



## Sajtóanyag

### Kulka János **ÖNÉTELRAJZ**

**Különleges gasztrotúra, egy csipetnyi önéletrajz, visszatekintés a színészi pálya eddig állomásaira és sok, sok étel, amelyet Kulka János Kossuth-díjas, az ország egyik legismertebb színésze enni vagy főzni szeret. Felteszi a kérdést: *Vajon mi az az örökség, amitől bizonyos ízeket szeretünk, másokat pedig nem?* És válaszol rá. Egy élet története ételekben elbeszélve. Szép, élet közeli fotókkal gazdagon illusztrálva.**

*Egyáltalán nem akartam szakácskönyvet írni. Önéletrajzot meg pláne nem. Nem szeretem, ha faggatnak, ha a magánéletemről kérdeznek, nem szeretek interjúkat adni. Folyamatosan kontrollálom magam, mérlegelek, óvatoskodok. De ha ételekről, főzésről, evésről van szó, felszabadulok, önfeledten osztom meg bárkivel a FŐZÉS, az EVÉS örömét. Talán ennek köszönhető, hogy lett ez a könyv.*

*ÉTEL – ÉLET... soha nem tűnt fel, milyen közel van egymáshoz ez a két szó. Aki ételt ad, életet ad? Aki életet ad, ételt ad? Igen, így is van valami értelme. És talán épp ezért sajnálom, hogy olyan sok ember kimaradt ebből a könyvből. Főleg nők, akik valaha enni adtak, kínáltak, vigasztaltak vagy éppen meghódítani akartak egy jó ebéddel, vacsorával... Nők, akik főztek rám, akik etettek, akiknek engedtem, hogy így szeressenek... Köszönet érte mindnek.*

*Bódis Irénnek a krumplisztéztákat és az isteni pogácsákat, Vén Katinak a vasárnapi ebédeket, a szombathelyi felejthetetlen lakomákat, Jutkának a toronyi evéseket, Magyar Éva szendvicseit, zalaegerszegi öltöztetőm, Nusi ebédeit, Vályi Éva vajjas pogácsáit, Marika néni zöldségeit... köszönet az összes menzásnak, büfésnek, mindenkinek, aki hitt abban, hogy egy férfit boldoggá lehet tenni egy tál étellel. (Előszó)*

#### **És amit még tudni érdemes.**

A könyv ötlete akkor született meg, amikor a GoodFood Világkonyha magazin szerkesztői idén márciusban megkerestek, hogy szívesen készítenének vele egy riportot a konyhájában. A felkérést elfogadta és nagy lámpalázzal készült arra a napra, amikor a „stáb” megjelent nála. Egy napot töltöttek együtt nagyon jó hangulatban, sokat beszélgettek főzésről, életről, emberi kapcsolatokról és akkor vetődött fel benne, ha ezt ilyen jó csinálni egyetlen cikk kedvéért, talán érdemes lenne egy könyv anyagát így elkészíteni. Belegondolt: milyen sok helyen lakott, evett már, milyen sokféle konyhát ismerte meg, és talán érdemes lenne úgy körbejárni az országot, és elvinni magával az olvasókat azokra a helyekre, azokhoz az emberekhez, ahol, és akiknél szívesen evett és eszik a mai napig.

#### **És körbe járta az országot.**

Elsőként az **Ipolságba** ment, ahonnan az édesapja származik, mert, hogy szenvedélyesen szereti a juhtúrós galuskát, amely felvidéki eredetű étel. Az első étel, ami **Szegedről**, ifjúsága helyszínéről eszébe jut az a kenyér, bármilyen formájában. Az úszóház a Tiszán, ahol a nagy baráti társasággal gyönyörű, mesebeli, gondtalan nyarakat töltöttek el. No meg a két legendás cukrászda a Virág és Z. Nagy, a szimplák, a csokis mignonok, az indiánerek, a dobos torták, a képviselőfánk!

