

A SACHER-TORTA ÉS A SACHER CSALÁD ZSELÍZI GASZTROKULTURÁLIS HAGYOMÁNYAI



2021



Partnerséget építünk

Európai Regionális Fejlesztési Alap

www.skhu.eu
www.rdvegtc-spf.eu

Szerző:
Sacher Polgári Társulás

Kiadó:
Nemzetstratégiai Kutatóintézet

ISBN:
978-615-01-2592-3

Nyomda és kötetészet:
Duna-Mix Kft.
2600 Vác, Barabás Miklós u. 1.
Felelős vezető:
Szakolczai Lóránt bv. ezredes, ügyvezető
Tipográfia és tördelés:
Cserépy László

**Jelen kiadvány tartalma
nem feltétlenül tükrözi
az Európai Unió
hivatalos álláspontját.**

A bécsieknek azt jelenti a Sacher-torta, mint a magyaroknak a Dobos. Sokan kedvelik a Sacher-tortát, mely valóban az egyik legínyencebb süteménykülönlegesség, mondhatni igazi klasszikus, akárcsak egy szelet békebeli hangulat. Nem véletlenül lett az osztrák gasztronómia és Bécs városának egyik legismertebb süteménye. Egyike azon híres monarchiabeli cukrászkülönlegességeknek, melyek a maguk korában emblemikus védjeggyüké váltak az osztrák-magyar gasztrókultúrának. E sorba illeszkedik Dobos-torta, az Esterházy-torta, a zserbószelet, de ide sorolható lenne akár a Rákóczi-túrós, a Gundel-palacsinta, a franciákrémes, a képviselőfánk vagy éppen a somlói galuska.

A Sacher-torta ugyanakkor annak ellenére tett szert világhírnévre, hogy nem egy bonyolult desszert, hiszen csupán három összetevője van: piskótatészta, csokoládé és sárgabaracklekvár. Az ördög viszont a részletekben lakozik, ahogy mondani szokták. Aki kóstolt már Sacher-tortát, pontosan tudja, mitől olyan ellenállhatatlanul finom ez a sütemény.



Foto: Wikimedia.org

**Na, de hogy jön egy osztrák szakács által megkomponált
édességhez a Garam menti Zselíz?**

Ennek megismeréséhez vissza kell lapoznunk kicsit a történelemben. Kevés édességnek van olyan regényes története, mint a Sacher-tortának. A történet valahol a 19. század első felében, a birodalmi főváros császári udvarába nyúlik vissza. A Sacher-torta szép és finom ízlésvilága a régmúlt Bécsbe repít minket a napóleoni háborúk korába, amikor dicső romantikus korszakát élte még ekkor a Habsburg Monarchia, de a forradalom baljós szele már érezhető volt. 1848. március 15-én aztán meg is perzselte, sőt lángba borította a döllyfős osztrák parókákat. Történetünk szempontjából viszont ez irreleváns.

E tanulmányban arra vállalkoztunk, hogy azt a világot rendezzük sorok alá és gyűjtsük össze egyes elemeit, melyek meghatározói a Sacher-kultusz gasztrokulturális világnak. A gasztrokultúrának ugyanis alapvetően is óriási nagy idegenforgalmi potenciálja van, hát még, ha társul hozzá egy világbrand. Megítélésünk szerint ez az ötvözet komoly kitörési pontjául szolgálhat úgy a Garam menti kisvárosnak, Zselíznek, mint a szűkebb és akár tágabb régióknak. Ennek fejlesztéséhez, sarokköveinek lerakásához kíván hozzájárulni jelen projekt is, mely a szakirodalmi, primer, szekunder és terepről merített források mellett interjúkat is tartalmaz olyan szakértők bevonásával, akik legavatottabbak a téma-területen. Sok egyéb mellett a tanulmány tárgyalja a Sacher-torta és a Sacher család története mellett az egyéb Sacher vonatkozású termékeket is, akárcsak az egyéb, témához és a településhez kötődő jellegzetes édességeket.



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zselíz

A Sacher-emléktábla Zselízen a Sacher-házban

A SACHER-HAGYOMÁNY

A Sacher-ház Zselízen

„Ebben a házban élt Esterházy Rozina grófnő főszakácsa, Franz Sacher, feleségével (szül.) Veininger Rózival. Fia, Eduard Sacher ebben a házban született 1843. február 8-án. Ő alapította meg a bécsi Sacher Hotelt.”

Ezt a minden lényeges információt összefoglaló német nyelvű emléktáblát a grófi család leszármazottai helyezték el a ház falán a 20. század elején. Esterházy János Károly gróf 1834-ben bekövetkezett halála után felesége, Esterházy (született Festetich) Rozina úgy döntött, hogy három gyermekével a zajos császári fővárosból immár huzamosabb időre is Zselízre teszik át lakhelyüket, amelyet eddig csak nyári laknak használtak. A grófnőn 1842-ben uralkodott el a Bécs iránti nosztalgia, így elhatározta, hogy legalább a konyhájában felidézi azt. Ezért hívta Felső-Magyarországra az akkor húszas éveinek közepén járó Franz Sacher főszakácsot (a róla elnevezett közismert torta megalkotóját) feleségével, Veininger Rózival együtt. A kastély közvetlen szomszédságában álló ház lett az ideiglenes otthonuk.

Egy évvel később, 1843. február 8-án ebben a házban látta meg a napvilágot fiuk, Eduard, aki később Bécsben megalapította a máig világszínvonalú Hotel Sacher-t. Innen ered a máig használt Sacher-ház elnevezés.

		Verona törvényes.	Gasparik Andrásh. Cs. Nyíri	Poszár Terence.	Ugyan az.
			Herzog János Cs. Follágy.	Bartha Örsz.	Ugyan az.
		Bőjt elő Hava			
8.	Eduard törvényes.	Sacher Terence Cs. Kelizi	Veininger Rózi Cs.	Veininger Rózi Cs.	Ugyan az.
				Gál Terence.	
				Gál Terence.	
22.	Agnes, törvényes.	Amat Péter Cs. Nyíri	Bartha Örsz. Cs. Foll.	Gasparik Andrásh.	Ugyan az.
				Rózay Mária	

Foto: Sacher Polgári Társulás – Zselíz

Eduard Sacher zselízi születését bizonyító anyakönyvi kivonat

Sacherék távozása után az Esterházy család leszármazottai örökölték a zselízi uradalmat, kastélyt és vele együtt a Sacher-házat is. Az új tulajdonosok, a Breunner grófi család tagjai továbbra is előszeretettel tartózkodtak itt. A 20. század 30-as éveiben az özvegy és gyermektelen Ernestina Coudenhove-Breunner grófnő unokaöccsét, Karl Auersperg herceget bízta meg a zselízi uradalom kezelésével. A zselíziek által csak „princ Karcsinak” hívott herceg népes családjával együtt költözött városunkba. Hitvese, Meráni Henrietta és hat gyermeke (Karl, Heinrich, Lóri, Nesti, Johanna és Aglaé) társaságában érkezett Zselíze. Mivel érkezésükkel a kastély túlszűfoltta vált, ezért a hercegi család átköltözött a szomszédos Sacher-házba. Családi fotók sokasága ábrázolja őket a ház udvarán, teraszán. A hercegi pár hetedik gyermeke, Marianna is itt Zselízen látta meg a napvilágot (ugyan nem a Sacher-házban, hanem a park másik felén álló, azóta elpusztult intézői lakban).

A hercegi család zselízi éveit a második világháború kirobbanása zavarta meg. A háború utolsó hónapjaiban helyi ingóságai nagy részét hátrahagyva menekülniük kellett. Távozásukat követően a kastélyhoz hasonlóan a Sacher-ház is vandalizmus és fosztogatás áldozatává vált.

