

A hónap itala

A koktél

Egyesek szerint több mint 600(!) éves, de a legelső hivatalos forrás 1806-ból származik.



2. oldal

Karibi konyha

A tradicionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Augusztusi főszereplőnk a Karib térség.



3. oldal

Zenés kávéházak



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2010. AUGUSZTUS

Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL

Augusztusi rendezvény-naptár

Lépj, létezz, lélegezz!

Tóth Mercédesz könyvbemutatója és előadása a sikerről – magánéletben, párkapcsolatban augusztus 5-én, csütörtökön 19 órakor.

Boszorkányos este

Ismerkedés a babonák, boszorkányok világával augusztus 13-án, pénteken 19 órakor. Előadó: Horváth Margit.

Páratlan páros ajánlat

Egyet fizet, kettőt kap a hét minden páratlan napján (hétfő, szerda, péntek, vasárnap) 15–17 óráig fagyaltkelyheinkből.

Zenés nyári esték

Minden pénteken. A zongora virtuóza, Szabó Attila a karibi zenei világba kalauzol bennünket.

Minden szombat halnap

Friss halászlével, különleges és ízletes halakkal.

Karibi est

Augusztus 27-én, pénteken négyfogásos karibi vacsora, koktél, táncbemutató és ismerkedés a salsa, merenque lépéseivel, az El Paso tánciskola táncosainak segítségével, majd tánc kifulladásig.

Családi vasárnapok

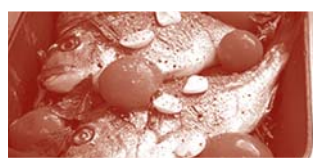
Ne főzzön, inkább hívja meg családtagjait ebédre! Háromfogásos menüsorral várjuk önöket minden vasárnap 12–15 óráig.

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



Karibi varázslat

Pezsdtítő hangulatú estre várjuk augusztus 27-én, pénteken. Bemelegítőként finom pezsgőkocktállal üdvözljük önöket, majd négy felvonásban ismerkedhetnek a karibi konyha remekeivel. Az est fénypontja tüzes táncbemutató, s hogy a hangulat még fergetegesebb legyen, megismerkedhetnek a salsa, merenque alaplépéseivel és már nincs is akadályja annak, hogy kifulladásig ropják a táncot. A hely szűke miatt, kérjük foglaljon asztalt!

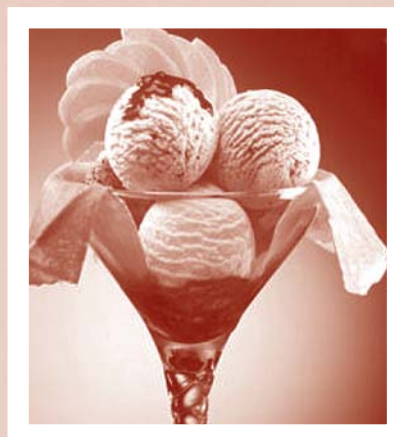


Minden szombat halnap

A júliusi halnapok sikerén felbuzdulva minden szombaton friss halászlével és halas ételekkel (is) várjuk kedves vendégeinket. Nézzenek be hozzánk, nem fognak csalódn!

Hűsítő délutánok

Nincs is jobb annál, mint forró délutánokon jeges fagyaltot eszegetni... Az Óvárosi Kávéház páratlan ajánlattal kedveskedik páratlan napokon augusztusban. Minden hétfőn, szerdán, pénteken és vasárnap 15–17 óráig egyet fizet, kettőt kap akció fagyaltkelyheinkre. Hozza el, barátját, barátját, feleségét, férjét, mamáját, papáját és élvezze a hűsítő csodákat!



Beköszöntő

Kedves Olvasó!

Szeretettel üdvözlöm az Óvárosi Hírmondó hasábjain. Hihetetlen, de már negyed év eltelt az Óvárosi Kávéház és Étterem megnyitása óta.

„ Boldog vagyok, hiszen nap, mint nap többen jönnek el hozzánk, egyre intenzívebb az érdeklődés – nem csak a konyhánk, hanem a rendezvényeink iránt is. „

Ám a legnagyobb örömet az okozza, amikor másodszer, harmadszor, sokadszor térnek be, amikor az ismeretlen arcok ismerőssé válnak, hiszen ez azt bizonyítja: jól végezzük a dolgunkat.

