

Anyósok könyve

... talán egyszer majd valakik ezt a könyvet is megírják ...

A menzaspenót recept



Utótag beillesztve 2025 - zoldfazek.hu - oldalakról

Talán Öreganyáink értenek a legjobban a spenót elkészítéséhez, és erről Íz-Anya és Illat-Anya még sokat tudna regélni, de Íz-Anya és Illat-Anya azt is tudja, mindig abból kell főzni, ami van.

A menzaspenót alapja a spenót, de ha az nincs, helyettesíthető természetű, ízetlen algafélékkel és spenót íz aromákkal is, bár így csak valami spenóthoz hasonlatos spenótszerűség készíthető, ami néha kissé fura ízű, de ez még mindig jobb, mint az éhenhalás. Íz-Anya és Illat-Anya tudja, Öreganyáink a menzaspenótot tükörtojással, vagy kemény-tojással tálalták, de mit tegyen az, akinek nincsen tojása? Nos, egyes nem mérgező kocsonyagomba fajták nem csak fűrészponton természetűek, hanem akár cukrozott békanyálon is megélnek. Az így természetű íz-semleges kocsonyagomba masszából, nem csak tehénmentes marhaszalámi állítható elő, hanem tojás-íz aromával, és állagjavítókkal akár tükör, vagy kemény-tojás szerűségek is elkészíthetőek. Így, akinek nincs tojása, az is készíthet tojásos ételszerűségeket, akár egy Földtől távol lévő Űrállomáson is, ahol az algákon és kocsonyagombákon kívül, szinte semmi nem terem meg, és valódi fűszerpaprikát is csak ünnepeken, évente néhányszor lát a konyha. A növényi olajból készült lisztes, vagy liszt szerűséges habarás lehet jó vastagon olajos, hogy legyen a spenótnak, vagy spenót szerűségnek húzóereje!

Fontos figyelmeztetés: A menzaspenót nem gyógyszer, még akkor sem, ha vitaminokat adnak hozzá, hanem táplálék! Persze a sivatagban egy korty víz is nagyon sokba kerülhet, és az éhezők meggyógyulhatnak, ha végre tápláló kaját kapnak, és ezt látván néhány kuruzsló és útonálló vámszedő, úgy akar extra pénzt keresni, hogy méregdrágán, gyógyszer áron adja a kicsinyített, kispórolt adagokat, de ez csalás, és további éhezéshez vezet!

Azok, akik tisztán dolgoznak, egy kis fűrészpont szerűséggel, és egy kis esszenciával elérhetik még azt is, hogy virágillatút szellentsenek, mert ahogy a régi autókban is a kipufogó gáz szaga a felhasznált üzemanyag fajtájától és minőségétől függött, az emésztés sem tud mást potyogtatni, mint az emészthetetlen salakot, ami attól függ, hogy mit eszünk. A pontos recepteket, Íz-Anya és Illat-Anya tudja, de Ők csak azoknak jelennek meg, akik arra méltóak!

A hidró receptcsalád

A legjobb családban is előfordulhat, hogy a levest ott felejtik a gázon, és másnap vésővel kell kivakarni a fazékból, de hibák nélkül is rengeteg elhasznált csomagolóanyagot és más szemetet termel a város, ami nagyon büdös tud lenni. De Szagtalanító-Atya tudja, hogy hidrogénben néhány száz fokon, néhány légkör nyomáson, még a szemet is felfőzhető elviselhető szagú szintézis alapanyaggá, üzemanyaggá. Amíg Íz-Anya és Illat-Anya általában 100 fok körül főz, addig Szagtalanító-Atya több száz fokon és nyomáson, hidrogénben alakítja át a szemetet, a trágyának sem használható salakanyagot, stb. -szintetikus nyersolajjára, amiből kíváncsiak szerint eltávolítandó a kén a klór a nitrogén vegyületek, de ezek sem vesznek kárba, hanem fontos vegyipari alapanyagok lesznek belőlük. Az így tisztított szintetikus olaj, benzin alkohol, stb. már nem büdös, és polimerizálással átlátszó vagy színes műanyag lapok, rudak, csövek állítható elő belőlük, amiből tovább épülhet a város. Hidró üzemanyagnak pedig csak azt használjuk, amiből nem nagyon lehet műanyagot szintetizálni. A hidrogénes főzés után az edény alján csak a főzhetetlen fémdarabok és homok marad, de még ez is felhasználható, csak tudni kell hogyan. Tehát Szagtalanító-Atya, képes a város összes szemetét, hidrogénben főzéssel, olyan építőanyagokká nyersanyagokká, fóliákká, üzemanyagokká változtatni, amikkel és amikből tovább építhető a város, az épületek a dobozok és csomagok...

