

Jégbe zárt nyári nyalánkságok

*H*ógolyóra halmozott friss gyümölcs, mézzel nyakon öntve – ezzel, a fagyí ósének tekinthető hideg finomsággal hűsítette magát Néró császár a rekkenő római hőségben, az ókori 50-es évek közepén. Már ha hihetünk a legendának. De miért is ne? Jeges desszertünk azóta hosszú utat járt be, s elképesztő formát ölt időnként. Viszont reformkori nyelvújítóinknak hála, immár nem hideg nyalat a neve, s ez az egyik legjobb dolog, ami történhetett vele. Napjaink árlistáját böngészve hihetetlennek tűnik, hogy volt idő, amikor ötven

Egy kis tej vagy tejszín, és robotgéppel hárompernyi kevergetés. A többi a hűtő dolga. Ekként csábítják a fagyaltporok az elfoglalt háziasszonyokat, akik már teszik is bevásárlókosarukba az instant édesség-alapot. Lássuk be, a fagyaltgép is kitűnő találmány, de akinek nem porosodik egy ilyen csodamasina a konyhai polcán ősztől a következő nyárig, annak sem szabad elkeserednie! Néhány finom alapanyag, és csipetnyi ötletesség birtokában ugyanis fantasztikusan finom fagyaltokat készíthetünk saját kezűleg, otthon, önmagunk és szeretteink legnagyobb megelégedésére! Íme, néhány alaprecept:

Hagyományörzőknek való

Három tojást 20 dkg cukorral alaposan összedolgozunk, majd állandó keverés közben hozzáadjuk 5 dl forró tejhez. Sűrűre főzzük, s a tűzről levéve, ízlés szerint ízesítjük: gesztenyemasszával; mokkáskanálnyi puncsaromával és mazsolával; darált dióval és rummal; olvasztott csokoládéval;

fillérbe került egy gombóc fagyalt; igaz, akkoriban a választék nemigen lépett túl a csokoládé-vanília-puncscitrom búvkörén. Mostanság a legképtelenebb ízekben is fellelhető, ráadásul nemcsak édes sütemények, hanem mindenféle étel, sőt virág és fűszer is ihletője lett már. Aztán kinek-kinek lelke rajta, hogy szalonna, mákos guba, vagy rózsa, esetleg levendula ízben vágyik-e rá. Egy biztos: aki strandon élvezi a napot, vagy épp az aszfaltot koptatva tikkad, éppoly szívesen hűsíti vele magát, mint egykoron a rettegett császár.

kókuszeszeléssel, vagy épp vaníliás cukorral. A masszát lefagyasztjuk, végül robotgép habverőjével vagy botmixerrel habosra keverjük.

Gyümölcs fantázia

Kedvenc friss idénygyümölcsainkből 50 dkg-ot (a cseresznyétől a szilván, a málnán, az epren és a barackon át a szőlőig bármi szóba jöhet) 4 dl tejszínnel, 15 dkg porcukorral, kiskanálnyi őrölt fahéjjal és egy alaposan megtisztított citrom lereszelt héjával összeturmixolunk, és műanyag poharakba töltve lefagyasztjuk. Kb. háromnegyed óra elteltével érdemes a közepébe patikai faszpatulát (nyelvlapoc) dugni, hogy igazi jégkrémet vehessünk majd a kezünkbe. Sőt, immár színes, ízesített (!), állatfigurákkal díszített műanyag változata is létezik, a gyermekek (és orvosaik) kedvéért.

Bíbor álom

40 dkg eperből vagy málnából 30 dekányit összeturmixolunk 2 tubus cukrozott sűrített tejjel (ez ad fagyalt-



Csak erős idegzetűeknek!

