

# A mazsola



Földünkön több tízezer szőlőfajta tenyészik, hazánkban is megtalálható néhány száz. Ez az óriási szám elsősorban a borszőlők, másodsorban a csemegeszőlők fajtaválasztékából adódik. A kizárólag mazsola készítésére termesztett fajták száma csekélyebb. Míg a bor- és a csemegeszőlők bogyóiban 1–6 mag szem

található, addig a mazsolaszőlő fürtjeit leginkább mag nélküli, elvétele egy-egy bogyók építik fel. A bogyók a fehér, a halványsárga, a zöld, a vörös és a kék számtalan színárnyalatát ölthetik magukra.

A világpiacon évente mintegy 340–360 ezer tonna mazsola forgalmát regisztrálják. Ez egyenletes elosztás esetén azt jelentené, hogy Földünk minden lakója hozzájuthat évente mintegy 5–6 dekagramm mazsolához. A mazsolaszőlő tényleges termelése ennél mintegy harmad résszel jelentősebb, lévén a termelő országokban a belső fogyasztás adatait ez az érték nem tartalmazza.

## A mazsola története

A mazsola létrejött – bármily csodálatos csemege is – nem írható le önálló mesével. Megismerése szorosan kapcsolódik a szőlőnövény elterjedésének és feldolgozásának történetéhez.

A szőlő a legrégebben házasított növények közé tartozik. Fennmaradt emlékek bizonyítják, hogy a Kaukázusban már a kőkorszakban tenyésztett a vadszőlő. Nagy rejtély, hogy gyümölcsét hogyan fogyasztotta a kőkorszak embere, de jó eljátszani a gondolattal, hogy tisztelték a természetet, az pe-

dig, elvégezvén dolgát, átalakította a bogyók nedűjét borrá, vagy éppen napmelege, a szél féltő, szárító hatása nyomán létrejött a napjaink nyelvezetével mazsolának nevezett, egész télen át jól eltartható, szárított gyümölcs.

A mazsolakészítésről szóló első bizonyítékok az ókorból származnak, de nem köthetők egyetlen területhez. A Közel-Kelet népei mintegy 5000 éve alkalmazzák az aszalást, ugyanakkor a mazsolakészítés technológiájának szakmailag pontos kidolgozása egyaránt kapcsolódik a görögökhöz és a rómaiakhoz.

Írásos emlékek szerint az amerikai kontinensre a bevándorló telepesek juttatták el a mazsolát – nem csupán az aszalás technológiáját – a 16. században (ez igaz mindaddig, amíg mélyrehatóbban meg nem ismerjük Amerika őslakóinak történetét).

A magvatlan vagy fejletlen magvú kis bogyókat hazánkban madárkás bogyóknak is nevezik.

## A mazsola összetétele

A szőlőbogyó nagysága 5–50 mm között változik, részei:

- héj: 8–12% (szín-, illat- és cseranyagokat tartalmaz)
- gyümölcshús: 82–88%

A mazsola nem csupán finom csemege, hanem biológiai értéke is jelentős.

A szervezetben könnyen felszívódó szőlőcukor mellett jelentős mennyiségben tartalmaz nyers rostot, az ásványi anyagok közül pedig kimagasló a kálium-, kalcium- és magnézium-tartalma.

