

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK TÖRÖKMÉZET HÁZILAG?

Ha a cukor dalolni tudna



Vásárokon, búcsúkon, vurstlikon és a ligetekben árulják évszázadok óta az édességkészítő mesterek portékáit. A törökméz, a medvecukor, a grillázs, a karamell, a nyalókák és a kókuszrúd nélkül aligha lehet elképzelni egy-egy falunapot, kirakodó vásárt. A nyalánságok nagy része házilag is elkészíthető, igaz, a megfelelő minőség eléréséhez némi gyakorlat is szükséges.

Az édességkészítés hazánkban több évszázados múltra tekint vissza. Kezdetben a főúri és a királyi udvartartásokban alkalmazott szakácsok egy része szakosodott kifejezetten a desszertekre, később az édességkészítés teljesen levált az ételfőzésről. A mesterek külön szervezetekbe is tömörültek. Először nyilvánvalóan a mézeskalács-készítők önállósultak. Ennek oka egyszerű: akkoriban a méz volt az egyetlen könnyen beszerezhető édesítő anyag. Az ügyes kézművesek tehát elsősorban azokban az udvarokban bukkantak fel, melyekben a méhészek is jelen voltak, hiszen a mézeskalácsosoknak sok folyékony aranyra volt szükségük. Az édességkészítés II. Géza idején kezdett virágozni, amikor megjelentek a vásárokon a német mesterek. Természetesen a hazaiak is rájöttek, hogy igény van a nyalánságokra.

Az édességkészítők több gyümölcsstartósítási eljárást is kidolgoztak. Az almát, az epret vagy a körtét híg cukorba mártották,

A medvecukor túlzott fogyasztása magas vérnyomást okozhat.

majd kiszárították. Az édességkészítők végül a cukrászoktól is elkülönültek. A két szakma közötti különbség abban rejlik, hogy a cukrászok sült és krémes desszerteket készítenek, melyek csupán néhány napig fogyaszthatók, az édességkészítők leginkább a tartós nyalánságokra szakosodnak. Fő alapanyaguk a cukrászoknál használatos liszt, vaj és tojás helyett a cukor és a méz.

Az alábbiakban megismertetjük Olvasóinkat azzal, hogyan készülnek a legnépszerűbb vásári ínycsiklások. Igyekeztünk a szakértőkkel azokat a recepteket megosztani Önökkel, melyeket akár otthon is kipróbálhatnak. Az üzemekben ezektől eltérő módszereket is választhatnak, ám az alapelvek többnyire megegyeznek.

A TÖRÖKMÉZ

A törökmézet sokan, sokféleképpen gyártják üzemileg és házilag is. A vásárokon kapható, édes ízű, könnyen olvadó szivacs a legenda szerint a törökök hagy-



téka hazánkban. Úgy tűnik, a korabeli mesterek ellenszere ahhoz már nem volt elég erős a hódítókkal szemben, hogy e egyszerű csemegét velük együtt kiűzzék. Az egyszerűbb receptek első lépésként a márványlap vagy a szilikonos sütőlap olajjal való megkenését írják elő, hiszen erre kell majd kiönteni a még forró édességet. A törökméz olcsóbb változatának fő alkotóeleme a cukor, de aki ízletesebbet szeretne készíteni, az fele-fele arányban mézet is adjon hozzá. Az alapanyagot egy mély edényben nagy lángon, folyamatos kevergetés közben hevíteni kezdik, majd mikor a cukor már elolvadt, takaréokra veszik a lángot. Amikor a massa már aranyszínű, szódabikarbónát szórnak bele. Ettől az anyag habzani kezd, vagyis így keletkeznek benne a lyukacsok. Kiöntik a márványlapra és hagyják kihűlni. A törökméz ezzel elkészült.

Az édesség egy másik változatában a szivacsos állag nem a szódabikarbónának, hanem a tojásnak köszönhető. A tojás sárgáját gőz felett cukorral felverik, majd ugyanannyi pirított cukorhoz hozzákeverik.

A MEDVECUKOR

A medvecukor az egyik legrégebbi és egyben legnépszerűbb gumicukor. A jellemzően feltekert szalag formájában kínált édességet sokan ánizsos aromája miatt kedvelik. Készítése során vízzel felfőzik az ánizskivonatot, majd hozzáadják a cukrot, a keményítőszörpöt és az élelmiszerszínezéket. Ha a massa elérte a megfelelő állagot, kiborítják, majd kinyújtják. Szalagokat váganak belőle és feltekerik. Gyakran a tekercset igen vékony réteg méhviasszal fényesítik.

