



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTEI!

NAGYVILÁGI HÖLGYEK CSEMEGÉI

A kosztümös filmeknek köszönhetően könnyedén odaképzeltük magunkat egy 19. századi bálba. Látjuk a csodálatos ruhákat, a táncoló párokat, halljuk az andalító zenét. De vajon mit ettek ilyenkor? Könnyen kideríthetjük, csupán egy régi szakácskönyvre lesz szükségünk hozzá.

♦ „Ha egy fiatal nő nem kéretik fel táncra, a világért se mutasson rossz kedvet, hanem beszélgesen lehetőleg fesztelenül szomszéd-nőjével, hogy elhanyagoltságát palástolja.” Így ír az 1891-ben megjelent Egy nagyvilági hölgy minden bálozó hölgy rémálmaról. Ám nem marad el a vigasz, hiszen a szerző hozzátette: „Házi mulatságokban különben a folytonos »petrezselyemárulás« lehetetlenség, ha a háziak művelt emberek és kötelességeiket ismerik.” A háziaknak az etikett és a vendégek szórakoztatása mellett még egy fontos dolgot illet tudniuk: a jó báli büfé titkát. S ahogy a vendéglátás minden apró fortélyát rögzítették a korabeli illemkönyvek, úgy a mulatozók jóllaktatásához is akadt szakmai segítségük. Például, ha fellapozták Kugler Géza szakácskönyvét.

ÉDES EMLÉKEK

Az 1830-ban született szerző neve ma már nem cseng ismerősen, örökségét mégis jól ismerjük. Ő hozta be Magyarországra a mignont (ezért írta úgy József Attila, hogy „De szeretnék gazdag lenni/ Egyszer libasültet enni/ Jó ruhába járni kelni,/ S öt forintért kuglert venni”), illetve szegről-végről neki köszönhetjük a gerbeaud-t. Kuglernek már az apja is cukrászmester volt, üzletét 1788-ban nyitotta meg Sopronban. A családi hagyományt követték fiai, Géza előbb a József körúton, majd a Vörösmarty

(akkor: Gizella) téren kezdett vállalkozásba. Ezt a már ekkor is híres üzletet vette át később egy francia pályatárs, Gerbeaud Emil. Kugler tehát alapvetően az édességek mestere volt (az apai üzleten kívül Párizsban tanulta a szakmát), ezért első kézikönyvét is ebben a témában írta. Nagyjából a századfordulón jelent meg másik, monumentális munkája, amely A legújabb és legteljesebb gyakorlati nagy budapesti szakácskönyv címet viseli. A szakácskönyv báli alkalmakra a következő sós ételeket ajánlja: hal majonézzel, nyelv tormával, pulyka aszpikkal, őzsült savanyú mártással, bouillon, kerti saláta. Édességként kompót, vaníliás kocsonyás krém, fánk, szélhabtorta tejszínhabbal, csokoládés puncs, mogyorós szarvasok, citromrudacskák, puncs szeletek, szaloncukorkák és cukrozott narancs kerüljön az asztalra Kugler szerint. A felszolgáló italok pedig ezek legyenek: bor, sör, tea, limonádé, mandulatej. Utóbbi nem számított akkora meglepetésnek, mint hinnénk, receptje a 16. század óta szerepel szakácskönyveinkben.

KOCSONYA ÉS RUDACSKA

A felsorolás remekül példázza a korszak (nagy)polgári konyháját, desszertek terén pedig a békebeli, habos-fodros világ köszön vissza. De mi rejtőzik a jól csengő nevek





mögött? A vaníliás kocsonyához például 170 g vaníliás porcukrot kellett kikeverni 8 tojássárgájával, majd hozzáönteni 7 dl hideg tejszínt, tűzre tenni, és sűrűre beforralni. Egy másik lábosba áttöltve folytonos keverés mellett kihűtötték, elkevertek benne 26 g zselatint és formába öntve megfagyasztották. Megvannak a pontos mértékegységek, a hozzávalók beszerezhetők – mi is elkészíthetjük e báli csemegét. Egyszerű a citromrudacska is. Ehhez 140 g cukorból, ugyanennyi darált mandulából, 1 tojásfehérjéből és egy citrom reszelt héjából tésztát gyúrunk. Kétfelé osztjuk, kinyújtjuk, az egyik felét megkenjük lekvárral (Kugler ránk bízva a fajtáját), beborítjuk a tészta másik felével, majd csíkokat vágunk belőlük. Bevonjuk citrommázzal (125 g cukrot, 6 tojássárgájával, 2 egész tojással, nagyjából 1 dl borral, citromlével és egy kevés liszttel tűzhelyen habverővel kikeverünk), megszórjuk kandírozott citrommal, végül alacsony hőfokon inkább szárítjuk, mint sütjük.

