

AMERIKAI LEVELEK

Galambos Viktor

BATON ROUGE

Vasárnap elmentünk az újonnan megnyitott planetáriumban, amit a párizsi Orsay mintájára a régi Mississippi parti vasútállomásból alakítottak át múzeummá és planetáriummá. Két hete nyitották meg és persze rengeteg látogatója van. A szépművészeti részlegen kívül, egyiptológiai, természettudományi részlege is van.

Két szép kiállítást láttunk, az egyik Mesterovic szobraiból, aki a monarchiában született és aztán Párizsban Rodin mellett dolgozott, de teljesen önálló úton haladó szobrász. Mivel nem akart visszamenni a kommunista mennyországba indexre került. Kijött Amerikába és Eisenhower elnöktől személyesen kapta meg az amerikai állampolgárságot, így aztán sok alkotása itt van. 1962-ig élt itt, aztán hamvait haza vitték a családi sírboltba Otavicere. Sok más amerikai egyetem stb. kitüntetéseit is megkapta. Vállasos tárgyú szobraiból az itteni egyházak vásároltak. A Szt.József templomban látható a Krucifix-e, a zsidó zsinagógában egy Mózes fej, a Katolikus Dioceseben pedig Szent József és a gyermek Jézus valamint Krisztus a gyermekekkel.

Egy másik nagyon szép kéпкиállítást láttunk egy görög festő Kostas Kontopanos műveiből. Ez a festő a galaktika képeit kombinálta a görög mitológiával nagyon eredeti és szép színekkel, eltérően a sok modern festőtől még festeni is tudott!

A kiállítások után bevonultunk a planetárium kupolája alá, ahol egy különleges technikával készített filmet láttunk Levis és Clark expedíciójáról, akik 1805-ben vízi úton szelték át elsőnek a kontinenst keletről nyugatra. Fantasztikus térhatású szferikus film, gyönyörű vidékek, minden túlzás nélkül élmény! Ők voltak az elsők, akik a franciáktól megvett Luisiánát bejárták és feltérképezték, ekkor vált csak igazán világossá, milyen jó üzletet kötött Jefferson.

A planetáriumra a következő részecskébe kerül sor. Valamikor volt Baton Rouge-nak egy régi Zeiss planetárium, de az ujjat Minoltától vették, és persze el van látva a mai modern technikával, másodpercek alatt feltünteti a csillagos eget a naprendszer bármelyik pontjáról nézve. 15000 csillagot vetít a kupolára.

De azért Amerikában vagyunk. A vetítés kezdete előtt pár szóban méltatják a filmet, a planetáriumot és az esti Laser Showt, aztán felszólítják a mélyen tiszteltet, hogy akinek esetleg apróbb szükségletei vannak, az most menjen a "Restroom-ba " és ne az előadás alatt zavarja a többieket!

Hát, ha meg is pisilтетik az embert az előadás előtt, mégis van kultúra az Egyesült

Államokban, csak keresni kell! Nem olyan fekete az ördög amilyennek festik!

A srácoknak is tetszett a látványos film. Utóbb pedig nagyszerűen eljátszottak a gyerekeknek berendezett "fizika" teremben, ahol játszva lehet a fizikát tanulni.

Ilyen Haifan is van, csak kivételesen sokkal de sokkal nagyobb és jobban felszerelt, mint az itteni. Ilyen is van!

BATON ROUGE PETS



Mi pedig folytatjuk az amerikai hétköznapokat. A napokban voltunk egy "Pets Mark" nevű áruházban, a nagysága egy jól megtermett európai Szuper Marketnek felel meg, de itt csak a család kedvenceinek való dolgokat árulják. Döbbenetes volt egy ekkora áruház tele kutya, macska, hal stb. eledellel és az elképzelhető és elképzelhetetlen szükségleteikkel, akváriumok, terráriumok, kutyaház, macska ház, macskamászkaló fa, kanis smerga szedő-fogó - nem is láttam a kutyák névjegyeit sehol az utcán -, szagtalanítók, bolhaporok és kitudja még mennyi... Azonkívül százféle díszhal, ékszerteknős, nyúl, hamszter egér, stb. stb.

