# Szellem a fazékból - Konyhababonák

2012 január 02. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Nem vagyok babonás, lekopogom. Nem hiszek a b?bájban, a szemmel verésben, a boszorkányokban. Nevetségesnek tartom, ha valaki visszafordul, csak azért, mert egy fekete macska (balról jobbra) keresztezi az útját.

Hiszen elég csak kiugrani a kocsiból, visszaszaladni három lépést, hátat fordítani a cicának és elsuttogni a varázsigét.

Modern emberhez méltatlan a péntekt?l (és a tizenharmadikától) való félelem is. Csak mosolyogni tudok azokon, akik ilyenkor ki sem mozdulnak otthonról. Badarság. Elegend?, ha ezen a napon nem vezetsz, nem írsz alá szerz?dést, és nem ültetsz tizenhárom embert az asztalhoz. Én sem azért markolom meg lázas gyorsasággal a kabátgombomat, mert elhiszem, hogy a kéménysepr? szerencsét hoz; egyszer?en csak tudomásul veszem, amit Goethe mondott, hogy "a babona az élet költészete". És ki akarná szám?zni életéb?l a költészetet?

A konyhai babonák ügye azonban más kérdés. Azokat nem lehet szelíd gúnnyal elintézni. A f?zés bonyolultabb dolog, mint az élet, s már Brillat-Savarin megmondta, hogy egy új étel születése nagyobb gyönyör az emberiség számára, mint egy új csillag felfedezése.

Történelmünket tehát végigkísérik a konyhababonák. Ha sós az étel, szerelmes a szakács. Ha a kenyérszeleteket különböz? vastagságúra vágták, hazudós a háziasszony. Ha kid?l a sótartó, veszekedés lesz. (Ezt közömbösíthetjük, ha jobb kézzel egy marék sót hajítunk a bal vállunk mögé.) Ha a férfigyerek terítetlen asztalnál eszik, megkopaszodik. Ha belenyal a fazékba, sosem n? bajsza.

Amelyik lány mer?kanállal kóstolja meg a levest, azt kés?bb megveri az anyósa. Az okos vendég a farkától a feje felé haladva eszi a halat (talán azért, mert a pikkelyt is így kaparják le róla?). Ha fakanalat teszünk a fazékra, nem fut ki a tej. Ha el akarjuk ijeszteni a boszorkányokat, fokhagymát tömködünk a kulcslyukba. Vagy egy csokor ánizskaprot akasztunk a bejárat fölé.

A régi babonák azonban lassan megadják magukat az enyészetnek. Helyettük modern konyhabölcsességek kapnak lábra. Többségük makacsabb, mint bármely középkori vajákosság.

Bár fenti példákat Wolke írja A tudós szakács cím? könyvében, azért nem ajánlom, hogy rohanjanak a konyhába meleg vízb?l jégkockát készíteni. A f?zéshez éppúgy kell hit is, mint a borkóstoláshoz vakpróba. Ahogy Major Tamás suttogta a híres szemészdoktornak, amikor a színésznek leszakadt a retinája, és semmit nem látott: "Kezdje, professzor úr, vakon bízom magában."

**Íme, néhány közkelet? hiedelem:**

**1. Ha elsóztam az ételt, a nyers krumpli megköti a felesleges sót**

Szó sincs róla! Robert L. Wolke pittsburghi kémiaprofesszor tesztelte a burgonya "sóleszívó hírnevét", s csalódottan megállapította, hogy legenda. A krumpli tényleg sós lett, ám ett?l még a vízben lév? só koncentrációja (vagyis literenkénti mennyisége) nem csökkent. Hatástalan a tojás, a citromlé, az ecet és furcsamód a cukor is. Az elsózott leves megmentésének egyetlen biztos módja: adjunk hozzá vizet és minden más hozzávalót (sót kivéve!), s visszaáll az eredeti egyensúly.

