

# Gasztroblogger lett a debreceni lány

Jámbor Ildikó - 2020-12-23 12:05:13

Levelezgetünk a közösségi hálón. Együtt koptattuk a padokat. No, nem koptattuk. Évfolyamtársak voltunk a debreceni egyetemen. Irodalomtörténeti és nyelvészeti előadások szünetében beszélgettünk, eszmét cseréltünk női dolgokról. Az utolsó két évben már nem is, mert **Schweiger Szilvia Lilla** tudott valamit az élet céljáról; hogy nem feltétlenül a tanulmányok hajszolása a fő cél, hiszen valamennyien nők és anyák leszünk, s az életünk nagy részét nem a könyvek mellett, hanem a konyhában fogjuk tölteni. Fontos alkalmas párt találni. Még a diploma megszerzése előtt világra hozta első kislányát, s csakhamar a másodikat is. S nem maradt le a hivatás kihívásairól sem: egy miskolci középiskolában kezdte pályáját, színjátszó csoportot vezetett, tanított. S mivel férje kvalitásos tudós, követte a karrierjében.

Kis kitérőkkel Leuvenbe ment, s ha már ott volt, a katolikus egyetemen szerzett nyelvészeti diplomát, megtanult két-három nyelvet, újságíróként tudósított, s a kiterjedt rokonság révén betekintett más kultúrákba. Meg elvégzett egy főzőtanfolyamot is. Sógornője megismertette vele a francia konyhát, mely merőben más, kifinomultabb volt, mint akkor a mienk, sőt egy félétet Japánban is eltöltött. Közben angolra tanította a helybelieket, s megismerte a távol-keleti étkezési szokásokat is. Jó pár éve gasztrobloggerként sikeres. Elképesztő! Az angoloknak írt, angol nyelven, de magyarul is elérhetőek receptjei, sőt több könyve is megjelent. *Együnk valami finomat!* címmel. Most már 15 éve Münchenben él, de Budapestre tér haza, s nem szakított debreceni gyökereivel sem.



fotó:

Receptjei mögé kultúrtörténeti betekintést is ad, s szinte valamennyit kipróbálja. Ettől olyan izgalmasak, különlegesek és... működnek! „Mi sok halat eszünk karácsonykor” – írja, s máris meglep egy-két különleges lazacrecepttel. A köretekről is titkokat tud. Egészen egyszerű, nálunk lenézett alapanyagokat megbolondít – például a birsalmát. Blogjának a címe:

[www.rokagomba.wordpress.com](http://www.rokagomba.wordpress.com) Szerintem ez sem véletlen, úgy tudom, a rókagomba Európában terem meg. (Pár éve kanadai rokonomat leptem meg vele ebédre. Az élmény olyan felejthetetlen volt számára, hogy meg akarta főzni Torontóban is, de sehol nem kapott hozzá alapanyagot.)

Megegyezünk abban, hogy kapcsolatban maradunk. Most, hogy itt a sütés-főzés, ünnepvárás ideje, egyre többször ülök a laptop mellé, ötleteket meríteni.

## Ünnepi lazac



fotó: [www.rokagomba.wordpress.com](http://www.rokagomba.wordpress.com)

**Hozzávalók:** 4 db lazacfilé, 2 evőkanál szezám olaj, 1 evőkanál szójaszószt, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál méz, 2 evőkanál citromlé, friss gyömbér lereszelve minden személyre 2 db burgonya a vajás-citromos szószhoz: pár csepp Worcestershire-szósz, 2 evőkanál vaj, fél citrom leve, 2 dl leves alaplé, 2 dl tejszín, só, bors, liszt a sűrítéshez, 1 db tojás sárgája.

**Elkészítése:** Feltesszük a burgonyát a héjában főni. Amikor kész lehúzzuk a héját és egy tátra tesszük. Elkészítjük a lazachoz a marinádót úgy, hogy lereszeljük a friss gyömbért meg a fokhagymát, és egy mély tálba tesszük. Hozzáadunk 2 evőkanál szezám olajat, 1 evőkanál mézet, és 1 evőkanál szójaszószt+vizet, 1 evőkanál borecetet. Ezzel a marináddal leöntjük a szálkátlanított lazacfilétet úgy, hogy jól befedje. Kb. 10 percet állni hagyjuk, majd utána egy rácsozott serpenyőben vagy grillben kisütjük.

**A vajás citromos mártáshoz:** Felolvasztjuk a vaját, hozzáöntjük a citromlevet és a Worcestershire-szószt. Megszórjuk a liszttel, felöntjük 2 dl alaplével és 20 percig főzzük. Egy szűrőn átszűrjük. A tojássárgáját elkeverjük 2 evőkanál tejszínnel. Hozzáadjuk a maradék tejszínt a mártáshoz, és mérsékelt lángon további 5-10 percig főzzük. Levesszük a tűzről és belekeverjük az elkavart tojássárgáját. Sóval, borssal és ha savanyúbban szeretjük, még egy kis citromlével ízesítjük. A halat tányérra tesszük, a burgonyát mellé helyezzük és jól meglocsoljuk a vajás citromos mártással. A lazacra szórhatunk szezámagot vagy spárgával körítve kínáljuk.

**CSAK VELED együtt tudjuk garantálni, hogy az újságíró és a szerkesztő munkájába ne szólhasson bele más, csak Te, az olvasó. [Egy hónapra csak 1000 forint. Támogasd előfizetéseddel a Debrecinert! Köszönjük!](#)**

**QDEBRECINER.HU**

LÁTJUK. HALLJUK. KIMONDJUK.



fotó: Debreciner