Hogy mennyire bolondok az amerikaiak a házi álatokkal azt itthon kell kezdenem az előttem levő ablaknál, ahova ki van ragasztva egy cédula a tűzoltók figyelmében, amelyen fel van sorolva milyen "Pets" van a házba: kutya, macska, madarak... Más egyéb háziállat, hogy hány ember van a házba az nincs kiírva, az nem fontos!

Kaptam egy pár reklámot, amin elég jól szórakoztam. Például: - plaque és fogkő kontrol macskáknak, idézem: "Épp úgy, mint az embernek a fogait, a macskáét is ápolni kell. Sajnos a macskák nem kefélik a fogukat, ezáltal plaque és fogkő rakodik a fogaikra, de ön ezt megakadályozhatja, és egészségesen tarthatja kedvence fogait, ha a "Ponce" cég granulátumait használja, amelyek kellemes íze és ropogós struktúrája biztosan megnyeri a macskája tetszését, és kalcium tartalmuk erősíti a macska fogait és csontjait!" A teteje az, hogy egy kis keresgélés után itthon is megtaláltam a granulátumokat, amit a többi közé kevernek a két Mau-nak. Este a tízféle macskának való húskonzervek közül, egy-egy dobozzal kapnak. Ezek a konzervek íz és a macskák kora szerint vannak osztályozva, idézek: "Science Diet - zamatos falatok, marhahús alapon, macskafajták tartására. Felnőtt macskáknak egy-hat éves korig. Garantált minőség!" Ugyanez még ötféle ízzel, kis macskáknak külön, pincsi kutyáknak külön, dobermann kutyáknak is természetesen külön, stb. stb. A terráriumba levő Tamás nevű ékszerteknős, pedig "Repto MIN" tudományosan összeállított kalcium és C vitaminban dús vízi-

teknős és békaeledelt kapja!

Még egy reklám ragadta meg a figyelmemet, "PET INSURANCE" betegbiztosítás a kedvenceinek, teljes állatorvosi ellátással, gyógykezelésekkel, gyógyszerekkel. Igaz negyven millió amerikainak nincs betegbiztosítása, na de ezek maguk tehetnek róla, mert például az évi 10, 000 \$ jövedelműeknek a 35%-ka nincs biztosítva, az évi 50, 000\$ jövedelműeknél ez már csak 8. 5%! Tanácsadó is van a kedvencek esetleges lelki problémáinak a megoldására (Nem vicc).

Befejezésül: Feronomok kutyáknak vagy macskáknak, amelyek az agresszivitásukat csökkentik! Embereknek nem árulnak...

Remélem megint kiadósan untattalak benneteket...

BATON ROUGE MOZI



Mivel a gyerekeink látták, hogy olyan elfajult maradi ízlésünk van, hogy a filmekről elvárjuk még azt is, hogy tartalmuk legyen, elhatározták, hogy mind a négy "Gyereket" elviszik a moziba egy Disney filmet megnézni. Így aztán felkaptunk a családi kocsira, és hipp-hopp, húsz kilométerre ott is voltunk a mozi óriási parkolójában. Már a parkolóban "Mozi szag"-ot lehetett érezni, ugyanis nemcsak benn, hanem a környékén vajás pattogatott kukorica szag van, e nélkül az amerikai mozi elképzelhetetlen. Persze az óriási pohár pattogatott kukorica mellé mindenféle más nyalánkságot és italt is árulnak, szép csomagolásban.

