



AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MIBE

2016 NYÁRUTÓ • 890 FT



MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK



HANCSIKÉKNÁL DOBRONAKON ENNYI-INNYI KÖLL!



STÖGER PANZIÓ ÉS ÉTTEREM: KÉNYELMES ÁGYAK, FINOM FALATOK

Alig 10 perces autóútra van Szombathelytől – Kám felé menet – a vasszécsenyi Stöger Panzió és Étterem. Igazi családi hely, ahol kényelmes ágyakkal és finom étekkel várják a betoppanókat.

Az étlapon komplex kínálattal szembesülhet a vendég: a magyaros ételek mellett nemzetközi stílusjegyek is felfedezhe-

tők, ugyanakkor régiós szinten is az egyik legjobb pizza kínáló helyszín. Sokan előzetesen megrendelik az olasz finomságot és a megbeszélt időben autóval mennek a forró, sokféle ízesítésben elkészített tésztaért. A főútvonal melletti pozíciója igen kedvező lehetőséget nyújt arra, hogy néhány perces, órás felüdülésre megálljanak itt az átutazók. A tágas étterem és panzió mellett tavasztól-őszig külön épületben kínálnak fagyaltokat, édességeket, hogy ebben a műfajban is a vendégek rendelkezésére állhassanak.

A panzió 30 férőhellyel rendelkezik a földszinten és az emeleten található szobákban. Aki itt tölti az éjszakáját biztonságos külső és belső parkolót vehet igénybe.

És persze érdemes a gasztronómiai örömök mellett és után szétnézni a környéken. Megtekinteni Vasszécseny két csodaszép kastélyát, az Ó-Ebergényi és az Új-Ebergényi Kastélyt. A helyi Ásványmúzeum pedig Pödör György mérnök-tanár gyűjteményét kínálja megtekintésre a látogatóknak.

Elérhetőség:

9763 Vasszécseny, Petőfi S. u. 17.

Tel: 94/377-099



FŐTT CSÜLÖK ÉS SZENDVICS SPECIALITÁS: AZ URÁNIA BOROZÓBAN

Mégpedig az Európai Borlovagrend Magyarországi Konzulátusának nemes tagját képviselve, úgyis, mint elkötelezett borkészítő, aki a borkereskedést külön szívügyének tekinti. Családias itt a hangulat, mert megszokták a helyiek és a külföldiek egyaránt, hogy itt mindenben a minőség az úr! Több nevezetes borvidék fehér, vörös és rozé boraival, őrségi pálinkákkal, sörválasztékkal, extra urániás szendvicsekkel, borkorcsolyákkal dédelgetik a vendéget. Aki pedig többre vágyik, magasabb kulináris fokozatot kér, előzetesen rendelhet főtt csülköt, kocsonyát Kiss Ervin és csapatától.

Az Uránia Borozó szeptemberi újdonsága néhány friss szüretelésű térségi és más borvidékekről érkező borok premier kóstolása. A borozót működtető Kis Ervin – hiszen el-



kötelezett borlovag – úgy tartja, az ilyen primőr borokkal érdemes kedveskedni, mert az újdonságra külön vágnak az igazi borivók és ettől az élménytől nem szabad megfosztani őket.

Uránia Borozó

Szombathely, Kőszegi u. 8.

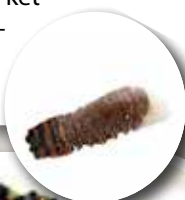
Tel: 06-30/641-0430

Kedvelt és egyre látogatottabb vendéglátó helyszín Szombathelyen az Uránia Borozó, a Kőszegi u. 8.szám alatt az Uránia udvarban. **Kiss Ervin** borlovagként is fogadja kedves vendégeit.



A minőség esszenciája. KékTulipán, 25 éve!

1991-ben Menyhárt Károly, országos híró gasztronómus, aki több éven át a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakácsválogatott szaktanácsadója és szponzora volt, megalapította a céget. Fő profilként a kiváló minőségű tengeri halak, rákok, sonkák, bárány-borjú-vadhúsok, pékáruk és zöldségek forgalmazását határozta meg. Néhány esztendője lánya, Menyhárt Mónika és csapata vette át a stafétabotot. Negyed évszázad bebizonyította: a profi gasztronómiában jól csengő név lett a Kék Tulipán, megrendelőik áru-arszenáljuk révén a minőség esszenciáját kapják! Menyhárt mester két „jubileumi” receptjét kedvcsinálóként adjuk közre.



Roston Sült Languszta Farkak

Különlegesség

HOZZÁVALÓK:

2 egész languszta farkok
½ pohár olvasztott vaj
½ teáskanál őrölt pirospaprika
Só, ízlés szerint
Őrölt fehérbors, ízlés szerint
1 citrom – cikkekre vágva, tálaláshoz

Elkészítés:

Melegítsük fel a grillsütőt. Helyezzük el a sütőlapon a languszta farkakat. Egy éles késsel vagy konyhai ollóval óvatosan, hosszanti irányban vágjuk fel a páncélt. Kissé nyissuk szét, majd vajazzuk és fűszerezzük be. A roston addig süssük, míg világos barna nem lesz és a hús már nem opálos, ez kb. 5-10 percet jelent. Szeletelt citrommal tálaljuk.



Sült Bárány French Racks

Látványos és finom

HOZZÁVALÓK:

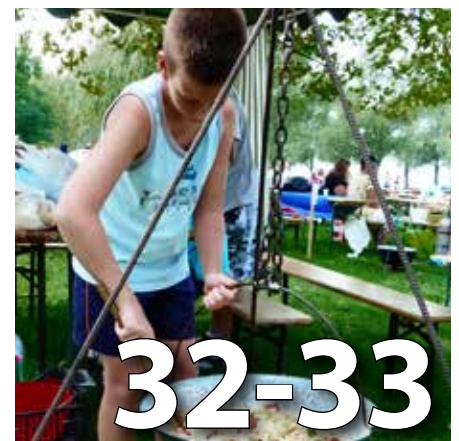
½ pohár zsemlemorzsa
2 evőkanál finomra vágott fokhagyma
2 evőkanál apróra vágott, friss rozsmaring
1 teáskanál só
¼ evőkanál fekete bors
2 evőkanál olíva olaj
8 db bárány borda
1 teáskanál só
1 teáskanál fekete bors
2 evőkanál olíva olaj
1 evőkanál Dijon-i mustár

Elkészítés:

Melegítsük fel a sütőt 230 °C-ra. Egy nagyobb tálban keverjük össze a zsemlemorzsat, a fokhagymát, a rozsmaringot, 1 teáskanál sót és az ¼ teáskanál borsot. Adjunk hozzá 2 evőkanálnyi olíva olajat a keverékhez. Tegyük félre. Szórjuk meg a bordákat sóval és borssal. Melegítsünk fel 2 evőkanálnyi olíva olajat egy nagy tűzálló serpenyőben. Süssük meg a bordákat minden oldalán 1-2 percig. Tegyük félre ezt is néhány percre. Kenjük meg a bordákat mustárral. Forgassuk meg a zsemlemorzás keverékünkben. A bordák végén lévő csontot tekerjük bele alufóliába, hogy ne égjenek meg. Rendezzük a bordákat a tepsibe. Süssük a bárányt 12-18 percen keresztül, attól függően, hogy mennyire szeretnénk átsütni. 10-12 perc kell ahhoz, hogy csak közepesen legyen átsütve a hús. Ehhez is használhatunk húshőmérőt. Miután kész a hús, pihentessük fólia alatt 5-7 percig. Zöldséggörrettel tálaljuk.

TARTALOM • 2016 NYÁRUTÓ

3	A minőség esszenciája – Kék Tulipán 25 éve!	20	Kitüntetett országos borrendi elnök
6-7	A bor és a rétes városa:Kiskörös - interjú a város polgármesterével	21	Borrendi alelnök Hajósról
8-9	Bemutatjuk az azeri konyhát – Régi Baku Pesten	22-23	Szigillum: Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete
10-11	Európai borlovagok szombathelyi konferenciája	24-25	Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend: családi nap Lajosmizsén, zsűrizés Szegeden
12	Kalocsa halvendéglőse	26-27	Horváth Dezső múltidézése
13	Tiszadada Öreghalásza	28-29	Látogatás a siófoki Hintaló Étteremben
14-15	Jót ennyi, innyi Dobronakon Editnél és Józsefnél	30-31	Vadászati évadnyitó – fesztivál Ludasszálláson, kapitális bika a ravatalon
16-17	Hotel Matuzsálem Szarvason	32-33	Leccsó, minden mennyiségben Balatonszárszón
18-19	Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége alapítói a szolnoki Gulyásfesztiválon	34	Fekete Pince három legénye



SAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉR SZTAL LOVAGREND
ÉS A MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2016 NYÁRUTÓ - 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

HANCSIKÉKNÁL
DOBONAKON
ENNYI-INNYI KÖLL!

VENDÉGVÁRO KISKÖRÖS | RÉGI BAKU PESTEN | BORSTRATÉGA HAJÓSRÓL | HALVENDÉGLŐSÖK | GÜLVÁSFESTIVÁL



CÍMLAPBOR

**Hancsik Pince Dobronok
Tramini (2015)**

Népszerű és a pincészetbe látogató helybeliek és külföldiek gyakran kért bora a Tramini. Védett eredetű száraz fehér bor, 12,5 %-os alkohol tartalommal. Tökéje középerős növekedésű, sűrű vesszőjű, fürtje kicsi, szabálytalan, tömött vagy közepesen tömött. Elmondható még erről a fajtáról, hogy illatos, kóstolása általában nem okoz különösebb bonyodalmakat. Pincelátogatások alkalmával előszeretettel kínálja a gazda fűszeres sülték mellé, paraszttálakhoz, de a Hancsik Pincében másik igen népszerű fajta az Olaszrizling.

**Hancsik falusi turizmus
Dobronak
Dobronik 331, Szlovénia 9223
Tel: 00-386(0)51-673-168
E-mail:
jozefhancik@gmail.com**



ERŐTÉR

Friss lapunkban több riport is érinti a szakmai oktatás ügyét, ha úgy tetszik jelenét, amely persze önmagában is a jövőről szól. Olyan erőtér ez egy gazdaságban, amelyre nagyon nagy figyelemmel kell lenni, legyen az döntéshozó, szabályalkotó, kisebb-nagyobb területi vezető, pedagógus, szakmai oktató. Előző rövidke eszmefuttatásomban arról próbáltam értekezni,

hogy a vendéglátós ágazatban tartósan tapasztalható egyfajta humán válság. Személyzeti probléma mindig volt, tudják ezt a szakmát művelő kollegák, idősebb pályatársak, de valahogy mostanra, hogy Európában olyan nagy lett a szabad vándorlás, akutabbá vált. Ez persze kortünet, együtt kell élni vele, nehéz megakadályozni, hogy ilyen szerényebb alapterek mellett ne vágjon neki a világnak a vállalkozó kedvű felszolgáló, pincér, szakács. Az oktatás ügye azonban saját nemzeti ügyünk. Ezért is nagyon fontos, hogy a különböző szakmunkásképzők, szakgimnáziumok, felsőbb fokú tanintézmények a legavatottabb műhelyei legyenek e jövőépítésnek. Persze valójában egymásra utaltságról van itt szó: az iskola bizonyos helyben eltöltött gyakorlati órák mellett vendéglőkbe, éttermekbe, szállodákba is közvetítenek tanulókat. És itt vagyunk az első konfliktus helyzetnél. Sok vendéglátós vállalkozó, étterem tulajdonos panaszkodik arról, hogy a hozzájuk érkező ifjak között csak kis számban találkoznak olyan tanulóval, aki élethivatásul szeretné üzni a jövőben a szakácscsapat, felszolgálást, cukrászkodást, hogy csak a legjellegzetesebb szakmákról szóljunk.

Ezért is egyre gyakoribb, hogy ahol családi vállalkozásban nem tudják megoldani a következő nemzedékek beléptetését, előrelátó módon saját nevelésbe fogják a tulajdonosok. Tudok olyan budapesti, igen-csak híres cukrászdáról, ahol a legfőbb gazda saját apartman házat épített, ahol folyamatosan el tudja helyezni a vidékről érkező, jobbára fiatal, pályakezdő és persze már tapasztalt munkatársakat. A Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének egyik alapítója közös riport utunk során több szakmai iskola képviselőivel is találkozott. Fesztiválok alkalmával előszeretettel települnek ki az iskolák is és például a Szolnoki Gulyásfesztiválon nem is egy ifjú szakács, felszolgáló jelölt megjegyezte: szívesen jönne Budapestre dolgozni, ha szervezettebb formában tudnák megoldani szociális körülményeiket. Erre a felvetésre reagált pozitívan a szakmai szervezet képviselője, amikor azt mondta kezdeményez hamarosan egy ilyen jellegű szakmai megbeszélést a szervezeten belül. Való igaz, magad ugam, ha szolgád nincs, jelszó alapján ki ki saját kezébe veheti a jövőépítést. Ezek persze piciny erőterek, de az életben maradáshoz nagyon fontosak. Más téren is azt kellett tapasztalnom, nyári riportjaim során, hogy a túlélés a legnagyobb kihívás, főként az olyan szezonális vendéglátók számára, akiknek három-négy hónap alatt kell egy évre szóló bevételt produkálni. Bűvészmutatvány ez a javából, mégis azt kell mondanom, hogy a túlélést az bizonyítja, hogy jövőre újra kinyitnak. Most, hogy itt a bársonyos őszi utószezon következnek a szüreti mulatságok, fesztiválok. A borász szakma képviselői úgy nyilatkoztak, hogy szép évjáratra számíthatunk, igaz a jég és más természeti károk miatt a mennyiséggel gondok lesznek.

Károly Dezső

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft.
Főszerkesztő: Kiss Dezső Péter 20/458-3002
A szerkesztőbizottság tagjai: Benke László, Gombás András, Forschner Rudolf, Horváth Dezső, Szabó Pál
Kreatív vezető:
Végh Ibolya 20/542-4159
Lapszerkesztés, korrektúra, grafikai tördelés,
hirdetésszervezés: Kiss Dezső Péter

Szerkesztőség és hirdetésfelvétel: 1025 Budapest,
Szépvölgyi út 92/F - Tel/Fax/Üz.: (1)359-2317
E-mail: boroketelek@t-online.hu kdp@t-online.hu
Mobil: 06/20/458-3002, 06/20/542-4159
Nyomda: Kapitális Nyomda
Terjesztés: VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek,
szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok,
alternatív terjesztők, előfizetők.

Előfizethető: a szerkesztőség címén

**Címlapon:
Tramini (2015)
Hancsik Pince – Dobronok**

ISSN: 2060-646



SZŐLŐT, BORT, S ÚJJÁÉPÍTŐ SZLOVÁKOKAT ÜNNEPELNEK

KISKÖRÖSÖN TALÁN NEM IS VÁLASZTHATNÁNAK MEG OLYAN EMBERT POLGÁRMESTERNEK, AKI NEM TISZTELI A BORT, A SZŐLŐT ÉS E GYÖNYÖRŰ ÉRTÉKTEREMTÉSHEZ TARTOZÓ ALKOTÓ MUNKÁT! DOMONYI LÁSZLÓ AZOK KÖZÉ TARTOZIK, AKI PONTOSAN TUDJA, MILYEN TERMÉSZETI, EMBERI ÉS KÖZÖSSÉGTEREMTŐ ÉRTÉKET REJT A BOR, EZ A KÜLÖNÖS FÉTIS...



Domoniyi László

azt kérdezve: hogyan is látja a kiskőrösiek borral, szőlővel és persze a jelen világ sok-sok kihívásával kapcsolatos jelenét, jövőjét:

– Mindenekelőtt úgy, hogy Kiskőrös valóban dolgozó lakossága együtt él a szőlővel, borral és a hagyománytisztelettel – kezdte gondolatainak kifejtését a városvezető. – Jól tudjuk, hogy ezeken az ünnepi napokon fejet kell hajtunk és tiszteletet adunk a török hódoltság után a települést újjáépítő és benépesítő szlovákság előtt. Tudja, nagyon is tisztában vagyunk azzal, hogy ilyenkor az örömeink, a jókedvnek kell teret adni. A rendezvény egyértelmű célja, hogy az idelátogatók megismerhessék a helyi szüreti hagyományokat, a Kunsági Borvidék, mint Magyarország legnagyobb összefüggő szőlőterületének borait, borászatait, a kiskőrösi és környékbeli emberek értékteremtő munkáját, vendégszeretetét. Igen jelentős a térség borturizmusa, a kiskőrösi borászatok szeretettel várják kóstolóval egybekötött, különleges gasztronómiai élményeket nyújtó programjaikra az idelátogatókat.

dén éppen 24. alkalommal rendezték meg a szép kisvárosban a **Kiskőrösi Szüret és Szlovák Nemzetiségi Napok** programsorozatát. Jegyezni kell a naptárban a fontos és pontos időt: 24 éve, tehát majdnem negyedszázada kapta meg a polgárok közössége a „Szőlő és Bor Városa” megtisztelő címet. Sűrű programja közepette sikerült egy oldott beszélgetésre meginvitálni **Domoniyi Lászlót** a város szívében található Szarvas Fogadóban megrendezett, hagyományos boros konferencia egyik szünetében

Tisztelet a legjobbaknak

A polgármester arról is tájékoztatott, hogy minden esztendőben a **Városi Napok** alkalmával – május hónapban – okleveleket és kitüntetető díjakat, elismeréseket adnak át. Ilyenkor kerülnek az érdeklődés és a fokozott figyelem fókuszába a **Város Bora** díjra jelentkező – szakmailag Kiskőrös Város Borversenyének nevezett szigorú mustrára – boraspiránsok. Ha



már ünnep, és a szüret időszaka, érdemes visszaidézni, hogy milyen eredmény született Kiskőrösön. A legszakavatottabb ítések – Béleczi Mihály, a Gondúzó Borlovagrend nagymestere vezetésével – felelősen választották meg 2016 boros élvonalait. Fehérbor kategóriában a Kiss és Társai Kft. 2015-ös évjáratú Cserszegi Fűszeres bora, rozé bor kategóriában a Szentpéteri Borpince Kft. 2015-ös évjáratú Kadarka rose bora, míg vörösbor kategóriában a Vass-Bor kft. 2015-ös évjáratú Cabernet Sauvignon bora jutott a csúcsra!

