



Már régóta érlelődik bennem a gondolat, hogy **jó lenne megtanulni háztartást vezetni**, és főképpen főzni, hátha legalább egy éhes lányra ki tudom vetni a hálómat.

A cél érdekében kölcsönkértem **Katonától** a szakácskönyvek gyöngyszemét, a *Főzőkönyv* című *Pasiknak* műalkotást, amely például sörökben számolja ki az ételek elkészítési idejét.



A főzés a mosogatással kezdődik. És végződik.

Hazaérkezés után rögtön el is mosogattam, hogy ne kelljen hallgatnom a helyszínelő kolleganő, **Veronika** élcelődéseit a mosatlan kapcsán. A recepten kívül már minden adott volt egy finom túrós puliszka elkészítéséhez.



**Ez bugyborékol!**

Kötény, fejfedő fel, és el is indult a projekt, megtörtént a fővő vízbe a kukoricadara beöntése és egyre nagyobb lett a kétségbeesés. Az első bibi az volt, hogy a vízbe elfelejtettem sót rakni, de Veronika tanácsára utólag hozzáadtam azt is. A sózó ujjmozdulatokat a kavarási folyamat követte. „Ez bugyborékol” – mondtam megszeppenve Veronikának, amikor rotyogni kezdett a puliszka, de megnyugtatóan, hogy ez teljesen normális.

**A kavargatás egy eléggé embertpróbáló feladat**, be is durrant a bicepszem, és megértettem, miért olyan keménykötésűek a szakácsnők.



Összeállítottam egy kis puliszkát, megfőztam, szalonnát kockáztam, majd a rétegeléshez, de sajnos itt is problémába ütköztem. Édesapám tanácsára **vizes kanállal** próbáltam kisorsolni a fazékból a puliszkát, hogy ne ragadjon hozzá a kanálhoz, de így is alig tudtam levakarni róla egy másik kanállal. Lehet, nem volt jó a víz.

[illegible][illegible]

Rélmegjelenéseim félelmet keltettek bennem, a túlélt évek szeme, Zeno önszavadsláti ígérete és az összes behatolás, néha ártalmatlan rágózat.

Rélmegjelenéseim félelmet keltettek bennem, a túlélt évek szeme, Zeno önszavadsláti ígérete és az összes behatolás, néha ártalmatlan rágózat.

– Honnan fogom tudni, hogy melyik a puliszkaliszt, és melyik a kukoricadara?

– Írja rajta? Románul?

### **Elkészítés:**

– Nyomtatok receptet! felkiáltással hősünk háromszor ment be a számítógéphez és mindannyiszor recept nélkül jött vissza a konyhába, de ez igazán érthető, nehéz ilyen nagy nyomás alatt koncentrálni.

– Hogy nyissam ki a kukoricadarát, hogy ne boruljon ki? – tíz perc toporgás után kinyitotta, úgy, hogy észre sem vettem. Gratula!

– Vajon mennyi víz kell egy adag puliszkához?

– És mennyi kukoricadara? – ennél a pontnál a megfigyelt telefonos segítséget is kért, aminek köszönhetően saját bevallása szerint majdnem megtanulta, hogy mi az az úrmérték. Hogy végül mi akadályozta meg abban, hogy teljesen megtanulja, az számomra nem derült ki, mert addigra a séf már nagyobb fajsúlyú problémákkal volt elfoglalva, vagyis azzal, hogy letesztelje, valóban egy decis-e a decispohár. Kiderült: annyi.

– Rotyog. Ez normális?

És a pont, amikor kiteljesedett Előd kapcsolata a puliszkával: Te vagy az első puliszkám, b\*\*\*meg, ne legyél csomós! Légyszi sikerüljél jól!

**Következtetés:**

Így derült ki egyébként, hogy érdemes komolyan venni a készülő ételhez fűzött viszonyunkat, és fontos, hogy kommunikáljunk vele, lehetőleg az ő nyelvén, mert Előd puliszkája nem lett csomós és jól is sikerült.

Az egyetlen dolog, amit nem kérdezett meg az egész főzési folyamat alatt, ez volt: Hogy kell ezt megenni?

Ami a mosatlan edényeket illeti egy fazekat, egy vágódeszkát, egy jénai tálat, egy tányért, egy kést, három nagykanalat, két fakanalat, egy kiskanalat és két decis poharat használtam fel. Negyven perc alatt sikerült a víz forralásától eljutnom addig, hogy tányérra borítsam a szépen megpirult túróspuliszkámat.



A férfitársaimnak üzenném, jó buli volt, megéri főzni, főleg ha van valaki, aki szórakozzon

rajtad, vagy éppen egy bepuszítani való söröd. **A puliszkát kavargató nők előtt pedig emelem kalapom.** Keziticsókolom!