

A hónap receptje

Pazar fagyitorta



2. oldal

Az olasz dolce vita

Hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kultúráját sokszínűségét. Júliusi főszerplőnk Olaszország, az édes élet hazája.



3. oldal

Kávéházak története



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2010. JÚLIUS

Óvárosi Hírmondó

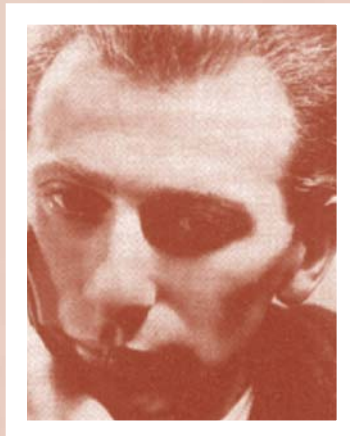
www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL

Radnóti Miklós Július

Düh csikarja fenn a felhőt,
fintorog.
Nedves hajjal futkároznak
meztélásos záporok.

Elfáradnak, földbe bűnak,
este lett.
Tisztatestű hőség ül a
fényesarcu fák felett.



Halas napok



Nyár-napfény-tenger... és halak minden mennyiségben. Az előbbi nem garantálhatjuk, de a halas ételekért kezességet vállalunk. Július 12–15-ig izletes halakkal várjuk kedves vendégeinket. Ha-

lászlé-variációk, tenger gyümölcsei, harcsapaprikás... Nézzenek be hozzánk, kóstolják végig kínálatunkat, majd úsztassák meg az elfogyasztott halakat jófajta borainkban!

Beköszöntő

Kedves Olvasó!

Szeretettel üdvözlöm az Óvárosi Hírmondó hasábjain. Boldog vagyok, hiszen már harmadik alkalommal invitálhatom meg az Óvárosi Kávéház és Étterem programjaira.

„Kell egy hely, ahol – ha éppen nem tudunk, vagy nem akarunk utazni – élénk hozzák a világot.”

Az előző két hónap bizonyította, hogy igenis kell egy hely, ahol összejöhetünk, ahol a terített asztal mellett tartalmas programokban is részesülhetünk. Beköszöntött a július és remélem, jobban elkényeztet majd bennünket napsütéssel, mint az előző két hónap.. De ha nem, mi akkor is megpróbálunk néhány sugarat csempészni a felhők helyére, nagy szeretettel és színes ajánlatokkal várjuk önöket. Kérem, lapozzák át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzanak! Kukkantsanak be hozzánk!

Élvezék kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérésük, észrevételük, javaslatuk lenne, osszák meg velünk! Munkatársaimmal együtt szeretettel várjuk Önöket.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

Zenés nyári esték



Vidám zenés estéket szerveztünk önöknek júliusra, hogy a csillagok ragyogó fényében fürödve (rossz idő esetén a csilláro-kében) andalító ritmusokra táncoljanak, vagy csak egy pohár bor mellett élvezzék a dallamokat. Jöjjenek el hozzánk párukkal, barátaikkal! Július 9-től minden pénteken Szabó Attila zongorajátékát hallgathatják az Óvárosi Kávéházban.

Júliusi rendezvény-naptár

Nézzük együtt a vb-t!

Az Óvárosi Kávéház és Étterem teraszán, kivételesen kísérelhetjük figyelemmel a mérkőzéseket.

Vendégünk Véber György

Július 2-án 19 órától kifagathatjuk pályájáról, mosonmagyaróvári emlékeiről, majd együtt szurkoljunk végig az esti mérkőzést.

Vb-döntő

Július 11-én 19 órától Várhidi Péterrel beszélgetünk.

Halas napok

Július 12–15-ig szeretettel várunk minden érdeklődőt „hal-variációkra”.

Zenés nyári esték

Július 9-től minden péntek este. A zongora virtuóza Szabó Attila.

Musicalest

Július 24-én, szombaton 19 órától ízelítőt kapunk a musicalek színes világából. Előadók: Kalóz Zsuzsa, Lóránt G. István és Szalay Tamás.

