



Clatite pe strazile Sibiului

O idee ingenioasa de afaceri. O clatitarie mobila. Urmariti prin oras mirosul.

Poate pana acum ati vazut deja prin oras un Citroen oldsmobile. O dubita, nu va ganditi la vreo decapotabila din filme cu burghezi de inceput de secol 20. E o masina unicat in Romania. Și ca sa fie si mai valoroasa, a fost transformata intr-o clatitarie ambulanta.

Ica si Marc au transformat masina intr-o afacere pe patru roti. inca nu merge nemaipomenit de bine pentru ca au inceput doar de vreo 10 zile. Iar lumea inca nu a aflat de ei. Clatitaria mobila va lua la pas toate cartierele din oras, dar cel mai des o veti putea gasi la intersectia dintre Mihai Viteazu si Calea Dumbravii. Ieri dupa-masa era plin in fata clatitariei. Tot felul de oameni. De la tineri corporatisti imbracati la patru ace pana la batranei cu plase pline, veniti de la cumparaturi, toti asezati cuminti la coada pentru o clatita calda. Mirosul se simte de la cativa metri. il urmezi ca in desenele animate, cu gura apa dupa o clatita specialitate, cum pana acum n-am mancat. Sunt clatite, e drept, nu par mare lucru. Secretul sta in umplutura.

Evident, meniul incepe cu clasicele clatite cu gem. Visine, capsuni, gutui, caise sau cirese. Cine n-a mai vazut. Continua cu ciocolata, am vazut si de astea. De la zahar brun incolo incep sa iti trezeasca interesul. incepi sa salivezi la gandul unei clatite cu mere rase, zahar brun si scortisoara, ca totul sa se termine cu delicioasele clatite cu banane si zahar brun sau banane si ciocolata. De unde s-au inspirat nu vor sa spuna, pentru ca fiecare maestru bucatar isi are secretul lui.

Clatitele sunt cat o zi de post. Aluatul se intinde cu un teu pe plita incinsa. E mai mare decat o minge de baschet clatita asta, noroc ca e subtire, altfel indigestie s-ar numi. Ica le impleteste cu maiestrie in timp ce Marc le acopera in zahar pudra cu gesturi de profesionist. Batraneii rup de la gura nepoteilor cate patru lei pentru o clatita. Tineretul cumpara de la trei in sus. Sunt de preferat oricand in locul sandwich-urilor insipide cu ketchup si mustar. I-as mai tine de vorba, dar n-au timp. Coada se face din ce in ce mai mare. Ma intreb, oare raman vreodata fara aluat? Ar fi o tragedie.

Citroenul in care functioneaza clatitaria ambulanta a fost lansat pe piata in anul 1947 si a fost fabricat pana in 1981. Modelul folosit de Ica si Marc are 29 de ani vechime si este unicat in Romania

Clatite parfumate

Cu gem (caise, visine, cirese, gutui, capsuni) – 4 lei

Cu zahar brun – 4 lei

Cu ciocolata – 5 lei

Cu mere rase, scortisoara si zahar brun – 5 lei

Cu banane si zahar brun – 6 lei

Cu banane si ciocolata – 6 luni

Topping sau frisca – 1 leu.

Cuvinte cheie: [clatitarie mobila in sibiu](#) [specialitati de clatite in sibiu](#) [cumpara clatite in sibiu](#)