



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



A SZAKMA LAPJA

MBE

2021 NYÁRUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



TOMBOLO NYÁRUTÓ • DOKUMENTUMHAPLO

A FALUVÉGI HÚS
ÉS A WAGYU-STEAK

CSALÁDI ERŐK AZ EGRI MARJÁN CUKRÁSZDÁBAN | MIT EGYEK EGYEKEN? | MÓRI INVITÁLÓ | A LECSÓ MINDIG JÓ

Isztambul és London között- félúton



– Sokféle mutató van, amikor egy-egy település életképességét vizsgálják, jellemzik, de a lakosságszám növekedése mindenképpen a fejlődésre utal – mondotta. – 28 éve kaptuk meg a városi rangot, a mostanra kialakult 12 ezer feletti lakosságszám ideálisnak mondható. Kecskemét 15, Budapest 65 km, a repülőtér fél óra. Az M5-ös autópálya pedig egyértelműen az ország lüktető vérkeringésének része s ezáltal mi is. Maradva a közlekedésnél, nagyon fontos döntés született a Budapest-Lajosmizse vasútvonal korszerűsítésére vonatkozóan. A teljes kivitelezés eredményeképpen Kecskemétig villamosítják ezt a vonalat, amit már-már elővárosinak is minősíthetnénk. A 8-as főút építése is megkezdődik a közeljövőben, amely városunk mellett keresztezi az M5-ös autópályát. A lajosmizseiek humorát is jellemzi a gyakran hangoztatott mondás: „Mi Isztambul és London között, félúton vagyunk...”

Lajosmizse polgármestere több oldalról is közelít, amikor a helyi értékekről beszél. Először is az itt élők mindennapjait segítő, a prosperálást bizonyító újdonságokról szól. Több éven át intenzív pályázati fejlesztések valósultak meg, melyekhez az önkormányzat az önerőt is képes biztosítani. A közintézmények megújulása már több éves folyamat, amely folytatódik. A csatornázás, a szeméttel-

kultiválása, tisztítómű létesítése arra mutat, hogy tervszerűen haladnak előre. Egy olyan pályázat megvalósításának időszakát éljük, amelynek része volt az új polgármesteri hivatal mellett található Iskola-tó három hektáros vízfelületének, és az azt övező 4 hektáros területének ligetszerű kialakítása, ehhez kapcsolódott éan még a belváros rendezése. Az Iskola-tó egyben jövőre szólan is rangos szabadtéri rendezvények helyszíne lehet, egybek mellett a Lajosmizsei Napok programsorozatához és hagyományos főzőversenyéhez nyújt kiváló helyszínt. A 2003-ban átadott új Városháza országosan is sikeres tervezésű, tetszetős, az önkormányzati munkához is a legkorszerűbb körülményeket biztosítja. Aktuális beruházásuk – szintén jelentős pályázati hátszéllel – 1,3 milliárd nagyságrendű. Így megújulhatott a piac, a Városháza előtti tér és a Szabadság- tér is. Újabb kétszempontos bölcsőde építésébe kezdenek, a Művelődési Házban felújítják a színháztermet, mi több, már megindulhatott az új sportcsarnok tervezése is. A régi, közel 200 éves Városháza épületében helytörténeti gyűjtemény található. Ennél méltóbb helyet nem is találhattak volna! Basky András Lajosmizse további értékeit sorjázza. Nem véletlen, hogy az iparűzési adó a korábbi évekhez képest több mint kétszeresére nőtt. Köszönhető ez az ütemesen fejlődő helyi és az ide települt kisebb és nagyobb vállalkozásoknak. Említhetjük az ismert Mizse-vízet, de a mezőgazdasági, szántóföldi zöldség- és gyümölcsstermesztés jó hír-

nevé is. A „mizsei eper” szerte a legismertebb szezon gyümölcs, így Lajosmizse méltán nevezheti magát a „szamóca fővárosának”, hiszen már-már országos márká termék.

– Az MBÉ magazin témaköréhez igazodóan külön is szólnunk kell a helyi vendéglátó kultúra hagyományteremtő értékeiről, minőségi képviseletéről – folytatja a polgármester. – A Tanyacsárda a közel 50 esztendő múltjával szintén elsőszámú hírvivőnk! Az itteni minőség, a magyar gasztronómia felső fokozatú képviselete „ragadós”, ugyanis több vendéglátós vállalkozás is ebből a szemléletből táplálkozik, mi több, a Tanyacsárda kötelékében kinevelt fiatalabb szakembereknek is egyfajta bizonyítási lehetőség. A Geréby Kúria szintén patinás hely, konferenciaközpont, de említhetem az Ezüst Villát, Ezüst Kanalat, Ezüst Fenyőt, amely valójában egy vendéglátós vállalkozó csoport, és meg kell említenem az autópálya mellett található Szel Csárdát.

Visszakanyarodunk egy nagyon fontos, a lokálpatriotizmus fontosságára utaló momentumhoz. Ez pedig a főzés, mégpedig Lajosmizse város két esztendeje elhunyt, országosan ismert szakács személyiségről, Benke Lászlóról, Laci bácsiról van szó! Elhunytá után a helyiek tiszteletként immáron a róla elnevezett Emlékversenyről kü-

lön is tudósítunk hasábjainkon. /lásd szomszédos tudósításunkat/ Basky András a díszpolgári címet joggal kiérdemelt „nagy szakácskommunikátorról” szólva felhívta a figyelmet, hogy igazi lajosmizseiként jó hírt vitte a városnak, szerte az országban, világban. Az Első Magyar Fehérszál Lovagrend alapító elnökeként olyan közösséget sikerült alapítania, amely a legnagyobb szakmai tekintélyekből verbuválódott. Számára ez a kötődés valóban

Értőszemek



Laci bácsi síjánál



haláláig tartott. Számukra pedig az emlékezés nemcsak érzet és képviselet marad, amelyet remélhetően a következő korosztályok képviselőinek is át tudnak adni.

Sokan várták a **Laci bácsi Emlékversenyt** Lajosmizsén

A zsűri



Dancsa Béla elemében



A bátor nők



MEGSZÉPÜLT KÖRNYEZETBEN – NAGY ÉRDEKLŐDÉS ÜNNEPÜNKÖN

A LAJOSMIZSEI NAPOK HÁROMNAPOS RENDEZVÉNY-SOROZATÁNAK KIEMELKEDŐ GASZTRONÓMIAI ESEMÉNYE VOLT LAJOSMIZSÉN A BENKE LACI BÁCSI EMLÉKVERSENY. EBBEN AZ ESZTENDŐBEN – SAJNÁLATOS HALÁLÁT TEKINTVE – IMMÁR HARMADIK ALKALOMMAL SZERVEZTÉK VOLNA MEG A LAJOSMIZSEIEK EZT AZ EMLÉKEZŐT NAGY TALÁLKOZÓT BOGRÁCSOK KÖRÜL. A PANDÉMIA AZONBAN TAVALY GÁTAT SZABOTT A PROGRAM MEGVALÓSÍTÁSÁNAK, ÍGY A II. EMLÉKVERSENYRE EGY ÉV KIHAGYÁSÁVAL KERÜLHETETT SOR.

Köztudott, szinte már országos szakmai berkekben, hogy a neves és országosan népszerű mesterszakács „**az ország Laci bácsija**” lajosmizsei származású és gyermekkorától kezdve egészen haláláig hűségese maradt szeretett településéhez. Települése is hűségese maradt hozzá azzal, hogy a róla elnevezett kulináris találkozó minden esztendőben emlékezetes legyen, egyben arra hívja fel a figyelmet, hogy a lokálpatriotizmus, a térségi, népi konyhához való népi kötődés továbbra is él az itteni emberekben. **Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymesterének sírja előtt tisztelgett több lovagrendi vezető, tag és más, öt tisztelő gasztronómus, vendéglátós, szakmabeli.** A koszorú és a virágszálak elhelyezése után elsőként **Garaczi János**, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend elnök-nagymestere idézte vissza Benke László emlékét, a rend megalapításával véghez vitt történelmi küldetését, emberségét, különleges egyéniségét. **Basky András** lajosmizsei polgármester büszkén idézte fel, hogy már a szüleit is ismerhette, aztán pedig Benke Lászlóhoz igazán őszinte és baráti kapcsolat fűzte. **Gombás András a Magyar Vendéglátó régiós Szövetségének elnöke**, vendéglős az együtt töltött pár évet idézte vissza, amikor kollegák lehettek az egykori Szabadság Szállodában.

Az Emlékversenyre 16 csapat nevezett be, meghatározóan helybeliek, akik már korábban is ismerhették a lajosmizsei gasztronómiai programokon rendszeresen jó szívvel részt vevő Laci bácsit – akárcsak az előző, alakját felidéző gasztronómiai programon, most is úgy érezték: a versenyt azzal is sikeressé kell tenni,

hogy minél többen idézhessék fel közösen sajátos személyiségét. Baráti találkozó lett ez, az egyes főzőhelyeken külön társaságok, családok verbuválódtak, hogy a versenyre szánt ételből jól falatozhassanak. És persze az sem volt mellékes számukra, hogy a zsűri végül is milyen döntést hoz. Veretes szakmai csapat ülte körbe a zsűri sátor nagyszatlatát. Elnökként **Garaczi János** Gundel-díjas mesterszakács, elnök-nagymester, a Lajosmizsei Tanyacsárda ügyvezetője látta el felelősen tisztét. Mellette **Bene Sándor** szakmai főkancellár, **Fekete Antal** közigazgatási főkancellár, **Kiss Zoltán** lovagrendi tag, mestercukrász bírálta el a számukra feltálat ételeket.

A Minőségi Borok Ételek – MBÉ – asztali örömek magazin tudósítója részese lehetett az Iskola-tó partján megrendezett Emlékversenynek. Civil szervezetek is megjelentek, így például a programot visszatérően szervező helyi Nőegylet közössége, melynek tagja **Sárközi Zsuzsanna** a következőket mondotta: „Egyletünk a főzőverseny mellett a szintén visszatérő **Szamócás Vásári Forgatag** rendezvényen segít, valamint az **évvégi adventi napokat** szervezi. Jóleső tapasztalni, hogy a város lakosai közül sokan gondolják úgy, hogy a közösségi együttlétek nemesítik mindennapjainkat. A szervező munkában vannak kiemelkedő, nagy aktivitású lányok, asszonyok és természetesen számosan végzik a nagyon fontos apró szervező munkát. Az Iskola-tó – ezt úgyis mondhatom, mint pedagógus – egy fejlesztés nyomán **megszépült, új környezeti kultúrát biztosít az ide kilátogatóknak.** Véleményem szerint az elkövetkezendő években igazi fesztiválhangulat teremthető itt az egyes kiemelt programjaink alkalmával.”

Mizsei Bátrak

Ők nők! 2014-től jelennek meg rendszeresen a Lajosmizsei Napok Főzőversenyén. Fájdalmukra??? második alkalommal a Laci bácsi emlékére rendezett találkozóra sok-sok közös emlékek érkeztek, amelyek a lajosmizsei szakács etalonhoz kötötték őket külön-külön is. Zrínyi Miklósné Zsuzsa sok-sok gyerekkori élményt idézett fel, felejthetetlen pillanatokkal! Drabant Ibolya szintén lajosmizsei, ha csak teheti, minden programon erősíti a csapatot. Amelynek szíve-lelke Hegedűs Éva, főszervező, rendkívül aktív, kreatív, tetterre kész nő:

– A nagy gasztronómus távlatával egyre nagyobb becsben tartjuk azokat az emlékkötényeket, amelyek most is kiakasztottuk főzőhelyünk oldalfalára. – Minden esztendőben – 2014-től – más-más felállásban, de megjelenünk ezeken a főzőprogramokon. Megpróbálunk mindig újabb és újabb erőket mozgósítani a részvételre, mert a közösségteremtés lételemem. Az egyes kötényeken az adott főzőcsapat tagjai aláírása látható, mellettük pedig az ételeket elbíráló zsűritagok kézigyei. Ez – remélhetően – beszédes dokumentum arról, hogy érdemes ilyen családias hangulatú találkozót szervezni. Csülkös babgulyásunk remélhetően elnyeri a zsűri tetszését. . .

Meglátogattuk a helyi Dancsa Béla főző standját is, ahol egy egész birka főtt a hatalmas bográcsban. Népes családja vette körbe és joggal remélte, hogy szép diadalt arat. Elmesélte, hogy Benke László iránti tisztelete jeléül jelenik meg minden alkalommal, mert külön is büszke arra, hogy Lajosmizse jó hírnevét utolsó lehetőleg képviselte. Szerinte az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend új vezetése a további jövőépítés záloga, azt szeretné, ha minél több közönységprogram lenne, amelyen ez a jeles civil szervezet képviseli a szakmaiságot.

Sorban érkeznek délidőtől a tiszteletreméltó zsűri asztalához az egyes ételek. Pacalpörkölt, halászlé, birkapörkölt, babgulyás, és még felsorolhatatlan igazi magyar népi étel teszi gazdaggá az étek mezőnyét.

MBÉ

Oklevéllel



Béla, családjával

TARTALOM • 2021 NYÁRUTÓ

Magyarország közepe: Lajosmizse	2
Benke László Emlékverseny Lajosmizsén	3
Hűsüzem avató – miniszteri szalagvágással Hajdúszoboszlón	6-7
A szerethető Tisza-tó, ezerféle kínálatával...	
Interjú Hubai Imrével, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnökével	8-9
A Marján testvérpár Egerből	10-11
A poroszlói Sarokház Cukrászda, mint kulináris célpont	12-13
A siker nyomában Gombás András vendéglőssel	14-15
Egyeken az étterem, mint szolgáltatóház.	16-17
A móri Hétküti Möllmann Ház csodái – élményriport Lilivel és Lujzával	18-19
Szigillum – a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének melléklete:	
Események előtt és után Mórton, Miskolcon, Somlóvásárhelyen	20-21
Kitüntetési ünnepség a lajosmizsei Tanyacsárdában	
Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend lapmelléklete	22-25
Horváth Dezső múltidézőse	26-27
Ha Balatonszárszó, akkor lecsó	28-29
Egyeki ipari park, szarvasi gasztronómiai kiadvány	30
Apa és fia, a főzés szerelmesei	31
Mi újság, Geszler Pince?	32



CÍMLAPBOR



CÍMLAPBOR

GRANDIÓZUS MALBEC (2018) MÉSZÁROS ÉS FIA BORHÁZ – SZEKSZÁRD

Igaz, mondhatni felső fokozatú kulináris képességét mutathatta meg a 2018-as évfjártú Grandiózus Malbec vörösbor. Ehhez pedig nagymértékben hozzájárul, hogy a címlapunk mesterien elkészített ételremeke maga is grandiózus nyersanyagból készített steak. A Japánból származó **Wagyu marha grandiózus steakje** – melyet Serényi Zolt, országosan népszerű séf készített a Faluvégi Húsüzem avató ünnepségén – telitalálat az ideális izharmóniához! A szekszárdi Mészáros és Fia Borház először 2007-ben telepített Malbec szőlőtőkét, 2011-ben már szüreteltek. Ezzel bizonyítva, hogy az eredetileg Franciaországból származó, de Argentínában „nagy karriert” befutott

fajta Magyarországon is sikeres lehet! A jó Malbec amikor túlérett jegyeket mutat, akkor sem haladja meg az alkoholtartalom a 14 térfogatszázalékot. Korábban Latino néven ismerhette meg a piac, 2016 óta azonban önálló néven is eljuthat a vásárlókhoz. A Malbec egyértelműen a vörös húsok elegáns kísérője, izgalmas bel tartalmakat megmutatva.

Mészáros és fia Borház 7100 Szekszárd,
Kossuth Lajos u. 26.
email: info@meszvin.hu • 36-30/303-3383
borkóstoló: 36-30/530-3737
borszaküzlet: 36-174/318-749



INDÍTÓ



Megint csak szembe kell nézni önmagunkkal, most, hogy a nyár is lecsengett és már az őszi fuallatait érezzük. Iskolakezdés, a vele járó sok-sok feladattal, egyben pedig viszsza tekintés az elmúlt, meglehetősen eseményekkel teli forró napokra. Jelenthetem, hogy – akárcsak a tavalyi esztendő hasonló időszakában – sorra pozitív visszajelzéseket kapott magazinunk a vendéglátós, turisztikai vállalkozásoktól. A vírus harmadik hulláma után és negyedik hulláma előtt valahogy mégis másképpen nézünk saját

Vagyunk! Leszünk!

helyzetünkre, lehetőségeinkre. Legyűrtünk három nehéz szakaszt, vitatkozott a társadalom, megpróbáltak mindent megtenni a döntéshozók, mégis van, aki úgy érzi, hogy nem a saját szája íze szerint sikerült megoldásokat találni. Tudjuk, mindenki kedve, igénye szerint tenni – lehetetlen. Különböző riportjaink során azért azt tapasztaljuk, hogy kezdik megérteni az emberek – vállalkozók és vendégek –, hogy vannak játékszabályok. A társadalom egy hatalmas nagy gépezet, organizáció, az egyén, a nemzet és még ki tudja hányféle közösség nagy egésze. A tény az tény: a korábban nehezebb időszakot megélt, legjobban sújtott idegenforgalmi, vendéglátós, szállodaipari, borászati vállalkozások megint csak vastagra fog-

ták ceruzájukat és sikeresnek mondható főszezont zárhatnak. Mert a magyar magyarnak volt szövetségese! Elemzők szerint felhalmozódtak tőkéik családoknál, vállalkozásoknál, sokat segített a Szép kártya és véleményünk szerint sokat nyomott latba a türelmetlenség. Menni kell, lehetőség szerint a jóból minél nagyobb kanállal meríteni, aki pedig teheti szabadult a már feloldott karanténból és messzire repült. Ilyen az ember. Ez az ember. Vagyunk és természetes ösztöneink szerint lenni is szeretnénk. Aktuális lapszámbunkban a Tisza-tónak szenteltünk nagyobb figyelmet, amely nagy fejlesztések nyomán az egyik legfelkapottabb turisztikai célponttá nemesedett. Hírt adunk sikeres fejlesztésekről, így például egy olyan törekvő

hajdúszoboszlói család mezőgazdasági, állattenyésztési befektetéséről, amelyet az agrárminiszter is követendőnek tart. Címünkben azt írtuk Vagyunk és ide illő, hogy eme hajdúszoboszlón augusztus végén átadott húsfeldolgozó a világ egyik legértékesebb marhájából, a japán wagyu-ból készít prémium termékeket. Vagyunk és leszünk. Így szüret táján optimisták a borászok is. A szállodások is kirukkoltak őszi, utószezon ajánlataikkal. Majd meglátjuk, hogy a negyedik hullámot hogyan vészeljük át...

Kiss Dezső Péter

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **A kiadását felvállaló személy:** Kiss Dezső Péter • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Szerkesztőség és hirdetés-**

felvétel: 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159 • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:

A FALUVÉGI HÚS és a Wagyu-steak
A Mészáros és Fia Borház – Szekszárd
Grandiózus Malbec (2018) borával

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu

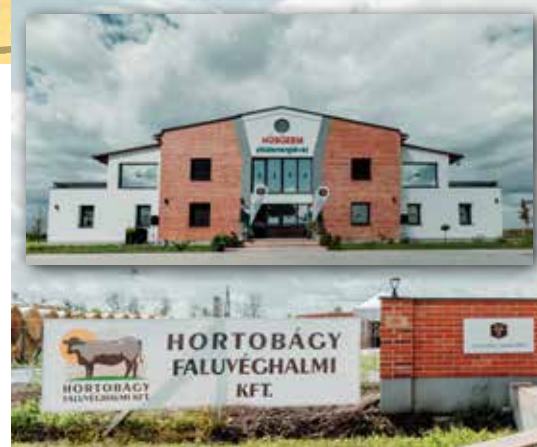




Miniszteri üzenet



Tulajdonosi köszönet



EGY MÁR TÖBB MINT 20 ÉVES TÖRTÉNET FELVEZETÉSÉT, BEMUTATÁSÁT OLVASHATTÁK LAPUNK LEGUTÓBBI SZÁMÁBAN. RIPTORTBAN ÍRTUK MEG HOGYAN LETT EGY SIKERES ÉPÍTÉSI VÁLLALKOZÓBÓL HÚSMARHA TENYÉSZTŐ ÉS FELDOLGOZÓ? A TÖRTÉNET AZÉRT IS TANULSÁGOS, MERT OLYAN PÉLDAÉRTÉKEKET MUTAT FEL, AMIRE AZ AGRÁRMINISZTERIUM, ANNAK PÁLYÁZATI STRATÉGIÁJA ÉS MAGA A MINISZTER IS NAGY FIGYELEMMEL VOLT ÉS VAN!

