

# Klasszikus ízek, könyvtári ingyencségek

Miskolci Kocsonyafesztiválon sem csak a legendás ételt, a kocsonyát kóstolhatjuk meg, és hogy még gazdagabb legyen a kínálat, a II. Rákóczi Ferenc Megyei Könyvtár is kínál néhány klasszikus ingyencséget.

Vegyen részt a játékunkban! Találja ki, honnan származnak ezek a „klasszikus ízek”! A megoldásokat **február 25-ig** dobja be a könyvtárban kihelyezett dobozba, vagy küldje el e-mailben a [jatek@rfmlib.hu](mailto:jatek@rfmlib.hu) címre. Az üzenet tárgyaként adja meg: „Klasszikus ízek”.

A helyes megfejtők közül a három legszerencsésebb egész évre szóló ingyenes könyvtári beiratkozási lehetőséget kap.

## Játsszon velünk és nyerjen!



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.



1. „...az úgynevezett »szarvast« (alias sóskiflit), melyet édesatyja sóval és keménymaggal behintve a tetejét, oly pompásan tudott készíteni, nem ismerik. Összejárta mind a pékboltokat, tudakozódott a nevezetes sütemény után, melyre négyszeresen jobban ízlik a sör és a bor, s miután többnyire hírért se hallották a bennszülött pékmesterek és ebédelőtti sörfogyasztók, merész elhatározással, óriási reklámot csapva a lapokban és az utcai plakátokon, egy hatalmas sütödét állított fel s a város különböző pontjain egyszerre három üzletet nyitott, ahol az általa készített sóskifliket és pereceket árulják.”

2. „...a felesége hozott Timár úrnak pompás domború barnapiros hátú komáromi fehér cipót, mosolygó aranszín gyürkével az oldalán, a menyecske leánya hozott neki egy tál felséges mézédess csíramálét; az eladó leánya egy mézeskalácsból, piros tojásból, aranyfüstös diókból s különféle cifra papirosokból mesterségesen összeállított 'mátkatálat'...”

3. „A paradicsomleves, különösen olyankor, mikor csak annyi az íze, mint annak a csóknak, amelyet megszokásból váltanak férfiak és nők egymással, mielőtt elbúcsúznának, a paradicsomleves savanyúságával arra biztat, hogy még derültebb napok, izgalmasabb percek is következnek. Nem lesz mindig híg az életünk, hanem elkövetkeznek abban vérhevítő, húsos, vérmes szenvedélyek, azoknak az eledeleknek alakjában, amelyeket a véletlen fölkínál. Ha nem tudnám biztosan, hogy kacska következik, becsületesemre: kövér lúdra is gondolhatnék a leves után.”

4. „Egy frissen sült barna cipó, sonka és szalonna került elő a tarisznya belsejéből, meg egynéhány zöldpaprika. A diák a sonkába fogott, a szalonnát Tulipán vette a markába, s meghintette sóval, paprikával vastagon.

Ha ezt látná ez a sereg! szólt Tulipán a fejével oldalt intve.

Hát aztán?

A török megissza a bort felelte Tulipán, hanem a szalonnát úgy utálja, mint mink magyarok a patkányhúst.

Gergely nevetett.

Pedig ha tudnák folytatta Tulipán, hogy a paprikás szalonna micsoda mennyei eledel! De azt hiszem, Mohamed sohase kóstolt paprikás szalonnát.

5. „A második étel volt a birkapörkölt.

Tessék kinek-kinek gondoskodni magáról, mert itt az ebéd vége adta ki a házigazda a jelszót, s meg is rakták a tányérokat, mint egy-egy tokaji hegyet vagy legalábbis kunhalmot, töltötték fel a birkaaprólékot a kövér piros lében.

Ez volt ám csak az igazi! Olyan íze volt, mint a boldogságnak. Még jobb, hiszen a boldogságot nem veszi észre az ember, de a birkapörkölt csillagot rúgat azzal, aki eszi.

Nem ér semmit az a modern paprika; felfúvatják vastagra, fehérre, kövérre; fene látott ilyet, tököt nevelni a dinnyéből. Kövér fű... Ez az igazi, ez a régi magyar remek erős paprika, ez megadja az ízt az ételnek.

S úgy ették, minden melléklet nélkül, nem volt semmi saláta vagy ugorka vagy zöldség. Húst a hússal, zsírt a paprikával. Mire oda egyéb növény? Itt a bor... A hámozott szőlő...”

Megfejtő neve:.....

Címe: .....

Telefon:.....

E-mail:.....

### Megoldások

1.

Szerző:.....

Cím:.....

2.

Szerző:.....

Cím:.....

3.

Szerző:.....

Cím:.....

4.

Szerző:.....

Cím:.....

5.

Szerző:.....

Cím:.....



## II. Rákóczi Ferenc Megyei Könyvtár

3530 Miskolc, Görgey Artúr u. 11. Tel.: 46/503-120; fax: 46/340-448

[www.rfmllib.hu](http://www.rfmllib.hu); [rakoczi@rfmllib.hu](mailto:rakoczi@rfmllib.hu)