



szerda, október 7

"Minden ételemnek van egy története,
ezt szeretem - party a Csendes-óceánon"



„Számomra az új ízek megismerése az utazás

része, az utazás a vitorlázás része. Ezért írok erről gyakrabban.

'Culinary adventure' ezt így mondják itt vagyis kulináris kalandok. Amit én keresek az nem a turistáknak 'csomagolt' szokásos ízek, én a kuriózumokat keresem. Vagyis a helyi, nemzeti ételkülönlegességeket. Az ország társadalmát úgy lehet megismerni mélységeiben, hogy az emberek hogyan hol és mit esznek. Az étel és az étkezés egy speciális kommunikációs eszköz is. Sőt az étkezés egy fajta közös nyelv. Amikor meghívtak például Fidzsin vagy más szigeteken vacsorára a helyiek, akkor természetesen jobban beleláttam az ő életükbe és jobban megismertem őket. Ez jó!

.....

Lehet ezt úgy kezelni, hogy magány, de lehet ezt úgy is, hogy élvezem a totális békét- csöndet- szóló vitorlázást. „ (Méder Áron)

[Méder Áronról](#) az elmúlt hetekben azok is hallhattak, akiket különösebben nem vonz, érdekel a vitorlázás. Áron ugyanis néhány hete érkezett haza, három év után, világkörüli útjáról, amit egy parányi vitorlással, a Carinával tett meg.



A hajót is sokan láthatták, a Batthyányi téren van kikötve október végéig. A hírekben külön felhívták rá az érdeklődők figyelmét, hogy ha elsőre nem találják, keressék csak, mert ott lesz, de annyira kicsi, hogy elkerülheti az emberek figyelmét. A Carina ugyanis

mindössze hat méter hosszú – érdemes kimérni otthon, és elképzelni, hogy ezer napig többnyire csak ekkora mozgásterünk van. Azonnal belekerülünk egy picit Méder Áron bőrébe, pedig nem a Carina méretei jelentették a legnagyobb kihívást Áron számára. És tapasztalatból tudom, hogy ezekkel az ezer napokkal, [nyolcszáz kilométerekkel](#), másik [földrésszel](#) lehet dobálózni, valami fogalmunk van arról, hogy az sok, messze van, stb, de igazából csak akkor fogjuk fel, hogy de még mennyire az, amikor benne vagyunk. Hiszen, ha előre el tudnánk képzelni a dolgokat a maguk valóságában, egy csomó mindenbe bele se fognánk, mert nem hinnénk el, hogy van elegendő erőnk hozzá.

Áron az úton naplót vezetett, amelyben naponta rögzítette a történéseket. Azt, hogy merre járt, milyen volt a szél, hány hajóval találkozott, milyen halak kísérték, miket evett. Mi sérült a Carinán, miket javított meg, hogy kormányozta a hajót, hogyan oldotta meg az alvást, egyáltalán, hogyan boldogult egyedül a fedélzeten.



A vitorlázás szerelmeseinek nagy élmény lehet a [jachtnapló](#). Mert el tudom képzelni, hogy aki szeret a szél szárnyán száguldozni, az szívesen kipróbálná a világ összes szelét. És akkor itt van egy fiú, akinek volt bátorsága és megvalósította a saját, és gondolom nagyon sok társának az álmát: elindult egyedül, és minden elemmel, nehézséggel dacolva, egy kis hajóval

megkerülte a földet. (Miután a hat méteres hajót elképzei az ember, azután ezt csak rá kell „helyezni” az óceánra, ahol közel és távol nincs semmi. Azonnal még kisebbnek tűnik a Carina, félelmetesen annak, azonnal kiderül, hogy mennyire nem a fizikai paraméterek számítanak, mennyire nem egyenlő felek néznek szembe egymással. Irreális az egész, és pontosan emiatt, bárki számára elérhető lehet. Szerintem csak hinni kell benne.) Aki ért a vitorlázáshoz, az a napló nyomán pontosan el tudja képzei, hogy Áron melyik pillanatban mit tett, melyik kötelet húzta, csomózta, a Carina melyik sarka telt meg vízzel, mi tört el, az mit jelentett, mennyire kellett erőlködni, hogy minden sikerüljön, a helyére kerüljön. A vitorlások értik ezt a nyelvet, a képzelet szárnyain együtt utazhattak Áronnal.



Én éppen csak beleolvastam a naplóba, pontosan azért, mert azt gondoltam, hogy tele van szakszavakkal, amiket nem értek, emiatt számomra nem lesz érdekes olvasmány. Aztán azt vettem észre, hogy sajnálom, hogy abba kell hagynom az olvasást, és várom a pillanatot, amikor folytathatom. Áronnal együtt húztam-vontam a köteleket, miközben egy csomó hajórészről most sem tudom, hogy mi az. Izgultam a főhősért, pedig nem kellett megküzdenie a megtestesült gonosszal, és tudtam, hogy szerencsésen hazatért már.

És ráadásul olyan kulináris élményekben volt részem, amire álmomban sem számítottam. Természetesen

Budapest belvárosában, tíz percre egy piactól és egy Culináristól, minden irányban öt percre egy-egy közérttől, hat fióknyi alapanyaggal a lakásban nehezen elképzelhető, hogy mi a finom a majonézes spagettiben. Ha a tenger közepére képzeljük magunkat, hat méternyi helyre, ahol nem csak az ételnek kell elférnie, azonnal átértékelődnek a dolgok. Ha felelevenítjük, hogy hányszor vagyunk bajban, mert a száz közért, hatalmas kamra, millió szakácskönyv ellenére fogalmunk nincs, hogy mit kellene ebédre készíteni, bámulatos, hogy Áron milyen változatosan főz. Hogy alig néhány alapanyagból, két fazékkal, egy fedővel milyen ebédeket talál ki.

„Fontos, hogy a hajóban minél több eszköz multifunkcionális legyen, ez a parány hajó esetén szinte nélkülözhetetlen. Erre egy szemléltető példám: 1. fazék fedő; 2. vágó deszka; 3. gyertya tartó; 4. asztal/munkapad; 5. a motor nyílás tömítő lemez.”

Áron sütő nélkül süteményt sütött, lekvárt főzött be, tartósítással kísérletezett, sőt, filmet készített arról, hányféleképpen lehet elkészíteni egy-egy halat, hogy változatos legyen, és ne romoljon meg. A naplót olvasva szinte megkívántam a tejporból készült kakaót, az „ami van a hajón, abból készítünk” süteményt. És elképzeltem azt is, hogy ha éppen a kikötnék a Csendes-óceán közepén, biztosan kipróbálnám a helyi ételeket: a hernyót, a buájt és a halat.

Hiszen ha egy ételről ennyi szeretettel lehet írni, készüljön az bármiből is, csakis finom, testet-lelket tápláló lehet:

„A hal szerintem az egyik legcsodálatosabb étel. Könnyű elkészíteni és szinte végtelen sok recept van hozzá. És könnyen tartósítható akár hónapokra is!

....

Ebéd: leves, még Marquisesen kaptam egy spanyol halászhajó kapitányától sok-sok ételt és levesport. Minden ételemnek van egy története, ezt szeretem.

....

Délben két indonéz hagyományos vitorlással is

találkoztam. Halászok, akik halásznak, de nincs pénzük és emiatt motoruk sem. Számomra ez fantasztikus szép látvány. Itt a hal ára nem az üzemanyagtól függ, hanem, hogy mennyi szél volt a héten."

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:59](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

kedd, október 6

["A" recept: Baked Baileys & Dark Chocolate Cheesecake](#)



krumplib@2009

Miután Krmpl [vendégeskedett](#) a Paszulyon, egyértelmű lett, hogy az Új-zélandi utamnak lesz egy jól meghatározott célja: "a" csokoládétorta receptjének megszerzése.

Nos, Aucklandben kiderült, hogy azt a tortát nem abban a kávézóban sütik, ahol Krmpl ette, és amikor arra jártunk, éppen nem volt áfonyás csokitorta. Természetesen, amikor Krmpl elmondta, hogy neki mennyire ízlett, a pincér srác azonnal mondta, hogy akkor rendel máskor is, de a kávézó nem esett útba, nem jártunk arra naponta. Szóval végül elmaradt.

A csokis süteményeket persze teszteltük rendszeresen, nagyon melléfogni nem lehetett – azt hiszem kétszer bántam meg, hogy megvettem, túl édesek voltak számomra a kiválasztott desszertek. Süteményt ugyanis gyakorlatilag bárhol lehet enni: büfében, bárban, kávézóban, étteremben. (Kocsma nincs vagy mi nem találtunk olyan helyet, amit simán lekocsmázhattunk volna.) A chocolate mud cake-ek többsége nagyon fekete volt és finom. Csak miután KrmpInál a lécs elég magasra volt állítva, egyiket sem neveztük ki a világ legfinomabb csokitortájának.

Wellingtonban, a [Fidel's](#)-ben végül mindketten felnyögtünk, miután megkóstoltuk a desszertet, viszont annyira késő volt már, hogy a szakácsok elmentek, nem volt kitől elkérni a receptet. Pedig a gyönyör egyik megnyilvánulási formájával találkoztunk ott:)

Eltelt a három hét, és recept nélkül ugyan, de ötletekkel tele érkeztem haza. Tudtam már, miből kell kiindulni, és azt, hogy mit vár el KrmpI a tökéletes csokoládés süteménytől. Azt terveztem, hogy ezzel várom, kikísérletezem meglepetésként.

Aztán egyszer csak a következő levél érkezett tőle, és minden megoldódott:

megvan "A" recept!

- Baked Baileys & Dark Chocolate Cheesecake

-

ez NEM az áfonyás, de még annál is finomabb - igen, van ilyen!

nagyon délre kellett érte utaznom, [ide](#):



Akaroa - fotó : krumplib

[ebben](#) az étteremben találtam.



Bully Hayes - fotó: krumplib

teljesen véletlenül, már le is mondtam arról, hogy egyáltalán talállok nyitva olyan éttermet, ahol pizzán kívül mást is adnak, és akkor kiderült, hogy nem csak hogy Akaroa-i (helyi) lazac van még - már ez is leírhatatlanul finom volt, hanem utána jött a desszert és miután elfogyasztottam, már nem tudtam megmondani, hogy mitől voltam jobban berúgva: a két pohár (kb. 3 dl) bortól, vagy a csokoládés cheesecake-től?!!!

Utána halkan, magamban, hogy csak a sirályok hallják, még vagy tíz-tizenöt percig mondogattam a

mólón, hogy "ezt nem hiszem el!" (De aztán igen.)



