

A SÖR GYÓGYÍT – PIVO LÉČÍ 4.

Folytatjuk 2005-ben elkezdett sorozatunkat a sör gyógyító hatásáról az ajánlott irodalom: *Poctivá česká pivní kuchárka* című kiadvány alapján, mely a *Květy* című hetilap 2005/2. mellékleteként jelent meg 40 oldalon, és Kaposvári Zdenkától kaptuk ajándékba. Ebből a „Becsületes cseh sörös szakácskönyvből” megtudhatjuk, miért egészséges a sör, és mi mindent lehet készíteni a konyhában sörrel, sörből és sörhöz. Jó tanácsaiból és receptjeiből közlünk most újabb csokrot. Jó étvágyat!

Kozmetika sörhabbal

A sört már a középkorban is használták a kozmetikában. A sörfőzdei üledékben a hölgyek fiatalító fürdőt vettek. Ma is kevernek komlókivonatot az érzékeny bőrűeknek szánt krémekbe, bőrápoló vizekbe és tejekbe. Az akne elleni készítmények gyakori alkotórésze, a megereszkedett bőr ápolásánál az öregedés lassítására használják. Nyugtató és regeneráló fürdők adalékanyagaként hatásos. A sört régóta ismeri a hajkozmetika, nemcsak házi „balzsamként”, hanem speciális sörsamponként. Csökkenti ugyanis az igénybevett haj törékenységét és visszaadja természetes fényét.

Sertésoldalas sörös töltelékkel – Vepřový bůček plněný pivní nádivkou

Hozzávalók: 40 dkg sertésoldalas, 10 dkg darált marhahús, 2 kiskanál édesnemes őrölt pirospaprika, kömény, 1 dl világos sör; 6 dkg kenyér; 6 dkg szalámi, fokhagyma, snidling, só

A sertésoldalast kicsontozzuk és a húspanban zsebet alakítunk ki. A darált húst megsózzuk, összekeverjük a fűszerekkel és a sör negyedével, hozzáadjuk a fokhagymát, a snidlinget, a lereszelt kenyeret és a szalámi darabkákat. Ezt a keveréket beletöltjük a zsebbe s gondosan bevarrjuk. Az oldalast megsózzuk, tepsibe tesszük, a sört aláöntjük és sütjük. Közben megfordítjuk, a saftjával, esetleg sörrel öntözgetjük.

Tipp! Burgonyás knédlivel és spenóttal tálaljuk.

Sörös verebek – Pivní vrabci

Hozzávalók: 70 dkg sertéslapocka, só, 3 gerezd fokhagyma, 4 dl világos sör; 5 dkg zsír; 1 hagyma

A húst nagyobb kockákra daraboljuk, megsózzuk, fokhagymával bedörzsöljük, tábla tesszük, ráöntjük a sört, és legalább egy órát pihentetjük a hűtőben. Majd kivesszük a húst, lecsöpögtetjük és megforrósított zsíron tepsiben megsütjük. Durvára vágott hagymát adunk hozzá, megsreteljük, és sörrel meglocsoljuk az „öntetből”. A pecsenyeszafttal időnként megöntözve sütőben puhára sütjük.

Tipp! Zsemle- vagy burgonyás knédlivel és párolt káposztával tálaljuk.

Korhely rizottó – Pijácké rizoto

Hozzávalók: 40 dkg sertéslapocka, 1 hagyma, 2 kanál olaj, 1 kiskanál édesnemes őrölt piros paprika, 7 dl világos sör; 40 dkg rizs, 1 babérlevél, 2 chili paprika, só, 8 dkg kemény sajt

A felforrósított olajon megdinszteljük a felszeletelt hagymát és megbarátjuk a paprikát. Beletesszük a kockára vágott húst, megsózzuk és felöntjük a sör felével. Félig puhára pároljuk, amíg az összes levét kiereszti. Hozzáadjuk a forró vízzel átöblített, keményítőtől mentes rizst, a babérlevelet, a felszeletelt chili paprikát és felöntjük annyi sörrel, hogy a húst a rizzsel egészen ellepje. Ha nem elég a sör, pótoljuk húsvesszel. Lefedve közepes fokozaton sütőben kb. 20 percig pároljuk. A kész rizottót a tányérokra megszórjuk reszelt sajttal.

Tipp! A rizottót vajon párolt gombával ízesíthetjük.

(*Poctivá česká pivní kuchárka*, *Květy*, 2005/2., 10. p.)
(Fordította: Molnár Éva)

Olaszországból; Mariana Rohous a gyönyörű képzőművész és animációs filmrendező lány Mexikóból; az elegáns és világhírt Sandrella Bousani Szíriából; a kedves Jirina Čisář zongoratanárnő Kijevből; Mirko Knížek a költő méhészt Horvátországból és így tovább. (*Mirko verseit lásd: 43. oldal!*)

Dobruška hozadéka lett az is, hogy Mirko szervezésében a Lipovljani/Lipovlany-ban működő Česká beseda 48 fővel, énekesekkel, zenészekkel és táncosokkal vett részt a 2008. évi BOHEMIA bálunkon, társultak hozzájuk a boszniai hallgatók: Slavica Topic, Miroslav Janča, Jelena Čurguz, eljöttek a romániai Caransebesből a bájos Ficlové lánytestvérek is. S mit ad a véletlen? A nyári Bohemia-túra éppen Dobruška büszkesége, František Kupka nyomába szegődött, így busznyi Bohemiás láthatta Kupka korai képeit a starosta és az iskolaigazgató jóvoltából az épp renoválás alatt álló régi reneszánsz városházán és a jó hírű, modern középiskolában.

2008-ban már hárman képviselhetik Magyarországot Dobruškában (jelentkezés minden év elején a nagykövetségen a Bohemia Kör ajánlásával), és reméljük, ők is úgy búcsúznak majd, mint mi és lesz majd folytatás: „Zavolám nashledanou, nashledanou, při vzpomínce srdce zabolí.”

Kép és szöveg: Molnár Éva

