

Az édességkészítés és a cukrászat története



Az édességkészítés története valószínűleg egyidős az édes ízű anyagok megismerésével és fogyasztásával. Igen korán felismerték, hogy az édességek felfrissítik a nehéz fizikai munkát végzőket. Először a mézet, a mézből készült csemegéket fogyasztották, majd a szacharóz megismerése nyomán bővült a választék.

Az édességek készítése évezredekig házi és manufaktúras tevékenység volt, csupán a 19. században kezdett szétválni a cukrászat és az édesipar.

A kakaóbabról i. e. 600-ból származik az első fennmaradt emlék, amely szerint a

Yucatán-félszigeten kakaó termesztésével foglalkoztak. 1502-ben Kolumbusz is megkóstolta, de nem nyerte el a tetszését. 1528-ban Cortez hozta át Európába az első kakaóbab-szállítmányt. A 17. századtól vált kedveltté, ettől kezdve egészen a 19. század végéig folyékony csokoládét fogyasztottak.

1875-ben a svájci *Daniel Peter* „feltalálta” a tejszokoládét, 1880-ban *Rodolphe Lindt* az olvadó csokoládét. Ezzel indult el a svájci csokoládégyártás. Nagy mestereinek emlékét – François Luis CAILLER, Philippe SUCHARD, Jacques FOULIER, Charles Amédée KOMLER, Aquilina Rodolphe SPRUNGLI-AMMAN, Jacques KLAUS, Daniel PETER, Henri NESTLÉ, Johann Georg MUNZ, Rodolphe LINDT, Jean TOBLER – egy-egy csokoládémárka őrzi.

Hazánkban az édességek készítése kezdetben a gyógyszerészek feladata volt, az édes ételek készítésének első helyszínei pedig a királyi, főúri, papi konyhák. A szacharóz édességkészítésre való felhasználását bizonyító első adat 1419-ből származik. Később Mátyás király feleségével, Beatrix királynéval érkeztek olyan olasz, a gyógyszerkészítéshez értő specialis-

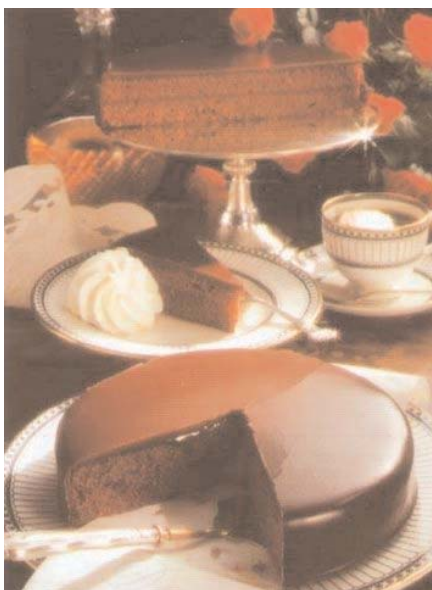
ták, akik édességeket is előállítottak. Az édességkészítés és gyógyszerészet elkülönülése csupán a 16. század végén kezdődött meg. Az édességkészítés mestereit még a 19. század elején is „tsemegetsináló”-nak nevezték. A cukrász szót elsőként Széchenyi használta.

Az első, eladásra is termelő édességkészítők a mézeskalácsosok voltak. Később jelentek meg a finomsütők, majd a gyógyszerészek. Az utóbbiak kiemelkedő tevékenységet végeztek, ők szállították a cukrot és a belőle készített csemegéket a nagy udvartartásoknak. A 17. sz. végéig ők töltötték be a cukrászda szerepét.

Az édességkészítés gyáripari kialakulása több évtizeddel elmaradt Európától. Még a 19. században a cseh és az osztrák ipar elégitette ki a cukorka-, a csokoládé- és a lisztesédesség-szükségletet.

A magyarországi édesipart bevándorló svájci cukrászok alapították Pesten és Budán, de megjelentek az olasz készítők is.





Az első csokoládégyárat *Dremmel* alapította Pesten. A cukorkakészítés a 19. sz. utolsó harmadában alakult ki. Pesten *Stühmer Frigyes*, Sopronban *Weisz József*, Győrben az *Árpás Cukorkagyár* volt a leghíresebb 1846-ban. 1884 után *Gerbeaud Emil* kezdte el Magyarországon a bonbon előállítását.

A 20. század első felében jöttek létre a *Stühmer*, *Gerbeaud*, *Stollwerck*, *Schmidt*, a *Hunnia Csokoládé- és Cukorkagyárak*. A *Szerencsi Csokoládégyár* 1923-tól működik.

Az édesipari lisztesárúk iparszerű ter-

melése 1880-ban, Győrben kezdődött egy gőzmalom átalakításával, a későbbi Győri Kecs-és Ostyagyár helyén. Jelenleg működő édesipari lisztesáru gyárak a Győri Kecs Kft. (United Biscuit), a Nestlé, a Stollwerck, a Kraft Jacobs Suchard Kft., a Fundy Kft., a Sweet Point, a Ziegler Ostyasütő, a Detki Kecs Kft., a Karamell Édesipari Kft. Ezt egészítik ki a cukrászüzemek, mint a budapesti Szamos, a Bakos, a Szabó vagy a szolnoki Marcipán Cukrászda.

A korszerű táplálkozási felfogás szerint csökkenteni kell a túlzott édességfogyasztást. A hangsúly azonban egyrészt a mennyiségen, másrészt a fogyasztás idején van. Az utolsó fogásként – és nem éhségcsillapítóként – elfogyasztott sütemények fokozzák a gasztronómiai élvezetet. A süteményekhez felhasznált töltelékek – különösen, ha méz, dió, mogyoró, mák, túró stb. – táplálkozási szempontból is értékes esszenciális olajokhoz, fehérjékhez, ásványi anyagokhoz, egyszerű szénhidrátokhoz juttatják a szervezetet.