SZAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND ÉS A MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2019 NYÁRUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

BORJÚSTEAK OSCAR-MÓDRA

SZEKSZÁRDI GRANDIÓZUS MALBEC BORKÍSÉRETTEL

NYÍRBÁTOR BÁTRAN FEJLESZT | TETÉTLEN: REKORDOK FALVA | MAKÓ PIACA | BORLOVAGOK KECELEN

HAJDÚSZOBOSZLÓI
BIOÉTEL- ÉS BORFESZTIVÁL
2019. szeptember 13-15.

Hajdúszoboszló Bio Étel- és Borfesztivál

A hajdúszoboszlói Bioétel- és Borfesztivál Magyarország egyedülálló gasztronómiai eseménye, ahol a bio és bor összeforr. Ezen a rendezvényen a bio alapanyagokból helyben készült ételkülönlegességeket és kiváló magyar pincészetek borait kóstolhatják a fesztiválvendégek.

AZ IDEI PROGRAM ÉRDEKESSÉGEI!

- Szakértő zsűri választja ki a fesztivál ételét és borát, közönségszavazásra is sor kerül!
- **A fesztivál díszvendége: SZŐKE MÁTYÁS** gyöngyöstarjáni borász, aki 2017-ben elnyerte a Magyar Bor Akadémia „Év Bortermelője” címet. **Exkluzív pódiumbeszélgetés: a vendég LUKÁCS ISTVÁn háromszoros Oscar-díjas séf.**

KÍSÉRŐ RENDEZVÉNY:

XIII. ORSZÁGOS RÉGISÉG VÁSÁR

2019. szeptember 13-án a megnyitó alkalmával hazai borlovagok vonulnak fel.
A részletes program megtekinthető a
www.programturizmus.hu
honlapon vagy
www.hajduszoboszlo.hu

BOLDOG EMBER

Az alkotóműhely, a sikerek háttere

DUNAFÖLDVÁRRÓL:

TÓTH NORBERT

Az Év tortája – családi erőforrásból

KITARTÓ, SZORGALMAS, A SIKER ÉRDEKÉBEN AKÁR CUKOR ÉS LISZT HEGYEKET IS MEGMOZGATNI TUDÓ CUKRÁSZ TÓTH NORBERT! DUNAFÖLDVÁRRÓL, A JELES TÓTH CUKRÁSZDA CSALÁDI MŰHELYÉBŐL JUTOTT A CSÚCSRA, UGYANIS AZ IDÉN Ő HÓDÍTOTTA EL A MAGYARORSZÁG TORTÁJA CÍMET. A BOLDOG EMBER ALKOTÁSÁNAK „BOLDOGASSZONY CSIPKÉJE" NEVET ADTA…

A sikerhez vezető út gyakran rögös és a nagyközönség számára a kulisszák mögött zajló folyamatok többnyire nem nagyon ismertek. Akár egy sportolónál vagy más versenyszférában a dolgos hétköznapok, hetek, hónapok, évek küzdelmeire nem is nagyon figyelünk. Mindenkit a végeredmény érdekel, ha pedig ez megszületik, a csúcsra jutónak jár az elismerés, a rivaldafény és persze a köszönet. **Mert munkálkodása következménye sokakat tesz boldoggá.**

Nem először írok a dunaföldvári Tóth Cukrászda igazi erőforrásáról, ami nem más, mint a családi összefogás nagyszerű, követendő példája. Tóth István és felesége mindkét fiát a cukrász pályájára terelte, komoly tanulmányokat folytattak. A soltvadkerti Szervánszky László személyében éltre szóló szakmai municiót kaptak. Több mint 20 esztendeje teremt értékeket közösen a Tóth család a dunaföldvári cukrászdájukban, ahol a napi, nem egyszer 10-12 órás munka után az új szakmai nemzedéket képviselő **Norbert és István arra is tudott és tud energiatartalékokat szánni, hogy nagyszabású szakmai versenyeken mutassák meg tudásukat.** Norbert negyedszer került a „Magyarország Tortája" verseny aspiránsai közé, de testvérével, több alkalommal az Év Fagylaltja címért is ringbe szálltak. **Tavaly Norbert „Klasszikus szimplája"** is ott volt, nagyon közel a dobogó legfelső fokához, de akkor más pályatárs vitte el a pálmát.

A versenyszellem, bizonyítani akarás azonban továbbra is egyéniségének egyik meghatározó motorja maradt. Dolgozni a családi vállalkozásban és újfent nekilendülni a címért. Ezúttal, 2019-ben beérett a gyümölcs: Norbert **„Boldogasszony csipkéje"** több ezreket tehet boldoggá augusztus közepe óta, kiemelten is államalapításunk ünnepétől, ugyanis több száz cukrászda emeli kínálatába a csodálatos alkotást, az augusztus 20-ai budapesti ünnepségek Ízek utcájában pedig hosszú sorok kígyóztak, hogy megízlelhessék e tortaremeket.

Kicsit közelebbről a BOLDOGASSZONY CSIPKÉJE tortáról

A torta alján egy málnás, ropogós réteg található, ezen egy málnapürével dúsított tésztaréteg helyezkedik el, majd következik a cremeux (tejszínnel lazított krém), a tetején pedig egy bazsalikomos, citromos ganache koronázza a tortát. Szó szerint csupa málna: tortánként mintegy 600 gramm gyümölcsöt tartalmaz.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin a siker apropóján nemcsak gratulál Tóth Norbertnek, hanem szeretné közhírré tenni, hogy milyen erőkből is merítkezhetett Tóth Norbert. Ez nem más, mint talán az emberiség számára l**egfontosabb értéket jelentő családi hátér.** Tudom, hiszen lapszerkesztőként betekinthettem a kulisszák mögé számos alkalommal, hogy egymást inspirálják a családtagok. Az édesapa, **Tóth István** vendéglátós szakemberként a körülmények megteremtése mellett a menedzselésre is nagy figyelemmel van mind a mai napig! Sokan mondják, egybezártan, egymás életétnek minden pillanatát megélve és átélve nem mindig szerencsés élni. Tóth István azonban erről másképpen vélekedik:

„Számunkra az együttlét egyszerre örömforrás, új feladatokhoz lendítőerő és pontosan tudjuk, hogy ki milyen sajátos értékekkel rendelkezik. Ha ezeket összeadjuk, ha úgy tetszik, összegezzük, akkor a sikert közösen átélni mindennél több örömet, boldogságot adó érzés. Tudom, hogy ez is inspirálja fiaimat, amikor a munka után még további órákat töltenek a munkaasztal mellett. Az életünk úgy alakult, hogy nemcsak a munkahelyünk, hanem otthonaink is közvetlenül egymás mellett vannak. Feleségem, - de maga az unokákkal gazdagított szép családunk – ragaszkodik ahhoz, hogy munkanapokon és ünnepnapokon egyaránt közösen üljünk asztal mellé ebédidőben."

Tóth Norbert tehát – gondolhatnánk – feljutott a legfelsőbb fokozatra, ami egyszerre szakmai, emberi csúcsteljesítmény. Szerénységét és a Tóth családot ismerve most még egy ideig – jogosan – átéli, megmerítkezik a sikerben. **Bölcs emberként azonban tudja, hogy még sok fontos teendője van**. A Tóth család tovább dolgozik, most picit megszusszannak, mosolyogva fogadják a gratulációkat, de legbelül mindenegyes családtag tudja: csakis azon az úton mehetnek tovább, amelyen eddig is jártak. A siker felelősség, babérokon ülni nagy hiba lenne.

Kiss Dezső Péter

TARTALOM • 2019 NYÁRUTÓ

Bioétel- és Borfesztivál Hajdúszoboszlón 2
Az Év Tortája és boldog embere Dunaföldvárról 3
Világnagyságok és a nyírbátoriak kóstolták – exkluzív menüsor felvonultatása a Kakukk Panzió és Étteremben 6-7
Interjú Máté Antal nyírbátori polgármesterrel egy gazdaságilag megerősödő város szolgáltató kultúrájáról 8-9
Rekordok falván, Tetétlenen struccpörkölt és fasírt volt a nyerő…(sikeres országos rekordkísérletek) 10-11
Az elmúlt 11 évben közel 500 lecsót főztek négyezer embernek… - *tudósítás és visszatekintő egy sikeres rendezvény apropóján* 12-13
Lecsófőző polgárőrök 14
Látkép szüret közben 15
Makói földek és kertek adta termékek kirakata – új városi piacot avattak a városban 16-17
Oscar-díjas séf vendégszereplése a makói Váll-Ker Kft. felkérésére 18-19
Szigillum:
- *Tudósítás a keceli és a székesfehérvári borrend avató ünnepségeiről* 20-21

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend lapmelléklete:
- *Sorozatindítás arról, miképpen segíthetik egymást a vendéglátás különböző szakmai területein dolgozó szakemberek*
- *Szerkesztői jegyzet arról, hogy fontos, egyben korszakváltó korszakához érkezett a civil szervezet nemes gyülekezete* 22-23

Horváth Dezső múltidézése 24-25
Kávéház kvartett Észak-kelet Magyarországon – a Csekő család lépésről-lépésre halad 26-27
Baktalórántházi szállodás invitáló 28
Nyírbátorban strandolni, gyógyulni lehet – képes-szöveges invitáló 29
A séf beszél arról, mit főzött egykori pártfőtitkároknak 30

CÍMLAPBOR

Grandiózus Malbec (2016)

Mészáros Borház – Szekszárd

Érdekes a bor története, amelyről Mészáros Pál így nyilatkozott: „Argentínai utazásunk alkalmával ismertük meg a fajtát, amely nagyon megtetszett nekünk. Utána olvasva rájöttünk, hogy itt Magyarországon is termeltek anno Malbec-et és úgy döntöttünk: kipróbáljuk Szekszárdon! 2007-ben telepítettük először, 2011-ben már szüreteltünk kiváló minőségű szőlőt. Érdekesség, hogy a Merlot mellé telepítettük, mert azt hittük, akkor érik, amikor a Merlot is. Vasárnap kimentünk megnézni a szőlőket és akkor tapasztaltuk, hogy barna kocsánnyal, gyönyörű fekete fürtökkel pompázik a tőkén. Másnap már leszüreteltük a termést. Bár túlérett jegyeket mutat, mégis az alkoholtartalom soha nem haladja meg a 14 térfogatszázalékot. Annyira úttörők voltunk e fajta esetében a magyarországi telepítéseket figyelembe véve, hogy a Szekszárdi Borvidéken, de másutt sem lehetett Malbec néven forgalomba hozni. Latino néven indítottuk óriási sikerrel a piacon. 2016-ban már önállóan is kijöhetett eredeti nevén. Ma már szerte Magyarországon – a mi munkánknak is köszönhetően – telepíthető ez a fajta. Jelenleg Grandiózus palackban található, 2016. szeptember végén szüreteltük, 500 literes hordóban érleltük."

Jó szívvel ajánlom a Grandiózust borjústeakhoz, melyet Oscar-díjas séfünk készített!"

Mészáros Pincészet és Borház
7100 Szekszárd, Kossuth Lajos u. 26.
Tel: +36-30/303-3383, 74/318-749
Borszaküzlet, borrendelés: Tel/Fax: +36-74/318-749

KOZMETIKÁZVA A MOSOGATÓBAN...

Természetesen a maga fizikai, időjárási és mindennapi valóságában ez a nyár is tarka, sokszínű, eseménydús volt. Időnként túlontúl forró s nagy hírtelen szokatlanul vacogtató. A jegyzetíró sűrű aktuális élmények hatására most csak bizonyos villanóképeket tud felsorakoztatni olvasóinak. Mindenekelőtt bebizonyosodott ismételten, hogy a magyar vendéglátásban, azonnal hozzátehetjük szőlészeti, borászati ágazatban egyre jobban elmélyül a. „humánválság". Ez nem más, mint munkaerőhiány, ami egyes elemzők, de még inkább a gyakorlatban piaci szereplőként megjelenő vállalkozók szerint már-már veszélyezteti az ügymenetet, fogalmazzunk még élesebben: a vállalkozások sikerét. Nem új jelenségről van szó, hiszen már néhány évvel ezelőtt megjelent ebben a gazdasági szférákban ez a vírus, de egy ideig kezelhető volt, ám mostanra súlyosabb a helyzet. Tudjuk jól, hogy a szezonális időszakban, de már azt megelőzően és azután is számos vendéglátó szakma művelője határokon túl keres boldogulási lehetőséget. A határok ilyen jellegű kitárása, vagyis a határtalanság a személyes boldogulás lehetőségét adja meg a jól képzetteknek, a bátrabbaknak, de még azoknak is, akik első nekifutásra úgy gondolják a kánaánba érkeznek. Nyilvánvaló a határokon túl sincs kánaán, van viszont nagyon-nagyon sok munka, a munkaadóval való teljes azonosulás, és mindenekelőtt komoly elvárások az innen nézve csak látszólagosan nagynak tartott euróban fizetett bérekért. Sok vendéglőssel, borásszal találkozva megint kirajzolódik az aktuális napi valóság: csúcsbérekért sem lehet a legsűrűbb főszezonban kapni kvalifikált, becsületes munkaerőt. Ezerféle édesgetési forma van, de van egy bizonyos határ. Ez pénzben is igaz. És nem kevésbé önbecsülésre vonatkozóan. Egyik népszerű fürdőhely népszerű éttermében a tulajdonos hirdetést jelentetett meg, keresve konyhai kisegítő munkatársakat. A felhívásra meg is érkezett a visszajelzés, majd néhány nap múlva két kedves huszonéves lány, lebarnultan, kozmetikázva, hogy startvonalba álljon. Egy napot dolgoztak, mi tagadás nagy volt a forgalom, ebből következően a kisegítő munkás (nevezzük nevén, mosogató) számára 10-12 órás izzasztó munka volt. Napi 10 000 Ft-os fizetség járt ezért, a panzióban kényelmes szoba és természetesen teljes panziós ellátás. Másnap a lányok közölték a tulajdonossal: nem erre gondoltak, nem ezt a lovat akarták. Mi több megfelelő lépéseket tesznek azért, hogy félretájékoztatták őket. Annyit mondott a ház tulajdonosa, hogy remélhetően nem arra gondoltak, hogy igazgatói munkára érkeznek… Elbúcsúztak egymástól, de maga a jelenség példaértékűnek mondható. Idei soros lapszámunk számos régiós témablokkot is felvillant, talán az olvasó számára feltűnhet, hogy többszörösen is megjelenik hasábjainkon Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf munkálkodása.Makón, Balatonszárszón, Nyírbátorban. Elárulhatjuk: ezen a nyáron töltötte be 80. életévét és a szakma, pályatársak örömére szívesen vállalt az elmúlt hetekben is vendégszerepléseket különböző minőségi vendéglátó helyszíneken. A magunk módján így tisztelgünk a mester előtt, már csak azért is, mert példája azt mutatja fel, hogy az idők előre haladtával – az energiákkal jól takarékoskodva – nem biztos, hogy teljes mértékben el kell szakadni a szakmától. Ez gondolkodás, alkat és erő kérdése. Mi utóbbit kívánunk Lukács Istvánnak az elkövetkezendő időkre is.

főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Tóth Imre **Korrektúra, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F **Tel/Fax/Üz.:** (1)359-2317

E-mail: kdp@t-online.hu
Mobil: 06/20/458-3002, 06/20/542-4159
Tördelés: Serfőző Magdolna **Nyomda:** Kapitális Nyomda **Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők.
Előfizethető: a szerkesztőség címén

Címlapon:
Borjústeak Oscar-módra
Grandiózus Malbec 2016
(Mészáros Pincészet és Borház – Szekszárd)
kiséretével

ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

Pályatársakkal kóstolás előtt – középen Rácz Mihály

Elnök és polgármester egy asztalnál

BORJÚSTEAK OSCAR-MÓDRA

A NYÍRBÁTORI KAKUKK PANZIÓ ÉS ÉTTEREMBEN

Egy megismételt látogatás krónikája

ÍGY IGAZ! A TÖRTÉNELEM BIZONYOS MOMENTUMAI MEGISMÉTELHETŐEK! RIPORTUNKBAN A NYÍRBÁTORI KAKUKK ÉTTEREM EXKLUZÍVNAK MONDHATÓ ÉTEL PARÁDÉJÁRÓL ÉS EGY PÓDIUMBESZÉLGETÉSRŐL SZÁMOLUNK BE. 31 ESZTENDEJE TÖRTÉNT, HOGY LUKÁCS ISTVÁN, AZ ORSZÁGBAN ÉS A VILÁGBAN ELISMERT OSCAR-DÍJAS SÉF HÁROM KOLLEGÁJÁVAL UGYANITT EMLÉKEZETES ESTÉT SZEREZTEK AZ AKKORI MEGHÍVOTT VENDÉGEKNEK. RÁCZ MIHÁLY TULAJDONOS, AKÁRCSAK HÁROM ÉVTIZEDDEL EZELŐTT, MOST IS SZÉLES MOSOLYLYAL, ÖLELÉSSEL ÜDVÖZÖLTE KITŰNŐ BARÁTJÁT…

Házának pincéjében – borkóstolás előtt

Kétségkívül sajátos üzenete volt a augusztusi hétköznap délutánján megrendezett találkozónak. Nem tagadottan a nosztalgia érzése is munkált a házigazda elhatározásánál, hogy újra elbeszélgessenek a világ és persze a gasztronómia dolgairól az idén júniusban 80. életévét betöltő szakácsetalonnal. Nyitottság kell mindehhez, és mint kiderült, érdemes volt pár órát egy asztal mellé ülni és visszaidézni történelmi időket.