AZ ÉPÜLET NAPJAINKBAN

A háborút követően az Állami Birtok tulajdonába került ingatlan állaga fokozatosan romlott, állapotával párhuzamosan helytörténeti jelentőségét is teljesen elhanyagolták. A rendszerváltás éveire szinte romhalmazzá vált épületet végül a Csemadok helyi alapszervezete vásárolta meg. Az új tulajdonosok a jobb sorsra érdemes ingatlan egy részét lebontották, a megmaradt torzóját felújították, átépítették és egy sokáig befejezetlen új szárnyal toldották meg. 2003-ban a Csemadok a Rákóczi Baráti Társasággal közösen új Sacher- emléktáblát leplezett le.

A 2010-es évektől kezdődően a ház új virágzását éli. A megújuló Csemadok Alapszervezetének köszönhetően társadalmi megmozdulás keretein belül (tégla- jegyek árusítása révén) sikerült befejezni és egy külső terasszal bővíteni az új szárnyat. Ez az új közösségi tér számtalan lehetőséget kínál. Rendezvények sokaságának: konferenciáknak, kiállításoknak, koncerteknek és fesztiváloknak ad új otthont a ház.

A 2016-os évben itt alakult meg a Sacher Polgári Társulás, amely néhány helyi értelmiségi kezdeményezése az eddig mellőzött Sacher-kultusz ismételt felvirágoztatására. A Csemadokkal szorosan együttműködő Társulás munkássága

Foto: Sacher Polgári Társulás – Zselíz



A zselízi Sacher-ház arcai

révén folyamatosan megújulnak a Sacher-ház külső és belső terei. A terasz vörös mészkőborítást kapott, megújult a ház fűtési rendszere. 2019 decemberétől az eredeti szárny belső tere is megújult, megnyílt a Sacher-terem, amely állandó kiállítóteremként és kisebb rendezvényközpontként szolgál majd. A bécsi Hotel Sachernek köszönhetően eredeti századfordulós bútorok és világítótestek érkeztek Zselíze. Tervek szerint megújul majd az udvar és a ház alatt található pince is.

Társulásunk Sacher-tortasütő versenyt, állandó és időszakos kiállításokat, helytörténeti előadásokat és egyéb népszerűsítő rendezvényeket szervez, nemzetközi projektekbe kapcsolódik be.

A Sacher-örökség tovább él.

Az elmúlt 30 évben a Sacher-ház óriási változáson ment keresztül, sok funkciót kapott, megszépült, de korábbi fényét teljesen még nem sikerült visszanyernie.



A zselízi Sacher-ház egy 1936-os fotódokumentumon

Az elmúlt években éppen ennek érdekében fogtak össze, célul tűzve ki annak a főúri pompának a visszaállítását, mely hajdan jellemezte az épületet. A ház gondozói fontos szempontnak tartották, hogy törekedjenek a korabeli állapotok visszaidézésére, olyan anyagokat vonnak be, melyek korábban is domináltak a házban. A terasz, a lépcsők és az előhelyiségek talaját tardosi vörösmészkő-lapokkal borították. A Sacher-szobába pedig tölgyfából készült mozaikparkettát választottak. Az új bejárati ajtó mintázata hasonlít a korabeli ajtó csillagmotívumára. A Sacher Hotel vezetőségének – mellyel intenzív kapcsolatot alakítottak ki – felajánlására pedig több bútort és világítótestet is kaptak, melyek ugyancsak nagyon kellemes korabeli hangulatot kölcsönöznek.

A felújított Sacher-terem egy helytörténeti kiállítás ünnepélyes keretei között nyílt meg. A Sacher Polgári Társulás két történész tagja, Kepka Márk és Csonka Ákos a városi uradalommal, kastéllyal, valamint a hercegi és grófi család zselízi hagyatékával foglalkozó kutatómunkájának köszönhetően jelentős mennyiségű fotó- és iratdokumentáció gyűlt össze. Ezek egy részéből állította össze Kepka Márk helytörténeti kiállítását. A kiállítás a „Fotók a kastélyból” elnevezést kapta,



A zselízi Sacher-ház 1996-ban

mivel a kiállított anyag segítségével bepillantást nyerhetünk a Coudenhove és Auersperg főúri, hercegi családok zselízi hétköznapijaiba. A kiállításmegnyitót egy helytörténeti előadás előzte meg, melynek során Kepka a képekhez fűződő történetekkel tette színesebbé a kiállítás anyagát. Megtudhattuk például, hogy milyen rokoni szálak fűzték a páneurópai eszme megalkotóját, Richard Coudenhove-Kalergit a zselízi grófi családhoz és azt is, hogy miként nyaraltak a porosz hercegnők és a velük rokoni kapcsolatban lévő Wehrmacht-főtisztek Zselízen.

A történetek és képek egy letűnt világba kalauzolják a tisztelt érdeklődőt. A kiállítás képeit nézve megelevenednek a 30-as évek, bepillantást engedve a kiváltságosok hétköznapijaiba, a grófok és hercegek világába, akik Zselízen fogadták a kor prominens személyiségeit és sokszor európai jelentőségű rokonaikat (egy városi legenda szerint magát Ferenc Ferdinánd trónörökösét is). Az Esterházy-kastély, az angolpark, a Sacher-ház ismert helyszínekként, még eredeti rendeltetésüknek megfelelő környezetben köszönnek vissza a képekről, de felfedezhetőek olyan zugok is, amelyek az ott lakókkal együtt örökre

eltűntek. Az állandó kiállítás célja, hogy Zselíz történetének egy szeletét bemutatva emléket állítson e letűnt kor szereplőinek és helyszíneinek.

A felhalmozott és kiépített értékek lenyűgözőek bár, ám a lelkes csapat nem elégszik meg ezekkel. Elkötelezettek, hogy ugyanezzel a lendülettel folytassák azt a szellemi és fizikai munkát, melynek célja, hogy a Sacher-ház a hajdani kastély és uradalom pompájában díszlegjen újra. Az a hagyaték pedig, mely forrásként rendelkezésre áll, minél szélesebb körben nyilvánosságra és bemutatásra kerüljön.



A zselízi Sacher-ház kiállítóterme

Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

A SACHER POLGÁRI TÁRSULÁS

A zselízi Sacher Polgári Társulást 2016 tavaszán alakult. A kezdeményezés a városhoz több szálon kötődő Sacher családról nevezte el magát. A világhírű Sacher-torta megalkotója, Franz Sacher az Esterházy család szolgálatában több évet töltött Zselízen, itt látta meg a napvilágot fia, Edvárd, az illusztris bécsi Hotel Sacher megalapítója is. A Monarchia nemzetek fölött álló kulturális hagyományait követve a társulás a többnemzetiségű Zselíz történelmi és kulturális értékeinek ápolását és népszerűsítését tűzte ki céljául. A kulturális tevékenységek támogatása és bemutatása mellett feladatának tekinti Zselíz társadalmi és kulturális életének támogatását, a zselízi lokálpatriotizmus erősítését és a város hírnevének népszerűsítését belföldön és külföldön egyaránt.



