

**Sky:**

Ha már Fay levest kíván, akkor jöjjön egy igazi különlegesség, és a sztori sem piskóta hozzá!

**Goran:**

Bambuszrügyleves

Rá kellett jönnöm, hogy most már semmi nincs kőbe vésve, ha főzni akarok. Kettő korlátja lesz a receptjeimnek. Az egyik a pénz, a másik meg az az alapanyag, amit be tudok szerezni. Nem pénzen beszerzésre gondoltam.

De a kedves olvasó ne hogy azt gondolja, hogy lopni, csalni, vagy rabolni kell az alapanyagokat. Ó, van itt egy klassz kialakult rendszer, a "FOOD BANK" (ÉLELMISZER BANK) ami még talán törvénybe is van iktatva. Ingyen élelmiszerosztás.

Tudjátok, az áruházak a lejárató idő határán be szokták vonni azokat az ételeket, nyersanyagokat, amelyek tartósságuk határán vannak. A "FOOD BANK"-ban kapsz tejet, vaját, és minden mást, ha épp van. De kenyeret és zöldségfélét is. Különböző konzerveket, amelyekbe azt se biztos, tudod, mi van, mégis ehető. Az is lehet, hogy elgondolkodsz, ezt mégis hogyan készítem el.

De térjünk a nap különlegességére.

Az az igazság, hogy mivel lehetett, a legnagyobb, nekem ismeretlen tartalmú konzervet választottam. Kínai

felirat volt rajta, és mivel kínaiul a köszönöm és a szia szavaknál többet nem tudok, így maradt az ismeretlen felfedezés lehetősége nekem. Jó, akkor még nem tudtam, hogy kisbetűvel angolul is rajta lehet, de mivel siettem, nem is kerestem. Majd lesz meglepetés vacsorára. Annyira meglepetés, hogy még én is meg fogok lepődni. A többiek, akik estére jönnek vacsorára, biztos éhesek lesznek, és igyekszek valamit alkotni.

Otthon a konzervet jobban megnézve megállapítottam, hogy bambuszrügy van benne. Remélem, nem állati eledel. Nem láttam rajta olyan feliratot, hogy animal food.... akkor remek, kezdem is a főzést. Szétekintek a konyhában, és már össze is állt a képlet.

### Bambuszrügyleves

Hozzávalók: 10 bambuszrügy, de ha több vagy kevesebb, nem számít. 1 fej hagyma, 2 tuna konzerv, 1 kiskanál só, 1 kiskanál zsír, 1 evőkanál liszt.

Elkészítése:

Megpirítom zsíron az apróra vágott hagymát, majd azt egy kanál liszttel megszórom, amit rövid ideig pirítok, majd felöntöm 2 liter vízzel. Ide belerakom a bambuszrügyeket és a tuna konzervek tartalmát. Ezt egy órán keresztül főzöm, és közben ízlés szerint sózom. Mikor kész lett, azt állapítottam meg, hogy ez a mesebeli kőlevesnek a nyomába se léphet. Íze, a só miatt, a mosogatólénél egy fokkal jobb lehetett. Nálam a kő a bambuszrüggyel volt egyenértékű, de sebjaj, az éhes vendégeknek egy jó image teremtéssel minden meg fog felelni. Főleg akkor, ha én is eszek velük. Mindenesetre

azért a terítésnél tettem ki kenyeret és zsírt az asztalra, hogy második fogásként az egyszerű zsíroskenyérrel biztos jóllakjunk. Mivel azt mondtam, hogy speciális kínai recept szerint készített bambuszrügy leves van az asztalon, amit Ching császár udvari szakácsa jegyzeteiből próbáltam a fantáziámmal megidézni, így mindenki érdeklődéssel, és egyfajta újnak a megtapasztalásával kezdett enni. Arra már nem emlékszem, mennyi bambuszrügyet ettünk meg, de azóta mindig kérdezik, mikor csinálom megint. Erre azt felelem, ha kapok ingyen bambuszrügyet, bármikor.

### **Sky:**

Egy írótól ez a minimum, hogy ilyen fantáziadús magyarázattal szolgál a legegyszerűbb dologra is. Persze, jobban belegondolva, szükség is volt rá! De hogy Ching császár! Le a kalappal előtted, Goran!

Amikor először jártam ezen a féltekén, majd' szétröhögtem magam a közértekben, ahol a szerencsétlen alkalmazottak mikulás sapkában voltak kénytelenek dolgozni. "Igazi" mikulást viszont még nem láttam, de bele tudom magam képzelni egy afrikai mikulás helyébe. Ma reggel, az első kávé után, de még a második előtt, meg is született a kis alkotásom erről. Lehet, hogy meg kellett volna innom először a második kávémat is??? Vagy jobban jártam volna, ha megkérem Gorant, írjon egy verset az afrikai mikulásról?

## *Afrikai Mikulás*

Harminckét fok idebent, negyven odakint,  
Mikulás sapka a fejemen, röhögve bólínt.  
Miközben én izzadok s hátamon csorog a víz,  
Rövidgatyás kiskölykök kántálják nevemet így:  
Mikulás, Mikulás, mutasd magadat,  
Szép piros ruhádat, hatalmas hasadat!  
Nyisd ki a zsákod, mutasd, mi van benne!  
Hé, ez a vacak könyv egy ajándék lenne?  
Én telefont kértem, okosat, szól az egyik durcán,  
Én meg Nike cipőt, replikáz a másik, könnyekkel az  
arcán.  
Ez egy Barbie ruha neked? Vacak kínai,  
Semmi Versace? Üvölt a harmadik.  
Szégyen a futás, de hasznos,  
Kapom is a holmim,  
Meg sem állok a mosdóig,  
Hol arcom végre lemosódik.  
Vagyok megint, aki vagyok,  
Szakáll és sapka nélkül,  
Kapkodom a lábam  
Szinte már ész nélkül.  
Egyszer jussak haza!  
Így szól az imám.  
Nincs az a pénz, hogy legyek valaha  
Még egyszer Mikulás a' la Afrika!

