



Happy cooking – így nevezi a nyári vendégváró alkalmakat Rohini Berry indiai textilművész és divattervező, akit a nyári hónapokban leginkább kiváló főzőtudományáról és kiskertjének fűszereiről-zöldségeiről ismerhet meg az otthonába érkező vendég. A mindig mosolygós, ébenfekete hajú hölgyet és szőke fürtös kislányát a közeli faluban is gyakran látni, ahol színpompás selymekendőivel és ruháival a káptalantói „lilomkert piac” egyik kedvenc árusa. A szőke kislányról, Rohini magyar életéről és a Feketébácshegy lábánál megbújó, új életre keltett birtokról főként egy magyar fiatalember tehet, akinek lázi borai és pizzái miatt is gyakran visszatérnek a nemzetközi kerti konyha alkalmi látogatói. De a pihenés mellett sokan érkeznek az

évi rendes szünetre is, amikor magyarok és külföldiek közösen szedik puttonyba a cserzegi fűszeresnek való gyümölcsöt.

Gábor már gyerekként szerelmese lett ennek a tanúhegyekkel határolt, a badacsonyi borvidékhez és a Káli-medencéhez tartozó páratlan adottságú tájnak, miatt szülei helybéli gazdagságában – ami mostani otthonával határos – beletanult a szőlészet-borászatba is. Majd a hosszú, külföldön töltött évek alatt kipróbálta magát a vendéglátás szakmában, Amerikától Új-Zélandig kultúrákkal, emberekkel találkozott és csak látogatóba járt haza a családi birtokra. A kiszámítható véletlenek egybeeséseként épp egy ilyen alkalommal lett eladó a szomszédos, 1880-as keltezésű, egykori borkereskedői kúria, amit „Sárga

LENT Most az új birtokosok laknak az egykori borkereskedő portáján, a vincellér házrészben, míg az emeleten vendégszobák várják a kikapcsolódni vágyó barátokat. A terasz alatti kapu a boltíves pincébe vezet, ahol újra borral telet hordók sorakoznak.

FENT Gábor, Rohini és a kis Antara igazi világpolgárok, de az év nagy részében eldugott vidéki birtokukon élnek

JOBBRA FENT Rohini Berry organikus textiljei, keleti ihletésű ruhái a birtok parányi műhelyében is megvásárolhatók
JOBBRA Antik és rusztikus-ürizáló bútorokkal rendezték be a példásan felújított kúriát



Olaszrizling currys csirkével

Rendhagyó vacsora az öreg kúriában, amely az új lakók jóvoltából legszebb virágkorát éli. Ahol a gazda balatoni borai mellé illatos-fűszeres étkeket kínál a tarka szárban surranó háziasszony.

Szöveg: Bójtós Kinga | Fotó: Script Stúdió





Magánvélemény

- **Kedvenc helyem a lakásban:** Gábornak a ház alatti borospince. Rohininek az ablak melletti fotél, amibe begubózva, könyvekkel körülvéve, a tájban gyönyörködhet
- **Amit másként csinálnék:** semmit, mert mindig van egy jó történet és báj a „nem tökéletes” mögött.
- **Legjobb ötlet:** újrahasznosított elemek a régi házból, például gerendából ágy, a nyári konyha tetején kialakított étkező
- **Kedvenc tárgyam:** a bekeretezett antik selyemáll, ami Rohini nagypapjától származik.



Ház” néven emlegettek a legidősebb helybéliek. Gábor akkor már indiai kedvesével, a Kubában megismert Rohinivel járta a Balaton-felvidéket, közös kalandozásaik után egy végleges otthont keresve. Földrészeket-országokat beutazva olyan házra vágtyak, ami jó emberek előtt kitarva, másoknak is örömet okozva jóval több privát lakóhelynél.