Rácz Mihály felkérésére a díszvendég három olyan ételt javasolt újra tálalni, amely gazdag pályafutásának **egy-egy piciny, de emlékezetes állomása**:

– Mindjárt elsőként a frankfurti Szakácsolimpián 1968-ban megszerzett Oscar-díjamhoz kötődő ételt említeném., amely **„Oscar borjústeak"** nevet kapta – mondta elöljáróban Lukács István. - A nyírségi töltött báránycomb a térségről kapta a nevét és **János Károly spanyol király kedvence volt.** Emlékszem, rá is kérdezett, amikor kóstolta, hol is van Magyarországon a nyírségi tájegység ? A lazacpárna nevű ételem **Diana hercegnő kedvencévé vált**, amikor magyarországi látogatásán megkóstolhatta. A negyedik ételként a **Hátszegi palacsintára** esett a rendezők választása. Hátszegi József a szomszédos Erdély nagy képességű és elismert szakácsa volt.

Vendégszakács a konyhában

A Kakukk Étterem két séfje, Sándor Tibor és Husz Attila mindenekelőtt tisztelettel köszöntötte a ház vendégét, Tibor egy már kissé megsárgult, keményfedelű szakácskönyvet nyitott ki a Mester előtt és arra kérte, hogy az édesapjának ama 31 évvel ezelőtti találkozón dedikált kiadványt újra lássa el kézjegyével. Megfelelő szakmai egyeztetés után a már előkészített kitűnő nyersanyagok sorakoztak fel elkészítésre, a főzési munkafolyamatokban Lukács István is örömmel vett részt. Ahogy készítették közösen ezeket a különlegességeket, felidéződött benne gazdag pályafutásának egy-egy villanó képe. Azt pedig az együtt töltött munkaórák legelején megjegyezte, hogy a nyírbátori étteremben kitűnő ifjú kollegák dolgoznak, nyitottak a világra, a korszerű folyamatokra, de tisztelik a múltat is.

A mai nap forgatókönyvét megszerkesztő Rácz Mihály – akinek **Márti lánya a Kakukk Étterem ügyvezető tulajdonosa** – elmondta, hogy a találkozóra olyan kollegákat is meghívott, akik 1988-ban és még azt követően jó ideig **a Kakukk Étterem frontemberei voltak**. Amikor megkapták az üzenetet, hogy szeretettel várja őket, egytől-egyig mindnyájan visszaigazolták, hogy jönnek… Az invitálást – sűrű teendői közepette – szintén elfogadta **Máté Antal** helyi polgármester és a szomszédos Baktaló-

rántházán élő **Krivács András**, aki a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség jelenlegi elnöke.

– Őszintén mondhatom, hogy **alig vártam, hogy megérkezzen Nyírbátorba Séf úr,** mert magam is úgy raktároztam el ezt emlékeim között, mint talán egy megismételhetetlen eseményt – mondotta. – És íme, ha nem is az a kitűnő szakácscsapat jelent meg, amely a látványos vacsoraestet produkálta, de a csapatfőnökkel most, 2019. augusztus 28-án ismét megveregethettük egymás vállát. Közben **lányaim, fiam felnőtt korhoz érkeztek**, a nagyobbik lányom még emlékszik, hogy akkor kisiskolás volt és ő is izgult, vajon ki érkezik ide vendégszerepelni a messzi fővárosból?

A lepörgő 30 esztendő Rácz Mihály életében nem telt tétlenül: a **Kakukk Éttermet folyamatosan bővítette**, a mellette található egykori gyönyörű épületet megvásárolta szép panzióvá alakította át. **Létrehozta a Hazai Ízőrzők Lovagrendjét**, Erdélyben, **a Hargitán szintén panziót működtet, Nagykárolyban pedig a Lakodalmas Háza a határon túli esküvők, lakodalmak amolyan népszerű régiós központja.** Emellett hódol kedvenc hobbijának a főzésnek és a városközpontban található családi háza alatt kialakított gyönyörű pincéjében barátokat fogad, borgyűjteménye több mint figyelemreméltó.

De térjünk vissza a „visszatapsolt" nagy találkozásra! A megérkezett vendégeket nehéz volt asztalhoz ültetni, mert mindjárt elkezdtek beszélgetni az étterem előterében, egymást kérdezgették, ki mire emlékszik a régi időkből, az együtt eltöltött munkaévekből, mi több évtizedekből.

Az 1978-tól **Kakukk Étteremként** – mely megkapt a Magyar Turisztikai Ügynökség Minőség-díját – működő városi vendéglőben sok kitűnő munkatárs megfordult, de a mostani rendezvényen megjelenteket külön is érdemes felsorolni: Vadon Albert, Tóth János, Tamás Dénesné felszolgálók, Káposztás Albert, Turgyán Miklós szakácsok, Zsigmond Tamás zenész, Sándor Tibor és Husz Attila séfek. Közös fotók készülnek, Rácz Mihály is ide-oda fordul, hogy mindenkit meghallgathasson, kikérdezhessen – bizony ők közösen voltak a korábbi sikerek kovácsai.

Délután, kora vacsoraidőre kerültek tálalásra az említett ételek. Jó házigazda módjára mindenegyes alkotáshoz megfelelő bort szolgált fel az **Ízőrző Lovagrendet** alapító nagymester, még mielőtt azonban az ízek csodálatos, sokszínű világába feledkezhettek volna a meghívottak, pódiumbeszélgetésre került sor. Akár hosszú órákig is lehetett volna hallgatni Lukács István visszaemlékezését a nagy **szakácsolimpiákról**, más világversenyekről, ahogy megjegyezte az **Antarktiszon és a Holdon kívül szinte mindenütt járt ezen a földön.** Az USA-ban például 11 alkalommal hívták meg vendégszakácsnak az amerikai focidöntő VIP sátrába a kiemelt vendégeknek főzni. Külön fejezet az életéből, hogy világnagyságoknak főzhetett, erről is hosszan lehetne fejtegetni emlékeit, sok-sok humorral, kulisszamorzsákkal. A beszélgetés természetesen az asztal körül folytatódott, kötetlen formában, mondanunk sem kell, hogy a feltálalt ételek leírhatatlan sikert arattak. Bebizonyosodott, hogy nemcsak a világhírességek igénylik a különlegességeket, hanem az egyszerű haladók, de legyünk pontosak: **a vendéglátást hivatásnak tekintők is.Időnként a kényeztetést nagyon is megérdemlik…**

- is -

Ételremekek, dedikált könyvekkel

Három kitűnő magyar ember

A CÍMLAPUNKON TÁLALT ÉTEL RECEPTJE

Borjústeak „Oscar" módra

HOZZÁVALÓK

1000 g borjúdió vagy borjú szűz
100 g olívaolaj
100 g vaj
250 g óriás garnéla
400 g spárga
300 g brokkoli
100 g paradicsom
1 cs. petrezselyemgyökér
1 db citrom
3 dl tejszín
só, petrezselyem őrölt fehérbors, cukor

Elkészítés:

A borjúdiót vagy szüzet egyforma szeletekre vágjuk, formázzuk. Megsózzuk és forró olajban szép pirosra sütjük. A friss spárgát, brokkolit kevés citromos, cukros vízben puhára pároljuk. A királyrákot megtisztítjuk, sóval, borssal fűszerezzük, majd forró olajban megpirítjuk. Előmelegített tányér aljára hollandi mártást teszünk, rátesszük a megsütött borjúszeleteket, melléhelyezzük a vajas spárgát, brokkolit, paradicsomból készített rózsát. A mártást rákvajjal díszítjük és forrón felszolgáljuk.

Ajánlott bor:
Mészáros Pincészet és Borház
(Szekszárd)

Akik a mostani frontemberek

Séfek, balról második a séfek séfje, mellette Krivács András

Turizmus és minőségi vendéglátás Nyírbátorban

Beszélgetés **Máté Antal** polgármesterrel

NEMCSAK ÍNYENC, HANEM FELFEDEZŐ IS, AMI A GASZTRONÓMIÁT ILLETI EGY OLYAN VÁROSVEZETŐ ESETÉBEN, AKI NYITOTT A MINŐSÉGI GASZTRONÓMIÁRA ÉS FINOM, KARAKTERES A BOROKRA

Tisztában van a minőséggel

Több apropója is van annak, hogy beszélgethettünk augusztus utolsó napjaiban **Máté Antal, Nyírbátor polgármesterével**, aki első diplomáját tekintve programtervező-matematikus, majd „ráadásképpen" megszerezte a gépészmérnöki diplomát is Debrecenben. A város fejlődése új, prosperáló szakaszánál tart. Egy meghívás nyomán a Kakukk Étteremben érdeklődéssel falatozott Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf menüsorából./ *Erről külön is beszámolunk exkluzív riportunkban !* / A 740 éves város 41 éves polgármestere a Nyírbátor gasztronómiai történetében is korszakosnak mondható vacsora másnapján, hivatalában adott összefoglalót az általa vezetett város mindennapjairól, a fejlődéssel kapcsolatos kitörési pontokról, a történelmi örökség és a jelenkor egymásra ható folyamatairól.

– Hogyan ízlett a menüsor, amit a Polgármesteri Hivatallal szemközti egykori nagyétteremnek nevezett Kakukk Étteremben tálaltak fel? Egyébként is: hányadán áll az étkek és italok kínálatát illetően?

– Nyitott vagyok erre a „műfajra" is, mert felfedező hajlam vagyok, úgy a maga összességében – mondja mosolyogva. – Amikor meghívást kaptam az egyetlen háromszoros Oscar-díjjal rendelkező séf vendégszereplésére, arra gondoltam, ez egy „kihagyhatatlan ajánlat". Amolyan alkalmi, férfifőző módjára készítek otthon kedvenc ételeket, legfőképpen baráti társaságoknak, amivel biztosan kiállhatok a közönségem elé. Húsevő vagyok, de minden olyan ínyencséget kipróbálok, amit még eddig nem fedezhettem fel.Borokat is ilyen megközelítésben kóstolok. Sajátos világ ez és őszintén szólva Lukács István séf úr vendégszereplése lenyűgözött. Egy kisváros életében egy ilyen kulináris találkozó azt mutathatja meg a meghívott közönségnek, hogy érdemes a felsőbb fokozatokat is megismerni, de még inkább azt, hogy a minőség mindenekelőtti és nagyoktól érdemes tanulni…A házigazda ebben példát mutatott.

– Indító sorainkban már jeleztük, hogy Nyírbátorban a történelmi értékek és a jelenkor kihívásai egyszerre érvényesülnek. Az elmúlt 8-10 esztendőben milyen fejlődési ívet írt le ez a kedves hangulatú kisváros?

– Nyírbátorban az utóbbi 8-10 esztendőbe a városfejlesztést és a befektetést inspiráló folyamatokat erősítettük, nem lebecsülendő sikerrel – mondotta. – Matematikusként, de városvezetőként is figyeljük a folyamatokat és a statisztikai eredményeket: Nyírbátor ma Magyarország 300, gazdaságilag legerősebb települései közé tartozik. A megyében pedig Nyíregyháza után a másodikak vagyunk. Talán meglepő: 160 településről hozzák Nyírbátorra naponta a dolgozókat!

– Ez pedig óriási felelősség nemcsak a városvezetés, hanem az itt található szolgáltatói kultúra kínálatát illetően…

– Minden megváltozott a rendszerváltás letargikusnak mondható időszaka után – kezdi válaszát Máté Antal. – Amikor megszűntek az előző éra és gazdasági időszak ipari létesítményei, ha úgy tetszik munkaerő befogadó lehetőségei, egyfajta kilátástalanság érzésébe esett a város. Ez legalább 8-10 évig tartott. 2004. után, tehát úgy másfél évtizede jó irányba fordultak a dolgok. Megjelentek új befektetők, de adottságaink is megváltoztak. Megépült az autópálya, ezzel együtt pedig új fejezetet kezdtünk írni. Az ipari park prosperálása azt is jelentette, hogy Nyírbátornak, mint házigazdának fel kell mutatnia addig nem tapasztalt szolgáltató kultúrákat. A városvezetésnek és a lakosságnak rá kellett jönnie arra, hogy a 21. századi kihívások közepette egy középkori történelmi környezetben jó vendégfogadóknak kell lenni, megteremtve az élhető város ezerféle formáit.

– Mindehhez persze infrastrukturális fejlesztésekre volt szükség, hogy a helyi lakosok is jól érezzék magukat…

– Polgármesterségem előtti időszakban városfejlesztéssel foglalkoztam és jelenleg is egyik kiemelt területe a fejlődésnek ez a terület – mondotta. – Olyan környezetet várnak el az itt élők és az itt dolgozók, amely komfortérzetet teremt, és a városban élők különböző rétegei - fiatalok, családosok, idősek, vállalkozók – külön-külön is megtalálják hétköznapjaik harmóniáját. A szolgáltató kultúra továbbfejlesztése, határozottan a minőség irányába hatóan elkerülhetetlen! Az önkormányzat ebben, mint befektető nem tud részt venni, de a vállalkozók azon rétege, akik a jövőre tekintve ebben fantáziát látnak, nem járnak rossz úton. Új szállodai férőhelyeket kell kialakítani, szélesíteni kell az éttermi kínálatot, a szabadidő hasznos eltöltéséhez. Mi is hozzá tudunk járulni különböző fejlesztésekkel. Fel kell ismerni, hogy egy „rendszerváltás" utáni alvó időszak után a vállalkozók számára hosszabb időszakra is lehet tervezni fejlesztéseket. Erre már lehet alapozni üzleti terveket, egyre jobban jelen van az igényes vendégkör. Az önkormányzat – ismételten hangsúlyozom – ezeket a folyamatokat generálni kívánja.

– A Sárkány Gyógy és Strandfürdő Nyírbátor egyik vonzereje a történelmi alapértékek mellett. Hogyan látja a fürdő jelenét és jövőjét?

– 150-180 ezer vendéget fogadunk évente, a helyi és a térségi látogatók mellett számítunk a román, szlovák, ukrán fürdőzőkre is. – E tekintetben is fontosnak tartom az átgondolt marketing munkát. Szeretnénk, ha például a lengyel vendégeket nagyobb számban tudnánk fürdőnkbe invitálni. Testvérvárosi kapcsolatunkra alapozva markánsabb lengyel desztinációt tudunk kialakítani.. Ehhez hozzájárulhat a vallásturizmus adta külön adottságuk.

_ Ha városvezetőként végigtekint a különböző vendégfogadói szolgáltatások palettáján, milyen aktuális következtetésre jut?

– Határozottan kirajzolódik, hogy jelen van immáron az igényes vendégkör, ez értendő a város lakosságára éppúgy, mint az ideérkező hazai és külföldi turistákra - mondja – Aki nem ismeri fel, hogy a változások időszakát éljük, ebben a versenyben lemarad. Magam is városlakóként figyelemmel kísérhetem, melyik vendéglőben vagy cukrászdában, étteremben, strandbüfében állnak a sorok. A vendég eldönti, mit szeretne, de véleményem szerint a szolgáltatónak előre kell tudni az életképes lépések sorát. Talán a matematikusi és gépészmérnöki énem mondatja velem, hogy a tervezés, a megoldások keresése jelentheti a jó megoldásokat. Az egyenlet persze mindenki számára más és más ismeretlenes…

Kiss Dezső Péter

TETÉTLEN emelte a tétet

Rekordok falván ezúttal fasírt és struccpörkölt volt a nyerő

Sikeres rekord: balról Pajna Zoltán, Borbélyné Fülöp Hajnalka, Gál Gábor hitelesítő

ÖTLETEKBEN NINCS HIÁNY HAJDÚ-BIHAR MEGYE TETÉTLEN NEVEZETŰ KÖZSÉG LAKÓIT ILLETŐEN. AHOGY MONDANI SZOKÁS FOLYAMATOSAN „JÁR AZ AGYA" AZ ITT ÉLŐKNEK AZON, HOGY VALAMI ÉRDEKESET, SZOKATLANT VALÓSÍTSANAK MEG, NEM IS AKÁRHOGYAN: ORSZÁGRA SZÓLÓAN! A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK (MBÉ) – ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN AUGUSZTUSRA SZÓLÓ MEGHÍVÓT KAPOTT A KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁTÓL,MÉGPEDIG A III. HOMOKTÖVIS FESZTIVÁL RENDEZVÉNYSOROZATÁRA. VALÓ IGAZ: MEGLEPETÉSEKBEN BŐSÉGGEL VOLT RÉSZÜNK…

Ha nem is olyan letaglózó forróság fogadta a vendégeket a tetétleni soros **Homoktövis Fesztiválon**, mint a két évvel ezelőtt, azért derekasan helyt kellett állnia a szervezőknek, rendezőknek, a programokat megvalósító lelkes, elkötelezett és szorgalmas községlakóknak. Tetétlenről nagy hirtelen egy igazi magyar közmondás jut az eszünkbe, persze kicsit átfogalmazva: **kicsi a falu, de erős.** Nézzük sorjában, milyen újdonsággal szolgáltak az ötlet dús tetétleniek ebben az esztendőben? Mielőtt a részletekről szólnánk fontos a fesztivál elnevezéséhez kapcsolódóan a homoktövisről néhány lényeges információval szolgálni.

