

A **GOVINDA Étteremlánc** szerte a világon ismert. Az étterem tagjai különleges, lakto-vegetáriánus finomságokat, hagyományos indiai ízeket és a reformtáplálkozás egészséges ételeit vonultatják fel kínálatukban. A Govinda Éttermekben – a világ bármely országában is járunk – közös, hogy az ételek tiszta, friss alapanyagokból, főként gabonából, növényi részekből, valamint tejtermékekből készülnek. Képek a [galériában](#)

.

Az ételek elkészítési módjai és receptjei az ősi indiai, védikus tradíció gasztronómiai tudásanyagából származnak

, így az előírásoknak megfelelően az étkek lédúsak, táplálóak, bőven ellátnak energiával. Ugyanakkor mentesek mindenféle feleslegesen hizlaló preparációktól. Követik az ízek harmóniájának szabályát is, vagyis

tartalmazzák a hatféle ízt

, eleget téve az egészséges étkezés elveinek, az Ájurvéda tudományának. A TÁMOP 6.1.2 pályázat keretében az egri Govinda éttermet látogattuk meg.