Beszélgetésünk következő perceiben kicsit eltávolodtunk a bortól, a szőlőtől és az ilyenkor őszintén megélt és átélt mulatságtól. Az első számú városgazda szeretné felhívni a figyelmet arra, hogy a legnagyobb vonzerőt jelentő Petőfi-kultusz a költő szülőháza, az emlékmúzeum és a Közúti Szakgyűjtemény mellett van még egy nagy büszkesége a városnak. Ez pedig a **Kiskőrösi**



Korszerű szabadtéri medence



Tágas uszoda



Termál- és Strandfürdő, Tanusoda és Kemping, amely valójában az idelátogatók egyik legfontosabb turisztikai célpontja, s egyben vendégfogadó bázisa:

– A szőlő és bor mellett – most nem beszélve más egyéb természeti értékeinkről – más módon is kényeztethetjük az ideérkezőket – mondja mosolyogva Domonyi László, miközben egyet kortyint az éppen kínált Kiss és Társai Cserszegi Fűszeres borából. – Egyesíteni tudtuk az élményfürdözést a termál- és gyógy-szolgáltatásokkal. A kiskőrösi gyógyvíz magas sókoncentrációjú, nátrium-kloridos, hidrogén-karbonátos, jódos-brómos hévíz, fluor-tartalma is jelentős. Ezért aztán – ha körbejáróm nyári napokon a termál- és strandfürdő területét – azt látom, hogy együtt keresi a vízi szórakozás különböző



formáit a gyógyulni akaró ember és kikapcsolódni akaró család, társaság. Vízi bázisunk befogadó képessége 1600 fő. Ez a terület kerékpárúton is megközelíthető, van itt strandfoci, strandröplabda, tenispálya és minden, ami csak szükséges ahhoz, hogy Kiskőrösön jól érezzék magukat az emberek. A nap végén pedig igyanak egy kitűnő kiskőrösi bort.

– Kérdezhetné, hogy miért pont a rétes, de úgy gondolom „amatőr” gasztronómusként, hogy a bor, a szőlő és a kiemelt közösségi rendezvényeinken feltálatl finom, magyaros ételek befejezésekként bármikor lecsúszik néhány rétes... Hogy aztán folytathassuk még jófajta kiskőrösi borokkal.



A fotót Filus Tibor készítette

Rétes- és Gasztronómiai Fesztivál

Megadják a módját a kiskőrösiek, hogy szakaszosan ünnepelhessenek! Már említettük, hogy a Városi Nap alkalmával „nagykanállal” merítenek a laza kikapcsolódás nemes érzéséből. Okosan kitalálták, hogy Kiskőrös Város Önkormányzata a Városalapítók Napján Országos Rétes- és Gasztronómiai Fesztivált szervez a korábbiaktól eltérően, immáron három napossá bővítve.

Kiss Dezső Péter



Petőfi Sándor szülőháza



A fotót Volák Judit készítette

RÉGI BAKU PESTEN



Éttermi belső, azeri üzenetekkel



Rusztikus feljáró

AZÉRT MEGLEPETÉS EZ A KONYHA, MERT EREDENDŐEN A MEGÚJULÁS KÉPVISELŐJE, MEGHATÁROZÓAN A SZEZONALITÁS JELLEMZI. 22 ESZTENDEJE NYITOTTA MEG AZ IGENCSAK EGZOTIKUSNAK SZÁMÍTÓ ÉTTERMÉT BUDAPESTEN, A HAJÓS UTCÁBAN SEVINJ MOJERIE ASSZONY, AKI KALANDOS CSALÁDEGYESÍTÉS NYOMÁN 14 ÉVESEN KERÜLT ELŐSZÖR HAZÁNKBA. HARMINC ÉVESEN SZÜLEIVEL EGYÜTT VÉGLEG ITT TELEPEDTEK LE.

Küldetést akart teljesíteni vagy ösztönösen kereste, hogyan boldoguljon egy világváros gasztronómiai rengetegében? Tudta, hogy az otthonról hozott ízek – az azeri lányokat már kiskoruktól fogva megtanítják főzni, hogy aztán sok minden más asszonyi képesség mellett jó feleség legyen. Nekifogott sajátos missziójának, arra alapozva, hogy legtöbb ember nem ismeri a Kaukázus déli lejtőinek ősi kultúráját. Nincs itt titok, annál nagyobb viszont a nagy múlt képviselése és a munkaigényes elkészítési mód. Előbb persze salátabárokkal kezdte, kettőt is nyitott, hogy aztán kialakítsa a Hajós utcai bázisát a Markquis De Salade Éttermet, ahol előbb baráti társaságok érkeztek felfedezni konyháját, amely a mindenké feletti szezonalitáson kívül könnyű, egészséges, nagyon is emberi, nem mellékesen pedig a városi életmódban egy picinyke üdítő oázis.



Sevinj Mojerie asszony

– Ez a több, mint két évtized elsősorban azt bizonyította, hogy szívesen jönnek hozzám felfedező magyarok, budapestiek, de még nagyobb számban külföldiek. – Az is érdekes, hogy az azeri emberek, ha külföldre mennek, keresik saját konyhájuk ízeit. Ebben is szolgálatot teljesíthetek, őszinte örömmel.

Él tehát egy kedves azeri hölgy, itt az ország szívében, a fővárosnak is a kellős közepén és azt mondja, az azeri konyha mindig kész a meglepetésekre. Ő maga üzletasszonyként is a megújulás híve, hiszen ezekben a hetekben átkeresztelté éttermét „Régi Baku Pesten” névre. Üzen a múlt, keresi a jelen egzotikus gasztronómiai befogadót, mert az egészséges ételkultúra mellett személyiségéből áradóan a finomságot, exkluzivitást is képviselni tudja. Egy asszony, aki pár órára megváltoztatja vendégei életét!



Csirkés, gesztenyés sirinplov, adzsab szandal báránnyússal

Ideje, hogy levegyük az azeri fazék fedőjét! Kedves háziasszonyunk mindenekelőtt arról tájékoztatta lapunkat, hogy az ős és téli ebédek nélkülyözhetetlenek a savanyúságok. Fűszerekkel, foghagymával töltött padlizsán, paprika, naspolya, szilva, alma, som, meggy, olíva, paradicsom. És a húsok? Elsősorban bárány, borjú, csirke, kacsa, hal, mindenkor friss zöldekkel és fűszerekkel. Kincsestár e tekintetben az azeri konyha! Koriander, petrezselyem, kapor, turbolya, zöldhagyma, póréhagyma zöldje, menta, sáfrány, aszalt lime. De például a levengi nevezetű étel, amely készíthető házi vagy vad baromfiból, halból, sáfrány, dió, sült aszalt gyümölcsök és gránátalma kísérettel válik fenségessé. És íme az ős és a tél bakui friss üzenete, a plov (bármilyen hús, hal, baromfi, vadak, hosszúszemű rizs, aszalt édes és sós gyümölcsök, főtt gesztenye, sáfrány, fahéj, kardamom. Lehet mindezt tésztában vagy sütőtökben tálalni.

Mivel csábít még a Régi Baku Pesten? Például az úgynevezett mangal ételekkel, melyek valójában parázson készült sütek. Húsok, halak, zöldségek, gyümölcsök. Szószok koronázásával: legyen az mentás, gránátalmás, citromos vagy paradicsomos. De kérhetnek az elkövetkezendő hetekben – miután „behajóztak” a Hajós utcába – dolma nevezetű ételt is, amely nem más, mint bármilyen darált hússal töltött zöldség vagy gyümölcs. Ezekhez a különleges ételekhez mindig őszinte mosoly jár, hiszen Sevinj Mojerie rendkívül figyelmes, türelmes és emberszerető, ami sokkal többet jelent a vendégszeretnél. Elárulja, hogy orientalistaként a keleti kultúrát kutatja, ám jó sorsa úgy hozta, hogy Magyarország lett második hazája. Ezért is mondom, ajánlom, ismerjék meg őt és konyháját közelebbről.

Az ételek és a fotók a Bakui "Nakhichevan" és pesti "Marquis de Salade" éttermekben készültek



Szebi govurma borjúból



Húsos, gránátalmás kutab



Marquis de Salade



Düşbare leves – hússal töltött derelye, mentás levesben, zárindzsel.



*Savanyú aszalt gyümölcsök
Sós aszalt gyümölcsök –*



Dios pahlava

Érdeklődő hallgatóság



EURÓPAI BORLOVAGOK A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN

AZ EURÓPAI BORLOVAGREND MAGYARORSZÁGI KONZULÁTUSA, A NEMZETSTRATÉGIAI KUTATÓINTÉZET (NSKI) ŐRVIDÉKHÁZ SZEPTEMBER HÓNAPBAN „SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI TRADÍCIÓK A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN” CÍMMEL KONFERENCIÁT SZERVEZETT.

Már a meghívó is azt üzenté az érdeklődő számára, hogy e témakör sajátos szellemi merítésben boncolgatja a szervező témát. Amikor **Pammer Ist-**

ván, az Európai Borlovagrend Magyarországi Konzulátusának elnök-nagymestere előzetesen gondolkodott a témáról, fontos motiváló tényezőként számíthatott az **NSKI Őrvidékház** hatékony együttműködésére. Olyan szombathelyi szellemi műhely ez, ahol szervező témákban szerveznek nagyszabású szakmai programokat, nem kis érdeklődéstől kísértén, **Farkas Caba** igazgató vezetésével. De tapasztalatára is számíthatott a borrendi elnök, hiszen civil szervezete kötelékében az elmúlt egy évtized során több borral kapcsolatos szakmai konferenciát szerveztek, csak egészségi témában tíz ilyen eseményről adhatnak számot. Talán azért is lehet ilyen szakmai rendezvényeket megszervezni égiszük alatt, mert tagsá-



Gál Péter



Hancsik József



Merikli Ferenc

Pammer expressz

A rendezvény szellemi atyjaként megjelölt Pammer Istvánról érdemes néhány sajátos adalékkal szolgálni. Nem véletlenül emlegetik borrendi körökben zseniális szervezőnek, hiszen már-már élethivatásszerűen cselekszik, gondolkodik erről a szerveződéssel. A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége által nemrégiben megrendezett szakmai programon, az ehhez kapcsolódó Közgyűlésen a vasszécsenyi elnök-nagymestert is jelölték az országos alelnöki posztra. Megtisztelőnek tartotta mindezt, de úgy érezte, hogy saját missziója, elfoglaltsága miatt ezt a pozíciót nem vállalhatja, ám saját szervezetén belül a jövőben még többet tehet az MBOSZ hatékony működtetéséért. Való igaz: élete, mindennapjai folyamatos szervezői munkát igényel. Folyamatosan robog a Pammer-expressz. Új borrendi tagok avatása az ország különböző pontjain, jelenlét hazai és nemzetközi konferenciákon. Mindemellett szakmai pályázatok írása, szakértői munka ellátása. Például, hogyan lehetne a térségbeli boros rendezvények arculatváltását megoldani. Szép és nemes ez a felkérés Pammer István számára. Nem mellékesen hosszú ideje tagja a szombathelyi Vendéglősök Klubjának, néhány esztendőn át vasszécsenyi sportköri elnök volt. És egy személyes kulissza! Alapítója a Sörös Korsó és Pohárgyűjtők Egyesületének. Kollektíváját folyamatosan gyarapítja egyben pedig üzeni: a sör, megfelelő figyelemmel és beosztással szépen váltogatható a borral...

guk is sajátos összetételű, nemcsak borászokat tömörítenek, hanem a civil szféra területéről vállalkozókat, értelmiségieket, művészeket, hogy csak néhány területet említsünk.

A szombathelyi programon mindenekelőtt azzal szembesülhetett a hallgató, hogy az egyes felkínált témák külön-külön is rendhagyóak, új információkat felmutatóak voltak. Mielőtt azonban a témakörökről adnánk rövid összefoglalót Pammer Istvántól érdeklődtünk, miben látja igazi jelentőségét ennek a konferenciának:

– A Kárpát-medence kiváló borai végig kísérik az életünket. Velünk vannak, amikor örömeinkre, sikerünkre koccintunk, számíthatunk rájuk nagy baráti beszélgetéseknél, jókedvű családi összejövetelek során, sorsfordító és elgondolkodtató pillanatokban egyaránt. Mégis ritkán gondolunk bele, hogy a boroknak is megvan a maga élete, a maga története. Egy szép verset olvasva kíváncsiak leszünk a költő személyére, arcára, életére, egy szép dalról azt is tudni akarjuk, mikor, hol és hogyan született. Aki valóban szereti és tiszteli a borokat, az ugyanúgy érdeklődik a borvidékek földje, levegője, éghajlata, a szőlőfajták tulajdonságai, a szőlészet és borászat mester-ségbeli fogásai és hagyományai iránt. A mondás úgy tartja, borban az igazság. A magyar borvidék nedűire azonban ennél sokkal több is igaz. Borban a hagyomány, a történelem, az emlékezet. Borban az ünnep, a jelen öröme, a pillant megélése. és borban a remény, a lehetőség, a jövő is. Ezt a teljességet mutatja be a konferencia előadói segítségével, hogy velük együtt bebarangoljuk a Kárpát-medence borvidékeit.

A konferenciát eredetileg személyesen kívánta köszönteni **Dr. Hende Csaba**, Szombathely országgyűlési képviselője, de elfoglaltsága miatt külön levélben üdvözölte a megjelenteket. **Szász Jenő** a Nemzetstratégiai Kutatóintézet elnöki köszöntője után három szekcióban összesen kilenc előadás hangzott el, egyenkénti 20 perces időtartamban. Az alaphangot **Gál Péter** eredetvédelemért felelős államtitkár (FM) „Az eredetvédelem nemzeti értékeink szolgálatában” címmel adta meg. Azt demonstrálva, hogy a borászati ágazatot nemzeti értéknek kell tekinteni, az eredetvédelem a minőség záloga, s egyben hatósági feladat is. Nagy ívű, igazán tudományos igényességű előadást tartott **Dr. Bisztray György** Dénes a Szent István Egyetem tanára a világ szőlőkultúrájának eredetéről kifejtve gondolatait. Egyéni előadói stílusa és témaköre miatt is nagy tetszést váltott ki **Merkli Ferenc** plébános rendkívül ismeret gazdag előadása. Az ő szellemi merítése is mélységeket érintett: rendelkezésre álló 20 perce alatt, ha vázlatosan is áttekintette az **Őszövétségtől napjainkig – a bor jelentősége a valláskultúránkban kultúrkincsünket**. **Dr. Májer János** igazgató (NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet) a szőlészet-borászatban fellelhető nemzeti értékeinket vette számba, míg **Dr. Horváth Boldizsár** főorvos „A szőlő és bor élettani hatása orvosi szemmel” című összefoglalójában a borfogyasztási kultúra nemzetközi folyamatait taglalta, friss statisztikai adatokkal. A következtetését pár szóban úgy lehetne ösz-

szefoglalni: a mérsékletesség figyelembevételével a különböző szesz italok, közöttük a borok fogyasztása pozitív élettani hatásokat eredményezhet. A mértéktelenség pedig egészségromboláshoz. **Söptei Imre** levéltárostörténeti vonatkozású előadását szintén nagy figyelemmel kísérte a jelenlévő közönség. Ő az 1740-óta vezetett „Szőlő Jövések” könyve létrejöttének körülményeiről és a mai napig történő folytatásáról szolt.

Pammer István a hazai borrendi mozgalom elmúlt 40 évéről adott áttekintést. A téma aktualitását jellemzi, hogy ez a civil szerveződés ebben az esztendőben ünnepli megalakításának négy évtizedes jubileumát. Megközelítően négyezres tagságot számlál és ebben a nagy családban külön is sajátos színfolt az Európai Borlovagrend magyarországi konzulátusának megjelenése. Azurák Mihály borirodalmár, alkotó, s egyben előadó az irodalom és a bor szellemi egymáshoz kötődéséről szolt, témaorientált idézetekkel saját verses kötetének néhány versidézetével, mintegy sajátos megközelítést felmutatva a témakörben. **Hancsik József** pedig meghívott borászként, a szomszédos Szlovénia, annak is Mura-vidékének üzenetét hozta el szóban és fizikális formában. Az eseményzáró közös ebéden pincészetének remekeit kóstolhatták a jelenlévők.

KDP



Dr. Májer János



Dr. Bisztray György



Pammer István



Jenő két tanítványával



Üdvözlés a törzsvendégnek



Bekínálás

VENDÉGLŐS KALOCSÁRÓL

AKÁRHOGY IS VESSZÜK, BALOGH JENŐ KALOCSAI VENDÉGLŐS MESTER ÉLETE MÁR KISSRÁC KORÁBAN MEGHATÁROZTATOTT! A NAGYVÁROS MELLETTI ALSÓEREK PICINYKE FALUJÁBAN FELCSEPEREDVE MÁR HAT ÉVESEN MEGTETSZETT NEKI A SZOMSZÉDBAN LAKÓ PINCÉR BÁCSI, AKI ELEGÁNSAN, FINOM ÚRIEMBERKÉNT NAPONTA INDULT DOLGOZNI KALOCSÁRA.

Nem is volt kérdés, hogy kiváló 8. osztályos bizonyítványával a kezében a vendéglátóipari szakiskola következett... Eltelt több mint 40 esztendő azóta és rendíthetetlenül állomáshelyén, az érseki központú városban éli mindennapjait, amely szinte minden szállal a vendéglátáshoz kötődik. Nem messze egykori falujától, Ludasszálláson felújított 10 esztendeje egy vadászkapolna és itt minden alkalommal, a szeptemberi szezonnyitóra időzítve nagyszabású fesztiválprogramot szerveznek. Balogh Jenő a legutóbbi összejevetelen a VIP sátorban dolgozott, csupa-csupa mosolygós diákokból álló csapatával. A jövő szakácsai, felszolgálói ők, oktatójuk pedig a vendéglős mester, akinek a szívében egyenlő aránnyal és mértékkel fér meg a napi vendéglátós munka és az oktatás nemes ügye.

– A Bajai Oktatási Centrum Kossuth Zsuzsanna Szakgimnázium és Szakközépiskola kötelékében immáron negyed százada, hogy a gyakorlati oktatás ügyét szolgálhatom – mondotta a Kalocsa szerete népszerű Halászcárdá őszi verőfényben úszó teraszán. – Üzletemben is mindig jelen vannak gyakorlaton tanítványaim, akárcsak most Nyerlóc Klaudia végzős szakács és Stefán Dzszenifer tehetséges felszolgáló jelölt. Meggyőződésem, hogy fiatalokkal együtt dolgozni egyben az örök fiatalság záloga, hiszen akár az iskolában, akár itt a gyakorlat terepén naponta meg tudok újulni! Szakmai iskolánk minden háttérrel rendelkezik, hogy színvonalas oktató munkát tudjunk végezni, akár a tanteremről, akár a tankonyháról legyen szó. Fontosak ezek az iskolai órák, de maga a csupa „nagybetűs élet” a legjobb tréning az ifjak számára. Előszérattal járunk közösen különböző programokra, szakmai rendezvényekre, így most is örömmel mentünk Tóth Kálmán legendás hírű vendéglős barátom felkérésére.

A Halászcárdá népszerű helye Kalocsának, nemcsak városi szinten, de régiós mértékben is. Mondhatni meghatározóan törzsvendégekre alapozhat a gazda, akinek a családjában bátyja is vendéglátós, más vállalkozásokat működtetve. Legfontosabb szempontnak tartja ételkínálatánál

a friss alapanyagokból történő főzést, olyannyira, hogy a visszatérő vendégek jól tudják: érdemes előre jelezni, mikorra érkeznek, hogy a halászlé vagy éppen más frissensült forrón, azon nyomban az asztalra kerüljön. Balogh Jenőről fontos még elmondani, hogy ugyan hét esztendeje vezeti – szinte szabadnapok nélkül – ezt a házat, de Kalocsa elmúlt 20-30 éves vendéglátásában több helyütt is letette a névjegyét. Nem tagadja: szakmáját megszállottan szereti, és ahol csak dolgozott, mindig a maximumra törekedett. A Hotel Kalocsában vagy éppenséggel 15 esztendőn át a Barokk Kávéházban, ahol sajátos személyiségével, kisugárzásával a hamisítatlan „úri pincér” karaktert képviselte.

– Sokan kérdezik tőlem szakmai vagy éppenséggel baráti körben, mi a véleményem az új szakmai nemzedékről – teszi fel maga is a kérdést, mintegy megelőzve a riportert. – Csakis vegyes érzelmekkel szólhatok erről, bizony az a szikra, ami bennem lobbant lángra pályaválasztáskor, nem mindenkiben van meg! Sokan pályahagyottak lesznek, de számomra az a továbbblendító erő, hogy minden évfolyamban felfedezzek két-három tehetséges gyermeket, aki továbbviszi

majd szép szakmánkat, persze a sikerhez sok minden szükséges. Előbb szülői háttér, majd kitartás, türelem és mindig az újra való törekvés. Ez a szakma fontos ismereteket igényel minden pályatárstól, de talán a legfontosabb a vendégszeretet és a hivatás iránti feltétlen alázat. Ez nem tanulható, tanítható. A génekben van...

Jenő Halászcárdájában nincs menüztetés, véleménye szerint a nyomott árak a minőség kárára mennének. Étlapjára rátekinve mindenekelőtt az arányosság állapítható meg. Jellemzően fogva meghatározó a hal igen színes változatokban, de mert csárdáról is szó van, adni kell magyaros ételeket éppúgy, mint a mostanában korszerűnek mondott stílusjegyeket, elsősorban a fiatalabb korosztályt képviselő vendégek miatt. A konyhában Rózsa ezen a vasárnap délelőttön is készül az ebéddőre, többen is bejelentkeztek friss halászléire, legyen az társaság vagy éppen egyéni vendég. A Balogh féle vendéglátós stílusjegyek között az állandóságot, annak folyamatos biztosítását emelhetjük ki, mint karaktert. Hiszen karakteres maga az éttermes, annak konyhája, a minőségből pedig jöttányit sem engedtek az elmúlt évek során.

– Megtisztelő számomra, hogy az Éttermi Mesterek Klubjának tagja lehetek, úgyis, mintegy magasan kvalifikált országos szakmai szervezetnek – fogalmaz végezetül. – Örömmel találkozunk, cseréljük ki gondolatainkat, mindig valamelyik kollega éttermében, vendéglőjében. Regionális szinten is felfigyelhetek szerény missziómra, hiszen tavaly átvehettem az Ipar Kiváló Mestere címet.



Rózsa szakácsnő



Étkek

AZ ÖREGHALÁSZ CSATÁT NYERT

ÉPP ÖT ÉVE, HOGY – A PROFI VENDÉGLÁTÓS SZAKMA NEM KIS MEGLEPETÉSÉRE – VETTE A BÁTORSÁGOT MAGÁNAK EGY KEDVES BUDAPESTI HÁZASPÁR – KÉKI TIBOR ÉS FELESÉGE ZSUZSANNA -, HOGY A TISZA FELTÉLLEN SZERELMESEIKÉNT TISZADADÁN EGY VENDÉGLÁTÓ BÁZIST TEREMTSENEK.

apunk ott lehetett az indulás hónapjaiban, be is számoltunk riport keretében a nagy lépésről, miképpen is gondolta sajátos missziójuk megvalósítását az alkotásra elszánt páros. Megtudtuk, hogy azért komoly gyökerekre is alapozhattak, hiszen **Tibor** gyermekkorán Tiszalökhöz kötődött, a „szöke” folyó rabul ejtette. Igaz akkor a rokontól kapott halászlénék csak a levét szerette megenni /Ma már a halhúst is szereti!/.



De aztán az élet másfelé vitte útját, Budapesten telepedett le, s alapított családot **Zsuzsával**, hogy aztán azóta is jól prosperáló szolgáltatói vállalkozását párhuzamosan vigye az immáron vendégvárosi énjével együtt. Szóval megtalálták a helyszínt, Tiszadada azon pontján, ahol a legfestőibb módon kanyarog gyönyörű folyónk. Ide jártak nyaranta kikapcsolódni, felüdülni már a piciny lányukkal is. Itt ismerték meg az igazi öreghalászt, János bácsit, aki a part közvetlen közelében éledgett kunyhójában. Egy napon aztán megszületett a döntés: megvásárolják a piciny épületet és halételekre alapozva – sok-sok szervező, előkészítő, átalakító munka nyomán – megnyitják halászsárdájukat. E pillanattól kezdve – ezt most mondjuk öt esztendő után – elindult a halhatatlanság útján János bácsi, a mesebeli öreg halász, hiszen a névadó is ő lehetett!

Mint egy szempillantás, úgy telt el az elmúlt öt év és az egykori krónikás ismét errefelé vette útját, célzottan azzal a szándékkal, hogy fél évtized után bekopogtasson az Öreghalászhoz. Tokaj felől pöfögős gép által hajtott húzós komppal átkelve a Tiszán néhány szót sikerült váltani a gépész legénnyel, aki nyílt őszinteséggel arról érdeklődött: merre tartok. Mondom, mennék, ide a szomszédba, Tiszadadára az Öreghalász étterembe kóstolni valami finomat. Nevete azon nyomban rámutatott a gépház oldalára szegezett táblára. Minő véletlen, az Öreghalász hirdetése köszönt vissza, ezzel is jelezve, az itteni vízi világ egyik nevezetes helyére igyekszem...

Mondom is kommunikációs „kalandomat” **Kéki Tibornak** és aranyos nejének, Zsuzsának, hogy ez a célirányos hirdetés jó ötlet volt, de nyomban úgy reagálnak, hogy az útbaigazító táblák még nem készültek el teljes mértékben, ám különböző reklámokra azért továbbra is szükség van. Őszinték: panaszszóra sincs okuk, vendégvárosi látogatottságát illetően. Magamban ezt úgy konstatálom, hogy csatát nyertek! Körbenézek, így hétköznapi délután és bizony nem nehéz észrevenni: ebéd és vacsoraidő közötti, a vendéglátóiparban kicsit „pauzálás” szakaszának mondott egy-két órában is szépen körbeülnek az asztalaikat...



– Az elmúlt öt év arra egyértelműen jó volt, hogy megbizonyosodjunk: a vendéglátós hivatást nagyon komolyan kell venni és aki sikert tartósan szeretné a magáénak mondani, nehezen tud a ringből kiszállni – fogalmaz őszinte mosoly kíséretében az Öreghalász két tulajdonosa. – **Sikerült kialakítanunk karakteres halas arculatunkat**, jelenleg közel 20 féle halételt kínálunk rendkívül népszerű a ponty, a harcsa és a korhely halászlévünk, sokan kérik a harcsa brassóit, egyre többen a fish & chips friss halfalatokat. Ám az is fontos tanulság, hogy csakis halételekkel megjeleni nem elegendő még ebben a műfajban sem. Ezért **egyáltalán ételket** állítottunk csatasorba, **szárnyas** és **marha** alapanyagból készült specialitásokat ajánlunk és néhány olyan, kuriózumot, amire örömmel vagyunk büszkék. Ilyen például a vadas marhapofa knédliivel, vagy a **sztrapacska**, hogy a **káposztás cvekedirol** ne is beszéljünk!

Kiderül, hogy az a bizonyos „csatanyerés” azt is jelenti, hogy a vendégkör bővülése miatt bizony a konyha technikai kapacitását is növelni, korszerűsíteni kell! Az öt esztendő azt is bebizonyította, hogy a még oly népszerű, nagy létszámú hétvégi zenés diszkós megaprogramokból is kissé visszább kell venni. Jönnek viszont igen tömött sorokban lakodalmas vendégek, mert nemcsak a jó konyha ejti rabul a fiatal egybekelőket, hanem a megejtően szép tiszai panoráma. Tibor – miért ne vallaná be – továbbra is nagy elánal teljesíti vállalkozói hivatását, /és feltétel nélkül imádja az Irsai Olivért!/, de ez a sajátos vendégvárosi lét immáron teljes mértékben magával ragadta. Így van ezzel Zsuzsa is, aki az adminisztrációért, a személyzet munkájáért és szinte a teljes vállalkozás sikerességéért felelős. Örül, hogy szerencsétlenül megtartani az alapszemélyzetet, a konyhán Tóth Árpádot, Biszok Nimródót és Nagy Máriát, a felszolgálók közül Timári Szilviát. Nélkülük ez a sikeresnek mondható öt esztendő minden bizonnyal szegényesebb lenne.

A krónikás pedig azt mondhatja, az igazi magyar halás vendéglátós műfaj tekintetében is elmondható mindez. Az Öreghalász nélkül fakóbbak, szegényesebbek lennének.

– Végh –



EDIT ÉS JÓZSEF MURA-VIDÉKRŐL

FELFEDEZÉSRE ÉRDEMES EZ A GYÖNYÖRŰ VIDÉK! A TÉRSÉG 30 TELEPÜLÉST ÖLEL MAGÁBA (LENDVA JÁRÁSBÓL 22, ŐRSÉGBŐL 8) ÉS A MEGETJŐEN SZÉP TÁJ MELLETT A VENDÉGFOGADÓ KULTÚRA ÚGY VIRÁGZIK, HOGY AZ ITT ÉLŐ MAGYAR EMBEREK MEGŐRIZTÉK AZ ŐSI ÉRTÉKEKET ÉS JÓ SZÍVVEL MUTATJÁK MEG AZ IDE ÉRKEZŐKNEK.

A Hancsik Pince és Parasztgazdaság József és Edit közös birtoka, ahová 2010-től szinte zarándoklatszerűen érkeznek látogatóba, meghatározóan magyarok.

Ami igaz az igaz: vendéglátós hajlamuk messze földön híres vált. Az agrármérnök és szakács felesége úgy szervezték meg boldogulásukat, hogy a vendéglátás nemes szolgálatát képviselik nap, mint nap. Telitalálát: kitűnő párosítás ez, hiszen parasztgazdaságukban megtermelt növények, zöldségek, felhizlalt állatok szolgálnak alapanyagul a tájjellegű ételekhez. Természetesen borokat, saját készítésű szörpöket is felszolgálnak a Dobronaki Felső-hegyen található borozójukban.

Jóskával egy szombathelyi boros konferencián találkoztam először, a közös ebédnél pedig megkóstolhattam kitűnő Olaszrizlingjét, hogy aztán kötetlen formában elbeszéljünk misztériójukról. Megtudtam, hogy a **parasztgazdaság létrehozása**



céltudatosan történt, a szülei burgonyatermesztéssel foglalkoztak, így a családjában mintaként szolgált a föld szeretete és a gazdasági munkára való hajlam.

– A mi szolgálatunk amolyan hármassá alakult – mesél mindennapjaikról a Dobronaki **Szőlőtermelők Egyesületének elnöki tisztét** is betöltő borász. – Minden, amit a vendégeknek kínálunk a parasztgazdaság produktuma, legyen az **tökmagolaj, vágott zsír, füstölt és szárított sonkák, kolbászok, rozsenyér, percc, százzrétű béles**, 40 hektáros birtokunkról kerül a konyhámba. Ott pedig Edit igazán varázslatosan készíti el, meghatározóan fatüzelésű sparthelten a meleg ételeket, rusztikus formában tálalja a hideg finomságokat, paraszttájjainkat, melyek nagyon népszerűek. És mindehhez nemes kísérőként kaphat a vendég palackozott **fehér és vörösbort, pálinkákat**, más szomjoltóként pedig **szörpöket**.



Az Őrség és Hetés szomszédságában tehát érdemes úgy barangolni, hogy a sok-sok látványosság mellett a gasztronómiai gyönyöröket is felfedezze az ember a Hancsik házaspár kalauzolásával és felvezetésében. Az is kiderült ugyanis, hogy más szolgáltatásokat is szívesen vállalnak és bonyolítanak le. Az étkes-boros programokra előzetesen kell bejelentkezni, de érdemes ilyenkor arra is figyelemmel lenni, hogy **a dolgozópár megszervez külön bortúrákat, látogatást az orchidea farmra, tökmagutók felkeresését és mivel a kása hazája ez a vidék, ilyen jellegű feldolgozó üzemeket is szívesen ajánlanak kiegészítő programként**. Az energia parkok megtekintése egyre népszerűbb az utóbbi években.

– Három hektárnyi területről szüreteljük a szőlőt és büszke vagyok arra, hogy a nálunk megjelenő vendégek előszeretettel fogyasztják nemcsak a helyszínen, de vásárlásra is – mesél borász munkájáról József. – Legutóbb Szombathelyen, az NS-KI-Őrvidék Ház felkérésére vendégszerepelhettem egy hétvégi szabadtéri programon a város szívében. Sok érdeklődő





Hosszan sorolhatnám mi mindent, a kölest, hajdinakását, a darált abált szalonnát, a különböző sertéshúsból készült sülteteket, kolbászokat. Ám földrajzilag is kedvezőek az adottságaink.

József gazda ezzel kapcsolatosan külön is kiemelte, hogy **Budapest és Ljubjana közötti távolság felénél található vendégfogadó bázisuk. Az autópályáról letérve mindössze öt perc alatt érkehetnek** a vendégek a helyszínre. És bizony érdemes előre gondolkodni az útiterv megszervezésekor, hogy itt megálljon az éhes és szomjas vándor. Egy-egy baráti társaság, család vagy buszos csoport időben egyeztethet a programról, a kóstolásra szánt ételekről, nem utolsósorban pedig a külön programokról, amelyekről már tettünk említést. Nem túlzunk, ha azt mondjuk, már-már sorsszerű József és Edit találkozója. Kettőjük között a munkamegosztás több mint ideális, inkább harmonikusnak mondható. És még valami fontos emberi tulajdonságokkal rendelkeznek a szeretet mellett. Ez pedig a jókedv, a humor, ami a feltálat ételek mellett kü-

érkezett a standunkhoz és igyekeztem mindenkit meginvitálni szűkebb házánkba, Dobronokra. Mert mi nagyon komolyan vesszük a feleségemmel a szlogenünket, ha úgy tetszik jelmondatunkat. **„Itt ennyi, innyi köll!”**



lönleges „körítés”. Igaz, hangulatfokozóként mindig a házigazda vagy háziasszony kezénél van a boros vagy pálinkás palack, hogy egyetlen pillanatra sem feledkezessen meg vendég és vendéglátó az „ennyi-innyi köll!” - vendégfogadói filozófiáról.

– Térségünkben más boros kollegákat és barátokat is ajánlunk a hozzánk érkezőknek, mert az itteni magyarok közösségben próbálnak gondolkodni – szélesíti a róluk alkotott összképünket József. – Egymás segítése a cél és persze a Szőlőtermelők Egyesületében kicseréljük tapasztalatainkat, szakmai ismereteinket, akár egy térségi borverseny megszervezésével, akár más kóstolási programokkal. Egyébiránt a jövőre nézve komoly terveink vannak közösen a **szombathelyi Nemzetstratégiai Kutatóintézet – Őrvidékházzal, Farkas Csaba** igazgató és kollegáinak hatékony bevonásával.

Hét estendeje tehát, hogy a Hancsik házaspár a falusi turizmus képviselőjére tette fel az életét, alapozta megélhetését. A személyesség talán olyan sajátos fűszere ennek az egységnek, amelytől egyedivé, különlegessé válik. Mindezen háttér motívációkat ismerve, nem nehéz kijelentenünk: náluk ennyi és innyi testnek és léleknek egyaránt felüdítő...

Fotó: Budai István

ÉL MÉG A VIHARSARKI



MENNYIRE SZÉP ÉS TANULSÁGOS AZ ALÁBBI, HAZAI GASZTRONÓMIÁNK MARADANDÓ ÉRTÉKEIRE UTALÓ TÖRTÉNET! SZARVAS KÖZSÉG VEZETŐI 1895-BEN ISMERTETTÉK TERVÜKET, MISZERINT HASZNOS JÖVŐT LÁTNÁNAK TELEPÜLÉSÜK SZÁMÁRA EGY SZÁLLODA MEGÉPÍTÉSÉVEL.

Atervből határozat született, Gábori József budapesti építész megbízva pedig a tervek is elkészültek és alig valamivel több, mint egy esztendő múltán fel is épülhetett Szarvas díszé.

Az impozáns, szecessziós épületet történelmünk Milleniumára honfoglaló Árpád vezérünkről nevezték el. Versenytergyalás nyomán pedig kivitelezését Michnay Sándor és Molnár János békéscsabai építőmesterek nyerték el. Kettős évforduló apropójából is foglalkozunk a szarvasi Árpád Szálloda példaértékű történetével: 120 esztendeje, hogy beköltözhetek az első lakók e falak közé, legújabb történetét tekintve pedig épp 10 esztendeje, hogy egy jeles szarvasi vállalkozás, a Povázsai és Fia Rt. mentőakciója nyomán itt mind a mai napig magas színvonalú vendéglátós rendezvényeket bonyolíthatnak le.

De milyen értékekről van itt szó, amelyre bármely város büszke lehet e hazában! Az egy emeletes épület földszintjén alakították ki az éttermet és kávéházat, ugyancsak itt a hotelszobákat és a most is működő díszes rendezvénytermet, amely erkélyes, méretes velencei tükrök, gazdag stukkó díszítésű elemei a pompát, fényességet sugározzák. A nagy befogadóképesség és e felsőfokú igényesség a legmagasabb rangú és rendű rendezvényeknek tudott méltó helyszínt biztosítani. A történelem persze „gondoskodott” arról, hogy újabb és újabb bérlők kerüljenek a működtetők pozíciójába, így a Földszöv, később ÁFÉSZ, amely 1977-ben válhatott gazdájává e komplexumnak.

Ilyen volt a fénykor

A szálloda étterme az 1960-as években élte igazi fénykorát! Klasszikus alföldi étteremként, kávéházként üzemelt, igazi polgári atmoszférával, személyzetével, kitűnő szakácsaival, felszolgálóival, pultosaival. Kiszolgált a város minden rétegének igényét. Néhány alkalmi programon és a mozi előadásokon kívül ez a helyszín biztosított rendszeresen szórakozást az itt élők számára. Esténként a jó hangulatot a valamennyi szórakoztató zenei műfaj tárházából merítő Furár János – valamint még többek között a Falusi Fivérek – zenekara teremtette meg estéről-estére. A konyha messze földön híres volt, hiszen Novodomszky Pál személyében egy olyan tehetséges séf vezetete, aki ez idő tájt az Alföldön rendezett gasztronómiai versenyek díjait rendszeresen elhódította. A családias légkör még vonzóbbá tette az Árpád éttermét. A felszolgálók nem tartották magukat mereven az étlap előírásaihoz, őszinte szívéllyességből alkalmazkodtak a vendégek olykor extra kívánságaihoz is. És persze mindenkit keresztnevükön szólítottak a pincérek: Iczukám, Marika, Elemér, Pista, Snubi, Palika, Jani, Dodi, Bandi, Jeszi, Lacika, Miska, akik felszolgálhattak a hófehér abrosszal terített asztaloknál. Az Árpád értékét növelte még egy nagyszerű adottság: az épület mögötti traktusában lévő szaletház, ahova a kora nyártól késő ősziig költözött ki az étterem, hamisíthatatlan kerthelyiségi miliőt teremtve.

Múltidézés



HOTEL-MATUZSÁLEM



Pompa ünnepi terítéssel

Ám a jobb idöket megélt kávéház-étterem már a múlté, az új évtizedek gazdasági változásokat hozó „cunamija” elsodorta Szarvas város történelmi jelentőségű vendéglátóipari szolgáltatását. (Az új kor igényeire igazodva persze születtek új éttermek, bisztrók, különböző stílusú vendéglátóipari vállalkozások. Vigasztalásul szolgáljon azonban, hogy az immáron második évszázadát húsz éve megkezdett „hoteldíva” még mindig attraktív formában a város központi díszé, úgy, ahogyan azt annak idején a község döntéshozói szánták 1896-ban. Mi több optimizmusra adhat okot a tény, hogy díszterme még rendeltetésének megfelelően működik!

Áldásos a helyzet, mivel Bence alkalmas a vendéglátó szakma folytatására, a megteremtett értékek gyarapítására. A szolgáltatás minőségi, aminek értékét profi mixer fellépései cocktailok készítése terén csak növeli. A szarvasi Árpád Szálló dísztermének a Povászaik általi működtetése 10 éves jubileumához érkezett! Ez idő alatt végzett gasztronómiait munkájuk példaértékű, amit a szakma is elismert: Povásza Mihályt az Első Magyar Fehérszta Lovagrend 2014-ben soraiba fogadta! A történetek minden bizonnyal motiválóan hatnak, apa és fia így működnek együtt az Árpád Hotel részleges életben tartásáért, becsületes megélhetésért, a szakmáért, a fejlődés útján.

Povásza és Fia

Tehát egyedül a díszterem élte túl a változások viharát! A tulajdonos Szarvasi ÁFÉSZ 2006-ban bérbeadásának felajánlásával állt elő, mely némi egyeztetés után elfogadásra került. Rövid időn belül kiderült, hogy a bérlő szakmai, korrekt személye szerencsés, jó partnerválasztásnak bizonyult. Ugyan nagy kockázattal nem járt, hiszen az üzemeltető nem más, mint a korábbról már ismert Árpád Étterem egykori felszolgálója: Povásza Mihály. Tudni kell, hogy ez idő tájt a díszterem egykori fénye már erősen megkopott! A bérlő tekintettel, hogy emlékei kötődtek egykori munkahelyéhez, egy kicsit magáénak is érezte az ügyet, nem állt elő követelésekkel, hanem bőven kivette a részét az elmaradhatatlan áldozatok követelő felújítási munkálatokban. Jött is az eredmény, hamarosan régi eleganciájában pompázott, s lett a Viharsarok egyik legszebb bálterme. Ez párosult a szakmai működtetéssel, így elmondható, hogy magas igényű konferenciák, elegáns esküvők, kiállítások, hangverseny rendezvények elvárásait elégti ki. Fokozatosan jött föl a vállalkozás, s mivel párhuzamosan kellett üzemeltetni a Turul kisvendéglővel – ami időközben kulturált, népszerű színházi vacsorázó hely lett – már-már gondot jelentett mindkettő színvonalon tartása. Ekkor – nem véletlenül – szinte pontosan érkezett a megoldás: Povásza Bence ekkor fejezte be középfokú vendéglátóipari tanulmányait, mi által hitelesen kerülhetett a családi vállalkozásba, s ez esetben közvetlen a mélyvízbe is. Elsőként egyeztettek a családdal, tisztázták az elvárásokat a tartós, sikeres továbblépés érdekében. Mint már tudjuk nekik sikerült, mert mindketten akarták.



Apa és fia

Forschner Rudolf

SZOLNOKI GULYÁSFEŠTIVÁL: ÍGÉRETES NAGYKORÚSÁG

A NAGYKORÚSÁG NEMES PILLANATÁHOZ ÉRKEZETT A SZOLNOKI GULYÁSFEŠTIVÁL ÉS UGYEBÁR ILYEN ALKALMAKKOR ILLIK KÖSZÖNTENI A KERESZTSZÜLŐKET! A 18. SZÜLETÉSNA-PON GOMBÁS ANDRÁS ÉS FLOROVITS GYÖRGY A MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGÉNEK ALAPÍTÓI SZEMÉLYES KÖSZÖNTŐRE ÉRKEZTEK A TISZA-PARTI VÁROS FŐZŐ SZIGETÉ-RE. JÓ KÍVÁNSÁGAIKAT ÉLŐ SZÓBAN TOLMÁCSOLTÁK CSÁNYI SÁNDOR ELNÖKNEK ÉS KIRÁLYHÁZI ANDOR TÁRSELNÖKNEK.

A forró szeptemberi szombaton az 1999-óta töretlen sikerrel életben tartott rendezvény a Magyar Gulyás Gasztró-Turisztikai Egyesület szakmai háttérével országos ismertségre tett szert. Amikor pedig a már említett Régiós Szövetséget életre hívta néhány elkötelezett szakember, Csányi Sándor az elsők között erősítette ezt a köteléket. Így aztán egyáltalán nem véletlen, hogy erre a szakmai csúcstalálkozóra felkerekedett a két budapesti vendéglős. A közel 20 fős zsűri bemutatkozása után a különböző főző csapatok nekilát-tak a világszerte legmagyarabb ételként ismertté vált gulyás főzésé-nek, amely persze ezerféle arcát mutatta fel a bográcsokban, üstök-ben, ilyen-olyan főzőalkalmasságokban. Gombás András nagyra tisztelt kollegájától, Csányi Sándortól már az első mondatokban arról értesülhet, hogy versenyszerű megmérettetésre 110 csapat jelentkezett, de valójában ezenkívül még 200 főzőhelyen születtek ezen a napon különböző magyaros stílusú étel remekek.



Kóstol a brazil nagykövet

– Tudod, András ez már olyan, hogy nem is a helyezés a fontos, inkább a részvétel – fűzte véleményét az iménti adathoz a szolnoki pályatárs. – Örömfőzés ez a javából s talán ez a legfőbb értéke ennek a szolnoki rendezvénynek. Sokak naptárába már előre be van írva ez a nap, hogy összejöhessenek itt a szigeten az ország különböző pontjairól, de még a határokon túlról is. Persze az sem mellékes, hogy a Gulyás fesztivált befogadták a helyi és megyei Értéktár rendszerbe. A Hungarikum Szövetség „A Gulyás étel hagyományörzői” címen felvett bennünket a tagjai közé. Címek, rangok, de jó vendéglátóként Te is tudod, a főzőember, a szíveslátás, az egy asztal köré ülés az igazi nagy moztgatóerő.

Három szakember sétára indul, hogy ismét felfedezze a csodát, a főzés apró örömeit, itt és ott, sátrakban, szabad főző plac-coknál, mert mindenütt jó szívvel főznek, ez a magyar étel egy nemzet gasztró kultúráját fejezi ki a maga ezerféle változatával! A népes zsűri soraiban Gombás András fegyverneki ismerőst fedez fel, köszönti is Ficsor Dénest, akivel szintén a gulyás hozta össze jó tíz évvel ezelőtt. Ő, mint aki Fegyvernekről elszármazó budapesti vendéglátós, örömmel áll csatasorba a fegyverneki Vendéglátós Szakképző Iskola országos rendezvényének életre hívásakor. A Diák Gulyásfőző Országos Versenye közel tíz esztendő s pályafu-tást írhatott le és minden esztendőben kitűnő zsúrit sikerült össze-kovácsolnia Gombás Andrásnak, és a helyei szervezőknek, mindig maguk mögött tudva a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakmai-erkölcsi támogatását:

– Gondolom Te is örömmel emlékezel a közös zsúrizésekre és a Fegyverneken felsorakozó tanuló csapatokra és arra, hogy amíg csak betöltötte a fontos posztot, részt vett a zsűri munkájában Pető István, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség akkori elnöke – nosztalgizájk kicsit Gombás András, akit őszinte érdeklődéssel hallgat Nagy József kertészmezőnök – ő is fegyverneki – A képzés



*Fegyvernekiekkel (balról),
Gombás András és Frolovics György (jobbról)*



Együtt a zsűri



KERI tanárokkal Gombás András



Halkobász Lovagrendesek jövőépítő gyermekeikkel

nagyon fontos szakmánk számára, mert elhivatott utánpótlás nélkül nagy bajban lesznek a következő nemzedékek. Igazán sajnálom, hogy a fegyverneki kezdeményezés egy sikeres pályaszakasz után nem élte meg a folytatást- zárja a témát Gombás mester.

Közben a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége képviseletében feltűnik egy jászberényi vendéglátós kollega is, aki szintén jó szívvel pörgeti vissza a szövetkezés indító éveit. Számos olyan szakmai szervezet van – véleménye szerint- a vendéglátás és gasztronómia területén, amely arra hivatott, hogy megfelelő keretek között képviseljen egy több tízezres gazdasági ágazatot. Őszintén szólva, jó magyar szokás szerint a széthúzás jellemzi ezeket a szervezeteket. A Régiós Szövetség talán annak

köszönheti talpon maradását, hogy olyan laza szakmai kötődés, ahol nem kell tagdíjat fizetni, folyamatosan informálják egymást a tagok az új kormányzati, ágazati intézkedésekről, közös honlapot működtetnek, szerepeltetve minden egyes üzlet, szálloda, étterem, vendéglő vagy borászat bemutatását. Évente két alkalommal szerveznek regionális összejöveteleket.

Közben a zsűri munkáját szervezőként is segítő Dr. Pataki Mihály Szolnokon élő címzetes igazgató is bekapcsolódik beszélgetésünkbe. Fontos küldetése van határainkon túlra is: Ő az Európai Unió oktatási szövetségi tagjaként képviselheti a magyar iskola ügyet, közöttük a vendéglátást is.. Nagyon fontosnak tartja a diákok képzésénél a cserekapcsolatokat az egyes iskolák között. Véleménye szerint talán nincs is olyan vendéglátós oktatási intézmény szerzte e hazánkban, ahol nem alakítottak volna ki testvérkapcsolatokat, osztrák, olasz, német, spanyol vagy más nemzetek iskoláival. A szolnoki házigazda azonban siet tovább, mert fogadnia kell a Szolnokra érkező Finn-Magyar Baráti Társaság elnökét, aki hűség látogatója a mindenkor Gulyásfesztiváloknak.

Ami igaz, az igaz: a nagyszabású rendezvény fővédnökségét ebben az évben is vállalta Dr. Fazekas Sándor mezőgazdasági és Dr. Simicskó István honvédelmi miniszter. Belföldi díszvendégként jelenhetett meg Karcag és Balatonfüred városa, külhonból pedig Parajd delegációja. A külföldi díszvendég Brazília képviseletében országa magyarországi nagyköveteént **Gilberto Verg-**



Pörköltkirály Gyuláról

ne Saboia lapunk felkérésére, a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége jelenlévő két alapítójának kedves invitálására, a fotózás kedvéért az egyik betyárosan magyaros hangulatot árasztó standhoz lép, hogy a bográcsból kóstolásra kínált gulyást megízlelje. Mindnyájan mosolygunk, és egyszerre gondolunk arra: a vendéglátás, a terített asztal, a népek konyhája a legbékésebb összetartó erő a világon.

De tovább hömpölygünk a forgataggal és egy újabb kedves invitálásának teszünk eleget, amikor Pál Szabó Mihály, a szolnoki KERO (Vendéglátós Szakképző Iskola) oktatójaként, mint régi ismerős, jó barát forró levesre invitálja a budapesti vendéglősöket. Alig telik el néhány perc, a hangulatos beszélgetés azzal is szélesedik,

hogy az oktatási intézmény teljes igazgatósága (ez esetben csakis hölgyekről van szó) körünkbe érkezik. Mi másról lehet szó, mint a jövőépítésről, az oktatás ügyéről. Gombás András egy szép szál legényre lesz figyelmes, akiről kiderül, hogy szakácstanuló és a „változatosság” kedvéért ő is fegyverneki. Hamar elszalad a fiú szomjoltó hideg hosszúlépésért, majd mondja is, szeretne majd olyan helyen dolgozni, akár Szolnokon, de még Budapesten is, ahol jó körülményeket biztosítanak a pályakezdőknek.

– Már régóta gondolkodom azon, hogyan lehetne az egyes budapesti éttermek úgynevezett humán, személyzeti válságát hatékonyabban megoldani – kapcsolódik a témához Gombás András, aki a Gombás Étterem tulajdonosaként maga is foglalkoztat tanulókat. – Arra gondolok, hogy érdemes lenne akár a Régiós Szövetség keretein belül is egy felhívást közzétenni arról, hogy fogadunk vidékről érkező tehetséges pályakezdő szakácsokat, felszolgálókat. Biztosítva számukra a szociális háttérrel, akár albérletet, akár más elhelyezési lehetőséget. Ugyanis ki-ki saját kezébe veheti ezáltal személyzetének frissítését, továbbgyarapítását.

Koccintunk, a 18. Szolnoki Gulyásfesztivál késő délutánra már igazi „nagyüzemként” működik. Az immáron nagykorúvá érett rendezvényt köszönteni ideérkező két kollega mindezt látva egyetért Mikszáth Kálmán híres mondásával, amely így hangzik: „Nem szabad a magyar konyhát pusztulni hagyni!”

K.D.P.

KOCZOR KÁLMÁN FORGÓSZÍNPADA



A kitüntetett – balatonfüredi pincéjében

NEMZETI ÜNNEPÜNK, AUGUSZTUS 20-A ALKALMÁVAL ÁDER JÁNOS KÖZTÁRSASÁGI ELNÖK KOCZOR KÁLMÁNNAK, A MAGYAR ÉRDEMREND LOVAGKERESZTJE KITÜNTETÉST ADOMÁNYOZTA. INDOKLÁS SZERINT: A MAGYAR BOROK HÍRNEVÉNEK ÖREGBÍTÉSE MELLETT A MAGYAR BORÁSZSZAKMA ÖSSZEFOGÁSÁBAN ÉS KÉPVISELETÉBEN IS JELENTŐS SZAKMAI ÉS TÁRSADALMI MUNKÁJA ELISMERÉSEKÉNT.

Az indoklás rövid, lényegre törő, ám tudjuk, egy-egy ilyen elismerés során a részletekről, arról az igyekezetről, amit az adott kitüntetett hosszú évtizedeken át képviselt, kifejtett szakmai területén, vagy éppenséggel különböző társadalmi civil szervezetek kötelékében, hosszabban nem lehet szó. Érdemes azonban az indoklásban megfogalmazott szavak mögé nézni Koczor Kálmán példáján, hogy – ha csak vázlatosan is – de kikerekedjen a kép egy olyan ember szakmai-emberi előmeneteléről, akit valóban az alkotás, tenni akarás energiája lendítette tovább pályafutása során. Nem kevés energiát arra is tartalékolva, hogy szűkebb és tágabb közösségéért is tegyen valamit. A magyar borok öregbítését mintegy otthonról „örökölt batyuként” hozta magával, hiszen az ősei földműveléssel és szőlőtermesztéssel foglalkoztak. A családi krónika szerint az 1815-1825-ös évek-



ből komplett pincefelszerelés maradt a családra, amely hajdanán Koczor Ferenc tulajdonát képezte. A későbbi utód, a folytató 2012-ben egy bormúzeumot hozott létre a balatonfüredi Bocsár dűlőben, ahol a borászati-turisztikai családi vállalkozás – a Koczor Pincészet – központja található. Tanulmányai is a borászághoz kapcsolódtak, közép, felsőbb és legfelsőbb szinteken. Majd a pályaindítása legesleg kezdetén már felelős beosztásba került a Badacsonyi Pincegazdaságnál, szép szakmai kihívásként az Aszófői Szőlészeti és Borászati Egyesületnél új ültetvények tervezése és szaktanácsadás volt a feladata. 26 esztendeje, mint a Koczor Pincészet alapítója, naponta képviseli a magyar borok hírnevének öregbítését elismert borászként, különböző térségi, szakmai és civil szervezetek alapítójaként, közöttük is a Balatonvin Borlovagrend kötelékében 2009-től, mind a mai napig elnök-nagymesterként. Mindezek után feltehetjük a kérdést, a maga életpályájának sajátos forgószínpadán mi mindent vállalt és vállal a 2015-ben immáron elnökként is tevékenykedő Koczor Kálmán? Nem kis kihívásként a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége küldöttei elnöknek választották. Tartalmas és szerteágazó ez a friss „szereposztás”, hiszen már kezdetekkor predesztinált volt az útja, tudta, hogy epizód és karakterszerepek mellett mihamarabb különböző főszerepek is háru-

hatnak rá. Mert mindig is az munkálkodott benne, hogy az adott feladatot tudása legjavát latba vetve, teljesítse. Fontos része mindennapjainak az aktív szakmai és társadalmi élet megélése. Dolgozott hegybíróként, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának alapító tagja, szervezője és támogatója a soros Balatonfüredi Borhetteknek, Hal és Bor Ünnepek, 3 esztendővel ezelőtt tagjai sorába választotta a Magyar Borakadémia. Mindezekkel sohasem büszkélkedett, tette, teszi a dolgát, mikor milyen kihívással kell szembenéznie.



A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének 40 éves jubileumára kiadott gazdag tartalmú, elegáns szép kivitelű albumának szerkesztő bizottságát is erősítette. Igen, a mostani kitüntetés rezüméje szerint a magyar borászsakma összefogásában és képviseletében is jelentős szakmai és társadalmi munkát fejtett ki.