A továbbra sem tétlen tetétleniek azzal is tisztában vannak, hogy kiemelkedő, látványos programokat is érdemes szervezni, nem tagadottan a két fontos termékcsaládjukat középpontba állítva. Ezért aztán – ahogy a részletekről tájékoztatást adott **Borbélyné Fülöp Hajnalka** polgármester asszony az adott fesztiválokon mindig valamilyen rekord kísérlettel próbálkoztak – egyértelmű sikerrel:

2016. augusztus 20-i nemzeti ünnepünk alkalmával **„közös tűznél történő szalonnasütés"**–re hívtuk a vállalkozó kedvű tetétlenieket – mondotta a településvezető. – 226 fő részvételével sikeresen megdöntöt-

Meggyúrva, sütés előtt

tük az előző 120 fővel felállított rekordot. Az akkori kísérletünknek **„süssük ki együtt"** nevet adtuk. Ezzel a megfogalmazással is azt akartuk jelezni, hogy minden siker közös munka eredménye. 2017-ben újabb rekordot döntöttünk meg, az I. Homoktövis Fesztiválunk égisze alatt. **7377 db töltelékkel az egyszerre megfőzött töltött káposzta magyarországi rekordját értük el**. Akciónknak a szlogenje „főzzük ki együtt!" volt. Tavaly sem lazítottunk: ismét a gasztronómia jegyében valósítottunk meg egy rekordot.

A sokarcú homoktövis

Tetétlen község önkormányzata 2012-től döntött úgy, hogy homoktövis termesztésbe fog. Tette ezt elsőként az országban közfoglalkoztatás keretén belül. (Itt jegyezzük meg, hogy hasonlóképpen – nem kis merészség képességével – strucctenyésztésbe is belevágtak.) Nemcsak úgy vaktában , ugyanis gondosan kidolgozták azt az egyedi és jelenleg is futó foglalkoztatási programot, amellyel alapjaiban változtathatták meg e közösség és az ott élők életkörülményeit. A korszellemnek és marketing szempontoknak megfelelve, kialakították azt a települési márkát, amely mára ismert, elismert és keresett. Nevezetesen: „Tetétlen Kincsei" márkanév alatt több tucat terméket forgalmaznak országos hálózatukon, értékesítési pontjaikon. Helyi boltban éppúgy, mint web- áruházukban, a környező települések piacain, fesztiválokon, vásárokon és nemzetközi hálózatukon keresztül. Tizenegy hektáron termesztenek homoktövist, egyre nagyobb termésátlaggal. Két strucctelepülésükön pedig 100 madár tenyésztésére képesek. A homoktövis termékekről lapunk külön is termék összefoglalót ad hirdetés formájábanzáró oldalunkon!

Szorgos kezekkel...

Strucckolbász készítés és sütés tekintetében. A kolbászhoz **kizárólag a saját gazdaságunkban előállított alapanyagokból készítettük el a tölteléket**. Összességében mintegy **300 kg hús felhasználásával készítettünk kolbászt**.

Dósa Tibor királyi szakács hatalmas strucc nyakkal

És máris itt vagyunk a jelenben, egészen pontosan a közelmúltban, ugyanis augusztus 17-én a település Faluházának területén **600 adag strucc pörköltöt** sikerült elkészíteni, szintén összefogás eredményeképpen. Ezúttal a főzéshez kitűnő karmesterként megnyerték Dósa Tibor magyar királyi főszakácsot, aki egyben az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend** tagja is. A helybeliek erről a közös főzésről egyöntetűen úgy vélekedtek, hogy öröm volt együtt dolgozni, sokat nevettek, Dósa ízmester kitűnő humorral rendelkezik, igazi show-man. Ezt követően, augusztus 18-án pedig a sportpályán írt rekordokat tekintve történelmet Tetétlen szorgalmas faluközössége. 11 asszony verbuválódott, fogott össze annak érdekében, hogy ezen alkalommal **1400 db fasírtot** süssenek ki, s ezzel felállíthassák ennek **legújabb rekordját.**

Kóstoltunk, jókedvűen ünnepeltünk

A rekordkísérlethez természetesen avatott hitelesítők is szükségesek.

Gál Gábor a Hotelinfo Kft. ügyvezető igazgatója egyben a magyarországi rekordok jegyzett hitelesítője örömmel számolt be lapunknak arról, hogy az egymás utáni napon megszületett két külön rekordkísérlet önmagában is diadal, de így együttesen a magyarországi rekordok sorában e

Amikor megkaptuk a felkérését már az elmúlt esztendőben, jól tudtuk, hogy kitűnő emberekhez érkeztünk – mondotta. – A strucc pörkölt főzésénél éppúgy, mint a fasírtok gyúrásánál és sütésénél **remek volt a hangulat**, mindenki tudta mi a dolga, a végeredménynél pedig könnyű volt a feladatunk. Véleményem szerint ugyanis nemcsak darabszámot tekintve szárnyalták túl az előző rekordot, de a minőséget illetően is.

A hivatásos hitelesítő véleményét az ünnepi programra meghívott kedves vendégek is megerősítették. Közöttük is **Pajna Zoltán** a Hajdú-Bihar megyei Közgyűlés elnöke, a szomszéd települések polgármesterei, önkormányzati vezetői, az elszármazott tetétleniek jelenlévő képviselői (augusztus 20-a alkalmából immár hagyományosan megszervezi Tetétlen község Önkormányzata az innen elszármazottak találkozóját). Az ünnepi megnyitón mindennek nyomatékot is adott szavaival Pajna Zoltán, aki így fogalmazott:

„Meglepetés magam számára is a tetétleniek ötletgazdagsága és az összefogásba vetett hite. Az eddigi rekordkísérletek már bebizonyították, hogy mindig tudják emelni a tétet Tetétlenen! Az ilyen együttlétek nemcsak a szórakoztató műsorok miatt hangulatosak, hanem azért is, mert megszínesítik érdekes momentumokkal. A strucc pörköltet és a fasírtot megkóstolva nyugodtan kijelenthetem: kulináris élményeket is felvonultattak. Az innovatív felfogásmód remélhetően mások számára is példaadó. Az önkormányzatoknak fontos feladatot jelent, hogy a közfoglalkoztatás mellett folyamatosan ki tudják vezetni az érintett embereket a valós, piaci alapu munka frontjára. A tetétleni hagyományos népi és tájjellegű ételek megőrzése pedig nemes misszió. A homoktövis termesztésében és értékesítésében elért sikerek arra utalnak, hogy egy kis létszámú település is képes nagy piaci tettekre.”

Büszkék a rekordra!

Óriásbográcsban rotyogott a pörkölt

A tetétleni Sportpályán, azt megelőzően a Faluházban **elkészített ételek az utolsó falatig elfogytak**. Egyrészt kedvezményesen értékesítették, másrészt pedig adomány formájában bizonyos tételeket eljuttattak közintézményeknek. A polgármester asszony elárulta, hogy a bevételeket testvériesen elosztják az önkormányzat, a helyi iskola között. Amikor pedig arra voltunk kíváncsiak, mi jár a fejükben a jövőt illetően, Hajnalka huncut mosollyal csak annyit mondott: **„még nem áruljuk el, de már tudjuk…”**

MBÉ tudósítás

Újhartyáni bicskások

Édesanya és a lánya is nekifogott

Szép tálalás

lecsó BALATONSZÁRSZÓN

GASZTRONÓMIAI LAPSZERKESZTŐKÉNT – MEGÉLVE ÉS ÁTÉLVE SOK-SOK KULINÁRIS ÖRÖMÖT – SZÉP FEGYVERTÉNYT MONDHATOK A MAGAMÉNAK. TIZENEGY ÉVVEL EZELŐTT INVITÁLTAK A TELEPÜLÉS FESZTIVÁLSZERVEZŐI ELSŐ ALKALOMMAL, HOGY TUDÓSÍTSAK A TALÁLKOZÓRÓL EGYBEN PEDIG VÁLLALJAM EL A ZSŰRIZÉSBEN VALÓ RÉSZVÉTELT. MOST ITT TARTUNK…

Az idén megrendezett XI. balatonszárszói Lecsófőző Fesztiválon az egyik televíziós stáb riportere megkérdezte, vajon hány adag lecsót kóstoltam meg a több mint egy évtized alatt? Bár nem voltam ötös számtanból, de választ gyanánt gyorsan ki is számítottam, hogy **egy-egy versenyen átlagosan 30-35 versenymű készül, akkor bizony a végső szám közelíti a 400 adagot! Hát ez bizony gombócból is óriási teljesítmény lenne**, de azért legyünk reálisak, hiszen ez évekre elosztva nem is olyan nagy fegyvertény. Nagyobb sikernek tartom viszont azt, hogy egy kitűnő programszervező házigazda munkatársi csapat – élükön **Dorogi Sándor** polgármesterrel – egy olyan visszatérő közönségtalálkozót tud megszervezni évről-évre, amely látogatottságát tekintve egyre nagyobb vonzerőt jelent. **Nemcsak helybeliek** vagy szomszédban lakók döntenek úgy, hogy eljönnek főzni, hanem határainkon túlról a magyarlakta területekről is. Mert a lecsó a magyar konyha egyik fontos alapértéke.

Mindenki az asztalok és bográcsok körül

Főszervezők, zsűri, házigazdák

A szárszói házigazdák jól tudják, hogy ha egy versenyt hirdetnek, ott eredményeket is kell kihirdetni, bár a legnagyobb eredmény az, hogy együtt lehet ennyi ember. Ettől függetlenül persze minden alkalommal jeles zsűrit invitálnak meg és az étkek minőségi elbírálását jeles személyek vállalják. Így például a 11 éves szárszói lecsó történelem során **Csukás István Kossuth-díjas író**, Balatonszárszó díszpolgára szinte minden lecsó-partin jelen volt, **Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf** a legutóbbi 5 esztendő rendezvényén jólesően és örömmel jelent meg. És ha már a száraznak tűnő statisztikai adatoknál tartunk, érdemes még egy érdekes megközelítést megemlíteni. Ha szintén átlagot számítunk és 30 csapatot az egyes programoknál és számba vesszük, hogy ez igazi közösségi munka, a főző társaságok létszáma 10 főre tehető. Meglepő a véderedmény! **Három-négyezer ember hódolt Balatonszárszón- csakis a meghirdetett verseny alkalmával- a lecsó étel megfőzésével a közösségi kultúrának**!

Helyi vállalkozó és lakosként, mint aki a vendéglátáshoz is erősen közel állt és áll jelenleg is, azt mondhatom, a lecsó nagyon fontos nemzeti értékünk – fogalmazott Diószegi, aki igazi lokálpatrióta, és ha csak teheti, minden közös rendezvényen megjelenik családjával, barátaival. – Magam is annak vagyok a híve, hogy a túlzottan új utak keresése egyben tévút, de még inkább az alapértékek

Lecsó-bogrács kővédelemmel

Érdekességek, egyéniségek

Ennyi kitérő után és statisztikai felsorolást követően illene már szót ejtenünk a legutóbbi, mondhatni ismételten kitűnőre sikeredett találkozóról. A szakember, Lukács István séf szerint egy lecsóhoz elegendő 30 perc, hozzátette, az előkészítés műveleteit nem számítva. Való igaz, az egyes csapatoknál asszonyok, férfiak, gyerekek serénykedtek az alapanyagok felsorakoztatásánál. Hagyma, paprika, paradicsomvágás (ki hosszába, ki keresztbe) és a különböző alapízesítők. A zsűri ebben az esztendőben is erősödött helyi és térségi erőkkel. A közös kóstolás közben véleményt is mondtak tapasztalataikról, érzéseikről:

Öröm, jókedv, barátság

Előkészületek 1.

Előkészületek 2.

mánia hagyományt teremtettek

Az Apostol együttes műsora

alábecsülése. Igazi, magyaros lecsót kell készíteni. Örömömre ízbimbóim találtak nem is keveset…

A Somogy megyei KISOSZ elnöke, már csak hivatalból is napi kapcsolatban van a vendéglátás és kereskedelem mindennapjaival. Szívesen jön kóstolni a zsűri tagjaként és különösen azt tartja fontosnak, hogy **népünnepély jellegű eseményekről van szó.** Balatonszárszó ezeket a fesztivál műfajokat nagyon jól tudja mindennapok során népszerűsíteni.

Ahogy a nagy déli forróság kellős közepén megindul a lecsófőzők áradata a zsűrihez, érezzük, tudjuk, hogy most következnek az igazi csúcsteljesítmények. Kóstolunk, előzetesen szemrevételezünk tojásos, pörköltes, tarhonyás, májas, padlizsános, letaglózóan erős paprikás lecsót. Jönnek szelídebbek, finom stílusjegyekkel. Igen, egy lecsónál fontos a harmónia, időben érjenek össze az erők. (Hagyma, paprika, paradicsom picinyke ízesítés, illetve hozzáadott más érték.) Pillanatokon múlhat, hogy túl leveses lesz, vagy éppenséggel nem fő meg kellőképpen a paprika, vagy a paradicsom túlteng. Lukács István mindenre figyelemmel van:

– Azt is mondhatnám, szép életem során meglehetősen sok mindent megkóstoltam, de a lecsót mind a mai napig, annak időszakában otthon is **elkészítem Ica feleségem kedvenceképpen.** Véleményem szerint az egyszerű ételek mindennapjaink részei. Mindig nem lehet ünnep a terített asztal

Kóstol a polgármester is

Díszes kupa a "Bicskásoknak"

körül sem. Ám egy ilyen fesztivál számomra az együttlét ünnepe. A csapatok elnevezése nyelvi leleményekre utal, nem kevésbé humorra. És ez az élet emberi sava-borsa.

Dorogi Sándor polgármester az eredményhirdetés alkalmával jó szokása szerint a benevezett és oklevélért a zsűrihez érkező versenyzőket igazi riporter módjára kifaggatta. Honnan jönnek, milyen csapattal, miért szereti Szárszót, máskor is visszajön-e? Településgazda igazi érdeklődése ez, arról, Balatonszárszó miért is szerethető?

Kupa Bicskásoknak

Ha valaki nem tudná, nem messze Lajosmizsétől, még Pest- megyében található Újhartyán. Mitől nevezetes ez a község? Most nem sorolunk jellegzetességeket, de egyet igen: itt működik immáron 20 éve a Bicskás Egyesület, amelynek alapítója Streifer András elnökként jegyzi a „nagy" létszámú, 4 fős egyesületet. Az elmúlt 11 esztendőben mindvégig jelen voltak a balatonszárszói gasztronómiai fesztiválon! Kipróbált, nagy munkabírású kis csapatról van szó. Bicskások? Lehetnek mások, mint férfiak? Ezúttal is igazi, magyaros lecsóval rukkoltak ki, baráti társaságukhoz sok strandoló is társult, mert igazi stílusos emberek. Magyarok, és persze bicskások. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja, Tóth Imre korábban és az idén is felajánlott hatalmas kupáját, különdíjat ez a páros érdemelte ki. Rendszeresen főznek városnapokon, de más szempontból is kötődnek Balatonszárszóhoz. Kitűnő mesterember Streifer András, ezért számos alkalommal saját fafaragványait, munkáit ajánlotta fel különdíjképpen. Most viszont Újhartyán településről kiadott reprezentatív könyvet (albumot) adta át különdíjképpen a legfőbb győztesnek.

Polgármester a Szárszói Lecsófalóval

És elérkeztünk a végkifejlethez, a XI. Balatonszárszói Lecsófőző Verseny eredményhirdetéséhez. Az első díjat hosszú évek után – úgy látszik kivárták – balatonszárszói csapat nyerte, nevezetesen a Szárszói Lecsófalók csapata. A" Lecsókirály" címet pedig a bonyhádi főzőcsapat érdemelte ki. Dorogi Sándor eredményhirdetése nyomán név szerint is megemlítette a csapatkapitányt, aki nem más, mint Bonyhád város rendőrkapitánya! Amikor megkérdezte a riporter-polgármester, vajon távollétében is rend van-e Bonyhádon, szellemesen azt felelte a győztes, természetesen minden rendben van, de egy rendőrrel több szolgálja a biztonságot – Balatonszárszón.