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

A társulás bécsi delegációja

Bécsi találkozó a Hotel Sacher tulajdonosaival

A társulás vezetősége a sikeres kapcsolatfelvételt követően meglátogatta a Monarchia egykori fővárosának szívében álló Hotel Sachert. A küldöttség a legmagasabb szintű fogadtatásban részesült: a vendégeket a szállodalánc

társulajdonosa, Alexandra Winkler és vezérigazgatója, Reiner Heilmann fogadta. Az újonnan átadott Sacher Eck impozáns tárgyalójában a zselízi delegáció bemutatta eddigi munkásságát, célkitűzéseit, elképzeléseit. A felek megosztották egymással a Franzról és Edvádról szerzett ismereteiket, megbeszélték a témával kapcsolatos együttműködés lehetőségeit, majd a társulás tagjai meghívták a szálló képviselőit egy zselízi látogatásra is, amit készséggel elfogadtak. A tárgyalás végén a vendégek a szállodaalapító szülőházáról készült bekeretezett képpel kedveskedtek vendéglátóiknak. A képet egy zselízi helyi termékekből összeállított ajándécsomag is kiegészítette.

A sikeres kapcsolatfelvételnek köszönhetően a Hotel Sacher vezetősége értékes, korabeli bútorokat és világítótesteket ajándékozott a társulásnak. Az ajándékok a zselízi Sacher-házban, ill. az itt található, 2021-ben átadott Sacher-teremben tekinthetők meg.

Találkozó Heinrich von Auersperg herceggel

A Sacher PT elnöke, Kepka Márk a bécsi Hotel Sacherben Heinrich von Auersperggel, az Auersperg hercegi család kiváló egészségnek örvendő tagjával találkozott. A zselízi kastélyt és uradalmat is birtokában tudó család tagjaként Heinrich éveket töltött el gyermekként városunkban. A több mint kétórás



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

Heinrich von Auersperg herceg a társulás elnökével a Hotel Sacherben

beszélgetés során rengeteg korabeli emléket elevenített fel, ráadásul engedélyezte az Auersperg családi levéltárban való kutatást is, amiért külön köszönettel tartozunk. A találkozó alkalmával sikerült megismerkedni Heinrich lányával, Dominikával is, aki ígéretet tett, hogy meglátogatja városunkat és a Sacher-házat. A szívélyes beszélgetést egy zselízi illetőségű Peszeki Leánnyal köszöntük meg. Reméljük, hogy a jövőben több ilyen barátságos találkozóra is sor kerül a hercegi család és Társulásunk tagjai között.

A pályázati lehetőségeket kihasználva a társulás négy nyelvű honlapot indított el magyar, szlovák, angol és német nyelven. A www.sacherhouse.com címen futó magyar és szlovák oldal már megtekinthető, az angol és német verzió még fejlesztés alatt áll (2021. augusztusi állapot).

A társulás célja a Sacher-örökség népszerűsítése és egyúttal egy gyermekbarát közösségi tér kialakítása a Sacher-ház udvarának autentikus környezetében. A 2021-ben megvalósuló Sacher-oázis keretein belül lehetőség nyílik hagyományos édességek elkészítésére, a megújuló játszótér és kis színpad lehetőséget ad a gyermekek szórakozására, önmegvalósításra és egyéb oktatási tevékenységek megvalósítására. Az újonnan kialakuló közösségi tér zöld övezetben, az Esterházy-kastély, a Schubert park, valamint városi kerékpárút közvetlen szomszédságában helyezkedik el, így ideális, természetbarát környezetet biztosít a látogatóknak.



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

A Sacher-oázis

A SACHER-TORTA SÜTŐVERSENY

A zselízi Sacher PT egyik fő célkitűzése az volt, hogy egy tortasütő versenyt honosítsanak meg a Garam menti városban, melyet minden évben megszerveznek. A rendezvény egyre népszerűbb, egyre több versenyzőt és érdeklődőt vonz, ami idegenforgalmi szempontból is egyre nagyobb jelentőséggel bír.

Lényege, hogy mindenki saját maga otthon készíti el a tortát olyan recept alapján, amit a legjobbnak ítél meg. Mivel bár a Sacher-tortának jól körülhatárolható alapanyagai vannak, számos recept mégis eltér ezektől, ami semmit sem von le a torta értékéből, sőt színesebbé, különlegesebbé teszi azt. Eltérhetnek az egyes alapanyagok fajtái, a lekvárrész, sőt akár a csokoládéfelület elhelyezése is. Úgy tartják, a Sacher-tortát nehéz elrontani, mégis mindenki megteszi. Az egyesület tagjai viszont azt vallják, hogy bármilyen formában is történik a torta elkészítése, a lényeg a hagyomány elevevességén múlik.

„Csokoládéba öntött isteni adomány”¹

KIS TORTATÖRTÉNET

Ma már mindennapinak számít a jelentős családi vagy társadalmi események során átadott ünnepi torta, holott jelenlegi formájában egyáltalán nem régi találmányról van szó.

Bár már az ókortól kezdve ismerték a gyümölccsel, mézzel, dióval töltött lepényféléket, ám ezek még nagyon távoli rokonai voltak a ma ismert édességeknek. Legtöbbször nem is számítottak édességnek, hiszen a tésztájukat nem édesítették, a töltelékük pedig sokszor zöldségből vagy húsból állt. A 17. századtól indult némi változás a sütemények terén, de a szakácskönyvekben egészen a korai 19. századig csak édes és kelt tésztákból készült, gyümölcsökkel, mézzel töltött desszertek receptjeivel találkozunk. A korai torták a barokk és rokokó divathoz hasonlóan inkább törődtek a külcsínnel, mint a belbeccsel. A versailles-i hölgyek ruha- és parókakölteményeihez

¹ Franz Sacher, der berühmteste Kochkünstler Österreichs. (In: Neues Wiener Journal, 15/4809/1907. március 12-i szám, p. 7-8.)

hasonlóan a torták is inkább monumentális építészeti alkotások voltak. Fő céljuk elsősorban a látvány és dekoráció volt, a „lelküket” jelentő ízvilággal kevésbé törődtek.



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

A társulás [sacherhouse.com](https://www.sacherhouse.com) oldalának nyitólapja

A biedermeier hozta meg a torták polgári értékrendhez igazodó puritánabb megjelenését, de alapvetően továbbra is lekvárral vagy szárított gyümölccsel töltött tészták voltak. A porcukor, tojásfehérje és citrom segítségével kialakított mázba esetleg élelmiszerfestéket kevertek. Ahhoz azonban, hogy az asztalainkra a mai tortához hasonló sütemények kerüljenek, alapvetően két találmányra volt szükség: a vajkrémre és a csokoládémázra.²

A vajkrém megteremtése elsősorban Dobos József (1847–1924) pesti cukrászmester nevéhez fűződik.³ Amikor Dobos 1884-ben elkészítette a róla elnevezett tortát, célja az volt, hogy olyan tortát készítsen, amely a kor elmaradott hűtési technikái mellett is hosszú ideig fogyasztható és élvezhető maradt. A tortát 1884-ben alkotta meg, majd rá egy évre, az első Budapesti Országos Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek. Kóstolói között ott volt Erzsébet királyné és Ferenc József is. A Dobos-torta más volt, mint az addig megszokott torták, amelyek addig főzött krémekkel, tejszínhabbal készültek.⁴ A „doboshoz” hasonló, egyszerű megjelenésű, de *lelkében* finom torta koncepciójára épült fel a Sacher-torta is.

² <https://www.blog.der-leiermann.com/die-sachertorte>

³ Az anekdota szerint a vajkrém feltalálása is egy véletlen baklövés eredménye volt: vaját köpülő inasa véletlenül cukrot szórt a köpülő edénybe só helyett, de Dobos megkóstolta és ízletesnek találta, így kísérletezni kezdett vele. Ebből született meg az édes vajkrém.

⁴ Dobosék elsőként alkalmazták a torták fadobozokban való szállítását. A dobozok megvédték a süteményt fuvarozás során szerzett esetleges sérülésektől és a jegelésük is megoldható volt. Az aranyozott sarkokkal díszített fadoboz tradícióját Sacher is átvette, a mai napig is megőrizve ezt a tradíciót.

