



Amerikából jelentem LXXIII. - Bagel

2011 január 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A bagel roppant kedvelt pékáru Amerikában, különösen New York környékén. A bagel shop-ok egymást érik és nincs reggeli bagel nélkül. Rengeteg ízben kapható, általában hatosával veszik az emberek és krémsajttal fogyasztják. Pirítósnak, de szendvicsnek is népszerű?.

A bagel tészája tömör, kissé rágós, külseje fényes, barna, ropogós, közepén lyukkal, mely nemcsak a masszív

tészta jobb átsülését biztosítja, de egyben a szállítást, a tárolást is megkönnyíti, mivel a lyukon keresztül átvezetett madzagra f?zve jut el egyik hely?l a másikra a pékáru. Frissen a legfinomabb, de piritósnak napok múlva is élvezhet?. Jól t?ri a fagyasztást is, így az általunk vásároltat is lefagyaszthatjuk, de a boltokban gyárilag is kapható fagyasztott bagel, ám semmi sem finomabb, mint a friss bagel illata.

A bagel több száz évre visszatekint? pékáru, s nemcsak Amerikában, de Kanadában, Angliában is népszerű, különösen a zsidók lakta városokban. Innen ered a New York környéki nagy népszerűség is.

A legendával ellentétben, nem azért kengyel formájú, mert tisztelgés Jan Sobieski, lengyel király el?tt, aki a törökök ellen gy?zedelmeskedett 1683-ban. Az els? bagelt jóval el?bb készítették Krakkó-ban, a bublik mintájára, melyet a keresztények fogyasztottak a böjt idején. A lengyel zsidó családok ezt a pékárut készítették szombat estétként, a Sabbath lezárultakor. Sütni a Sabbath ideje alatt nem szabad, a bagelt viszont naplemente után nagyon hamar el lehetett készíteni.

A bagel nevének eredete szinte meghatározhatatlan, mert lengyel, német, angol jegyeket is hordoz magán. Azt viszont tudjuk, hogy már a 19. század közepén készítették bagelt Londonban, a Brick Lane környékén. Amerikába a bevándorló zsidók hozták magukkal a receptet, s a bagelt el?ször New York City-ben sütötték, a Bagel Bakers Local 338 egyesület zászlaja alatt, mely évtizedekig ?rizte a receptet, a készítés jogait, illetve engedélyezte a további bagel pékségék nyitását városszerte.

Észak-Amerikában akkor vált igazán népszerűvé, amikor két bagel pék, Harry Lender és Florence Sender a kézi készítés helyett bevezette a gépesítést és a fagyasztott verziót a 20. század közepén.

A bagel azóta már a Világ?rt is megjárta, Gregory Chamitoff asztronautával, aki 18 mákszemmel szórt bagelt vitt magával 2008-ban a nemzetközi ?rállomásra.

A bagel búzalisztb?l készül, só, víz, éleszt? alappal, de általában valamilyen édesít?szer, cukor, maláta szirup, méz is kerül bele. A szivacsos, tömör tésztát magas gluténtartalm? liszttel érik el. A receptváltozatok vaját és esetleg tojást is említene. A bagel készítésének két különleges lépése is van. Az egyik a megdagasztott tészta lassú, viszonylag alacsony h?mérsékleten való pihentetése, mely különösen kedvezett a zsidó szokásoknak. A háziasszonyok elkészítették a tésztát és Sabbath végéin hagyták pihenni, majd csak ezután következett a sütés. A másik pedig a sütés el?tti pár másodperces forró vízben fürösztés.

A modern id?kben a tradícióra kevésbé adó pékségekben elmarad a f?zés, helyette g?zölést alkalmaznak. Ez id?t, munkát spórol, hisz a bagelek maradhatnak azon a süt?lemezen, amelyen a pihenés óráit töltötték, nem kell ?ket kétszer mozgatni. Az eredmény azonban kissé más, rugalmasabb, foszlósabb állag.

Amerikában kétfajta tradicionális változat terjedt el, a Montreal-style bagel és a New York City-style bagel. A montreáli típus malátát és cukrot tartalmaz, só nélkül készül, mézzel édesített vízben f?. A közepén található lyuk nagyobb, a külseje ropogósabb, édesebb. Leggyakrabban szezámmaggal, mákkal szórják meg a tetejét. A New York-i bagel sóval készül, maláta is van benne, édesítetlen vízben f?, a lyuk kisebb, a tésztája tömörebb, külseje puhább. Rengeteg ízben, variációban készül. A legkedveltebbek, a mákkal szórt, a szezámmagos, a nagyszem? sóval szórt, fahéjas-mazsolás, áfonyás, hagymás, teljes ki?rlés?, tojásos, és az úgy nevezett "minden", mely sóval, szezámmaggal, mákkal szórt, de sokan szeretik a sima változatot is.

A New York-i bagel tökéletes a pékségekben, ám ha valaki ki akarja próbálni az otthoni változatot, vagy Magyarországon is szeretné élvezni ezt a különleges pékárut, a receptet [Limara Pékségében](#) megtalálja.

A bagel lehet, hogy nem szerelem els? látásra, de ha fellobban a t?z, hosszú kapcsolat lesz bel?le, melynek

legfeljebb a mérleg mutatója vethet véget, hisz egy bagel krémsajjtal majd 500 kalória. Ám ki tudna ellenállni a ropogós friss bagel és a selymes sajtkrém párosának!? Na, én biztosan nem. ;)

Garbutt Katalin

<http://tinkmara.freeblog.hu/>

Szerző? a *Flag Polgári Műhely* tagja

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



Ajánló