



A papíralapú térképre mintegy 150 étterem kerül fel, kiegészítésként pedig weboldal is készül

FOTÓK: BARABÁS ÁKOS

» Folytatás az I. oldalról.

**– Miért fontos értékelni és rangsorolni a székelyföldi, erdélyi éttermeket? Pozitív vagy építő hatású a kritika számukra?**

– Minden elkötelezett étteremtulajdonosnak, -üzemeltetőnek jól jöhet az építő kritika. Nekik is fontos, hogy gondolunk rájuk és szívesen megmutatjuk őket az idelátogatóknak, a téma iránt érdeklődőknek. Eddig csak pozitív visszajelzést kaptunk, ahogyan a hét éve működő gasztromania.ro gasztroblog cikkeit illetően is. Szívesen fogadják a kritikát, hiszen ők is tudják, hogy Székelyföld gasztronómiájának van

hova fejlődni. Ezt a forradalmat együtt kell megvívni.

**– Összességében milyennek látod az erdélyi étteremkultúrát? Létezik egyáltalán erdélyi gasztronómia?**

– Sajnos még gyerekcipőben jár a székelyföldi étteremkultúra, bár vannak komoly és életerős próbálkozások is, de egyelőre hagy kívánnivalót maga után. Mindenképpen van létjogosultsága az erdélyi gasztronómiának, hiszen olyan fűszerek, olyan alapanyagok állnak vagy állhatnak az éttermek rendelkezésére, amelyekkel a világ élvonalába is tartozhatnának. De még ki

kell találni és újragondolni az igazi székelyföldi, erdélyi gasztronómiát, hogy a mostani világban működő étteremkultúrához fel tudjon nőni.

**– Miért volna fontos Erdélyt is felhelyezni a világ gasztrotérképére? És ennek mi lenne a módja? Mit kellene tenniük az éttermeknek és a vendégeknek az erdélyi étteremkultúra fejlesztéséhez, versenyképességének növeléséhez?**

– Rendelkezésre állnak szenciació alapanyagok, olyan, szinte gyógyfüvet legelő szarvasmarhák és birkák, vadhúsok, szárnyasok, fűszerek, sajtok, amelyek ha magas minő-

ségben és kellő feldolgozottsággal eljutnak az éttermi szereplőkhöz, valóban világszínvonalat lehetne produkálni. Természetesen ehhez az ellátási láncot is fejleszteni kellene, és olyan séfeket, szakácsokat képezni, akik az erősségeket meg is tudják mutatni. Tehát többszereplős

jár, félünk megmutatni az értékeket, ezért is kell még többet konzultálnunk az éttermi szereplőkkel.

**– Te mit szeretsz leginkább a hazai, erdélyi éttermekben? Miért jó itthon étterembe járni?**

– Számomra öröm, amikor olyan étteremben járok, ahol eredeti ízeket kóstolhatok vagy újragondolt, ám hagyományos izvilágot produkáló ételt lehet fogyasztani magas minőségben. Ahol helyi alapanyagot vagy csak erre a tájra jellemző fűszert használnak, ahol esetleg házi tojástart, kenyert vagy húst használnak fel a nagyipari helyett. Hiszem és vallom, hogy a székelyföldi gasztrókultúrának megvan a sajátos szerepe, és azon kell dolgoznunk, hogy a világ gasztrotérképére is felkerülhessünk.



**Mindenképpen van létjogosultsága az erdélyi gasztronómiának, hiszen olyan fűszerek, olyan alapanyagok állnak vagy állhatnak az éttermek rendelkezésére, amelyekkel a világ élvonalába is tartozhatnának.**

a dolog, de egy világ körüli utazás is egy lépéssel kezdődik. A kommunikáció, a marketing is gyerekcipőben

Három, Maros, Hargita és Kovászna megye legjobb éttermei kerültek egyelőre térképre



# Julcsízek: színpompás vegánkonyha

● Rendhagyó ajánló lesz ez, hiszen nem a blogtérből, hanem az Instagramról inspirálódtunk: a Julcsízek színes, kedves gasztronapló. Érdekes követni!

KOVÁCS SZTER

Az egészséges táplálkozás sok tervezést igényel, a vegetáriánus vagy vegán étrendről nem is beszélve. Sokszor nem is a hozzávalókban van hiány, hanem egyszerűen nincs ötletünk, hogy mit készítsünk. A csíkszeredai András Julcsi Instagram-feedje, a Julcsízek azért nagyszerű, mert teljesen új módon használ fel hétköznapi alapanyagokat. Julcsi vegán, receptjei között mégis van édesség, hamburger, egytálétel, és természetesen sok saláta. A gyönyörű kompozíciókba rendezett ételek láttán még a megrogzított húsimádó is eltévelyedhet.

Julcsi gasztronaplója hasznos útmutató azoknak a székelyföldieknek, akik vegán étrendet követnek, hiszen megmutatja, hogy a vidékünkön beszerezhető hozzávalókból mi mindent lehet kihozni. De a Julcsízeket

követni megéri akkor is, ha a „húsos” hétköznapiakat feldobnánk egy kis zöldséges, színes, ízes varázssal.

FORRÁS: INSTAGRAM.COM/JULCSIZEK

