



Garaczi János, kinek neve egybeforrt a Tanyacsárdáéval

Budapesttől mindössze hetven kilométerre, az Alföld kellős közepén található a vidék egyik legjobb vendéglátóhelyének tartott Tanyacsárda, mely már több mint három évtizede fogadja vendégeit Lajosmizse szomszédságában. A csárda egyik alapítója, és szinte a kezdetek óta konyafőnöke Garaczi János mesterszakács, ezúttal hozzá látogattunk el.

Ha jól tudom, pont félévszázada, hogy szakácsságra adta a fejét. Mi vezette erre a pályára?

Gyerekként állandóan építettem, így meg voltam győződve arról, hogy kőműves leszek, de aztán amikor később eljött a pályaválasztás ideje, és két helyre kellett beadni a jelentkezést, az egyik a Dohányipari technikum, a másik meg a Bács Megyei Vendéglátó Vállalat lett. Utóbbinál édesanyám besétált velem a felvételire, ahol felszolgáló, szakács és cukrász

szakmák közt lehetett választani. „Fiam! – szakács legyél, mert ott nem hallsz éhen! És még valami, ne a hied jöjjön haza elébb, hanem te!” — mondta anyám. Így lettem 1961 augusztus 1-én egy hónapig próbaidős a Dióhéj étteremben, majd az első tanulóéveimet itt is töltöttem. Miután kötelező volt a vállalaton belüli csere, másodikban a Hírös étteremben, majd harmadikban a Kis Beretvás étteremben volt a gyakorlatom. Nagy szeretettel emlékszem ezekre az időkre, Szoboszlai Juditra a főszakácsnőre, és Jakab Mihályra az üzlet vezetőjére, és egyben iskolai oktatómra. Igazából nekik köszönhetem, hogy megszerettem a szakácsságot.

Frissen szabadult szakácsként a kalocsai Piros Arany Szállóba kerültem egy évre, ahol a nyári szezonban kitétek a kerthelyiséges Érsek kertbe, mert azt is a szálló üzemeltette. Innen visszakerültem Kecskemétre, a Központi Hidegkonyhára, ahol alig töltöttem el pár hónapot, már jött is a behívóparancs. A kecskeméti repülőezrednél lettem szakács, ahol ezerkétszáz főre kellett főzni. Augusztusban elvittek egy hónapra Mezőkövesdre a tiszti iskolába, ahonnan rajparancsnokként, mint az ezred főszakácsa jöttem vissza. Egy év után, állandó behívóval szereltem le, mint tartalék főszakács, és aztán amikor a legnagyobb munkák voltak, sokszor behívtak; néha alig vártam, hogy szóljanak, mert bent egy kicsit kipihenhettem magam. Közben a vállalat a Dióhéjba kért vissza, majd amikor megnyílt a Toronyház étterem, odahelyeztek konyhafőnöknek. Itt keresett meg a híres mesterszakács, Gróf Nándi bácsi, hogy nem volna e kedvem átmenni dolgozni hozzá. A Park étterem mellett volt egy készételeket gyártó üzem, Nándi bácsit ide hívták le gyártásvezetőnek. Hozott magával konyhamészárosról kezdve mindenkit, de kevés volt az ember. Négy-hatezer adag étel főtt naponta! Éjszaka előkészítettek mindent, délelőtt ment a főzés, én főleg a mártásokért voltam felelős, majd az egész egy hatalmas gépsorra került, ahol becsomagolták, hirtelen -40 °C-ra lehűtötték, mai szóval sokkolták, majd -20 °C-on tárolták, és vitték külföldre. Megjegyzem, ma úgy tekintek például a sokkolásra, mint egy újkeletű találmányra, holott amiről beszéltem, az több mint negyven éve történt, na de ez egy más téma.

