

Gasztronaplónk

Pár éve kitört Magyarországon is a gasztroforradalom. Egyre-másra nyitnak a bisztrók, büfék, vendéglők, melyek az újhullámos konyhával kísérleteznek: remek alapanyagokkal, fantáziadús receptekkel, melyeket vérprofi séfek dobnak össze seperc alatt. Lejárt a Velesz-féle szakácskönyv tündöklése, a rántottszelet – párolt rizs – uborkasaláta diadalmenete, a babgulyások és vörösboros marhapörkölték monotoníája, és helyettük megjelentek a kis színes pöttyök a tányérokon. Gondosan középre rendezve, és a szélére valami kis zöldet hajigálva, hogy úgy nézzen ki, akár jól is lehetne lakni vele.

Mindemellett izmosodott a kézműves ipar; kézműves sör, bor, méz, céklasaláta, chips, szappan és mosószer, annyi kéz a világon nincsen, amennyi holmit kézművesnek adnak el. Párdon, dehogyisnem, kici szorgos kínai kezek a gyártósorok mellett.

Ezzel párhuzamosan jelentek meg a Facebookon is a főzős csoportok, receptek, képek garmadája amatőröktől és profiktól, de látszik, hogy próbálnak igazodni az újhullámos konyhához: nemcsak finomat, de látványosat is az asztalra tenni. Odafigyelnek a tálalásra, a díszítésre: ide egy kis zöld izé, oda egy csöpp sárga bizbasz, az egészet körbelocsoljuk egy kis barna trutyival, fú, de gusztá!

Főz, recepteket csereberél az egész ország. Kavargatja, fűszerezi, kiposztolja, az ismerősei pedig a nyálukat csorgatják.

Pedig van, amikor nem sikerül. Van, amikor elsózta, odaégeti az ember, kapkod, elnézi, és átöbbi, menteni kell a menthetőt. És persze van, amikor abból kell dolgozni, ami van otthon, mert már éppen fonnyad, lejár(t) a szavatossága, hó vége van. De ha nincs is hó vége, drága hozzávalókra akkor sem telik, legfeljebb, ha akciósan meg lehet venni. Az egyszeri ember abból főz, ami kézre esik, és úgy, ahogy tud.

A következő eseteírások éppen arról szólnak, hogy miket lehet improvizálni abból, ami éppen a hűtőben és a polcokon lapul. Nincsenek dekák, technológiák, csili-vili és méregdrága eszközök, smink és segítők; idő- és pénzszűke van, némi rutin, viszont óriási kísérletezőkedv. És öröm, ha sikerül.

2019. március 13.

Tegnap tiltott területre tévedtem, könyvesboltba. Csak beugrottam, leadni valakinek valamit, de ha már ott vagyok... persze, csak az akciós könyveket merem mustrálni, egyrészt az idő, másrészt a pénz miatt, és mert így is a lakás minden pontján halmokban esik-bukik el az ember (nem vicc). Aztán végül kettőt mégis, mert ha már, és amúgy is, egyszer élünk. El is kezdtem beleolvasni az egyikbe; gusztusos húsokról, ujjnyi vastag táblaszalonnákról, tepertőkről, májas hurkákról, kocsonyává dermedt pörköltekről, kisfröccsők tucattjáról volt szó, és mindezek mágiájáról: a főzésről, és azon kaptam magam, hogy automatikusan mondanám is a szerzőnek: te, azt nem úgy kell, mi ezt így szoktuk, szerintem igenis, kell bele még ez is meg amaz is, és hogy abban a kiskocsmában jártál-e. Persze, egészen biztos vagyok benne, hogy járt, nem hiszem, hogy Bächer Ivánnak újdonságot tudnék mondani, ha beszélgethetnék vele, de nem lehet, már csak így, és a jóisten áldja meg, hogy így legalább lehet még, mert minden kocsonyává dermedt kispörköltet, karika hegyes erőt, párolt káposztát szakértő szemmel néz onnan fentről, iszik velünk rá egy (tucat) kisfröccsöt ott fenn, kisfröccsnek kell lennie a mennyországban is, különben bezárhatják a boltot.

