



Nem lehet tudni, hogy sír-e, mert nem ő szokta hámozni a hagymát. Sőt, normális körülmények között nem is ő szokott főzni, hisz egy ekkora étterem főszakácsának ennél fontosabb feladatai vannak.

Mint kiderült, fogalmunk sincs, mit dolgozik egész nap egy főszakács, de Bognár Károly mesterszakács, a Septimia új főszakácsa felvilágosít: irányítás, szervezés, kóstolás, tálalás.

Ebből nekünk a kóstolás jön be a legjobban, de Karcsi bácsi, ahogy a kollégái hívják, inkább az étlapra koncentrál.



Mert a főszakács egyik legfontosabb feladata, hogy kitalálja az étlap összetételét és becsületesen betanítsa az ételeket a szakácsoknak, hogy a vendég ugyanazon név alatt mindig ugyanazt a finom fogást kapja.

Friss fűszer az erdélyi étel lelke

Habár Karcsi bácsi Budapesten és a Balatonon szerezte hírnevét, az általa összeállított új Septimia étlap az eddiginél is több erdélyi ételt tartalmaz.



A vendégek leggyakrabban az Erdélyi fatányérostól esnek kísértésbe, de jól fogy a Csíki palacsintás sertésszelet (székelyül disznóhús) és a Szamosi erdei gombás csirkepaprikás is. Desszertnek a Mézes joghurttorta erdei gyümölcs öntettel hosszú nevű édességet ajánlják, és három gyerekmenü is van az étlapon, hogy ne egye el előlünk a gyermek a tortát.



A séf ragaszkodása az erdélyi konyhához nem csak abból jön, hogy édesanyja és felesége is idevaló. Lelkesen magyarázza, valamikor 42 friss fűszernövényt használtak nálunk felé, nem hiába mondták régen, hogy Erdély Magyarország gyomra. Karcsi bácsi egyik prioritása, hogy minél több friss fűszernövényt lehessen beszerezni itt Udvarhelyen, mert jelenleg elég rosszul állunk ezen a téren. Szerencsére a Septimia támogatja e törekvésében.

Szűzérmére jólesik az arany

Szabadidejében Bognár Károly mesterszakács az Erdélyi Séf Klub elnöke, csapatával aranyérmeket gyűjtöget. Eddig hetet sikerült bekaszálniuk. Legutóbb a Magyarok Nagyasztalán 17 csapatból lettek ők az aranyérmesek, meséli szerényen a sztárkodáshoz nem szokott mesterszakács.



Karcsi bácsi szeretettel várja a régi és új vendégeket a Septimia éttermében az új étlapot kipróbálni.