



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2025 · NYÁRUTÓ · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



TISZTELET NÉPI ÉTELNEK, FŐZŐNEK!

„SZEMÜVEGES” BIRKÁHOZ
AJÁNLOTT BORUNK
AZ 5. OLDALON!

ÖRÖMNAPOK HAJDÚSZOBOSZLÓN
BIRKAPÖRKÖLTTEL, SLAMBUCCAL, DERŰVEL

SZÜRETI RIPIORTOK | FAGYLALT ŐRJÁRAT | BORRENDI DIPLOMÁCIA | SZÍNHÁZSZERETŐ VENDÉGLŐS

A fagylalt anatómiája – mi van a gombóc mögött?

HÚSÍTÓ FŐVÁROSI FAGYLALKÖRKÉP

ÉRDEKES EGYENSÚLY HAGYOMÁNYOK
ÉS NEMZETKÖZI TRENDK KÖZÖTT

Édes-sós pisktácia, üde citrom, bársonyos vanília – a budapesti nyár ízvilága ma már elképzelhetetlen a kézműves fagylaltozók nélkül. Van, aki gyerekkori emlékeket keres egy gombócban, van, aki egy olasz út ízeit, de már régen nem elég, ha egy fagyit csak hideg és édes. A budapesti fagyirajongók mitológiát is keresnek a fagylaltban. A varázs abban rejlik, hogy van-e története az íznek: milyen családi emlék inspirálta, honnan érkezett a pisktácia, ki természetesen a barackot. Népszerű fagyizók tulajdonosaival beszélgettünk Budapest tematikus negyedeiben arról, hogyan alakítják át a fagylaltkultúrát, és mit jelent számukra az őszinte minőség.



„Az eperfagyi eperből van, és akkor eper ízű. Lehet aromát használni, de az nem lesz ugyanaz. Meg lehet mondani csukott szem-

Sok sorsszerű véletlen vezetett az első, gyömrői üzletük megnyitásáig 2021-ben, aztán jött a Hajós utcai egység, majd a Vízafogó és a Lövőház utca.

Hasonló utat járt be Bezercs Dániel is, a Tompa utcai Tompa17 Kávézó mögött álló vállalkozó, akinek fagylaltjai egy gyerekkori emlék köre épülnek. „A '80-as évek végén a keszthelyi Jordanics Cukrászda ízei égtek be az emlékezetembe. A mai napig azt a fajta letisztult, őszinte fagylaltot keresem, amiben minden az, ami.”

Az ő kínálatában békebeli vanília, békebeli csokoládé, szicíliai pisktácia és sós karamell mellett rózsaborsos meggy és levendulás sárgabarack sorbet szerepel. A vanília fagylalt különösen fontos számára: „A vanília fagylaltról úgy gondolkozom, hogy az olyan, mint a pizzának a margarita - elmondja, hogy az ember mit gondol magáról, meg egyáltalán a fagylaltról.”

TECHNOLÓGIA KONTRA HAGYOMÁNY

A fagylaltkészítés egyik legérdekesebb kérdése, hogy mennyire változott a technológia az elmúlt évtizedekben. A magyar fagylalttörténet izgalmas fejlődéstörténet. A 19. századi pesti cukrászdák tojásos-tejszínes, jéggel hűtött finomságait követte az 1920-as években Magyarországra települt észak-olasz fagylaltmesterek korszaka. Ők hozták be a gelato-kultúrát: a tejalapú, krémes állagot és a látványos, vitrines kínálást. Az államosítás hiánykorszaka egyszerűsített recepteket hozott – tej és tejszín helyett



VISSZATÉRÉS AZ ALAPOKHOZ

„Nálunk a minőség nem egy választható opció, hanem alapkövetelmény” – fogalmazza meg a filozófiát Erdei Nóra, a Hajós utcai Erdei Fagyizó egyik tulajdonosa, aki férjével, Erdei Tamással együtt építette fel az országban már négy helyszínen működő fagyibirodalmat. Történetük tökéletesen tükrözi azt a trendet, amit ma látunk Budapesten: a természetes alapanyagokhoz való visszatérést.

mel is” – magyarázza Tamás, aki gazdasági mérnöki végzettségről váltott a fagylaltkészítésre, Nóra pedig egészségfejlesztéssel foglalkozott korábban.

