

# A nugát



illetve a németek, osztrákok krokant csemegéjéhez hasonló olvasztott (160 °C-on pörkölt) cukor-mandula masszát jelent.

A nugát, nougat, nuga szó eredete nem tisztázott egyértelműen. Leginkább a latin nux = dió szóra vezetik vissza, amely nem csupán a diófa termését jelenti, hanem minden diószerű termést. Ez a gyűjtésjellemző a magyar nyelvre is, pl. kókuszdió, kesudió, kóladió stb. A „nuss”, „noix” szavak önmagukban vagy szóösszetételben egyaránt vonatkoznak valamennyi nemes, olajos magra, így jelentik a diót, mandulát, mogyorót.

Amit egyértelműen kiderítettek a kutatások: *a nugát európai eredetű édes-ség*, amely eredetileg tojásfehérjéből, cukorból és dióból készült, de esetenként tartalmazott cukrozott cseresznyét is.

A nugát különösen kedvelt a franciáknál, közelebbről Provence-ban, ahol karácsonyeste hagyományosan 13 desszertet – emlékezve az utolsó vacsora tizenhárom résztvevőjére – tesznek az asztalra, közülük sorrendben negyediként szerepel a nugát. Ezt az ínycsiklós kínálatot még Puccini is megörökítette Bohémélet c. operájában. Nugát szerepel a kis padlásszobában karácsony este megterített asztal kínálatában éppúgy, mint a Latin negyed utcai árusainak áruválasztékában.

A nugát a csokoládé „édes” testvére. Csakhogy míg a csokoládé kakaóvajjal, egynemű kakaómasszából készül különböző hozzávalókkal és aromákkal, addig a nugátban a zsíralapanyag olajos magvakból származik.

Ha más országban kívánunk nugátot fogyasztani, hasznos megtanulni a nemzetközileg használt nevét: **gianduja**. Ennek a tudásnak a hiányában meglepődhetünk, mit kapunk. Francia nyelvterületen ugyanis a nugát a mi grillázsunkhoz,

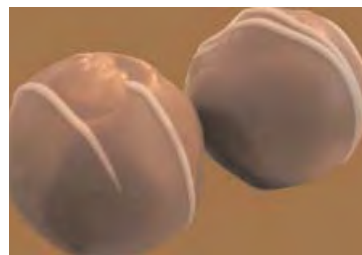
## A nugátok biológiai értéke

A nugátok biológiai értékét elsősorban a felhasználott olajos mag adja. A nugátokat – a felhasználott olajos mag alapján – két nagy csoportra osztják:

- nemes nugátok
- kommersz nugátok



A nemes nugátok a biológiai értékesebb mogyoró, mandula, dió olajos magokból készülnek. A megjelölés nélküli nugát általában mogyoró felhasználásával készül, ha mandulát, vagy diót tartalmaz, a megnevezésben külön fel kell tüntetni (mandula-nugát, dió-nugát).



A kommersz nugátok tökmag, barackmag, napraforgómag stb. felhasználásával készülnek. Ez utóbbiakat a ínséges idők hívták életre, de a termékválaszték bővítése, az olcsóbb áruk előállításának igénye miatt később is itt maradtak és a piacon igen keresett termékek.