



TEJFÖLÖK HARCA

A Magyar Konyha Magazin és a Pannon Gasztronómiai Akadémia közös tesztjén ezúttal a kereskedelemben kapható, jobb minőségű tejfölöket kóstolta meg a szakértő zsűri.

SZÖVEG: SALAMON CSABA • FOTÓK: BIELIK ISTVÁN



A TEJFÖL igazi négy évszakos alapanyagunk, a töltött káposztától a főzelékeken át a könnyű nyári gyümölcslevesig számtalan ételben előfordul. Tesztünkben elsősorban a könnyen hozzáférhető, ugyanakkor a prémium szegmensbe tartozó, de legalább húsz százalékos zsírtartalmú termékek közül válogattunk. A jó tejföl valószínűleg mindenki számára egyforma: sűrű, krémes állagú, íze

CSUPORBÓL ÉS GYÁRBÓL

Ha a frissen fejt tejet szobahőmérsékleten állni hagyják, néhány óra után már kiül a tetejére a színe, azaz a zsír. Pár nap alatt a tej megalvad, és le lehet fölözni róla a zsírosabb részt. A tejföl hagyományosan ilyen egyszerű módon készül. A modern tejipar nem vár napokat, a tejszínt még édesen kiválasztják, majd oltóanyagokkal gyorsítják a „savanyodást”. Az alkalmazott technológiák, a felhasznált oltóanyagok különbözősége miatt lehet az ipari méretekben készülő tejfölök között nagy minőségbeli különbség.

kellemesen savanykás, mellékíz nélkül.

A LEGJOBBAK

Egy tejipari termék, a Mizo-féle tejföl lett a teszt első helyezettje. Származása ellenére a tesztalanyok közül ez volt az, amely a legjobban emlékeztetett a klasszikus házi tejföldre: tejszínesen krémesnek, aludttejes ízűnek írták le a zsúritagok. Második helyre a Cserpes sajtműhely tejföle jutott be, szintén remekül hozva a klasszikus tejföl ízvilágát és állagát. A bronzérmes a Martontej terméke kapta: jó állaga mellett kevésbé savas karakter jellemezte.

A táblázatban szereplő többi termék is jó szívvel ajánlható a pontszámai alapján.



NEMZETEK ÉS TEJFÖLÖK

A magyar átlagos tejföl 20%-os zsírtartalmú, bár valószínűleg régebben a csupor tetejéről lekanalizott anyag ennél zsírosabb is lehetett. A szláv népek smetanája/smotanája a magyarhoz hasonló (mivel a szó tejszínt is jelent, a boltban a kysla/kisla jelzöt is keressük a csomagoláson). Az angol sour cream a magyarnál jellemzően soványabb, a francia crème fraîche viszont édeskeesebb és sokkal zsírosabb, jellemzően 30% feletti zsírtartalommal.

Talán sehol sem jellemző a tejföl annyira széles körű használata, mint a magyar konyhában. A hűvösebb területeken, hegyvidékeken, ahol a modern hűtési lehetőségek megjelenése előtt is alkalmas volt rá a klíma, inkább érlelt sajtok formájában tartósították a tejet, míg a magyar alföldön mindig is inkább a gyorsan készülő, hamar el is fogyasztható túró és tejföl készült belőle.

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 – sorsozott mintákat kóstoltak. Ezúttal is a Stand étterem biztosította a teszt helyszínét, munkatársai a termékek beszerzésében és a lebonyolításban is közreműködtek. A pontozás a szokásos 20 pontos rendszerben történt. A zsűri által adott pontszámok (tételenként a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagyva) alapján állítottuk fel a termékek közötti sorrendet, a jelzett pontszám az ilyen módon számolt összpontszámából képzett átlag, 0,5-re kerekítve.



1

MIZO
PONT:
13,5

Házias karakter, aludttejes íz, tejszínesen krémes állag



2

**CSERPES
SAJTMŰHELY**
PONT:
13,5

Finom ízű, klasszikus tejföl



3

MARTONTEJ
PONT:
12

Jó állagú, kevésbé savas, inkább tejes ízű



Jó

GALLÓ
PONT:
11

Kellemesen savas, joghurtosan könnyed, de intenzív íz



Jó

NÁDUDVARI (25%)
PONT:
11

Sűrű állagú, aromája kéksajtra emlékeztet



Ajánlott

**SAJTANGYAL
A SONKÁS**
PONT:
10,5

Állaga jó, íze kevésbé intenzív



Ajánlott

MESÉS
PONT:
10

A szokásosnál kicsit hígabb, aludttejes utóízzel



Ajánlott

ZOTT PRIMO
PONT:
9,5

Szép szín, kevésbé jellegzetes íz, jó állag



Ajánlott

AUCHAN (25%)
PONT:
9,5

Kissé vékony, némi mellékízzel