



Nem várt vendég

Lakitelek, Autós csárda

Nem egyszer gondolkoztam azon, hogy az éttermek mivel tudják becsalogatni a vendégeket. Mármost azokat, akiket a gasztronómia egésze csábít, nem pusztán az éhség. Elsősorban az étel neve az, ami felkelti a vendég figyelmét. Másodjára a különböző helyi specialitások. A harmadik legfontosabbnak az étel megjelenítését, kivitelezését, a tálra helyezését tartom. Utána következik csak az illat- és az ízanyag. Mindezeket csak azért soroltam fel, hogy bizonyíthassam, egyszerű étek is lehet kíváncsú, ha úgy készítik el.

Mitől is lehet egy szárazbaleves még kóstolás előtt nyálcsorgató? Attól, hogy odakészítik mellé a tejfölt, az Erős Pistát, a karikára vágott zöldpaprikát és az ecetet is. Mindenből legyen, ha a vendég úgy kívánja. Na én pontosan így kívánom és így is szeretem. Egyetlen szépséghibája azért volt a levesnek: túlságosan meleg volt. Nem szeretem, ha az első kanál előtt még fűjni is kell. Ettől függetlenül az íze kifogástalan volt. A másik érdekes dolog, amit megfigyeltem, hogy a szárazbalevest az éttermek mindig apró szemű babból készítik, nem pedig nagyból. Most mondjam azt, hogy ezt is így szeretem? Mondom. Ha egy sima baleves ilyen, akkor gondolhatják, hogy a rántott szűzermék sem lehet akármilyen. Nem is volt. A négy-öt falatos húsdarabok egy salátalevélen pihentek, mellettük savanyúság, zöldpaprika, és mindez még egy



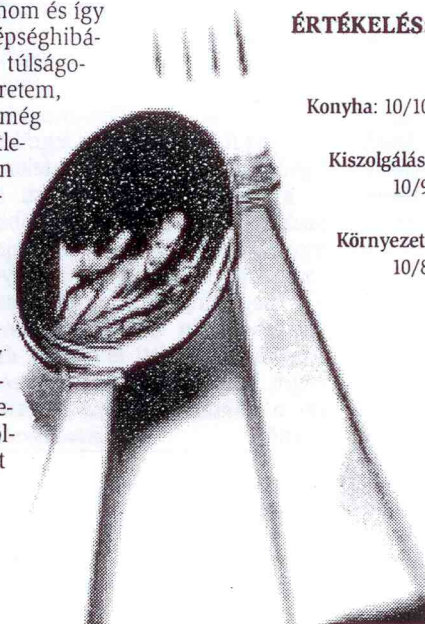
SZÁRÁZBAB LEVES
RÁNTOTT SZŰZERMÉK
SÜLT KRUMPLIVAL
ÁSVÁNYVÍZ

ÉRTÉKELÉS:

Konyha: 10/10

Kiszolgálás:
10/9

Környezet:
10/8



Szentirmai Tamás kóstolója

szelet narancskarikával díszítve. Még leírva is szép látvány. Ezek után ha esetleg nem olyan lenne az íze, akkor is azt mondja az ember, hogy ez igen. De az íze sem volt rossz. Miért is lett volna? Hiszen az a szakács, aki így tudja tálalni az ételt, nem valószínű, hogy a főzésben és a sütésben hibát követ el. Egy üveg sör, vagy egy pohár bor jólesett volna utána, de autóval járó ember csak alkoholmentes italt ihat, így maradt az ásványvíz. Nem lehetett panasz a kiszolgálásra sem. Amikor befejeztém a levest, azonnal hozta a pincér a sültet. Azt is megkérdezte a végén, hogy ízlett-e, amire nem lehetett mást mondani csak azt, hogy kitűnő volt. Talán egyetlen kifogást azért lehet említeni. A székeknek nincs támlája, ami egy idő után kényelmetlenné teszi az ülést, de gondolom, aki az Autós Csárdába betér, nem órákat akar az evéssel eltölteni. A szakácson és a pincéren ugyanis nem múlik.