

Etno Kuca Dinar-ziua lui Bogdi, 18 ani



Acum un an, cand Bogdi a implinit 18 ani, va spuneam in postarea cu **tortul lui aniversar** ca voi reveni „in curand” cu mica noastra excursie in afara tarii...dar, dupa cum ati observat, au trecut luni buuune de atunci si peste blogul meu s-a asezat praful... S-au intamplat prea multe intr-un timp prea scurt si nu am reusit nicicum sa imi adun gandurile..

Astazi, totusi, vreau sa va povestesc cum ne-am dus, din nou, in **Vrsac**, la Etno Kuca Dinar, faimosul restaurant sarbesc, pentru a sarbatori cum se cuvine intrarea lui in „maturitate” □

Voiam de multa vreme sa ajungem aici dar tot auzeam ca e imposibil de gasit o masa fara o rezervare in prealabil si parea un pic intimidant. Realitatea, insa, a fost alta: am asteptat putin in holul de la intrare si un chelner dragut, care vorbea romaneste, ne-a facut imediat rost de o masa! Acum, nu stiu, poate ca a contat si faptul ca eram super entuziasmati si faceam (eu cu Bogdi) zeci de poze pe minut, si-n stanga, si-n dreapta, si la tavan, si la podele...si s-au gandit sa ne aseze mai repede la o masa, pana nu ranim pe careva pe-acolo :)))

Sentimentul pe care l-am avut, de la intrarea in restaurant si pana la terasa din curtea exterioara, unde am fost invitati sa ne asezam, a fost unul extrem de emotionant. Pentru mine, mai ales. Era ca si cum m-as fi intors in timp, pe vremea cand traiau bunicii mei dragi: Jiva si Emilia (mosu' meu iubit, Jiva, care a venit de la Stanciova sa fie cu buna mea iubita, Milca).

Am revazut cu ochii mintii stalogul si sofrul in care mesterea mosu' te miri ce, de dimineata pana seara...cuptorul cu lemne din curte (in continuarea bucatariei), unde cocea buna cea mai buna pita din lume, cu miez pufos si coaja crocanta (..si pe care, jumate o mancam goala, asa fierbinte cum era) si podul casei, unde erau agatate, tot asa, ulcioare de lemn, bocale si calaie, covate pentru faina si vase pentru framantat..

Taaare greu mi-am stapanit lacrimile...

Dar momentul era de sarbatorit, nu de jelit, asa ca am comandat imediat un pocal de vin rosu si o sticla de bere si, in spiritul sarbesc, pe care si noi il mostenim, am ciocnit rasunator un: „La muuulti ani, fiule!!! , sa iti gasesti calea, langa fata pe care Dumnezeu ti-a ales-o deja si pe care o asteptam cu totii sa apara...sa fii fericit, sa te bucuri de viata, si cand pare ca te frange, si cand e lina si frumoasa! Si noi sa fim cat mai mult langa tine, sa-ti fim sprijin si ajutor in toate si sa ne umplem inimile de bucurie si pace, impreuna! Mai ales cand or veni si aia mici, muuulti, sper eu!”

...ma rog, sau ceva asemanator, ca a trecut cam mult de-atunci si nu imi mai amintesc exact ce i-am urat ☐

Am avut o zi minunata, de neuitat!!! Iar faptul ca am luat masa in compania sfintilor, cu Sfantul Gheorghe in icoane, pe pereti si pana pe meniu (si Sfantul Trifon se bucura de evlavie aici), a amplificat si mai mult starea noastra de bine!

Bine de stiut: daca sunteti din Timisoara (sau in tranzit, prin orasul nostru prea frumos), va puteti bucura de o experienta asemanatoare, la restaurantul Dinar din Complexul Studentesc (am fost si acolo, va pun poze la sfarsitul postarii).