Gyakran jelenik meg különböző szakmai fórumokon, borrendi eseményeken (ki tudja, hogyan tudja ilyen hatékonyan beosztani idejét?), de gyakorló borászként, jó vendéglátós házigazdaként ott találjuk a szőlősorok között traktoron ülve, egy éppen aktuális munkafolyamatban, vendégházában pedig a remek Koczor borokkal és étkekkel terített asztalok mellett, 7 éves kora óta pedig a disznótörök munka sűrűjében. Mindig úgy cselekedvén, ahogyan azt az ő életének igencsak fordultatos forgószínpada felkínálja számára.

Egy borlovag – a Magyarországi Borrendi Mozgalom közel ötezres táboraából – most a Magyar Érdemrend Lovagkeresztjét kapta. Biztosak vagyunk abban, hogy ez a kitüntetés személyes kvalitásai, érdemei mellett az általa elnökként szervezetnek is szólt...

K.D.P.

Fotó: Forschner Rudolf



A művészetet is pártolja



BORRENDI ALELNÖK HAJÓSRÓL

40. ÉLETÉVÉT ALIG ELHAGYVÁN SZÉP SZAKMAI SIKERKÉNT KÖNYVELHETI EL KOVÁCS RÓBERT HAJÓSI BORÁSZ, HOGY LEGUTÓBBI KÖZGYŰLÉSÉN A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE ALELNÖKÉVÉ VÁLASZTOTTÁK.

A világ legnagyobb egybefüggő borpince falu küldötte ő, amely körül 21 utcában, 7 térral megosztva, mintegy 1200 pince található. Ez a méret és borlátványosság, szó szerint világszám!

Büszke, hogyne lenne büszke erre a csodálatos adottságra Róbert. Ahogy mondani szokás, beleszületett ebbe a világba, már maga is átélhette az újjávarázsolt préházak születését, nem utolsósorban azért, mert nagyszülei 1947-ben telepedtek le Hajóson. Ezzel mintegy meg is határozva egy feltö-

fejtéssel megkereshette édesapjánál. Ő is közgazdasági középiskolába folytatta tanulmányait, 23 évesen mérlegképes könyvelő lett, de ekkor már 1 éve borkóstolókat tartott a pincefaluban. Nem sokkal később pedig eldöntött: a budafoki Borászati Technikumot elvégezve számára is fő életcélként jelent meg a borászkodás.

1993-1997 között édesapám társtulajdonosa volt a Hajósvin Kft-nek, amely 600 hektáron gazdálkodott – idézi vissza a múltat találkozásunk alkalmával az MBOSZ új alelnöke.

–időközben, már családuknak saját nevű borgazdaságon gondolkodott, hiszen láttak a szülők, hogy sokkal, de sokkal jobban érdekel, mint a számvitel. Sokak szerint ekkora fába fejszét vágni, itt Alföldön eleve kudarcra ítéltetett gazdasági lépés. Ám a Kovács Borház mégiscsak megjelent a maga potenciáljával, 120 hektáros ültetvényvel, amelynek fele nem helyi ültetvény volt. Ahhoz persze, hogy a Borházat meg tudjuk építeni, az ültetvények nagy részét eladtuk, illetve 15 hektárt – öreg telepítések miatt – kivágtunk, vagy az ezredforduló fagykárjai miatt nem telepítettük újra. Ma 35 hektáros területen biztonságosan tudunk gazdálkodni. A Borház minden millimétere tudatosan, a felmerülő igényekre van megtervezve. Baloldalon mezőgazdasági feldolgozó van, középen maga az üzem helyezkedik el és a napos oldal pedig a vendégek számára lett kialakítva egy félhektáros zöld területtel. Gyerekjátékszóterrel, szabadtéri főző és pihenőhellyel, tudatosan telepített virágágyásokkal.

Kovács Róbert és családja egy paraszt-barokk arculatot próbált itt kialakítani, egyszerre képviselve a korszerűséget és tiszteletben tartva, tovább erősítve a hajósi kultúrát.

Pincekapacitásunk 5 ezer hektoliter, de a boripar nagyon rossz helyzetben van, így az utóbbi időkből 2 ezer hektoliterre álltunk be – ad további tájékoztatást Kovács Róbert. – E mennyiség 90 %-át a térségben értékesítjük, melyből jelentős rész a pincei értékesítés közvetlenül a fogyasztók felé. A fennmaradó 10 %-ot pedig úgy, hogy helybe jönnek érte a kereskedők.

Nemcsak jó borász, jó kommunikátor is riportalanyunk, aki magáról úgy fogalmaz, hogy a pince arca, de a család minden tag-



Egy elismerés a sok közül

jának közreműködésére szükség van ahhoz, hogy vállalt küldetésüket teljesíthessék. Felesége mellett, édesapja és édesanyja mind a mai napig biztos háttér a feldolgozóban éppúgy, mint az ültetvények körüli teendőknél.

A döntések felelősségét már a megkaptam a szüleimtől, de elmondhatom, hogy minden esetben a család meghallgatása után döntök – mondja őszinte mosoly kíséretében Róbert. – Van is ebből néha nézeteltérés, de ők is látják, hogy életemmé vált mindez, nagy örömmre feleségem mindenben támogat. Ám be kell ismernem: sokszor bebizonyosodik még, hogy tanácsaik nélkül baj lenne...

*Végezetül terveiről kérdeztük, már ami a borrendi mozgalmat és az új tisztségét illeti: „Az éppen most kialakítandó új borfejlesztési stratégia fontos kitérés pontként együttesen említi a borászatot, turizmust és gasztronómiát, mint egységet alkotó hármas tényezőt. Vállalkozásunkkal már ezt képviseljük évek óta, ha úgy tetszik naponkénti jelenléttel, a folyamatok átélésével. A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége a maga 40 esztendő múltjával, országos lefedettségével stratégiai partner lehet a fejlesztéseknél. Közgazdászként persze a civil szerveződés működésének életképességét is szeretném még hatékonyabbá tenni, az elnökség munkájában pedig – mivel most vált létszámában teljessé – pontosan megjelölt feladatrendszereket kell kialakítani, legyen az elnök, alelnök vagy éppenséggel bizottsági elnök.”

K.D.P.



Pincelátogatás



Hatalmas hordók között, nagy tervekkel

rekvő család borral kapcsolatos jövőjét. A nagyszülők után persze szülei is ezen az úton haladtak tovább, szorgalmasan, tudatosan. Édesapja közgazdászként átvette szüleitől a pincekulcsot és mintegy kéthektáros területen természetesen szőlőből megindulhatott a fejlődés. Alig pár esztendőre rá született meg Róbert és bizony kisfiúként meg sem fordult az eszébe, hogy borász legyen. Ám a szülők jó didaktikai érzékéből adódóan mégiscsak abba az irányba terelték. Az első igazi készletést az adta, hogy felnövekvő legényként, amit elbulizott a diszkóban, azt másnap bor-

Jubileumi album

40 év veretes lenyomata

ÜNNEPÉLYESSÉ SIKEREDETT A BALATONFÜREDEN AUGUSZTUS HÓNAPBAN MEGRENDEZETT SAJÁTOS KULTURÁLIS-BORREND TÖRTÉNETI ESEMÉNY, AMELY A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK LEGÚJABB ÜNNEPI „MAGYAR BORRENDEK” CÍMŰ ALBUM KIADÁSÁNAK BEMUTATÓJA VOLT.

Egy olyan mozgalom adott magáról ezúttal messze szóló és zengő híradást, amely talán hazánk legnagyobb civil szerveződése. Megmáshíthatatlan tény, hogy közel – pártoló tagokkal együtt – tízezres tagsága négy évtizeden át folyamatosan gyarapodott, terebélyesedett. Ez pedig tagadhatatlanul nagy érték önmagában is. Azonban jól tudjuk, a dokumentálásnak, a kerek évfordulók megünneplésének megvan a maga ideje, formája és helye. A 30 éves jubileumra kiadott díszes könyv sikert és elismerést váltott ki, azonban az újabb 10 esztendő ismét alkalmat teremtett ahhoz, hogy az MBOSZ ebben a formában is megmutassa, felmutassa önmagát. Jubileumi könyvet szerkeszteni és kiadni óriási felelősség, nem kevésbé komoly anyaggyűjtő, szerkesztői feladat. Amikor a könyvről a bemutatóra összehozt magyarországi borrendi képviselőknek összefoglalót adott Koczor Kálmán elnök, a szerkesztők közül Dr. Fülöp Lajos, valamint a méltatásra felkért Dr. Praznovszky Mihály irodalomtörténész, nagyot kellett meríteniük, és helyén kellett fogalmazniuk. Mert bizony a 40 esztendő egy ilyen sajátos szerveződés számára sok-sok eseményt hozott, az utóbbi 10 esztendőben pedig újabb és újabb borrendek alakultak szerte az országban és a határainkon túl. Az információ tömeget, ha úgy tetszik, dömpinget megfelelő alázattal, figyelemmel és a dokumentálás felelősségével kellett „összefésülnie” a szerkesztő csapatnak. (Az említett Fülöp Lajoson kívül Koczor Kálmánnak és haláláig Dr. Terts Andrásnak is köszönhetően.) A munkához kapcsolódott még kitűnő szakkorrekorként Bakonyi István, aki pontosan

tudja, hol a vessző és hol az állítmány.../ No és még sokan mások, hiszen a könyv szerkezete szerint több felkért, a borrendi mozgalomhoz különböző formában és módon kapcsolódó szakértő fejtette ki ünnepi gondolatait. Fontos, a borrendi mozgalom működéséhez kapcsolódó információ mellett az egyes borrendek külön-külön is dokumentálhatták kétoldalas felületen munkálkodásukat, céljaikat, elért eredményeiket. Ha úgy tetszik, így mindent egybevetve emlékezetes és egyedülálló közös munka eredménye az Album.

Való igaz, aki ezt a szép kiadványt kézbe veszi, sokáig barangolhat az információk rengetegében, szemezgethet a gazdag fotókinálattól és az egyes fejezetek olvasása közben rádöbbenhet: mennyire sokszínű a magyarországi borrendek sereglete. De megtudhatja a különböző felkért potentált szerzőktől, mondjuk azt, milyen volt a szőlő és a bor adózása a középkorban, mi is az a lovagiasság, valamint a borlovagiasság. Hogyan vélekedik az elmúlt 40 esztendő borrendiségéről a Magyar Bor Akadémia egykori, s jelenlegi tiszteletbeli elnöke, milyen őszinte, felemelő szavakkal köszönti az évfordulót Dr. Fazekas Sándor földművelődésügyi miniszter, Dr. Szabó Balázs a Földművelődésügyi Minisztérium Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok főosztályvezetője. Keresetlen, s ezáltal őszinte szavakban miképpen vélekedik lovagtársairól Benke László, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymestere. Már szóltunk az ünnepi kiadvány fotós üzenetéről, de meg kell erősítenünk a kétségkívüli tény: látványos, dokumentumértékű vizuális összefoglaló ez a 40 évről, sok-sok arccal, emlékezetes rendezvény pillanatokkal, nem utolsósorban pedig pozitív kisugárással. Gazdagította, még teljesebbé tette a kiadvány összértékét, hogy festmények is kapcsolódnak bizonyos fejezetekhez, írásokhoz, Harsányi Zsuzsanna, Simon M. Veronika, Végh-Mozgai Heni alkotásaiból. Azurák Mihály és Lepsényi Bálint versei a költészet műfajából villantanak meg borhoz kapcsolódó autentikus gondolatokat.

Csak gratulálni tudunk mindenegybes közreműködőnek a 40 éves jubileumra megjelent mű napvilágot látásának apropóján. Ahhoz pedig kétség nem férhet, hogy legyen az az országos elnökség, bármilyen rendű, rangú tagja, vagy az egyes borrendek képviselője: ezzel a kiadvánnyal – akár ajándékképpen, akár önmaga minősítésére – olyan hírvivője lehet a mozgalomnak, amely büszke lehet erre a most kiadott vaskos névjegyére...

Kiss Dezső Péter





GONDÚZÓ BORLOVAGOK

KISKÖRÖSÖN

MINDEN ESZTENDŐBEN AZ ÉV KIEMELKEDŐ SZAKMAI, BORRENDI ÉS SZÓRAKOZTATÓ PROGRAMJÁNAK SZÁMÍT KISKÖRÖSÖN A SZÜRETI NAPOK MEGRENDEZÉSE, EHHEZ KAPCSOLÓDÓAN PEDIG A KISKÖRÖSI GONDÚZÓ BORLOVAGREND SZAKMAI KONFERENCIÁJA, MAJD AZ AZT KÖVETŐ AVATÁSI CEREMÓNIAJA.



Vakfelismerés, humoros próbatétel

Domonyi László polgármester a Szarvas Hotel különtermében köszöntötte az egybegyűlteket, úgy is mint az ország „boros” városainak önkormányzati vezetője. Jó arányérzékkel sikerül évenként egyesíteni a kiskörösi borlovagoknak a szellemi értékeket populáris szórakoztató elemekkel. Béleczy Mihály nagymester és persze a rend nagytanácsa hónapokkal előre egyezteteti a szakmai fórum különböző témaköreit. Idén a kiskörösi szőlőtermelés első komoly válságáról, a 20-as, 30-as évek dilemmáiról Turán István tartott nagy érdeklődéstől kísért előa-



Tisztelgés a nagykörösieknek

dást. Megállapítható a nehéz időket túlélve a kiskörösi borkultúra ismét virágzóan mondható, ahhoz pedig, hogy a jövő biztató legyen a legnehezebb időket is át kellett vészelné, ha úgy tetszik túlélne. Persze dilemmák maradtak a jelenre is, ugyanis a borvidéken közel 4500 hektáron telepített Bianka fajta bizonyos felfutási időszak után mára már félig-meddig terhet jelent az itteni borászoknak. Hogy miért, arról Dr. Bisztray György a Szent István Egyetem professzora tartott előadást, arra utalva, hogy ez a fajta számos pozitív előnye mellett a generációváltást sikeresen meglépheti a borvidék borásztársadalmában. A Bianka egy korszakot jelölt, ahogy a professor fogalmazott: „el kell engedni a kezét”. Ezt követően a Kadarka Szalon, az itteni hagyományos meghívásos borverseny eredményeinek értékelésére került sor Keresztes József borvidéki titkár felvezetésében. Délután a díszruhába öltözést követően Dr. Mód László a Kárpát-medence szőlészete a monarchia idején című kiállításának megnyitójára került sor Pohankovics András alpolgármester megnyitó gondolataival. Az esti programon a borlovagrend két új taggal gazdagodhatott, miután sikeresen teljesítették a próbát, hogy aztán semmi ne szabhasson gátat a nagy közös koccintásnak Petőfi Sándor szülőháza előtt, a Borutca kapujában.

Lovagi köszöntő
Nyiriné Kátai Katinak



KDP



Kovács Róbert,
Dr. Bisztray György

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége (MBOSZ) fontos eseményre hívta delegáltjait augusztus 27-én Csátaljára, a helyi Művelődési Házba. A 40 esztendeje megalakult itteni Pax Corporis Borrend volt az első, amely megalapozhatta e mozgalom létjogosultságát hazánkban. Ez alkalomból az ünnepi közgyűlésen

TELJES AZ ELNÖKSÉG

visszaemlékeztek a borrendi mozgalom elmúlt 40 esztendéjére, tartalmas előadásokkal, néhány meghívott alapító felszólalásával, nem utolsósorban pedig a jubiláló borrend nagyvonalú vendéglátásával. (A jubileumi esemény részleteiről más alkalommal és helyen még külön is szólunk.)

Ami pedig az úgynevezett „személyi kérdéseket” illeti, a közgyűlés fontos és már-már elodázhatatlan feladata volt a halálesetek miatt megüresedett két alelnöki posztra való jelölés eldöntése. Ugyanakkor új felügyelő bizottsági tagot is jelölni kellett. Alelnöknek jelölte adott borrendje Dr. Bisztray Györgyöt, Iván Jánost, Kovács Róbertet és Pammer Istvánt, felügyelő tagnak



Králl István (Adony)
Kollár Ferenc (Baja)

pedig Mészáros Lajost. Pammer István a választás előtt bejelentette, hogy a jelöléstől visszalép. Ezt követően a tagság meghozta döntését, így Dr. Bisztray György 31 szavazattal, Kovács Róbert 29 szavazattal a jövőben az alelnöki tisztséget látja el a szervezeten belül. Mészáros Lajos pedig a felügyelő bizottság munkáját segítheti a jövőben új tagként.



Pajzsra emelt bor!

Sokféle szakmai szervezettől kapok aktuális információkat tartalmazó leveleket, felhívásokat, igyekszem is követni az igencsak felgyorsuló folyamatokat. Érthető módon csakis akkor fejem ki a véleményem, ha arra méltónak tartom magam, hiszen még én – aki már-már elmondhatja, hogy megette a kenyere javát – sem érthetek mindenhez. A kommunikáció felturbózott világában tehát jönnek-mennek a levelek, jó magam pedig, ahol csak tudom, képviselem elhivatott tagként, a többség bizalmából megválasztott nagymesterként az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend szellemiségét. Rádióban, televízióban hallottam, majd egy számomra megküldött levél elolvasván magam is szembesülhettem azzal, hogy a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa ezekben a napokban alakítja ki a hazai borstratégia elkövetkezendő legfőbb teendőit, cselekvési programját. Ha úgy tetszik, egyfajta össznemzeti szakmai konzultáció ez és sokan elmondhatják véleményüket. Engem talán abban a formában érint ez a fajsúlyos téma, hogy rendtársaimmal együtt, divatos összefoglaló fogalommal élve, gasztronómusnak tekintem magam. Legfontosabb és kiemelt sarokprogramnak tartom, hogy a magyar borászatot nem lehet önmagában egyetlen szakmai ágazatnak tekinteni. Több évtizedes szolgálati időm alapján a borfogyasztás csakis úgy képzelhető el „nemzeti stratégiai fokon”, hogy a gasztronómia szerves részének tekintjük. Továbbmegyek: gazdasági oldalról nézve, bor-gasztronómia-turizmus hármasságát kell minden intézkedésnek, fejlesztésnek szolgálnia. Hatalmas érték közvetítője a bor, de csakis úgy lehet még hatékonyabbá tenni értékesítését, elismertségét, hogy latba vetjük avatott társaként a szakácsokat, étterem és vendéglő tulajdonosokat, felszolgáltatókat, sommeliereket, mindenkit, akik egy cél érdekében tehetnek. Pajzsra emelhetik a bort!. Számos televíziós műsoromban igyekszem is a magam lehetőségei szerint mindezt képviselni. Sok-sok pincészetet, borászt, borászatot ismerhettem meg és választhattam partnerül a nemzeti gasztronómia ilyen jellegű vizuális propagálási folyamataiban. Minek tagadjam: szószólója vagyok a magyar bornak, hiszen ha megadott annak lehetősége, hogy szélesebb nyilvánossághoz szólhassak, ez kötelességem is!

