

A magyar szakácsfiú és az indiai divattervező lány Kubában találkozik. Egymásba szeretnek és összeházasodnak. Mindkettőjüknek szenvedélye a vendéglátás, elhatározzák, hogy a trópusokra költöznek, és nyitnak egy kis panziót. Sokáig keresgélnek, bejárják a világ legnépszerűbb turistacélpontjait, de nem találják az igazit. Aztán egy romos vincellérház a Bács-hegyen mindent megváltoztat. Rohini Berry és Kovács Gábor nem Mauritiuson, hanem a Káli-medence nyugati peremén várja a látogatókat.

ROHINI BERRY ÉS KOVÁCS GÁBOR, KÁPTALANTÓTI

AJÁNlja

Rogan Josh gyömbéres gombával

FŐÉTEL



Amikor megismerkedtek, mind a ketten a világban csavartak. Gábor épp akkor kezdte, Rohininek pedig már a végéhez közeledett az utazása. Kubában találkoztak, a lány útjának utolsó, a fiúéna az első állomásán. Az egyik hazament Indiába, a másik még másfél évig úton volt Dél-Amerikában és Ázsiában. Rohini nem igazán tudta, mi legyen. Vívódott. Amikor utazik az ember, sok ismeretlennel találkozik, és nem

tudja igazán odaadni a szívét senkinek. Úton van, és ezért bármi megtörténhet – hiszen azért is utazik.

Rohini Berry: „Apám azt mondta, hogy ha tudod, hogy ő az igazi, akkor menned kell, találkozz vele. Fogalmam sincs, honnan tudta. Megdöbbentő volt, mert a szüleim kapcsolatában apám a konzervatív, anyám a szabadabb szellemű, és mégis apám támogatta jobban az egészséget. És akkor találkoztunk egy



ROGAN JOSH GYÖMBÉRES GOMBÁVAL

Mennyiségek megadása nélkül, ösztönből, ahogy Rohini is csinálja...

Gyömbéres gomba

Hozzávalók 4 személyre: finomra vágott gomba, hagyma és gyömbér, paradicsompüré, köménymag, bors, só, vaj

Elkészítés:

Felforrósítjuk a serpenyőt, és felolvasztjuk a vajat, majd addig piritjuk benne a köménymagot, amíg sísteregni nem kezd. Hozzáadjuk a hagymát és a gyömbért. Addig sütjük, amíg a hagyma nem veszíti el a nedvességét, és a gyömbér nem lesz kissé ropogós. Hozzáadjuk a gombát és a sőt, és addig sütjük, amíg a gomba össze nem esik. Beletesszük a borsot és a paradicsompürét, majd összeforraljuk. Forrón tálaljuk, ha lehetséges, friss korianderlevéllel.

Rogan Josh

Hozzávalók: olaj, kecskehús, apróra vágott hagyma, egész szegfűszeg, egész fahéj, egész kardamom, egész köménymag, só gyömbérpor, chillipor (csak mérsékelt), víz

Elkészítés:

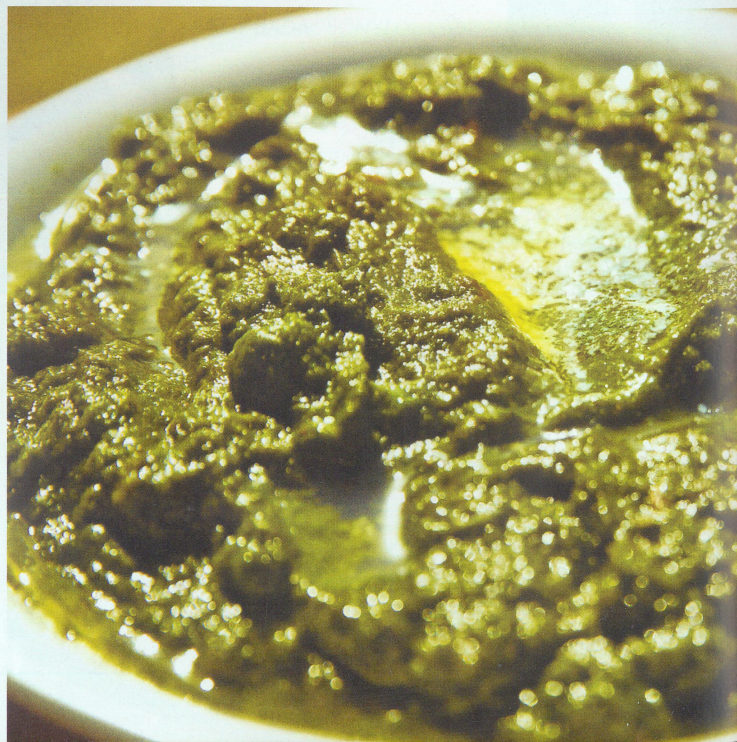
Kuktában felforrósítjuk az olajat. Hozzáadjuk az egész fűszereket. Amikor a fűszerek sísteregni kezdenek, hozzáadjuk és megpirítjuk a hagymát. Beletesszük a kecskehúst, és közepes lángon azt is megpirítjuk. Beleszórjuk a sőt, a gyömbér- és a chilliport, és összekeverjük úgy, hogy mindenhol bevonják a fűszerek a húst. Hozzáadunk néhány evőkanál vizet, és jól összekeverjük. Majd beleöntünk egy bögre vizet, és fedő alatt addig főzzük, amíg a hús meg nem puhul.