A szakács munka közben - fotó: krumplib

Íme a recept:

*Főzött Baileys-es, fekete csokoládés sajttorta
(Baked Baileys & Dark Chocolate Cheesecake)*

hozávalók és elkészítés:

alap

*255 g darált keksz, jó minőségű, pl. chocolate chips
cookie*

60 g vaj

mixerrel összekeverni, majd

főzni 7 percig 180 fokon

töltelék

675 g (angolszász) krémsajt (cream cheese)

320 g (angolszász) tejföl (sour cream)

5 tojás

1 csésze (cup) cukor

*összekeverni, szobahőmérsékleten, a tojásokat
egymás után adni hozzá*

csokoládékrém

500 g min. 70%-os csokoládé

60 g vaj

2 evőkanál kakaópor

egybeolvasztani, összekeverni

a tölteléket és a csokoládékrémet rakjuk össze, és ízlés szerint tegyünk hozzá Baileys-t (esetleg más szeszt, whiskey-t, konyakot, stb.)

az egészet gőz fölött (vízfürdőben), sütőben főzzük 60 percig 160 fokon

tálaláskor:

*adagonként egy gombóc fagylalt
az elérhető legjobb minőségűből*



Megjegyzések:

1. 28 cm-es tortaformában fér el kényelmesen, én 26 cm-ben sütöttem, a boltban azt találtam. Ez a mennyiség kisebb formából kifolyik!
2. A kekszes alap főzését nem tudtam értelmezni, ezért egyszerűen ledaráltam, az olvasztott vajjal összekevertem, és beledöngöltem a tortaforma aljába. Amíg a krémek készültek, a formát betettem hűtőbe. (Nyilván sütést értett a szakács ezalatt, de szerintem nem hiányzott a tortának.)
3. Másfél cup cukrot tettem a sajtkrémbe, így sem lett nagyon édes – Krmpl szerint az enyém, ha ez egyáltalán lehetséges, finomabb volt az eredetinél. És nyilvánvaló, ő egyáltalán nem elfogult:)
4. Nyolc evőkanál Baileys került bele.
5. Egy éjszaka érés jót tesz neki a hűtőben.
6. Az Új-Zélandi tejfölt (sour cream-et) 160 gr tejszín és 160 gr tejföl keverékével helyettesítettem.
7. A fehér krémből két merőkanálnyit külön tettem, mielőtt összekevertem volna a csokissal. Miután

beleöntöttem a formába a tölteléket, a fehér krémmel (külön elég folyós!) márványoztam a torta tetejét.

(Ráöntöttem, és kanállal lazán elkevertem)

8. A tortaformát, mielőtt a kekszes alapra ráöntöttem volna a krémet, alaposan bebugyoláltam alufóliába, hogy a vízfürdőben ne ázzon el a torta alja.

9. Szigorúan meleg vízbe mártott késsel lehet szépen szeletelni.

10. Az Aldi saját krémsajtja remek alapanyag a cheesecake-hez. Olcsóbb, mint a Philadelphia, ízben pedig gyakorlatilag nincs különbség a kettő között.

11. A tortát 16 felnőtt nem tudta megenni, főleg, hogy nagyjából mindenki belakmározott már. Ebből tényleg egy kis szelet elég! Persze másnap is jól jött, sőt kiderült, hogy két éjszakányi érés még jobbat tett neki.

12. A meglepetéstortát feva fotózta, de még nem volt ideje átküldeni a fotókat. Ahogy megkapom, felteszem azokat is. Addig a szakács tortájával illusztrálom a bejegyzést.



KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [13:01](#) 

CÍMKÉK: [DESSZERT](#)

hétfő, szeptember 28

Bumblebees



Az ajándék [szakácskönyv](#) tulajdonképpen egy gyönyörű képeskönyv Új-Zélandról, a különböző régiók jellegzetes receptjeivel. Sok-sok ötlet báránra, lazacra és egyéb tengeri herkentyűkre, sütőkre, spenótra és kumarára, azaz édeskrumplira. Na meg persze a különböző desszertekre.

Új-Zélandon gyakorlatilag bárhol lehet enni. Minden kávézóban, bárban árulnak édes és sós pitéket, cheesecake-et, fudge-ot és egyéb gyümölcsös és csokoládés szeleteket. Az édességeket tejszínnel vagy joghurttal kínálják. Az utóbbit nem kóstoltuk, egyszerűen nem bírtam betelni az igazi tejszín ízével.

A Bumblebees is egy ilyen tökéletes édesség kávé vagy tea mellé, ráadásul pillanatokon belül elkészül. Jól

záródó dobozban szerintem elég sokáig elállhat, de eddig nem volt időnk kipróbálni.

A Bumblebee-nek eddig mindenhol hatalmas sikere volt, úgy tűnik, megtartjuk:)

A könyv szerint a Déli-sziget legdélebbi részén, [Otago és Southland](#)-ben készítik. A vidék lélegzetállító tájképét a tágas, nyitott terek és a hatalmas horizont határozza meg. Az itteni nagy- és kisvárosok történelmi- és középületei valaha Új-Zéland leghíresebbjei között voltak. Manapság a vidéki kisvárosok jól kiérdemelt népszerűségüket a county zenének, a házi készítésű élelmiszereknek és italoknak, és időnként a holdfénynek köszönhetik. Bluff halásztelepülés, míg Alexandra, Cardrona és Cromwell valaha az aranyláz helyszíne volt, de ma már sokkal inkább szőlészeteikről, gyümölcskertjeikről és virágfesztiváljaikról híresek.

A régió ínycsiklandó tengeri ételeihez a Déli-óceán partjaitól messzi területekről halásszák. A Bluff-i osztrigát az ország legédesebb és lédúsabb fajtájának tartják és a déli halászok az elemekkel harcolva fogják ki a különböző tengeri rákokat és halakat, a paua kagylót. Mindezek a helyi specialitások és ínycsiklések bárhol elérhetők és megkóstolhatók.



Hozzávalók:

két bögre (cup) cukrozott sűrített tej – másodjára a zsírosabb fajtából csak másfél cup-nyi lett, és nem volt otthon több. Egy kevés tejszínnel és egy csapott evőkanálnyi cukorral pótoltam.

összesen három bögre aszalt gyümölcs és mag – nálam másfél datolya, fél-fél cseresznye és mazsola, valamint fél bögrényi mandula, másodjára pirított dió három bögre kókuszreszelék

A süttőt előmelegítem 160 fokra. A hozzávalókat összekeverem, kis gombócokat formálok, és sütőpapírral bélelt tepsibe teszem. (Sütőpapír helyett kivajazhatjuk a tepsit.)

Addig sütöm, míg a tetejük kicsit megpirul – kb 20-25 perc. A tepsiben hagyom kihűlni, ezalatt picit megkeményedik.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [13:05](#) 
CÍMKÉK: [DESSZERT](#)

kedd, szeptember 15

[Új-Zéland: ahol sokat főztünk - fejben](#)



Wellingtonba ismeretlen ismerősként érkezünk. [Éváról](#) és Georgeról hallottunk már, telefonon beszéltünk, de személyesen még nem találkoztunk.



George sok-sok éve él Új-Zélandon, Éva öt éve költözött ki, és még mindig nem bír betelni választott hazájával. Minden sarkát szereti Wellingtonnak,

lelkesedése pedig ragályos:)

Éva első nap elkísért bennünket, bemutatta a várost és megmutatta hová érdemes még elmennünk. Aztán még egy nap elvittek bennünket autóval azokra a helyekre, ahová magunktól biztosan nem találtunk volna el. És meghívtak a Fészek klubba, aminek Éva a lelke. Georggal havonta egyszer főznek a klub tagjainak, de egyébként hetente összegyűlnek, ebédelnek, teáznak, kávéznak, beszélgetnek, jól érzik magukat és mosolyognak.



Wellington nagyon más, mint Auckland. Kisebb, emiatt kedvesebb. Ugyan itt is vannak felhőkarcolók, de a belvárosban többségében alacsony házakat, keskenyebb utcákat találni.



Ottlétünk alatt szinte mindent láttunk, igazán három helyre lett volna még jó eljutni, de már megtanultam az évek folyamán, hogy rövid idő alatt nem akarok mindent megnézni. Inkább a kevesebbet választom, azt élvezem, és különösebb hiányérzet nélkül állok tovább. A botanikus kertben elkápráztattak az éppen nyíló kaméliák és rododendronok, na meg a páfrányok hajtásai. A régi Szent Pál székesegyház faszerkezete bámulatos. Az Island Bay nyugalma magával ragadó.



De nagyjából minden pillanatról megemlékezhetnék. A troli sofőrjéről, aki nem tudott visszaadni, ezért megkért, hogy menjünk be a szemben lévő boltba, váltsuk fel, ő megvár. A trolin lévőeknek ez természetes volt, senkinek nem rángatózott az arca. A péntek és szombat esti színes forgatagról az utcákon. A stadionból kiözlő hatalmas tömegről, ahol nem számított, hogy ki kinek drukkolt, együtt örültek mindenkinek. Vagy egyszerűen Éváék kertjéről, ahol órákig vizsgálgattuk a növényeket – 16 félét hoztam haza, most kis cserepekben növesztik gyökereiket az ablakban. Kettőn kívül mindegyik túlélte az utazást:)



Wellingtonban teljesült az egyik álmom: itt jutottunk el [a piacra](#). Nincs állandó vásár, csak hétvégén van piac, akkor viszont hatalmas a tömeg, családi programnak számít. Nagyjából mindent felismertünk, bár az édesburgonyák sokféleségére rácsodálkoztunk, sajnáltuk, hogy a bárányhús itthon is nem olyan természetes. Végül nem bírtam ki, és vásároltam kaffir citromot és levelet, valamint füstölt tengeri fűszersót. Édesburgonyát csak azért nem, mert úgy gondoltam, abból a kis aranyos piros fajtából Aucklandben is kapok. Végül nem találtunk a közeli boltban, talán szerencsémre. A csomagom így is nyolc kilóval volt nehezebb a megengedettnél, de az egy olyan ország, ahol kedvesen rám mosolyogtak, és közölték, hogy ők felengedik. Nem kellett sem kipakolnom, sem fizetnem.



És hát Wellingtonban főztünk a legtöbbet. Fejben. Elég hamar kiderült, hogy szeretek főzni, George-al főzési szokásainkról beszélgettünk, alapanyagokról, technikákról. Recepteket nyomtatott nekem, és tanácsot adott, hogy milyen fűszerkeveréket hozzak haza. Főzött nekünk Corned Silverside-ot (az angol, amerikai konyhában: Corned Beef), elképesztő finom kenyereket sütött, és nem utolsósorban megajándékoztak egy [szakácskönyvvel](#).



KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [13:17](#) 

CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

hétfő, augusztus 31

[Új-Zéland: a kezdet](#)



Ennyire sokrétű szabadságom még soha nem volt. Nagypapám mondta elindulásom előtt, hogy érezzem jól magam a más világon. Akkor felszisszent mindenki, pedig igaza volt. Bizonyos szempontokból nagyon más az a világ.

Az utat ajándékba kaptam, és elég sokáig elmélkedtem rajta, hogy elfogadjam-e vagy sem. Végül azt mondta I, ha kapok valamit, azt fogadjam el, és kész. A dolog eldőlt. Most már mindenkinek tudom tanácsolni, ha bármikor lehetősége lenne elmennie a világ túlsó felére, bármiben is van benne (látszólag), ne habozzon, induljon el. Nyilván nem véletlenül kínálják. Azt, hogy nekem mennyire nem, csak utólag tudtuk meg. Minden újjászületés a halállal kezdődik.

Az előkészületekről [írtam](#) már. Annyira felkészítettem magam az útra, hogy egyáltalán nem tűnt hosszúnak az öt és fél majd a tizennyolc óra. Dubaig tényleg

olyan volt, mintha hetente repülnék, igaz, ha Kolozsvárra utazom, időben az is hosszabb.



Dubaiban hamar eljutottam a kiengedős kapukig, hála [Péternek](#), aki pontosan leírta, merre kell mennem. Persze, magamtól is megtaláltam volna, hiszen ki van írva angolul is minden, csak éppen nem tudom, mennyi ideig tartott volna. A dubai reptér minden képzeletet felülmúlóan hatalmas. És rideg. Minden csillog, rengeteg a fém, tükör vagy tükröződő felület. Van itt vízesés, lift, lépcső, pálmafa, félméteres átmérőjű Rolex órák, gondolom aranyból, festmény.

A reptéri kiszolgálók mindenféle nemzetiségűek, egy hely van, ahol helyiek dolgoznak, nők és férfiak vegyesen. Azokat a kapukat nem adják át másnak, ahol be- és kilépésnél ellenőrzik az útleveleket. Egyáltalán nem kedvesek, sőt, szemükkel gyilkolni tudnának. (Új-Zélandon olvasott KrmpL egy újságcikket, hogy a dubaiak ugyan a turistákra nagyon

számítanak megélhetésük szempontjából, az idegeneket mégis páriáknak tartják.) Nekem el kellett mennem Íriszt szkenneelni, akkor nem tudtam mire vélni, hiszen nagyon kevés belépőt küldtek vissza. Utóbb megfejtettük, valószínű, az izraeli pecsétem miatt tűntem kockázatos elemnek.

Végül nem mentem éjszakai Dubait látni. Mire kijutottam a reptérre, elvittek a szállodába, elfoglalhattam a szobám - ami nem az utolsó volt a folyosón, de kb. száz méterre volt a lifttől -, elfáradtam. Azonnal kinyitottam az ablakot, lekapcsoltam a 16 fokra állított légkondicionálót, és aludtam. Hajnalban felkeltem, zuhanyoztam, lementem, megnéztem, mi a reggeli, és mentem is a reptérre. Akkor még nem tudtam enni, hiszen itthoni idő szerint hajnali négy óra volt. Később kiderült, hiba volt: mire felszálltunk a géppel, és ennünk adtak, gyakorlatilag az ülést is felfaltam volna.



Az Emirates-nél tényleg jó a kaja, nyilván repülőkhöz viszonyítva. Jól néznek ki, van bennük ízt adó fűszer, és a főételeket menüből lehet kiválasztani, két-három fajta körül. Általában van egy húsos, egy halas és egy húsmentes fogás. Nekem bőséges volt mindig, de ha éhes maradna az ember, kérhet, és kap is. Dubaitól gyakorlatilag nem aludtam Aucklandig. Az egyenlítő körül, itthoni idő szerint délután háromkor besötétedett, akkor még nem voltam álmos. Aztán mire elálmosodtam, már csak egy órával maradt a hosszú útból...

Aucklandben tavaszi napsütés fogadott. Három hét alatt kétszer esett. Egyszer éppen csak, egyszer pedig megmutatták, milyen az, amiről addig csak hallottam. Annyira fújt a szél, hogy éjszaka többször felébredtem, pedig általában az ilyesmi nem zavar. Azt mondták, mázlim volt az idővel. Én azt mondom, nem csak azzal:)



Első utunk a tengerhez vezetett, temettünk. Hamvakat szórtunk a vízbe. Ott, ahova Sz. és A. néhány barátjukkal hosszú évekig kijártak minden újév első napján, piknikezni. A. négy éve halt meg, Sz. érkezésem előtt egy héttel. Nem tudott élve hazajönni. Pedig várt engem is, Krmplt kikérdezte, és a maga módján készült rá. De túlságosan elfáradt már, és életében talán először hagyta, hogy segítsenek neki. Meghalni. Volt, akinek azt mondania, hogy már felállni sincs ereje, megnyugodott, hogy nincs egyedül, és hagyta a lelkét felszállni. Szép délután volt. A sirályok mellettünk figyelték, hogy mit csinálunk, a tenger hullámozott, és befogadta kettejüket.



Otthon ibolya nyílt a kapu mellett, rügyeztek a gyümölcsfák a kertben... Elkezdődött a három hétnyi csoda azzal, hogy idén kétszer éltem meg a tavaszt.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [17:19](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

csütörtök, július 30

[Tényleg így nézett ki:\)](#)



Fotó: krumplib

Krmpil újabb tejeskávét-fotókat küldött, ezeket külön posztba teszem be, a [múltkoriban](#) nem tűnne fel.

Az első képhez a következő szöveg érkezett:

"A kép TÉNYLEG NEM photoshoppal készült, hanem tényleg így nézett ki a kávé:)"



Fotó: krumplib



Fotó: krumplib



Fotó: krumplib

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:27](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

szerda, július 29

[Padlizsán, cukkini és annyi kapor,
amennyit nem szégyelltem](#)



A padlizsánnal idén is úgy jártam, mint mindig: hetente megveszem, a piacon még mindenféle kreáció lebeg a szemem előtt. Amikor hazaérek, és elkezdek gondolkodni, hogy akkor pontosan mi is legyen belőle, megjelenik előttem a padlizsánkrém, és semmi másra nem tudok gondolni. Az első percekben még próbálom hessegetni, és más ételeket felidézni, de a kép egyre nagyobb, érzem az ízét a számban tönkölykenyérrel és nagy, göcsörtös, édes paradicsommal. Aztán eljön a pillanat, amikor minden más gondolatomat elfelejtem, és a padlizsánt automatikusan beteszem a sütőbe. Nem érdekel a meleg vagy más hasonló, zavaró körülmény.

Maximum annyit változtatok, hogy hagymát nem teszek bele, csak fokhagymát. Vagy korianderrel ízesítem – csodálatos íze lett. Vagy nem egyben sütöm meg, hanem felkarikázom, és megkenem olajjal. A már megsült padlizsánt nem vágom nagyon apróra, hanem éppen csak aprítom, így rusztikusabb lesz...

Ez az ebéd annak köszönhető, hogy volt itthon egy cukkini is, amit meg kellett már enni. Valami nagyon egyszerű ebédre vágytam, amiben érvényesül a padlizsán. Végül mielőtt megint [padlizsánkrém](#) lett volna a vége, fellapoztam a [könyvet](#), ([itt](#) írtam róla) és rátaláltam a kedvemre való ételre: a falusi padlizsánra. Pont az volt, amire vágytam. Tiszta, egyszerű ízek, kis fokhagymával, kaporral megbolondítva. Ez utóbbiból rengeteget tettem bele, kihasználtam, hogy egyedül vagyok itthon:)



Hozzávalók:

egy nagy vagy két-három kisebb padlizsán
egy cukkini
három-négy gerezd fokhagyma
egy csokor kapor
olaj
liszt
só

A zöldségeket felkarikázom, megforgatom a lisztben, és az olajban aranybarnára sütöm mindkét oldalukat. (Míg mindegyik megsül, lefedett tányérban melegen tartom a már kész karikákat.) Közben a megpucolt fokhagymát összezúzom, a kaprot apróra vágom, egy kis pohárka vízzel jól összekeverem, sózom.

Ha minden zöldség megsült, az összeset visszateszem az olajba, ráöntöm a kapros [muzsdéjt](#), és egyet-kettőt

rotyantok rajta.

Paradicsomsalátával tálalom.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:25](#) 

CÍMKÉK: [HÚSMENTES](#)

kedd, július 21

[Vendégek a Paszulyon: A tejeskávés felszíne és a Holdraszállás](#)



Fotó: krumplib

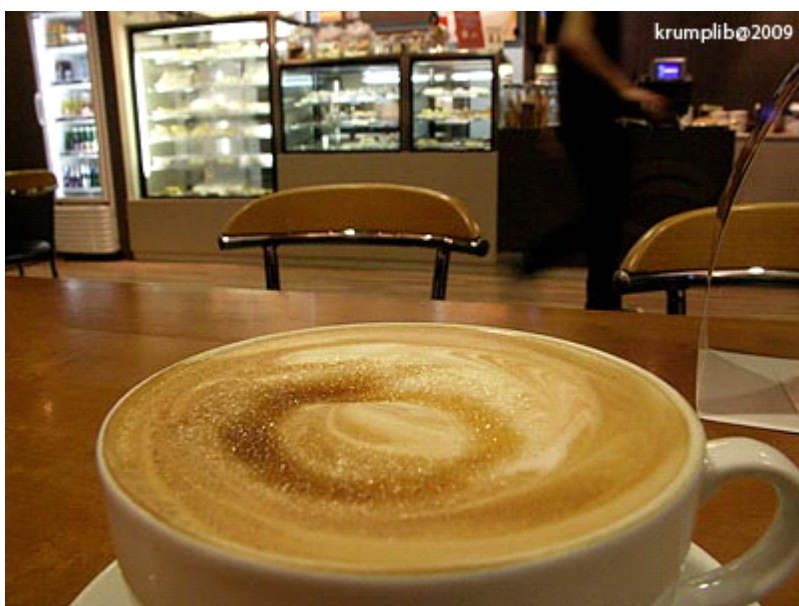
Nem is akár milyen vendége van ma a Paszulyon: Krmpil írt Új-Zélandról:) Szorgalmasan gyűjti az éttermeket, kávéházakat, ahová együtt is el kell mennünk. Mondtam neki, hogy ha nekem három hét alatt kell megennem mindazt, amit ő másfél hónap alatt fogyasztott el, nem lesz jó vége:) Erről a tortáról első pillanatban azt mondta, hogy ő ilyen finomat még soha nem evett. Össze kell majd szednem magam itthon:)

És akkor tessék, pamparam: Krmpil következik!

Előrebocsátom, hogy az áfonyás csokoládétortáról lesz szó, de mivel majdnem mindenki a Holdraszállásról beszél az utóbbi napokban, gondoltam beleszövöm én is valahogyan.