A Faluvégi Hús a csúcsokat ostromolja **A Katona képlet a siker képlete**

HÚSÜZEM AVATÓ - MINISZTERI SZALAGVÁGÁSSAL HAJDÚSZOBOSZLÓN

Hajdúszoboszló melletti Keleti-főcsatorna hídjától, a 4-es főúton Kaba felé haladva, alig 3 kilométerre található vadonatúj, **zöldenergiával működő húsfeldolgozó avatására** kapott meghívót dr. Nagy István agrárminiszter, a Hajdú-Bihar megyei vezető tisztségviselők – közgyűlési elnök, agrárkamara vezető, helyi és térségi polgármesterek, leendő vállalkozói, üzleti partnerek –, hogy egy tipikusan magyar családi történet újabb fejezetének részesei lehessenek. A már jelzett korábbi riportunkban **Katona Imre**, Hajdúszoboszló szülötte, több prosperáló vállalkozás létrehozója a róla készült portré vázlat keretén belül elmondta, hogy **piciny gyermekkorától állatok körül van, a ló szerelmese, majd az építőiparban, azon belül is vízművek, csatornázási művek létrehozásában fontos piaci pozíciót szerző vállalkozást vitt és visz.** Az a bizonyos állatszeretet azonban megérintette, amikor Hortobágyon – egy személyes, akkor még végkimenetelét tekintve felfedező pár órára a zajos világból kilépve szerzet élmény hatására – a hortobágyi **Faluvégalmi Kft.-t megvásárolta.** Ez átformálta vállalkozói életét, egyben új célrendszert jelölt. Ha úgy tetszik gondolat és életmódváltást is generált!

De haladjunk szép sorjában, hiszen most egy olyan mérföldkőhöz érkezett az a Kft, amelyet az elmúlt évek során céltudatosan szinte az alapokról újjá épített, és amit talán tankönyvekben is meg lehetne iskolapéldaként jelölni.

Csúcstechnika



Csúcstechnika

Czeglédi Gyula hajdúszoboszlói polgármester – jobbról



Aszénkínál

Csodálat a technikának



Bizalommal



– „Termőföldtől az asztalig – egy kézben” magunk által megjelölt szemlélet módot képviselve jutottunk arra a gondolatra, hogy a megvásárolt Kft égiszén belül, összesen 1100 hektár legelőn – ennek jelentős része bérlemény – gazdálkodunk és célként megjelöljük, hogy a **korszerű, legnagyobb elvárásoknak is megfelelő, piacképes húsmarha tenyésztéssel foglalkozunk** – fogalmazott áttekintő, felvezető beszédében Katona Imre, akinek két felnőtt gyermeke a családi vállalkozás részeként tevékenyen is a továbbfejtés záloga. – **300 kilós növendék marháért 1200 forintos kilónkénti árat** adtak a felvásárlók. Induláskor jó volt ez az ár, de lecsökkent. Szembesültünk a kiszolgáltatottsággal, bizonytalansággal. Ekkor fogalmazódott meg az a gondolkodásmód, ami a kiutat jelentheti. Hajdúszoboszló határában most átadandó húszüzemben elkészült termékek egy **tudatosságot hivatottak közvetíteni. Immáron a születéstől a késztermékig való teljes körű felelősség képviselését** jelenti.

Csúcsminőség: világhíres marhából

A most átadott, legkorszerűbb technikával rendelkező húszüzem jelentős terméke lesz a 21 napos száraz érleléssel előállított marhahús különböző fajtákból, így magyar tarkából, később szürke marhából, de igazi „sztár aspiránsként” a Japánból származó wagyu marhából. Amikor a húszüzemet megterveztek, nem gondolták, hogy ez egy több ismeretlenes egyenletnek látszó feladvánnyal lesz! Így aztán a végeredményt nevezhetnénk akár V(ariáns) 27-esnek is. Formálták, alakították, tanulták ezt a folyamatot. Az eredmény pedig egy csúcskategóriás géppark! Az egyedülálló ízértéklátást érlelőkkel, a hosszú eltarthatóságot vákuum töltőgéppel, a hatékonyságért számitógéppel vezérelt füstölőkkel, a frissesség megőrzéséért pedig az önmagában is 100 millió forintot érő Skin csomagolási csúcs technikával. Szeptember második felétől indul a termelés, első körben 15 féle termék gyártásával, végülként megjelölve a piaci folyamatok fejlődése nyomán a mintegy 25 komponensű termékfilozófiát. Indulásképpen néhány példa arra, mivel is robbannak be a piacra. Tőkehússal, érlelt marhahússal, érlelt öko marhahússal, marha szalámmal, brezzlával, virslivel, snack kolbászzal.



A közel másfél milliárd összegből megvalósult beruházáshoz 800 millió támogatást biztosított a szaktárca, a többi önerő. Az extra húsmarha fajtákkal megjelenő a Hor-

A miniszter kitüntető figyelmé

Dr. nagy István az avató ünnepségen jól összefogott, az éppen aktuális agrárgazdasági folyamatokat üzenetértékűen összefoglaló mondanójának lényege az volt, hogy mindenkit üdvözöl a magyar valóságban, abban a valóságban, amely rögös út után, de itt van. Mert más területen sikeres vállalkozóként az agráriumban minőségi értéket teremtő produktumot tudott tető alá hozni egy törekvő, becsületes magyar család, a Katona család! Az ő képletük egyben a siker képlete is. Takarmányt állítanak elő, szarvasmarhát tenyésztnek, hizlalnak és az új húszüzemben feldolgozzák, értékesítik. Első pillanattól az utolsóig szemük rajta! A minőség záloga, hogy a húszüzembe érkező állat addigi előéletét dokumentumnaplószíron követik, ez érvényes a gyártásra, egészen addig, amíg a vásárló kezébe nem kerül. Missziós feladatvállalás ez!

tobágy-Faluvégalmi Kft Faluvégi Hús – nem szükséges hozzá jóstehetség – **igazi brand terméké válhat.** Ehhez hozzájárulhat a már említett wagyu marha különleges, prémium értékrendje: egyedi márványozottság, különleges beltartalmi értékek. És megint csak az a háttér, amit a vállalkozás biztosít. A húszüzem **közvetlen szomszédságában található marhatelep, amely egyben a feldolgozáshoz biztosítja a megfelelő mennyiségű alapanyagot (a csúcs kapacitás 2000 marha, de a jelenlegi, rávezető időszakban ezt 1000 darabban határozták meg.** A feldolgozó szakmai csapata jelenleg 12 fővel startol, kitűnő hentesekkel, technikai munkatársakkal. Az értékteremtés fontos része a **szakmai tudás folyamatos csiszolása.**



Jövőépítők, Nándi és Balázs

Ennek érdekében szakmai tanulmányúton vesznek részt a hentesek, hogy például a wagyu nagyon **aprólékos, precíziós**nak mondható **feldolgozását** első kézből sajátíthassák el.

Az avató ünnepségen előbb a csúcstechnológián csodálkozhattak el a meghívottak, majd svédasztalos fogadáson beszélgethettek tovább a tervekről, az értékesítés lehetséges formáiról, az újabb izgalmas kihívásokról. Miközben a remek ízesítésű szendvicseket, hidegkonyhai termékeket kóstolták, hívó szó érkezett Serényi Tamástól az alkalomra meghívott országos hírű sztárséftől, hogy fáradjanak

le a kerti szabadtéri kemencéhez, ahol a wagyu steak a maga sziporkázó, lebilincselő ízvarázsával szolgálhat maradandó kulináris élményként. A műfaj mesterszakácsa elemében volt, a vendégek pedig belefeledkeztek ebbe a valóságba. A miniszter úgy fogalmazott, hogy **a magyar valóság, amely rögös út után, de itt van.** E pillanatban aki – legyen az kisebb vagy nagyobb ívű tervekkel elinduló ágazati



Hárman – a sikerért

Katona legények

A Katona család képviselésében – szerényen elvegyülve a vendégek között – jelen voltak a Katona család iazi reménységei. A Katona legények, az idősebbik és az agráregyetemet idén kezdő. Előbbi – Nándi –, már a családi agrárvállalkozáson belül önállóan tevékenykedik, amit nevezhetnénk gyakorló pályának is. Az apja nyomdokaiba úgy szeretne lépni, hogy ő is végigmegy az úton. Nehézségekkel, küzdelmekkel, sikerekkel, de még inkább fiatal optimizmusával. Öccse – Balázs –, aki a húszüzem építésének munkálataiban naponta részt vett fizikálisan is – a tanulással készül, hogy amikor eljön annak az ideje, ő is fontos értékekkel gyarapítsa vállalkozásukat. Elmondták – wagyu steak kóstolása közben –, hogy a japán marha a hortobágyi legelőn igazi otthonra talált, kitűnően érzi magát, értékei az eredeti csúcsminőséget képviseli. Azzal is tisztában vannak, hogy mindez még csak a kezdet, a java ezután következik.

vállalkozó – **soha nem látott mértékű pályázati lehetőségek között válogathat. Három milliárdig szólóan 50% intenzitásúak,** amelyhez – ki-ki milyen álmot akar megvalósítani – az önerő további fontos értékteremtő erő.

Kiss Dezső Péter
Fotó: Szilágyi Ákos

**AZ EGYEDI,
SZERETHETŐ,
VONZÓ**

TISZA-TÓ!

**MEGÁLLÍTHATATLAN FEJLŐDÉS! – KORMÁNYZATI FIGYELEM – LOBBI TEVÉKENYSÉG –
SAJÁT ERŐFORRÁSOK, KREATÍVITÁS – KERÉKPÁR – SZABADSÁG!**

■ Beszélgetés Hubai Imrével



Az elnök összegzett

A kun ember konok, a jász ember büszke. Hubai Imre, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnöke az előbbihez tartozik. Beszélgetésünk során történelmi gyökerekről, szilárd elkötelezettségről, a nap, mint nap végzett szívós munkáról, a közösségben való előrehaladás fontosságáról fejtette ki gondolatait. Beszélgetésünk fő témája azonban a Tisza-tó másfél évtizede tartó nagyívű fejlődésének okait próbálja – ha nem is a teljesség igényével – feltárni. Példaértékű történet ez!

– A Tisza-tó Térségi Fejlesztési Tanács elnökeként a turizmus, idegenforgalom, mezőgazdaság ágazataihoz gyakorló vállalkozóként kötődik több évtized óta. Ilyen szemüvegen át nézve, hogyan látja a „négymegyes” Tisza-tó elmúlt 10-15 éves fejlődési folyamatait?

– Ugorjunk vissza az időben, mondjuk úgy 48 évet! 1973-ban a kiskörei erőmű megépítésével és a víztározó területének feltöltésével létrejött a 127 km²-es vízfelületű Tisza-tó, hazánk második legnagyobb tava – adja meg az alaphangot. – A duzzasztógáttal az eredeti cél a tiszai áradások szabályozása és az Alföld jobb vízellátásának, öntözhetőségének biztosítása volt. Ez a nagy vízfelület és azt körülvevő csodálatos természeti környezet azonban

természetes módon vonzotta a fürdeni, kapcsolódni vágyókat, és a '90-es években az Abádszalók-Kisköre „tengely” már sokak kedvelt üdülési célpontja lett.

Az elmúlt 10-15 évben nagy változások szenttanúi vagyunk, amely az utóbbi 2-3 évben még magasabb fordulatra kapcsolt, és napjainkban csúcspontot ért el. Nemcsak egy látványos, dinamikus fejlődés, hanem szemléletváltás is zajlik a tó körül együttműködő önkormányzatok, egyesületek és szolgáltatók munkájában. A „turizmus, mint a gazdaság egyik kitérési pontja” itt nemcsak egy jól hangzó szlogen, hanem valósággá vált. A vendégek másfél évtizedes pauza után újra felfedezik Abádszalókot és Kiskörét, Tiszafüreden olyan látványos és sokrétű a fejlődés, hogy a vendégek nem győzik kapkodni a fejüket, és a partmenti települések közül Poroszló, Sarud és Tiszanána is egyre többek látókörébe került.

A térség népszerűségének növekedése a folyamatos állami, önkormányzati fejlesztéseknek és magánbefektetéseknek köszönhetően megállíthatatlannak tűnik.

– Ahhoz, hogy ez a dinamizmus valósággá váljon, sokféle erőket kellett egyesíteni. Kormányzati segítség, az önkormányzatokért szerepvállalása és sok-sok, az idegenforgalmi, turisztikai ágazatot jellemző családi vállalkozások hatékony cselekvőképessége. Ezt a dinamizmust miképpen minősíti?

– A látványos fejlődéshez kellett egy erős kormányzati elkötelezettség a turizmus hazai szintű fejlesztése irányába – elemez tovább. – Közel öt évvel ezelőtt, az új turizmus törvény elfogadásával megjelent a desztinációs szemlélet, s ebből a Tisza-tavi térség sokat profitált. Fontos momentum volt számunkra, hogy 2017-ben kiemelt turisztikai fejlesztési térséggé vált a Tisza-tó, Debrecen, Hajdúszoboszló és a Hortobágy által alkotott földrajzi egység. Ugyan most megváltozott az elnevezés, de jelentős hazai forrás érkezett ide az elmúlt pár évben és a tervek szerint egyre több

érkezik még. Ebből újult meg és vált európai színvonalúvá több ütemben kilenc partmenti település szabadstrandja, hamarosan hazánk első raftingpálya is megépül a Kiskörei Vízlépcsőnél, vízikilátók épültek, elindult a nyaralóhajózás, a kerékpáros infrastruktúra és a kapcsolódó szolgáltatások is elképesztő mértékben fejlődnek, TOP-os forrásokból új attrakciók jöttek és jönnek létre, valamint a panziók megújításának köszönhetően nőtt a szálláshely kapacitás. Ez utóbbi azonban még erősen bővítésre szorul, jó minőségű szálláshelyekből elkélne még a Tisza-tavi térségben.

A kormányzat érintett ágazati szereplői mellett nagyon fontos a helyi szereplők konstruktív gondolkodása és az a fajta együttműködése, amely nemcsak papíron, hanem a valóságban is jól működik. Térségi szinten nélkülözhetetlen az országgyűlési képviselők hatékony lobbitevékenysége, a Tisza-tó Térségi Fejlesztési Tanács ernyőszervezeti, koordinációs munkája.

– Ahogy rátekinünk a sokszínű vendéglátós, turisztikai, szállodai kínálatra, egyre jobban az kristályosodik ki, hogy a vállalkozások meghatározó része minőségi, egyéni arcúlatú éttermeket, büféket, szállodákat, vízparti és térségi szolgáltatásokat működtetnek. Honnan ez az erő az itt élő vállalkozókban? A pandémia milyen hatással volt a munkaerő helyzetre?

– Egy vállalkozás, tevékenykedjen bárhol, akkor élheti túl a válságot és akkor lehet sikeres, ha nem mástól, nem az államtól, önkormányzattól várja elsősorban a segítséget, hanem saját erőforrásait mozgósítja – vélekedik az aktuális folyamatokról. – Az egyediség, a kreativitás és az innováció jó, ha kéz a kézben járnak, hiszen a siker nagyban múlhat ezek hármán, és ebben nagyon erősek az itt élők. A Tisza-tónál is szerencsére egyre több a jó ötlet, az unikális, egyediségre törekvő szolgáltatás, amely egyébként sokszor egy egyszerű, ám jól kivitelezett ötletben és több kezdeményezés egymásra épülésében is testet ölthet.



Bicikliző család



Csúzdaparadicsom

Fontos üzenetünk, hogy **egységes Tisza-tavi brandet, márkát építünk**. Vizes, természeti és aktív élményekben gazdag desztináció ígéretével szeretnénk megszólítani még több vendéget.

A pandémia után a munkaerő-piacon tapasztalható **országos problémák nálunk is érezhetőek**. Talán kevésbé drámai módon, mint máshol, de a korlátozások enyhülésével megnövekvő vendéglétszám a vendéglátó iparban okozott munkaerőhiányt. Akinek volt tartaléka és kellően előrelátó tudott lenni, az a pandémia alatt igyekezett megtartani a jól bevált szakembereit.

– A 67 km-es, tavat körbeölelő bicikliút majd-hogynem szimbóluma annak, miképpen lehet céltudatosan úgy fejleszteni, hogy az élményszerzés valóban sokszínű legyen. Ha a fejlesztések következő szakaszára tekintünk, milyen fontosabb területeket említene?

– Nyugodtan kijelenthetjük, hogy a tavaly nyáron, a Tiszafüred-Poroszló szakasz megépítésével a biztonságosan körbe kerékpározhatóvá vált kerékpárút lett a Tisza-tó aktív turizmusának elsőszámú jelképe – hívja fel figyelmünket. – Elképesztő dinamizmussal nő az itt kerékpározók száma, de helyünk van bőven és még így sem tűnik zsúfoltnak a gátkorona. Maga az aktív turizmus jelentős szárazföldi és vízi potenciállal bír a Tisza-tónál és az elkövetkező időszak nagyobb beruházásai is ezeket az élményígéreteket segítik valóra váltani. **2023 nyarától Tiszafüreden már fogadja a vendégeket a természetbúvár játszótér és túráközpont és ugyanitt megújul a termálfürdő**, a kerékpárosoknak pihenőközpont épül Kiskörén, a Hallépcsőnél és folyamatosan fejlődnek a rájuk épülő szolgáltatások, megújulnak a kerékpárutak, egyre több helyen lesznek információs és útbaigazító táblák a gátkoronán. **Poroszlón az Öko-centrum mindig újít valamit**, amivel éberben tudja tartani a vendégek érdeklődését, Sarud



– Említettük, hogy négy megyés földrajzilag a Tisza-tó. Van-e olyan összefogást demonstráló fejlesztés, amelyet a közös értéket próbálja még értékesebbé tenni, közös forrásokból?

– A tavat körbe ölelő négy megye, **Borsod-Abaúj-Zemplén, Hajdú-Bihar, Heves és Jász-Nagykun-Szolnok megye** összehangolt munkája a Tisza-tó Térségi Fejlesztési Tanácsban ölt testet – nyomatékost Hubai Imre. – A Tanács – a Pénzügyminisztérium célzott feladatokra szóló pénzügyi támogatásának köszönhetően – igyekszik olyan konkrét fejlesztéseket is finanszírozni, amelyek átfogóan szolgálják a térség fejlődését. Ilyen a **Tisza-tavi márka és brand építése, a hivatalos turisztikai információs portál létrehozása, különböző, a térséget népszerűsítő imázsfilmek készítése vagy éppen reklámkampányok lebonyolítása**. A Tanács elnökeként küldetésemnek tartom a térségben működő vállalkozásokkal való aktív kapcsolattartást. Szintén fontos platform a **Tisza-tavi Turisztikai Kerekasztal**, amely fontos szerepet játszik a tó sikeres mű-

ködtetésében érdekelt állami, önkormányzati, civil szereplők és vállalkozók közötti információ átadásban és érdekképviselésben.

– Személyes vonatkozású kérdés: nagy hagyományú, komoly családi vállalkozás folytatójaként dolgozott hosszú évekig, a munka nem állt sohasem távol Öntől. Fejlesztett családi alapon úgy, hogy bio szállodát hozott létre, kertészként pedig szintén letette névjegyét a munka mellett: hajnalok hajnalán már a budaörsi, vagy a szigetszentmiklósi virágpiacon értékesítette saját termékeit. A megye törekvő vállalkozóiról, a Jász-Nagykun-Szolnok megyei emberek alkotó, értéktéremtő munkájáról miképpen vélekedik?

– A Nagykunság, ami a szűkebb szülőföldem és a Jászkunság, amely a tágabb otthonom mindig is a **dolgos emberi kézzől és őseink hagyományának tiszteletéről** volt ismert – idézi vissza származását.

Ez meghatározó az identitásomat illetően, melyet a Nagykunság történelmi gyökerei ma is táplálnak. A kun embert mindig is konoknak tartották, a jászokat pedig büszke öntudatúnak. A **konokság** az általunk vallott értékek, **Isten, Haza, Család** melletti szilárd elkötelezettséget és az értük nap, mint nap végzett, szívós, kitartó munkát és az értékrendünkhöz való ragaszkodást is magában foglalja. Mindennapi kötelességünknek érezzük, hogy csapatban, közösségben haladjunk... Rendkívüli megtiszteltetés, ha a **jászok, kunok valakit vezetőnek választanak**, és a közösség ereje olyan kiapadhatatlan erőforrás számunkra, amelynek köszönhetően oly sok mindent átélésztünk már a történelmünk viharai során.

Jász-Nagykun-Szolnok megye tele van olyan emberekkel, akik ugyan nem lettek világhírűek, de **büszkéik identitásukra, kitartóan dolgoznak és szeretettel ápolják az ősök által rájuk hagyományozott örökséget**, aminek a gazdagítását kötelességüknek érzik és igazán boldogok, ha egy nagy asztalnál láthatják vendégül mindazokat, akiket szeretnek és tisztelnek.

Kiss Dezső Péter

Az interjú a Tisza-tavi Turisztikai Kerekasztal támogatásával jött létre

TESTVÉRPÁR EGERBŐL

A MARJÁN CUKRÁSZ VENDÉGSZERETET A SZÜLŐKTŐL ÖRÖKÖLTÉK



Terek, fények, stílus



Jótestvérek

SZÉLES HAZÁNK IGENCSAK SZÍNES VENDÉGLÁTÓS PALETTÁJÁN ÖNMAGÁBAN IS KURIÓZUM, HOGY EGY TISZTESSÉGES, HOSSZÚ ÉVTIZEDEKEN ÁT EGERBEN ELSŐRANGÚ IPAROSI SZOLGÁLATOT TELJESÍTŐ CSALÁD ÉRTÉKALAPOZÓ FOLYAMATAIT KÉT GYERMEK VISZI TOVÁBB. MARJÁN SÁNDOR ÉS FELESÉGE TÖBB, MINT ALAPOZÓ MUNKÁT VÉGZETT AZZAL, HOGY – EGRI VENDÉGLÁTÓS – CUKRÁSZ VÁLLALKOZÓKKÉNT KÜLÖNBÖZŐ FRONTOKON – TELJES ELKÖTELEZETTSÉGGEL, SZAKMAI FELVÉTELEZETTSÉGGEL TETTÉK A DOLGUKAT.



Csústechnikák



Történetünk akár egy családregegy első része is lehetne, hiszen az alapítók az elmúlt 50, inkább 60 évben beírták nevüket az egeri vendéglátás történetébe. Valójában a mai Marján Cukrászdát 1998 tavaszától vezeti az édesapa, előbb bérlőként, aztán tulajdonosként. „Többpályás” vendéglátós volt, aki ama sűrű időkben melegkonyhás üzleteket is vezetett, vitt teljes vértellességgel. Amit rábíztak, legjobb tudása szerint teljesítette. A szakmai munkája mellett – miért ne mondanánk ki – az alapító Marján házaspár át tudta örökíteni gyermekeinek ennek a gyönyörű szakmának a folytatását. 2015-től ugyanis az addig megteremtett értékeket két gyermekük, ifj. Marján Sándor és Marján Tünde gyarapítja – két személyű felelősséggel, szemléletmóddal. Az MBÉ magazin egy hétköznapi késő délelőtti, már-már ebéddíőhöz közeledő látogatás meg a testvérpárt. Ahogy mondani szokás, mindenki a frontvonalban dolgozott! A mintegy 25 fős szakmai csapat – cukrászok, eladók –, mert tagadhatatlanul látogatott ez az üzlet. Azt is tudjuk, hogy semmi sem véletlen. Ifj. Marján Sándorral egy félreeső asztalnál beszélgetünk, öltözetéből láthatóan a műhelyből jött, mert hiába tulajdonos, talán a legtöbbet ő dolgozik.

– Nehéz ebben a tekintetben a határokat megszabni, amikor az ember ilyen „vendéglátós vért” örökölt szüleitől – mondja öszintén, amikor talán pihentetőül is elbeszélgethetünk a mestervizsgát tett cukrásszal. – Eredetileg vendéglátós szakközépiskolát végeztem, aztán később a budapesti vendéglátós főiskolán is diplomát szereztem, de valójában apám mellett 17 évig dolgoztam. Ez egy

életre szóló tanulóidő volt! Járhattam iskolákba, de kisgyerekkorom óta zsigereimben érezhettem, mit jelent vendéglátósnak lenni! A Vadászkiút Éttermet vittük, ahol már kisgyermekként ott voltam a pultok és asztalok körül. Ez az időszak a feltöltődés, ha úgy tetszik egy szakma iránti elkötelezettség korszaka volt. Már akkor készítettünk az ételekhez helyben naponta süteményeket, ami önmagában is jó előiskola volt.

Ahol most vagyunk...

A mai Marján Cukrászdát 1998-ban bérlőként vették át, később aztán a tulajdonviszonyok úgy rendeződtek, hogy immáron saját vállalkozásként működtethetik. Maga az épület korábban üresen állt, amikor pedig zöld utat kaptak a működésre, egy teljesen új világot kellett felépíteni. Mindenestől, nélkülözhetetlen fejlesztések és a már korábban megalapozott, Egerben kivívott Marján név tiszteletének tovább ápolása, értékének megőrzése:

2015-ben született meg a családi döntés, hogy Tündével mi viszük tovább – fonja tovább a Marján család és a Marján testvérek történetét Sándor. – Volt olyan időszak még ezt megelőzően, hogy a Vadászkiút korszak után keresnem kellett boldogulásomat, önmagam. Svájcban dolgoztam 1998-ban, Szilvásváradon éttermet vettem-sikeressé téve –, majd eladtam, amelynek árát a Marján Cukrászda fejlesztésére fordítottam. Még catering céget is működtettem. Mostanra az mondhatom, hogy cukrásznak érzem magam. Óriási értéknek tartom, hogy Tünde testvérem olyan társam, akivel mindent meg tudunk beszélni. A munkamegosztás szerint ő viszi az értékesítést és adminisztrációt, az én dolgom pedig a cukrászat mindennapi munkamenetének intézése. A fejlesztéseket nagyon fontosnak tartjuk mindketten, talán ritka, de ebben is egyet tudunk érteni. A pénzügyekről nem is beszélve! Bárme-





Evelinből jó cukrászlétt



Fagyaltözön



Vonzó kínálat

ha viszonteladók rendelnek tőlünk készítményeket. Őszintén be kell vallanom, ez olyan szinten futott fel, hogy el kellett gondolkodjunk azon, mi a határ. Süteményeinket nem mindenütt kezelték, értékesítették megfelelő módon. Maradtak akik a mi stílusunk, ízvilágunk elkötelezett képviselői. Ezek között említhetem például a Poroszlón található Sarokház Cukrászdát, ahol a tulajdonos házaspár sajátjaként kezeli a Marján süteményeket. Teljesítjük is minden kérésüket!

Mindjárt belefutunk a „pörgős” időszakba, ez nem sokkal ebéd utánra tehető. Címszavakban visszaidézve azért még sok mindenről beszélgetünk a **48 éves, mondhatni legjobb alkotó, férfikorában lévő Sándorral**. Tudja, a tempóból kicsit lejjebb kell adni, de a további tervekről nem mondanak le Tünde húgával. Ezt a jellegzetes, családi hangulatú, mégis impozáns környezetet biztosító cukrászdát csakis ebbe az irányba

kell tovább terelni. **Az a cél, hogy az ide betérő vendég még több szolgáltatást kapjon.** Ha pedig itt marasztalják ezzel a módszerrel, a **vendégkör tovább bővíthető**, de legalább is megtertható! Persze fontosnak tartják, hogy az új nemzedékek is megjelenjenek. Ha már új nemzedékről esett szó, Sándor most még csak remélni tudja, hogy **12 éves Vince fia és 14 éves Zille lánya** majd beáll a sorba. Tünde kislányának, Fannynak is adott a lehetőség, de ezt majd a jövő dönti el, most sportol. Amúgy nem rossz friss példa a gyermekek hozzáállására, hogy Zille, – amikor annak felvásárlási szezonja volt – 600 kg barackot magvazott ki. Nem kis feladat, magától veselkedett neki. Természetesen a szülők jutalma sem maradt el.

Fontosnak tartja Sándor a **szakmai közzel való kapcsolatot**. Cukrászda tulajdonosként és jövőt építő szakemberként **tanulókat is foglalkoztatnak**. Átlagosan 8-10 is megismerheti itt a gyakorlati folyamatokat. Van közöttük tehetséges, de tagadhatatlanul pálya elhagyó is. A magyar cukrászat szerinte a jövőben is fejlődésre képes, de az ő nemzedékükön sok minden múlik! Jó, hogy szakmai tömörülések jöttek létre, így például az **Első Magyar Fehérszál Lovagrend**, amelynek tagjai sorába lép szeptember végén tartandó, új tagokat avató ünnepségén. A cukrász szekcióba nemzedéktársa, a szekció vezetője **Csuta Zsolt – aki kitűnő barátja is – ajánlotta, Vigh Maja** támogatásával. Ebben a közösségben is megpróbálja tenni a dolgát, a Marján cukrászat nevének öregbítéséért és a cukrász szakma elismertségéért.

Kiss Dezső Péter

lyükünk akkor élvez elönyt, ha éppen egy fontos egyéni beruházásra van szüksége. Ha mi közösen tudunk előbbre jutni, családnak – Tündénél egy 14 éves kislány, Fanny, aki sportoló, nálam egy szintén 14 éves kislány és 12 éves kisfiú – jövőjét alapozzuk.

Mi a Marján titok?

Ahogy beszélgetek Sándorral és Tündével nyomban kirajzolódik, hogy munkában a teherbírás és példamutatás mindkettőjük számára fontos. A folyamatos küllemi, belső hangulati és technikai fejlesztések egyszerre biztosítják a vendégtér különleges milióját – a „hely szelleme” –, ha pedig a műhelyben szétnéz az ember, a legmagasabb fokozatú technikát látja. Tortaszettelő gép, krémfőző, három kemence, hatalmas, egy konténer „benyelő” mosogatógép! Minden cukrásztnál nagyon fontos a hűtő háttér. A szabadtéren kialakított legújabb konténer hűtővel együtt talán országosan is egyedülálló ilyen jellegű kapacitással rendelkezik. Biztonságtudat, felkészülés nagyobb megrendelésekre, hogy csak egy-két szempontot jelezzünk.



Miért szeretik az egriek?

A tágas, világos színvilágú belső tér, a kináló pultok gazdagsága és fényessége, maga a fény, de a hangulatos terasz is vonzza ide a vendégeket. Sándor és Tünde arra büszke és ezen dolgoznak a jövőben is, hogy Egerben a Marján Cukrászda igazi, népszerű találkozóhely. Mondhatnánk, hogy kávéház, de nem is olyan, meg annál is több: „Nálunk a vendégkör fele helyben kóstolja készítményeinket, a másik fele pedig elviszi. Nagy számban rendelnek családi eseményekre, ezek körül is az esküvők viszik el a pálmát! Talán ez sem véletlen. Sok ember, persze fiatal, itt randevűzött először nálunk, ha visszatértek az elmúlt időkre, még szüleink korszakát is beleértve. Megszerették egymást, egybekeltek és tőlünk rendelik meg a tortát. Átlagban 80 félé süteményt kínálunk, tradicionális cukrászdát működtetünk, ebből a szakmaiságból és szemléletmódból nem engedünk! Egy olyan cukrászdnak, mint a mienk, megtiszteltetés,

Renáta és Viktor vendéglátós története Poroszlóról



Együtt

HOGYAN LETT CUKRÁSZDA A SAROKHÁZBÓL?

MINDEN HÁZNAK MEGVAN A MAGA TÖRTÉNETE. MEGÉPÍTÉSÉNEK GONDOLATA, HOGY AZTÁN BENNE ÉLVE KORSZAKOKAT JELÖLJÜNK. FIATAL POROSZLÓI ÚTKERESŐKRE TALÁLTUNK NYÁRVÉGI TISZA- TAVI RIPIORT UTUNKON.



Terasz az utcára



A Sarokház Cukrászda a főút – amely egyben a települést átszelő 33-as út és a kikötőhöz vezető Csapó-köz sarkán épült fel. Már messziről az igényességet, a kulturáltságot, a vendégszeretetet sugározza. Itt ugyanis Vágó Reisz Renáta és férje Vágó Viktor egy vendéglátós vállalkozásba vágott bele. Ennek épp 11 éve volt idén május elsején.

– Kicsit messzebből indítva cukrászdánk létrehozásának indokait mindenképpen meg kell említenem szüleimet, különösen édesapámat, aki a térségben mezőgazdasággal, egészen pontosan dinnye-termesztéssel és kereskedelemmel foglalkozott – formázza gondolataival az előzményeket Renáta. – Kereskedőként gyakorta járt innen a

Szakácsként a fagylaltok mestere

A cukrászda fagylaltkészítő műhelyéből érkezik körünkbe beszélgetni Viktor, aki eredeti végzettségét tekintve szakács. Dolgozott a település ismert halászcárdájában, munkát vállalt külföldön, azonban őt is visszavezette jó sorsa szülőfalujába. Amikor egybekeltek, adott volt a helyszín is, honnan indítsák közös életük kibontakozását. Renáta szülei ugyanis azért vettek az említett sarkon telket, hogy majd a jó átmenő forgalomnak köszönhetően kereskedésük is sikeres lesz. Aztán éles fordulatot vett a történet. Az életüket elindító fiatalok olyan kenyérkereseti lehetőséget kerestek, amely alkalmas az önmegvalósításra és főként arra, hogy beosztottként senkitől se függjenek. És a sarokház funkciója eldöntötte: az apai javaslatra hallgatva cukrászdát nyitottak.



Fagylaltban stílust



teremtett Viktor

Tisza partjáról a távoli Sopronba dinnyét árulni, ahol egy kitűnő cukrásszal még barátságot is kötött. Egyszer hazatérve mondta, hogy kellene Poroszlón egy cukrászdát nyitni. Aztán teltek az évek, elvégeztem vendéglátós technikusként a szakközépiskolát, dolgoztam Tiszafüreden, több mint két évet pedig Amerikában csodálkoztam rá a világra, miközben dolgoztam is. Majd mint a mesében, a tengerentúlról visszatérve az ugyancsak poroszlói Viktorral egy korábbi ismeretséget elevenítettünk fel, amelyből szerelem, házasság és család lett.

Bizony ez már évtizedes múltra tekint vissza és előbb a ház földszinti részét alakították ki, funkcionálisan üzletté. Akkor már egy éves volt a kisfiuk, Viktor. Négy garnitúra széssel, hozzá asztalokkal vágtak neki!

– Öt évet dolgoztunk, hogy kialakítsuk stílusunkat, arculatunkat, itt Poroszlón, ahol cukrászda valóban nem volt, viszont annál nagyobb halkultúra alakult ki – mesélik közösen. – Öt év utáni nyereségünkéből kialakítottuk a felső lakást, ahol jelenleg is élünk.

Az emelet a családé



A fejlesztéssel, korszerűsítéssel mind a mai napig nem álltak le, ha a jelen állapotokat nézzük, **50-55 vendéget tudnak leültetni**, a szemben kialakított – egykor leégett halászcserda telkét megvéve – parkoló szolgálja az utazót. **A cukrászsütemények pedig első pillanattól az országos hírvé egri Marján Cukrászdából érkeznek nap, mint nap!** Marján Sándorral és Tündével olyan partneri kapcsolatot alakítottak ki, ami kölcsönösen gyümölcsöző. A sütemény- és tortakínálatot a legkorszerűbb pultokban helyezik el, úgy tálcákra téve, hogy az nyomban kíváncsi legyen. Ez a kereskedői odafigyelés és persze a minőségi termék megbecsülése! A saját arculathoz Viktor vendéglátós műfajváltása is hozzájárul. **A kitűnő szakácsból kiváló főzött fagyaltokat készítő kézműves vendéglátós lett**, aki tagadhatatlanul beleszeretett a fagyiba. Jelenleg – a különböző szezonális időszakokat is beleértve – mintegy százféle fagyaltból válogathat a turista, átutazó. El is ment a híre

Minden – együtt



térségi szinten, a környező településekről szívesen jönnek tortát rendelni, süteményeket vinni. Legyünk őszinték: a helyiek valamilyen sajátos „magyar betegség” folytán nem nagyon látogatják... Pedig amikor a fiatal házaspár megnyitotta Poroszló első, mindmáig egyetlen, ám a településnek jó hírét vivő cukrászdáját, pezsgőkortyolással egybekötött kedvezményes fagy kóstoló volt. Seba, a csillagok állása úgy hozta, hogy a szorgalomnak, stílusreemtésnek végül meglett az eredménye. **Talpon maradásuknak meghatározó generáló ereje a Tisza-tónak éppen az elmúlt évtizedre tehető nagy ívű fejlesztése.** Ma már a Balaton népszerűsítésével vetekszik ez a közel 70 kilométeres átmérőjű vízi paradicsom. Renáta mondja is:

– Akik hozzánk betérnek, nemcsak finomságokat kapnak, hanem olyan környezetet, ahol **otthonosan érezhetik magukat**, szívesen beszélgetnek, vagyis több időt töltenek el – mondja. – A teraszunkat úgy fejlesztettük tovább, hogy időjárásról függően

használható, esőben és napsütésben egyaránt. **A belső vendégtérben számítógépet helyeztünk el**, végtelen wifi használatot biztosítva. Ahogy a vendégszám növekedett, **új gépeket igyekeztünk vásárolni**, ez természetesen a fagyalathátterre is vonatkozik. Viktor 25 éves géppel dolgozott, ezt **egy pályázat segítségével sikerült lecserélni korszerű, intelligensnek mondható, költségtakarékos technikára.** A Marján sütemények szinte teljes körűen megtalálhatók nálunk is, és nem tagadjuk: ez a minőség vendégmárasztaló. Egyébként **a vendégek tekintve 50-50 százalékban megoszlik a helyben fogyasztók és az elvitelre vásárlók száma.**

A dinamizmusra visszatérve, kétségtelenül a cukrászda hatékony látogatottságát nagyban elősegítette **a Tisza-tónál teljes körűen megépített kerékpárút használata, az Ökocentrum felépítése.** A Sarokház Cukrászda életének, működésének ütemezése már kialakult rendszer szerint történik. **Novemberben bezárnak**, majd tavasszal újra nyitnak. Azért a vásárlókhöz kapcsolódó egyik alap-

Süteményparádé



Szép kompozíció



szolgáltatást, **a tortarendelést nem szüneteltetik holtidőben sem.** Akár esküvőről, akár más családi eseményről van szó, megoldják, hogy Poroszlóra kerüljenek friss Marján készítmények, már csak azért is, mert **a Marján testvérpárral rendkívül rugalmas a kapcsolatuk.** A szeptem-

ber hónap még utószezonai vendégeket csalogat errefelé, a Sarokház ajtaja tehát ilyenkor is tárva, nyitva. Virágok virulnak körben, az átutazó – hacsak egy villanásnyi időre is – azt láthatja, hogy itt minden bizonnyal jó vendéglátók dolgozhatnak. Ha pedig visszakanyarodik, ezt személyesen át is élheti. Mi több, másoknak is elmondhatja. Renáta és Viktor – beszélgetésünk végén – bevallotta, hogy **egy percig sem gondolkodtak azon, hogy külföldön maradjanak.** Visszahúzta mindkettőjük szívét Poroszló, ahol aztán együtt formálhatják boldogulásukat. Sarokházuk életük gyűjtőpontja lett!

kdp



A siker kovácsnője

A csapat egy része

A SIKER nyomában

STÍLUSVÁLTÁS KUNMADARASON – A „VERHETETLEN” FEHÉR AMUR

IGAZODVA FRISS MAGAZINUNK GERINCTÉMÁJÁHOZ – FEDEZZÜK FEL A „TISZA- TAVAT”! -, ÉRHETŐ MÓDON, HOSSZÚ ÉVEK ÓTA FUTÓ ÁLLANDÓ ROVATUNK, GOMBÁS ANDRÁS VENDÉGLŐSSEL KÖZEL MÁSFÉL ÉVTIZEDE KÖZÖSEN KITALÁLT BARANGOLÁSUNK HELYSZÍNEIT IS EBBEN A TÉRSÉGBEN KERESTÜK FEL. NEMCSAK FELKAPOTT, HANEM EGYRE MEREDEKEBBEN FELFELÉ ÍVELŐ A TISZA-TÓ NÉPSZERŰSÉGE. MI MOST A SIKER NYOMÁBA EREDETÜNK.

Nem kellett sokáig gyözködni hűség-
es útítársunkat, ugyanis Gombás András
gyermekkorát Fegyverneken töltötte, jól
ismeri a megyét. Akkor még a Tisza tavat
nem alakították ki, de „szőke folyónk” mind
a mai napig lenyűgözi Andrást. Egyekről, a
Hortobágy széli nagyközség felől érkezünk
Tiszafüredre, hogy balra kanyarodva elér-
kezzünk Kunmadarasra, egészen pontosan
a **Ferdinánd Bisztróhoz**. Híre vonzott ide
bennünket, ugyanis éppen látogatásunk
előtti napokban jött össze a gasztró- oázist
megálmodó, létrehozó **Évike és László, a
”kis” Évike** és segítők munkatársai, na és a
legkedvesebb vendégek, barátok. Egy éves
szerény jubileumukat ünnepelték. Repülő
startnak is nevezhető, hogy „csaknem az
isten háta mögött” ilyen hamar **bekerülhe-
tett a Ferdinánd az ország vendéglátós
vérkeringésébe**. Nem sokkal délidő után
az első vendégcsapat már megebédelt, de
jönnek ide délelőtt is, akár kései reggelire,
tízóráira. A berendezés, a hangulat, a bútor-
zat hamisítatlan falusi érzetet kelt. Véletlenül
nincsenek: a gazdaasszony és a gazda mes-
szi ősszel rendelkező kunmadarasi. A ven-
déglátással itt ezen a helyszínen már 1989-
től foglalkoznak: sörözőjük tavaly előtt érte
meg 30 éves évfordulóját. Elfáradt, az általa
képviselet műfaj és az ahhoz kapcsolódó ven-
déglátási forma már életképtelenné vált.



”Kis Évike”

– Hosszan törtük a fejünket, tanakodtunk
a hogyan továbbon – indítja a stílusváltásról
szóló gondolatait Éva, aki korábban a helyi
pékségnél dolgozott, de első perctől a Fer-
dinánd Bisztró háziasszonya, a **kovász rajon-
gója lett**, olyannyira, hogy már a **pizzájuk** is
kovászos tésztából készül. – A Kunmadarasról
származó **Mautner Zsófi** népszerű gasztró
blogger, imádott barátunk előbb azt javasol-
ta, legyen itt kávézó vagy süteményes, ahol le
lehet ülni, elbeszélgetni, a házias jelleg, őszin-
te kedvesség árad. Aztán döntöttünk: a vidé-
ki, csakis a **közvetlen térségünkre jellemző
tájkonyhát képviseljük**, nem regény hosz-

szúságú étlappal! Ahogy egyre fokozódott
az érdeklődés, úgy döntöttünk, a hét minden
napján főzünk napi menüt, amit helyben vagy
elvitelre is lehet kérni.

A közel 50 éves vendéglátós tapaszta-
lattal rendelkező pályatárs, Gombás András
elemző ember lévén figyelte ön maga vállal-
kozásainak felfelé ívelő szakaszait, azok háttér
okait, a kudarckok gyökereit éppúgy kereste
és keresi jelenleg is. **A stílusváltás mindig is
amolyan fél siker**, de mélyrepülés is lehet. A
merészség mellé nagyon is kimunkált, meg-
csiszolt stratégia szükséges. **Ezért csakis tisz-
teln tudja Éva és Laci párosát**, hogy ebben
az ezerszínű stílus kavalkádban keresték és
meg is találták saját arcukat. ■

– „Hülyék vagytok” – lebeszélő kritikákat kap-
tunk sok felől, de mentünk a céljaink felé – veszi át a
szót László, aki jó ideig a település polgármestere volt,
most viszont meghatározóan vállalkozó, aki reszortja
szerint a napi beszerzésért felelős, a birka, a pacalt
saját maga főzi sparhelten. – Közösségi oldalunkon
megtalálható minden újdonság, ismertetőnket egyre
többen látogatták és látogatják jelenleg is. Bisztrónk
befogadóképessége eleve a családias jellegre szab-
tott. Ha már egyszerre 30-40 fő ül az asztaloknál, saját
lehetőségeink határait súroljuk. **A személyességet
képviseljük, ennek egyfajta kifejezési formája
maga a kínálat**. Így a hagyományos ételek között a
már említett birkapörkölt, csülkös pacal mellett min-
dig köstölhető kötözött galuskaleves, 3-4 féle, sertés-
ből készült sült, és persze a házi pizzáink, amelyből a
legnépszerűbb a **kovászos panettone**. De azért ma-
radunk a mi szülőföldünkkel, amelynek hagyományos,
kelt tésztás süteménye a **Ferdinánd**, amelyet Évike
mazsolásan készít



Gombás András a pályatársával



Éva és László



Beszélgetés



Előrejutnak



Két frontember a Fehér Amúrból

Vendéglátóink és Gombás András a beszerzési hátterekről is szót váltanak. A birkát kipróbált beszállítótól kapják, elfogadható áron, az alapanyagok egy részét **környékbeli kistermelőktől** szerzik be, a házi tésztát például Tiszaörsről. Az első időszakban kínált **Angus** – kétségtelen a minősége – beszerzési árát tekintve „nehéznek ítéltetett”, ezért már nem szerepel ajánlatukban. Azt mondják, hogy mindehhez pozitívan állnak. A munkatársakat is jó szívvel, türelemmel tanították be. A csapatépítést is sikeresnek mondják, s egyben rendkívül fontos háttér. Áraik barátiak, egy esztendő után – bár még nem kiabálják el – **úgy érzik, jó útra lettek**. Kunmadarast felírták a hazai gasztronómiai térképre.

Elbúcsúzunk a Ferdinánd Bisztrós dolgos családtól, indulunk vissza, a Tisza partjára, a tiszafüredi hídnál található Fehér Amur Halászcárdába. Útközben szóba kerül, hogy miért is csodálatos hivatás, ha úgy tetszik szakma a vendéglátás. **András a megújulás képességét nagyon fontosnak tartja**, mert csak a saját maga félszázados időt átívelő pályáján se szeri, se száma a különböző gazdasági változásoknak, a vendéglátást érintő kormányzati intézkedéseknek, a gasztronómiai stílusjegyek hullámszásának, a külföldi konyhák, ételek megjelenésének. Azt azért érdemes leszögezni – vélekedik a pestszentlőrinci Gombás Éttermet működtető szakember –, **a magyar konyha alapértékeit mindig is meg kell tartani**, azok továbbvitelére a következő nemzedékek kötelessége.

Halászcárda, ahol nehéz helyet kapni...

A Fehér Amur Halászcárda parkolójába érkezve, mintegy hellyel kapcsolatos előzetes élményeit felidézve, még a belépés előtt így fogalmaz útitársam: „Az elmúlt években legalább háromszor, négyszer fordultam meg itt, **mindig ugyanazt a minőséget kaptam és bármikor is érkeztem, telt ház fogadott**”. Mindebből következtetve tehát nem nehéz levonni egy nagyon fontos, ám annál egyszerűbb marketing képletet: az a jó vendéglő, ahol vendég van, ha pedig vendég van, minden bizonnyal jól főznek!” Még a Ferdinánd Bisztróban mesélte előző riportanyunk, Laci, hogy a Fehér Amur tulajdonosával korábban közös külföldi tanulmányúton vett részt. A kollega akkoriban arról informálta, hogy a Fehér

Amur tulajdonosi köréből egyedül maradt, ő viszi tovább a boltot. Akkor nehéz időszakot élt meg ez a rendkívül jó helyen található vendéglátóhely, de tartósan erőre kapott, ma már töretlenül népszerű, aminek mozgatórugóit próbáljuk most felfedezni helyszíni látogatásunk alkalmával. **Keresd a nőt...** Mi keressük is, hiszen az üzletvezető **Kobza Ildikó** az egyik kulcsszemély a sikerhez. Üdvözlések után hirtelen zavarba jön, mert széttekintve az asztaloknál alig találunk szabad helyet. Aztán a kerthelyiség egyik szegletében ülünk le beszélgetni, miközben mint egy színpadi demonstráció, a valóságban szemünk láttára elevenedik meg az a kép, amikor minden felől érkezik a vendég, vadássza a szabad asztalt, ha pedig várnia kell, erre is kész... ■

– Nehéz saját magamnak minősíteni vendéglőnket, de annyit elárulhatok, közel 20 éve jelenti ez az életmet, mindennapjaimat – szolgál személyes információkkal Ildikó. – Budapestről jártam ide nyaranta, mint végzett vendéglátós, hogy felszolgálóként dolgozzak, így belelátam az itteni mindennapokba. 13 éve pedig – **Bellovics András tulajdonos** invitálására – leköltöztem Tiszafüredre és elvállaltam az üzletvezetői felkérést. Amikor már közvetlen közelről, felelősen kellett vezetnem az éttermet, alakítani a szakmai csapatot, nagyon fontos volt számomra, hogy a tőkének jelentős részét visszaforgattuk, a fejlesztés részeként biztosítanunk kellett és kell a technikai háttérrel. Az ilyen dinamikával működő üzletnél egyetlen áramszünet óriási problémát okozhat, de mindig bekövetkezhet valami, ami befolyásolhatja a zavartalan munkamenetet. Probléma megoldó képességgem rendszeresen csiszolódtott ennyi idő alatt.

Ahogy körbenézünk a lüktető kora délutánt élő vendéglő összképén, gyorslábú pincér fiúkat és lányokat látunk, parton kikötő hajókat, melyekről hosszú sorokban érkeznek ehüket csillapítani az étterembe. Mondhatnánk, hogy a hal az telitalálat, **a halászlé pedig mindig biztos pont** a napi forgalomban. Ildikó nem cáfolja mindezt, de hozzát teszi, az állandó minőség legalább annyira fontos, mint a hozzá elengedhetetlenül kapcsolódó állandó ízvilág. Mindig ugyanúgy elkészíteni egy ételt alap szakmai kihívás, a megfelelő embert megtalálni bizony nem könnyű. Helyszíni példával szolgál, ugyanis a konyhából hamarosan asztalunkhoz fog érkezni Kósa Attila, aki **29 évvel ezelőtt Nagybányáról érkezett**

ide fiatalemberként és azóta rendületlenül csakis halászlévet főz! Hűsége és ez a hűség a ház egyik alapértékét is jelenti. Kölcsönösen megbecsülik egymást. Aztán még egy másik meglepő információval is szembesülnünk kell! Ki gondolná, **az étlapon összesen 250 féle étel szerepel**. Szakács legyen a talpán, aki ezt a kihívást fel tudja vállalni. És íme, pár perc múlva szemben ül velünk **Batki Tibor főszakács**, aki 7 éve van itt és saját bevallása szerint most már összeállt szépen a csapat, amelyet csatasorba állított. Azt is megjegyzi, hogy mindez igaz a felszolgálókra is. A nagy terhelést bizony agyban és fizikailag is bírni kell:

– Sokat változtam, habitusomat tekintve az elmúlt pár évben, ahogy a Fehér Amur kötelékébe kerültem – fogalmaz őszintén. – Hirtelen fellobbanó emberként sokszor nem tettem lakatot a számra, kicsit hevültebben fogtam fel az adott helyzetet. Ez a kollegáimra sem tett jó hatást, rá kellett jönnöm: engedjem lejjebb azt a bizonyos pumpát. **A közös munka összeszokottságot, egymás iránti tiszteletet igényel**. Óriási az átmenő forgalom, jönnek nyaralók, akik már tervezik, hogy a Fehér Amurban kóstolnak valami finomat. Ez felelősség számunkra is és tiszafüredi szakmai berkekben talán **nem rossz ajánlólevél, hogy itt lehetek a konyha első embere**.

Józsí, a halászlé király külön is elmeséli Gombás Andrásnak, hogy ki kellett alakítania munkanapjainak pontos ütemezését. Télen-nyáron óriási mennyiségű halászlévet kell elkészítenie – persze ha nagyon szükséges a kollegák is segítenek -, de lényeges, hogy a halászlé legfőbb alapanyaga a **szürke harcsa** folyamatosan, friss minőségben biztosított.

Valahogy azt érezzük a látottak, tapasztaltak alapján, hogy sok elemzeznivalónk nincs. Az üzletvezető asszony és a séf minden erejét latba veti ahhoz, hogy a híd pillérjénél egy közös fotót készíthessünk a siker kovácsairól. Majdnem azt kell mondanunk, hogy aki csak a fedélzeten volt, futva jött egy gyors mosolyra, hogy nyomban mehessen vissza a placcára.

Kérdeznünk sem kell Kobza Ildikót arról, hogy van-e előzetes foglalás a Fehér Amurban? Szerényen mosolyog, ez egyben a választ is jelenti. Nincs, itt minden percben változik a helyzet...A minőség azonban változatlan.

– MBÉ –

Egyeki jövőépítők



Bodó Sándor, Miluczky Attila, dr. Nagy István

MUNKAHELYTEREMTÉS - SZOLGÁLTATÓ ÉTTEREM-, PIAC- ÉS KIKÖTŐAVATÁS

SZALONNÁS RÁNTOTTÁVAL INDÍTOTT BESZÉLGETÉS DR. MILUCZKY ATTILA POLGÁRMESTERREL

JÓ HÁZIGAZDAKÉNT TALÁLKOZÁSUNK ELSŐ HELYSZÍNÉÜL EGYEK KÖZPONTJÁBAN TALÁLHATÓ ÉTTERMET JAVASOLTA DR. MILUCZKY ATTILA, HARMADIK CIKLUSÁT TÖLTŐ TELEPÜLÉS VEZETŐ. NEMCSAK KITÜNŐ VENDÉGLÁTÓ, DE JÓ PSZICHOLÓGUS IS: TERÍTETT ASZTALNÁL A BESZÉLGETÉS IS GÖRDÜLÉKENYEBB. . .

Remek hangulati „felütésnek” is nevezhetjük, hiszen a szalonnás rántotta, frissen szeletelt szalámi, a helyi kertészetben megtermelt zöldségek, helyben készített speciális ízesítésű hamburger, hot-dog látványában elsőrangú! Mielőtt a polgármester megérkezne, az éttermet is működtető Egyeki Szöghatár Nonprofit Kft kedves fiatal képviselője, **Hajdú Murvai Veronika** invitál a vendégasztalhoz. Előljáróban már hallottunk különleges cukrászati tevékenységéről. Nemcsak az étterem működtetéséért felelős, hanem Egyek számára más módon is hírnevet szerez már hosszú évek óta. **A Murvai SugArt kézműves cukrászatot** magánvállalkozásban viszi, mondhatni nemcsak régiós, hanem már-már országos érdeklődéstől kísért.

– A grillázs cukrászati műfajával drága nagymám **Ferencz Andrásné Róza néni** ismertetet meg, kislány korom óta a szoknyája körül forgolódtam – mondta mosolyogva a figurális cukrászat sajátos műfaját képviselő tehetséges vendéglátós. – A különböző **grillázs figurák készítése minden lakodalomban jellemezte a kínálatot**, emlékszem még olyan lakodalomra is, ahol 24 ilyen tortát vittek ajándékba. Tőle tanultam az alapokat, még országos versenyekre is jártunk, ahol díjakat hódított el. Aztán külön megszereztem a **cukrász képesítést** és megnyitottam saját műhelyemet. Ma



Szépérvék

már életem, mondhatni a további jövőm részét jelenti, **tortákkal és más süteményekkel** tovább fejlesztve. Egyeket felfedezni hívatott látogatásunk nem előzmény nélküli. Hírt kaptunk arról, hogy az országos piacfejlesztési program részeként az öt és félezer lakosú, Hajdú-Bihar megye legnyugatibb részén fekvő településén **új termelői piacot avatott fel dr. Nagy István agrárminiszter**. Erről már a körünkbe érkező polgármester adott külön is tájékoztatást:

A sikeres pályázatunk eredményeképpen, a vidékfejlesztési program keretében mintegy 45,2 millió nettó összköltségből jöhetett létre az új piac. – A helyi termelők számára ez olyan hathatós előre lépés, amely segítheti a termékek helyben értékesítését, lehetőséget biztosít ahhoz, hogy méltó körülmények között találkozhasson vevő és eladó egyaránt. Minden, fejlesztést szolgáló beruházás azt a célt szolgálja, hogy **településünk egyre élhetőbbé váljon!** Földrajzi helyzetünkre nem panaszkodhatunk: közvetlen szomszédságunkban van a Hortobágyi Nemzeti Park, az egyre népszerűbb Tisza-tó és – egyáltalán nem mellékesen – autentikus környezetet biztosító öt hangulatos csárda.

Étterem – szolgáltató ház

A település önkormányzata felismerte, hogy az étteremnek több funkciót kell adni ahhoz, hogy valóban centrális szolgáltató bázis legyen. Ennek érdekében fontos korszerűsítéseket, fejlesztéseket hajtottak végre, a belső nagy termet otthonossá, vonzó vendégtérre alakították, a konyha technikáját jelentősen korszerűsítették. Nagyon is pontos céltudatossággal! Ahogy a polgármester fogalmazott, az étteremnek a közétkeztetés, szociális étkeztetés mellett más küldetése is van. Népszerű lakodalmi, bál helyszín, nemcsak a helybeliek választják jó szívvel a mulatság helyszínéül, hanem a környékbeli városokból, településekről is jönnek ide kikapcsolódni. Átlagosan 700 adagot főznek naponta, ebédből A és B menüt kínálnak. Lehet előzetesen rendelni hidegtalakat akár otthoni rendezvényekhez, de

azzal is jól döntést hoztak, hogy büfé-profilis kialakítottak. Arról nem is beszélve, hogy fontosabb üzleti rendezvényeket, fogadásokat is magas szinten le tudnak bonyolítani. 16-an dolgoznak ebben az intézményben, 5 képzett szakács és kisegítő munkatársak. Az előre, gondosan összeállított napi menüsorok az igazi magyar konyha értékét vonultatják fel! Hagyományos leveseket, hústeleket, a profi vendéglátásból már-már teljesen „száműzött” főzéseket, egytál ételeket.

Az inkább tízórának mondható közös falatozás után a polgármesteri irodában folytatjuk a beszélgetést **dr. Miluczky Attilával**. Az egyéki jövőépítés elsőszámú záloga az **53 hektáros ipari park**, ahol 550 millió forintos beruházással munkahely teremtő vállalkozásoknak biztosítanak korszerű körülményeket. Ehhez adott az a közel ezer fős potenciális helyi munkavállaló, amely komoly humán erőforrás. /A részletekről magazinunk 31. oldalán külön is olvashatnak!/


A polgármester és Gombás András

hatóságot teszi lehetővé és a közvetlenül hozzánk kötődő további turisztikai fejlesztésekhez is „dobbantódeszka”...

Éva szörpjei

Az új piac avatási ünnepségén és az azt követő árubemutatón sokan érdeklődtek Tóth Éva helyi lakostól, milyen szörpöket, lekvárokat készít és kínál a vásárlóknak. Dr. Nagy István miniszter is hosszasan beszélgetett a dolgozó őstermelővel, aki 2014 óta, tehát immár 7. éve értékesíti finomságait a házában, a helyi piacon, jó pár esztendője a 33-as főút egyéki elágazásánál található Patkós Csárda parkolójában. Megtudtuk, hogy először csak a kertben termelt gyümölcsökből, gyógyfűvekből készítette a lekvárokat és szörpöket, Később már szorgalmasan járta az erdőt és szedte a vadgyümölcsöket, hozzátette a miniszter úrnak: engedéllyel!

Kapható nála galagonya-, kökény-, csipkebogyó-, szeder-, somlekvár és -szörp. Főleg hagyományos módszerrel, hosszú főzéssel készül a végtermék. Van, ami teljesen cukor nélkül, édesítőszerrel és ami – a véleménye szerint – kihagyhatatlan – cukorral, mert szerinte az az igazi lekvár és szörp. A kevert gyümölcsökkel szeret kísérletezni. A szeder szinte bármivel párosítható. A legkülönlegesebb „vitaminbomba” pedig a galagonya, kökény, csipkebogyó mixéből alakul ki. Családja minden tagja imádja a „nagy főztjét”.



Évike szörpjeiről beszél



Az étterem minőségét képvisel

– De a turizmus tortájából, ha nem is nagy szeletet, de hozzánk méltó szeretnénk megkapni – folytatja a polgármester. – „Helyi Fejlesztési Stratégiák megvalósítása – természeti és táji értékekre alapozott turizmus fejlesztés” című pályázaton az Egyek -Tisza-folyó bal part 445, 260 fkm szelvény térségében **19 csónak fogadására alkalmas úszóműves csónak- és kiscgéphajó-kikötő megépítése valósítható meg**. Itt is kedvezőek a földrajzi adottságaink, hiszen a pályázat révén a vízi turizmushoz kapcsolódó szolgáltatások alapjait teremtyük meg, közvetlenül két desztináció – Tisza-tó és Hortobágy kerékpáros turizmusába is bekapcsolódva. Önerőt is mozgósítottunk, a támogatás összege megközelítően 9,5 millió forint. Látható a térségi turizmus jövője, hiszen az úszókikötő célja, hogy ne csak az autót és a kerékpárt keresztezze egymást, hanem **vízi közlekedési lehetőség is**. Ez a különböző közlekedési lehetőségek közötti átjár-

|Jócskán ebédidőben fejeződik be látogatásunk Egyeken, ahová az MBÉ magazin főszerkesztőjét régi szakmai partnere, ha úgy tesszük útítarsa, **Gombás András budapesti vendéglős**, a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének egyik alapítja elkísérte. Amolyan záró diskurzusba kezdett a polgármesterrel egy nagyon is szakmai kérdésekről, az árubeszerzésről, a megfelelő szakmai háttér biztosításáról egy ilyen nagyságrendű település étterménél. Nagyon sokat jelent a minőségi termékek helyszíni biztosítása, a szakmailag jól képzett munkaerő értékarányos megfizetése. A profi vendéglátás teljesen más világ, de a vendéglátás szakember szerint az egyéki étterem szolgáltató szerepe akár országosan is példaértékű lehet. Ez ugyanis a közérzetet javítja, az itt élők számára biztonságérzetet nyújt, a tájkonyhát a következő generációk számára is megismerhetővé teszi.

– is –



Konyhai csapat



Az étterem többfunkciós szolgálatban



MESESZERŰ MŰLT – Iskolateremtő család

EZERJÓT ÍGÉRŐ TÖRTÉNETÜNK PICINYKE, ÁM ATTÓL MÉG NAGYON FONTOS ELEME A HÍRES MÓRI EZERJÓ, MERT TUDJUK, A BOR A MOSOLY, JÓKEDV FORRÁSA. A MI KIS CSALÁDUNK – NAGYMAMA, NAGY-PAPA ÉS KÉT ARANYOS LÁNYUNOKA – FELKEREKEDETT, HOGY SZERENCSÉT PRÓBÁLJON MÓR-ORSZÁG EZERFÉLE ÉLMÉNNYEL KECSEGTETŐ VENDÉGFOGADÓ BIRODALMÁBA.

HÉTKÜTI TÖRTÉNET

LILIVEL, LUJZIVAL A MÖLLMANN HÁZBAN

Lili és Lujza már az indulás előtti napokban többször is kérdezgette, milyen csodavilágba megyünk mi és főként mire számíthatunk? Megnyugtatta kíváncsi lelkeiket csak annyit mondtunk: szép sorjában felfedezzük fel majd mindent. Már az úti cél is rabul ejtő! Mór a Közép-Dunántúl, a Vértes és Bakony-hegység között található kisváros. Van itt minden, ami egy mesevilágba elférhet. Zöldellő mező, karámok, növényekkel teli tavacska, legelésző lovak és regényes múlt. Évszázadok óta folyik itt szőlőművelés, volt itt fájdalmas török uralom, melynek következtében kipusztultak a szőlőterületek, maga a falu szinte lakatlanná vált. Új életet egy földesúr hozott azzal, hogy német telepeseket hívott a birtokára. A szájhagyomány szerint Fekete erdőből települt ide az első hét sváb család: Ábele, Esiele, Hippele, Négele, Rimele, Schindere és a Wundere család. A Kecse-hegy déli lábánál építették meg földbe vájt kunyhóikat, ahová csak egy kutat építettek. Ez hamarosan vitát szült és a falu bírása úgy döntött, ásson mindenki egy sajátot. És a Vértes hegység lábánál elterülő Hétküti-dűlőn megindult az élet, majd virágzó városka született.

A kis család is ide, a Hétküti dűlőre érkezett, hogy belevesse magát három napig a 2004-ben épített Hétküti Wellness Hotel program kavalkádjába, a kényeztetések özőnébe. ■

A Hétküti Möllmann Ház bejárása, felfedezése önmagában is több napot vesz igénybe, ezért aztán a mi kis családnak haditervet kellett kidolgoznia. Vidéki kúriára emlékeztető szálloda épületnél már belépéskor is feltűnőek a falakra festett gyönyörű motívumok, megelevenítve a 300 évvel ezelőtti itt élő svábok történetét. A Kecse-hegy felé sétálva feltárulkozik a gyönyörűen művelt szőlődomb, a Vértes csodálatos

panorámája. Megérkeztünk: kézzel fogható, szemmel tapintható a múlt. Lili azonnal a prospektusokat kezdi böngészni, amíg a recepciónál a megfelelő adminisztrációt elvégezzük. Hozza is a Möllmann Ház vaskos programcsomagját, ami valójában egy rajz, feltüntetve, hol, mi található, milyen külön programokra lehet benevezni. Lujza a recepció előtti rézből készült lovasfigurát „üli meg”. Igen, itthon vagyunk! ■



Lili és Lujza – mindent bele!



■ Gyermekparadicsom

Kényelmes, egyben tágas szobák, babáknak sok-sok kiegészítő eszköz, felcseperedő lányoknak, fiúknak játszótér, bármerre is lépünk, mindenütt a szeretet, figyelemesség, egyben célszerűség köszön ránk. A lányok pillanatok alatt felfedezik a játszószobát, a reggeliző teremben és a lovas teremben található játéksarkokat, majd még az érkezés napján a Hétküti Tekergő élménylabirintust, pávaudvart, illatoskertet, almafa pihenőt és a birtokon található lovakat, más állatokat.

Ebéd után nem kérdéses, hogy belevetjük magunkat a világába. Úszó- gyermekgombával, hatállású játszósírózóval és buzgárral, aromakabin, 90 és 60 C wellness terem. Csaknem vannak a határtalannak tűnő egy picit pihenünk, elterülő kirándulásokat teszünk az idő két napban a környéken. Bőséges: megmásszuk Csóvárát, mindenképpen elmegyünk a fehérvárcsúrgói Károlyi Kastély ősparcjába és arborétumába a gazdagság és

■ Alapozók

A móri több mint negyedszázados újkori vendéglátó kultúrája egy törekvő, dolgozó, alkotni képes házaspár teremtetette meg. Möllmann és férje Möllmann Günter 1992-ben Fogadó Öregprésház névvel visszaidézte a múltat jelenünkbe. A város központjába tizenhárom éves kis utcában a parasztházak a jómódú parasztagazda tulajdonában álltak. Erzsike és Günter visszavarázsolta ezt a hangulatot és hamisítatlan stílussteremtéssel, 32 szobában elhelyezve valóban úgy érezheti magát itt a vendég, hogy időutazás részesé. Hosszú fogalmazták meg küldetésüket: „Vidék, Tradíció, Vendégszeretet”. Nem tétlenkedtek, tovább teremtettek! 2001-ben megépítették a Lovas-parkot és Lovas vendéglőt, majd 2004-ben átadták a 39 szobás Hétküti Wellness Hotelt, amely azóta is a mosoly és nyugalom szíve. A sajnálatos módon korábban elhunyt Günter boldogan tekinthet le övéire, hiszen immáron egy olyan családi vendégfogadó a Hétküti-dűlőben, ahová itthonról és külföldről sokan zárandokolnak el felüldülni, jókedvre derülni, relaxálni, jól érteni a sportolni és lovagolni, felfedező kirándulásokat tenni a környéken. Éva lányukat a szíve a tengerentúlra repítette, ott él boldogan család. Erzsike a tradicionális vendéglátás folytatója, született vendéglátó, férje Csaba a marketingért, értékesítésért és a külön programok szervezéséért, lebonyolításáért felelős családtag. Erzsike? Ő minden és megismételhetetlen...





Felülről nézve



Luxusterasz



A béke szigete



Füdőzőre várva



Kemencés hangulat

Csobbanjunk!



természet csodálatos világát felfedezni. Megfűszerezzük még a **bodajki Kastély** felkeresésével napunkat, ki nem hagyhatjuk Mór városának vonzó nevezetességeit, hogy aztán valahol egy jót fagyizzunk. Nagypapa szerényen bejelenti, hogy a sokféle itteni ezerjő élmény közepette „találkozni” szeretne a borvidék nevezetes **Ezerjő borával**. Találkozott, a vacsoránál a megszőköttnál is jobb kedvre derült... ■

„A mosoly és nyugalom szigete” egyben a legmagasabb igényeket kielégítő kulináris helyszín is! Az **osztrák stílusra** nem véletlenül emlékeztető gazdag reggeli kínálat lenyűgöző, a reggeliztető terem berendezése finoman üzeni a **műfaj tisztaságot**. A szállodából üvegezett emeleti folyósón megközelíthető lovas vendéglő esti kínálata úgy gazdag, hogy **kerüli a felesleges és pazarló túlzásokat**, négyféle menüsorból lehet válogatni, gazdag saláta és desszert kínálat mellett az étterem terasza a szemközti Kecse-hegy oldalára nyújt felejthetetlen kilátást. Esti borozgatáshoz keresve sem találna jobb helyet a borkedvelő vendég. ■

Záró megjegyzés, amely szintén személyesre hangolt. Mindnyájan úgy érezzük, hogy picinyke élménybeszámolónk egyetlen megjegyzése sem túlzó vagy éppenséggel

■ Még mindig újabb és újabb programokról... ■

Ha valakinek romantikus vízi környezetre van szüksége, a wellness szállodától, lovas parktól alig 8 km-re található vadregényes tavon meghitt csónakázásra van lehetősége. Akik pedig még különlegesebb hangulatra vágnak, nagy kalandra indulhatnak. Várja őket a közel 60 hektáros Möllmann Ranch – Galloway marha farm, ahol 50 Galloway marha él természetes környezetben. Egyedi adottságokkal rendelkező fajta, különleges, megfelelően márványozott vadas jellegű, ízhatású és kiemelkedő minőségű húsát most kezd felfedezni az igényes fogyasztói társadalom. Nem kell messzire menni, hogy az ebből készült ételkülönlegességet megköstölhassuk a család helyi éttermeiben.



Látványos ételkompozíció

■ Erzsike, aki iskolát teremtett

Nagypapa, e sorok írója bevallhatja, az elmúlt 20 év során többször is találkozott előbb Möllmann Erzsikével és Günterrel, később már csak előbbivel. Nem túlzás, ha megállapítjuk: a hazai minőségi turizmus olyan elkötelezett, felkészült, a legújabb szakmai folyamatokra érzékenyen reagáló szakemberrel van szó, aki lankadatlan szorgalommal, kitartással Mórton egyedülálló turisztikai attrakciót teremtett. Erőket egyesítve! Így, együtt, kerek egészet alkotva bebizonyította, hogy a magyar vendéglátás valóban csodálatos adottság, ha úgy tetszik húzó gazdasági ágazat. Egy sajátos hangulatú, tiszteletre méltó történelmi múlttal rendelkező kisvárosban a Möllmann család történelmi mértékeiben is letette a névjegyét.

Stílusos szobabelső



MISKOLC VÁROS NÍVÓDÍJA A MISKOLCI-BÜKKI BORKULTÚRÁÉRT

A borkultúra ápolása igazi közösségteremtő tevékenység. Ezt bizonyítja az István Nádor Borlovagrend több, mint két évtizedes tevékenysége, amelyből nem maradhat ki a hagyományápolás és a jótékonyág sem.



Az István Nádor Borlovagrend immár 22 éve veszi ki részét Miskolc város és kistérségének, valamint a Bükk Borvidék borkultúrájának, idegenforgalmának fejlesztéséből. Czupper András, a borlovagrend elnök-nagymestere kiemelte: tevékenységük több részre bontható. „Legfontosabb feladatunk a nagy múltú miskolci, avasi, illetve tágabb értelemben a bükkaljai borkultúra ápolása, fejlesztése és népszerűsítése. Ehhez a tevékenységhez igazán elhivatott társakat találtunk, akik a társadalom széles spektrumát képviselik: van közöttünk európai parlamenti képviselő, úrhajós, akadémikus, művész, mérnök, közgazdász, jogász, tanár és kétkézi munkás, akik közül többen a város és vonzáskörzetének elismert szőlészei és borászai. Támogatjuk a minőségi szőlő és bortermelés védelmét, a kulturált és minőségi borfogyasztást és igyekszünk segíteni a borturizmus helyi lehetőségeit, a nemzetközi kapcsolatokat bővítést; a magunk eszközeivel így visszük el Miskolc város jó hírét. Felvidéki és Kárpát-medencei területeken élő borászokkal és borrendekkel gyümölcsöző kapcsolatot ápolunk, a lengyelországi Tarnow városában 5 fős legátusunk működik. Borrendünk elismert tagja a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének, amelytől már 4 lovagunk Pro Vno érdeméremben részesült.”

A jelen mellett azonban nagy figyelmet fordítanak a múlt hagyományainak ápolására is. „Ahogy a mondás tartja: múlt nélkül nincs jövő, ezért visszahoztunk olyan, már csaknem elfelejtett hagyományos közösségi ünnepeket, mint a Vince napi szőlővessző szentelés, a Magyar Szőlővirágzás ünnepének megtartása, a János napi boráldás, borszentelés. A Borlovagrendünk hivatalos avatási eszköze az igazi kuriózumként elhíresült Miskolci Méteres Bor, amellyel számos neves tagunk utóttuk borlovagává. Mi kezdeményeztük a „Miskolc Város Bora” borverseny megvalósítását is, valamint részletes szakmai anyagot készítettünk a Bükk Borvidék fejlesztési és marketing stratégiájára. Nagyon fontos számunkra a karitatív tevékenység, így már évek óta rendszeresen pénzbeli felajánlással támogatjuk a Miskolci Gyermekegészségügyi Központ gyógyító tevékenységét, illetve igyekszünk segíteni rászoruló családokon is.”

Miskolc város Nívódíja további erőt ad számukra az előttük álló feladatokhoz. „Ez a díj számunkra a több évtizedes munkánk elismerését jelenti, és plusz motivációt is nyújt az elkövetkező időszakra. A sikereinkhez nagyon sokan járultak hozzá, akár munkával, akár anyagi támogatással vagy más segítséggel. Amint lehetőségünk lesz, szeretnénk ezt a díjat is közösen megünnepelni, de addig sem tétlenkedünk: dolgozunk az újabb feladatokon és terveink megvalósításáért.”

Hítvallásunk:

„Ne azt kérdeed, hogy mit tud érte tenni a hazád,
hanem azt, hogy te mit tudsz tenni a hazáért

John Fitzgerald Kennedy



Rovatunk öszekezdeti össeállításában aktuális – elmúlt és hamarosan sorra kerülő – eseményekről tudósítunk. Arról, hogy a nyár sok-sok eseményt hozott s bizakodóan a borrendi mozgalom egyes civil szerveződései is azt várják, hogy az őszi hetekben is együtt lehetnek fontosabb rendezvényeken.

A BRINDISI SZENT LŐRINC BORREND JUBILEUMRA KÉSZÜL

GÁBOR CSABA NAGYMESTER ÖSSZEFOGLALÓJA

A móri borlovagrend elérkezett 20 éves jubileumához és a körülmények minden bizonnyal lehetővé teszik, hogy mindezt méltó módon meg is ünnepelhesse. A móri borvidék fővárosában ez a közel 50 tagot tömörítő szervezet két évtizede vállalja fel küldetését: a minőségi borfogyasztás népszerűsítését, szerezett városuk és borvidékük borkultúrájának képviselését. A nem cél érdekében évente számos közönség és szakmai rendezvényt szerveznek, borversenyek, tematikus borkóstolások, nem utolsósorban pedig nagyszabású fesztiválokra, borrendi találkozókra invitálják az ország borrendi mozgalmát. Gábor Csaba a 2001-ben alakult borrend nagymesterét 2004-ben avatták taggá és a korábbi, emblemikus személyiségű nagymester, Tóth Tamás halála után 2006-ban vette át tőle a stafétabotot:

– Október első vasárnapján rendezzük meg a jubileumi találkozónkat, amely egybeesik a móri Néptánc Fesztivál rendezvénysorozatával – mondotta. – A mostani pandémia helyzete tekintettel ezúttal csak magyarországi táncosok lépnek fel, de reméljük emlékezetes lesz így is az esemény. A Szüreti Felvonulás elmarad, a hagyományosan kialakított Bor-utcát zártkörűen lehet csak látogatni, oltási igazolvány birtokában. A szabadtéri színpadon ettől függetlenül látványos ceremónia keretében avatunk két új rendes és két tiszteletbeli tagot. A rendünk két évtizedét bemutató külön programot a város Művelődési Házában rendezzük meg, ebéddel kísértén. A megemlékezések mellett külön kultúr össeállítást tekinthetnek meg vendégeink, videós vetítés formájában felidézük borrendünk emlékezetes eseményeit, programjait.

Gábor Csaba augusztus végi nyilatkozatának napján még arról is beszámolt, hogy jólesően veszi tudomásul: szerte az országban több borrendi programra invitálják. Ez azt jelenti, hogy a borrendi mozgalom megpróbál a maga kerékvágásába visszatérni. Szeptember hónapban a móri borrend is delegál több helyszínre tagokat, kedves meghívásoknak eleget téve.



Országos borrendi felvonulás színesítette a programot



SOMLÓI NAPOKON: LÉTESÍTMÉNYAVATÁS, SZAKMAI KONFERENCIA, FŐZŐVERSENY

IGAZI ÜNNEPPÉ KERKEDETT AUGUSZTUS UTOLSÓ HÉTVÉGÉJÉN MEGSZERVEZETT SOMLÓI NAPOK RENDEZVÉNYSOROZATA. AZ ESEMÉNYEK SÚRÚJÉBEN VÁLOGATHATOTT MEGHÍVOTT VENDÉG, ARRA JÁRÓ TURISTA, HELYBELI LAKOS, CSALÁDOK. A PROGRAM KAVALKÁDBA RANGOS ESEMÉNYKÉNT SOR KERÜLHETETT BORLOVAGOK AVATÁSÁRA, FELVONULÁSÁRA ÉS FŐZŐVERSENYRE IS.

Somló és Környéke Borút Egyesület minden esztendőben látványosságban, szakmai és boros programokban egyaránt gazdag rendezvénnyel rukkolt ki. Így volt ez a **Somlói Napok** eseménysorozatához kapcsolódóan is. Erre a napra időzítették az országos borrendi találkozókat, amelyekre **31 borrend képviselője delegálta küldöttjeit**. Mi tagadás, viszonylag korán kellett kezdeni az események sorát. A somlólóvászárhelyi művelődési házban szakmai programra invitáltak több jeles szakembert is. Felvezetőként **Azurák Mihály** borirodalmár tartott élvezetes előadást, az Agrárminisztérium képviselőjében megjelent **Gál Zoltán főosztályvezető, Nyitrai dr. Sárdy Diana Ágnes**: az A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem budai campusának főigazgatója átfogó szakmai előadása nagy tetszést aratott. **Dr. Lévai Iván** „Szőlőművelés és borászkodás” címmel fejtette ki gondolatait. Az időjárás kegyességének köszönhetően a borlovagok verőfényben vonulhattak a **Somló Kapuja Fogadóközpont** és Rendezvényterre, hogy jelenlétükkel is köszönthessék az új beruházás átadó ünnepségét. **Marton Zsolt** Somlólóvászárhely polgármestere foglalta össze a projekt célját, amelynek megvalósítása nö-

veli Somló turisztikai vonzerejét, a szolgáltatások minőségét. Valójában hármass helyszínt alkotó fejlesztésről van szó, amely a Szent Margit- kápolnát, a Taposó-kutat és mintegy lezárásképpen a hegy lábánál megépült Fogadóközpontot. Ehhez kültéri foglalkoztató is épült, ahol a későbbiekben számos rendezvényt lehet majd szervezni. Az objektum elkészült, jelenleg a belső berendezések elhelyezése jelenti a munka következő fázisát. **„Ébresszük újra Somlót!”** címmel – szintén TOP pályázati segítséggel két esztendő alatt közel 60 rendezvényt terveznek megvalósítani. Kifejtette még gondolatait az esemény apropóján **Kovács Zoltán** térségi országgyűlési képviselő, **Gál Péter**, az Agrárminisztérium főosztályvezetője. A látogatóközpontot **Németh József** plébános áldotta meg. Az ünnepi esemény látványos eleme volt az országból ideseregülő borrendek bemutatása, illetve a házigazda borrend által megszervezett borlovag avatás és ökomenikus boráldás. A borrendi program **első számú szervezője, műsorvezetője Tóth Ervinné Teréz**,



a Somló és Környéke Borút Egyesület elnökhelyettese a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömkök magazin kérdésére elmondta: – Egyesületünk alapításakor megfogalmazott céljain között kiemelten szerepelt a somlói bor népszerűsítése, a minőségi borfogyasztás képviselése. – A Somlón hivatásukat teljesítő kisebb és nagyobb borászati vállalkozások egyre prosperálóbb teljesítményt mutatnak, Somló a jövőben még barátságosabb arcát tudja megmutatni az ide érkezőknek, ugyanis a mostani beruházás a vendégfogadó kultúra pozitív fejlődését fogja szolgálni. Ebben pedig a Somló és Környéke Borút Egyesület közössége is hatékonyan részt kíván venni. Örömmel üdvözlötük borrendi programunkon a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökét, **Koczor Kálmánt**, főtítkárt asszonyát, **Tutor Évát** és mindenegyes társ borrendek borlovagjait. Jó volt így együtt látni a borrendi mozgalmat életképességét, nagyszerűségét! Örömmel adhatok arról is tájékoztatást, hogy két új tagot avattunk – nagy nyilvánosság közelette. Nevezetesen **Heizler Korinát, Takácsné Tornai Andreát**.

A kulináris élvezetek sem maradhattak el, hiszen a vendéglátók a Hegykapu Étterembe invitálták lovagtársaikat, akik részesei lehettek az ugyancsak ezen a napon megszervezett Bor és Pálinka verseny eredményhirdetésének.

MBÉ
Fotó: Tutor Éva



Kíváncsi vagyok...



Rendesen benne vagyunk a nagy nyári idegenforgalmi, gasztronómiai, vendéglátás főszekciónban. Nem szoktam panaszkodni, de vendéglátó vállalkozóként

– mint aki jó pár esztendeje hivatalosan nyugdíjba vonulhatott – az elmúlt időben úgy kelek korán, mintha 40-50 éves lennék. Tudom, hogy ez nem érdem, hanem már menthetetlen szakmai elkötelezettség. Felmerülhet a kérdés, mikor hagyja abba az ember? Úgy gondolom, amikor már nem érik ingerek, szakmai kihívások! Én nem ezek közé tartozom és még valami fontos számomra. Vállalkozóként közel 100 munkatársért tartozom felelősséggel. Ezért aztán – ha nem lankad erőm – tennem kell dolgomat. Eddig ez személyes megközelítés volt, de meggyőződésem: nem egyedül vagyok

ebben a hatalmas ágazatban, akire ilyen felelősséget testáltak. Az MBÉ magazin következő dokumentumnaplójában „Tomboló nyár” jelölést adott, talán arra utalóan, hogy dübörög az idegenforgalom. Ebben az esztendőben is elmondható, a magyar vendéglátást a magyar ember menti meg. Meddig mehet ez így tovább? Hegy- és lejtmenet, ebben az ördögi állapotban nagyon nehéz tervezni. Sokféle szálon próbálkozik a hivatalos politika és gazdaság, itthon és a világban. Nem is kicsit a szakmámat félttem, de még jobban azokat az ifjakat, akik imádtak szakmám folytatói. Reményekkel teli szá-

kácsok, felszolgálók, cukrászok, éttermi menedzserek, borászok, baristák, sörösök, pálinkások, ásványvizek, sok-sok kisegítő, fontos munkatárs. A magyar vendéglátás palettáján immáron 70 százalékban családi vállalkozások vannak a vártán!

Örökös optimistaként azt üzenhetem így nyárúton, ősz kezdetekor, hogy bízunk önmagunkban, személyes felelősségünkben. Összetartva, összetartozva, egymást becsülve érdemes csak élni. Féltőn, óvatosan, reménytelin vagyok kíváncsi...

Garaczi János
elnök nagymester

Nagy levegővétel Lajosmizsén!

FEHÉRASZTAL LOVAGRENDI TALÁLKOZÓ – AKIK KIVÁRTÁK, KITÜNTETTÉK...

EGYSZERRE A TÖRTÉNELEM ÉS A BIOLÓGIA JÁTÉKA EZ! A LAJOSMIZSEI TANYACSÁRDÁBAN JÚLIUS 19-ÉN MEGTARTOTT ÖSSZEJÖVETELEN AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND KÉNYSZERŰ „ADÓSSÁGOKAT” TÖRLESZTETT.