Tűztánc,

avagy a kövekbe zárt emlékek – zenés táncjáték. Július 30-án és 31-én 20.30-tól a Nap-tár Színház és a Kemene Táncszínház 10 éves jubileumi műsora a Főherceg Vendégházban.

A programokra kérem, foglaljanak asztalt: +36-30/355-7607. Hétfőtől péntekig izletes nyári menüvel várjuk önöket!

Árnyékolástechnika A-Z-ig

Napellenzők, redőnyök, szúnyoghálók, relaxák, szalagfüggönyök forgalmazása és szerelése közel 20 éves tapasztalattal!

9241 Jánossomorja, Dózsa Gy. u. 17.
Tel.: +36-30/9930-548, +36-30/6890-784, 06-96/226-759

Vastag 73
bt.
Árnyékolástechnika

Élvezték-e már azt a nyugalmat, amikor kiterítik a fűre a pokrócot, előszedik a fonott kosárból az elemózsiaát és a friss levegőn jóízűen falatozgatnak? Itt a nyár, hosszúak a nappalok, meleg az este. Elő hát a kerti grillel és indulhat a barbecue!

A hónap tevékenysége: a barbecue

Mi is az?

Egyesek a barbecue-t a spanyolból származtatják, s olyan összejevetelt jelent, ahol a társaság a szabadban találkozik és grillen sütöget. Míg mások szerint angolszász hagyomány, jelentése: „fejétől a farkáig”. A nyugat-indiai szigeteken így hívják az egészben megsütött ökröt, az USA déli államaiban pedig azt az ünnepélyes mulatságot, amely során a szabadban ökröket, borjúkat, juhokat sütnek és esznek. A szabadban való grillezés a családi és a társasági élet szerves része, ma már egyre inkább elterjed Magyarországon is. A faszéneken grillezett ételek íze utánozhatatlan, kevesebb zsiradékot tartalmaznak és sokkal markánsabb ízűek.

A tűz

Ahhoz, hogy élvezhető legyen az étel, fontos a sütés módja. A grillezés sikerének titka a kellő hőfokú parázs, ami izzóan vörös és csak vékony szürke hamu borítja a felszínét. Ezt az állapotot a begyújtástól számított fél óra múlva éri el, s ekkor lehet a rácsra tenni a sütésre váró alapanyagot.

A húсок

A hússütés hagyományosan a férfiak feladata. Versengés, rivalizálás tárgya,

hogy ki süti a legfinomabb, legkülönbözősebb ételeket. Grillezésre legjobb kicsontozott húsokat (csirke, pulyka, sertés, marha) és filézett halat használni. Darált húsból apró pogácsákat és kolbászatot süthetünk. A hozzávalók ne érjenek össze, mert akkor sülés helyett párolódni fognak.

A fűszerezés

A grillezett húsok ízletesebbek lesznek, ha sütés előtt két-három nappal fűszerezzük és a hűtőben, lefedve érleljük. Az ízesítés és a pikáns szöszök elkészítése a legnehezebb és a legnagyobb kreativitást igénylő feladat. Biztosan nem csalódunk, ha a következő egyveleget használjuk: zellermag, pirospaprika, szerecsendió, chilipor, fokhagyma, só, majoranna, barnacukor, bors és kiegészíthetjük még borókéval is.

A híres cajun fűszerkeverék halhoz és szárnyasokhoz való: vöröshagyma, fokhagyma, oregano, mustármag, só, bors, chili, fűszerpaprika, köménymag, kakukkfű.

Ha nincs időnk, vagy váratlanul tör ránk a grillezés vágya, célszerű könnyen átsülő húsokat választani, mint a pulyka- és a csirkemell. Ezeket sózzuk, borsozzuk,

fokhagymával és mustárral vastagon bekenjük. Pillanatok alatt megsül a parázson.

A zöldségek

Burgonya, padlizsán, cukkini, paradicsom, paprika, hagyma, mind fantasztikusan finom grillen elkészítve. A lédúsabbakat olajjal bekent alufóliába csomagoljuk, ebben gyorsan megpárolódnak, majd a bugyrokot kinyitjuk, hogy megpörköldhessenek.

Hivatlan látogatók

A finom illatokra előbb utóbb megérkeznek az erdő-mező rovarfélei, bogarai, hangyái és a szúnyogok. Vigyünk magunkkal fűszernövényeket és próbáljuk meg természetes módon elriasztani apró látogatóinkat. A citrom légyriasztó, de nem kedvelik a bazsalikom, a menta és a kamilla illatát sem. Jó ötlet bodzabokor tövében táborot verni, a rovarok gyűlölik az illatát. S ha a hangyák indítanak támadást ellenünk, néhány páfránylevéllel eltéríthetjük őket.

Ennyi tudással felvértezve minden adott ahhoz, hogy a grillezés jó szórakozás, kellemes baráti összejövetel legyen.



A hónap receptje Pazar fagyitorta

Hozzávalók:

20 dkg babapiskóta, 1/2 dl tej, 2 evőkanál rum, 6 dl tejszín, 10 dkg darált dió, 1 cs. vaníliás cukor, 1 evőkanál kakaópor, 6 db tojássárgája, 20 dkg cukor, 2 dl tej, 5 dkg reszelt csokoládé.

Elkészítése:

A babapiskótát kisebb darabokra tördeljük és meglocsoljuk a fél deci tejjel és a rummal. A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, felöntjük a felforrósított tejjel és vízgőz fölött besűrtjük, majd kihűtjük. Beleforgatjuk a kemény habbá vert tejszínt és a masszát három felé osztjuk. Az egyik részébe vaníliás cukrot, a másikba a kakaót, a harmadikba a darált diót keverjük. Vizes fóliával kibélelt tortaformába evőkanállal, váltakozva belerakjuk a krémet, a rétegeket a babapiskótával választjuk el, majd a fagyitortát 4–4,5 órára lefagyasztjuk. Tálalás előtt a formából kiborítjuk, reszelt csokoládéval meghintve tálaljuk.

A hónap verse

Juhász Gyula: Anna örök

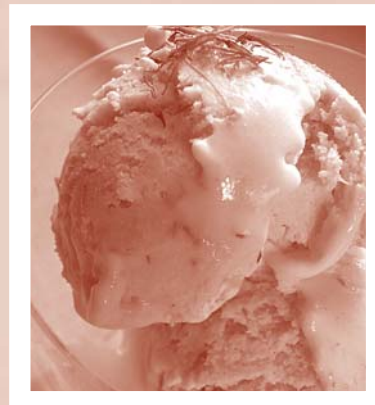
Az évek jöttek, mentek, elmaradtál
Emlékeimből lassan, elfakult
Arcképed a szívemben, elmosódott
A vállaidnak íve, elsuhan
A hangod, és én nem mentem utánad
Az élet egyre mélyebb erdejében.
Ma már nyugodtan ejtem a neved ki,
Ma már nem reszketek tekintetedre,
Ma már tudom, hogy egy voltál a sokból,
Hogy ifjúság bolondság, ó de mégis,
Ne hidd, szívem, hogy ez hiába volt,
És hogy egészen elmúlt, ó, ne hidd!
Mert benne élsz te minden félrecsúszott
Nyakkendőmben és elvétett szavamban
És minden eltévesztett köszönésben
És minden összetépett levelemben
És egész elhibázott életemben
Élsz és uralkodol örökkön, Anna.

A hónap édessége: a fagyalt

Hosszú forró hónapok várnak ránk. A tikasztó melegben bizony jólesik egy falat jeges nyalat, s máris jobban viseljük a nyarat. Hogy mi az a jeges nyalat? Hát a fagyalt! Kezdetekben így nevezték a mi kedvenc édességünket. Bár azt gondolnánk, csak a hűtőszekrény felalálása után kerülhetett asztalra, ez nem igaz...

Nem fiatal már a fagyalt, több mint ötezer éves! Bizonyított tény, hogy a kínaiak már ilyen régóta ismerik, a Földközi tenger vidékére a perzsák és az arabok közvetítésével jutott. S hogy mit szólnak hozzá a régi „nagy öregek”?

Hippokratész kimondottan orvosságnak tartotta és a betegeknek ajánlotta. Nagy Sándor az élnéki erejében bízott, csaták előtt fagyaltot szolgáltatott fel hadvezéreinek. Nérónak több száz kilométerről, stafétafutással hozták rabszolgái a gleccsereket jegét, hogy elkészíthessék számára a mézzel, ibolyával, rózsavízzel, fahéjjal és gyümölcscsel ízesített desszertjét. Persze a császár nem cáfolta meg híréit, a lassúakat (akiknél megolvadt a jég) kivégeztette. Marco Polo korában aztán rájöttek arra, hogy nem a jeget keverik a masszához, hanem a fagyaltkészítő edényt kell lehűteni. Medici Katalin nászajándéklistáján már fagyaltkészítő szerkezet is szerepelt, s egy ideig csak a főúri lakomák étlapján kapott helyet. Az 1600-as évek végén azonban egy párizsi cukrász (Procope) megalapította az első nyilvános fagyizót, ahol törzsvendég volt Voltaire, Rousseau, de még Napóleon is. Kezdetben csak citromízűt mértek, de az 1700-



as évek végére már nyolcvanfélé fagyalt közül válogathattak a vendégek. Magyarországra az olaszok közvetítésével került a fagyalt, természetesen Mátyás király felesége honosította meg, de a XVIII. századtól vált egyre népszerűbbé.

A „fagyalt” szót Báróczi Sándor testőr-író alkotta meg, de ez majd’ hetven évig csupán lappangó kifejezés maradt, jobban kedvelték a jeges, vagy hideg nyalat kifejezéseket. Budapesten 1822-ben nyitott az első „fagyaltbólt”, Deák Ferenc is itt „torkoskodott” esténként, s mivel az utcán illetlenségnek számított fagyaltozni, egyre több fagyalda, hűsölde és cukrászda nyitotta meg kapuit, ahova aztán a hölgyek előszeretettel jártak pletykálgatni. 1857-ben, Baltimore-ban nyílt meg az első fagyaltgyár és az 1920-as években Ohio államban megalkották az első pálcikás fagyaltot, így a nagyüzemi termelést Amerika kezdte. Meg is ülik minden év július 18-án a nemzeti fagyaltnapot. Ilyenkor minden vendéglős azon mesterkedik, valami különleges alkotással álljon elő, készülhet hidegen, vagy sütvén, édesen, savanyúan, gyümölcscsen vagy alkoholosan.

Hosszú múltra tekint vissza a fagyis és ma is töretlenül őrzi népszerűségét. Egyre több variációt találnak ki, hogy a modern kor étkezési szokásaiban megállja a helyét. Joghurt alapú és gyümölcscsel megbolondított, csökkentett kalóriatartalmú fagyaltok is helyet kapnak a kínálatban.

A hideg fagyalt üdít fel legjobban nyári melegben, tálalható akár ünnepi alkalmakra is. A parfé, ami tulajdonképpen tejszínhabbal dúsított, formába fagyasztott fagyalt, díszíthetőségénél fogva születésnapok, jeles ünnepek méltó kísérője lehet.

színpont kft.

nyomdai tevékenység

mosonmagyaróvár,

viola u. 13.

h-9200

t./f: 96/579345

szinpont@gmail.com

hozza el,
váltsa be...

A tradicionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Júliusi főszereplőnk Olaszország, az édes élet hazája.

Dolce Vita és Olaszország – az Óvárosi Kávéházban

A konyhatechnológia módszereinek kialakulását legkorábbra az olaszoknál vezethetjük vissza. A világlátott, obsitos, birodalmi katonák gazdag földbérlőkké váltak és a Mediterráneumból hozott gasztróélményekkel gazdagították konyhájukat. Fényűző – többnyire pazarló – életmódjukról írt több szatírárt Horatius, Ovidius és Petronius Arbiter.

Az olasz konyha

Az embernek furcsa, nosztalgikus érzése támad, ha az olasz konyhára gondol. Olyan mintha hazaérkezne. Haza a távoli múltba, a gyermekkorába, a biztonságba! Ahol változatos, fűszeres illatokat

pai konyha is. De túl a történelmi tényeken, mitől ilyen karakteres, választékos és könnyed ez a konyha? A titkot az olasz nép mentalitásában és országuk kedvező fekvésében találhatjuk meg. Itá-



varácsol elő édesanyja a tűzhelyen lévő fekete vasedényekből...

Igen, ez a bázis! Az ókori Mediterráneumot az európai gasztró-kultúránk alapjának, bölcsőjének is tekinthetjük. Erre az évezredek latin bázisra épült nemcsak az itáliai, hanem a többi euró-

lia lakói vidám, életigenlő emberek. Hagyományosan gazdag, minőségi a konzerviparuk és a térsztyagártásuk. Az egész évben friss zöldséget, gyümölcsöt kínáló mezőgazdaságuk mind-mind gazdagítja gasztronómiájukat és még nem is beszéltünk a fejlett állattenyésztésük-

ről, a sajtgyártásukról, a tengeri élőlények gazdag kínálatáról, a csodálatos, vulkanikus hegyoldaldalon termő szőlőből készült borokról, melynek minden kortyában visszaköszön az állandóság, a szeretet, egy kis gyümölcsös fuvallat és az egészét szétfeszítő napfény...

Ha megnézzük egy olasz étterem étlapját, ismerős nevek sorjáznak előttünk: minestrone, húsleves (amelybe a marhahúson kívül sonka és kolbász is kerül), százféle pizza, kiváló fagyaltok, presszókávé (mindhárom olasz „találmány”). Csak térsztyaféléből 50-félet gyártanak, amit aztán ezerféleképpen variálva fogyasztanak: húsos, halas, salátás sajtos, zöldséges... ragukkal, „sugo”-kal, friss fűszerekkel.

Ez a konyha első megközelítésben bonyolultnak tűnik, pedig nem az! Az olaszok nem véletlenül formálták ilyenné a konyhájukat! Nem bonyolították túl a főzést! Viszont ez nem megy a minőség rovására, sőt! Kreatív és leleményes módon, kevés, de mindig odaillő járulékos anyagokkal, fűszerekkel emelik ki a friss alapanyag jellegzetes karakterét.

Idejüket jobban szeretik jó és nagy társaságban, falatozva mulatni, mint „egész nap” a konyhában főzni, készülni.

MÓCZI SÁNDOR

Az olasz opera

Köztudott, hogy az olaszok imádják a zenét, különösen az operát. Nem véletlen hát, hogy annyi világhírű zeneszerzőt adtak a világnak. Helyhiány miatt nem tudnám valamennyit felsorolni, de néhány kiemelkedő személyiségről szeretnék szót ejteni.

Az ezerhatszáz éves elején még nem lehetett tudni, hogy az egymás mellett oly sok közös vonással rendelkező műfajok közül melyik fog fennmaradni Olaszországban: a pástorjáték, a madrigálkomédia, vagy az opera. Ezt a kérdést végül Claudio Monteverdi döntötte el.

Monteverdi a nagy műveltségű, széles látókörű reneszánsz alkotók egyik utolsó képviselője volt. Első operája az 1607-ben bemutatott Orfeusz volt. Ez az opera drámai fejlődés volt az elődökhöz képest: gazdagabb lett a zene, megnövekedett a zenekar, ugyanakkor nőtt a kórus szerepe is. Megjelent az első „nyitány” és az első duett.

Mint minden, újító Monteverdi sem kerülhette el a sorsát, neki is akadt valaki, aki gáncsolni próbálta minden lépését. Ez az ember egy öreg bolognai zenetudós, a többszólamúság lelkes híve, Giovanni Maria Artusi. Négy értekezést írt Monteverdiről, amelyekben nem egyszer a zene megrontójának nevezte őt. Monteverdi azonban mindezt figyelmen kívül hagyva elszántan halad a maga kijelölt útján.

Verdi volt az az operazeneszerző, aki az opera területén egyéni, új világot alkotott. Annak ellenére, hogy 1832-ben sikertelenül felvételizett a milánói konzervatóriumba, később ő lett az olasz opera egyik legnagyobb zeneszerzője. Az első operáját, az Oberto, San Bonifacio grófját 1839-ben írta, a huszonnyolcadaikat és egyben az utolsót, a Falstaffot 1893-ban. Már korai alkotásai eltértek a Rossini utáni korszak bevett formáitól. Műveiben az együttes, a közös

munka nagy szerephez jutott. Az énekeseknek nemcsak jó énekeseknek kellett lenniük, hanem jó színészeknek is.