2019. május 22.

– Most? Kérdi a férj, mikor írom neki cseten, hogy nekiláttam kelkáposztafőzeléket főzni. Igen, most, hát mikor? Akkor kell főzni, amikor van. Most van, hálistennek, a piacon is van friss, új, hát főzöm. És azért este tízkor, mert mostanra végeztem a munkával, és semmifajta szellemi tevékenységre nem vagyok már képes, erre telik.

De nem baj, mert a kelkáposzta jó. Sőt, egyáltalán a káposzta szuper dolog, bármilyen formában, jöhet.

Szerintem a Jóisten, amikor meglátta azt a sok másnapos embert a földön (pontosabban Közép-Kelet-Európában), akkor jutott csak eszébe, hogy mi hiányzik a teremtésből.

Meg még egy pohár jó sör. Amivel az Európai Unió Irodalmi Díjának a magyar nyertesére koccintanék, valamint a kedves kollégákra, akikkel igen sokat dolgoztunk azon, hogy olyan eredmény szülessen, mellyel elégedettek tudunk lenni.

2019. augusztus 13.

A mai átkom arra szálljon, aki a gnocchi receptjét úgy írta meg, hogy egy kiló krumplihoz elég 10-20 dkg liszt. Merthogy sokkal több kell hozzá, de mire az ember rájön, hogy mennyi, addigra már az atyaúristen is lisztes meg tésztás körülötte, háromszor legalább összegyúrtam a már kinyújtott tésztát, mert nem lehetett vele dolgozni, a kis bigyó izék ragadnak egymáshoz, mint a szipus a technokol rapidhoz, a víz forr, s ahogy hajigálok bele a kis genyókat, fröccsen, naná, a karomra, de sietni kell, mert a víz forr, vágni, hajigálni, közben a kés leesik, a forró víz persze ide-oda fröccsen, minden tiszta liszt, a kis genyókból a vízben nagy genyók lesznek, pedig a lelkekre lett kötve, hogy kicsik legyenek. (S bár ez lenne a legnagyobb gondom.)

2019. szeptember 5.

Gondoltam, egy lecsót gyorsan összedobok, egy teljesen egyszerű, blikfangmentes lecsót; padlizsán, cukkini, hús, miegymás nélkül, egy pont olyat, amivel két éve megnyertük a lecsófőző versenyt a Ferenc téren (igen, nem tudom megállni, önfényezés, mea culpa, de mentségemre szóljon, hogy nem egyedül voltam, hanem kiváló csapattal).

Házi szalonna zsírján lepirítok két nagy fej hagymát, rádobom a paprikát, aztán a fűszerpaprikát, a paradicsomot, kis kolbászt, aztán a klasszikus megoldás szerint a tarhonyát, de most éppen van itthon egy kis maradék rizs, az megy bele.

Évek óta csak és kizárólag vajdasági fűszerpaprikát használok, párja nincsen, de most nem merem, mert a paprikadílerünk kiszúrt velünk: kétszer is előfordult, hogy vacsoravendégeket hívtunk olyan kajára, ami úgy égetett, mint a pokol tüze. Bontogatom egyik zacskót a másik után, kóstolgotom, hát mind csíp, mint a fene. Mondom neki, te Szerbhorváth Gyuri, hát milyen hoztál nekünk? Evvót. Jóvan.

Volt vendég, aki könnyezve, hősiezen legyúrte, volt olyan is, aki feladta. Mi nem, de mi is megsirattuk.

Sok éves rutinnal azt gondolná az ember, hogy ilyenkor már tök olcsó a hozzávaló, de tegnap hiába rohagáltam fel-alá a Lehelen, 500 alatt se paprika, se paradicsom. Tudom, sok oka van ennek a klímaválságtól kezdve Mészáros Lőrincen keresztül egészen addig, hogyan herdálják el az uniós földtámogatást, stb., és, kérdem én, ha már egyszer a lecsónak való ára a duplájára nőtt, akkor a fizetésünk mért nem?

