

Elhatároztam, hogy a sokat emlegetett faterommal, az **öreg Gál**lal csapok össze valamit. Utólag belátom, elhamarkodott volt a döntésem. Nem, nem vesztünk össze, sőt, **tanultam sok mindent**, de közben kicsúszott a gyeplő, azaz a fakanál a kezemből.

Már akkor láttam, hogy katonaság lesz, amikor bejelentette, tizenkettőkor kezdünk, kettőre be kell fejeznünk, mert szundítani akar. Naná, hogy a receptet is a kezembe nyomta: „ez jó lesz, nem is ismerik sokan, s finom is" – **bökött rá a kolozsvári rakott káposztára.**



Mi casa és su casa

Egyébként gondolom, az is közrejátszott az öreg választásánál, hogy kímélte fia pénztárcáját, hiszen őrölt húson, kolbászon és tejfölön kívül minden volt a konyhámban, ő, izé... a konyhájában. Így a beszerzést pikk-pakk meglehetett oldani. A Merkúrban egy fél kiló disznólapockát őröltettünk fel hét lejért, mert a másikban **„ki tudja, mi van benne"**. Egy rúd füstölt kolbászt szintén ennyiért vásároltunk meg, a tejföl pedig 3 lejbe került.


MIÉRT JOBB A SÖR A NŐNÉL?


házi rakottasok



dúvan tőle. Elmondta, hogy a káposzta vastag erezetét le kell vágni, hogy **ne legyen olyan**

„Durva ez a káposzta tesó"

– mondtam **Jéré**nek, a divatfotósnak, aki ismét kezem alá adta az ízlelőbimbóit.



A szagok megint belengték a főzésünket, most a káposzta volt elviselhetetlen, de amikor megjegyeztem, apum visszakérdett, „most mondjam, mint anyám, hogy büdös a segged?" . Amíg ő a káposztát intézte, én elővettem a teflont, hogy dinszteljek, ha már így megtanultam, hogy mi az a dinsztelés.

Egy evőkanál zsírban dinszteltem a hagymát, és megosztottam aggályaimat az öreg Gállal: „hogy lehet mérték az evőkanál, ha én **rá tudom rakni az evőkanálra az egész doboz zsírt**?". „Ne röhögtesd magad" – kaptam a választ.



„Egy dologgal azért felháborítottál, láttam a cikkbe, hogy **fémmel nyúltál bele a teflonba**, látszik is az alján" – mondta el sérelmeit apum, amiket akkor konstatált, amikor olvasta az előző cikkeket. Hogy ne reszkessen a kezünk, megkóstoltuk a fánkó mellé készített rumos-karamelles mártáshoz vásárolt rum maradéká t.

„Ez hogyhogy nem büdős? Az szokott lenni"

– kérdeztem az öreget a húst szagolgatva, mert nem voltak jó tapasztalataim a húsok illatával kapcsolatban. „Amit te vásárolsz, az lehet, az szokott lenni" – szúrt oda ismét fater. A hagyma mellé ment az őrölt hús és akárcsak a muszakánál, készült az magától , most még a fűszerezést sem felejtettem el.



Közben a riszt és a tojást is odaraktam készülni, „látszik, iszol te rendesen" – mondta apum, amikor egy 4 decis söröskorsó vízzel öntöttem fel a rizst. Férfitársaim **a rizst kell kavargatnotok** , saját szakállamon tanultam meg, hogy másképpen odaragad az edény aljára. Bezzeg, ezt sehol nem írja.

A tojást is odaraktam főni. Megtanultam, hogy kemény legyen, körülbelül 6 percet kell főzni. Már ott volt a számon, hogy „kemény ez a tojás tesó", de soknak éreztem, ezért inkább magamban tartottam. Nagyon jó volt nézni, hogy ennyire kihasználom a kályhát, eddig soha nem sült-főtt minden lángon egy-egy összetevő. Már nem csak a tojást, magamat is keménynek éreztem, ha csak erre a néhány pillanatra is.



én értékeltem a kedvességet.

Ameddig főttek a dolgok a kályhán, kolbászt szeleteltem, a konditermes Jére Zsoltinak imponáltam egy hústoronnyal.



Elkészültek az összetevők, jöhetett a rétegelés egy zsírral kikent tűzállóban. Na, végül csak büdös lett a hús, amikor megállapítottam, azt mondta az öreg Gál, hogy s**oha nem mondjuk, hogy büdös az étel** ,
csak azt, hogy „erős illata van". Hát ez véndisznó lehetett, mert az öreg szóhasználatával élve erősen illatos volt.

Lehetett berobbantani a sütőt. Másodikra sikerült is. Amikor négy szem tapadt rám az első gyújtásnál, megnyugtattam mindenkit, hogy csak ismerkedünk.



Tizenöt perc után el is készült a mesterműű, csak nem mertem kiszedni a sütőből kesztyű hiányában, és mert apum a frászt hozta rám azzal a kijelentésével, hogy „ehhez nagyon ügyesnek kell lenni". „Akkor intézzed" – bíztam rá.

Lehetett teríteni és kóstoltatni.

Az öreg séfnek **nagyon ízlett**, de nem nehéz úgy, ha a saját szájízére szabja az ember. „Öntsd

egy kicsit nyakon tejföllel", „én ma nyakon öntelek" – élcelődtünk tovább faterral. Jére már nem várta meg az étkezést, de a gondoskodó jóapám rakott neki is egy dobozzal, és este jött a Facebookon az üzenet: „jó lett a kaja".



Ez volt az első főztöm, amiből maradt is, de abból a megfontolásból, hogy holnapra is legyen második. Látszik, hogy egy komoly ember is jelen volt a folyamatnál. Anyukám is megkóstolta a rakott káposztát. „Finom?" – kérdeztem tőle. „**Hát, ami finom azt kiszedem**" – kaptam a nem túl megnyugtató választ.

Két ember kétszer annyi mosatlant csinált: egy tűzálló tál, egy teflon, három fazék, három vágódeszka, négy kés, két fakanál, két kanál, egy mércés söröskorsó és két shotos pohár került a kagylóba. Utóbbiakból rumot ittunk, de ez is elengedhetetlen volt, hogy ilyenre készüljön a rakott káposztánk.

