

# Titokban evett homárt Kubában

Rhodosz szigetén járt a nyáron. A spenótos pitét és a rántott, padlizsánba göngyölt olajbogyós-kapros feta sajtot emlegeti, amihez grillezett halat fogyasztott.

Ez volt az utolsó vacsorájuk a szálloda görög éttermében. Szvrcek Anita, a Komáromi Jókai Színház társulatához napokban visszatért színésznő a görög szigeten deszertnek joghurtot evett reggel, délben és este. Azt mondja, megállt benne a kanál, és narancshéjas kandírozott fűgével feledhetetlen.

## Az előbb hívta a párját. Éppen horgászik.

Régi és örökkön üzött hobbija ez. Szeretem a halat. Gyerekkoromban hetente legalább egyszer volt friss hal, amit apám fogott. Öröm, hogy horgász párom van, és hogy nem kerül el a horgászok szerencséje. A harcsahúsnál finomabb csemegét el sem tudok képzelni. Az amurnak is remek a húsa. Léna kislányom csak csipeget, ha ételtől van szó, de anyukám fokhagymás, paprikás lisztben készített amurjából életében először felnőtt adagot tüntetett el a pocakjában.

## Első lépései a konyha felé?

Nem sertetpérteltem konyhatünderként az édesanyám mellett. Csak nemrég, feleségként fedeztem fel a konyhai örömeiket. Most sem nagykanállal, mert alkalomszerűen főzök, viszont akkor megadom a módját. Csodálom és tiszteltem azokat a nőket, akik na-



Fotó: Dömötör Ede

ponta meleg ételt tesznek az asztalra. Ez nem az én parkettem. Hála az égnek, a férjem sem várja el tőlem. Gyakran megyünk étterembe. Minden hétvégén édesanyáméknál eszünk Ógyallán. Azután jócskán felpakolunk elemózsiaival. Férjem szülei is gyakran „kisegítenek” valami finomsággal.

## Mit főz, ha jön az ihlet?

Ritkán fogyasztunk húsos ételt. Kedvencünk a saját fejlesztésű lecsó, a feketebabos rizs, valamint a sáfrányos gombapörkölt. Hagymán megdinszteljük a gombát – legjobban, ha legalább háromfajtából készül. Majd jön ízlés szerint a bors, a babérlevél, a kakukkfű, a chili és pici szójaszósz. Tejföllel, tejszínnel

behabarjuk, sőt egy kis krémsajtot is adhatunk hozzá, attól teltebb. Végül a sáfrány, hogy szép sárgás legyen. Egykettőre megvan. Nem vagyok türelmjátékos. Azt valom, amit édesanyám hangoztat: nincs értelme, hogy az ember fél vasárnapját a konyhában töltse, mert húsz perc után látszata sincs a munkának, hiszen megesszük.

## Kubában tartották az esküvőjüket. Volt utána lakoma?

Nem volt. Pezsgővel koccintottunk, és ruhástól irány a tenger! Kubából a homár maradt emlékezetes. Egy havannai család lakásán fogyasztottuk titokban, mivel illegális volt házi berkekben a kereskedelme. Viszont Célia aszszony étkét meg sem közelítették az éttermekben tálalt homárok. Sült banánnal tálalva életem legemlékezetesebb lukulluszi lakomája volt!

## A napokban tért vissza a színpadra. Egy színésznő ehét, amennyit akar?

Irigylem azokat, akik ehethetnek. Ha kívánom, éjfélkor is eszem, viszont délig szinte csak gyümölcsöt. Elcsúszott a napom, de ezt már megszokta a metabolizmusom.

## A színpadi évessel hogy áll?

Még nem ért utól ilyen szerep. Kassírozott ételt a Kassai Thália Színházban „fogyasztottam”. Csehov Lakodalom című egyfelvonásosát rendezte ott Verebes Pista, én voltam a menyasszony. Az asztalt telerakták látványos álételekkel, azt falatoztuk. A legemlékezetesebb előadásaim egyike volt!

Szél János

## Provance-i harcsapaprikás

Hozzávalók:

1 kg harcsafilé, újhagyma, fokhagyma, 2 üveg minőségi bazsalikomos paradicsomsűrítőmény, halászléköcska, szardella, 3 karika narancs, friss bazsalikom, olívbogyó, kapribogyó, ouzo vagy pernod, só, bors, chili.

Elkészítés:

Wokban olívaolajon megpároljuk a zseme újhagymát, majd ráöntjük a két üveg bazsalikomos paradicsomsűrítőményt. Ebben helyezzük a felkockázott harcsaszelvényeket. Szardellát, felkarikázott olívbogyót, kap-

ribogyót adunk hozzá. Amikor már megfőtt a hal, beletesszük a narancsot, majd meghintjük friss bazsalikkal. Legvégül öntünk bele fél deci ouzot vagy pernod-t. Ezzel még rotytan egyet, az alkohol párolog, és kész a könnyű, mediterrán étel.