Közben kiderül, hogy nemcsak a Gyuri a ludas, hanem otthonról is csak csípőset hoztam, csípőspaprika-nagyhatalom vagyunk. Örölt több üveggel, olajjal felöntött, piri-piri szósz, chilicseppek, minden van. Lecsónk is. Még.

2019. december 29.

A káposzta minden fajtájának minden elkészítési módját imádom – igaz, a kimcsi komoly szóváltásokhoz vezetett az erjedt szaga miatt itthon, még akkor is, ha az előszobában tároltuk. A múltkor nézegettük is a halszószt, hogy nem járt-e már le a szavatossága, mondom, te hülye vagy, ez ilyen bűdös volt mindig, és húsz év múlva is pont ilyen lesz, ezen nincs, ami lejárjon.

A coleslow-t pár éve fedeztem fel, és azóta is rajongva szeretem. S mit ad isten meg a Tesco-akció, volt is most itthon egy kisebb fej. Lereszelve persze jelentősen növeli a tömegét, úgyhogy kettéosztottam. Egyik fele ment a serpenyőbe párolódni, a másik felét besóztam, pihentettem. Közben egy-egy kisebb fej lilahagymát vágtam laskára, az egyiket hozzáadtam a párolódóhoz, a másikat félretettem.

Egy tálkába lereszeltem egy szál répát és egy fél almát, az alma másik felét a párolódóhoz daraboltam.

Egy másik tálkába majonézt kevertem össze kis tejföllel, mustárral, és hozzáadtam a coleslow-hoz, összekevertem, lötyyintettem hozzá kevés almaecetet, plusz belehajigáltam a lilahagymát. Pihen.

Közben párolódott a másik fele, kevés cukorral, borssal, köménymaggal, sóval – most jut eszembe, hogy a bort kifelejtettem belőle, pedig lett volna. De almaecet ebbe is került.

Míndeközben megsült az aszalt szilvával és fokhagymával töltött, baconnel bebugyolált egybekaraj is a jénaiban – ahogyan Bogár Edit kolléganő javasolta. Nem tudom, hogyan tudott ennyi levet kiizzadni magából közben, naná, hogy a húsiparra gyanakszom, és nem is akarok tudni mindent, de nincsen ez így jól.

Míndenesetre egész jó lett, sóval, borssal, rozmaringgal bőven bedörzsölve, még ha ki is csattant nagy igyekezetében.

Ők lesznek a szilveszteri menü.

S ezzel vége az idei évnek, amiről csak azt tudom mondani, amit Lovasi a hatvanas évekről.

2020. január 4.

Nyisd meg a háromból az egyik munkabeszámoló fájlt.

Puffogj egyet, hagyd a fenébe, majd menj ki az előszobába három fej hagymáért meg egy marék fokhagymáért. Na, jó, jöhet még egy hagyma.

De jó, hogy vettünk a piacon füstölt szalonnát, szagold meg, ez tényleg házi! A négy fej hagyma bele a zsírjába. Amikor megfonnyadt, akkor rá némi vajdasági pirospaprika, és mehet bele a kecske. Mert tegnap azt mondtam, hogy én ugyan nem pakolgom tovább a fagyasztóban, eljött az ideje.

Sót bele, borsot, kevés köményt, borókabogyót, barna mustármagot, plusz beledaraboltam a meghámozott fokhagymát, másfél darab hegyes erőset, valamint dobtam hozzá egy fél marék szárított tuskógombát, meg némi gombaport. Vízrel bőven felengedtem, és visszaültem a gép elé töltogetni tovább ki a munkalapokat.

Kevertem, kóstoltam, szentségeltem egyet, a kecske főtt, a munka haladt. Mert az ember mindig közben jön rá, hogy bzmng, elfelejtettem feltölteni a realba a mittoménmit, na, azt valahogy meg kell oldani.

Két óra múlva el lehet gondolkodni azon, hogy érdemes-e már bort tölteni hozzá. Nem, még nem. A hagyma már kezd szétfőni, ahogy kell, és most már mehet bele a szárított rizike, a lilatönkű pereszke és a téli fülőke.

