

# Mitikus húsok Nagyváradon

A minőségi, sült húsok elkészítése nagy szakértelmet igényel. Noha sokan flekkeneznek, jó sültet csak válogatott éttermekben rendelhet az ember. A Partiumban ilyen étterem a nagyvárad Meatic.

A faszénparázzson, otthon megsütött és előzőleg jól kiklopolt sertésárja úgy viszonyul egy komoly grillezőben szakértelemmel megsütött vagy egy komoly smokerben hosszan hőkezelt oldalashoz, esetleg más húsféléhez, mint a Borsodi vagy Soproni sör a kraft szövetség minőségorientált söralkotásaihoz. Más példával élve: mint az olasz importból származó asztali bornak csúfolt itala a tokaji dűlőszekteltált furmintokhoz.

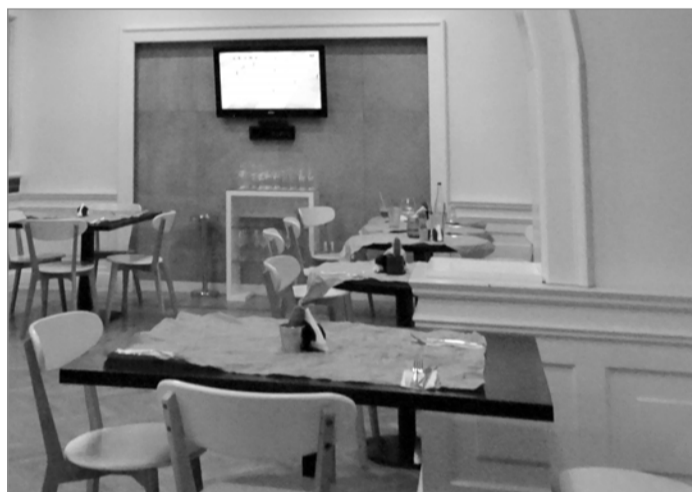
Persze mindennek megvan a maga közönsége: az olcsó pénzen árult vino da tavolának, a nagyipari tucatsörnek és a lelkét kiadott, agyonszáritott flekkenek is. Merthogy például a La Ceau nevű étterem – ahol az élvezhetetlenségig kiszáritották a sertésoldalast – a Tripadvisor szerint Brassó egyik legnépszerűbb étterme. Szerencsére a minőségi szegmensnek is kialakul a piaca. Ezt jelzik a vinotékák, kézműves sörözők, minőségi italszaküzletek szaporodása, a street food fesztiválok népszerűsége, valamint a húsok igényes grillezésére szakosodott hamburgerezők és éttermek megjelenése a régiókban.

## Meatic Nagyváradon

A név szójáték: a mitikusnak és az angol meatnek az összevonása. Miután a felnövekvő új generációk egyre nagyobb része szinte második anyanyelvként beszéli az angolt, szaporodnak az angol szójátékok a névadásban: Baotiful (remek távolkeleti underground street food hely a hajdani magyar tévészékház

épületében), Meating point (hústémájú egység volt a Dob utcában), Meatology (két kiváló séf, Pataki Péter és Pataki István testvérpáros egyedi hangulatú étterme a Bajcsy Zsilinszky úton), hogy csak a magyar főváros helyei közül szemezgessünk.

A Meatic a hajdani Graf étteremnek, Erdély legjobb éttermének otthont adó ingatlanban nyitotta meg kapuit. A belteret átalakították: kaktusz fémvödörös kék, fapadló, nyers téglát idéző falborítás. Az árakat is csökkentették láthatóan megcélözva mindenkit, aki számára a húsimádát nem merül ki a miccs-flekkén-íparikolbász hármában. A tapasok 16 és 25 lej között mozognak, a remek focaccia 6 lej, a kiváló Margerita pizza 16. A pizzaárak felkúsznak persze 29 lejig, de a legtöbb 25 alatt marad, amit lényegében bárki megengedhet magának.