– Megvárt minket a saját álmunk! – emlékeznek az öt éve átélt és azóta is tartó pillanatra, amikor sajátjuk lett a közel hatezer négyzetméteres terület és belefogtak a beszakadt tetejű, drámaian elhanyagolt ház felújításába. A mindössze egy évig tartó renoválás során saját elképzelésük és Schoffhauser

Istvan építész tervei alapján, a Nemzeti Park szabályaihoz igazodva korhű módon, eredeti formában fogalmazták élhetővé a mésző épületet. Saját lakrészüket a néhai vincellér házrészben kapott helyet, míg az emeleten vendégszobák várják az itt megszálló barátokat, ismerősöket. A ház műves famunkái a Tapolca- diszeli Czeiner Balázs asztalosmestert, a vasműnkák Semsei Tamás kovácsmester tehetségét dicsérik. A vidéki, rusztikus és patinás antik stílusok finom keveredéséből mértéktartó elegancia született, amit sok kreatív megoldással, saját készítésű bútordarabokkal gazdagítottak, miközben a helyi piacokról és használtbútor-kereskedésekből is rensze-

Az enteriőrök koloniális stílusát az eklektikus berendezés és a rusztikus burkolatok egyége adja. Néhány bútordarab Gábor saját alkotása, mint az eredeti gerendákból épített és kipárnázott kerevet a lépcső alatt.



FENT Fafülékes kályhák adják a meleget a ház több helyiségében
JOBBRA FENT Gábor és Ronini főzje miatt sok a visszatérő vendég. A ház melletti teraszos nyári konyhában tavasztól késő őszig nagy a forgalom.
JOBBRA Helyi placokból és antik kereskedőktől származnak a ház hangulatához illő régi bútorok



Egzotikus tárgyak (maszkok, szelencék, mécsesek) gyűjteménye díszíti a házat.



BALRA FENT Moza-cementlapokkal kirakott óriási asztal köré gyűlnek a vacsorarendégek a nyári konyha teraszán
FENT A szépen művelt szőlőtőkék mellett Le Shop néven indiai textilműhelyt nyitott a designer háziasszony, aki a káptalanóti biopiacon is árulja egzotikus termékeit



Angol stílusú, virágmintás garnitúra illik a házigazdák barátságos kis nappalijában a fehér falakhoz és gerendázalhoz

Paraméterek, praktikák

- A Balaton felvidéki nemzeti parkban található birtokhoz nagy körültekintéssel nyúltak az új tulajdonosok. Az 1880-as keletkezésű, rossz állapotban talált kúriát a természet megóvása mellett, az építési szabályok és a látogatók tradíciói szerint, helyi mesterek bevonásával újították fel.
- A főépület mellett a vincellérak, a tetőteraszos nyári konyha, textilműhely és szabádtéri kemence is helyet kapott.
- Legújabb fejlesztésük az üveglalú erdei könyvtárszoba, amelynek megragadó enteriőrjéről még beszélünk.

resen vadásztak ide illő kiegészítőket. Az otthonos eklektika a ház falain kívül is folytatódik: Rohimi aprócska textilbutikjában, ahol az organikus anyagokból készült, keleti ihletésű ruhákat magyar igényekre szabta a designer-háziasszony. Valamint a tetőteraszos nyári konyhában, ahol a birtok zöldségei, gyümölcsői, fűszerei landolnak a házigazdák keze alatt, hogy a kedélyes beszélgetés és baráti italozás közben izletes vacsorává alakuljanak az olasz-magyar-indiai fúziós konyha íratlan szabályai szerint. Mert a Sárga Házban zajló „happy cooking” nemcsak receptár, hanem tudatosan alakított és valóságosan átélt életforma is. Nagy adag optimizmussal, merész álmokkal, jóízű gyakorlatiassággal és egymás iránti elfogadó szeretettel fűszerezve.

INFOPLUSZ:

Indiai textilák, egzotikus vacsorák és magyar házi borok: www.sargahaz.eu