Biztos sokan figyelték már megbűvölve, ahogyan a

tejeskávé tetejére spirál alakban kiszórt cukor lassan átnedvesedik és egy-két perc alatt behorpasztja a kávésfőző által gyönyörűen megrajzolt hab-mintát. Két perc napi meditáció, kávéillatban, valamelyik aucklandi kávéházban. Jobbra tőlem spanyolul beszél egy lány skype-on, balra a hátam mögött egy kínai nő a laptopja előtt ülve türelmesen várja, hogy a kedvese felhívja otthonról. Van valami perverz élvezet abban, hogy az ember gátlástalanul képes beszélni a legbensőbb dolgairól egy egész kávéház füle hallatára - hiszen itt úgysem tud senki magyarul. (Azért persze sosem lehet tudni, a magyarok mindenhol ott vannak...)



Fotó: krumplib

Az áfonyás csokitortának mindenképpen várnia kell addig, amíg a tejeskávé nyújtotta spirituális és kulináris élvezetspirál be nem indul. Közben a barnacukor szemcséi helyes kis sziklatömbökké állnak össze a hab felszínén. Szinte hallani lehet, ahogyan a cukor-kráterek halk robajlással omlanak bele a forró holdkőzet drapp kérgébe. A tejeskávé által gyakorolt meditációhoz a legjobb az, hogyha spirál alakban szórjuk a cukrot a kávé felszínére. Személy szerint a kávéhab mintájával ellentétes irányban szoktam ezt végezni, hogy jin-jangként egészítsék ki egymást. Persze más minták is legalább ennyire jogosultak lehetnek, egyéni ízlés szerint, a lényeg az, hogy eközben zárjuk ki a környezet összes negatív hatását és koncentráljuk az összhatásra. Eközben halk, nyammogó, vagy cuppogó hang hallatása, esetleg a

nyelvünk hegyének enyhe kinyújtása szintén megengedett.

Amikor az utolsó kráter is beomlott és a felszín alatt megindul a cukor ozmózis mozgása, semmiképpen sem nyúljunk azonnal a kanálhoz! Várjuk még egy kicsit és meditáljunk. Élvezni kell a látványt, fel kell készülni az ízekre. (A tortának még mindig várnia kell.) Például az sem mindegy, hogy milyen kávéból kértük a tejeskávét? Új-zélandi pörkölésű, vagy ázsiai, robusta vagy arabica, fair trade, vagy dél-amerikai - nincs egyedül üdvöztető út. (Aki erre vágyik, az menjen a Starbucks-ba.) Mindenkinek magának kell megtalálnia a lekiállapotához és a hely hangulatához legjobban illő kombinációt. Azért túl sokáig ne várjunk a kóstolással, mert esetleg a kávé közben kihűl, vagy túljut aromájának a csúcsán.



Fotó: krumplib

Amikor ízlelőbimbóinkat kellően elkábítottuk és a koffein is megtette áldásos hatását, toljuk egy kissé félre a kávésbögrét és vegyük szemügyre végre az áfonyás csokitortát. Figyeljünk fel arra, hogyan verődik vissza a fény a tetején lévő csokoládétükörből, az oldalán lévő vágásnyomból próbáljuk megállapítani, hogy hideg, vagy meleg késsel vágták-e fel? Egyáltalán, vegyük észre a torta alakjának tökéletességét, de ne feledjük el, hogy emberi kezek hozták létre, ezért létezése egyszerre mennyei és múlandó. Ne feledjük, hamarosan két ízt fogunk egyszerre érezni: a kissé savanykás áfonyáét és a

keserű, de mégis édes csokoládéé! Ha ezekre mind felkészültünk, akkor jöhet az akció!



Fotó: krumplib

Egy határozott, közepesen durva mozdulattal vágjunk le villánkkal egy nagyobb falatot és tegyük a szánkba! Próbáljuk meg szétválasztani a két egymásba simuló íz-spirált. Nem fog menni! Tegyük egy második falatot a szánkba, most már lassan, megfontoltan. Próbáljuk meg újra. Addig ismételjük, amíg... a szelet tart. Nem kell az első falat után lopva körülnézni, hogy észrevette-e valaki, milyen durván vetettük rá magunkat szegény kis tortára, a többiek vagy éppen skype-olnak, vagy éppen ők is túl vannak az első pár falaton, vagy megértően mosolyognak vissza, mint akik már átestek a megvilágosodáson!

A Holdraszállást meg nézze meg itt, aki még ezek után is kíváncsi rá!

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:14](#) 
CÍMKÉK: [VENDÉGEK](#)

hétfő, július 20

Paszulycurry és a nagy dolgok



A Paszulyon ugyan nem látszik, de: főzök is, eszem is. Sőt, néha fotózok is. Csak az írás marad el. Tény, mostanában lefoglalt a [készülődés](#), a maradék szabadidőmben jegyet vásároltam, bőröndöt szereztem, meg egy-két apróságot. Nem könnyű átprogramozni az agyamat a télre. Jó, nem a mínuszos-havasra, de mégiscsak hidegbe megyek. Ahová kell a melegebb ruha, dzseki. A mostani kánikulában itthonról elég elképzelhetetlen, hogy majd szükségem lesz meleg pulóverre. (Azon mulattunk, hogy amikor a nyarat terveztük, arra gondoltunk, olyan helyre kellene menni, ahol nincs ennyire kánikula. Hát megkaptuk.)

Az elmúlt hetekben kiderült, ha Bécsből repül az ember, akkor a leggazdaságosabb, ha az [Eurolines](#) buszával utazik a reptérig. Naponta több járat van, igazán kedvező árért. Interneten meg lehet vásárolni a jegyet, bár el kell menni érte a Népligetbe.

Az is foglalkoztat, hogy Dubaiban elmenjek-e egyedül várost nézni, éjszaka. Mellette szól, hogy ha már ott vagyok, és van annyi időm, kár lenne kihagyni. Ugyanakkor 18 órás repülőút előtt leszek, nem árt, ha kialszom magam egy ágyon:) JéTé azt mondta, gyalogosan vágjak neki, úgy sokkal érdekesebb. A főnököm óvatosabb volt, végül abban maradtunk, hogy ne alig-pántos ruhában induljak el. Amúgy teljesen fölöslegesen agyalok, ez úgylát a helyszínen dől majd el.

Böszörményben belépett a bőség energiája. A kert meghálálta a több éves erőfeszítésünket, minden terem ezerrel. Tök, paszuly, paprika rengeteg, érik a paradicsom, nő a cékla. Van koriander, turbolya, zsálya, zöldpetrezselyem. A borsót már leszedtük, a barack üvegekből les, az alma nagyon finom. Lesz bőven csicsóka és krumpli is. Na meg kukorica. És a kert még mindig nincs teljesen felásva... A szomszédok gondolataiba, azt hiszem, most jobb nem belelátani:)

Böszörményben minden hétvégén valaki más főz, így nem fárasztó annyi embert ellátni, elég nagy a forgalom arra. Én természetesen a paszulyt választottam alapanyagul. És miután [Gourmandulát](#) olvasgatva curry-lázban égtem, adta magát, hogy azt készítsek belőle. Óóó, nagyon finom lett, egy ideig legszívesebben minden zöldségből azt készítettem volna.

[Ezt](#) a receptet vettem alapul, a fűszerezésnél kószolgattam, és egyszer csak jó lett. (A képen látszó adagot nem egy kiló babból készítettem.)



Hozzávalók:

1 kg zöldpaszuly
2 nagyobb hagyma
4 gerezd fokhagyma
4 paradicsom
fél deci olaj
egy teáskanál csilipor – ez volt
egy evőkanál mustármag – fehérét találtam
őrölt római kömény
korianderpor
kurkuma
só
egy csokor korianderzöld

A babot megpucolom, és enyhén sós vízben
megfőzöm, én kicsit keményebbre szoktam hagyni,

hogy érezzem a fogaim között, amikor elharapom. (Nagymamától azt tanultam, hogy mindig lobogó vízbe kell dobni, különben soha nem fő meg.) A felforrósított olajban megpirítom a mustármagot, majd rádobom az apróra vágott hagymát és fokhagymát, és megdinsztelem. Beleteszem a lehéjazott, apróra vágott paradicsomot, és néhány percig főzöm. Belekeverem a leszűrt babot, a fűszereket, egyet rotytantok rajta és tálalom.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:38](#) 
CÍMKÉK: [HÚSMENTES](#)

péntek, július 3

[A Nagypihenés és a kenguruhús](#)



Már régóta készülök egy új rovatot indítani a Paszulyon. Ebben azokról a boltokról, helyekről írnék, ahol olyan a kiszolgálás, amilyennek lenni kell, hogy nagy kedvvel, örömmel térjek oda vissza bármikor.

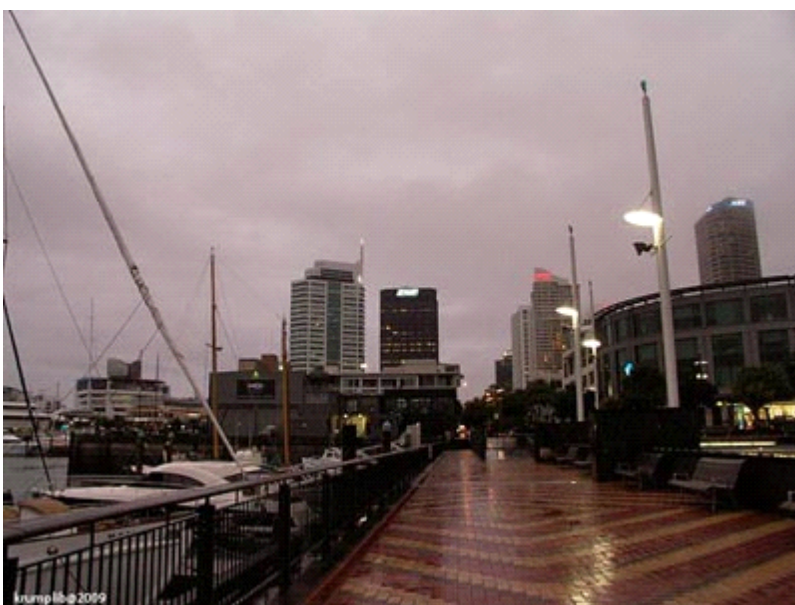
Végül úgy alakult, hogy nem gasztro témában születik meg az első bejegyzés, de tegnap olyan kiszolgálásban részesültem, hogy nem mehetek el mellette szó nélkül.

