



Gesztenyepüré tejszínhabbal: a gesztenye hazai felhasználásának alfája és ómegája. Hiába lehet a gesztenyét számtalan más módon elkészíteni akár egészben és sósan, köretnek, akár édesen, kandírozva, vagy masszaként süteménybe – bejglibe, pozsonyi kiflibe – töltve, a magyar fogyasztás túlnyomó része mégis a tejszínes gesztenyepüré formájában fogy el. A környező országok magyarlakta területeit és a szomszédos Ausztriát leszámítva szinte sehol sem örvend ekkora népszerűségnek a cukros, rumos, vaníliás ízesítésű gesztenyemassza, nemhiába került be egy internetes szavazáson az ország tíz legkedveltebb édessége közé.

Jogosan gondolunk tehát úgy rá, mint igazi magyar édességre, ám az eredeti recept elsőként egy Firenzében nyomtatott olasz szakácskönyvben szerepelt a XV. században, s állítólag Caesar és Lucrezia Borgia is rajongott az ételkülönlegességért. A desszert elterjedése viszont már a franciák érdeme. Annyiban mindenképpen igazunk van, amikor magunknak érezzük ezt a desszertet, hogy jelentős karriert megalkotásának helyétől függetlenül igazán az Osztrák-Magyar Monarchia országaiban futott be a XIX. századtól. Sikere az 1970-es évektől kez-

dett lankadni, miután egyre több lett az iparilag előállított gesztenyemasszában az oda nem illő adalékanyag, a bab, a burgonya, amivel ugyan gazdaságosan lehetett szaporítani a pürét, viszont rövid idő alatt szinte teljesen lerombolta az édesség nimbuszát. Ezzel egyidejűleg pedig nehezen legyőzhető bizalmatlanságot teremtett a nagyüzemekben előállított gesztenyemasszákkal, gesztenyepürékkal szemben. Végül nem maradt más lehetőség azok számára, akik jó minőségű gesztenyepürét akartak enni, mint hogy otthon sok fáradsággal maguk pucolják, főzzék, passzírozzák és végül ízesítsék a gesztenyét, vagy kerestek egy megbízható cukrászt, aki ezt elvégezte helyettük.

Ilyen volt a 80-as évek derekán Schweickhardt György, aki két cukrászdája mellett kötelezte el magát a jó minőségű gesztenyemassza oldalán. Kezdetben csak saját üzletei számára készítette kompromisszummentes püréit, kiváló minőségű gesztenyemasszájának azonban hamar híre ment, s a legpatinásabb helyek figyelmét is felkeltette. Először szabadidejében gyártotta a volt iskolatársai – Augustz József, Daubner György vagy ifjabb Szamos László – számára a gesztenyét, ám rövid

fotók: Fűrjes Viktória

Kínai veszedelem

A hazai gesztenyepürékészítők kizárólag az Európában őshonos gesztenyefajtát, a szelídgesztenyét (*Castanea sativa*) használhatják alapanyagként. A világ legnagyobb gesztenyetermelője azonban Kína, ahol az ott honos kínai gesztenyét, a *Castanea mollissima* természetik és exportálják nagy mennyiségben. Ennek a fajtának az élvezeti értéke azonban elmarad a legjobb minőségű európai maróni gesztenyétől, amelyeket arra nemesítettek, hogy kupa-cukokban egyetlen nagy makkot növeszzenek. Piacokon viszont már előfordul az olcsó, apró szemű kínai gesztenye, ezért érdemes odafigyelni.

A jó massa titka

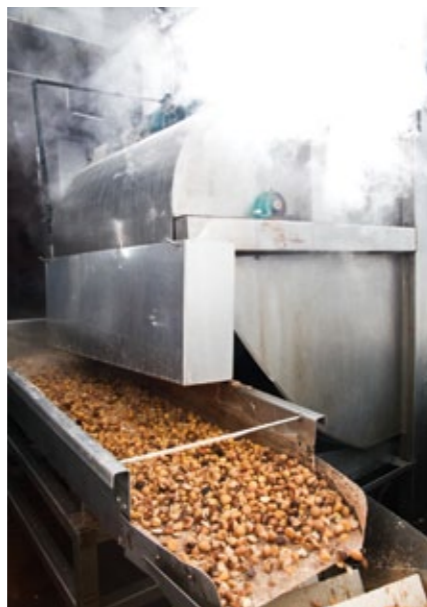
Házi vagy gyorsfagyasztott? Régen ez utóbbinál nem lehetett tudni, hogy mennyi babot eszünk benne a gesztenye mellett. Ma már nem lehet kérdés: a gesztenyemassza felirat mögött csak gesztenye lehet, a gesztenyepüré emellett csak cukrot és ízesítőszer tartalmazhat.

