

Több mint 120 kiválasztott

Elkészült a székelyföldi gasztrotérkép



● Három megyéből több mint százhusz, minőségi szolgáltatást nyújtó étterem került fel a székelyföldi gasztrotérképre, amellyel a készítőik tájékoztatást kívánnak nyújtani a legjobb étkezési lehetőségekről. Nemcsak nyomtatva, hanem online és telefonos alkalmazás révén is böngészhető a térkép.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Nyolc éve írom a Gasztrománia blogot, és már több mint ezer étterem-látogatáson vagyok túl. Az utóbbi években szinte nem telt el úgy nap, hogy valaki ne hívott volna fel a különböző éttermekről érdeklődve” – magyarázta Sándor Barna ötletgazda, hogy miért is tartotta fontosnak a székelyföldi gasztrotérkép létrehozását. És pontosan ezért nemcsak a turistáknak, hanem a helyieknek is ajánlja a kiadványt.

Elutasították a nem megfelelő éttermeket

A pénteki székelyudvarhelyi bemutatón Sándor Barna rámutatott, noha túljelentkezés volt, végül

csak valamivel több mint százhusz Hargita, Maros és Kovászna megyei, minőségi szolgáltatást nyújtó étterem került fel a térképre. Voltak olyanok is, akiket azért utasítottak el, mert nem feleltek meg az általuk állított követelményeknek. „Próbáltuk a lehető legszínvonalasabb térképet összeállítani, de nyilván ez egy szubjektív értékelés alapján történt. (...) A lényeg, hogy a térképre felkerült éttermek tulajdonosai és séfjei mindannyian elhivatottak a minőségi gasztronómia iránt, emellett mindent megtesznek azért, hogy fejlődési pályára állítsák a székelyföldi gasztronómiát” – fejtette ki az ötletgazda.

A gasztrotérképet román és magyar nyelven összesen 60 ezer példányban nyomtatták ki, és egyebek közt a turisztikai

irodák vezetőségeivel megegyezve ingyenesen juttatnák el a célközönségnek. Persze ezenkívül szálláshelyeken és éttermekben, valamint rendezvényeken is megtalálhatók lesznek.

Weboldalon is követhető

András Ervin Sándor – aki elejétől részese volt a projekt kivitelezésének – ismertette, hogy egy kétnyelvű weboldalt, illetve egy telefonos alkalmazást is létrehozott, ahol nemcsak a térkép található meg, de a rajta szereplő éttermeket is bemutatják. Természetesen a román és a magyar mellett az angol változat is készül. Az egyelőre csak androidra letölthető alkalmazás – készül az iOS-kompatibilis változat is – némi pluszt ad a webes tájékoztatóhoz képest: bárhol vagyunk, könnyen rászűrhetünk a körülöttünk lévő éttermekre, amelyeket minősíthetünk is. Aki online tájékozódna, az a gasztrotérkép.ro weboldalon teheti meg, ahonnan a telefonos applikáció is letölthető.

Térképen összegyűjtött székelyföldi éttermek. Százhusz kiválasztott

▲ FORRÁS: GASZTROTERKEP.RO

A puliszka elkészítésének trükkjei

Vaj a főzővízbe, minőségi kukoricaliszt, folyamatos keverés, hosszú főzési idő – így lehetne röviden összefoglalni a tökéletes puliszka elkészítésének legfontosabb trükkjeit. A folyamat csínját-bínját egy puliszkafőző kurzuson sajátíthatták el az érdeklődők szombaton Gyimesközéplekon, a 14. alkalommal megszervezett Csángó Túrós Puliszka Fesztiválon.

A Fatányéros és Csángó Panzió udvarán Prezmer Fülöp mutatta be a szép számban összesereglett érdeklődőknek, hogyan kell tökéletes puliszkát főzni, illetve miként kell összeállítani az ősi eledel túrós változatát. Szerinte a kukoricalisztból minél darabosabbat ajánlott választani, innen is ered a kukoricadara kifejezés. Emellett az is fontos, hogy szép sárga legyen a színe, és minél kevesebb fehér

szem legyen közöttük. Azt is megtudtuk: nincs arra szabály, hogy mennyi vízhez mennyi liszt vagy dara szükséges, hiszen ezt az alapanyagok és az ízlés is befolyásolja. A legfontosabb az, hogy lassan szórjuk a lisztet a vízbe folyamatos kavargatás mellett. Ez a két dolog a titka annak, hogy csomómentes puliszkát készíthessünk, a kisebb adagok esetében pedig a szakember szerint habverőt is be lehet vetni a biztos siker érdekében. A puliszka 15–20 perc „rotyogás” után készül el, akkor jó, ha elválik a kavarározóeszköztől és az edény oldalától. Ezután következhet a rétegzés. (Iszlai Katalin)