MÚLTKÓSTOLO

A végére hagytam a legizgalmasabban hangzó báli édeséget, a szélhabtortát. Ehhez 250 g liszt, 125 g vaj, ugyanennyi cukor, valamint 125 g tört mandula keverékéből porhanyós tésztát kell gyúrni. Lepény alakra nyújtjuk,

tetejét megrakjuk befőtt cseresznyével, s félig megsütjük. Ezalatt felferünk 6 tojásfehérjét (valójában ez a szélhab), hozzákeverünk 250 g cukrot, beborítjuk vele a lepényt, megszórjuk egy kis porcukorral (szépen karamellizálódik majd) és befejezzük a sütést. Mint látható, ez sem ördögösség, s igaz ez a receptek nagy részére. Kugler mindenhol pontos mértékegységeket adott meg, egyszerű, de érthető leírásokkal, így ma is bátran elkészíthetjük süteményeit, vagy a korszak más ételeit. A babpürelvest, a töltött kucsmagombát, a vagdalt húsos vajastáskát, a szardellás marhát, a nyárson sült libát mentamártással, a narancsos csókot – és a többi, amit megőrzött az utókornak ez a könyv a boldog békeidőkből. ♦

A felszolgáló italok ezek legyenek: bor, sör, tea, limonádé, mandulatej. Utóbbi nem számított akkora meglepetésnek, mint hinnénk, receptje a 16. század óta szerepel szakácskönyveinkben.



SZÖVEG –
BOGÁRNÉ MÁRIA

SOROZAT –
ZÖLD MOZAIK

ZÖLD MOZAIK

1

ALGÁKKAL A KLÍMAVÁLTOZÁS ELLEN

Lényegesen közelebb vihet minket a klímaváltozást előidéző széndioxid-kibocsátás csökkentéséhez, ha rentábilisan kiépíthető lesz egy az algák széndioxid-elnyelő képességén alapuló rendszer. Az amerikai Hypergiant Industries cégnél kifejlesztettek egy 90x90x210 centiméteres bioreaktort, amelyben az algák állítólag 400-szor annyi szén-dioxidot képesek megkötni, mint egy fa. A készülék 200 literes víztartályban az algákban némi levegő és (akár mesterséges) fény bejuttatásával beindul a fotoszintézis, ami a szén-dioxid megkötésével jár együtt.



Mindenki megfigyelheti, hogy vízmedencékben, tavakban az algákrohamos gyorsasággal szaporodnak, ezért természetük is könnyű, egyúttal olcsó is.

Az Eos Bioreactor névre elkeresztelt készülék – gyártói szerint – akár irodákban, sőt lakásokban is működhetne. A gép hatékonyságát gépi tanuláson alapuló szoftver biztosítja, mely a hőmérsékletet, a fénybeállítást és a PH-értéket is figyeli, és mindig optimális szintre hozza. A gépnek még csak a prototípusai készültek el, de 2020-ban már forgalmazni is akarják azokat.

Az algák, moszatok, páfrányok és gombák évi széndioxid-megkötése a természetben 14 milliárd tonna. Ez akkora mennyiség, ami az erdőtüzek révén, valamint a biomassa elégetésével felszabadul.

2

BETÉTDÍJ PET-PALACKOKRA

A kezdeti üvegviszaváltási gyakorlatot egy idő után felváltotta az eldobható PET-palackok használata, amelyek felhalmozódása a természetben hatalmas környezetszennyezést okoz. Most a kiindulópontozóhoz való visszatérés jegyében Szlovákiában (is) betétdíjat vezetnek be a PET-palackokra és fémdobozokra. A szelektív gyűjtés folytán az országban ugyan már eddig is az évi hozzávetőleg egy milliárd PET-palack 60 százalékát begyűjtötték (Magyarországon csak kevesebb mint 50 százalékát), ezt azonban 2025-re 75, 2029-re pedig 90 százalékra szeretnék növelni. 2021-től a PET-palackok után 12, a fémdobozok után pedig 10 eurocent lenne a betétdíj. Ez azonban csak a 300 négyzetméternél nagyobb üzletekben lenne kötelező.



3**A PÁPA A KÖRNYEZETVÉDELEMÉRT**

Összhangban a világszerte zajló, a klímaváltozás elleni intézkedéseket követelő tüntetésekkel, a témában most Ferenc pápa is megnyilatkozott, életstílusváltást és konkrét cselekvést sürgetve. A teremtett világ védelmének imanapján a főként fiatalokhoz intézett szavaiban nemcsak imára buzdít, de új hozzáállást is szorgalmaz a fogyasztás, a közlekedés, a táplálkozás, a víz- és energiafelhasználás tekintetében is. Egyúttal a fosszilis tüzelőanyagoktól való függőség gyors és határozott megszüntetését is sürgette, és a tiszta és fenntartható energiaforráskora való átállást. Kérte a kormányokat, hogy törekedjenek a klímakonferencián vállalt célok teljesítésére.

