



Mostanában minden a karácsonyról szól. Az ünnep része a mindenki által nagyon kedvelt szaloncukor is, mely sikerét annak is köszönheti, hogy rengeteg ízben kapható (marcipán, narancs, banán, eper, kókusz, kakaó stb.), így biztosan mindenki megtalálja az ízvilágához legközelebb állót.

A szaloncukor őse a *fondant*-cukor, melyről már a XIV. században készültek feljegyzések Franciaországban. Ennek az édes cukormáznak a Magyarországra kerülése mai napig tisztázatlan. Vannak, akik úgy tartják, hogy André Manion vitte magával a *fondant*

-cukor készítésének receptjét Németországba, majd onnan került hazánkba. Mások szerint már a török édességkészítők itt Magyarországon is készítettek fondant-szerű termékeket, aminek az ízét gyümölccsel tették változatosabbá.

Az viszont biztos, hogy Magyarországon a XIX. század elején már állítottak elő fondant alapú cukorkákat. A reformkorban a polgári és főúri házak fogadószobáit francia mintára "szalonoknak" nevezték. A lakásoknak e helyiségében rendszerint kis tálakat helyeztek el, melybe cukorkákat raktak a vendégek fogadására. A karácsonyfa felállítása is a szalonokban történt, melyre később ez a finom csemege díszként került fel. Így lett a díszesen csomagolt édesség neve szaloncukor. A budapesti Vendéglátóipari Múzeumban találhatunk régi szaloncukor-csomagoló sztanolpapírokat harmincféle színben, és megtekinthetünk egy "riccelőgépet" is, amellyel a szaloncukor papírját gyorsan be lehetett rojtozni. Amikor a cukor megdermedt és megszáradt, becsomagolták. A papírra angyalkákat ragasztottak, és már

Írta: *LiTi*

2014. december 24. szerda

lehetett is a karácsonyfára akasztani.

Persze, nem mindenki engedhette meg magának, hogy csillogó cukrászdában vásároljon szaloncukrot a fára, ezért sokan otthon készítették el a csemegét, melynek receptje talán még mindig ott lapul valahol nagymamáink fiókjában... Kérdezzétek meg őket!