Utazom. Augusztusban, a világ végére. Új-Zélandba. Nem volt betervezve, pontosabban nem ennyire nagy útra gondoltunk, így elég későn kezdtünk el repülőjegyet keresni, konkrétan az utolsó pillanatban. A dolgot nehezítette, hogy az én szabadságom (nagyon) véges, abból minél kevesebb napot szerettem volna elveszíteni, tehát a dátumokkal nem lehetett játszani. A KrmpI jegyénél „csak” annyi volt a kikötés, hogy mihamarabb kellett a jegy.

Első körben interneten próbálkoztam, de nem volt jegy amikor szerettem volna, és az árak sem voltak túl meggyőzőek. Ezt követően két utazási irodától kértünk ajánlatot, telefonon, majd ímélen.

A [Nagypihenés](#) volt a gyorsabb, gyakorlatilag fél nap alatt két-két ajánlatot küldött. Az egyik jegy egyből nyerőnek tűnt, a másiknál megint az időpont nem stimmel. Újabb ajánlatot kértem, olyat, ahol a három hetet jobban ki tudom használni. Másnap délután jött a válasz, újabb ajánlattal, sűrű elnézések közepette, hogy későn reagáltak, de, mint írták, mindent átnéztek, és azokra a napokra olcsóbb jegyet nem találtak.

A másik utazási iroda csak ezt követően válaszolt: az egyik jegy lényegesen drágább volt (150 ezer forinttal), de a másik is többbe került volna.



Az első jegyet megvásároltuk, húsz perc alatt megvolt,

biztosítással együtt. Itt jött a második meglepetés: olyan balesetbiztosítást kínáltak, amely az apró betűs részek elolvasása után is verhetetlennek bizonyult: a más cégek kínálatához képest harmadába került, és a szolgáltatásokba sem lehet belekötni.

A második jegyért a héten mentem el. Bajákiné Csajághy Andrea, akivel addig beszéltem és leveleztem, éppen szabadságon volt, a testvére, Csajághy Péter fogadott. Emlékezett, hogy Krmppl már járt ott, sőt, arra is, hogy az én jegyemnek elég borsos ára van. Nem nyugodott bele, ismét végignézte az össze lehetséges útvonalat, de nem sikerült az adott napokra más jegyet szereznie. (Valami érthetetlen okból kifolyólag Ázsia augusztusban felkerekedik, és az új-zélandi télbe utazik.) Ekkor megmozgatott minden követ, hogy valami plusz szolgáltatást kapjak ezért a pénzért. Végül szerzett egy ingyen szállást Dubaiban, lefoglaltuk a lehető legjobb helyeket a repülőről, megbeszéltük, hogy mit érdemes ennem az utazás során. A végeredmény: az Emirates törzsutasa lettem, kaptam egy kis ajándékot, könnyesre nevettem magam néhány történetükön, és nagy jóérzéssel a lelkemben távoztam.

Kicsit sajnálom, hogy a Nagypihenéshez és a Csajághy testvérekhez nem lehet beugrani mondjuk egy liter tejért is. Viszont megnyugtató, hogy van egy olyan utazási iroda, ahol az én szempontjaim a fontosak, ahol értik és szeretik azt, amit csinálnak. Ahol kedvesek, profik, korrektek. Ahol az ember rácsodálkozik, hogy így is lehet.

Arról nem is beszélve: hurrá, van repülőjegyem! Ezennel a Kiwi hadművelet ötödik szakasza elkezdődött:)



PS: Közben tudatosodott bennem, hogy ott bizony kenguruhúst is lehet enni. Azóta gondolkodom, hogy vajon lesz-e lelkerőm megkóstolni, akarom-e igazán. A vélemények nagyon megoszlanak: BÉ pl. azt mondja, miért ne, hiszen az csak olyan, mint egy nagy nyúl. Mások azzal akartak lebeszélni, hogy inkább ne próbáljam meg, nehogy elkezdjek ugrálni tőle. Ez annyira nem riasztó. De mi van, ha bokszozni fogok???

A Nagypihenésről [itt](#) is lehet olvasni.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:36](#) 

CÍMKÉK: [VÁSÁROLNI ITT ÉRDEMES](#)

hétfő, június 29

[Égigérő Paszuly Sacher tortája](#)



Van négy receptem, amivel (majdnem) minden férfit le lehet venni a lábáról. Ebből a Paszulyra csak [egy](#) került fel, pedig az elmúlt másfél évben mindegyiket megsütöttem már. Esetleg többször is.

Krmp! elutazott, és miközben minden percünk be volt ütemezve az indulásig, feltette a nagy kérdést, hogy süteményt csomagolok-e az útra. Arra, hogy kekszeket gyártsak, nem volt idő. Az, hogy csokisnak kell lennie, nem volt kérdés. Bírnia kell az utazást...

Végül a Sacher torta mellett döntöttem. Pillanatokon belül elkészül, nagyon csokis, nagyon szereti, nagyon finom.

A receptet interneten halásztam jó néhány éve, sok-sok recept közül választottam ki ezt. Nem tudom honnan. Anyukám azóta minden évben eltesz két-három nagy üveg nagyon sűrű baracklekvárt, kizárólag a Sacher tortához. (Ledarálja a gyümölcsöt, hogy egyenletesen lehessen kenni.)

Ameddig nem voltak [szuper késeim](#), addig nem vágtam ketté a tortát, hanem a tetejére kentem a lekvárt, hűtőbe tettem, hogy megdermedjen, és utána került rá a csokoládémáz. Mint [kiderült](#), ekkor „Demel's Sachertorte”-t készítettem. A Demel cukrászda 1965-ig pereskedett a Hotel Sacher-rel az „Original Sacher-torta” védjegyért, végül az előbbi vesztett, ezért kellett más elnevezést találnia.

Most nem volt kéznél a bevált baracklekvár, ezért rummal elkevert szilvalekvárral helyettesítettem. Ez azt jelenti – a fenti logikát követve -, hogy megalkottam az Égigérő Paszuly Sacher tortáját. Így is nagyon finom volt, de még mennyire! A maradékot a kollegáim ették meg, szerintük gyakrabban kellene búcsúztatnom bárkit, ha ilyet hoz ki belőlem.



Hozzávalók:

4 tojás,
10 dkg vaj,
14 dkg porcukor,
14 dkg étcsokoládé - min. 70 százalékos
7 dkg finom liszt

10 dkg (házi) sárgabaracklekvár

A tetejére:

12 dkg étcsokoládé - min. 70 százalékos
2 kanál tejföl, joghurt vagy 3 dkg vaj

A cukrot habosra keverem a szobahőmérsékletű vajjal, majd összedolgozom a vízfürdőben felolvasztott csokoládéval, végül belekeverem egyenként a tojássárgákat. Óvatosan beleforgatom a tojások felvert habját, és belekeverem a lisztet. Vajjal kikent, zsemlemorzsával megszórt tortaformába (22 cm-es)öntöm a masszát. 180 fokra előmelegített sütőben, 50-60 percig sütöm.

Megvárom, míg a torta teljesen kihűlt, kettévágom. Megkenem lekvárral, ráhelyezem a tetejét. (Ha a tetejére kenem a lekvárt, a tortának nem muszáj teljesen kihűlnie!)

A mázhoz felolvasztom a csokoládét, hozzákeverek kb. három dekányi vajat, vagy két evőkanál tejfölt, vagy joghurtot, és bevonom vele a tortát.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [13:37](#) 
CÍMKÉK: [DESSZERT](#)

vasárnap, június 21

[Tejszín: habos csoda vagy az élet megkeserítője?](#)



Sok bosszúságot tud okozni. Az ember rákészul a finomságra, ami meghiúsul, amikor nem verődik fel a tejszín. Oda a habos csoda...

Merthogy a habtejszínről beszélek. A főzőtejszínt inkább nevezzük csak nagyon zsíros tejnek. Ha a tejszín egyik mérvadója, hogy habot lehet belőle verni, akkor a főzőtejszín máris elbukott.

Pedig tulajdonképpen a világ egyik legegyszerűbb alapanyagáról van szó. A tej színéről, javáról, ami néhány óra, esetleg egy napnyi állás után magától keletkezik a tej tetején. Már azon a tejen, amit frissen fejtek a tehénből, ami jó minőségű takarmányt, ideális esetben friss fűvet evett. (Könnyű az [íreknek!](#))

Merthogy egyáltalán nem mindegy, hogy mit eszik a tehén, sőt, az is sokat számít, hogy "tej-tehén" legyen az állat. Vagyis főleg a tejéért tartsák, ne a húzáért. (A magyarországi tejtermelés a kanadai eredetű Holstein-fríz fajtára épül és e fajtának teje átlagosan 3,5 százalékos zsírtartalmú.)



Szóval a zsíros tejből a zsírok a tej tetején gyülekeznek, amit aztán lefölöznek. Az eredmény egy minimum 33 százalékos zsírtartalommal rendelkező tejtermék, de tartalmazhat akár 40 százalékos zsírt is.

A tej lefölözése történhet egyszerűen egy kanál segítségével, de ötletes megoldás otthonra ez is:

Régen, ha tejszínt akartak nyerni, nagy, lapos tálakba öntötték a tejet, hogy a zsíroknak minél kevesebb utat kelljen megtenniük a tej tetejéig. Aztán körülbelül száz éve feltalálták a fölözőt. Ez egy tartály, amiben rengeteg forgó tányér van. Beleöntik a tejet, és a tányérokat elkezdik nagyon gyorsan forgatni. A centrifugális erők hatására a zsír a középen lévő tengely mentén fölfelé vándorol, a tetején pedig egy lapát összegyűjti és elválasztja a tejtől. Egy szeleppel szabályozni tudják, hogy a tej és a tejszín mennyire legyen zsíros. Én például azt hittem, hogy a sovány tej csak kémiai beavatkozással nyerhető – most kiderült, hogy nem, a sovány tej önmagában is még lehet igazi.

A tejszínnek, ahhoz, hogy felverődjön, minimum 30 százalékosnak kell lennie, de minél zsírosabb, annál biztosabb, hogy sikerül habot vernünk belőle. Ez azt jelenti, hogy 3,5 százalék körüli tejjel érdemes próbálkozni, ha tejszínt akarunk nyerni.

A tejszínnek annál „tejszínebb” az íze, minél kevesebb hőkezelésnek vetették alá. Az általam ismert, fővárosban is kapható, friss tejszínt csak minimálisan pasztörizálják, ennek szavatossági ideje általában 7-8 nap, télen lehet egy kicsit hosszabb. Ennél hosszabb ideig akkor lehet tartósítani, ha ultramagas hőmérsékleten pasztörizálják, és teljesen csíramentesen csomagolják – ennek az ízén azonban már érződik a tartósítás.



Mivel viszonylag kényes termékről van szó, a boltban kapható tejszínnek általában tartalmaznak valamilyen adalékot is. A hagyományos, ultramagas hőmérsékleten hőkezelt, homogénezett zacskós tejszín a tejszín mellett sovány tejet, stabilizatózként pedig karragént, kalcium-laktátot és cukrot tartalmaz. Adalékot a drágább tejszínekben is találunk, általában van bennük stabilizátor. A flakonos kiszerelésű, tejszínt is tartalmazó flakonok a tejszín mellett különböző típusú cukrokat, aromákat, sűrítőanyagokat, emulgeálószerket és stabilizátorokat tartalmaznak. A csak növényi összetevőket tartalmazó habok összetevői közül a legfontosabb általában a víz, amit a keményített növényi zsír, majd a cukrok, emulgeálószer, aromák, színezékek és egyéb adalékanyagok követnek.

Természetesen az adalékoktól változik a termék íze is, az aromákkal ugyan lehet segíteni, de csak egyszer kell megkóstolni az igazit, és az ember inkább vállalja a felferéssel járó izgalmakat:) Én legalábbis így vagyok vele.

Budapesten az általam ismert cégek termékei közül a [Cserpes tejszín](#) a legkevésbé kezelt. Egészségügyi

szempontból egy kicsit ezt is pasztőrözik, de nem hőkezelik agyon. (Szerencsére egyre több helyen lehet kapni. A vásárcsarnokok többségében saját pultjuk van, de az egyik, rohamosan terjedő pékség üzleteiben is fellelhetők a Cserpes termékek.)



Ebből mindig sikerült habot vernem, és olyan íze van, amilyenre vágyom, ha tejszínt akarok enni. (Az ír tejszínhez viszonyítva is megállja a helyét.) A habverésnek különösebb trükkje nincs, ám érdemes megjegyezni, hogy friss tejszínnel ne próbálkozzunk, azt minimum 12 órára, de inkább egy napra tegyük hűtőbe! Szobahőmérsékleten a boltit sem lehet felverni. A habtejszín fehérjéi 60 fok körüli hőmérsékleten kicsapódnak.

Megjegyzés:

1. Ezt a posztot köszönöm [Farkasnak](#), aki a sírás hatásán hívott fel, hogy mit csináljon. Nagyon fontos eseményre készült, és próbált habot verni hideg tejszínből, aztán habfixálóval az útmutató szerint, habfixálóval az útmutatótól eltérően, az eredmény ugyanaz volt. Nem verődött fel. Végül arra jutottunk, hogy adjon még egy esélyt, a legegyszerűbb, zacskós tejszínnel, habfixáló nélkül. Sikerült:) Én meg végre rászántam magam a bejegyzés megírására.

2. A hasznos tudnivalókat köszönöm Horváth Miklósnak, a [Cserpes](#) üzemigazgatójának. Miután interneten nem találtam meg mindent, amit tudni szerettem volna, felhívtam a sajtóműhelyt, ők meg nagyon kedvesen segítettek, azaz válaszoltak a felvetődött kérdésekre.

3. Végül köszönöm a [Gourmandnetnek](#) és a [Magyar Asztalnak](#), ahol szintén érdekes dolgokat találtam.

A tejszínhabos fotót valahol neten találtam, de nem mentettem el a linket...

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [19:45](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

csütörtök, június 18

[Az ír szél és a tejszín](#)



[Írországgal](#) kapcsolatban két dologról nem olvastam sehol: a szélről és a tejszínről.

Az előbbi viharos jellegű volt végig, néha annál is erősebb. Eltántorítani ugyan nem tudott semmitől, de alaposan megnehezítette a dolgunkat. Az egy dolog, hogy állandóan rajtunk volt az összes ruhánk, és úgy

néztünk ki, mint valami Michelin-babák, de többször meg kellett kapaszkodnunk, hogy le ne fújjon a sziklák tetejéről. A nap két napig sütött, akkor, amikor a legfontosabb volt. Utána nem láttuk hazaindulásig. Szerencsére időben megtudtuk, hogy az írek az esőre nedves áldásként tekintenek – így egészen elviselhető lett:) Aztán az is kiderült, hogy az írek is be tudnak sokallni a nedves áldástól is, a gazdák mindenütt panaszkodtak, hogy elmossa a rengeteg eső a termést. Állítólag máskor novemberben szokott olyan idő lenni, mint idén, május elején volt.



A másik, amiről szerintem méltatlanul nem tesznek említést: a tejszín. Jó néhány éve nem ettem tejszínt önmagában. Süteményekről is lekapartam, hiszen annak, amivel általában találkozni lehet tejszín néven, köze nincs a tej színéhez, javához. Először Írországban is elborzadtam a tejszíntől, aztán megéreztem az illatát, és felidéződtek a gyerekkori emlékek, ízek. Merthogy bárhol voltunk: étteremben vagy fogadóban, Dublinban vagy ici-pici falvakban, a tejszín minősége nem változott. Fenséges volt. Cukrozatlanul, nem teljesen felfelve kínálták sütemények, kávé, forró csokoládé mellé. Ha bárki arra jár, ne hagyja ki!

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:11](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

hétfő, június 15

Férfiak az életemből, és a serpenyős meggyes

Nincs olyan kolleganőm, akivel kedvemre csacsoghatnék a különböző receptekről. Az a három ember, akivel munkailag leginkább össze vagyunk kötve, férfiak. [Beb](#) ugyan nő, de őt nem érdekli a konyha. Fél éve különben is csak fogyókúrázik, igaz, az abonettet sajtlapocskával olyan élvezettel tudja megenni félholtan az éhségtől, hogy nézni is öröm:)



A három fiút három csoportra lehet osztani - főzés szempontjából:

1. [Gabesz](#), aki kenyeret süt. Horvátországból olívaolajat, Szabadkáról melaszos cukrot hoz nekem. Az apósáék boráról és pálinkájáról csak mesél, biztosan finom. Piacra a Hunyadi térre jár, de sokkal később, mint én, ezért nem szoktunk találkozni.

2. Attila nagyon ritkán főz, és nem nagyon beszél róla. Rendszeres felhív munkába jövet, hogy mit hozzon a boltból. Az apósáék pálinkája mindig elfogy, mielőtt beérne a szerkesztőségbe – már a pálinka -, állítólag nagyon finom. Piaci szokásairól nem nagyon számol be, attól tartok, nem szokása piacon vásárolni.

3. [Joe bácsi](#) rendszeresen főz, vele lehet recepteket cserélni. A nagyobb bevásárlóközpontokat rendszeresen látogatja, és bármit megvásárol, amire megkérem: olívaolajat, süteményformát, jégcukrot, csokoládét. Az apósa pálinkájából az utolsó három decit is elhozza otthonról: Írországból életet mentett, amikor fél nap után bőrig ázva beültünk az autóba. Piacra is jár, leginkább az Újpestire, az van a legközelebb.

Tehát a receptcsere szempontjából Joe bácsi a legmegbízhatóbb partner. Érdekli is, szeret is főzni, sőt, főz is és még beszél is róla. Figyelemmel kíséri a különböző tévécsatornák főzőműsorait, beszámol róluk. Ha lát valami finomat, megosztja velem. És recepteket szállít, ha kérem.

Tőle származik a meggyes lepény receptje is. Elkészíteni nagyon egyszerű, gyors, finom. Azt nem értem, hogy egy nagyobb méretű serpenyőben hogyan tudja egyből megfordítani, anélkül, hogy összetörne. Lehet, hogy kevesebb meggyet tesz bele. Mindegy, legközelebb apróbb lepénykéket készítek, akkor is, ha macerásabb, és hosszabb ideig tart. Langyosan és hidegen is finom, ha meg váratlanul jelentkezik be vendégek, ideális.



Hozzávalók:

két tojás szétválasztva
két evőkanál porcukor + egy kevés a tetejére
két evőkanál cukor
két deci tejföl
fél csomag sütőpor
15 dkg liszt
fél kg meggy
kevés vaj a sütéshez

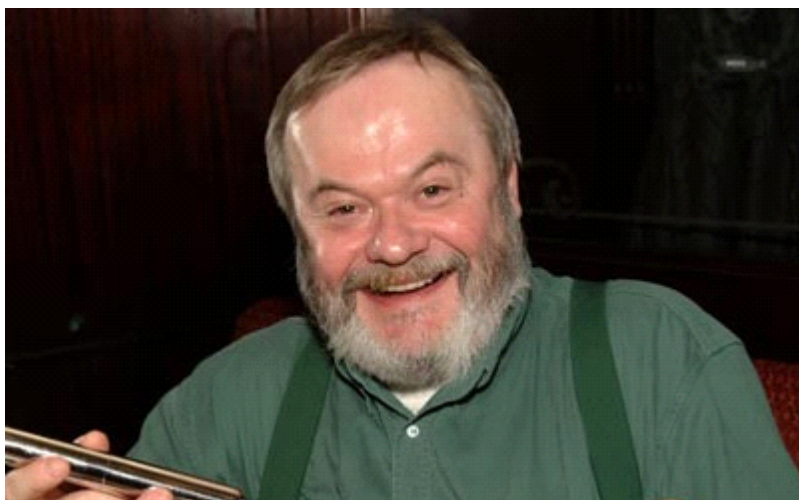
A tojássárgáját összedolgozom két evőkanál cukorral, a tejföllel, a sütőporral és a liszttel. Belekeverem a két evőkanál porcukorral felvert tojásfehérjéket. Egy serpenyőben kevés vajat felforrósítok, beleöntöm a masszát (én három részben sütöttem meg egy kisebb serpenyőben), és a tüzet azonnal takarékra veszem. Megszórom a tetejét kimagozott meggyel, és tíz percig sütöm a legalacsonyabb lángon. Tíz perc után óvatosan megfordítom, és újabb tíz percig sütöm.

Amikor langyos, megszórom porcukorral, és tálalom.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:47](#) 
CÍMKÉK: [DESSZERT](#)

szombat, június 13

Rajongóknak kötelező: Váncsa István 60 éves



Az e heti [ÉS](#) különszámmal köszönti a 60 éves Váncsát. Tizenhat oldalnyi Váncsa István pluszba! Vélemény, kritika, interjú, helyreigazítás, mind-mind Váncsa tollából. A válogatásban természetesen helyet kapnak konyhaművészettel foglalkozó írások is.

Mi tegnap óta olvassuk és röhögünk. Nagyon. Tiszta szívből. Úgy, hogy kicsordul a könnyünk. Egymásnak olvasunk fel részleteket, csapkodjuk a térdünket, és kiabáljuk, hogy ez nagyon jó!

Aki szereti Váncsát vagy szeret nagyonkat nevetni szívből, szaladjon el a legközelebbi újságosig. Megéri, mindenki meglássa:)

Isten éltesse Váncsa Istvánt még jó sokáig!