DANGER

A benzinfőző veszélyes. Szagtalanító-Atya csak akkor engedi rá a hidrogént a reaktorra, ha már abban nincsen oxigén, és ezután is csak biztos távolságról vezérli az üzemet! Szagtalanító-Atya nagyon robbanékony tud lenni, ezért sosem szabad feleslegesen zavarni, pláne munka közben!

Sajnos, Íz-Anya és Illat-Anya nem lenne túl jó úrhajós, mert minden főzés után szellőztetnének, de azt a világűrben nem lehet, mert ott nincs odakint friss levegő! De ha Íz-Anya és Illat-Anya megfőzi a menzaspénót, Szagtalanító-Atya pedig feldolgozza az összes szemetet, salakanyagot, stb. -amiből készülhetnek a csomagok, dobozok és tovább építhető a bázis, vagy a város, akkor már megvannak az alapvető megélhetési feltételek. Mivel a hidró főzéshez Szagtalanító-Atya a hidrogént vízbontással nyeri, oxigént is termel. Tehát: Íz-Anya Illat-Anya, és Szagtalanító-Atya képes rá, hogy levegőt, táplálékot és fedelet nyújtson, akár még egy kietlen zord világban is!

A nagy feladat AZ, hogy a szintetikus papírt, üzemanyagot, fóliákat, műanyagot, fémekeket, alumíniumot, vasedényeket, acéltömböket is úgy gyártsuk, hogy közben a gyár ne füstöljön, hanem még az elvezetett füstök is hasznosítva legyenek!

A növénynemesítés

Nemesített eperfajta



A földi epret az erdei szamócából nemesítették. A növénynemesítésnek több módja létezik. A legegyszerűbb módszer az, ha a növényt mindig a legfinomabb és legnagyobb gyümölcs magjáról szaporítjuk tovább, de ez akár évtizedekig is eltarthat. A nemesítés másik, modern módja, ha kontár génebeszkek bizonyos géneket megtöbbszörözve, alig életképes, vízfejű zombihoz hasonlatos, nagy-termésű gyümölcsöt állítanak elő, ami általában már magról továbbszaporodni nem képes. Ha a növénynemesítők az előbbi természetes módszert választották volna, csak hosszú munkával tudták volna elérni a megfelelő méretet, viszont akkor egy olyan eperfajtánk lenne, ami életképes, akár magról is szaporítható és még ízletes is. De köztudott, hogy a gyorsan tevékenykedő bankrablónak magasabb az órabére, mint a tisztességes munkásnak, ezért a növénynemesítésben is sokszor inkább a tisztességtelen, kizsigerelő módszereket választják a becsületes, természetes módszerek helyett. Végül is, ki akarna egy rohanó világban annyit babrálni egy eperrel, amit úgyis csak megesznek.

Mielőtt tovább mennénk ATLANTISZ irányába, fontos meghatározni a növénynemesítésben is a törvényes-törvénytelen, illendő-illetlen határokat, mert még az ember számára nem ehető növény-fajok is értékesek, de a kontár nemesítés és használat tenyésztés, rendkívül káros genetikai elváltozásokat okozhat, a fajok keverése pedig frankenstein -féle összefoltzott szörnyszülöttekhez és pusztulásba vezet!

Ennél egyszerűbb receptek nincsenek, amik megfogalmaznák a körfolyamatba állított gyártás, szemét, salakanyag, stb., újrahasznosítás folyamatosan fenntartható köreit, ahol nincs haszontalan melléktermék, ezért a rendszer lehet akár zárt és zártan növekvő is, ott, ahol odakint nincs lélegezhető levegő, amivel távoli kietlen vad bolygók meghódítása is lehetséges.

A Követ 2018.02.11.