Igazi forró nyári programokat tervezünk az önök részére augusztusra. Pezsdtítő zenék, táncos esték, hűsítő koktélok, vidám hangulat várja kikapcsolódásra vágyó vendégeinket.

Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk!

Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk! Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

Családi vasárnapok

Ne rontsa el a hétvégét főzéssel! Lássá vendégül családját vasárnapi ebédre az Óvárosi Kávéházban. Háromfogásos ebédrel várjuk önöket minden vasárnap 12–15 óráig. S mivel „három a magyar igazság”, háromféle menüsorból választhatnak, hogy ki-ki megtalálja a fogára valót.

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

Állj! Eszedbe ne jusson továbbolvasni, ha fogyókúrázol, vagy utálod az édességet! Még a végén elcsábulnál és rohannál a konyhába, hogy összedobj valami ínycsikmós... Nem. Én ezt a felelősséget nem vállalom. Ha mégis kísértésbe esnél, csak magadra vess!

A hónap receptjei ÉDES CSÁBÍTÁS

Fogyókúráim rendszerint az első friss gyümölcsök megjelenésével fulladnak kudarcba. Ja? Hogy a gyümölcs nem hizlal? Én sem értem, miért mutat a mérleg nyelve többet pár dekagramm barack, (cseresznye, meggy, málna, „ésatöbbi”) után. Megint feljött fél kiló, pedig tegnap egész nap csak ribizlit et-

„ Istenem, ha nem tudsz lefogyasztani, add, hogy a barátaim gömbölyödjének! ”

tem. Alul egy kis piskóta, aztán vaníliapuding és az a rengeteg gyümölcs, leheletnyi zselével rögzítve... Mmmm! Mennyei volt...
...Szóval rájöttem, hogy nyugodtan tehetek a gyümölcstortára többfélét is, mert attól, hogy csak egyfajta van rajta, ugyanúgy gyarapodok. De szerencsére ezzel egyenes arányban nő a kreativitásom is. Egy-egy habkönnyű édesség elkészítése közben előbújik belőlem Picaso. Hát csoda, ha nem lehet ellenállni neki? Nem is akarok! Ennyi édes csábítás nekem (nekünk) is jár! Eláruljak egy-két tuti receptet? De csak a kedvenc mottóm miatt!

GABI-GYÜMI

12 dkg vaját 10 dkg porcukorral, 1 vaníliás cukorral és 4 egész tojással habosra keverünk. Hozzáadunk 12 dkg lisztet, 4 dkg étkezési keményítőt, fél csomag sütőport és 1 citrom héját. Kivajazunk egy kerámia gyümölcstortaformát, beleöntjük a masszát és 20-25 dkg őszibarackot szeletelünk rá. 200 °C-on 10 percig sütjük, közben 2 egész tojást 1dl tejjel és 10 dkg vaníliás cukorral összekeverünk. 10 perc után ezt ráöntjük a félig kész tortatejére és még ugyanennyi ideig sütjük. Ha kész, vaníliás porcukorral megszórjuk.

JOGHURTOS GYÜMÖLCSTORTA

4 tojásból kapcsos tortaformában piskótát sütünk, kihűtjük. Krém: első lépés: 2 pohár joghurtot (kefir is jó), 20 dkg porcukorral jól kikeverünk. Második lépés: 2 pohár tejszínt habbá verünk. Harmadik lépés: 2 evőkanál zselatint 1dl vízzel meglangyosítunk. Az összes adalékot összekeverjük, gyümölcsöt vegyítünk bele tetszés szerint, majd a piskótára öntjük. Tetejét kisdíszítjük és három órán át hűtjük.

A hónap gyümölcsei

NARANCS



A görög mitológiában Gaiának, a Föld istennőjének aján-dékeként vonult be, amikor Zeusz és Héra esküvőjén a narszép szeme

láltára virágba borult. Őshazája Délkelet-Ázsia, a Himalája déli lejtője. Európába Nagy Sándor hódító hadjáratai során hozta magával keletről, elterjedése azonban a római kortól számítható. Hazánkba a narancs Itáliából, Beatrix királyné révén került Mátyás udvarába. Mivel drága gyümölcs volt, csak egyesével vették, innen származik a magyar neve is: eredetileg uno aranciót kértek: az unóból már csak az n betű maradt meg, az arancióból az arancs, ezért hívják más nyelvektől eltérően narancsnak. A narancsfa évente egyszer hoz termést, s mivel gyümölcse érzékeny, ezért kézzel kell leszedni.

CITROM

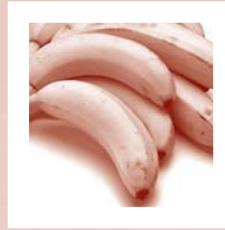
Szintén keletről, pontosabban Kínából származik. A feljegyzések szerint i. e. 3000 körül már a perzsák és a médek is termesztették. Európába arab kereskedők hozták magukkal. A görögök a narancsnál is korábban ismerték jótékony hatását és feltételezték, hogy a mérgezések hatékony ellenszere, így kígyómarás ellen is ajánlották. A keleti selyemutakon vándor-



ló kereskedők rájöttek, hogy ha összekeverik a citrom levét mézzel és vízzel, erőt adó italt nyernek és folytatni tudják fáradságos útjukat. Franciaországban Limonadiers-bódékban árulták ezt az italt, itt gyűltek össze az emberek – ez volt a kávéházak őse.

BANÁN

Őshazája Délkelet-Ázsia lehetett, ahol már 4000 évvel ezelőtt ismerték. A portugáloknak a XV. század elején sikerült banánsarjakat áttelepíteniük a Kanári-szigetekre. Egy spanyol dominikánus szerzetes vitte magával a banánt 1516-ban az Újvilágba, s a karibi földön pompásan növekedtek a cserjék. Európában nem volt látványos a gyümölcs előretörése, kizárólag a Kanári-szigetéről hozták be a törpebanánt. A banánt éretten, de zölden szedik le és alaposan meg kell érlelni ahhoz, hogy könnyen emészthetővé váljon. A banánfűrtökben minden gyümölcs egyszerre ér, ami elég kellemetlen lehet a kiskert-tulajdonosoknak, hiszen egy fűrtben több száz gyümölcs is lehet.



ANANÁSZ

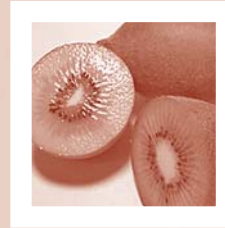
A hódító spanyolok nagyon bizalmatlanok voltak a Dél-Amerikából származó ananással szemben. Később V. Károly tetszését sem nyerte el, mégis az ananász az egyik leggyorsabban terjedő egzotikus gyümölcsfajunk. Európába a spanyolok

hozták be, elterjesztéséről pedig a portugál hajósok gondoskodtak. 1830-ban még Magyarországon is 400 termés érett be ananászüveg-házban, ám mivel nagyon költséges volt a termesztése, nálunk nem sokáig foglalkoztak vele. Napjainkban Hawaii mellett a Fülöp-szigeteken termesztik legjelentősebb mennyiségben. Egy-egy gyümölcs a 3-4 kg-ot is elérheti. Akkor érett, ha színe sárgás, erős, jellegzetes illata van és enyhén megpuhult. Legértékesebb tulajdonsága a benne található bromélia enzim, mely a fehérje emésztésében nyújt segítséget. Újabban előtérbe kerül az ananász zsír-égető tulajdonsága is.



KIVI

Kelet-Ázsiából származik, ahol a kánok kedvelt csemegéjeként természet-ték. 1906-ban került Új-Zélandra, ami ma a világ legnagyobb kivitermelője. Tyúktójás alakú és nagyságú gyümölcs, ami érdekes íze miatt kihagyhatatlan a gyümölcsslátából. A kiviről bebizonyították, hogy az egyike azon gyümölcsöknek, amik a legjobb hatással vannak az egészségre. Értéke az ásványtartalmában van, sok káliumot, A-, C- és K-vitamint tartalmaz. Erősíti a csontokat, csökkenti a koleszterint és természetes antioxidáns.



A hónap verse Meleg dél van... Petőfi Sándor



Meleg dél van itt kinn a mezőben,
Rakja a nap a tüzet erősen.
Meleg dél van, meglibben a madár,
A fáradt eb kiöltött nyelvvél jár.

Két lány gyűjti ott a széna rendét,
Két siheder hordja a petrencét,
Hej de nem telik nagy kedvök benne,
mert ilyenkor súlyos a petrence.

Legjobb dolga van most a királynak,
Vagy ott annak a gulyásbojtárnak;
Király pihen aranyos karszéken,
Gulyásbojtár kedvese ölében.

A hónap itala: A koktél

A koktél története: Több mítosz és legenda is kering a koktél kialakulásáról (egyesek szerint több, mint 600!), de a legelső hivatalos forrás 1806-ból származik. A „The Balance and Columbian Repository” napilap május 13-ai számában jelent meg a koktél meghatározása: „A koktél különböző szeszesitalokból, cukorból, vízből és keserűkből kevert kitűnő, élénk ital.”

1862-ben jelent meg az első koktélkeverési kézikönyv. Vitathatatlanul az Egyesült Államok és Kuba bárjaiban lehetett rátalálni a koktélkészítés legavatottabb mestereire, a XX. század első éveiben. Ők voltak azok, akik a százféle összetevőből olyan italokat keverték, melyek pompás színe és díszítése a büszke páva vagy a kakas farkollára emlékeztetett. Innen az elnevezés: cock's tail vagyis kakas farka.



A koktélok végtelen variációjának csupán az emberi fantázia és a kreatív kísérletezés szabhat határt. A kevert italok alapját nagyban befolyásolja az adott ország nemzeti szeszes itala. Ilyen például Mexikóban a tequila, a Karib-térségben a rum, Franciaországban a konyak, Oroszországban a vodka, Skóciában a whisky. Magyarországon napjainkban a rum alapú kevert italok a legkedveltebbek, mint például a Pina Colada, Mojito és a Cuba Libre, vagyis a Bacardi Cola. Szintén gyakran fogyasztják a vodka alapú Sex On The Beach, Long Island Iced Tea, Screwdriver (vodkanarancs), illetve tequila alapú Margarita és a Tequila Sunrise koktélok is. A tengeren túl a legnépszerűbb a Daiquiri, Cosmopolitan és a Martini.



Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő–péntek 8–17, szombat: 8–12. www.hbepgep.hu

VOGEL&NOOT
radiátorok

BUDERUS
gázkazánok

HENCO
csövek és idomok

OVENTROP
szelepek

KLÍMAtechnika

A HB Épületgépészeti kis- és nagykereskedelmi áruház **EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL** és **KEDVEZŐ ÁRAKKAL** várja régi és új vásárlóit.

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Viszonteladóknak, szerelőknak egyedi árki alakítás.

A tradicionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Augusztusi főszereplőnk a Karib térség.

Karibi konyha – az Óvárosi Kávéházban



A világon számtalan hely van, ahová elutazhatunk, ahol szórakozhatunk és ahol élvezhetjük a nap-sütés örömeit. Talán az egyik legismertebb a Karib-szigetek. A térség rendkívül híres gyönyörű tengerpartjairól, mámorítóan finom ételeiről és kedves lakosairól. De mit is kell tudni a szigetekről?

Karib térség

A Karibi szigetvilágot három fő szigetcsoportra oszthatjuk: Nagy-Antillák, Kis-Antillák és ide vehetjük a közép- és dél-amerikai országokat is.

Történelmének tekintve 1492-ben a spanyol nép elérte a Karib-szigeteket. A kis számú ciboney indiánok Hispaniola és Kuba északnyugati szélén éltek. A Bahamákon, Nagy-Antillákon és Trinidadon az arawak indiánok települtek le. A karibok a Virgin-szigetek, a Kis-Antillák számos szigetét, valamint Trinidad északnyugati részét birtokolták. Kuba, His-

paniola spanyol, illetve francia, Jamaica angol gyarmattá lett a 17. században. A Kis-Antillákon ekkor franciák (Guadeloupe, Martinique), angolok (Virgin-szigetek, Bahamák), másrészt St. Marteenen (Bonairén), Curacaón, Arubán a hollandok vetették meg lábukat. Haiti lett először független 1804-ben, a többiek a 20. század második felében, illetve még ma is tengeren túli megye státust élveznek.

NAGY ÁKOS

A karibi konyha

A karibi a világ egyik legszínesebb konyhája. A saját hagyományokon túl a bevándorlók is nagyban befolyásolták. A kínai, indiai, olasz, spanyol konyha hatásai mind megtalálhatóak benne.

Színes és változatos. A tipikus étele csípős: zöldségeken, rizsen, babon, grillezett csirkén, halon és tenger gyümölcssein alapul. A kókusztej az ételek gyakori összetevője és a curry is elterjedt a szigetvilágban. Számos bors- és chiliszós létezik, általában paradicsommal és gyümölcsökkel kombinálják. A jamaicai jerk fűszer a szegfűborsból, kakukkfűből, szerecsendióból, szegfűszegből és chiliből készül. A karibi konyha gyakorlatilag a kubai és az afro-amerikai ízvilág keveréke. Ha pedig karibi vagy bahamai módra készült ételről van szó, az rendszerint csak annyit jelent, hogy az étel valami déli gyümölcsöt is tartalmaz. A karibi konyháról ezek mellett elmondható, hogy egyszerű és szerény.

A térség kedvenc szeszese itala a rum. Bort nem készítenek, de jó minőségű sört főznek. Az alkoholmentes italok közül a friss gyümölcsle, a kókusztej és a cukornádle áll a népszerűségi lista élén.



A mondás szerint egy karibi óra 90 percből áll. A szigetek lassan és kényelmesen zajlik az élet. Még a városokban is mindig jut idő egy barátságos üdvözlésre, no meg némi szórakozásra. Éljenek a lehetőséggel! Jöjjenek el az Óvárosi Kávéházba egy csipetnyi karibi életérzésért!

BURIÁN JÓZSEF

Karibi táncok



A salsa elsősorban latin alapokra építkező zenei stílus, amelynek fő jellegzetessége a karibi ritmus. Eredetileg nem volt egységes zenei műfaj, sok dél-amerikai stíusból alakult ki, amelyben a csacsacs, a mambó és a szving is megtalálható volt. Az 1970-es években született, a kubai, Puerto Rico-i és más, latin gyökerekkel rendelkező bevándorlóknak volt köszönhető. A salsa elnevezés is tőlük ered, a szó jelentése: szósz.

A merengue (ejtsd: mereng) a Dominikai Köztársaság és Haiti egyes részeinek nemzeti tánca.

Két tánc kombinációja, az afrikai és francia menüetté, a késő XVIII. és kora XIX. századból. A fekete rabszolgák látták, hogyan táncolnak a fehérek és a saját ünnepeiken utánozták „gazdáikat”. Ám ezek a táncok unalmasak voltak, így hozzáadták saját pergő dobritmusukat és ugrásikat.

Az eredeti merengue-et nem párok táncolták, hanem körtánc volt, ahol a férfiak és nők egymással szemben állva fogták a másik kezét, karnyújtásnyira. Nem fonódtak össze és az eredeti mozgás csak a vállak rázásából és néhány lépésből állt. Nem volt csípőmozgás, mint ma, mivel az afrikai táncokban nem mozgatják a csípőt. Ma párban táncolják, ahol a partnerek szorosan fogják egymást. Oldal- és körkörös irányba mozognak, kis lépésekkel. Forgatások tarkítják, ám egymás kezét nem engedik el. Mára a merengue a salsa kistestvérévé vált.

El Paso Táncstúdió

A győri székhelyű EL Paso Táncstúdió 8 éve működik kihelyezett csoportokkal Mosonmagyaróváron a Fehér Ló Művelődési Házban! Gyerekektől a felnőttekig a társastáncról a karibi táncokig, a salsa ruédán át a Latin 4 Lady-ig szinte a táncpaletta egészével várják a kikapcsolódni és mozogni vágyókat.

Érdeklődés, jelentkezés on-line: www.elpaso.hu



SZABÓ FÓLIA



• AUTÓFÓLIÁZÁS • SZÉLVÉDŐJAVÍTÁS • ÉPÜLETFÓLIÁZÁS • GRAVÍROZÁS • ÁRNYÉKOLÁSTECHNIKA •

Mosonmagyaróvár, Venyige u. 2. (Lajta lakópark) Tel.: +36-30/377-6252 • E-mail: info@szabofolia.com

Lépj! Létezz! Lélegezz!

Augusztusi vendégünk: Tóth Mercédesz tanár, pszichológus, szupervizor, vezetésfejlesztő tréner, a Szív-társ szakírója, a Lélekplasztika című rovat vezetője...

A tanári pálya és a ruhatervezés, mint hobbi nem elégítette ki kíváncsiságát, ezért pszichológiai tanulmányokat folytatott, majd elcsábult a szervezet- és vezetésfejlesztés irányába. Jelenleg családterapeutának tanul, hogy önismereti, kommunikációs és párkapcsolati problémákat is orvosolhasson.

Pszichológusként a gyermeki, majd a felnőtt lélekvilágban tevékenykedik humánus, kreatív eszköztárral. Rádiós pszichológus műsorvezetőként a tudatosan használt kommunikáció fontosságát hirdeti. Több tanulmányt írt a különböző személyiségjegyekről, s írói ál-

nevén megjelent egy szakmai témájú könyve, amely párkapcsolati problémákat taglal (Szígeti Szófia: A magány hálójában). Szupervizorként és coachként a megelőzésre fekteti a hangsúlyt.

A művészet már gyerekkorában átitta a gondolkodás- és kifejezésvilágát: ez a szabadságérzés keveredik a sportéletből profitált munkaszeretettel. Hisz a belülről fakadó természetes szépségben, a személyiség egyediségében, a tehetségében. Ezt a hitvallást építi be kliensei értékrendszerébe is.

Nőknek szól Lélekplasztika néven elkezdett humántanács-



adói tevékenysége, amelyet azonos címmel a Szív-társban önálló rovatként vezet.

Lélekszobrász mottója: „Női érzékenységgel problémát találni, azt meghittén, empátiával kínálni, a test helyett a lelket formálni, belső békét megteremteni, önbizalmat szilárdítani.”

A zenés kávéházak Kávéház anno

A századelő egyik leghíresebb operettszlágerében könyörög a férj egy kis kimenőért, s tervezi, mit kezd majd a szabadsággal: „az egyik kocsmából a másik kocsmába, törzskávéházból zenés kávéházba...” A New York-ba sok zeneszerző is járt, elsősorban persze a könnyű műfaj képviselői.



Az elképesztően termékeny Zerkovitz Bélától és a magyar jazz úttörőjétől, Weiner Istvántól a híres operettszerzőig, Kálmán Imréig. Ez utóbbinak

egy ízben még a bölcs és türelmes főpincért, a nagy bajszú Reisz Gyulát is sikerült meghökkentenie, fizetés helyett ugyanis teli torokból el-

énekelte neki a készülő darab slágerét: „Adj egy édes csókot, drága kis baba!”

A kávéházak egy részében mindennap, de legalább hetente egyszer volt zene. A híres magyar cigányzenészek mellett az első világháborúig működtek szerb tamburazenekarok és kétes erkölcsű, de a férfiközönség szemében igen vonzó női zenekarok is.

A cigányzenekarok azért arattak elsőprő és végleges győzelmet a konkurencia fölött, mert a népdalok és népszerű műdalok mellett már a bemutató napján tudták a legújabb opera vagy operett slágereit, de játszottak indulókat, keringőket, polkákat, sőt – már a századfordulótól kezdődően! – jazzt is, egyszóval mindent, a hangfelvételek tanúsága szerint kitűnően.

Külön műfajt jelentett a szintén „mindentudó” kávéházi zongorista: sok fiatal tehetség kezdte így a pályafutását, például a neves filmzene-komponista Brodszky Miklós a New York bárjában.

Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Sorolja fel a Karib-térség szigeteit részletesen! ”



Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére 2010. augusztus 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között két-személyes vacsorát sorsolunk ki. Júliusi nyertesünk: **Eberhardt Valéria** (9200 Mosonmagyaróvár, Erkel F. u. 31.) Nyereményét átveheti a kávéházban.

Kávéházi történetek

Kolozsvárott egyszer Salamon Bélát ebédre hívták meg. Leves után kedvenc ételét hozták, a paprikás csirkét, kedve szerint elkészítve. Salamon ki nem fogott a dicséretből, ami a háziasszonyt örömmel töltötte el. De azért szerényen jegyezte meg:

– Ó, maga csak udvariaságból dícsér.
– De nagyságos asszonyom! Hát szóltam én egy szót is a levesnél?

* * *



Újházy Ede, a nagyszerű színész mindenkit – akit egy kicsit is kedvelt – lemarházott. Egyszer egy érzékeny lelkű főpincér viszont úgy megsértődött ezen, hogy bírósághoz fordult elégtételért. A bíróság arra kötelezte a Mestert, hogy nyilvánosan kérjen bocsánatot a sértésért.

– Tehát tisztelt bíróság – állt fel Újházy –, egy főpincérnek nem mondhatom azt, hogy marha?

– Nem mondhatja.
– És egy marhának például mondhatom azt, hogy főpincér?
– Ha akarja, mondhatja – tárta szét a kezét a bíró csodálkozva.
Újházy a pincérhez fordult.
– Akkor bocsánatot kérek, főpincér úr!

* * *

– Mondd, miért jársz te folyton vendéglőbe?
– Szeretem a muzsikát.
– Miért nem mész akkor hangversenyre?
– Mert ott nem árulnak bort.