Aztán mehet végre hozzá a bor, jó kis egri vörös Demjénből, az Egri Korona Borházból, amiről eszembe jut az a gyönyörű napsütés, amikor a termáلتóban áztattuk a valagunkat.

De most nem áztatás, hanem munkalap van. Halad is, 8 előadás, 18 publikáció a megfelelő rubrikába felvezetve, a repozitóriumba feltölve, a többbit majd holnap, nem lehet ezt egyszerre, így is rám lett szólva, hogy ne anyázzak már annyit.

Na, de mire kész, addigra jó puha a kecske is, jó sűrű a szaftja, a hagyma már teljesen szétfőtt, a paprika is. Kikaptam a fagyasztóból a karácsonyi ebédről megmaradt túrós csuszát, köretnek az lesz mellé, plusz ecetes alma-paprika. A változatosság kedvéért az is csíp, nálunk minden csíp, ami nem édes, de néha még az is.

Jó csontos hús volt, a csontban még velő is volt, a tűz ropog, és most már lehet készülni a hétfői Helikon-bemutatóra is.

2020. február 11.

Káposztában utazunk. Mivel mindenféle módon elkészítve imádom, ezért adott esetben jól bevásárolok belőle. Az adott eset többnyire azt jelenti, hogy akciós a Tescóban, így aztán szépen felszaporodtak itthon. A hétvégén rakott kel volt, de még el sem fogyott, máris hazahoztam egy másik szép nagy fej kelkáposztát, előtte való nap a lilakáposztát lehetett olcsóbban kapni, egy másik kampányból pedig maradt még két fej fehér káposzta. Káposzta-nagyhatalom is lennénk mi itten, Újpest-külsőn.

Szóval volt a rakott kel. Szokás szerint éppen annyi, amennyi púposan fér bele a jénaiba, és sülés közben elkezdek kicsorogni a leve, jól leég a sütő aljára, és ilyenkor be kell világítani az elemlámpával, anyázni, és a hideg zsíroldóval jól megsikálni. (A lasagne is mindig ezt csinálja, valahogy mindig pont ennyi lesz az is.)

Évek óta kölessel csinálom, és nagyon szeretjük így.

Körkérdezt indítottam a kollégáknál, hogy kedden jöhet-e a díjátadóra a káposztás rétes. Jöhet. A káposztával egy baj van: utálatos lereszelni. Ezért ezt a melót delegálni szoktam, de az a marok, amelybe belefért volna egy fél káposzta, alighanem éppen sörös korsót markolt munkamegbeszélés címszó alatt. Lereszel, és nekikezdek párolni. Ez hosszas folyamat, és könnyen belefut az ember, hogy elkalkulálja magát. Egy egész serpenyő anyagot kezdesz el sózni, ami a végére felére esik össze. Hát, sós lett kicsit, de fogyott.

Ezt ellensúlyozandó a mai kelkáposzta-főzelékbe már nem merem annyi sót dobni, így aztán ez meg sótlan lett kicsit, viszont talán jobban kijött a káposzta saját íze. S mivel jókora darab volt (2 kg), ezért egy tejfölös vödörnyit beraktam a fagyasztoóba, egy jövőbeli frankfurti leves alapanyagául.

Feltétnek resztelt csibemáj.

Kicsit sűrűre tömörödtek az elmúlt napok, ezért csak ma délben jutottam odáig, hogy meg tudtam főzni, holott már hétfőn este összedaraboltam mindent hozzá (igen, kicsit a tenyeremet is), de kedden egész nap házon kívül voltam, és mivel a Valan annyira, de annyira kurvajó film, ezért nem is siettünk haza mozi után este.

Annyi még, hogy egy gombász kollégától vettem a múltkor hidegen sajtot napraforgóolajat, és valóban zseniális, isteni aromája van. Rántásnak is remek, valami kellemes plusz ízt ad az ételnek, salátára meg egyenesen isteni.

No, és kettőre redukálódott a készlet, egy lila, egy fehér – elvégre Újpesten lennénk.

