

FAGYLALTRÓL, ILLÚZIÓKRÓL

az eper esete a faforgáccsal

Készíthet-e bárki 0,2 g tyúkhúsból 1 liter illatos, valódi, gyöngyöző tyúkhúslevest? Azt, aki sikerrel végrehajtja ezt a mutatványt, nem szakácsnak, hanem inkább illuzionistának kellene neveznünk... Pedig az ehhez hasonló „mágia” akarva-akaratlanul belopózott mindannyiunk konyhájába, ételébe, sőt, fagyaltjába is.

A leveskocka-gyártók azok az illuzionisták, akik szerint 1 liter ízletes tyúkhúsleves elkészítéséhez elég 2 db 10 g-os kocka, ami a következőket tartalmazza: „só, növényi és állati eredetű zsiradék, ízfokozók (E 621, E 635), cukor, aromák, fűszerek, tyúkhús (1%)... stb.”. Ráadásul az elsőként felsorolt összetevőből tartalmazza a legtöbbet, és így tovább, egyre csökkenő mennyiségben! Az így elkészült „ételt” tyúkhúslevesnek hívják. Ugyanúgy, mint azt a valódi ínycsemetét, amit kapirgáló, kukoricán nevelkedett, tanyasi tyúkból és sok-sok zöldségből készítettek. Mégis: van-e köztünk bárki, aki szerint jobb a műleves a valódinál?!

A fagyalt is annál jobb, minél jobb minőségű, frissebb, kevésbé feldolgozott összetevőből áll. A tejes fagyaltot ideális esetben tejből kell készítenünk. Ha a körülmények úgy diktálják (szállítási, tárolási problémák), nem rossz megoldás a 880 g víz és 120 g zsíros tejpor kombinációja sem 1 liter tej pótlására. Néhányan azt gondolják, hogy tejes fagyaltot jobb sovány tejjel készíteni. A sovány tejpor azonban annyira sovány, hogy zsírt egyáltalán nem tartalmaz, ezért a jó tejes fagyaltéhoz elengedhetetlen zsiradékot pl. tejszínnel kell pótolni, tehát 815 g víz, 100 g tejszín és 85 g sovány tejpor fog 1 liter tejet helyettesíteni. Ez sokkal több kerül a zsíros tejporos variációnál, ráadásul a végeredmény nem lesz jobb! A legrosszabb, amikor a tejszint növényi habbal, vajjal, esetleg margarinnal, kókuszszírral helyettesítik. Így az eredeti tejtől egészen messzire kerülünk - és az eredeti, jó fagyalt minőségétől is. Sajnos sokan fagyaltot nevezik a sovány tejpor, kókuszszír, aroma, színezék, víz, stb. kombinációt is, pedig ezt a keveréket inkább a jégkrémgyártók fejlesztették ki az olcsósága miatt.

Mogyorófagyaltot készíthetünk mogyoróból is (ez lenne a legegyszerűbb, leginkább kézenfekvő megoldás), de mégsem teszi mindenki. Sajnos, sokan készítik aromákból ezt a terméket is, az eredetinel pedig ez esetben sem találhatunk jobbat.

Ma már Magyarországon is könnyen hozzáférhető a legkiválóbb minőségű, világhírű, válogatott piemonti mogyorószemekből megfelelően pörkölt, egyenletes szemcseméretűre hengerelt mogyorópaszta. Vannak, akik felvállalják az előkészítés bonyolult, és kockázatos eljárását is. Talán abban a hitben teszik, hogy így, a házilagos, kézi eljárással előállított mogyorómasszából finomabb fagyaltot készíthetnek - pedig ez gyakran nem így van. Az olcsóbb és gyengébb minőségű mogyoróból nem lesz finomabb fagyaltunk akkor sem, ha magunk őröljük meg. Ha nem akarunk mogyorót feldolgozni, de üzletünk árfekvése miatt nem engedhetjük meg magunknak a csúcsmínőségű mogyorópasztát, akkor sem kell lemondanunk a jó mogyorófagyaltról: szerencsére kész paszta kapható olcsóbb mogyoróból is. Ennek minősége nem éri el a piemonti fajtáét, de ezt is tökéletesen pörkölték, megfelelően egyenletesre őrölték, tehát még mindig jóval közelebb jár az ideálishoz, mint az a „mogyorófagyalt”, amit mesterséges aromával és színezékekkel készítették, díszítésként pedig néhány földimogyorót szórtak rá. (Megjegyzendő, hogy a magyar nyelv a mogyorót és a papírhéjú földimogyorót - arachidot - nem nagyon különbözteti meg, és ez a név-egyeztés sokakat megtéveszt. De vigyázat! Cukrászati célokra inkább mogyorót, és ne földimogyorót használjunk, mert ez utóbbi ízletlenebb, és egészen más ízhatást eredményez.)