A második probléma az elmaradhatatlan csokoládémáz megfelelő előállításának kérdése volt. Nem tudjuk pontosan, hogy a Franz Sacher által 1832-ben kreált édességen milyen csokiöntet volt, de annyi bizonyos, hogy a ma ismert Sacher-torta védjegyévé vált glazúrt akkoriban lehetetlen volt előállítani. A korabeli csokoládé száraz és darabos volt, leginkább „forró csokiként” vagy porrá őrölve használták. Egy Svájcban felfedezett új eljárás oldotta meg a kérdést. Ennek során tejpor vagy kakaóvaj hozzáadásával konszírozták⁵ a csokoládét, amelyből folyékony, sima csokoládéöntetet nyertek. Ez a máz tette híressé az eredetileg Franz által felfedezett tortát. Napjainkban minden szakértő egyetért abban, hogy a gondosan őrzött „Original Sacher-Torte” legfőbb titka a csokiöntetben lakozik. A Belgiumban és Lübeckben speciálisan erre a célra gyártott összetevőkből készült háromféle csokoládé nehezen pótolható a kereskedelmi forgalomban lévő termékekkel. Szintén külön tudománya van a csokimassza főzésének, hűtésének, a kívánt rétegvastagság elérésének. A Speigel által készített videóban⁶ elhangzik, hogy a magas cukortartalmú öntetet „konzerv-csokoládénak” is nevezik, hiszen több héten keresztül képes biztosítani a torta belsejének frissességét.

A SACHER-TORTA FORGALMAZÁSA

Ahogy fentebb írtuk az eredeti Sacher-torta receptjét a Zselízen született Eduard Sacher fejlesztette tovább tökéletesre, amikor Demel udvari szakácsnál volt cukrásztanonc, majd maga is vállalkozásba fogott. Ez az érdekütközés adott okot a későbbi pereskedésekre, hogy ki készíthet eredeti Sacher-tortát. A felek peren kívüli megegyezése alapján a bécsi Hotel Sacher csokoládépecséttel ellátott fadobozos tortája lett az „Original Sacher-Torte” védjegy. Holott a család tulajdonából már kikerült a vállalkozás. A jelentős felvevőpiacnak köszönhetően a „sütiháború” viszont ma már teljesen a múlté. A Demel Kávéház is készíti „Demel’s Sachertorte” néven tortát és természetesen más cukrászdákban is megtalálható az osztrákok nemzeti büszkesége, valamint házilag otthon is elkészíthető.

A két legnagyobb osztrák forgalmazó közel félmillió darab Sacher-tortát értékesít évente. A torta értékesítésére Cafe Sacher néven bolthálózat működik és jelentős mennyiséget szállítanak Ausztrián kívüli üzletekbe is. A készített torták

⁵ A konszírozás nemesítő eljárás, amelynek során a csokoládé az állandó gyúrás-keverés mellett kialakuló hőben megolvad és az eredetileg darabos massa néhány óra alatt folyékony, sima csokoládévá alakul át.

⁶ <https://www.spiegel.de/video/sachertorte-70-tonnen-marmelade-pro-jahr-video-25316.html>

nagyságrendjét jól jelzi, hogy a piacvezető Hotel Sacher konyhája 360 000 darab körül készíti, míg a Demel 67 500 darabot értékesít évente. Az átlagos méretű torta a hotel internetes boltjában 51,90 euróba kerül, míg a Demelnél 31-be. A Hotel Sacherben tortakészítésre felhasználnak éves szinten 2 millió tojást, 80 tonna cukrot, 70 tonna csokoládét, 37 tonna baracklekvárt, 25 tonna vaját és 30 tonna lisztet. A Hotel Sacher és a Demel Kávéház jelentős munkáltató is egyben: 360, illetve 100 embernek adnak munkát. A szállodánál büszkéek arra, hogy minden egyes torta csapatmunka eredménye, mivel elkészítésében körülbelül ötvenen vesznek részt.

Az „eredeti” Sacher-tortát egyébként nem csak a Sacher Hotelben lehet kapni, hiszen Bécsben, Salzburgban, Innsbruckban és Grazban is működnek úgynevezett „Cafe Sacher” boltok. Ennek a cégcsoportnak van üzlete a bécsi repülőtér vámmentes területén, és Ausztrián kívül még lehet Sacher-bolttal találkozni Bolzanóban (Dél-Tirol, Olaszország) is. A Sacher-torták forgalmazásában mára már tulajdonosként sem a Sacher, sem a Demel család leszármazottai nem vesznek részt, hiszen kivásárolták őket.[8] Mindazonáltal számos neves próbálkozás is történt a Sacher-torta hivatalos másolására vagy utánzására. Különböző receptek keringenek és rendre lehet találni ilyen néven forgalmazott tortákat. Nagy nyilvánosságot kapott például 2003-ban, amikor Graz Európa kulturális fővárosa volt, hogy bemutatták a „Sacher-Masoch-tortát” (nevét Leopold von Sacher-Masochról kapta), amely ribizilekvárral és marcipánbevonattal készült.

A torta népszerűsége mai napig töretlen, és már saját napja is van, amelyet december 5-én tartanak.

SACHER-TORTA A POPULÁRIS KULTÚRÁBAN

Bécs városának világhíres süteménye, a tömegkultúra része lett. Nanni Moretti olasz filmrendező a híres bécsi sütemény mítoszát a Sacher Film (1986), a Premio Sacher (1989) és a Nuovo Sacher (1991) filmjeiben dolgozta fel. A torta több 19. és 20. századi irodalmi műben is szerepel. Például Stefan Zweig a Nyugtalan szív (Ungeduld des Herzens) című regényében, továbbá szerepel Herceg János Mulandóság című regényében is az a kisasszony, „aki Sacher-torta nélkül nem tudta volna elképzelni az életet”.

1967-ben megjelent SAS detektív regénysorozat A Kennedy-dosszié című regényében a szerző Gérard de Villiers viccet csinált a készítéséből és ezáltal ingyen reklámot kapott a Sacher-torta: „A Hotel Sacher az egész világon ismert a sárgabarack-lekváros csokoládétortájáról, a Sacher-tortáról, melynek

receptje egy évszázada nem változott. A profi cukrászok szerint olyan nehéz elkészíteni, hogy az Osztrák–Magyar Monarchia óta nem is sikerült ez senkinek!” Az 1976-os Embargo című regényben szintén Villiers azt írta: „Marco Linge, hogy megbocsásson a figyelmetlenségéért, elvitte őt a Sacher-cukrászdába azért, hogy megköstölje a híres Sacher-tortát.”

Az eddigi legnagyobb méretű, 2,5 méteres átmérőjű Sacher-tortát 1998-ban készítették és ezzel a Guinness Rekordok Könyvébe is bekerült.

Ausztriában ünnepnap is kötődik a tortához, hiszen december 5. a Sacher-torta napja.

A SACHER-TORTA RECEPTVÁLTOZATAI - AZ EREDETINEK VÉLT CARLA SACHER RECEPT



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

Az eredetinek vélt recept kézírata digitális háttéren

A Sacher Polgári Társulás birtokában van egy kézzel írt receptdokumentum, amit Carla Sacher, Franz unokájának, Eduard fiának feleségétől származik. Hogy vajon ez-e az eredeti recept, azt még senki sem erősítette meg, a Sacher-torta receptje ugyanis egy nagyon értékes féltve őrzött titok, amit cukrászok generációi kísérleteztek már megfejteni eredménytelenül.