Mint minden modern mozi, itt is hat teremben vetítenek, hat különböző filmet. Az óriásira méretezett váróteremben csomó elektronikus játék! Egyik szebb és tanulságosabb, mint a másik! Például egy ablak nagyságú képernyőn, cápákra lehet vadászni robbanó töltetekkel, és az eltalált rémesen vicsorgó cápa darabokra robban. Repülnek a véres húscsücsök, vörös lesz a víz körülöttük. Egy másik játékon, ellenséges katonákat lehet irtani a legmodernebb gépfegyverrel, éppen csak jól kell célozni! Ezekből a népszerű játékokból, öt hat van, hogy a gyerekek ne keljen várni amíg a másik kész lesz. A szendébb kislányoknak interaktív karate harc van a képernyőn, ahol egy csinibaba, ha ügyes a kis játékos, pacsajra veri az ellenfelet. Aztán egy csomó autóverseny! Régi autókat lehet ócskavassá gázolni.

Tehát a kis lurkók szórakoznak egyet még a film kezdete előtt.

Ehhez semmi köze, de feltettem magamnak a kérdést, hogy ugyan miért gyilkolnak meg évente tizenháromezer amerikait, és az országúti kamikádzéknak miért van évi kilencvennyolcezer

halálos áldozatuk? Csak nem agresszívek az emberek?

Aztán bementünk a jó hidegre kondicionált terembe, negyvenöt-fokos szögben emelkedő nézőtér, óriási fotelek, amiben félig fekvé lehet ülni, minden fotel karfáján pohártartó, ilyesmit csak Neptunon láttunk, abban a kis családi moziban, ami a nagy Nicolaenak már nem volt jó, és oda dobták a népnek, de ott csak két ilyen fotel volt, a többi válogatott halandóknak már jóval kevésbé kényelmes helyek jutottak.

Az óriási vetítőfelületre reklámokat vetítettek, aztán elkezdődött az előadás. Egy fél óráig csak a következő hónap szenzációinak a kivonatát láttuk és akár tetszett, akár nem, végignéztünk egy pár finom kis gyilkosságot, persze a gyerekek is.

Végül csak elkezdődött a computeren készült szédületes rajzfilm egy kis tengeri hal kalandjairól. Ez tényleg egy megható kis gyerekmese volt, fantasztikus technikával, soround hanggal, amely szerencsére olyan hangos volt, hogy elnyomta a mélyentisztelt csámcsogását. Mindentől eltekintve élveztük a szép kis mesét és a fantasztikus szín és hanghatásokat.

Véget ért a film és megindultunk kifelé, túlzás nélkül az volt az érzésem, hogy egy szeméttelenen kell átgazoljak. Minden tele a csomagolástechnika remekeivel, üres poharak, műanyag üvegek, papírok és szemét, szemét, és még egyszer szemét!

Egyszóval jól esett a vacsora a kiadós szórakozás után.

BATON ROUGE AMERIKAI KONYHA



Olvasom egy doboz tartalmát: "Víz, magas fruktóza tartalmú kukorica szirup, hidrogénált növényi olajok (kókuszdió és pálmamag olaj), két százaléknál kevesebb szódium kazeinat, természetes és mesterséges ízesítők, modifikált élelmiszerkeményítő, xanthan és guar gumik, polysorbitat, 60 sorbitan-monostearat, sodium poliphosfatok, beta carotin (szinező).

Száz dollárt annak, aki rájön, hogy ez mind együtt nem más, mint tejszínhab! Én naiv lélek, aki eddig azt hittem, hogy a tejszínhabot tejszínből csinálják! Persze nem titkolhatom el, hogy a dobozon egy nagy pirosbetűs felirat is van: 50%-al kevesebb zsírtartalom, mint az átlag tejszínhab! A hátlapon a receptek, hogy mire is lehet felhasználni a tejszínhabot, például hideg krém, elég ha a hozzávalókat sorolom fel: 2/3 csésze forró víz, 1 csomag JELL-O gyártmányú, cukormentes zselatin, ízlés szerinti ízű, jégkockák, 3 csésze a fent említett "tejszínhabból" és graham zsírmentes ropogós kagylók, amiben a finom krémet tesszük! Ez így megy tovább...

Reggelire a gyerekek a "Kellogs" cég különböző bogyoit teszik egy kis tejben, ami az egyetlen természetes ételük, azután uzsonnára gyümölcs helyett a "RollUps" - gumyszerű fóliát eszik, aminek az összetétele hasonlít a tejszínhabhoz, csak hogy ez egy nyúlós fólia, amit nagyszerűen lehet ide-oda nyújtani evés közben.

