



Szellem a fazékból - Hamis a gulyás és más "hamisságok"

2013 július 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha közönséges nyelvhalat akarunk (*Solea vulgaris quensel*), akkor "sole"-t, olaszul sfogliát, németül Seezungét rendelünk. A pincér bólint, becsukja az étlapot.

Majd rezzenéstelen arccal felszolgálja a cynoglossus senegalensist, azaz a szenegáli nyelvhalat. Ami körülbelül úgy viszonyul az eredetihez, mint az afrikai harcsa a magyar szürkeharcsához. Azaz sehogy.

Nem kell különleges latintudás, hogy a kettőt megkülönböztessük egymástól: az egyik könnyed, elegáns íz?, omlik a szájban, a másik ízetlen, jó, ha nem kesernyés. Pedig a séf épp az imént jött ki az asztalunkhoz és biztosított róla, hogy csak szezonális, min?égi alapanyagokból dolgozik. A vendég mindenképp. Ezért kapunk balatoni fogas helyett nílusi sügért, fehér tonhal és Szent Jakab kagyló helyett igénytelen egyiptomi tilápiát.



Egy genfi élelmezési szervezet felmérése szerint a svájci éttermekben és élelmiszerboltokban tavaly felszolgált vad 14, a hústermékek 37 és a halak 17 százaléka volt hamis, azaz álnéven szerepelt, természetesen minden esetben drágább termékként feltüntetve. Hamisítják a szarvasgombát, a kaviárt, a parmezánt, a mézet, az extra sz?z olívaolajat, a modenai balzsamecetet. A legkönnyebb persze a sznobokat becsapni. A világ egyik legdrágább ingyencsége a piemonti Alba község környékér?l származó fehér szarvasgomba. Évente mindössze harminc tonna terem, ám egyedül a németországi trattoriákban ennek többszörösét értékesítik. Pedig ez a gombafajta csak két napig tartható el, mégis egész évben "szezonja van". A botcsinálta gasztrosznob még akkor sem fog gyanút, amikor a kilónként félmillió forintos ingyencs eget a pincér laza nagyvonalúsággal reszeli az olcsó spagettire. Teheti, hiszen a gumót a szarvasgomba-maffia állítja el? bismethyltiometan nev? folyékony gázzal illatosított értéktelen kínai trüfléb?l, melynek kilója legfeljebb pár ezer forint a feketepiacon.

Az éttermek másik kedvelt "csemegéje" a Kobe marha. Ez a világ legdrágább marhahúsa, a budapesti Nobu étteremben 24 ezer forint egy porció. Igazi vajú marhát azonban Japánon kívül szinte lehetetlen kapni. Kobe tartományban - ahol a legenda szerint naponta masszírozzák és sörrel itatják ?ket - mindössze háromezer állatot tartanak nyilván. Amit az európai ingyenceknek nagy ceremóniával feltálalnak, az többnyire kanadai vagy ausztrál marha. "A különbséget senki sem veszi észre!" - mondja az egyik méregdrága étterem tulajdonosa, aki évekig azzal reklámozta szakácsát, hogy "Michelin-csillagos séf", pedig kezd? gasztrománok is tudhatják, hogy a Michelin-csillagot soha nem szakácsok, mindig éttermek kapják, tehát ha egy szakács felmond, a kitüntetést nem viheti magával.

De hát a sznobok többnyire nem ételt, hanem életérzést rendelnek. Ezért fogyhat világszerte több breton rák, mint amennyit kifognak, ezért fogy több beluga kaviár, mint amennyit készítenek.

Hammurápi (közel négyezer éve) még megkötöztette és az Eufrátesz vizébe vettette a sörhamisítókat. Ha követnének az óbabiloni uralkodó példáját, kihalnának a termel?k. A mai világban ugyanis már nem kukoricasziruppal, hanem glicerinnel pancsolják a bort, zselatinokkal, ízfokozókkal, hivatalosan engedélyezett aromákkal gyártják az édességeket. A mozzarella nem bivaly-, hanem tehéntejb?l készül (növényi zsiradék hozzáadásával), a mézhez izocukrot kevernek (egy független német laboratórium vizsgálata szerint pár éve még az országban kapható méz 70 százaléka hamis volt), az olcsó kaviárt halnyesedékb?l, zselatinból, élelmiszer-színezékb?l készítik.

Szinte egymást érik a botrányok (paprika, méz, guarumi, rovaröl? szer az étolajban, dioxinpánik, elvégre ezzel mérgezték meg Juscsenko ukrán elnököt), mégsem történik semmi. A fogyasztók fásultan olvassák, hogy egy celldömölki üzemben pálmaolajat kevertek a tejfölbe, hogy a Baranya megyei Szentlászlón sertéshúst találtak egy "szigorúan" halfeldolgozásra szakosodott gyárban, hogy Pilisszentivánon csabai kolbászt hamisítottak, hogy Törökbálinton milliárdos forgalmat lebonyolító titkos élelmiszerraktár m?ködött, hogy a dioxinbotrány ellenére újra importálunk németországi húskészítményeket.

Az izmaffia még az energialobbinál is hatalmasabb. A Foodwatch nev? fogyasztóvédelmi lap szerint a világon évente ötvenmilliárd dollár érték? hamis élelmiszer kerül forgalomba. A hamisítás olyan méreteket öltött, hogy a szupermarketekben árult élelmiszereknek ma már a 40 százaléka másolat. Laboratóriumban el?állított rafinált pótlék a legtöbb tejpor, instant kávé és kakaó, üdít? és gyermektápszer. A kínaiak már évtizedek óta hamisítják a tojást is: a héja gipszporból és paraffinból, a fehérje zselatin, benzoesav, víz és timsó, a sárgája nátrium-alginát, kalcium-klorid és ételfesték keverékéb?l készül. Az élelmiszeripari maffia gátlástalanságára jellemz?, hogy bármihez bármit felhasznál: még a vegetáriánusoknak szánt zöldséges ételekben is találtak b?r- és csontdarabokat, vágóhídi nyesedéket.

De hát a vegák sem élnek tovább, legfeljebb id?sebbnek néznek ki. Nem is szólva arról, hogy a magyar nép évszázadok óta maga hamisítja ételeit, nem szorul importra. Íme, néhány receptet: hús nélküli hamis gulyásleves, tyúkmellb?l f?tt hamis hal, csülökb?l készült hamis húsvéti sódar, hamis székelykáposzta (szójaból), hamis libamáj (sertésmájból), hamis gesztenyés pite (krumpliból), hamis túrógombóc (túró helyett aludttejb?l).

Persze a végén minden jámbor lélek megunja a másolatokat, és úgy jár, mint a haldokló borkeresked?, aki magához hívatja a családi üzletet folytató egy szem gyermekét, és halkan a fülébe súgja: "Tudod, fiam, miel?tt meghalok, elárulok neked egy nagy titkot. Sz?l?b?l is lehet bort készíteni!"

hetivalasz.hu - Vinkó József



Ajánló