MBÉ tudósítás
fotó: Nagy narbutt Dária

LECSÓFŐZŐ *polgárőrök*

Szárszói polgárőrök örömfőzése

TEKINTSÜNK EL ATTÓL, HOGY EZ ALKALOMMAL FELSOROLJUK A POLGÁRŐR, POLGÁRŐRSÉG EZER IRÁNYÚ FELADATAIBÓL AKÁRCSAK PÁRAT IS. TUDJUK, HATHATÓS, EGÉSZ ORSZÁGRA KITERJEDŐ SEGÍTŐI A RENDŐRSÉG ÁLLOMÁNYÁNAK. REMEK EMBEREK ALKOTJÁK EZT A TÖBB TÍZEZRES KÖZÖSSÉGET, NAGYVÁROSOK, KISVÁROSOK, FALVAK, KISTELEPÜLÉSEK NYUGALMÁÉRT VÁLLALJÁK ELKÖTELEZETT MISSZIÓJUKAT.

Aki a balatonszárszói, immár hagyományosnak mondható Lecsófőző Versenyre érkezik, akár kóstolóként, akár valamely versengő csapat tagjaként, rendszeresen találkozhat **a Polgárőrök Országos Parancsnoksága főző delegáltjaival**. A helyi polgárőr szervezet vezetője- egyben a képviselő testület tagja -, **Apáti Kinga Csilla** az idei esztendőben, mint házigazda település képviselője, szintén verbuvált egy remek főzőcsapatot. Tavaly a szomszédos kőröshegyi polgárőr csapat volt jelen a szárszóiakkal közös főző helyen. Nagyon fontosnak tartják, hogy ezt a szervezetet egy közösségi örömfőzés alkalmával is képviselhessék. Tavaly is, idén is jó szívvel érkezett segíteni a főző csapat munkáját **Dr. Túrós András** a Polgárőrök Országos Szövetségének elnöke, aki mindjárt a megérkezés utáni percekben baráti érzésekkel foghatott kezet Lukács István Oscar-díjas séffel:

A tavaly átadott és dedikált, sikerekben és teljesítményben gazdag életedről szóló könyvet elolvastam és őszinte tiszteletemet tudom csak kifejezni a szép pályafutás alkalmából – fogalmazott. – Azt gondolom, hogy egy ilyen életmű **a fiatalok számára is példaértékű**, ezért javaslom, hogy újabb kiadásán is gondolkodjatok. Azt pedig külön szeretném megköszönni, hogy jelenléteddel **a hagyományőrző ételfesztiválokat is megtiszteled.**

Lukács séf úr dr. Túrós Andrással

Illedelmesen meghallgatja az elnök őszinte szavait a zsűri elnöke, a válaszszal sem késik:

– Az egyszerű paprikás krumplit vagy a lecsót is el lehet rontani, és mindkettőből lehet fenséges ételt készíteni! – Ezért a rák krémleves és a lecsó egy ponton – már ami a jó minőséget illeti – egy szinten értékelendő. A polgárőrök közössége számos alkalommal a szolgálat előtt vagy után, ünnepi alkalmakkor szervez ilyen programokat. Arról is tájékoztattál korábban, hogy országos főzőversenyt is rendeztek, **egy alkalommal, ha lehetőség lesz rá, szívesen részt veszek az ételek kóstolásában.**

A szárszói csapattól nem messze serénykedett a Bonyhád város lecsós küldöttsége, amelynek vezetője **dr. Marcsek Sándor,** Bonyhád város rendőrkapitánya a verseny végeztével átvehette a „Lecsókirály" címet.

– Büszke vagyok, úgyis, mint egykori városkapitány és országos rendőrfőkapitány arra, hogy egy remek rendőrkollega főzni is tud – mosolyodott el **dr. Túrós András** már az eredmény hirdetés után – Itt szeretném elmondani, hogy a „Lecsókirály" 2019 tavaszán a mi szervezetünktől átvehette a **Polgárőr Érdemkereszt arany fokozatát.** A Tolna megyei szervezetünk ünnepségén magam is jelen lehettem. Most pedig ilyen kellemes, lecsó illatfelhős körülmények között jó volt újra találkozni…

kdp

LÁTKÉP – szüretinduláskor

HA NEM IS ORSZÁGOS, DE AZ IDEI SZÜRET INDULÁSAKOR HÁROM HELYSZÍNRŐL ÉRDEKLŐDÖTT LAPUNK ISMERT BORÁSZOKTÓL: MILYEN KEZDETI BENYOMÁSAIK VANNAK AZ ÉVJÁRATRÓL ÉS EGY EGYRE ÉGETŐBB TÉMÁRA IS KÍVÁNCSIAK VOLTUNK, NEVEZETESEN ARRA: VALÓS PROBLÉMA-E A MUNKAERŐHIÁNY?

A basárról a **Pálinkás Pincészet** képviseletében **Pálinkás Jánosné Katika** mindjárt a dolgok kellős közepébe vág:

– Nemrégiben a gyöngyösi főiskolán egy fórumot tartottak, amelyre meghívták a kisebb és nagyobb borászatok képviselőit, ágazati szakemberek válaszoltak kérdésekre. **Határozottan kirajzolódott, hogy a néhány hektáros borászatok helyzete a jövőben nehezedni fog, már ami a piaci értékesítési lehetőségeket illeti.** Ahol sikerül több vállalkozást egyesíteni, marketing fronton, valamivel derűlátóbb a helyzet. Karakteresen kirajzolódik, hogy a nagy borászatok uralják a piacot, nyilván ennek beruházási háttere is van, a tőkemozgás, pályázatok elbírálásának is függvénye. A magunk részéről azt tudom mondani, hogy **akik a permetezéssel akárcsak pár napot késtek, kisebb termésátlagokra számíthatnak.** Írsai Olivér szüretelését már befejeztük augusztus legvégére, érdekes, eddig nem tapasztalt körülménynyel kellett szembesülnünk. **Akár egy táblán belül is végleteket mutatott a termés.** Volt ahol szinte nem is tudtuk leszüretelni a gyümölcsöt, másutt viszont kimagasló értékekkel szembesültünk,másutt a vad lakmározta fel a termést. Ózdról járnak hozzánk rendszeresen szőlőmunkások, az idén még nem tartunk kritikus helyzetnél, de a tendencia megindult: néhány éven belül égető problémát jelent majd a munkaerő hiánya. Szeptember hónapra esik a Turán szüretelése, a Muscat Ottonel minősége több mint bíztató. Még egy megjegyzés: ha a kisebb borászatok megszűnése elkezdődik, át kell gondolnunk oltvány üzletágunk lehetőségeit is.

Pálinkás Jánosné

Szőke Mátyás

Mészáros Pál

Gyöngyöstarján országosan ismert borászati vállalkozása a **Szőke Mátyás és Zoltán** Pincészete. Az alapító ügyvezető, a 2017-es esztendő „Év Bortermelője" kérdéseinkre így foglalta össze gondolatait:

– Tavaly tudtuk, hogy **meg kell vásárolnunk a szőlőkombájnt**, mert munkaerő problémák lehetnek – mondotta. – De azzal is tisztában kell lenni, hogy **a kézi erő teljesen nem váltható ki.** A feldolgozónkban is szükség lenne még egy szakemberre, de nehezen találunk megfelelő kvalitású, szorgalmú és igyekezetű munkavállalót. **A szőlők szépek, az Írsai Olivér kitűnő kvalitásokat mutat fel.** Remélhetően az elkövetkezendő hetekben már alább hagy a hőség, és a tartós esőket, netán jégesőket elkerüljük. El sem tudom képzelni, hogy a munkaerő frontján megindult negatív folyamatok milyen végkifejlethez vezetnek. Nem kizárt ezzel kapcsolatosan az, hogy **hosszantartó humánválság elé nézünk.**

Szekszárdon is kitűnő szakembert, **Mészáros Pált** kérdeztük a jelzett témákról. Mindenekelőtt arra voltunk kíváncsiak: életének hányadik szüretét éli ezekben a hetekben?

– Ha a kamaszkoromat is beszámítom, **bizony már az 55.-nél tartok** - összegzett. – Emlékszem olyan szüretekre, amikor volt idő arra, hogy a napi munka után megpihenve kicsit lazításképpen **kóstoljanak az emberek bort is vacsora után.** Ezek nem ünneplések voltak, hanem egyfajta életforma. **Minden megváltozott!** Először is a gépesítés olyan mértékű, hogy az egyes vállalkozásoknál **nagyon fontos financiális tételt jelentenek**. Egyértelműen kijelenthetem, **hogy bizonyos szőlőmunkálatoknál, zöldmunkáknál nem tekinthetünk el a kézi erőtől**. A friss tapasztalataim nyomán azt mondhatom, hogy bár **kevesebb a szőlő súlya**, mint az előző években volt, a beltartalma viszont jobb, a mustja is sűrűbb. A Cserszegi Fűszeres következik szeptemberben, majd a vörösek, általában a Merlot, Kékfrankos szüretelése jelenti a záró stádiumot. **A kisvállalkozásokról pedig az a véleményem, hogy igenis életképesek,** legalábbis itt a szekszárdi borvidéken. Helyben tudják eladni boraikat, családias vendéglátást képviselnek és kialakíthatnak visszatérő törzsvendégkört.

Makói földek, kertek termékeinek KIRAKATA

Nagy volt az érdeklődés

Farkas Éva Erzsébet

Galambrepítéssel adták át a megújult városi piacot

A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK (MBÉ) – ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN FRISS LAPSZÁMÁBAN, ANNAK IS A „SZOMSZÉDOS" 18-19. OLDALÁN EGY KÜLÖNLEGES GASZTRONÓMIAI BEMUTATÓ ÉS TALÁLKOZÓ MEGÖRÖKÍTÉSÉT TÁRJUK OLVASÓINK ELÉ. EGYIK LEGFONTOSABB ÜZENETE ENNEK A RIPORTNAK, HOGY A MAKÓI ÉS MAKÓ KÖRNYÉKI FÖLDEK, KISKERTEK CSODÁLATOS TERMÉKARZENÁLJÁT A PROFI VENDÉGLÁTÁS ÉPPÚGY TUDJA FELHASZNÁLNI, MINT A CSALÁDI KONYHÁK SZORGALMAS HÁZIASSZONYAI. NOS, HÍRÉT VETTÜK, HOGY MAKÓN ÁTADTÁK AZ ÚJ VÁROSI PIACOT.

Mi tagadás, hatalmas érdeklődés mellett, galambreptetéssel tárult fel a gazdasági, közösségi és stratégiai szempontból fontos jelentőségű piac főkapuja és kapui. A makóiak erre sokat vártak, türelmük példaértékű. Ám érdemes azt is megemlíteni, hogy egy több mint 60 éves piacról van szó, amely legutoljára 22 évvel ezelőtt kapott picinyke „életmentő" fejlesztő injekciókat…

Mivel várták városlakók és környékbeliek ezt a fontos eseményt, sokan össze is jöttek az átadási ünnepségre. Üdítő látvány fogadta a jelenlévőket, mert gyönyörű, korszerű környezetben pompáztak a makói földek és kiskertek kincsei. A hagyma és fokhagyma természetesen ezen a tájékon mindig is elsőszámú főszereplő, jól tudjuk, hungarikum, de nem becsüljük le a többi fontos zöldséget sem. Akárcsak a Tisza és a Maros halbőségét.

Megtudtuk, hogy a Terület és Településfejlesztési Operatív Program keretében és a város költségvetése terhére 400 millió forintból megvalósították a piac, új, oldalról nyitott lefedését, a közműhálózatok kiváltását, a világítás korszerűsítését (ugye mennyire szeretjük látni a portékát!), a terület újra aszfaltozását, a fásítási és kertészeti munkálatokat. Érdemes sorjázni, milyen változásokat hozott ez a nagyon fontos beruházás Makón! Közvetlenül 27 pavilont és 22 céget érint, hogy más idők

Galambreptetés

A piac madártávlatból

jönnek. Továbbá mintegy 100 helyhez, vagy külön helyre kötött szerződés nélkül portékáját árúsító őstermelőt. Számukra a kedvezményét – ezt fontosnak tartják! – igény szerint továbbra is biztosítják.

Közvetlenül az augusztus 20-ai nemzeti ünnepünk előtti átadási ünnepség egyfajta városi örömnap volt. Mindenki – vásárló, kereskedő, városvezető egyaránt – tudta, hogy itt új korszak kezdődik.. A város polgármestere, Farkas Éva Erzsébet ezzel kapcsolatosan nagyon is emberi gondolatokat fogalmazott meg: „A városi piac a makói élet egyik fontos helyszíne, ezért is tartottuk fontosnak a fejlesztését. Hisszük, hogy a makóiak megérdemlik a helyi értéknövelő, európai színvonalú új piacot. Köszönetet kell mondanunk a tervezői és kivitelezői munkálatokért és az árusítók, vásárlók beruházás ideje alatti megértő türelméért!"

Szakmagazinunk körbejárta a piacot és jólesett azt tapasztalni, hogy ezek a körülmények nemcsak a jelenhez méltóak, hanem a jövőhöz is igazítottak! Makó városa sok olyan értékkel rendelkezik, amit meg kell őrizni. A már említett külön riportunkban felhívtuk a figyelmet arra, hogy a térség földjeinek igazi kincse egyben a magyar értékrend része!

Fokhagyma – díszcsomagolásban

A makói hagyma és fokhagyma kitörölhetetlen a magyar háztartásokból, a magyar konyhakultúrából! És ami legalább annyira fontos: a profi, ha úgy tetszik kereskedelmi vendéglátás számára is olyan alapanyag, nyersanyag, ami igazán magyarrá teszi a magyar konyhát!

Ha ideje lenne, sokat vásárolna…

Farkas Éva Erzsébet polgármester asszony az ünnepségen termetes kosarából jó szívvel, mosoly kíséretében osztogatta a makói földek és kertek csodás termékeit. Amikor lapunk tudósítója megkérdezte, hogy a városi piac elmúlt történetéhez miképpen kötődik, nagyon őszintén fogalmazott:

– Az ember élethelyzete változik, szüleimmel is jártam ide, de amikor elindítottam pályámat, szívesen jöttem a korábbi piac területe és falai közé, hogy átérezzem az igazi városi fórum hangulatát. – A piacok színessége az emberi sokszínűség, alkotó kedv színterei.! Most, hogy sikerült ezt a beruházást megvalósítanunk, elhatároztam, hogy újra megjelenek, akár inkognitóban is, bár jól tudom, ez nekem már nem megy… Most sűrű időszakokat élünk, ezért aztán az időgazdálkodásommal picit bajok vannak. A piacra egy-két hónap után minden bizonnyal több időm lesz…

– mbé-tudósítás –

Balról: Rácz Ferenc, ifj. Rácz Ferenc, Kutasi András, Lukács István, Rózsa Róbert

MAKÓI TÁJÉTELEK A TÉRSÉG KÍNÁLTA, MINŐSÉGI NYERSANYAGOKKAL

Lukács István Oscar-díjas séf ételbemutatója az AUTÓS CSÁRDÁBAN

IMMÁRON HAZAÉRKEZIK MAKÓRA LUKÁCS ISTVÁN, EGYETLEN MA ÉLŐ HÁROMSZOROS OSCAR-DÍJAS SÉF. ENNEK NAGYON EGYSZERŰ OKA VAN. KITŰNŐ, MÁR-MÁR BARÁTI KAPCSOLATOKAT ÉPÍTETT KI A VÁROS EGYIK FONTOS VÁLLALKOZÁSÁVAL, A CSÚCSTECHNIKÁNAK MINŐSÍTHETŐ KANDALLÓKAT, KEMENCÉKET ÉS GRILLSÜTŐKET GYÁRTÓ VÁLL-KER KFT. TULAJDONOSAIVAL, NEM UTOLSÓSORBAN PEDIG AZ AUTÓS CSÁRDA ALAPÍTÓJÁVAL, SZABÓ SÁNDORRAL ÉS CSALÁDJÁVAL. HA MEGINVITÁLJÁK, JÓ SZÍVVEL JÖN IDE FŐZNI A SZAKÁCSETALON, MERT TUDJA: MINŐSÉGI ALAPANYAGBÓL, ELKÖTELEZETT, ALKOTNI SZERETŐ GASZTRONÓMIAI CSAPAT SEGÉDLETÉVEL KÉSZÍTHET ÉTEL REMEKEKET.

Mielőtt a legutóbbi gasztronómiai csúcstalálkozó részleteiről tudósítanánk, illik elmondani, hogy Lukács Istvánt Tóth István, másik házigazda, a Váll-Ker Kft tulajdonosa kérte fel jó pár évvel ezelőtt a cég által hagyományosan megrendezendő grillsütő verseny zsűri tagságára. Az első makói tartózkodása során közösen elhatározták: ez a kapcsolat hosszabb távra is szólhat…

Ebben meg is egyeztek: amit mondanak komolyan is gondolják. Az ilyen találkozások talán életre szólóan is elmélyíthetők. Azóta már többször is tartott bemutatót a világot járt mesterszakács, az idei augusztus első harmadában, ahogy mondani szokás „rátett még néhány lapáttal" arra a bizonyos faszénparázsra, hogy a makói vendéglátás és gasztronómia kultúra exkluzivitását még mélyebbre hatóban felmutathassa.

Törpeharcsa meditárrános alapon

Bőségkosarából merítve Makón

A házigazdák és a meghívott vendég messzemenőkig egyetértettek abban, hogy kirakatba kell emelni a makói föld és kertek gazdag zöldségvilágát, a térség nyersanyag kultúráját, beleértve a vizek – Tisza, Maros folyók – csodálatos halas kincsestárát. A feladat persze azért sem volt könnyű, mert mindent, a maga teljességében nem lehetett reflektorfénybe állítani, ezért is volt szükség felelős, átgondolt tervezésre. Az is célja volt ennek a szűkebb körű Kemencés Ételfesztiválnak, hogy a Váll-Ker minőségi technikai hátterét a gyakorlatban tegye mindennapivá, jól alkalmazhatóvá. Az alakalom apropóján a Makó TV forgatócsoportja külön is gasztronómiai filmsorozatot forgatott, hogy ebben a kommunikációs formában is még szélesebb rétegek ismerhessék meg ezt a technikai hátteret és egyedi, szűkített ételsort.

Nem volt tehát akadálya annak, hogy a következő ételsor kerüljön a meghívott vendégek elé:

- *hízlalt makói ökör rostélyos barna sörrel öntözve*
- *töltött fiatal gyöngytyúk gróf batthyányi módra*
- *Szentgyörgyi Albert Nobel-díjas professzor kedvenc töltött paprikája*
- *Tisza-Maros folyók gazdag halas randevúja*
- *meglepetés ráadásként: homárkrém leves, ahogy azt az Atlanti óceán partján készítik*

Említettük, hogy fontos az előkészület, de riportunkban arról is be kell számolnunk, hogy az **Autós Csárda és Panzió konyhai háttere** – bár ezt már korábban hangsúlyosan kiemeltük – **minden igényt kielégítő**. Lukács István szerint itt dolgozni többszörösen is öröm, mert nemcsak a technika felső fokozatú, hanem **az itt dolgozó csapat is elsőrangú. Együttműködnek, segítenek, mi több, tanulni akarnak.**

– Szabó Sándor barátommal nem először szövetkezünk minőségi gasztronómiai programok szervezésére – fogalmaz Tóth István az Oscar-díjas séf vendégszereplésének főzőnapján, még a délelőtti órákban a napfényben fürdőző Autós Csárda kertjében felállított mobil kemencék díszsora előtt. – Először is **fontosnak tartjuk, hogy próbára tegyük kemencéink és grillsütőink gyakorlati alkalmazását**. Ebben már az előző esztendőkben is segítségünkre volt Lukács István, de tudjuk, a jó pap is holtig tanul. Folyamatosan bebizonyosodik számunkra az a nem mellékes képessége ezeknek a kemencéknek, hogy **rendkívül sokszínű módon alkalmazhatóak!** Fantáziadús ételek készíthetők ezzel a technikával, ha pedig egy szakavatott, kitűnő szakember „tolmácsolja" mindezt, azt gondolom, jó úton járunk. A mai napra meginvitáltunk több kedves partnerünket, barátunkat, hogy a bőség zavarában jelenlétükkel "segítsenek" kóstolásukban.

Alkotótársak, avatott szakácskollegák

Lukács István mindig is csapatban gondolkodó szakács volt, legyen az előkelő luxus szállodai konyha vagy éppenséggel nemzetközi gasztronómiai viadalokra verbuválódott versenyzői team. Az alkotás közös munka eredménye. Így volt ez Makón is, ugyanis régi, kipróbált kollegákkal érkezett erre a kellemes kulináris bemutatóra: Rácz Ferenc és Kutasi István hosszú ideig közvetlen munkatársa volt a Hilton Szállodában, a korábbi Atríum Hyatt Szállodában, most is örömmel jönnek a hívó szóra, hogy együtt dolgozhassanak. Az ifjabb nemzedék képviseletében az Autós Csárda csapatát erősítette még ifj. Rácz Ferenc és Hagymási Dániel, aki a séf úr unokája.

Uborkakrémleves

Visszatérve a filmezés délelőttjére, nyugodtan kijelenthető, hogy **a Váll-Ker és az Autós Csárda és Panzió komoly missziót vállalt fel azzal, hogy a minőségi gasztronómiát népszerűsítse.** Az említett televíziós sorozat arra hivatott, hogy a minőséget szembesítse a nézővel, akit nevezhetünk fogyasztónak vagy éppenséggel vendégnek egy-egy étteremben. Az egyes ételek bemutatásához természetesen nemcsak a vizualitást hívták segítségül az alkotók, hanem **Lukács István oldott összefoglalóit is**. Ahogy a szakmában mondani szokás: van olyan kitűnő szakács és séf, aki főzni tud, de beszélni nem szeret. Nos, Lukács István nem ebbe a kategóriába tartozik, ugyanis **előadásmódja legalább annyira élvezetes, mint az általa készített ételek**.

Premierórák – életre szóló kóstolás

Az elkészített ételeket a kora délutáni órákban, még inkább az ebédidőhöz közel esően tálalták fel az Autós Csárda meghívott vendégeinek. Külön is bemutatkozott a jelenlévő szakmai csapat, Tóth István és Szabó Sándor köszöntötte az egybegyűlteket. Közöttük is a város polgármester asszonyát, Farkas Éva Erzsébetet, a város alpolgármesterét Czirbus Gábort, meghívott kitűnő makói családokat, akikről el kell mondanunk, hogy sajátos közösséget alkotnak. Hosszú évek óta alakítottak ki egy olyan baráti társaságot – ebben élen járt és jár Tóth István és Szabó Sándor -, akik az együttlét örömét úgy élik át évente több alkalommal is, hogy közösen főznek. Így vesznek részt helyi gasztronómiai fesztiválokon, egyesítve képességeiket, melyek között elsősorban az egymás iránti tisztelet és szeretet nyilvánul meg és nem utolsósorban felelősen elkészített ételekkel rukkolnak ki. Az idei esztendőben például ez a remek csapat megnyerte kitűnő halászlevével a Balatonszárszón megrendezett Kárpát-medencei Halászléfőző Versenyt.

Visszatérve a menüsor bemutatásához és kóstolásához, **Tóth István** még külön is a következőket jegyezte meg a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – magazin felkérésére:

– Nem vagyok híve a túlzásoknak, de őszintén szeretném megjegyezni, hogy számomra ez a csodálatos bemutató egy életre szólóan emlékezetes marad. – Kis kulisszát is szeretnék bevallani, ami a saját kóstolás technikámat illeti. Előzetesen elhatároztam, hogy **csak burgonyát nem fogyasztok**. Jelenthetem, erőimmel, ízlelőbimbóimmal jól takarékoskodtam, a saját magamnak felállított penzumot teljesítettem: mindenből kóstoltam egy kisebb adagot.

Ide kívánkozó gasztronómiai meglepetés, hogy az Autós Csárda exkluzív közönségének Lukács István – egyedi felkérésre – homárkrém levest készített. A Maros és a Tisza partján – jól tudjuk – nem éppen honos a homár, de ma már ez a különleges csemege is beszerezhető frissen. Elkészítését az Autós Csárda teljes konyhai csapata figyelemmel kísérte, felejthetetlen szakmai perceket szerezve mindezzel. Az elkészült homárleves fogadtatásáról nehéz méltó szavakat megfogalmazni. A város polgármestere és férje nem titkoltan megjegyezte, bárhol is járhatnak jövőben a világban, tengerek mentén, az itt átélt ízélményeket fogják majd keresni…

Farkas Éva Erzsébet
polgármesterrel készített
külön interjúnk a lap 16-17 oldalán olvasható
MBÉ tudósítás

Szabó Sándor, Lukács István, Tóth István

Kemencében sütött gyöngytyúk

Ropogós marharostélyos

Látványos avatás – jubileumi főpróba

A KECELI PATACHICH GÁBOR BORREND HANGULATOS TALÁLKOZÓJA

Fotódokumentáció a nyagy találkozóról

A MAGYAR BORRENDI MOZGALOM ÉRTÉKES SZERVEZŐDÉSE A KECELI PATACHICH GÁBOR BORREND, AMELYNEK EGYIK FIGYELEMREMÉLTÓ JELLEGZETESSÉGE, HOGY CSAKIS OLYAN TAGOKAT TÖMÖRÍT SORAIBA, AKIK HIVATÁSUKNÁL, SZAKMÁJUKNÁL FOGVA A SZŐLŐHÖZ, BORHOZ KÖTŐDNEK.

Próbatétel

Lehőcz József nagymester, Kovács Róbert MBOSZ alelnök

Az augusztus 24-én megrendezett találkozójuk sokak számára emlékezetes marad. A keceliek kitűnő vendéglátók, így aztán **hívó szavukra közel 30 borrend el is küldte képviselőjét**, hogy a hagyományos nyári találkozójukat megtiszteljék. A városi múzeum előtti gyülekezés már eleve jó hangulatban indult, akik korábban már jártak a városban, jól tudják, hogy itt murci kóstolókat rendeztek. Jó dramaturgiával pont délidőben kezdődött az ebéd, amely nemcsak kulináris élvezetekkel járt, hanem kötetlen borbaráti beszélgetés is kialakulhatott a színvonalas vendéglátást nyújtó Füstös étteremben. Itt külön is meg kell jegyezni – mert ennek többen is határozottan hangot adtak –, **hogy az ebéden feltálalt ételek sora már-már „lucullusi" magaslatokat ért el**, hiszen levesből kétféle, előételekből szintén többféle, pörköltekből és sültekből finom étkek egész sora sorakozott az asztalokon, azt bizonyítva, hogy bizony a jó borhoz méltó ételeket kell felszolgálni.

Megfelelő felvértezettséggel és állóképességgel vonulhatott a felvonulás helyszínére a borrendi gyülekezet – díszruhás együttesük igazi színfoltot jelentett a keceli Szüreti felvonulás forgatagában. Továbbra is a rendezők figyelmességét dicséri, hogy a délutáni hőségben, közvetlenül a felvonulás után felüdítésképpen a vendégek felkeresték a Borutca boros pavilonjait, hogy hűsítő italokkal, borokkal, fröccsökkel fokozzák komfortérzetüket. **A színpadi ceremónia egyben városi látványossággá emelkedett**, sokan voltak kíváncsiak arra, hogy a Keceli Borrend miképpen avatja fel az új rendi tagokat, tapssal köszöntötték a sikeres próbatétel után felavatott új tagokat.

Felavatottak – közelebbről

Ahogy már tudósításunk elején megjegyeztük alakulásuk óta fontosnak tartják a keceli borlovagok, hogy a folyamatosan gyarapodó tagságuk a hivatásos borászat és szőlészet képviselői és szószólói legyenek. Így volt ez legutóbbi ünnepségükön is.

Hugyi László borász-sommelier igazi kecelinek érzi magát, hivatásának köszönhetően a világ különböző pontjain szerzett szakmai ismereteket e szakterületekről.

Kapitány Ármin keceli születésű, ő is borász, számos korábbi munkahelyei után jelenleg ahogy mondani szokás frontembere, főborásza a Szent Imre Pincészetnek.

Kecelt alapító érsek

Patachich (más kiejtésben Patatics Gábor) érsek 1733-tól Kalocsa–Bácsi érsekként elévülhetetlen érdemeket szerzett abban, hogy 10 térségi plébániát alapított, Kecel mellett Császártöltés is azon települések közé tartozik, amely „létét" neki köszönheti. 1738-ban nyitotta meg a kalocsai Főszékesegyház épületét, Hajóson szívesen tartózkodott, kastélyt is épített. Kétség kívül: a térségi bor- és szőlőkultúra letéteményese.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin kérdésére **Lehőcz József** nagymester az avató ünnepség után elmondta, hogy büszkék arra, hogy eredeti célkitűzésüket következetesen meg tudják valóstani. Vagyis azt, hogy **nagy szőlőterületekkel rendelkező szőlősgazdák, pincészetek, borászatok tulajdonosai, munkatársai hirdessék tagságukkal a borrendi mozgalom fontosságát**. Úgyis fogalmazhatunk, hogy szakmaiság – lovagiasság, nem utolsósorban pedig a **Kecel és Kecel környéki szőlő és borkultúra képviselete, népszerűsítése.**

Az augusztusi borrendi találkozó felfogható egyfajta főpróbának a keceli borlovagok életében, ugyanis nagy jelentőségű eseményre készülnek. Lehőcz József elmondta, hogy borrendjük az **idén ünnepli megalakulásának 25 éves évfordulóját,** melyet egy külön rendezvényen **2019. december első napjaiban kívánnak megtartani**. Az MBÉ magazin az eseményről külön tudósításban fog beszámolni.

mbé

Derűsen, borbarátságban

Királyi napok, borrendi programmal megkoronázva

Régi képdokumentáció az Öreg-hegyről

Vendégek Sopronból

Középen Tutor Jánosné, MBOSZ főtitkár

AHOGY AZ ILLIK EGY KIRÁLYI KORONÁZÓ VÁROSHOZ, SZÉKESFEHÉRVÁRON A NOÉ-HEGYI SZENT ISTVÁN BORLOVAGREND IDEI KIEMELTNEK SZÁMÍTÓ PROGRAMJA EGY ESEMÉNYSOROZAT KORONÁZÓ, LÁTVÁNYOS BEFEJEZÉSE VOLT.

Avatás előtt az új jelöltek

A borrend szinte már hagyományossá tette az augusztus 20-ai államalapító ünnephez kötődő országos szakmai találkozóját, amely valójában gazdag programpontokból álló **Szakmai Nap és Konferencia** minden alkalommal. A **Hotel Magyar Király** látványos kupolatermében – a rekkenő kinti hőség itt nem volt érezhető a légkondicionálás miatt – **33 borrend képviselője jelent meg**, magával hozva díszes rendi ruháját és zászlóját. A küldöttségek fogadása, frissítőkkel, kellemes hűtött borokkal történő kínálása után remek dramaturgiai érzéktől tanúsítva a díszebéd következett. Az ételekhez természetesen kitűnő borokat szolgáltak fel, a megjelent igényes közönség számára a valóban felüdülést szolgáló rozé és fehér borok csak fokozták a pozitív kulináris élményérzetet.

Mészárovics Imre elnök-nagymester az ebéd után a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének Szakmai Napját és Konferenciáját nyitotta meg felkérve **Tutor Jánosné** főtitkárt, hogy asz MBOSZ elnökségének képviseletében üdvözölje a megjelenteket. Aktuális, témákat tekintve fontos üzeneteket tolmácsoló előadások hangoztak el ezt követően. Az Agrárminisztérium képviseletében felkért előadó a szőlészet-borászat hazai célkitűzéseiről tartott adat gazdag összefoglalót. A múltba repítette vissza a jelenlévőket **dr. Csurgai Horváth József**, **a helyi Levéltár igazgatója**, egyetemi tanár előadása a Fehérvár szőlőhegyeinek történeteiről. Kellemes és kulturális, dokumentációs üzeneteket közvetítő része volt a programnak az a **fotó összeállítás,** amely a fehérváriak nagy becsben tartott, történelmi múltú **Öreg Szőlőhegyének** bemutatását tűzte ki célul. Sokan megtekintették ezeket a fotókat, amelyek egyértelműen azt üzenhetik a jelen borszerető polgárának, hogy **Székesfehérváron komoly, nagy hagyományokra visszatekintő szőlőkultúra honosodott meg.** Üdvözlendő, hogy a jelenkor szőlészei, borászai, nem kevésbé Székesfehérvár MJV Önkormányzata ezeket az értékeket ápolja is. További fontos szakmai előadásként szőlészeti témájú gondolatokat közölt az Organit Kft. képviselője, **Kovács Tamás.**

A szellemi javak kóstolását követően a maga fizikális valóságában borbemutatók következtek, illetve ezt megelőzően **IV. Béla történelmi jelentőségét méltatta Belegrai Tamás régész,** a Szent István Király Múzeum képviseletében. **Csóbor Balázs** főborász ezt követően **jubileumi emlékbor bemutatót tartott** és a jelenlévők megkóstolhatták az idei díjnyertes térségi borokat.

Az oltalmat adó szállodai hűsből a délutáni forróságba kilépve díszöltözetben vonult végig a történelmi Belvárosban a lovagrendi menet. **Ország almától az ország zászlóig**, hogy megérkezzenek a Zichy színpadig. Itt került sor a város széles nyilvánossága előtt a borlovagrendi önálló programra. Külön-külön is bemutatták a borlovagrendeket, köszöntők hangoztak el, megáldották a zászlós borokat, majd a látványos borlovag avatási ceremónia jelentette a szép végkifejletét ennek a napnak. Az idén négy új borrendi tagot avattak, nevezetesen: Sturcz Viktóriát, Taskó Barbarát, Simon Józsefet, Dr. Vári Kovács Józsefet. Tutor Éva MBOSZ főtitkár a találkozó zárásaképpen röviden így összegezte tapasztalatait: „**Örömmel tapasztalhattam, hogy sikerült az aktuális borászati kérdésekről, a történelmi hátterekről érdekes előadásokat hallani. Egy ilyen történelmi városban pedig a borrendek nyilvános felvonulása a magyar borrendi mozgalomnak ad igazi reflektorfényt.”**

is

Értékek megőrzése – új utak keresése

KORSZAKVÁLTÁS ELŐTT

AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND

TIZENKÉT ESZTENDEJE RAKTA LE EGY EGYEDÜLÁLLÓ GASZTRONÓMIAI CIVIL SZERVEZŐDÉS AZ ÉRTÉKTEREMTÉS ÉS MEGŐRZÉS ALAPJAIT, AZZAL, HOGY LÉTREHOZTÁK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGRENDET.