A nemzetközi konyha fagyaltok terén sem ismer határokat. Sem íz, sem ízléshatárokat. De ettől (is) kerek a világ. Hisz nincsen kőbe vésve, hogy svédországi nyaralásunk alatt naponta el kellene nyalnunk egy sós medvecukor-fagyit; vagy Tokióban járva feltétlenül meg kell kóstolnunk a lóhúsból, kígyóból, esetleg polipból készült hűsítő gombócokat; s az sem előírás, hogy a skótok iránti tiszteletből ki kellene próbálnunk nemzeti eledelük, a juhbelsőségből alkotott haggis ihlette jeges desszertet. Viszont aki szereti a pálpusztai sajtot, az bátran vegye Tajvan felé az útirányt, s ott honvágyának csillapítására feltétlenül kóstolja meg a durian nevű délkelet-ázsiai gyümölcsből készült fagyit. Illat-intenzitásban ugyanis a kettő meglehetősen hasonló. Venezuélában megalkották a Viagra ízesítésű fagyaltot – hogy ez színében összetéveszthető-e a nálunk Hupikék törpikék néven ismert verzióval, nem tudni, de nem árt az óvatosság! Mindezekhez képest a dél-olaszok hagyományai kifejezetten üdítően hatnak; aki pedig részt vesz a híres müncheni Oktoberfest rendezvényein, ne csak igya, hanem nyalja is a sört! Itt árulják ugyanis a világon a legfinomabb búzasör-fagyit.





tunknak lágy és selymes jelleget), 2 dl görög joghurttal és 2 dl, habbá vert tejszínnel, majd hozzákeverjük a megmaradt 10 dkg piros gyümölcsöt, egészen apróra vágva. Három órán keresztül lényegül át a fagyasztóban inycsiklandozó édességgé, de félóránként érdemes alaposan átkevernünk, hogy összetörjük az időközben keletkezett jégkristályokat.

Jégnyalóka

Színpompás és látványos hűsítőt készíthetünk pofonegyszerűen: meghámozott és cikkekre vágott barackot, karikára szelt kivit, félbevágott epret, kimagozott meggyet vagy cseresznyét, s pár szem áfonyát váltakozva elosztunk kis műanyag poharakban, vagy ha van, fagylaltformákban (nagyon praktikus, és elérhető áron, sok helyütt hozzáférhető). Kedvenc gyümölcslevünkkel színültig töltjük mindegyiket. Hat óra alatt fagy meg a mélyhűtőben, ezért érdemes este összeállítanunk, hogy a másnapi kánikulára elkészüljön.

A merészebb íz kombinációk híveit is csak biztatni tudjuk: bátran kísérletezzenek, fűszerezék kedvükre a jég hideg édes nyári nyalánkságokat, hisz a gyümölcsök aromáját izgalmassá varázsolhatja csipetnyi gyömbér, kardamom, fahéj, sőt, akár szerecsendió vagy pisztácia is. Aki a magyar tengernél nyaral, kóstolja meg a Balaton fagyiját, melynek idén egy napraforgós kreációt választottak. Pár gombócnyi kényeztetés mindenkinek jár! S talán még sereghajtó pozíciókon is javíthatnánk, ugyanis az európai országok közül az egy főre jutó fagylaltfogyasztásban csak Bulgáriát előzzük meg: ők 1,9, mi 3,5 litert nyalunk el évente, bezzeg a skandinávok toronymagasan vezetnek: a svédek több mint 10, a norvégok 11, a finnek 12 liter fagyit élvezetétől sem riadnak vissza. Talán a szunázás után esik nekik annyira jól!

LEJEGYZETTE: CSATÓ ANDREA

FOTÓ: MÜLLER NÁNDOR

Négyezer kórusénekes jön Pécsre

1988 után idén nyáron ismét a baranyai megyeszékhely rendezheti az egyik legjelentősebb nemzetközi kórusfesztivált, az Europa Cantatot. Július 24. és augusztus 2. között nemcsak Pécsen, hanem további 14 baranyai településen zajlik majd a 126 program. A szakmai rendezvényekre négyezer vendég érkezik: kórustagok, karnagyok és zeneszerzők, rajtuk kívül ezeröttszáz muzsikusként látogat hozzánk. Dallal telik meg a város, rengeteg szabadtéri koncertnek örülhetnek a zenebarátok.

A természet ízei Kárászon

Sikeresnek, népszerűnek bizonyult a Janus Pannonius Múzeum tavaly rendezett A természet ízei című kiállítása, mely egy kis ízelítőt adott az erdeinkben, rétéinkben, mocsarainkban fellelhető ehető, vadon termő növényekből és gombákból, a látogatók megismerhették azok egykori és mai használatát. A bemutató hamarosan Kárászra „utazik”, ahol augusztus 10-éig lesz megtekinthető.

