

Újszerű író-olvasó találkozót szervezett január 15-én a Városi Művelődési Ház és Könyvtár Kistarcsán, melynek vendége egy ott lakó és alkotó művészházaspár volt. Szabóné Tóth Katalin könyvtáros így mutatta be őket a közönségnek: –Régóta ismerem a Halmos Mónika – Gabula András szerzőpárost. Ha megláttam a kiadványaikat meg is vettem őket, de őszintén szólva, fogalmam sem volt róla, hogy már közel száz könyvük megjelent. Sokkal többet kellene róluk tudnunk, hiszen itt laknak, élnek, tevékenykednek közöttünk. Híresen közéleti emberek, tudjuk róluk, hogy megha-

Gasztronómiai író-olvasó találkozó Kistarcsán

tározó egyéniségei Kistarcsa kulturális életének, vezető szerepet töltenek be a Kistarcsai Kulturális Egyesületben, illetve a Pannónia Néptánc Egyesületben. Kiállításkok, gasztronómiai események állandó résztvevői, kreatív ötleteikkel segítik Kistarcsa civil szervezeteinek életét.

E rövid bemutatás után a szerzőpáros felváltva mesélt munkájáról, annak szépségéről, buktatóiról. Gabula András, aki többnyire a fotós szerepét vállalja elmondta, hogy véletlenül csöppentek a gasztronómia fotózásába. Mivel dolgozott néhány folyóiratnak, és jó minőségű fotókat készített, megkérdezték nem vállalná-e ételek fotózását? Persze közrejátszott ebben Halmos Mónika írói vénája is, hiszen ő is hozzájárult a közös munkához olyan módon, hogy az ételfotókhoz a szöveget ő írta. A megrendelők –



legelőször az Elit Magazin – Mónika stílusát elbűvölőnek találták, Krúdyéhoz hasonlították. Az említett magazinnak például az uborkáról írt egy háromoldalas cikket. Így jutottak el szép fokozatosan odáig, hogy szakácskönyveket írjanak, fotózzanak.

Az előadást meg-megszakították a jelenlévők kérdései. András elhozta és bemutatta speciális fényképezőgépét. Elmondta, milyen technikákkal, kiegészítőkkal van felszerelve: stúdiólámpák, olyan eszköz, amely villanási feszültséget generál, fényformálók, melyekkel lágy-, kemény-, szűrt fény állítható elő, stb. Elmesélte, hogy ezek mellesleg nagy mennyiségű hőt is kibocsátanak, mire megkérdezték, hogy nem égeti-e el például a sült csirkét? A kérdés nagy derűtséget váltott ki a hallgatóságból. András válaszában elmondta, hogy a sült csirkét ugyan nem égeti el, de például egy fagyalt fényképezése nagy nehézségeket okoz.

A résztvevők kérdéseire adott válaszok alapján megtudtuk, hogy az ételfotózásnak vannak különleges titkai. Nem mindegy, hogy milyen ételt milyen edényben tálalunk, milyen a környezete, az elrendezése, a bemutatott

mennyiség. Ezer darabos tányérszámunkból mindig a legmegfelelőbbet választják ki a fotózáshoz.

Az elrendezésben nagy szükség van Halmos Mónika legendás kreativitására is. Vendégeink elmondták, hogy ők hűen fotózzák az ételeket, azok díszítéséhez semmiféle pótszert nem használnak. Például tejszínhab helyett nem alkalmaznak borotvahabot, vagy a jobb színek érdekében ételfestéket, hogy a képen jobban mutasson..

Mégis előfordul néha az ételek tálalásánál, hogy trükköt kell bevetni. Például egy tartalmasabb levest tálban lefényképezni nehéz, hiszen a hús, a zöldségek, nem jönnek fel a felszínre. Ilyenkor Mónika előveszi a mosott köveit, a tálba helyezi őket, azokra üveglapot fektet, és így tálalja a levest. Így már minden alkotórész nagyszerűen látható.

A hűség kedvéért a kapott, illetve önállóan megalkotott recepteket ki is próbálják. Ez többnyire örömet okoz nekik, de vannak esetek, amikor már torkig vannak a főztjükkel. Volt rá eset, hogy halas szakácskönyvet készítettek, mely természetesen csupa halreceptet tartalmazott. Egy darabig

jóízűen ették az alkotásokat, de egy idő után besokallt a család, különösen a gyerekek. Ekkor a baráti körrel „barter-üzletet” kötöttek: kicserélték egymással a megfőzött ételeket. Különösen akkor ment el a kedvük, amikor ráadásul a rosszul letaglózott angolna elszabadult és csak hosszú küzdelem árán sikerült becserkészni. Ilyen és ehhez hasonló történeteken derülhetnek a jelenlévők.

A szerzők elmondták, hogy saját kiadócéget is megpróbáltak működtetni, de annak sikeres üzemeltetéséhez az ő cégük nagyon apró volt, így megszüntették ezt a tevékenységüket.

Megtudtuk, hogy habár az országban csak három hasonló gasztronómiai fotózással foglalkozó páros van, és jól megfizetik őket, a műhelyt a termékfotók tarják el. Kihívásnak érzik, ha például egy csapágygyártó cég karácsonyi képeket kér a termékeiről, vagy ha egy szennyvízszivattyút kell vonzóvá tenni a fotóik segítségével.