Amikor bezárták az üzemet, akkor a Park étterembe, innen pedig a kecskeméti Aranyhomok Szállóba kerültem, de ennek is megvolt az előzménye. A szálloda 1962-ben nyitott, konyhafőnöknek pedig Lukács Pistát szerződtették, aki már akkor is jó név volt a szakmában. Tanulóként bejártunk hozzá segédkezni, s bár szerette a tanulókat, cseppet sem volt megalkuvó, keményen kellett dolgozni nála. Fegyelemre tanított, volt egy fölállított követelményrendszere; sokat köszönhetek neki. Amikor kiment Hollandiába, először Tési Lajos, majd Federics Imre lett a séf. Amikor ő is kiment Hollandiába, akkor kerestek meg a Park étteremben, nem mennék e át szakácsnak az Aranyhomokba. Miután a Parkban nem nézte jó szemmel az üzletvezető, hogy középiskolába járok, kapóra jött az ajánlat. Elvállaltam, kaptam egy szobát a szállóban, így nem kellett albérletet fizetnem, ami nagy dolog volt ám! Egy évig beosztott szakácsként dolgoztam, ezután lettem megbízott séf.

Közben szezonban, áprilistól októberig, a Bács-Kiskun megyei Ibusz iroda által bérbe adott Bugaci csárdában ténykedtem, amit szintén az Aranyhomok üzemeltetett. Mindig a szálló vezetése döntött el, kit is küldenek ide át. Amolyan jutalom, pontosabban anyagi kitüntetés volt ez, mert bár nagyon sok volt a munka, de többet lehetett vele keresni. Délelőtt főztem, délben aztán átvettem a mezőkövesdi ingem, a népviseleti ruhámat, és mentem felszolgálni. Az első évben a Gömöri Feri, a másodikban meg Kovács Zoltán volt itt a vezető. Közben az Aranyhomok cukrászdájában nagyon megtetszett nekem az egyik eladó-felszolgáló hölgy, Gömöri Mariann, így 1972-ben megnősültem. Hamar megérkezett az első lányunk, majd tizenöt hónap elteltével az ikerlányaink is.

Közben a Hungar Hotels igazgatósága fölvezette a lehetőségeimet. Mehetek tizenhárom hónapra Hollandiába, az Engels étterembe, esetleg három évre Tokyóba, illetve lehetek a Bugaci csárda vezetője és szakácsa. Miután addigra megszületett az első lányom, nem akartam hosszabb időre külföldre menni, így az utóbbi mellett döntöttem. Három idényen át voltam a csárda vezetője. Ekkor megkérdezték, elvállalnám-e a konyhafőnökséget az Aranyhomokban, ahol addig csak megbízott séf voltam. Erre nem lehetett nemet mondani, az asszony otthon volt a gyerekekkel, kellett a pénz, meg aztán egy negyven fős csapatot kellett irányítanom. Lontai Egon és Tauzin Miklós, a Hungar Hotels vezetője rendszeresen jöttek ellenőrizni. A vállalat két-három havonta séfértekezletet tartott, amolyan kapcsolatteremtő szándékkal, és a szakmai fejlődésünk érdekében. Én vittem nekik innen a vidék ízeit, ízlésvilágát, a Gullener Gyuszi, a Kalla Kálmán, a Novák Feri meg a többiek pedig a fővárosi trendekről, külföldi tapasztalataikról meséltek. Nagyon szép évek voltak!

Egyáltalán dolgozott a Tanyacsárdában is, vagy ez amolyan mendemonda?:)

Pont most érkeztünk el oda! Gömöri Feri 1976-ban elindította Helvéciai Állami Gazdaság tulajdonában lévő Tanya csárdát. A konyhafőnök Tóth Józsi volt, aki hozta magával a Bugaci csárdás kapcsolatait, vendégeit, így rendszeresen beindult az üzlet. Egy kis faházzal kezdtek, ahol bográcsos egytálételeket főztek, és nagyjából száznegyven fős volt az étterme. Eleinte kijártam ide felszolgálóként, a szabadnapjaimon. Később, amikor a Tóth Józsi szabadnapos szeretett volna lenni, beálltam a konyhába helyette. Azt mondja nekem egyszer csak a Gömöri: adj nekem egy jó szakácsot, mert nem győzzük. Heródek János az Aranyhomokban volt tanuló, fiatal szakácsként is itt maradt, benne bíztam a legjobban, őt ajánlottam. Aztán addig-addig, míg engedtem a csábításnak, átjöttem én is. Éppen csak két hónap telt el, 1976 február 7-én leégett a csárda. Nagyon el voltam keseredve, hirtelen munka nélkül lettem három gyerekkel...

Am a gazdaságban elrendelték, mielőbb helyre kell állítani, föl kell újítani a csárdát. Amíg a munkálatok folytak, hogy ne veszítsük el vendégeinket, kialakítottunk egy pincehelyiséget, ahol lehetett főzni, vendéget fogadni. Az így újjászületett étterem az, ahol most ülünk, mai

nevén Öreg Tanyacsárda. Akár csak régen, most is elsősorban a szabadban készülő ételek a specialitásaink. Nálunk fénypont az ökörsütés, de sokezren megízlelik bográcsban főzött egyéb különlegességeinket is, amelyek a régi, csaknem feledésbe ment receptek alapján készülnek. Ugyanakkor nemzetközi étlapot teszünk az asztalra.

Ha már az ökörsütést említette. Férfiasan bevallom, hiába a mindenféle címem, gyakorlatom, könyvem, ezzel bizony befürödnék. Hogy kell megsütni egészben egy ökröt?

A szakirodalom azt írja, az ökörbe tölts egy kisebb birkát, abba egy pulykát, a pulykába egy tyúkot, abba egy galambot, a galambba meg egy héjas tojást. Ha a tojás keményre főtt, kész az ökör is. Nos, ha valaki ezt így prezentálja nekem, annak fejet hajtok...

Az ökörsütés igen komoly, jól megszervezett és nagyon pontos munkát igényel. Általában különleges alkalomra készítjük, és a vendégek létszámától függően választjuk ki hozzá az állatot, mely lehetőleg ne legyen sovány, de túl kövér, faggyús se. Fontos még a kora is, fiatal bika maximum másfél éves korig. Ekkor még gyöngébb a húsa a növendék állatnak, egy négy-öt éveset már nem lehet élvezhetően így elkészíteni. Levágás után jöhet a pácolás. Mivel az ökörsütés többórás munkát igényel, a vele foglalkozó személyzetnek fizikailag és létszámában is megfelelőnek kell lennie. Sütés előtt 5-6 nappal levágjuk, majd kizsigereljük az állatot, és vigyázunk, hogy a farok alatti nyílást vagyis a keresztcsontot ne vágjuk szét, mert nyársra húzásnál nagy szerepe van. Húsát a legvastagabb helyeken, például a combnál, kívül is, belül is bevágjuk, hogy átsülhesen majd itt is. Előkészítjük a páclevet: fölszeletelt vegyes zöldséget, pácfűszer-keveréket, vöröshagymát, fokhagymát és borsot teszünk hozzá, bő vízzel fölöntjük, és 2-3 órán át főzzük, hogy jó íze legyen. Ezután leszűrjük, s ha kihűlt, mustárral meg olajjal elkeverjük. Az ökröt nitrites pácsóval kívül-belül alaposan bedörzsöljük, a páclevet meg pácolótű segítségével az ökör minden részébe beinjekciózzuk. Egy nagy pácolókádba fektetjük, hűtőkamrába tesszük. A maradék páclevet és olajat ráöntjük, így érleljük az ökröt 5-6 napon át, közben naponta átforgatjuk, páclevével locsolgatjuk. Sütés napján a pácolókádból kivesszük és szalonnával meg fokhagymával jó sűrűn megtűzdeljük. A sütéshez jóminőségű akácfát használunk. A máglyát úgy készítjük, hogy 50-60 centi mély, kb. 2 méter hosszú gödröt ásunk, amit jó vastag (derékvastagságú) akácfával telerakunk. Az 1 méter hosszú akácfa-hasábok tetejét koporsó alakúra formáljuk. Az állat súlyától függően 20-30 mázsa fa szükséges egy ilyen akcióhoz. A máglyát 3-4 órával a sütés előtt meggyújtjuk. Ha a tűz már nem ég, nem füstölt, elkezdhetjük a sütést. A máglya alatti gödörbe rakott vastag fának ezután lesz szerepe. Először elszenesedik, majd folyamatosan izzik, így sokáig, 4-5 órán át tudjuk tartani a parazsat. Amikor a parázs hamvadni kezd, külön készített parázzsal vagy faszénnel pótoljuk, erre az időre az ökröt áttemeljük a tartalék állványra, ennek amúgy is mindig lennie kell, hisz bármi történhet sütés közben, és akkor hová tesszük a jószágot.

