



SAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRSZTAL LOVAGREND
ÉS A MAGYAR VENEÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE



A SAKMA LAPJA

MBE

2021 TAVASZ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

FELSZABADÍTÓ TAVASZ • DOKUMENTUMNAPLÓ



Little Charles Coffee

FINOM ÜZENET HAJDÚSZOBOSZLÓRÓL

VENDÉGFOGADÓ POLGÁRMESTEREK

MISKOLCI BORISSZÁK

BALATONKÖZELISÉG

BAGLAS BIKÁJA-ÖREGHEGY

A Tóth család borai Kéthelyről

A BETELJESEDÉS PALACKOKBA ZÁRT ÖRÖME

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin előző számában riport jelent meg **Tóth Imre ősei előtti boros tisztelgésről**, annak történeti háttéréről, gyökereiről és arról, hogy 2020-ban, az első szüret után a borok készítéséhez is hozzáfogtak Kéthelyen. **Tizenhárom ezer tüke terméséből készült bor kóstolása premier!** Gazda és értő segítőinek a beteljesedés örömét hozta. Jelenleg a kéthelyi **Öreg Baglas Szőlőhegyen** megtermelt három szőlőfajtából készült bor, amelynek vizuális üzeneteihez, mintegy pluszként motivációs, személyes háttereket is adunk. A teljesebb kulináris élményt pedig három helyi étel megjelenítése szolgálja.

A három bor a Tóth családot jeleníti meg, a címkéket tervező **Szentesi Manó** grafikus az előző generációk motiváló ereje mellett a hazaszeretet, lokálpatriotizmus képviselését is hangsúlyozza.

MEMENTÓ

Tóth család - Tisztelet az ősöknek!

ZAL

Zalán, András, Lóránt – unokák bora

Irsai Olivér 2020 – száraz fehérbor

Eredete, jellegzetessége: Magyarországon nagyobb mennyiségben a Pannónhalm – Sukoró-aljai, Balatonboglári, Mátraaljai, Ászár-Neszmélyi Borvidéken terem. 1930-ban nemesítette Kocsis Pál Magyarországon. Névadója Kocsis Pál barátja, Irsai M. József fia, Irsai M. Olivér. A bor zöldes-sárga színű, erősen muskotályos ízű, lágy savakkal.

Szőlész: Szücs Ernő

Készítette, palackozta: Öreg Baglas Kft.

Termőhely:

Kéthely – Öreg Baglas



Dödölle az unokáknak

Ropogósra sült sertéscsülök polgármester módra



*Csörögfánk-
Tóth lányok kedvence*

Tóth család - Tisztelet az ősöknek!

BAGLAS BIKÁJA

Tóth Imre bora

Zenit 2020 Magyar nemesítésű fehérborszőlő fajta

Nemesítője: Király Ferenc Tóth Imre születésének évében, 1951-ben alkotta meg ezt a fajtát, az Ezerjó és a bouvier keresztezésével. Előfordulása: Bükki, Balatonmelléki, Balaton-felvidéki, Egri, Etyek-Budai, Soproni Borvidék Bora kellemes illatú, zamatokban gazdag harmonikus savakban.

Szőlész: Szücs Ernő

Készítette, palackozta:

Öreg Baglas Kft.

Termőhely:

Kéthely – Öreg Baglas

Tóth család - Tisztelet az ősöknek!

ÁGENI

Ági – Enikő – Ildikó –

Lányok bora

Muscat Ottonel 2020 – félédes fehérbor

A legősibb fehér szőlőfajták egyike, csemegezőlőként is igen kedvelt, gyakran használják mazsolának vagy készítenek belőle szőlőlét. Valószínűleg a görögök hozták Dél-franciaországba és onnan terjedt el szerte Európába. A muskotályok közül ez a legjobban fagyűrő, szeptember közepéig érik, így az északi területeken kiváló redukatív borok alapja. Általában a szüret utáni évben fogyasztják, intenzíven parfümös (narancsvirág) illatú. Mátrai, Egri, Balatonboglári Borvidéken gyakori. A Badacsonyi Borvidéken ez a badacsonyi Muskotály alapanyaga.

Szőlész: Szücs Ernő

Készítette, palackozta:

Öreg Baglas Kft.

Termőhely:

Kéthely –

Öreg Baglas

A szőlőháznál



Ételfotók: Molnár Balázs



Avasi borozásaim *fejlődéstörténete*

A VÖRÖSBOROS KÓLÁTÓL A POLGÁRMESTEREK PINCÉJÉIG

Arra emlékszem csak a helytörténeti oktatásból, hogy az avasi szőlők a XIX. századi filoxéra-járványban kipusztultak.

Aztán, ahogy az ember eszmélni kezd, középiskolás korunkra valahogyan csak kijebbe kezdtünk tekinteni, túl a lakótelep határain. Megjelent az életünkben az udvarlás, a szórakozás, s ehhez tartozóan az alkohollal való ismerkedés. S ezekhez valahogy kevés volt a lakótelepi kultúra; a hajós rum, a csavaros kupakos barack, a zöldszilváni. Egyértelműen betüremkedtek életünkbe a polgári hagyományok, s ennek egyik jelentős helyszíne volt az Avas. A középiskolás diáktársaságok rendszerint az avasi pincékbe mentek mulatni. S ennek a mulatásnak két alapkelléke volt: a nótázás és a bor. Mi leginkább a Bortanyára jártunk. Élő cigányzene volt, oda-odaintettük a prímást, húztattuk. Egyszer, mikor már menni készültünk, a pincér kihozott pár flaska bort pluszban, pedig már nem rendeltük. Kiderült, hogy egy másik asztalnál ülő francia vendégek küldték, s kérték, hogy énekeljünk, mulassunk még egy kicsit tovább, ne menjünk. Valószínűleg mi voltunk az autentikus magyar népzene megtestesítői. S hát, a bor. Nem igazán tudtunk különbséget tenni bor és bor között. Na jó, a vasgyári munkások lyukósi telken termelt othellóját igen. De akkor, ott a Bortanyán, fehér bor volt, meg vörösboros kóla. A minőségi különbségeket utóbbi keverési

aránya jelentette, legalábbis nekünk. Hozzártotzik ehhez, hogy az út hazafelé mindig a sötét avasi temető mellett vezetett az éjszakában; a lányok igen szorosan karoltak belénk lefelé menet...

A rendszerváltás utáni években, az 1990-es évtizedben fölelevenedett a két világháború között járatos mondás, hogy nem is igazán miskolci polgár az, akinek nincs borháza az Avason. Az akkori elit, a megerősödő vállalkozók előszeretettel vásároltak avasi pincéket, a hétvégék részévé vált a jó társaságban eltöltött avasi borozgatás, s szívesen hozták, hoztuk ide vendégeinket is. Nem felejttem el, egyszer, fiatal svéd rockzenekar tagjai voltak a vendégeink Bakó Jenő bácsi pincéjében. Apámék generációja rendkívül élvezte, hogy magyar nótára tanították a tejfelszőke, hosszúhajú rockereket, illetve, hogy le is itatták őket „jóféle” magyar virtusból, „Igyál, viking!” biztatás mellett. Aki esetleg még föl is botorkált a gádorból, azt a borház előtti nyári meleg vágta fejbe. Az öregek elégedetten ücsörögtek az udvari lócán, mikor egyszer csak előbukkant a mélyből a vodkán edződött banda újabb flaska borral, s revansot vettek. Nagybátyám az alsó pincesorig gurult le a hegyoldalban a” mérkőzés „végén.

Az idő múlásával azonban kiderült, hogy egy-két borház megújulása önmagában nem tudja fölébreszteni a szocializmus időszakában Csipkerózsika-álomba merült, s ettől kissé lerobbant környezetet. Az Avason szerveződő civilszervezetek, asztaltársaságok, borrendek összefogása volt, amely megmutatta, mit is „tud”, mire is „képes” ez a csoda, az Avas. Rendezvényeket szerveztek, fölélesztették a hagyományokat, újakat teremtettek. A Kvaterkák, Fröccsfesztiválok, kulturális és gasztronómiai események visszahozták az életet a hegyre. A Borangolás az ország legszínvonalasabb boros rendezvényei közé tartozik. A civil kezdeményezéseknek olyan ereje volt, hogy a politika is fölismerete, s mellé állt, komoly fejlesztési pénzeket hozott a területre. (Lásd: 30-31. old.)

Ebben lett most új szerepem; mint a város új főépítész, igyekszem a városfejlesztés eszközeivel segíteni a terület megújulását és reménybeli kivirágzását. (Ezen munkánk komplex programjának ismertetése most nem része írásomnak.) Sosem feledném az egykori vörösboros-kolás esték emlékét, de az ízet igen. Szívesebben kortyolok ma már minőségi bükkaljai borokat a Polgármester pincében.

