

# Múzeumok Éjszakája

## Tevetejet egyet vegyek...

vegyél kettőt, Veled megyek a Múzeumok Éjszakájára! – mondhatták volna látogatóink, ha tudták volna, hogy az idei meglepetésajándék tevetej lesz. A nevezetes szombat előtt érkezett Dubaiból, hűtött ládákban dr. Nagy Péter, illetve az Emirates Industry for Camel Milk & Products és a behozatalban közreműködő Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet (MTKI) jóvoltából 400 adag ízesített (eper, datolya-sáfrány, kakaó) és natúr tevetej, illetve ivójoghurt, amelyet egyenesen az Élelmiszer-higiéniai Tanszék hűtőjéből kaptak vendégeink. Egyesek elhárították maguktól az újdonságot, de a többség izgalommal fogadta a lehetőséget, hogy olyasmit próbáljon ki, amit eddig még soha.

Ez a Múzeumok Éjszakájának lényege: csináljunk valami olyat, amit eddig még soha! A gyerekeknek az epres, kakaós ízek tetszettek a legjobban. A programra lefordítva: a bejárat mellett a Kanga Alapítvány ellenállhatatlanul

tevegő törpesertései és törpekecskéi ragadták meg őket (és persze a felnőtteket is), majd örömmel vetették bele magukat a „kreatív asztalnál” Karancsi Zita és Egri Krisztina segítségével a tehén- és birkakészítésbe, hogy hamarosan továbbfussanak a csigaházakhoz és a „tejetlen” állatokhoz vagy a görényekhez, megszokott vendégeinkhez. A simogatást idén is Bene Roland szervezte, akárcsak a mikrovilágokba való bepillantást. Szekeres Sándorral együtt fáradhatatlanul magyarázták, hogyan élnek különleges kedvenceik. Harap-e a madárpók? Mit lehet szeretni egy ezerlábún? És így tovább.

Az érettebb korosztály a tevetejből a datolya-sáfrányos különlegességet választotta, és kimondottan kíváncsi volt arra, hogy milyen a natúr tevetej, illetve ivójoghurt (laban)? Van-e mellékíze? Beszámolhatunk arról, hogy bár egy kis idegenséget érzünk, a natúr termékekben a „tevez” távolról sem olyan mar-



káns, mint például a kecsketejben, kecskejoghurtban a „kecskeíz”. A datolyás szelíden pikáns, üdítő.

Ahogy a gyerekek inkább a „cukisági fokot” figyelték, a tejkülönlegességeket kedvelők a mikroszkóp alatt is megtalálták az újdonságot. Nemcsak légszárnyat és hasonlókat vehettek górcső alá, hanem a Markus Tejlabor-



ban készült baktériumtenyészeteket is, számítógépen kivetítve. Dr. Markus Gabriella működés közben mutatta be a helyszíni tejevizsgálat alapvető eszközeit, a sejtszámlálót és a beltartalom-mérőt. Mellette dr. Kovács Péter mastitessel szórakoztatta az érdeklődőket, akik ámulva nézték a reakciót.

A Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet a sajt készítést bemutató vetítéssel és a Tejipari Múzeumból hozott becses tárgyakkal növelte az est fényét. Az ismert (Klöss György és fiai nyomdájában készült!) plakát, a tejesüveg-sorozat, a sajt minták mellett a tejtermelés és a sajt készítés régi eszközeit is megcsodálhattuk. Sokan örültek volna a tejszállító kocsik makettjének, de akadt, akinek a szívét a régi somogyi tejes fényképek melengették meg. Dr. Kocsis Róbert igazgatóval és dr. Sótornyai Péter dékánnal mi legjobban talán annak örültünk, hogy az intézetet alapító Ujhelyi Imre unokája, Ujhelyi Sándor (maga is tejes szakember) megtisztelte az estét, és néhány előadást is meghallgatott. Az MTKI biztosította azt is, hogy a tejen kívül más se aludjon az éjszaka folyamán: hatalmas mennyiségben ajándékozott léggömbjeik közül időről-időre kidurrant egy-egy, hatásos ébresztőt biztosítva.

Az Állattenyésztési, Takarmányozástani és Laborállat-tudományi Intézet oroszlánrészt vállalt az éjszaka programjának összeállításában. Számtalan jó ötletük között izgalmasnak bizo-



Fotók: Perényi János

nyult a takarmányminták sorozata is, amelyekhez dr. Bersényi András fűzött magyarázatot. Melasz, sörtörköly, szilázs, széna – a városi ember még a fogalmakkal se találkozik, nem hogy kellemes vagy átható szagukat, állagukat tapasztalhatná meg! Most erre is itt volt a lehetőség.

A közönség megosztotta figyelmét a tevékenységek, attrakciók és az előadások között. A gazdag program felért egy „tejakadémiával”. Előadóink is szokatlan feladat előtt álltak, hiszen az éjszakai kurzusokat még nem vezették be egyetemünkön. Dr. Sótornyai Péter dékánnak az intézményt bemutató bevezető szavai után dr. Fekete Sándor professzor adta meg a felütést „Tények és tévhitek a tejjel kapcsolatban” című előadásában. Ez után megismerkedtünk a tejet termelő háziállatokkal (Dr. Gáspárdy András), a takarmányozás hatásával a tejre (Dr. Cenkvari Éva, Dr. Bersényi András, Dr. Hullár István), a tejelés hormonális hátterével (Dr. Cseh Sándor) és egy szarvasmarhateleppel (Nagy Ádám filmje), a tejtermelés szövettani és élettani folyamatával (Dr. Kótai István), végül a tej biztonságos kezelésével és fogyasztásával (Dr. Laczay Péter). Az előadásokat két vetítés zárta a dubai tejelőteve-farm életéről, illetve magáról a tevéfajásról dr. Nagy Péter virtuális részvételével. Az előadások szinte mindent elmond-

tak, amit a tejről tudni lehet és érdemes. Nem véletlen, hogy egy vendég azt írta bele a vendégkönyvbe: „okosabb lettem”.

Igaz: a nem szokványos események az aulában és a tornateremben történtek, de azért ne feledjük, hogy a rendezvény magját az Állatorvos-történeti Gyűjtemény, annak állandó kiállítása képezi. Dr. Kótai István tárlatvezetőseire – még az éjféltre is – mindig sokan érkeznek, és lelkesen hallgatják egy órán át. Idén már muzeológusunk, Váradri Adrien vezette a kisebb, érdeklődő csoportokat fáradhatatlanul, egész éjjel, a látogatók nagy meglepedésére. Négyesi Barbara levéltárossal irányították a totózást és kereszt-rejtvényfejtést. Volt olyan látogató, aki az összes „fejtvényt” megcsinálta, s közben szinte észrevétlenül megismerkedett a magyar állatorvos-történelem fontos mozzanataival.

A változatos élményeket kínáló, különleges este közel félszáz ember látható vagy láthatatlan együttműködésével valósult meg, akiket mind besoroltunk az Állatorvos-történeti Gyűjtemény baráti-támogatói körébe. Ez az egyre növekvő társaság segít abban, hogy a gyűjtemény az állatorvos-történet élő, gyarapodó emlékhelye legyen, ahová érdemes visszatérni. Ahogy segítők és látogatóink búcsúztak: Jövőre, Veled, ugyanitt!

Orbán Éva