Az ökröt a pácládából kivéve egy nagy asztalra tesszük. A farok alatti és a nyaknál lévő nyíláson a nyársvasat beillesztjük. 10 darab 1 méter hosszú spízzel (nyárssal) oldalról és a gerince felől egymásra merőlegesen beszurjuk, rozsdamentes dróttal összekötözzük, hogy a spízek ki ne csússzanak. Az ökör nagyságától és korától függően 10-14 sütjük, közben forgatjuk, és páclevével meg olajjal locsolgatjuk. Ez megint egy nehéz feladat, mert olyan meleg van a sülő ökör körül, hogy nem lehet a közelébe menni. Kell hát egy permetezőhöz hasonló, kompresszoros tartályos szerkezet, amivel biztonsággal és jól tudjuk locsolgatni a készülő pecsenyét. A vége felé, akár a malacpecsenyénel, már nem páccal és olajjal, hanem sörrel locsolgatjuk.

A vendég kívánsága szerinti részéből szeletelünk mindig. Savanyúságokkal, mustárral, ketchuppal, Worcesterrel, paprikával, paradicsommal, tormamártással, esetleg hagymás tört krumplival meg párolt káposztával tálaljuk.

És amiről beszéltünk az előbb, hogy új csodaként tekintenek néhány régi főzési-sütési eljárásra, arra itt az újabb bizonyíték. Az ökör sütése klasszikus példája a lassú sütésnek, és legalább a füsttől, a keletkező pörzsanyagoktól, a páctól lesz valami íze, nem olyan, mint ami egy vákuumozott zacskóban készül. Amúgy is azt gondolom, hogy az a lusta szakács technológiája.

Amikor a svédországi Uppsala hétszáz éves lett, egy héten át tartó mulatságot rendeztek. A gasztronómiai rész egyik fő attrakciójának az ökörsütést tervezték, amihez fogalmuk sem volt, hogy álljanak hozzá. Megkerestek hát minket, mi meg elmondtuk milyen eszközöket, nyársakat, állványokat csináltassank meg, hisz azt még sem vihetjük magunkkal a repülőn. Amikor kiértünk, szembesültünk azzal, hogy csak a mesében kétszáz kilósak a kiválasztott állatok. Hiába kértük, hogy ennél ne legyenek nagyobbak, ehhez terveztettünk minden eszközt, ők jót, minél nagyobbakat akartak, így 250-300 kilós állatokat készítettek elő. Ezen már a tisztított súlyt értem, élőben ezek vagy hat mázsásak lehettek. Később a nyárs annyira meghajlott alattuk, hogy mindegyiknél reszkettem, kibírja-e. Gondoljon bele! — négy ökröt kellett sütnünk naponta, alig hogy kész lett egy, kezdeni kellett a következőt. Éjszakánként is sütni kellett, így nyomtuk le szinte pihenő nélkül az egész hetet. És fizikálisan is bírni kellett, két-két embert tekerte mindkét oldalon a nyársakat...

