



Szellem a fazékból: Sörkoptatók

2015 július 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Hammurápi (négyezer évvel ezel?tt) zsákba varratta és az Eufrátesz vizébe vettette a sörhamisítókat. Ha követnénk a babilóniai uralkodó példáját, kihalnának a termel?k.

Napjainkban annyi az élelmiszer-hamisításról szóló hír, hogy csak legyintünk fásultan, igen, a mézhez izocukrot kevernek, a tejf?l p?lmaolaj hozzáadásával készül, a halrudacskában vágóhídi nyesedék található, a

szarvasgombát a maffia állítja el? bisz-(metil-tio)-metán nevű folyékony gázzal illatosított olcsó kínai gumóból, a pirospaprika téglaporos, a sáfrány narancsfestékkel színezett szárított hagymából készül, az „extra sz?z” olívaolaj repceolajból – béta-karotin és klorofill hozzáadásával. Még örülhetünk, hogy nem rovaröl? szer van benne.

A Foodwatch című fogyasztóvédelmi lap szerint ott tartunk, hogy az áruházakban kínált élelmiszer negyven százaléka hamisítvány. Rafinált pótlék a legtöbb tejpor, instant kávé, üdít?ital, gyermektápszer. Jellemző az élelmiszer-maffia gátlástalanságára, hogy még a vegánoknak szánt ételekben is találtak b?r- és csontmaradékokat.



» Ha a sörkóstoló bőrnadrágja hozzáragadt a friss főzettel lelocsolt padhoz, akkor jó a sör

Talán mégsem olyan hatékony az élelmiszer-hamisítás ellen kifejlesztett kontroll, amelyre világszerte annyira büszkék a szakemberek. Lehet, hogy a bajor sörkoptatók XVIII. századi módszere hatékonyabb volt. Pedig ennél egyszerűbbet álmodni sem lehet. A sörelen?rök bementek a sörf?zdébe, a friss f?zettel lelocsolták a fapadot, kényelmesen elhelyezkedtek rajta, két-három órán át iszogattak, beszélgettek, majd vezényszóra felálltak. Ha a pad odaragadt a b?rnadrágjukhoz és velük együtt emelkedett a leveg?be, akkor a sör kiállta a próbát. Ragadt a malátacukor, tehát a sörf?z? nem sajnálta a malátát. Ám ha nem ragadt oda, akkor hamisítványról volt szó, be lehetett zárni a f?zdet.

A min?ség-ellen?rzés persze csak a dolog egyik oldala. A másik a büntetés. Ha soha semminek semmi következménye, csak csip-csup bírságolás, akkor nincs elrettentés. Talán fel lehetne újítani néhány régen bevált módszert. Isztambulban például (a XVIII. század elején) a következ?képpen büntették a csaló süt?mestereket. A pékségbe váratlanul betoppant fél tucat kaftános hivatalnok. El?kaptak egy mérleget és mérni kezdték a pékárut. Mindennek el?írt ára és súlya volt. A süt?mester – egy görög – halálra sápadt, ám a polcon sorakozó cipők rendben

voltak. A nagyobb veknik azonban már nem. Majd mindegyik kevesebbet nyomott a latban. Nosza, az egyik hivatalnok elhúzott az övéből egy kalapácsot meg két szeget, a másik megragadta a sütőmester fűleit, az ajtófélfához szorította és a csaló péket minden teketória nélkül odaszegezték fűleinél fogva a bejárathoz. Szegény pék moccanni sem mert, gondolom, a fájdalom miatt, de a tömeg is elég fenyegetőnek tűnt, hiszen dobálni, pocskolni kezdte a remegő árust, akit szorult helyzetéből csak az imám esti imára hívó kiáltása szabadított meg.

Ma már azonban a fület is hamisítják. A China Daily tudósítása szerint zselatinnal és – a szappangyártásnál használatos – nátrium-oleáttal tették ízletesebbé a kínaiak kedvenc csemegéjét, a párolt sertésfület. A máfűlből háromszázmillió adagot készítettek, ennyi szög a világon nincs, amivel ezt a cég bejاراتához lehetett volna szögezni.

És ez nem hírlapi kacsa. Bár a kacsa is hamisítvány. A régi újságírásban (amikor a hírlapi kacsát meg a pekingi kacsát még a szerkesztőségi pesztonka sem tévesztette össze) a kétes hírek alá az „NT” szignót biggyesztették. Ez annyit jelentett: non testatum. Azaz: ellenőrizetlen. Kimondva így hangzott: Ente. Ami németül kacsát jelent. Így lett a kétes eredetű hírből hírlapi kacsa.

De azt legalább nem kellett megenni.

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: repcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló