



Mikor került kapcsolatba a szakácsművészettel, mit jelent számára e nem mindennapi foglalatosság?

Kis Árpád: A sütés-főzés tudományával már tizenéves koromban kapcsolatba kerültem. Az első étel, amit elkészítettem, a krumplipaprikás volt, kitűnően sikerült, az egész család nagy örömére. Ez nagy elégtételt jelentett számomra, s ettől a sikertől kedvet kaptam a főzéshez. Készítettem túrós puliszkát is, ami szintén jól sikerült. Ez volt a szakácsművészet első

alapkőve. Az ízek világába édesanyám vezetett be, ő indított el a szakácsmesterség irányába. Tizedikes lehettem, amikor eldöntöttem, hogy szakács leszek. Sepsiszentgyörgyön elvégeztem a kétéves szakácsiskolát, amit 1994-ben fejeztem be.



Hol kezdted pályafutásodat?

Miután elvégeztem a szakácsiskolát, Parajdra kerültem, ahol hat évet dolgoztam, mint főszakács. Innen Magyarországra, a Komárom megyei Neszmélyre kerültem, szintén főszakácsnak. Az ott eltöltött két és fél év alatt nagyon sok ismeretanyag és gyakorlati tapasztalat birtokába jutottam. A honvágy azonban erősebb volt, nagyon kíváncsi voltam haza. Végül úgy döntöttem, hogy nem maradok az anyaországban, hanem hazajövök szűkebb pátriámba. Rájöttem, hogy itthon jobban érzem magam, s hogy inkább itt szeretném folytatni szakmámat. Hazatértem után első munkahelyem az Európa vendéglő volt, majd következett a Romantika gyorsbűfé. Évek óta Csont Endre tulajdonos Aranyszarvas vendéglőjében helyezkedtem el, ahol jelenleg is főszakács vagyok. Számomra a főzés az élet kiteljesülését jelenti. A jó szakács, főztjébe beleadja lelkének egy darabját, csak így lesz finom, ízletes az étel, amit készít.

Hoztál új recepteket Magyarországról?

Ott tartózkodásom alatt nagyon sok magyaros ételféleség elkészítését sajátítottam el, így például megkedveltem az Óvári-szeletet, a birkapörköltet, a hentesbordát stb., s ezeket szívesen elkészítem itthon is. De szeretem az erdélyi konyha különlegességeit is, a vadast, a frissen sültet és a hagyományos töltelékes káposztát.

Milyen ételt ajánlasz az Udvarhelyi Hírportál olvasóinak?

Egyik kedvenc ételféleségem az **Óvári-szelet** hasáburgonyával és vegyes savanyúsággal, amit az anyaországban sajátítottam el. Ezt még Neszmélyen tanultam, s azóta is, szívesen készítem.

Hozzávalók négy személyre: 60 dkg fehér karaj, 40 dkg préselt sonka, 30 dkg gomba, 40 dkg sajt, 1 közepes fej fehéragyma, ízlés szerint só, bors, majoránna.

Elkészítése: a fehér karajt felszeleteljük, kipotyoljuk, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és egy kevés majoránnával megszórjuk. A hússzeletek mindkét oldalát olvasztott vajon átpirítjuk, úgyszintén a sonkaszeleteket. A fehéragymát apróra vágjuk, s a felvágott gombával együtt üvegesre dinszteljük. Egy nagyobb tányérra ráhelyezzük a hússzeleteket, erre kerül a gomba, majd rátesszük a sonkaszeleteket, és ennek tetejére a sajtot. Berakjuk a mikrohullámú sütőbe, majd amikor a sajt ráolvadt, hasáburgonyával és vegyes savanyúsággal tálaljuk.