Szunyogh László
főépítész, miskolci borissza

Ahhoz a nemzedékhez tartozom, akinek tudatában az Avas előbb jelentette az Avas-déli lakótelepet, mint az északi oldal pincesorait. Mondom ezt annak ellenére, hogy anyai nagyszüleim az Avas keleti lábánál laktak, s emlékszem, hogy kisgyerekként számtalanszor mentünk föl a kertek végén lévő gyümölcsösökbe kirándulni, de csak később tudatosult bennem, hogy korai emlékeim ezen helyszínére épült épp a lakótelep. Szóval, a nemzedékem. Acélvárosi panellakótelepi srácok voltunk a szocializmus gazdaságilag leginkább prosperáló időszakából, a legvidámabb barakkból. Életünket modern világ, modern környezet keretezte. Szögletes házak, önkiszolgáló bolt, csavart fagyalt, kombinált szekrény, csempés iskola. A nagy összességéből a hagyományok szinte teljesen hiányoztak. A lakótelepen rábukkanhattunk ugyan egy-egy korábbi családi ház maradványaira, egy-egy túlélő gyümölcsfára valamely korábbi kertből, de nem voltak polgári hagyományok, nem volt templom, a húsvéti locsolkodás is esetlen béna aktussá vált, amit sem mi fiúk, sem az összepacsulizott lányok nem értettek, max. a néhány hazadülöngélő felnőtt. Az egykori polgári Miskolc kívül rekedt a köreinken, s nem is volt vonzó. A Belváros kormos fekete homlokzataival, olajos parkettás üzleteivel ódsi volt a lakótelepi Tokaj Szolgáltatótól kínálatához képest. Így volt az Avas is szimplán egy hegy a Belváros mellett. Biztos jártunk ott az iskolával is, biztos voltunk a Kilátóban is, de nem vált az életünk részévé. Így visszaemlékezve, szerintem azt sem tudtuk, hogy pincesorok rejtőznek a sűrű lombok mögött.



Múlt és jelen



A pincesor hangulata, 1990

TARTALOM • 2021 TAVASZ

Mementó borcsalád – Baglas Bikája	2
Szúnyog László miskolci borissza, főépítész gondolatai.....	3
Baloghné Szacsuri Ida, a villányi Teleki ZsigmondMezőgazdasági Technikum Szakképző Iskola és Kollégium igazgatójának aktuális, borásképzéssel kapcsolatos összefoglalója.....	6-7
A Siklósi Borbarátnők Borrendje bortörténelmet ír.....	8-9
Molnár Balázs, Kéthely polgármestere a Balaton közelség lehetőségeiről fejti ki gondolatait	10-11
Lapzárta: körképünk a felszabadító terasznyitás éttermek belső tereinek megnyitása után.....	12-13
Igazi meglepetés és csodavilág: Little Charles Coffee Hajdúszoboszlón	14-15
Pizzaparadicsom a fürdőparadicsomban - ha egy csapat összefog... ..	16-17
Balaton közeli vonzerő: Buzsák polgármesterének invitálója.....	18-19
Tutor Éva főtitkár asszony őszinte jegyzete a borrendi mozgalom elmúlt egy évéről	20
Startra készen – borrendi nagymesterek, kancellár helyzetjelentése	21
Garaczi János elnök-nagymester a Fehérasztal Lovagrend további küldetéséről.....	22
A Sulyán cukrász házaspár pandémiára aktualizált ötletes kínálata	23
Horváth Dezső múltidézése.....	24-25
Szűcs Ernő vadásztársasági elnök őszinte szavai.....	26
„A Vendégéért” alapítvány létrehozására készül Tóth Kálmán nagyvendéglős-világvadász.....	27
Fűzérkomlós, a felfedezni való csodavilág – Mester András polgármester invitálója	28-29
Avatott, kulturált, elkötelezett borszeretők Miskolcra: három civil szervezet bemutatkozása	30-31



CÍMLAPON

LITTLE CHARLES COFFEE – HAJDÚSZOBOSZLÓ
RENDHAGYÓ ÉLETMŰ – RENDHAGYÓ CÍMLAPFOTÓ

A 11. évfolyamát jegyző MBÉ magazin nyitó lapja első alkalommal jelenik meg boros üzenet nélkül, amit a szerkesztőnek illik megindokolni! Most egy olyan különleges hangulatú kávézó bemutatása kap főszerepet hasábjainkon, amely példaértékű. A Little Charles Coffee valójában egy alkotó páros, Kis István és felesége Kocsis Enikő – előbb megálmodott, majd aprólékos gondossággal kivitelezett kiteljesedése, önmegvalósítása! Megejtő belső hangulat, csodálatos bútorregyüttes, egyedi, magasán kvalifikált kávékínálat! Az asztali örömek teljességét mutatja, amely egy olyan kávéházi kultúra, ami Magyarországon több százados gyökerekre tekint vissza, számos aranykora volt és mondhatjuk, jelenleg is kedvelt vendéglátó forma. A kávé emeljük a rivaldába. István, Enikő, 20 éves Károly fiuk és maroknyi segítők szívből jövő vendéglátós stílusának motivációit villantjuk fel lapunk

szívében, a 14-15. oldalon. Címlapunk fotójával pedig azt szeretnénk üzeni, hogy a művészet, a figyelem, vendégszeretet, stílusérzék mennyire mélygyökerű, s egyben alkotó tevékenység.

A fürdőváros központjában található Little Charles Coffee messzi földrészekből érkezett, helyben pörkölt kávé, műfajhoz illő finomságokat kínál vendégeinek. Legkülönböztetőbb zöld, fekete, maté, gyógy, gyümölcs-szálas teák is megillatoznak és megköstölhetőek a helyszínen. A látványnak is attraktív kávépörkölőjükből, a pörkölés közben terjedő illatok, aromák csalogatják a kávé szerelmeseit...

Little Charles Coffee

4200 Hajdúszoboszló, Bethlen u. 10.

email: kiscarolku@gmail.com

tel: 06-20/341-4817



INDÍTÓ



14 hónapja, 2020 március óta írta át a történelem – egészen pontosan a vírus – a világ rendjét! Olyannyira, hogy az emberiség mindennapi életének legpicinyebb eresztékeibe is „bedolgozta magát”. Szakmai magazinunk – elkötelezett kommunikátorként – követni próbálta a napról-napra bekövetkező változásokat, mondhatni óráról-órára kiszámíthatatlan reakcióit. Egy esztendő a világmindenségben és történetírásunkban picinyke szikra. Akik pedig megélik, azok számára történelem, megismételhetetlen időszak, amit

Terasz-vigas – Igazolvány a szabadsághoz

át kell élni. „Feszített Tavasz” gondolatisággal, üzenettel jelentetjük meg lapunkat – ahogy azt már egy esztendeje minden alkalommal tesszük jelzésszerű üzenetekkel, mindig másként –, mostani felvezető összefoglalónk pedig – reménykedve – az alagút végén pislákoló fényre próbál utalni. Terasz-vigas a tavasz legszebb hónapjára érkezett kis hazánk életébe, az amúgy is egyre jobban felerősödő napfény kíséretében. Legyünk azonban következetesek, szembenézők és őszinték! Megsínylette ezt a koronás támadást a világ: kontinenseket, kis- és nagyhatalmakat, biztos lábakon álló gazdaságokat, országokat, embereket, benne a legkisebb sejteket, a családokat remegtette meg. Ez már kitörölhetetlen, a későbbi történelemből egy fejezetet jelöl majd. Kicsit szétnézve, most a tavaszi kikelet időszakában, ki kell mondanunk, ebben a küzdelemben mindnyájan vesztesek vagyunk,

nem mindegy azonban, hogyan próbálunk felfelé kapaszkodni a mélyből. A veszély és vészelhárítás különböző frontvonalai-ban mindenki megteszi a maga küzdelmét. Óriási erőfeszítések, nemzeti logisztikai tervek nyomán Magyarország megpróbálja lehetőségeihez mérten a leg hamarabb leküzdeni az ellenséget. A vendéglátás, idegenforgalom, szállodaipar tavaly ősszel már – november végéig – kapott egy esélyt, hogy az elvesztettnek hitt 2020-as esztendő fájdalmas bevételvesztéseit pótolni tudja. Aztán eltelt öt hónap és most rádöbbenhetünk: a koronavírus nem hagyja magát, rettenetes ellenséggé van jelenünkben. Lapunk friss számában azt keressük, mi a gyógyír, gazdaságilag, ha már túljutunk ezen az „oltásmizérián”. Értelmes ember nincs, aki azt mondaná, hogy csak úgy, magától megoldódnak a dolgok. Óriási türelemmel, kitartással várták a gazdasági veszélyzőna legnagyobb vesztesei, hogy

végre pislákoljon a fény. Az ol-tásoknak köszönhetően lapunk megjelenésének időpontjára már kinyithattak a teraszok, oltási dokumentummal pedig már a bel-ső vendégterek, fogadóhelyek. Nyár kezdetére jöhetnek újabb felszabadító intézkedések. Külön szakmai értekezést igényelne, hogy az érintett ágazatok – vendéglátás, idegenforgalom, turizmus, borágazat, szálloda ipar – miképpen tudják feldolgozni a következő időszakot. Erről szól egyik összeállításunk. Lesz-e elegendő szakember, hányan próbálkoztak elhagyni pincér, cukrász, szakács hivatásukat, mert elszakadt a cérna? Pislákoló, fokról fokra erősödő fény az alagút vége felé nézve? A lapszerkesztő számára bizonyos: a dokumentumnaplót még jó ideig nem tudjuk bezárni...

főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **A kiadását fel-
előző 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 • **Előfizet-
hető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:

Little Charles Coffee
kávéházi stílus üzenete
Hajdúszoboszlóról

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu



A helyben járás lemaradást jelent!

