Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Így vált népszerű nassolnivaló a sós pálcikából

Létrehozás: 12/29/2023 - 10:09
Szerző: Melano
[1]
A sós pálcika története évszázadok homályába vész, annyi bizonyos, hogy vélhetően Németországban kezdték el gyártani, manapság pedig egész Közép-Európában rendkívül népszerű nassolnivalónak számít, de a világ számos pontján szeretik.

A sós pálcika ötlete eredetileg az Egyesült Államokból származik. A közkedvelt nassolni való megszületése ugyanakkor európai gyökerekre vezethető vissza. A 18. században a tipikus német lúgozott perec nagy népszerűségnek örvendett. Ez a sós nassolnivaló a kelesztés után néhány másodpercre szódabikarbónát tartalmazó forró vízbe van mártva és csak ezután kerül sütésre.
A technika kiváló ötletet adott a kísérletezésre. „A sós perec receptje az Egyesült Államokban számos átalakításon ment keresztül, amelynek során méretbeli és formai változtatásokat is eszközöltek, majd megszületett a vékony, ropogós, sóval hintett pálcika” – jegyezte meg Konkoly László, a Csipet Sós Pálcika és Perec Gyártó ügyvezető igazgatója.

1935-ben a hannoveri Klaus Bahlsen kekszgyára átvette az amerikaiak lúgozott sós pálcika ötletét, amit eredetileg Salty snack bread sticks-nek neveztek. A sóval ízesített, rúd alakú (stangenförmiges) terméket Salzletten néven, először piros dobozban kezdték el forgalmazni Németországban. A lúgos tésztából sütött és tengeri sóval ízesített vékony pálcikák ezután kezdtek el Európa szerte elterjedni.

„A sós pálcika eredetileg tengeri sóval volt megszórva és henger alakú dobozokban árultak. Manapság a sókristályokkal megszórt változat számít népszerűnek, de létezik belőle szezámmagos, sajtos, mákos vagy akár burgonyás pálcika is” – tette hozzá Konkoly László. A sós pálcika a ’60-as évek végén és a ’70-es évek elején jelent meg Magyarországon. Korabeli sajtócikkek szerint „a Kalocsai Sütőipari Vállalat és a Nógrádi ÁFÉSZ sósrudacskáinak gyártásához pedig az eszéki Sloboda gyár terméke adta az ötletet”. Vagyis ekkor már a néhai Jugoszláviában (ma Szerbia, Vajdaság része) is ismert volt.

Hazánkban eredetileg „Ropi” néven vált ismertté és végül ez a szó köznévként honosodott meg a magyar nyelvben, vagyis, később már a gyártótól függetlenül is „ropinak” nevezték a sós pálcikát. Ám azt már kevesebben tudják, hogy a „Ropi” kifejezés Magyarországon a szabadalmi hivatal által levédett szónak számít, a ’90 évek végétől. A Ropi márkanevet pedig az elmúlt években kizárólagosan a Csipet Land Kft. használhatja a termékein idehaza.

Jelenleg nemcsak Magyarországon, hanem többek között Csehországban, Szlovákiában és Lengyelországban is népszerűnek számít. Bár mi magyarok alapvetően sós pálcikaként, vagy ropiként nevezzük, más nyelveken egészen másként emlegetik. A csehek például „slané tyčinky” – nek, szlovákul „slané palice” – nek, lengyelül pedig „słone paluszki” – nak hívják.
A sós pálcika nemcsak tízóraira vagy uzsonnára ideális, hanem elengedhetetlen kelléke a baráti és

családi összejöveteleknek is.

Tags:
nassolnivaló [2]
szilveszter [3]
Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/igy_valt_nepszeru_nassolnivalo_a_sos_palcikabol

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/22.10.16._-_csipet_-_r_32_of_43_1.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/nassolnivalo
[3] https://www.melano.hu/tags/szilveszter
[4] https://www.melano.hu/szines/izek