

A szerző a világegyetem értelmezését, magyarázatát szigorúan fizikai, matematikai keretek között tartja. Nem kerülheti meg azonban a kérdést a világ teremtésével és Istennek ebben játszott szerepével kapcsolatban. E kérdésben Hawking álláspontja, hogy olyan világegyetemet képzel el és magyaráz, amely saját törvényei és mozgató erői szerint működik, és nincsen szüksége külső, „beavatkozó” hatásra, még létrejöttében sem. Felhívja a figyelmet másrészt arra, hogy a fizikai, matematikai magyarázatoknak nincs érvényük a metafizika, a vallás, az erkölcs területén, amiképpen Einstein relativitáselmélete sem az erkölcsök relativitásáról szól.

Végző következtetésül azt tudjuk leszűrni, hogy noha a világegyetem tágul, és majd a naprendszer is összeomlik néhány milliárd év múlva, azért holnap még kinek-kinek be kell mennie dolgozni vagy az iskolába.

THIMÁR ATTILA

(Fordította Dr. Both Előd, Akkord Kiadó, Budapest, 2002, 215 oldal)

**HORVÁTH BOLDIZSÁR:**

### ***Hagyományos magyar sütemények***

A *Hagyományos magyar sütemények* című szakácskönyvvel szemben a szokásos elvárásokon túl – úgymint

jól áttekinthető, hasznavehető receptek, ínycsiklandozó süteményekről készült remek fényképek – egy más jellegű igényt is támasztottam. Szerettem volna belőle megtudni, hogy a könyvben szereplő édességek mitől, kitől, miért hagyományosak és magyarok. Kis kultúrtörténetet, azaz süteménytörténetet vártam a receptek mellett vagy a bevezetőben. Még a Gundel-palacsinta receptje sem lett volna túlbeszélve egy kis családtörténettel. Bár van a könyvnek bevezetője, a szöveg nem tölti be szerepét, szinte már a receptek része; sok hasznos tanácsot tartalmaz ugyan a sütemények elkészítéséhez, de semmi érdemlegeset nem tudunk meg belőle magáról a szakácskönyvről. Ám a fentiek hiányában is jólesik közelebbről szemügyre venni e csábos kiadványt.

A borító betűtípusai és címlapfotója még rusztikus hangulatot ígér, mely a belső oldalakon szecessziósra vált, a fényképek vizuális összképe viszont gyakran az eklektika mezejére téved. A tálalásra használt edények, evőeszközök és kiegészítők kiválasztása nem vall biztos ízlésre, és gyakran nincs összhangban azzal a süteménytípussal, melyet tisztelt volna étvágygerjesztőbbé tenni. A madártej például egy szép, valószínűleg eredeti art deco stílusú mártásos tálkában kerül a tálalásztalra. Viszont egy szélsőségesen csunya, új keletű tálcára helyezték, ezt csíkos drapériára, de az előtérbe még

begöngyöltettek két narancssárga vászonszalvétát is. A tálcára továbbá egy, a 20. század elején használatos, de inkább kispolgári konyhákhoz tartozó vizespoharat helyeztek, a háttérben fehér és rózsaszínű, apró fejű virágokat helyeztek el. De még nincs vége: a madártejből cirádás kanál nyele lóg ki, az alátéten vaníliarudak keresztje található és a tálca tulsó felén – kissé elmosódottan – ezüstzöld-lila-piros fényes papírba csomagolt valami. Végül a kép hangsúlyos pontján néhány mentalevél. Ez utóbbi a fényképek közötti összekötő kapocs. Sajnos nehéz olyan fotót találni, melyen ne díszelgne legalább egy. Legfeleslegesebbnek a mákos-diós bejgli mellett látszik, de a dobostorta tányérján is döglött halként fekszik csupán a képkompozíció szempontjából. A fényképeket a hangsúlyos megvilágítás menti meg a teljes széteséstől.

A szöveges részeket lapozgatva a cukrászkönyv receptjeinek tipográfiai átláthatósága nyilvánvaló, a sütemények alapanyagai és a kívánatos mennyiségek jól láthatóan elkülönülnek az elkészítés folyamatának leírásától. Ez utóbbiak szövegezése világos, és a szerző felhívja a figyelmet az esetleges nehezebb munkafázisokra, ötleteket ad a legpraktikusabb megoldásra. Sokszor hiányzik a receptekből az a fontos információ, melyből kiderülne, körülbelül hány darab sütemény készül a megadott mennyiségű alapanyagból. Az olva-

só-felhasználók hiányolni fogják a becsült elkészítési idő és az egy adagra jutó kalóriamennyiség megadását is. Az utóbbi elhagyásáért a magam részéről köszönetet szeretnék mondani a szerzőnek.

Egy szakácskönyv puding-próbája: valamelyik receptjének elkészítése. A zserbót választottam, mert korábban más recept alapján nem sütöttem, de a család háziasszonyai jóvoltából, valamint szorgalmas cukrászdai kóstolgatás eredményeképpen tudtam, nagyjából milyennek is kell lennie. Tapasztalataim alapján annyit mondhatok, hogy a zserbó elkészült, és mind külsőleg, mind ízét tekintve fel lehetett ismerni. Sőt finom volt, csak kevés. Ha az ember ilyen nagy munkába fog, nem bánja, ha másnap reggelire is jut belőle. Pontosan a leírás szövegét követtem, kivéve a csokoládémáznál, mellyel nem sikerült a recept alapján elbaldogulnom.

Régimódi cukrászkönyv ez, csak a mérsékelt mennyiségek és korunk egyszerű nyelvezete árulja el, hogy 21. századi konyhákban készülnek majd receptjei alapján a sütemények. Az egyszerű nyelv azonban senkit ne tévesszen meg: a legtöbb recept megvalósítása nem egyszerű, többségüket csak haladó gazdasszonyoknak és gazdaembereknek ajánlom.

PÉCZELY DÓRA

(*Corvina Kiadó, Budapest, 2002, 64 oldal, 2200 Ft*)