



Nem egy szív-, gyomor- és főleg nem fogyókúrabarát dolog utcai szendvicsezőből táplálkozni, de megesik, hogy az ember megesik, és az éhségtől, vagy a kíváncsiságtól hajtva legyűr egy szenyát. Próbáltunk rájönni, hol érdemes Udvarhelyen bűnbe esni, és egy nagyot falni.

A tesztelt árusok között **annyira nem divat a kesztyű**, hogy senki sem viseli. Nem mintha félnénk, hogy megfázik a kezük. Ezért, ha megkérdezik, mivel kérjük a szendvicset egyből vágjuk rá, hogy Saprozan-nal! Vagy kesztyűvel.

A pénztárszalag sem a trendi kategóriába tartozik

, egyetlen helyen adták ide, mégpedig az Oázisban. Gratula érte!

Mivel az árusok szerint a bécsis a legnépszerűbb, a hirtelen eszünkbe jutott **hét udvarhelyi utcai szendvicsező**

termékei közül azt választottuk.

Kiderült, **Udvarhelyen minden bécsi, ami legalább tojást látott**. A klasszikus bécsi szelet ugyanis kizárólag borjúhúsból készül, ha más húst használnak hozzá, akkor sertés-, csirke- stb. szelet bécsi módra a hivatalos neve. Nálunk nemcsak a hús, a bunda is hibádzik, a zsemlemorzsát két helyen is kifelejtették belőle.



7. Oriente, avagy keletre is élnek magyarok

A hatvannégy vármegyések kedvenc szendvicsezője lehet az Oriente étterem alatti büfé. Magyarország alakú hús, piros-fehér-zöld töltelék jellemzi. Egy szelet uborka és paradicsom, valamint egy salátalevél képezi a rosttartalmát.



A csirkéből készült prézlis húsról nem tudunk sokat beszélni, mert alig érezni az ízét. A bundáját annál inkább. Dupla panírt kapott a 6 lejes drágánk. Cserébe roppanós. Telített, élénk színek teszik tetszetőssé a tápanyagokban nem túl gazdag ennivalót.

A mustár dohos mellékíze miatt összesen 1,7 pontot ért el az Udvarhely első és egykor Székelyföld-szerte világhírű pizzázója alatt kapható szendvics az 1-5-ig tartó skálán.

4-6. Piac: baj van az emeleten

A piaci mozgóárus 5 lejes szendvicse sajtos bécsi névre hallgat. Kinézetre nem túl bizalomgerjesztő, habár az emelet sokat dob rajta. Így az öt pontból a megtisztelő 2 pontot sikerült elérnie az ötszemélyes zsűrinél.

A felső emeleten található sajtot egy lapkasajt képviseli az olcsóbb fajtából. Gyanúsán narancssárga kinézetű valami lóg ki a zsemléből egy zöld valami kíséretében. Nagy nehezen kiderítettük, hogy a zöld nem uborka és nem is hagyma, hanem egy másik zöldség. Paprika.



A földszinten található hússzelet ízét nem igazán érezni, a savanykás ketchup hamar összekapja a szánkat. A zsemlét minden bizonnyal gumírozták: nehéz összerágni, és ha sikerül is, jó eséllyel felragad a szájpadrásodra. Ajánlatosabb a falatot egyből lenyelni.

„Tipikusan másnapos, hajléktalan szendvics” – hangzott a bölcs megállapítás a „van az a sörmennyiség, ami után jólesik” kíséretében. Nagyon éhesen nagyon finom lehet, de gondoljuk meg, megéri-e a „kő van a gyomromban” utóhatást. Irodalomórán egyébként jól jöhet a Wass Albert-mű megértésének elősegítésére: hiába iszunk rá, a víz szalad, a kő marad.

Az ízvilága és kinézete alapján 2-es átlagot ért el.

4-6. Calypso, a túlfútott ribanc

A távolság és az idő tényleg megszépíti az emlékeket. Tengerentúlra szakadt [hazánkfia a hot dog őshazájában zengett ódát a Kossuth sarkán található szendvicsezőről](#), mely évtizedek óta éjt nappallá téve, azaz nonstop, szolgálja az udvarhelyi éhes gyomrokat.

A dizájnrá itt túl sokat is adnak: a zsemlét szoláriumoztatták. Nemcsak túl barna, de nagyon ráncos is. „Ezt a zsemlét biztos nem Hargita megyében gyártották” – jelenti ki lokálpatrióta munkatársunk, miután levakarja az ínyére ragadt darabkákat. Mindenesetre, a külalakot csak nagy jóindulattal tudjuk 1,5 pontra értékelni.