A BORÁSZKÉPZÉS LÉPCSŐFOKAI – FIGYELEM A TECHNIKUS ÉS FELNŐTTKÉPZÉSRE – BORÁSZ NEMZEDÉKEK ÚTRA INDÍTÓI – IFJAKKAL BOROS RENDEZVÉNYEKEN



BIZONY NEM MOST VOLT AZ A PILLANAT, AMIKOR LAPSZERKESZTŐKÉNT MEGISMERKEDHETTEM A VILLÁNYI TELEKI SZAKKÉPZŐ IGAZGATÓJÁVAL, BALOGHNÉ SZACSURI IDÁVAL. ÚGY FÉL ÉVTIZEDENKÉNT KÉRDEZEM ARRÓL: MIKÉPPEN IS ALAKUL A BORÁSZKÉPZÉS A DÉLI RÉGIÓBAN? AKTUÁLIS BESZÉLGETÉSÜNK ELEJÉN KIKERÜLHETETLEN AZ „IDŐTÉNYEZŐ”: MIÓTA IS TÖLTI BE AZ ISKOLA IGAZGATÓI POZÍCIÓJÁT?



Iskolaudvár



Ebédlő

– Érdem vagy adomány, de 14. eszten-deje lesz szeptember 1-jén, hogy immáron harmadik igazgatói ciklusomat tölthetem – dokumentál. – **A Telekiben, mint kertész szakoktatót** kezdtem 1993-ban és azóta, így visszatekintve az iskolai ranglétra minden fokát megjártam. **Szakoktatóként, mérnök-tanárként, osztályfőnökként, műszaki igazgatóhelyettesként.** 2007 és 2020 között önmagában is külön dokumentumértékű, miképpen is alakult iskolánk szervezeti rendszere, besorolása. Önállóan működő szakképző iskola, Agrár-szakképző Központ, melynek 12 évig tagintézményeként működünk. Tavaly július 1-jén megalakult a Déli Agrárszakképzési Centrum, amely 12 szakképzést folytató intézményt foglal magában. Fenntartónk az Agrárminisztérium.

– Mindezekből következően a hazai szakképzés, benne a borászképzés is mintegy örökösen változó organizmus, leképezi a lankadatlan fejlődést...

– Iskolánkban a gyakorlati oktatás fel-tételei kiemelkedően jónak mondhatók – kezdi gondolatmenetét az igazgató asszony. – Az itt tanuló diákok magasan képzett, tapasztalt mérnök-tanároktól és szakoktatóktól kapják meg a szakma elsajátításához szükséges ismereteket, a korszerű eszközök, gépek, technológiák kezelését, hogy szakmájuk mesterfogásaival kezdhesék pályafutásukat. Egy olyan szemléletmóddal lépnek ki végzettségük birtokában, hogy képesek legyenek a munkába állás után folyamatosan fejlődni és alkalmazkodni az élet új kihívásaihoz.

Csak néhány olyan tényre szeretném felhívni a figyelmet, amivel megpróbáltunk lépést tartani a kor követelményeinek kihívásaival. **1999-ben elkészült, itt Villányban az ország legkorszerűbb borász oktatóbázisa. Tanpincénk felszereltsége európai színvonalú, a gyakorlatokat az iskola öt hektáros szőlőterületén szervezzük meg. A diákokkal az oktatás közben termelő munkát végzünk. A gyakorlati képzés során nagyon fontosnak tartja az iskola vezetése, hogy az elmélet és a gyakorlat elsajátítása mellett a borásztanulók megismerjék Magyarország borvidékeit, részt vegyenek szakmai kiállításokon, előadásokon, borversenyeken. Mi még a további záloga a fejlődésnek oktatási megközelítésben? A gyors piacgazdasági változásokra való rea-**



Üvegház



Fólia



Palackozó

gálás, az új képzési igények megjelenésére képes reakciók, a képzési struktúra új szerkezetének és tartalmának korszerűsítése, figyelem a gyorsan változó törvényi háttérre, demográfiai körülményekre. Jövőképünk, hogy szakközépiskoláink élmezőnyébe tartozzunk ezáltal pedig vevőorientált, piacképes képzést valósítsunk meg. Tanulóink pedig a társadalmi mobilitás igényei szerint képesek legyenek beilleszkedni a társadalomba és a munka világába. Iskolánkban a kor egyik legnagyobb kihívása a tanulói létszám és felkészültség biztosítása. A demográfiai hullám elérte a középiskolákat is, benne a mi intézményünket! Fontos feladatnak tartom, szerte a tanintézményekben, a beiskolázás jó megszervezését. Ennek érdekében kidolgoz-



Vinorium



Tanpince

tunk többféle orientáló, impulzáló módszert, amelynek mostani felsorolásától eltekintenek, de lényegesnek tartom, hogy **be kell vonni az általános iskolákat, a korábban nálunk végzett borászokat, együtt kell működni a Nemzeti Agrárgazdasági Kamarával, és folyamatosan jelen kell lenni az online térben.** Más élményszerű programokat is szervezünk, mint például részt veszünk a „Szakmák Éjszakája” országos programban, vagy például a központi beiskolázási rendezvényeken. A Következő évek beiskolázási feladatai közé tartozik a **technikusképzés népszerűsítése**, ennek a képzési formának az előnyeit külön is nyomatékkal kell bemutatnunk! Tudatosítani, hogy öt év alatt érettségi és technikus végzettséget is szerezhetnek a hallgatók, így nagyobb esélyük van a sikeres pályakezdesre. És persze **keresnünk kell az új oktatási lehetőségeket! Az erjedés- és üdítőital ipari technikus és erjedés- és üdítőital ipari termékkészítő szakmák megismerését.** Például ennek érdekében felvettük a kapcsolatot a Pécsi Söröződével, akik örömmel fogadták ezt a megkeresést.

– Egyre jobban felértékelődik a felnőttképzés, amikor sokak számára az újrakezdés lehetősége vetődik fel, a korszellemhez kapcsolódóan...

– Iskolánk vezetése továbbra is nagyon fontosnak tartja a felnőttképzést! – nyomatékosít az iskolaigazgató asszony. – Ez egyben



Az iskola épülete

azt is jelenti, hogy nekünk is kell alkalmazkodni a körülöttünk lévő változó világhoz, a piaci elvárásokhoz, az „élethosszig tartó tanulás” igényéhez. Példákat is mondhatok tanfolyamainkról. Folyamatosan szervezzük az **Okleveles Borbíráló képzést, borászképzést** – örömmel tapasztalt nagy érdeklődés mellett. A **sommelier** szakma a mostani



Kabinok



Kollégium



Ballagás

minőségi vendéglátás által támasztott igényekhez igazodva felértékelődött. 2007-től 2020-ig elindított tanfolyamainkon egyre többen vettek részt. A pálinka fogyasztás és a pálinkafőzés reneszánszát átélve és az ehhez kapcsolódó törvényi változásokhoz igazodva, **gyümölcspálinka gyártó tanfolyamok** iránt is nagy az igény. Helyzeti előny, hogy iskolánk tanpincéjében történik a **gyakorlati képzés** egyik része, ahol egy IPA pályázati forrásból adódóan, aromatornyos pálinkafőzőt építettünk be. **2020-ban „agrárgazdasági képzések és felkészítő tréningek”** projekt keretében két képzést is szerveztünk. Iskolánk a felnőttképzés területén vizsgáztatási joggal is rendelkezik a mezőgazdasági és élelmiszeripari szakmák területén. Bárki megtekintheti további, felnőttképzéssel kapcsolatos tanfolyamainkról szóló összefoglalót honlapunkon.

– Régi témánk, de mindig aktuális! Villányban alapozó nemzedék indította el a pozitív folyamatokat, melynek eredményeképpen a borvidék országos ismertséget és elismertséget szerzett. Azóta új generációk nőttek fel. Az iskola tudja-e ezeket a folyamatokat követni?

– Úgy látom, hogy az **utánpótlás biztosított** – vélekedik. – Számos pincészetnél jellemző, hogy a gyerekek továbbviszik a családi vállalkozást, amibe az évek során „belenőttek”. Az ehhez szükséges ismereteket, tudást és végzettséget pedig iskolánkban szerezték meg. Ezt nagyon nagy szellemi értéknek tartom, ami egyben az iskolánk jövőjére szólóan is fontos üzenet!

– Az iskola milyen kapcsolatokat alakított ki a helyi borászati vállalkozásokkal? A képzés jelenlegi struktúrája tekintve, igazgatóként még milyen kitérési pontokat lát?

– Alap adottság, hogy iskolánk az ország egyik meghatározó borvidéki központjában teljesítheti ki küldetését – összegez **Baloghné Szacsuri Ida**. – Kölcsönös tisztelet és együttműködés jellemzi az iskola kapcsolatát a borvidék **hegyközségeivel, a Hegyközségek Tanácsával, az Önkormányzattal és a város civil szervezeteivel**, közöttük is a véleményem szerint fontos küldetést teljesítő borendekkel. Diákjaink és oktatóink tevékeny részesei a város közéletének. Jelen vagyunk a

Vörösbor Fesztiválon, mi több megpróbálunk aktív szervezőként is tenni a siker érdekében. Diákjaink jelenlétükkel, csodálatos fiatalságukkal, mosolyukkal, nyitottságukkal képviselik, mennyire fontos a közösségi lét, azon belül is a kulturált borfogyasztás! 1999 óta minden második évben megrendezzük a „Bor-Virág” országos virágkötészeti versenyt és virágkötészeti bemutatót, ezzel is színesítve

a fesztivál programját. Mára szinte hagyománnyá vált, hogy Villányban és a borvidék többi településén iskolánk tanárai és diákjai részt vesznek a borversenyek szervezésében és a zsűri munkájában. **Életem nagy adománya, hogy tanárként, intézményvezetőként mind a mai napig jelen lehetek a gyorsan változó folyamatokban, ami kétségkívül inspirál.** Mégis a legjobban annak örülök, ha a nálunk végzett diákok megtalálják boldogulásukat ezen a szerteágazó, gyönyörű pályán.

