

# A töltelékárak

A múlt század közepéig hagyományos technológiával készültek a húsipari termékek és ami a lényeg, húsból, szalonnából (zsíradékból), tiszta vízből, fűszerekből. Az államosítás után hatalmas mennyiséget kellett gyártani ezekből a termékekből, mert stratégiai áru volt a pártpolitikában. Jelentős gépészeti és technológiai fejlesztések jellemezték a 60-as, 70-es éveket. 10-12 millió sertést vágta az üzemek a hetvenes évek vége felé évente (ma 5-6 milliót). nem igazán volt elegendő ahhoz a nagy készítmény mennyiséghez a tökehúson kívül, ami keret mennyiségeket meghatározott az adott járás tanácsának vezetése a járás lakosainak számától és összetételétől függően. Valamint a gazdaságossági szempontok is előtérbe kerültek (feltételezhetően nem akartak még nagyobb állam adósságot). Kitalálták, hogy nem kell annyi húst belerakni a töltelékáruba, dolgozzanak ki a mérnökök, szakemberek olyan megoldásokat, ami a tömegellátás elvárásainak megfelel és olcsóbb is.

Szabványban rögzítik, (rögzítették) melyik terméknek milyen kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi paraméterekkel kell rendelkeznie. Lényeges paraméter a fehérje tartalom. A töltelékáru alapanyagai közül a hús az, ami a fehérje tartalom szempontjából meghatározó jelentőségű, - kell egy bizonyos mennyiség belőle a termékhez, hogy a termék fehérje tartalma megfelelő legyen. Igen ám, de egyben a hús a legdrágább alapanyaga a töltelékárúnak. Kitalálták, hogy a hús helyett idegen fehérjét is be lehet vinni. De milyen, hogy megfeleljen az élelmiszer mikrobiológiai követelményeinek, kémiai kötést tudjon létrehozni a termék összetevőivel, az az összeálljon, ne essen szét a töltelék massa és olcsó is legyen. Nyugat Európában, az USA-ban akkor már használtak bizonyos termékekben húst helyettesítő adalékanyagokat, de még nem ennyi félét és nem ilyen mértékbe, mint ma. Viszont nem lehetett akkor még átvenni a tudást, és importálni az adalékanyagokat.

Létrehoztak egy hazai adalékanyagot, egy tejszármarékot a nátrium-kazeinátot, valamint a sokak által ismert szója granulátumot (illetve porított változatát). Állati és növényi fehérje együtt. Kellő mennyiségben, olcsón elő tudták állítani. Stabil kötással kapcsolódott a húshoz, jó volt a zsírkötő képessége. használatával kispórolták a húsnak legalább 20-25%-át. Jól összeállt a massa, hőkezelés (a töltelékáru főzése, füstölése) során nem csapódott ki, észrevehetetlen volt. Igyekeztek a fűszerezéssel tompítani a jellemző mellékízét kisebb-nagyobb sikerrel.

Tehát ez volt a 70-es években. Ez volt a kezdet. De ami ezután jött...

A történeti áttekintést azért írtam, hogy lássátok, miért alakult ki az a "trend", hogy nem csak húsból lehet húskészítményt gyártani. Látható ugye, - egyrészt a kevés jövedelműeket is el kell látni olcsó húskészítményekkel, másrészt a növekvő profit igény.

Tömeg termék volt, és talán még ma is az a párizsi. Vörösárak nevű termékcsoporthoz tartozik a virsli, krinolin, szafaladé mellett. Miért hangsúlyozom ezt? A termékcsoporthoz neve sugall valamit. Nézzétek meg a párizsit! Vörösnek találjátok? Nem hiszem (kivéve a nosztalgia nevéket, vagy élelmiszer színezékekkel festettek).

Régen marhahúsból készült a párizsi. Nem voltak speciális gépek a feldolgozáshoz és főleg nem voltak adalékanyagok. Nem tudták olyan finom szemcsézetre aprítani az összetevőket, mint ma, ezáltal nem tudtak megfelelő kötést biztosítani az összetevőknek. A sertés húsnak nincs olyan jó kötése, hogy a belőle hagyományos technológiával készített párizsi a hőkezelés után ne esett volna szét összetevőire (nem szépen összeálló, homogén masszát látnál a szép szeletekben, hanem szétmorzsolódna, ha meghámozod a műbélből, vagy szeleteled). A

marhahús viszont más. Az alkalmas volt a párizsi készítésére. A marha vágása után közvetlenül, a szinte meleg húst régen ringa késsel aprítva (mint most a petrezselymet a konyhában), később géppel többször átdarálva összegyúrták az aprított szalonnával, fűszerekkel, vízzel és pihentették másnapig, majd bélbe töltötték, füstölték (tartósítás, íz- és színeképzés) és főzték.

Éttem ilyen párizsit a pécsi húsipari vállalatnál a 80-as évek közepén egy exkluzív rendezvényen (direkt készített arra a célra egy idős mester). Még most is a számban van az íze. Aki nem ismeri csak a mostani párizsit, nem is tudja elképzelni, hogy az milyen lehetett. Isteni finom... Tehát azért vörös árú, mert a marhahústól vörös volt a színe. Ma sertéshúsból készül, mert alacsonyabb az előállítás fajlagos költsége. Nosztalgia termékekbe raknak 10-15% marhahúst.