Kitűnő vendéglátós szakemberek egyesítették erejüket, szervezetük létrehozásánál arra ügyelve, hogy a magyar vendéglátás különböző szakterületeit megjelenésükkel, kiállásukkal demonstrálják. 12 év, több mint egy évtized bebizonyította, ez a lovagi tömörülés életképes, erőforrásaiból merítkezve a hagyományok ápolását képviselik, mindennapi megnyilvánulásaikban, szakmai munkájukban – ahogy hitvallásuk is jelzi „szakmám, hazám, becsületem" gondolatisággal öltik magukra a fehér palástot. Százat jóval meghaladó a tagság száma és **a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin számára megtisztelő volt az 5 évvel ezelőtti lehetőség**, hogy szaklapunk külön kétoldalas mellékletet jelentessen meg rendszeresen az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend mindennapjairól, rendezvényeiről, eseményeiről, törekvéseiről. Az idő nagy kereke persze forog tovább és **most egy olyan korszakához érkezett ez a tiszteletreméltó közösség, amely egyszerre ruház a tagságra felelősséget, és jelenti a továbbvezető sikeres utak megtalálását. Benke László** alapító nagymester-aki az elmúlt **30 lapszámban 30 elnöki jegyzetet** jelzett nevével – sajnálatos halála után megüresedett a legfőbb rendi cím betöltése, ugyanakkor további fontos pozícióban tevékenykedő rendvezetők – egészségi állapotukra, előrehaladott korukra hivatkozva- **szeretnék átadni a fiatalabb nemzedékek képviselőinek a stafétabotot**. A szeptemberben sorra kerülő közgyűlés felelőssége tehát óriási, hiszen lényeges, mondhatni **korszakos döntéseket kell hozni**, erre pedig a szervezet sokszínű, értékes szakemberekből álló közössége alkalmas. A szerkesztő itt szeretné megjegyezni, hogy az elmúlt 5 évben összesen **60 oldalon 200 írás jelent meg különböző műfajokban** az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend áldásos és áldozatos szervezeti munkájáról. A tagság számára csakis azt kívánhatjuk, hogy méltó folytatói legyenek az alapértékeknek és erejük, képességük legyen ahhoz, hogy az ifjabb nemzedékek számára, nem mellékesen pedig a magyar vendéglátós társadalom számára példaértékeket tudjanak továbbra is képviselni és felmutatni.

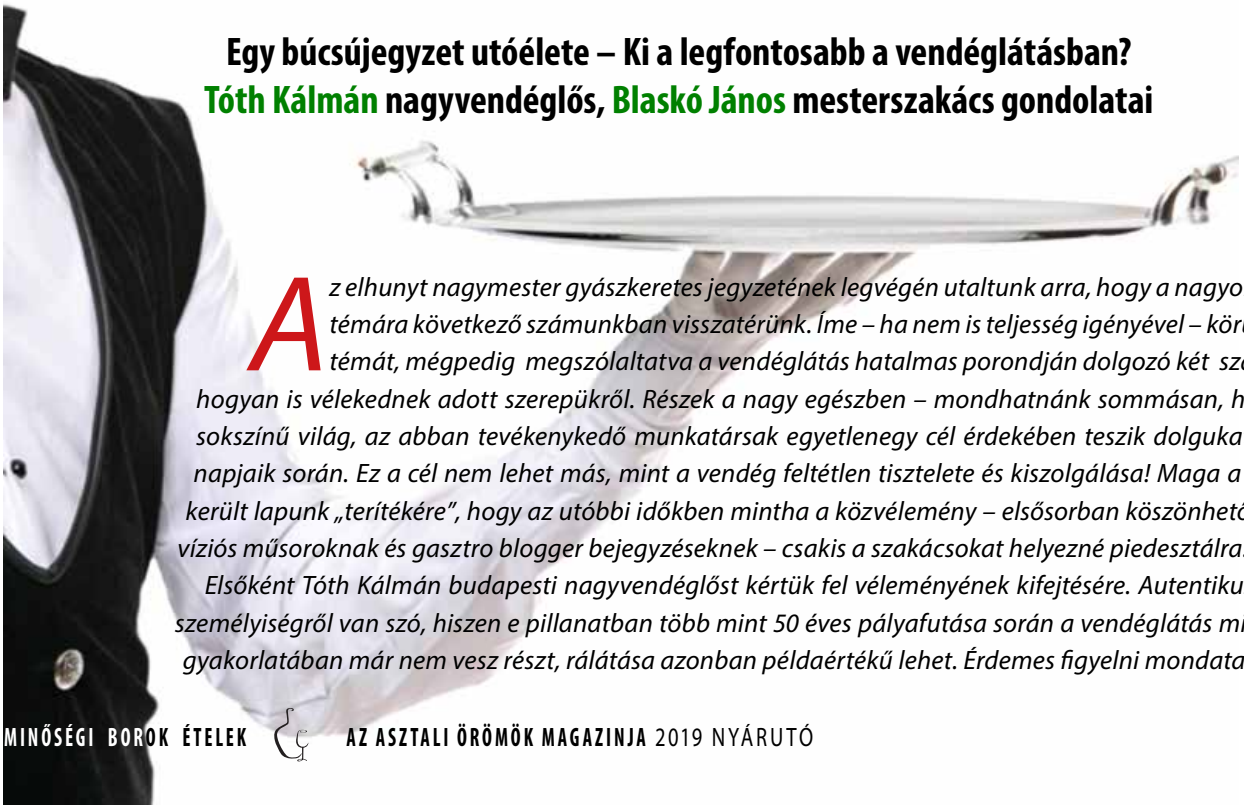
Lapmellékletünk ebben lehet partner.

Kiss Dezső Péter
főszerkesztő

Legutóbbi lapszámunkban, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend hagyományos lapmellékletében fájdalmas, egyben nagyon is a mindennapi vendéglátás sűrűjét érintő búcsújegyzetét közöltük Benke László elnök-nagymesternek. A jegyzet megírása után – betegségével való hosszas küzdelem végén – befejezte nagy ívű földi pályafutását a kitűnő rendalapító mesterszakács. Az ominózus jegyzetének lényege: ki a fontosabb a vendéglátás mindennapi gyakorlatában: a szakács, a felszolgáló, a cukrász, a sommelier és persze mindazok, akik az étteremben és a konyhában különböző feladatokat végeznek? Alapvetésnek mondható üzenettel búcsúzott a szakmától Benke László. Ő, mint aki valóban elérte munkálkodása eredményeképpen a „nemzet szakácsa" megtisztelő címet, kijelenti: nincsenek alá és fölérendelt viszonyok e gyönyörű hivatás, szakma berkein belül...

KÖZÉPPONTBAN: A VENDÉG

Egy búcsújegyzet utóélete – Ki a legfontosabb a vendéglátásban?
Tóth Kálmán nagyvendéglős, Blaskó János mesterszakács gondolatai



Az elhunyt nagymester gyászkeretes jegyzetének legvégén utaltunk arra, hogy a nagyon is fontos témára következő számunkban visszatérünk. Íme – ha nem is teljesség igényével – körbejártuk a témát, mégpedig megszólaltatva a vendéglátás hatalmas porondján dolgozó két szakembert, hogyan is vélekednek adott szerepükről. Részek a nagy egészben – mondhatnánk sommásan, hiszen ez a sokszínű világ, az abban tevékenykedő munkatársak egyetlenegy cél érdekében teszik dolgukat mindennapjaik során. Ez a cél nem lehet más, mint a vendég feltétlen tisztelete és kiszolgálása! Maga a téma úgy került lapunk „terítékére", hogy az utóbbi időkben mintha a közvélemény – elsősorban köszönhetően a televíziós műsoroknak és gasztro blogger bejegyzéseknek – csakis a szakácsokat helyezné piedesztálra.

Elsőként Tóth Kálmán budapesti nagyvendéglőst kértük fel véleményének kifejtésére. Autentikus szakmai személyiségről van szó, hiszen e pillanatban több mint 50 éves pályafutása során a vendéglátás mindennapi gyakorlatában már nem vesz részt, rálátása azonban példaértékű lehet. Érdemes figyelni mondataira:

– Figyelem magam is a különböző médiák ezzel kapcsolatos műsorait, bár a vendéglátás mindennapjainak sűrűjéből már kiléptem, nagyon **fontos fejlemény-nek vélem, a szakma megítélésének egyfajta torzulásaként**. Akitől csak tanulhattam a szakmában, majd pályafutásom különböző helyszínein, legyen az határainkon innen vagy túl, tanítómestereim arra bíztattak: **részese lehetek egy nagy együttmunkálkodásnak, amelyben pontosan megvan mindenkinek a maga fontos, nélkülözhetetlen szerepe**. Köszönhetem jó sorsomnak, hogy bár alapvégzettségemet tekintve a felszolgálás áll a legközelebb hozzám, de már pályafutásom indító szakaszában kaphattam olyan feladatokat, kihívásokat, mely során a teljes vendéglátós pályarendszerről kellett gondolkodnom és mindezt a gyakorlatban is képviselnem. Nem véletlenül említi minden szakkönyv, szakirodalom, hogy a **vendéglátás csúcsát, ha úgy tetszik kiteljesedését a vendéglősi hivatás jelenti**. A pályát minden részletében át kell látni, és aki ezt jó érzékkel, tudással, beleérző képességgel meg is tudja valósítani, az összes pályatársat, kollegát egy kalap alá tudja sorolni. Emlékszem, mint az egykori **Belvárosi Vendéglátó Vállalat, majd Taverna Zrt.** egyik vezető munkatársaként fontos megbízatásokat kaphattam elöljáróimtól. A bécsi Mátyás Pincét, annak vezetését bízták rám, nem kisebb szakmai nagyság után, mint Pap Bandi bácsi, aki korának **emblematikus vendéglőse** volt. Bécsben képviselni a fenséges és magasztos egyben világhírű magyar vendéglátást megtiszteltetés és igazi hivatásbeli kihívás volt. Remek csapatot örököltem, de toboroznom is kellett újabb kollegákat. Tudtam, hogy ez olyan csapatmunka, amely csak a maga egészében tud sikeres lenni. Most pedig a konkrét témára rátérve a következőket szeretném nyomatékkal elmondani! **Az együttdolgozás azt jelenti, hogy tiszteljük egymást, a napi munkában pedig a szakács, cukrász, felszolgáló egymást segítve** tudja csak minőségi formában végezni a dolgát. Emlékszem, hogy már a pályafutásom kezdetén az akkori főnökeim – étteremvezetők, vállalati területi igazgatók – egy-egy újonnan megszerkesztett étlap esetében összehívták a teljes személyzetet. **A séf előkóstolásra elkészítette az új ételeket, elmondta az elkészítési módokat, a felszolgálók pedig megkóstolták a végeredményt**. Kérdezem én, hogyan is tudná teljes értékűen a konyhai munkát, vagyis **a konyha által készített ételeket olyan felszolgáló, akinek kevéske fogalma van arról, mit visz a tányérján, méltó módon képviselni?** A vendég azonnal megérzi a bizonytalanságot és itt kezdődnek a problémák. Aztán jönnek a következő kérdések, az adott ételhez milyen italokat, bort ajánl a kollega, aki valójában az adott helyszín, vendéglátó egység, ha úgy tetszik vendéglő olyan frontembere, aki személyében összeköti a konyhát a vendéggel. A magam részéről hosszasan tudnék sorolni, mai szóval élve **„sztárfelszolgálókat" akik több nyelven beszéltek, mindent tudtak a magyar konyháról, humoruk volt, tudtak anekdotázni, de arra is megvolt a hajlamuk, hogy ne zavarják feleslegesen a vendéget.** Benke László őszinteségét tisztelem, hiszen ő jelentette ki ebben a búcsú vezércikkében, hogy valóban megbillent az egyensúly a vendéglátás szépen kialakított szakmai világában. Első sztárszakács volt, aki azért a földön tudott maradni, most pedig a ominózus zárócikkében leszögezi: valóban többet szerepel a képernyőkön és újságokban egy sztárszakács, mint például mondjuk egy remek képességű, a jóisten is felszolgálónak teremtett kollega. Mondom is minden fórumon, hogy legfontosabb lenne **a most tanuló új nemzedékeket arra megtanítani, hogy ha majd kilépnek a mindennapok gyakorlatába, egy zenekarhoz hasonlatosan, ki-ki a maga „hangszerén" játszik,** de a végső mű a közösen eljátszott zenedarab. Sok kitűnő szakáccsal dolgoztam, de – talán ez sem véletlen – egy kitűnő kollegával mind a mai napig rendszeresen találkozom, ha úgy adódik, szervezünk közös gasztronómiai programokat. Blaskó János mesterszakácsról van szó, aki több budapesti étteremben is betöltötte a séf pozíciót, nyugdíjas korára ő maga is a vadászatnak hódol, alkalmanként elvállal fontosabb gasztronómiai feladatokat, missziókat. A mi példánk arra mutat rá, hogyan tudjuk egy egész életen át egymást tisztelni.

Ha már említtetett **Blaskó János,** íme, tolmácsoljuk az ő véleményét is az adott témáról. Ő is, akárcsak **Tóth Kálmán az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja.** Véletlen vagy éppen tudatos momentum, hogy szintén szakmári lakos, kétutcányira lakik kitűnő vendéglős barátjától.

„Mondhatom, fel sem merült sem bennem, sem pedig tanult, ízig-vérig vendéglátós kollegákban az, hogy kevesebbre vagy többre tartaná egyik a másikat. A kérdés költői, ki a fontosabb, hiszen a konyha által elkészített étel eleve **nemcsak a séf munkájának köszönhető, hanem a körülötte dolgozó konyhai csapatnak.** Természetesen vannak tehetségesebb kollegák, munkálkodásuk során lépnek is szépen előre a ranglétrán és konyhafőnökök, séfek lesznek, de ez csak növeli a felelősségüket. **A csapatban gondolkodás azt jelenti, hogy felelősséget érzek a kollegáimért**. Jó betanítási módszer, konzultáció, egyeztetés a mindennapok gyakorlatáról – mindezek össze is csiszolják az adott közösséget. Több étteremben is dolgozhattam és őszintén szólva a konyha világából kitekintve a vendégtérre, azt láthattam, tapasztalhattam, hogy **a vendéglátós pályának megvan a maga íve**. Az általunk elkészített ételt melegen, gyorsan a vendég elé kell varázsolni, nem árt, ha néhány oldott, kísérő mondattal mindezt felvezeti a felszolgáló kollega. De beszélhetek más frontvonalakról is. A nagyobb vendéglők, szállodák konyháinál **önálló cukrászrészlegek is működtek** és működnek jelenleg is. Viccesen keringett már pályakezdésem alkalmával is az a szakácsmondás, hogy **„liszt és cukorkeverő kollegák ők, bezzeg mi…"** Mosolyogtunk ezen, mert tudtuk, hogy nem így van. Ha már itt tartunk, a cukrászat is óriási fejlődést mutat, és ha úgy tetszik egyre több „sztárcukrász" tűnik fel televíziós képernyőkön, különböző médiákban. Ahogy elgondolkodom az alaptémán – ki a fontosabb ? –, hirtelen fel is kapom a fejem! Igaz is. Miért nincsenek „sztárfelszolgálók", amikor erre a szakmai területre érdemes lenne jobban odafigyelni? Talán közelítek az igazsághoz, ha azt mondom, a **szakácság és a cukrászat közös, csapatmunka,** de valahogy mégis az egyéniség, a talentum jobban felmutatható, mondjuk egy versenyen, szakmai világbajnokságokon, olimpiákon. Ilyenkor szoktam mondani kitűnő barátomnak, egykori „elöljárómnak", Tóth Kálmánnak, hogy a vendéglős kifejezés találó, lényegre törő. **A mi közös pályafutásunk során az bizonyosodott be, hogy magányos harcosok nincsenek ezen a pályán!** Az a legszebb az egészben, hogy a nagy egészet – a vendég kiszolgálását – apró lépések, munkák sorozata előzi meg és ebben megvan mindenkinek a maga fontos, egyben kikerülhetetlen szerepe.A beteljesedés, a vendég elégedettsége- közös örömforrás!

/Következő számunkban cukrász, sommelier és barista kollega fejti ki véleményét./

MBÉ magazin

RÉGMÚLT IDŐK KERTVENDÉGLŐI

a Duna mentén

A régmúlt idők balatoni kertvendéglőit bemutató írás bevezetőjéből kiderült, hogy a Duna parti települések idegenforgalma legalább másfélszáz évvel előzte meg a Balatonét, köszönhetően a dunai áruszállításnak. Többektől megint jött egy „fricska" számomra: akkor miért nem ezekkel kezdtem? Nos, a vendéglőben mindig a vendégnek van igaza, az újságnál pedig az olvasónak – jöjjön tehát a dunai „hajóút".

