



Az a könnyelmű ötletünk támadt, hogy leteszteljük a jelenleg kapható szaloncukrokat, lássuk, mit érdemes az Angyalnak a fára aggatnia.

Mivel az összes forgalomban levő szaloncukrot nincs módunkban megvizsgálni, ezért a tömegtermékekre vetettük ki hálónkat. A város néhány nagyobb bevásárlóközpontjában gyűjtöttük be azokat a szaloncukrokat, amelyek jól látható helyen, nagy mennyiségben tornyosulnak a vásárlók előtt. Feltehetően ezekből fog a legtöbb az udvarhelyi karácsonyfákra kerülni.

Négy termékcsalád különböző ízesítésű szaloncukrait kóstoltuk meg. Először a

Glória marcipán

ízesítésű cukorkáját kóstoltuk.

Ez még csak az első tesztalany, de máris olyan émelyítően hatol az ízlelőbimbóinkba, hogy senki nem kér repetát. Rossz kezdés volt, főleg az avas íz ront az összhatáson, s ezen az olcsó kakaómassza íze sem segít. Sőt van, aki régen kapható olcsó pálinka ízét véli felfedezni benne.

Egytől ötig terjedő pontozásnál **1 pontot** kap, és **felejtős** rangsorolást.

Glória – almás-fahéjas

Közös megállapítás, hogy az alma és a fahéj is felfedezhető benne, de ízvilága inkább emlékeztet az olcsó, zöldalmás üdítőre, vagy a Hubba Bubba rágóra, amelynek már elment az íze, de mégis tovább rágtuk. Fogyasztás közben ügyeljünk, hogy lehetőleg ne érjen a bőrünkhöz, ugyanis olyan tartósítószer tartalmaz, amely bőrteszteken bizonyítottan allergiás reakciót válthat ki.

2 pontot kapott és **felejtősnek** ítéltük.

Glória – epres-tejszínes

Némileg megosztja a társaságot. Egyesek szerint az almás-fahéjas testvérénél mérföldekkel jobb, sőt egy visszafogott epres Milka. A többiek ehetetlennek minősítik, a kóstolásra szánt példányt sem fogyasztják el teljes egészében. A megosztottság miatt „csak” 2 pontot kap és felejtős minősítést.

Glória – gesztenyés

„Penetráns, összetéveszthetetlen lábszag” – az első megállapítás, miután kikerül a csomagolásból. Valóban érdekes az illata, nem okoz késztetést arra, hogy az ember a szájába vegye. Mégis megtesszük. A töltelék állaga valamennyire hasonlít a gesztenyepürééhez, de az eddigieknél jóval erősebben és zavaróbban rátapad a szájpadlásunkra, fogainkra: „Érzem, ahogyan bontja le a fogzománcot a fogaimról” – hangzik el.

Ez a szaloncukor **1,5 pontot** kap jóindulattal, ebből is egy pont a megjelenés. Továbbra is a **felejtős** kategória.

Második termékcsaládunk a Dolcetta,

amelyből először a kapucsínós bizonyíthatott.

A társaság reménykedett, hogy a márkaváltással sikerül fennebb lépni a minőségi létrán. Tévedtünk. Az illata a romlott tejeskávét juttatta eszünkbe: „Olyan aludttejből készült, amit már egyszer felébresztettek”.

Állaga feltűnően puha. Bányászapáton edzett kezű ínyenckedők csak óvatosan érjenek hozzá, már a kicsomagolással is szétpasszírozható az ördögi termék.



A puha, töltött csokiban jókora megcukrosodott töltelékdarabot találtunk. Olyan, mint „mint kolbászban a porc”.

Ezen már meg sem lepődtünk, miután a csomagoláson felfedeztük, hogy békéscsabai termékről van szó. Most még szaloncukor folyik ki a termelési sor végén, a karácsonyi hurkát csak hétfőtől tolják – poénkodunk. Félelmetes, hogy az összetevőkben nedvesítő szer is szerepel, ami nem víz, hanem invertáz névre hallgat.

Ennek ellenére csapatunk mindössze **1,7 pontot** adott, így ez sem tudott a **felejtős** minősítésből kilépni.

Dolcetta – málnás

Az eddigi delikvenszek szagára ráerőltettük az illat szót, de csak azért, mert van bűdösebb. A málnás Dolcetta híg fekáliára emlékeztető szagú. Fogyasztás közben állaga az összerágott krétára emlékeztet. Ne akarjunk vele udvarolni, mert amellet, hogy émelyítő, enyhén erjedt is,

így biztosan nem sikerül beterelni vele a macit a málnásba.

Pontozásnál kissé zavarba jöttünk, mert képtelenség a pozitív tartományban számszerűleg értékelni. Végeredmény: **minősíthetetlen, ehetetlen**, tart a mínusz végtelenhez.

