



vendégváró

Regényt ebédre!

Gondolkodtak már azon, hogy kedvenc könyveik főhősei miket falatozhattak? Milyen lehetett Nyuzsi répatortája vagy a Regős Bendegúz kanalizta leves? Esetleg milyen lehet Hrabal sörgyárának sörlevesének vagy Harry Potter százfűlé főzetének íze? A KönyvBár & Restaurant-ban megkóstolhatjuk kedvenceink menüjét.



Béky Ildikó és Szalay Gábor az a fajta páros, akiknek az otthonában mindig jól érzi magát a vacsoravendég. A némettanárnak tanult – ám soha nem tanító – Gábor pár éve újra diák lett: ezúttal szakácsnak képezte magát. Itt találkozott Lippai Mihállyal, aki ma már a KönyvBár csapatának fontos tagja. Ildikó bérbeadóként dolgozik, ám – párja szerint – talán még lelkesebb szakács, mint Gábor. „Habár nem vendéglátóként végeztünk, a barátainkat és családtagjainkat gyakran megvendégtünk – meséli Gábor. – Aztán már idegeneket is: részt vettünk a Restaurant Day mozgalomban, vagyis egyre többször alakítottuk otthonunkat lakáséletteremmé. Akkoriban jutott eszünkbe, mikor még csak Pöröbárként vártuk az éhes vendégeket, hogy megfőzhetnénk a kedvenc regényeinket. Vagyis a bennük olvasható fogásokat, ételeket” – nevet Gábor.



Ildikó a könyvek szerelmese, így az ötletet hamar tett követte, januárban pedig megnyitotta kapuit a KönyvBár & Restaurant, Budapest szívében. „Vendéglátós ismerőseink figyelmeztettek: nem lesz sikeres az étterem. Szerintük aki ma étterembe jár, az inkább a telefonját nyomogatja, minthogy regényt venne a kezébe. Aki meg az olvasás szerelmese, inkább könyvekre költi a pénzét, mint háromfogásos vacsorára.” A páros kedvét nem vették el, és milyen jó, hogy így lett: alig pár hete nyitottak, de pihenni még nem volt idejük.

Már belépésnél érezzük, ez most valami egészen más, mint amit megszoktunk: nemcsak elegáns étteremben, de kuckós könyvesboltban, könyvtárban érezhetjük

magunkat. A kötetek nagy része családi tulajdon vagy éppen antik könyv, de olyan vendég is akadt már, aki jelezte, szívesen ajánlaná gyűjteményét az étterem számára. Ildikó és Gábor persze örömmel fogad minden ilyen ajánlatot, de előre szólnak: csak olyat adjanak, amit nem bánnak, ha megsérül. Mert persze a könyvek nemcsak díszként állnak a polcokon: bármit levehetünk, lapozgathatunk, olvasgathatunk ebéd és vacsora előtt, közben, után.

Igaz, olyan helyet máshol is találni, ahol az éttermi dizájn része a könyv, de ahol a történetet főzik meg... nos, ez máshol nem divat. „Már most tudjuk, hogy a következő 52 héten mit fogunk a menülapra tenni – magyarázza Gábor. – Rengeteg, számunkra kedves regényt olvasunk most újra, és ötletelünk, mit főzhetnénk meg belőle.

Azért is jó ez, mert benne van a folyamatos megújulás lehetősége, soha nem ragadunk le egyfajta konyhánál. Ráadásul szabadon szárnyalhat a fantáziánk, hiszen nagyon kevés történetben találunk fix receptet, így folyamatos és nagy a kihívás, már most nagyon várom, hogy megfőzhessem ezeket. Elég csak egy-egy jellemző alapanyagot megfogni a könyvből, a többi már rajtunk múlik. Micimackó esetében így volt adott a méz és a répa, a Szürke ötven árnyalatának hetén több volt a szürke színű vagy a némi afrodisziákumot tartalmazó étel, a Sörgyári capriccio esetén pedig jöhet a folyékony kenyér, mint fix alap.” Sörből egyébként sem állnak rosszul: Misi testvére kézműves, „Tesóm főzte” sörökkel látja el a KönyvBárt.

A receptek egyébként az egész csapat munkáját dicsérik, közösen találják ki, mi lenne adott héten a legjobb választás. Aki pedig nem találja meg a kedvencét a heti menüben, az az la carte étlap szezonális ételei közül csemegézhet.

Az adott könyv hangulata a tálalásban is visszaköszön: az Indul a bakterház hetében cserépedényben kaphattuk a levest, s ha háborús regény lesz a menü, majd csajkából kanalizhatunk.

HARDI JUDIT

Malacka remegő mézzseléje libamájjal és tigriskenyérrel 1 2 3

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 15 perc ■ PIHENTETÉS: 3 óra ■ 1 adag: 100 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 1,5 dl száraz fehérbor ■ 5 evőkanál méz (igény szerint lehet több is)
- 2,5 dl víz ■ 2 kis rozmaringág ■ 1 kávéskanál friss kakukkfű ■ 5 g zselatin

Kevés vízzel csomómentesen kikeverjük a zselatint, hozzáöntjük a maradék vizet és a bort, valamint a mézet és a fűszereket. Kis lángon alaposan össze-melegítjük, de nem forraljuk! A folyadékot langyosra hűtjük, vízzel kiöblített kis tálkába töltjük, és hűtőben dermedtjük, Frissen sült fokhagymás libamájseletekkel és pirítottal tálaljuk.



Pagony kedvence 1 2 3

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 perc ■ 1 adag: 490 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg spagetti ■ 1 kávéskanál vaj ■ 1 nagy marék fenyőmag ■ 2-3 gerezd fokhagyma
- 4 dl 30%-os tejszín ■ 5 dkg reszelt parmezán ■ 10-15 szál friss bazsalikom
- 1 csokor petrezselyem zöldje ■ só ■ bors ■ szerecsendió

Egy nagy fazékban sós vizet forralunk (olyan sós legyen, mint a tengervíz). Amíg a víz forr, a vajon nagyon óvatosan megpirítjuk a fenyőmagot és a felaprított fokhagymát. Ügyelünk arra, hogy a fenyőmag ne égjen meg. A parmezánt összekeverjük a tejszínnel, az aprított bazsalikkal és petrezselyemmel, sózzuk, borsozzuk, kevés szerecsendiót reszelünk bele. Összeöntjük a fenyőmaggal, a haraphatóra főzött tésztával, és egy további fél perc alatt összeforgatjuk. Fenyőmaggal, bazsalikkal díszítjük.



Micimackó répatortája 1 2 3

ELŐKÉSZÍTÉS: 20 perc ■ SÜTÉS: 45 perc ■ 1 adag: 270 kcal

HOZZÁVALÓK:

- 20 dkg sárgarépa ■ 20 dkg alma ■ 10 dkg dió ■ 17 dkg liszt
- fél csomag sütőpor ■ 2 nagyobb tojás ■ 1 dl olaj ■ 1 dl tejszín
- 2 csomag vaníliás cukor ■ 12 dkg cukor ■ 1-2 kávéskanál őrölt fahéj

Egy tálba reszeljük a répát, az almát, hozzáteesszük a durvára tört diót, az olajat, a tojást, a tejszínt, és alaposan összedolgozzuk. A lisztet átszitáljuk, hozzáteesszük a sütőport, a fahéjat, a cukrot, a vaníliás cukrot, összekeverjük és összevegyítjük a reszelt répás keverékkel. Kerek tortaformába öntjük, és 175 fokon 45-50 percig sütjük.

