



KÓSTOLTA MÁR? KÜLÖNLEGES ÉLELMISZEREK

sanova is, a Camorra maffia meg számos alkalommal rabolt parmezángurigákat, amiben nincs semmi különös, hiszen a sajt a Mediciek idejében fizetőeszközü szolgálta, még bankot is alapítottak nem aranyra, hanem parmezánfedezetre alapozva: a Credito Emiliano bankban néhány éve félmillió sajtkorongot tároltak 200 millió euró értékben.

Egy guriga parmezán 35-40 kilós, ehhez 400 liter tejet használnak fel. Az alvadékokat kicsi darabokra aprítják. Szinte minden savót eltávolítanak belőle utómelegítéssel. Az alvadékokat megformázzák a ma is ismert formákra. A kérgét sóval mosás, dörzsölik. Majd legalább húsz napig áll a sajt folyamatos forgatás közben. Az érlelési idő 12-30 hónap. Létezik ennél idősebb sajt is, ám az már csak válogatott ínycsemegeknek ajánlható.

A minőség-ellenőrzés utolsó szakasza az úgynevezett kalapácsolás, amikor is a Consorzio mestere egy kalapács segítségével megkocogtatja a sajtot, nincsenek-e benne légbuborékok, mert akkor nem kaphatja meg az első osztályú minősítést jelentő billogot. Jellegzetes íze glutamát tartalmának köszönhető. Ilyen koncentrációban csak egyes ritka kék sajtokban található meg. Érdekesség, hogy ízében van egy nehezen meghatározható íz, amely a pármái sonkában is felfedezhető. Ez az ötödik íz: az umami. Az umami fokozza az ételek természetes ízét, feleslegessé teszi a többi fűszert, kellemes utóíz hagy a szájban és mély benyomást a lélekben.

A tengeri alga mellett a legtöbb glutaminsav a parmezánban található, sokak szerint ez a pizza titka. Mások szerint inkább az apró, ropogós kis darabok, a tirozin nevű - az érlelés során kialakuló - aminosav kristályai. Ez a ropogás a jó minőségű parmezán fokmérője.

A parmezán gyengébb változatai: a nagyipari módszerekkel készült Grana Padano és Gran Moravia, ezeket szokták összekeverni az igazi parmezánnal. Egy időben árultak reszelt parmezánként fahorgáccsal kevert száraz sajtport is, de ezt könnyű felismerni a színéről és az állagáról.

Összetételét tekintve a parmezán jellemzője a rendkívül magas ásványianyag- (kalcium 1155 mg/100 g), a magas fehérje- (32,4 g/100 g) és a viszonylag alacsony zsírtartalom (29,7%), ezért Olaszországban már kis csomagos változatban is árulják, ami a gyerekek uzsonnádobozába is betehető. Külön előny, hogy a hosszú érlelés során lejátszódó folyamatok hatására egyszerű az emésztése is.

A parmezán konyhai felhasználása szinte végtelen. Fiatal korban önállóan, az érlelteteket (lehetőleg microplain reszelőn) reszelve tésztákra, carpaccióra, krémlevesekhez, húsgombócok ízesítésére, salátákra, mártások készítéséhez használhatjuk. Remek csemegét készíthetünk egy teflonbevonatú serpenyőben enyhén megolvasztott sajtból is, ha azt utána kiöntjük egy sütőpapírra és hagyjuk

kihűlni. Igazi ínycsemegek még fagyaltot is készíthetnek belőle. Csodás kombináció a parmezándarabokra csöpögtetett modenai balzsamecet. Fontos szabály, hogy halas, kagylós tésztákra nem reszelünk sajtot (kivéve a rákfélékkel készületeket). A vákuumfóliázott igazi parmezánt hűtőben hetekig eltarthatjuk. Ha jégvirágszerű fehér foltok alakulnak ki a sajt felszínén, nem kell megijedni, egyszerűen kaparjuk le. Nagyobb mennyiséget le is lehet fagyasztani, de érdemesebb frissen vásárolni.

DELIZIA

* *Gourmet & More* *