A MÉZESKALÁCS

Mézeskalács nélkül egyetlen búcsút sem lehet elképzelni. Főleg a székelly mesterek híresek ezek elkészítésében. Mézeskalácsot ajándékozhatnak egymásnak a szerelmesek, de a vásárról hazatérő szülők is ilyen édességgel kedvesked-

hetnek gyermekeiknek. Ez egy olyan ajándék, amely nem feltétlenül kívánja meg a kellő alkalmat, ugyanakkor készítenek kifejezetten húsvéti és karácsonyi mézeskalácsot is. A mézeskalács különlegessége abban rejlik, hogy ugyan ehető, még sem kifejezetten fogyasztási célokra sültek. A szép mézeskalácsszív vagy mézeskalácsshuszár évek múltán is az ajándékozóra emlékezteti a megajándékozottat.

A mézeskalács – ahogy az a nevében is benne van – valóban mézet tartalmaz.

A lisztet, a cukrot és a mézet összegyűrik, majd hozzáadják a fűszereket. Ezek lehetnek gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szegfűbors és ánizs, illetve ezek kombinációi. A tésztából kivágják a megfelelő figurákat, majd tojással megkenve kisütik azokat. Ezután következhet a díszítés, melynek során számos megoldás közül választhatnak. Van, aki habzsákból – cukorral felvert tojásfehérjével – díszíti, míg mások ételfestéket is használnak. Így nyerik a piros színű díszeket is. A mézeskalácsra gyakran miniatűr tükröket is felhelyeznek.

A KAREMELLA

Amennyire egyszerűnek tűnik a karamella elkészítése, legalább annyi odafigyelést igényel. Ha nem kellő tapasztalattal és alázattal állunk hozzá, könnyen kudarcot vallhatunk. A karamella megjutalmazza azokat, akik szívvel-lélekkel készítik.

A karamellát akár percek alatt is elkészíthetjük, de a jobb receptek bizony órákat is igénybe vehetnek. A leg egyszerűbb megoldás, hogy a kristálycukrot a serpenyőben barnára hevítjük, majd hagyjuk kihűlni.

Fontos, hogy olyan edényt válasszunk, amelyből könnyedén kivehető. A tejszínes vagy tejes karamella lényege, hogy a cukrot krémesebbé, lágyabbá varázsoljuk. A fő alkotóelem természetesen bármelyik változat esetén a cukor. A cukorhoz éppen



Az édességkészítés fejlődéséhez a gyógyszerek is hozzájárultak. A patikusok először a kellemetlen ízű pirulákat mártották cukorba, majd a kifejezetten ízletes gyógynövénykivonatokból készítettek kisgolyókat cukor segítségével. Herbáriákban ma is kapható a mentás, a bodzás és a csipkebogyós cukorka.



annyi tejszínt adunk hozzá, hogy egy nagyon sűrű masszát kapjunk. Ezt állandó kavogatás mellett kislángon addig főzzük, míg a cukor megbarnul. Tetszés szerint eldönthető, hogy szilárd, vagy folyékony karamellt szeretnénk. Ha szilárdat, akkor tovább kell főznünk. A karamellát újabban ízesíteni is szokás gyömbérral, mentával, vagy akár rózsával is.

A GRILLÁZS

A grillázs az egyik legnépszerűbb, és legegyszerűbb keleti eredetű édesség. Készítéséhez semmi egyebet nem használnak, mint sok cukrot és olajos magvakat, illetve kevés olajat. A cukrot megolvasztják, és folyamatos kevergetés közben karamellizálják. Ha elérte a megfelelő sűrűséget, hozzáadják a tetszőlegesen megválasztott, durvára tört és piritott



magvakat. A grillázst leggyakrabban dióval készítik, de árusítanak mogyoróval, pisztáciával, mandulával, sőt még napraforgóból készült édességet is. Határt csak az édességgyártó fantáziája szabhat. Miután a massa kissé kihűlt, de még gyúrható állagú, egy kevés olajjal megkent márványlapon gyúrnak, majd kinyújtják. Amennyiben táblásan kívánják eladni, kis téglalapokat vágnak belőle, esetleg a csokoládénál megszokott kockákat is belemetszik. Az ügyesebb kezű mesterek azonban nem érik be ennyivel, ezért inkább figurákat (tyúk, kutya, focilabda) készítenek az alapanyagból. Sok esküvő fénypontja a grillásból készült különböző formájú, ún. pörkölt torta.

