

Fagylaltról, versenyről

A mikor Schumacher a Ferrarival elsőként robog be a célba, mindenki számára egyértelmű, hogy ő volt a leggyorsabb. Utána jön a második, a harmadik helyezett, majd sorban a többi. A dobogón állva hatalmas pezsgőfürdővel ünnepelnek, és az ezüst- és bronzérmes tudja: miért és mennyire maradt le az aranyérmestől.

A fagylaltverseny értékelésekor az ítéseknek jóval nehezebb dolguk van, hiszen nem egy objektív eredmény után kell győztest hirdetniük, hanem sok szempont alapján, viszonylag szubjektív vélemények, benyomások alapján kell bírálniuk az eléjük kínált édességeket.

Az idén is a budapesti Zila Kávéház – Krisztina Cukrászda adott otthont a fagylaltversenynek. Az időjárás kegyes volt hozzánk, sok hűvös, esős nap után gyönyörű időnk volt június 13-án. A jelentkezőknek 2–2 fagylalttal kellett nevezniük.

A kötelező fagylalt a csokoládé volt, a másikat szabadon választhatták a versenyzők. Akik nem kifagyasztva hozták a fagylaltjukat, azoknak reggel volt lehetősége a hozott keverékek fa-

gyasztására és sokkolására. Örömmel nyugtáztuk, hogy ma már mindennaposnak számít a sokkoló használata, amely segít a fagylalt állagának a megőrzésében. A versenyen sem kellett mellőzniük a fagylaltkészítőknek e hasznos eszközt, mely ma már nélkülözhetetlen az igazán jó fagylalt készítéséhez.

Mintegy 35 egyéni induló és néhány alapanyag-forgalmazó cég (külön kategóriában) bátorkodott megméretetni magát.

Ahhoz képest, hogy az országban mintegy 2200 helyen készítenek fagylaltot, úgy tűnik, sajnálatosan kevesen bíznak termékük versenyképességében.

Az elkészült vagy hozott fagylaltok a különböző, részben erre a versenyre odavitt fagylaltpultokban várták az értékelést. Mindannyian tudjuk, hogy még a saját pultunkban is nehéz beállítani, hogy minden fagylalt egyforma állagú legyen, hiszen általában a kiirt hőmérséklet csak tájékoztató jellegű, a tényleges hőmérséklet akár néhány fokkal is eltérhet a kijelzőn jelzett értéktől.

A fagylaltversenyen aznap beállított pultokkal azonban még ennél is nagyobb eltérések fordultak elő. Az egyik pultban olvadtak, a másikban kemények maradtak a fagylaltok. Egy pulton belül is találtunk eltérő állagú versenyfagylaltot – azok a termékek, amelyeknek állaga, kötőanyag-tartalma nem megfelelően volt beállítva, még a kézművesfagylaltokhoz nem megfelelő, extrém hideg (bár a kijelző szerint csak $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ -osra hűtött!) pultban is összeestek. Ugyanebben a pultban a jól megkomponált, állagát szépen megőrző fagylalt adagolhatatlan, kemény lett – ez bizony indokolatlanul csorbította néhány versenyző esélyeit, és megnehezítette a zsűri dolgát.

A szakmai és a közönségzsűri külön-külön értékelte a versenyfagylaltokat. Nagyon sok szempontból mérlegelhetőek a készítmények.

Mindjárt a kinézet, a dekoráció sok információt rejt magában. Mennyire gusztusos, csábító a termék, volna-e kedve megkóstolni a vendégnek, ezt választja-e elsőként a többi közül?

A műanyag díszekkel megrakott fagylalt nem csábít kóstolásra, sőt, azt sugallhatja, hogy nem természetes alapanyagokból készült, „műanyag” a fagylalt is alatta...

A kóstolás alkalmával az íz és az állag is sok szempontból pontozható. Fontos a kezdő íz az első kóstolásnál, de nagyon fontos az utóíz, sőt az is, hogy maradékíz van-e jelen.

A helytelenül adagolt sárgadinnye-aromával már biztos mindenki találkozott, ami sajnos még jóval később is érezhető.

Szintén több szempont szerint értékelhető az állag, pl. a krémesség, az adagolhatóság, a testesség szerint. Végül véleményezhetőek a fagylalt esetleges hibái: édes, vizes, zsíros, kásás, homokos, hideg, nyúlós stb. Megtartja-e állagát órák múltával, vagy összeesik a tégelyben?

Amikor végül délután a műsorvezető, Benke Laci bácsi eredményt hirdetett, kiderült, minden induló elismerésben részesült, és egyszerre öt egyéni induló is aranyérmet kapott a csokoládéfagylaltjára. Hogy közülük ki milyen szempontok alapján nyerte el a díjat, az nem derült ki a megjelentek számára.



Azt sem tudtuk sajnos megállapítani, hogy melyik versenyfagylalt lett a második, a harmadik, miben kell változtatni a kevésbé sikereseknek, miben voltak kiemelkedőek a győztes fagylaltok – ez pedig a jövő indulóinak és a szakmai érdeklődőknek hasznos segítséget adhatott volna.

Gratulálunk a vándorkupát elnyerő budapesti *Oprandi Tamásnak*. Az ő különleges gorgonzola-sajtos fagylaltja és csokoládéfagylaltja egyaránt meggyőzte a zsűrit arról, hogy olyan szakember is készíthet különleges minőségű termékeket, aki nem rendelkezik cukrász végzettséggel, de gyermekora óta a fagylaltok közelében él, és olasz édesapjától volt alkalma ellesni, majd továbbfejleszteni a fagylaltkészítés trükkjeit.

Meglepő volt viszont, hogy az aranyéremmel kiemelt versenyfagylaltok között egy fehér csokoládé fagylalt is szerepelt.

A fagylalt valóban kitűnően sikerült, viszont kakaóport nem tartalmazott, az íze nem csokoládé volt. A névtábláján Csokoládé állt – a fogyasztóvédelem egy fagylaltozóban még büntetést is kiszabhatna a fogyasztók megévesztése miatt.

Összességében a fagylaltverseny kitűnő alkalom arra, hogy a szakma képviselői megismerhessék egymás termékeit, tanuljanak egymástól, és közben a nagyközönség számára hirdessék a jégkrémdömping ellenében a kézműves fagylaltok kiváló eredményeit.



Az idei versenyről sajnos hiányolnunk kellett a szakma jeles képviselőinek jó részét, a megjelentek igen nagy hányadát a versenyzők, a kiállító cégek, és a fogyasztók tették ki. A bulvársajtó sem kedvezett a célkitűzéseknek.

Egyrészt több helyen tévesen jelentették meg „Az év fagylaltja” győztes ízt, másrészt egy versenyen kívül készült, tréfásnak szánt ízt, a lecsófagylaltot emelték ki, ami inkább elriasztja a vevőket a fagylaltfogyasztástól – ellentétben a versenyen indult jó néhány, inycsiklandó finomsággal.

Bízunk benne, hogy a következő fagylaltversenyre sokkal többen eljönnek versenyzőként, így még nagyobb rangot adhat majd a győzelem is. S talán akkor a versenyen nem induló szakmabelieket is nagyobb számban vonzza majd az esemény. A gondosan összeállított, bulvár-hír alapanyagoknak is alkalmas, sok érdekességet közlő sajtóanyag pedig segíthet abban, hogy a verseny kapcsán a fogyasztók fejében is méltó helyre kerüljön a kézműves fagylalt.

*Erdős Norbert
Dolce Veneto Kft.*