A mesterséges aromákról nem árt tudni, hogy az aromahierarchia legalján állnak. Megkülönböztetünk természetes, természet-azonos, és mesterséges aromákat. Eredetileg azért használták őket, mert az ipari élelmiszer feldolgozók nem képesek folyamatosan friss alapanyagokat beszerezni. Ráadásul a mezőgazdasági termelésnél ma már az íznél sokkal fontosabb szempont a szállíthatóság, az eltarthatóság, de még a látvány is. A legjobb eper-fagyaltot persze még ma is júniusban, a kertünk végében termett, frissen szedett, ökológiai természetű (vagyis bio) eperből tudjuk készíteni. De hogyan kínálunk vevőinknek eper-fagyaltot márciustól szeptemberig, sőt, télen is? Célszerű kiegészítésként egész évben eperpasztát használnunk, amely nem más, mint tömény, aromás, színezett eperlekvár. Így eper-fagyaltunk az év során állandóan egyenletesen finom ízű és kellemes színű

lesz, és valódi epret tartalmaz akkor is, ha éppen nincs epersezon.

Az aromák, úgy tűnik, ma már elkerülhetetlenek. De nagyon nem mindegy, hogy honnan származnak, és hogy a valódi gyümölcssel együtt vagy annak teljes helyettesítésére használjuk-e.

A természetes aromákat az adott alapanyagból nyerik. Eperből eperaroma. Sok epret kell hozzájuk használni, tehát drágák. Az olcsóbb megoldás a természet-azonos aroma, az eperaromához hasonló vegyület, amely a természetben bárhol előfordul. Például egy ausztrál fa forgácsában... (Hogy még ijesztőbb példát mondjunk: a citromsav pl. egy talajbaktérium váladékában!) Így előállítása sokkal olcsóbb, az eperhez azonban már nincs köze, még akkor sem, ha „természet-azonos” a neve! Létezik ennél még olcsóbb megoldás is: ha egy laboratóriumban mesterségesen előállítanak egy olyan vegyületet, amelynek íze hasonlít az eperaromára. Ez nemcsak, hogy eperrel nem találkozott, de még napsütést sem látott soha, viszont korlátlan mennyiségben, igen olcsón előállítható. Az egyetlen feladata, hogy becsapjon bennünket, azt az illúziót keltse bennünk, mintha... Táplálkozástaniilag az emberi szervezet számára haszontalan (sőt: gyakran káros), feldolgozhatatlan, szervezetünk felhalmozza. Vissza, cukorral, piros festékkel, stabilizálóval elkeverve, kifagyasztva nevezhetjük akár „eper-fagyaltot” is...

Meggyőződésem, hogy a fagyaltkészítés, hasonlóan a cukrászathoz vagy a szakácsmesterséghez, akkor nyújthat maradandó élményt a vendégeinknek - és saját magunknak is -, ha az általunk kínált finomságokat a lehető legjobb alapanyagokból állítottuk össze, és nem illúziókból. Természetes, hogy a kellő gondossággal elkészített, valódi tejből, valódi gyümölcsökből, magvakból és párlatokból, jó minőségű pasztákkal készített kézműves fagyaltot az árban is megkülönböztetjük az olcsóbb alapanyagokból készült, netán „műfagyaltoktól”. Országszerte sok-sok jó fagyaltkészítő tapasztalja ma már, hogy a vendégek értékelik erőfeszítéseinket, elfogadják a magasabb árat a jó kézműves termékért, és üzletünk híret másoknak is továbbadják.

*Erdős Norbert
Dolce Veneto Kft.*