



## Bird Milk

2010 december 16. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem vagyok egy Gordon Ramsay, de ambícióim b?ségesen kárpótolnak hiányosságaimért, ezért néha nekiállok f?z?cskézni. Remek hobbi, s bár a végeredmény többnyire nem túl hosszú élet?, azért mégis jó érzés tölti el az embert, amikor a saját maga által alkotott kaját fogyasztja.

De eddig javarészt fűtélekkel és levesekkel kísérleteztem, a desszert, néhány bágyatag próbálkozást leszámítva, kimaradt a szórásból. Ezért döntöttem úgy, hogy szakítva az eddigiekkel, ma délelőtti nekiállok, és összeütök egy adag madártejet.



Klasszikusnak tetsz?, netr?i letöltött recepttel dolgoztam, ami nem t?nt túlságosan bonyolultnak, ám mégis kellemes végeredménnyel kecsegtetett. A madártejben egyébként az a jó, hogy nem kell hozzá túl sok alapanyag, és hamar végez vele az ember, ha tudja, mit csinál. Viszont ellenem szólt, hogy a konyhám úgy fest a legutóbbi cs?örtésem óta, mintha atomcsapást mértek volna rá, és nem lenne egyetlen túlél? sem, aki eltakarítaná a romokat. Pengeélen táncoltam hát, de ez sosem szabad, hogy a séfet eltántorítsa! Küzdöttem én már csirkepörkölttel, lecsóval, mézes-mustáros pulykával, süttekkel, no meg néhány saját agyszüleménnyel is, ezért aztán büszkeségem nem engedte, hogy holmi tej-tojás egyveleg kifogjon rajtam.

Hogy egy huszáros vágással rátérjek a lényegre, b? két óráig tartott, mire sikerült végeznem az egyébként igen gyorsan elkészíthet? desszerttel. De büszke voltam rá, hiszen azok a fehérjehabok ott úszkáltak a tetején, s a folyékony rész színe sem t?nt túl rettenetesnek. Jöhetett a h?t?, majd újabb két órányi várakozás, amíg végre eheth? h?mérséklet? nem lett a remekm?vem.

Nagy reményekkel, és korgó gyomorral vágtam neki az elfogyasztásának. Aztán... megcsappant a korábbi, tomboló lelkesedésem, s átváltozott csalódottsággá, majd röviddel azután heves undorrá. Mert bizony ez a madártej pocskék lett! Olyannyira, hogy még csak nem is foghatom az első próbálkozás számlájára; egyszer?en b?n rossz az egész cucc úgy, ahogy van. A lé túl s?r?, és gusztustalanul cukros, ezzel szemben azok a lebeg? vackok a tetején minimális mértékben sem édesek, ami nem tesz túl jót az összehatásnak.

Normális esetben ez a teljes kudarc szinonimája lenne. De ez most túlmutat mindenben!

*Az általam készített madártej megérdemli az alábbi matricát:*



Sztakó Balázs

*Szerző a Flag Polgári Műhely tagja*

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



Ajánló