2020. február 15., 9:04

Már többször jártunk Mátraszentimrén, kitapasztaltuk a kisboltot, és mindig jókat beszélgettünk az eladóval, Anitával, aki már visszatérő vendégként köszöntött minket.

Tudtuk, hogy lehet kapni vadhúst, de eddig sose jött úgy ki a lépés, hogy meg is tudjuk főzni, most viszont eleve úgy készültünk. Megérkeztünk, kisbolt, vettünk egy kiló vaddisznót, s míg tettünk egy kört Mátraszentimre–Bagolyirtás–Fallóskút útirányon át Mátraszentimrere, ki is olvadt.

Három fej hagymát daraboltam alá, hadd legyen jó sűrű zaftja. Lett. A hagymára rá a vajdasági paprikát, rádobtam a húst, néhány gerezd fokhagymát, egy paradicsomot daraboltam még hozzá meg egy fél hegyes-erősset, hátha csíp. Nem csípett, úgyhogy hozzá daraboltam a másik felét is, meg hogy biztosra menjek, a kishegyesi rettenetesből is szórtam rá. Só, kömény. S mindez majdnem duplán, mert az eset rekonstruálása során kiderült, hogy amikor a Jankó arra járt, ő is szórt hozzá egy kis sót és köményt, ami már éppen érződött rajta, de még nem rontotta el, hálisstennek.

S Pesten már az ajtóból futottam vissza egy kis szárított gombáért, hogy jó lesz majd bele: rizike, vargánya, pereszke, mondtam is magamnak, hazakerültek, itt szedtük őket.

S a vége felé egy kevés bort bele, ahogy dukál. A vége az olyan három óra főzés körül volt, mert már éhesek voltunk, de kiderült, hogy ráfér még egy rottyogás, úgyhogy másnap még másfél órán keresztül pároltuk, és akkor lett az igazi. Minden szétfőtt, sűrű zafttá, a hús omlós és puha, mély, dióbarna színű.

Pirított házitarhonyával, savanyúsággal, mátrai borral, aznap este, amikor Imréről felmáztunk Galyatetőre, majd leereszkedtünk Parádsasvárra, onnan busszal haza. Nem nagy út, de puhányok vagyunk, és tél van.

Kettőnk közül egyikünk azt mondta (nemérvótam), hogy sok lesz az egy vödör savanyúság, a másikunk szerint viszont nem, sót, még kellett is venni. S arra is rájöttünk, hogy ha a savanyúság levébe darabol az ember egy kis ezt-azt, estére az is tök finom savanyúság-féle lesz, ha nincs más.

2020. március 20.

Amikor a múltkor a kolléga (Bárány Tibor) kitett a Lehel térnél, akkor még nem tudtam, hogy milyen kísértéseknek leszek kitéve pillanatokon belül. Na jó, csak egy egészen kicsit, csak befutok, szétnézek, gyönyörködök, szagolgatok, aztán húzok is haza.

De ha így lett volna, akkor nem kerül ma az asztalra fácánleves. Márpedig valahogy itt lett.

Az pedig csak úgy történt, hogy a halas-vadas pult előtt földbe gyökerezett a lábam. Nyeltem egyet, kettőt, aztán vettem egy nagy levegőt. Meg egy fácánt, egy csomag vaddisznót, egy makrélát, és tegye már hozzá azt a csomag fürjtojást! Nem volt olcsó, de bárhová beül az ember, sokkal többet ott hagy, és akkor már lehetett sejteni, hogy nem nagyon fogunk mostanában beülni sehová.

Semmi extra, a húsleves megfőzi magát, répa, fehérrépa, karalábé, kelbimbó, zeller, krumpli, hagyma, fokhagyma, szemes bors, házi darált erős paprika, fél maroknyi csigatészta. Csak ott kell hagyni pár órára.

Közben lehet takarítani, pakolgatni, tenni-venni, a leves elvan, köszöni szépen, home office, nem kell zavarni, dolgozik.

