



Forrás: Pixabay, Myriam Fotos

A TEJBŐR

Az elmúlt időszakban gasztronómiai vonatkozású cikkek nem készültek, legfeljebb csak érintettük az ilyen kapcsolódásokat. Most azonban egy cikk erejéig visszatérünk a tejtermékekhez, azon belül is egy olyan érdekességhez, ami a hazai gasztronómiában alig kap helyet, habár találkozunk vele nagyon gyakran. Egyes országokban azonban jellegzetes alkotója ételeknek, vagy akár önmagában is fogyasztják. Jelen cikkünk témája a forralt tej hártája.

A teljes nyerstej melegítésekor a tej fehérjéje denaturálódik és a zsírral együtt egy összefüggő, bőrszerű filmréteget képez a tej tetején. Ezt a folyamatot tejbőr-reakciónak is nevezzük. A párolgás során ez a réteg megszilárdul, és megfelelő technikákkal (kézzel, facsipeszekkel, fakanállal) eltávolítható. Ez az anyag tehát fehérjében és zsírban gazdag fogyasztható élelmiszer.

A világ számos országában ismert a melegített tej felszínén kialakuló réteg, főként a balkáni, a közel- és távol-keleti országokban találkozhatunk vele. Nyugat-Európában és Afrikában is fogyasztják, ám nézzük sorban, mely nemzetek hogyan készítik és milyen ételeikhez használják.

Hazánkban vajon milyen néven illetik ezt a tej tetején képződő, bőrszerű, olykor egészen vastag réteget? Pl. tej-pille, pille, tejbőr, tejhártya, tej-hártya.

Dr. Kenéz Árpád
Állattenyésztési
Teljesítményvizsgáló Kft.

Albániában a tejhártya neve mazë, ajkë egy krémes állagú sűrű alapanyag, inkább tejszínhez hasonló. Számos ételhez használják, ám a legismertebb mind-ezek közül a flija, amely egy nagyon hagyományos, rakott palacsintához hasonló, napsugaras megjelenésű fogás, és az albánok tradicionálisan március 17-én a tavaszi fesztivál keretében készítik áldozati ételként. Tölteléke egyszerű, általában tejfől, vaj, görög joghurt, méz és olívaolaj különböző kombinációi.



1 kép: Elkészült Flija
(fotó forrása: <https://www.facebook.com/flija.baklava.lubishte>)



Bangladesben már a 15. századtól ismerünk olyan ételeket, amelyekhez használják a tejhártyát. Ilyen édességek a sarpuria és a sarbhajal.

Cipruson tsipa a neve és a tsipopita (tsipopitta) süteményhez használják a vékony tézsta rétegei közé kenve. A tsipopita neve kimondottan tejhártya-pitét jelent. Elsősorban juhtejből készítik.

Indiában a tagállamoktól függően más és más neve van a tejbőrnek (kene, adaai, malai, paada, thari, meegada, baave, chhali, sor). Gyakran a vaj helyett ezt kenik a kenyérre.

Iránban krémesebb állagú, mint a kínai verzió. Főként bivaly- vagy juhtejből készítik. Elsősorban reggelire fogyasztják mézzel, gyümölcscsel és barbari lepénykenyérrel.

Japánban is ismert már a 6-7. századból „so” néven. A tofuból is készítenek hasonló ételt, amelynek neve „yuba” és sajnos lényegesen több információ található róla, mint a tejből készült változatról.

Kínában, Belső-Mongóliában, Tibetben és Mongóliában is széles körben ismert a tejbőr (mongolul „näi pí”, kínaiul 奶皮), hiszen magas tápanyagtartalma és íze miatt kedvelt étel vagy ételalapanyag.



2. kép: A habosított, forralt tej, amiből majd elkészülhet a vastag tejpille (kép forrása: <https://zhuanlan.zhihu.com/p/526380370>)

Nepálban sokszor a tej hártyáját (tar, chhali) a tejjel együtt fogyasztják el, de olykor a vaj készítésekor használják fel, hogy növeljék a tejsír mennyiségét.

Oroszországban is használják ezt az ételféleséget. Illetve egy konkrét édesség, a híres és széles körben elterjedt Gurjev-kása (Guryevskaya kasha) alapanyaga. A tejet addig melegítik, míg aransárga bőre nem lesz, majd leszedik és a kása alkotóinak (tört durumbúzából főtt kása, olajos magvak, gyümölcsök) elválasztására használják, több rétegben. Az étel névadója Dmitry Alexandrovich Guryev (1758-1825) az Orosz Birodalom egykori pénzügyminisztere. Érdekes, hogy számos forrás egyszerű zabkása vagy tejbegríz jellegű ételként aposztrofálja, a forralt tej hártyáját az alkotók között több esetben nem is említik.

Hagyományosan a melegített tejet merőkanállal meregetik és magasról visszacsorgatják ezáltal habosodást előidézve, manapság már turmixgéppel gyorsítják ezt a folyamatot. A folyamatos melegítés hatására a tej víztartalma elpárolog, a felszínen pedig egy habos, krémés állagú összefüggő, bőrszerű réteg alakul ki a zsírból és a kicsapódó fehérjékből, amely első ránézésre a palacsintára hasonlít. Kézzel, vagy kanállal leszedik, két- vagy négyrét hajtják, és teához, káskához tálalják. Lekvárral megkenve és félbehajtva is kiváló édesség. Szárítva, illetve fagyasztva is tartósítható. Kínában kis- és nagyüzemek is foglalkoznak ilyen termék előállításával, így látják el a kisebb éttermeket.

A kanton népcsoport egyik jellegzetes édessége a „dupla bőrs tej”, mely a zsíros bivalytej mellett tojásfehérjét és cukrot is tartalmaz, és a készítése során kétféle tejbőrös állapotot is felhasználnak (a forralt tej hűtésekör és a már puding készítése utáni állapot). Ízesítése számos módon történhet, feltétként főként a méz és a gyümölcsök (pl. mangó) jellemzők.



3. kép: A kínai tejpille. (Képek forrása: <https://news.suning.com/m/wtoutiao/bcdetail/9010074179.html>)

Pakisztánban is ismert étel, mégpedig malai (ملائے) vagy moti malai néven, ami tejszínt, vastag krémet jelent. És igen, gyakran összekeverik a teljes tejen a hűtés során kialakuló tejszínnel.

Készítése nagyon hasonló a kínai verzióhoz. Először nagy lángon fel kell forralni a tejet, majd lassú tűzön tovább melegíteni, míg ki nem alakul a bőrréteg. Van, aki az elején kevergeti, van, aki a merőkanálból való csorgatásos habosításra esküszik. A bőrréteg kialakulását követően egy éjszakán át kell pihentetni a hűtőben. Ezt követően a krémés tejbőrt le kell szedni a tejről és már fogyasztható is. Kevésbé stabil és összefüggő réteg ez, mint amit a kínaiak által készített típusnál figyelhetünk meg.