**A lecsó túrós csuszával szerelem volt első evésre. Élete első szilvás gombócát most készített el.**

Harminc évnek kellett eltelnie, hogy visszatérjen **Fonyódra**, arra a helyre, ahová sok szállal és ezernyi emlékekkel kötődött, ahol gyerekként a szüleivel nyaralt. Ha arra jár, az illatok a régi nyarak ízeit, emlékeit idézik... Az üdülőben kolomp jelezte az ebédidőt, és eszébe jutnak a fejkendő konyhás nénik, akik mindig mosolyogtak és kedvesek voltak, és akik egyszerű, házias ételeket főztek. Néhány éve Fonyód jelenti számára a nyári bázist, a nyugodt pihenést, a barátokkal eltöltött néhány önfeledt hetet. **Hornung Gáborral és családjával és Konyári János balatonlelleli borással és családjával.** Ha Fonyód, akkor Kishegy. Ez a hely felnőttkori felfedezése. Az a balatoni tájkép, ami onnan elé tárul, akár hajnalban, délben vagy naplementekor – mint írja – leírhatatlan. Ha teheti, megmutatja ezt a helyet azoknak, akik fontosak neki... Mint amikor a kedvenc játszóterét mutatja meg egy gyerek a barátainak.

**1981-ben szerződött a pécsi színházhoz.** Egy évig élt együtt **Lang Györgyivel** a híres toronyház 23. emeletén. Györgyi egyetlen ételt tudott főzni, de azt nagyon jól.

**Terka nénitől Heltai Jenő sógornőjétől** örökölt meg egy budapesti lakást a Logodi utcában. Terka néni, akit édesanyja révén ismert meg, 15 éves korától biztos pont lett az életében, amolyan pótnagymamám. A Logodi utcai konyhában – ha nem is rendszeresen, hiszen 1993-ig **Kaposvár** és Budapest között ingázott – már főzött. Ekkor kapott **F. Nagy Angélatól** egy szakácskönyvet. A citromos csirke volt az első étel, amit a könyvből megpróbált.

**Villány új felfedezés az életében**, három évvel ezelőtt járt először arra. A Fülemüle étterem pedig az egyik legkedvesebb hely, ahol az utóbbi időkben megfordult. A Kasespätzle nevű sajtos nokedli étel onnan van.

**Az Őrség.** A nyolcvanas évek végén jutott hozzá egy gyönyörű parasztházhoz Kercaszomoron. Sok-sok boldog nyarat töltött el itt a családdal, közeli barátaival. Fantasztikus ízeket ismertek meg. A dödölle, a vargánya és általában a gombaételek vagy a vadpörkölték... Az őrségi szomszédok, **Kalmár Gyula és Margit**, akik vigyáztak házra és Margit konyhája igazi jó magyar falusi konyha volt, süttekkel, gazdag húslevesekkel, sok hagymával, fokhagymával, saját kertjében termelt zöldségekkel. Az egyik kedvence **Spilák Gyuri vendéglője**, a Berek, egy virágzó, szép, barátságos étterem. Ha arra jár, biztosan megáll náluk egy tál gulyáslevesre vagy egy rántott vargányára.

**Édesanyja Galamb utcai lakása** a vasárnapi közös ebédek rendszeres helyszíne. Ilyenkor meg lehet beszélni, kivel mi történt a héten. Ha hozzá megy ebédelni, az édesanyja mindig figyelembe veszi, mi fér bele fia megváltozott étrendjébe és mi nem.

**A nagy ünnepeken**, amikor János látja vendégül a családot, mindig kész a gyönyörűen terített asztal, mire megérkezünk – írja Janina, János nővére. *Az évszaknak vagy az alkalomnak megfelelő díszítés: trombitavirág, rozmarin ágak, vagy gyertyák. Ő maga kötényben, feltűrt ujjú pólóban vagy ingben áll a tűzhelynél és az „utolsó simításokat” végzi, isteni illat van.*

**Barátsága Gyurkovics Zsuzsával** Vályi Évának, a közös énektanárnőnek köszönhető. Az ő lakása is egy stabil pont az életében. Átbeszélnek egy-két órát, és mindezt jóízű ételek mellett: *isteni a lecsós tarhonyája, és fantasztikus húslevest tud főzni. Vagy a rácsos linzer, az almás pite és a piskótatekercs...*

