

Házi sör II.

2012 augusztus 02. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 808

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Irásunk els? felében vázlatosan áttekintettük azt a keveset, amit témánkról tudunk. Az ideológia után következzék a gyakorlat. Ez alkalommal felkérjük és felszólítjuk olvasóinkat, hogy ki-ki lehet?ségei szerint tegyen az ügy érdekében. F?zzenek, ha tehetik, gy?jtsenek a még él? öregszülékt?l emlékeket, adatokat, és ezzel egy már létez? mozgalomhoz csatlakozzanak!

Irásunk els? felében vázlatosan áttekintettük azt a keveset, amit témánkról tudunk. Az ideológia után következzék a gyakorlat. Ez alkalommal felkérjük és felszólítjuk olvasóinkat, hogy ki-ki lehet?ségei szerint tegyen az ügy érdekében. F?zzenek, ha tehetik, gy?jtsenek a még él? öregszülékt?l emlékeket, adatokat, és ezzel egy már létez? mozgalomhoz csatlakozzanak! Segítségképpen adunk recepteket. 1/ 17 dkg cukor, 1o dkg maláta kávé, 1 dkg komló 1 dkg élesztő, 8 l víz, 6 napra lef?zni 2/ 2o dkg cukor, fele megpirítva, 1o dkg maláta kávé, 1 dkg komló, 1dkg élesztő, 1o l víz, 8 napra lef?zni 3/ 2o dkg maláta kávé, 25 dkg cukor, 2 dkg komló, 6 l víz, összekeverni, és megf?zni. A f?zr?l levalve és leh?he egy csésznyényben 2 dkg élesztő?t felolduunk. Hozzáadjuk a többihez, 6-8 óra után palackozzuk, 4-5 nap után fogyasztható. Az elő? kettő? id. Kicks Pálnél (Cekóta) hagyatékából, a hármas: 5 néhány fontos tudnivaló: a maláta kávé a maláta pótszere. A maláta pedig egy speciális árpafajta feldolgozott formája. Nagykereskedelemben beszerezhet?, de egyszer?bb és legalább olyan jóteles, ha egy az egyben mézzel helyettesítjük. Komló gyógynövénykiskodóban kapható. Élesztő?, sörélesztő?t szintén csak nagyban lehet beszerezni, kevésbéne rendkívül érzékeny, nem javasoljuk. Száf?élesztő?t használunk helyette. Ami a vizet illeti, talán közületi, hogy tiszavalga kardinális kérdés. Minden kísérletezőhöz palackozott ásványvizet, esetenként pr-vizet alkalmazunk. ...napra lef?zni az összekevert anyagokat megadott ideig hátegen érlelni. Kiválasztos, hogy az élel?hetőség h?mérsékletére alatta legyen a borosgince h?mérsékletének, lehet?leg szemt 3-5 C-fokos legyen. A f?zés hosszú ideig tart, legalább két órától, hogy a cefre térfogatának 15-2o %-át veszítse el. Utána hosszas utóérlelés következik: használjuk a m?nyag ásványvizes palackokat, abba sz?rjuk a kez?t, és id?nként kupakját nyitogassuk meg, mert itaunk létrejöttének örömében azt is képes szétvetni. (Megtörtént) Az utóérlelés ideje: annyi hét, ahány napig f?zés el?tt élelt?zték! Gyakorlatunkban az elő? és a harmadik receptet próbáltuk. Az el?nt h?mérsékletet nem tudtuk tartani: kevésnek szobah?mérsékletet alatt, 15-2o fokon érlelünk. Az utóérlelés megadott idejét minimumként kell érteni, mert lejárta után is, hét?t-hétre javul itaunk. 6 ha a kétes arma?r elt?l?t? el?tt kötelja saját italát, ambivalens érzések kerítik hatalmukba: az lányég elvit, azután: brrrr.... de miégnem az igazi! Mivel sajét munkásságunkat hiteles tanúk igazolták, olyanok, akik évvel ezel?tt is fogyasztották a házsört, kis kétel?t kell lennünk célszigyárom. Kifordult a mi célszünk. Ezt meg kell, és kétségtelenül létez? jélek alán meg is lehet állapítanunk. A dolog valószínűleg világjárvány, de az minket nem vigasztal. Lelki oldal kellene adni, de ahhoz nincs semmilélle eszmei, irodalmi hivatkozásunk. Egyszer?bb, ha ismertjük meglíguelkeinket, részben hallomásból, részben tapasztalatból. Az egyik a kumisz. Az erjesztet tőség. Mongóliában ma is fogyasztják. Úgy kezt?lik, hogy az ifjú húszapár hozományával kap egy irtatlan nagy b?rsátényt, melyet felállítanak a jurta közepén, és lelemerik friss tőséget. Néhány nap után fogyasztható. Amennyit kimernek bel?le, ugyanannyit töltenek utána. És ez így megy egy életen keresztül. (Hallottam egy magyarról, akivel tréfálkoztk? kalauza elhitette, hogy a kumiszt viszcuastatiani a mongolokná vérre mern? sérnlo. Persze a sokadik repeta után a vendéglátók csak rájöttek, mért zöld a fehér ember. Volt is móka-kacagás...) Világul is mindegy, hogy a mai magyarnak ütik-e, lény, hogy ?reénk uganíúgy fogyasztották nevezett italt, mint a mai mongolok. A pultucka Erdélyben ma is népszerű. Nincs benne semmi különös, szerz? asztalán is gyakori és kedvelt élel. Nénk csodálkozásosal hallottam, amint Nagy Ferit a Piemon Rádióban arról beszélt, hogy bár ? in f?zi, gyermekei már nem hajlandóak megenni. De hasonló a teljes?rték? ilezzel készülő szlemínyek sorna is. A konjás kenyér, szlemínyi nyílván nem oly finom, mint a finomliuztel szűtöt. Énlényét nem a pillanatnyi, a fogyasztással járó kéj adja, hanem a gyomor nyugalma. És az nem tíz perces élvezet, hanem egész napra szóló. Mégis, hány házastársban használnak ma teljes?rték? ilsztet? Tehát bátran nyúljunk a régi receptekhez, mert ha az eredmény gyakran nem is lelel meg célkünknek, nem bűnös, hogy az elkészült étel-italban van a hiba. Ott is lehet terméskre- tesen, de inkább valószín?, hogy az utóbbi évtizedek globalizáló irányza a lelel?s.

Pogány István

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló