



sztárkifőzde

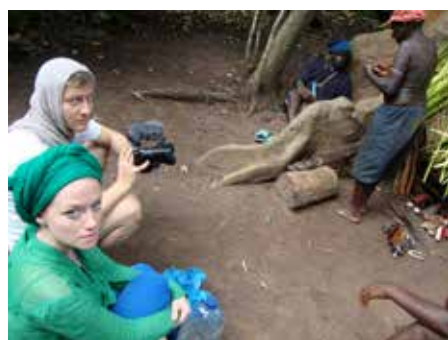
Piton banánlevélen

A fél világot bejárta, fantasztikus kulináris élvezetekben volt része, mégis az egyik legfelejthetlenebb élménye, amikor először evett tojásos nokedlit fejes salátával. Cseke Eszter dokumentumfilmés újságíró a modern konyha híve, a házilag készített magtej a mindennapjai szerves része.



Bejglisütés karácsonykor

– Anyai ágon a falusi, apain pedig a polgári konyha ízeit és szokásait ismertem meg. Imádtam mindkettőt. Van egy történet, ami még a szüleim házassága előtt összekötötte a két családot, a konyhát is érintette. Anyai nagyapám TBC-s lett a II. világháború után, az apai nagyapám kezelte. Azt mondta, elkerülhetetlen a radikális életmódváltás, a zsíros és nehéz ételek helyett sok zöldséget és gyümölcsöt kell ennie. Nagymamám új konyhát vezetett be, nagyapám meggyógyult és később a legidősebb lányuk a doktor úr fiához ment feleségül. Persze könnyű konyha ide vagy oda, ha mamáéknál voltam, hájas tészta és csörögéfánk is került az asztalra – emlékszik Cseke Eszter a kolozsvári gyerekkorra, akinek a Ceausescu-rendszerrel csak néhány emlékképe van. – Sokszor állunk sorba kenyérért, vagy tartanom kellett a sort a nagymamának, de ezt tulajdonképpen élveztem, szóba elegyedhettem az emberekkel. Ha valaki tudott narancsot szerezni, az igazi szenzációnak számított, és csokoládéból is csak az úgynevezett házi csokit kóstoltam nagyon so-



Bisago törzs

káig, mert az igazi luxuscikknek számított – meséli a Prima Primissima- és Pulitzer-díjas, dokumentumfilmés újságíró. A konyhában mindig boldogan tüsténkedett, és egyszer elérkezett a pillanat, amikor a nagymamájával szinkronban almalevest készíthetett. A mámor nem tartott sokáig, mert a nagyapapa közölte, hogy ő ezt a savanyú dolgot nem hajlandó megenni. Eszter lelkesedése mégsem lankadt, édesapja mellett hamarosan megsütötte élete első igazi csirkéjét, azóta pedig nincs megállás.

Tízéves volt, amikor Magyarországra költöztek. Furcsa volt, hogy meg kellett tanulja

„magyar magyarul” az ételek nevét. Hogy a tészta itt süteményt jelent, a paszuly az bab, a murek a sárgarépa, a vinetta pedig padlizsán. – Elmentem egyszer egy barátnőmhöz, a nagymamája tojásos nokedlit csinált fejes salátával. Azt gondoltam, hogy nincs még egy ilyen mennyei étel a világon! Erdélyben nem is hallottunk róla. Édesanyám a modern konyha híve volt, mindig szeretett kísérletezgetni. Időnként édesapám lohasztotta le a kedvét, amikor megjegyezte, hogy ne újítson, úgy jó minden, ahogyan a régiek csinálták – mondja Eszter, aki szintén a modern konyha híve. Mindenevő, de kétéves amerikai tanulmányai alatt rájött, milyen egyszerű főfogást készíteni salátából vagy valamilyen tengeri herkentyűből. Az iskola mellett egy étteremben dolgozott, itt tanulta meg, hogy az igazi paradicsomlevest grízrel kell sűríteni és friss rozmaringgal ízesíteni. Az utazás mindig lételeme volt, amikor a testvérét meglátogatta Thaiföldön, menthetetlenül megszerette az ottani konyhát. A titokzatos fűszereket, az egyedi ízvilágot, az alapanyagok utánozhatatlan frissességét. Miután elkezdte forgatni férjével, S. Takács Andrással az On The Spot című riportfilmsorozatot, ha akarta, ha nem, igencsak különleges „konyhakkal” találkozott. – Bissau Guineában például sült majommájjal kínáltak bennünket, Andris gyorsan a kezébe kapta a kamerát, hogy ő majd forgat, kóstoljam meg nyugodtan. Ijesztően hangzik, de tulajdonképpen jól volt elkészítve. A helyi nőkkal kagylót gyűjtöttem a tengerparton, fantasztikus pörköltet csináltak belőle. Eddig egyszer utasítottam vissza ételt, amikor Pápuán sült pitont tettek elének a banánlevélre. Szerencsére nem sértődött meg a vendéglátónk – mondja Eszter nevetve. A japán konyhát nagyon szereti, de a tengeri uborkás és tengeri sünös szusit többször nem kóstolná meg. Még egy étel van, amit semmi pénzért nem enne meg, az a pacal.

Rengeteget utaznak, Eszternek alig van ideje a konyhára, de arra nagyon odafigyel, hogy mit esznek. Ehhez hozzájárul 22 hónapos kislánya, aki lassan azt eszi, amit ők. – Sok évvel ezelőtt elmentünk Londonba,



Pápu főzés



Szír vacsora a zaatari menekülttáborban

Gordon Ramsay éttermébe, steaket ettünk. Másnap úgy éreztem, mintha kőszikla lenne a gyomromban. Azóta nem eszem húst, nem kívánom. De nem vagyok vegetáriánus, mert a tengeri herkentyűket és a halakat bármilyen formában megeszem. Gyak-

ran csinálom magtejet, esténként beáztatok vízbe mandulát, kesudiót vagy tökmagot, másnap reggel összeturmixolom, magkendőn átszűröm és kész is van. Nyers sütitet is készítek, datolyát, kakaót és különböző magokat keverek össze, nagyon szeretjük

– avat be Eszter egy-két különlegességbe. Cukrot minimálisan használ, de időnként hagyományos süteményt is süt. – A múltkor kaptunk egy csomó friss körtét, pitét sütöttem belőle. Ha már érkezett, csak nem hagyom veszendőbe. BICZÓ HENRIETT

Zakuszka 1 2 3

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 3 óra ■ 1 adag: 150 kcal

HOZZÁVALÓK:

■ 5 kg padlizsán ■ 5 kg vegyes paprika (kápia és pritamin) ■ 50 dkg hagyma

■ 5 dl olaj ■ 5 dl paradicsomlé ■ só ■ egész bors (a darált megavasodik)

■ 4-5 babérlevél ■ 1 kávéskanál cukor

Megsütjük a padlizsánokat, meghámozzuk és pépesre passzírozzuk. A hagymát és a paprikákat ledaráljuk, először a hagymát pároljuk üvegesre bő olajon, majd hozzáadjuk a darált paprikát, ezt masszává keverjük. Utána jöhet a padlizsán, a fűszerek, majd a paradicsomlé. Jól összefőzzük. Igazából nyílt lángon vagy parázson kellene megsütötni a padlizsánt, de annyira, hogy fekete legyen kívülről. Ha nem oldható meg, süssük sütőben, fontos, hogy a belseje krémes legyen. Nem csak a padlizsánt, de a paprikát is érdemes grillezni, a füstös íz miatt. Amikor üvegekbe rakjuk, mindegyik tetejére 1 evőkanál olajat kell önteni, úgy lezárni, majd száraz dunsztba tenni.