Kiss Dezső Péter

Déli ASZC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
7773 Villány, Mathiász u. 2.
Tel: 72/492-534, Fax: 72/492-708
Email: teleki.villany@deliaszc.hu
OM azonosító: 036410
web: www.telekiszakkepzo.hu

20+

NAGY ÉRTÉKE VAN AZ IDŐNEK, AZ IDŐ MÚLÁSÁVAL PEDIG RÁ KELL JÖNNÜNK ARRA – MOST HOGY SZORONGAT BENNÜNKET A BÉNÍTANI AKARÓ VILÁGJÁRVÁNY –, HOGY AMIT EDDIG MEGTETTÜNK ÉS PRÓBÁLTUNK ÉRTÉKET TEREMTENI, AZT NAGYON MEG KELL BECSÜLNÜNK! A MAGYAR BORRENDI MOZGALOM EGYIK SAJÁTOSAN SZÍNES SZERVEZŐDÉSE A SIKLÓSI BORBARÁTNŐK EGYESÜLETE, MAJD ANNAK ALAPÉRTÉKEIBŐL ÉPÍTKEZŐ GASZTRO- ÉS BORBARÁTNŐK BORRENDJE. VALÓJÁBAN 20 ÉV TÁVLATÁRÓL VAN SZÓ, HOZZÁTEHETJÜK, A TÖRTÉNELEM EZT IS ÁTÍRTA, EZÉRT IS FOGALMAZUNK ÚGY, HOGY 20+1.



Jutka – Nelli, nagy idők tanúi

SIKLÓSI BOROSGAZDÁK ASSZONYAI NAGYOT GONDOLTAK...

Tavaly még a vírushelyzet második hulláma előtt megmutatta a siklósi Gasztro- és Borbarátnők Borrendjének csodálónivaló hölgyseree, hogy igenis életképes, jövőt formáló elkötelezettséggel és buzgalommal vállalják küldetésüket, szervezik programjaikat. Emlékezetes esemény volt az augusztus végén megrendezett siklósi országos borrendi találkozó, amelyet az 53 hazai borrendből 30 képviseltette magát. A találkozáshoz az apropót a Nemzeti Együttműködési Alap nemzeti összetartozás kollegiuma által nyújtott pályázat adott keretet. Amit pedig demonstrálni kívántak: „Hagyomány és közösségteremtés”. Erről a rendezvényről átfogó tudósítást közölt a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin 2020 szeptember hónapban megjelent száma. Aztán jött az újabb hullám, vele együtt pedig rendezvények, események százai, ezrei sodródtak el. Ezek között is a 2020. december 11-én megalakuló előd civil szervezet, a Siklósi Borbarátnők Egyesületének két évtizedes jubileumi megünneplése. Sebaj, mondták a megoldó képességből, közösségteremtésből mindig is jelesre vizsgázó siklósi hölgyek, „Majd megünnepeljük 2021-ben!” Mielőtt azonban az idej tervekről és programokról külön is összefoglalót adnánk, érdemes visszapörgetni, Siklóson hogyan sikerült megteremteni, a borkultúra olyan közösségi hátterét, amely országosan is példaértékű.

Visszaemlékezésünkben segítségünkre van Szabó Zsoltné Judit nagymester asszony és Gaszt Kornélia kancellár asszony.

– Munkánk során megtanultuk, hogy a **kitűnő boroknak is kell a „cégér”**, így a fantasztikus siklósi boroknak is! – fogalmazták közösen az indítás alapszándékát. **A férfiak válláról levettünk egy gondot**, és kitaláltuk, hogy női borbaráti egyesületet alakítva átve-

hetjük a **marketing egy részét**, ehhez kellett egy hivatalos szerveződés, amely 2000-ben meg is alakult. Ekkor, Kovács Ferenc festőművész úr megajándékozott bennünket egy gyönyörű alkotásával, egy logóval, amit direkt nekünk készített erre az alkalomra és a további

viseletre. **Megalkotta egyesületünk logóját, hogy minden reklámhordozón, talárunkon, zászlónkon, sálakon kitűzőnkön, kóstoló poharakon, bélyegzőnkön és céges leveleinken szerepeljen, képviseljük ezzel a siklósi borokat.** Ezután sok rendezvényt szerveztünk még.



Benedekné Kovács Zsuzsa (balról),
akinek sokat köszönhetnek

Gyümölcsoltó Boldogasszony napján volt minden évben a **Borbarátnők borversenye**. A borvidékük boraiból választották ki a legjobb borokat a legjobb szakértő zsűri segítségével:

– A Vince Napi Vigasságok volt az első rendezvényünk évente – meséli **Gaszt Kornélia**. – Ilyenkor a hagyományokat szem előtt tartva szerveztük meg a Vincet – a siklósi hegyen. Vesszőszentelés, felvonulás lovas huszárokkal, és szekerekkel. **Lehetőleg minden gazda pincéjébe bekopogtunk**, hogy minden gazdának jó termése legyen a következő évben. A **Szent György Napi, városi, hegyközségi borversenyen is tevőlegesen részt vettünk szervezőként minden évben**. Itt a technikai feladatok, a borok bekínálása, a résztvevő szakemberek segítése, megvendégelése volt a feladat. Ezenkívül itt is minden évben, a legjobb borok közül a szakmailag is hozzáértő tagjaink a **Borbarátnők is kiválasztották az általuk legjobbnak ítélt bort, ez a bor kapta meg a „Borbarátnők Bora” címet**. Kapcsolatot tartottunk a más borvidéket képviselő egyesületekkel, rendezvényeiket látogattuk – veszi át a stafétaszót Judit. – Szoros kapcsolatot tartottunk a gasztronómiai egyesületekkel, rendezvényeikkel. **Siklóson megrendeztük a „Sütés-főzés a kuruc konyhán” című rendezvényt** ahol kuruc kori, autentikus ételeket elkészítve vetélkedtek a gasztronómiai csoportok.

Itt is természetesen a legjobban hozzáértő szakemberek zsűrizésével választottuk ki a legjobb ételt. Természetesen mi is látogattuk a legnívósabb főzős rendezvényeket is, ahonnan rendre elhoztuk a nagydíjakat. **Az előd Egyesület 2010-ig működött aktívan, ezt követően vehettük át a stafétabotot, immáron úgy, hogy a Siklósi Borbarátnők Egyesülete jogutód nélkül megszűnt ugyan, de szellemiségünket, elvülhetetlen alapozó munkájukat átvehettük. Ma már a Gasztro- és Borbarátnők Borrendje Siklós néven a magyar borrendi mozgalom oszlopos tagjaként végezhetjük küldetésünket!**



Tavalyi országos találkozó

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) - asztali magazin még lapunk nyomdába adása előtt érdeklődött a két borrendi vezető, **Szabó Zsolt és Judit** és **Gaszt Kornélia** arról, milyen terveket, elképzeléseket szeretnének megvalósítani ebben az esztendőben, mondanunk sem kell, hogy remélhetően a pandémia helyzet meglehetősen „sűrű”, lendületes munkára készíti a hölgycsapatot, lévén, van mit bepótolni:

– Elkerülhetetlen, hogy mostani nyilatkozatunk során előzetesen jelezzük: olyan időket élünk, miközben a pandémia, vírushelyzet javul, de ennek ellenére is nagyon nehéz terveznünk! – fogalmaztak egyöntetűen. – Jelentős,

kiemelkedő eseményre készülünk 2021-ben, aminek a megszervezése nagy erőt igényel, összefogást, felelős szervező munkát. **Azt szeretnénk, ha a már kijelölt időpontban – 2021. december 4-én – a magyar borrendi mozgalmon belül egy olyan évet záró nagyszabású ünnepséggel tudjunk kirukkolni, ami egyszerre méltó önmagunkhoz és a több évtizedes magyar borrendi mozgalomhoz!** A jubileumi ünnepségen nemcsak múltidézés lesz és ünneplés, hanem a mindig hagyományos **Bormustrát is összekötjük a jeles rendezvénnyel**. Ez a borverseny térségi szinten is jelentősnek mondható, ezért mihamarabb megkezd-

jük a szervező munkát a tekintetben is, hogy a borok elbírálásánál a legkiválóbb szakemberekből álló zsűri fejtesse ki tevékenységét. Fontosnak tartjuk, hogy



Felvonulás Siklóson

minderről egyeztessünk a **Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökségével**, személy szerint is **Koczor Kálmán elnökkel, Tutor Éva főtitkárral** asszonnyal és a szakmai-etikai bizottság elnökével, tagjaival. Egyszerre munkál bennünk a múlt tisztelete és annak az igénye, hogy a Villány-Siklósi Borvidék avatott képviselőiként e régió mélygyökerű ismertségét és elismertségét elősegítsük egy ilyen rendezvénnyel is. Mostani ismereteink szerint, még inkább terveink szerint készülünk más programokra is, de erről csakis azok biztos megrendezése előtt adunk tájékoztatást.

MBÉ magazin



Megmutatták a kuruc konyha értékeit

KÉTHELY JÓ HELY!

**GYÚJTÓPONT A TURIZMUSHOZ
ÖREG BAGLAS BOROS ÜZENETEI
SZÖVETKEZŐ TELEPÜLÉSTRÍÓ**

**VENDÉGLÁTÓNK:
MOLNÁR BALÁZS POLGÁRMESTER**



Az autóval utazva talán még a leírtaknál is hamarabb érünk a Balaton csücskétől, az M7-es autópályáról lehajtva, a 68-as főút vonzó Balaton közeli településhez, Kéthelyhez. Még 10 km sincs és máris egy nagy múltú, szőlő- és borgazdasági szempontból ismert borvidéki helyszínen szemlélődhetünk.