Kinek a Mikulás jelmez, kinek a narancsos kacsasült nehezíti meg időnként az életét. Ez utóbbival Moncsi próbált megbirkózni.

### **Moncsi:**

A narancsos kacsasült legendája és átverése 😊

A 2010-es évek elején történt meg velem ez az eset, amikor is fiatal felnőttként elkerültem itthonról, és az élettársamhoz költöztem. Egyik este beszélgettünk, hogy mi legyen a másnapi ebéd mire jön. Narancsos kacska, mondta akkor lelkem másik fele. Pont jó, mert előtte való nap a Tescoban vettünk kacsát, amire az volt ráírva, hogy belsőségek nélkül. Hát akkor kacsasírt nem csinállok, se májat, de legalább eszünk kacsát.

Ki is vettem kiolvadni, nem is volt gond vele. Csak annyi, hogy a konyhában lejjebb csavartam a fűtést, mert nem tartózkodtunk ott olyan gyakran, hogy pokol legyen, meg 1,5 szobás lakásról volt szó, kicsi konyhával. De olyan picivel, hogy egy bement, kettőnek ki kellett jönnie. Nekünk akkor éppen megfelelt.

Mivel nem állítottam csak alapra a fűtést, így a kacska nem igen akart nekem reggelre kiolvadni. Semmi pánik, szakács vagy, megoldod. Persze, erre én elmentem vásárolni. Jól megoldottam a dolgot, nem igaz?

Vettem narancsot, fokhagymát, mindent, ami kellhet, fűszert és burgonyát. De ha már ott vagyok, találjam ki, milyen köretet adjak melléje? Persze tepsibe rakok burgonyát, de ha kevés, akkor mit együnk még hozzá?

Előrelátó voltam, mondhatom. Fokhagymás burgonyapüré pont megfelelő lenne. Hát, irány a kassza!

A vaj és a 12 liter tej otthon várt rám. Nem aprózzuk el a dolgokat, a kalcium kell a csontoknak.

Ilyenkor szokták mondani, hogy mielőtt elmész, nézz körül, mert a krumpli a kamrába csücsült a tejekkel együtt. A vaj meg a hűtőből lesett ki. Elfelejtettem, hogy vasárnap akartam csinálni krumplipürét, csak mivel mentünk haza a családhoz hétvégére, így ez elmaradt. December eleje volt. És ha december akkor ünnepek és ünnepi ételek kipróbálása. Ezért is esett az első és egyben utolsó narancsos kacsámra a választása. Nem lett rossz, de majd megtudjátok.

Így bevásárlás után hazaérve, és párszor elmondva magam mindennek, kiolvadt a kacska is. Hurrá, elkezdhetünk főzni. Igen ám, de át kell nézni normálisan a kacsát. Sikerült is, kitollászkodtam. Mármost nem magamat, hanem a kacsámat. Mivel egybe szerettem volna megsütni, így nem is játszottam a szétszedésével. Szarvashiba volt. Ugyanis, amikor megsült, találtam benne egy Kinder meglepetést. Bár a csomagon fel volt tüntetve, hogy a belsőségek nincsenek benne, de mégis benne voltak. A hár, a máj, a szíve és zúza, becsomagolva. Fájó szívvel, de kidobtam. Viszont a kacska nagyon finomra sikerült ennek ellenére. Hogy miért volt akkor ez az utolsó, és egyben első narancsos kacsám? Azért, mert én nem igazán csípem az édeskés húsokat, meg a másik, hogy szeretek kísérletezni. Így viszont a kacska a hozzá készült édeskés burgonyával

kiváló volt, de a fokhagymás krumplipüré is.  
Na, lássuk akkor a receptet.

Narancsos kacsa

*Hozzávalók:*

1 közepes kacsa

2+1 db narancs

5-6 közepes burgonya

só

bors

cukor (karamellizáláshoz, ha szükséges)

rozmaryng

alaplé, vagy kacsaszír

*Elkészítése:*

A kacsát megmossuk és kettévágjuk a hasánál, hogy ki lehessen teríteni, és ne úgy járj, mint én. Ha megmostuk, és hasánál kettévágtuk, az esetleges toklászatot kiszedjük. Utána sózzuk és borsozzuk, és így állni hagyjuk. Közben a két darab narancsot karikára felszeleteljük, és ha savanykás, akkor kis cukron karamellizáljuk őket. A plusz egy narancsnak a levét kifacsarjuk, és a karamellizált narancsokhoz hozzáöntjük. Az 5-6 nagyobb szem burgonyát mossuk, tisztítjuk, és negyedekbe vágjuk. Ha ez megvan, és ha van kacsaszír, akkor azzal kikenjük a tepsit, és rápakoljuk a negyedekre vágott burgonyát. Arra mehet rá a kacsa, a kacsára mehetnek a narancskarikák, és ha van friss rozmaryngágacsok, akkor az is, ha nincs, szárított rozmarynggal szórjuk meg. Ez finom ízt ad a

kacsahúsnek. Alufóliával fedjük le, és 180 fokos sütőben 35-40 percig pároljuk. Első 15 perc után meg lehet nézni, hogy a kacsánk engedett-e elég levet, amivel majd meg tudjuk locsolni a húst, ha nem, öntsünk hozzá kb. 1 deci alaplevet. 40 perc után le lehet venni róla az alufóliát, és 200 fokon, kb. 15-20 percig süssük, hogy szép barna legyen, és öntözzük a levével, hogy a hús ne száradjon ki.

Fokhagymás burgonyapüré

0,5 kg burgonya

tej

vaj

fokhagyma

só

Szerintem, ide nem kell leírnom, hogyan is kell burgonyapürét készíteni. De egy jó tanácsot azért adnék hozzá, a vaját előtte vegyük ki legalább 30 perccel a hűtőből, hogy nehogy úgy járjatok, mint szőkeségem. Hogy a vaj is megfagyott a hűtőben, így be kellett tennem egy kicsit a mikroba. Ott meg szétolvadt. Ezt is csak én tudom megoldani így.

**Fay:**

A december egy nagyon fura időszak a legtöbb ember életében. Beszélünk az elfogadásról, közben meg idegbetegekké válunk az ünnepekkel járó megfelelési kényszer miatt. Viszont, legalább előre megvan a



tökéletes ajándék: mindenkinek beutaló az idegosztályra! Édesanyámnak a karácsonyra való készülődés miatt, az én idegeimet a vizsgák cincálják, édesapámét meg sajnós, mi... Még jó, hogy csak hárman vagyunk, mert ez már így is húzós! Édesanyám szerencsére lassacskán rájött, hogy ezzel a sok mérgelődéssel, és a folyamatos megfelelési kényszerrel pont az ellenkezőjét éri el, mint amit szeretne. Mit számít, ha megrepedt a bejgli, vagy éppen a kalács teteje, ha a kókuszkočka bevonata nem tökéletes, ha az éppen kigondolt új karácsonyi meglepetés főétel nem lett teljesen olyan, mint ahogy azt ő elgondolta? Az a fontos, hogy tudjuk, nekünk készítette, ránk gondolt közben, és a mi elismerésünkre vágyik.

A kajára visszatérve, ha tél, akkor nekem megjött a császármorzsa szezon! Az elkészítés oly nemes feladatát természetesen, nagylelkűen minden alkalommal átengedem édesapámnak, hogy ő se érezze kihagyva magát a mókából. A legfontosabb tennivaló viszont mindig is az én reszortom volt, s mindig az is lesz: a feltétnek való dzsem kiválasztása. Mert hát hiába is titkoljuk, ez a legjelentősebb döntés, hiszen, ha rosszra esik a választás, odavész minden kemény munka.

Vicces módon, szerintem, ezt az ételt nem is az ízéért eszik, hanem a rákerülő lekvár miatt. Most, hogy belegondolok, nem ez van a palacsintával is?!

Hozzávalók a császármorzzához:

20 dkg liszt

2.5 dl tej  
1 csipetnyi só  
4 db tojás  
1 evőkanál cukor  
2 evőkanál vaj vagy margarin  
porcukor vagy lekvár

Az elkészítése se ördögösség, ahogy azt a hozzávalókból is látni lehet. Kezdjük a liszttel, melyet azért egy szitán futtassunk át, hogy csomós ne maradjon, majd jöhet bele a már összeöntött és felvert tej, só és tojássárga.

A tojásoknak a fehérjéjét sem hagyjuk veszendőbe menni, hanem felverjük őket, majd a habhoz hozzáadjuk a cukrot, és tovább verjük addig, amíg az egész kemény nem lesz. Akiknek van mersze, jöhet a jó öreg bátorságpróba. A fej fölé a tányért, s ha a hab az edényben marad ahelyett, hogy a fejre pottyanna, akkor kész is vagyunk.

A felvert habot ezután a meglévő masszába óvatosan - lehetőleg anélkül, hogy a habot túlságosan összetörnénk - beleforgatjuk.

Egy nagy serpenyőben felolvasztjuk a vaját (vagy a margarint), és beleöntjük a masszát. Ezután jön a „nehézebb” rész, kevergetni kell, amíg meg nem pirul. Minél jobban összeáll a massa a hőtől, annál jobban tapad az aljára, és a kanálhoz is, szóval, egy idő után elég fárasztó lesz a masszát pirítani. Egészen addig kell ezt csinálni, amíg a folyadék nagy része el nem párolog, és elkezd kisebb-nagyobb darabokra esni.

Miután a „rögök” elkezdnek aranybarnára pirulni, onnantól már a szakács dönti el, milyen morzsásan szeretné az ételt elfogyasztani.

Ha kihűlt már a császármorzsa, akkor porcukorral meghintve, vagy lekvárral fogyaszthatjuk is.

## **KOCSONYA, TE ÉDES!**

### **Sky:**

Lehet, hogy megszokásból, de egyszer decemberben csináltam kocsonyát, itt Johannesburgban. Ami nálunk a nyár közepe. Amikor már “ragadt az ujjam” a gőzbe tartva, tehát eleget főztem, rájöttem, hogy nagy bajban vagyok, mert negyven fokos melegben valószínűleg nem fog megdermedni a lé akkor sem, ha eltáncolom mellé a Kállai kettőst. Még kihűlni is csak akkor fog, ha hideg vízre teszem. Úgyhogy a szokásos tányéros megoldás helyett, három jénai tálba szedtem szét az egészet. A fürdőkádba engedtem hideg vizet, mert csak oda fért be mind a három tál egyszerre, majd lassan lehűtöttem annyira (több váltás vízzel), hogy hűtőbe lehessen tenni. Másnapra meg is dermedt, csak azt kellett kitalálni, hogyan tálaljam? Végül, mint a süteményt, késsel szeletekre vágtam, tányérra tettem, mellé a piritós kenyér, csípős zöldpaprika, aztán hajrá!

Talán három, vagy négy éve, úgy döntöttem, hogy része lesz a karácsonyi menünek is a kocsonya. Amit egyébként én nem szoktam csinálni, mármint

karácsonyi menüt, de a nigériai haveromnak épp ebben az időszakban rengeteg rendezvénye volt (hangmérnök), és én nagylelkűen felajánlottam, hogy főzök neki is. Így aztán nem volt visszaút.

Az eredeti menü a következő lett volna: kocsonya, sok-sok bőrrel meg kis husival, nyelvvel, majonézes krumpli, és céklasaláta. Egy orosz étteremben ettem hasonlót, és bármennyire fura, de nagyon finom volt. A kocsonyához volt gyenge sertésbőr, két kisebb köröm (ez a kínai piacról), egy kevés egyéb csont (ez a közértből), és két szép nagy nyelv (ez meg a fekete-negyedben lévő hentestől) - de az Istennek sem akart ragadni a gőze. Valószínűleg, a csont kevés volt benne. Mit lehet ilyenkor tenni? A lehető legkisebb adagokra szedve beraktam a fagyasztóba, és reménykedtem.

### *A kocsonya dilemmája*

Remeg a kocsonya lelke.  
Ma vajon mi lesz belőle?  
Mert a tegnapi próbálkozás csak a levesig jutott,  
A háziasszony káromkodott is egy nagyot,  
Majd újra kezdte ma az egészet.  
Főzött csontot, bőrt és nyelvet,  
Dugta az ujját a gőzbe újra meg újra,  
Az eredményt türelmetlenül várta, csak várta...

Háziasszony férje hazaérkezett,  
Asztalhoz ült fáradtan és éhesen.  
„Ma mit eszünk, kedves feleségem?”  
„Levest, mint tegnap, hogy a fene enné meg!”

Szegény kocsonya lelke hiába remegett,  
A végeredmény ma sem dermedt meg.  
Lelke és elméje is meghasonlott.  
„Mondja már meg valaki: most leves, vagy kocsonya vagyok?”

Ez egyszer az életben jókor lett áramszünet. Három napig tartott, tehát esély sem volt arra, hogy a levesből kocsonya legyen – vagy, hogy kiderüljön, nincs az a hideg, amitől az én kocsonyám megdermedne.

Ekkor adtam elő a „nagy tudásút”, hogy ez egy speciális, két funkciós magyar étel: ha nincs elég természetes hideg, hogy megdermedjen, akkor levesnek is kitűnő. Igaz, a nigériai barátom kicsit furán nézett rám, amikor „természetes” hidegről beszéltem a nyár közepén, de hát ez van! Udvariisan nem firtatta a témát.

A kis gázrezsón gyorsan kifőztem egy marék tésztát, majd összemelegítettem a kocsonyának indult levessel. A bőrt és a nyelvet kivettem, az a majonézes krumplihoz került még hidegen, meg a cékla salátához, mint második fogás, és máris meg volt oldva minden.

De ha már kocsonyáról beszélek, azt azért megjegyezném, hogy ahány ház, annyi szokás. Amivel én eddig találkoztam:

– Klasszikus, sertéshúsból, azaz sok köröm, kis csülökdarab esetleg, és sok bőr.

- Fenti - de egy egészben főtt tojás kerül a tányér aljába. Az igazán ínycselek ezt csészébe vagy mélyebb, leveses tálkába teszik, majd étkezés előtt lapos tányérra kiborítják, és kis citromlevet fröccsentenek rá.

- Zöldséggel gazdagon dúsított lé (hús és bőr nélkül), ehhez nagyon jó társítás egy majonézes hússaláta, felturbózva akár hallal is!

- Mindenféle hússal és csonttal megpakolt változat. Igazából alig van benne lé, éppen ezért fokhagymás pirítóssal a legfinomabb. Mint a "katonákat", úgy lehet vágni és enni.

- Sertésnyelvvél, csontozott körömmel és rengeteg bőrrel gazdagon megpúpozva - ehhez isteni a friss céklasaláta, vagy a kovászos uborka - ez a nyári december előnye! És persze az elengedhetetlen pirítósz. Szinte olyan, mint a disznósajt. Én csípős mustárral is nagyon szeretem.

- Bármilyen kocsonya finom majonézes krumpli salátával, de tojás- vagy gombasalival is. Ilyenkor még akár a kenyér is elhanyagolható.

- Otthon mindig friss kenyérral ettük, ma már jobban szeretem pirítóssal. Ahogy finoman ráolvad a még forró kenyérré... Hát az valami isteni! Pláne, ha van hozzá jó kis csípős zöld, vagy piros paprika!

- Szintén egy orosz étteremben ettem magyaros kocsonyát, amihez extra csípős mustárt és majonézes céklás halsalátát szolgáltak fel. Ízre meglepően jó volt, színre, akár egy orgia, - ám a gyomrom más véleményre helyezkedett néhány napig. De még így is megérte!

Folytassuk most a kocsonyás történeteket és recepteket, mert van még bőven a tarsolyban!

### **Bálint:**

Anyukád kocsonyája

Vannak kedvenc téli ételeim, amit szeretek elkészíteni, mint például a kocsonya. Azonban a kocsonya főzés közben többnyire bedugom a fületem a fülesemmel, és valami jó kis sci-fi könyvet hallgatok. De most, hogy belegondolok – tényleg most jutott eszembe –, van egy kis aranyos sztorim a kocsonyáról is.

Egyik évben, éppen a rendes adag kocsonyámat készítettem, a szokásos módon. Én többnyire megvett kocsonyacsomagot szoktam használni. Van benne vagy 3 hosszában elvágott, fél sertés láb alsó része...

Jut eszembe: unokahúgom még kiskorában megkérdezte, hogy honnan van a hús. A válasz, amit kapott: a malac kölcsönadta!

Szegény malacok, amikor a fél hosszában elvágott lábukat adják kölcsön...