● Iványi Balázs



időn belül azon kapta magát, hogy a legnagyobb szállodák és cukrászdák is mind őt bombázzák a folyamatosan tökéletesített püréért. Így lett néhány év alatt a napi 200 kilogramm pürét előállító cukrászból az egyik legnagyobb hazai gesztenyemassza-gyáros, akinek csepeli üzemében ma napi tíz tonna massza készülhet. Egyvalami azonban változatlan maradt: a kifogástalan minőséggel szembeni megalakuvást nem tűrő elvárás.

„Volt, hogy a testvérem egész kamionnyi gesztenyét küldött vissza a termelőnek Olaszországba, ha nem találta megfelelőnek a termést. Pedig akkor még be- és kivámolni kellett a szállítmányt” – idézi fel Schweickhardt Márta, a Prima Maroni társ tulajdonosa. Schweickhardt György ugyanis ottjártunkkor éppen dél-európai körúton járt, hogy személyesen ellenőrizze az itthoni üzemben jövőre feldolgozandó gesztenyét. Hiszen a jó gesztenyemassza alapja a kiváló minőségű, lehetőleg nagy szemű gesztenye: a jelentősebb gyártók ezt ma már leginkább Dél-Európából szerzik be: Olasz-, Francia-, Spanyolország és Portugália számít a legnagyobb termelőnek. A magyarországi gesztenyefa-ál-



• A hazai termés legjavát Ausztriába adják el

lomány mára jelentősen megritkult, ráadásul több mint nyolcvan százaléuk szórvány, ami nem teszi gazdaságossá a művelésüket. Ezért – különösen a 90-es évek elején történt privatizálások óta – elmaradt itthon a fák magas fokú megművelése, így a magyarországi termés is jelentősen csökkent az utóbbi húsz évben. Ráadásul a hazai termés legjavát, a nagy szemű terméseket feldolgozatlanul adják el Ausztriába a termelők, a többit a kisebb hazai üzemek, cukrászok dolgozzák fel. Az itthon maradó kis szemű gesztenye ipari feldolgozása pedig nem kifizetődő: az egyébként finom, édes szemek a piacokon vagy a karácsonyi vásárok sarki gesztenyesütőin találhatnak gazdára.

A csepeli üzembe már külső-belső héjától megfosztva érkeznek a nagy szemű maróni, amit a főzés előtt s után is válogatnak, így szűrve ki a hibás vagy nem teljesen megpuolt szemeket. A gesztenyét kíméletesen, gőzben főzik, a pürésítéskor pedig a gép köpi ki a gesztenyén maradt kis belsőhéj-darabokat.

„Minél jobb minőségű egy gesztenyepüré, annál világosabb a színe” – avat be Schweickhardt Márta. A jó minőségű ízesítés nélküli gesztenyemassza és az ízesített gesztenyepüré színe is világosdrapp, hiszen maga a gyümölcs színe is közelít a fehérhez. A minél világosabb termék jelenti az igazi minőséget. Barnává és szemcséssé a gesztenyén maradt puha, belső héj teszi a kész masszát: minél több ilyen

maradt benne, annál többet veszít az élvezeti értékéből. A túl sok aroma és cukor is csökkenti a termék élvezeti értékét, mert elnyomja a gesztenye természetes ízét. A sok rum emellett erős aromájánál fogva kiválóan képes elfedni azt is, ha az alapanyagoknak volt valami kisebb-nagyobb hibája.

A nagy múltú üzemnek ma is megrendelői a legnagyobb és legpatinásabb cukrászdák, amelyek a nyers gesztenyemasszából a maguk receptúrája szerint ízesítik a pürét. De Schweickhardt György folyamatos újítóként azóta is finomítja vagy éppen a megrendelők igényeihez igazítja a recepteket, legyen szó boltlátozat saját márkás termékéről vagy a Prima Maroni prémium pürékészítményeiről, amelyek több mint tíz éve viselhetik a Kiváló Magyar Élelmiszer jelölést.