**4****AMAZONASI ERDŐIRTÁSOK**

Az utóbbi időben egyre gyakoribbá vált amazonasi erdőirtások érdekes hatására hívta fel egy amerikai tanulmány a figyelmet. A brazil Rondonia szövetségi államban a Ju-Paraná folyó két oldalán jelentős különbségeket tapasztaltak: ahol nagyobb arányú volt az erdőirtás, ott magasabb hőmérsékletet mértek.

A Human Rights Watch (HRW) nemzetközi szervezet jelentése szerint a fokozódó amazóniai erdőirtások illegális fakitermelésben érdekelt bűnbandákhoz köthetők, amelyek azon túl, hogy megfelelő kapacitásokkal rendelkeznek a fakitermeléshez és -feldolgozáshoz, törvénytelen érdekvénytelen eszközöket – tehát fegyvereseket – is bevetnek. Erre utal, hogy az elmúlt évtizedben több mint 300 ember halt meg különböző konfliktusok során, amelyek nagyrészt a fakitermelés miatt robbantak ki. Ez az adat ugyanakkor vélhetően csak töredéke a valós számoknak.



A HRW szerint az erőszak növekedett a mostani elnök, Jair Bolsonaro elnöksége alatt, aki enyhített a környezetvédelmi előírásokon. Emiatt az erdőtüzek száma is rekordokat döntött.

5**FUKUSIMA SUGÁRSZENNYEZETT VIZE**

A 2011-es földrengés során károsodott fukusimai atomerőmű sugárszennyezett hűtővizét eddig tartályokba gyűjtötték. Ezek azonban 2022-re megtelnek. A japán környezetvédelmi miniszter szerint nem tehetnek mást, mint hogy az ezután összegyűlő vizet a tengerbe eresztik, ahol az felhígul majd.

A bejelentés vihart kavart, különösen a szomszédos Dél-Korea tiltakozik. A tengerparti erőművek eddig is eresztettek valamennyi hűtővizet a tengerbe, ami tartalmaz némi tríciumot, a hidrogén radioaktív izotópját, mivelhogy azt eleve nehéz lenne elkülöníteni. Az eddigi mennyiség azonban ártalmatlannak tekinthető, nem így a fukusimai, amely a trícium mellett más szennyező anyagokat is tartalmaz. A döntés mindazonáltal még a japán kormányon múlik. ♦



OKOSOTTHONOK ÉS -ÉPÜLETEK

Reggel van, a frissen főtt kávé illata már belengi a házat, a fürdőszobából máris meleg árad, a redőny pedig épp addig van felhúzva, hogy ne süssön szemébe a felkelő nap. Minden kész a házban, pont, ahogyan szereti, pedig csak most kelt fel az ágyból, és hozzá sem nyúlt még semmihez. Ez nem álom, nem sci-fi.

◆ Kényelmet, biztonságot és energiahatékonyságot kínálnak felhasználóiknak az okosotthonok és -épületek: lakásunk, irodánk napi működtetését teljesen automatizálhatjuk. A területtel 15 éve foglalkozó **Visual Europe Group** szerint nincs messze az idő, amikor az épületek már egymással fognak kommunikálni, és saját hálózatot alkotva termelik meg a fenntartásukhoz szükséges energiát.

„A lakóingatlanokban használt smart home rendszerek, illetve az irodák, közintézmények smart building, azaz okosépület megoldásai világszerte egyre népszerűbbek. Kényelmet, biztonságot nyújtanak, és rendkívüli energiatakarékoságot tesznek lehetővé” – fogalmaz **Botond Szabolcs**, a Visual Europe Group ügyvezető igazgatója. A cég 15 éve foglalkozik ezzel a területtel. Kezdetben főképp irodaházakba telepített okosmegoldásokat, de egyre több lakóingatlanra is felkérést kap. Egyedülálló tapasztalattal rendelkezik a magyar piacon: legnagyobb projektje jelenleg a BudaPart, a budapesti Kopaszi-gátnál épülő új városnegyed, ahol 600 lakásba telepít okosotthon-rendszert.

