Csütörtök esti randevú

Kohl Gyöngyivel

A Csütörtök esti randevú február 17-i adásában az étkezési szokásokról ejtettünk szót. Ennek a témának mintegy folytatásaként – március 16-án – az italokról, italfogyasztási szokásokról hallhattak a velünk randevúzó nézők.

Ez alkalommal két vendéget hívtam meg, akik mindketten oszlopos tagjai a helyi **Borbarát Klub**nak. A két vendég **Kováts Balázs**, a klub elnöke és **dr. Grosch József**, a klub etikai bizottságának elnöke voltak. Mint megtudtuk, annak ellenére, hogy a klub még gyermekcipőben jár - hiszen most tapossa harmadik életévét - már jelentős eredményekkel büszkélkedhetnek. A tizenöt alapító tag lelkes munkájának eredménye sok neves vendég előadása, borkóstolók vagy a Prelátus házban található pincehelyiség illetve a kis csapat büszkesége: a bormúzeum.

A klub „apukája", **Gárdai György** kalauzolt bennünket, a bortároló rekeszek között. Tőle tudtuk meg, hogy a múzeumban nem csak paksi gazdák díjnyertes borai várnak a kóstolókra, hanem többek között **Villány**, **Szekszárd** és **Tokaj** lankáinak nedűk is rejtőznek a formás palackokban. S ha már a kóstolásnál tartunk: a stúdióban a klub elnöke élvezetes bemutatót tartott nekünk arról, hogyan kell az illemnek megfelelően kinyitni, kínálni és felszolgálni a jófélé bort. Bemutatta, hogyan kell a kínálónak hangtalanul tevékenykednie úgy, hogy a vendégek szinte ne is érzékeljék jelenlétét. A borosüveg címkéjét mindig a megrendelő felé kell fordítani. Sem az üveget, sem a poharat nem illik markolászni.

Az sem mindegy, milyen ételhez milyen bort fogyasztunk. A fehér húsokhoz fehér-, a vörös húsokhoz vörösbor dukál, de ha valaki szereti az édesebb ízt, nyugodtan fogyaszthat jófélé desszertbort is. Gárdai György arról is mesélt nekünk, hogy milyen borkorcsolyákat kínáljunk az éhes vendégeknek. Ajánlatában



ezúttal füstölt lazac, rénszarvas-hús és különböző sajtok szerepeltek. Kérdésemre, hogy van-e olyan étel, amelyre bűn bort fogyasztani, nevetve válaszolt: György el sem tud képzelni olyan harapnivalót, amelyre ne lehetne „szőlőlevet" inni. Borkorcsolyát is könnyen találhatunk a kamrában, hiszen a legegyszerűbb ezek közül a kenyér és a szalonna.

Bár a randevú jelentős részét a boros téma töltötte ki, azért más italokkal és italfogyasztási szokásokkal kapcsolatos témát is megvillantottunk. **Dr. Pásztor Hilda** belgyógyász szakorvos az italok hatásairól beszélt. Ebből kiderült, hogy a tej nagyon egészséges, de ugyanakkor érdemes odafigyelni arra, mennyire zsíros az elfogyasztott fehér nedű. A szénsavas italokat idős, beteg embereknek és gyerekeknek nem ajánlotta fogyasztani. Az alkohol pedig - mint mondta - súlyos következményekkel járó folyamatokat indít el az ember szervezetében.

Vendégeink szót ejtettek kávé- és tejfogyasztási szokásaikról. Kováts Balázs szereti a „macskabenzint", de a kávé már hiányzik az elfogyasztott italfélék listájáról. Az ügyvéd úr ezzel szemben előnyben részesíti a kávét, amelyet cukor és tej nélkül, feketén fogyaszt el napjában többször.

A műsor végén tettünk még egy rövid időutazást is. **Schleicher Veronika** néprajzos a paraszti világ italfogyasztásairól tartott rövid előadást. Régi idők jellegzetes italai között szerepelt a víz, gyermekeknek italként és felnőtteknek ételként a tej, a fákból nyert nyírvíz, a bor és a pálinka. Ez utóbbi kettőt bizony a gyerekekkel is gyakran megitatták. A bor jó szolgálatot tett az éhség leküzdésére, a pálinkának pedig védő szerepet tulajdonítottak.

A mai világban bőséges a kínálat italokból: tea, kávé, tej, üdítő, alkoholfélék és az éltető víz. Tessék kérem válogatni, de ne feledjék a kedves olvasók, amellett, hogy mi esik jól szomjunk oltására, az egészség is egyre fontosabbá válik. Ezért nem árt utánanézni, mit gurítunk le a torkunkon. Egészségükre!

-kohl-