Egyenes út vezet a polgármesteri hivatalban ránk váró Molnár Balázs irodájában. Második ciklusában munkálkodva, őszinte elkötelezettséggel kezdi beszélgetésünket született kéthelyiként az építész végzettségű fiatal önkormányzati vezető:

Mielőtt konkrét példákkal illusztrálnám, milyen fejlődési folyamatokat élünk meg, fontosnak tartom hangsúlyozni, hogy a **Balaton közelség önmagában óriási adottság számunkra!** – A Balaton parti turizmushoz való szerves kapcsolódásunk az utóbbi években egyre jobban a figyelem középpontjába került idegenforgalmi fejlesztés

tési koncepciókat tekintve. Egészen pontosan arra gondolok, hogy a Balaton népszerűsége úgyis fokozható, hogy a tóhoz közeli vonzó kisvárosok, falvak megmutatják értékeiket. Magunk példáját tekintve: **Szőlősgyőrök, Buzsák és Kéthely** ennek érdekében amolyan **testvéri szövetséget kötött**. Létrehozva a Dél-Balaton Turisztikai és Kulturális Egyesületet. Átfogó, összehangolt stratégiát kialakítva. Egy példa: a szomszédos Horvátország Bjelovar nevű városában megrendezett turisztikai kiállításokon közösen jelenünk meg, itt is bemutatva az egyes települések vonzerejét. A régióban való gondolkodás nagyobb távlatokat nyit mindannyiunk számára.

Polgármester – közelebbről

Dolgos, törekvő családban nőtt fel, édesapja térségi szinten is jól ismert építési vállalkozó volt, jelenleg már nyugdíjba van. A családi vállalkozásban Balázs is fontos szerephez jutott még polgármestersége előtt. Pécsen megszerzett építész diploma után tervezéssel foglalkozott, majd úgy hozta a helyzet, hogy frontemberként vinni kellett tovább a vállalkozást. Most – személy szerint – új vállalkozás startjánál tart: az idei idegenforgalmi előszezonban már megnyitja „A Tornác” elnevezésű **panzióját**. Kötődik a boros hagyományokhoz: borfogyasztó, korábban az Öreg Baglason megtermelt szőlőből bort készítettek, most azonban a pálinkára „nyergelt át”, horvátországi pálinka versenyről például legutóbb aranyéremmel tért haza. Ha már a kötésekéről beszélünk, sokatmondó, hogy Molnár Balázs az Öreg Baglas gyönyörű fekvésű keleti oldalán a korábbi pincéjét takaros családi házzá alakította – ebben a megejtő, festői környezetben élheti mindennapjait.

Térjünk vissza azonban arra, miért is jó hely Kéthely? Egyre inkább felértékelődik a magyar és a külföldi vendég számára annak lehetősége, hogy a **fürdés mellett és a parti szórakozásokon túl felfedezze a térséget**. Itt szerencsés adottságok ötvöződtek: **szőlő- és borkultúra, vadászturizmus, horgászturizmus** és a nem egyszer hangsúlyozott igen kedvező közlekedési viszonyok.

– Amikor egy település közössége kész arra, hogy vendégeket fogadjon, az adottságok mellett ki kell alakítani ennek a stratégiáját – fogalmaz. Úgy hozta jó sorsom, hogy 2014-ben a helyi civil szervezetek képviselői kerestek meg, hogy induljak a választáson. A fejlődéshez több cselekvésre, elképzelésre és azok következetes megvalósítására fogalmazódott meg őszinte igény. Hozzáfogtunk és a mostani második ciklusom első harmadán túljutva, azt mondhatom: fontos szakaszához érkezett életem, az által, hogy polgármesterként szolgálhatok egy közösséget. Ahhoz, hogy a nálunk töltött rövidebb, hosszabb időt a vendég elégedetten élje meg, fontos, hogy rendelkezünk például egy jellegzetes fesztivállal: 2015-óta Húsvét időszakában Tojásfát állí-



Jobbról: Bódis Józsefné Ibolya – alpolgármester – helyi népviseletben

tunk, és fesztivál forgatagot próbálunk teremteni. Sajnos a pandémia legutóbb sem adott lehetőséget arra, hogy ilyen találkozót megszervezhessünk, de a településközpontot feldíszítettük egy kicsit. A településen lakók jogos igénye, hogy **rendezett környezetben éljenek**. A terek és udvarok mostani összképe talán azt érzékelteti, hogy e tekintetben is jó úton haladunk. **Nagyon sok fiatal költözik ide**, minden eladó ház és telek elkel. Közel van **munkába járáshoz Marcali, Keszthely**. Az iskola, bölcsőde, óvoda elengedhetetlen szociális háttér a komfortérzethez! A **Magyar Faluprogram** pályázatán **tanyagondnoki kisbusz vásárlását nyertük el**, az **óvoda udvar fejlesztése** is folyamatban van: új játékok kihelyezésével, kertrendezéssel. **Orvosi eszközöket vásárolhattunk** a háziorvosi rendelőnek, a fogorvosi rendelőt is korszerűsíthettük. Hiányossággként említhetem, hogy a profi vendéglátás, mint szolgáltatás hiányzik, de megpróbálunk mihamarabb erről is gondoskodni. Újdonság az is, hogy az idei szezonra már megnyithatjuk a termelői piacunkat. Egyébként itt **alakítottunk ki egy pizzériának, falatozónak alkalmas helyszínt**, ehhez keresünk most vállalkozót, úgy tűnik egy komoly érdeklődő már van.

De nagy érték a borkultúra, a jó adottságok miatt gazdasági szempontból több pincészet is piaci szereplő, így az **Öregbaglas Kft., a Harmat Családi Pince, a Kristinus Borbirtok**, ahol régiós szinten is kiemelkedő komplex **biogazdálkodás folyik**. A polgármester arról is tájékoztatott, hogy a község nevezetességei között található **Hunyady-kastély felújításra szorul**, hasznosításán gondolkodnak, megoldásokat keresve. Az Öreg Baglas **túrahelyként is vonzó**, ezért a borok helyszíni értékesítése is fontos vendégmarasztaló szolgáltatás lehet.

Borászokról, a „csapatról”

Nyolc civil szervezet működik Kéthelyen és Molnár Balázs pontosan tudta, teljes mértékben számíthat cselekvőkészségükre, ötleteikre. Ahogy fogalmaz: „A kocsi elé kellett fogni ezeket a szervezeteket! Rendszeresen megbeszéljük, mi több, megtervezzük azokat a lépéseket, mozzanatokat, melyeket közösen cselekedve meg is valósítunk. Nemcsak fesztiválunk nem volt, **de jellegzetes népviselettel sem rendelkezünk**. Ha nincs, hát teremtetünk újat! Megtalált színvágással, ruhákkal, öltözetekkel. Így jelenünk meg már rendezvényeken, turisztikai kiállításokon.”

A tavaszi délelőttön, még ebédidő előtt sétát teszünk a Baglas-hegy felé vezető utcán. Nem véletlenül kanyarodunk egy szép tornácos épület komplexum felé. Balázs mosolyogva mutatja, hogy **családi beruházásként bele-**

vágott a minőségi szállodai vendéglátásba! Építésként megtervezte, felépítésének szinte minden szakaszában fizikálisan is kivette a részét a munkából, hogy amit papíron megálmodott, az az elképzelései szerint meg is valósuljon!



Találkozásunk elején arról válthattunk néhány mondatot, hogy a jó adottságok mellett mi minden hiányzott Kéthelyről, hogy igazán lakható, élhető település legyen – fogalmaz őszintén. – **A minőségi szálláshely létrehozása, úgy vélem nemcsak személyes érdekem, hanem a falu közösségéé is.** Az ide érkező vendég kihasználja a jó adottságokat, terveink szerint új szint hozhat az életünkbe. Családos és egyéni vendégek a legkorszerűbb szolgáltatást kaphatják panzióinkban, de ezt meg is kívánja a minőségi turizmus. **Közösségi, vendéglátós eseményeknek is hely adó fogadó teret is létre hoztunk.**

Mindnyájan minőségi életet szeretnénk itt élni, nagy erő, hogy ezt közösen akarjuk.

Kiss Dezső Péter

Körképünk a "felszabadulásról"

AKALI – HAJDÚSZOBOSZLÓ – SZERENCSS – PASARÉT

Az újabb, április 29-én hozott intézkedések nyomán immáron a belső terekben is lehet fogadni vendégeket. Mi több újra használhatók a közfürdők, különböző sportolásra alkalmas intézmények, vállalkozások. A részletekben való külön elmélyülés helyett most szakterületünkre koncentrálunk és megkérdezzük első reakcióikról az éttermi, cukrász, borász vállalkozókat: mire készülnek, hogyan látják az elmúlt és elkövetkezendő hónapokat?



Tóth Béla sokat látott, sokat megélt emblemikus vendéglős egyénisége a szakmának!

Az MBÉ magazin közvetlenül a harmadik hullám azon szakaszában hívta, amikor már a belső vendégtereket is meg lehetett nyitni. Akaliban, a Fék Vendéglőben, kiengedték a fékeket...