Ha a régi recept szerint, csak marhahúsból, szalonnából, vízből és fűszerekből készülne a párizsi, akkor a boltban legalább 3.000 forintért kéne adni. Nem lenne tömegáru.

Ki evett már igazán finom párizsit? Biztosan sokan, hiszen lehet jó ízű. Szó se róla. Vegyetek egyszer a legdrágább nosztalgia párizsiból 10 dekát! Csak úgy, magában vegyetek a szátokba, rágjátok, forgassátok, ízleljétek!

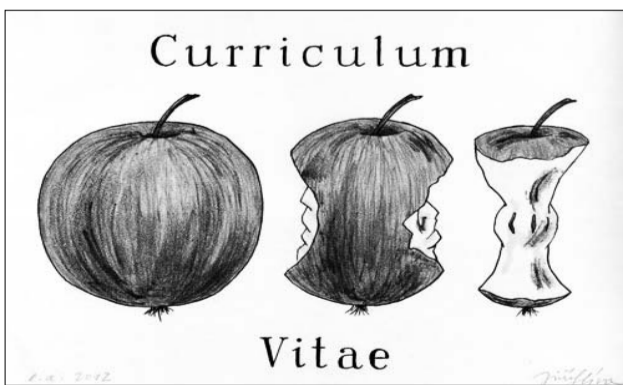
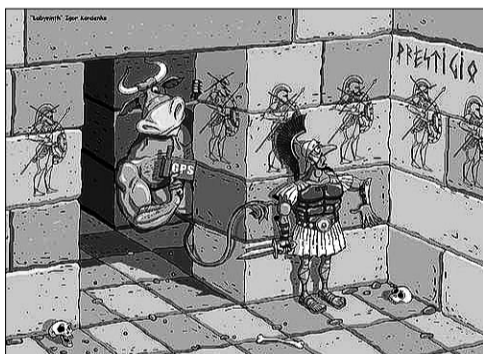
Másnap vegyetek a legolcsóbbból! Járjatok el ugyanígy!

Figyeljétek meg a különbséget a rágás, ízlelés során! Mi a különbség?

Tudjátok mennyi hús van a párizsiban? Miből készül egy kiló párizsi?

Volt olyan érzékszervi élményed valamikor húskészítmény fogyasztásakor, amit azóta sem érzel, hiába vásárolod a legjobbnak hitt minőségű termékeket?

Nagy József  
Étrendterápia, táplálkozásban  
miskolcitermesztogyasz.eu



# Kislevelű hárs (Tilia cordata)

## Leírás és előfordulás:

nagy termetű lombhullató fa. Hegy- és dombvidékeken gyakori faj. Száraz tölgyesek jellemző faja, de szikla-, törmelék-, szurdok- és karsztbokor erdőkben is megtalálható, 900-1000 méterig hatol fel. Terebélyes, szabályos kúp formájú, 30 méter magasságot is elérő fa. Levelei többnyire szíves vállúak, részaranytalankok, hirtelen kihagyozottak, élük finoman fűrészelt. A levéllemez sötétzöld színű, fonákja matt, az érzugokban vörösesbarna szőröcsomók láthatók. Júniusban nyíló, mézillatú, sárgásfehér virágai 4-15 virágból álló kunkoros ártérnyőt képeznek. A murvalevél kopasz. A hársfák között rendszerint elsőként nyíló rokona a nagylevelű hárs (*T. platyphyllos* Scop.), amely magasabbra nő, és 600-900 méter körüli magasságokban a sziklaerdők jellemző faja. Levelei kicsit nagyobbak a kislevelű hársénál, mindkét oldaluk fényes zöld, az érzugokban fehér pamatszörököt találunk. A 2-5 virágból álló virágzata június-júliusban nyílik. Termésük gömbölyded makkocská. Mindkét hárs virágzatait gyűjtik.

## Felhasznált részei:

elsősorban a virágzat a murvalevekkel együtt (*Tiliae flos - Ph. Hg. VII., Ph. Eur. 4., = Tiliae flos cum bracteis*), esetenként anélkül (*Tiliae flos sine bracteis*); ritkábban a levél (*Tiliae folium*), a termés (*Tiliae fructus*), a kéreg (*Tiliae cortex*), a kéreg nélküli fatest (*Tiliae lignum*), valamint a fából előállított szén (*Tiliae ligni carbo*).

## Főbb hatóanyagok:

a virágzatban nyálkaanyagok, flavonoidok és kevés illóolaj.

## Főbb hatások:

a virágzaté izzasztó, lázcsillapító, nyálkahártya bevonó és immunstimuláns.

## Ajánlott napi adagja:

2-4 gramm, ill. azazal egyenértékű készítmény.

## Felhasználás:

hűléses, influenzás és lázas állapotok, valamint gyomor- és bélfekélyek kezelésére ajánlott teakeverékek, ill. szájjüregi gyulladáscsökkentő és bőrnagyító, bőrpuhító kozmetikai készítmények alkotórészeként.

A kis- és nagylevelű hársfa virágainak kivonatát a likőriparban édes- és félkeserű likőrök ízkiegészítőjeként alkalmazzák.

**Megjegyzés:** a kis- és nagylevelű hársfa nem tévesztendő össze a fonákukon ezüstös levelű ezüst hárszal (*T. tomentosa* Moench), melynek virágait nem forgalmazzák.