A legendák szerint a receptet a Sacher Hotel széfjében őrzik. Az egyik féltve őrzött titok a sütemény kapcsán a csoki mennyisége, ami a tésztába kerül. A szállóban naponta 7000 tojást használnak el a kuriózumnak számító desszert elkészítéséhez, a liszt, amivel dolgoznak, különleges eljárással készül, csakis a szálló számára. Bár szakácskönyvekben számtalan variációt lehet találni, de egy sem olyan, mint a Sacher Hotelben,

ahol féltve őrzik a titkot. Igaz, létezik egy a Hotel által kiadott Sacher szakácskönyv, de abban is csak azt a receptet hozták nyilvánosságra, ami „a leegyszerűsítettebb változat” elnevezést viseli.

2007-ben valami mégis kiszivárgott, a Kurier nevű napilapban ugyanis megjelent egy Sacher-torta címet viselő, kézzel írott recept, Carla Sacher aláírásával. A levél, ami mellé a receptet mellékelte, így kezdődik: „Az én drága unokámnak Irene-nek”. A hölgy Marie Lahner útmutatása alapján fogalmazta meg a receptet, aki Franz Sachernél, a torta feltalálójánál állt hosszú évekig szakácsnőként szolgálatban. Carla egyébként Franz Sacher unokájához, a Zselízen született Eduard fiához ment feleségül, és a receptet 1980-ban a családja számára írta le. Ekkor kilencven éves.

A recept két tortára való mennyiségekkel dolgozik. Azt viszont érdemes szem előtt tartani, hogy a ma használatos 26 centiméteres tortaforma még nemigen volt bevett. Korábban a gyakorlat 22 centimétereset használt.

Az eredeti Carla Sacher levélreceptjének pontos fordítása:

2 nagy tortához:

- 28 dkg vajat vagy margarint kihabosítunk 8 deka cukorral (Rupáner-Gallé Margó cukrász szerint a margarin tévedés, a források szerint feltehetően akkoriban jött igazán divatba a margarin, és tévesen kerülhetett a receptbe)
- 12 tojás sárgája (ha kisebb tojások, akkor több)
- 28 dkg puhított csokoládé, csak ne legyen túl forró (elveszíti az aromáját)
- 12 tojás fehérje fehéredésig verve, sózni, 20 dkg cukorral kemény habbá verni
- 22 dkg átszitált, sima liszt és 6 dkg kakaó
- a tortakarikákat papírral körbetekerni, megtölteni, 3/4 órát sütni 160-170 fokon
- hűlni hagyni, ki a karikákból
- a közepén keresztbe elvágni, meleg sárgabaracklekvárral megkenni, a lapokat egymásra helyezni. A tetejüket és az oldalukat forró sárgabaracklekvárral megkenni.

Csoki(csokoládé) glazúr:

- 1/4 kilogramm csokoládét apróra vágni
- 3 deka kakaópor
- 1/4 kilogramm kristálycukor vagy fondant
- 1/8 liter víznél egy picit több
- kis szállakra (főzni)
- melegen (ajak) bevonni.

Carla Sacher

Rupáner-Gallé Margó amatőr cukrász blogger a titokzatos Carla-féle levélrecept a mai kornak megfelelő adaptációs receptje:

Hozzávalók:

A csokoládés piskótához:

- 6 tojás
- 15 dkg vaj
- másfél tábla (15 dkg) puhított jó minőségű, magas kakaótartalmú étcsokoládé
- 1 bögre liszt szűken mérve (11 dkg)
- 3 púpos evőkanál kakaópor (3 dkg)
- 1 csipet só
- fél bögre cukor bőven mérve (10 dkg)

A csokoládé glazúrhoz:

- 5 evőkanál víz (6 ml)
- egy és egy negyed tábla (12,5 dkg) csokoládé
- 3 púpos evőkanál holland kakaópor (3 dkg)
- háromnegyed bögre cukor (12,5 dkg)
- + a kenéshez fél-egy bögrényi sárgabaracklekvár

1. Válasszuk szét a tojások fehérjét és sárgáját.
2. A vajat a cukorral habosítsuk ki egy tálban.
3. A cukros vajhoz keverjük hozzá a tojások sárgáját és a mikrohullámú sütőben megpuhított csokoládét.
4. A tojások fehérjét kifehéredésig verjük fel. Ekkor sózzuk meg, és miközben kisebb adagokban hozzáadjuk a cukrot, folyamatosan verjük a habot (akár turmixgéppel) egészen addig, míg kemény nem lesz.
5. Ekkor a habba forgassuk bele az átszitált kakaóport és a lisztet, majd a tojássárgás masszát is.
6. Öntsük tortaformába és 160-170 fokon 40-45 perc alatt süssük készre. Figyeljünk rá, hogy ne száradjon ki, ellenőrizzük a harmincöt-negyvendik perc tájékán, hogy nem állja-e még túpróbát!
7. Egy-két percet várunk, majd egy késsel válasszuk le a piskótát a karika oldaláról. Nyissuk ki, majd óvatosan borítsuk egy rácsra.
8. Ha már nem forró a piskóta, akkor keresztbe kettévágjuk, megkenjük kb. fél bögre, meleg sárgabaracklekvárral, majd a tetejét és az oldalát forró sárgabaracklekvárral kenjük be. Egy szűk bögrényi baracklekvárt melegítsük meg (pl. mikrohullámú sütőben), a felét pedig egyszerűen kanállal kenjük rá a piskótára. A maradék lekvárt visszatéve a mikróba, forrósítsuk fel és szilikonos ecsettel kenjük körbe vele a tortát.

9. Ekkor következhet a mázglazúr. A kakaóport, az apróra vágott csokoládét, a cukrot és a vizet, mérjük bele egy kisebb edénybe, és tegyük fel takarékon főni. Folyamatosan kevergessük! Bő negyed órát főzzük minimum, amire elfő a víz és egészen sötétté változik, bugyog, besűrűsödik. Ha érezzük, hogy kezdene leragadni, nyugodtan húzzuk félre egy picit a tűzről.
10. Amikor elkészül, hagyjuk hűlni pár percet. Néha keverjük meg pihenés közben is, majd öntsük rá a tortára és terítsük szét a felületen.

Sacher-torta kalória tartalma: 114 kcal (100 gramm, 1 szelet)

EGYÉB RECEPTVARIÁCIÓK

Nagy népszerűsége a Sacher-torta csak jóval annak feltalálása után tett szert. A ma jól ismert íz viszont Franz Sacher fiának, Eduardnak köszönhető, aki ugyancsak cukrászinas korában fejlesztette tökéletesre ezt Demel cukrászmester műhelyében. A világhírnevet pedig Katharine Prato A dél-német konyha című szakácskönyvének köszönheti (ChocolateTorte a la Sacher, 1858), ami a mai napig nagy elismertségnek örvend cukrász berkekben.

Az eredeti és az azt követő receptek - például a Kugler-féle cukrástankönyv - azonos mennyiségű csokoládét, vajat, cukrot és lisztet, illetve darált mandulát adtak a tésztához, valamint rengeteg tojást, melyet szétválasztva használtak fel, a fehérjét kemény habbá verve. Ahol adnak instrukciókat a sütés idejére, ott az alacsony hőmérsékletet említik és nem túl hosszú sütési időt, amiből arra következtetünk, hogy a tésztát lágy, brownie-hoz hasonló állagúra sütötték. A kisült tésztára nem, vagy csak a tetejére kentek sárgabaracklekvárt, a csokoládébevonatot pedig rengeteg cukorból főzött sziruppal készítették.