De rengeteg ökörpecsenyét rendeltek tőlünk itthon is, így bátran mondhatom mi raktuk le ennek a készítési módnak az alapjait. Ahányszor csak csináltuk, egy cserkeszölői ember mindig eljött, tanulmányozta a készítést, míg nem tökéletesen elsajátította, mára erre specializálódott, és amikor nem győztük, már neki adtuk át a megrendeléseket. Nagyon tisztességesen megköszönte, hogy elsajátíthatta ezt a sütési módot, és betartva az előírtakat, követi a hagyományokat, ahogyan Tóth Kálmán és Blaskó Jani is, és még sorolhatnám. Sajnos azonban sokszor találkozom különféle fesztiválokon olyanokkal, akik mindenféle pácolás és tűzdelés nélkül sütnék, némelyek gázzal pirítanak a húsrá, sőt, az volt a legdurvább, aki a már leszeletelt húst egy serpenyőben párolta, mert nem volt puhára

sütve. Ezt nem kéne engedni.

Most, hogy Ön vette át a csárda teljes irányítását, részt vesz e még a konyhai munkákban?

Természetesen nem szakadtam el a konyhai munkától, és lelkileg nem is tudnék. Minden nap átnézem ott a teendőket, ez a sarkalatos pont. Főzni persze kevesebb időm jut, meg aztán csak öregszem én is. Szerencsére egy megfelelő, saját nevelésű szakembergárdának adtam át a fakanalat. Heródek Jánossal, a jelenlegi konyhafőnökkel több mint harminc éve ismerjük egymást. A magyar konyha és a magyaros vendéglátás legjobb oldalát igyekszünk nyújtani a vendégeknek.

A jelek szerint sikerrel, hisz a Tanyacsárda számtalan elismerésben részesült, és sokak szerint verhetetlen a magyar konyhában. Apropos, ön, aki egész munkásságával konyhánk nagyszerűségét hirdeti, hová sorolja a világban konyhánkat?

Főztem többek közt Svájcban, Kubában, Olaszországban, Jugoszláviában, a Lukács Pistával San Diego-ban és Miami-ban a Super Bowl-on, vagyis az amerikai futtbalkupa döntőjén, tehát nem mondható, hogy tapasztalatlan lennék más nemzetek gasztronómiájának terén. De továbbra is azt állítom, a világ konyhái közt az első négyben-ötben lenne a helyünk. Hallottam, hogy Franciaország megnyitja hamarosan a munkaerőpiacát, és az első az volt, hogy magyar séfet keresnek. Ez azért magáért beszél nem? Egy fiatal kollégám, aki nálunk a Tanyacsárdában tanult, örömmel mondta, nem tudtak mutatni neki olyat ott kint, amit ne tudott volna elkészíteni. Megjegyzem, nemrég megszereztem többet magammal, a Lukács Pistával, Kalla Kálmánnal, Facsar Sanyival meg a Ruprecht Lacival a leghíresebb francia gasztronómiai iskola, az École Lenotre séfdiplomáját, s meg kell mondjam, különösen a precizitásuk és a körülményeik irigylésreméltóak.

Ha már a franciák. Mindenhol a Michelin-csillagos éttermeket említik mérceként. Ön elcserélné a Tanyacsárda a vendéglátásban maximálisan elérhető három csillagát egy Michelin-csillagra?

Nem! Nekem amúgy is több ezer csillagom van, a visszatérő vendégeim, akik nap mint nap megölelnek. 35 éve folyamatosan bizonyítják a vendégek megelégedettségüket, azt, hogy nem változik semmi, a kezdetek óta kitűnő ételeket kapnak. Azt kívánom, hogy minden Michelin-csillagos étterem legalább ennyi ideig ragyogjon, bár ezt a tapasztalat nem támasztja alá: egyszer csak fölviannak, aztán ha már nem megy úgy, akkor nyitnak egy másik éttermet.

Hogyan tudta a Tanyacsárda ilyen sikerre vinni a magyar konyhát?

