



Nyoma sincs az unalmas csoki-vanília-gyümölcs kombónak. Kezd felzárkózni fagyikultúra terén a város. Különösen a központi árudák.

A Bethlen-negyedben még találunk ínycségeket, de a többi lakótelepet, különösen a Tábort, teljesen elfelejtették a gombócos fagyiarusok.

Szasza az Alexandrát választotta,

s a fagyiteszt címén szinte a fél kínálatot megvizsgálta, úgyhogy tapasztalatainak tárháza meglehetősen széles.

Nem bízta a véletlenre, segítőt is vitt magával, és fagyikommandóként **nem kevesebb, mint hat** ízesítésű fagylaltot nyaltak be július havának egyik nem túl havas napján.



Az első benyomások teljesen átlagosak a fagyizóban: a kiszolgáló lány kedves, de nem viszi túlzásba, kis mosollyal adja át a gombócokkal megpakolt kelyheket.

A következő lépésben képbe jön **a hely legnagyobb bónusza**: a kis belső udvar, amit a refitől kölcsönöznek. Itt olyan csend van, hogy a gondolatunkat is hallani lehet, így teljes erőből a fagyira koncentrálnak, amit egyébként ki is hoznak, ez újabb extra.

A gránátalma-tejszín kombó egyszerre édeskés és savanykás, fantasztikus kezdés, de a Snickers és a trüffel névre kereszteltek kissé talán túlzásba viszik a kesernyés, kakaós csoki ízt, meg a harapható mogoró sem jön be nekünk annyira.

Kárpótol **a mákos fagyit, ami igazi szenzáció**, az isteni meggy egy újabb lapáttal dob rá a gasztronómiai élvezetekre, hogy az egész egy olyan pisztácia koronázza meg, amihez foghatót még sosem ettünk.

A fagyin még a

pisztácia sósságát is érezni

vélük, abszolút egyedi az élmény, biztos, hogy a város legjobb pisztáciája ez. Jövünk még!

Csedő darabkásan szereti

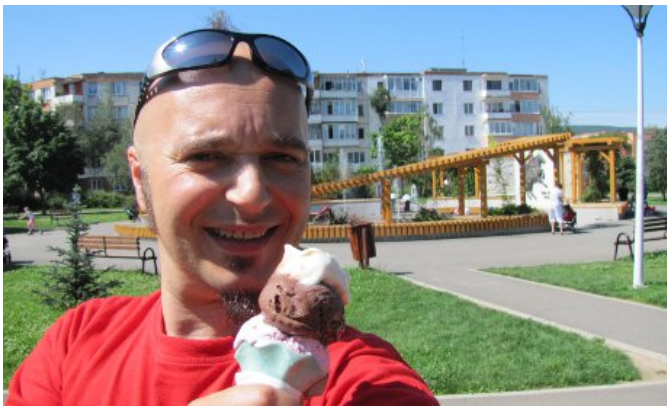
Az Ati Cream márkát forgalmazó fagyilaltárus a Kalapos előtt minden nap útjába esik Csedőnek, aki **vaníliát választott karamell darabkákkal**. Erős vanília íz, megfelelő hőmérséklet jellemzi a tesztalanyt.



A finom, ropogós ostyával keretezett gombócban a karamelldarabok nem voltak megfagyva. Az a véleménye, hogy ez a fagyi teljesen oké.

Katona elnyalta Pannát

Hétköznapi délelőtti tűz a nap a Bethlen-lakótelepen. „Kézműves” fagyi a Vidék Pékség előtt, saját termék. **A fagyis lány kedves, mosolygós, szép, vicces** (szerinte ez is nagyon fontos egy fagyinál, nemcsak az íze!), ahogy három gombócot egymásra tesz. Picit aggódik, hogy mi lesz, ha leesik, mondom, veszek még egyet, nyugi.



