



## Amerikából jelentem CII. - Jelly

2011 június 22. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A Jell-O az amerikai Krafts Food cég által készített zselatin desszert márkaneve, mely akkorra népszerűségnek örvend, hogy manapság már mindenfajta zselatin desszertet Jell-O-nak hív a köztudat.

**zselatin** (a francia gélatineb?) egy áttetsz?, színtelen, majdnem íztelen szilárd anyag, melyet az állatok köt?szövetéb?l kivont kollagén irreverzibilis hidrolízisével állítanak el?. Az élelmiszeriparban, a gyógyszeriparban, a fényképészetben és a kozmetikumokban széles körben alkalmazzák. Évente körülbelül 300 000 tonna zselatint állítanak el? világszerte. A zselatint ipari keretek közt a húsipar, és a b?rgyártás

*melléktermékeként állítják el?, els?sorban sertésb?rb?l, sertés- és szarvasmarhacsontokból. Nemrég megjelent a piacon a halakból el?állított zselatin, így az ezt tartalmazó el?állított élelmiszereket és gyógyszereket a zselatint vallási okok miatt (els?sorban az iszlám halal) kerül?k is fogyasztatják. A hiedelemmel ellentétben a paták és a szarvak nem tartoznak a zselatin alapanyagai közé. (Wikipédia)*

A zselatin, mint desszert a Viktoriánus korban lett közkedvelt. 1845-ben **Peter Copper**, aki az els? g?zlokomotív épít?je volt, szabadalmaztatta a porállagú zselatint. 40 évvel kés?bb egy LeRoy, New York-beli ács és köhögés elleni szirup készít? (veszitek a kombinációt? :)), **Pearle B. Wait** vette meg a liszcencet. Feleségével kitalálták, hogy ízesíteni kellene a zselét, így epret, málnát, narancsot és citromot adtak hozzá és új névvel rukkoltak el? 1897-ben. **Jell-O**. Azonban nem sokáig tudták állni a költségeket és 450 dollárért eladták az üzletet egyik szomszédjuknak, Orator Francis Woodward-nak.

1902-ben a Woodward-féle **Genesee Pure Food Company** hirdetést helyezett el a mai napig egyik legnagyobb n?i magazinban, a Ladies' Home Journal-ban, -talán a mi N?k Lapjánknak felel meg, tartalmilag, célközönség szempontjából-, a Jell-O-t "Amerika leghíresebb desszertjének nevezve". 1904-ig nem történt nagy kiugrás, ám ekkor három új ízzel, csokoládéssal, cseresznyéssal és barackossal jelentek meg a piacon, kiadták a Jell-O desszertkönyvet és rengeteg ügynök kezdte el járni az országot. 1923-ban útnak indult a D-Zerta, a Jell-O mesterséges édesít?szeres változata, megjelent a lime ízesítés és a saláták iránti nagy érdekl?dés hatására elkészült a zelleres, olaszf?szeres, paradicsomos kiadás is. Ezek azóta elt?ntek a polcokról, mint ahogy az évek során új és új ízek kerültek forgalomba, a kevésbé népszerűek pedig elt?ntek a süllyeszt?be.

A Genesee Pure Food Company újabb és újabb pudingporokat, desszertkrémekeket hozott forgalomba, szinte állandó sikerrel. 1989-ben a vállalat beleolvadt a Krafts Food élelmiszeripari cégbe. A zöld Jell-O pedig hivatalosan Utah Állam desszertje lett. A 2002-es Salt Lake City-ben megrendezett Téli Olimpián a kit?z?k?n is szerepelt egy adag zöld Jell-O.

2008-as adatok szerint, több mint 158 terméket forgalmaznak a Jell-O márkanév alatt és 300 millió doboz Jell-O zselédesszert fogy évente az USA-ban.

Két Jell-O-ból készült különlegesség: a **Jell-O mold**, amikor formába öntik a zselatint és mindenféle apróra vágott gyüm?lcsöt adnak hozzá. Illetve a **Jell-O shots**, melyben különféle alkoholos italokat adnak a zselatinhoz, majd így kerül a h?t?be.

S hogy miért szolgálnak fel a kórházakban Jell-O-t? Ez talán a hosszadalmas bevezetésemb?l már ki is derült.

Sok beteg azzal érvel ellene, hogy "az még csak hagyján, hogy állami eledel Utah-ban, de nem minden kórház található ott." "A Jell-O a 20-as években volt men?. Kórházak! Ébreszt?, elszállt az id? a zselé felett!" "Otthon se eszem meg, nemhogy a kórházban, van nekem ott elég bajom!"

A válasz szakért?kt?l, dietetikusoktól származik: A zselatin tiszta folyadék, akárcsak a leveslé, a tea, a gyüm?lcslé. Az egyik legkönnyebben emészthet? táplálék. A betegek, akik m?téteken, kellemetlen beavatkozásokon estek át, eléggé le vannak gyengülve amúgy is, ezért könny? ételeket kell enniük. A Jell-O-ban nincs sok kalória, de cukrot tartalmaz, pont annyit, ami segít a vércukorszint fenntartásában.

A másik indok a zselatinban megtalálható magas szint? kollagén, mely roppant fontos a legyengült szervezetnek. Er?síti a csontokat, a b?rt, tehát minden törésnél, oprációs sebgyógyulásnál segít.

Azon betegek számára, akik valamilyen torok, nyelv?cs? problémával küzdenek, életment? táplálék, hisz a szájban azonnal elolvad.

A kórházi menük nem finomak, de egyik sem tartalmaz junk ételt. Higgyünk a dietetikusoknak, a Jell-O desszert egészséges, még annak ellenére is, hogy tartalmaz mesterséges adalékanyagokat, bár manapság mi nem.

A lisztérzékenységben szenvedők számára kiváló desszert lehetőség, mely nem tartalmaz még nyomokban sem glutént.

Mindezek tudatában az a rablás sem tűnik már annyira furának, mely nemrég esett meg Long Island-en. [III](#) és [III](#) olvashattok róla.

Garbutt Katalin

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)



**MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ**

[www.magyarmenedek.com](http://www.magyarmenedek.com)

**Ajánló**