

Az ő világa a gyógynövények, az illatos virágok, a vad gyümölcsök, a fermentált zöldségek egyszerű és mégis összetett világa. Vallja, hogy ezekben rejlik vidékünk lelke. A lengyelfalvi Dakó Viola kertészmérnöknek tanult, most mégis egy étterem „zöldséjként” mesél ehető virágokról, a fermentált zöldségek pozitív élettani hatásairól.

V alahol a lélek mélyén elraktározott ízek, illatok elevenednek fel, miközben Dakó Violát hallgatom. Nyugodt derűjében benne van a szeretettel végzett munka öröme, amit egy mély, ősi tudás hoz felszínre. A székelyudvarhelyi Páva Étterem fiatal „zöldséjfe” olyan lelkesen mesélt a fermentált zöldségekről, vad gyümölcsök begyűjtéséről, a házilag készíthető ecetekről, hogy azóta már magam is kipróbáltam a zöldségfermentálás varázslatát.

Kertészmérnökből „green chef”

Most éppen az ecetkészítés idejére van – mosolyog – s mire e cikk megjelenik, minden bizonnyal az étterem több fogásába is becsapózták már a Viola által készített galagonya- vagy csipkebogyóecetet, de akár a galagonyaszószot is. Az általa készített fermentált savanyúságok és ivólevelek, szószok, szörpök, ecetek, zöldség- és fűszerkeverékek, vad gyümölcsökből készült inyencségek magukba zárják a tavasz frissességét, a nyár zamatát, a sokszínű őszi illatot.

Viola alapképzésben kertészmérnöknek tanult, majd mesterképzésen a biogazdálkodás területén folytatta tanulmányait Budapesten. De emellett méhésznek is tanult – jegyzi meg –, hiszen az is szervesen kapcsolódik munkájához, életéhez, hobbijához. A jelenleg betöltött „green chef” pozíció – amit talán leginkább zöldséjfe lehetne magyarosítani – elnyeréséig

Ehető vadvirágok: harangvirág és margaréta



Fermentált üdítő: lucfenyő és orgona



”

„Érdekel, hogy miként lehet az adott zöldséget, növényt tartósítani, hogyan, milyen formában kerül a tányérra, mivel lehet társítani, milyen tápanyagtartalma van.”

dolgozott kertészetekben, vendéglátásban, volt ő már pincér, konyhai kisegítő, pultos, vagy felelt a desszertekért. Budapestről két évvel ezelőtt tért haza Udvarhelyszékre, ahol idén tavasszal szinte véletlenszerűen talalta meg azt a munkát, amiben a legjobban ki tud teljesedni.

„Kertészmérnökből green chef – nem mindenki tudja összekapcsolni vagy elképzelni, hogy fedik egymást ezek a szakmák. Igazából egy kertészmérnök sok mindent tanul a növény termesztésétől kiindulva egészen a felhasználásig, és engem ez az egész folyamat nagyon izgat. Érdekel, hogy miként lehet az adott zöldséget, növényt tartósítani, hogyan, milyen formában kerül a tányérra, mivel lehet társítani, milyen tápanyagtartalma van. Green chefként alapanyagokat – vad gyümölcsöket, ehető virágokat, vad zöldségeket, gombákat – gyűjtök, majd ezeket feldolgozom. Készülnek belőlük ecetek, fermentált italok, zöldségek, szószok” – válaszolja, amikor a munkája és a tanulmányai közötti összefüggéseket keresem. S máris sejthetik, a titokzatos hangzású zöldséj kifejezés mit is fed: bájos interjúalanyom foglalkozik a növényi eredetű alapanyagokkal, gombákkal, az ő feladata ezen alapanyagokkal a fűszerezés, színezés, díszítés.

Keresni az összefüggéseket

Növényismeret, természetszeretet és -tisztelet, helyismeret – elengedhetetlen a vadvirágok és -gyümölcsök gyűjtögetése során. Ha pedig számára még ismeretlen helyen fordul meg, ilyenkor a sok tudás összekapcsolódik, és – azt mondja – aktiválódik egy hatodik érzék. „Ha látok egy cserjét, egy fát, tudom, hogy milyen növények fordulhatnak elő körülötte, melyek szeretik az adott környezetet. Ezek már érzések. Ha elindulok egy idegen terepen, és tudom, hogy melyik az az öt dolog, aminek szezonja van, akkor itt is viszonylag gyorsan megtalálom azokat. Figyelek, hiszen sok jelző növény van, ami meghatározza például a talajnak a kémhatását, s ez már sok mindent elárul.” Az egyetemen megszerzett tudás kiegészül a mindennapokból gyűjtött élettapasztalattal, hiszen a Székelyudvarhely melletti kistelepülésen kislánykora óta gondoskodik öreg gyümölcsösökről. Mosolyog, amikor mondja, ha „csak” a kertjében tesz egy sétát, könnyedén talál negyven-ötven fajta vad növényt, ami ehető.

Az évszakok varázslata

Csillogó szemekkel beszél a számára legizgalmasabb időszakról, az őszi, amikor bőséges a gomba- és a vadgyümölcsstermés, ekkor ásható ki sok vadon nőtt gyökérszöcske. Fákról, virágokról mesél, arról, hogy számára mitől a diófa a legizgalmasabb, kertje hangulatáról, amelyet

#Dakó Viola

Modernitás ősasszony-



még a dédszülők által ültetett öreg diófák határoznak meg. „Olyanok, mint egy-egy nagy védelmező, erőt sugároznak. Mindamelllett, hogy a dió ehető, a levele nagyon hasznos, de magának a dióburoknak, a diókopáncsnak a felhasználása is sokrétű”. A virágok közül a bodzavirág számára a legkedvesebb szintén széles körű felhasználásának és illatának köszönhetően. Bodzavirágból készülhet ecet, fermentált üdítőital, díszítésre is kiváló, palacsintatészta-ban lehet kisütni, a szárított virágörleményt pedig több olyan fogáshoz is be lehet csempészni, amihez jól passzol a bodza íze. „A fűszernövények közül a vadmentákat szeretem a legjobban, sokfajta van a környéken, mindegyiknek más az íze, illata,

ezeket szeretem felfedezni, társítani, ezekkel szoktam zsonglórködni. Amikor gyűjtögetek, annyira kikapcsol, hogy semmi egyébbe nem tudok gondolni. Akkor csak a pillanat van” – hangsúlyozza. S nemcsak arra figyel, hogy mit gyűjt, hanem arra is, hogy maradjon a rovaroknak, az állatoknak, más gyűjtögetőknek, akik majd a nyomában járnak.

Fermentálási kisokos

A fermentálás, azaz az erjesztés, a zöldségek és gyümölcsök tartósításának egy régóta ismert módszere, amely során a „munkát” a termények felületén megtalálható jótékony baktériumok végzik el. Viola is kiemeli,