csomó országban, jöttem-mentem India és Gábor útjának állomásai között. Szóval nagyon különös dinamikája volt a kapcsolatunknak. Hátizsákos turistaként ismerhetsz meg valakit a legjobban.”

2005 novemberében találkoztak, és az utazás végén Rohini azt mondta Gábornak, szeretne eljönni Magyarországra, hogy megismerkedjen a szüleivel. Hiszen éppen azt tervezte, hogy a szerelemért az egész korábbi életét otthagyja, felad mindent, amit a jövőjéről képzelt. Még a nyelvet sem beszélte. Nagyon nehéz lett volna, ha ebbe úgy megy bele, hogy Gábor környezete nem támogatja. Indiában a család a legfontosabb. Tudnia kellett, hogy kap-e majd szeretetet, és hogy ő mit tud adni ennek a családnak.

R.B.: „Eredetileg azt terveztük, hogy egy trópusi országba költözünk, és ott csinálunk egy vendégházat, nem is gondoltunk Magyarországra. Kerestünk ingatlant Goán, Indiában, Mauritiuson. Házat nem találtunk, de eldöntöttük, hogy összeházasodunk. Vidám esküvő volt. Csak apám tudott eljönni, és az anyakönyvi hivatal előtt, az utcán kértünk meg valakit, hogy legyen a másik tanú. Történetesen egy cukornádttermelő volt. Azóta sajnálom, hogy nem csináltunk fényképet.”

Kovács Gábor: „Én szakács vagyok eredetileg, volt egy sörözőm a partneremmel. Otthagytam az egészet, és a nyakamba





vettem a világot. Nem gondoltam, hogy valaha újra Magyarországon fogok élni. Volt mindenféle ötletem, jöttek folyamatosan az út során, azt gondoltam, hogy majd a végén meglátom, hogy melyik lesz. Aztán találkoztunk Rohinivel, és együtt gondolkoztunk tovább. Nem volt kapkodós. Olyan szépen, komótosan alakultak ki a dolgok. Az indiaiak nagyon hisznek abban, hogy mindennek megvan a magyarázata. Azt hiszem, én is.”

Mielőtt Mauritiusra mentek, Gábor csúnyán eltörte a lábát. A szüleinek Káptalantótiban van nyaralója, itt töltöttek három hónapot, várva, hogy felépüljön. Sokat sétáltak a környéken, és meglátták ezt a házat. Szerelem volt az első látásra. Jó párszor elmentek mellette, beszélgettek róla, mintha az övék lenne, álmodoztak. Sőt, még vitakoztak is, hogyan kellene felújítani, pedig még azt sem tudták, egyáltalán eladó-e. Amikor először felsétáltak a házhoz, találtak egy nagy falapátot, felakasztva a

falra. Amikor Rohini meglátta, azt mondta Gábornak, hogy ezzel fog neki pizzát sütni. És aztán valóban azzal csinálták meg az első pizzájukat, miután beköltöztek.

R.B.: „Néha egészen egyértelmű, hogy valami neked van teremtve, és ott a helyed. Amikor kiderült, hogy eladó, nem volt kérdés, hogy itt fogunk élni. Pedig egyáltalán nem hasonlít egy trópusi sziget tengerpartjára. Egyszerűen megérintett ez a vidék. Megmagyarázhatatlanul. Sok helyen jártam a világban, de ez a hely olyan volt, mintha örökké ismertem volna. 2009 októberében vettük meg, Antara, a lányunk 2010 júliusában született, a felújítással 2011-ben készültünk el, és beköltöztünk az egykori vincellérházba.

