

A töltött káposzta „titka”

A többnapos ételekről

Nem véletlen, hogy az általános életkor állandóan emelkedik s néhány évtized alatt a hatvan év fölé növekedett. Jelentős szerepet játszik ebben az is, hogy az általános kultúra színvonala mind magasabbra emelkedik és ezzel párhuzamosan a közegészségügyi szabályokat is mind többen tartják be.

Régi megfigyelés

Napjainkban különösen sok tájékoztatás jelenik meg a romlott ételek fogyasztásának veszélyéről. Köztudomású, hogy minél tovább áll valamilyen főtt étel, annál valószínűbb, hogy étkezés céljára alkalmatlanná válik. A töltött káposztáról mégis az a hír járja, hogy minél többször melegítik fel, annál ízletesebb lesz.

Előjáróban elárulhatom, hogy ez a régi megfigyelés alapvetően igaz és néhány-szor felmelegítve valójában jobb ízűvé válik ez a közkedvelt magyar étel s még az állott ételek káros hatásával sem fenyeget.

Hogy miért? Ehhez előjáróban néhány alapvető tényezőt meg kell értenünk. Először is azt, hogy milyen élelmi cikkeket kell megfigyelőnek tekintenünk.

Az étel ne legyen se rossz ízű, ne legyen mérgezett, és ne tartalmazzon fertőző betegségeket terjesztő kórokozókat!

Bármennyire is furcsának tűnik, de a legtöbb baktérium egy bizonyos mértékig nem jelent veszélyt. Általában grammonként százezer baktérium az a határ, amíg

az élelmiszerek nem tekinthetők károsítónak.

A baktériumok

A baktériumok szaporodását több tényező segíti, illetve gátolja. Ha a külső körülmények a baktériumoknak kedvezőek, ha kellő



menyiségű tápanyag áll parányi szervezetük rendelkezésére, ha a környezet hőmérséklete és vegyhatása is megfelelő, igen gyorsan megsokasodnak. Jó példa erre a mák, amely darátlanul, száraz, hűvös helyen hosszabb ideig károsodás nélkül eltartható, de megdarálva, cukorral keverten, a főtt tésztára szórva egyszerű táptalajt nyújt a mindig jelenlévő baktériumoknak és egy-két óra múlva, anélkül hogy az ízén érezhető lenne, máris romlott lesz és betegséget okozhat.

A hideg általában lassítja a baktériumok fejlődését. A fagylaltmérgezések okát is többnyire olyan tényezőkben találjuk meg, melyek nem közvetlenül a hideggel kapcsolatosak. Az emlékeztetés hat évvel ezelőtti budapesti fagylaltmérgezéskor a fagyasztásra kerülő masszát

már előző este elkészítették, de felelőtlenül a meleg helyiség pultján hagyták másnap reggelig. A baktériumok ezalatt nagymértékben elszaporodtak benne, és ezt a használat előtt újra fel nem forrált masszát hűtötték fagylalttá.

A jégszekrény és az elektromos hűtőszekrény sem nyújt védelmet, ha a bele elhelyezett étel már romlásnak indult. Azt is figyelembe kell venni, időleges működési zavarok, mint például az áramszolgáltatás szünetelése, vagy a jégszekrény párolgása is rontja ezeknek az élelemmegővő berendezéseknek a hatékonyságát. A már használatra előkészített, és egyébként is romló ételeket egy hétnél semmi esetre sem ajánlatos továbbra is háztartási hűtőberendezésben tárolni.

Ezt a szabályt természetesen nem szabad mereven értelmezni.

Tényező

a vegyhatás

Külön fel kell hívnom a figyelmet arra, hogy a jégszekrény jegét nem ajánlatos fogyasztásra alkalmashat tekinteni. A hatóságok ugyan megfelelő előírásokkal igyekeznek biztosítani mind a természetes, mind a műjég tisztaságát, de a jég tárolás közben gyakran szennyeződhetnek. A háztartási jég tárolását ezért használatba vétel előtt, egész terjedelmükben mossuk le a csap alatt.

A falusi pincék hűtésének hatékonysága is több tényezőtől függ. Fűg elsősorban a hőmérséklettől és a nedvességtől. Ne bízzunk abban, hogy eddig még nem okozott bajt a pincében huzamosabb időre letett étel. Sokszor csupán jelentéktelennek tűnő gyomorrontást okoz csak, de ez nem mindig múlik el nyom nélkül.

