

„Akin már a zeller sem segít, világgá mehet” Amerikában nagy divat - nálunk felfedezésre vár

Több forrás a Földközi-tenger medencéjét határozza meg származása helyének. Ugyan írásos dokumentumok ezt nem támasztják alá, de - ahogy több zöldség- és gyümölcsféle esetében - egyiptomi sírrajzokon már fel-felbukkan a zeller...

Természetesen ezekben az időkben még tudatos zellertermesztésről nem beszélhetünk, de a vadzeller (mocsári zeller) a meleg, napsütötte helyeken mindenhol megtalálható volt, szinte földgolyónk valamennyi kontinensén.

TALÁN AJZÓSZER

Az első irodalmi hivatkozás a nagy görög történetírótól, Homérosztól származik, aki az *Odüsszeusz* kalandos utazásait leíró művében, az Odüsszeiában szelinon néven említi. A költő szerint a görög hajóst és katonáit az ebből készült főzettel tudta hosszú ideig maradásra bírni a nimfa. Talán ez alapján híresült el a zeller mint afrodiziakum, és bár a modern tudomány nem támasztotta alá ezt az állítást, nem cáfolja, hogy alkalmazása fokozza az alhasi vérkeringést, így javítja a kismencede energia- és vérellátását. A népi bölcsesség szerint „amelyik férfin már a zeller sem segít, akár világgá is mehet”.

LEHET ÉPPE ORVOSSÁG

Az antik görögök mindenesetre tiszteletben tartották a vadzeller, a Nemea tartományban rendezett sportversenyeken a győztes atléták zeller-csokrot kaptak, és homlokukat zellerből font koszorúval ékesíthették. Gyógyító mivoltát már az időszámítás előtt ismerték, a rómaiak vértisztító hatást tulajdonítottak neki, vízajtóként és idegrendszer-stimulálóként alkalmazták. Legyen szó emésztési zavarokról, ná-

háról, fogfájásról, zellert írtak fel gyógyírként a doktorok.

HOZZÁNK A RÓMAIAK HOZTÁK

Jótevény hatását egy IX. századi vers említi először, a középkorban kezdődött a tudatos termesztése. A Kárpát-medencébe a rómaiak hozták az első vadzellermagokat, a konyhakerti növények sorába - olasz közvetítéssel - a reneszánsz időkben került, tömeges elterjedése a XVII. századi német hatás következménye, akárcsak elnevezése, a görög eredetiből származtatott német „sellerie” változat nyomán.

Magyarországon a zeller manapság nem szerepel a legnépszerűbb, termesztett zöldségek között. Vetésterülete - hazánkban kizárólag a gumós zellert termesztik - folyamatosan csökken, pedig kitűnően bírja a hideg időjárását.

A GUMÓJÁT VAGY A SZÁRÁT

Napjainkban három fajtája ismert: a gumós, a halványító- és a metélőzeller. Míg a Kárpát-medencében és Európa középső és keleti területein a gumós fajta az ismertebb, Nyugat-Európában és a tengerentúlon a halványítózeller (más néven angol zeller) népszerű a konyhákban, amikor nem a gumót, hanem a lédús és húsos szárát használják fel.

ROSTOS ÉS KESERŰ

A konyhán már a rómaiak is használták a zellert - elsősorban ételek ízesítésére. A konyhaművészetben a XVII. században jelent meg, ekkor írták le az

első zelleres recepteket. A zsenge leveleket és a finomabb hajtásokat öntettel készítették el, azonban keserű mellékíze miatt nem aratott átütő sikert. A zeller csak a XIX. században vált általánosan használt zöldséggé, miután elterjed ma is ismert, nemesített változata, amelyből a fajtára jellemző rostosságot jórészt sikerült „kiküszöbölni”. A burgonya térhódítása előtt népszerű köretnek számított.



A WALDORF-ASTORIA FŐPINCÉRE A KONYHÁBA MEGY

Napjainkban ismét ízesítésre használják, pedig népszerűsége csúcspontján a topgasztronómiában is szerepet játszott a zeller. 1896-ban történt, hogy a New York-i Waldorf-Astoria főpincére, bizonyos *Oscar Tschirky* kockára vágott almából, zellerből és majonézból kreált salátával lepte meg egy másfél ezres parti közönséget. Az 1908-ban általa kiadott szakácskönyvben kiemeli, hogy a Waldorf-saláta (ezt a nevet kapta a kreáció) kizárólag kiváló minőségű majonézzel készíthető el... A derék Tschirky úr receptjét azóta többen „modernizálták”, a zeller szára helyett a gumót használják, vagy dióval „vadítják meg” a salátát.

MÁRTÁS, PÜRÉ, RÁNTOTT, KRÉM, SÓT BÓLÉ IS LEHET

Pedig a zöldség számtalan kreatív módon használható. Például az egyben sült húsok alá zöldségágyat terítve vagy a hús elkészülte után, zeller felhasználásával a zöldségeket pürésítve, mártásként. A zellergumó szeletelve, előfőzve és panírozva kirántható. Amerikában krémnek elkészítve, kenyérre kenve szívesen fogyasztják, és népszerű a „mártogatós” előételek között is - étvágygerjesztőként. A brit gasztrókultúra része a zellerből, amelyben a zöldség mellett konyak, triple sec, vörös- és fehérbor, cukor és szóda található.

Kolbe Gábor



BUDAPESTI NAGYBANI PIAC ZRT.

BUDAPEST WHOLESALE MARKET CO.



BUDAPESTI
NAGYBANI
PIAC
Zrt.



Wholesale
Markets
Foundation

www.nagybani.hu

1239 Budapest, Nagykörösi út 353.
Tel.: +36-1/814-5300 Fax: +36-1/ 285-5333