Borstratégia? Kitérés pontok? Bizton sok-sok előremutató javaslat fog érkezni a végső stratégia kialakításáig. A magam részéről arra szeretném felhívni a figyelmet, hogy a borászok, a borral kapcsolatos döntéseket hozó törvényalkotók felelős munkájuk során mindig is maguk mögött tudhatják az elkötelezett és értő gasztronómia nem is szerény létszámú hazai társadalmát. Ebben jó magam csak egy katona vagyok, de erőnket összeadva, seregletté válhatunk.

**Benke László
nagymester**



Tanyacsárda: megszokott bőség

NYÁRBÚCSÚZTATÓ CSALÁDI KÖRBE

BÜSZKÉK LEHETÜNK ERRE A NAGY CSALÁDRA, HISZEN HA CSAK A TAGOK LÉTSZÁMÁT TEKINTJÜK, AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND KÖZEL MÁSFÉL SZÁZ JELES EMBERT TÖMÖRÍT SORAIBA.



Kóستól apraja-nagyja

Ha pedig a már hagyományos, mindig nyárzárásra eső Családi Napra gondolunk, akkor ez a közösség jóval nagyobb... Mert miről is van szó? Amikor tíz esztendeje arra szövetkezett a gasztronómia különböző területén tevékenykedő szerveződés, hogy szakmájukat, hazájukat, hitüket ebben a formában is képviselik – itthon és határainkon túl – azt is elhatározták, hogy olyan közösséget teremtenek, amely a különböző nemzedékeket is megszólítja. Ahhoz pedig, hogy bizonyos alkalmakkor kötetlen formában a nagy



Kocsikázás



Kemencében sült, friss kenyér

asztal köré tudjanak ülni, fiatalok, középnemzedék és idősebbek, helyszínt kellett választani. Benke László nagymesternek még a „szomszédba” sem kellett mennie, hiszen lajosmizsei születésű és szakmai pályafutásának kezdetétől fogva kitűnő, baráti, testvéri kapcsolatokat ápolt a Lajosmizsei Tanyacsárda létrehozóival, alapítóival és mind a mai napig működtetőivel. Adódott tehát a szinte evidensnek mondható lehetőség: a már hagyományossá nemesedő Családi Napot szervezzék meg minden esztendőben a lajosmizsei Új Tanyacsárda csodálatos atmoszférájú helyszínén.



Díjátadás

És lám az idén is jöttek szép számmal az ország különböző helyszíneiről egynapos szeretet merítkezésre, hogy kicserélhessék gondolataikat szakmáról, hivatásról, jelenről, jövőről, beszámolhassanak egymásnak legújabb sikereikről, és talán a legfontosabb, hogy a jelenlévő ifjabb nemzedék azt demonstrálhassa: van jövője ennek a szerveződésnek. Az asztalt körbeülték, kitűnő ételeket kóstoltak, a lovas programokon nem is egy olyan lovagrendi tag vett részt, aki mellett ott ült a kis unokája, felesége, rokona vagy éppen vállalkozásának munkatársa. Minden ilyen összejövetelnek az a legnagyobb értéke, hogy a lehető legegyszerűbben és nemesebben azt demonstrálja: együtt lenni jó!

is
Fotó: Forschner Rudolf

NEMZETKÖZI TISZAI HALFESZTIVÁL SZEGEDEN



Tisza parti forgatag

Szeptember első hétvégéjén jubileumhoz érkezett hazánk egyik legkedveltebb, legrangosabb gasztronómiai rendezvénye, a Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, ahol Frank Sándor Venesz-díjas mesterszakács, a fesztivál főszervezője szeptember 2-án 20. alkalommal mondhatta el megnyitóbeszédét. A „főszereplő” természetesen a szegedi halászlé volt, a Vizi bástyán felállított óriás bográcsban a legjobb szegedi halászlé főtt, amibe hagyományosan az égből „pottyantotta” a paprikát a szegedi boszorkány, a hagymát pedig most is Makórol hozták a Maroson át tutajjal. A fesztivál az idén is teljesítette feladatát, tovább öregbítette a híres szegedi halászlé főzési hagyományait, és népszerűsítette a halat, mint egészséges ételt. A hagyományos főzőverseny szombat délelőtt kezdődött az újszegedi partfürdőn, ahol a résztvevők újabb fokozatokat érthettek el a Frank Sándor alapította Örökös Halfőző Érdemrend megszerzéséért. A versenyre benevezettek teljesítményét külön zsűrizték az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagjai, a legkiválóbb csapatok különdíjban részesültek. A főzőverseny rajtja után a szegedi oldalon a Stefánia Várkert-ben fogadta a vendégeket és a zsűritagokat Frank Sándor és Nacsa József, a Turisztikai és Vendéglátós Szakosztály elnöke, ahol a Fehértői Halászcsoport és Panzió kedvenc ételeit lehetett megkóstolni a kiváló italkínálat mellett. A fesztivál egész ideje alatt a Huszár Mátyás rakparton a halászlén és a halételeken kívül – haltöpörtyű, harcsapatkó, pisztráng roston, stb. – szerb különlegességek, sült kolbász, szendvicsek és édességek között válogathattak a látogatók több tízezres tömege. Ott volt az ország legnépszerűbb cigányvendéglőse is, nála a halételek mellett a csülök,

A zsűri lovagrendünket képviselve



pacal, töltött káposzta „hármasa” volt a sztár. Nemcsak a hagyományos ízek, de a magyar kézműves termékek színe-java is felvonult a Tisza-parton: az ország minden részéből idesereglett kézművesek praktikai kerületek terítékre, színesítve a rendezvény kínálatát és hangulatát. A színvonalas műsorok és sztárfelépők sem maradtak ki a háromnapos rendezvény programjából. Fellépett többek között az Irigy Hónaljmirigy, a Joker és Casino együttes, Nótár Mary és az R-GO. Újdonság volt a Szegedi Nemzeti Színház operett – és musical produkciója, valamint a Face Team kosárlabda artísták bemutatója. A halfőző verseny területén nagy sikere volt a Magyar Honvédség Csongrád-megyei katonai szervezeteinek és a Szegedi Hadipark bemutatójának, ahol a látogatók ízelítőt kaptak a világháborús és a 21. századi katonai felszerelésekről és technikai eszközökről, valamint a Magyar Honvédség által kínált munkalehetőségekről. A háromnapos halünnepe vasárnap este tűzijátékkal és lézershow-val ért véget – a vendégek „jövőre veletek, ugyanitt” szlogennel búcsúztak egymástól.

Horváth Dezső
Fotó:
Forschner Rudolf



*Rendünk tagja,
Puskás László
munkában*

A szakácsok

A legutóbbi, híres cukrászainkat bemutató cikkem után többen nehezményezték, a Gundelek után nem a szakácsokkal folytattam a sorozatot, mondván, hogy történetük sokkal régebbre nyúlik vissza, mint a cukrászoké. Ebben igazuk van, jöjjenek tehát a szakácsok!

Magyarországon a szakácsmesterség első képviselőit egészen Szent István királyunkig (997-1038) vezethetjük vissza, sőt az 1006. évben már italmérő és korcsmáros, az 1729. évben pedig már fogadós is volt. A legrégebbi neve szerint ismeretes szakácsmesterünket Deusnak (helyesen valószínűleg Désnek) hívták, neve 1108-ból maradt fenn, és Álmos herceg adományozta őt a dömösi monostornak. Erdélyi László A pannonhalmi főapátság története című (Budapest, 1902) munkájában megemlíti, hogy Pannonhalmán a szerzetesek már 1001-ben vendégfogadó palotájukban üdvözölhették Szent István királyt, 1137-ben II. Bélát, 1222-ben II. Andrást. A vendégek étkezését a közeli falvakból érkező szakácsok biztosították. A monostori élet leírásából tudjuk, hogy ebben az időben harminchat ház népe szakácskodott konyhájukon. A hozzájuk legközelebbi Nyalkáról tizenhat szakács, köztük a magyar nevű Süldő, Szabad és Szombat nevű, Varsányból pedig Réc, Keverög, Tamás és Zavarog nevű. A királyi szakácsok testülete – mint kiváltságos és zárt udvari szolgálta-



tó nép – a 13. században hallatott magáról először. Jogállásuk is kiváltságos volt, vitás ügyekben a királyi sáfár ítélezett, nemesi bírótársak segítségével. A budai udvar szakácsai, illetve szakácsdinasztiái Somogyország szülőttei voltak évszázadokon át. Szakácsi – később Nagyszakácsi mezőváros-, Kölked és Vid volt a nemzetségi birtokuk. Itt, illetve a birtok középpontjában, a somogyi Szakácsin az 1250-es években már nemzetségi monostort is építettek. Anjou Izabella, Kun László király felesége 1289-ben nemesi adománylevelet adott Kölkedi

Csaba nevű szakácsának. Az Árpádok után a királyi szakácsok újabb nemzedékei az Anjouk szolgálatába szegődtek. Zsigmond király és császár leghűségesebb szakácsának, Eresztvényi Pál fiának Ferencnek már 1414-ben nemesi címet ad, Mátyás király pedig kedvenc konyhafőnöke, Szakácsi Veres György társaságában maga is főzőkanalat ragadott. A budai királyi konyha végnapjait az 1526-os mohácsi vész jelentette. II. Lajos király konyhájának akkori főnökét, Gondos Illést az ebéd főzése közben kaszabták le a törökök. A legtöbb magyar szakács ezután elmenekült Budáról, és a három részre szakadt ország különböző részein, főleg a Felvidéken, a Dunántúlon, és Erdélyben folytatták munkájukat.

Az ezt követő évszázadok szinte teljesen kimaradtak a gasztrótörténettel foglalkozó szakírók munkáiból – nagyrészt azért, mert a 19. század második feléig alig történt említésre méltó esemény a magyar vendéglátásban. A „feltámadást” a Café Restaurantok, Kaszinók és szállodák rohamos építése és fejlesztése hozta meg az 1867-es kiegyezés után. Ezen időszak gasztronómus dinasztiái között a Gundelek mellett előkelő helyet foglalt el idősebb és ifjabb Marchal József. Az apa 12 évvel Gundel János világra jötté előtt, 1832-ben Franciaországban született, és egészen fiatalon III. Napóleon egyik konyhafőnöke lett. Dolgozott a cári udvarban is, és vezette Albrecht főherceg konyháját. Az 1860-as évek elején telepedett le Pesten, és először a Nemzeti Kaszinó bérlője lett, majd



1882 és 1897 között az Angol Királyné Szálló tulajdonosaként kiváló szakácsok egész sorát képezte ki. Az ifjabb Marchal József 1869-ben született, és apjához hasonlóan ő is jeles vendéglátós szakember lett. Bérloként több szállodát vezetett külföldön, de az első világháború után minden vagyonát elvesztette és így itthon próbált szerencsét. A szegedi Tisza, a budapesti Royal és Gellért, valamint a lillafüredi Palota Szállót vezette, de volt üzletvezető sógora, Gundel Károly állatkerti vendéglőjében is. Életkoruk és működésük idejét tekintve Podruzsik Bélát a magyar és klasszikus konyha avatott mesterét kell következőként említeni, aki 1887-ben született. Mint tanuló kezdte a Hungária Nagyszállóban, melynek három évtizeden át konyhafőnöke lett. Dolgozott még a Park-klubban és a Faszó Szanatóriumban is. Különösen kedvelte a francia konyhát, melyet évekig tanulmányozott a helyszínen. Munkatársa volt a világszerte ismert Herring Lexikonnak, számos tanítványa között említést érdemel Lontai Egon, a Magyar Szakácsok és Cukrárszok Szövetségének Venesz Józsefet követő második elnöke. Tudását megosztotta kollégáival és a háziasszonyokkal is. Legújabb szakácskönyv. A polgári konyha, házi cukrászat és a diétás főzés ismereteivel című szakácskönyve olyan siker volt, hogy 1928 és 1930 között három kiadása is napvilágot látott. A Hungarohotelstől ment nyugdíjba, 1966-ban kapta meg a Mesterszakács kitüntetését. Nagy szó, ha a szakmabeliek is a legjobbak közé sorolnak valakit, ilyen volt az 1890-ben született Csáky Sándor, aki olyan fiatalon kezdte meg a szakma elsajátításait, hogy az első világháború idején már az újtátrafüredi Dr. Szontagh – Palace Szanatórium konyhafőnöke lett. Első komoly kitüntetését 1910-ben, az Első Magyar Szakásművészeti Kiállítás alkalmából vehette át, majd Bécs (1913), Budapest, 1913 és 1914), és Németország (1926) következett. A két világháború közötti években a Margitszigetet „vette birtokba”, ő volt a Palatinus Hotel, a Margarett és a Dália szállodák főszakácsa, majd a Tarján Vilmos üzemeltette Piccadilly konyhafőnöke. Sikeres főzőtanfolyamokat is rendezett háziasszonyoknak, ebben az időben sokan neki köszönhették főzési tudományukat. Az utókor szerencséjére publikált is, 1929 és 1936- között három kiadást és meg a XX. század szakásművészete, mely ma is a legkeresettebb gasztronómiai kiadványok egyike. Halála előtt három évvel, 1947-ben még egy munkát hagyott az utókorra, Inyestmesteri alapismeretek címmel. Nem csak korban, hanem sikerekben is Csákyhoz hasonló az 1897-ben született Rákóczi János pályája. Budapesten lett szakácmester, de hosszú időt töltött Franciaországban, ahol elsajátította a francia konyhaművészet titkait. Hazatérve két évig volt a lillafüredi Palota Szálló



CSÁKY SÁNDOR



Id. és ifj. Marchal József



konyhafőnöke, majd húsz év következett a Gellért Szállóban, ahol az összes étterem vezetője lett. Ekkor írta Elynor Glyn a Gellért vendéglátós könyvébe, hogy itt ette élete legjobb biftszekjét a világon! Ennél nagyobb dicséretet angoltól nemigen kaphatott volna szakácmester széles e világon. Tíz évet eltöltött a Bristol (Dunapalota) Szállóban is, miközben a Bécsben, Berlinben és Frankfurtban rendezett kiállításokon sorra nyerte az aranyérmeket. Saját ételeket is kreált, ezek közül a leghíresebb a Rákóczi-túrós, és a szintén az ő nevével jegyzett borjújava. Tevékenységére az 1958-as brüsszeli világkiállításon tette fel a koronát, ahol ő volt a magyar étterem konyhájának vezetője. A világkiállításon hatvanhat nemzetközi szakácsi híresség „lépett fel”, és Rákóczi János a legjobbak hatos csapatába választották. Nyugdíjként írt meg az 1964-ben megjelent Konyhaművészet című szakácskönyvét, melyben az általánosan ismert és elfogadott ételeken túl leírja saját ételkreációit is, beleértve a brüsszeli világkiállítás magyar éttermében készített ételeket is. Ebből a körből nem lehet kihagyni Turós Emilt, aki tizenhat éves korától hatvanhárom éves koráig dolgozott, mint mesterszakács. Több étterem vezető szakácsként dolgozott, a Vendéglátás című folyóiratnak 1957-es alapításától haláláig munkatársa volt. A Venesz Józseffel írt, 1962 és 1964 között megjelent – azóta számos reprint kiadást megért – Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia című anyaghányados szakácskönyve évtizedekig az ország szakmai „bibliája” volt, ma is sokan keresik antikváriumokban. Sok nemzetközi fesztivál, bemutató, kiállítás résztvevője és nyertese volt, több saját szakácskönyve is megjelent, A mi szakácskönyvünk című, 1961-ben megjelent kötetet testvérel, a szintén híres mesterszakáccsal, Turós Lukáccsal együtt írta. Személyes ismeretség és barátság miatt nem tudom kihagyni a felsorolásból Unger Károlyt, akit Lontai Egon után a Magyar Szakácsok és Cukrárszok Szövetségének elnökévé választottak 1986 februárjában, öt jelölt közül hetven százalékos többséggel, titkos szavazással. Előtte a Pannónia szállodáiban volt konyhafőnök, majd több mint húsz országban öregbítette szakembereink hírnevét. Nevéhez fűződik a magyar gasztronómia máig legjelentősebb kitüntetésének a Venesz József-díjnak az alapítása, amit 1989-ben osztottak ki először. Sok gasztronómiai tárgyú könyv szerzője, a Kurunczi Margittal együtt írt Magyarok asztalánál című könyve a megjelenése óta több kiadást ért meg. 1996-ban létrehozta a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséget, amely az egész szakmát egybe tömörítette.

Horváth Dezső

HINTALOVON ÜLVE

SZINTE A NAGY BALATONI FŐSZEZON IDŐSZAKÁNAK ZÁRÁSÁRA IDŐZÍTETTÜK GOMBÁS BARANGOLÁS CÍMŰ SOROZATUNK KÖVETKEZŐ HELYSZÍNÉNEK FELKERESÉSÉT. AHOGY AZ ILYENKOR ILLIK, EGY HÉT ELEJI NAP KORA DÉLUTÁNJÁRA ÜTEMEZVE, HOGY A HÁZIGAZDÁT, VENDÉGLŐ TULAJDONOST KÖTETLEN, OLDOTT FORMÁBAN TUDJUK KÉRDEZNI MINDENNAPJAIRÓL, HIVATÁSÁRÓL, A VENDÉGLÁTÓS ÁGAZAT NAPI ÜGYEIRŐL, PROBLÉMÁIRÓL, NEM UTOLSÓSORBAN PEDIG ARRÓL, MIKÉPPEN LÁTJA ÖNMAGA ÉS SZAKMÁJA JÖVŐJÉT.



Mint egy családi ház udvarán...

– Nem sokáig kellett gondolkodnom azon, hogy kihez kopogtassunk be legújabb barangolásunk alkalmával – szolgál rövidke magyarázattal kipróbált riportalanyom. –Minden egyes tagunk boldogulásának részleteiről persze nem lehet tudomásom, de az alakuláskor tapasztalt hozzáállása, felfogásmódja tagadhatatlanul tiszteletet ébresztett bennem. Annyit hallani kollégáktól arról, hogy a vendéglátás számos akut problémával küzd. Ilyen a humánkérdés, a megfelelő szakemberek megtalálása és megtartása, a mindenkori adózás ügye, nem is beszélve az oktatásról. Az úgynevezett szezonális vendéglátás pedig mindig is egyfajta kötéltánc volt, András barátom pedig jó pár esztendeje ezen a frontvonalon tevékenykedik, Hintalován ülve...