Odébb megyek, a parkba, hűsölnek a nyugdíjasok az árnyékban, kismamák sétálgatnak babakocsival. **Belenyalok Pannába.** Igen, jól olvasta. Legalulra egy erdei gyümölcsös került, utána egy csokis, a tetejére pedig egy Panna, ami olasz és tejszínes, legalábbis ezt mondta mosolyogva a lány. Eper ízű nem volt, mondjuk, nem hiszem, hogy a pesti Jégbüfében kaphatót le tudná körözni, ezt még a Republic is megénekelte: „eper ízű a fagylalt és szereti nagyon a lány.”). Jó, ne legyünk mocskok, a Dávid Ferenc teret sem illik a Ferencziek teréhez hasonlítani.

Szóval Panna íze egész jó, semmi extra nincs benne, de megfelelően csúszik. Alatta a csokis már darabosabb, ezt inkább harapnám, ha közben a több mint harminc fokban nem kezdene olvadni. Legalul maradt az erdei gyümölcs – ez is finom, csupán az zavaró, hogy a gyümölcsdarabok (áfonya és szeder) is meg vannak fagyva benne. Az ostyakehely pedig úgy roppan, mint a szerencsétlenül járt vasárnap délelőtti szentjánosbogár az aszfalton a politikus makkos cipője alatt a napsütéses, miccss-flecken-kolbász-szagú falunapon.

Mindent összevetve: jól csúszott az oroszhegyi fagyi, Pannát nyalva **néhány percig eszembe se jutott, hogy azon a vidéken pálinkát is főznek.**

Ufó, nefelejcsd a fekete cseresznyét

A kiszolgálás tökéletes, két kedves menyecske verseng, hogy ki legyen kedvesebb hozzám. Mondom nekik, fogalmam sincs, hogy mit akarok, ajánljanak valamit. Egyből ajánlanak, nem kezdik a szokásos „hát, attól függ, hogy te mit szeretsz” dumát. Szeretem, ha a pincér vagy a kiszolgáló tud valamit ajánlani, amit ő szeret.



Ezúttal a fekete cseresznyét ajánlják, kérek egy gombóccal belőle. Az egyik hölgy rászól a másikra: **„a fekete cseresznye az én kedvencem, te kellene valami másat válassz magadnak!”** Nagyon aranyosak, amint versenyeznek, hogy ki tud jobbat ajánlani.

Már kirakták nekem a gombócot az ostyába, mikor felemelem a fejem, hogy én nem ezt az ostyát szeretem. Kiderül, hogy **a ropogós féle ostya, amit én szeretek, az az „édes ostya”**. Előszednek a dugihelyről egyet nekem, és átrakják a gombócomat. Felajánlom, hogy kifizetem mind a két ostyát, de mosolyogva tiltakoznak, csak 2 lejbe kerül a fagyim.

A fagyizó előtt padok vannak, akárcsak a tőszomszédban levő fagyizó előtt. Mikor legutóbb itt fagyiztam, tavaly vagy tavalyelőtt, még egyik előtt sem voltak padok. Valamelyik nyal a másiktól, hogy fagyis szakszóval éljek, de az a fontos, hogy ebből a kliensek nyernek a

legtöbbet. Le is ülök egyik padra, velem szemben két öreg fagyizik

. Elég furcsán néznek rám, amikor leszelfizem magam a fagyival.

A fekete cseresznye nem az én ízlésvilágom, inkább az édesebb fagyira bukok. De finomnak finom, el kell ismerni, harmonikus sav-cukor arány jellemzi. Az ablakban írja, hogy „A város első kézműves fagyizója”. Meg vagyok győződve, hogy attól ilyen finom a fagyi, hogy kézműves, csak sajnos nem látom, hogy a kiszolgálónők könyökig a lábosban kavargatnák a masszát.

Az ostyát sem ma sütötték, nem olyan ropogós, mint szokott lenni, de ennek valószínűleg az időjárás is az oka, ebben az esős évszakban nagyobb a levegő páratartalma, s attól puhul meg a ropogós ostya.

Csokis pakolást Editnek

Az Andrettiben az a jó, hogy a fél városnak útba esik, és jégkása is kapható. Az a bosszantó benne, hogy nincs nyárikertje, és bár van két asztaluk, azok mindig foglaltak. Folyamatosan állnak meg az autók előtte, és vonulnak be teljes családok.