"A lazac, ugyebár, a halak (egyik) királya, de mindenképp királyi fenség, egy lazacszelet roston, pláné kellőképp szervírozva, megintcsak nagy kaja. Roston sült lazacot a tíz kocsmából több helyen is kínáltak.

De mindenütt serpenyőben sütötték.

A probléma itt már nyelvszociológiai természetű.

Gyakorlatilag arról van szó, hogy a magyar nyelvben a jel és a jelölt viszonya a végletekig fellazult, a szavak függetlenedtek a mögöttük álló realitástól, magyarán vagy van értelmük, vagy nincs.

A "roston" szó a magyar gasztronómiában úgyszólván

semmit nem jelent."

Részlet a *Bérivó Pannóniában* című riportból

A képet [itt](#) találtam, köszönöm!

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:55](#) 
CÍMKÉK: [HOL VOLT...](#)

szerda, június 10

[Kakaós ökörfarok – csellel, furmánnal](#)



Valamikor áprilisban mentettem el
piszkozatként a következő bejegyzés... Akkor
elmaradt a közzététel, közben meg nyár lett. És hát az

nem egy könnyű, nyári étel. Viszont nagyon finom, kár lenne veszni hagyni:)

Mikor barátaink előtt Krmppl megkérdezte, hogy tettem-e csokit az ökörfarokhoz, mindenki azt hitte, hogy viccel. Pedig nem, csak a kérdést már kellő könnyedséggel tudta feltenni, ugyanis előtte megfelelő ideig puhítottam, felkészítettem erre az ebédre.

Amit tényleg hosszú alkudozás előzött meg. Az egész ott kezdődött, hogy meglepett egy [csokoládés könyvvel](#). Gyönyörű fotók, ínycsiklandó receptek: bonbonok, sütemények, krémek. És sós ételek. Engem az utóbbiak izgattak leginkább, de tudtam, ezzel nem rukkolhatok elő csak úgy, a semmiből. Mondogatnom kell, hogy mire készülök. Emlékeztetnem kell Krmppl-t, hogy most már hamarosan elkészítem. És közben időt kell hagynom, hogy megeméssze. Ez hirtelen nem megy, sokként érné, és még az is elképzelhető, hogy meg sem kóstolja.

Végül kompromisszum született, kicsit alakígtattam rajta. A recept szerint a mártásba kell egy kis csokoládé is, azt kihagytam. A kakaót pedig csak akkor vallottam be, amikor megkóstolta, és láttam rajta, hogy ízlik. Addig csak nyugodt lelkiismerettel bizonygattam, hogy csokoládét nem tettem bele:)



Hozzávalók:

1 kg ökörfarok

egy kis darab zellergumo
egy hagyma
egy sárgarépa
egy gerezd fokhagyma
egy üveg vörösbor
egy marék kakukkfű, egy ágacska rozmaring
két evőkanál kakaópor (jó minőségű, minél sötétebb)
olívaolaj
só

A zöldségeket megpucolom, a hússal együtt egy tálba teszem, felöntöm a borral és egy nappig hűtőben pácolom. A húst kiveszem, megtörölgetem, a kakaóba megforgatom, és forró olajban kisütöm. Közben a zöldségeket a páclével főni teszem, beleteszem a kakaós húst, felöntöm egy kevés vízzel, sózom, és puhára főzöm. A végén a húst kiveszem, kicsontozom. A mártáshoz a zöldségeket leturmixoltam a főzőlével.

Rizzsel tálalom, másnap bulgurral is finom volt.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [12:17](#) 
CÍMKÉK: [HÚSOS](#)

kedd, június 9

[Meggyes-túrós pite](#)



Ha Hajdúböszörmény, akkor valamilyen túrós sütemény. Mivel oda mindig rohanunk, legtöbbször még melegen csomagolom el a frissen sült édességet, ott meg nincs idő a fotózásra sem, mert mire a csomagtartótól eljutok az asztalig, már alig van a dobozban valami. Ezért elég sok desszert lemaradt a fotózásról, nem került fel a Paszulyra, pedig csinos gyűjteményem lehetne már túrós süteményekből.

Most szombaton azonban kiadtam parancsba, hogy nem lehet hozzányúlni a pitéhez mindaddig, míg el nem készülnek a fotók. Kicsit zsörtölődött mindenki, de végül kibírták azt az öt percet, majd utána tűnt el szempillantás alatt az utolsó morzsáig. Ennek a társaságnak érdemes sütni:)

A recept a [La cucina](#) tavaly júliusi számából származik.



Hozzávalók:

a tésztához:

egy tojás

25 dkg liszt

17,5 dkg hideg vaj

5 dkg cukor

A vajat elmorzsolom a cukorral összekevert liszttel, beleteszem a tojást, és jól összedolgozom. Fél órára beteszem a hűtőbe.

a töltelékhez:

egy tojás

fél kg tehéntúró

1,5 dl tejföl

15 dkg cukor

egy evőkanál vaníliás cukor

egy csipetnyi só

30-40 dkg kimagozott, lecsöpögtetett meggy

A túró és a tejfölt jól összedolgozom, majd hozzákeverem a meggyen kívül az összes hozzávalót.

A hideg tésztát egy hőálló formába belesimítom, villával megszurkálom, és előmelegített sütőben 15 percig sütöm. A forró tésztába beleöntöm a tölteléket, megszórom a meggyel, és további fél óra alatt készre sütöm.

Hidegen szeletelem.

csütörtök, június 4

[Lazactorony](#)



MindennapiManna

Sejtettem, hogy az idei év nem lesz egyszerű. Hogy bizonyos tekintetben a nagy változások éve lesz. Hogy zsúfolt lesz, és néha választani kell, és nem biztos, hogy az a jobb, ami minden szempontból annak néz ki.

Ezekre készültem az év eleje óta, kértem, hogy a számomra fontos dolgok ne maradjanak ki. Igyekeztem felkészíteni magam a sok ismeretlenre,

arra, hogy bármi történik, abban lássam a jót, de legalábbis ne dühöngjek miatta, tudjam elfogadni. Mert az már kiderült, hogy ha pillanatnyilag nem is látom értelmét valaminek, sőt, határozottan úgy érzem, hogy teljesen fölösleges, később mindig bebizonyosodik, hogy az nekem úgy volt jó.

Elméletben már nagyon jó vagyok, a gyakorlat azonban sokszor megmutatta, hogy bizony, van még hová fejlődnöm. Nem mindig tudok azonnal váltani, amikor a jól eltervezett, régóta áhított, éppen megvalósulni látszó dolgok helyébe kerül valami, ami keresztülhúzza minden számításunkat. Amikor történik valami, ami igazán nem hiányzott, hiszen éppen minden rendben volt körülöttünk, és úgy gondoltuk, kicsit hátra lehet dőlni a karosszékben vagy lehet munkálkodni a beérni látszó dolgokon.

Sűrű volt az idei év eddig is, sokat utaztam, és közben itthon sem unatkoztunk.



A Paszuly pihentetésének azonban nem csak ez az oka. Körülbelül három hónapja elkezdtem nem kívánni az ételeket. (Hamar leszögezem, nem várok gyereket, ez is a változásokhoz tartozik, csak megszokni nehéz.) Eleinte csak furcsa volt, próbálgattam minden módszert. Ettem mindent, nem ízlett különösebben, örömet nagyon ritkán okozott. Próbáltam olyanokat főzni, amiről úgy tűnt, megkívántam: nem ízlett. Arra

gondoltam, meguntam a főzést, bár a konyhában szerettem tevékenykedni, de ha más főztjét kóstoltam, az sem volt a kedvemre, míg a főzésben továbbra is örömet leltem, és láttam a reakciókon, hogy a végeredménnyel is elégedettek. Csak nekem nem volt jó. Az volt az érzésem, hogy teljesen fölöslegesen nyelek le bármit, az engem nem táplál, az nekem nem jó. De akkor mi lesz? Fényevő soha nem akartam lenni:) A leginkább attól riadtam meg, hogy ezentúl nem lesz szükségem az evésre.

Fura állapot, mert közben éhséget éreztem, és hát a tudat is ott volt, hogy enni kell. Egy idő után az világossá vált, hogy lényegesen kevesebb ételt kívánok. Ez megnyugtató, az evésről mégsem kell teljesen lemondanom. Segített a cseresznye is, számomra ez a gyümölcsök gyümölcse. Most az van, hogy délelőttönként megeszem fél-egy kiló cseresznyét. Kora délután eszem egy kevés korianderes-paradicsomos tésztát, és ezzel nagyjából másnapig el is vagyok. Ha valamilyen süteményt sütöttem, abból egy-két szeletet eszem még, és ezzel már túlettem magam. A dolog működni látszik, most például a zöldborsó is nagyon jól esett, tehát ha lassan is, talán bővül a paletta. Néha pedig kedvem támad egy kis salátára is...

Ilyen körülmények között nem nagyon lehetett blogot írni, hiszen ha én nem kívántam semmit, arról nem is tudtam írni. Talán majd beszámolok az elmúlt időszak konyhai teljesítményéről, hiszen fotók készültek, és a fejemben is vannak félig megírt történetek.



Például Írországról, ahol szintén nagyon sűrű egy hetet töltöttem, volt olyan nap, hogy arra sem jutott idő, hogy megálljunk valahol enni. Boltban vásároltunk, és útközben ettünk. Az a néhány vacsora azonban mindenképpen megér egy bejegyzést, mert ha akkora örömet nem is leltem bennük, látványilag mindenképpen gyönyörűek voltak a felszolgált ételek.

Ehhez a lazactoronyhoz nem kell különösebb recept, egyszerűen gyönyörű volt Westportban, és itthon nagyjából reprodukáltam a látványt. Mivel nem én ettem, nem volt lehetőség hosszasan elemezgetni, hogy a lazacszeleteket milyen lepénnyel kínálták. Én az amerikai palacsinta sós változatát sütöttem meg, passzolt hozzá. A lazacot Írországból hoztam – azt mondták e nélkül nem lehet hazajönni:) Ez füstölt volt, de szerintem nagyon finom lenne [gravlax](#)-szal is. Mutató előétel, de szabadnapokon reggelire is kényeztethetjük magunkat vele, vagy vacsorára is kínálhatjuk egy pohár fehér borral, esetleg pezsgővel.



Hozzávalók:

az amerikai palacsintához:

2 evőkanál olvasztott vaj
225 g finomliszt
2 púpos teáskanál sütőpor
1 csipet só
3 dl zsíros tej
2 tojás
kevés vaj a sütéshez

A lisztet, a sütőport és a sót összekeverem egy tálba, hozzáadom a vajjal és tejjel elkevert tojást és a kettőt jól összedolgozom.