A SZOKÁSAINKAT ISMERŐ OTTHON

Mit is jelent pontosan, hogy okosingatlan? „Az otthonunk folyamatos kapcsolatban áll velünk, az igényeinkhez rendelve. Az okosotthon-megoldás legnagyobb előnye, hogy a biztonsági, kényelmi és energiatakarékosági funkciók automatizált rendszerekben alkalmazkodnak az életvitelünkhöz, legyen szó a hűtő- és

fűtőrendszer, a redőnyök, a különböző háztartási gépek vagy éppen a biztonsági rendszer szabályozásáról” – sorolja a lehetőségeket Botond Szabolcs.

Vagyis egy otthon működtetésének napi gondjait szinte teljesen megoldja az okosrendszer: ha lefekszünk aludni, mindenhol lekapcsolja a villanyokat, vezérli a redőnyöket, a külső hőmérséklethez igazodva szabályozza a hűtést és fűtést. Ha nem vagyunk otthon, akkor is láthatjuk, zárva vannak-e az ajtók, folyik-e a víz valahol, nincs-e füst az épületben. Azonnal értesítést kapunk, ha mozgást érzékel a lakásban a rendszer. Ha nyaralni megyünk, a rendszer szimulálja az otthoni jelenlétet: néha felkapcsolja a villanyt, le- és felhúzza a redőnyöket.

Otthonunk hőmérsékletét a világ bármely pontjáról szabályozhatjuk, csak internetkapcsolat kell hozzá. Az intelligens konnektornak hála pedig nem probléma többé a bedugva felejtett vasaló sem: bármikor, bárholnan lekapcsolhatjuk.

A felhasználónak ehhez csak egy mobiltelefonra vagy tabletre van szüksége, amelyről egy kezelőfelület segítségével az otthona minden funkcióját irányíthatja. A rendszer központi vezérlőegysége hoz döntéseket, ehhez kapcsolódnak az ingatlanba telepített szenzorok és aktuátorok, vagyis beavatkozó egységek. A rendszernek vannak előre programozható elemei, illetve a szenzorok által érzékelt adatok alapján is hoz döntéseket.





Botond Szabolcs

Botond Szabolcs hozzáteszi: a rendszer tanulja is a felhasználóját. Figyeli a szokásokat, az ismétlődő történéseket, amelyeket elemez és az eredmények alapján döntéseket hoz. Ha például minden reggel 8-kor indulunk el otthonról és este 6-kor érkezünk, akkor a rendszer ennek megfelelően időzíti a fűtés-hűtés vezérlést vagy a világítástechnikát: meleg lakással, felkapcsolt villanyokkal vagy épp lágy zenével vár haza.

KI KAPCSOLJA LE A VILLANYT A NEGYEDIKEN?

Az irodákban, közintézményekben használt rendszerek esetében a működési elv hasonló, de az elérni kívánt eredmény némiképp más: az okosépületek esetében az egyik legfontosabb tényező a költséghatékonyság.

Egy túlhűtött légtér, egy indokolatlanul magasra állított fűtés, a rosszul szabályozott árnyékolástechnika, az éjszakára égve felejtett irodai világítás ugyanis jelentősen megnöveli az energiaköltségeket. Egy okos-épület-rendszer akár 10-20 százalékos energiamegtakarítást is eredményezhet. Rendkívül gyorsan megtérül tehát, hiszen egy épület beruházási költségéhez képest elenyésző az ára.

A nagyobb épületek ráadásul manapság már szinte üzemeltethetetlenek ilyen rendszerek nélkül. A 21.

században már nem életszerű megoldás például, hogy valaki végigjárja egy négyemeletes irodaház szobáit és lekapcsolgatja a villanyokat, letekeri a fűtést minden irodában.

ÖSSZEKAPCSOLÓDÓ ÉPÜLETEK

Már önmagukban ezek a megoldások is futurisztikusnak tűnhetnek, ám a jövő fejlődési irányai még hihetlenebbnek hatnak. Botond Szabolcs szerint rövidesen elkezdnek kommunikálni egymással az épületek, így a tanulás és a felhasználókról gyűjtött tapasztalat nem egy épületre koncentrálódik, hanem többre. Ennek köszönhetően egy mesterséges intelligenciára épülő algoritmus olyan megállapításokat tud tenni, amely minden létesítményre érvényes és egységes tud lenni.

Ezek az épületek elkezdhetnek összehangoltan működni, és összekapcsolhatják energiafelhasználásukat is. Nem egy központi hálózatról veszik majd az energiát, hanem az épületek egy saját, önálló hálózatba tömörülnek, és összehangolva optimalizálják működésüket. Energiát termelhetnek és tárolhatnak például napkollektorokkal és akkumulátorokkal. Az épületek optimalizált működése pedig újabb hatékonyságnövekedést eredményez a fenntartók számára. ♦