

B Í R Ó L A J O S

SOK VAGYOK

© Bakcsy Árpád, Bíró Lajos, Lieberman Klára 2010

Minden jog fenntartva. Recenziókban, kritikában felhasznált, rövid idézetek kivételével a mű egyetlen részlete, fejezete, receptje sem publikálható semmilyen eljárással és médiumon keresztül a jogtulajdonosok és a T.bálint Kiadó előzetes, együttes írásos engedélye nélkül.

ISBN 978-963-8902-40-5

© Fotó: Bakcsy Árpád, Bíró Lajos családi archív
bakcsy@mac.com
© Szöveg, receptstílus, szerkesztés, ötlet: Lieberman Klára
kiralyrak@pannongsm.hu
© Szakmai lektorálás: Bíró Lajos, Varju Viktor
info@bockbisztro.hu
© Kontrollszerkesztés: Gáti Anna
gatia@t-online.hu

© Címlapterv, könyvterv: Korossy Szabolcs
KOROSSY branding and design consultancy
www.korossybdc.com
Tördelés és nyomdai előkészítés: Graphisto Kft.
bela.graphisto@gmail.com

© Kiadó: T.bálint Kiadó
Felelős kiadó: Juhász Gyula
2045, Törökbálint,
Dózsa György utca 32.

Nyomdai ügyintézés: PrintXBudavár Zrt.
Nyomda: Dürer Nyomda Kft., Gyula
Felelős vezető: Kovács János ügyvezető igazgató



POFÁTLAN ÍNYENCSÉGEK, BOTRÁNYOS FINOMSÁGOK

153 RECEPT

A BOCK BISZTRÓ SÉFJÉTŐL

SZÖVEG: LIEBERMAN KLÁRA, KÉP: BAKCSY ÁRPÁD



AJÁNLÁS

Jobban ismerem Bíró Lajost, mint bárki, pedig csak hét éve találkoztunk először. Azt mondja, „vénségére” lett végre Mestere, engem nevez annak. Megtisztelő. Első találkozásunkkor nagyon meg akart velem ismerkedni, ma se tudom, miért pont hozzám ragaszkodott. Játszotta az eszét, nagyképűsködött, nem volt szimpatikus, habár erre Lajos egészen másképp emlékszik. Aztán megkérdeztem „Tudod, mi az a sous-vide? Nem? Akkor nem tudsz te semmit.” Hát így kezdődött. Megszerettem. Tartottam előadásokat, szemináriumokat, a legjobb séfeknek itthon és otthon, Amerikában – egyik sem figyelt úgy oda, ahogy ő. Lajos megérezte, hogy amiről beszélek, az az út, amin járnia kell, hogy megint három lépéssel előbbre legyen mindenkinél. Megint sikerült neki. Az új bisztrókonyha első profi megteremtője lett Magyarországon. Amerika, Ázsia és Európa 140 szállodája, a Hyatt lánc corporate séfjeként töltöttem húsz évet az életemből, ötven éve vagyok szakács. Felelősséggel állíthatom, Bíró Lajos csinálja a legjobb házi tésztát és a legfinomabb paprikás krumplit a világon. Száz esetből kilencvenkilencben tudja, mit fogok mondani, miért fogom leszúrni – nagy ritkán még hallgat is rám, de a viláért se mondaná, hogy igazam volt. Született hentes, hihetetlenül ért a húshoz – ezt például kevesen tudják róla. Az általam kifejlesztett sous vide eljárás hazai meghonosítója. Rettenetes pasas, a gasztronómia vérbeli kalandora, ezt már többen tudják. Sosem azt mondom neki, amit hallani akar, mert ha ajánrozom, abból nem tanul semmit. Felsőfokon kuktáskodott mellettem, amikor Amerika húsz legjobb séfjének főztünk díszvacsorát. Vastapsot kapott. Néha rászólok, hogy fogja be a nagy pofáját, visszarántom a földre – de mindig fölkel, és megy tovább.

Nagyon tetszik ennek a könyvnek a szerkezete, ötlete, a botrányos Lajos botrányos receptjei. A címe is telitalálat: Bíró tényleg sok, a szó minden lehetséges értelmében. Tetszik, hogy ezzel a könyvvel szó-rakoztatni is szeretne, nem csak szimplán recepteket írkal, mert ahhoz nem ért száz százalékosan. De nem is az a dolga, hanem kitalálni, megfőzni és úgy tálalni, ahogy csak ő tudja. Nagy felelősség kerül a vállára ezzel a könyvvel. A fiatal szakácsnemzedéknek látnia kell, hogy ez nem csak a „bolond Bíró” különcsége, hanem irány a jövő felé. Ahhoz, hogy legyen jövő, biztos alapokra kell építkezni. Bíró Lajos egy nagyon konok pali, akit nem lehet letéríteni az újáról. Ezért sokszor mérges vagyok rá, de ez az ő útja, én csak elmondom a véleményemet, aztán vagy elfogadja, vagy nem. Lajos az a ritka kivétel, aki előbb volt zseniális, és Mester híján csak aztán tanulta meg az alapokat.

