



Amikor szóba kerül az ínyenc étkezés, általában két tévképzettel lehet találkozni. Egyesek szerint ez kimerül abban, hogy az ember valami finomból egyen irtózatosan sokat, és elégedett legyen. A másik elképzelés úgy tartja, hogy szépen díszített étel-szerűségből kapunk egy kanálnyit és farkaséhesen megyünk tovább.

Az igazságot **egyik sem közelíti**, ugyanis az ínyenc konyha – nevezzük azt gourmet-nak, haute cuisine-nek vagy éppen fine dining-nak – egyáltalán nem a sokról vagy kevésről szól. A gourmet jelentése önmagában egy étkezési kultúrát takar, egyfajta hitvallást, vagy **akár művészetet**.

Túl a zabáláson

A fine dining éttermeket az különbözteti meg a többitől, hogy minden fogás egy-egy műalkotás, úgy küllemében, mint ízvilágában. Készítője jellemzően egy mesterszakács, aki nem csak azért főz, hogy jóllakasson, hanem, hogy **elbűvölje a vendéget**, egy alkotást adjon át neki.

A gourmet világa távol áll a klasszikus magyaros és székely konyhától, bár léteznek egészen jó próbálkozások a kettő ötvözésére. Pont ez a távoliség eredményezi, hogy környékünkön nem igazán jön szembe egy olyan étterem sem, ami felvállalja azt, hogy az étkezésünket nem egy gigantikus méretű bécsi szelettel tudja le, hanem olyan fogást rak elénk, amitől nem csak a gyomrunk, de minden érzékszervünk eltelik, és **egy élménnyel távozunk**.

Házhoz jön a kultúra

A Septimia Hotel éttermének séfje, **Egyed István** egy estére elhozza Székelyudvarhelyre a gourmet fogalmát öt olyan fogással, amire leginkább álmainkban szoktunk gondolni. A

sort morsures de cerf

, vagyis ruccolás, parmezános szarvas carpaccio nyitja málna vinaigrettel és bazsalikomos bruschettával, amit

crevettes au beurre

követ: garnélarák kapribogyós granulátával, pezsgős rizottóval és kaviáros vajás mártással.

A leves sem maradhat ki, ez **soupe de pois cassés**, vagyis krémes zöldborsó leves lesz baconnel és buggyantott tojással, majd következhet a főfogás, a legendás

château briand a la truffe

, ami szürkemarha bélszín mogyorós burgonyapürével, grillezett zöldséggel és szarvasgomba mártással.

A fejedelmi ételsort vaníliás crême brulée zárja málnás chutneyval, és természetesen minden fogás mellé ízben passzoló bor is jár: a **Recaș pincészet remekeit**, a Sole Chardonnay-t és Rozét, valamint a Selene-t bontják, de lesz egy meglepetés desszertbor is.

A lenyűgöző látvány- és ízvilágot **február 4-én, 19 órától** nézhetjük és fogyaszthatjuk a Septimia Hotel éttermében. Az eseményen részt venni csakis előzetes asztalfoglalás esetén lehet, ezért a **0266-217.770-es**

számot kell tárcsázni, vagy emailben is lehet jelentkezni a **reception@septimia.ro** címen.

A kellő ráhangolódás érdekében jó lesz megnézni a [Facebookos eseményt](#) is, itt még néhány érdekesség kiderül az este fogásairól.