

NAGY kalács TESZT

Húsvétkor a kalács becsatlakozik az ünnepi ételek sorába. A húsvét jól ismert jelképe, a tojás a kenyérben is megjelenik, így lesz belőle kalács, a negyvennapos böjt után asztalra kerülő sonka méltó körete.

A **Magyar Konyha** és a **Pannon Gasztronómiai Akadémia** közös tesztjével azoknak segítünk, akik pékségben vásárolják meg ezt az ünnepi finomságot.

Szöveg: **Salamon Csaba** • Fotók: **Bielik István**

Kiskalácsom, nagykalácsom



**PANIFICIO
IL BASILICO**
Budapest

PONT:
1 6

Nagyon finom, foszlós állag, jó íz.



ARTIZÁN
Budapest

PONT:
1 6

Illatos, puha, gazdag vajjas-sós íz.



ARÁM
Budapest

PONT:
1 5

Lágy, olajos állagú, de könnyű tészta, tojásos karakter.



PIPACS
Budapest

PONT:
1 4, 5

Érdekes, nem tipikus megjelenés, tömör állag, de ízében igazi kalács.



MARMORSTEIN
Budapest

PONT:
1 4

Jó szerkezet, könnyű tészta, enyhén sós.



úsvét idején sokféle kerül édes kalácsszerűség az asztalra. A mai, hosszúkás kalácsokkal szemben régebben a kerek

forma volt jellemző. A szerb česnica vagy görög krisztopszomo ma is ezt a hagyományt követi, tetejüket gyakran díszíti keresztforma.

Kezdetben a fonott kalácsot is kör alakúra formázták, az egymásba fonódó tésztacsíkok a tövisszorosút szimbolizálták. A görög fonott cureki lehet kerek és hosszúkás is, gyakran vörösre festett tojások is kikandikálnak belőle. Az olasz „húsvéti galamb” (colomba di Pasqua) modernebb találmány, panettonetésztából készül.

Mivel a magyar kalács húsvétkor nem a bögre kakaó, hanem a sonka mellé társul, nem baj, ha nem desszertszerűen édes, az sem baj, ha sós. Sokan otthon sütik, de a pékségek is készülnek ilyenkor a saját verziójukkal. Tesztünkben a kisebb péküzemek kínálatát igyekeztünk felmérni. Friss termékről lévén szó, a kalácsokat a teszt napján szereztük be, ezért most jobbra a Budapest környéki kínálatból tudtunk válogatni.

A LEGJOBBAK

A két legjobb eredményt elérő kalács közel egyforma pontszámot



ÍGY TESZTELTÜNK

Vaktesztelés történt, a zsűritagok (Dalnoki Bence, Babik Edit, Bálint Levente, Ben Morris, Bíró Lajos, Juhos József, Nagy Róbert és Okvátovity Dóra) sorszámozott mintákat kóstoltak. A Stand étterem biztosította a teszt helyszínét. A pontozás 20 pontos rendszerben történt. A zsűri által adott pontszámok (tételenként a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagyva) alapján állítottuk fel a tesztalanyok közötti sorrendet, a jelzett pontszám az ilyen módon számolt összpontszámból képzett átlag, 0,5-re kerekítve.

kapott, ezért két első helyezettet is hirdetünk. A Budapesten (és Szentendrén, Veresegyházon) boltot üzemeltető Panificio di Basilico kalácsa esetében a zsűrit a kalács állaga nyűgözte le. Az Artizán pékség kalácsánál inkább a gazdag ízt emelték ki. Második helyen az Arám pékség végzett, kalácsuk könnyű tésztájú, kellő beltarta-

lommal, ízében erősen tojásos karaktert hordoz. A bronzérmes megszerző Pipacs világos színű, tömör veknije ránézésre inkább kenyérnek, mint kalácsnak tűnik, de ízében hozza azt, amit egy kalácstól elvárunk. Összességében mindegyik, a táblázatban szereplő termék megfelelő lehet az ünnepi asztalra. MK



Nagyon jó

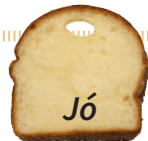
VAJ

Budapest

PONT:

1 3

Az egyszerű, de korrektül elkészített kalács mintapéldája.



Jó

KISKIFLI

Diósd

PONT:

1 2, 5

Könnyű szerkezet, kissé pirult jelleg.



Jó

FÉLEGYHÁZI

Kiskunfélegyháza

PONT:

1 2, 5

Tipikus kalács, némi utóízzel.



Jó

PÉKMŰHELY

Budapest

PONT:

1 1, 5

Szép forma, ízében átlagos.



Ajánlható

JACQUES LISZT

Budapest

PONT:

9

Kissé sós, élesztős íz.