A kérdésekre válaszolva elmondták, hogy kedvenc könyveik sorába tartozik például az Ínyenc könyvsorozat, mely tíz kötetből áll. Legutolsó, számukra szintén kedves könyveik: az Ízvársz könyvsorozat és az Adventtől-Szilveszterig c. könyv. Tervezik, hogy megjelentetnek egy karácsonyi szakácskönyvet, melyben több nép jellemző karácsonyi ételeit gyűjtik egybe.

Megtudtuk, hogy a műteremhez tartozik egy konyha, amelyben megfőzik a megálmodott ételeket, és amely sok olyan géppel van felszerelve, mely megkönnyíti a korszerű és gyors előállítását, és rengeteg olyan eszközt tartalmaz, amely segíti az ételek díszítését. Egyszóval nagy befektetés igényel ez a munka.

Jelenleg a kávé témáját dolgozzák fel, járják körbe, fényképezik a kávészemeket, a gőzölgő kávékat, kávéval készült süteményeket – igazából azt szeretik, ha saját örömeikre fotóznak. T. K.

Mi mennyi a piacon?

(december második hetében)

	Bosnyák tér	Sashalom
Burgonya	120-138 Ft	120-148 Ft
Hagyma	120-168 Ft	150-198 Ft
Karalábé	148-168 Ft	140-198 Ft
Karfiol	198-248 Ft	498 Ft
Zeller	248-298 Ft	320-398 Ft
Sárgarépa	128-198 Ft	198-220 Ft
Fehérrépa	198-298 Ft	598 Ft
Fejes káposzta	98-148 Ft	128-198 Ft
Kelkáposzta	98-148 Ft	178-198 Ft
Paprika	398-698 Ft	698 Ft
Paradicsom	398-440 Ft	298-548 Ft
Piros retek	58-98 Ft	168 Ft
Jégcsapretek	198-300 Ft	198 Ft
Gomba	298-320 Ft	498 Ft
Saláta	98-120 Ft	198 Ft
Uborka	380-698 Ft	680-998 Ft
Padlizsán	580-698 Ft	798 Ft
Saláta	200 Ft	198-258 Ft
Alma	88-198 Ft	98-268 Ft
Körte	278-360 Ft	398-498 Ft
Narancs	168-268 Ft	198-398 Ft
Mandarin	248-348 Ft	198-348 Ft
Citrom	298-360 Ft	398 Ft
Grapefruit	298-360 Ft	448-468 Ft
Kivi	298 Ft	298 Ft
Gesztenye	800 Ft	798-998 Ft
Szőlő	360-498 Ft	448-670 Ft
Banán	258-348 Ft	298-378 Ft
Tojás	22-26 Ft	22-26 Ft
Tyúk	458 Ft	490 Ft
Csirkecomb	598-850 Ft	690-798 Ft
Csirkemell	780-990 Ft	890-898 Ft
Sertéscomb	1100-1298 Ft	980 Ft
Dagadó	1090-1120 Ft	980-1190 Ft
Oldalas	898-1080 Ft	950-998 Ft
Rostélyos	1100-1300 Ft	1080-1180 Ft
Élő ponty	850 Ft	-
Pontyzelet	1490 Ft	-
Házi tej	200 Ft	150 Ft

Aktuális receptünk

Palacsintás párizsi

Hozzávalók: 40 dkg párizsi, 1 tojás, 1 dl fehérbor, 2 gerezd fokhagyma, liszt, só, bors, mustár, szóda víz.

A párizsit héjától megfosztva vékony szeletekre vágjuk, 2-2 szeletet mustárral össze- ragasztunk. Sűrű palacsintatésztát készítünk: a lisztet összekeverjük a felvert tojással, a borral, szóda vízzel és a zúzott fokhagymával, majd sózzuk, borsozzuk. A tésztába forgatjuk a párizsi-szeleteket és bő, forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük. Köretként hagymás krumplit adunk: fél kilogramm krumplit apróra kockázva sós vízben puhára főzünk és leszűrjük. Egy nagy hagymát felaprózva zsiradékban megpirítunk és villával beletörjük a krumplit. Savanyúsággal tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

ÁZSIA ÁRUHÁZ NYÍLT

az Őrs Vezér tere közelében a Cédrus Piac I. emeletén



Nyitva: H-P: 9-19, Szo: 8-15

Ruhaneműk, cipők, ágyneműk, ajándékok olcsón, nagy választékban!

VÉGLEGES SZÖRTELENÍTÉS VILLANÓFÉNNYEL!
Bejelentkezés: 06-209-57-57-26
Arc felfrissítés (photorejuvenáció)
Pigmentfoltok eltávolítása (májtól, öregedéstől)
Hajszálerek eltávolítása (seprővénák)
Faltáncok kezelése (pity)

AKCIÓK:
• Álliszörteletelés 5.500 Ft
• Bajusz szörteletelés 3.500 Ft
• Hónalj szörteletelés 7.500 Ft

Anikó XVI. ker. Sasfalvi sét.14.
Tel: 403-0000
06 20 234-0499

Esküvői Ruhaszalon
Nyitvatartás: H-P: 12-18-ig
Szo: 10-13-ig

www.anikoszalon.fw.hu

Szalagavató ruhák nagy választékban kölcsönözhetőek már 5.000 Ft-tól!