A manapság legeredetibbként árult Sacher receptje, amelyet a bécsi Hotel Sacherben lehet megkóstolni, sok tekintetben különbözik az eredeti, 19. századi receptektől. A Spiegel felvételei⁷ szerint már a nyers tésztába is kevernek a baracklekvárból, a tortákat kettévágják és a felforrósított lekvárral töltik meg, majd a tetejét is megkenik vele. A tortákat hosszan, alacsony hőmérsékleten sütik, magas páratartalmú, gőzös sütőben. A bevonat itt is nagy részben, kb. 70 %-ban tartalmaz cukrot. A Hotel Sacher tortájában a lekvár, a cukoriz és a bevonat erősen dominál, szinte főszerepet kap, míg a tészta kissé száraz és jellegtelen, de mindenképpen háttérbe szorul.

⁷ <http://www.spiegel.de/video/video-1043020.html>

Botos Claudia a SóBors nevű gasztroportálon megfogalmazott szakvéleménye szerint a süteményt gyakran elrontják, a hibák mögött pedig alapvető fogalomzavarok állnak. Az első a Sacher alaptulajdonságával, a tömörséggel függ össze. A tömör állag ugyanis sem szárazságot, sem keménységet nem kellene, hogy jelentsen, csupán annyit, hogy nagy mennyiségű alapanyagot - vaját, tojást, csokoládét - tartalmaz, amitől sűrű lesz, levegősségét a felvert tojáshab biztosítja. Hibás tehát a kakaós piskóta, hovatovább a sütőporos-kakaós piskóta jellegű felfogás is -, melyek hazánkban valószínűleg Horváth Ilona olcsóbbá egyszerűsített változatából indulnak ki. A sütőpor nem megfelelő helyettesítője a felvert tojáshabnak, térfogatnövelés közben ugyanis megzavarja a sütemények optimális sütési idejét és mértékét, folyadékot von el, szárít és hajlamos morzsálódó, porladó tésztákat kreálni, nem beszélve arról az enyhe utóízzel, amit sokan éreznek sütőporos ételek fogyasztása után.

A tökéletes tészta megalkotásához 6 darab tojást használunk, a sárgájától gazdag lesz, a fehérjével felvert cukor lággyá teszi, a csokoládé pedig a bársonyosságért felel. A piskótát felmelegített baracklekvárral öntjük nyakon, amit a tészta magába szív, a csokibevonat csak azután kerül a tortára, mikor már a lekvár megdermedt. Az isteni sütemény mellé mindig kínálunk tejszínhabot, tökéletesen illik hozzá.

Bevonat: 200 gramm étcsokoládé

Előkészítési idő: 20 perc

Elkészítési idő: 1 óra 5 perc

Elkészítés:

- A vajat a porcukorral habosra keverjük, majd a kihűlt olvasztott csokit is elkeverjük a porcukros keverékkel.
- A tojásokat válasszuk szét.
- A tojássárgáját egyesével keverjük el a porcukros-csokis keverékkel.
- A tojásfehérjéből, a cukorral és vaníliás cukorral együtt kemény habot verünk, ezután óvatos mozdulatokkal összekeverjük a tojássárgás keverékkel, majd a lisztet és sütőport is belekeverjük.
- A tésztát kivajazott formában, 180 fokok légkeveréses sütőben 40-45 perc alatt készre sütjük.
- Miután a tészta kihűlt, vágjuk ketté, kenjük meg forralt baracklekvárral, a piskótalapok összeillesztése után a tetejét és oldalát is kenjük meg, és várjunk, amíg a tészta megszívja magát a lekvárral.
- Végezetül olvasztott csokival öntsük le a tortát, hogy mindenhova jusson. Miután megkötött a csoki, szeletelhetjük a tortát.

A SACHER-TORTA ZSELÍZEN ÉS A TÉRSÉGBEN

Főként a polgári társulás tevékenységének köszönhetően a Sacher-kultusz egyre ismertebb a zselíziek és a térségben élők számára. Magát a cukrászati különlegességet három helyen is lehet kapni a kisvárosban. Szerepel a tradicionális cukrászda, a Betti cuketéria kínálatában, melynek műhelyében frissen készítik minden nap. Az üzemeltetők szerint érezhető a fokozott igénynövekedés a torta iránt, a zselíziek egyre inkább természetesnek és sajátjuknak kezelik. Emellett megtalálható Zselízen a Melyla Cafe és az Éden Cafe kínálatában is, előbbi egy magáncukrásztól szerzik be a süteményt, míg utóbbi pedig egy szliacsi nagyüzemi cukrászműhelyből. Ugyanakkor természetesen kapható a török vezetésű Caramelo süteményezőben is, ahova a cukrászda párkányi műhelyéből szállítanak. A három nevezett helyszín mellett továbbá a lévai, az ipolysági és a párkányi cukrászdákban is megtalálható a torta.

Zselízen hosszú évtizedek óta működik a Betti Cukrászda, mely hagyományosan – megannyi más termék mellett – a hagyományos, zselízi, történelmi vonatkozású édességeket is a kínálatába helyezte. A cukrászda mellett pedig komoly cukrászműhellyel rendelkezik, amiben nemcsak a „cuketériát” látják el édességekkel, de különböző helyekre is szállítanak. A témáról a vállalkozás menedzsere, Páldi Tamás beszélt:

„Próbáljuk cukrászdánk portfólióját ahogy csak lehet kiszélesíteni kedves vásárlóink kérése és kedve szerint. Hogy vásárlóink mennyire vannak tudatában az említett édességek történelmi hátterével, kicsit nehezebb megmondani, mivel vannak vásárlók, akik már eleve úgy érkeznek cukrászdánkba, hogy tudatosan keresik az említett Sacher-tortát vagy a fagyit. Aztán persze akadnak olyan vásárlók is, akik már úgy-ahogy hallottak az összefüggésekről és rendelkeznek némi információval, de szívesen járnak ezek nyomában, akár például egy kávé mellett kiévezett Sacher-szelet társaságában. Meg kell említeni, hogy cukrászdánkban egy saját recept alapján készítjük a tortát, vásárlóink pedig nagy örömünkre elégedettek eme ízvilággal.

Ami turista megfordul a városban, azok előszeretettel térnek be a cukrászdánkba is. Főleg, ha a helyi kulturális értékek miatt keresik fel városunkat (pl. az Esterházy-kastély), akkor szinte biztosra vehető, hogy megtalálják a cukrászdát is és Sacher-, Schubert- vagy Esterházy-tortát kérnek, hogy beleharapjanak egy szelet múltba. A nyári nap melegtől pedig hűsítően hathat a helyiek által módfelett kedvelt Sacher-torta ízesítésű fagyaltunk is.

A Sacher-fagylalt ugyancsak adaptációként szerepel a cukrászda kínálatában, de nagy sikerre a zselízi cukrászok szerint itt talált a nyári édesség.

A gasztrokultúrában megítélésük szerint nagy potenciál rejlik, az emberek ugyanis szeretik a különleges finomságokat, aminek manapság reneszánsza van. Legyen az torta, sütemény, fagylalt vagy egyéb édesség formájában. Ez a történelmi háttér, ami Zselízen övezi ezeket az édességeket, az egy külön pluszként hat minderre. Abban viszont a zselízi cukrászda egyik üzemeltetője, Páldi Tamás is egyetértett, hogy bőven van még benne tartalék, amit jobban ki lehet aknázni. Ennek kulcsát a szakember abban látja, hogy folyamatos innováció és fejlődés jellemezze ezt az ágazatot.”