A vonatállomással szembeni fagyizóban a kínálat elsőre a szemnek vonzó, de nem ajánlanak semmi különlegeset. Zöld alma, citrom, csoki, eper stb. Nem kérek a gyümölcsösökből, mert **gyanúsan foszforszínű rajtuk a szörp.**



A többségében klasszikus felhozatalból **az étcsoki és az Oreo kekszes az**, ami különlegesebbnek tűnik, hát rájuk szavazok. A termék állaga leginkább a kinyomós fagyíéhoz hasonlít, krémes, de némi víz is van benne. Még jól is esik elropogtatni egy-két jégdarabkát az idei kánikula első napjaiban. Az étcsoki nem túlságosan édes, se nem keserű, az 55 százalékos csokiéhoz hasonló az íze, csak kissé mintha poros lenne. Mintha hideg kakaókrémet ennék.

Jó lett volna egy nedves törülőkendő, mert **iszonyatosan maszatos lettem tőle**, hiába nyalogattam a szám szélét, még félóra múlva is gyanúsán bámultak az utcán. Hiába, az igazi csoki ragadós. És nagyon hamar olvad, úgyhogy gyereknek csak egy gombócot vegyünk egyszerre, ha nem akarjuk, hogy a ruházatán vigye haza a háromnegyedét.

Az oreóban kekszdarabkákat is találok, ez sokkal édesebb. Mégsem volt jó ötlet, hogy alulra az édesebbet tettem, kicsit émelygős maradt tőle a szám. És ezen az ostya sem segít, átlagosan roppanós, semmi különleges nincs benne. Ha elfelejtettünk a központban fagyizni, az Andretti is megteszi. Örüljünk, hogy útba esik, s **csak félútról kell maszatosan hazamennünk**.

Helló, Itália, itt Kakasy beszél

Az olaszok sok értékkel megajándékozták már az emberiséget, s ezekből az isteni alkotásokból nekünk is leesik egy-két morzsa. Tudom, Ferrari nem jut mindenkinek, és a nappalinkba sem akaszthatjuk ki a Mona Lisá-t, de ha a Küküllő szállodánál sétálunk, akkor érdemes megállni a nyári teraszon berendezett Gelateria Serafino fagyizónál.



Engedjük, hogy egy pillanatig elvarázsoljon a velencei álom, s a kifinomult ízek fogságba ejtsenek. **Érdekes, réteges ízesítések és kiforrott aromák keveréséből választhatunk.**

A gombócos fagyit kérhetjük ostyába vagy műanyag tálba, amit akár helyben, a hotel teraszán is elfogyaszthatunk.

A képen egy **dupla karamellás fagyit nyalogatok**, amiben a karamella darabkák még élvezetesebbé teszik az amúgy krémes fagylaltot.

Íze és állaga kiváló, az enyhén keményebb karamelldarabok jól találhatnak a fagyival. Ennél még finomabb ízvilága van a pisztáciás fagylaltnak, de az itt extraként megjelenő pisztáciadarabok nekem már elrontják az összhatást.

Lehet, hogy valaki így szereti, de **nekem semmi nem jön be, ami a fagyi állagától jelentősebb mértékben eltér.** r. Tovább kár is ragozni, aki egy kis olasz ínycséségre vágyik az ne hagyja ki.

Betty Ice - az ostyában van a vitamin

Sok jó nyalni való van Udvarhelyen, – mondja Robi – , de ostyában eddig a Betty Ice számomra verhetetlen. Lehet azért, mert a nagyanyám pergelt cukros tejeskávét juttatja eszembe, vagy van valami titkos adalékanyag, amitől függő lettem.



A többi fagyinál amíg csak nyalni kell, addig szinte minden rendben, de a harapásnál sokszor az áldozásnál osztogatott ostya jut eszembe, csak nem lesz tőle transzcendens élményem, inkább a 'na, ezt is sikerült elkufircolni' reakciót váltja ki belőlem.

Egyébként **belga csoki-sárgadinnye** volt az áldozat, és a Bethlen-negyedi parkhoz tartozó játszótér közelében történt a merénylet. Az ízben nincs semmi meglepő, sajnós és hálaistennek. Ingyenceknek nem merném ajánlani – igaz, nekik semmit sem mernék –, de a sznobokat leszámítva **nem hiszem, hogy bárkinek is csalódást okozna.**