OK., folytatom: szóval 3 fél láb, egy jó fél méter bőr, esetleg farok és fejrész. Ez mellé mindig veszünk egy kis füstölt húst. A talált recepttől eltérően, én jóval több fokhagymát használok fel. Legalább 3 fejet, valamint 2 nagy fej vöröshagymát. Só, és kb. 25 szem feketebors.

**Sky:**

Bocsi, hogy már megint közbeszóllok, de elképzelttem magam a konyhában, ahogy újra és újra nekifutok a feketebors szemek számolásának. Tuti, hogy az egész napom elmenne vele!

### **Bálint:**

Alaposan megtisztítom a sertés részeit. Többnyire késsel borotvállok még rajtuk. Majd mehet a füstölt hússal együtt egy jó nagy fazékba. Legalább kétszer annyi vizet teszek rá.

Valaki egyszer említette, hogy utálja a „érzésre” főzési mértékegységet. Na, én is szoktam ezt használni. A feltöltendő víz tekintetében is. Szóval feltöltöm „érzésre”, és nagy lángon felforralom. Majd szűrővel leveszem a habot a tetejéről. Ha már nem habzik, akkor villanytűzhelyen kb. 5-ös fokozatra állítom. Éppen csak buggyanjon mindig a víz.

A fokhagymát gerezdekre szedem, megtisztítom, és mehet bele a fazékba. Majd bele a 2 fej vöröshagyma, a bors, és már megint az érzésre mértékegységes só. Közben ügyis kóstolgatni szoktam, és ha sőtlan, rakok még bele.

Lefedem. Éppen egy kis rést hagyok a fedőnél, aztán mehetek, és csinálhatom tovább a rabszolgamunkát! Közben persze kóstolok.



Én kb. 3, 3.5 órát szoktam főzni, majd leveszem a tűzhelyről és átszűröm egy másik edénybe.

Na, most jön, amin egy csomóan megbotránkoznak. A bőrt, csontokat, porcos részeket nem használom fel, csak a tiszta húst.

Szétszortírozom tálakba, majd rámerem a lét. Kirakom az asztalra hűlni. Mivel mindig este állok neki, ilyenkor már van vagy 23 óra. Várom vele kb. 1 órát, majd rá a tetők, és be a hűtőbe. Mindig olyan műanyag edényeket használok, amiknek van saját tetejük. Másnap este már lehet enni.

Hozzáteszem, se a feleségem, se a lányom nem szereti, csak én. Ezért szoktam a szomszéd asszonynak is adni belőle. Ő nagyon szereti.

Történt egyszer, hogy át akartuk adni neki, de nem volt otthon. Bekopogtunk a feleségemmel, és vittünk 2 tálkával. A lánya volt otthon. Odaadtam, ő berakta a hűtőbe a kocsonyát, és azzal a laza mozdulattal el is feledkezett róla. Valamikor estefelé hazaért a szomszédasszony. Kinyitja a hűtőt, és benne találja a kocsonyát. Megkérdezte a férjét, a fiát, hogy hogy került ez a hűtőbe. Ki hozta? Senki nem tudott semmit. Megkérdezte a testvérét, valamelyik másik ismerősét, hogy nem ők hozták-e. Persze nem. Mivel nem tudta kideríteni, és a lánya meg nem volt otthon, úgy döntött,

ha már itt termett, megeszi.

Elkezdte enni, és a nemrég elhunyt édesanyja jutott eszébe, mondván, hogy ő szokta így csinálni. Meg is fogalmazta viccesen magában, hogy ő küldte neki!

Persze utána vagy 2 nappal kiderült, hogy én adtam át. Öröm volt hallgatni, ahogy elmesélte az ő verzióját a megtalálásáról! Azóta is csak úgy szoktam odaadni neki, amikor főzök, hogy anyukád küldött kocsonyát!

Kocsonya Bálint módra:

Hozzávalók:

- 1 csomag kocsonyacsomag. (kb. 3 láb, farok, fej darab, 0.5m bőr) A több az nem gond.
- Füstölt hús. Bármilyen csülök, sonka, hús megfelel. Ízlés szerint ki mennyire szeretni. Én kb. 30-40 dkg-t szoktam belerakni.
- 3 szép fej fokhagyma
- 2 fej vöröshagyma
- 25 szem feketebors
- Kb. 3,4 teáskanál só.

Elkészítés:

- A sertésrészeket késsel megkapargatjuk. Leszedjük az esetlegesen még rajtuk lévő szőröket, valamint megmossuk. Belerakjuk egy nagy fazékba.
- A füstölt húst ketté szoktam vágni, ha túl nagy, és bele a fazékba.

- Felöntöm csurig a fazekat. Többnyire 1.5x, 2x több víz, mint a sertésrészek.
- Felforralom. Majd leszűröm kis szűrővel a habot. Nem is leszűröm, hanem a szűrővel lefözlözöm a habot. Ezt addig csinálom amíg már csak elenyésző a hab.
- Majd villanytűzhely esetén kb. 5. fokozatra rakom.
- beleteszem a fokhagymát, vöröshagymát (persze ezeket megtisztítottam előtte), a sót, borsot, majd rárakom a fedőt. Kis rést hagyok a fedőnél, hogy ne „háborogjon” az edényem.
- Kb. 3, 3.5 óráig főzöm szép lassan.
- Leszűröm a levet. Kis edényekbe rakom a sertés részeket (én csak a húsos részt, de aki szereti, mehet bele minden), majd rámerem a lét. Aki amennyit szeretne.
- Kirakom hűlni. Majd kb. 1 óra múlva rá egy fedő az edényekre, és be a hűtőbe. Jót tesz neki, ha legalább egy napig dermed odabent.
- Majd jöhet a jó fehérkenyér és lehet lapátolni!

### **Fay:**

És akkor jöjjön egy kis kvíz! Karácsonykor Jézus születését ünnepeljük. vagy legalábbis elviekben. S tudjátok még, mit csinálunk karácsony környékén - legalábbis a falvakban? Hát disznót vágunk! Jó kis kontraszt, nem?