**Mariska néni**, a házvezetőnő, akit **Csákányi Eszter** közvetítésével örökölt meg Csákányi Lászlótól, és aki akkor volt boldog, ha Jánost elégedettnek látta. *Egyszerű, magyaros ételeket főzött. A húslevesét nem lehetett felülmúlni. A rétesei és az almás pitéje is fantasztikusak voltak. És a befőttjei, a kompótjai... a körte a mai napig nagy kedvencem. Azt nem mondanám, hogy konkrét recepteket tanultam tőle, de sokszor figyeltem, hogyan dolgozik és megmaradtak bennem a mozdulatai. Benne volt a kezében minden étel, érzésből, „gondolom-formán” főzött. Azt hiszem, így csak azok tudnak készíteni, mert főzés közben valahogy nálam is előjönnek a mozdulatok, a kezem magától azt teszi, amit kell.*

**A színházi büfék.** Sok, igazán jó büféssel hozta össze a sors. Kaposváron volt egy legendás büfé házaspár, náluk volt bundás kenyér reggelente, remekül főztek. A Radnóti Színházból Magdika és híres lecsója felejthetetlen. Vagy Pécsen Stern bácsiék... A Nemzetiben nagyon jó rendszerű a büfé. *A jó büfé érzékeny, figyelmes. Tudja, hogyan iszod a kávé, szódával vagy ásványvízzel kéred a fröccsöt... Tudja, hogy a színész külön állatfaj. Egy régi színházi mondás szerint a színészek minden*

*sz...t megesznek... Egy büfés sokat tud segíteni egy-egy jó szóval, egy finom kávéval vagy egy gyorsan elkészített étellel.*

**A Két Szerecsen**, talán az első igazi franciás bisztró volt Budapesten. Nagyon szereti a hangulatát, a színeit, a nagy üvegablakokat, azt, hogy nem kell sokat várni az ételekre, és hogy nagyon jó a konyhája. **Vári Évával**, akivel fiatal pécsi színész kora óta barátok, és akivel a *Hat hét, hat tánc* című darabban játszanak együtt a Thália Színházban, minden előadás után odamennek vacsorázni. *Van egy fantasztikus, jó sűrű gulyáslevesük, abból szinte mindig eszünk. Vagy a halas tapas tál: ellenállhatatlan! Ha kötődöm egy helyhez, ételhez, borhoz, az olyan, mintha személyes ismerősöm lenne.*

**Kisparázs**. Kedves barátjával, Attilával, aki a Két Szerecsenben dolgozott sokáig két-háromhavonta együtt ebédelnek, vagy vacsoráznak a Kisparázs nevű thai étteremben. *Mindig ugyanazt eszük: én thai kókusztejes levest és zöld curryt, Attila garnélás tésztát. Van ebben a helyben valami, amitől úgy érzem, mintha elutaznék. Mintha New Yorkban ülnék, idegenként egy nagyvárosban, távoli ízekkel a számban...*

**Horvátország Ugljan sziget**. Nagyon jó klímájú, csupa zöld vidék. Ide jár vissza egy ideje az állandóan együtt nyaraló társasággal. *A horvátországi nyaralás a gondtalan együttlét, sok-sok beszélgetés, esti rikikipartik és a nagy közös főzések ideje. Itt mindennap készül valamilyen saláta, pedig otthon érdekes módon kevesebbet eszem. Nem is értem, miért. És természetesen mindig a helyi alapanyagokból, friss zöldségekből, egyenesen az ugljani piacról: lollo saláta, igazi, nap-ízű paradicsom, plusz a csodálatos fehérragyma, kiegészítve olaj- és kapribogyóval, olívás-balsamecetes vagy citromos-mustáros dresszingsel. Tökéletes.*

**Kulka János egy ideje a Paleo-étrendet követi**. *Rájöttem, lehet élni tészta és kenyér nélkül, persze nem könnyű... Sok zöldséget, gyümölcsöt eszem, a húsfélék, amiket nagyon szeretek, például a szalonna, a kolbász és társai mind-mind jöhetnek. Az a legjobb, hogy minden receptet át lehet írni paleo-barátra. Ez pedig még inspiráló is.*

**Ajánljuk a könyvet mindazoknak, akik kedvelik Kulka Jánost, a színészt, akik kedvelik a finom ételeket, és akik szívesen megismerik Kulka Jánost, az embert, a szakácsot is.**

<http://www.kossuth.hu/index.php?o=konyvek&k=2358>

Kossuth Kiadó  
4800 Ft

László Ágnes  
kommunikációs vezető  
[www.kossuth.hu](http://www.kossuth.hu)