



Az első ízben megrendezett székelyföldi, magyarországi főszervezők koprodukciójának köszönhető gasztronómiai eseményen nem volt hiány látogatóból: a Kaufland parkolójában felállított sátraknál és bent az áruházban is nagy volt a jövés-menés. A forgalom - ahogy az várható is volt - ebédidőben, délután 1-2 óra magasságában tetőzött.



A *Gyulai Hentesek Hagyományőrző Egyesülete* által beígért, öt üstben rotyogó specialitás, a bográcsgulyásra emlékeztető, friss, helyi alapanyagokból készített és magyar fűszerekkel „megbolondított” sódar leves fenséges illata sokakat vonzott a főzősátorhoz. Igaz, az csak a helyszínen derült ki, hogy a kóstoló nem ingyen járt: az enyhén pikáns ízű finomságból annak mérték jó szívvel, bőséggel, aki az áruház hentes részlegénél nem csak megkóstolta, de

vásárolt is a gyergyószentmiklósi főszervezők által forgalmazott *Benedek* termékekből.



Az árukapcsolás nem vette el az étvágyat, sőt! Annak dacára, hogy volt vendég, aki „önmagához képest túl erősnek” találta az ínycséget, **Petrina Sándor**, a *Gyulai Hentesek Hagyományőrző Egyesület* tagjának rangos díjakkal már több ízben elismert „találmánya”, a sódar nem maradt szégyenben: a 600 adag utolsó falásig elfogyott.



Ha szeretné, hogy a sütője mindig kész legyen a következő alkalomra, akkor most meg kell tanulnia, hogy hogyan kell készíteni a sósdat. A sósda egy olyan élelmiszer, amelyet a legtöbb ember nem is ismer. Ez egy olyan élelmiszer, amelyet a legtöbb ember nem is ismer. Ez egy olyan élelmiszer, amelyet a legtöbb ember nem is ismer.

