

Az ostyától a nápolyiig



filú kovácsoltvas formában készítették. Ezek az ostyák terjedtek el – különböző néven – egész Európában. Francia nyelvterületen **gaufre**, német nyelvterületen **waffel** néven nevezik a mai napig is. Az ostyakészítés a középkorban olyan fontos mesterség volt, hogy az ostyasütők céhekbe tömörülve védték érdekeiket és az ostyák minőségét.

Magyarországon a cukrászok a 18. századtól fagylaltot is készítettek, amit kezdetben kagylóban vagy pohárban szolgáltak fel, hozzá csavart ostyát kínáltak. A reformkor idejétől tértek rá a csavart fagylalttölcsér használatára. A csavart fagylalttölcsér készítmény technológiája (az ostyát még melegen „stanicli” formára alakították) Spanyolországból került hazánkba, ezért a fagylalttölcsért eleinte „**spanyol tekercs**”-nek nevezték. Az utcai fagylaltfogyasztás 1904 után, a préselt fagylalttölcsér (ezt 1904-ben, az USA-ban, St. Louisban szabadalmaztatták) megjelenésével terjedt el. Magyarországon az I. világháború előtt már majdnem minden cukrásziparos, édesipari gyár rátért az ostyák gyártására. Nagyüzemi készítésének története az 1880-as évekhez, Győrhöz kötődik, ahol Bach Hermann malomtulajdonos a mai Győri Keksz Kft. helyén álló gőzmalmát alakította át tartós édesipari áruk gyártására. Az üzemet 1900-ban megvásárolta a „Koestlin Lajos és Tsai” cég, 1947-ben, az államosítás után ennek a gyárnak lett a neve Győri Keksz és Ostyagyár, amelyből a korszerűsítések eredményeként 1987–88-ra Közép-Európa legmodernebb édesipari üzeme jött létre. (Ez a

Egy kis ostyatörténet

Már a görögök is készítették két lap között sült lapos, sima felületű ostyákat.

A mintázott felületű ostyák a középkorból, Franciaországból származnak, ahol különféle, mélyített pro-

gyár az 1990-ben történt privatizáció során a brit United Biscuits partnere lett.)

Ostyából nápolyi

A nápolyit úgy készítik, hogy az ostyatésztából nagy lapokat sütenek, ezekre meleg krémet kennek, majd több réteg megkent lapot egymásra helyeznek, egy száraz lappal kissé megnyomva lefedik. Többnyire 3–5 lapból álló nápolyit gyártanak, ezeket azután a tölték megkeményedése után fűrészgéppel 10x3 cm-es téglalap alakú szeletekre vágják. Egy-egy szelet tömege 3–4 dkg. Az ostyaszelet tovább friss marad, ha csokoládéval bevonják.

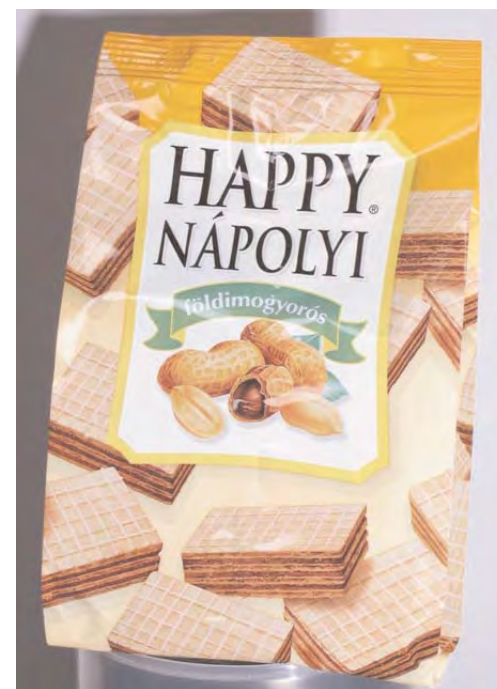
A tölték alapvetően meghatározza a nápolyi ízt.

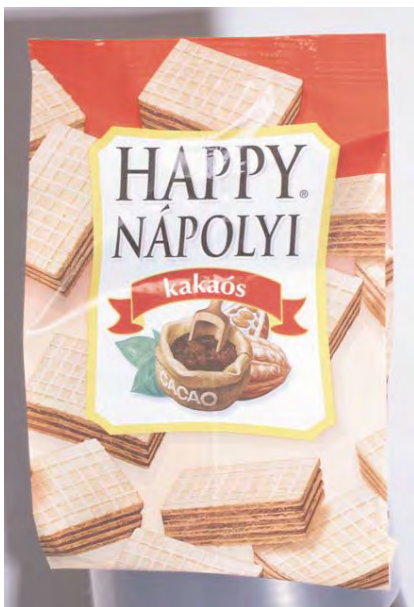
A tölték anyaga lehet **nugátkrém** és **zsírkrem**.

A nugátkrémek lehetnek egyszerű nugátok és nemes nugátok.

- **Az egyszerű nugát** olajos magva lehet földimogyoró, barackmag, napraforgómag, vagy szója, amelyet különféle növényi zsírral és cukorral egyenműsítnek.
- **A nemes nugát** olajos magva kizárólag mandula, dió vagy mogyoró lehet, ezt egyenműsítik kakaóvajjal és cukorral.

A **zsírkrémeket** növényi zsíradékból és porcukorból készítik. A két alapanyagot egyenműsítik, hozzáadják az ízesítőanyagokat, majd lazítás és az ízhatás fokozása érdekében habosra keverik. Készíthetnek diós, kávé, kakaós, vaníliás, citromos, naran-





csos, epres és egyéb gyümölcsízű zsírkérmeket. Tartalmazhatnak különféle gyümölcсаромákat (citrom, narancs stb.) és élelmiszer-színezékeket is. A kellemesebb ízhatás érdekében tejport is adagolnak a zsírkérmekhez.

Milyen a „jó” nápolyi?

A nápolyi akkor jó, ha friss, ropogós – ezért vásárlásnál mindig ellenőrizni kell a fogyaszthatósági / minőségmegőrzési időt.

Abban, hogy a nápolyi ropogós maradjon, fontos szerepe van a bevonatnak és a csomagolásnak is. A csokoládé- vagy bevonómasszával bevont szeletek tovább frissek maradnak. A jó csomagolás megőrzi

az áru frissességét, az nem válik szívóssá. A legjobb a kasírozott alufólia.

Mint minden élelmiszernél, a nápolyinál is az **élvezeti érték** a legfontosabb. Ennek **értékmérői** az íz, az állomány, az illat, a szín, az alak és a felületi tulajdonságok.

- Íze: a megnevezésre/ostyára jellemző, kellemes, minden idegen íztől mentes.
- Állománya: ropogós, nem lehet morzsalékos. A zsírkrémes töltelék lágyabb, a cukros-tojáshabos szilárd/kemény.
- Illata: finom, az ostyára és a töltelékre jellemző.
- Színe: egyenletesen zsemlesárga, ill. ha malátát tartalmaz, barnás, nincsenek rajta égett foltok.
- Alakja: egyenletes nagyságúra vágott, szélei nem lehetnek töredezetek, a töltelékreszeknek fedniük kell egymást.
- Felületi tulajdonságok: a szeleteknek hólyagoktól, repedésektől mentesnek, egyenletes vastagságúaknak kell lenniük, de azért a sütővas domborodásainak jól kell látszaniuk. Az ostya a tölteléktől nem válhat el.

Emellett az élelmiszerkönyv előírja az ostyák víztartalmát, a töltelékarányt, a töltelék zsírtartalmát is.