Szakácsaink folyamatosan kapcsolatban vannak a vendégekkel. Mindenkinek van egy ízlésmélysége amit a szülői házból hozott, vagy valahol másutt evett valami nagyszerűt, emlékeztetőt, és ezt idézi vissza, amikor lejön hozzánk: ilyet csak az édesanyám tudott, ilyen finomat csak itt vagy ott ettem. Mi ezeket a „csak”-okat gyűjtögetjük ki. És volt olyan is, amikor például szombaton telefonált egy törzsvendégünk Szegedről, hogy másnap nagyon szeretne egy kakaspörköltet enni. Vasárnap reggel elmentem a piacra, vettem egy friss kakast, s mire a vendég megérkezett, kész volt a pörköltje.

Manapság mindenki a magyar konyha megújításán „fáradozik”, bár néhányan inkább ne tennék. Ön mit gondol erről?

Mi az alapvető vonásokat megtartjuk a jellegzetes ételeknél, de emellett variáljuk a köreteket, és a technológiában is tudunk újítani, amellyel más ízeket érhetünk el. Hangsúlyozzák, hogy csak friss alapanyagokból kell dolgozni. Kérdem én, nem ez a normális? Nálunk ez tradíció! Évtizedek óta a piacon vásárolunk és a helyi vágóhídra járunk húsert, sokáig ezt én magam végeztem. Azon felül, hogy a folyamatos fejlődést a szakma egyik elengedhetetlen alapjának tartom, a magyar konyha mostani megújítási törekvéseit nem feltétlen gondolom jó útnak, nem a régi recepteket kellene átdolgozni, sokkal inkább kreatív új fogásokat kitalálni.

Követi valaki a családban?

Három lányom van, de szakács bizonyosan egyikük sem lesz. A legidősebb ugyan elvégezte a vendéglátóipari főiskolát, aminek örültem. Másikuk orvos, a harmadik pedig államigazgatásit végzett. De nem is ez a lényeg, hanem hogy majd megállják helyüket a saját szakterületükön, és szeressék amit csinálnak.

Mi a hobbija, már ha egyáltalán marad ideje ilyesmire?

Gyerekkorom óta hobbi a galambokkal való foglalatosság, az embernek meg arra van ideje, amire szakít magának. Ma reggel is négykor keltem, mint általában. Beládtam a galambjaimat, elvittem őket Gyál környékére, ahol szabadon engedtem mindet. Hamarabb itthon voltak mint én! Délután lesz még nekik egy átmozgató edzés, mert mostanság kezdődik a versenyzési időszak, ami kilenc hétig tart, s úgy kell velük bánni, mint a többi sportolóval. Ezalatt megyünk a csehekhez, németekhez, belgákhoz. Ezek a madarak képesek akár nyolcszáz kilométert is megtenni naponta, az ösztönük hazahajtja őket, de a végére kiszáradnak, fele súlyukat elveszítik. Amikor megérkeznek, fűszernövényekből készült teát kapnak, mézzel, szőlőcukorral, hogy mielőbb regenerálódjanak. El se hinné, ki mindenki kedves hobbija ez a galambrejtés, van köztük például gyárigazgató és orvos is.

Több bajnoki címet nyertem, és én vagyok az elnöke a sportszinten működő, 38 fős társaságnak, a Kecskeméti Postagalamb Egyesületnek. Nagy felelősséggel csinálom ezt is, akár a szakmámat. Ugyanaz a „képlet”, mint a vendéglátásban: amennyit az ember dolgozik a galambokkal, illetve a vendégekért, azt kapja vissza általuk, a sikereik illetve elismerésük által.

És mi van, ha kiöregszik a galamb a versenyzésből? Rögvest a fazékba kerül?

Erre is van példa, de a legnagyobb kedvenceket, akik a legtöbb sikert hozták, rendszeresen eltemetik, akár a házőrzőket vagy kitömetik őket akár a vadászok, illetve vannak erre specializálódott festők is, akik nagyszerű képeken örökítik meg a madarakat.

Postagalamb hozta azt a hírt is, hogy a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség idei legnagyobb és legrangosabb eseménye, a Mestervacsora áprilisban a Tanyacsárdában kerül megrendezésre?

