



Néhány éve még hírből sem ismertük az igazi street foodot, ma már többszáz, a Tom Cookshoz hasonló mobilkajálda van az országban

FOTÓ: BELICZAY LÁSZLÓ

Az egyszerű szendvicsentúl

A street-food trend betört Székelyföldre is

● Felívelőben a street-food mozgalom Romániában és így Székelyföldön is: míg néhány éve még snassz volt az útmenti kisbuszos kajaárustól hotdogot venni, ma már egész gasztrofesztiválok épülnek az ún. food-truckok köré. A kínálat is merőben más, mint azt a laikus szemlélő gondolná, hisz a klasszikus hamburger-hotdog-szalma-krumplin túl igazi gourmet konyhák rejtőznek ezekben a kisbuszokban. Kóstolni ér!

KOVÁCS SZTER

Beke Tamás nem szakácsnak tanult, néhány éve azonban fordulat következett be: 2013 nyarán, a Work and travel program révén lehetősége adódott négy hónapot az Egyesült Államokban

tölteni, pontosabban Nevada állam Reno városában. „Ott kóstoltam meg először a Philly (Philadelphia) Cheesesteaket, amibe rögtön bele is szerettem. Elég volt ezt és pár brutál jó burgert megkóstolnom, hogy elhatározzam, ha egyszer lesz rá lehetőségem, ezzel szeretnék foglalkozni” – meséli Tamás, azaz Tom.

Gasztrokultúra az Államokból

Hazatért az Államokból, teltek a hónapok, és azon kapta magát, hogy majd minden héten hamburgert készít otthon, a barátok legnagyobb örömeire. „Az egyetem közben is dolgoztam egy kolozsvári étteremben mint szakács. Ott sze-

reztem az első vendéglátói tapasztalataimat. Miután elvégeztem az egyetemet, úgy éreztem, még nem állok készen az álom megvalósítására, így kiutaztam Oxfordba, hogy újabb tapasztalatokat szerezhessenek. Az ottani jelenlétemnek és a feletteseimnek nagyon sokat köszönhetek, mivel rengeteg dologra megtanítottak, aminek a mai napig hasznát veszem” – eleveníti fel. Így jött létre Tamás saját food-truckja.

Tom Cooks és a Philly Cheesesteak

Az elegáns Tom Cooks food-truck április óta üzemel: azóta Tamás olyan meghívásoknak tett eleget,

olyan rendezvényekre és fesztiválokra jutott el, amilyenekről korábban álmodni sem mert volna.

A kínálat (mint a legtöbb food-truck esetében) öt-hat szendvicsből áll, természetesen a hasábburgonya is része az „étlapnak”. Tamás nekünk a már említett Philly Cheesesteaket készíti el: marhahátszín szelettel fel milliméter vékonyra, ezt egy forró sütőlapon gyorsan átsüti, közben hozzáadja saját fűszerkeverékét. A szendvicskifl it félbe vágja, átmelegíti a sütőlapon, feldartogatva vele a húsból kiszült zsírokat.

Folytatás a II. oldalon »