



Szellem a fazékból - Kókadt receptek

2013 április 28. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Szeretné elb?völni barátait? Elcsábítani szerelmesét? Újra elcsavarni férje fejét? Ne habozzon! Brigitte boszorkány száz titkos receptet kínál.

A könyvben benne van minden b?báj, varázslat, amit a boszorkányok valaha ismertek, ez maga a

Boszorkánykonyha. A József M?hely Kiadó kínálja ebben a stílusban legújabb szakácskönyvét, A csábítás receptjeit.

A férfi szívéhez mindig is a gyomrán keresztül vezetett az út, s aki a t?zhely titkait ismerte, ujja köré csavarhatott bárkit. Tudta ezt Kleopátra is (ezért kenegette b?rét mandulás mézzel), Josephine Bonaparte, aki pézsmailatot permetezett a hajára, a buja és kegyetlen Messalina, aki saját varázsitalaiba bele is ?rült. Ezért f?zött Madame Pompadour zellerkrémlevest szegény XV. Lajosnak, amikor szenvedélyének tüze bánatos hamvaiba holt.

BOSZORKÁNYKONYHA

73

Rózsalekvár

A szerelem nyelve

A BÜBÁJ

A rózsza már több mint 3000 éve a virágok királynője, minden civilizációban megtalálható. Az ókori Rómában a szirmait borba áztatták, és a vendégseregbe szórták. Akár fehér, akár vörös, virágnyelven a szerelmet, a szenvedélyt jelenti. Ha szíved választottját rózsalekvárral kínálod uzsonnára, biztosan meg fogja érteni az tzenetet. S az igazságtól felhátorodva újból meg akarja majd kóstolni ezt az illatos inyeneséget – mondjuk az ágyban elköltött reggelihez...?

Bovásárlás, gyűjtögetés
12 szemlére

60 dkg rózsaszirmok
2 kg cukor
1 citrom leve

Előkészítés: 40 perc
Főzés: 70 perc
Kandirozás: 24 óra
ÖSSZESEN: 1 nap
és majd! két óra

Mintha csak a mesében lennénk!

Irány az üst! ❖ A szirmok tövét vágjuk le, így nem lesz keserű ízük. ❖ A szirmokat 2 percig, lobogó vízben forrázzuk, majd csepegtessük le. ❖ Öntsük át őket egy salátástálba, öntsük rá a citrom levét, majd egyenként tegyük őket tálcára. ❖ Lekváros lábasban forraljunk 1 liter vizet, cukorral együtt. ❖ Óvatos kevergetés mellett helyezük a szirmokat ebbe a szirupba, aztán a lábast vegyük le a tűzről, és hagyjuk állni 24 órán át. ❖ Miután ez letelt, a lábas tartalmát forraljuk fel, és lassú lángon főzzük 1 órán keresztül. ❖ Azonnal töltsük befőttesüvegbe.



172

Casanova persze megbízhatóbb serkent?szernek vélte az osztrigát (naponta négy tucatot elpusztított), Sade márki a k?risbogárporból készült - egyébként mérgez? - ajzószert, Napóleon a szarvasgombát, Hippokratész a

borsmenta teát. De rághatunk ginzenggyökeret vagy petrezselyemszárat is. Az pedig nyílt titok, hogy a csokoládé feniletilamint tartalmaz, a sáfrány meg stimulálja az erogén zónákat.

Már csak ezért is meghökkent?, hogy Brigitte Bulard-Cordeau könyvének első receptje rögtön lohasztani akarja a vágyat. Az írón? - szerelmi nyugtatóként - mentás f?szerkeveréket ajánl. "A kapor hideg és száraz hatása leh?ti a kedélyeket, a vízi menta hideg ned?je ellenáll az alantas vágyaknak, az orvosi t?d?f? elvonja a figyelmet a túlf?tött vágyakról." A francia újságírón? még íriszt és medvehagymát is belevagdosna késleltet? bájitalába, s?t a t?d?f?t hasindító kutyatejjel helyettesítené, mondván, ha szívünk választottjával inkább elmélkedni szeretnénk, ez a f?szerkeverék garantáltan "másnapra tereli az aznapi er?ket". Így csillapították a középkori szerzetesek vágyát is. Efel?l kétségünk sem lehet, hiszen a vízi menta (magyarul balzsamf?), valamint a hasindító kutyatej (vakondokf?) már önmagában is szél- és hashajtó. Ugyan melyik gavallérnak volna kedve folytatni az udvarlást, ha ezzel a kotyvalékkal itatják?

