



Amerikából jelentem IV. - Konyhai kalandok

2009 szeptember 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még

nincs értékelve

Mérték

A cím láttán bizonyára sokan csóválják a fejüket, esetleg ironikusan hozzáteszik: "Mi panasz lehet valakinek Amerikában?" Való igaz, hogy itt mindent meg lehet szerezni, ha tudod, hol keresd és ha van rá pénzed.

Azonban azt tapasztalom, hogy ez mindenre igaz, kivéve az olyan apró kihívásokra, melyekkel egy

háziasszony néz szembe konyhai kalandjai során.

Nemcsak olyankor van ám honvágyam, amikor a rokonaim, barátaim, vagy bizonyos helyek hiányoznak, hanem gyakran olyankor is, amikor vacsorát készítek. Hiányoznak a megszokott, kedves ízek, és amikor úgy döntök idevarázsolom ?ket, különféle nehézségekbe ütközök és ezek legy?zése néha mókás helyzetekbe sodor. Ezen esetek legjavát szeretném megosztani veletek.

Jöjjenek el?ször a "**NEM vagy csak NAGY UTÁNJÁRÁSSAL KAPHATÓ ÉLELMISZEREK**" és az ezekkel kapcsolatos kalandjaim, majd a "**BEZZEG EZ KAPHATÓ, DE MINEK?**" termékek listája.

Tudom, a zsír nem része az egészséges táplálkozásnak, de valljuk be, az egybesült karaj sosem lesz olyan finom, ha olajjal locsolgatjuk, zsír helyett, és ki ne kívánná meg néhanapján a zsíroskenyeret hagymával. Férfiasan bevallom, én igen.



King Kullen - Amerika Spar-ja. Hatalmas ABC, óriási választék. Nem találok a zsírt. Meghül bennem a vér. Lehet, hogy nincs **sertészsír**? Vajon, mi a baj? Ezeknek a disznóknak nincs zsírja? Lehetetlen. Akkor meg hová teszik a zsírt? Miután harmadszor járom körbe az üzletet, elépördülök az éppcsak legénybajuszskával dicseked? bolti alkalmazottnak.

"Bocsánat. Merre találok a zsírt?"

"Mit?"

"Zsírt."

"Nem tudom. Zsírt?"

"Azt. Zsírt."

"Ott van a motorolaj utántölt? mellett, 17-es sor."

"Nem, nem. Én étkezési zsírra gondolok."

A fiú csak néz, halvány sejtelve sincs, mit keresek, majd így szól: "**Megkérdezem.**"

Néhány perc bamba ácsorgás a részemr?l, majd megjelenik a válasszal.

"Nem tartunk zsírt."



Második próbálkozás. Karl Ehmer, az egyik legrangosabb európai import áruk forgalmazója, min?ségi friss hús, még Gyulai kolbász is van, igaz *Made in the US*. ?k legalább tudták azonnal, mi a zsír, de nem tartanak már 3 éve, tájékoztattak, mivel senki nem kereste. Remek. Ugrott a zsírosdeszka.

Ellentmondást szimatolok. A zsír tiltott dolog errefelé, mert nem része az egészséges életmódnak. Akkor meg, hogy is állunk a gyorsétkezdékkel, a kínai kajával, meg a fánkrajongással?! Nem mintha ezeket nem szeretném, de az ellentmondás magáért beszél.

Vasárnapi ebéd = húsleves. Újabb próbatétel, mivel nagyon ritkán kapok **zelligumót**, csak zellerszár van, az is inkább a fiatalka, salátába való. Amikor egyszer-egyszer kapható, veszek legalább négy hatalmas fejet, viszont ezzel az akcióval a pénztárost kergetem az ?rületbe, legyen az fiatalka, avagy élemedett korú bolti személyzet. Forgatja a zacsit, majd kérd? tekintettel néz rám.

"Mi is ez?"

"Zeller."

"Ez nem zeller!"

"Dehogynem. Zelligumó."

Hosszú percekig lapozgat a nagy spirálfüzetben.

"Mit mondott, mi ez?"

"Zelligumó."

"Zelligyökér?"

"Úgy is mondhatjuk."

Végre bepötyögi, vihetem haza a kincset.

S ha már zöldség, akkor **paprika**. Errefelé nem terem az igazi zöltpaprika. Van a színes, általunk is közimert kaliforniai paprika, meg az, amit ?k bell peppers-nek hívnak. Ezzel szoktam kísérletezni. Az íze nagyon jó, de képtelen megpuhulni, úgyhogy a töltött paprikában szinte pajzsként gyógyul rá a húsgombócra.