EGYÉB SACHER VONATKOZÁSÚ TERMÉKEK A NAGYVILÁGBAN

A Sacher-torta ugyanakkor nagyon népszerű édesség. Nemcsak a zselízi és a környékbeli cukrászdák repertoárjában, de szerte a nagyvilágban található cukrászdák kínálatában fellelhető. Kutatásunk során bukkantunk rá, hogy pl. Szarajevóban és Odesszában is előszeretettel fogyasztanak Sacher-tortát. Mindazonáltal egyre nagyobb keletje van a Sacher-torta ízesítésű egyéb termékeknek is. A fentebb említett cukrászda például fagylaltot is készít nyaranta ebből az ízvilágból. A nemzetközi piacon is egyre jobban terjeszkedő Café Frei hálózat pedig piacra dobott egy Sacher-torta ízesítésű kávékülönlegességet. A tradíció és a modern újszerűség találkozása – Bécsben így hirdetik a legendás Sacher Szállót az osztrák főváros szívében. Nos, ha ez igaz a közel 150 éves múltra visszatekintő bécsi luxushoteltre, akkor a tradíció és a modern, kortárs szemlélet házassága érvényes e kalandorkávéra is. A szálló világhírű édességét, a Sacher-tortát a Café Frei egyik munkatársa, Kurcsics Vivien öntötte kávéba – olvasható a kávézó kiadványában.

A roppanós csokimázzal borított csokoládés piskótát az eredeti recept szerint baracklekvárral kenik meg. A győri Café Freiben dolgozó 23 éves barista, Kurcsics Vivien újítása, megoldása épp az volt, hogy a folyékony kávéban miképp is lehetne visszahozni a roppanós, „szilárd” tortaérzést. Vivien francia minipalacsintát, crêpe bretagne-t morzszolt a barackzselével és forró csokival kevert espresso habjára. A sűrű csoki képes a széles koktélos pohár felszínén tartani a kakaóval összekevert pehelykönnyű palacsintaszirmokat. Így lesz a Sacher-torta-kávé „ropogós”.

Foto: www.sacher.com



Sacher-torta ízesítésű csokoládépor, őrölt kávé és egyéb termékek is megtalálhatóak a hotel webshopjában

Forró csokit ittunk a kolléganőimmal és közben jött az ihlet, hogy ez majdnem olyan, mint a Sacher-torta. Úgy gondoltam, hogy ez jó ötlet és ki lehetne belőle hozni akár egy versenydarabot is. Fordítva találtam ki, rák módjára, a pohárral, a rétegekkel kezdtem, hogyan mutatna jól, mert azt tudtam, hogy réteges kávé szeretnék. Miközben kísérleteztem, volt olyan, hogy sok lett a kakaópor, és ettől megkeseredett, megijedtem, hogy nem is lesz jó a recept. Végül ki is maradt a kávéból a kakaópor. Három-négy próbálkozásra megjött a végleges recept, és akkor már grammra pontosan tudtam, hogy ezek lesznek a helyes arányok” – mondta el erről a fiatal barista.

Újabban a Sacher-torta ízvilág pedig a péksütemények terén is megjelent. A Lidl nemzetközi élelmiszer-áruház magyarországi kínálatában jelent meg először az úgynevezett Sacher-barackos péksütemény, mely ugyancsak illeszkedik abba a koncepcióba, hogy a Sacher-torta egyre nagyobb piacot jelentő márkanévként kezd funkcionálni.

Emellett persze a jogokkal rendelkező bécsi Sacher Hotel is kínál több egyedi termékkülönlegességet, mint egyedi kiszerelésű Sacher-torta ízesítésű bonbonok, szemes- és őrölt kávé, tea, csokoládéital, illetve ajándék- és reklámtárgyak széles választéka.



Foto: Sacher Polgári Társulás - Zseliz

Sacher-torta-kávé a Cafe Frei budapesti kávézójában

EGYÉB A TÉMÁHOZ KÖTÖDŐ CUKRÁSZATI TERMÉKEK - AZ ESTERHÁZY-TORTA

Mindezek mellett viszont nem a Sacher-torta az egyedül, ami kapcsolódik a Garam menti városhoz, Zselizhez. Bár nem ilyen élénk kapcsolattal, de Sachert foglalkoztató főúri nemesi család, az Esterházyak által mégiscsak van vonatkozása az Esterházy-tortának is, mely ugyancsak nagyon népszerű cukrászati édesség.

Az Esterházy-tortának nincs olyan teljesen jól beazonosítható eredettörténete, mint a Sacher-szeletnek, éppen ezért számos változata létezik a dióskrém desszertnek.

A tortát feltételezhetően a galánthai herceg, Esterházy Pál Antal számára készítették a XIX. század derekán, aki a király személye körüli miniszterként és Sopron vármegye örökös főispánjaként magas körökben mozgott. Többek között a bécsi udvarban is járatos volt. Magas politikai tisztségei mellett pedig

köztudottan nagy ínyenc hírében állt. Egyes legendák szerint nevéhez fűződik az Esterházy-rostélyos is.

Mint tudvalévő, a zselízi kastély egykori gazdái is a galántai Esterházy-ágból származnak, így egyértelmű a rokoni kapcsolat, ugyanakkor nem ez az egyetlen szál, amely Zselizhez kapcsolódik.

Az, hogy az Esterházy-torta meghódította mind a magyar, mind az osztrák és német ízlélobbimbókat, valószínűsíthetően a kor – mai szóval élve – sztárcukrászának, Franz Sachernak is köszönhető. A magas rangú magyar nemesi család és az ünnepektől cukrász párosítása garancia volt arra, hogy az ízpompázatos édességek könnyen eljussanak a monarchia különböző szegleteibe.

A birodalom nagyobb városaiba tartó út során viszont a recept fejlődött, változott, alakult, s így ma többféle Esterházy-tortarecept is létezik párhuzamosan, és megannyi változat készítője esküszik az eredetiségére.

A torta alapvetően négy-öt diós piskótalapból áll, amelyet vajkrém töltenek, s tetejét fondant-nal és csokoládéval vonják be, majd a dermedés előtt a jól ismert pókhálószerű mintára igazítják.



Foto: citromhab.blogspot.com

Esterházy-torta

A mindmegette.hu cukrászati szakhonlap ekképpen jellemzi az Esterházy-torta sokféleségét: „A piskóta alapesetben darált dióval készül, de gyakori a mogyorós vagy mandulás liszttel készített változat is. Ezek között lehet olyan, amelyik simán csak a ledarált csonthéjast adja a tésztához, bizonyos változatokban azonban a tésztába a már megpirított mag kerül darálva”.

A tészta töltelékéül szolgáló krémnek is megannyi változata ismert. Leggyakrabban vajas krémmel készítik, amelyhez sokszor adnak brandyt vagy másféle alkoholt, például rumot, amarettót, diólikőrt, esetleg valamilyen ízben harmonizáló krémlikőrt vagy kávét. Bizonyos receptek szerint a krémbe semmilyen alkohol nem kerül, hanem a torta összeállításánál az egyes piskótalapokat kell megsziccelni alkohollal. A vajas krémet készíthetjük csokoládés változatban is, illetve a modern kor ízlésének engedve tejszínes, könnyebb krémmel, esetleg mascarpone-krémmel is tölthetjük az Esterházy-tortát.

A tetejére készített minta alapanyaga is sokat változott az idők folyamán. Manapság gyakorta készítik kétféle csokoládé felhasználásával, sőt elterjedt a minta inverz formája is, ahol az utolsó piskótalapra olvasztott étcsokoládé kerül, és ezt mintázzák meg némi fehér csokoládé felhasználásával.

A mintán kívül szokás a tortát aszalt gyümölcsökkel is dekorálni, s a torta krémmel bevont oldalát – a tésztában lévő csonthéjast alapul véve – vékonyra szelt mandulával, dióval vagy gorombára tört mogyoróval díszíteni. Sok esetben a torta tésztáját meghatározó magtól függetlenül valamilyen más csonthéjas kerül a díszítésbe, így nem ritka a diós tésztájú, mandulával és dióval dekorált Esterházy sem, sőt bizonyos helyeken amerikai mogyoróval is készítik a süteményt, aminek az íze azonban már nagyon messze esik az eredeti alapanyagok adta harmóniától.