Ezt feltétlenül Pozsonynál kell kezdeni, mert a rendi országgyűlések egykori székhelyén már a 18. század közepén túlkínálat mutatkozott vendéglátóhelyekből. Szepesházy és Thiele 1825-ben megjelent „Magyarország Nevezetességeinek leírása" című könyvükben visszariadnak az összes pozsonyi fogadó felsorolásától. Szerintük „az idegenek elhelyezésére és kényelmére Pozsonyban jóformán több vendégfogadó van, semmint szükséges. Étlap szerint lehet egyedül vagy társaságban étkezni, de nem table d' hotelnál." (Ez abban az időben közös asztalnál való étkezést jelentett, ahol mindenki mindenből annyit szedett és evett, amennyit akart, vagy amennyi belefért…)

Itt álljunk meg egy rövid történeti áttekintésre, mivel a gasztronómiai emlékeket gyűjtők jelentős része nem csak szakácskönyvekre, hanem régi étlapokra is vadászik, ami nem könnyű feladat. Szepesházy és Thiele említett kötetéből kiderül, hogy Pozsonyban, az 1820-as években már étlapról is lehetett rendelni, de mai ismereteink szerint a legrégebbről fennmaradt magyar, kézzel írott étlap csak 1834-es keltezésű, a legrégebbi nyomtatott viszont még későbbi, 1844-ből maradt fenn. Gasztronómiai szakírók kutatásából kiderült, hogy 1892-ig bezárólag eddig alig több mint tucatnyi étlapot találtak, ezek kettő kivételével mind közgyűjteményekben vannak. 1834 előtti még nem került elő, a régebbiekről csak az említett kötetből tudunk – komoly gyűjtői feladat tehát egy 19. századi étlap beszerzése. Nem elijesztésül, csak miheztartás végett: legutóbb, ez év tavaszán egy 1846-os Nemzeti Casino béli étlap árverésen az illetékkel együtt 299 ezer forintba került!

Pozsony, kedvenc kertvendéglője a Vaskutacska

Korabinszky János Mátyás korábbi, 1786-os leírásából azért felsorolunk néhány akkori pozsonyi fogadót és kertvendéglőt: Arany Sas, Hattyú, Vörös Ökör, Kék Csuka, Fekete Oroszlán és a híres Zöldfa. Ez utóbbi több szempontból is nevezetes volt: 1848. március 17-én ennek erkélyéről hirdette ki Kossuth Lajos Magyarország újjászületését, és ekkortól lett tulajdonosa Pozsony legismertebb vendéglőse Palugyay Jakab. Járt itt Liszt Ferenc, Brehm Alfréd és Erkel Ferenc is. A város kedvenc kertvendéglője hosszú évtizedekig a Vaskutacska volt, amelynek magyar és német, „ke verék" konyhája nagy népszerűségnek örvendett. Apropó, konyha! gróf Hofmannsegg 1793-ban megjelent útleírásában több helyen is dicsőíti a magyar konyhát. A paprikáról így ír: „Mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlett és igen egészségesnek kell lennie, mert habár este elég sokat ettem, mégis legkevésbé sem ártott meg; másféle húsból nem lett volna szabad ennyit ennem. Paprikát enni nem egyéb szokásnál, de később egész kellemesnek találja az ember. Ha már megérett, felfőzik és felakasztják, ezután a sütőkemencében megszárítják és összetörik." Több gasztronómiai szakíró véleményével ellentétben – akik a 19. század első harmadára teszik az őrölt pirospaprika használatát – gróf Hofmansegg útikönyve egyértelműen bizonyítja, hogy ez már a 18. század vége felé megtörtént a magyar csárdákban és fogadókban. A szakírói tévedésnek a fő oka valószínűleg az, hogy a 19. század első harmadában megjelent, főleg németből fordított szakácskönyveinkben még nem szerepel az őrölt pirospaprika, viszont a háztartások és az akkori vendéglátóhelyek már több évtizede használták.

Lefelé hajózva a Mosoni-Duna partján fekvő Győrbe érkezünk. A város már a középkorban két gyógyfürdővel rendelkezett, de ezek egészen a 18. századig nem igazán lendítettek a vendéglátáson. Ekkor mindössze a Bárányhoz cégérezett vendégfogadó létezett a Belvárosban, az Újvárosban pedig a Sas. A gyér forgalmat jól mutatja, hogy a szintén újvárosi Vörös Ökör fogadót az idő tájt református templommá alakították át! A 19. század derekán már működött a Rozs étterem, és a nagy, kerthelységes vendéglővel rendelkező Fehérhajó Szálloda. Komáromot már a kelták idején lakott területként ismerték, és ősidőktől fogva a hajózás és a halászat biztosította a fejlődését. Vályi András Magyar országnak leírása című munkájában a 18. század végén így ír az ottani fogadókról: „Vendégfogadóji között nevezetesebbek az úgynevezett Zöld Fa, és a Fehér Lónál lévő

Nagy Imréné mulatókertje Dunaföldváron

házak s egy kávéház is van az utasoknak és Városbélieknek készítve. A repülő híddal által ellenben van a Postaház és a Vendégfogadó." A halászokat, mint itteni főfoglalkozást sok népdalban énekelték meg. Íme, kettő a fennmaradt „gyöngyszemekből":

Esik eső, fűj a szél,
Fázik a szegény halászlegény;
Nincsen neki szűre, subája,
Beitta a komáromi csárdába!

Harmatos a kukoricza levele,
Bárcsak engem egy szép
halász elvenne,
Nem bánnám én,
ha mindennap megverne,
Csak a nevem szép halászné
lehetne!

A Duna-kanyart koszorúzó helységek mindegyikében korai vendéglátásról beszélhetünk. Esztergom már a rómaiak idején lakott település, a 13. század közepéig pedig Magyarország fővárosa. Az Arany Hajó és a Posta már 1760-ban vendégeket fogadott, majd nemsokára felépült a Zöld Fához címzett kerthelységes korcsma is. 1837-ben nyitott a Magyar Király Szálló, 1845-ben a Szerecsenhez nevű fogadó. A 19. század ismert kertvendéglői a Kis Pipa és a Központi Vendéglő. Egymással szemben épült Visegrád és Nagymaros. Előbbi műemlékeire utóbbi pedig annak panorámájára büszke. Visegrádon a Mátyás – forrásnál, a Várkert közelében épült a Frölich nagyvendéglő, Nagymaroson pedig a Korona Vendéglő kerthelysége vonzotta a legtöbb vendéget. Vác már Szent István idején püspöki város, egyik fénykora pedig Mária Terézia uralkodásának (1740-1780) ideje. Nem csoda tehát, hogy vendéglői és szállodái is korán épültek, a Csillag, a Zöldfa, a Fekete Sas és a Fehér Hajó voltak a legfelkapottabbak, utóbbiban Petőfi és eltöltött egy éjszakát 1845-ben. A 20. század derekának legismertebb szállodái és éttermei a Curia és a Elitz, valamint a híres Váci Pokolcsárda. Utazásunk utolsó állomása Dunaföldvár. A képünkön látható Nagy Imréné mulató kertje a 19. század fordulóján már javában működött. Később épült a Vörös Ökör, a Kaszinó étterem, és a Stefánia Szálló.

A Duna egész vonulata, a Dunakanyar és környékének szépsége, a mindenfelé megtalálható hangulatos kiskorcsmák sok külföldi utazót vonzottak az országba. Ismerkedtek a magyar ízekkel, és a számukra sokszor szokatlan ételekkel. Búcsúzóul idézzük újra gróf Hofmannsegget, aki az egyik étkezésükről a

A nagymarosi Korona vendéglő kerthelyisége

következőket írta: „Megint igen jól ettünk, a húshoz kifacsart paradicsomalmából készült világos piros savanykás mártást tálaltak, ami éppen nem volt rossz; a tök fonal laska módjára volt metélve, és savanyúra készítve, ez is újság volt előttem, de nem valami kellemes étel. Konfeknek igen finom meggyet, rossz cseresznyét, meglehetős körtét és szép – bár még nem egészen érett – őszibarackot tálaltak. Volt még egy rendkívül édes és ízletes gyümölcs is – a dinnye. Itt nagyon bőven termesztik, de a legtöbb még csak négy hét múlva érik meg" – írta mindezt a gróf 1793. július 27-én. Útikönyve így fejeződik be: „Nem lenne könnyebb, mint néhány ismertség útján egy évig vagy tovább is ingyen élni vagy utazni Magyarországon. Nem kell más, mint hogy igénybe vegyük a nemzeti vendégszeretetet."

A híres-neves Pokolcsárda

Horváth Dezső

A vállalkozás elindítói:
Csekőné Vali, Csekő Balázs, Csekő Gábor,
Csekő Sándor – Titi

CSEKŐ KÁVÉHÁZ KVARTETT

Nevük NÉGY VÁROSBAN cseng jól – a lapszerkesztő visszatért…

MEGFELELŐ IDŐTÁVLATBAN TUD A LAPSZERKESZTŐ VISSZATEKINTENI A NYÍRBÁTORI CSEKŐ CSALÁD PÁLYAFUTÁSÁNAK KÜLÖNBÖZŐ SZAKASZAIRA, AMELYNEK EGYIK FONTOS IDŐSZAKÁBAN, HÉT ÉVVEL EZELŐTT HELYSZÍNI RIPORTOT IS SIKERÜLT KÉSZÍTENÜNK. AZ ALAPÍTÓ HELYSZÍN A SZÉKHELYKÉNT IS JEGYZETT VÁLLALKOZÁS NYÍRBÁTORHOZ KÖTŐDIK, NEM IS VÉLETLENÜL. ISMÉTELT TÉRSÉGI LAPÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN KÍVÁNCSIAK VOLTUNK: A CSEKŐ CSALÁD HOGYAN LÉPETT TOVÁBB, MIKÉPPEN SIKERÜLT TARTÓSAN KÉPVISELNI A TUDATOSSÁGOT, A CÉLIRÁNYOS SZEMLÉLETET ÉS AZ ÚJ PIACI IGÉNYEKET.

Ahonnan minden elindult

Mielőtt a részleteket is taglalnánk érdemes figyelnünk a mostani magazinunk nyitó oldalain készített interjúra, amelyet **Máté Antal polgármesterrel** készítettünk. Az egyre prosperálóbb városka szolgáltatói kultúrájáról, a fejlődés lehetőségeiről a következőket mondotta:

„A vendég eldönti, mit szeretne, de véleményem szerint a szolgáltatónak előre kell tudni az életképes lépések sorát."

Sósak, ropogósak…

E gondolatiság gyakorlati megközelítését képviseli a Csekő család. Közel 40 éves az ő történetük, az alapokat, ha úgy tetszik a fundamentumot **Csekő Sándor (becenevén Titi)** és felesége **Vali** építette és alakította ki. Jó szövetkezés volt ez, mert egy kitűnő szervező ember és egy remek cukrász döntött úgy, hogy belevágnak a vállalkozói világ sűrűjébe. Aztán két fiúk, immáron felnőtt korba érve, megfelelő célirányos **szakmai képzettségeket megszerezve, magukkal hozták korosztályuk új szemléletét.** Persze maga a környezeti, vásárlói réteg és igény is folyamatosan változik. Ezért gondolta úgy a Csekő család, a két fiú Balázs és Gábor, hogy egy sajátos, addig még nem ismert karaktert keresnek munkálkodásuknak. Ez pedig a kávéház–cukrászda jelleg párosítása a melegkonyhás szolgáltatásokkal. Most, hogy a legutóbbi riportunk

Gazdag melegkonyháskínálópult

Tortaköltemények

Kínálat Mátészalkán

után 7 esztendővel ismét a nyírbátori Csekő Kávéház és gyorsétteremben jártunk délidőben, első pillantásra kirajzolódott a forgalmat látva, hogy jó irányba fordultak.

– Ezek a folyamatok már 2008-tól elindultak, amikor **Nyíregyházán szintén létrehoztuk a megyeszékhely központjától nem messze kávéházunkat és gyorséttermünket** – mondotta Csekő Balázs. Ezt az üzletet jelenleg volt feleségem frencsájz rendszerben működteti. – Már akkor olyan logisztikai hátteret kellett kialakítani személyzetet és az árukínálatot illetően, hogy **nyírbátori üzletünk jelentette a termelői hátteret**. Számunkra egyértelmű volt, hogy ha növekedni szeretnénk, megfelelő alaposságú előzetes piacfelméréseket végezzünk. Sikerült két újabb boltot nyitni: Mátészalkán és Debrecenben. Nyírbátor gazdasági erejét a multinacionális cégek jelenléte vélhetően tartósan biztosítja. Ehhez a mi szervezeti felépítésünket, szolgáltató kultúránkat, kínálatunkat is multinacionális szemléletmód kell, hogy jellemezze. Ehhez a menedzsment részéről, személy szerint a magam részéről fontos és folyamatos tanulási folyamatok elengedhetetlenül rész mindennapjainknak. Látnunk kellett, hogy a háttér rendszert úgy alakítsuk, csiszoljuk, hogy a pénzügy, az adminisztráció, a humán erőforrások kezelése már ilyen formában mutassa fel törekvéseinket. A vendéglátás minden területét tudjuk képviselni nemcsak szemléletmódban, hanem technikában, alapanyagokat tekintve. Folyamatban van új gépek beszerzése, a konyha rekonstrukciója. Sikerült az elmúlt időszakban olyan szakértői kapcsolatokat kialakítani a könyvelés, munkavédelem területén, a KNÉBIH-hel való partnerségben, amelyek révén törekvéseinket célirányosan meg tudjuk valósítani. Mondhatom, hogy személyesen is nagy energiákat fordítok arra, hogy megpróbáljak naprakész lenni. Tanfolyamokon veszek részt, a munkatársakkal való foglalkozás, velük való mindennapi együttműködés fontos része, hogy pszichológiai ismeretekkel rendelkezzem, ugyanakkor a pénzügy területén kiépíthessük a kontrolling rendszert. Ami számomra nagyon fontos, hogy a 18 éves Dániel fiam immáron nagykorúként részese vállalkozásunknak, képviselve családunkon belül a következő nemzedéket.

Nyomban adódik a kérdés, hogy ezeket az üzleteket a piacfelmérés és az adott vendégkör ismeretében miképpen karakterizálták? **Mátészalkán a Tesco, mint nagy központi bevásárló hely elsősorban a kapcsolódó vásárlások okán inkább elvitelre alakította ki arculatát és árukínálatát**. Ettől függetlenül egy-egy finom süteményre, kávéra betérnek a vendégek, számukra egy kisebb vendégteret ki is alakítottak. **Debrecen – volt bátorságuk a szomszédos megyeszékhelyen is próbálkozni – egyszerre figyelnek oda az átmenő vendégre, a városlakóra, egyetemváros lévén a fiatalok igényeire.** A helyszín is fontos ebből a szempontból: a belvároshoz közel esően, a malomparktól nem messze, az egyetem sugárút jó pozíció és azt is mondhatjuk: Debrecenben a Csekő név is jól csengő.

Tovább elemezve a Kelet-magyarországi kávéház kvartett stílusjegyeit és szemléletmódját, kikerülhetetlen milyen következményekkel jár egy ilyen tudatos vállalkozás terjeszkedése. Manapság a munkaerőfronton tapasztalható nehézségekről hangos a vendéglátós szakma, Balatontól Sopronon át Békéscsabáig. Gondoljunk bele, négy városból tud fogadni munkatársat a Csekő csapat, a cukrászüzem nyírbátori működtetése pedig már azt jelzi, hogy közel 40 esztendeje egyik biztos munkahely a városban a Csekő Kávéház és Étterem, ahol az Al'a carte kínálat kiemelten fontos, ez is kapcsolódik a jelenlévő multinacionális cégek igényeihez. Az árubeszerzés logisztikája is jó kezekben van, mert **Csekő Gábor informatikát tanult**, **ismereteire** – ahogy fokozatosan nőtt a vállalkozás szállítási, gyártási és személyzeti volumene – **nagy szükség van.** Megszívlelendő az is, hogy az új szemléletmód nyomán kialakulhat a vásárlóban egy kép, több helyszínen is arról, hogy komplex szolgáltatások részesei. **A minőség pedig tartós az eltelt négy évtizedben**. Megint csak kicsit mögé nézve a dolgoknak és visszautalva a humán erőforrások fontosságára, ide kívánkozó megjegyzés: a **szakmai utánpótlás nevelésében is fontos szerepet vállalnak**. Egy jövőben gondolkodni tudó vállalkozás saját maga képes értékteremtő új nemzedékeket kinevelni.

Három ajánlat az ételválasztékból

Hét évvel ezelőtti riportom végén megjegyeztem, hogy első olvasatra igazi sikertörténet a Csekő család előmenetele. Ezúttal is azt tudom megerősíteni az olvasóban, hogy a siker bizony ezerféle tényezőn múlik. Ha pedig hosszabb távon jegyeztetik, csodákat nem kell keresni, emberi momentumokat annál inkább…

K.D.P.

