



Többször láttunk már televíziós műsorban séfek, szakácsok, vagy bloggerek által elővarázsolt étkeket. Arra pedig mindig kíváncsiak voltunk, hogy hogyan, mennyi idő alatt készül el, és főleg, hogy milyen az íze. Tényleg olyan íncsiklandozó, mint ahogy a képek mutatják? A választ Szombatfalván tudtuk meg.



Márciustól működik Székelyudvarhelyen a Főnix konyha, avagy négy fiatal gondolt egy nagyot és létrehozott egy olyan produkciót, ami hiánypótló környékünkön: főzőműsorokat állítanak elő egy stílusosan berendezett udvarhelyi konyhában. Az 5-10 perces produkciók először a [Facebookon](#) jelentek meg, majd júniustól, vasárnaponként az Erdélyi Magyar Televízió műsorán is láthatók. Eddig hét étel főtt/sült/készült a konyhában, desszertek, főételek és egy leves is. Mi az idei évad hatodik és hetedik részének forgatására néztünk be.

(Fel)Forgatás és főzés

Nem kellett sokat egyeztetni a fiúkkal, egyből belementek abba, hogy részt vegyünk Botival egy forgatáson. Feszített munkatempójú beszélgetésbe csöppentünk. Arról egyeztettek éppen, hogy

két műsort rögzítenek egymás után. Ilyen még nem volt a frissen alakult stáb életében, ezért mindenki egy picit ideges volt. Az is lehet, hogy a jelenlétünk miatt, de ettől függetlenül a konyhapult készen állt, a stáb összeállt és kezdődhetett a főzés, a forgatás.



A felvételek ideje sok mindentől függ, elsősorban az elkészített ételtől, mert egy desszertet hamarabb össze lehet hozni, mint például egy főételt. Átlagosan az 5-10 perces műsorokban bemutatott ételek kétszer annyi idő alatt elkészíthetők akár otthon is, a felvétel pedig eltarthat egy órától egészen másfél, két óráig is.

Mindenki elfoglalta a helyét, és közben beszélgetni kezdtünk. A tényleges „csapó, indul és tessék” előtt még néhány mondatban elhangoztak az utasítások, amolyan finomhangolás előzte meg a felvételt. Addig nekünk is volt időnk kérdezősködni.



„Azon vettük észre magunkat, amikor (a ház kertjében szerk. megj.) cigiztünk, hogy minden megvan ahhoz, hogy egy főzőműsort készítsünk. Van egy barátunk, aki szakács, jól főz, s ezt be is bizonyította. Van egy konyha, ami tökéletes a műsorhoz. Nekem meg voltak kapcsolataim, éreztem, hogy össze tudom rakni a történetet, be tudom vonzani a pénzforrást. Végül megkerestük az operatőrt és nekiláttunk” – mesélte Szabó Attila, aki dizájner, de sales-esként is dolgozik, sőt a konyha életében ő volt az ötletgazda, habár szerinte ez mindenki érdeme.

A **Főnix konyha** csapatát négy ismerős/barát alkotja. Balázs Hunor, Geppa a séf, aki a díszletért és természetesen az ízekért, a végtermékért, a főzésért felel. Kovács László a mindenes, a ház, és egyben a konyha tulajdonosa. Szabó Attila a dizájner, sales-es, illetve az operatőr és vágó, Bálint Károly.

Arra a kérdésünkre, hogy mi a céljuk, mit szeretnének elérni a főzőműsorral, azt mondták, hogy ez egy hatalmas piaci rés az erdélyi médiapiacra, ezért gondolkodtak az életre hívásán, illetve megpróbálják a legjobbat kihozni, nem csak az ételekből, hanem magukból is. Nem titkolt szándékuk, hogy mindebből megéljenek. „Partnerekre mindig szükség van, ezt se felejtjük el” – viccelődtek a főzés előtt.

Rosalinda, a kacska és a Főnix

„Közhely, de igaz, értéket szeretnénk teremteni. Igyekszünk helyi termékekből főzni, sütni, vagy legalább magyarországi termékekből” – tették hozzá, miközben a kacsás menühöz felkerültek a hozzávalók az asztalra. Igen, kacska volt, és azt ígérték, hogy húsz perc, legtöbb félóra alatt bárki elkészítheti otthon, ha egy kicsit konyít a konyhaművészethez, és persze megnézi a műsort. Az étel neve egyébként Nyári narancsos vitaminsaláta, rosalindára sült kacsamellel, friss, üde narancsos mártással.



Néhány próbafelvétel és hangállítás közben még időben voltunk, így tovább faggattuk a fiúkat. Viccesen mesélték, hogy a név például úgy született meg, hogy miután egyikük megnézte a Harry Potter első részét előállt a főnixszel. Mindenki rábólintott, majd interneten kaptak egy képet, amit átalakítottak, így a logó is egyértelművé vált. Valójában a főnix testesíti meg a tüzet és a vizet egyszerre, és ez a konyhában is jelen van, így ez a hivatalos magyarázat, ha valaki kérdi.

