



Az alkohol nem söpört el mindent a városban. Bár rossz látni, ahogy a vasárnapi családi programok egykori kedvenc helyei a környékbeli alkoholisták telepévé vedlenek át, mégsem lehetünk teljesen reményvesztettek.



Fotók: Csedő Attila

Nem ment könnyen, de **sikerült három olyan helyet összeszámolni**, amit bátran nevezhetünk cukrászdának. És meg egy bónusz is került.

De mi az a cukrászda?

A Wikiszótár szerint a cukrászda „vendéglátó hely, ahol elsősorban süteményeket, szesz nélküli italokat lehet kapni, és helyben is el lehet fogyasztani”. Ez nagyjából megfelel a mi elvárásainknak is, bár annyival kiegészítenénk, hogy **nem árt, ha nemdohányzó a helyiség**. Láttunk már olyat, ami a kijelölt cigiző hely ellenére is rendben volt, de azért mégiscsak jobb

füstmentesen befizetni

[33 stefániára](#)

.

{youtube}77ULKbCWISs{/youtube}

Videó: Csedő Attila

A fent említett meghatározáshoz igazodva három cukrászdát sikerült beazonosítani Székelyudvarhelyen, és útba ejtettünk még egy helyet, ami ugyan nem egészen cukrászda, de közel áll hozzá. Lehet fújni az édesség-riadót, merüljünk el a tejszínhabban.

Alexandra, az úttörő

A bárokká változó cukrászdák sora után az első igazi cukrászda Székelyudvarhelyen. Az Alexandra 2006. szeptember 15-én lepte meg az udvarhelyi édesség-barátokat egy furcsa névvel (a mai napig sokan Alexandriának nevezik) és igazi cukrászdai hangulattal.



A berendezés a múlt század hangulatát idézi, kellemes, csendes milió fogadja az ide betérőt. Nagy üvegpultban sorakoznak a Frieske Pan pékség szakemberei által készített finomságok, édes és sós készítmények egyaránt. Mint minden rendes cukiból, innen is hiányzik a dohányfüst és alkoholos italokat sem tudunk fogyasztani.

Cukorszintmérő

A madártej-szelet nem **mindenképp** **meszér**, **egészíti ki** a **szék** **áremények** **szel** **aköz** **mét** **élmek** **esség**. S

Bár nem cukrászda, a Harmopan pékség tavaly februárban újraindított bemutatóüzlete, egy betekintést mindenképp megér, és itt is el tudunk merülni az édességek világában, ezért választottuk második célpontnak. Az Eötvös József utca sarkán már **időtlen idők óta működik pékség, illetve kenyérüzlet**, de tavaly nemcsak felújították, hanem gyökeresen át is alakították a helyiséget.



A berendezés egyébként nagyon egyszerű, az asztalok félreesnek a bolti résztől, így nyugodtan elvonulhatunk falatozni. Külön plusz pont a végtelenül kedves néni, aki széles mosollyal szolgál ki és folyamatosan biztosít róla, hogy alig néhány órája készültek a kiflik.

adártejes sütemény **kissé szikrázó és izzószerűségétől jóskifőző** éggárral, de a minnek hányja elkl

A madártejes sütemény **kissé szárazabb és könnyebb**, és **teljesen tiszta** jóval **finomabb** és **egyszerűbb** a minj a hagyományos

A helyzet azért drasztikus, hogy nemcsak a munkajogi és a szociális jogok terén, hanem a köznevelési és a köznevelési jogok terén is.

Őszintén, eszébe jutott már bárkinek is, hogy a Kauflandba menjen sütitni vagy kávézni? Nekünk sem. Épp azon agyaltunk, hogy hol lehet cukrászdát találni a városban, amikor a kollégánk jelezte, hogy bizony az egyik nagy nemzetközi áruházlánc épületében is van egy, és nem is rossz.



Különösebb egyedi, magával ragadó, békebeli cukrászdai stílusra ne számítsunk: egy **nyugati mintára, plázákba illeszkedően elkészített helyről van szó.**

Ajtó nélkül, csak úgy a folyosóról ülhetünk be, van néhány asztal, a pult, 'oszt kész.

A hangulat hiányát ellensúlyozza a kínálat: sokféle érdekes és egyedi sütemény van, az meg külön jó, hogy kaphatunk frissen facsart gyümölcsleveket – ezt szívesen látnánk máshol is, nem kell mindig kávézni.

egy süti és vaníliás **ván kívánság** és **édes és zavaros** kettő az örökös megpártolás csodálatának, nem?

Már egy süti és vaníliás kávé kivételével az összes többi termékünk megtalálható a boltunkban.

A cukorban pörkölt diós ~~emlékcsokoládé, amit a cukrászda készített~~ nyújtánjára beléje volt má

Vidéki Pékség Cukrászda, a bethleni

Székelyudvarhelyen jellemző, hogy a legnépszerűbb szórakozóhelyek, bárók, kocsmák, pubok és általában minden vendéglátó-ipari egység a központban tömörül. Üdítő kivételt képez az oroszhegyi illetőségű Vidéki Pékség, ami a Bethlen-lakótelepi park közvetlen szomszédságában, a tömbházak alatti üzletsorban nyílt 2009 januárjában.



A szürke képet mutató környéknek egyfajta színfoltja a hely, ami – a Harmopanhoz hasonlóan – **kenyérüzletként is funkcionál**, de itt sokkal nagyobb hangsúlyt kap a cukrászda jelleg. A vicces nevű [Facebook-oldaluk szerint](#) cukrászkészítmények garmadáját szolgálják fel, és, bár egyszerre biztosan nem kapható az összes, valóban akad miből válogatni.

A kis előtérben elrendezett asztaloknál ülve egy fali tartóból a friss újságokat is olvashatjuk, míg a gyerek vagy unoka éppen egy krémes tésztát csomagol ki a műanyagból. Finom Brodies tea is van az édességek mellé, ami igazán jólesik, ha épp egy kétórás csúszdázásból térünk be a közeli játszótérre.

Cukorszintmérő

Három édességen túl ~~magyarosztól a cukrászda készített~~ Red Bullal kívántatja ma

A krémes a cukrársipar ~~a süti készítésének és a cukrászda készített~~ a cukrászda készített

Összességében kiváló helyszínnak találjuk a Vidéki Pékség cukrászdáját, egyetlen komolya h

Közel a cukormérgezéshez

Rövidke cukrászda-túránknak több, egyértelmű tanulsága is van. Az egyik, és egyben a legfontosabb, hogy bár Székelyudvarhelyen egyszer már kihaltak a cukrászdák, mégis **sikerült feltámasztani őket**.

Ráadásul nem is akárhogy: a látogatott helyek egyikének sincs szégyellnivalója. Mind a helyiségek, mind a termékek kiválóak, bármelyikükkel szívesen büszkélkedek ismerőseimnek.

A másik következtetés már a Kauflandban nyilvánvaló volt: **soha, de soha ne menjünk cukrászda-túrára**.



Semmi baj nincs az édességekkel, de a sütemények halmozása igencsak kellemetlen következményekkel járhat. Az enyhe szédülés és a felpörgés még úgy-ahogy kezelhető, de egy komolyabb cukor-túladagolást nem fognak megköszönni az emésztőszerveink.