A Meatic a hajdani Graf étteremnek otthont adó ingatlanban nyílt meg

## Borsütörtök

Az étlap gyakran változik, egyes slágerételek persze megmaradnak. Nemrégiben került a tapasok közé a marhapófa, a marhavelő és a füstölt ropogós csirkeszárny. A választék a hússokra épít, ami nem meglepő a névadás után, de a vegetáriánusok sem maradnak éhen: kínálnak kecskesajttal és füstölt padlizsánnal párosított sült paprikát, főtt kukoricát, sajtát, görög salátát, több húsmentes pizzát is.

A borlap legfőképpen erdélyi román és olasz borokat kínál. Nem hiányzanak a választékból Balla Géza, valamint a temesrékasi nagypincészet legjobb borai, de még egy magyarországi csúcsbor is megjelenik, a Gere-Weninger pincészet Cabernet Franc szelekcioja, amely évtizedek óta a legjobb magyar vörösborok közé tartozik. Érdekes, friss kezdeményezésük a borsütörtök: ilyenkor az általuk meghatározott választékból – integrál fehér, rosé, vörös és habzóbor – 50 lejért bármennyit lehet fogyasztani „all you can wine” címszó alatt. Tartanak kézműves sö-



FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

A választék a hússokra épít, de a vegetáriánusok sem maradnak éhen

röket is, többek között a temesvári Clinica de bere nevű főzde Terapia Citrin Wellness IPA-ját, amely a műfaj egyik legjobbjára Erdélyben. Aki kénytelen megtartóztatni magát az alkoholos italoktól a közép-európai régióban divó szigorú szabályok miatt, annak sem kell vizet vagy ipari üdítőt innia, mert remek házi limonádákat készítenek. A kiszolgálás példás, udvarias, kedves, visszatérésre csábító.

Javító szándékú kritikai megjegyzésem, hogy tarthatnának magyar étlapot. Békéscsabai barátaimmal érkeztem, akik elboldogultak az angol étlappal is, de jól esett volna nekik, ha anyanyelvükön olvashatják az ételek nevét, nem szólva arról, hogy a Meatic bizonyára számít a nagyvárad magyar vendégekre is, akiket ismét csak könnyebb megnyerni egy magyar étlappal.

## Pizza, kellő tisztelettel sütvé

Ettünk sült paprikás padlizsánt, ami ízletes volt, mangalicakolbászt, ami izre és állagra a debreceni párosra emlékeztetett, valamint lassan sült hússal toppingolt finom szendvicset. A csülökre várni kellett

volna 40 percet, így inkább marhaoldalast kértünk, ami élményszerűnek bizonyult. A pizza remek volt, már első látogatásunk alkalmával jelezte a felszolgáló fiú, hogy kemencében sültek, kovásszal kelesztik, vagyis megadják a műfajnak a kellő tiszteletet. Roston sült zöldség műfajban ettünk meggyőzőbbet, nem lett volna rossz alaposabban hőkezelt a padlizsánt.

Értékeltek az eredeti köretelemekeket is: külön kiemelném a püretiológiát, amely paszternákból, céklából és édesburgonyából készült. Ezek egytől egyig selymesek, homogének voltak, s nemcsak állagra, de izre is meggyőzőek. Amikor kértünk valami csípőset az ételekhez, egy prémium minőségű magyar kézműves chiliszósszal örvendeztetek meg. A desszertekig nem jutottunk, de korábbi tapasztalataink alapján leszögezhetem: ezen a téren is jól teljesít a hely.

Összességében remek tapasztalatunk volt a Csengeri utca (jelenlegi nevén Delavrancea) 3. szám alatt található Meatic. Meglátogatjuk máskor is, ehhez kétség sem fér.

DOROZSMAI ENDRE

## Szarvasgombás ínycsiklások

Egy kedves kollégámtól kaptam egy kis üveg szarvasgomba-kaviárt (vagyis olajban eltett szarvasgombát). A szarvasgombáról tudni kell, hogy nagyon intenzív az ízvilága, ezért nem kell sok belőle, valamint hőkezelt sem ér-

demes alkalmazni felhasználásakor. Ezért miután a leves vagy más étel teljesen elkészül, csak akkor tesszük ízesítőként bele a gombát.