Jöttek is szép számmal a tagok, külön is családi, baráti kísérettel a kitüntetettek, családtagjaikkal, hogy közösen legyenek részesei a „nagy lélegzetvételnek”! Kívarta az emberiség, hogy újra emberi módon próbáljon élni. Egy civil közösséget, mint annyi más szervezetet, csakis az együttlét, a **közös élmények megélése tarthat össze**. Amikor a megjelenteket köszöntötték, ezzel mindannyian tisztában voltak. Az országosan is nagy elismertségnek és tiszteletnek örvendő szakmai közösség rendezvényén köszöntötték **Farkas Bertalan** nyugalmazott dandártábornokot, Magyarország egyetlen, 8 napot űrben töltött űrhajósát. **Hubai Imrét** a Jász-Nagykunszolgai Megyei Közgyűlés elnökét, **Bas-**

ky Andrást, Lajosmizse város polgármesterét, **Balogh Károlyt** Helvécia Nagyközség polgármesterét, dr. Pataki Mihályt egyetemi tanárt, **Kiss Dezső Péter** szakújságíró. Továbbá a Lovagrend elnökségét és szekció vezetőit. Mielőtt a kitüntetések átadására sor került volna **Garaczi János** lovagrendi nagymester átfogó, érzelmetől, helyzetértékeléstől, a jövőre szóló reményeiről tartott összefoglalót. Ékesszólóan, mikrofon nélkül.

Kifejtette azt, amit egy egész ország átélt. Különös tekintettel a magyar vendéglátás, idegenforgalom, gasztronómia vészterhes időszakának reakcióit. A Lovagrend teljes körűen lefedi a magyar vendéglátás, szíveslátás palettáját. Hullámszerű volt a hegy- és lejtmenet. A lovagrend a maga módján próbálta a folyamatokat követni, de a biológia nem engedte. A nagymester utalt arra, hogy fontos események maradtak el 2020-ban, egy ilyen szervezetet egyben tartani a nagytanács számára nemcsak feladat, szép kihívás volt és lesz is. Ennél azonban fájdalmasabb és könnyörtelenebb tényekről tájékoztatta a jelenlévőket: az elmúlt közel másfél évben több **kitűnő lovagtárostól, országosan ismert szakembertől kellett búcsúznia a lovagrendi tagságnak**. Ezt követően **Hubai Imre**, a Jász-Nagykunszolgai Megyei Közgyűlés elnöke is szót kapott. A szomszédos megye



Farkas Bertalan barátjaival

képviselőjében beszélt, **olyan karcagi emberként**, aki tudja, mit jelent a hagyományos magyar gasztronómiai alapanyag és vendéglátás. **Karcag szülötteként a birkapörkölt városát is képviseli felelős megyei vezetőként**. Benke László alapító nagymesterre utalva óriási sikertörténet a **Karcagi Birkafőző Verseny**, amelynek eredményeképpen a birkapörkölt hungarikummá válhatott. Személyesen is felejthetetlen emlékek kötik Benke Lászlóhoz, aki szinte haláláig minden esztendőben a verseny zsűri elnöki tisztét töltötte be. ■

Megérdemelten



Kitüntetettokről – külön összeállításban

A rendezvény alkalmával olyan lovagrendi tagok vehettek át különböző fokozatú kitüntetéseket, akik alapítás óta élnek ama eszmének hirdetésében, amelyet a Lovagrend így fogalmazott meg: „Hazám! Szakmám! Becsületem!” Mindannyiuk gazdag életútját a lehetőségek szerint összefoglalva ismertettük.

A szakmáért, a közösségért

KIEMELKEDŐEN CSELEKVŐK – KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉG LAJOSMIZSÉN

A TAVALY KÉNYSZERŰEN ELHALASZTOTT LOVAGRENDI KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉG MEGHATÁROZÓ ESEMÉNYEKÉNT A FELVEZETŐ KÖSZÖNTÉSEK, ÖSSZEFOGLALÓK UTÁN – AMELYRŐL KÜLÖN TUDÓSÍTÁSBAN SZÁMOLUNK BE LAPUNK 3. OLDALÁN – AZ ARRA ÉRDEMES LOVAGRENDI TAGOK, CSALÁDTAGOK, LOVAGRENDET SEGÍTŐ SZEMÉLYEK KÜLÖN-KÜLÖN IS VASTAPS KÍSÉRETÉBEN VEHETTÉK ÁT MEGÉRDEMELT ELISMERÉSÜKET.

TÉGEL IMRE

1989-ben végzett szakácsként a Szamuely Tibor Kereskedelmi és Vendéglátó iskolában. A Miskolci Vendéglátó vállalatnál kezdett szakácsként 1984-ig, de 1988-ban már konyhafőnök volt a Búsuló Juhász étteremben. Ezután több helyen volt konyhafőnök helyettes. 2003 és 2007 között a Palace Catering Borkatakombában több ezer rendezvény konyhai feladatait koordinálta, szorosan együttműködve a

zett. Lovagrendünkön kívül tagja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek, az Étrend Magyar Konyhafőnökök egyesületének és a Szabadtúzi Lovagrendnek. Munkája elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüstkeresztjét adományozza neki.

STEFKOVICS JÁNOS

A rendszerváltást követően került a vendéglátás szakmába, mint a Gastro Hotel Kft kereskedelmi képviselője. A cégen



A kitüntetettek – együtt

is szerzett. 1990-ig Nagykanizsán és Budapesten dolgozott szakácsként, majd Ausztriában, Tirolban 7 évig szakácsként, 6 évig konyhafőnökként dolgozott. 2004-ben hazaköltözött, 2009-ig a Lotus Terme Hévíz konyhafőnöke. 2011-től a mai napig a Spirit Hotel Sárvár konyhafőnöke. Szakmai előrelépésében fontos

divatirányzatok miatt folyamatosan háttérbe szorul. A szakmájában eltöltött kiváló tevékenységéért a Lovagrend a Nagy Ezüst Keresztjével tünteti ki.

BALOGH KÁROLY

Tősgyökeres helvéciai gazdálkodó család szülötte. Az egyetlen olyan személy, aki a rendszervál-



Punk Ferenc



Zila László



Kellényi Zoltán

konyhafőnökkel. 2007-től egyéni vállalkozó volt, majd a Corvina Catering Kft executive séfjeként a cég üzemeltetésébe tartozó konyhák szakmai felügyeletét látta el, valamint menüajánlatokat, étlapokat készített. 2017-től a Hotel Benczur konyhafőnökeként irányította a szálloda területéhez tartozó konyhát és új technológiákat vezetett be. 13 éven keresztül volt az Országház protokoll konyhafőnök helyettese, több mint 100 miniszterelnöki, császári, királyi díszekztetés részese volt. 1983-ban a szakma ifjú mestere lett, 1995-ben mesterszakácsi címet kapott. Több hazai és nemzetközi versenyen ért el sikereket, 2001-ben az Országos Gasztronómiai versenyen aranyérmes lett, a luxemburgi világbajnokságon ezüstérmet szer-

keresztül több éven át segítette a hazai és külföldi szakácsversenyek felkészítését és lebonyolítását. Mindezek után nyert felvételt az Első Magyar Fehérszál Lovagrendbe, ahol a későbbiekben átvette és jelenleg is irányítja a termék előállító szekciót. Rendszeresen részt vesz a Nagytanács ülésein és a főzési versenyek zsűrizésében a lovagrendi rendezvényeken. A Lovagrend munkája elismeréseként a Nagy Ezüst Kereszt kitüntetést adományozza neki.

BORDA ATTILA

1986-ban szakácsként végzett a nagykanizsai Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképzőben, majd leérettségizett és a Pannon Egyetem turizmus és vendéglátás szakán diplomát

pontot jelentett, hogy 2004-ben sikeres kamarai mestervizsgát tett és adományozott szakácsmesteri címet is kapott a Veszprémi Ipari Kamarától. Ugyanabban az évben több vendéglátós és idegenforgalmi kollégájával megalapították a „Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesületet”, amiben 2007-ig a szakács szekció vezetője volt. Jelenleg a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Zala-megyei elnökségének tagja. Az elmúlt 30 évben hazai és nemzetközi versenyeken, szakács világ és olimpiai bajnokságokon számtalan díjat, arany, ezüst és bronzérmet szerzett. Alapelve, hogy a mai modern kornak megfelelően a magyar tradicionális konyhát a hétköznapi ismertebbé tegye, mivel azt látja, hogy az a

tás óta folyamatosan részt vesz az önkormányzat munkájában, mivel 1990 óta tagja a Képviselő-testületnek. Kezdetben képviselőként tevékenykedett, majd 2006-2012 között alpolgármester, 2012-óta a település polgármestere. Korábbi alpolgármesteri tisztségét társadalmi megbízatásban látta el, a tiszteletdíját soha nem vette fel, ez idő alatt több mint 10 millió forintot ajánlott fel különböző célokra. Polgármesterként a költségterítésről mond le, melyet szintén felajánl közossági célokra. Nagy figyelmet fordít arra, hogy a település minden közszolgáltatása egyenletesen fejlődjön, jól együttműködik az intézményvezetőkkel, megyei, járási vezetőkkel, a térség országgyűlési képviselőjével, továbbá a lakossággal. Gazdasági vállalko-

zásaiban arra törekszik, hogy mindennap kiváló termékeket állítsanak elő. Jelenleg a borászat a fő profil, borkóstolással és szálláshely biztosítással a Helvéciai Balogh Borházban. Vállalt tisztségeinek teljes felsorolása külön fejezetet kívánna, de talán a legfontosabbak között említhető, hogy ő a Helvéciai Gazdakör elnöke 29 éve, a helyi polgárőrségnek és a Kék-víz Ivóvíz Minőségjavító Társulás Felügyelő Bizottságának elnöke is, valamint több mint 20 éve a Helvéciai Sportegyesület elnöke. 2012-ben az „Év Helvéciai Embere” elismerő címet, 2016-ban „Helvéciáért kitüntető díjat”, 2018-ban „Helvécia Sportjáért” kitüntető díjat kapott kiemelkedő társadalmi, közéleti szerepvállalásáért. Áldozatos, közösségért végzett



Nagyválaszték

munkája elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüst Kereszt kitüntetést adományozza neki.

PUNK FERENC

Egyéni vállalkozó. Tanulmányait 1964-1967 között a Hévízi Vendéglátóipari technikum és szakmunkásképzőben végezte. Szakmai pályafutását 1968-tól a Hungar Hotels Annabella szálló éttermében kezdte, majd volt az Annabella Bár és a Magyar Államvasutak balatonfüredi szanatóriumának étterem vezetője. 1980-ban Veszprém – megyében először kapott magánvállalkozó igazolványt vendéglátó szakmában és ugyanebben az évben bátyjával, Punk György cukrászmesterrel cukrászdát nyitott. 1986-tól Tihanyban üzemelteti családjával a Ferenc Pince Csárdát, Bormúzeumot és Ferenc pincészetet. Ez mel-

lett 1989-től 1994-ig a téli szezonban Ausztriában dolgozott konyhafőnökként. 1999-ben szakmai bemutatókat tartott Franciaországban, 2000-ben az év boros gazdája címet is megkapta. Szakmai elismerésként a Schnitta Sámuel és Klauzál Gábor díjjal is kitüntették, a Gasztro Akadémiai gyémánt diplomáját és a Pro Winum érdemérmét is megkapta. A Winitores Tyhonieneses Borlovagrend alapító tagja és kanclárja, a Garda – fesztivál alapítója. 2015-ig a Kereskedelmi és Iparkamara megyei küldöttje és alelnöke, 2016-ig a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Szomelier Bizottságának elnöke volt. 2001-től foglalkozik tanulók képzésével és országos tanuló versenyre való felkészítésükkel. Kiváló szakmai munkájának elismeréséül a Lovagrend a Nagy Aranykereszt kitüntetést adományozza neki.

DOMJÁN ISTVÁN

A Berkes Ferenc Kereskedelmi szakközépiskolában érettségizett, majd kereskedelmi árkalkuratori, ágazati sörfőző szakmunkás és étterem vezetői képesítést is szerzett. 1972-ben Kerekegyházaán megnyitotta a Hangulat Éttermet, melyet hat évig vezetett. 1993-ban megalapította a magyarországi Kisüzemi Sörfőzdék egyesületét, aminek 2012-ig az elnöke volt, jelenleg a tiszteletbeli elnöke. Szintén 1993-ban elkészült a Domján Sörfőzde, melyet 2019-ig családi alapon működtettek, 2019-től unokája, Domján Péter működteti. 1994-ben Kerekegyházaán megnyitotta a Domján Pince Éttermet, sörszót és fagyizót. A városban 15 évig volt tanácsstag, majd 12 évig önkormányzati képviselő és a Városfejlesztési Bizottság elnöke. 2007-ben „Kerekegyháza Város Díszpolgára lett, 2012-ben „Miniszteri Kitüntetésben” részesült. A Lovagrendben a Nagytanács tagja és a sörszék szekció vezetője, Tapasztalatával és munkájával hozzájárult egy nemes cél eléréséhez, melyben reményei szerint a Lovagrendben tovább gazdagíthatja a magyar gasztronómia sikereit. Áldozatos rengeteg időt és energiát követelő munkája elismeréseként a Lovagrend Benke László Emlékdíjjal jutalmazza.

HORVÁTH FERENC

Elektrotechnikai végzettséget szerzett 1964-ben a Kandó Kálmán technikumban, majd 1986-ban cukrász, 1988-ban szakács szakmai vizsgát tett Vácon a Kereskedelmi és Szakmunkás képző iskolában. 1983-óta tagja a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének és ugyanebben az évben megnyitotta a Horváth Cukrászdát. 2013-2018 között a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének szakmai elnöke volt, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség tagjaként 2013-óta cukrász alelnök. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja lett 2010-ben, a Szent István Egyetemen 2016 óta vendég előadó. Szakmai bemutatókat szervez, torta és fagyalt versenyeken zsűrizik. Külföldi szakmai tanfolyamokon, tanulmányutakon vett részt Franciaországban, Japánban, Malaysiában, Olaszországban és Svédországban. A Horváth Cukrászda Kft. tanműhelyében versenyre készítik fel a szakembereket, valamint különböző tanfolyamokat tartanak. Napjainkban a cukrászda tulajdonosaként a termelő üzemi vezetése a fő tevékenysége. Áldozatos szakmai munkájának elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüst Keresztjét adományozza neki.

ZILA LÁSZLÓ

Aranykoszorús mestercukrász, a Zila Kávéház – Krisztina Cukrászda és Étterem családi vállalkozás alapító tulajdonosa Bátyjával már 1978-ban pecsenyész üzletet, kifőzdét üzemeltettek, 1984-ban fagyaltozót és cukrászdát nyitott a pestszentlőrinci strand területén, miközben üzletvezetői ismereteket tanult. A mára országosan ismert Zila Kávéház és Étterem épületét 1998-ban vásárolta meg és a felújítás után 2003-ban nyitotta meg kapuit. Nem csak mestercukrásként és üzletemberként vívott ki elismerést, hanem megtalálóként is. 2007-től több éves kísérleti munka eredményeként kitalált egy ötletes szilikonos tortasütő formát, mellyel forradalmasította a gasztronómiát. A saját gyártásban készülő tortaformákat jelenleg 98 országban értékesítik. A Magyarországi torta versenyt 2007 és 2012 között ötször nyerte meg, 2011-ben elnyerte az év gasztronómusa címet. A Cuk-

rász Ipartestületben alelnök volt 2002-ig, 2003-tól vezetőségi tag. 2006-tól a Lovagrend cukrász tagozatának tagja. A Lions Club tagjaként a csökkent látóképességűeket egyénileg támogatja és munkalehetőséggel segíti őket. Munkája és tevékenysége elismeréseként a Lovagrend a Koronával ékesített Nagy Aranykereszt kitüntetésben részesíti.

STEFKOVICS JÁNOS

A rendszerváltást követően került a vendéglátás szakmába, mint a Gastro Hotel Kft. kereskedelmi képviselője. A cégen keresztül több éven át segítette a hazai és külföldi szakácsversenyek felkészítését és lebonyolítását. Mindezek után nyert felvételt az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendbe, ahol a későbbiekben átvette és jelenleg is irányítja a termék előállító szekciót. Rendszeresen részt vesz a Nagytanács ülésein és a főzési versenyek zsűrizésében a lovagrendi rendezvényeken. A Lovagrend munkája elismeréseként a Nagy Ezüst Kereszt kitüntetést adományozza neki.

KELÉNYI ZOLTÁN

A mohácsi Marek József Mezőgazdasági Technikumban szerzett technikai oklevelet 1969-ben. A pécsi tűzvéredben teljesített katonai szolgálatot, majd 1977-ben megházasodott. 1981-ben Mohácsra költözött családjával és feleségével együtt átvette a édesanyja által üzemeltetett szikvízüzemet. Folyamatos fejlesztések hatására környékének meghatározó szikvízüzeme lett. Tevékenysége kibővült szörp, szénsavas üdítő gyártására, víz palackozására, valamint hideg – meleg víz előállító vízautomaták kihelyezésére. 2005-től a Magyar Szikvízgyártók Jedlik Ányos Lovagrend tagja, melynek 2020-ban megválasztott Nagymestere lett. 2006-tól tagja az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek, melyben jelenleg a szikvíz szekció vezetője. 2007-től a Történelmi Vitézi Rendtagja. Az idők folyamán Erdélyben, Kárpátalján, Felvidéken és a Vajdaságban sok helyi rendezvényen vett részt, többek között az Erdélyi Fehérasztal Lovagrend és a Vajdasági Fehérasztal Lovagrend megalakításának szervezésében és a lovaggá avatásban. Több helyi és határon túli rendezvényeken szervezi és bemutatja Mohács helyi jellegzetességeit,

hagyományait. A mohácsi civil szervezeteket önzetlenül évtizedek óta támogatja, mind anyagi, mind technikai szinten. A szakmájában és karitatív tevékenységben végzett munkájáért a Lovagrend Nagy Arany Kereszt kitüntetését kapja.

CZUPPER ANDRÁS

Iskoláit Miskolcon, Budapesten és Debrecenben végezte. Magasépítő végzettsége van, de munkavédelemmel és felelős műszaki vezetéssel is foglalkozik. 30 éve működő cége nanotechnológiával és űrtechnológiával készülő megrendelések kivitelezője. Több magyarországi borrendnek a tagja, 1996-ban alapító tagja volt a bogácsi Szent Márton Borrendnek. 1999-ben a vezetésével alakult meg a lillafüredi István Nádor Borlovagrend, melynek az óta is tagja és Nagymestere. Lovagrendje a várostól Nívó díjat kapott. 2005-ben a franciaországi Burgundiában is lovaggá ütötték. 2006-tól alapító tagja Lovagrendünknek, melyben 5 évig a boros szekció vezetője volt. Elmondása szerint sok szép emléket, szakmai utat élhetett meg, sok kiváló szakembert ismert meg a Lovagrendben. Külön szeretne megemlékezni alapító nagymesterünkről, jó barátjáról, Benke Lászlóról, akire hálával és szeretettel emlékezik vissza. Lovagrendje a lehetőségekhez képest segíti a rászorulókat és a tehetséges fiatalokat. Évek óta támogatják a miskolci gyermekkórház daganatos kis betegeit. Munkája elismeréseként a Lovagrend a Nagy Arany Kereszt kitüntetését adományozza neki.

BORDA ATTILA

1986-ban szakácsként végzett a nagykanizsai Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképzőben, majd leérettségizett és a Pannon Egyetem turizmus és vendéglátás szakán diplomát is szerzett. 1990-ig Nagykanizsán és Budapesten dolgozott szakácsként, majd Ausztriában, Tirolban 7 évig szakácsként, 6 évig konyhafőnökként dolgozott. 2004-ben hazaköltözött, 2009-ig a Lotus Terme Hévíz konyhafőnöke. 2011-től a mai napig a Spirit Hotel Sárvár konyhafőnöke. Szakmai előrelépésében fontos pontot jelentett, hogy 2004-ben sikeres kamarai mestervizsgát tett és adományozott

szakácsmesteri címet is kapott a Veszprémi Ipari Kamarától. Ugyanabban az évben több vendéglátós és idegenforgalmi kollégájával megalapították a „Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesületet”, amiben 2007-ig a szakács szekció vezetője volt. Jelenleg a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Zala-megyei elnökségének tagja. Az elmúlt 30 évben hazai és nemzetközi versenyeken, szakács világ és olimpiai bajnokságokon számtalan díjat, arany, ezüst és bronzérmet szerzett. Alapelve, hogy a mai modern kornak megfelelően a magyar tradicionális konyhát a hétköznapi napokon ismertebbé tegye, mivel azt látja, hogy az a divatirányzatok miatt folyamatosan háttérbe szorul. A szakmájában eltöltött kiváló tevékenységéért a Lovagrend a Nagy Ezüst Keresztjével tünteti ki.