Puccini új, nagy sikert hozó zenei receptje: egzotikus tájakra helyezett mély emberi érzések. A vadnyugaton játszódik A nyugat lánya (1910); a képzeletbeli Kínában a Turandot (1926); a viszonylag valóságghűen megjelenített Japánban játszódik a Pillangókisasszony (1904); egy párizsi padlásszobában a Bohémélet (1896). Ezekben az operákban – kivételt a Turandot képez – az életükkel fizető nők mind a reménytelen szerelem áldozatai, a férfi főszereplők pedig vagy gazemberek (ha baritonok), vagy szeretők (ha tenorok), de bármilyen is a szerepük az operában, csak a diva halálához vezető úton kaptak szerepet. Egyetlen operának a vége nem tragikus, ez a Turandot.

Az olasz „dolce vita”

Milyen az édes élet olasz módra? Habzsoló, igenlő, befogadó és szeretni való. Széles gesztusok, lendületes napok...

Ha megkérdezik, melyik a legjobb konyha a világon, akkor gondolkodás nélkül az olaszt mondanám. De rajtam kívül a világon még számtalan ember kedvence. Nyaranta több ezer turista látogat el Itáliába, hogy a pihenés és kikapcsolódás mellett e „remekműveket” is megismerhesse.

Ha mondani kell egy olasz ételt, legtöbben a pizzát neveznék meg. Kevesen tudják, hogy az olaszok legismertebb étele a római időkhöz nyúlik vissza, itt ugyanis még „megsült kenyér”-ként ismerték. Az olaszok kedvelt reggeli időtöltése a kávézás. Beülnek egy romantikus, tágas kávéházba és ott fogyasztják el a finom cappuccinót és általában a hozzá rendelt süteményt is. Az olasz éttermekben nincs megállás, a pincérek egyfolytában mozognak, főleg este. Ilyenkor ugyanis lehetetlen szabad asztalt találni, mind zsúfolásig megtelik. Az olaszok habzsolják az életet, a legifjabbak is éjszakába nyúlóan vacsoráznak szüleikkel, vidám társalgás folyik az olasz zene mellett.

Ételeik a mediterrán nyarat, a napfényt és a jó kedvet idézik fel, bizonyára ezért is olyan népes az olasz ízek kedvelőinek tábora. Nélkülözhetetlen alapanyagok az olívaolaj, a fekete bors, a bazsalikom, a tengeri só és a parmezánsajt. S ha már édes élet, ejtsünk néhány szót a desszertekről is! Az olasz gelatónak nincs párja. A kellemes, édes íz sok embert elvarázsol, ráadásul Olaszországban egy gombóc megfelel itteni három gombócnak. Nemcsak a fagyiféleségek különlegesen, hanem a sütemények is. Cukrászdákban íncklandozó péksüteményeket és egyéb süteményekből választha-

„ Ha mondani kell egy olasz ételt, legtöbben a pizzát neveznék meg. ”

tunk – mi szem-szájnak ingere. Az egyik legjobb olasz édesség a tiramisú. Az olasz kifejezés jelentése „dobj fel”, ami a két koffeintartalmú összetevőre utal: a presszókávéra és a kakaóra. Nem csak az olasz, de mindenféle éttermek egyik legnépszerűbb desszertjévé vált. A recept különféle változatokban létezik, így torta, puding és egyéb desszertfélék is készülnek a kávézesítésű tejsodóból.

NAGY ÁKOS

Mirabell
SZÉPSÉG-CENTER

MIRABELL – A HELY, AMI RABUL EJT...

DOLCE VITA A SZÉPSÉGBEN IS...

Olaszos könnyedség, laza elegancia, egy jó frizura, csodás körmök, ápoltság – mi szívesen segítünk ebben.

Látogasson el szalonunkba és élvezze kényeztető gondoskodásunkat!