A 6 lejes pacifista szendvics egyáltalán nem az, aminek látszik. Nem is bécsi, nem is borjú, de legalább zamatos. A bundából kifelejtett prézli miatt ugyanis jobban feloldódnak az olajban az ízek.

Káposztát és paradicsomot adnak mellé, de csak annyit, hogy legyen minek kihullnia a szendviczből, a paradicsom meg trutymóssá teszi az amúgy is ragacsos zsemlét. A túlzásba vitt mustár még rátesz egy kiskanállal a melegített paradicsom okozta savanyúságra. Az íze? Az olyan 2,5-ös, így összességében 2-esre vizsgázott az uh.ro szerkesztőségében.

4-6. Felejtős a Nefelejcs

És ribanc ez is. Kicsike, barna, rongyos kinézetű, de jól kilátszik belőle a hús! Bécsi szelet, káposzta található benne, fűrésszel szeletelhető. Egyébként ugyanaz, mint a Calypso-s testvére, ugyancsak 6 lejért. Az ízét és külalakját 2-2 ponttal díjaztuk.



Így a piaci mozgóbüfével és a Calypso-val holtversenyben negyedik helyezett lett a kézműves

fagyizó téli harapnivalója.

3. Oázis

Az egyetlen hely, ahol pénztárszalagot is adtak. Két szelet uborka, egy paprika, kevés káposzta található a kórház melletti büfé szendvicseiben. A bécsit prézlisen, a zsemlét, amely a Piccolót idézi, édeskésen szeretik. Jól szelhető, rágható, a hús végigéri a szendvicset, sőt, ki is lóg belőle. A ketchup enyhén pikáns. „– Berettyóújfalusi szendvics, átmész a határon, beleharapsz a puha zsömlébe, és azt mondod: aszta, milyen finom magyar!” Mindezt 7 lejért, itt, Udvarhelyen, a Bethlen utcában.



A dizájnt 2,92, a tartalmat 2,8 pontra értékeltük. Így 2,86 ponttal a harmadik helyezett lett a listán.

2. Szépen szóló Piccolo

A Kossuth utcai Piccolo gyorsétkezdé terméke 5,5 lejbe kerül. Kinézetre jóval csábítóbb az előzőeknél, az aranybarna zsemlét szezámmag ékesíti. Nincs túlsütve, de nem is túl nyers a tésztája. Ebben sem mondhatni, hogy hangsúlyos lenne a hús íze, de legalább nem a ketchup

dominálja az összhatást.



A kikandikáló, nem túl vékony szelet husi mellett – a szájhagyomány szerint a környéken inkább a vastagot kedveli a nép – saláta és káposzta képviseli a zöldségköretet.

A húsrá szórt sült hagyma megdobja a szendvics ízét, így a megtisztelő 2,5 pontot érte el az uh.ro szigorú zsűrijénél. Az ígéretes dizájnrá 3,5 pontot kapott.

Büszkék vagyunk rá, hogy a tizedesek ellenére is sikerült – egy telefonos segélyhívással – számtani középarányost számolnunk. Az eredmény: összességében 3 pontra értékeltük a központi szendvicsáruda bécsi módra készült sertésszeletes szendvicsét.

1. Ízlike? Ízlik!

Nem, nem vagyunk elszállva az Ízlike 7 lejes szendvicsétől, de közel s távol, még a nem reformétkezés-barát munkatársainknak is ez jött be leginkább. Igen! Végre győzött a reform,

még ha csak részben is az.

Vegyük először is a formáját: szögletes. A téglalap alakú szendvicset a végén is jól lehet harapni, nem kenődik fel a pofagömbökre a trutyi.



A teljes kiőrlésű ciabatta formájú „kiflit” len- és szezámmag díszíti. Jól szeletelhető, ebből következik, hogy elég jól rágható is. Kicsit száraz a teljes kiőrlésűnek kinéző tészta, de legalább nem ragad fel a fogaidra. A zöldséggel sem spóroltak, van benne uborka, paradicsom, paprika, káposzta és saláta.

A bécsi szelet fogalmát itt is tágan értelmezik, tojásos bundájú rántott hús van a zöldségek között. Az íze kissé csalódás, mert a péksütemény picit sótlan. A hús sóssága viszont épp kiegyenlíti az ízeket. Mind a külalak, mind a beltartalom szempontjából 4 pontot ért el, és ezzel viszi is a prímet.