Hozhatta volna, de nem kellett, mert szinte napi kapcsolatban vagyunk a szövetséggel, együttműködésünk régóta nagyszerű. A Tanyacsárda az elmúlt években, folyamatosan helyet biztosított a Magyar Nemzeti Szakácsválogatottnak, az utánpótlás válogatottnak egy-egy olimpiára, világbajnokságra való felkészülésre. A Mestervacsora sem az első alkalommal került megrendezésre. Szívesen emlékezünk a régmúlt idők aranyérmes csapatára (Lukács István, Novák Ferenc, Nemeskövi Dénes, Mátyás Rudolf, Facsar Sándor, Kopcsik Lajos) az évente megrendezésre kerülő olimpikonok gálavacsorájával. Személy szerint, mint régiós elnöknek feladatommak érzem a régióban történő rendezvények támogatását, a jövő generáció tanulási lehetőségét (ezen a rendezvényen a kecskeméti Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakmunkásképző Intézet közel 20 tanulója részt vett és gyarapította tudását), nyugdíjasaink 2-3 évenkénti meghívását, nagy szakmai múltjuknak megbecsülését.

Akkor most beszéljünk erről a varázslatos helyről, ahol éppen egy nagy tál forró pogácsa és egy pohár bor társaságában, a teraszon beszélgetünk. Miként lehet, hogy a faházás kis csárda mára hazánk egyik leghíresebb éttermévé nőtte ki magát: hírét már messze elvitték az ország minden tájáról érkező hazai valamint a külföldi vendégek. Mi a siker titka?

A múlt örökségét megtartva, a magyar konyha különböző tájegységeinek az ízeit, a királyi lakomák bőségét próbáljuk a vendégek asztalára varázsolni nap mint nap. A hatalmas kertben jó idő esetén speciális grillkocsin, nyárson, bográcsban és kemencében sülnek főnek az ételek. A magyaros konyha specialitásai mellett nemzetközi ízekből is választhatnak a vendégek, a folyamatos, egész éves gasztronómiai eseménynaptár

programjai során különféle szezonális ételkülönlegességeket kínálunk. Június 5-én IV. Cadillac találkozó és Steak nap, 12-13-án pünkösdi multság, 19-én zöldborsónap, június 26-án cseresznye-és megyspecialitások, július 3-án zöldbab nap és még sorolhatnám, de a honlapunkon minden rajta van. Az őszi-téli étrendből sosem hiányozhat a vadhús, a liba, a házi disznótoros, és minden napra van külön ajánlatunk is.

A természet adta turisztikai lehetőséggel élve, az egyre sokasodó vendégek igényeihez igazodva alkottuk meg 1992-ben másik egységünket, az Új Tanyacsárdát, ahol a hagyományos lótenyésztésre épülő lovasközpont mellett mára igazi programcentrum létesült. Kettő nyitott nyári teraszunkon és kettő tereméből álló fedett éttermünkben, és kerthelységünkben összesen több mint ezer vendég fogadására nyílik lehetőség, és ehhez a tényhez igazítottuk a konyhai háttérrel is.

Rengeteg prorammal vájuk az idelátogatókat. Áprilistól október végéig minden délben lovasbemutatót tartunk, ezt mindjárt megnézhetik önök is, sőt a show részeként pusztai kocsizásra is elmehetnek az Alföld homokbuckái között. Addig legalább megnézem, minden rendben van e a konyhán. Lehetőség van arra, hogy romantikus gőzös nosztalgiautazás során érkezzenek hozzánk, bepillantást nyerhetnek egy eredeti magyar paraszttanya mindennapi életébe, de van magyaros folklóre bemutató, cigányshow vagy az igazi parasztlakodalmak hangulatát idéző műsor is, sőt, vendégül láthatja Önöket a cigányvajda is. Élő cigányzene mellett lehetnek részesei egy hamisítatlan gulyáspartinak vagy grillpartinak. Segédkezhetnek az ökor-, malac- vagy csirke nyárson sütésénél, de játékos főzőiskola keretein belül séfünk vezetésével maguk is elkészíthetik az ebéd vagy vacsora egyes fogásait.

Névjegy

Garaczi János mesterszakács és ügyvezető igazgató 1947. július 18.-án, a Kecskemét melletti Helvécia községben született. 1961-től let szakácstanuló a Dióhéj, a Hírös majd a Kis Beretvás éttermekben. 1964-ben megszerezte a Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakmunkásképző Intézet szakács képesítését. 1965-től előbb a kalocsai Piros Arany Szállóban, majd a kecskeméti Központi Hidegkonyán dolgozott, azután katonaideje alatt az ugyancsak kecskeméti repülőezred főszakácsa lett. 1967 decemberében a Toronyház étterem konyhafőnöke, majd egy készételeket gyártó üzemben szakács a híres mesterszakács Gróf Nándi mellett. 1968-ban előbb a Park éttremben, majd az Aranyhomok Hotelben szakács, utóbbiban 1973-tól konyhafőnök, közben 1970-től az Aranyhomokhoz tartozó Bugaci Csárda vezetője három évig. 1976-ban elvégezte a Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátóipari Szakközépiskola pedagógiai tanfolyamát. 1976-ban lett konyhafőnök és üzletvezető helyettes a Tanya-csárdában. 1978 Elvégzi a Belkereskedelmi Továbbképző Intézet, felsőfokú áruforgalmi vezető tanfolyamát, majd 1980-ban mestervizsgát tesz. 1990-ben megalakul a Tanyacsárda Kft., melynek ügyvezetője és

résztulajdonosa lesz. 1992-ben az Új Tanyacsárda és Programközpont egyik megalapítója, majd 2001-től a harkányi Hotel Platán Kft. társtulajdonosa. 2007-től a teljes Tanyacsárda üzemeltetője. Mindezek mellett a nemzetközi Chaine des Rotisseurs lovagrendjének szakmai tagja mit chef Rotisseur, az Első Magyar Fehérszta Lovagrend alapító tagja és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Kecskemét és Bugac Régiójának elnöke.

Főbb publikációi:

Garaczi János és Heródek János: 25 éves a Tanyacsárda (1998 Lajosmizse).

Emellett társszerző a Mesterszakácsok gázon főzött mesterművei valamint a Top séfek, top éttermek, top receptek (2007 Budapest) című könyvekben

Főbb elismerései:

1982 Venesz-díj

2002 az Év gasztronómusa

2008 Lenőtre francia Gasztronómiai Chef Akadémia diplomája

2008 a Magyar Köztársaság Ezüst Érdemkeresztje

2009 Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje

2009 Szakács Egyesületek világszövetsége WACS Kiváló Munkáért emlékplakett

a Tanyacsárda főbb elismerései:

1982 Elnyerte a Védnöki táblát és a spanyol Aranybika díjat

1994 és 1999 Magyarország 10 legjobb éttermének (Top 10) egyike

1999, 2002, 2004, 2006 és 2008 a Vidék Legjobb étterme

1999 Salon Culinaire Mondial Szakács Világbajnokság - ezüstérem

1999 a Magyar Vendéglátók Ipartestülete által ****-gal jegyzett üzlet

2004 a Vendég című szaklap Magyarország 20 legjobb étterme közé választotta és két csillaggal tüntette ki, majd 2005-ben pedig a vendéglátásban maximálisan elérhető három csillaggal

2006 A Bács-Kiskun megyei Kereskedelmi és Iparkamara által alapított „Az év vendéglátója” díj

2006 Magyar Turizmus Zrt. Rozmaring-díj

2007 és 2009 Magyar Turizmus Zrt. Minőség-díj

Ezek mellett elnyerte a Chevalier - Maison de Qualité és a Chaine des Rotisseurs díjait is.

Ui:

Garaczi János receptjeit a szabadszavas keresőbe beírt Garaczi János szóval találják meg.

Írta: Hargitai György