

CSÁKÁNYDOROSZLÓI TÖKMAGOLAJ



A tökmagolaj készítése az első írásos magyarországi feljegyzések szerint a XVIII. században a Pozsony megyei Galántán történt, illetve ott volt divatban, amikor az ottani köznép a vaj helyett a böjti ételekben tökmagot használt. A XIX. század elején a len és kendermagon kívül sok helyen a tökmag is bekerült az olajütőkbe. A tökmagolaj készítésének és felhasználásának jellegzetes körzete a Dunántúl nyugati részén alakult ki. A 20. század elején terjedt el az Őrség területén a „tökmagolajütés”. A mai Szlovénia területéről származik a tökmagolaj-sajtolás hagyománya. Eleinte még héjas tökmaggal rendelkező tököket termesztettek, majd folyamatosan rátértek a héj nélküli tökmag termesztésére. A töktermésből kigyűjtött magvakat először megmossák, majd a napon, vagy a konyha melegében megszárogatják. Ezt követően elviszik a legközelebbi tökmagolaj-sajtolóba, ahol először ledarálják a magot, majd ezt követően sóval, és vízzel keverik össze a darálékot, és egy fém edényben, tűzön megpirítják. Az enyhén megpirított darálék kerül a sajtoló présbe, mely kisajtolja belőle az értékes olajat. A tökmagolajnak

több pozitív élettani hatása is van, nagyon sok betegség megelőzésében ad segítséget. Csákánydoroszlóban a 60-as évektől a Termelőszövetkezet foglalkozott a lakossági

tökmag elkészítésében, majd a műhelyt átvette Horváth István vállalkozó aki már felújította és azóta működteti az olajütőt. Saját termését készíti el és értékesíti valamint a környező lakosság is itt készíti a saját terméséből a tökmagolajat. Az egész ország területén híres a Csákányi tökmagolaj.