A forró serpenyőbe kevés vajat teszek, és erre egy nagyon kevés masszát. Elterül magától, kb. hat centi átmérőjű korongok lesznek. Amikor a teteje hólyagosodni kezd, egy lapáttal óvatosan alányúlok, és megfordítom. (két személyre elég fél adagot sütni!)

a toronyhoz:

néhány lazacszelet
egy kevés rukkola
egy evőkanál olívaolaj
egy evőkanál citromlé

A palacsintát és a lazacszeleteket felváltva lerakom, a tetejére teszem a rukkolát, megöntözöm a citromlével összekevert olajjal és tálalom.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [11:49](#) 
CÍMKÉK: [SALÁTA](#)

szombat, május 30

[VKF!XXV - Megbolondított
krumpliasszonykák](#)



Amikor [Cukroskata](#) kiírta ezt a [fordulót](#), a Paszuly már pihengetett. Gondoltam, hogy ezen nekem „hivatalból” is indulnom kellene, de nem akartam rossz perceket okozni magamnak, ezért nem fogadkoztam, hogy majd most. (A Paszuly pihenéséről íródik valami a fejemben, talán fel is teszem, egy kicsit már hiányzik a blogolás.)

Csütörtök este az immár felszabadult Krmppl meglátta, hogy krumplis forduló következik, s miközben mondtam neki, hogy nem tudom, ha indulok ezen, csillogó szemmel megkérdezte, hogy akkor végre elkészítem a krumpliasszonykákat?!

Namármost:

1. fogalmam nem volt, miről beszél, eddig soha nem emlegette az asszonykákat
2. annyira nagy öröm volt a hangjában, hogy tudtam, ezt nem lehet visszautasítani

Krmppl mindezt láthatta a tekintetemben, és azonnal a kezembe nyomta a [könyvet](#). Ami újabb löket volt, hiszen Kaminert szeretem, a receptek még sohasem okoztak csalódást. A krumpliasszonykák pedig olyan kedvesen hangzanak, hogy égi jelnek tekintettem, és íme, pamparam, elkészült a mű:)

A krumpli a fehérorosz konyha alapja. Kaminer szerint kissé egyhangúnak és unalmasnak tűnhet a belorusz konyha, mert kizárólag krumplis ételeket vonultat fel. Pedig a krumpli elterjesztése annak idején nem volt egyszerű, az emberek rágták a megszokott répájukat, és gyanúsan méregették Nagy Péter cárt, aki mindent elkövetett, hogy elterjessze az új élelmiszer növényt. Végül cselhez folyamodott. Fölállított néhány táblát az első krumpliföldeken, amelyeken halálbüntetéssel fenyegették a tolvajokat. Másnapra egy szem krumpli sem maradt a földeken.

Az eredeti receptben semmilyen fűszer nem szerepel. Végül a húst bolondítottam meg kínai ötfűszer keverékkel – az asszonykák nem ellenkeztek, sőt: jót tett nekik, bár a kissé spártainak tűnő belorusz jellegüket azáltal elvesztették.



Muffin formában sütöttem, kicsit macerás, de megéri a pepecselést. Az adagok négy személyre szólnak, én kettőnknek fél adagot készítettem apróbb változtatásokkal. Mivel én mostanában nem nagyon tudom, mit szeretnék enni, a hús nem jut eszembe, a koriander meg mindig, magamnak zöldborsós, korianderes aszalt paradicsommal rétegeztem.

Hozzávalók:

az alaphoz:

egy kiló krumpli

két tojás

négy evőkanál tej

három evőkanál vaj

só

A krumplikat meghámozom, sós vízben puhára főzöm. Kicsit hűlni hagyom, majd összetöröm, és a vajjal, a tejjel és a tojásokkal alaposan összekeverem, ha szükséges, sózom.

A húsos töltelékhez:

30 dkg darált hús (fele marha, fele disznó volt)

tíz evőkanál víz

nyolc dkg szárított gomba

két hagyma

négy evőkanál olívaolaj

só

két teáskanál kínai ötfűszer keverék

A gombát két órára vízbe áztatom. A hagymát

felaprítom, a gombát vékony csíkokra vágom. Az olívaolajon megdinsztelem a hagymát, majd rádobom a gombát, sózom, és öt evőkanál vízzel párolom egy rövid ideig.

A húst pirítom egy keveset, majd öt evőkanál vízzel párolom. Sózom, és belekeverem a fűszerkeveréket.



A húsmentes töltelékhez:

két maréknyi friss borsó
fél csokor koriander
hat darab szárított paradicsom
három evőkanál olívaolaj
csipetnyi cukor
só

A borsót cukros-sós vízben puhára főzöm. A paradicsomot az olajjal és a korianderrel aprítógépben apróra vágom. (Ha a szárított paradicsom sós, nem kell külön megsózni!)

A tetejére:

két tojás

négy evőkanál tej

só

a formák kikenéséhez puha vaj

Kivajazom a muffinformákat. Az aljára teszek egy evőkanál krumplit, arra jön a hús/borsó, majd a hagymás gomba/korianderes paradicsom és megint krumpli következik. A tetejét leöntöm egy-egy evőkanál tejjel felvert tojással. Előmelegített sütőben 15 perc alatt készre sütöm.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [16:10](#) 

CÍMKÉK: [HÚSMENTES](#) [HÚSOS](#)

hétfő, május 11

[Tandoori kemence otthon?! Avagy
Chicken a lá King sütőben sütvé](#)



Jham Kulvinder Singh, az egyszerűség kedvéért Kuki csodálkozással vegyített nosztalgiával forgathatta a főzőiskola tankönyvét. Nagymama ételei köszöntek vissza a lapokról. Olyanok, amelyeket Indiában közel száz évvel ezelőtt főztek. Trinidad és Tobagón ugyanis megállni látszik az élet, a bevándorló indiaiak konyháját ugyan afrikai és kínai hatások érték, de alapjaiban maradt annak, amit a letelepedéskor magukkal vittek.

Kuki meghallgatta Gábor kérését, és időutazásra hívta a csapatát, hogy elkészítsék a Chicken a la King-et úgy, ahogy a tobagóiak kedvelik. Igazából három csirkés ételt gyúrtak egybe, próbálták rekonstruálni az eredeti ízeket Gábor elmondása szerint, majd az első adagot szénné égették. Ekkor újragondolták az egészet, újabb csirkét rendeltek, kicsit átformálták az általuk nem ismert receptet. Ekkor már majdnem jó volt. Egy kicsit több idő kellett volna a hús pácolására. A harmadik adag tökéletesre sikeredett, minden

összejött, a csirke pedig fenséges volt.

KrmpI szerint mindenképpen. Annyira, hogy ott helyben kikérdezte Kukit arról, hogyan is készült a csirke. Kiderült, hogy tandoori kemencében, de Kuki elmondta azt is, hogyan lehet hasonlót készíteni sütőben.

Én kicsit szkeptikus voltam, ugyanis elképzeltem, hogy a sütő rácsán sült csirke – bármit teszek a sütő aljába, hogy felfogja a lecsöpögő nedveket – füstölni fog. KrmpI lelkesedése viszont olyan nagy volt, hogy ki kellett próbálni.

A következő lépés a tandoori massala beszerzése volt – amiről az összetevők alapján kiderült, hogy nem pont olyan, mint az indiai. (Az, ami onnan érkezik, egy egészen hihetetlen, jellegzetes pirosas-lilás színt kölcsönöz az ételnek. Az itthon kaphatótól legfeljebb narancssárga lesz minden, ha jó sokat használunk a fűszerkeverékből.)

A sütő aljára fóliát tettem. A vízzel teli tepszi nem jó, mert attól túl nagy gőz keletkezik, ami a tandoori kemencében nincs. Távolról nem füstölt annyira, mint gondoltam, bár kétségtelen, a szomszédok is érezhették az illatokat. A combok nálunk két napig pácolódtak – jól tett nekik. A végeredmény nagyon finom lett, KrmpI azóta állítja, hogy jobb volt az eredetinél. Minden esetre a csirkesütés új távlatai nyíltak meg ezennel, érdemes próbálkozni különböző fűszerezéssel, és a csirke olyan ízei bukkannak elő, amiről álmunkban sem gondoltuk, hogy benne lehetnek...

Megjegyzés 1: mivel a kóstolás pillanatáig voltak bennem kétségek, hogy ebből ehető dolog sült ki, a pontos sütési időt nem mértem, de ez úgyis függ a combok nagyságától és a sütőtől. Villával ellenőriztem, hogy mennyire puhák.

Megjegyzés 2: az eredeti képeket nézegetve fedeztem fel, hogy az étteremben a csirkét megszórták korianderrel. Én erről teljesen megfeledkeztem, de legközelebb nem hagyom ki ezt sem.

Megjegyzés 3: a csirkét mindenféle más finomság mellett a [Lucullus BT trinidad- és tobagói vacsoráján](#) ettük. Mindenkit csak biztatni tudok, hogy ha lehetősége van, bátran jelentkezzen a vacsorákra, amiket Gáborék szerveznek. Biztosan felejthetetlen élményben lesz részük. A teljes menüről [itt](#) is lehet olvasni.



Hozzávalók:

csirkecomb – én egész combokból készítettem –
személyenként egy-másfél
kókusztej
tandoori masala
só
friss gyömbér – kb. két hüvelykujjnyi
fokhagyma
kókuszreszelék
egy evőkanál olaj

A gyömbért és a fokhagymát megpucoltam, és apróra vágtam. A megtisztított combokat bedörzsöltem sóval és tandoori masalval. Egy tálba tettem, megszórtam a gyömbérrel és fokhagymával, ráöntöttem a kókusztejet. Hűtőben pácoltam két napig. (Tizenkét órára minimum szüksége van a húsnak, hogy átvegye az ízeket.)

Két nap múlva a sütő aljára fóliát terítettem, és felmelegítettem 300 fokra. A rácsot, ahová a húsokat tettem, bekentem egy nagyon kevés olajjal, hogy a combok ne ragadjanak rá. A húst kivettek a pácléből, szárazra töröltem, és a rácsra fektettem, időnként megforgattam. Körülbelül húsz perc múlva kivettem, beforgattam kókuszreszelékbe, és néhány percre visszatettem.

Bulgurral és a sűrűre főzött páccal tálaltam.

KIFŐZTE: MINDENNAPI MANNA IDŐ [12:05](#) 
CÍMKÉK: [HÚSOS](#)

[Régebbi bejegyzések](#)

Feliratkozás: [Bejegyzések \(Atom\)](#)

A BLOGON TALÁLHATÓ SZÖVEGEIM ÉS FOTÓIM SAJÁT SZELLEMI TERMÉKEK,
EZEK FELHASZNÁLÁSA AZ ÍRÁSOS BELEEGYEZÉSEM NÉLKÜL TILOS.