Ebédre félkész rántott hús, vagy hal, esetleg garnellarak, rizzsel vagy valamilyen olasz makarónival, fetuccival, vagy más "Pasta"-val, ez legálabb lisztből készül.

A vegyes salátát, ami íztelen paradicsomból, paprikából, uborkából, és egy pár szál salátából áll, csak nagy unszolással, szinte erőszakkal esznek, pedig az összetevők méregdrágák, mint minden gyümölcs és zöldség - fontja (kb.1/2 Kg), két-három dollár, tehát kilója 6\$, egy kilo zsíros disznóhús viszont csak 3\$. A piacon valamivel olcsóbbak az árak, ellenben megtalálhatóak a legérdekesebb géntechnika csodái! Például padlizsán van: világoszöld, rózsaszínű, vörös-fehér csíkokkal, sőt még lila színű is! A paprikát is a sárgától a vörösig minden színű árnyalatban kapni, még kéket is lehet venni! Viszont a kukorica és a krumpli itt van itthon. Rengeteg változata van a krumplinak, az általunk is ismertek és mások, amit sosem láttunk, például egy sötétbarna héjú, ami nagyon finom hajában sülvé. Ki látott Európában kék kukoricát? 1984-ben már majdnem kiveszőfélben volt, pedig az indiánok évszázadokig ették! Szerencsére a legutolsó percben megmentették és a hétvégén kék mamaligát fogunk enni! Kíváncsi vagyok, milyen lesz. A rózsaszín padlizsán finom volt.

Hatalmas, teljesen egyforma paradicsomok, ízük a fűre emlékeztet, gyönyörű nagy eprek, ha már túl érettek kezd az ízük az eperre emlékeztetni, óriási minden színű almák, teljesen egyforma nagyok, fényesek és mindegyiken vignetta. A "Granny Smith-4017"-nek egész kellemes savanykás íze van, de a gyerekek csak a "Golden Delicious-4020"-at eszik.

Mexikóból még hoznak gyümölcsöt, zöldséget, ami nincs agyon genetikázva, például cseri paradicsomot, vagy nagy ananászokat, ami még relatíve olcsó is. Egy ananász, 2-3kg-os 3\$-ba kerül és zamatosan finom. Persze csak mi esszük, a gyerekek hozzá nem nyúlnak!

Azért vannak helyi különlegességek is. A "Cajun" konyha ételei! Ez a "Cajun" szó tulajdonképpen a canadián elírása. Onnan menekültek franciák az angolok elől, ide a francia gyarmatban, aztán az itteni fekete rabszolgákkal keveredtek, és vették át egymás szokásait és ételeit. A napokban fogjuk kipróbálni a "Jambalajat", ami egy piláfszerű étel, persze az előre megfűszerezett és félig főtt rizst készen vettük dobozban, csak a húst kell hozzátenni. Én már ettem New Orleansban, mikor legutóbb itt voltunk. Nem rossz.

A másik helyi különlegesség - a zuhogó esőn kívül (most is zuhog) -, a "Crowfish", ami a neve ellenére nem hal, hanem a lápokban tenyésztett édesvízi rákókból készül. De ezt Gabi csak vendéglőben hajlandó megrendelni, elkészíteni semmi esetre sem!

A sok diétás koszt láttán csak azon töröm a fejemet, hogy mitől hízik annyi amerikai, száz-százötven kilóra?!

Kávét olyan gyengét isznak, mint a víz, amivel a kis presszót mosogatom. (Jó, hogy elhoztam a kis presszót, amit valamikor Csuritól kaptam). Pedig lehet jó kávét kapni, és rá is van írva, hogy a zacskót két kézzel kell kinyitni, meg az is: ha gépen daráljuk, fent öntsük be, alulra fogjunk egy üres zacskót, de a használati utasításokról majd máskor.