A döntést egy 900 kilométeres El Camino-s zárandoklat során hozták meg. „Volt egy csodás nagymamám, aki az egész falunak sütött, máig megvannak a régi, kézzel írt receptes füzetek tőle. Ma már ezek az ízek adják az Erdei különleges választékát a nagy klasszikusok mellett: madártej, mákosguba, tejfölös túrógombóc.”

mesterséges aromákkal készült a gombóc-fagyi. A '60-as évektől pedig megjelent a porból és vízből készülő csavart fagyi is. A rendszerváltás után, de főleg a 2000-es években, a gasztrokultúra fejlődésével párhuzamosan tért vissza a minőségi alapanyagokból készülő kézműves fagylalt: friss tejből, valódi gyümölcsből, kevesebb cukorral. Úgy is mondhatjuk: visszatértünk az alapokhoz.

A legendás **Kőfagyit Budapesten** senkinek sem kell már bemutatni – **Biszku Ferenc és Varsányi Krisztina** 2007-ben alapított fagyizójának története Mindszentkállán indult, egy piemonti élmény hatására. Legújabb egységük a Rákóczi téren nyílt meg Főfagyi néven, egy egykori Tehertaxi üzlethelyiségben. „A saját technológiánk végtelemül egyszerű – meséli **Rákár Gábor**, a Kőfagyi társalapítója. – A tejes fagylaltokat főzni kell, tehát a gépünk felső része főz, az alsó része egy hűtött paláston fagyaszt, ennyi az egész.”

Ez az egyszerűség azonban nem jelent kompromisszumot a minőségben. „Finom fagylaltokat lehet porból is csinálni, mert a kémia már megoldja ezt. Csak az a baj, hogy bár a málna málna ízű lesz, a csoki meg csoki, de mégis van ezeknek a fagyiknak egy ugyanolyan alap íze, mert egyféle alapból készülnek. A kézműves fagylaltoknál mi 11 különböző, természetes alapból dolgozunk – más alapja van egy citromfagylaltnak, más egy kókusz-nak, más egy kávé-nak.”



A ZENÉTŐL FINOMABB

„A technológia fejlődése nem egyenlő a minőség romlásával, sőt” – mondja Erdei Nóra. „A modern, profi gépekkel, amelyek másként vágják el a zsírcseppeket és másként levegősítik a masszát, még jobban ki tudjuk használni a természetes alapanyagok tulajdonságait.”

Nóráék fagylaltjának azonban van még egy különleges összetevője is: Tamás éneke. „Tomi családja igazi énekes dinasztia, több szálon kötődnek az Operaházhoz. Ezért is szeretjük, hogy itt találtunk üzlethelyiséget” – me-

séli Nóra. „*En is tenornak készültem, de végül fagyis lettem* – veszi át a szót Tamás. „*Most a fagyiknak éneklek, legtöbbször olasz dalokat, mert nagyon szeretem az olasz zenét. Ezek az energiák valahogy a fagyiba is átkerülnek*” – teszi hozzá nevetve Tamás.

Cselik Judit, a **MAMO Fagyizók** üzletvezetője arról mesél, hogy náluk a technológia nem sokat változott, ugyanazokkal a hagyományos módszerekkel dolgoznak, mint korábban. „*Lehet, hogy ha visszaemlékszünk gyerekkorunkra, talán az a fagyi nem volt ennyire krémes. De az olaszok például már 40 éve ugyanúgy csinálják a fagyit, ugyanazokkal a gépekkel. Jártam Olaszországban olyan kisüzemekben, ahol tényleg 40 éves gépek voltak és gyönyörűen működtek.*”

LOKÁLIS ÍZEK, GLOBÁLIS TRENDK

A budapesti fagyizók érdekes egyensúlyt alakítottak ki a helyi hagyományok és a nemzetközi trendek között. A MAMO fagyizó például tudatosan az olasz gelato vonalat képviseli. „A mi vendégeink a klasszikus olasz ízeket keresik, a tiszta ízeket” – mondja Cselik Judit, aki már hét éve vezeti a Ráday utcai, Tompa utcai és Andrásy úti egységeket.

