



NAGY
virslit-
TESZT



A FRANKFURTIK vékony kolbásza a középkor óta ismert és kedvelt csemege. Johann Georg Lahner frankfurti hentesmester az 1800-as évek elején Bécsbe költözött, és üzletében a magával hozott recept szerint „frankfurti” kolbászt kezdett készíteni. A kolbász népszerű lett, a császári udvar is szívesen rendelt belőle. Magyarországra a Frankfurter Würstl immáron bécsi virsliként jutott el és lett népszerű.

Németországban Frankfurter megnevezéssel csak valóban Frankfurtban, sertéshúsból készült, juhbélbe töltött és enyhén füstölt kolbászkákat szabad forgalomba hozni. Ausztriában ilyen megkötés régebben sem létezett, így Herr Lahner bécsi virslijéhez a sertés mellé marhahúst is kevert, és az osztrák virsli ma is jellemzően sertés-marha vegyes húsból készül.

A prémium kategóriában nálunk a sertés a jellemző alapanyag. A magyar élelmiszerkönyv előírásai szerint virslinek csak a legalább 51% húst tartalmazó rudakat lehet hívni – az ilyen, húst épphogy többségben tartalmazó

HOGYAN FŐZZÜK A VIRSLIT?

A virslit főzve vásároljuk, hiszen a hentesüzemből hőkezelve kerül ki, ezért otthon már csak melegíteni kell. Elég, ha gyöngyöző, 80 fokos vízben néhány percig áztatjuk. Ez idő alatt kellően átmelegszik, de nem durran szét, roppanós marad.

termékekkel szemben érdemes a „80%-os” vagy még húsosabb virsliket választani. Tesztünkben is a prémium szegmensbe tartozó, juhbélbe vagy emészthető kollagénbe töltött virslik kínálatát igyekeztünk felmérni. A zsúri elé kerülő darabokat hipermarketekben, hentesboltokban és termelőknél szereztük be.

A LEGJOBB VIRSLIK

A jó virsli nem mindenki számára ugyanazt jelenti, a tesztjeink tapasztalatai alapján kétfajta magyar ízlést különböztethetünk meg: valaki számára a roppanóság az első, és az ízben esetleg semlegesebb, németes-osztrákos virsli az etalon, mások inkább a húsos, telt ízű karaktert kedvelik, amely sokszor inkább szaftos, mint roppan. Emiatt bár sok virsli kapott 13-14 pontot is, az átlagos pontszámok más termékekhez képest most alacsonyabbak lettek; azok a virslik szerepeltek legjobban, amelyek a

jó alapminőség mellett mindkét ízlésnek megfeleltek.

• Az első helyezett Berger virslik a Hegyvidék bevásárlóközpont hentesboltjából (Hússzabóság) származtak. Az osztrák virsli mindent hoz, amit egy virslitől elvárunk: roppan, jóízű, de a zsúritagok az illatát is kiemelték.

• A képzeletbeli ezüstérmet a 2Z Hús virslije kapja. Az érdi főút menti, népszerű hentesboltban sokféle saját készítésű terméket kínálnak a felvágottaktól a füstölt árukig, virslijüknél a zsúri

a kifejezetten húsos karaktert, a kiemelkedő ízt hangsúlyozta, de állagát, a roppanóságot tekintve nem ez volt a legjobb.

• A harmadik helyre egy szinte mindenhol kapható termék, a Kometa Bécsi virslije került. A zsúri-nek elsősorban kollagénes állaga és kellemesen füstös aromája tetszett.

A pontszámokat tekintve a táblázatban szereplő többi virsli sem sokkal maradt le a dobogóra került társaiktól, kerekítve valamennyi eléri a 10 pontot, így mindegyik az ajánlott kategóriába került. MK

ÍGY TESZTELTÜNK

A szokásos módon vaktesztelés történt, a zsúritagok – Bálint Levente, Balogh Krisztián, Ben Morris, Bíró Lajos, Jahni László, Károly József, Madary Orsolya, Nagy Róbert, Nusser István – sorszámozott mintákat kóstoltak. A Stand Étterem biztosította a teszt helyszínét, munkatársai a tesztanyagok beszerzésében és a lebonyolításban is közreműködtek.

A pontozás a szokásos 20 pontos rendszerben történt. A zsúri által adott pontszámok (tételenként a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagyva) alapján állítottuk fel a tesztanyagok közötti sorrendet, a jelzett pontszám az ilyen módon számolt összpontszámból képezett átlag, 0,5-re kerekítve.

Roppanósak, szaftosak

Szilveszterkor boldogok a virslikészítők, hiszen sok fogy a portékájukból. De vajon melyikért nyúljunk? A **Pannon Gasztronómiai Akadémiával** közösen végzett tesztünkkel ebben segítünk.

SZÖVEG: SALAMON CSABA • FOTÓK: BIELIK ISTVÁN

										
1	2	3	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)	Ajánlott (9-10 pont)
BERGER Hússzabóság. PONT: 12	2Z HÚS, ÉRD termelő PONT: 11,5	KOMÉTA BÉCSI PONT: 11,5	DARNÓI PATTANÓS PONT: 10,5	PRIVÁT HÚS PONT: 10,5	GREISINGER A SONKÁS PONT: 10,5	GIERLINGER PONT: 10	WIESBAUER BÉCSI PONT: 10	PICK PICCOLINO PONT: 10	GISSINGER A SONKÁS PONT: 10	TIBESZ HÚS, VERŐCE TERMELŐ PONT: 10
Roppanós, illatos, ízletes, kellemes aroma	Enyhén füstös illat, kiemelkedő íz, kifejezetten húsos karakter	Jó állagú, szaftos, kellemes illattal	Intenzív szín, kellemes, szalonnás aroma	Kevésbé roppanós, illata jó, íze megfelelő	Szaftos, homogén állagú virsli	Világos színű, roppanós, nem annyira intenzív íz	Szép állag, roppanós, fűszeres	Roppanós, füstös karakterű virsli	Jól elkészített, kevésbé szaftos virsli	A szokásosnál paprikásabb, kevésbé intenzív íz