Dolcetta – rumos-puncsos

Még mindenki a szájában forgatja, amikor az első elhangzó mondat nagyjából magába is foglal mindent: „Jaj, Istenem, miket adnak el az embereknek!” A többi vélemény csak ráadás: "Olyan, mint a málnás! Egyél inkább gyurmát". Hogy valami nincs rendben a Dolcetta termékeivel, jelzi, hogy eddig, ha nehezen is, mindenki megette a kibontott szaloncukrát, de ezekből egy félnél több senkinél sem csúszik le. A többi kuka. Végeredmény: **minősíthetetlen, ehetetlen**.



Újabb váltás, de már nem bízunk semmiben. Igaz, a Bon Sweet Bon márkából már kétszer annyiba, vagyis 8 lejbe kerül egy tasak (300 g), az eddigiekhez képest.

BSB – citrom és narancs

A csomagban vegyesen található a kétféle ízesítésű zselés szaloncukor. Itt megint egy kis ellentét alakult ki, ugyanis a társaság egy része kimondottan kedveli a zselés szaloncukrot, a másik felét meg a hideg rázza, ha el kell harapnia.

Az eddigiekhez képest egy igazi felüdülés, az ötös skálán minden zselékedvelő nyolcast kiabál. Na, ez igen, ez szaloncukor hangoztatja még az is, akinek nem kedvence a zselés. Nem kell megijedni, annyira nem jó ez sem, csak az eddigi kínzások után megváltásnak tűnt. Állagát tekintve a zselében erősen érezhető a kristálycukor, serceg, amikor elharapjuk. Ez sokakon libabőrt okoz, és a fogyaszthatatlan kategóriába teszik. Annak ellenére, hogy az ízek csak nehezen felismerhetőek, és nem annyira émelyítő a sok szar kevésbé jó után, összességében 3 pontra dicsértük.

BSB – Kakaós-rumos

Először vakon kibontottuk, és megpróbáltuk kitalálni az ízét. Sikerült, körülbelül az ötödikre. Állagában ez volt eddig a legjobb, és emberi fogyasztásra alkalmas. Bár **3,5 ponttal** azonnal listavezető lett és elnyerte az

ehető

minősítést, ez még mindig csak az a kategória, amivel a szomszéd gyerekeket kínáljuk.



BSB – meggy és málna

Egy újabb zselés páros, de az ízét csak a csomagolás színe alapján próbáljuk kikövetkeztetni. Itt mintha már kevesebb cukor került volna a zselébe, nem serceg annyira a fogunk közt.

Némi meggy és málna aromát felfedezhetünk benne, ha rendelkezünk kellő meditációs gyakorlattal, és sikerül elmélyednünk mesterséges ízek világában. Cserébe visszafogott csomagolásával, ízléses színeivel jó dekoráció lehet a karácsonyfán, ami nem egy elhanyagolható szempont.

A gyengécske íz meg segít elkerülni, hogy a szilveszteri szellőztetésnél úgy lebegjenek a szaloncukros papírok a fán, mint nyárfalevél szeles időben.

Értékelésünkön **2,5 pontot** szerzett, és az **éppen még elmegy** besorolást kapta.

BSB – meggy-tejszín és málna-tejszín

Mindkettő íze csak a tasak feliratozásából derült ki, ettől eltekintve ehetőek. A piros csomagolású a kerek rágók ízét juttatta eszünkbe, fogyasztás közben feltűnően lassan akart elfogygni, sokat kellett ide-oda lökdösni a szánkban. Összességében **3 pontot** kapott, de ezt még mindig nem adnánk saját családtagjaink szájába.



Elérkeztünk az utolsó termékcsaládhoz, az egyik helyi üzletlánc kimérős szaloncukraihoz. Nagy góbék a szerkesztőség tagjai, ugyanis ekkor már a társaság fele lelépett, vagy kivonta magát a tesztelés alól ilyen-olyan mondvacsínált ürügyekkel.

A kimérős szaloncukor esetében bajba kerültünk. Ugyanis az ömlesztett cukorból nehezen, de inkább egyáltalán nem tudtuk megállapítani az ízesítést és a csomagolás színe sem volt mindig egyértelmű.

Sárga – ehetetlen, íze felismerhetetlen **1 pont**

Bordó és lila – az eddigi legjobb állagú zselés, ízében (beazonosíthatatlan) is felülmúlja a többi zselést **3,5 pont**

Lila (nem zselés) – talán rumos, még éppen ehető kategória **3 pont**

Abban azért egyetértettünk, hogy az ünnepi töltött káposzta elfogyasztása után, amikor féloldalasan fekvé próbáljuk túlélni a napot, és egy kis édeset kívánunk, bármelyikből elcsúszik néhány szem. Na jó, a minősíthetelent kihagyhatjuk.



Eddig azt hittük, még nem lehet kapni, de rájöttünk, hogy igazából már nem lehet venni a prémium kategóriás szaloncukrokat. Aki tehette, már beszerezte a drágább, de fogyaszthatóbb fadíszeket. Ezek után felvetettük a saját készítésű szaloncukor ötletét.

Ha van valami jó alternatívád, vagy tuti recepted a házi szaloncukor készítésére, ne tartsd vissza, írd meg nekünk a szerkesztoseg@uh.ro címre. Cserébe nem kínálunk meg a maradékból :)

Kellemes karácsonyi ünnepeket!