Szentjakabi Nyári Színházi Esték

A somogyi megyeszékhelyen, a felújított szentjakabi bencés monostor romjainál július 2-30. között, csütörtökönként öt kiváló szabadtéri előadást láthat a közönség – tragédiát, komédiát és regények színpadi változatát egyaránt. A fellépők közt találjuk a kaposvári teátrum elmúlt évtizedeinek meghatározó művészei közül Lázár Katit, Pogány Juditot és Lukáts Andort, de tapsolhat a publikum Benedek Miklósnak, Tordai Terinek, Szabó Kimmel Tamásnak, Straub Dezsőnek és Nyertes Zsuzsának is. Rossz idő esetén a Szivárvány Kultúrpalotában tartják meg az előadásokat.

Groteszk triennálé

A Kapos ART Képző- és Iparművészeti Egyesület által meghirdetett 9. Groteszk Triennálének a kaposvári Vaszary Képtár ad otthont augusztus 15-ig. A nemzetközi képző- és iparművészeti tárlatra öt ország 190 alkotója nevezett be legfeljebb 3-3 alkotással, végül a szakmai zsűri 117 művész 179 művét válogatta be a csoportos kiállítás anyagába, köztük festményeket, grafikákat, kislaszitákat.

Síppal-dobbal-bábbal

Júniustól augusztus 29-ig szombatonként 17 órától újra szabadtéri báb előadásokkal várja 3-103 év közötti látogatóit a Bóbita Bábszínház. Ezúttal hazánk hivatásos vidéki társulatai lépnek színre a teátrum szabadtéri színpadán, rossz idő esetén a Kós Lajos teremben vagy a kamarateremben. Július 4-én az egeri Harlekin Bábszínház mesél Paprika Jancsiról és az ördögök aranyáról; 11-én a kecskeméti Ciróka Bábszínház adja elő a Kenyérből kelt mesét; 18-án a zalaegerszegi Griff Bábszínház társulatától láthatjuk a Ládia című produkciót.

Zolbert-koncert a Negyedben

A tengerentúlon oly népszerű smooth dzsessz műfaj magyarországi nagykövete, Zolbert ad koncertet július 16-án 21 órától a Zsolnay Negyed Pirogránit udvarában (esőhelyszín: E78 koncertterem). Hazánk legújabb szaxofonos felfedezettje, az I. Zuglói Smooth Jazz Dalverseny és a tavalyi VII. Jazzy Dalverseny fődíjasa fiatalos, pozitív életérzést közvetít zenéjével, melyet színpadi show-val fűszerez. Szólókarrierje előtt több ismert zenekarban (Unisex, UPI, Grover Washington Jr. Emlékzenekar) játszott, és neves hazai énekesekkel (Tóth Vera, Molnár Ferenc Caramel, Zséda, Király Viktor) dolgozott együtt. Pécsi programjában saját szerzeményei mellett ismert slágerek szaxofonos feldolgozásai hallhatók.

Mároki Lakodalmas

Hamisítatlan hagyományörző rendezvény a Mároki Lakodalmas, melyet augusztus 1-2-án rendeznek meg idén. Szombaton „házasságot köt” a falu két része, Németmárok és Hercegszentmárton, melynek során az érdeklődők szemtanúi lehetnek egy igazi falusi lakodalomnak, s a hozzá kapcsolódó hagyományoknak vőfélyvel, felvonulással, eszem-iszommal „fűszerezve”. Vasárnap a Német Hagyományörző Ifjú Zenekarok és Táncsoportok Találkozója ígér látványos programot, s persze egész hétvégén tart a kézműves vásár; a gyerekeknek légvár, arcfestés és trambulín ígér kellemes időtöltést, no meg körhintát, lovas kocsik és lovaglást. A helyi múzeum és templom nyitott kapukkal várja a látogatókat, s a hétfői rendezvény arra is kitűnő alkalmat teremt, hogy a vendégek megismerjék a hagyományos magyar és sváb népviseletet.