Schubert András

# *Grúzsmarni*

A grúz tea tehet mindenről. Tudják, az, amelyik abban a varázslatos színes bádogdobozban volt. Gyerekkoromban alig vártam, hogy a nagyszüleimnél kiürüljön egy doboz, mert csodálatos luxusautóbuszt tudtam csinálni belőle a gombfocicsapatomnak.

Aztán egy szép napon kiderült, hogy egy barátom nemcsak emlékeiben őrzi ezt a dobozt, hanem fizikai valóságában is. Nem is egyet, és van közöttük olyan, amelyikben maradt valami az eredeti tartalmából is.

Persze tudtuk, hogy ez az „eredetiség" relatív. A 30-as évek szovjet rendszerére jellemző munkaverseny és mennyiségi szemlélet hatására néhány évtized alatt olyannyira leromlott a grúz tea minősége, hogy külföldön már pénzt nem adott érte senki, és még a szovjet lakosság is csak úgy vette meg, hogy szégyenszemre import kínai teával javították fel.

De mi nem is a tea connoisseur-ök igényeit támasztottuk ezzel a nemes itallal szemben, hanem saját ifjúságunk emlékeit próbáltuk feltámasztani. Elő a szamovárt vagy legalább egy patinás teafőzőt, és idézzük fel az ismerős ízeket az ínyünkben!

De ha már… Nehogy már angol teasüteményeket vagy libatöpörtyűs pogácsát rágcsáljunk ehhez az egzotikus nedűhöz! Feleségem talált egy egyszerű hacsapuri receptet, és a tea rövidesen csak obligát mellékszereplőjévé vált a grúz falatozásnak. Aztán jött az adzsapszandali, és minden más, ami a fantáziánktól tellett: grúz céklaleves, grúz saláta és így tovább.

Már-már lemondtunk a menü további fejlesztéséről, amikor vendéglátást tanult testvérem úgy futólag megjegyezte: „és a grúzsmarni?" Döbbent arcunk láttán persze elnevette magát. Hogy viccnek jó-e, azt ítélje meg az olvasó, de az ötlet megragadt.

Megbíztam mindenre elszánt asszisztensemet, hogy ha kell, a föld alól is kutasson fel egy autentikus szakácskönyvet, lehetőleg egy grúz nagymama konyhapolcáról, és szerezze meg nekem a grúzsmarni receptjét.

Íme:

## Grúzsmarni (ქართული გრუზმარნი)

*A hegyi pásztorok téli édessége Kakhetiből*

### Hozzávalók (4 személyre)

12 dkg búzadara
8 dkg finomliszt
2 tojás
2 dl aludttej vagy kefir
2 evőkanál méz
1 marék durvára tört dió
1 marék mazsola, előzőleg borban vagy teában áztatva
fél teáskanál őrölt fahéj
késhegynyi őrölt szegfűszeg
csipet só
3 dkg vaj
1 evőkanál olvasztott vaj a tálaláshoz

### A tetejére

gránátalmamag
kevés apróra vágott dió
porcukor helyett egy csorgatásnyi akácméz

### Elkészítés

A búzadarát keverd össze a liszttel és a sóval. A tojásokat verd habosra a mézzel, majd add hozzá a kefirt. A két keveréket dolgozd össze, végül forgasd bele a diót, a mazsolát és a fűszereket.

Pihentesd fél órát, hogy a dara megszívja magát.

Vastag falú öntöttvas serpenyőben olvaszd fel a vajat, és öntsd bele a masszát. Közepes tűzön süsd addig, amíg az alja aranybarna lesz.

Ekkor fakanállal tépd nagyobb darabokra, fordítsd meg őket, és süssed tovább, míg minden oldaluk aranysárga nem lesz. Ne bánd, ha szabálytalan lesz: a grúzsmarni annál szebb, minél töredezettebb.

Tálaláskor locsold meg olvasztott vajjal, csorgass rá kevés mézet, szórd meg dióval és gránátalmamaggal.

**A nagymama megjegyzései** *A jó grúzsmarni nem könnyű, hanem bátor. Minden család másképp készíti, de egy dologban egyetértenek: a tésztát nem szabad késsel vágni, csak fakanállal tépni, hogy szerencsét hozzon a házra. A Rioni*

*felső völgyében régen az új dió első termését nem tortába sütötték, hanem grúzsmarniba keverték. Úgy tartották, hogy aki Szent György napja előtt először ebből eszik, annak a pincéjében a bor nem savanyodik meg, és a méhei sem hagyják el a kaptárt.*

Aki kételkedne a recept hitelességében az magára vessen, de ahogy azt a nagy grúz tanítómester még nagyobb tanítómesterei mondták: a grúzsmarni próbája az, ha megeszik.