



Nagy Betti

Csupa szín

– Volt a családban daganatos megbetegedés? – Igen. – Milyen típusú? – Tüdőrák.

A karajcsontot hidegvízben kezdem el főzni, először felforralom, leszűröm róla a szürke habot, és alacsonyabbra veszem alatta a tüzet. Csak gyöngyözzön szép lassan. Kb. 1, másfél óra múlva beleteszem a megpuolt zellergumót, fehérrepát, sárgarépát, karalábét, egy fej hagymát egészben és persze egy krumplit (megtisztítja a levet). A vége felé megy bele a zeller- és petrezselyemlevél, hagyom hadd gyöngyözzön még ilyen színesen.

– Dohányzik? – Igen. – Mennyit? – Nem is tudom, talán egy dobozzal egy nap. – Az kb. 19–20 szál? – Talán annyi. – Április 4-én onkológiai teambe visszük. – Húsvét utáni hét? – Igen. – Jó.

A sonkát hideg vízben kezdem el főzni. Lassú tűzön, csak szép lassan gyöngyözzön a víz. A tojásokat is hideg vízben teszem fel, mielőtt héjukat megtisztítottam, hogy szép egyenletes legyen a festés. Pirosra festem – bár mindig elcsábulok a lila tojástól – és száradás után szalonna bőrkéjével kifényesítem. Hófehér reszelt torma lesz mellé és megáldott kalács, csupa szín a konyha...