

Som forradalom indul Siófokról

Újraélesztené a Húsos Som Társaság Siófokon az egykor sok helyütt gyümölcsseit ontó csonthéjas termesztését. Persze nem önzetlen a törekvés, mert már most is ízletes termékeket készítenek somból.

Egymás mellett szépen sorakozó lombos fák, alattuk zöld háló, amelyben már ott pihennek az apró, hosszúkás formájú, sötétpiros termések. Így néz ki az a som ültetvény, ahonnan a Húsos Som Társaság beszerzi alapanyagát. Az alapítók Jankó Gábor és Aradi Péter otthonosan mozogtak Gentischer Gábor ültetvényében.

– Az egy nagyon elismert osztrák fajta, a jolico – mutatja a sorakozó fákat a kertészmérnök. – Van még egy másik régi fajta, a császlói, amely egy híres fajta. De én úgy érzem, hogy az enyém jobb.



Jobbra Gentischer Gábor kertészmérnök, középen Aradi Péter, balra Jankó Gábor (Fotó: sonline.hu)

Gentischer Gábor maga nemesített fajtákat, ezek közül szeretne bejegyeztetni a Húsos Som Társaság.

- A célunk az volt, hogy újra megismertessük az emberekkel a somot – mondta a Társaság egyik alapítója, Aradi Péter. – Ehhez viszont generálni kell egy mennyiséget.
- Fontos számunkra a somogyi som – tette hozzá a Húsos Som Társaság másik alapítója, Jankó Gábor. – Ezért igyekszünk környékbeli termelőktől beszerezni az alapanyagot.



Somlekvár, somos só, somos sütik. Ki evett már ilyeneket? (Fotó: sonline.hu)

A társaság először abban gondolkodott, hogy létrehoz egy saját kísérleti ültetvényt, ahol több nemzetközi fajtát tesztelnek, melyik él meg jobban ezen az éghajlaton.

– Azt látjuk, ezzel az ültetvényel zsákutcába jutottunk, mert Magyarországon nincs fajta bejegyzett som – magyarázta Jankó Gábor. – Így nem lehet támogatásokat igénybe venni, ezért az új irány a saját fajta bejegyzése. Nemesítettünk egy fajtát, az ehhez kapcsolódó kérelmet már be is nyújtottuk. Ez egy roppant hosszadalmas folyamat. Aztán az is fontos, hogy ha megvan a somunk, akkor azt megfelelő technológiával szüreteljük.

A som évtizedekkel ezelőtt közkedvelt gyümölcs volt hazánkban és Somogyban is, de a szüret és a termesztés nehézségei miatt megfeledtünk róla. Ezen változtatna a siófoki Húsos Som Társaság.



– A többi termelő nekünk nem konkurencia, hanem egymást erősítjük – mondta Aradi Péter. – A feldolgozott termékeknél is az a helyzet, hogy az lenne a célunk, hogy minél többet kóstoltassunk. Pont ebből a célból léptünk be a Somogyi Helyi Termék Egyesületbe, így több helyre eljuttathatjuk a termékeinket.

Ezenkívül Ausztriában már kiállítóként vesznek részt az egyik legrégebbi termőterülettel rendelkező vidéken, Sank Pöltentől délre. A tavalyi Pielachtaler Dirndlkirtagon már saját termékeikkel is bemutatkoztak a siófoki som úttörők.

– Legutóbb pedig a Nemzeti Szörp- és Lekvárversenyen aranyérmet nyertünk a somlekvárunkkal – hívta fel figyelmünket Jankó Gábor.

[Halakhoz, vadételekhez is finom kiegészítő a som mártás.](#)

A lekváron kívül som chutney-t is készítenek, somos sót, somos mézet és somlekvárral töltött süteményeket is kínálnak. Valami már elindult som fronton, hiszen a környékbeli éttermekben és bioboltokban megjelentek a Húsos Som Társaság termékei. Kérdés már csak az lesz, hogy sikerül-e a közeljövőben a termékek elkészítéséhez elengedhetetlen, jelentős méretű ültetvényeket telepíteni.

[Forrás: online.hu/Koszorus](https://online.hu/Koszorus) Rita