



Már másodszor jött el a tavasz idén, és gyorsan kapva az alkalmon, gondoltam valami kertet kellene igénybe venni és jól összeszenezni egy grillsütőt. Mivel a tömbház előtt mégsem akartam nekiállni a sütésnek, a nővéremékhez kérezkedtem újra és magammal vittem az **öreg Gál** is kukta gyanánt, hátha a más konyhájában már nagyobb teret hagy nekem, mint a múlt héten.



Készenlétemre azért voltunk a faterral a bevásárláson kívül, így naná, hogy az okozta a legnagyobb gondot. Rövidkarajt kellett volna vásárolnom a saslikhoz, és csak az üzletben jöttem rá, hogy még mindig **nem vagyok otthon a hentesárú részlegen.** Így durván begombáztunk.

Mivel mindenben partnerek voltunk a faterral a bevásárláson kívül, így naná, hogy az okozta a legnagyobb gondot. Rövidkarajt kellett volna vásárolnom a saslikhoz, és csak az üzletben jöttem rá, hogy még mindig **nem vagyok otthon a hentesárú részlegen.**



Amikor kértem a húst, az elárúsítónő furcsán nézett meg, és megkérdezte: „Hosszúhúst?”. Nem akartam vele vitába keveredni, úgyhogy azt mondtam, jó lesz, egyébként is a lelkemre kötötte apum, hogy nem kell mindig ragaszkodni a recepthez. Ebből 70 dekát 10 lejért vásároltam.

A gombás gyönyörűséghez, aminek kinéztem a receptjét, spenót és habtejszín is kellett. Sógorom utánam jött a bevásárlóközpont elé, miután végeztem és félve mutattam fel neki a tejszínes dobozt: „Habtejszín kell hozzá, ez szerinted az?”. Kiderült, hogy beletrafáltam. 2 lej 50 baniba került. Spenótból 100 grammot mindössze 50 baniért szereztem be.



A nyolc darab gombához tizenhat szelet bacon-re volt még szükség, ez szinte 15 lejbe került, füstölt sajtra, ami 7 lej volt, illetve fűszerekre: sóra, borsra és szerecsendióra, amelyek mindenkéivel rendelkeztem. Egy kicsi olaj is kellett a spenót megfonnyasztásához, de ezt a nővérem dobta be a közösbe.

A cigánypecsenyéhez, amit ezután **saslinak** fogok becézni, hiszen mindenhol így találtam rá,

paprikára, vöröshagymára, paradicsomra és füstölt szalonnára volt szükség, ezek is megtalálhatóak minden rendes háztartásban, csak némi grillfűszert kellett vásárolnom, hogy azzal pácoljam be a húst.

Le grande sasli recept:

A húst felkockázzuk, majd befűszerezzük. Picit állni hagyjuk.

A többi hozzávalót is feldaraboljuk, és a nyársra húzzuk egymás után. A sorrend mindegy. Majd grillen készre sütjük.

Le grande füstölt sajtos grillezett gomba recept:

A gombákat megpucoljuk és félretesszük. A spenótot kevés olajon megfonnyasztjuk, majd lecsepegtetjük, kinyomkodjuk és összevágjuk.

A spenóthoz reszeljük a füstölt sajtot, hozzáadjuk a fűszereket. Felöntjük tejszínnel, és annyi zsemlemorzsát keverünk hozzá, hogy a massa töltelék sűrűségű legyen.

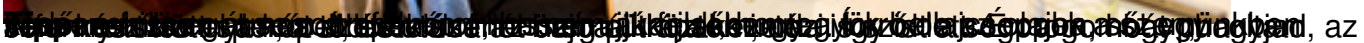
Kereszt alakban lefektetünk egy-egy baconot. A találkozási pontjukhoz teszünk egy gombát, megtöltjük, majd baconnel bebugyoláljuk.

Forró grillen készre sütjük.

Megérkezve a nővéremékhez hatalmas káosz fogadott a konyhában, **Jére Zsolt** divatfotós sem segített a helyzeten, ezért a nők inkább sétálni mentek, én, az öreg Gál, sógorom, az unokaöcsém és Jére pedig sürogtünk a konyhában és folyton egymásba ütköztünk. Mivel belőlem háziasszony lett, sógorom inkább a férfias feladatokat látta el, előkészítette a grillsütőt és töltött nekünk mindenfélét.

Öreg spenót nem vén spenót

Persze, szerettem volna mindent egyedül csinálni, **be kellett látnom**, hogy így sötétedés előtt semmiképpen nem tudnánk elkezdni a sütést, így az egyszerűbb feladatot, a sasli összetevőinek felkockázását és befűszerezését az öreg Gálra bízta, ameddig én a nekiláttam a megterhelőbb feladatok elvégzésének.





Volt, amiben viszont én voltam az ász.

„Ki kell-e verni?”

– kérdezte apum a habtejszínre, miután az aprított, fonnyasztott spenóthoz hozzáreszeltem a füstölt sajtot. „Csongi, mit jelent, hogy agitáti?” – ordítottuk ki sógoromnak egyszerre, aki a tüzet készítette elő, miután az öreggel elolvastuk a dobozon, hogy ezt kell vele csinálni.



Kiderült, hogy felrázni kell, amit én a többiek szerint nagyon szakszerűen végeztem el. „Én már elfelejtettem, hogy kell” – mondta apum röhögve.

A nagy készülődésben **a köretről megfeledkeztünk**, így kenyérrel kellett beérnünk, de legalább a sózás, szokásomtól eltérően nem maradt el, bár kellett hozzá, hogy apum többször is figyelmeztetett: „fűszerezted-e?”.



Elkészültek az összetevők, jöhetett a sütés, sörrel piccolgattam a tüzet és a torkomat a kertben, miközben sógorom kiordított a melegből, hogy „büdös”. „Büdös a segged” – kiáltottam vissza, eltanulva az utóbbi hetekben az idősebb generációktól. Apum mondta is, hogy csak pillanatokkal előztem ennek elsütésében, vagyis a szájából vettem ki a szót.



belesz a

„Amire azt mondják, hogy különleges, az szar”

– mondta sógorom még kóstolás előtt, viszont utána változott a véleménye az ingyencségről. Azt azért továbbra is tartotta, hogy nem feltétlenül éri meg a nagy cécot, hiszen **egy kis túróval is zseniális lesz**

Aztán megegyeztünk, ha a családnak vagy a barátainak süt az ember, akkor valóban le lehet rendezni ezt túróval, viszont ha csajnak akar imponálni, akkor bátran nekifoghat a különleges gombafejek elkészítéséhez.



Először kápráztattam el anyukámat is, végre nem válogatta ki a neki ízlő falatokat, zseniálisnak nevezte, majd megkérdezte: „hát hogy lehet így diétázni?”. A nővéreméktől hazafelé tartva apum is megjegyezte, „**na me nekünk diéta**”.



Mindenki a saját módján próbálja meg, de a legfontosabb az, hogy ne adjunk fel. A mosatlant illetően

megint sikerült felülmúlnunk önmagunkat. Egy hatalmas, két kisebb vágódeszka, két nagy, két kisebb tál, egy serpenyő, két nagy kés, két fakanál, a grillsütő, három sörös és három pálinkás pohár, hat kisebb kés, hat villa és nyolc tányér nehezítette a nővérem esti programját, akitől **inn**
en is kérek elnézést
a plusz mosogatnivalóért.



Wang Jie és a többi öngyilkosok szülei és barátai a bíróságon azt kérték, hogy a bíróság ne engedje, ha az öngyilkosok özvegyei felmagát,