

A túró



A túró története

Mai ismereteink szerint nehéz megmondani, hogy mióta készítenek Földünkön túró. Annyi bizonyos, hogy miután a túró a sajt alapanyagának is tekinthető, nehéz elválasztani történetüket egymástól.

Történelmi leletek szerint a mezopotámiai pásztorok legalább tízezer éve háziasították a juhot és a kecskét, és minden bizonnyal ismerték a túró és a sajt készítésének rejtjelmeit. Mindez azonban csak következtetés, a legkorábbi bizonyíték egy El-Obeid városában (Mezopotámiában) található templom falán tanulmányozható. A faldíszítő fríz bemutatja a tej kinyerését és feldolgozását. Az irodalom számos leírását adja a tej alvasztásának. Homérosznál az Iliászbán, valamint Euripidésznél a Küklopszban a fügefafa nedvétől alvad meg a tej. Arisztotelésznél olvasható (i. e. 350 körül), hogy „a juhtejbe kecsketejet kevernek, és úgy alvasztják meg”. Magyarország napjainkban méltóképpen kiveszi részét Európa tejtermékkincsének gyarapításában. Büszkék lehetünk a különféle juhtúróinkra, a körözöttre és leghíresebb túródesszertünkre, a Túró Rudira.

A túrófélék táplálkozási értéke

A túrófélések táplálkozási értékét összetételük adja meg. Értékes fehérje-források, különösen gazdagok kazeinben. Számottevő a kalcium- és foszfortartalmuk. A juhtej tápértéke közel kétszerese a tehéntej tápértékének, így a tisztán kezelt juhtejből biológiailag értékesebb túrófélések készíthetők, mint a tehéntejből.

Európa híres túrófélései

A túrófélések a világon megszámlálhatatlan változatban fordulnak elő. Valamennyi tejfélésegből előállíthatók, de legnagyobb mennyiségben és fajtaváltozatban tehéntejből készülnek. Hazánkban jelentős a juhtejből készített,

számos változatban és elnevezéssel kapható túró. Különlegességnek számít a kecsketejből készült túrófélések.

Ha a kereskedelem távolabbi tájakra kalandozna beszerző körútra, igazi egzotikumnak számítana a Kínából, Tibetből származó *yak* és *zebu* tejéből, Afganisztánból, Iránból származó *teve*-, *ló*-, esetleg *szamárt*ejéből, vagy a Fülöp-szigetekről, Indiából vagy a közelebbi Olaszországból (esetleg egészen közelről, Erdélyből) származó *bivaly*tejből készített túró.

Európa országaiban az alábbi túrókból válogathatunk:

Dánia: Rygeost: füstölt, köményes túró

Olaszország: ricotta túrók, amelyeket alig egy hajszálnyi választ el a friss savósajtoktól. Friss állapotban túróként, rövid érlelés után friss sajtként kerülnek forgalomba. Általában savófehérjéből, készülnek.

Só nélküli változatuk: ricotta tipo dolce. Sózott változatuk: ricotta salata.

Ha juhtejből készítik: ricotta di pecora, ricotta romana, ricotta canestrata, ricotta siciliana (az elnevezésben jelölik a készítés helyét is).

Ha tehéntejből készítik: ricotta di vacca, ricotta vaccina.



<i>Németország:</i>	Zieger, amely hasonlít a magyar ordához, vagy brinzához. Készülhet savóból, ez a Molkezieger. Készülhet tejből, ez a Milchzieger, illetve lehet keverék, ez a Mischzieger.	<i>Franciaország:</i>	Sérac vagy cérat, Piemontban seirass, savóból készült túróféleség.
		<i>Spanyolország:</i>	Requesón, hasonlít a magyar juhtúróra.
		<i>Portugália:</i>	Requeijão juhtúró.