

Banánnagyhatalom lettünk?

Amíg a zöld sárgára vált – banánérlelés a Nagybanin



Igazán szerencsés, aki a mostanában tartósan berendezkedett, csikorgó hidegben kipróbálhatja, milyen is az a „banánérlelő” hőmérséklet. Bár kellemesebb, mint az odakint repkedő mínuszok, de azért a télikabát nem kívánkozik le arról, aki ellátogathat a Budapesti Nagybanin Piac (BNP) banánérlelő kamráiba.

Manapság már nem csak a téli időszakban a legnépszerűbb gyümölcsök egyike a banán. Biztos van, aki még emlékszik a nyolcvanas évek kigyózó soraira a főváros boltjai előtt, amikor a „banán érkezett”, és a zöldes jöndulata folytán a pult alól lehetett hozzájutni a különleges finomsághoz. Ma már hetente több tíz tonna kerül az áruházak,

üzletek polcaira, gyümölcsexportunk több mint felét teszi ki, és az egy főre jutó banánfogyasztás Magyarországon eléri az évi hét kilót.

A méregzöld banán itthon érlelődik tovább

„Talán nem sokan tudják, hogy a banán nem készen, azaz sárgára érve érkezik az országba, hanem éretlenül szedik le és csomagolják, majd szállítják hozzánk – mondja Bodor József banánérlelő mester. – A beérkezett gyümölcsöt aztán itt, nálunk, a kamrákban érleljük szép sárgára, és ilyen állapotban vásárolhatják meg az áruházakban, zöldségesüzletekben a fogyasztók.” A nagybanin piacon már több éve üzemelnek banánérlelő raktárak, tavaly újabb épületet is nyitottak e célra, mondja Bodor József, akinek saját cége működteti ezt a vállalkozást.

Mit csinál az érlelőmester?

Az érlelőmester feladata annyi, hogy megállapítsa, milyen érettségi állapotú a beérkezett gyümölcs, és eldöntse, hogy annak függvényében milyen átfutással kerüljön kiskereskedelmi forgalomba. Valamint ő az, aki eldönti, hogy milyen hosszú lesz a fűtők gázkezelése. A tapasztalt szakembernek ennek megállapítására elég néhány másodperc: megvágja a gyümölcsöt, és a héj vastagságából, illetve annak állagából tud dönteni a további kezeléssel.

Az érlelés folyamata

A gyümölcs 15 fokos hőmérsékleten érkezik meg az érlelőbe, amelyet fokozatosan 18 fokra fűtenek fel. A méregzölden érkező banánt megfelelő előkészítés után ötszázalékos nitrogén-dioxiddal kezelik, az így beinduló kémiai folyamatok felgyorsítják az érés folyamatát, de úgy, hogy ezzel a gyümölcs összetétele nem változik meg. „A gázkezelés hossza percekben mérhető, általában 30-40 percig tart ez a folyamat – magyarázza Bodor József –, minél hosszabb ez az időszak, annál hamarabb érik be a banán. Ennek tartama normál esetben öt-hat nap, ekkor válik piacképes, a kereskedelemben eladható gyümölcsé. Ez alatt az idő alatt lassan, folyamatosan hűtjük vissza a kamrát.”

A banánlevél ma nagyon trendi

Bodor Józsefék érlelőkamrái a legmodernebb technológiát képviselik, egy boksban 1104 karton érlelődhet, a teljes kapacitás 120 tonna. A kamrák a legtöbb gyümölcs hűtésére is alkalmasak. „A gasztronómia különleges kívánságainak kielégítésére



is képesek vagyunk, a legtöbb esetben banánlevelet keresnek a vendég látást képviselő megrendelőink, ez ma nagyon trendi a csúcsgasztronómiában – bólint Bodor József. – Az úgynevezett főzőbanánt egyáltalán nem érleljük, az egy különleges, az általánosan ismertnél vastagabb fajta, amelyet méregzölden, teljesen éretlenül visznek el a vásárlók.”

Rövid tanfolyam, majd 15 éves gyakorlat kell

Az érlelőrendszer a BNP banánérlelő kamráiban teljesen automatizált: a folyamatokat számítógép vezérli, természetesen az érlelőmester által előzetesen betáplált értékek figyelembevételével. A szükséges ismereteket négy-öt hetes, az érlelőrendszert gyártó és telepítő cég által szervezett tanfolyamon lehet elsajátítani. „Ezután már csak 15 év gyakorlat szükséges, és máris bárki tapasztalt banánérlelő lehet” – ad búcsúzásképp mosolyogva tanácsot Bodor József. (x)

A banán mint üdítő kivétel

„A mai, modern cukrászatban is törekszünk arra, hogy szezonális, friss gyümölcsöket használjunk. Nem kell bizonygatni, hogy ezeknek a legjobb az ízük, így ebből tudjuk a vásárló számára a legjobb termékeket előállítani. A magyar vásárlók megszokták a hazai gyümölcsök ízvilágát, ezeket kell visszaadnunk, akár alapanyagként, akár díszítésre használjuk őket.

Sokszor tapasztaljuk, hogy a külföldről beszállított termékek nem ezeket az ízeket hordozzák, de még a hazai, primőr vagy éppen meglegházi gyümölcsök sem tudják azt nyújtani, amit a szezonális, napon érlelt darabok. A banán ebből a szempontból talán kivétel, mert a gázosítás és a raktárban történő érlelés ebben az esetben szükséges, hiszen ezek a kényes gyümölcsök másképp nem tudnak eljutni a hazai felhasználókhoz úgy, hogy teljes értékűek lehessenek.

Mi általában szezonális gyümölcsöket dolgozunk fel sokkoló hűtés után, így megmarad a gyümölcs összes értéke, aromája, savassága. Tavaly például csak barackból 3 ezer kilogrammot raktunk el lekvárnak, természetesen a legjobb, legízesebb fajtából.”

(Zila László, mestercukrász)