



„A legfontosabb a türelem. Ha csattogtatsz, mérgeledsz, abból nem lesz semmi ”– foglalja össze egy mondatban a zöldség- és gyümölcsszobrászat kvintesszenciáját a város és **Udvarhelyszék egyetlen zöldségfaragó mestere, Bándi-Sándor Domokos**, aki – nem mellesleg – kiválóan forgatja a fakanalat is.

Az ambiciózus és szerény fiatalember nem csak az étterembe látogatóknak ismerős, az utóbbi években minden jeles helyi gasztronómiai bemutatón jelen van: zöldségekből, gyümölcsökből helyben elkészített műremekeivel mindannyiszor lenyűgözi a közönséget.

Mindenképpen munka közben szeretttük volna Domokost elcsípni, de nyilvános bemutatót épp nem tartott, ezért kedvünkért saját lakásának konyhájában rendezte be műhelyét.

A köpeny után egy tál **hideg víz, kígyóuborka, sárgarépa, friss káposzta, karalábé** és egy méretes, a zöldségfaragáshoz szükséges, fura szerszámokkal teli táska is került az újságpapírral leterített asztalra.

„**Nagyon fontos a zöldségek minősége, ez mind a Merkúrból van.** Most megvásároltam a hozzávalókat, de, ha versenyekre megyek, ingyen válogathatok. Bármit és bármennyit, amire szükségem van” – magyarázza, s közben hozzáfűzi,
a zöldségekből semmi nem megy
kádba: ami nem a fazékba, az Mazsola, az oroszlánfejű törpenyúl gyomrába kerül.