A boltokban kapható négy-ötféle gyorsfagyasztott gesztenyepüré 70-83 százalékban tartalmaz gesztenyét, a többi cukor és ízesítőanyag: rum és vanília(aroma). Ma már babbal nem „gazdagítják” sehol a gesztenyepüréket, a bab ugyanis legalább annyira drága, mint maga a gesztenye: a gyengébb minőségű, de olcsóbb termékeket a gyártók burgonyapehellyel szaporítják.

Ám ha ezt teszik a gyártók, már nem írhatják rá a csomagolásra a gesztenyepüré vagy gesztenyemassza megnevezést. A tavaly karácsony előtt életbe lépett új Magyar Élelmiszerkönyv ugyanis már szigorúan meghatározza a gesztenyepürék és -masszák összetételét. A gesztenyemassza csak egyneműsített gesztenyéből készülhet, s a gesztenyén kívül semmi mást nem tartalmazhat. A „gesztenyepüré” feliratú áruba is szigorúan csak kétféle adalékot tehetnek a gyártók: cukrot – legfeljebb 28 százaléknál – és némi ízesítőanyagot.

Az ezeknél gyengébb minőségi kategóriát cukrozott gesztenyekrémmek hívják, az ilyen megjelölésű termékben az előírás alapján elegendő a beltartalom felénél is kevesebb, vagyis 38 százaléknál kevesebb gesztenye. E cukrozott gesztenyekrémeiben töltik ki a hiányt növényi rosttal, burgonyával: leginkább a nagyáruházak saját márkás termékei esetében kell szemfülesnek lenni, s vásárláskor az összetevőket alaposan átböngészni, ha el akarjuk kerülni ezeket a nem tisztán gesztenyés termékeket.



Minőség és exkluzivitás MEGNYÍLT A CBA PRÍMA ARANYHERCEG



A főváros V. kerületében, a Szent István-bazilikától mintegy 50 méterre, az Arany János utca 27-29. alatt megnyitott a magyar üzletlánc legújabb CBA Prima élelmiszerüzlete és ételbárja. A sorban a 89. Prima egy igazi kényelmi üzlet, amely minden termékkörre kiterjedő áruválasztékával, valamint igazán exkluzív kialakításával a vásárlók minden igényét kielégíti. Az 500 m² eladóterülettel rendelkező élelmiszerüzletet a Hercegprímás utca felől ajánlott megközelíteni, bár erre az ételbáron keresztül is (Arany János utca felől) van lehetőség. Az áruválaszték kialakításánál figyelembe vették, hogy az üzlet a környék lakosságán túl az irodai dolgozók és az idegenforgalom számára is vonzó legyen. Ennélfogva a napi árucikkeken túlmenően reform- és bioélelmiszerek, valamint hungarikum termékek is széles választékban megvásárolhatók. A maximális higiénia és sokrétű termékválaszték felvonultatása érdekében a sajtókat, felvágottakat, hús- és hentesárut előrecsomagolt kiszereleésben árusítják.

Ámulatba ejtő a 800-900 féle kiváló magyar bort felsorakoztató CBA Vinotéka szortiment is, amelyek között az eligazodást az érintőképernyős borkioszk szolgálja.

Az élelmiszerrészlegen túlmenően a CBA Prima Aranyherceg másik komoly vonzerejét az ételbár hivatott megteremteni. A 150 m²-es területen hosszú önkiszolgáló pultrészben sorakoznak a finom falatok, amelyek közül mindenki megtalálhatja számára leginkább megfelelő ételt. Akínálzatban zöldségek, levesek, főzelékek, frissensültek folyamatosan megújuló választékban szerepelnek. A reformtáplálkozás iránt elkötelezettek is megtalálhatják itt számításukat. Nemcsak elvitelre, hanem tágas térben, kényelmes körülmények között helyben fogyasztásra is lehetőség kínálkozik a borospince-hangulatot árasztó éttermi részben. Az ételbár nyitva tartása megegyezik az élelmiszerüzletével, így már reggeli étkezésre is lehetőség nyílik.

Ha a belvárosban, exkluzív környezetben, nagy termékválasztékból, előnyös áron szeretne vásárolni, akkor egyértelműen a CBA Prima Aranyherceget érdemes választania. Az üzlet nyitva tartása: H-P: 7-20, Szo: 7-17, V: 8-14.

Sok szeretettel várjuk Önt is!