A romlás tényezői közül kiemeltem a vegyhatást. Ez igen fontos, mert a savanyú jelleg, — ennek pontosan mérhető fokozatai ismeretesek — általában megöli a baktériumokat. Ezért is ritka például a savanyú jellegű gyümölcsfagylaltokkal történő ételmérgezés.

És ezzel elérkeztünk a savanyú, töltött káposzta „titkához”. A rostos és ezért nehezebben emészthető káposzta minden melegítéssel omlóbbá, ízletesebbé válik, ugyanakkor savanyúsága, ha megfelelő fokú, azt is biztosítja, hogy baktériumok ne szaporodhassanak el benne nem kívánt mértékűvé, magyaráz, az étel ne romoljék meg.

Sz. I.

Dr. Veres Pál

Darázskötés — színes kockák

A tavaszi pulóverdivatról

A kötöttolmi — a pulóver, a kardigán, a szett — általában kedvelt ruhadarab, s nincs olyan leány, asszony, akinek ruhatárából hiányozna. A tavasz a kötöttolmiak terén is sok újdonsággal köszöntött ránk.

Az üzleteket járva örömmel állapítottuk meg, hogy az egyik újdonság a sportpulóver. Kötése sima, ujjja, háta egy színű, rendszerint sötétszürke, vagy sötétkék. Eleje annál érdekesebb. Sakktáblászerű kockái halványkék-sötétkék, szürke-piros, és kék-fehér színben készültek. Nyakának gömbölyű kivágását sima, szürke paszszó rész díszíti.

Azoknak, akik szeretik a vastag, meleg pulóvert, nagyon szép, hosszúujjú maganyakú, bordó, szürke, kék és fehérszínű sportpulóvert gyártottak. A pulóver elejét arasznyi szélesen az alapszínnel harmonizáló norvég minta díszíti.

A tavaszi kardigándivatban a pasztellszínek uralkodnak: almazöld, vaníliaárga, halvány narancs és a kék világosabb árnyalatai. A legdivatosabb a plasztikus felület,

s ezek között is a tavaszi minta-újdonság a „darázskötés”. Nevét onnan kapta, hogy a fonalvezetés utánózza a darázsfészek sejtjeinek alakját.

Ezek közül még sok, érdekes bordásmintájú kardigán került forgalomba, s változatos a kötöttkabátok szabása is. Széles gallérral, keskeny paszpallal, egy- és kétsoros gombolással egyaránt kaphatók. Van vastag-tapintású, szövetre emlékeztető kötöttkabát és vékony, fehér, barackvirágszínű, ibolya és tündérrózsás, lehetetlenomságú tisztagyapjú kardigán-pulóver együttes is. Ez különösen fiatal lányoknak igen szép és izléses viselet.

Kovács Margit

Az 1964. évi gabonabetakarítás zavartalan ellátása érdekében kérjük kedves felhasználóinkat, hogy

aratógépzsineg és gabonászsák

igényeikre megrendeléseiket megfelelő fedezet mellett már most küldjék be. AGROKER Vállalat alkatrészosztály, Szeged. S 14 980

HÁROM BALETT

a Szegedi Nemzeti Színházban

A színház néhány esztendeje újjászervezett balettagyúttese minden évadban önálló esten dokumentálta tudását, kibontakozó fejlődését, megszilárduló érettségét. E hagyományos és érdeklődéssel várt bemutató az idei évadban tegnapelőtt, pénteken este tartották.

Már maga az a tény, hogy az együttes vállalkozott Van der Velden Judit című balettjének magyarországi bemutatására, mutatja a munka igényességét, a magasrátörő szándékokat. Bár Van der Velden zenéje nem mindenben és nem minden részletében tetszett, kétségtelen, hogy modern indítékú muzsika.

A balett cselekményét a szövegíró Roger Avermaete a bibliából merítette. A történet a legendabeli Judit és Holcfernes történetét dolgozza fel. A zeneszerző e keleti történet megjelenítéséhez semmiféle olyan közhelyeszerű megoldást nem alkalmazott, amely a közönség körében „keleti” muzsikának hatott volna. A muzsika érdeme, hogy keleti légkört, atmoszférát így is érzékeltetni tudta a lágy lírai hatású részekben éppúgy, mint az erőteljesebb, dinamikusabb, barábarabb mozzanatokban.