TAPASZTALATOKRA ALAPOZOTT, *új fejlesztések*

Baktalórántházán érdemes megállni rövidebb-hosszabb időre...

Közel hatvan éve kitűnő a pacal és sok minden más még! Köszönnek és mosolyognak a felszolgálók. A népszerű, főút mellett található, legendás étterem mellett-felett új világ született! Fenyves Wellness és Konferencia Hotel a dolgos Krivács család életre, és a jövő nemzedékeknek szóló munkája. Új fejlesztésekkel, szolgáltatásokka bővülve várják vendégeiket!

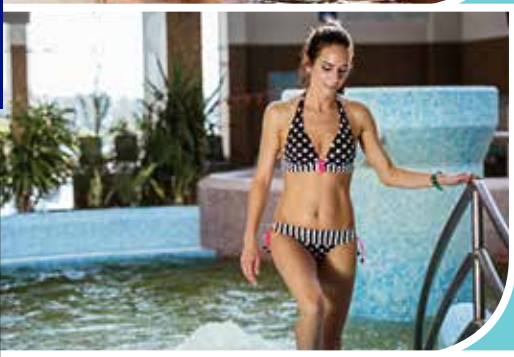
★★★★ Fenyves
Fenyves Szálloda és Konferencia Központ
Wellness és Szabadidőpark
BAKTALÓRÁNTHÁZA

TELEFONSZÁM:
+36 (42) 55 00 11
+36 (42) 55 00 12

SZÁLLÁSFOGLALÁS:
hotelfenyves@t-online.hu,
businesshotelfenyves@gmail.com

ÜZLETVEZETŐ:
manager@businesshotelfenyves.hu

SOKAN AZT GONDOLJÁK, HOGY A NYÍRBÁTORI FÜRDŐKULTÚRA A SÁRKÁNY WELLNESS ÉS GYÓGYFÜRDŐ ÁTADÁSÁVAL EGYIDŐS. PEDIG EZ NEM ÍGY VAN, HISZEN 1932-BEN, A MAI SPORT UTCÁN MÁR ÉPÍTETT A NYÍRBÁTORI KORCSOLYÁZÓ ÉS TENISZEZŐ EGYESÜLET EGY ÚSZÓMEDENCÉT, A KIEGÉSZÍTŐ LÉTESÍTMÉNYEKKEL EGYÜTT.



A vízellátást egy hideg vizes kút biztosította, így a fürdő használata évente néhány hónapra korlátozódott. A mai középkorú népesség java része még emlékszik rá. A következő nagy lépés az 1970-es évek elején következett, amikor a Szénaréti tó melletti területen, az éppen újra várossá váló Nyírbátor település strandot épített költségvetési pénzből és polgárai adakozásából. A strand vízellátását egy hideg vizes és egy termálvizes kút látta el. Az akkori szolgáltatást a nyári hónapokban két gyermekmedence, két termálmedence és egy úszómedence biztosította. A szabadtéri fürdőt akkor évente kb. 20 ezren látogatták. A mai korszerű fürdőszolgáltatási lehetőséget a Sárkány Wellness és Gyógyfürdő biztosítja. Átadására 2010 tavaszán került sor, a Hit és Egészség fejlesztési program keretében. Teljesen új, közel 2.500 m^2, földszinti alapterületű „négy évszakos" fürdő épült, mely három jól elkülönített részből áll. A legnagyobb térben található a 25 m-es úszómedence, az állítható vízmélységű tanmedence, két töltő-ürítő rendszerű gyógymedence, két jakuzzi és egy a legkisebbek szórakozását szolgáló gyermekmedence. A wellness részlegben finn és infra szauna, merülő medencék, só szoba, só terápiás szoba, pihenő helyiség kényezteti vendégeinket. A gyógyászat részlegben betegeink komplex fürdőgyógyászati ellátásban részesülhetnek, hiszen a balneoterápiás kezelések mellett, thai masszázs, kryo terápia, kinesio tape, fizikoterápia is rendelkezésre áll. A kezelések között az orvosi gyógymasszázs, vízalatti vízsugármasszázs (tangentor), szénsavas kezelés, iszappakolás, súlyfürdő és parafangó kezelés használatos. A gyógyulást két fürdőgyógyászati szakorvos segíti. Frissítő masszázsok a lávaköves, a gyógyfüves és aromaterápiás. 2010-ben a strand is teljesen megújult, hiszen ekkor került átadásra az élménymedence két óriáscsúszdával, jakuzzival, és a gyermekmedence kicsi sárkánycsúszdával. A nyitott, közel negyven hektáros területen két gyógymedence is üzemel, melyből az egyik egész évben. Vendégeink számára különleges élmény a fagyos téli napokon, a bizsergető termálvíz jótékony hatásának élvezete. A látogatók szomjúságukat, éhségüket több vendéglátó egység kínálatából csillapíthatják. Kapható minden tradicionális strandétel, így természetesen lángos is. A strand területén két strandröplabda ás egy strandfoci pálya is található, az aktivitást kedvelőknek. Éjszakai fürdőzéseink közkedveltek. A termálvíz ellátását két mélyfúrási kút biztosítja, melyek 55 °C-os, nátrium, kálium, hidrokarbonátos Báthory gyógyvíz, közel 2000 mg/l oldott sótartalommal. A gyógyvíz térd, boka és csípőízületi kopások esetén javallt. A fürdő közvetlen közelében két szálláshely, fedeles lovarda és horgászati lehetőség is kínálja magát.

Sárkány Wellness és Gyógyfürdő
4300 Nyírbátor, Fürdő u. 1. sz.
Telefon: +36 42 510 480
Weboldal: www.sarkanyfurdo.hu
Nyitva tartás: 08:00-19:45

Ha a Séf beszélni kezd...

HATALMAS ÉLETMŰ, TENGERNYI TÖRTÉNET, AZ ELMÚLT 60-70 ESZTENDŐ AMOLYAN TÖRTÉNELMI LENYOMATA EGY SÉF VISSZAEMLÉKEZÉSÉBEN. LUKÁCS ISTVÁN KIFOGYHATATLAN A TÖRTÉNETEKBŐL, CSAK JEGYEZNI KELL TUDNI, MERT A MEMÓRIÁJA MÉG ÉLES ÉS NAGYON JÓL TUDJA, NEM ELFERDÍTENI, HANEM VALÓS TÉNYEKET KELL KÖZÖLNI, HA AZ EMBER MEGÉLT ÉRDEKES IDŐKET.

A pártfőtitkárok tányérjainál

● Az úgy volt, hogy mint többszörösen elismert és jegyzett országos hírű szakács, mindig rendelkezésre kellett állnia – bárhol is dolgozott – Lukács Istvánnak, ha szólították. Nemes egyszerűséggel, ez úgy történt, hogy a pártállami időszakban az útlevele a vállalat központjának személyzetisénél volt, és amikor jött a feladat, kezébe adták az okmányt, és elrepült különböző delegációkkal. Ez azt jelenti, hogy a protokoll törvényei szerint az akkori első titkár, nevezetesen Kádár János nyilvánvaló módon számos meghívást kapott és bizony nem egy alkalommal a Magyar Népköztársaság képviseletében az adott városban külön fogadást kellett adni./ Ilyenkor a repülő a legnemesebb alapanyagokkal volt megrakva, nem lehetett fukarkodni! / Ezen alkalmakra csomagolt össze a legjelesebb magyar szakács csapat, amelynek hosszú időn át Lukács István volt a vezetője. Fordítva is igaz volt a vendéglátás, házigazdaság képviselete: a hozzánk érkező jeles, akkori politikai nagyságoknak járt a gyönyörűen terített asztal, nem kevésbé pedig a jófajta magyar konyha megjelenítése.

● A séf továbbra is mesél, van mit visszaidéznie ezekből az évtizedekből is. Nagy hirtelen eszébe jut egy nagyon távoli emlék, még Hruscsov elvtársról, Szovjetunió nagy vezetőjéről, akit egyik látogatása alkalmával számos helyszín mellett a lillafüredi Palota Szállóba invitálták és persze láttak vendégül. Fergetegesen sikerült az esti fogadás, Hruscsov elvtárs nagyon jól érezte magát, megkóstolt mindent, az elé tálalt étkekről felsőfokon beszélt. Majd nyugovóra tért. Másnap, úgy a reggeli tálalásának időszakában várták a Főtitkárt különleges étkekkel, közöttük sajátosan pácolt pisztránggal és ezerféle földi jóval. A fővendég azonban nem jelent meg. A kísérő személyzet, majd több mint félóra elteltével maga az elhárítás is pánikba esett, hol lehet a Főtitkár? Kereső csapatok indultak, mi történhetett!? Aztán jó másfél-két óra elteltével a Főtitkár visszaérkezett a szállodába és elmondta, hogy reggel korán kelt és látta, hogy van egy kisvasút a szálloda mellett és elindult, kicsit szétnézni… Igen a sínpár között bandukolva. Lukács István erre azért emlékszik nagyon is kristálytisztán, mert úgy gondolja, igazán emberi arcát mutatta meg a díszvendég, aki „mellesleg" a nagy szocialista tábor csúcsvezetője volt.

● Az emlékezés fogaskereke visszaforog a séf mondatai nyomán, és ha már a szocialista táborról esett szó Hruscsov elvtárs kapcsán, érdemes felidézni a többi vezetővel való kapcsolatát Lukács Istvánnak. Megadatott számára, hogy szinte teljes körűen megjelentek a szocialista országok pártfőtitkárai. Gustav Husak, Erik Honecker, Todor Zsivkov, a lengyel főtitkár Jaruzelszki, no és a hatalmas „nagy", Hruscsovot puccsal leváltó Brezsnyev elvtárs. Valójában mindegyikük magyarországi programjába iktatták a vadászatot, mert ez a kedvtelés nemcsak a régi grófok és arisztokraták kedvenc időtöltése volt, hanem a pártvezéreké is! Számos vendégház állt rendelkezésre, tökéletes konyhai háttérrel, ahhoz, hogy főúri ellátásban részesülhessenek. Honecker volt a „legkönnyebb" eset, azaz vendég, mert súlyos gyomorbetegséggel küszködött és számára csak főtt zöldségeket kellett tálalni, még megsózni, ízesíteni sem szabadott. Főtt krumpli, kevéske zöldség – rendkívül szerény ember volt… Menjünk tovább! Nagyon szerette a magyar konyhát s vele együtt a gyomrát Brezsnyev elvtárs, aki többször is megkóstolhatta Lukács István főztjét. Előzetesen tájékozódtak arról a vendéglátók, hogy a pörkölt elsőszámú kedvenc, ezért ez többféle változatban sem hiányozhatott a vendég asztaláról. Tisztán emlékezik vissza az anekdotázó séf, hogy a pörköltet – nemes egyszerűséggel – nagykanállal ette Brezsnyev főtitkár, nagyokat szuszogva. De hozzuk elő a sorokból a mindig is különcként viselkedő, majd életének utolsó pillanataiban fejébe golyókat kapó Causescut, aki bizony nem volt puritán ember, inkább azt mondhatjuk, inkább királyként viselkedett, bárhová is érkezett. Nagy szakértői csapattal jelent meg vendégségbe. Nem lehetett számára csakis olyan ételt tálalni, amit népes vegyész csapata, orvos szakértők nem kóstoltak előre. Valamitől mindig félt… Az életét féltette, mert nagyon is jól tudta, erre oka van. Lukács István erről annyit mesélt még, hogy nyilvánvaló módon egyeztetnie kellett a szakértő csapattal, mindenben rendelkezésre állt, hiszen ez a vendéglátó séf dolga. Egyébként még ezekről az időkről azt mesélte lapunknak Kulissza rovatunk főszereplője, hogy például Todor Zsivkov vagy Gustav Husák tökéletes vendégnek bizonyult, minden, számukra feltálalt ételt jó szívvel, jó érzésekkel kóstoltak. Bizalmuk volt a magyar szakácsok és a magyar nemzet gasztronómiai kultúrája iránt.

PROLÓG

Ez az időszak is lepörgött a történelem nagy kerekén, újraérkeznek hozzánk államfők, olyan hírességek, akik számára meg kell, fel kell mutatni honi konyhánk jellegzetességeit. Új korosztály, új kollegák dolgoznak vendéglátásuk magas szintű szolgálatában. Anekdótázó séfünk szerint szép és nemes küldetés, ha valaki ilyen szakmai feladatokat kap…

MBÉ - magazin

Fedett élményfürdős élmények, négycsillagos feltöltődés!

Legyen szó családi kikapcsolódásról vagy páros pihenésről, a Hunguest Hotel Aqua-Sol lehet az egyik legjobb választás felfrissülése helyszínéül!
Tudta, hogy szállodánk közvetlen összeköttetésben áll Európa legnagyobb fürdőkomplexumával, a Hungarospa Hajdúszoboszlóval?
Az Aqua-Palace fedett élményfürdő és gyógyfürdő már önmagában garancia az élményekben gazdag pihenésre.

Hungarospa Hajdúszoboszló – Az év fürdője!
- gyógyfürdő 7 medencével
- Aqua-Palace fedett élményfürdő más mint 15 000 m²-nyi alapterületen
- jégbarlang- és kalandmedencék
- baba-mama medence, játszóház
- világhírű gyógyvíz

Hunguest Hotel Aqua-Sol
- díjtalan és közvetlen belépés az élményfürdőbe, strandra, gyógyfürdőbe
- Orient Expressz élményutazás a szálloda wellnessrészlegén (szauna, gőzfürdő, jégkamra, élményzuhany, pezsgőfürdő)
- laktóz- és gluténmentes kínálat
- délutáni kávé és sütemény
- ingyenes wifi a szobákban

GYERMEKKEDVEZMÉNYEINKET, ONLINE ELŐFOGLALÁSI AKCIÓNKAT megtalálja honlapunkon!
SZÉP kártyát elfogadunk! Az árak az idegenforgalmi adót nem tartalmazzák (500 Ft/fő/éj).

www.hotelaquasol.hunguesthotels.com • Tel.: 06 52 273 310 • www.facebook.com/hunguesthotels

Mosonmagyaróváron nevelkedett, édesapja nyomdokaiba lépve a középiskola sikeres elvégzése után itt végezte el az Agráregyetemet, majd növényvédelmi szakmérnökként munkáját 1972-ben, Velencén, a Fejér Megyei Növényvédelmi Állomáson, mint karanténos kezdte meg. Néhány évi gyakorlat után növénykórtannal foglalkozott. Majd pár év elteltével az Egyesült Államokba, a Minneapolisi Egyetemre került egy évre, ahol a napraforgó betegségeit tanulmányozta, köztük azt is, ami a későbbi doktori témája is lett. Szakmai ismereteit folyamatosan bővítve talajtani szakmérnöki végzettséget szerzett a Gödöllői Agrártudományi Egyetemen. Ebben a pozíciójában fáradhatatlanul segítette tanácsaival a környék kis- és nagyüzemi termelőit.

Később egy közismert világcég - DOW - egyik szakmai képviselőjeként dolgozott és országosan elismert szakemberré vált.

Családjával Velencén élt, itt ismerkedett meg a Szent Benedictus Borlovagrend tagságával és tevékenységével, amelynek rendes tagjai sorába 2005-ben lépett be, és mint új tag szorgalmasan tette a dolgát a Borlovagrendért.

A Borlovagrend 2014-ben választotta meg Elnök-Nagymesternek, amely tisztséget haláláig betöltött. Ebben a pozíciójában is derekasan helytállt, országos ismertségével a Borlovagrend elismertsége is jelentősen fejlődött. Időközben több hazai borlovagrend is tagjai sorába fogadta.

Több nyelven beszélt szinte anyanyelvi szinten, így munkáját az MBOSZ Nemzetközi Bizottságának elnökhelyetteseként is kiválóan láthatta el.

Kiváló munkáját a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége a PRO VINO Érdeméremmel ismerte el.

dr. Hajdu Frigyes

Életének 71. évében 2019. augusztus 18-án rövid szenvedés után elhunyt dr. Hajdu Frigyes, növénykortani doktor, növényvédelmi- és talajtani szakmérnök, elismert ember az agrárszakmában.

A szerkesztő sorai

A borrendi mozgalom fontos volt számára és a csapat építés. Megosztó egyéniség volt – mert vállalta az „ütközéseket", vitákat. Ezért van , aki szerette, tisztelte, van ,aki kritizálta. Ilyen az élet! Szívesen ment mindenhova, jó szívvel hívott mindenkit. A bort, az embert szerette. Nemes küldetés.

TETÉTLEN KINCSE

homoktövis

AZ É·L·E·T·SZ·É·P·Í·T·Ő

TETÉTLEN KÖZSÉGI ÖNKORMÁNYZAT
4184 Tetétlen, Kossuth u. 65.
Tel.: 06 /54/ 712-000
Fax: 06 /54/ 461-390
e-mail:tetetlen.pmh@gmail.com