Már itt vagyunk a Hintaló sajátos hangulatú kerthelyiségének egyik asztalánál. A szőlőlugasról fejmagasságban csüngnek alá a szép sárgára, beleharapásra érett fürtök, bármerre fordítjuk tekintetünket, mindegyed egyedi berendezés, kellék, ötletes tárgyi, vizuális megoldás sugározza a családias jelleget. Családi vendéglő, mégpedig a javából a Hintaló, hisz létrejöttének gondolata is úgy merült fel Borsi Andrásban, hogy a fővárosi vendéglátás különböző porondjain, számos beosztásokban eltöltött szakmai korszaka után fia, Bonifác (Bonca) születésére időzítve új korszakot kezdett a vendéglő megnyitásával. A családi hintalovon minden bizonnyal sokat lovagolt a mára 24



Sokak kedvence Siófokon a Hintaló

Kis túlzással „történelminek” mondható Gombás András kapcsolata **Borsi András-sal**, a siófoki Hintaló Étterem tulajdonosával. Közel 10 esztendeje alakult meg ugyanis egy a maga nemében szokatlannak számító szakmai tömörülés, szerveződés, **Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége** néven. Már az alakuló ülésen ott ült az asztal mellett András, a druszája, aki elsők között hívta fel magára a figyelmet átgondolt, szakszerű hozzászólásaival, sajátos, éles látásmódjával. Egyértelműen támogatva mindazt, amit akkoriban az alapítók mintegy 30-40 fős közössége maga

elé tűzött. Az élet a maga módján és ütemében haladt előre: azóta, az említett szervezet folyamatosan gyarapodott és jelenleg is országos lefedettségű, a kötelék inkább lazának mondható, mint direktnek, túlszabályozottnak. A tagság tájékoztatja saját vállalkozásának éppen aktuális eredményeiről egymást, az alapítók, közöttük Gombás András szűkebb szakmai stábjával igyekszik olyan információkkal szolgálni, melyek a vendéglátást érintő legfrissebb intézkedésekre, szabályozásokra hívja fel a figyelmet. Nincs konfliktus keresés, annál erősebb viszont a szolidaritás. Nincs irigykedés, inkább egymásnak szurkolás.



*Borsi András
Gombás András-sal*



Kütekintő



Apa és fia



A csapat...



éves fiatalberré felnőtt névadó, aki a Budapesti Gazdasági Főiskolán/BGF/ szerzett diplomájával a konyhai csapatot erősíti, határozott s egyben személyes üzenetet és példát adva arról, hogy a familiáris jelleg állandósult e falak között, mi több erősödött a majd negyedszázados történet során.

– Arra törekedtem az első perctől, hogy **karaktert adjak a Hintalónak** – kezdi beszélgetésünket Borsi András, aki

déggör – persze bevonva már újabb nemzedékeket –, amely szintén egyszerre verbuválódik külföldiekből és magyarokból. Az indítékok, hátterek persze változtak.

Markánsan kirajzolódott tehát, hogy a családi vendéglőknek van létjogosultsága, a szezonális pedig rendkívül átgondolt stratégiát, mindennapos jelenlétet igényel az üzemeltetőtől. A Hintaló küldetéséről a tulajdonos azt mondja: igazodnia kellett az igényekhez: déli időszakban inkább a „menüs” vendég érkezik, választhat A és B menü között, este pedig a hat nyelven megírt étlapból szemezgetve döntheti el, milyen falatokra vágyik. Kialakult egy alapajánlat, minden szezonban két-három új étellel jelentkeznek, fontos, hogy e tekintetben is családban gondolkodjanak. Így például a pizza is népszerű, de továbbra is verhetetlenül tartja magát az ételek rangsorában a rántott hús. A serpenyős ételek az elmúlt esztendő átütő sikerét hozták, a házias jelleget felerősíti még, hogy saját maguk által készített lekvárok és szörpök is kedveltek. És egy gasztrotörténeti momentum, ha úgy tetszik ételalkotás is ideköthető. Borzas, vagy borzaska

Lázadóként indult

A pályaválasztása sem szokványos Borsi Andrásnak, hiszen a vendéglátás nem azon nyomban ejtette rabul, jelentette számára a hivatást, majd a megélhetést. A Közgazdaságtudományi Egyetemen szerzett diplomát, majd az akkor még gyermekcipőben járó hazai informatika területére is elmerészkedett, speciális vendéglátós szoftver megalkotásával. Aztán különböző budapesti vendéglátó vállalatok központjaiban és üzleteiben dolgozott, ilyen-olyan beosztásokban, nyilvánvaló módon közgazdasági ismereteit kamatoztatva. Aztán – mert inkább az újat kereső, lázadó énje erre predesztinálta – maga az élet felé fordult. Ez a gyakorló vendéglátó munka irányát jelentette, vállalkozóként el is indított néhány ilyen pályaszakaszt, majd az említett Hintaló megnyitásával Siófokon kötött ki, a „családi vendéglős” műfaját immáron tartósan képviselve. Egy időszakban ügyis élete részét képezte hivatása, hogy foglalkozott a közélettel, véleményt nyilvánított, figyelte a folyamatokat. Az elmúlt 25 év során átrendeződött ez a pálya is, ha nem is kiábrándult, de inkább saját magának jó közérzetét kialakítani akaró vállalkozó lett belőle. A különböző szakmai szervezetek párhuzamos egymás mellettsége – véleménye szerint – szétforgácsolta a szakmát, valahogy a szélesebb, derékhadnak mondott vállalkozói rétegnek nincs igazi, hatékony képviselete. A Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségét, annak jól átlátható célrendszerét, felépítettségét egyéniségéhez közelállóan tartja. Érdekes persze egyeztetni a napi dolgokról, de valahogy mára mindenki „magányos” harcosává vált. Nagy kérdés számára – ha a Hintaló jövőjére gondol – ki lesz a folytató. András fia, Bonca átveszi a stafétabotot, vagy más irányokat keres? Jelenleg párjával, Noémivel – aki a lekvárok és házi szörpök készítője – viszi a napi munkát. Sikernek tartja, hogy maguk mellett tudnak tartani hosszabb éveken át is szakembereket, így például szakácsként Józsit, Szabit, Marika nénit, a felszolgáló fronton pedig Tibit, Mariant.



Lakoma

kreativitását mind a mai napig „élesíti” újabb és újabb ötletek megvalósításával. – Balaton, Siófok, azon belül is ez a balatonszéplaki szállodás, családi házas rész induláskor olyan vendéggör kört biztosított, amely egyszerre volt külföldiekben és itt nyaraló hazaiakban gazdag egyaránt. Mi még sok-sok olyan családi randevú közös vacsoráját és ebédjét éltük át, amikor a két Németországból ide érkeztek hazánk által egyáltalán nem „titkosított” találkozóra - két világrendszer képviselőként.

A történelem azonban tovább pörgött, megszűntek a szakszervezeti üdülők, a campingek, a vállalati üdülők is, nekünk pedig talpon kellett maradni. Mostanra azt mondhatom, kialakult egy olyan törzsven-

Melyiket válasszam?



nénen szerte az országban, de még külföldön is ismertté vált „Borzás” panírban készített finomság elnevezése Borsi András nevéhez köthető. Borsi Borzasa-játék a szavakkal...

Házigazdánk – mert most van rövidke szünete a déli vendégforgalom elültével – megmutatja a Hintaló kulisszáit, a hátsó részen kialakított konyhát, felhívja figyelmünket néhány fontos Márai idézetre, kísértálunk a bejárat előtti vendéginvitáló, ember nagyságú, sörös korsót kezében tartó reklámfigurához. Remek fotótéma! Az ételkínálat megjelenítése sem szokványos, hiszen a bejárat előtti járdaszakaszon egy kicsinyített házikó – maga a Hintaló – egyben étlaptartóként is szolgál. Sokan meg is állnak mellette, kíváncsian bűvárokodva a kínálatból. Fontos dolgot érintünk búcsúzásképpen, amikor Gombás András arra kérdez rá, milyen tapasztalata van ennyi idő után a szezonális vendéglátásról tisztelt kollegájának? Azt mondja, tagadhatatlanul elfárad szeptemberre, de már úgy rendezte életét, hogy ez a ritmus neki megfelelő. Csúcsjárata után a három évszakot úgy alakítja ki, szervezi meg, hogy jusson idő utazásra, sportra, töltökezésre. Kultúrára és nem utolsósorban a következő évad tervezésére...

K.D.P.



ÉLETFAKASZTÓ A PUSZTÁBAN



Mise pillanatok

ILLIK, HOGYNE ILLENE TÓTH KÁLMÁN, BUDAPESTRŐL SZAKMÁRRA SZÁRMAZOTT GASZTRONÓMUSRA, VADÁSZRA A „NAGYKALIBER” KIFEJEZÉS, MÉGINKÁBB MINŐSÍTÉS. ÜZENI EZT TERMETE, SZAKMAI EREDMÉNYEI, VILÁGRASZÓLÓ VADÁSZ SIKEREI ÉS GONDOLKODÁSÁNAK SOHASEM LANKADÓ NAGY FORMÁTUMA.

A löfegyver csövének belső vagy a lövedék külső átmérőjét jelöli a kaliber (magyar nyelven fogalmazva öb nagyság), de valójában – egy életutat tekintve – azért még ennél is többről van szó. Sok történetet megélt, átélt Tóth Kálmán, de az utolsó 10 esztendőben a Szakmár melletti Ludasszállás térségében, a kietlen puszták közepe új életet fakasztott. Előbb egy romokban heverő egykori vadászkapolnát újjáépített, majd aztán itt minden esztendőben, a vadászati szezon indításakor nagyszabású ünnepséget rendezzen. Érti a dramaturgia mesterségét is a legfőbb vendéglátó, hiszen a mindenkor rendezvény egy napra szól és hihetetlen, mennyi minden fér bele ebbe a majdcsak 24 órába. Most azonban az eddigieknél is nagyobb ívű összefoglaló, ha úgy tetszik eseménysozort kerekedett ki. Az időjárás kegyességéből adódóan szikrázó napfényben gyülekeztek az emberek a vadászkapolna melletti területre, mint utóbb, a nap zárásakor és az ételek kiosztásából következően kiderült: az ezres létszámot is elérve!

Mitől sikerült itt 10 esztendőn át valóban egyedi órákat varázsolnia a szervezőknek? Értékeket tudtak egymás mellé tenni,



Font, Sándor Tóth Kálmánnal



Tisztelgő lovagok

látványosan, egyszerre tisztelegve Kalocsa és környéke által felmutatott népi kincsestár történeti, helytörténeti és gasztronómiai különlegességei előtt. Miközben a Szent Hubertus Mise immáron országosan is egyik kiemelkedő hitéleti rendezvényt terebélyesedett. A 10 éves jubileumon ismét szólt az egybegyűltekhez Dr. Bábel Balázs Kalocsa-kecskeméti érsek, metropolita, mindenekelett azt kiemelve, hogy a természet értékei előtt tisztelegni kell, hiszen az embernek mindennapi létfenntartást biztosítja, a vadászember pedig elhivatottan, divatos szóval vadgazdálkodásnak mondott fontos ágazat, cselekvési program legfőbb mozgatórugója. A mise mindenkor celebrálása alkalmával felemelő hangulatú műsort ad a Kalocsa Főszékesegyház kórusa, Leányfalusi Vilmos tb. kanonok, karnagy vezetésével.

Szövetségben a sikerért

Az egybegyűlték számára mást is üzent ez a jubileumi rendezvény. Azt például, hogy nem csupán ahhoz szükséges akarat, szeretet, tenni akarás, hogy fizikálisan jól érezzék magukat az emberek, hanem lelkiükben is kapjanak valami maradandót. A lelkiek mellett pedig látványosság, vadászati, már-már színpadi produkció is emeli az esemény rangját. Így kürtszó, melyet a Bács megyei Kürt Egyesület tagjai messze zengően adtak elő, Dr. Réfy Miklós köszöntője után pedig Szeredy Krisztina a vadászhimnusz énekelt el magas művészi fokon. Ahogy mondtuk, a sikerért össze kell fognia mindazoknak, akik az ügy mellé álltak 10 évvel ezelőtt és tették ezt most is az évtizedes időtáv zárásaként. Értékelte a legfőbb szponzor és támogató öszinte emberi igyekezetét köszöntő szavaival Font Sándor országgyűlési képviselő, az országos vadásztársadalom nevében Dr. Halmágyi Takács István SCI elnök, Bán Beatrix a Diana Vadászölgy Klub elnöke a hagyományápoló szándékot, a nemes vadász kultúra képviselőjét.

Hagyományosan nagy figyelemmel kísért mozzanata a Ludasszálláson megrendezett Vadászati évadnyitónak szarvasbika ravatalon való bemutatása. Azt mondtuk, az időjárásnál kegyesek voltak az égiek a kedves vendéglátóhoz és ezáltal a megjelent nagy seregletéhez, ám – ezt egyetlen rendező vagy forgatókönyvíró sem tudta volna kitalálni – az a bizonyos ravatalon behozott szarvasbika nemcsak hogy az elmúlt 10 esztendő legnagyobb kapitális méreteivel rendelkezett, de előzetes szakmai becslések szerint agancsa, annak mérete és súlya mindenképpen helyet követel a világranglista első 30-as kiemelt sorába. Megjegyezték, hogy 15-16 kilós is lehet, a szigorú szakmai pontozási listán talán még a 250 pontot is elérni majd.



Kapitális méretek

több, mint tiz százalék tisztán megélt értékes idő! De hol vagyunk még a felejthetetlen nap végétől, hiszen Dr. Mészáros István címzetes prépost, templomigazgató ebédszentelése már a kötetlenebb, ha úgy tetszik lazító, szórakoztató programok kezdetét jelentette. Szomor Dezső gulyájából bográcsgulyás készült csipetkével apaji szürke szilajból. Blaskó János Venesz-díjas mesterszakács ezúttal is mintegy hadvezér úgy irányította főzőcsapatát és persze az étel-osztást, hogy senki ne maradjon

éhesen, gasztronómiai örömök átélése nélkül. Hagyomány, hogy ezen a kitüntetett napon az adott esztendőben Ország torta címet kiérdemelt édesség is a hatalmas terített asztalra került, mégpedig ezerszeletes gigaméretben! Készítője Gombai Gábor mester cukrász volt, aki a Verezegyházi Gombai Cukrászda országos hírvű szakembere. Folytassuk a sort? Pál István „Szalonna” és bandája, valamint Pál Eszter népdalénekes késő délutánra már a legfelsőbb fokozatba kapcsolt a színpadon adott koncertjével, illetve Tóth Kálmán és barátai által színültig megtöltött VIP sátorban húzott talpalávalójával. Nagy Magyarország Primadonnája, Szeredy Krisztina a vadász himnusz emelkedett hangulatú interpretálása után fergeteges operett és népdal egyveleggel bővölte el közönségét.

És a pusztában, ahol Tóth Kálmán az elmúlt 10 esztendőben új életet fakasztott, a tárogatózó bús üzenetével Vesztergám Miklós és tárogatózó társai a hazához tartozás és a szép lelkek és mélységeit nyitották meg.

– Beszélnek szakmai zsargonban vadász szerencséről és igaz is, a mi vadász életünkben ezt a momentumot sem szabad figyelmen kívül hagyni – mondta már a látványától is felhevülten Tóth Kálmán erről a felemelő látványtól. – Mintha valami különleges felső erő vezette volna vadász barátom fegyvere elé ezt a gyönyörű bikát, hogy ravatalra való áldozása már-már vadásztörténeti eseménnyé váljon. Ajándék ez, amit köszönök és talán nem is a szerencse működött közre mindebben! Ha már ajándékról van szó az a legnagyobb konklúziója ennek a 10 esztendőnek, hogy sikerült olyan közösséget formálni Szakmáron, Kalocsán, amely olyan emberekből verbuválódott, akik tenni is akartak a sikerért. Egyedül ezt nem tudtam volna megszervezni, családtagjaim mellett a vadásztársak, a szakmári emberek mellett álltak, a Kalocsa-kecskeméti érsekség, személyesen Érsek úr a mindenkori Szent Hubertus Misével megkoronázta ezeket a napokat. És a sok-sok barát, ismerős, vadásztárs visszajelzései, köszönetei azt bizonyították számomra, ember és léleknemesítő volt ez a 10 esztendő. Eddig eltelt hetven évemből



Ifjú szakács- és felszolgáló tanulókkal oktatóikkal

Üde jelensége volt a mostani gasztronómiai összprodukciónak a Kalocsai Vendéglátóipari Szakiskola és Szakközépiskola megjelent szakács és felszolgáló diákcsoportja. Balog Jenő mesterfelfelgató és oktató nemcsak ügyes kezű, kedves, fiatalos és lendületes fiúkkal és lányokkal jött ide odaadóan dolgozni, kiszolgálni, vendéget szolgálni, hanem őszintén áradó mosollyal és jókedvvel. Tóth Kálmán házigazdaként és nagy ívű vendéglátós életműve okán, őszintén azt mondhatta: jövőépítés nélkül mit sem ér egyetlen szakma sem és bizony ilyen a vendéglátás is. Simogatta szívemet, lelketem ez a drága vendéglátós társulat. Bizony mondom, nélkülük szegényesebb lett volna ez a nap. És mit mond a jövőről az ötletgazda és az elmúlt 10 évben mindvégig töretlen hittel talpon maradó elsőszámú metcénás? Az alapítvány működtetőin múlik majd mi a közelebbi és távolabbi jövő itt Ludasszálláson. A magam részéről itt a névjegyem: vadászkápolna a pusztában.

Kiss Dezső Péter
Fotó: Mikó István



Réfy Anita, Stefani lányával



Szeredy Krisztina, Kapornai Attila egy kalocsai szépséggel



Hatalmas ajándékosár a házigazdának



MÁR-MÁR PARADICSOMI EZ A LECSÓ!

HIHETETLEN, DE MÁR KÖZELÍTÜNK AZ ÉVTIZEDES JUBILEUMHOZ, HISZEN SZÁRSZÓN AZ IDEI NYÁR AMOLYAN BÚCSÚZTATÓ FORRÓ HÉTVÉGÉJÉN IMMÁRON 8. ALKALOMMAL RENDEZTÉK MEG A LECSÓ FESZTIVÁLT, MÉG INKÁBB A LECSÓFŐZÉS NAGY TÓPARTI VERSENYÉT!

A rendezvény népszerűségének igazi okait – ha nagyon akarnánk – elemezhetnénk részletesen is, de talán a legfőbb ok az, hogy egy olyan három hónapos programsorozat fináléja ez a rendezvény, amely sokszínűségével egyedülálló a mi magyar tengerünk partján.