Grízgombóc a húslevesbe? El kellett felejteni, ugyanígy a grízpapit, pedig hogy szeretem, mert nálunk nem kapni

grízt. Azt mondják, a feketék egyik kedvenc eledele, azonban errefelé kevesen laknak, így nem található **gríz** a polcokon.



Amennyiben vajjal szeretnél sütni, főzni, mert a margarin valahogy nem jött be, jobb ha azonnal feladod, mivel a **vaj** errefelé másképp viselkedik. A Raffaello golyó, amit meglepínek készítettem anyósoméknak, valahogy nem akart lecsusszanni. Épphogy csak kenyeret nem kértek hozzá. Mert a vaj nem olyankor olvad, illetve dermed, amikor kellene, hanem éppen fordítva. Később rájöttem a megoldásra. Európai típusú vajként forgalmazzák azt a vajat, ami nagyjából megfelel a sütő-főző elvárásoknak.

Tejszínes pulykacsíkok? Le az étlapról, mert bizony nincs **főzőtejszín**. Megpróbáltam az itteni főzőtejszínnek gyanított termékkel. Ne tudd meg! A pulykadarabkák túróállagú bevonatot kaptak, miközben savós löttyben úszkáltak. Férfiem nem válogatós fajta. Ezt is megette. Sírásra görbülő szám láttán biztosított, hogy az íze nagyon is jó volt, az állaga nem az én hibám, de talán ne kísérletezzünk ezzel többet, mondta mosolyogva.

Nincs **masarpone** sem. Mivel import különlegességnek számít, ha lehet is kapni az olasz abc-ben, roppant drága, így lemondtam a házi készítésű Tiramisúról is.



S akkor még nem említettem a gyümölcsöket. Szépen, egyenként fényezettek, tökéletes a látvány, az íz azonban eléggé harmatos. Hol van a mézédés kajsi, szibarack? A kékszilva olasz import, inkább csak ringlót találok a standokon. Viszont a kukorica, meg a burgonya felséges. A természet csodás, hiszen ezek a növények itt honosak, így itt a legfinomabbak.

Végül, ám nem utolsó sorban, az egyik legnagyobb konyhai élményem az volt, amikor sógorom születése napjára tortát akartam készíteni. Rám tört a tohonyaság és úgy gondoltam, lusta magyar háziasszony módjára veszek egy kész piskótalapot vagy tekercsét, és furfangos módon megtöltöm krémmel. Nagyot tévedtem. Nincs **piskótalap**. Vagy megcsinálod szépen magad az egészet habveréssel-t próbával, vagy van a kész torta. Csicsásan, kékre, zöldre festve, zacskóba zárva, vagy dobozítva. Középut nincs. Kérem anyósom, hogyan csinálja a tortát. "Megveszem"- mondja. Én pedig megmakacsolom magam. Hogyan készíti a piskótalapot? "Sehogy. Anyám csinált utoljára ilyet ebben a házban. Mielőtt a gyerekek születtek. Várjunk csak, 38 éve. De hallottam, hogy valaki süttött az utcában piskótát." Valaki süttött! A piskótasütés mítosz.

Viszont van sok minden más, azon a bizonyos "**BEZZEG EZ KAPHATÓ, DE MINEK?**" listán. Mert Amerikában a lényeg a kényelem, hogy minél több időt, energiát takarékoskodjunk meg. Minél könnyebb legyen a nőnek, háziasszonyoknak. Ez eddig szép és jó, de valóban jó az, ha a lányok, asszonyok nem tudják, mi a zellergumó és nem tudják felverni a tojást habbá?

Lessünk csak bele a felesleges dolgok listájába! Itt van mindjárt a pucoolt kemény tojás. Akár vehetsz egy kilót is. Nem kell vizet melegíteni, számolni a perceket, kapirgálni a héjat. Ugyanezen az elven kapsz pucoolt fokhagymát, hagymát.



Aztán itt vannak a reggelizést tovább gyorsító elemek. A dobozos tojásrántották. Sárgája és fehérje, vagy csak fehérje. Zöldségekkel, gombával, vagy anélkül. Farmtojásból vagy organikusan. Nyitod a dobozt és zuttya a serpenyőbe. Idő és energia, meg mosogatószer kímél?

Én szeretek a konyhában sertepertélni. Nincs hangulatosabb, mint vasárnap reggel felverni a tojást a rántottához és még a mosogatás is jöhet. Ezért hát kéthavonta pakkot várok itthonról, mint Nyilas Misi, de ebben nem cipőkrém lesz, hanem vaníliás cukor (hoppá, az sincs erre felé), pudringpor, vegeta, kalocsai édes-nemes paprika, Piros Arany csipő és csemege. Konyhai kalandokra fel!

[További képekért kattints!](#)

Garbutt Katalin

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

