma között messzire el tudták juttatni a termékeket.

Az egyik ilyen tejszarnok a Veres családé volt akik annyira tökéletesítették a gyöngyvirágos házivaját, hogy az 1940-es évek elején a Magyarországi Agrárminisztérium II-ik helyezéssel jutalmazta a Veres Ferenc vajgyárában és tejszarnokában készült vaját. Erről egy diploma is tanúskodott amely sajnos időközben elveszett, de a család által használt pecsétek és eszközök szép számban megmaradtak.

Napjainkban a Kincses Porta működik az egykori Veres portán ahol a régi vajgyárban megtekinthetők a korabeli eszközök, melyeknek egy része még mindig használható, így mesterségbemutatók keretében a házivajkészítés teljes folyamatát megtekinthetik az érdeklődők. A régi eszközök segítségével készül a finom és nem utolsó sorban szép gyöngyvirágmintás házivaj.

Bögöz községben még fellelhetőek a különböző virágmintás vajformák mit a tulipános és a rózsás.

#### **A házivaj elkészítési folyamata:**

A friss testhőmérsékletű tejet kézi tejfölözőgép segítségével két részre választjuk. Az egyik része a vékony tej, a másik a tejföl lesz. Egy nap után a friss megkeményedett tejföl a köpülőbe kerül és folyamatos mozgatás után kiválik az író a vajból. Az írot leöntjük és a megmaradt vaját kivesszük a köpülőből és bő vízben többször is átmoszuk, mindaddig ameddig a víz tiszta lesz. A vaját utána formákba nyomjuk és kiborítjuk, így lesz készen a szép gyöngyvirágos házivajunk.

<https://www.facebook.com/kincsesportabogoz>

Készítette  
Ilyés Emőke

..... (aláírás)

Bögöz, 2023.05.27

(P. H.)