Puliszkafőző kurzus Gyimesközéplekon. Nagy volt az érdeklődés

▼ FOTÓ: GÁBOS ALBIN



Lovas ünnep egy év kihagyás után

Az égiek is kedveztek a tizenegyedik alkalommal megrendezett Székelyföldi Lovas Ünnepek, hiszen három napig ragyogó napsütésben kerülhettek közelebb a természethez, csodálhatták a lovakat, szurkolhattak a versenyeken mindazok, akik kilátogattak a gyergyószentmiklósi Tűzoltók utca végi helyszínre. Felsorolni is hosszú lenne, hogy mi mindent láthatott az a több ezer ember, aki jelenlétével bizonyította, hogy valóban szükség van erre a rendezvényre a térségben. Egy év kihagyás, a 2017-ben megrendezett X. Székelyföldi Lovas Ünnep után ismét bebizonyosodott, hogy az itt élőket kötődnek a lovakhoz,

lovassportokhoz. Ezt hangsúlyozták a megnyitó beszédekben is. Nagy Zoltán, Gyergyószentmiklós polgármestere kiemelte, hogy ez a rendezvény nemcsak a városé, hanem egész Székelyföldé, és itt a Bajkó házaspárnak köszönhetően meghonosodott mindaz, ami már kiveszni látszott értékvesztett világunkban. Demeter János, a Vadon Egyesület elnöke a két fontos székelyföldi lovas eseményt, a Székely Vágtát és a Székelyföldi Lovas Ünnepet társítva a lovas sportok fejlődését élte. (Barabás Orsolya)

A lovas sportok fejlődését is segíti a rendezvény

▼ FORRÁS: FÉNY TV



Felháborító értesítés: nem veszik figyelembe a mérőórákat

A napokban a gyergyószentmiklósi fűtőszolgáltató értesítő levelet küldött ki azon vízszintes rendszerrel rendelkező fogyasztóknak, akiknek tömbházában nem mindenki rendelkezik ilyen hőelosztóval. A tájékoztató szerint október elsejétől ezekben a lépcsőházakban nem veszik majd figyelembe a mérőórák állását, hanem az épület által elhasznált hőmennyiséget osztják vissza a lakásokra. A fogyasztók nem értik, hogyan történhet ez meg. A gyergyószentmiklósi hőszolgáltató egy 2010-es törvényre

hivatkozva nem venné figyelembe az egyéni órákat, a lakosság többsége azonban 3–5 évvel később élt ezzel a lehetőséggel, és akkor senki nem szólt nekik arról, hogy létezik ilyen rendelkezés. Sőt, ahogyan Bajkó László gyergyószentmiklósi önkormányzati képviselő a múlt heti városi tanácsülés végén kihangsúlyozta, a korábbi városvezetés folyamatosan biztatta a fogyasztókat, hogy szereltesse a vízszintes rendszert abban az esetben is, ha csak néhány lakásban oldják meg ezt a fejlesztést. Több fórumon, kam-

pányszerűen is hirdették, hogy fontos lenne, ha minél többen beruháznának és kialakíttatnák a vízszintes elosztású rendszert.

Közös állásfoglalás

Egy érintett lakó elmondta, 2013-ban 3500 lejt költött erre a célra, és az elmúlt években bevált számukra ez a költségsökkentő módszer, de most felháborodva olvasták a szolgáltató által küldött levelet. Nem értik, korábban miért nem szólt nekik

senki erről a rendelkezésről, hiszen hivatalosan kellett eljárniuk annak érdekében, hogy a beruházást elvégeztessék, így a fűtőműnél is tudták, hogy lépcsőházukban nem mindenki igényli a vízszintes elosztású rendszert. A tanácsülésen is elhangzott, hogy az intézkedés miatt a távhőhálózatról való leválásokra lehet számítani. Ezt a városvezetés semmiképp sem szeretné, hanem mielőbb közösen az önkormányzat, a képviselő-testület és a szolgáltató állást kíván foglalni a kérdésben – hangsú-

lyozta érdeklődésünkre Nagy Zoltán, Gyergyószentmiklós polgármestere, aki elmondta, ő is utólag értesült a levélről. „Tudomásom szerint nem volt előre egyeztetve erről sem a képviselő-testülettel, sem a polgármesteri hivatal vezetésével” – ismerte el a polgármester. „Fontos lenne, hogy ez a feszültség, ami a felszólítás miatt keletkezett, mielőbb megoldódjon” – hangsúlyozta a városvezető. Erős János, a fűtőszolgáltató vezetője szeptember 9-éig pihenőszabadságon van. (Barabás Orsolya)