A tudósító – aki a kezdetektől követheti e sikertörténet minden mozzanatát – arra a felismerésre jutott, hogy a balatonszárszói gazdag, sokszínű program kavalkád, ha úgy tetszik programmix egyenlő

egy csodálatos lecsóval. Mert a lecsó is olyan, hogy van benne paprika, só, paradicsom, bors, kolbász, tojás, rizs, virslí és ki tudja mi minden élményfokozó elem. A végeredmény pedig mindennél beszédesebb: a lecsóval telemert tányérjainkat fényesen tisztára kitörölten kell visszazaadni mosogatásra. Amikor megszületett a gondolat, hogy „csapjanak bele a lecsóba” Szárszón Dorogi Sándor polgármester még nem volt ebben a pozícióban, de tudta régi kipróbált és profi programszervezőként, populáris gasztronómiai eseményt kell szervezni, amely arra alkalmas, hogy minél többen sorakozzanak fel főzésre a meghirdetett napon. Mert tagadhatatlanul mindenki ért a lecsófőzéshez és nem mellékesen büszke is tudományára, ezt a csodálatos képességét pedig szeretné megmutatni szűkebb vagy tágabb családjának, társaságának, ha úgy tetszik közönségének.

Fontos szempont volt e Lecsó Fesztivál megszervezésekor, hogy azonnal partnerként mellénk állt Csukás István Kossuth-díjas író, településünk díszpolgára – utal a szárszói Lecsó Fesztivál történetének kezdeteire a legfőbb szárszói házigazda, Dorogi Sándor. – Azonnal



Előkészületek



Ifjú aspiráns



Hetyke legény



Íme a győztes öröme



Dorogi Sándor polgármester minden résztvevőnek gratulált



A település vezetője díjazottak gyűrűjében

egyértett abban, hogy bográcsok, tűzhelyek köré kell invitálni Szárszó főzni szerető lakosait, más városokból, régiókból érkező vállalkozó kedvű aspiránsokat, hiszen Szárszó az ország minden pontjáról vonzza a vendégeket. Legyen az egynapos fürdőzővendég vagy éppenséggel hétvégi háztulajdonos. Az első években 8-10 csapat jelentkezett felhívásunkra, 2016-ra eljutottunk odáig, hogy a megmérkőzők száma megközelítette a 40-et.

Érthetően több mint bizakodó hangulatban sétálhatott végig a gyönyörű strand területén kialakított versenyterületen a polgármester és segítő csapata, hogy az előkészületek minden részletét átbeszélhessék, még az utolsó pillanatokban is helyükre kerülhessenek a különböző eszközök, asztalok, tűzifa, székek, ilyen-olyan alkalmosságok. Hihetetlen, de az egyszerűség egyben a nagyszerűség záloga is! Nem gasztronómiai csodákat kell ilyen alkalmakkor a különböző bográcsokba, üstökbe, fazekakba varázsolni, hanem a legkönnyebben megfőzhető nyári finomságot. Ám azzal is tisztában kell lenni, hogy egy-egy produkció a maga nemében lehet alacsony, közepes vagy felsőfokú minőséget képviselő. Aki pedig eldönti, ilyen esetekben, nem más, mint a tiszteletreméltó zsűri.

Fotó: Grazyna Kusiak

Akik döntöttek

Az idei szárszói Lecső Fesztivál fővédnöke Csukás István író volt, a zsűri elnöki tisztet pedig Hamvas Zoltán, a Bocuse d' Or Akadémia elnöke töltötte be. A tagok sorába köszönhetők Kertész Rezsőt, a KISOSZ társelnökét, Dr. Garamvölgyi László rendőrtábornokot és Gombos Katalint.

Nyári ételhez igazi nyári időjárás dukál, így aztán Balatonszárszó, mint vendéglátó település előzetesen „beadta” igényét a verőfényes, szikrázó napfényvel gazdagított szombati időjárásra. Az égiek úgy döntöttek, megérdemlik a helyiek ezt a támogatást, így aztán a közel 40 főzőplacc környékén egyre többen jelentek meg érdeklődők, hogy a versenyművek végső tálalása előtt beleszippantsanak a lecsótól illatos levegőbe. Hideg sörök kóstolása, fröccsívás, jó magyar szokás szerint a sikerre szóló előzetes pálinkás áldomás már a kora délutáni órákra olyan hangulatot varázsolt a fürdő területére, amely ebben az esztendőben is sokáig emlékezetes élményeket hozott. Mondanunk sem kell, hogy a lecső ünnepén Süsü is kivette a részét – persze a maga módján – a népszerűségéből, hiszen mindenki vele szeretett volna kezét fogni vagy éppenséggel lecsót kóstoltatni. A lehető legjobb időben, a délután kellős közepén sikerült kihirdetnie az eredményt a megjelent zsűrinek, a jelenlévők nem kevés ovációjától fogadtatva.



Csúcsok – lecsóval

A 2016. augusztus 27-én Balatonszárszón megrendezett Lecső Fesztivál végeredménye a következőkben dokumentálható:

I. helyezett: Macsó lecsó, Szigethalomról és Budapestről verbuválódott csapata, immáron 7. alkalommal megjelenve. Csülkös tejfölös lecsót készítettek. II. helyezett: NABE szárszói csoportja hagyományos kolbászos lecsóval kápráztatta el a zsűrit. III. helyezett: Csallóközi Vegyes Vágott csapat Szlovákiából, természetesen vegyes lecsóval megjelenve. Különdíj: Újhartyáni Bicskaegylet hagyományos lecsóval.

A Balatonszárszón megrendezett mindenkori Lecső Fesztiválok eredményhirdetése, ha úgy tetszik záró programja gasztró történeti szempontból is egyedülálló. Csukás István, amolyan süsüs rafinériával kitalálta, hogy egyetlen versenyző csapat sem hagyhatja el a versenyhelyszínt elismerés nélkül. Bár dönteni kellett a helyezésekről, mindenki megkapta a maga „testreszabott” minősítését. Volt itt megint macsó lecsó, mesés és tündércuppantós, paradicsomi, elkápráztató, letaglózó, ki-nek, milyen szellemi telitalálat jutott. Ugye mondanunk sem kell az elnevezések kitalálója, a zsűri fővédnöke, a nagy mesemondó volt. Akiről végezetül elárulhatjuk, nemcsak szereti, de főzni is tudja a lecsót. . .

HÁROM NEMZEDÉK EGY PINCÉBEN

MI ÚJSÁG A FEKETE PINCE SZÉKELY KAPU APARTMAN HÁZATÁJÁN?



ORSZÁGOS BORRENDI KÖRÖKBEN IS JÓL ISMERT KARAKTER S EGYBEN BORRENDJÉNEK TALÁN LEGTÖBBET UTAZÓ „NAGYKÖVETE” FEKETE GYÖRGY, AKI NÉPSZERŰ PINCÉSZETÉBE INVITÁLJA MÁR HOSSZÚ ÉVEK ÓTA A BORKEDVELŐ VENDÉGEKET.

A Székely Kapu Apartman egyben az a vendégfogadó háttérbázis, amely fontos vendégkört jelent a pincészetnek, de előszeretettel kopogtatnak szomjas vándorok, gyönyörűen faragott Székely Kapuján a szomszédos wellness szállodából vagy éppenséggel a strandfürdőből ideérkezvén. Olyan szomjoltó hely, ahol a gazda minden idegszálával, mozdulatával, őszinte mondataival a családi, személyes vendéglátás képviselője. A ceglédi **Ungváry Borrend** 1997-ben alakult meg és már akkor az alapítók sorában ott volt Fekete György, aki úgy rendezte be mindennapi életét, hogy építőipari vállalkozóként az alapokat teremti meg és biztosítja sikerrel és nagy igyekezettel. Jó befektetőként pedig pincéje köré épített három, maximális kényelmet és luxust nyújtó apartmant, ahol megfordul hazai és külföldi vendég egyaránt. Nemcsak a nyári hónapokban, de még télen is. Hármaz vonzás vezérelheti az ideérkezőket. Az üdítő és gyógyító víz, a jókedvet adó fehér és vörösborok, nem utolsósorban pedig a házigazda harmonikus egyénisége.

– Úgy alakult a pincészetünk vendégfogadó kínálata, hogy mostanra immáron hárman serénykedhetünk a hozzánk érkezők kiszolgálásánál, ellátásánál – szolgál újdonsággal Fekete György szeptemberi látogatásunk alkalmával. – **39 éves Csaba** fiam angolai munkavállalása után hazatért és – bár profi teniszező is – a szakácsságot kitanulta másfél év alatt egy kinti neves szállodában. Így aztán a hozzánk érkező csoportok számára kitűnő ételeket tud varázsolni. De itt a jövő, a **18 éves Zsolt** unokám csatasorba állásával. Lesi gondolataimat, mindenben segít, ha valahová el kell utaznunk, mondjuk borrendi programokra örömmel tart velem és persze a családi „szofőrszolgálat” okán felszabadultán kóstolhatok is ezeken a programokon. A ceglédi Ungváry Szakközépiskola végzőse lesz jövőre Zsolt, vendéglátást tanul, így aztán a Fekete Pince közelebbi és távolabbi jövőjével sem lehet gond ebben a családban.

Fekete György boros kínálatában szépen megfér együtt a Cserzei Fűszeres éppúgy, mint a Rozé, olaszrizling, sauvignon blanc vagy másfajta vörösborok, amelyek a 61 éves vendéglátó számára egyfajta névjegyként is szolgál. Belevállalós ember, hisz 50 évesen vágott bele a szőlész-borász szakmai iskola elvégzésébe, azt megelőzően 40 éves korában pedig megtanult teniszezni és immár 20 esztendeje korosztályos versenyeken rendszeresen megjelenik, hogy ezáltal is színesebbé, teljesebbé tegye életét. Mosolyogva mondja, hogy amikor a fia kezdte a teniszt, akkor döntött úgy, hogy ő is belevág ebbe a szép sportba. Ahhoz persze kétség sem férhet, hogy kettőjük párharcából ki kerül ki győztesen...

– Azt tervezem, és erről már beszélünk már néhány szóban édesapámmal, hogy az ősz folyamán beiratkozom egy nívósabb sommelier kurzusra, hogy a borokról is felkészülten, autentikusan beszélhesek édesapám mellett a vendégekkel – avat be tervébe Csaba, aki más módon is „csiszolja” vendéglátós tudását. – Édesapám finoman megjegyezte, amikor hazajöttem Angliából, hogy Zsolttal együtt gyakorta forgassuk a „Bordalok” című könyvet. Van még jócskán pótolnivaló ebben a műfajban is, de szorgalmasan forgatjuk.

A Fekete Pince – Székely Kapu Apartman boros frontján tehát három legény van a gáton. Három korosztály egyesíti erejét, hogy maradandó órákat szerezhessenek az ideérkezők számára. Nemes küldetés, tiszteletreméltó igyekezet.

is

Székely-kapu apartman
2700 Cegléd, Gémeskút u. 13.
Fekete György: 36-20-9-583-504

Email:
info@szekely-kapu.hu
www.szekely-kapu.hu





Új szolgáltatásaink:

Gyógy-és beauty masszázs

Nyitvatartás:

H-P: 9.00-19.00, Sz: 10.00-19.00
tel:212-37-16, mobil:06-70/366-11-50
e-mail:beautysalonanna@gmail.com



**Az Ön szépségéért
és fiatalságáért!**

BEAUTY SALON
ANNA

Budapest Hilton
1014 Budapest,
Hess András tér 1-3.

Szeretettel várjuk!

*Ungai Anna
és szakképzett munkatársai*



Sok visszatérő vendéggel, Sajgó szívekkel...



Nem babonások a Tolcsvai Borfesztivál rendezői, szervezői, borkóstolóhoz felvonult pincészei, borászatai, hiszen a XIII. alkalomra, már csak jófajta babonából is a megszokottnál is nagyobb lendülettel készültek. Ami különösen örömteli: a három nap során meghatározóan visszatérő vendégek érkeztek a nevezetes boros településre, hogy élvezzék a házigazdák vendégszeretétét.

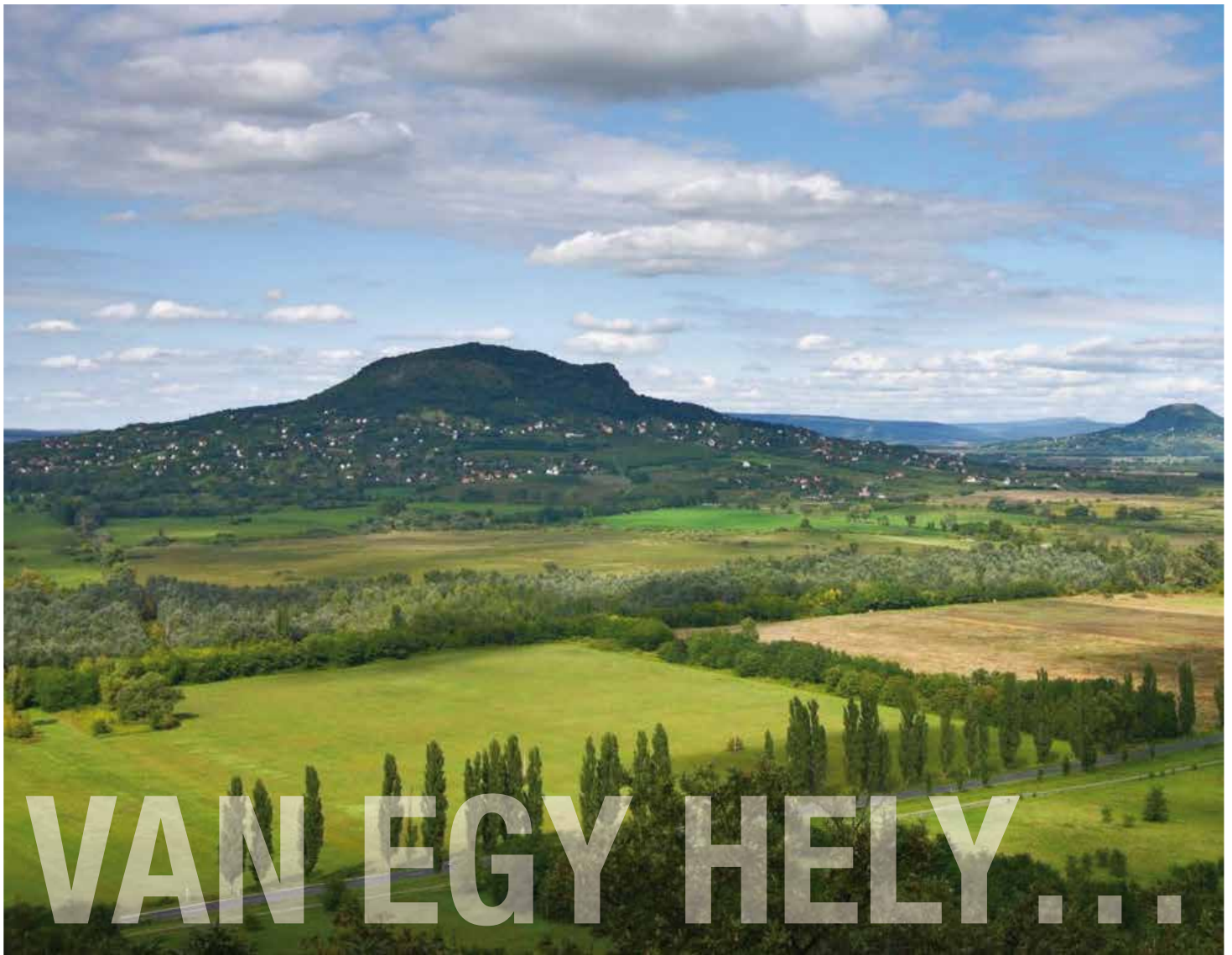


Mi tagadás, az elmúlt évekhez képest most szerényebb volt az érdeklődés, az össz vendégszámot tekintve. Egyre jobban figyelembe kell venni az ilyen események szervezésekor, hogy még régiós szinten is sok-sok nyári, hétvégi program vonzza az érdeklődőket a különböző helyszínekre. Borfesztiválokból, gasztronómiai seregszemlékből kedvére válogathat a nagydémű. Azonban még mindig „jegyzett esemény” a tolcsvai. Dr. Kovács János Borsod-Abaúj-Zemplén megye főjegyzője nyitotta meg a program-sorozatot, melyen a helyi termelők magas szintű borai jelentek meg, kóstolásra kínálva.

Összesen 34 picinyke boros sziget csalogatta a látogatókat és megint bebizonyosodott az ilyen jellegű találkozás – borász és borkóstoló között mindig is erősíti a bizalmi értékeket. Nagyon sok visszatérő vendég jelent meg – szinte stafétaváltásban – a Sajgó Pincészet – Tolcsva-Bor Kft. gyönyörű kertjében kialakított, hangulatos kóstoló helyszínen. Akik ide érkeztek, nemcsak kitűnő borokat kóstolhattak, hanem remek étkeket is, mert Sajgó Gábor borász, felesége Sajgóné Kati és lányuk Sajgó Krisztina messze földön híres vendéglátók. Szintén nagy érdeklődés mutatkozott a Pauleczki Vin borai iránt. Az ide látogatóknak felejthetetlen élményben volt részük, sokan úgy köszöntek el, hogy jövőre is visszatérnek jó szívvel.

A fesztivált megelőzően hegyközségi borversenyt is szerveztek, ahol a benevezett közel 100 bor közül 8 Nagyarany elismerést kapott. A Babits Pincészet 2013-as évjáratú hatputtonyos Aszú borával a legmagasabb pontszámot kapta. Sajgó Gábor a Tolcsva-Bor Kft. ügyvezető tulajdonosa pedig a verseny legeredményesebb termelői címet érdemelte ki, nem véletlenül: 3 benevezett borából egy Nagyarany és 2 Arany díjat vehetett át.





VAN EGY HELY...

...a középkori kolostorok és emlékek ölelésében, a csodálatos Balaton-felvidéken minden egyesül: a Balaton víztükrre, a löszös termőtalaj, a tűz és a víz gigászi harcát idéző hegyek és völgyek.

VAN EGY HELY...

...ahol a harmónia, nyugalom, napfény, jellegzetes borokat termő domboldalak, a táj és az ember harmóniája, a természet szeretete és tisztelete fémjelzi a térség kiváló borait.

VAN EGY HELY...

...a Káli-medence páratlan szépségű hegyeinek lábánál, Tapolcán, ahol jól tudják, mitől lesz tökéletes a pihenésünk:

- kényelem
- tökéletes ízek
- vendégszeretet
- inspiráció
- wellness
- interaktív borkóstolók a környék legjobb pincészeiteiben és borműhelyeiben



EZ A HELY:

Tapolca, Hunguest Hotel Pelion** superior • www.hotelpelion.hunguesthotels.com**