Hasonlóan lehangoló recept a medvehagymaszósz, pedig ezt a könyv már vágyszerként?ként ajánlja. A zöld aranyak is nevezett vadfokhagyma valóban csodaszer, csökkenti a vérnyomást, a koleszterinszintet, er?síti az érfalak rugalmasságát, megszünteti a gombás b?rfert?zéseket, ki?zi a gyerekb?l a gilisztát, Mátyus István tudósdoktor még kólíka ellen is javallja - nem véletlenül nevezik boszorkányhagymának is -, de nem afrodisziákum. Az pedig, hogy növelné a szerelmi gerjedelmet, mese.

De úgy látszik, Bulard-Cordeau azt ír, amit akar. Nála egy f?szeres túróval megkent kenyér "gondolatébreszt?, mintha pihenésre hívna, megállásra szólítana", a mazsolás töklekvártól "lehullik a hazug szerelmes álarca", a muskátlis almakocsonya "felszárítja a könnyeket", a levenduladzsem "felszítja a féltékenységet". A francia írón? m?vében afrodisziákum a paprikás rántotta, a nagy almatortája, a birkaragu, a pitypanglekvár. Az ókor óta elismert vágykelt?ket (szarvasgomba, orrszarvúagyarpor, ámbrás cet, krokodilpénisz) meg sem említi. De megfelelnek a középkori csillagász híres receptjér?l is, pedig a mézzel édesített, zsályát, csombort és mentát tartalmazó Nostradamus-oldatot ma is sokan használják. Helyette a XIII. században élt alkimista, Nagy Albert receptjét ajánlja: "Egy órával a szerelmi aktus el?tt kenjük be bal nagylábujjunkat, valamint vesénk tájékát orbáncf?- és metél?hagyma-balzsammal. A hölgy sosem fogja elfelejteni ezt a mágikus pillanatot." Ha a metél?hagyma átható illatára gondolunk, a hatásban nem kételkedhetünk.

Bulard-Cordeau asszonynak persze nincs könny? dolga. Eredeti szakmáját tekintve cicaszakért? (a francia macskafolyóirat f?szerkeszt?je), s a gyógyfüvekhez láthatóan annyit konyít, mint a csábításhoz. Varázskönyvét pedig mindenki akaratlanul is összeveti Isabel Allende mesterm?vével, az Aphroditével. A chilei írón? a szerelem és a terített asztal örömeinek összefonódásáról ír, érzéki, élvezetes stílusban, kell? iróniával.

A csábítás receptjei - ezzel szemben - felszínes közhelygy?jtemény. Se nem szakácskönyv, se nem f?vészkönyv, de még m?vel?déstörténeti bulvárnak is zavaros. Leginkább egy Harry Potter-féle varázslóiskola f?z?tanfolyamához hasonlít, ahol a nebulók belecsaphatnak a fakanállal a boszorkányüstbe és életelixírt kotyvaszthatnak literszám. Az ember nem is érti, hogy az igényességér?l ismert József M?hely Kiadó (tavaly ?k jelentették meg az Ét-vágy, az ízlés története cím? gasztronómiai alapm?vet) milyen fantáziát látott a francia tákolmányban. Mert amúgy érdemes volna rendet tenni a boszorkánykonyhában. Hiszen a csodafüvek nagy része eleve védett (havasi sisakvirág, farkasalma, nadragulya, kövirózsa, négylevel? farkass?l?, kerti ruta). A többi rendre összekeveri a halandó, némelyik ugyanis négy-öt néven is ismert. Nem is szólva a mérgez? füvekr?l (maszlagos nadragulya, foltos b?rök, tiszafa, beléndek, kecskerágó, májusi gyöngyvirág). Még azt sem tudjuk pontosan, milyen f?zettel akarta megmérgezni Hófehérkét a gonosz banya.

Könyves Kálmán óta persze tudjuk, hogy "boszorkányok pedig nincsenek!". Ám, ha mégis visszatérnek, inkább a konyhába engedjük be ?ket. Ne a könyvkiadásba.

Brigitte Bulard-Cordeau: Boszorkánykonyha - A csábítás receptjei (JÓSZÖVEG M?HELY KIADÓ, 2010. 6990 Ft)

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyűlözatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
