

Édes karácsony

Ha Németország és német karácsony, akkor a Christstollen el nem maradhat az ünnepi asztalról!

A Christstollen szó szerinti fordítása: Krisztuskalács. Talán a legismertebb német karácsonyi sütemény. Máskor is kapható, ez a Stollen vagy Stolle nevű pékáru karácsonyi fajtája. Nevét onnan kapta, hogy formája és kinézete a bepólyált Kisjézusra emlékeztet. Leginkább a magyar gyümölcskenyérhez és a különböző kalácsfélékhez hasonlít.

A Stollen sűrű kelt tésztából készül, mely 1 kg liszthez legalább 30 dkg vajat vagy margarint, 60 dkg mazsolafélét, illetve kandírozott narancs- és citromhéjat tartalmaz.



Hivatalosan először 1329-ben a Saale-menti Naumburgban említették, mint Henrik püspök karácsonyi ajándékát. Akkoriban a stollen még csak egy kelt tésztából készült szegényes étel volt az adventi böjt idejére. Mivel a középkorban nem engedélyezték vaj vagy tej fogyasztását böjt idején, a stollen tésztáját is csak vízből, zabból és repceolajból lehetett készíteni. Így azonban száraz, ízetlen tésztát kaptak. Azonban VIII. Ince pápa egy „vajlevélként” (*Butterbrief*) ismertté vált levélben engedélyezte olaj helyett a vaj használatát, tehát egy pápa is közreműködött a stollen ma is használatos receptjének kialakulásában. A hagyomány szerint egy szászországbeli udvari péktől származott az ötlet, hogy a böjtben fogyasztott szegényes kalácsot karácsonyra különböző ínycsiklóságokkal, például aszalt gyümölcsökkel

gazdagítsák. Kalandos úton született meg a böjti kalácsból a ma ismert ünnepi gyümölcskenyér.



A leghíresebb a Dresdner Stollen (drezdai stollen), amelyet eredetvédelemmel nyilvánítottak. A drezdai stollent csak a drezdai illetve környékbeli pékségek forgalmazhatják. Összetevői alapján három fajtát különböztetnek meg: „Echter Dresdner Stollen” (Igazi drezdai stollen), „Echter Dresdner Christstollen” (Igazi drezdai karácsonyi stollen) és „Original Dresdner Christstollen” (Eredeti drezdai karácsonyi stollen). A drezdai gyümölcskenyér 1 kg liszthez vagy keményítőhöz minimum 30 dkg szinte vízmentes zsiradékot tartalmaz, amelynek legalább a fele tejszármazék. Legalább 70 dkg aszalt gyümölcsöt, legtöbbször mazsolát illetve kandírozott citrom- vagy narancshéjat, és legkevesebb 10 dkg mandulát adnak hozzá.

Azonban számos fajtát fejlesztettek ki az idők során. Létezik mandulás, marcipános, mákos, diós, túrós, de pezsgős és vörösboros stollen is. Csak legyen, aki mindet végigkóstolja! Nekünk mindenesetre a receptjét meg kellett tanulnunk németül.

Fehér Jázmin 6.b

Landerhegyi Sportiskolai Általános Iskola