MOSONMAGYARÓVÁR, GYŐRI KAPU U. 7. TELEFONSZÁM: 96/217-973



A kávéházak története

Konstantinápolyban 1554-ben nyitottak meg az első kávéházak. Itt fejlődött ki először a városi kávézásnak az a három szintje, ami mind a mai napig kultúrától függetlenül mindenhol megtalálható.



Az első a vásári kávésbódé. A kész italt vagy helyben itták meg, vagy egy szolga vitte el a vásárlónak. A második típusban a környékeliek gyűltek össze, ez amolyan törzsvendégek kávézója volt. A harmadik pedig a nagyobb vonzókörzetű, gazdag kialakítású, szélesebb vendégkörű kávéház.

Európába először az 1600-as években, a Velencei Köztársaság révén, a Közel-Keletről érkeztek babkávészállítványok. 1645-ben nyílt meg az első olasz kávéház. Ekkor leggyakrabban még mozgó árusoktól lehetett vásárolni a kávé.

Marseilles kikötőjébe az első kávészállítvány 1644-ben érke-

zett. A város első kávéháza 1671-ben nyílt meg. Két évvel korábban pedig Párizsban a török követ kávé ajándékoz a Napkirálynak. Az arisztokrácia hamar rászokik az új italra: francia kastélyokban ez időben gyakran rendeznek kávédelutánokat.

Oxfordba elsőként 1637-ben, egy török vitt kávé. A kávézás szokása hamar kedvelté vált a tanárok és a diákok körében. Ők alakították ki az Oxford Cafe Clubot. Az első kávéházat, az Angelt, egy Jákob nevű zsidó alapította. Londonban 1652-ben egy görög nyitotta az első kávézót. A kávéházak itt hamar elterjedtek, népszerűvé váltak. Kávéházakban születtek az első biztosítótársaságok és a tőzsde.

A bécsi kávéházakban jelentek meg először a márványasztalok, tonettszékek, fa újságtartók, az akkori modern kávéház elengedhetetlen alkatrészei. Ezeket az újításokat később fokozatosan átvették a világ minden táján.

Az espresso technológia megjelenése után új korszak kezdődött Olaszország és a világ kávékultúrájában. Kis kávébárok, eszpresszók nyíltak nagyon nagy számban kiszorítva a kisebb, gyengébb kávéházakat. A nagynevű, patinás kávéházak ezeket a változásokat átvésztették.

Kávéházi sarok

„ Rejtély: Ki és mikor rendezte az Édes Élet című filmet és kik voltak a főszereplők? „



Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére 2010. július 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Júniusi nyertesünk: **Hatvani Emőke** (9200 Mosonmagyaróvár, Gálosi Soma u. 5.) Nyereményét átveheti a kávéházban.

Kávéházi történetek

Egy étteremben így szól a tulajdonos a fiatal pincérhez:

– Fiam! Ha legközelebb egybesült malacot szolgál fel, akkor adja meg a módját: Tegyen a szájába egy egész almát, a fülébe egy kis petrezselymet, és a kösön a farkára szalagot!

– De főnök, nem leszek így egy kissé röhejes?

* * *

Szeder a feleségével és az anyósával ül a kávéházban, és vicclapot olvas. Egyszer csak lecsapja az újságot, és bosszúsan mondja:

– Felháborító! Ez az újság tele van anyósviccekkel!

– Na, végre te is felháborodsz – örvendezik az anyósa –, ha ilyesmiket olvasol!

– Hát persze hogy felháborodom – mondja bosszúsan Szeder. – Az ember örül, hogy egy percig nem gondol az anyósára, és ezek a vicclapok állandóan eszébe juttatják.

Arisztid és Tasziló egy kávéházban üldöggél. Arisztid azt mondja, egy nővel van randevúja.



– Na, és még nincs itt a nő? – kérdi Tasziló.

– Dehogynincs, ott ül a sarokban.

– Na és?

– És ismertetőjelenek képviselőfánkot kell ennie, és szegény már az ötödiket eszi. Várok, amíg jóllakik, mert nem akarok neki vacsorát fizetni.