Hozzávalók:

- A tésztához: 10 tojásfehérje, 30 dkg cukor, 35 dkg dió, csipetnyi só
- A krémhez: 2 teáskanál brandy, 3 evőkanál finomliszt, 2,5 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor, 5 tojássárgája, 5 dkg cukor, 30 dkg vaj
- A tetejére: 10 dkg étcsokoládé, 5 dkg fehér csokoládé

Elkészítés:

- A diót sütőpapíros tepsire fektetjük, majd 160 fokban megpirítjuk, ezt követően finomra daráljuk.
- A sütőt 200 fokra előmelegítjük. Két gáztepsire sütőpapírt fektetünk, majd 20 centiméter átmérőjű köröket rajzolunk a lapokra. Egy-egy tepsire két kört rajzolunk.
- Ezután a tojásfehérjéket elkezdjük habbá verni. Amikor már habos, apránként hozzáadjuk a cukrot. A kész habhoz óvatosan hozzákeverjük a diót és egy

csipetnyi sót. A hab összetörése nélkül homogén krémmé keverjük. A megrajzolt formákba simítjuk a krémet úgy, hogy összesen öt lapra elegendő legyen. Ha légkeveréses a sütő, akkor rögvest 4 lapot meg tudunk egyszerre sütni, amelyeket nagyjából 10 percig sütünk.

- Miután megsültek a lapok, elkészítjük a krémet. A tejet a brandyvel egy forralóba öntjük, hozzáadjuk a cukrot, majd közepes lángon melegítjük. A tojássárgákat a liszttel csomómentesen elhabarjuk, óvatosan a tejhez adjuk, majd addig keverjük, amíg jól be nem sűrűsödik. Arra vigyázzunk, hogy fel ne forrjon. Amikor sűrű, félre kell húzni.
- A vajat 20 percig szobahőmérsékleten hagyjuk, majd egy tálban felhabosítjuk, és hozzáadjuk a kihűlt tojásos krémet, gépi habverővel alaposan kidolgozzuk.
- Ezután összeállítjuk a tortát, az oldalát is bekenjük a maradék krémmel. A végén az utolsó lapot finoman bevonjuk olvasztott fehér csokoládéval, és étcsokoládé csíkokat futtatunk át rajta. Ezt egy kés élével óvatosan megmintázzuk, majd a tortát néhány órára a hűtőbe tesszük.

A Schubert-szelet

Mindazonáltal nem Sacher az egyetlen világhírű személy, aki élt és alkotott Zselízen. Esterházy János Károly (1777–1834) és hitvese, Festetich Rozina nagy rajongója és támogatója volt a kultúrának. Jelentősen hozzájárultak a Garam menti település gazdasági és kulturális fellendüléséhez is. De támogatták a Magyar Nemzeti Múzeum megalapítását, az ipolysági vármegyeháza építését, és részt vállaltak a Magyar Tudományos Akadémia alapításában is. Zselízen is számos, máig létező értéket képviselő objektum köthető személyükhöz. 19. századi épületeket, szobrokat, szakrális kismemlékeket hagytak a városkára. Mielőtt Rozina grófnő Zselízre csábította volna Sachert, még férje életében Franz Schubert is vendégeskedett a Garam mentén.

A grófhölgyek számára hívták meg őt zenetanárnak. Az ifjú, ám meglehetősen bohó zeneszerző már ekkor nagy tehetségként volt számontartva Bécsben. Schubert első, 1818-as zselízi tartózkodása alkalmával júliustól novemberig időzött itt. Ám Bécsbe való visszatérése után is kapcsolatban maradt a családdal. Hat évvel később 1824 májusában ismét visszatért Zselízre, ekkor decemberig tartózkodott itt. Források szerint a zselízi lét hatással volt rá, és több jelentős zeneművét is itt írta meg. Az ún. Baglyos ház, melyben ez idő alatt lakott, a mai napig létezik. Emiatt Zselízt szokták emlegetni, mint Schubert városát is, hiszen személyes levelezésében a zeneköltő többször kifejtette, hogy jól érzi magát



Foto: Sacher Polgári Társulás – Zseliz

Schubert-torta

a településen és alkotásához is tudott innen meríteni. Egyes legendák szerint pl. két legismertebbet is, a Szép molnárléányt és az Ave Mariát.

E jól kiépült kultusz okán több szobra is létezik a településen, utca, a művészeti iskola, a hotel és a jól működő vegyeskórus is viseli a nevét. Emellett pedig egy gasztronómiai cukrászterméket is elneveztek róla, a Schubert-tortaszeletet. A különleges édesség koránt sem annyira ismert, mint társai, a Sacher- vagy az Esterházy-torta, de a Páldi család által üzemeltetett Betti Cukrászdában ugyancsak kapható, hasonlóan, mint a többi történelmi vonatkozású ínycsés.

Bár a Schubert-szelet nem a zselízi cukrászda találmánya, a helyiek Schubert révén ugyanúgy sajátjuknak érzik, akár a Sacher- vagy az Esterházy-tortát. A zselízi cuketériát üzemeltető Páldi család egy magyarországi kirándulásán bukkant rá véletlenül. Megkóstolva nagyon megfogta őket ez az íz kombináció, így elhatározták, hogy a zselízi kínálatba is felveszik. A zselízi vásárlóközönség

ugyancsak nyitott volt az újdonságok felé, így hosszas kísérletezés és próbálkozás után kifejlesztették a saját receptjüket, amit azóta is bizalmasan őriznek. A torta alapját egy piskótatészta képezi, amit egy krémesebb, tojáslikőrös, pudingos réteg követ enyhe vanília ízesítéssel ötvözve. Az ízvilág és az esztétika kiteljesedése érdekében a tortát végül csokoládébevonat fedi, Schubert zenekölteményeire utalván pedig egy violinkulcsot helyeznek.

Minden kétséget kizáróan vitathatatlan, hogy a Garam menti kisváros gasztrókulturális védjegyei azon három cukrászati különlegesség, mely a Föld bármely pontján ismerősen csenghet. Ezzel kapcsolatban Páldi Tamás, a Betti Cukrászda és cukrászműhely menedzsere kifejtette: „A gasztrókultúrában megítélésünk szerint Zselízen is nagy potenciál rejlik. Az emberek ugyanis szeretik a különleges finomságokat, aminek manapság reneszánsza van. Legyen az torta, sütemény, fagylalt vagy egyéb édesség formájában. Ez a történelmi háttér, ami Zselízen övezi ezen édességeket, az egy külön pluszként hat minderre. Meg kell említeni, hogy cukrászdánkban egy saját recept alapján készítjük úgy a Sacher-tortát, mint a Scubert- vagy az Esterházy-szeletet. Vásárlóink pedig nagy örömeinkre elégedettek eme ízvilággal. Ami turista megfordul a városban, azok előszeretettel térnek be hozzánk is. Különösen, ha a helyi kulturális értékek miatt keresik fel városunkat, mint pl. az Esterházy-kastély, Sacher-ház, akkor szinte biztosra vehető, hogy megtalálják a cukrászdát is és a fent említett édességekből kérnek, hogy beleharapjanak egy szelet múltba. A nyári nap melegétől pedig hűsítően hathat a helyiek által módfelett kedvelt Sacher-torta ízesítésű fagylaltunk is” – magyarázza a szakember.





NEMZETSTRATÉGIAI
KUTATÓINTÉZET