

HŰ, DE FINOM! CÉKLAFAGYI, CÉKLAFAGYI,

Eperfagyi, eperfagyi, jaj de finom! Annak idején nem firtatta senki, hogy mi rejtőzik e hideg nyári édességben, hány százalék benne az eper, és ahogy a szakemberek mondják, mekkora a szárazanyag-tartalma – csak vettük, társítva a csokihoz meg a vaníliához. Sokat változott azóta a világ, ma már zöldségeket beszélünk, akarom mondani adunk a hideg nyalathoz...

– Zöldségekből? Nem az igazi. Legyen édesség! Egyébként is azon lehet lemérni, ki milyen szakember, ha megkóstoljuk, a csokoládéját, vaníliáját, eprjét – mondja *Auguszt József*, Magyarország egyik leghíresebb cukrászdinasztiájának feje, aki már hajnali fél hattól serénykedik a Fény utcai patinás üzletben.



– A mai menüben látok sült banánt, rizst, joghurtos szedret és mangót is. Ezek sem a régiéek...

– Hol kapott mangót akkor? A sztracsit is sokan keresik, azért találtuk ki ezt a becéző-rövidítő formát, mert az eredeti olasz stracciatella szót nem tudta a vevők többsége helyesen kiej-

teni. A rizsfagyi nem új, már vagy hatvan éve szerepel nálunk a kínálatban. Por vagy nem por? Nos, a félkész alapanyagokból is lehet jó minőségű fagyaltot varázsolni, csak akkor nem, ha kispóroljuk a termékből a szükséges alapanyagokat.

– Hupikék törpikék, Bountys, Snickers, vattacukor – a rajzfilmek és a vurstli színes világa köszön vissza mostanában a cukrászdák tegeleiben..

– Ilyet sosem vennék a gyerekemnek vagy az unokámnak, tele vannak műanyag festékkel, mesterséges aromákkal. Azt se nagyon ajánlom, amelyik magasra fel van púpozva, és giccsesen túldíszítve.

– Hol kóstolta élete legjobb fagyaltját?

– Olaszországban. De ott is találni rossz minőségűt.

Gombóc helyett rózsaszírom

Már látom rajta, hogy feszkelődik a széken – nincs még fél 9, nyitás előtt másfél órával vagyunk, de már bent serénykedik mindenki, pedig egyszerű koranyári hétköznapról van szó.

A legelső, kifejezetten csak a fagyalatra – és az olasz kapcsolatra – építő, még a 20. század



vége felé megnyitott budapesti üzlet az Artigiana Gelato volt, a Csaba utcában. Aztán jött a Levendula, amolyan startup-ként, mint két fiatalember és családjaik lelkes kezdeményezése. A külföldi turistáknak sokszor a Bazilika környékén található rózsafagyik tűnnek fel hungaricumként, kattognak is az okostelefonok szaporán, és viszik hírét a gyönyörűen formázott, gombóc helyett rózsaszírmok formájában csábító finomságnak.

Az olaszok az alapanyagokban szinte verhetetlenek, s a fél világot ellátják porokkal, festékekkel, fagyimártásokkal, pasztákkal. Ennek a trendnek a híve a legtöbb magyar üzlet, hiszen könnyebb ezekkel a segédanyagokkal dolgozni. A másik tábor

viszont a valódi, friss alapanyagokból készülő, tényleg kézműves termékekre voksol, amelyeket a tiszta ízek, nem „photoshopolt” színek és természetes anyagok jellemeznek.

A hajdan ötvenfilléres gombóc mára 250 forint, jobb helyeken 300-350. Főleg a Belvárosban. De az egyik plázában lehet kapni olyan fagyaltot is – igaz, Észak-Amerikából hozzák –, amiből 900 forint egy gombóc...

A szakma nagy „ellenségei” manapság a hazánkban nagyon ügyesen karriert építő albán pékségek és fagyaltosok. Furfangos marketing, filléres alapanyag, nagy adagok, olcsó ár, extrém nyitvatartási idő. Elsősorban ott alapítanak üzletet Budapesten, ahol van már mellette műkö-

dó „magyar” cukrászda, normál árkakkal – hogy legyen összehasonlítható alap! És főleg ott, ahol a környéken sok szegény lakik. Édesség kell, méghozzá hideg és sok, olcsón, a lurkóknak.

Goji bogyóst kérsz?

Az olasz kreatívok évenként találhatnak ki újjdonságokat, elég csak a Gelato News című szaklapba belelapozni – és a trend pillanatok alatt beszüremkedik a magyar fővárosba is. Ismerős már a sós-karamellás, a sorbet állagú goji bogyós, a gyömbéres. Az almás rétes, pite, tiramisu, raffaello, oreo – újabban kenyér, mézeskalács, nápolyi, panettone – és más sütemények ízét felidézők bizonyos körökben nagyon népszerűek. Az amerikai büféreggelik tipikus süteményei újabban szintén kedvelt fagyaltízek: ilyen a minipalacsinta, a brownie, az áfonyás muffin és a ropogós, színes cukorral megszórta fánkocskák. Kedvelt irányzat az emeletes, vagy ha úgy tetszik, rétegzett, csíkos fagyalt, amely elüt a magasra felpúpozott és agyondíszített trendtől.