SALÁNKI SÁNDOR

A Badacsonyi Állami Gazdaság ösztöndíjasaként 1968-ban kezdte középiskolai tanulmányait Balatonfüreden, a szőlész-borász iskolában. 1971-ben kezdett el dolgozni a tihanyi pincészetben, mint pincemester. Munka mellett végezte el a borászati technikumot Budapesten, 1986-ban már az Állami Gazdaság pincészetének vezetője lett. A privatizációval megszűnt az Állami Gazdaság, ezért visszavonult az 1973-ban alapított családi gazdaságába, ahol már 1985-ben palackozta a borokat, majd 1991-ben elkezdte az új szőlőtelepítéseket, termelői szőlőt vásárolt fel, így a termelést 250 ezer palackos szintre emelte. Elsősorban a hazai gasztronómiának szállítottak, de ez mellett exportáltak Németországba, Svájcba, USA-ba, Kanadába és Japánba is. 2005 után csökkentette a szőlő felvásárlását és csak saját szőlőt dolgozott fel. 2018-ban készített utoljára bort, ezután csak szőlőtermést értékesítette, majd 2020-ban eladta a birtokot. Jelenleg a Hegyközség szervezetben elnökségi tag és az Agrárkamarában is tevékenykedik. 21 éve a Vinitores Tychonienses Borrend nagymestere, aktívan részt vesz a borrendi mozgalomban. A Lovagrend-

ben és a borrendi mozgalomban végzett kiváló tevékenysége elismeréseként a Lovagrend a Nagy Arany Kereszt kitüntetését adományozza neki.

TÉGELIMRE

1989-ben végzett szakácsként a Szamuely Tibor Kereskedelmi és Vendéglátó iskolában. A Miskolci Vendéglátó vállalatnál kezdett szakácsként 1984-ig, de 1988-ban már konyhafőnök volt a Búsuló Juhász étteremben. Ezután több helyen volt konyhafőnök helyettes. 2003 és 2007 között a Palace Catering Borkatakombában több ezer rendezvény konyhai feladatait koordinálta, szorosan együttműködve a konyhafőnökkel. 2007-től egyéni vállalkozó volt, majd a Corvina Catering Kft executive séfjeként a cég üzemeltetésébe tartozó konyhák szakmai felügyeletét látta el, valamint menüajánlatokat, étlapokat készített. 2017-től a Hotel Benczur konyhafőnökeként irányította a szálloda területéhez tartozó konyhát és új technológiákat vezetett be. 13 éven keresztül volt az Országház protokoll konyhafőnök helyettese, több mint 100 miniszterelnöki, császári, királyi díszétkeztetés részese volt. 1983-ban a szakma ifjú mestere lett, 1995-ben mesterszakácsi címet kapott.

Több hazai és nemzetközi versenyen ért el sikereket, 2001-ben az Országos Gasztronómiai versenyen aranyérmes lett, a luxemburgi világ bajnokságon ezüstérmet szerzett. Lovagrendükön kívül tagja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek, az Étrend Magyar Konyhafőnökök egyesületének és a Szabadtűzi Lovagrendnek. Munkája elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüstkeresztjét adományozza neki.

BALOGH KÁROLY

Tősgyökeres helvéciai gazdálkodó család szülötte. Az egyetlen olyan személy, aki a rendszerváltás óta folyamatosan részt vesz az önkormányzat munkájában, mivel 1990 óta tagja a Képviselőtestületnek. Kezdetben képviselőként tevékenykedett, majd 2006-2012 között alpolgármester, 2012 óta

a település polgármestere. Korábbi alpolgármesteri tisztségét társadalmi megbízatásban látta el, a tiszteletdíját soha nem vette fel, ez idő alatt több mint 10 millió forintot ajánlott fel különböző célokra. Polgármesterként a költségtérítésről mond le, melyet szintén felajánl közösségi célokra. Nagy figyelmet fordít arra, hogy a település minden közszolgáltatása egyenletesen fejlődjön, jól együttműködik az intézményvezetőkkel, megyei, járási vezetőkkel, a térség országgyűlési képviselőjével, továbbá a lakossággal. Gazdasági vállalkozásaiban arra törekszik, hogy mindennap kiváló termékeket állítsanak elő. Jelenleg a borászat a fő profil, borkóstolással és szálláshely biztosítással a Helvéciai Balogh Borházban. Vállalt tisztségeinek teljes felsorolása külön fejezetet kívánna, de talán a legfontosabbak között említhető, hogy ő a Helvéciai Gazdakör elnöke 29 éve, a helyi polgárőrségnek és a Kék-víz Ivóvíz Minőségjavító Társulás Felügyelő Bizottságának elnöke is, valamint több mint 20 éve a Helvéciai Sportegyesület elnöke. 2012-ben az „Év Helvéciai Embere” elismerő címet, 2016-ban „Helvéciáért kitüntető díjat”, 2018-ban „Helvécia Sportjáért” kitüntető díjat kapott kiemelkedő társadalmi, közéleti szerepvállalásáért. Áldozatos, közösségért végzett munkája elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüst Kereszt kitüntetését adományozza neki.

SZABÓ PÁL

Alapító tagja és főkancellárja volt az Első Magyar Fehérszta Lovagrendnek. Áldozatos, rengeteg időt és energiát követelő munkája elismeréseként posztumusz kitüntetésként a Lovagrend Benke László Emlékmű díjjal tünteti ki és egyben átadja a 2019-ben kapott Nagy Arany Kereszt kitüntetését is leányának.

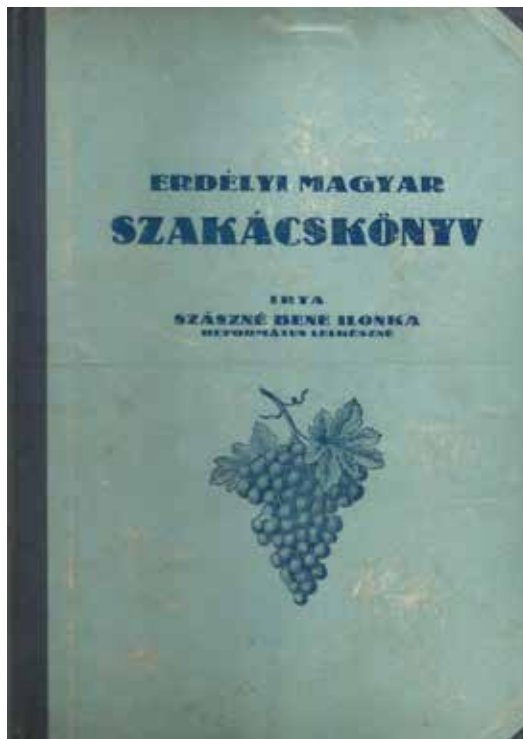
BENKE LÁSZLÓNÉ DANI KATALIN

Benke László alapító tagja és nagymestere volt az Első Magyar Fehérszta Lovagrendnek. A róla elnevezett díjat posztumusz megemlékezésésként adja át feleségének a Lovagrend. Köszönjük a családnak, hogy hosszú éveken keresztül támogatták kimagasló lovagrendi munkáját.

Fotó: Ádám Péter

A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK KÖNYVÁRVERÉSEKEN X. RÉSZ

Ebben a részben az „erdélyiek” után az USA-ban megjelent és itt-hon aukciókra került magyar nyelvű szakács és cukráskönyvek is terítékre kerülnek. A megjelenésük sorrendjében ismertetett, Erdélyben kiadott szakácskönyvek felsorolása Szászné Bene Ilonka református lelkészné Szakácskönyv című kötetével folytatódik, aminek első kiadása 1928-ban jelent meg Gyergyószentmiklóson. A gazdasági világválság ellenére 3 ezer példányban jelent meg, de rövid idő alatt elkapkodták, ezért 1929-ben kiadta a második kiadását is. „Fifikás” volt a lelkészné, ugyanis a második kiadás tartalmilag megegyezik az elsővel, de a címét Erdélyi magyar szakácskönyvre változtatta és Nagyváradon nyomtatták, ott is kezdték árusítani. A kötetet Makkai Sándor református püspök felesége méltatta: „A tapasztalt háziasszony örömmel kell, hogy fogadja – e sokoldalú és változatos tartalmú könyvet, mert közüle a leggyakorlottabb is talál benne bőven újat és hasznosat a maga számára. Kívánom Isten áldását a kedves könyvre”. A „kedves” könyv kiadásai viszonylag ritkán fordulnak elő aukción, 2010 és 2019 között 16 és 28 ezer között mozgott az árak. Czirner Gizella Az egészség és takarékoság szakácskönyve. Polgári háztartások és jobb kifőzések számára című (Oradea, 1929) mindössze 30 oldalas főzőkönyve fehér hollónak számít árverésen. 1961-ben bukkant fel először, akkor 240 forintért hazavihették. Hosszú szünet után 2016-ban bukkant fel újra, de akkor már csak 44 ezer forintért lehetett hozzájutni. A fentebb már említett Makkai Sándorné dr. volt a Református Egyházkerületi Nőszövetség elnöke is. A „püspökné” ötlete volt, hogy a Református Család című lap szakácskönyvet ajándékozzon előfizetőinek. A kötetet az újság szerkesztősege állította össze, többségében beküldött receptekből és Az Erdélyi Református Egyházkerületi Nőszövetség szakácskönyve címmel jelent meg 1930-ban Kolozsváron. Ez is rendkívül ritka, 2018-ban 48 ezer forintot adtak érte. Mária Anna Egy háziasszony jegyzetei című (Kolozsvár, 1930) szakácskönyve is csak egyszer,



2017-ben került kalapács alá és 65 ezer forintra verték fel az árát. Most már határozottan kijelenthető, hogy ez Erdélyben doktori címmel rendelkező hölgyek hobbija a cukrász és szakácskönyvek írása volt – lásd sorozatunk előző részében is – ugyanis az 1930 és 1938 között megjelent „süteményes könyvek” szerzői is mind doktori címmel rendelkeztek. Hollós Józsefné, dr. Legújabb házi cukrást című (Cluj, 1930) kötete 2016-ban 48 ezer forintot ért. Kipróbált elsőrendű házi Cukrásszat címmel 1934-ben újabb süteményes könyve jelent meg, szintén Kolozsváron – ezért 2018-ban adtak 55 ezer forintot. Előszavában megnyugtatta a sok szénhidráttól félő olvasóit: „Az emberi szervezet megkívánja, hogy a napi zsírok és fehérjék mellett szénhidrátok, azaz népiesen kifejezett cukrok is helyet foglaljanak napi táplálkozásunknál. Tudjuk, hogy a tésztákat, gyümölcsöket úgy tekinthetjük, mint

a cukrok összesűrítését. Hogy azonban szervezetünk a kapott tápanyagot hasznosan feldolgozza, elsősorban szükséges, hogy ezeket a tápanyagokat megfelelő formában és százalékban keverjük.” Kozma Jánosné dr. Elsőrendű kipróbált házi cukrásszata (Cluj, 1934) is szép kört futott, 2015-ben 42 ezer forintot ért. Török

Ferencné, dr. Minden háztartásban nélkülözhetetlen gazdaságos kipróbált cukrásszati receptek című (Cluj, 1936) kötete 2021. májusában 3 ezerrel indulva 90 ezer(!) forintos leütésig jutott! Hamar elkapkodták, ezért 1937-ben újabb süteményes kötetet adott ki, újra Kolozsváron, Minden háztartásban nélkülözhetetlen gazdaságos kipróbált cukrásszati és egyszerűbb tészták módosított receptjei címmel, amit 2020-ban 55 ezer forintért vettek meg. Szabó Ferencné volt ebben az időszakban az utolsó „doktornéni”, akinek Minden háztartásban nélkülözhetetlen gazdaságos kipróbált CUKRÁSSZATI és házilag készíthető tészták módosított receptjei címen (Cluj, 1938) jelent meg cukráskönyve. Ez is – mint a fentebb felsorolt cukrász kötetek – mindössze egyszer kerültek kalapács alá több mint 50 év alatt. 2015-ban bukkant fel árverésen és 42 ezer forintig licitáltak érte. Nagy Erzsébet Legújabb magyar szakács-





könyv című főzőkönyve 1932 és 1935 között három, teljesen azonos kiadást is megért Aradon, az „Aradi Ujság” kiadásában. Savas, rossz minőségű papírra nyomtatták, ezért szép példánya ritkán fordul elő és állapotától függően „szóródik” az ára, 2012 és 2020 között 8 és 26 ezer forint között ingadozott. Bánhidó Sándorné Cili szakácskönyve szintén Aradon látott napvilágot 1934-ben. Mondanom se kell, hogy ez is ritka, 1998-ban még 3 ezer forintért meg lehetett venni, 2015-ben viszont már csak 48 ezerért. Novák Mária Baby Szakácskönyve 1937 és 1943 között három kiadást ért meg. A Kolozsváron kiadott harmadik kiadása „pótlékkal” jelent meg 14 oldalon, egynehány kedvelt és praktikus recepttel. Előszavában ezt írja: „Ennek a könyvnek azért Baby szakácskönyve a címe, mert egyik kis hugom számára készült ná-szajándéku. Ugyan mit is adhat-tam volna neki szebbet, jobbat és ízletesebbet, mint jó tanácsokat, utmutatást és egy magyar asszony vendégszerető házában megbíz-ható jó barátot, akivel minél töb-bet foglalatokodik, annál inkább válik a háziasszony büszkeségére.” Mondanám, hogy szököévenként került elő egy-egy példány va-lamelyik kiadásából, de nem így van. Mindössze három példány bukkant fel az elmúlt évtizedek-ben, 2002-ben az első kiadása 32 ezer, 2012-ben a harmadik 46 ezer, 2014-ben szintén az első 48 ezer forintos leütést hozott. Paál Rózsi egyszerű szakácskönyvének első kiadása (Temesvár, 1933) még lánynevén jelent meg, a további három kiadása 1937-től 1948-ig már férjezett nevén, Wilde Kál-mánné Paál Rózsi néven. A máso-dik és harmadik kiadása Déván, a negyedik viszont már Kaposváron jelent meg. A főzőtanfolyamokat is tartó szerző a negyedik kiadás előszavában újságcikkekből és kö-szönőlevelekből idéz: „Jött, süttött



és főzött, miként Cézár a hadve-rő. Jött, látott és győzött, csodát művelt Rózsi s a habverő”. „Taka-rékosságot és művészetet tanul-tam a tanfolyamon, mindig nagy szeretettel fogok visszagondolni a főzőtanfolyamra”.

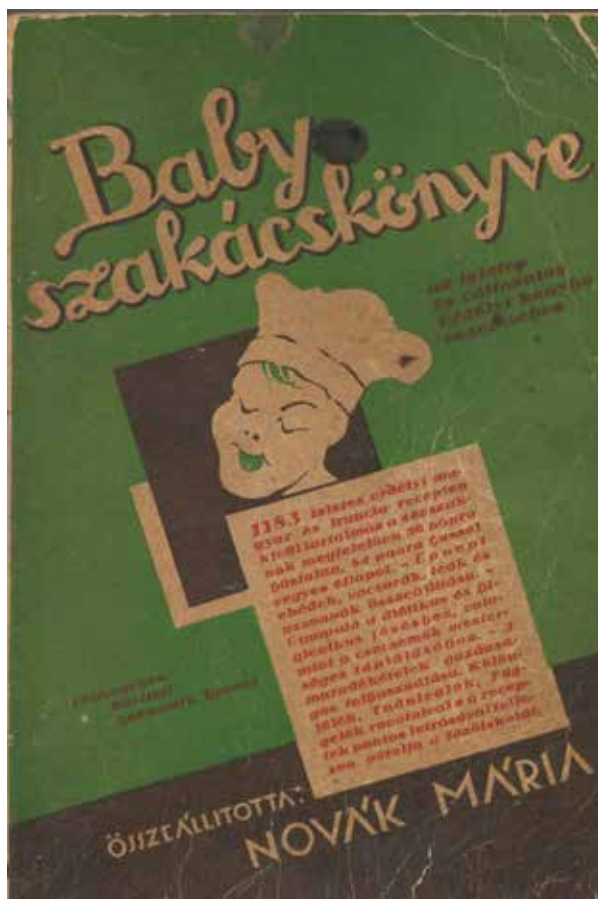
„Főzőkanál a fegyvered,
Főzés mindig a szereped.
Hol lefőzöl, hol megfőzöl,
Az biztos, hogy mindig győzöl.
Siker mindig csak a tiéd,
Meghódítasz minden szívet.”

Az első kiadása 2012-ben 22 ezer, a negyedik 2016-ban 38 ezer forintba került vevőjének. Zathu-reckyné Zelch Mancsi, dr. Saját és összegyűjtött Recept – könyve olyan ritka, hogy csak az ötödik (1940) és a hatodik (1942) kiadásá-ról van adatom, amik Baraold – Barótbán jelentek meg. Az ötödik 2011-ben 22 ezer, a hatodik 2014-ben 34 ezer forintot ért.

Annak a gyűjtőnek is mélyen a pénztárcájába kell nyúlania, aki az USA-ban megjelent magyar nyelvű szakácskönyvekhez akar hozzá-jutni árverésen. A felsoroltak – egy kivételével – csak egyszer kerül-tek aukcióra. Ismereteim szerint az első szerző Anna néni volt, akinek a Legujabb és legteljesebb amerikai rendszerű magyar szakács-könyv és házikukrászat című kötete New Yorkban jelent meg 1925-ben. 2012-ben szerencsés vevője már 32 ezer forintért hazavihette. A Nagy magyar szakácskönyv és cukrászat 1928 és 1954 között öt kiadást ért meg New Yorkban. Csak az első kiadása került eddig kalapács alá, 2018-ban 70 ezer forintnál ütötték le. Az amerikai

magyar háziasszonyok részére készített Szabadság szakácskönyv 1932 és 1939 között jelent meg három kiadásban Clevelandben, aminek a harmadik kiadása kétnyel-vű. A kötet általános tudnivalói kö-zött ezt olvashatjuk: „A közmondást így is módosíthatnánk: Nézd meg a konyhát, s vedd el a lányát. Minden kulisszatitkot elárulhat a háztűznéző fiatalembernek egy, a konyhára vetett oldalpillantás. Ha egy kis szerencséje van, például éppen akkor lép be, mikor a kipirultan szaladgáló házikisasszony haját süt a tejeslábas felett, vagy ártatlan legyeket dob ki a levesből.” Ennek a ritkaságnak a harmadik kiadásához lehetett hozzájutni 2016-ban 62 ezer forintért. Miské Béláné Mathild Paula Amerikai magyar asszonyok szakácskönyve 1948-ban jelent meg először Clevelandban. Több kiadásáról nem tudok, de ez három-szor is kalapács alá került nálunk. 2016-ban 74 ezer, 2017-ben 60 ezer forintos leütést hozott.

Horváth Dezső



Ha Szárszó, akkor **LECSŐ**

VEKNIBE, RÉTESBE TÖLTVE – GÖRÖGÖSRE HANGOLT, BOGYISZLÓIVAL BOLONDÍTOTT – NÉMETH LAJOS VARÁZSLATA...

XIV. NEMZETKÖZI LECSÓFŐZŐ VERSENY A STRANDON

MITŐL LEHET SIKERES EGY GASZTRONÓMIAI KÖZÖNSÉG VERSENY? JÓ ÖTLET, GONDOS SZERVEZŐ MUNKA, FELKAPOTT TURISZTIKAI HELYSZÍN, MESSZIRE HANGZÓ TOBORZÓ SZÓ! A KEZDETI SIKEREK UTÁN PEDIG MÁ-MÁR ÖNJÁRÓVÁ VÁLIK – VÁRJÁK A KÖVETKEZŐT.

Nyugodtan leírhatjuk: **ha Szárszó, akkor lecsó!** Idén 14. alkalommal hirdették meg. Bizony, picinyke gasztró-történelem ez! Augusztus utolsó szombatján – 28-án – az előzetesen nevezett 37 csapatból három nem bízott a jó időben és visszalépett. **34 főző közösség mégis megjelent**, ugyanis híret vették, hogy a zsűriben – a rendezvény történetében először – **Németh Lajos népszerű meteorológus** is meghívást kapott. Nemrégiben ugyanis itt vásárolt feleségével egy kisebb nyaralót és a szervezők enyhe célzást tettek arra: varázsoljon jó időt, de legalább eső mentességet! A „Mágus” százszázalékosra teljesítette a megbízatást! Ki tudja, egyszer még díszpolgár lesz...



nyében sajátos karaktert talált magának a szárszói lecsófőző viadal. Ennek több oka is van: a magyar ember **gasztronómiai lelkületének csücskében van** ez a rendkívül kedvelt finomság, alapításkor a település díszpolgára, a két esztendeje elhunyt **Csukás István** Kossuth-díjas író volt. Fantáziadús világába a nagy mesemondónak még az is belefért, hogy a versenyzők mindegyike diadallal térhetett haza. Kitalálta ugyanis, hogy minden egyes résztvevő oklevélben részesül, nem is akármilyen minősítésekkel. (Ördögi, Mennyei lecsó, Tündéri ízfutamok, Ízvarázsló, hosszan sorolhatnánk még a mesészerű megjelöléseket.) Ahogy egy versenyhez illik, természetesen helyezésekről és különdíjakról dönt a zsűri. Az együttes öröm azonban mindent felülmúló, ugyanis ezzel a megköszönési formával fenn hirdetik a házigazdák: **a részvétel a fontos!**

A délelőtti megnyitón **Némethné Szabó Magdolna** az önkormányzat nevében, úgy is mint **egykori ötletgazda** köszöntötte az egybegyűlteket, a meghívott vendégeket, a felsorakoztatott zsűri tagjait. Nevezetesen: **Dr. Szajcz Adriánt**, a Somogy Megyei Önkormányzat elnökhelyettesét, **Witzmann Mihály** országgyűlési képviselőt, **Fekete János** polgármestert, **Tóth Zoltán** helyi jegyzőt. Valamint **Maurer István** mesterszakácsot, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend ceremóniamesterét, a Veszprémi Séf Szak-középszakiskola szakácsoktatóját, **Németh Lajost**, **Tóth Imrét**, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagját és **Kiss Dezső Pétert**, a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin főszerkesztőjét. Nem túlzás, ha azt mondjuk, a főzőversenyek itthoni népes mező-



Fekete János polgármester a verseny megnyitása után a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin kérésére a következő gondolatokat tolmácsolta:

– Szárszóiaként, büszke vagyok arra, hogy sok a visszatérő versenyző. Jó szívvel látom a helyi lakosokat éppúgy, mint a nyaraló tulajdonosokat – mondotta. – Tisztában vagyok azzal, hogy a főzés,



Ameghívottvendégekérdeklődése



Szakács és időjós



Boldogok

mint foglalatosság önmagában is **összekovácsolja az embereket**. Főzni csakis szeretettel, örömmel és persze – idézve Csukás Istvánt – akár ördögi módon is lehet. Külön öröm számunkra, hogy a nemzetközi jelleget is megőrizhettük – a pandémia nyári enyhülte erre módot adott. A lecsóról pedig csak annyit, **szerintem nincs is olyan magyar ember, aki nem szeretné!**

Közben megindult délidőhöz érkezvén a főzés finise, ugyanis a zsűri sátorban felállított nagysztalhoz 13 órától lehetett bírálásra tálni a versenyműveket. **Maurer István szakpedagógus**, kiválóan ért a diákok nyelvén, de remek közösségi és társasági ember is, hiszen az Első Magyar Fehérszta Lovagrend ceremóniamestereként nagyobb rendezvények levezetésének, celebrálásának is avatott mestere. Szerinte az együttlét, a nemzedékek közös főzése, a barátkozás, egymás főztjének kóstolása több száz fős vendégsereget hoz létre, ama fehér asztal köré.