A disznóvágás nálunk egész napos, rosszabb esetben kétnapos elfoglaltság az egész család számára. Halkan

megjegyzem, ez úgy nagyjából tíz embert jelent, plusz - mínusz egy-kettő.

Persze szegény „kis állat” már rég feldobta a talpát, mire eléri a házunkat, de valljuk be jobb is így. Nekünk biztos, neki meg... idézve egy mondást: halottak nem beszélnek. A felnőttek persze már korán reggel mindent előkészítettek, hiszen nincs is annál rosszabb, mikor nincs kéz alatt az, ami pont kellene. Legalábbis édesanyám szerint, akinek az ér már néha szemlátomást lüktet a nyakán, ha meghallja édesapámat, ahogy megint bekiabál a konyhába valamiért. Szóval, ha már minden elől, az üstben is forr a víz és a kés is élezve, akkor jöhet a wellness program a disznó számára. Egy kis szauna, aztán gyantázás, végül egy kis masszírozás. Ha a szépítkezésnek vége, édesapám nekiesik az állatnak, és – hála hentes szakmájának – pillanatok alatt már darabokra is van szétszedve a páciens. Ezután jön a nehezebb rész, a „termelői” munka.

Készül nálunk minden, ami csak kell: töpörtyű, szalonna, sonka, disznósajt, hurka és kolbász. A májból meg, természetesen, egy kis reszelt máj, vagy ha az valakinek nincs kedvére, esetleg egy kis sült vér.

Ennyi finomság mellett ki az a családban, akinek minden alkalommal külön csirkemellet rántanak? Hát én!

Kolbász:

10 kg hús

15 dkg édes, őrölt, házi paprika

10 dkg csípős, őrölt, házi paprika  
18 dkg asztali só  
7 dkg apróra vágott fokhagyma  
3 dkg fűszerkömény

Hurka:

10 kg hús  
6 kg rizs  
1 kg vöröshagyma  
6 db zsemle  
vér  
só, bors, majoránna

Disznósajt:

kb. 3 kiló hús  
disznó nyelv,  
bőrke és zsír,  
6 gerezd fokhagyma,  
2 dkg őrölt bors,  
10 dkg só.

**Sky:**

Falusi lányként a disznóvágás minden évben borzolta az idegeimet nekem is, amíg csak nagykorú nem lettem, és a munkára hivatkozva el nem lógtam az első felét a napnak. Valahogy mindig csak ebédre, vagy még inkább, ebéd utánra sikerült hazaérenem ilyenkor. Szegény öcsikém viszont teljes műszakot nyomott minden alkalommal. Egyszer vittem haza vendéget disznóvágásra, annak is három napig tartó

másnaposság lett a vége. És hogy az alkoholmérgezés elmaradt, az csak a jó kis zsíros ételeknek volt köszönhető. A teljes történetet elolvashatjátok „A szomszédom egy jó pasi” című könyvemben.

### **Borka:**

Na, én tipik' városi lányként jövök ide trollkodni, csajok! Annak ellenére, hogy tősgyökeres panelpina volnék, a szüleim azért igyekeztek arról gondoskodni, hogy ne higgyem azt, miszerint a tejet zacskókban szüretelik a tehen lába közül, de a tehenet is csak a tévében látni, tehát az alól... Vettek kiskoromban egy telket Pest-Nógrád határán, a Naszály (Börzsöny) lábánál. Ezért én valamiképp beleláttam gyerekfejtől a házi gazdálkodás – legalábbis a szabadföldes veteményes, gyümölcsfás és melegházas palántás – rejtelseibe. Állatokat nem tartottunk, mivel a növények élének magukban a nap alatt, de mi csak hetente egyszer tudtunk kimenni a telekre. Egyszer azonban a DCM (Dunai Cement Művek, most DDC Váci Cementgyár) fölötti nagyobb gazdaságban disznót vágtak, és a szüleimmel együtt mi is meg voltunk hívva rá. Na, most azt tudni kell, hogy sosem voltunk az az időre odaérős típus (ebben én is igyekszem lázadni, inkább ott lenni mindenhol tíz perccel idő előtt). Előszeretettel bírtunk késve, és főleg későn odaérni mindenhova, ha édesapámon múlt, mert szerinte, úgyis megvártak, ha meg nem, akkor így jártunk mi is, ők is. Ha meg korábban mentünk, akkor legalább nem késtünk el. Ezen a pénteken is

odakészültünk, mint kiderült, teljesen időben – túl korán. A malacok még boldogan fickándoztak az ólakban. Lévén este nyolc, nekünk már pizsamaosztás, nem maradhattunk a vágásra – mondjuk, gyerekként pont nem bántam, ha nem kellett végig nézmem a jószágok nem túl békés kimúlását. (Itt tenném hozzá, hogy nem vagyok harcos állatvédő, szóval betegre tudom enni magam disznótorosból, és nyilván tudom, honnan jön, ha nem látom, tőlem nyugodtan jöhet, lehet, ha látom, akkor is, legfeljebb sírva eszem meg, de megeszem.) Nem melleleg, borzasztó büdös volt az ólban – tudom, tudom, panelpina, ráadásul hiperszenzoros, szóval a legtöbb erős aromájú illattól, szagtól rosszul vagyok mostanában is. A lényeg azért, ha akkor hoppon is maradtunk, a következő hétvégén bőséges kosarat kaptunk a „disznó gyümölcseiből”. Így kell disznóvágáson részt venni, én mindenképpen jól jártam! :)

### **Fay:**

Itt elvéve azért megjegyezném, hogy ahányszor elolvastam a kocsonya szót, mindig kirázott a hideg. Igazi szenvedés volt.

