

Édes és keserű csokoládék

A kereskedelemben kapható édességek zöme külföldről származik

• Az európai ember szereti a csokoládét, hiszen a statisztikák szerint évi átlagban mintegy tíz kilogrammot fogyaszt el a kakaós édességből. A romániai átlag ennek az egy-negyede, ami viszont évről évre nő. Rossz hír ugyanakkor, hogy alig van már hazai gyártású csokoládénk. Az édességipari termékek hazai piacán néztünk körül.

KISRÉTI ZSOMBOR

Másfél milliárd eurós évi forgalmával a romániai csokoládépiac hasítja ki a legnagyobb szeletet az édességipari termékek felhozatalából. A folyamatosan bővülő romániai piac így is az utolsók között található az Európai Unióban: amíg az uniós tagországokban az átlagos csokoládéfogyasztás 10 kg, a romániai ennek mindössze az egy-negyede. E hatalmas édességipari piac ellátásában az import játszik döntő szerepet, hiszen Romániában alig maradtak működő csokoládégyárak. A két legnagyobb édességipari üzem, a brassói és temesvári bezárt, a csokoládét is gyártó kolozsvári Spicul vállalat helyén ma lakópark áll.



Bő választék. Édességeket kínáló üzletpolc egy hazai bevásárlóközpontban

FOTÓK: KISRÉTI ZSOMBOR

A legrégebbi és leghíresebb erdélyi csokoládégyár, az 1890-ben alapított Kandia – amely Trianon után Románia piacvezető nagyüzeme lett – az 1989-es rendszerváltás utáni tulajdonoscsereket követően az osztrák Julius Meinel édességipari cégcsoport érdeklésébe került, majd a temesvári gyárat felszámolták. A Meinel által fenntartott Kandia és Heidi Chocolat márkákat gyártó bukaresti vállalat teljesítménye azonban messze eltörpül a hazai csokoládépiac mintegy 80 százalékát kitevő importtermék mellett. Az olasz Marco Polo cég egy kisebb csokoládégyárat működtet Pitești mellett, és ezzel nagyjából be is zárul a romániai üzletekben megvásárolható hazai csokoládéválaszték előállítás.

Százéves belga csokoládé

A felsorolásból kimaradt a székelyföldi fogyasztók körében kedvelt

gyergyóremetei End-Ibo házicsokoládék, mézespogácsák, kókuszcsokok és kekszszalámik választéka, amely üzletláncokban nem vásárolható meg, ezért Erdély más részein kevesebb emberhez jut el. Kisebb üzletekben azonban Székelyföldön kívül is fellelhetők: nagy az igény rájuk, hiszen e székely termékek izvilága az otthon is elkészíthető házi csokoládét és egyéb édességeket juttatják eszünkbe. A gyergyói csokoládégyártó vállalkozás története eszünkbe juttatja azt a belga sikertörténetet, amely ma világszerte a csokoládéval azonosítja e kis nyugat-európai államot. Belgiumban mintegy kétszáz csokoládégyár működik, és legalább tízszer annyi szaküzlet a fővárosban, Brüsszelben és szerte az országban. A belga csoki egyedi izvilága és világsikere azt mutatja, hogy megfelelő menedzseléssel csodákat lehet tenni egy olyan termékkel, amely mellesleg Belgiumban is mintegy százéves múltra tekint vissza. Nehezen érthető a jobb sorsra érdemes erdélyi édességipar gyors leépülése és felszámolása egy olyan piacon, ahol a székelyföldi vállalkozás egyféle fehér hollóként boldogul, holott sokkal több gyártó is elkelve.

Égészségesebb a kisebb cukortartalom

A csokoládé alapanyaga a trópusi országokban termő kakaófa magja, a kakaóbab. A zömében Afrikából

származó nyersanyagot fermentálják, utána pörkölik, kakaótésztává alakítják, majd kakaóporra őrlik. A kávé koffeintartalmához hasonlitos teobromid hatóanyaga a kakaót is élénkítő élelmiszerré teszi, ez a hatása azonban jóval gyengébb a kávéénál. A csokoládé gyártásához alapanyagként a kakaóbab származékait – kakaótésztát és kakaóvaj – használják fel, amit cukorral egészítenek ki. Gyártási technológiája tiszta élelmiszert eredményez, hiszen rendszerint nem tartalmaz más mesterséges adalékanyagokat. A csokoládé összetétele alapján az alappmasszához tejet, tejszínt, il-

letve különböző olajos magvakat, elsősorban mogorót adagolnak. A csokoládé egyik változata a kávéval feltuningolt édesség. A cukor mennyisége dönti el, milyen lesz a végtermék. Az egészségesebb táplálkozás iránt elkötelezett fogyasztói szokások erősödésével terjed a keserű csokoládé, amely legfeljebb 40 százalék cukrot tartalmaz, és ezzel arányosan nő a végtermék kakaómassza-tartalma. Igen népszerűek a tejport és tejszínt tartalmazó tejcsokoládék is, és nő a választék a fehér csokoládéból, amely nem kakaótésztával, hanem kakaóvajjal készül.

A csokoládégyárak számtalan kiszerelésben árulják végtermékeiket. A klasszikus táblás csokoládék mellett elterjedtek az apró tömör csokoládék, illetve a húsvétra, Mikulásra és a karácsonyi ünnepekre készülő üregek, figurás készítmények. Ezek rendszerint nem a legjobb minőségű csokoládét tartalmazták. A gyerekek az érdekes formákért kedvelik, a drágább előállítású technológia miatt azonban a gyártó az alapanyagon spórol – kevesebb kakaóvaját ad hozzá –, hogy a hazai piacon olcsóbb választékot tudjon kínálni. Ugyanakkor a csokoládéipar óriási választékot kínál olyan árukból is, amelyeknek csak a felszíne csokoládé, belül különféle cukorka, nápolyi szelet, konyakos meggy stb. található.



Bukarestben gyártott román csokoládémárkák



HIRDETÉS