Ha nem Róla lenne szó, nem vállaltam volna, hogy szívbeli ajánlást adjak szakmabelinek, hobbi-szakácsnak, fiatalnak, öregeknek egy ilyen könyvhöz. De adok. Olvassák, használják, szeressék.

Megérdemli.

Dr. Kiss János
A szakácstudományok doktora,
a Hyatt Hotels Corporation Corporate Chefje,
a Hyatt Csoport Food and Beverage alelnöke,
az Educatio CulinArtist Chef Akadémia vizsgabizottságának elnöke



KEDVES ÍNYENC, SZAKMABELI, CIVIL, FŐZNI TUDÓ ÉS NEM TUDÓ OLVASÓ!

Nekem adta a sors – és maga Bíró Lajos – azt a megtiszteltetést, hogy sok-sok órányi beszélgetés, mesedélután és sztorizás, közös sírások, nagy nevetések kulákreggelikkel, Vili-féle zöldbalevesekkel, burgerekkkel és brízekkel színesített és ízesített eredményét, ezt a könyvet krónikásként papírra vessem.

Nekem adatott az a heroikus küzdelmet igénylő feladat, hogy ennek a könyvnek a receptjeit szakácsból magyarra műfordíthattam.

Hadd mondjak hát köszönetet azoknak, akik nélkül ez a könyv megszületett volna ugyan, de nem tanultam volna meg be-, ki-, le-, fel-, meg-, el-, át-, rá- és összepírítani, akár egy profi szakács. Sosem tudom meg, hogyan kell tányérra kihúzni, halat pradosítani, libamájat szuvidolni, borjút konfitálni. Nem jut eszembe, hogy milyen csúnya mindig hibátlan magyar ragozással írni idegen szavakat, és nem magyarítom a sous-vide-ot szuvidra, a julienne-t zsülienre, hogy emberközelibb legyen. És sosem tudom meg, hogy talán mégiscsak tudok főzni – vagy mégsem?

Köszönöm tehát Varju Viktornak, a Bock Bisztró séfjének végtelen türelmét és hozzáértését, Bakcsy Árpádnak az ételfotókat, amik bebizonyították, hogy a gasztofotó magától értetődő művészet, és nem csupán távolból tisztelendő szent tehén. Köszönöm Erki Jánosnak, azaz Cukinak, a Bock Bisztró egyik lelkének izgalmas és hangulatos magyarázatait, tapasztalatát és kedvességét, amivel hozzájárult e könyv teljességéhez. Köszönöm Bock Józsefnek, hogy az ételek mellé méltó és nemes borok kerülhettek a poharunkba, és nem utolsó sorban köszönöm Gáti Anna barátnőmnek, újságíró-szerkesztő kollégámnak, hogy szeretettel és hozzáértéssel bábáskodott ezen írások felett.

Fontos tudnivaló még, hogy a receptek többsége öt vagy tíz személyre szól, sokkal közülük abszolút kezdők is bátran megpróbálkozhatnak, de akad nem kevés, ami legalább akkora önbizalmat feltételez, amekkora Bíró Lajosnak genetikailag megadatott.

Fontos tudni azt is, hogy ezeknél a recepteknél jóformán semmi sem az, aminek látszik. A hagyományos(nak tűnő) ételek szinte kivétel nélkül valami „mást” nyújtanak, nagyjából az eredeti hozzávalókból.

Mivel a nyomdába adás napjáig sem sikerült eldönteni, profiknak és/vagy hobbiszakácsoknak szólna-e ez a különleges életrajz-szakácskönyv, előre is elnézést kérek mindazoktól, akiknek természetes, hogy a hagyma héját legtöbb esetben el kell távolítani, mielőtt felaprítjuk, és bocsánat azoktól is, akik kikérik maguknak, hogy a Paco Jet mibenlétét külön szótárban tettem közkinccsé.

És végül szívből köszönöm Bíró Lajosnak, hogy nekem mondta tollba az életét. Ő tényleg „sok” – Önök és én pedig sok mindenben gazdagodunk, neki köszönhetően.

Lieberman Klára

ANYÓSAIM

Nem tehetek róla, hogy ezzel kezdődik az ábécé, erről a betűről ők jutottak eszembe. Még jó, hogy többen is vannak, így néhány kedvenc ételből itt lehet a kezdeteknél. Velük együtt váltak az életem részeivé.