**2. Ha teáskanalat dugunk az üvegbe, friss marad a pezsg?**

Nem igaz! A makacs hiedelmet holland fizikusok éppúgy ellen?rizték, mint a New Scientist, a Die Zeit és a WDR német televízió szerkeszt?i. Az eredmény egybehangzó: a kanalas módszer mítosz! Még az ezüst kiskanál sem ér semmit. Huszonnégy óra elteltével a h?t?szekrényben tárolt "kanalas" pezsg?ben ugyanannyi szén-dioxid maradt, mint a másik (kanál nélküli) tesztüvegben. A negyvenhatmillió buboréknak a fele. Ezzel szemben a pezsg?csipesszel lezárt pezsg? élvezhet? maradt. (Igaz, ez az el?nye további két nap múlva elenyészett.) A megoldás: vagy megisszuk a pezsg?t, vagy visszadugaszoljuk és h?t?szekrénybe tesszük, és az a legjobb, ha leh?tjük hét fokra.

**3. A margarin kevésbé hizlal, mint a vaj**

Tévedés! Száz gramm Rama margarinban 737, ugyanannyi teavajban 746 kalória található. Szinte grammra azonos a zsírtartalmuk is. A különbség mindössze annyi, hogy a margarin olcsóbb, a vaj viszont finomabb.

**4. A tengeri só egészségesebb, mint a konyhasó**

Marketingszöveg! Ez maga a "Nagy Ásványianyag-Átverés". A reklámok azt sugallják, hogy a tengeri só értékes - és a szervezetünk számára nélkülözhetetlen - ásványokat, például vasat, "természetes" jódot tartalmaz. Az igazság ezzel szemben az, hogy két púpozott ev?kanál tengeri só se tartalmaz annyi vasat, mint egyetlen sz?l?szem. Ha a szervezetünk számára szükséges vasmennyiséget tengeri só formájában akarnánk megenni, meghalnánk nátrium-klorid-túladagolásban. Nem is szólva arról, hogy a kereskedelemben kapható legtöbb "tengeri" só nem is tengerb?l származik, hanem sóbányából. Igaz, erre a gyártók cinikusan azt mondják, hogy az is tengeri, csak "néhány millió évvel ezel?tt kristályosodott ki". Sokan azt is "sóról sóra" elhiszik, hogy a konyhasó okozza a magas vérnyomást. Pedig Lee Hooper amerikai orvos már 2004-ben bizonyította: a só mennyisége és a vérnyomás között nem mutatható ki összefüggés.

**5. A mangalica húsa koleszterinszegény**

Sajnos ámítás! A mangalica húsának koleszterintartalma, s?t zsírsavösszetétele (telítetlen zsírsavak) semmiben nem különbözik a többi sertésfajtáétól. Kalóriaértéke is azonos. Viszont, mivel alkalmas a ridegtartásra, makkoltatásra, ezért húsának márványos lesz a szerkezete, tehát sokkal finomabb. Spanyolországban az iberico sertésfajtát nem véletlenül keresztezték mangalicával. Ez a serrano sonka alapanyaga.

**6. Igaz-e, hogy a meleg víz gyorsabban megfagy, mint a hideg?**

Hihetetlen, de igaz. Ez a furcsa paradoxon már Francis Bacont is foglalkoztatta a XVII. század elején. Arra a brit filozófus is rájött, hogy a meleg testek gyorsabban sugároznak ki h?t a környezetükbe, így azonos id?egység alatt a meleg víz több fokot h?l, mint a hideg. Igen ám, de ez az el?nye csak addig tarthat, amíg egyenl? lesz a

h?mérsékletük, utána már csak egyforma sebességgel h?lhetnek. Van azonban még egy jelent?s különbség. A meleg víz gyorsabban is párolog. Így aztán, ha ugyanannyi meleg és hideg vizet próbálunk meg egyszerre lefagyasztani, akkor a vödörben kevesebb meleg víz lesz, mire eléri a fagypontot. Kevesebb pedig hamarabb fagy meg. Persze ez csak nagy mennyiség? víz esetén igaz, jégkockával nem m?ködik.

Vinkó József - hetivalasz.hu

**Ajánló**