– Megtisztelő módon immár negyedszer kaptam invitálást a zsűri elnöki posztra – fogalmaz mielőtt a lecsó csodák kóstolásához kezdene. – A lecsóról pedig nagyon rövid a véleményem: egyszerű, de nagyszerű étel. A mi dolgunk, hogy mégis felfedezzük a karaktereket, díjazzuk az ötletességet. hallottam egyszer, hogy Csukás István azt nyilatkozta: az ő íz lelkéhez a hagymából, paprikából, paradicsomból készült lecsó áll a legközelebb, megkoronázva füstölt szalonnával. Igen, érdemes **betéteket is beemelni a kompozícióba:**



Tóth Imre a Haspók Tyúkokkal

lön-külön számozottan bíralt a zsűri – **Németh Lajos** nem leplezi lelkesedését, de őszinte is: amatőr ítésvéleménye van, de a profikra bízza a döntést! Jó pár évvel ezelőtt **Benke Laci bácsi többször is meginvitálta a Karcagi Birkafőző versenyre**, az úgynevezett „társadalmi” zsűribé. Kiváló pályatársával, az azóta már elhunyt Dr. Vissy Károllyal közösen pontozták a hungarikummá nyilvánított népi ételt. A szárszóiak olyan programot szerveznek évente, amely országos figyelemre érdemes. Halkan jegyezte meg: debütálása alkalmával tökéletes légköri és hőmérsékleti viszonyok uralkodtak, így mindenki duplán „jó szájízzel” távozhatott... Ha hívják, jövőre is jön.

A 34 csapat összesen 36 étellel jelent meg (volt olyan pályázó is, aki két étellel is kirukkolt), a mintegy másfél órás kóstoló során a zsűri szá-



Kisfiú nagykanállal



Családi összefogással

Minden főző fesztiválon megmutatja a jó magyar ember, leleményét, okosságát, humorát az egyes versenyző csapatok elnevezésével. Néhány példa erre: Haspók tyúkok, Macsó-lecsó, Lecsókirályok, Lecsórók, a-Züdülok, Szárszói rongylábúak, Lfőzlek, Házthai csapata, hogy csak néhány jellegzetes példát említsünk. Ha már a csapatoknál tartunk, főzés közben szépen kialakulnak az egyes reszortok, szerepkörök. Jobbára a lányok, asszonyok a terítéssel vannak elfoglalva, körbe kínálják a szomszéd versenycsapatokat süteményekkel, pogácsákkal, saját sütsü perecekkel és persze a lendületet fokozó pár korty italos erősítővel...

ríz, tarhonya, kolbász a leggyakoribb. Az idei versenyen felfedeztünk páratlan megoldásokat is. Például hatalmas házi kenyér közepében tálták, nekem pedig **a rétes tölteléként feltálat lecsó volt a „nyerő”**. A zsűri többi tagja is megsza-vazta, hogy a legfőbb díjat kapja. Merész megoldásként görögösre hangolt lecsó is színesítette a mezőnyt, melyet Bíró bence, színházi dramaturg készített – megérdemelték az egyik különdíjat.

Ahogy sorba érkeznek az elkészült versenyművek – melyeket kü-



Együtt keverik

mára egyértelműen visszaigazolódt, hogy a lecsó a maga egyszerűségével **sokszínűséget is képes felmutatni**.

A 14. Nemzetközi Lecsófesztivál Balaton-szárszón **nagykörűséghez közeledvén** az demonstrálta: hosszabb távon is életképes.

A különdíjak is gazdára találtak. **Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend** veretes kupáját a **Balaton-szárszói haspók tyúkok vehették át Tóth Imrértől és Maurer Istvántól**. A csinos és kedves hölgyeket látva, a két gasztronómusnak jó szeme van..

MBÉ magazin

Egyek kínálata: 53 hektáros ipari park

Hasznosításra vár Egyek 53 hektáros, teljes infrastruktúrával ellátott ipari parkja. A város polgármestere, dr. Miluczky Attila kiemelte, hogy egybefüggő, kitűnő elhelyezkedésű, kiváló logisztikai adottságú az ipari park, amely reményeik szerint rövidesen helyben biztosít majd munkát a ma még ingázóknak.



Hely – befektetőknek

Több mint egy évtizedes tervet sikerült megvalósítani Egyeken azzal, hogy befejeződött az önkormányzat tulajdonában lévő ipari park közművesítése, fejlesztése. A beruházásra a város 2016-ban nyert pályázati támogatást, a műszaki átadásra pedig a múlt év decemberében került sor. Mint Miluczky Attila polgármester elmondta, már vannak érdeklődők, folynak a tárgyalások a hasznosításról, de szerződés még nem született, így továbbra is várják a befektetőket.

A cégeket a városvezető szavai szerint egy nagyon jó logisztikai adottságú, teljes infrastruktúrával ellátott iparterület fogadja Egyeken. – Fontos előnye, hogy ekkora, 53 hektáros egybefüggő terület Kelet-Magyarországon nincs máshol, Debrecen kivételével. A mi ipari parkunk előnye, hogy Debrecen, Miskolc, Szolnok, Eger, azaz a környező négy megyeszékhely egy-egy óra alatt elérhető. Az utak és a közművek kivitelezésekor magas minőségre, európai színvonal elérésére törekedtünk – mondta Miluczky Attila.

Az autópályák melletti iparterületeken már nincs helyben munkavállaló, messziről kell utaztatni, vagy külföldön kell toborozni.

– A közösségünk erőssége, hogy ezektől nem túl távol, de tőlük mégis kellően messze van ahhoz, hogy az ide települő vállalkozások Egyeken és környékén potenciális munkavállalókra találjanak. A nyilvántartásunk szerint nagyjából ötszázan ingáznak naponta Jászberénybe, Jászfényszarura, Szolnokra, Debrecenbe, Miskolcra, Egerbe, de akadnak, akik naponta két és fél órát utaznak oda és vissza Budapestre. Ezek az emberek akár napi 15 órát is távol vannak otthonuktól, hogy megkeressék a megélhetésükhöz szükséges pénzt. Ők nagyon szívesen dolgoznának helyben, illetve vannak olyan munkavállalók nálunk, de akár Tiszacsegén, Tiszafüreden is, akik családi vagy egyéb okokból nem tudják vállalni az ingázást, ők szintén helyben keresnek a boldogulást. Egyeken nagyon gyorsan összeverbuválható legalább ötszáz jó munkaerő. Ezért érdemes idehozni akár termelő, akár logisztikai vállalkozást – nyilatkozta a polgármester.

Elmondta továbbá, hogy az önkormányzat a helyben élők érdekeit szem előtt tartva törekszik az iparterületek, szeretnék az ingázás terheitől megszaba-

dítani őket. Ezen felül az önkormányzat bevételeit is növelné az iparüzési adó, hiszen mivel máshol dolgoznak és teremtenek értéket, az ő munkájuk nyomán fizetett adó más település vagyonát gyarapítja. Ha sikerülne növelni az iparüzési adóbevételeket, az életkörülmények javítására fordíthatnák a többletforintokat.

– Ideális lenne, ha olyan befektető érkezne, aki egyben hasznosítaná a területet, de más megoldásra is nyitottak vagyunk. Az a célunk, hogy körülbelül ötszáz embernek ideális, minőségi munkahely jöjjön létre a település határában – mondta végzetül Miluczky Attila polgármester.



Polgármester országgyűlési képviselővel

Névjegy (Dr. Miluczky Attila)

1972-ben született Balmazújvárosban. 1997-ben végzett gépészmérnökként a Budapesti Műszaki Egyetemen, majd Németországban doktorált az aacheni RWTH Egyetemen. Korábban ügyvezetőként és főmérnökként dolgozott. 2010-től Egyek polgármestere. Hitvallása szerint a legkönnyebb azokat a csatákat megnyerni, amelyeket meg sem kell vívni.

KÖNYV – TÁJKONYHÁRÓL



Gazdag, témájában mélyeszántó reprezentatív kiadvány jelent meg az elmúlt hónapban, amely Forschner Rudolf Szarvasról elszármazott gasztronómiai szakíró hiánypótló munkája. Szarvas Város Barátainak Köre, mint kedvezményezett a szerző munkáját rendkívül fontos gasztrotörténeti műnek ítéli, a közösség tagjaként az

elmúlt hosszú évek során a könyvet író gasztronómus számos módon támogatta az egyesületet, lokálpatriótaként mind a mai napig tudja, honnan jött, hová tartozik. A szerző rövid ajánlását idézzük: „Érdem szerint méltatásul ajánlom ezeket az oldalakat azoknak, kik szeretnek étkeket készíteni, s jó szívvel vendégeket fogadni. Mert ugyan változnak a korok, válthatják egymást generációk, az ő értékük nem változik: mindig mély érzésű, nemes lelkű emberek maradnak.”

A lapszerkesztő – aki hosszú ideig munkakapcsolatban volt a szerzővel – igényes, átgondoltan szerkesztett kiadványt tarthat a kezében, az előző-ajánlót a 2019-ben elhunyt Benke László többszörös aranyérmes szakácsolimpikon, gasztronómia pedagógus, Venesz-díjas séf írta. Minden amilyen gondolatiság itt megjelenik

A Körös-völgye, Szarvas gasztronómiája MÚLTIDÉZÉS, RECEPTEK



és üzenet – a nagy szakács véleménye szerint – egy elkötelezett gasztronómus nagyszerű produktuma! Ahogy fogalmaz: ezt jól kifőzte, ízletes és ízléses. „Halat, vadat, s mi jó falat”, zöldfűszert ajánl és bort kínál, önmaga által történő feladásban. Aki Szarvast eddig ismerte, minden bizonnyal újabb adalékokra talál a könyvben, aki pedig – főleg az újabb nemzedékek – most szeretnék felfedezni ezt a túl a Tiszán, a Dél-Alföld egy szegmensében található csodálatos várost, Békés megye nyugati nagykapuját, igazi egyben autentikus útravalót kap megismeréséhez. A könyv borítóján látható víz, bogrács, szélmalom az alapértékekre utal: a folyó adta gazdag halkínálát, a népi ételek sokasága és a mindennapi kenyerünk dicsérete. A legnagyobb szellemi s egyben vizuális értéke a könyvnek. Olyan, a tájkonyhát jellemző ételek receptjét teszi közkinccsé, amelyet mind a mai napig megfőznek a helyiek, ám egy ilyen recept összeállításban a jövő nemzedék számára igazi útmutatóul szolgál. Sorolni lehetetlen mennyi minden tájélat jelenítődik meg az oldalakon! Az itteni forgácsfánk Heroke, a túrós lepény Tvorotnyika, a Körös-közi fonott kalács, a káposztás lepény Kapucnyika, a Macozugi leves, a Furugyi fazék, a Motyói derelye, a Tessedik borjúcsülök, a Melis libamell tokány, az Anna-hídi halászlé, Szarvasi birkapörkölt, Szarvasi kolbász, Körös-völgyi kacsasült. Felsorolhatatlan ez a gasztronómiai értéktár, amelyet a szerző saját képeivel illusztrál.

Szarvast igazán úgy érdemes megismerni, ha ebből a könyvből megmerítkezik az olvasó!

kdp



Apa és fia

Önmagában is szép példája annak, hogy a gasztronómia, a főzés sajátos közösségformáló ereje mennyire tovább vihető nemzedékeken át. **Az apa, Béla, ponty hallevet, ifj. Béla kakaspörköltet** szelídített az Iskola-tó partján felállított családi főzőhelyükön. Már riportunk elején bejelenthetjük: a nemzedékváltó fiatalember az Első Magyar Fehérszta Lovagrend Különdíját kapta meg. Ennek azonban példa értékű előzménye van! Az eredetileg esztergályos édesapa eleve otthonról hozta a főzéshez kötődő vonzódását. Mesélte főzés közben, hogy 6-7 éves lehetett, amikor egy majális alkalmával az ő édesapja baráti-családi körben birkapörköltet főzött. Mire a kisserác a kondérhoz jutott volna, bizony elfogyott. Ám örökre kitörölhetetlen az illatéménye ennek az ételnek. Ez lehetett volna mindennek a forrása? Tény, hogy mindig is szeretett főzni, ahogy két gyermekét – 24 éves Katalin lányát és fiát, Bélát – családi körben közösségi lére tanította, ebből ki nem maradhatott a közös főzés:

– A gyerek számára a minta nagyon fontos és látom is Béla fiamon, hogy – számomra jólesően – már szinte **8-10 éves korától követni szeretne** – mesélt a nemzedékváltás első lépéseiről a **Lajosmizsét lokálpatriótaként szerető édesapa**. – A Lajosmizsei Napok rendezvény szép múltra tekint vissza. Ebből legalább két évtizedet magam is úgy élhettem át, hogy örömmel mentem főzni. Nagy idők is voltak, amikor **30-35 csapat versengett**, engem is „felpaprikázott”, hogy ne csak jelen legyek, hanem a zsűri számára elismerésre méltó ételt készítek. Kedves emlékem, hogy már a kezdetektől megismerhettem **Benke Laci bácsit**, mi több a kiskisfiát, Bélát is **lefényképezhettem vele többször is**. Fontos volt számára, hogy a fiatalokat buzdítsa a főzésre. Később mindig figyelt „fellépéseinkre”.

Olyannyira kimunkálta az egyes versenyfőzési technológiáját Apa Béla, hogy mindig ügyelt arra, amit Laci bácsi mon-

NEMZEDÉKVÁLTÓ KAKASPÖRKÖLT LAJOSMIZSÉRŐL
AZ A BIZONYOS FAKANÁL NEM ESETT MESSZE A FAZÉKTÓL, MERT A LAJOSMIZSEI NAGY BÉLA 15 ÉVES FIÁT SZINTE ÉSZREVÉTLENÜL TERELTE A FŐZÉS CSODÁLATOS VILÁGÁBA! A BENKE LACI BÁCSI EMLÉKVERSENYEN FUTOTTUNK ÖSSZE – 16 FŐZŐCSAPAT KÖZÜL ŐK VOLTAK AZ EGYIKEK –, AHOGY PÁRBAN FŐZTEK...



Együtt szeretnek főzni

dott: „**Csakis tiszta forrásból, a legjobb alapanyagot!**” Az évek során ki is alakította, hogy birkából, marhából mindig olyan östermelőtől vásárolja meg a főznievalót, amelynek eredményeként csakis a legjobbat tudni produkálni! Ahogy teltek az évek, a felcseperedés hogyan készül a pirigóra, az igazi magyar étel, mindenképpen bejáratos nyála indult el, habbant. Miért ne főzhessen lett!

– Minek tagadnám, ketten a fiammal így egy – vallja be őszintén Nagy Béla. – közösen elkezdtünk főzni, az is kialakult, hogy együtt tervezzük az egyes megjelenéseinket. Mi több, amikor különböző vidéki útjaimra elkísér – főleg így szünidőben – a kocsiban külön konzultációkat tartunk a főzésről. Szárnyait bontogatja, de az apai segítségre szüksége van.

Amúgy Fia Béla nemcsak főzni szeret, hanem „autómániás” srác is. Így aztán egy kis konfliktus kerekedett az életében, most hogy elvégezte az általános iskolát. **Szakácsnak is szeretett volna menni, de már nem volt hely** (mennyire népszerű lett ez a szakma!), így autófényező szakmunkásnak fog állni őstől.

– Amikor a zsűri értékelte a kakaspörköltet, megjegyezte, hogy a zsíros-



A kis Béla szárnypróbálgatása



Díjazott lett

ságának mértékével picibaj van – mesél az értékelésről a nemzedékváltó Béla. – Aztán a nagy szaktekintélyek rájöttek arra, hogy a **mi saját nevelésű két éves kakasunkat minden bizonnyal a legjobb étkekkel láttuk el**.

Bizony kukoricából sem volt hiány. Izmos is, vastag is, zsíros is lett! Így döntöttek, hogy nekem ítéljék a díjat. Hát ezzel aztán még tovább erősítettem a kedvemet, hogy együtt főzzek.

A főzés szeretetét fiának átadó Nagy Béla üzenetként megjegyzi, hogy nagyon fontosnak tartja: a mai nemzedék amilyen módon **megismerhessék az igazi magyar konyha értékeit**. Erre figyelmeztetett mindig is Laci bácsi, mert ez a hagyományok továbbvitelét jelenti. Véleménye szerint sajnos a mai háztartásokban már alig-alig fellelhető az az ízvilág, amit ő annak idején gyermekként tapasztalt édesanyja főztjének napi kóstolásával. Mindez persze inkább arra sarkallja, hogy ahová csak mehet és hívják főzni, ott – lehetőség szerint fiával – megmutassa, így is lehet ezt csinálni...

MBÉ magazin

Mi újság, GESZLER PINCE?

PALACKOKON TURISZTIKAI IRÁNYTÚ – NAPRAKÉSZ INFORMÁCIÓK



József és Imre

A MAGYAR BORÁGAZAT KÜLÖNBÖZŐ RENDŰ ÉS RANGÚ KÉPVISELŐI, VÁLLALKOZÓI EGYFORMÁN KERESIK A MOSTANI PANDÉMIA HELYZETRE VALÓ POZITÍV REAKCIÓKAT. A HAZAI TURIZMUS, VENDÉGLÁTÁS NAGYON IS FONTOS SZEREPLŐIKÉNT AZ EGYES HAZAI BORVIDÉKEK OLYAN KÖZVETÍTŐI, AKIK EGYÉNI KÍNÁLATUK ÉS ARCULATUK MEGMUTATÁSÁVAL AZ EZERSZÍNŰ NAGY EGÉSZHEZ JÁRULNAK HOZZÁ.

Mostani példánk a móri Geszler Pincészet törekvéseit - ha nem is teljes körűen - hivatott mozaikszerűen felvillantani. Családi, több nemzedékes vállalkozásról van szó, ahol az új generációk is beléptek, akár borászként, akár marketing kommunikációs szakemberként, hogy korszerű szakmai ismereteikkel segítsék a közös előmenetelt. Geszler Józseffel és testvérével Geszler Imrével beszélgettünk móri látogatásunk alkalmával. Mi másról, mint aktualitásokról, az elmúlt, nem éppen derűlátásra okot adó pandémia helyzetre adott reakcióikról, terveikről. Rendületlenül, még inkább tudatosan több fronton is jelen vannak a borpiacon: a különböző áruházláncok polcain, lehetőség szerint az egyes fesztiválokon is megjelennek, de tisztában vannak azzal, hogy a borkínálás egyben a személyesség képviselése! Ezért aztán önálló borkóstoló programokat szerveznek, a borkedvelő partnereikkel pedig egyénre szabott kommunikációt folytatnak.

Ezt jártuk körbe, amikor arról érdeklődtünk, milyen fontosabb rendezvényekről, közösségcsalogató programokról adnának számot? Megtudtuk például, hogy eme legutóbbi mostoha időszakban a VinAgora Nemzetközi Borversenyen két boruk is aranyérmet szerzett.



Látványosan



Együtt – a nagycsalád

A Geszler család riportunk készítésének augusztus végi időpontjában már a szüretre készült. Mintegy 40 hektáron megtermelt szőlőből készült boraik a rendkívül fontos személyes vendéglátó-értékesítő formák mellett a kereskedelem különböző helyszínein is megjelennek, a legismertebb láncok polcain is megtalálják a vásárlók boros üzeneteiket.

-MBÉ-

Geszler Családi Pincészet – modern látványborászat kerthelyiséggel:
8060 Mór, Martinovics u. 6/c.

Borvásárlás Mór, szőlészet-borászat, mezőgazdaság szaktémákban:
Geszler József: +36-30/481-9248,
Geszler Imre +36-30/482-0427,
Geszler Tamás +36-70/944-6014
email: info@geszlerpince.hu