A hangulatos, ízig-vérig magyar csárdát régi népi tárgyak és mai népművészek, mesterek munkái díszítik

Ínyencek és romantikusok

A Szigetköz nyugalmat árasztó, békés, idilli tája öleli körül ezt a nádfedeles csárdát, amely **színvonalas magyar konyhájával** messze földről magához vonja azokat, akik eredeti, ínyes-zamatos ízekre áhítoznak.

ÍRTA: HUZSVÁR TAMÁS FOTÓ: SÁRI CSÁRDA

Úgy tíz esztendővel ezelőtt az egykori Gémeskút Fogadó romos falai előtt állva Szalay Ferenc úgy érezte, hogy ez a csodálatos természeti környezetben álló, Duna-parti épület többre hivatott, mint hogy az enyészet martalékává váljon: szinte kínálja magát, hogy egy igazi, ízig-vérig magyaros csárdát hozzanak ki belőle. Miután megvásárolták az épületet, hozzáláttak a felújításhoz, kibővítéshez. Sorra látogatták a környékbeli tájjellegű házakat, lapozgatták a Veranda magazint is, hogy ötleteket meríthessenek belőle, végül a Tóth Project Építésziroda segítségével megszületett ez az egyedülállóan hangulatos kis nádfedeles csárda. Megvalósult az álom: valóban sikerült egy olyan helyet életre hívni, amely tökéletesen eltalálja a magyar gyomor és lelki komfortérzet igényeit. Bár természetesen nem csupán a magyarokat vonzzák a szemet nyugtató Duna-parti látványra nyíló teraszon elköltött ínyencfalatok, minőségi borok. Egy kedves történetet éppen arról hallunk, amikor az amszterdami gyémánttőzsde tiszteletbeli elnöke itt fogyasztotta el élete legfinomabb steakjét, és csak akkor volt hajlandó elhinni, hogy a séf a falu, Dunakiliti szülöttje, és nem valami nemzetközi hírű szakács, amikor személyesen elé vezették. A vendég távozáskor ott is hagyta a saját ülőpárnáját, ezzel jelezve, hogy amikor visszatér, akkor neki itt mindig bérelt helye kell hogy legyen.

„JÓT, S JÓL, EBBEN ÁLL A NAGY TITOK…" ez a Kazinczy-idézet a Sári Csárda mottója, és úgy tűnik, sikerült minden kis részletig ezt meg is valósítaniuk. A szabadban sült ökörpecsenye

A Duna-part nyugalmat árasztó természeti környezete, az ízes magyar ételek és a szívélyes kiszolgálás vonzza a vendégeket

tanyája

Családi események megünnepléséhez, baráti összejövetelekhez, vagy csupán egy igazán jó ebédre is pompás a hely

és más finomságok illata terjeng, és ez kellemesen fokozza a vendégek étvágyát. És hogy mi a séf kedvence? A borjú Kedvessy módra, mert azt még a nagymamája tanította neki, és kiskorában gyakran együtt készítették. Mit ajánl a tulajdonos? Pejsli „Fefe” módra burgonyagombóccal (tüdő csak az íze miatt, a többi jó benne marad), de nevetve hozzáteszi, hogy szívesen rendeznének világbajnokságot velős pacalpörkölt témában, mert szerinte van esélyük, hogy egy ilyen versenyszámban aranyat nyerjenek.

SZÉP, hangulatos környezetben, jó muzsika mellett a jó étel is még finomabb, a baráti társaság még jobban összeforr, és a családi ünnep még emlékezetesebbé válhat. ■

Magyaros ízek, jó borok, jó hangulat

Parasztos libamáj

Hozzávalók 4 főre:

- 30 dkg vöröshagyma
- 10 dkg mangalicaszalonna
- 40 dkg paprika
- 40 dkg paradicsom
- 1 dkg kalocsai fűszerpaprika
- 80 dkg kecskeméti libamáj

A lecsót a mi ízlésünk szerint, kistermelőtől származó, naponta érett zöldségből, alföldi tenyész által nevelt mangalicaszalonnából és kizárólag a legszebb színű és aromájú kalocsai őstermelői fűszerpaprikával főzzük. Eredeti tanyavilágból származó hízott libamájat sütünk hozzá.

Elkészítés: Az apró kockára vágott magyar mangalica szalonnáját ropogósra sütjük, majd hozzáadjuk a vékony félfőre karikázott vöröshagymát. Mikor a hagyma kicsit megadta magát, a kalocsai fűszerpaprikával meghintjük. Rádobjuk a vastagabb csíkokra darabolt, házi gazdaságból származó lecsópaprikát, fél deciliter vízzel megakadályozva a fűszerpaprika megkeseredését. Ha félig megpuhult a paprika, belekeverjük a cikkekre vágott, napon érlelt paradicsomot. Sóval ízesítjük, és ízlés szerint hegyes erős paprikával tüzesíthetjük. Miközben a lecsó összepárolódik, kacsazsíron tört borssal roséra sütjük a libamájat. Mikor készen van, sóval és zúzott fokhagymával ízesítjük. Tálalás előtt a májat a lecsóba forgatjuk, és házi rozmaringos kenyérrel serpenyőben szervírozzuk.

A szabadban
sütött ételek illata,
muzsikaszó, jó borok
ínyes ételek

SÁRI CSÁRDA
Tulajdonos: Szalay Ferenc
9225 Dunakiliti,
Csölösztői u. 3.
Tel.: 96/671-478
Fax: 96/671-477
E-mail: info@saricsarda.hu
www.saricsarda.hu

GASTRO & HOTEL
A Sári Csárda konyhájának, bárpultjának, kombinált italadagolójának beszállítója

gastro & hotel KFT
H-2040 BUDAÖRS Pozsonyi utca 10.

LINDEN SPAN BÚTORIPARI KFT.
Tel.: 96/206-956
Fax: 96/579-049
E-mail: lindenspan@freemail.hu

LEPSÉNYI csillárszalon & lámpaszaküzlet
Győr, Szent Imre út 62.
Tel.: 96/517-733
Mosonmagyaróvár, Palánk u. 1.
Tel: 96/204-374
www.lampavasar.hu

Épületgépészet:
NAGY ZSOLT egyéni vállalkozó
9228 Halászi, Dunasétány 13/A
Tel.: 30/969-6584
www.entalpia.hu

STERGERITS ROLAND EV.
Tel.: 20/329-3767
E-mail: stergerits.roland@sr-terkovezes.hu
www.sr-terkovezes.hu
Díszburkolat építése
járdák, kocsibejárók
és minden felület tér-,
és szegélykövezése
Gépi földmunka
betontörés-vágás

HEGYI JÓZSEF
kőműves mester
Tel.: 30/993-0044
E-mail: jozef@falu-tv.hu