Pont annyi lével kell felrakni, hogy még markánsan kijöjjenek az ízek. És micsoda ízek! A fácánleves a levesek Platónja, Nadas Pétere, David Bowieja, Vladimir Ashkenazyja! Nincs feljebb, pedig erős versenyző a velőscsont, a kacska, a falusi tyúk, de a fácán... ünnep.

Ebédhez a főtt hús mellé ecetes torma, amitől kicsordul az ember könnye.

És a fácánban a Mátra is benne van, valami nagyon személyes, áttételes módon (már csak azért is, mert a Mátra lassan már mindenben benne van), ezért is külön öröm. És az is, hogy február elején még elmentünk, mert ki tudja, legközelebb mikor.

2020. április 3.

Egy fél csirkemell csíkokra vágva, hidegen sajtolt napraforgóolajon megpirítva (nagyon fogy, imádjuk, pedig hol van még a karantén vége! szinte utolsó pillanatban szereztük be, mint a csongrádi pálinkát is).

Friss zöldfűszereket is szórnék rá, de a nemrég vásárolt fűszermix kint van az ablakban, és az oda vezető útvonal vonzáskörzetében a Jankónak éppen fotótőri órája van, és már a múltkor is sikerült belibegnem a képbe főzőkötevényben, úgyhogy inkább szárított petrezselyem, rozmaring és bazsalikom kerül rá.

Ha megpirult, kiszedem, és a helyére megy az apróra vágott fél hagyma (érdekes, a mi hűtőnkben mindig hányódik egy fél hagyma, amit el kéne használni valamibe, tönkre ne menjen, és mindig van is valami, amibe jól jön). A hagymához hozzáreszelek két gerezd fokhagymát. Közben egy cukki-

nit (utólag már úgy látom, lehetett volna kettő is, milyen kicsik) összedaraboltam julienne-re vagy julienne-re (ezeket mindig keverem), beszórom.

Eredetileg feta ment volna még hozzá, de megnéztem, hogy a mozzarella-nak jár le hamarosan a szavatossága, azt darabolom még fel. Mindent összekeverek egy jénaiban, majd nyakon öntöm egy tojással összekevert tejszínnel. Jó fél órát sül, megszórom reszelt sajttal, teszi a dolgát, megpirul.

Salátával (rukkola, retek, paradicsom, kaliforniai paprika, lilahagyma) tálalva, vacsorára.

Fehér bor illik hozzá, de azzal amúgy is elláttam magunkat, mert tegnap alig láttam ki a maszk alól, és rozé helyett azt vettem.

Erre mondta az én édes jó uram, hogy akkor megkezdjük az idei fröccssezont. Hét elején vettem egy szódagépet, de kivágtam a tárolóba (de jó társaságba került Láng Zsolt Bolyaijával), hadd pusztuljanak a vírusok, ha vannak, behoztuk, beüzemeltük. Engem összevissza köpködött, de a Jankó műszaki ember lévén szót értett velem, azóta megy felfelé a borban a gyöngy minálunk.

2020. április 11., 19:03

Látom, a karantén végére mindenki fél kézzel, 10 másodperc alatt süti a kenyeret, a kalácsot, leszünk mi még tízmillió pék országa. Vagyis ti.

Én megalapítom a „bótbamegyekenyéért&jóleszateszkóskalács” is köztársaságot. Kicsi, boldog, szabad ország lesz itt a Székfű Gyula utcában. Én leszek a főszakács, a Jankó meg a belügyminiszter. A svábok olyan precízek, alaposak, éppen ez kell a mi kis országunkba, legalább lesz, aki rendet rak végre az előszobában.

Én többet ezzel nem nyüglődök, nem kell senki tuti receptje, mert olyan ez, mint az operatív törzs viszonya a rögvalóhoz: lehet hinni nekik, de akkor csak ilyen kis tömör nehéz, szir-szar kenyere lesz az embernek, amit savanyú pofával nézegetünk, és bizonytalanul mondjuk, hogy bundás kenyérnek tán még jó lesz, vagy puha, de az íze az egérszara hasonlít. Megesszük, mert drága volt bele a teljes kiőrlésű barna rizsliszt, de vágjuk a pofákat hozzá.