V spolupráci s Monastery Deli Market vám prinášame rozhovor so sestrou Veronikou, cisterciánkou z maďarského Kismaros, kde sestry žijú a vyrábajú sirupy, džemy, med a iné kláštorné dobroty.

Sestro Veroniko, pověděla byste, jak výroba džemů začala?

Džemy a sirupy jsme vždy chystaly pro vlastní potřebu a pro naše hosty. Dříve bylo na naší zahradě mnoho keříků červeného rybízu, ostatní ovoce jsme pak nakupovaly od místních malovýrobců. Před deseti dvanácti lety, když se pěstitelé ovoce ocitli v obtížné situaci, protože od nich lidé ovoce neodebírali buď vůbec, nebo oproti dřívějšku za velmi nízké ceny, stala se pro mnohé rodiny obživa nejistou. Tehdy se objevila solidarita s lidmi v našem okolí, kteří se ocitli v závislém postavení, a nápad pomoci jim nakoupením ovoce, rovněž s odbytem vyrobených produktů se mohou přidat k naší živnosti. V Dunajském ohybu a v okolí Börzsönye se rodí mnoho druhů ovoce: červený a černý rybíz, maliny, ostružiny, třešně, meruňky, broskve, hrozny, švestky, bezinky, šípky, kdoule, jablka, trnky. Z nakoupeného ovoce připravujeme sirupy a džemy podle tradičního receptu bez použití konzervačních látek.



To je krásný příklad soudržnosti vesnické komunity. Jaké jsou další cíle výroby džemů?

Zpracování ovoce započalo ze vzájemné spolupráce, solidarity. Také bychom chtěly svou

manuální prací přijmout na sebe část namáhavé práce lidí z našeho okolí. Předkládanými mimořádně kvalitními výrobky chceme též všem rodinám nabídnout chutné a zdravé jídlo.

Pověděla byste, jak funguje váš provoz?

Do přípravy džemů se dokážou zapojit téměř všechny sestry, je to opravdu pospolitá práce, vedle mnoha dalších letních prací. Jedna z našich sester získala i odbornou kvalifikaci, jak to odpovídá předpisům HACCP, a tak také umožnila povolení našeho malého podniku. Chemické vzdělání napomáhá, aby džemy byly vyráběny v nejvyšší kvalitě, v souladu s předpisy.



Co byste mohla říci o složení džemů? Nabízíte také nový druh džemů, které se připravují bez použití cukru?

Džemy a sirupy se připravují s vysokým obsahem ovoce, z čerstvého ve zralosti sklizeného ovoce. Konzervační prostředky neobsahují, používáme jen tepelné zpracování. Vedle tradičních chutí připravujeme i džemy s přidaným medem (namísto cukru): meruňkový, ostružinový a šípkový. Med zajišťuje naše vlastní včelařství. Z několika druhů ovoce jsou džemy připravovány absolutně bez přidaného cukru: třešňový, ostružinovo-jablečný, broskvovo-jablečný, švestkový a zahuštěný švestkový džem. Chtěly bychom připravovat další nové výrobky, hodně experimentujeme. Na rozvoji výrobků spolupracujeme s Katedrou konzervačních technologií Potravinářské fakulty Univerzity svatého Štěpána.



Řekla byste pár slov o životě sester?

My cisterciácké sestry žijeme v řeholním společenství podle Řehole sv. Benedikta. Tuto přes staletí se klenoucí tradici můžeme shrnout ve větě „Ora et Labora“ pro nás známější jako „Modli se a pracuj“. Naše dny protkává práce ve společenství a osobní modlitba, jakož i služba našemu společenství, jeho nemocným a jeho hostům. Téměř všechny pracoviště se nacházejí přímo v klášteře, kromě k nám přináležející ordinace pohybového ústrojí, která je ve vesnici.

Sedmnáct sester tvoří pestrobarevné společenství, všechny svými vlastními dary, barvami obohacujeme společenství. Klášter je školou lásky, kde se můžeme učit jedna druhou, sama sebe a Boha den ode dne víc milovat. Prostřednictvím našich životů a naší práce bychom rády předávaly ve stvoření zakoušenou krásu, dobro, pravdu všem, se kterými se setkáváme osobně nebo třeba i prostřednictvím našich produktů.



Nakonec bych se chtěl zeptat, zda je možné vás navštívit. Mohou návštěvníci Kišmároše přijít do kláštera?

Ano, s radostí vidíme v klášteře každého, kdo během výletu přijde a zazvoní, aby si mohl prohlédnout kostel. Náš kostel je otevřen i pro ty, kteří by se chtěli zúčastnit mše svaté nebo modlitby hodin.

O tom, jak je možné nás najít, si můžete podrobněji přečíst na našich stránkách: www.cisztercimonostor.hu (jazyky HU, ENG, DE, FR)



Zdroj: monasterydelimarket.cz

The post O džemech i životě u sester cisterciaček v Kismaros appeared first on Zasvätený život.

(Zamyslenie zo stránky zasvatenyzivot.sk.)