Ugyanakkor a magyar ízek is megjelennek – bár óvatosan. A Kőfagyi berkenyefagyival, az Erdei Fagyizó madártej, mákos guba és tejfölös túrógombóc ízekkel hozza vissza a múltat. „Nem a piaci igényekhez iga-

Az alapanyagárok emelkedése azonban mindenhol érezhető. „A csokoládé ára egy év alatt a duplájára nőtt. Időjárás, vulkánkitörés, minden befolyásolja. Kistermelői vonalon mindig stabilabb a beszerzés” – számol be Tamás.

MENTESSÉG MINT KIHÍVÁS

A glutén-, tej-, cukormentes opciók már alapelvárásnak számítanak. A mentesség kérdése azonban korántsem egyszerű.

„A fagylalt alapvetően gluténmentes” – magyarázza Cselik Judit a MAMO-ból. A cukormentesség az igazi kihívás, hiszen a fagylaltkészítés egyik alapja a cukrok és zsírok arányának kiegyensúlyozása. „Valamit muszáj beletenni, de nagyon nehéz olyan édesítőt találni, ami nem viszi el a fagyi ízt.”

A Kőfagyinál Rákár Gábor is tapasztalja az igények változását: „Nálunk volt itt a környéken először mentes fagylalt. Először egy, aztán kettő, majd négy, nyolc. Most már a pult nagyjából egynegyedének cukormentesnek kell lenni.”

Az Erdei Fagyizónál pragmatikus megközelítést alkalmaznak. „Mi nem vagyunk egy mentes hely, nálunk nem ez a lényeg, hanem a természetesség” – hangsúlyozza Nóra. „Arra figyelünk, hogy a 16 ízből egy mindig legyen, ami cukormentes, mert ez segítség lehet egy cukorbetegnek, ha szeretne egy jó fagylaltot enni.” – teszi hozzá Tamás.

AZ ÖRÖK KEDVENCEK

Minden fagyizóban vannak olyan ízek, amelyeket egyszerűen nem lehet kivenni a kínálatból. „Pisztácia, csoki, citrom. Mindegy, hogy mit találunk ki, ez a top három” – sorolja Tamás az Erdei Fagyizó slágereit. „Olyan különlegességeink is jól fogynak, mint a meggy-levés, az áfonyás sajttorta vagy a Rákóczi-túrós.”

„A Kőfagyiban van olyan vásárló, hogy ha benéz a pultba és nincs pistácia, azt kérdezi: nincs fagylalt? Hiába van ott 18 másik íz” – meséli Gábor.

A kísérletezés azonban fontos része a fejlődésnek. A Kőfagyi uborka- és Aperol Spritz fagyija két nagy közönségkedvenc, meleg időben igazi slágerek. Kedveltek a borfagyik is, amelyek egyharmada valóban bor. „Bármennyit megehet az ember, nem érzi, de kettő után már nem vezetnék. Úgy a biztonság kedvéért” – mondja Gábor.

MAGÁTÓL JÓ

A budapesti fagylaltkultúra visszatért a természetes alapanyagokhoz – nem pusztán nosztalgiaiból, hanem tudatos döntésként. Ahogy Rákár Gábor mondja: „Ha magától jó, akkor jó, ha meg nem jó, akkor meg hiába hirdeted, hogy jó, mert nem lesz jó.” Ez az egyszerű igazság vezérli ma a város legjobb fagylaltosait.

Kovács Haraszi Ágnes riportja
Fotó: BKIK archívum

zodtunk ebben, hanem ahhoz a saját, belső igényhez, hogy a nagymamától hozott ízvilágot megalkossam” – meséli Tamás.

CSOKOLÁDÉ ÉS VULKÁNKITÖRÉS

A minőségi fagylaltkészítés elválaszthatatlan a tudatos beszerzéstől. A Kőfagyi esetében a szezonális és a helyi beszerzés kifejezetten hangsúlyos: „Mi megmondjuk, hogy mit honnan veszünk. A barackot Zánkán, Piroska nénitől vesszük, a füge a sajátunk. Tegnapelőtt pont berkenyét szedtem, még lila a kezem tőle.”