



Mixerember

A királyok erénye a pontosság, márpedig Lajsz András Magyarországon tagadhatatlanul mixerkirály és persze ahogy illik, pontos is. A Lizard Étterembe szóló invitálásunkra úgy érkezik, hogy első mondataival sem tagadja meg önmagát. Mindössze két percet „késett”, de a parkolást is a maga módján oldotta meg. A Kálvin téri metró építkezés területén, a kerítés mögött volt egy kis szabad hely, a munkások felismerték, kérésére beengedték. . .

Az elmúlt hetekben küllemileg és ételüzeneiteiben is új arcot felmutató **Lizard Étterem** piros-fehér kockás terítővel borított egyik terasz asztalához leülve meg is lepődik András, honnan ez a magyaros vonulat egy ilyen érdekes nevű étterem esetében? Ráadásul a Ráday utcában a meglehetősen nagyszámú konkurenciától szorongatva? Célirányos és tipikusan vendéglátós ez a kérdés, hiszen eredeti végzettségét tekintve felszolgáló-szakács a vendégünk, igaz mixerként vált országos szaktekintélyé. A kérdésre pedig a kollega, **Florovits György** üzletvezető nyomban meg is adja a választ, miután őszinte örömmel üdvözli vendégét. A Lizard vezetése úgy döntött, hogy vissza kell térni az ősi forráshoz, a magyar vendéglátás nagyszerűségéhez és ez megnyilvánul egyaránt a formában és tartalomban. A minden bizonnyal eltalált marketing üzenet meg is hozta a maga sikerét. Nagyobb az érdeklődés az erre járó külföldiek körében, de a hazai törzsvendégek is örömmel fedezték fel a változást.

Még nagyon el sem indulhatott a közös szakmai eszmecsere, amikor az utcafrontról asztalunkhoz lép egy rövidnadrágos, jó ötvenes úriember és kezét ráz Lajsz Andrással, mondván: „Kőfaragó vagyok a házból, jó ember vagy, jól csinálod a képernyőn, amit csinálsz, egyébként ugyanúgy énekelsz, mint én!” Az üdvözölt jólesően fogadja ezeket a szavakat és maga is hasonlóan vélekedik: „Így igaz, azt csinálom, ami vagyok és biztosan nem énekelek nálad jobban”. Ennyiben maradunk, azért nyomban hozzá kell tenni, hogy több mindent jobban csinál – kőfaragóként nem –, mint a kedves őszinteséggel körünkben megjelenő nagybetűs néző. 40 éve került a pályára, úgy,

hogy Debrecenből, a Hajdúságból jöttek fel családjával Budapestre, majd tizenévesként hamar csodagyerekké vált, mint tanuló az akkori Gundel Étteremben. Ezt a pályát választotta és jó sorsának köszönhetően végig is mehetett a vendéglátás minden frontján, legyen az takarítás, mosogatás, cipekedés, raktári munka, a felszolgálás és főzés ezernyi fortély. Nagyot ugorva az időben, most úgy köszönhetjük, hogy a Budapest egyik jellegzetes éttermét, a L.A. Bodegita Éttermet viszi a hátán, megvalósítva ezen a porondon vendéglős, mixer, szakács és felszolgáló énjét. Egyszerre mutat fel itt magyaros, nemzetközi és kubai vendéglátós motívumokat és mindehhez teszi hozzá varázslatosan kedves személyiségét. Ez a bajszos arc 33 év óta köszön rá a vendégre, legyen az egy éttermi asztal, mixer pult, vagy éppenséggel televíziós képernyő. A mixerség sómenje persze nem véletlenül lett. Imádja ugyanis ezt a szakterületét a vendéglátásnak, így aztán minden megnyilvánulásában képviseli is ezt különböző porondokon és pódiumokon. A Magyar Mixer Szövetségben, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségben, úgylis, mint alelnök, de a hosszú évek óta működő saját mixeriskolájában még határozottabban. Azt mondja Florovits György vendéglős barátjának:

Aki nálam tanul és ellesi a mesterfogásokat, majd sikeres lesz, az én képviselőmben viszi tovább pályáját, s erre csak büszke lehetek – mondja mosolyogva, miközben a felszolgáló kollegák dédelgetni szeretnék valamilyen koktéllal, de kérésére az autózvezetés miatt egy hatalmas pohár, déli gyümölcsökkel teli limonádéval lepik meg. – Óriási az az út, amit a magyar vendéglátás, s vele a közönség megtett kis hazánkban az italkultúra terén. Talán úttörője lehettem annak, hogy a legendás Charly bácsi által megkomponált, a hetvenes években már országosan népszerűvé vált Puszta koktél után jöhettek az újabb és újabb italcsodák. Elindulhatott egy szélesebb körű italismeret, részünkről pedig egy ital megismertető országos ívű kurzus. A koktél diadalt aratott és mára már a vendéglátás elfogadott ágazata. De a borkultúra is óriási változáson ment át, hiszen közösen tanultuk meg, melyik ételhez milyen bor illik, a jó vendéglátós, felszolgáló, vagy éppenséggel pultos egyre többször szolgál szakszerű segítséggel. És persze a borászatok sora nőtt ki szinte a semmiből.