– Február 26-ától elvitelre dolgoztunk, miközben akkor még a balatoni turizmus eleve nem indulhatott be – fogalmaz helyzetjelentésében. – Elhatároztuk a családdal, hogy az eddigi teraszunkat tovább bővítjük, hogy még újabb 40 vendéget le tudjunk ültetni. Nem fejeztük be a munkát, de Pünkösdre már a szabadtéri vendéglátás meg erősödik szolgáltató palettánkon. Örülünk az intézkedéseknek, csendesem kérdezem: **hogyan lehet mindenkit „leigazolni”, amikor nem vagyunk hatóság?** Valóban mindenki a saját felelőssége szerint döntheti el, melyik lehetőséget választja: terasz vagy a belső tér. **A munkatársaimat „átteleltettem”,** maradtak kötelékünkben, de még egy jobbhorgost kaptunk azzal, hogy a Húsvét utáni nagy forgalom következményeként a Fék ABC munkatársai közül, rohamszerűen 16-an megbetegedtek. Nyugdíjasokat is mozgósítanunk kellett! És még egy személyes, ha úgy tetszik üzleti momentum: **mivel vállalkozásunk főtevékenységét az ABC jelenti, a hoz-**

zátartozó étteremben dolgozók után eleve nem kaphattuk meg a bértámogatást. A programjainkat tekintve pedig visszatérünk a régi, jól bevált vendégcsalogató módszerekhez. **Tematikus eseményekre, rendezvényekre hívjuk a májustól már fokozatosan gyarapodó balatoni vendégkörünket, természetesen a gasztronómiára, specialitásokra nagy figyelemmel.** Megyünk tovább, tesszük a dolgunkat, jóleső visszaigazolás, **amikor törzsvendégeink újra és újra megjelennek, mint régi jó ismerőst, barátot köszöntjük egymást.**



Kemencés Csárda, Hajdúszoboszló – ifjabb Pinczés Károly:

– Több, mint felszabadítóak ezek az intézkedések, hiszen csak a magunk háza tájáról szólva, azt mondhatom, **egész szakmai csapatunk azt várta, hogy újra megmutathassuk vendégeinknek, mire vagyunk képesek – nem leplezte optimizmusát.** – Készültünk arra, hogy egy új szezonban úgy lephessük meg vendégeinket, hogy azt tapasztalhassák, láthassák, hogy **nem tétlenül töltöttük az elmúlt hónapokat.** Csárdánk új tetőszerkezetet és homlokzatot kapott. Családunk úgy döntött, hogy ezt a korszakos pillanatot úgy éljük meg, hogy befektetünk annak érdekében,

hogy a következő évek sikeresek legyenek. Csapatomról annyit, hogy **egyben tudtuk tartani a legértékesebb erőket, akik most, a nemsokára induló szezonra igazán „tréningbe” hozták magukat.** Hajdúszoboszló fejlődik, új fejlesztések valósultak meg, abban is biztos vagyok, hogy az idei esztendőben **meghatározóan a magyar vendégre számíthatunk.**



Halász Tamás a szerencsi Kis Halász Cukrászda és cukrászüzem tulajdonosa

Közgazdasági szemléletű, nem először készítettünk vele riportot lapunk hasábjain. Most így vélekedik érdeklődésünkre:

– Beigazolódott az a közgazdasági alaptétel, ami valójában a vállalkozásokra vonatkozóan **mindenki számára megszívlelendő! – vélekedik.** – **A több lábon állás megfelelő arányérzékét kíván, lehet tervezni sok mindent, de amikor valamilyen hátráltató erő vagy tényező gyengíti a vállalkozást, akkor a kilábalást nagyon is hatékonyan segítheti.** Jelesül arról van szó, hogy már hosszú évek óta **régiós szinten szállítjuk ki termékeinket partnerüzleteinkbe.** A pandémia időszakában azt tapasztaltuk, hogy a meghatározóan környékbeli vidéki élelmiszer áruházak, boltok – mint

üzleti partnerek – egyre több megrendelést adtak le. Kiderült, hogy ennek a pandémia pszichológiája az oka, ha úgy tesszük generáló ereje. A bezártság közepette az édességet, **mint boldogsághormont igénylik a vásárlók.** TV előtt ülve, esetleg egymást meglátogatva a sütemény kedvelt kínálási forma. **Március 2-ától már a fagyaltot is elvitték városon belül.** A Valentin napon szintén sokan süteménnyel kedveskedtek. Azt mondhatom, a tempón gyorsítanunk kellett, mi több, **a meglévő munkatársak mellé még erősítésre is szükségünk volt.** A cukrászat önmagában olyan műfaj, hogy fontos a törzsvendégkör, de az is alaptétel, hogy a „békeidőben” is **az elvitel jelenti markánsan a bevételt.**

A Sport Bisztró és a Pikk Dáma legendás találkahely

Budapest, Pasarét, Pasaréti út, rajta két kitűnő vendéglátó egység: **Tóth Ágnes tulajdonos rövid összefoglalója:**



– Fokozatosan nyitottunk, ahogy a rendelkezések erre lehetőséget adtak – mondotta. – Mindkét üzletünkönél meghatározó a terasz területe. **Már az első fázisban kezdtek szép számmal visszatérni budai vendégeink.** A belső terek megnyitásával természetesen bővül a fogadótér, de a jó idő mindenkit a szabad térre csalogat. **Munkaerő gond nincs,** az elmúlt hónapokban átgondolhattuk szakmánk helyzetét, de a legfontosabb alaptétel megint gathatatlan: **vendég nélkül nincs vendéglátás!**

MBÉ magazin

Mit csinál egy 21 éves egyetemista lány Tolcsván?

AKTUÁLIS JELENTÉS A CSUBÁK PINCÉSZETRŐL

A riporter jó szerencse úgy hozta, hogy közvetlenül az MBÉ magazin nyomdába adása előtti napokban becses, történelmi borvidékünkön, Tokaj-hegyalján dolgozhattam. Arra járva, régi kedves boros családra nyitottam rá az ajtót Szerencs és Sárospatak között, Tolcsván, hogy érdeklődjem: mi újság van?

A Csubák és Balázi Családi Pince tradicionálisan a tokaji borok egyik olyan helyszíne, ahol csakis minőséget lehet kapni. Garancia a munkában szövetkező házaspár: **Csubák József és Balázi Erika**. Szőlész és borász. Lelki, fizikális és boldogulási szövetkezésről van szó! Az eredmény több, mint tiszteltetelmélő! Négy gyermeket nevelnek, ebből egy iskolás, a két iker óvodás, a legnagyobb Fanni pedig harmadéves egyetemista. Kopogtatásunk után ő nyit ajtót, kiszaladván, hogy köszönhesen. Online óra van, reggel már elvitte az óvodásokat és iskolás testvéreit

kocsival, hogy időben visszaérhessen a bejelentkezésre.

– Nem gondoltam volna, amikor elkezdtem a Budapesti Metropolitan Egyetem idegenforgalmi-vendéglátós szakán tanulmányaimat, hogy itt Tolcsván beszélgethetek majd tanárainkkal és évfolyamtársaimmal – mondja mosolyogva, miután kivártuk, hogy leteljen a délelőtti online időpenzuma. – 21. évemet töltöttem be, most azért sűrűbb a körülöttem lévő világ, mert a megszokott egyetemista létemet, Budapesten fel kellett adnom. Bevallom, a személyes jelenlét, az órákon való figyelem, az előadóval kialakult szellemi kapcsolaterendszer felülmúlhatatlan. Kezeljük a technikát, meg is próbálunk felelni a sok-sok feladatnak, ami bizony kicsit leterhelő. Sok a megírandó, visszaküldendő anyag, esszék, hallgatói reakciók. Volt is az egyetemen erről egy disputa, hogyan látjuk, mi hallgatók. Többen is elmondták a véleményüket, velem együtt. Azzal persze tisztában vagyok, hogy ezeket a körülményeket a természet szabta ránk.

Fanni – mivel a 21-es évszám egyben szerencsés telitalálat – szüleitől egy furgert, használt, ám jó állapotban lévő Mini Morris kocsit kapott. Nemcsak azért, hogy könnyedén száguldozzon vele, hanem mert a tanulással a mindennapi munkából is rendesen vállalja a maga részét. Ha szükséges, elszalad a pincébe, intézi az adminisztrációs ügyeket, gondoljunk bele, egyetemi szinten tanulja az idegenforgalom és ven-



A 21 nyelő szám

déglátás marketingjét. A szülőktől megtanulta, hogy az őszinte mosolycsekke, a jó kommunikáció és önmaga egyéniségének képviselete a borágazatban elengedhetetlen:

– Most jöttek ki a 2020-as évjárat borai, benne kitűnő Furmint-jaink, a legnépszerűbb Cuvée, amelyet édesanyámról, Erikáról neveztünk el. –Várjuk, vártuk, hogy ismét élet és vendégteli legyen Tokaj-hegyalja. Tolcsva mellett Hercegkúton is van pincénk, amely egy csodálatos pincefalu valójában, ide is visszavárjuk régi és új vendégeinket. Apu és anyu sokat dolgozik, én beleszülettem abba a világba, ahol mindennap meg kell teremteni valamilyen értéket. Azt tervezem, hogy a dip-

loma megszerzése után a mi családi vállalkozásunkat teljes erőmből és tudásomból fakadóan segíteni fogom.

Fanni történelmi időkét él meg, fiatal bájoságával, kedvesen rátekinve a most kicsit zord arcát mutató világra. Sebaj! Jönnek itt még jobb idők is!

Csubákné Erikával, az édesanyával telefonon válhattunk szót, mert a riporternek tovább kellett mennie. A mostani körülményekre utalóan elmondta, hogy tisztában van azzal, hogy lánya most amolyan kettős életet él. Itthon van, mégis az éterben, de közben megtapasztalja a mindennapokat. Életre szóló, tanító időszak, amivel gazdagodhat...

