

## Tisztelettel köszönti Önt a zoltandemmeworks.net csapata!

Deme Zoltán 1949 tavaszán, Szolnokon született. Általános és középiskolai tanulmányait, továbbá évtizedes zenei stúdiumait is ebben a városban végezte. A debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetemen középiskolai tanári diplomát kapott magyar nyelv és irodalomból, emellett a néprajz szakot is elvégezte. 1976 februárjában doktorált, ugyanezen az egyetemen. A budapesti Színház és Filmművészeti Főiskola film- és tévérendező fakultásán filmrendezői diplomát kapott 1981 őszén. 1982 és 1985 között a Magyar Televízió filmrendezője. 1985 telén az Egyesült Államokba költözött. Itt három filmet és három kisjátékfilmet írt és rendezett, majd világproblémákkal összefüggő nemzetközi szervezeteket alapított és működtetett. Magyar tekintetben a Zoltan Foundation vált ismertté, ez a szervezet a szocializmus ösztöndíjhiányos éveiben magyar egyetemistáknak adott amerikai ösztöndíjat. 20 könyve, 6 filmje, 6 táncdramája és operája, 4 komédiája jelent meg világszerte és magyarul.

*Greetings from the team of zoltandemmeworks.net!*

## Régi falusi cukrászok édességei

TÁTRACSÚCS, FATÖRZS, DARÁZSFÉSZEK, MADÁRTEJ, ESTIKE, SZERELMESLEVÉL, NŐI SZESZÉLY, HABCSÓK, HÓLABDA. A Milleneum korában fölvirágzó magyar cukrászat jellegzetes süteményelnevezései, édesség elnevezései ezek. Sakktábla, Rigó Jancsi, Képviselő fánk, Kossuth kifli. Kaszinó szelet, folytathatnánk tovább a felsorolást a korabeli társasági életre utaló süteménynevekkel. Ez a francia, olasz, német városokból átszármazott, magyar elnevezésekkel ellátott süteménygyűjtes igazi újdonságnak számított nálunk a század utolsó éveiben... Óarany, törött arany betűk hirdették a tulajdonosok nevét akkoriban a cukrászboltok ajtajain. A hűvös hóesésből belépő látogatót a békésen csilingelő ajtócsengő üdvözölte. Odabenn, a kávészínű függönyök között finom vaníliaillat terjengett. Narancslikőrös, diólikőrös butélikák, fonalakkal teli kézimunkakosarak, kis hóvirágcsokrok álltak az asztalokon. A kanapé közelében, bearanyozott kalitkájában békésen tollászkodott a papagáj... Ezekből a csöndes és otthonos cukrászdákból indult el messzire vezető útjára a milleneumi idők jellegzetes süteménygyűjtese. Leghamarabb talán a hamvas szőlőfűrtökkel díszített, korabeli receptes gyűjtemények segítségével, amelyek akkoriban szinte valamennyi családi otthonba eljutottak. Pillangós ruhájú, lepkés cipőjű kisasszonyok másolgatták át őket unalmas órákban a saját süteményes gyűjteményükbe. Gobelinekkel, hímzésekkel kis kézimunkákkal ékes albumok voltak ezek, néhány példányuk mindmáig megőrződött. Világoskék és szépiaszínű gyöngybetűk sorakoznak az oldalakon, álmatag szomorúsággal, mint az összes albumban megtalálható préselt virágok, virágszirmok, őszi vadszőlőlevelek. . . A korabeli háztartásokban hamarosan megpróbálták megvalósítani is a milleneumi városi cukrászat receptjeit. A süteménygyűjtes eredeti színeinek, ízeinek s egész jellegének átalakulása voltaképpen ezzel indult meg.

IRODALOM. Valódi magyar szakácskönyv. Budapest 1891. Zilahy Ágnes munkája. Malatinszky Fanny Szakácskönyve, Budapest, 1896. Az inyesmesterség könyve, Budapest 1889. Glück Frigyes és Stadler Károly munkája. A legújabb és legteljesebb házi cukrászat, Budapest é.n. Kugler Géza munkája. Cukrász Újság. Budapest 1905. Jubileumi könyv a Budapest-Fővárosi Cukrász és Mézeskalácsos Ipartestület huszonöt éves fennállása alkalmából, Budapest 1931. Fagylaltok, krémek, parfait-k és kocsonyák, Budapest 1903. A szerző nevének feltüntetése nélkül. Szinbad ifjúsága és szomorúsága, Budapest 1917. Krúdy Gyula munkája. A szecesszió. Budapest 1972. Pók Lajos munkája.