Itt félbeszakítjuk eszme-futtatását, hiszen a kedves vendéget illik étkekkel is kínálni, így kerül az asztalra lecsós szűzérme, amit képtelen visszautasítani Lajsz András. De ara kéri barátait, hogy csak kis adag érkezzen. Így folytatjuk tovább a magyar vendéglátás ügyéről. Fájjalja Lajsz András, hogy a magyar konyha kicsit negatív színben tűnik fel bizonyos szakmai körökben, holott nemzeti kincsünkről van szó. Lehetnek bizonyos korrekciók, de az ősi formákhoz ragaszkodnunk kell! Konyhaforradalmárok mindig lesznek, de a hortobágyi palacsinta, vagy éppenséggel gulyásleves nagyszerűségébe tovább kell hinni. Nagyobb gond viszont az utánpótlás ügye. Florovits György vendéglős kollegával egyetértenek abban, hogy a magyar vendéglátás oktatását még a mostaninál is jobban meg kell reformálni. Az újonnan bevezetendő tanterv bizonyos fokig növelte a gyakorlati oktatás jelentőségét, de ez még mindig nagyon kevés. Lajsz András azt mondja, a legtöbbet a Gundelban tanult, hiszen reggeltől estig, amíg bezuhant az ágyába, mindig a gyakorlati terepen menetelt. Adódna is a kérdés e témánál, hogy szeretett családjában, a 15 éves Dominik vajon folytatja-e szülei hivatását? Bevallja, hogy fia eljár ugyan vele néhányszor koktél bemutatókra, de vélhetően elméleti ember lesz, aki persze más módon már most bebizonyította, hogy a gyakorlat terepén sem tehetségtelen. Birkózásban ugyanis ifjúsági Európai Bajnoki címet szerzett. Ennyit a nemzedékváltásról, de fogyóban a limonádé, s még nem beszélgettünk a televíziós Lajsz Andrásról.

Még Vágó István hívott be a Kifutó című műsorba az egyik kereskedelmi adóra, hogy koktélokat készítsek – mondja. – Akkor is, de azóta is azt mondják a rendezők, producerek, hogy adjam csak önmagam. Hát azt próbáltam adni a sokáig futó Dáridóban, a Fri-

Lajsz András menü!

Roston sült libamáj kalácstönkön diós vegyes salátával és málna chutney-val

Rukkolát, madárbegy salátát, jég-salátát valamint radicchio salátát alapos mosás után falatnyi darabokra tépkedjük, majd tányérra hámozzuk. Almát megmosva és megpucolva apró kockára vágjuk és tört, friss dióval összekeverve mézen és egy kis leheletnyi fehérboron meg pároljuk és a salátára szórjuk. Egy szelet kalács mindkét felét megpirítjuk és a szeletelt libamájat gyengéden fűszerezve rostlapon megsütjük.

A kalácsot a saláta mellé helyezük és a friss libamájat ráhalmozzuk. Málna chutney-val locsoljuk meg ízlésesen.

Szűzermék magyarosan sült karikaburgonyával

A szűzből 3 db 5-6dkg-os szeletet vágunk és gyengéden kilapítjuk, majd sóval és borssal fűszerezzük. A lecsóhoz kis kockákra vágjuk a szalonnát és a vöröshagymát. A szalonnát zsírjára pirítjuk és beleszórjuk a hagymát. Mikor üveges lesz fűszerpaprikával ízesítjük és 2/3-1/3 arányban rászórjuk a tetszőlegesre darabolt tv. paprikát és paradicsomot. Sóval gyengéden ízesítjük meg, majd pároljuk készre. Közben karikára vágott burgonyát süssünk meg bő zsiradékban és alaposan forgassuk össze a kész lecsóval. A burgonyás lecsót halmozzuk tálra és helyezük rá a szűz szeleteket. Szórjuk frissen vágott petrezselyemmel díszítésképp.

Görögdinnye jégágyon

derikusz showban, de most is például a Muzsika TV-ben, vagy bárhová, ahová hívnak. Kérdezik is sokan, hogyan kerültem ebbe a közegbe. Csak azt mondhatom, hogy mi-xerként az elmúlt évtizedekben nagyon sok művésszel találkoztam különböző fellépéseken, rendezvényeken szerte az országban. Ne vegyétek dicsekvésnek, de mindenkit ismerek, de így körükben otthonosan mozgok. Sokan barátaim is.

A limonádé elfogyott, beszélgetnék még, de Lajsz András megy tovább. Ma délután, holnap reggel és holnapután is...

Kiss Dezső Péter



Lizard

