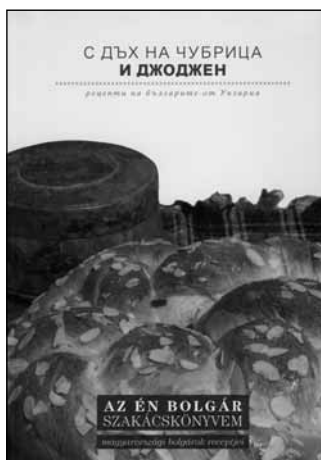


## Az én gjuvecsem

Sokan vannak, akik albumok és útikönyvek lapjairól fedezik fel az ismeretlent, mások, mint Pilinszky is, elméletben főznek, szakácskönyveket olvasgatnak, amelyek receptjeit tökéletesen elképzelik, de nem próbálják ki. Mert... aki efféle időtöltésre vetemedik, maga sem tudja talán az okát, sokkal inkább utazni kíván az ízek birodalmába, mintsem főzőcskészet játszva kísérletezni.

Az utazás együtt jár az új ízek felfedezésével, hiszen amikor külföldre utazunk, új tájak, ismeretlen utcák és épületek várnak arra, hogy megcsodáljuk őket, éppúgy, mint a számunkra idegen konyhák. Igaz, ez utóbbiakba általában nem nyerünk bepillantást, hiszen legtöbbször turistaként éttermek és büfék kínálatát ízleljük, s hogy a finom falatok hogyan készülnek, az idegen előtt általában rejtve marad.

Hasonlóan jártam én is, amikor bulgáriai utazásom alkalmából megkóstolhattam a gjuvecs nevű ételt, amit egy különleges agyaglábasban készítenek el. Bevallom, engem a lábas bűvölt el, nem a tartalma, pedig igen ízletes étel készült benne. Ezek a fedős agyagtálok olyan sokfélék lehetnek, mint a Gombóc Artúr által felsorolt csokoládék. A külön-



*Az én bolgár szakácskönyvem, magyarországi bolgárok receptjei, Bolgár Országos Önkormányzat, Budapest, 2009*

böző méretű edényeket változatos mintával díszítik, a fülük csodaszép, csak éppen a fogásuk nem jó, a fedő fogóján pedig egy lyuk található, így az étel egyszerre sült is, meg fő is. Természetes volt tehát, hogy megkóstoljam azt az ételt, ami ebben a szemrevaló edényben készül. Megtudtam, hogy a gjuvecs sokféle, bármilyen zöldség és hús kerülhet bele nyersen, amiről a háziasszony úgy véli, hogy ízben illenek egymáshoz. El-

készítése ezért roppant egyszerű, a lábast meg kell tölteni finomságokkal, lefedni és betolni a sütőbe, a siker pedig garantált, az elfuserált kékharisnyák is konyhai sikerélményhez juthatnak általa.

Jó házigazdánk hazautazásunk napján elvitt a szófiai piacra gjuvecstálat vásárolni, ahol megtapasztalhattam, hogy a tálkínálat éppoly nagy, mint a benne készíthető ételek sora. Sikerült kiválasztanom egy négy személyes tálat, s már csak azon kellett izgulnom, hogy Budapestig ne törjem el. Itthon aztán felavattam, s készítettem benne töltött káposztát és rakott krumplit, gjuvecset azóta is csak elméletben főzök. Pedig finom.

*Erős Kinga*