Kiss Dezső Péter



Pincétől a számítógéphez



Fiatall, furgert, mosolygós



Az Omega csúszdától a bécsi- barokk kávéházig

Édesanya fiával

ENIKŐ ÉS ISTVÁN KISREGÉNYE – ÉPÍTŐMESTERBŐL KÁVÉPÖRKÖLŐ MESTER – FELFEDEZÉSRE VÁRÓ VENDÉGLÁTÓ OÁZIS HAJDÚSZOBOSZLÓN

Hajdúszoboszló szíve, a napi lüktető élet dobbanása a zöld-ségpiac. Találkozások, beszélgetések, friss hírek fóruma. Standok, csevegő árusok és vevők, büfék, pékségek. És egy meglepetés sziget, ami felfedezésre serkentő.

A Little Charles Coffee névadója Kis Károly Árpád – az akkor három, most 20 éves szépreményű fiatalember, az alapító gyermeke –, valamint a Sydneybe kitelepült, majd olykor hazatérő nagybátyja és annak apja, nagypapja. Ők a Károlyok: egybekötve a múltat a jellel, másik nevét kedves – még e pillanatban – Partiumban élő nagypapjától, Árpádtól kapta örökölni. Látványpörkölő és kávézó a műfaji megjelölése a vonzó fürdővárosban ennek a mívész vendéglátó gyöngyszemnek. Hihetetlen, mennyire regényes és személyes itt minden! A bécsi barokk stílus, az ónémet klasszikus bútortzat, angol szövettel és egy két biedermeier. Porcelánok, festmények, csipketerítők, békebeli világot idéző tárgyi üzenetek... A hangulat és a milió az ide belépőket kíváncsivá teszik: kik hozhatták mindezt létre? Kétségkívül a személyesség, az ízlés, kifinomult stílusérzék alkotó, gondolkodó a múlt és jelenre érzékeny megálmodókat sejtet. Kis István és Kocsis Enikő sorsszerű találkozásának történetét tárjuk az olvasók elé! Fordulatos, őszintén emberi ez a kiteljesedés. Első fejezetünk legelejére illő bölcs és őszinte mondatot fogalmazott meg vendéglátónk,

Finoman...



Enikő: „Az ember mindennap valamilyen alkotó munkát végez, csak nem veszi észre.” Kérdezés nélkül mondja is:

– Még egy nem várt és emberi aggyal el sem képzelte és fel sem fogható pandémia alatt is – amikor már szinte összezsugorodnak az ember alkotó gondolatai és vágyai, álmái – úgy érzi, azt kéri, a Jó Isten ajándékozná meg pár évvel – tárulkozik fel. – Az jár a fejünkben minden áldott nap, vajon milyen értékes örökséget hagyunk magunk után? Örülnek-e majd ennek a gyerekek, vagy csak úgy könnyedén elengedik? Vagy még nem késő, addig építsük tovább az életművünket, amelynek része sok minden, egyebek mellett az összegyűjtött tárgyi portékáink, az ennél is nagyobb lelki hagyatékunk? Most ilyen világot élünk, de folytatni kell.

Enikő – aki közben imádott gyermekét, Kis Károly Árpádot – segítségére kéri fel, hogy a fotó hátterek kialakításához, jó szemmel közreműködjön – visszaidézi, honnan is indult életének haláláig meghatározó korszaka:

– Gyermekkorom nyarainak gyönyörű strandolásai és az Omega medence csúszdáinak emlékei (amit akkoriban érvényben lévő utazási rendeletek szerint két évente volt lehetősége családnak igénybe venni), sorsszerűen meghatározták a további életemet – nyitja tovább a dossziét. – Annak minden percét és boldogságát, amit a Hajdúszoboszlón töltött vakációk jelentettek számomra. Átjárta a szívemet, lelkemet, minden porcikámat, gimnáziumi nagykaszas éveimet Zilahon, az imádott Ady Endre Líceumban a hepehupás vén Szilágyság dombjai között eldöntöttem, Hajdúszoboszlón szeretnék élni és halni, amit mind a mai napig, mint fürdővárost a vi-

Mindent odaadna...



Picinyke nosztalgia



lág legszebbjének tartok és jó sorsom úgy hozta, hogy szüleim – ha fájó szívvel is, nem ezt az életet szánva nekem – de engedték, hogy itt teljesíthessem ki az életemet. ●

Kicsit közelebből, hol is vagyunk?

A megejtő környezetről, lebilincselő cizellált világról már szoltunk, de arról, milyen elkötelezett gyűjtőmunkának és szenvedélynek köszönhetően jöhetett létre ez a csodás, nyugodtan mondható vendégmarasztaló „kincs-sziget”, arról megint csak Enikő mesél:

– Rájöttünk, hogy már-már szenvedélybetegség a miénk, saját magamat illetően pedig valamely előző világ által megbízott feladatról lehet szó. – Karcika, Istvánnal közös gyermekünk egy kis múzeumba született bele, majd a tárgyak és antik bútorok gyarapodásával egy kiteljesedő múzeumban nőtt fel. Gyerekként soha nem tört össze vagy tett tönkre egyetlen darab régiséget sem. (Ezzel együtt mind a mai napig vannak „kedvenc darabjai”.) Emlékszünk, izgalmas alkudozások szemtanúja volt velünk, amikor családi alapon szereztük már be az újabb és újabb értékeket. Megtanulta, felnőve, miként kell az interneten megtudni a legfontosabb információkat, értékrendeket és ezen ismeretek birtokában eljutott odáig, hogy mi az érték és az értéktelen. Biztos alapokon nyugvó tanácsaira mindig számíthattunk!



Kis István, a pörkölés mestere is lett



A jelenről szólva – a névadónál tartva – el kell mondanunk, hogy a most 20 éves Kis Károly Árpád elsőéves a Debreceni Egyetem

Műszaki Karának mechatronikai mérnöki szakán éltanuló, de nagyon is tudja mi az élet sűrűje. A hajdúszoboszlói Hungarospa strandfürdőn működtetett családi büfében 15 éves kora óta frontember. A nyarat dolgozza át, amikor számos egyetemista társa vakációzik. Értékteremtő, egy család talpon maradását a maga korszerű nemzedéki erejével szolgálja. Stílusos a strandfürdő vendéglátós kínálata is: hot-dog, gyros, hamburger, koktélok – aminek mives készítését külön is kitanulta – és persze a csodálatos kávékínálat!

Itt vagyunk újra a lenyűgöző kávéházi környezetben, továbbra is arról beszélgetve, miképpen sikerült különleges figyelemmel, érzékkel tárgyi értékeket teremteni a Kis családnak. Csak néhány jellegzetesség:

a harangok a Jenei-Oborzil házaspár hagyatékából vannak egytől-egyig. A porcelánbabák egyetlen felfedezett szállítmányból, kínálatból kerültek a kávéházba, a sok gyönyörű csipketerítő nagy részét pedig legközelebbi nádudvari barátnője egy rendkívüli és kifinomult pedagógusnő: Ágika gyűjtögette és ajándékozta Enikőnek. És a vendégek! Mennyi mindent kapott az alkotó tulajdonosasszony tőlük, akik látták gyűjtőszendélyét...

Fokozatosan táru fel tehát a hajdúszoboszlói kisregényünk újabb és újabb fejezete. Szerényen, igazi férfiember módjára, Kis Istvánról eddig még nem beszéltünk, de bizony van miről! Enikő az özvegyen maradt férfival hozta össze szép élete! Számára lett a nagybetűs élet, a korkülönbség miatt apa helyett apa, a legjobb barát, akinek minden érzését és féltett titkait elmond. Jólesik hallani a

nőtől, feleségtől, hogy példaképe, akinek 51 éves építő iparosi munkáját nemcsak ő maga, hanem egy város közössége ismert el, sok-sok értékes, minőségi alkotásának köszönhetően. A helyi ipartestület 26 évig elnökeként legendás jelmondatával hirdette: „Isten áldja a tisztességes ipart!” Az alkotó ember mellette volt mindvégig, az egyetemi közalkalmazotti munkaidőszakában éppúgy, mint tanulmányai utáni karrier építésében. Neki köszönhetően gyönyörű családot kapott. Két felnőtt, szeretetreméltó udvarias gyereket, Anitát és Pistit és 30 évesen már két unokát, tovább bővülve a család három újabb gyönyörű unokával és mindezek betetőződésével – ilyen az élet és a regényfordulat! – a harmadik unokával egyidős fiúgyermekkel. És most jön egy éles fordulat kisregényünkben! Kis István a fizikai, építészeti értékteremtő mesterember 2005 végén Enikő egyik legkedvesebb unokatestvére, Kovács Gyszi unszolására – aki már akkor javában kézműves kávé pörkölt szülőfalujában –, megrendelt egy új török 15 kg-os kávépörkölő gépét. A szakmára, az importált gép kezelésére egy olyan tiszteletet érdemlő idős hölgy és annak fia tanította, aki korábban Kongóban 30 évig sikeresen vezetett egy egész kávéültetvényt. A Hortobágyi családdal, Erzsébet asszony fiával és unokájával – akik ugyancsak kézműves kávépörköléssel foglalkoznak –, mind a mai napig jó baráti kapcsolatot ápolnak.