Drága mamám szokta mindig mondani, hogy ha nem tetszik, ami benne van, akkor kicseréli nekem csak zöldségekre meg tojásra. Nagyon örült a beleegyezésemnek, viszont pillanatok alatt letört a lelkesedése, sőt még egy csúnya nézést is bezsebeltem tőle, mikor hozzátettem, hogy ha kész van vele,

semmiképpen se felejtse el megmelegíteni.

Szerintem, akkor értette meg, hogy nem feltétlenül a kocsonya tartalma a legnagyobb problémám, hanem az állaga.

### **Borka:**

Kölyökként a kocsonyából a zselét ettem ki előszeretettel, meg a galuskát, a többit otthagytam. Most inkább a húst, bőrt meg a leveszöldségeket szeretem belőle, a többi hátrább sorolódik a kanalam szerint. De akárhogy is, nekem a kocsonya és a húsleves bármilyen formájában jöhet, legfeljebb, ha nagyon fagyott, jégkrémként is elnyalogatom. De sokáig nem tudtam ám, hogy a kocsonya és a húsleves alapja tulajdonképpen ugyanaz, zseléssé a bőr és a köröm anyaga teszi. Amíg erre rá nem jöttem, szerintem én dobtam volna egy hátast a melegített kocsonyától, ha meglátom, hogy „miféle varázslat ez”. Szerintem ez egy univerzális, egész évben ehető szuperélelmiszer. Télen kocsonya, nyáron húsleves. :)

### **Sky:**

Na, akkor most már nem szégyellem a következő sztorit elmesélni. 60-as évek második fele, télen, otthon, a családnál. Én (az elbeszélések szerint) majdnem 3 éves voltam, tehát már beszéltem (nem is keveset), és kellőképpen akaratos, hisztis gyerekként mindig elértem, amit akartam.



Anyukám kocsonyát csinált. A család az asztalnál evett, amikor én megállapítottam, hogy ez az étel hideg.  
– Melegítsd meg! Ezt én nem akarom! Fázok tőle! – kezdtem a hisztit.



Sky ebben az időben...

Anyukám próbált ellenállni nekem, de a nagyszülők, akikkel együtt laktunk, egy idő után megunták a rinyálásom, és szóltak anyámnak, hogy melegítse már meg a gyerekeknek azt a kocsonyát, ha nem tetszik neki hidegen. Csak fogjam már be a lepénylesőmet...  
Ekkora nyomásra már anyukám sem tudott mit csinálni, fogta, és a tányéért a sparhelt szélére tette,

hagyta, hogy felmelegedjen a kocsonya. Ahogy ez megtörtént, elém tolta a tányért, hogy na, most aztán egyek!

Mire én:

– De ez leves! Én kocsonyát akarok!

Fay, erre mondják, hogy egyikünk tizenkilenc, a másikunk meg egy híján húsz?

Biztos, hogy nem vagyunk mi rokonok?

Amikor már elég a kocsonyából meg a disznóságokból, akkor jöjjön Fecó, aki tetőcsere és felújítás alatt is képes még ereje utolsó morzsáival bemenni egy áruházba és vásárolni, sőt, utána főzni is. A Terminátor kutya(a) mellette, Noémi után szabadon.

### **Fecó:**

Cere le 20nm szőnyű állapotú tető házadon. Este menet haza, de cap szegigélő homlokla, hogy ujjuj. Utolsó előddel bemegy Aldi, mert otthon kínai van (nukukaja bilikong), asszony együtt húztátok az igát.

Vedd meg a raklap óccó cipejkét, aztán konyhában mondd ujjuj, a nadon hűtő van tele, még pici kínai dejek szem férni bele. Igen, van fadasztott rendeszi hamham isz, de te elfelejt.

Reggel pattanj ki ágyból.

Mondd asszony, hogy te cak leezett, de leszel férfi ész nem szír. Szétál ki konyhába méltószágosz lasszan, mint lajhár benne hálom nyugtatószka. Döbbenni megfele, hogy a gomba még mindig ott van. Egy nagy

hagyma megpucolvál, vág négy majd vékon szeletke. Négy - öt fokhagyma isz. Nem tör, nem reszel. Vág pici karika. Tesz kivételes olaj serpenyőbe, csinál forró. Bele bors, szójaszós, vegeta, de csak kicike. Mehet gyömbér is. Aztán ha szeret cipősz, akkor az isz. Macka moszt nem kell, engedni el. Hagyma bele ojj, meg rája gomba. Rája nem, csak gomba rája. Lesz gomba csak nad darab vág, nem vékony. Tűz nadon, ezeöccá. Tesz pici víz gombára. Pirul szép. Tesz bele kanál szűrű paladicom, kavalgat erősen. Vége zöd petleselyem, amennyit te szeret. Most tesz bele titok, annyi viszki (konak jó finom), amennyit havertől már szajnál. Moszt nem szajnál. Macka szajnál, moszt nem főz bele. Kicikét szem. Cinál cinosz zöcégtaal, szel neki frissz kenyélke ész kóla. Jó étvágy. Megeszi nom-nom, asszon mond jujdejó ész szeret téged.

### **Sky:**

Bizony, nem mindegy, hogy az asszony szereti-e az urát, meg hogy mennyire szereti. Hogy is szól a nóta?

Nékem olyan asszony kell,  
Ha beteg is, keljen fel!  
Főzze meg a vacsorát!  
Úgy várja, várja, úgy várja, várja,  
Úgy várja haza az urát!  
Úgy várja, várja, úgy várja, várja,  
Úgy várja haza az urát!