Fő a változatosság

Komolyabbra fordítva a szót, azt is elmondták, hogy az eddigi hét leforgatott műsor alatt mindig arra törekedtek, hogy legyen minél egyszerűbb, és minél gyorsabban elkészíthető étel a tányéron.

A séf köszöntötte a tévénézőket, közben csend lett és kezdtek összeállni az alapanyagok. Sült a kacsamell, oldódott a zsírja és ezzel együtt a hangulat is. Két jelenet között pedig repkedtek a poénok: „úgy beálltál, mint Brad Pitt”. „Ne hunyoríts, miért kell úgy hunyorítani?” – jöttek a tanácsok, majd a válasz rá: „két lámpa süt a képembe, mit kéne csináljak?”



A kacsza megfordult időközben, az operatőr utasította a séfet, vagy fordítva, a jelenetek pedig egyre gördülékenyebben megvoltak. Baki szinte nem is történt, nyelvbtlás is csak elvétve. Nem beszélve arról, hogy minél jobban kezdtek a végére érni, annál jobban csábította a szaglós és ízlelőbimbóinkat a kacsasült illata. Abban reménykedtünk, hogy gyorsan végeznek, és tényleg megkóstolhatjuk a végeredményt. Így is lett, de előtte szünet következett.



...a konyháról beszélgettünk, Laci azt is megjegyezte, hogy a szakács jobban ismeri a főzőhelyiséget, mint maga a tulajdonos. **Balázs Hunor**, a műsor séfje szabadúszóként főzi végig a környékünket, korábban pedig Magyarországon több étteremben is megfordult, és értelemszerűen főzött is. Praktikázott a Hiltonban, Baján volt az Erzsébet Szálloda konyhavezetője, Székesfehérváron a magyar kormányüdülőnek a konyhafőnöke.

Csúrból, gerendákból konyhát

Rövid forgatókönyvi egyeztetés helyett megbeszélés jött, aztán ismét vissza a konyhapulthoz. Apropos berendezés. A hely tulajdonosa, a Főnix konyha mindenese, **Kovács László** elárulta, hogy a pultot egy régi csűr elbontott tölgyfa gerendáiból készítették, a rusztikus bútorokat pedig antik tárgyakkal foglalkozó kereskedőktől szerezték be. A berendezés ugyanakkor modern, minden megvan benne, ami egy mai főzéshez elengedhetetlen.



Amikor a konyháról beszélgettünk, Laci azt is megjegyezte, hogy a szakács jobban ismeri a főzőhelyiséget, mint maga a tulajdonos. **Balázs Hunor**, a műsor séfje szabadúszóként főzi végig a környékünket, korábban pedig Magyarországon több étteremben is megfordult, és értelemszerűen főzött is. Praktikázott a Hiltonban, Baján volt az Erzsébet Szálloda konyhavezetője, Székesfehérváron a magyar kormányüdülőnek a konyhafőnöke.

Ismét csend költözött a konyhába, a kacsamell pedig sütőbe, és egyre inkább gyúlt a nyál a szánkban. Nem volt sok hátra, elkészült közben a narancsos öntet, a saláta, már csak a pihentetett hús felszeletelésére volt szükségünk a kóstoláshoz, és persze nekik is a

végeredményhez. Kíváncsian figyeltük a mozdulatokat. Végül kész lett Rosalinda, a kacska. Ehettünk.



Kikapcsolták a kamerát és mikroportot, lehúzták a fényeket, jöhetett a kóstolás. Bevallom kacsát ilyen gyorsan elkészülni nem láttam, és nem is gondoltam, hogy ennyi idő alatt elkészülhet. Tévedtem. Omlós húst és ropogós salátát, na meg narancsos öntetet falatoztunk. Azt is megtudtuk, hogy valóban ilyen gyorsan is lehet sütni/főzni, a kacsánál a lényeg, hogy a serpenyőben való sütés után tegyük sütőbe, majd miután kivettük, pihentessük, így a szaftja nem távozik, hanem benne marad és megpuhul tőle a hús. Okosabbak lettünk. Ettől lesz rosalindás, avagy rózsaszínes, ugyanakkor omlós a mell. Ilyen finomat rég nem ettünk.

Itt még nem állt le a stáb, gyorsan újratervezték a dekorációt, finomítottak egyet az előre elképzelt recepten és ismét forgattak. Ezúttal citromos, tárkonyos csirkeragulevest főztek a Főnixben.

Reméljük így utólag is, hogy a megismételhetetlen ízeket lehet reprodukálni a konyhánkban, illetve azt is, hogy meghívják a fiúk még egy-két forgatásra, vagy legalább a kóstolásra.