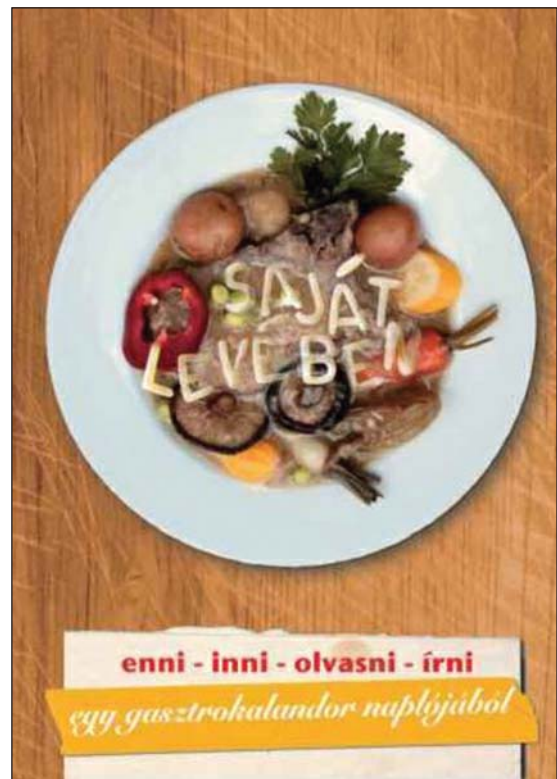


## Egy gasztrokalandor naplójából

➡ fá

Sok könyvtárost ismerek, aki nemcsak olvasni szeret nagyon, hanem főzni is. Akadnak aztán blogoló könyvtárosok is, egyre többen. Csak egyvalakiről tudok azonban, aki olvasni (írni), főzni és blogolni úgy szeret, hogy gasztroblogot vezet: ő *Draskovich Edina*, az Országgyűlési Könyvtár munkatársa, aki *Saját levében* címmel, *Egy gasztrokalandor naplójából* alcímmel írja feljegyzéseit már 2008 óta.

A felgyülemlett anyagból aztán az Artemisz Kiadó gondozásában kötet is született. A mostanában elszaporodott, hatalmasra nőtt, csupa kép albumokkal szemben – amelyek sajnos a gyerekkönyvek között is egyeduralomra törnek, de az már egy másik írás témája lehetne, hogyan lehet egyetlen kifacsart klasszikus meséből, bugyuta képekkel, csillivilli, méregdrága kötetet kiadni – Draskovich Edina könyve jól kézbe vehető, akár zsebben magunkkal hordható. Ami azért nagyon jó, mert ezt a kötetet gyakran fogja elővenni mindenki, aki egyszer belekóstolt. Nem szakácskönyvet kap ugyanis az, aki megvásárolja, nem csupán recepteket, sőt, kevésbé azokat, sokkal inkább hangulatokat, életérzést, fi-



nom, kissé szatirikus stílusban írt gondolatokat a világról, természetről, művészetről és persze finomabbnál finomabb ételekről. Olyan áthallásokkal, mint a mézeskalács (Jancsi, Juliska és a boszorkány mézeskalácsa) apropóján íródott következő részletben: „A szerzők közül az egyik Grimm fivér eredetileg jogásznak készült, de a híres jogtudós Savigny professzor kirúgta valamelyik vizsgán, és azt mondta neki: ön, amíg szóból értek én, nem lesz jogász e féltekén. A jurátushallgató erre azzal vágott vissza, hogy se kély e kéj, én egész nemzedékeket fogok meséikkel traktálni...”

Persze a receptek sem megvetendőek, tanúsíthatom. Ezt a bizonyos mézeskalácsot magam is kipróbáltam már, és nem

Draskovich Edina:  
Saját levében  
Egy gasztrokalandor naplójából

Sopron, Artemisz  
2012. 206 o.

csak azt, mert kedvet kaptam a többihez is. Ami azért nem okoz különösebb nehézséget, mert ez a könyv abban is különbözik a mostanában divatos szakácskönyvektől (és a blogok nagy részétől), hogy a mi könyvtáros-gasztroblogger szerzőnk normális, bármelyik piacon beszerezhető, saját kertben, teraszon vagy az ablakba helyezett cserépben nevelhető alapanyagokból főz. Csupa olyasmit, amit a legtöbben nagyon szeretünk: „Azután jön a hétvége, érkeznek néhány mákfüggő vendég, akiknek elég a pályaudvaron odasúgni, hogy mi hűl éppen odahaza a nagytepsiben, mire átszellemlült arccal kimondják a szent szót: »mááááákos!« Az pedig fellebeg a hatos vágány peronja fölé, onnan a szél hátán az utastájékoztató tábla magasságába, s miközben a galambok alázatosan utat nyitnak neki, nyílegyenesen megcélozza az autóparkolót. Barátaim pedig úgy igyekeznek utána, hogy alig érem utol őket. Pedig nálam van a slusszkulcs.”

A felelős szerkesztő, *Zsubori Ervin*, így jellemzi előszavában: „A gasztrokalandor élete kész regény. De minimum blog. Előéletéből bármikor előbukkanhat egy extrém előétel, bevásárlókosarából egy piskótával rakott tálca vagy egy pikáns hangú tárca. Egyaránt jártas a hazai madár- és állatvilágban (pulyka, marha, újívi malac) és a regionális tésztafronton (fánk, slambuc, spagetti), a kúszó flórában (patisszon, bab) és az úszó faunában (sügér, makréla, ponty) – mikor mi van kéznél.”

Draskovich Edina könyvét és blogját szívből ajánlom a jó ételek barátainak, a főzést kreatív, izgalmas tevékenységnek tekintőknek és azoknak is, akik csak kellemes, üdítő olvasmányra vágnak. ■