És a kincset, amelyre rábukkantak, meg akarják osztani másokkal is. Azt remélik, hogy az elfoglalt, stresszes városi emberek itt megérik azt a békét, amit ők éreztek, amikor először meglátták ezt a helyet. Igyekeztek saját magukat is beleadni a



felújítás során. Gyönyörűen restaurált régi és saját tervezésű új bútorokkal, meg a világ minden részéről származó tárgyakkal rendezték be, és a végeredmény egészen különleges, egyedi hangulatú lett. Három tágas apartmant kínálnak a vendégeknek – a Pergola Házat, a Bunkert és a VinCellért – és ha kívánják, teljes ellátást is. Mind a ketten szenvedélyesen főznek, Gábor pizzát süt a kemencében, Rohini pedig indiai ételeket. Édesanyjától tanult főzni. Már nyolcévesen ott sürgölődött körülötte a konyhában. Ő is leginkább ösztönösen főz, ezért például soha nem tudja a pontos mennyiségeket.

R.B.: „A főzés mindig arról szól, hogy tégy bele egy csipetet ebből, egy darabot abból, ezt valahogy érzi az ember, és attól lesz igazán finom a végeredmény. Mindent felhasználunk, ami itt a kertben megterem, zöldséget, gyümölcsöt. Sokszor használok gombát, és ha szerencsénk van, akkor bőven találunk a környező erdőkben. A tavalyi nyár esős volt, rengeteg gomba termett. Amit meg kell vennünk, azt igyekszünk helyben beszerezni, a környékbeli gazdáktól, akár a közvetlen szomszédoktól. Még a kecskehúsért sem kell messzire menni, itt van egy farm, a főút túloldalán. Van egy kis nyári konyhám, nagyszerűen felszerelve, itt készülnek az ételek. A tetejéből teraszt csináltunk, ott szolgálunk fel.”

A konyhát épp most kellett átalakítani, több helyet csináltak a pultnak, mert Rohini már nem tudta hol előkészíteni a szükséges mennyiségeket. Kezdetben ugyanis csak a szállóvendégeikről gondoskodtak, de amikor elterjedt a híre, hogy itt finom indiai ételeket lehet kóstolni, többen megkérdezték, hogy nem jöhetnének-e. Miért ne jöhettek volna? Így aztán bejelentkezésre egyre több ebéd- és vacsoravendéget fogadnak, akik kísérőként szívesen isszák Gábor olaszrizlingjét is, ami szintén a birtokon termő szőlőből készül.

R.B.: „Szeretem, amit csinállok. A divattervezést sem hagytam abba, az a szenvedélyem is végigkíséri az életemet. A család-

dunknak varrodája van Indiában. Én megtervezem a ruhákat, ott elkészítik, és vasárnaponként kimegyek a Liliomkert piacra árulni őket. De az eredeti álmunkat sem adtuk fel. Szerintem húsz év múlva Gáborral valahol az óceán partján leszünk, egy trópusi szigeten. Gábornak lesz egy bódéja, ahol palacsintát lehet venni, nekem egy kis üzletem, ahol strandkendőket árulok. Fontos, hogy mindig legyenek álmaid. Álmodj olyan nagyot, amekkorát csak tudsz, vagy bármilyen kicsit, mindegy. Az a lényeg, hogy a te álmod legyen. Egy nap talán megvalósul. De ha nem, akkor is több leszel tőle. Beépül az életedbe, és összeköt a társaddal, mert együtt álmodtatok róla.

BORAJÁNLAT A KECSKÉHEZ:

BORBÉLY BADACSONYI KÉKNYELŰ SELECTION 2013

A kéknyelű a Badacsonyi borvidék ősi fajtája. A Csobánc és a Gulács-hegy két dűlőjéből válogattuk az egészséges kéknyelű szőlő legjavát. A vulkáni talajnak köszönhetően egyedi minerális karakter, élénk savak, nemes harmónia jellemzi a hat hónapig nagy tölgyfahordóban érlelt bort. Magas káliumtartalma kedvező élettani hatású.

PÁLFFY KÁLI KIRÁLYI OLASZRIZLING VÁLOGATÁS 2013

A Fekete-hegy 30-40 éves tőkéről származó bor. Hordós erjesztés és érlelés egy éven át. Illatában fehér húsú gyümölcsök, barack és citrusos aromák vonulnak fel, míg ízében száraz. A nagy beltartalom és gazdag ízvilág mellett feszes savszerkezetét egy kis édesség teszi harmonikussá.

ROHINI BERRY, SÁRGAHÁZ

Káptalantóti
+ 36 70 426 3505