Minden nő példaképe lehetne Noémi, mert ő még arra is képes volt, hogy ne csak várja haza az urát, de egyszer egy teljes hónapig egy kamionban zötykölődött végig Európán az ő hites urával. Merthogy az eskü azt mondja, jóban, rosszban! És rajta nem múlt egyik sem. Meg a vacsora sem. Meg az ebéd sem. De haladjunk csak szépen sorba....

### **Noémi:**

Még 2011-ben történt, hogy a férjemet, aki kamionos, elkísértem egy hónapra dolgozni. Nehogy már a munkahelyén is nyugta legyen tőlem! A párom egészen jól bírta a „kiképzést”, annak ellenére is, hogy a nagy főzéssel, egyszer majdnem felgyújtottam a kamiont, máskor meg, kénytelen volt kétszer főtt levest enni a nyomorult. Az én ügyességem miatt. Az alábbiakban egy részletet olvashatnak a „Gesta fuvarorum, avagy ketten egy fülkében” című könyvemből.

„Magad uram, ha szolgád nincs alapon, a vacsorafőzés is ránk marad. Azaz, hogy rám. Eddig az emberem dolgozott, most enyém a pálya, hogy valami finomat varázsoljak elő vacsorára. Tekintettel arra, hogy egész nap két szelet kenyeret ettünk, azt is csak reggel, nincs nehéz dolgom, mert valószínűleg kevés ételre mondanánk azt, hogy nem kell. A szemünk már kopog az éhségtől. Mit kopog? Dörömböl, mint faltörő kos a fotocellás ajtón. Már egy galambbal is

összeverekednénk a morzsán. Semmi baj! Férjecském rám bizza a táplálék előteremtését, addig ő elmegy, megveszi az autópálya használatára jogosító ticket-et. Jobb későn, mint soha.

Nosza, én meg, sebtében munkához is látok. Hála előrelátásomnak, hatalmas mennyiségű élelmet fagyasztottam le, a finomabb fajtából. Most csak előkapok egyet, megmelegítem a campinggázon, és már ehetünk is!

Finom húsleves.

Ez pont jó lesz!

A gáz begyűjtésével megszenvedek, de nagy nehezen sikerül lángot csiholnom. De úgy tűnik, én lettem a XXI. század új „tűz csiholója”, mert kicsit nagyobbat is sikerül pattintanom, mint kellene, de oda se neki, hamarabb megmelegsik a fincsi leveske.

Nem úgy van az! A gázláng függetleníti magát, mint béka a gólya szakszervezettől, és gyakorlatilag az egész palack lángba borul.

A cserkész tábortűz kutyafüle hozzá képest, ráadásul, ez a tűz egy kis fülkébe hozza el a lángot és a forróságot. Nem tudom, mihez kapjak: a fazekat rántsam le a tűzről, mielőtt felborítom az egészet, a palackot hajítsam ki a fülkéből, mielőtt felrobbantom a kamiont (ezzel a megoldással mondjuk, másik öt kamiont is égbe röpíték, de legalább társaságban utazok), vagy

segítségért kiáltsak? Igen kreatívan, ez utóbbi mellett döntök, és Maria Callast megszegyenítő hangon visítani kezdek: segítség, ég a kamion!

Nem túlzok, a lángok már magasba csapnak, pillanatok kérdése, hogy felgyújtsam a fülkét, mint piromán paraszt a szénaboglyát. Szerencsémre, a szomszédban parkoló magyar kamionsofőr felfigyel ordítózásomra, és a segítségemre siet. Beugrik a fülkébe, és nagy nehezen elzárja a gázt. Segít újra begyújtani. Megy is minden, mint a karikacsapás, egészen addig, amíg a fickó el nem hagyja a fülkét. Akkor az események megismétlődnek, azzal a különbséggel, hogy most még kétségbeesettebben visítok: jöjjön vissza, mert újfent lángol minden! A férfi ekkor már nem lacafacázik, kikapja a palackot a fülkéből, és buzgón javasolja, hogy talán hagyjak fel a próbálkozással, amíg a férjem meg nem érkezik.

Nem kellett sokáig unszólnia.

Életem párjának megérkezése be is következik hamarosan, én pedig remegő hangon mesélem el neki a történeteket. A kezem reszket, mint a nyárfalevél hideg őszi éjszakán, és szentül megfogadom: ebben az életben biztos, hogy nem próbálkozok a gáz begyújtásával. Inkább éhen halok. És ha neki ez nem tetszik, akkor csiholjon tüzet ő, de tőlem minimum ötszáz méter távolságra!

Férjem megint csak megértőnek mutatkozik, ami már azért is szép tőle, mert ő is tiszta ideg az elvesztegetett idő, és a sokeurós büntetés lehetősége miatt...” Látod, babácskám, nem is olyan egyszerű ez az élet. Az a fő, hogy nem esett bajod!” – vigasztal, és pillanatokon belül megtalálja a hibát, kijavítja, és már melegíthetjük is a házi húslevest.

Úgy érzem, a „nem is olyan egyszerű” -vel túlságosan is finoman fogalmazott. Szerintem, jelen pillanatban az életem bonyolult, mint analfabétának a keresztretjtvény.”

### **Sky:**

Noémi sztorijai mindig felvidítanak, mert rájövök, nem csak én tudok bénázni a konyhában.

De legyen elég a gyilkolászásból, a borzongásból, jöjjön végre a szeretet és a kereskedelem ünnepe: a karácsony!

### **Fay:**

Emlékszem, gyerekként nagyon imádtam a karácsonyt. Félreértés ne essék, most is egy nagyon fontos és meghitt ünnep számomra, de valahogy... mondjuk úgy, elvesztette az ártatlanságát? Hogy ez a Világ változásának, vagy saját érésemnek köszönhető, az máig nem világos számomra, bár lehet, mindkettő nagy szerepet játszik benne. Valahogy, a tiszta öröm, amit fiatalon ilyenkor érzel, egyre jobban inkább