Nemcsak tanulmányútra utaznak magyar szakemberek külföldre: a világ élelmiszeripari Oscarjának számító GreatTaste Awards-on pár éve a zsűri 4 csillaggal jutalmazta a Bonbonier Csokoládé Manufaktúra három receptjét. A legfinomabbnak akkor a vilmoskörte vaníliával nevű sorbet bizonyult, de

a praliné és a vanília is nyert csillagot.

Az Októberfesztén sörfagyit nyalogathatunk, Svédországban sós medvecukor ízűt, Franciaországban mindenféle zöldfűszerrel gazdagítva a kakukkfűtől az ánizsig. A japánoknak sosem kellett a szomszédba menni némi extrémítésért: poliptól a kaktuszig, a wasabitól a szalonnáig, a lóhústól a tulipánig mindenből készül fagyalt, no persze nem a klasszikus európai tejes-cukros alapú.

Vadételhez, sajtortához

A fagyalt nem csak nyalogatható édes hűsítő lehet! A vendéglősöknek mindenesetre érdemes néhány tégelyt a mélyhűtőben tartani, sőt, szinte kötelező kellék – télen-nyáron – a vaníliafagyalt, hiszen egy-egy gombóc megkoronázhatja a tányérdesszertet.

A zöldséges-fűszeres fagyaltok az éttermi fogásokat dobhatják fel. Kóstoltam a közelmúltban egy narancsos-sárgarépás fagyaltot, amely elegánsá tette a céklás, tökmagmorzsás sajtortát. A vadételekhez kínált őszi sütőtök-sorbetek könnyítik, izgalmassá varázsolják a sós fogásokat, akár csak a gyönyörű bordó-lilás céklafagyigombócok.

Ma már nemcsak a magyar vendéglátósok mennek külföldre dolgozni, hozzáuk is jönnek kollégák. A Bécsből érkezett, magyar-osztrák felmenőkkel bíró *Nicholas Göndöcs* és nevelőapja, *Peter Groissböck* a szépen fejlődő

AGYENESDIÁSI BRINGATANYA nyerte Aidén az Év Fagyaltja versenyt. A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szervezte megmérettetésen negyven cukrász hetvenkét fagyaltját zsűrizték négy kategóriában.

A tizenkét éve működő családi cukrászdában édesapjával és édesanyjával dolgozó *Somogyi Renáta* elnyerte a kézműves nívódíjat, és a fiatal szakember gesztenye vörösboros áfonyával fagyaltjának ítelték oda az I Love Szeged díjat is.

A második kategóriában induló cukrászdák, fagyaltozók használhattak fagyaltbázist, illetve gyári önteteket. Ezek között *Pálfi Attila*, a Balatonmária-fürdőn működő Florida fagyizó cukrászának kesudió datolyalekvárral készítménye kapta az aranyérmet. Az alapanyaggyártók és -forgalmazók versenyében az első helyet *Andok Tamás* (Aromitalia – Nectar Kft.) homoktövis fagyalt zabkeksszel és virággal elnevezésű kreációja nyerte el.

Megválasztották az év „M” fagyiját is, a hozzáadott cukor, glutén-, laktóz- és tejfehérjementes finomságok között *Hajdú Zoltán* (Ken Carpathia Kft.) narancsos mandulája lett a legjobb.

Corvin negyedben nyitott üzletükben nem díszítik túl a tegeleket, ezt higiéniai és esztétikai szempontból sem tartják célserűnek. Lehet, hogy „megfogja” a vevő szemét, de giccs a jobb cukrászdákban már korántsem divat. Az ízesítő pasztákat pedig maguk készítik, házilag.

Ami extrém, ami megdöbönt

Tavaly a fekete fagyigomb volt az év slágere, idén viszont a lilakáposztás torma krém, a popcorn, a bolero és a máglyarakás fogja először megdöbönteni az

embereket, majd pedig kivívni a tetszésüket – mondja az egyik legnagyobb alapanyaggyártó termékfejlesztője. A lilakáposztás döbbenet úgy született, hogy sorra vették az egészségesnek gondolt, de desszert-alapanyagként eddig nem használt zöldségeket. Így esett a választás először a fehér káposztára. Önmagában azonban nem ad elég komplex ízvilágot, a torma viszont létrejött egy édesbe hajló zöldséges íz. Végül pedig azért, hogy látványosabb legyen, a fehér színűt lilakáposztával tökéletesítették.

A popcorn esetében a karamellás pattogatott kukorica ízvilága tárul fel, a bolero többféle piros bogyós gyümölcsből készülő specialitás, a máglyarakás pedig a klasszikus magyar desszert hatását kelt. Idén biztosan még népszerűbbek lesznek a „mindenmentes” fagyik, mert évről-évre egyre többeket érintenek az egyes összetevők okozta ételallergiák. A különféle szirupok és édes mártások divatja is változik: manapság a legkedveltebb a rebarbarás és az édes balzsamcetes.