A KÓKUSZTEKERCS

A kókusztekercs hazánkban viszonylag újnak számít a vásárokon árult édességek között, de így is több évtizedes múltra tekint vissza. Manapság számtalan változatban árusítják. A költséghatékonyságra való tekintettel a különböző ízhatásokat a legtöbb édességkészítő aromák hozzáadásával éri el. A zömével kétszínű, csigavonalas desszertet kínálnak mandula, meggy, vanília és rumos ízesítéssel is. Az



A keleti csemegéről a Generál együttes is énekelt: „Mama, vegyél nekem törökmézet,/hagy szopogassam, míg a műsort nézem/. Tudod, hogy milyen régen kérlek, / mégsem nyaggattalak sokszor téged.”

elkészítési módja igen változatos: először ledarálják a babapiskótát vagy az egyszerű kekszet, majd az így kapott morzsaleket margarinnal vagy lekvárral gyúrhatóvá teszik. Ha otthonra szánják, a nedves összetevőnek a kevés cukorral fehéredésig vert tojássárgáját is választhatják. Ezután a masszát két részre osztják. Az egyikbe jellemzően kakaóport és kókuszreszeléket kevernek, a másikba pedig a kiegészítő ízanyagot. Mindkettőt laposra gyúrnak, majd egymásra helyezve feltekerik. A két réteg közé helyezhetnek mazsolát vagy bármilyen aszalt gyümölcsöt. A feltekert rudat végül meghempergetik kókuszreszelékben, majd felszelelik.

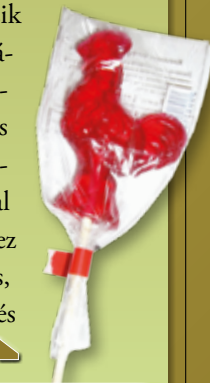
A KRUMPLICUKOR

A krumplicukrot nem-igen szokás házilag előállítani, ugyanis a munkálatok komoly kémiai tudást is igényelnek. Az első lépés a burgonyakeményítő lebontása. Az alapanyagot hígított savval, magas nyomás alatt felfőzik. Az oldatot aztán lepárolják, hogy a lehűlés után megkapják a kikristályosodott terméket. Ezt aztán tetszés szerint alakítják. Általában táblákba préselik.



A KAKASNYALÓKA

A gyermekek kedvenc vásári édességét cukorból, keményítő szörpből, étkezési savból, aromákból főzik mesterséges színezék hozzáadásával. A masszát formákba öntik, majd még megkötés előtt beleszúrnak egy hurkapálcikát. Régebben természetes ízanyagokkal (málnaszörp, meggyzörp) gyártották, ma már ez nem jellemző. A legelterjedtebb alakja a kakas, de ugyanezen módszerrel készítenek huszárt és kutyát is.



Kóré Károly

S SALAG



Kinyitod, bezárod és ...kész

A SALAG **Next Generation** kábelcsatornás padlószegélyének zseniális konstrukciója alkalmassá teszi annak gyors, egyszerű eltávolítását, illetve felszerelését külön eszközök nélkül, továbbá alkalmassá teszi más funkciók teljesítésére is: hangszórók áthelyezése, komputeres hálózat kiépítése, tapétacsere, vagy fal újrafestése soha nem volt ennél egyszerűbb. Elegendő a padlószegélyléc felsőrészt lebontani, az új vezeték elhelyezni, vagy a régit kicserélni, az új tapétát felragasztani, és a falat lefesteni, majd azt egyetlen pattintással visszahelyezni és ... kész! S, a termék nagyon jó minősége és a széles színpalettája?

Az standard!



A Szabadalmi Hivatal bejelentett újítás regisztrációs száma: PL: P370968, US: W02005/052277, RU: 2005124861/03.

Legfőbb előnyei



Előtte...



Utána...

Lehetőséget biztosít a vezetékek elrejtésére



Kinyitod, bezárod és ...kész!



A fal festése és tapétázása padlószegély teljes felszerelése nélkül



Rugalmas padlószegélyek = ideális illeszkedés