Anyós gyűjtőnév alatt tartok becsben olyan mamát, nagymamát is, akinek lányával, unokájával nem volt gyűrűs a kapcsolat, viszont rövid se. Ily módon a leányzó is feleségnek minősül(t). Szerencsémre mindegyik anyósom jól főz, ráadásul jóban vagyok velük a mai napig is. Nekem igenis mindig fontos volt, hogy az aktuális anyósom jól főzzön, pontosabban, hogy tudjon jót is főzni. Ez volt a lányok bérlete hozzám. Lényeg, hogy saját szám íze szerint újragondoltam a „nézd meg az anyját, vedd el a lányát” mondást is. *Az egész életem másból sem áll, mint újragondolásból, megújításból, átalakításból. Sokszor elszégyeltem magam, hogy nekem minden gondolatom örökké a kaja körül forog. Az utazás, a nyaralás, az olvasás, a művészet, a szex, a halál – mért pont a csajozás lógna ki belőle?* Inci zöldborsólevest főzött, amíg tartott a borsószezon. Hetente legalább háromszor – de többször is megettem volna. Ibolya nem egy Bocuse, de a húslevese tényleg király. Az elsők Dédije nem vágta, hanem tépte a kenyeret a bundázáshoz. Mikor már három tállal megettem, megszarolt. Akkor süt még egy adagot, ha megeszem a spenótját is. Valamit valamiért. Hogy isteni volt, az hagyján, de azóta is ez az etalon. Hédi az ő Dédije borjúpaprikásával jelent meg az egyik első randinkon, lakásfelújítás közepén. Azt mondta, volt ideje előző este megfőzni. Padlót fogtam tőle, annyira jó volt. Már rég a feleségem volt, mikor egyszer azon lamentáltam a Dédije előtt, hogy a túróba’ csinálta azt a szédületes borjúpaprikást, mikor tök-hülye a főzéshez? Dédi meg úgy döntött, nem falaz tovább neki. Akkor már nem volt tétje...

1. Inci csirkeaprólékos zöldborsólevele
2. Ibolya húslevese snidlinges daragaluskával
3. Ilonka néni tökfőzeléke borjúfasírttal
4. Dédi spenótja tépett-bundás bagettel
5. Dédi gombás borjúpaprikása tanyasi galuskával

„Na, de hetente háromszor?”

Inci csirkeaprólékos zöldborsólevese

1 A csirkeaprólékot megtisztítjuk, feldaraboljuk. Fazékba rakjuk, annyi hideg vízzel öntjük föl, amennyi bőven ellepi, és feltesszük főni.

2 A lehéjazott, finomra aprított vöröshagymát és a fokhagyma csócsát hozzáadjuk, enyhén sózzuk, borsozzuk. Lassú tűzön, gyöngyözve forraljuk.

3 Közben a megtisztított sárgarépat, fehérrépat felkarikázzuk, a meghámozott karalábét, a kicsumázott zöldpaprikát és a paradicsomot felkockázzuk, majd amikor az aprólék félig megpuhult, a leveshez adjuk. A petrezselyem szárát és a zellerzöldet finomra aprítjuk, és a levesbe szórjuk. Tíz percig gyöngyözve forraljuk, majd a kifejtett zöldborsót is hozzáadjuk.

4 Közben a zsemleszínű rántást elkészítjük, a libazsíron a lisztet halványra pírítjuk, a tűzről lehúzva a fűszerpaprikát beleszórjuk, és egy merőkanálnyi levet apránként beleszorgatva csomómentesre keverjük, majd a levest berántjuk vele. A petrezselymet finomra vágjuk, és a főzés legvégén ráhintjük.

5 A májgaluskához a csirkemájakat lekaparjuk, mélyebb tálba tesszük, a tojást, a finomra vágott petrezselymet, a lisztet és a zsemlemorzsát hozzáadjuk. Sózzuk, frissen őrölt borssal és egy kevés majoránnával fűszerezzük, majd alaposan összekeverjük.

6 Kiskanállal a levesbe szaggatjuk, és még 5 percig forraljuk.

Hozzávalók 10 személyre

csirkeaprólék	4 db csirkéé
vöröshagyma	2 fej
fokhagyma csócsa	2 kiskanál
só	ízlés szerint
frissen őrölt bors	ízlés szerint
új sárgarépa	2 csomó
új fehérrépa	2 csomó
új karalábé	2 db
zöldpaprika	2 db
paradicsom	2 db
petrezselyem	3 csokor
zellerzöld	1 csokor
új zöldborsó (kifejtve)	2000 g

Zsemleszínű rántás

libazsír	150 g
liszt	150 g
fűszerpaprika	1 evőkanál

Májgaluska

csirkemáj	4 db csirkéé
tojás	2 db
petrezselyem	1 csomag
liszt	3 evőkanál
zsemlemorzsza	3 evőkanál
só	ízlés szerint
frissen őrölt bors	ízlés szerint
friss vagy morzsolt majoránna	ízlés szerint

■ BORSHOW

Bock Portugieser 2008, fröccs

