



STREET FOOD – UTCÁN ESZEL?

Egyik lányom a múlt nyáron összeszedett egy „hasas fertőzést” – a családban így nevezzük a gyomorrontásos betegségeket. Nem súlyos, de makacs tünetei miatt az orvos úgy rendelkezett, hogy jobb lesz megvizsgálni, milyen kórokozó tartja fenn ezt az állapotot. Kiderült, hogy ez a fertőzés „bejelentésköteles”, vagyis be kellett mennem a körzeti hatósághoz, hogy felmérhessék, kell-e járványveszélytől tartani. Az ottani ügyintéző második kérdése ez volt: „Evelt a lánya mostanában giroszt vagy hamburgert?”

- ◆ Nagyt néztem a csodálkozástól. „Nem is képzeled, mennyi fertőzésnek oka az utcai gyors étkezés, no meg a húsok helytelen elkészítése!” Az ügyintéző elmagyarázta, hogy el kell kerülni azokat a giroszosokat, ahol a nagy, forgó hústömeg alá berakják a már megsült, levágott húsdarabokat. A nyers hús leve ugyanis a tálcára és ezekre a húsdarabokra csöpög, az abban élő kórokozó baktériumok a melegben nagyon hamar elszaporodnak, és aki ebből eszik, azt megbetegítik. A helyes az lenne, ha a megsült darabkákat rögtön a pitába vagy a tálra vagdalnák. Ehhez viszont nagy forgalmú helyen kell vásárolni, ahol az áru gyorsan fogy. Gondolatban a homlokomra csaptam: miért nem jutott ez nekem eszembe? Hiszen tudom, mennyire óvatosan kell kezelni a nyers húst... Sajnos ezeknek a követelményeknek nem mindegyik árus felel meg. A rendszerváltás után terjedt el Magyarországon is a „street food”, az utcai evés mint a nyugati kapitalista jólét és hajszolt életmód egyik következménye. A szocreál lacikonyhákat háttérbe szorították a nyugatias gyorsétkezdék és látványpékségek. Az emberek menet közben, zacskóból esznek, gyaloglás vagy autóvezetés közben, buszon, mozgólépcsőn. A sietség elveszi az evés élvezetét, és nem túl egészséges: többnyire alig rágjuk meg a gyorsan benyelt ételt, a gyomrunk pedig görcsben van a sietség okozta stressztől. Az ételt koszos kézzel fogjuk meg, rászáll a közlekedő járművek pora – kell folytatnom? Mindennapos ez a tapasztalat. Megkérdeztem Zoltai Annát, a Nébih (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) osztályvezetőjét, aki nap mint nap találkozik ezekkel a problémákkal, hogy mi a véleménye az utcai evésről: „Rohanó életmódunkból és a sok szabadtéri rendezvényből, fesztiválból adódik, hogy egyre több a büfékocsis vagy ablakon keresztül utcára árusító vállalkozás. Ezekre ugyanazok a jogszabályok vonatkoznak, mint az épületben

Kép - Profimedia - Red Dot



árusítókra. Tehát a vállalkozók felelőssége, hogy felmérjék a lehetőségeiket, és ahhoz igazítsák az árukészletüket és kínálatukat.” Zoltai Anna elmondta, hogy az ellenőrzések során gyakran talál az árusoknál hiányosságokat, de vannak, akik nagyon jól megfelelnek minden előírásnak. „Ahhoz, hogy élelmiszer-biztonság legyen, szükség van a tudatos fogyasztókra is” – hangsúlyozta a szakértő, aki szerint a vevők tehetik jobbá a piac kínálatát, ha csak igényes eladóktól vásárolnak. „Koszos, szemetes, rossz küllemű üzletben ne vegyünk semmit! A kézmosás lehetősége is fontos szempont. Figyeljük meg a forgalmat és hogy frissek-e az élelmiszerek! Ha az áru rosszul néz ki, por és legyek lepik, vagy a könnyen romló termékeket nem hűtőben tárolják, inkább ne vásároljunk! Az árusokat ezzel rászorítjuk az igényességre, másképp nem maradnak talpon. Ma már egyébként Michelin-csillagos éttermek is töreksenek arra, hogy kitelepiüljenek az utcára, a vevők közvetlen közelébe” – teszi még hozzá Zoltai Anna. Tehát nincs más lehetőségünk, mint hogy eladóként és vevőként is legyünk igényesek! A hívogató illatú sütdék

és pékségek kínálatának nagyon nehéz éhesen ellenállni a strandokon, utcákon, de vannak intő jelek, amelyekre figyelni kell. A piszkos kiadópult például azt mutatja, hogy onnan jobb továbbállni. Nem jó, ha a kisütött kolbászt, húspogácsát és a többi ételt melegítve tárolják sokáig, miközben alig van vevő. Ha egy giroszosnál reggel azt látjuk, hogy a nyáron sült hús már félig lefaragott, ez arra utalhat, hogy a tegnapi húst sütik tovább ma. Az se gusztos, ha a majonézes vagy mustáros flakont a tűző napra kiteszik, és az se, ha a lángost mindenkinek magának kell bekennie „fokhagymaoldattal”, összefogdosva az ecsetet. Általánosan igaz, hogy ott érdemes vásárolni, ahol az áru gyorsan fogy, és mindig friss, mert nagy a forgalom. Ez érvényes a jégkrémekre is, amelyektől szintén iszonyú gyomorrontást lehet kapni, ha a hosszú tárolás során kiolvad, majd visszafagyasztják – sajnos ez is saját tapasztalat. Túl kényes az, aki igényes? Aligha. Nem mindegy, hogy betegség vagy csak kellemes jóllakottság lesz-e a menet közben elfogyasztott falatok következménye. ◆

