****

„...mert a a sertés az amatőr és profi szakácsok számára egyaránt csodálatos állat: minden felhasználható belőle, ami a bőrén belül és a belén kívül van.”

**100% DISZNÓ**

**A szúrástól a füstölésig eltelő, mintegy 10 órányi rituálét, a disznóvágás legfonotsabb lépéseit követi szakavatott hozzáértéssel Pálinkás Norbert nemrég megjelent hiánypótló alapműve, a 100% DISZNÓ - a Geopen gondozásában - Szabó Gábor ínycsiklandó képeivel és több tucatnyi tradícionális és újragondolt receptúrával a hagymás vértől, a konyakos-narancsos szelőmájasig.**

„Szürkére mázolt ajtó volt, súlyos vaskilinccsel, ami mögé bújtam. Tisztán emlékszem a félelemmel vegyes gyermeki kíváncsiságra. Két tenyerem a fülemhez lapítottam, hátha úgy nem hallom a visítást, közben az arcommal félretoltam a kamra foszló függönyét, hogy meglessem, ami odakinn történik öregapám hátsó udvarán. Épp akkor halt meg egy disznó. Három-négy éves lehettem.” Ezzel a meghatározó gyerekkori élménnyel indul Pálinkás Norbert csodaszép könyve a magyar gasztronómia sokak számára egzotikus tradíciójáról, a disznóvágásról. „Kamaszkoromban dolgoztam először disznóölésen, azóta jártam sváb disznóvágáson, erdélyi disznóvágáson, szabolcsi disznóvágáson, spanyol disznóvágáson. Megtanultam, mit mikor kell felvágni és levágni, kivenni és berakni, megmelegíteni és kihűteni – nem hentesként, hanem a konyhában sokat mozgó civilként” – írja a szerző. Ennek a tudásnak jó része, és nyolcvan hagyományos és újratöltött disznós recept is elolvasható a 100% DISZNÓ című könyvben, mindez egy saját disznóvágás történetébe csomagolva, a teljes procedúra egy napját követve az legelső pillanattól, ami így kezdődik: „Hét órát beszéltünk meg Ferkó böllérrel, töltünk egy pohárka pálinkát, mégiscsak elpusztítunk egy élőlényt, hogy magunkat tápláljuk belőle. Igyunk hát egyet a tiszteletére.”

Pálinkás Norbert gasztrokarriere 10 éves korában indult, egy félresikerült bundáskenyérrel, „aztán egyre bátrabb és elszántabb lettem, kísérleteztem újra meg újra, most már a bundáskenyérnél komolyabb dolgokkal, és végigolvastam minden receptet, ami a kezem ügyébe került” – mondja magáról. Később írni kezdett, majd „televíziós” lett. „Egyszercsak egymásra találtunk az épp akkor induló TV Paprikával. Hosszú szerelem lett belőle, 8 éven át gondoltam ki és valósítottam meg több ezernyi főzős műsorpercet” – meséli a szerző. Dolgozott magyar, román, szlovák, cseh, argentin, görög, spanyol, izraeli, holland, olasz, kínai, indiai, szír, mexikói és ki tudja már, milyen séfekkel. Végigjárta és nézte Magyarország, Szlovákia, Csehország és Románia legjobb éttermeit és legelhivatottabb őstermelőit. Végigforgatta és - főzte Olaszországot, Andalúziát, Indiát, Izraelt. Közben pedig egyre több és több időt töltött a konyhában, felhasználva és beépítve ételeibe mindazt, amit láttott, kóstolt és tanult. „És egyre jobban elkezdett érdekelni a főzés tudományos háttere, az ételek mögött rejlő kémia. A szenvedélyből valamit talán sikerült beleírnom ebbe a könyvbe is.”

Geopen, 2016. december 1.

Vető Viktória  
presspresso  
20 4113504