

A konyhaablakból – Lévai Anikó dedikálta könyvét a Kis Tiroiban

Soha nem látott tömeg tolongott a rákosszentmihályi Kis Tiroi Vendéglő teraszán, kertjében – mert bejutni már nem lehetett – május 7-én, délután 5 órakor. Parkolásra alkalmas hely is csak a szomszéd utcában volt, onnan loholt a tudósító is, le ne maradjon az eseményről: Lévai Anikó dedikálással egybekötött könyvbemutatójáról. A konyhaablakból címen megjelent új könyv nem mondható hagyományos szakácskönyvnek. „Egy jeles brit filozófus – írja Lévai Anikó a Tisztelet Olvasó-ban – családunk régi barátja, Roger Scruton szerint írnyítani – saját és esetenként mások életét – nem felülről, hanem belülről kell. Rólunk már szinte mindent megírtak, és annak az ellenkezőjét is, így ezzel a könyvvel jómagam szerettem volna ablakot – ha csak egy konyhaablakot is – nyitni az életünkre, és bepillantást engedni a jószándékú érdeklődőknek. Bízom benne, hogy nem csupán a következő oldalakon felsorolt, édesanyámtól ellesett, régi vagy új szakácskönyvekben meglelt vagy messzi idegenben tanult ételek elkészítésében lelik majd örömeiket, hanem egy kicsit velünk együtt újra átélnek azokat a történeteket, amelyeken keresztülmertünk.”

Álljon itt egy rövidke történet ízelítőül: „Tökös püspök úr egy közös ebédünket követő adomázása során mesélte, hogy az egyik székely falucskában János bácsi, miután tört az úrvacsorai kenyérből, megragadta a hozzá érkező kupát, és jókorát húzott belőle. A hívek türelemmel vártak, de az öreg csak nem akarta abbahagyni az ivást. A tiszteletes egy idő után megelégedte a mohóságát, és a füléhez hajolva dorgálóan odasúgta: – János bátyám, sok lesz! – Mire a bácsi a kortyolgatást egy pillanatra megszakítva így felelt: – Sok itt a bűn is!”

A mustár házi készítésének titka Rézi néni 1913-ban meg-



Tárnok Mária és Lévai Anikó a könyvbemutatón

jelent szakácskönyvéből való. Íme: „Főzzünk szüretkor 14 deci jó szőlőmustot egy edényben, habozzuk le szorgalmasan, azután addig forraljuk, míg félig elfőtt. Előbb azonban vegyünk 28 deka mustármagot, törjük finomra, szitáljuk meg (a gyógyszertárakban mustárlisztet is vehetni), és keverjük jól a befőtt mustba. Töltsük ki üvegekbe, dugaszoljuk be jól, a palackok tetejét vonjuk be pecsétviaszkkal. Ezen mustár hűvös helyen egy évig is eltartható.”

A könyvbemutatón Tárnok Mária, a XVI. kerületi polgármester felesége beszélgetett Lévai Anikóval, és faggatta a könyv megírásának körülményeiről. Anikó elmesélte, hogy vele is gyakran megeskik, hogy valami kimarad főzés közben a receptben felsoroltak közül, mert mindig közbejön valami – ez öt gyerek mellett talán nem is csoda... Természetesen a könyvben szereplő receptek mindegyikét végig kellett főzni, egyrészt a fotózás kedvéért, másrészt az előszó kedvéért: „Ismerős lévén már korábban Lévai Anikó főztjével – írja az előszóban Szócs Géza költő –, nagy ravaszul leszögeztem, hogy kizárólag olyan szakácskönyvhöz írok előszót, amelyet nemcsak elolvastam, de végig is kóstoltam a

benne leírtakat. És azt kell mondanom: a mostanában eladott könyvek mintájára, amelyekhez már CD-lemezt is szokás mellékelni, az olvasó akkor járna jól – vagy még jobban –, ha hazavihetné az ehhez a könyvhöz mellékelt torma csukát is, mondjuk. A szerző konyhájának e pazar fogása engem azáltal nyert meg, hogy a csuka, amelynek húsa a kevésbé nemesek közé számít, ebben a kompozícióban csodálatos átlényegülésen, mondhatnám: magasztosuláson megy keresztül. Omlós, minden terhétől megszabadult éték válik belőle, mely úgy vonul át az ember nyelvén, mint a báránnyelvény.”

Az évszakok szerint is rendezett könyv nem csak hasznos kézikönyv a háziasszonynak, de akár egy kényelmes karosszékben lapozgatva is igen szórakoztató olvasmány. „Olyan történeteket fűzök bele – mondta Anikó – amelyeket a gyerekeknek szoktam főzés közben mesélni...”

A természetes stílusban, őszintén, lendületesen megírt könyv gazdag illusztrációival, jól olvasható, izléses kivitelével mindenki könyvespolcán méltó helyet foglalhat el, függetlenül attól, hogy ki melyik párt híve. Anikó a rövid bemutató után inkább a dedikálásra szánta az időt, s látván mi vár rá, pajkosan megjegyezte: nagyon gyorsan tudok ám írni! Azért így is este 9 óra lehetett, mire mindenki – aki ezért jött – az ő kézírásával gazdagabban vihette haza a könyvet. Lévai Anikónak még az utolsó dedikálásoknál is volt egy-egy kedves szava a sorukat türelmesen végigálló vendégekhez. FánCSI Zsuzsa, a Batthyány utcai Kis Tiroi tulajdonosa pedig előrelátóan egy kis harapnivalóval is készült a megéhezett sorbanállók legnagyobb örömeire... **Szóke Kati**

A könyv a Jokerex Kiadó gondozásában jelent meg. (Tel: 269-4002) A könyv megrendelhető postai úton, vagy a www.jokerex.hu honlapon.



Mi mennyi a piacon?

(május második hetében)

	Bosnyák tér	Sashalom
Burgonya	98-148 Ft	168-198 Ft
Újkrumpli	198-278 Ft	248-298 Ft
Hagyma	168 Ft	178-198 Ft
Karalábé	60-98 Ft	98-128 Ft
Zeller	498 Ft	298-398 Ft
Sárgarépa	98-128 Ft	298 Ft
Fehérrépa	278-298 Ft	248-498 Ft
Fejes káposzta	128-248 Ft	166-248 Ft
Paprika	398-598 Ft	498-798 Ft
Paradicsom	348-398 Ft	498-598 Ft
Piros retek	38-70 Ft	50-88 Ft
Gomba	280-448 Ft	348-498 Ft
Zöldborsó	198-298 Ft	248-298 Ft
Zöldhagyma	98-120 Ft	68-120 Ft
Karfiol	248-298 Ft	298 Ft
Saláta	80-150 Ft	80-140 Ft
Uborka	248-298 Ft	198-398 Ft
Padlizsán	498-698 Ft	298-598 Ft
Alma	198-298 Ft	148-348 Ft
Körte	198-398 Ft	480-498 Ft
Eper	380-798 Ft	598-798 Ft
Szőlő	698-798 Ft	680-1198 Ft
Narancs	248 Ft	198-398 Ft
Mandarin	500 Ft	448 Ft
Citrom	298-360 Ft	348-398 Ft
Grapefruit	248-498 Ft	448-498 Ft
Kivi	398 Ft	298 Ft
Banán	298-348 Ft	298-378 Ft
Tojás	20-26 Ft	20-26 Ft
Tyúk	458 Ft	450-530 Ft
Csirkecomb	598-618 Ft	760-798 Ft
Csirkemell	830-918 Ft	890-980 Ft
Sertéscomb	990-1198 Ft	880-980 Ft
Dagadó	898-1100 Ft	960-1090 Ft
Oldalal	798-1100 Ft	940-950 Ft
Rostélyos	1099-1300 Ft	1080 Ft
Élő ponty	850 Ft	850 Ft
Pontysetlet	1490 Ft	1299 Ft
Házi tej	150-200 Ft	150 Ft

Aktuális receptünk

Pörkölt pürében

Hozzávalók: 50 dkg sertés- vagy marhahús, pörköltnek való, 60 dkg régi krumpli, 2 db tojás, só. • A pörköltet zsírára pírítjuk. Az enyhén sós, sűrű krumplipürét lehűtjük, hozzákeverjük a kissé felvert tojásokat és a felével kibélelünk egy tűzálló tálat. Rátesszük a pörköltet, beborítjuk a maradék pürével és forróra előmelegített sütőben pirosra sütjük. Savanyúsággal kínáljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

Mezőgazdasági kisgépek alkatrész üzlete

ÚJ CÍM: 1162 Attila u. 118.
Kapák, fűnyírók, permetezők alkatrészei, kiegészítők, postai csomagküldő szolgálat
Tel: 215-9316

Biztosításkötés

XVI. Cziráki út 26.
EMG irodaház fszt. 31.

AEGON, Allianz Hungária, QBE-Atlasz Garancia, Generali-Providencia, Groupama (Európa), Signal Köbe, Uniqa, TIR, Union

biztosítók képviselője

- Kötelező • Casco •
- Ház- és lakásbiztosítás
- Cégek vagyónbiztosítása
- Élet- és nyugdíjbiztosítás
- Utasbiztosítások
- Felelősségbiztosítások
- Nyugdíjpénztár

Szeretettel várjuk régi és új ügyfeleinket!

Tel: 401-0256, 403-8656
30/971-3870, 20/935-2374

SUZUKI GUSZTÁV

Májusban sem kertelünk...

Suzuki Swift 1.3 GLX CD AC

2 950 000 Ft helyett **2 590 000 Ft!**

Ignis 1.3 GLX Plusz AC TOUR

2 980 000 Ft helyett **2 650 000 Ft!**



Ne feledje!

Hittel terhelte használt autóját is beszámoljuk!

További akciós modelleinkről érdeklődjön szalonunkban!
Az akció május 2-től, kizárólag a készlet erejéig tart!

1161 Bp., Gusztáv u. 89., **Tel: (06-1) 405-0674, 406-0674**

www.suzukigusztav.hu • Nyitva: H-P: 8-18, Szo, V: 9-13 óráig

SUZUKI GUSZTÁV HASZNÁLTAUTÓ • 1155 Bp., Késmárk u. 100.

Tel: 410-5487, 414-0075 • Nyitva tartás: Hétfő-Péntek: 9-18, Szombat-Vasárnap: 9-13



MSZ EN ISO
9001:2001