A MILLENEUM KORABELI HÁZI CUKRÁSZAT kibontakozása a magyar gasztronómia virágzásával esett egyidőbe. Érdemes föllapozni a háztartásokban használt receptgyűjteményeket, hogy milyen ételek, italok is születtek ekkoriban. Csupán felsorolásszerűen: Fácán olajbogyóval, Fácán gesztenyével. Kék káposzta gesztenyével, Kékre forrázott szőlőcsiga, Kékre forrázott csiga fűszeres parajjal, Ónkeszeg, Rózsás márna, Csiga tormával, Rákapróléklevés, Szalonkapástétom, Ózremek szeletek vadászosan, vörös áfonyával. Császár-madár almával. Vadgalamb narancsmártással pl. Mindemmellett divatosak a hattyúból készült ételek, a bicicételek, kelendő a barackizú sonka (amely a sárgabarackon nevelt malacból származik). Kifinomultak, szecessziós stílusúak az italok is. Narancsvirágpálinka, Rózsapálinka, Szekfűpálinka, Málnapálinka, Diópálinka, Fahéjas pálinka, Borostyánpálinka, Kárpáti fűpálinka, Havasi fűpálinka, Mandulalikőr, Birsalmalikőr, Rózsalikőr, Ibolya tea pl. Választékosságot tükröznek a fagylaltok is. Áfonyafagylalt, Ananászfagylalt, Cseresznyefagylalt, Diófagylalt, Gesztenyefagylalt, Narancsvirágfagylalt például... Ebbe a különleges gasztronómiai együttesbe illeszkednek voltaképpen a városi cukrászat süteményei is. Csipkés és hímzett kötényű háziasszonyok büszkélkednek az elkészítésükkel, az uzsonnavendégek, vacsoravendégek előtt, a jázminos, jácintos, japánakácos, cseresznyevirágos, mandulavirágos, gyertyavirágos mintákkal elborított szalonokban. Háziszakácsok, háziszakácsnők kínálják a készítményeket a legmódosabb lakások koktéjljain, teadélutánjain, a falakat borító, bronzból domborított tavorózsánők között... A háziasszonyok, kezén bőségesebb, laktatósabbá, dúsabb ízűvé válnak ugyan az új sütemények, ám ezzel párhuzamosan sokat veszítenek eredeti eleganciájukból. A Tátracsúcs kevésbé lesz karcsú, a Fatörzs, a Darázsfészek, a Képviselőfánk, a Rigó Jancsi, a Kossuth kifli, a Francia krémes tölteléke kevésbé lesz könnyű: laposabbakká, töppedtebbekké, zömökebbekké válnak a sütemények. Gépek hiányában a habok, a krémek elveszítik ruganyosságukat: pépessé, masszaserűvé sűrűsödnek. A házibefőttek fölhasználása még nehezebbekké, még súlyosabbakká alakítja az eredeti cukrászremekeket. A könnyed, franciás, finom színezés is eltűnik: az árnyalatlan, a választékosság nélküli színek uralkodnak el a süteményeken. Az aromák és az illatok eredeti összhangja is megváltozik: az otthoni sütemények ízvilága és illatanyaga rendszerint összeillesztetlen, zavaros. Pillekönnyű habokhoz fűszeres, fullasztó illatfelhő járul időnként, nehéz, vajas süteményekhez éteri illékony, alig érzékelhető illatanyag... A Milleneum korabeli városi cukrászat alapvető vonásainak erős megváltozására utalnak ezek a jelek. A házi cukrászat szerényebb értékű, ám mindenképpen saját arcú világának megszületésére, amely a maga alapvonásait szívósan, évtizedeken át változatlan érvénnyel őrzi majd meg, voltaképpen egészen napjainkig.

IRODALOM. Az inyesmesterség könyve, Budapest 1889. Glück Frigyes és Stadler Károly munkája. Valódi magyar szakácskönyv, Budapest 1891. Zilahy Ágnes munkája. Malatinszky Fanny Szakácskönyve, Budapest 1896. Különböző italok. Budapest 1902. A szerző nevének feltüntetése nélkül. Fagylaltok, krémek, parfait-k és kocsonyák, Budapest 1903. A szerző nevének feltüntetése nélkül. A természetelmény szecessziós változatai. Studia Litteraria 1974. Kun András munkája. Megjegyzések a szecesszió egyik esztétikai formaelvéhez, Studium 1971. Kun András munkája.

NÉHÁNY MA IS ELKÉSZÍTHETŐ MILLENEUMI FAGYLALT, BEFŐTT, VIRÁGKOCSONYA RECEPTJE. 1. RÓZSAFAGYLALT. Vegyünk 6 tojás sárgáját, fél liter édes tejszínt és annyi rózsalevet, hogy az íze érezhető legyen. Állandó keverés közben forraljuk fel és ha kihűl, fagyasszuk meg. A rózsalevet a következőképpen kell elkészíteni. Válogassunk ki szép rózsaleveleket, tegyük egy meleg palackba és öntsük le forró szörppel, kössük le az üveget és hagyjuk nyolc napon át állni, meleg helyen. Utána nyomjuk át egy asztalkendőn. Használatkor tanácsos kevés rózsavízzel főlhígítani, egy kis citromlevet hozzáadni és cochenillel pirosra festeni. 2. SÜLT FAGYLALT. Tojásdad alakú tűzhatlan tárla, ujjnyi vastag, megsütött piskótátészát teszünk, amelyet málnakocsonyával kenünk meg. A már kész és keményre fagyott fagylaltot kúp alakban föltonnyozzuk a piskótára, a szélsütemény anyagával vastagon bemázoljuk, ízlés szerint díszítjük, behintjük porcukorral, majd sóval beszórt pléhen a forró sütőbe toljuk. A szélsütemény pár perc múlva aranyszőke színt kap, ekkor kivesszük és rögtön az asztalra adjuk. A fagylalt nem olvad el, ha fűgér és ügyesen bánunk a sütéssel. 3. DINNYEHÉJBEFŐTT. Egy kiő meghámozott, csikokra vágdalt dinnyehéjhoz nyolcvan deka cukrot adunk. Hozzáteszünk két, karikára vágott citromot és két vaníliaarudat is, majd egy éjszakán át állni hagyjuk az alapanyagot. Másnap forró tűzön főzni kezdjük, egészen addig, míg a gyümölcshéj meg nem zselésedik, üvegesse nem válik.