A pénteki bemutató másik egyfelvonásosa a nagy spanyol zeneszerző, Manuel de Falla világhírű Búvós szerelem című balettje volt. Nemcsak a szerelem bűvös ebben a balettből, hanem bűvös a muzsika is. De Falla zenéje csodálatosan egyesíti magában a modern törekvéseket és a népszerűséget. Dallamainak erőteljes sodrása, áradása van, melódiai valósággal izzanak, hevítenek, melegítenek, mint a spanyol nyár, s emellett mindenütt és következetesen kerülnek az olcsó, hatásadás, megoldások. Búvósan szól de Falla zenekara is, a hangszerelés bravúros és briliáns, mindent tükrözi és összefoglalja, amit e tekintetben a zene-művészet 1915-ig, a balett keletkezésének évéig elért.

A bemutató harmadik egyfelvonásosa Csajkovszkij népszerű, közismert Romeo és Júlia című nyitányfántárlására írt balett volt. A romantikus ihletű zenét Kenessey Jenő alkalmazta színpadra, kiegészítve az eredeti művet a nagy orosz zeneszerző más alkotásaiból vett részletekkel, sikerrel ügyelve arra, hogy kompozíció egységes hangulatvilága végig megmaradjon.

A balettek koreográfiáját Vadas Tibor, a színház új koreográfusa készítette. Munkájának



(Siflis József felv.)

László Andrea és Lakatos Károly a Judit egyik jelenetében

kája általában tartalmas, elmélyült és kifejező, világos, jól közvetíti a zeneszerzők gondolatait. Különösen a lírai jellegű részeket kifejező hatása van, de van néhány olyan megoldása is a balettek drámai fordulópontjain, amelyek méltán válnak emlékeztetővé, mint például a Romeo és Júliának az a jelenete, ahol a két ellenségeskedő család elválasztja egymástól a fiatalokat. A három balett karakterizálása is sikeres. A balettek különféle módon és úgy éreztük, a saját nyelvükön beszéltek, stílusosan, a zeneszerzők szándékai szerint. Mégis azt hisszük, a Judit előadásában több stílizálásra és még több modernebb megoldásra lett volna szükség.

A táncosok közül mindegyikről László Andrea nevével és teljesítményével kell említenünk. A fiatal művésznőt Judit és Júlia szerepében láttuk. Azon felül, hogy technikailag biztos, kiforrott előadást nyújtott, a két szélsőségesen ellentétes jellemű nőalak egyéniségét karakterisztikusan határozottan sággal mutatta be. Főképpen Júliája tetszett. Meghitt líraiságú emberábrázolása

mindent elmondott Júliáról, amit a tánc nyelvén közölni lehet.

Méltó partnere volt a Romeo szerepét táncoló Imre Zoltán. Könnyedség, lendület, kifejező erő jellemezte táncát. Van der Velden balettjében Holcfernes szerepében Lakatos Károlyt láttuk. Igényesen, jellemformálásra törekvő táncolt.

A három balett közül de Falla épít leginkább a szövegre, a karakterizálásra a két főszereplő, Candelas és Carmelo alakja, hanem a többiek, a kísértet, Lucia és a varázslónő is karakterisztikusan megformált és részletesen jellemzett. Sajnos, ennek a balettnak az előadása sikerült a legkevésbé. Az együttes, amely a másik két balettből dicsőrebben szerepelt, itt mintha egy kissé hűvösen, visszafogottan táncolt volna. Az előadás a zene romantikus áradásából, hevületéből, lendületéből keveset adott vissza. A koreográfia sem a legsikerültebb. Ezen az összképen alig változtatott néhány jó teljesítmény. Vera Ilona szép cigánylány, Herda János szívesen cigánylegénye, s különösen Galovits Attila technikai szempontból is figyelemreméltó Kísértet. Baráth Ibolya csábító Lucia-ja és Kökény Erzsébet varázslónője egy kissé szürkén, színtelennek tűnt. A szenvedélyes dallamú énekesnőt Unger Ibolya stílusosan énekelte.

A zenekart Szalatsy István vezényelte. Örülünk, hogy színházunk fiatal karnagya ilyen igényes feladatot kapott. Közismert, hogy a modern zene különösképpen közel áll hozzá. Ez meg is látszott elsősorban de Falla zenéjének tolmácsolásában, a zenekar is ebben nyújtotta a legtöbbet. Nagyon szépen szólt az együttes előadásában Csajkovszkij muzsikája is. A sikerült, hangulatos diszleteket Székely László rendezte.

Ökrös László

Szép la kásokat

magas áron vásárolni a Szegedi Orvostudományi Egyetem gazdasági igazgatósága, Lenin krt. 107.

S. 70339