Dar sa incepem cu inceputul ☐

Restaurantul Dinar, vazut de pe strada (noi am parcat mai departe un pic, unde am gasit loc de parcare):



La intrare, „Dinar” in alfabetul chirilic sarbesc:



500 de dinari sarbesti in rama:

Laura
Sava



Aici am asteptat cu sufletul la gura o masa...si am pozat de zor :))



Laura
Sava

Era arhiplin, si inaintu, si afara...si abia dupa ce am degustat si noi din bunatatile lor, am inteles de ce unii oameni alegeau sa astepte in picioare pana cand se elibera o masa:



Bogdi, incantat peste masura de decorul rustic ☐



Iar eu, si mai mult ☺ Am pozat cu atata drag oliviera cu suportul de lemn, pe care era incrustat Sfantul Gheorghe, sfantul nostru iubit, sfantul nostru protector (al Ghirodei si al familiei noastre):



...si-am rasfoit cu maaare placere meniul bogat:



Cum va spuneam mai sus, primele au fost „aperitivele” □



Apoi ciorbele: una de vita si alta, de care nu am auzit niciodata pana atunci: burta de vitel in suc propriu!!! ...pe care, bineinteles, mi-am revendicat-o imediat (scuza mea a fost: sunt blogger culinar, trebuie sa testez tot □ ...desi, va dati seama ca am gustat din fiecare fel adus la masa :)))))



Au urmat apoi specialitatile din carne.

Bogdi s-a delectat cu o pljeskavica speciala: Pljeskavica Gurmandului :))



Iar eu cu Cipi, chiar nu stiu sa va spun ce am primit ☐ Asta, pentru ca ne-am lasat pe mana chelnerului nostru care ne-a adus, din spusele lui, cele mai gustoase preparate din bucataria lor. Si chiar asa a fost! ☐



Laura Sava



Portiile mari, satioase, satura si pe cel mai mare iubitor de carne, daramite pe noi! Si pe langa asta, am avut si sosuri, foarte bune, si o painica de casa extraordinara!!! Ce mai, totul a foarte gustos! Mai ales caimacul! As zice chiar ca pe locul intai e caimacul :)))

Abia, abia ne-am ridicat de la masa ☐

Din mers, cateva poze, catre iesire, unde, in dreapta, sus pe scari, se afla o alta sala de mese:



Laura Savo



Aici, vazuta dintr-un alt unghi, de unde se vede si bucataria semi deschisa:



Tot aici, langa zid, am zarit o colectie uriasa de rachie. Erau diverse sticle cu tuica: de gutui, de pere, de prune..



Laura
Sava

Am coborat un pic si-n crama cu vinuri, unde efectiv ne-am simtit intr-o alta lume!!!





Laura Sava



*Laura
Sava*

Sfantul Mucenic Trifon, ocrotitorul livezilor si al viei:



Inapoi, spre inedita camera cu trasuri, agatate de tavan!!!!



Sfantul Gheorghe drag!!!!



Va spun eu, nu ai cum sa nu ramai cu gura cascata! ☐



Laura Sava

La iesire, Bogdi a reusit sa surprinda inca o data prima sala a restaurantului, numita Sala Etno (menita nefumatorilor):



Ziua si-a continuat cursul la fel de frumos, cu o plimbare prin Varsset, iar inainte de a pleca spre casa ne-am oprit in parcul „nostru”, unde am povestit si ras cu pofta langa o cafeluta si niste clatite cu Eurocrem:





Laura Sava



Iar la finalul postarii, asa cum v-am promis, va las cateva poze de la Restaurantul Dinar din Timisoara, dintr-o alta zi, bineinteles ☐

Laura
Sava



Laura
Sava





Aici, Bogdi a vrut sa testeze gulasul de vita cu mamaliga:



Iar eu cu Cipi am ales un platou Grill Mixt, o salata Shopska si paine in stil Choka (cu boia):



Delicioase toate!!! Si ne-a mai ostoit dorul de Serbia, unde ne simtim intotdeauna atat de bine!!!!



Va multumim pentru ca ne-ati insotit in mica noastra calatorie (mai mult gurmada, e adevarat)! Va imbratisam cu drag pe toti!!!