GYÖRGY OTTILIA

### Szarvasgombás túrós puliszka

**Hozzávalók:** 8 dl víz, 2 dl puliszkaliszt, só, 5 dkg vaj, 15 dkg juhtúró, 1 diónyi szarvasgomba, 2 dl tejföl

**Elkészítés:** A vizet felforraljuk, amikor forrni kezd, beletesszük a sót és a puliszkaliszt. Keverőfával jó kemény puliszkát keverünk. Amikor kész van egy deszkára kiborítjuk. Egy edény alját és oldalát alaposan kikenjük vajjal. A juhtúrót 1 dl tejjel elkavarjuk, belereszeljük a szarvasgomba felét, majd az edényben lerétegezzük a puliszkát és a túrót. Előmelegített sütőben összesütjük, kiborítjuk az edényből, ráreszeljük a maradék szarvasgombát, és tejjel tálaljuk.



### Szarvasgombás vaj

**Hozzávalók:** 20 dkg vaj, egy kisebb méretű szarvasgomba  
**Elkészítés:** A szobahőmérsékletű jó minőségű vajat összekeverjük reszelt szarvasgombával. Egy-két napig a hűtőben érleljük. Formázhatunk belőle hengert is, mélyhűtőben is tárolható.

### Krumplikrémlés szarvasgombával és pirított hagymával

**Hozzávalók:** 60 dkg krumpli, 1 közepes fej hagyma, 1,5 dl tejföl, 1 dl tej, 1 teáskanál fűszerpaprika, frissen reszelt szerecsendió, frissen őrölt fekete bors ízlés szerint, só, olajban eltett szarvasgomba vagy frissen reszelt szarvasgomba ízlés szerint, 1 csokor petrezselyemzöld, kevés olaj, 4 dkg vaj; **a tálaláshoz:** pirított hagyma

**Elkészítés:** A hagymát felaprítjuk, és kevés olajon üvegesre pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a kockára vágott krumplit, felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje, ízesít-

jük sóval, borssal, fűszerpaprikával és szerecsendióval. Ha a krumpli megpuhult, botmixerrel pürésítjük. Ezután a tejjel a tejjel elkeverjük, majd merünk hozzá keveset a levesből, és végül felöntjük a levest a tejjel keveréssel, hozzáadjuk a vajat és beleolvastjuk. Ízlés szerint teszünk hozzá a végén reszelt szarvasgombát vagy olajban eltett szarvasgombát apróra vágva. Tálaláskor megszórujuk az apróra vágott petrezselyemzölddel és a pirított hagymával fogyasztjuk.



### Sörben pácolt csirkecombok tejszínes szarvasgombamártással

**Hozzávalók:** fél fej káposzta, 1 nagy fehér hagyma, 8 darab csirkecomb, 5 dl sör, só, őrölt bors, kakukkfű, húslé; **a mártáshoz:** 6 dkg vaj, 1,5 evőkanál liszt, 1 dl húslé, 1,5 dl tejszín, só, fehér bors, egy fél szarvasgomba

**Elkészítés:** A csirkecombokat megtisztítjuk és egy mélyebb tálba tesszük és leöntjük sörrel. Befedjük alufóliával és egy éjszakát pácoljuk a sörben (só, bors nem kell rá a pácolás előtt). Kiveszszük a sörből, lecsepegtetjük, és ekkor sózzuk, borsozzuk. A káposztát legyaluljuk és besózzuk.

Egy mélyebb, mélyebb sütőtál aljára kevés olajat csepegtetünk, ráhalmozzuk a káposztát és a felszeletelt hagymát, majd ráfektetjük a csirkecombokat, és öntünk rá egy kevés húslevet, kakukkfűvel megszórujuk. Alufóliával letakarva 180 fokon készre sütjük. Időközben elkészítjük a mártást. A mártáshoz a vajat egy edényben megolvastjuk, hozzáadjuk a lisztet, enyhén pirítjuk majd, felöntjük a húslével és a tejszínnel, ízesítjük sóval és borssal. Miután összeforraljuk, elzárjuk alatta a lángot és belereszeljük a gombát.