– Pista számára a kávépörkölés egy új boldogságdózszt jelentett és jelent most is – fonja tovább a történetet Enikő. – Amikor azt mondják: „Pistám, Enikőm! csak a Ti kávétok a legfinomabb, pedig sokat kipróbáltunk, de ez nem bántja a gyomrunkat!”. Ilyenkor legalább úgy kengetik a lelkét ezek a gondolatok, mint amikor a Hajdúszoboszlón százszámra létrehozott épületeit dicsérték. ●

Kávécsoadék a piac szomszédságában

Nem kicsit, hanem nagyon is elmélyülve kísérletezgetéssel tanulták meg a kávépörkölést és az abból elkészült termékek minőségi prezentációját! A frissen pörkölt kézműves kávékeverékekhez – a minőségi kávéfajtákat direkt a kikötői kávé-dokkokról varázsolják ide –, a Hajdúváros szívébe, azon európai nagy kikötőkből, ahol a világ különböző pontjairól, négy földrész és szigetvilág ültetvényeiről gyűjtik be a legfinomabb és legminőségibb kávéfajtákat. Legtöbb pörkölésük tiszta arabika, kétfajtában található robuszta kávé is. Az előbbi ize lágy, selymes és kellemes utóíz hagy a szánkban. Az utóbbi erős, testesebb és kicsit kesernyésebb utóízzel lehet megismerni. A magyar ízlésnek megfelelően a kávé 90 százalékat közepes francia pörköléssel készítik. Tovább barangolva a kínálatban: 400 féle teából válogatott 20-24 féle teát tartanak állandó készleten melyet Hamburgból ugyancsak egy tea-gyűjtőhelyről importálnak. Ez külön elemzést igényel egy következő lapszámban. A pandémia elmúltával, de már a mostani nyárkezdetre várható felengedésétől azt várják, hogy a teraszokon is fogadhatnak vendégeket, a Hungarospa Strandfürdőben és remélhetően a város különböző vendéglátós rendezvényein megmutathatják, honnan jöttek, mire képesek, mennyire szeretik a vendégeket!



Kávéházi bőségerítés



Fiával mindent megbeszélnek

Záró gondolat. A címünkben jelzett exkluzív kisregényünk folytatását ígérhetjük olvasóinknak következő lapszámainkban. Lesz bőven mondanivaló, hiszen Kis István és Kocsis Enikő élete igazán említésre méltó, az élet pedig önmagától írta, írja az újabb és újabb fejezeteket...

Kiss Dezső Péter

PIZZAPARADICSOM A FÜRDŐPARADICSOMBAN

**A készítési módok Szicíliából származnak
- a hajdúszoboszlói CLOCK PIZZÉRIA
régios vonzású – A vendég is tervezi az étlapot**



Andor, a biztos pont!



A hajdúszoboszlói fürdő negyed Hőforrás utcájának elején található Clock Pizzéria közel 20 esztendeje teljesíti küldetését az Európa híru és vonzású fürdőparadicsom szívében. Mitől lett pizza paradicsom? Riportunkban erre kerestük a válaszokat.

Nem sokkal az újra felszabadító terasznyitás után, meglehetősen sűrű munka közepette készíthettük a riportot a kitűnő vendéglátós csapattal, amelynek vezetője a pizzéria tulajdonosa, Jákóbné Medve Erika. Délhez közeledvén a pizza futárok fokozatosan jönnek lendületbe, hogy kiszálíthassák nemcsak a városba, hanem annak térségében található településekre is a telefonon megrendelt pizzákat:

– Fokozatosan építettük ki, úgyis fogalmazhatok, próbáltuk megnyerni vendégkörünket nemcsak az anyavárosunkban, hanem szomszédos Ebesről, Nagyhegyesről, Derecskéről, Szovátról, de még Debrecenből is – mondja előljáróban mintegy a Clock Pizzéria földrajzi helyét megjelölve Erika, aki a Gabi-Hami vendéglátós-idegenforgalmi családi vállalkozás egyik tulajdonosa. – Az nevet örököltük, de találonak tartom, ugyanis a pizza, mint vendéglátós műfaj a gyorsaságot, pontosságot igényli! Aki hozzánk betér vagy tőlünk

rendel, szereti órára pontosan, még melegen megkapni a várt finomságot. Ha körbenézünk, közel 30 órát számolhatunk meg, ez már a mi védjegyükké vált! A riportra készülve nem véletlenül kértem meg a közel 17 éve velünk dolgozó kitűnő szakács kollegát, Czeglédi Andort, hogy egy órát mintázó pizzát készítsen. Nem túlzás, ha azt mondom, a mostanra kialakult csapatunk, majdhogynem családi közösséget alkot. Közös tanultuk meg a pizza készítés fortélyait, annak technológiáját és ebben a folyamatban oroszlánrészt vállalt Andor.

Át is veszi a szót, hogy előljáróban elmondja, eredetileg nem szakács a képesítése, de szinte beleszeretett ebbe a stílusba. Alkalma volt anno egy olyan magyar szakács kollegától megtanulni itt a szoboszlói helyszínen – a szicíliai pizza készítési módját, akit joggal tartó tanító mesterének. 40 féle pizza az alapkinálat, rendkívül fantáziadús változatokban, elmondható, hogy a sonka és a kukorica az alap, de még ennél is fontosabb az a pizza tészta, amit kézzel nyújtanak és kövön sütnék. Andor arra büszke, hogy egyszerre próbálnak megfelelni hosszú évek óta a helyi lakosoknak, az ide érkező hazai és külföldi vendégeknek és a környező települések lakóinak. Sok a visszajáró vendég, akik nemcsak azért vannak különös becsben, mert királyi tisztelet jár nekik, hanem mert segítik kreatív kínálatuk fokozatos megújítását.

– Ez nagyon fontos szemléletmód részünkről! – veszi át a



Nyújtás...



Erika optimista



Futárok startja



Szülinapra...

A derűs csapat...
Majdnem mindenki a fedélzeten!

szót ismét Erika. – Andor felszolgálóból lett pizza specialista, pizza szakács, de arra képes, hogy az új kihívásoknak is megfeleljen. az alapkinálat mellett étlapra emeljük törzsvendégeink kedvenceit. Néhány példa – „Csabi kedvence” egy szomszéd vendéglős fiatalember, akit így is megtisztelünk, hogy megörökítjük az „utókornak”. „BB kedvence” nem a híres francia színésznőre utal, hanem egy kedves vendégünkre. „Máté kedvence” szintén egy speciális ízvilágot jelöl, amit közkinccsá tettünk. Ő az egyik gyermekünk... A férjem, Gábor mostanában a görög variációkat részesíti előnyben, a gyerekek pedig – nem véletlenül – pizza nélkül el sem tudnák képzelni életüket. Én sem „hivatalból”, kóstolom gyakran – kiadhatatlanul kíváncsi vagyok az izgalmas megoldásokra... Fradi drukker vendégünk kérésére készítettünk el egy személyre szóló pizzát: tejföl,



gyros hus, rukkola, mozzarella golyó, új hagyma... Nagy a készülődés a tekintetben is, hogy úgy jussanak túl a pandémia harma-



Patricia és Beáta a pultban, telefonos rendelés közben



Mosolycsekkek: Erika, Beáta, Patricia

Olaszos lendülettel – hajdúszoboszlói mentalitással

Még a déli nagy forgalom előtt üljük körbe a Clock Pizzéria egyik asztalát és kiszolgáló pultját a csapattal. Aki itt dolgozik, tudomásul vette, hogy ez egy folyamatos készenlét, ha egy esztendő nézünk, csakis az év végi ünnepek idején zárnak be. A tulajdonos, Erika szerint ilyenkor mindenkinek családja, szerettei mellett a hely! Mindennap nyitva vannak, előszezon időszakában 10-ig, nyáron 11-ig. Bármikor rendelhet bárki a környékről, a készenléti fokozat mindig éles. Persze mindehhez össze kellett szókni a szolgáltató közösségnek. Nézzük csak sorjában, kik is teszik elhivatottan nap, mint nap dolgukat azért, hogy a sikert közösen élhessék meg? **Pásztor Patricia és Vida Beáta** beosztása pultos, de mindketten kitűnő felszolgálók, egyben a pizzéria felett működő nívós apartman recepciószai, ha úgy adódik bájosak, nyitottak. A két futár – **Feja Sándor és Kővári Ákos** – egyszerre ezermester, megoldó ember, számos feladatra hadra fogható. Természetesen gyorsan repülnek a helyszínre, udvariasak, mosolyognak, fiatalok. **Tóth Dávid** egy esztendője erősíti ezt a köteleket, eredeti végzettsége szakács, de Andor mellett megtanulta ezt a stílust, ezt a műfajt. Megtalálta a helyét, a jövőre szívesen ide költödni. Főnöksasszonyuk – két gyermekes családanya – fiatal, csinos, energikus. **A munkatársak szerint is született megoldó képességekkel rendelkeznek**, bármit lehet tőle kérni, vele megbeszélni, mindenre nyitott. Ha valami kifogy, azt pillanatokon belül beszerzi! Gyengéje a tisztaság, higiénia. Közösen gondolkodnak az étlap folyamatos megújításáról: tavaly komponáltak meg egy új fűzött változatot, fotókkal illusztráltak. Erika nagyon is tisztában van azzal, hogy a minőség feltétlen képviselője mellett a marketingre is fontos figyelni. **A pizza meghatározóan korosztály függő, inkább a fiatalok kedvelik. A hajdúszoboszlói iskolások számára ezért is hirdetett meg 2019-ben egy olyan versíró pályázatot, amelynek témája mi más is lehetett, mint a pizza imádata. A győztes tanulók számára az iskolájukban – mintegy ajándékképpen – nagy közös kóstolást szervezett.**

dik hullámán, hogy a szolgáltató csomag, maga a kínálat picit megújuljon. A közel 80 fős terasz már május hónapra beindulhasson, a vendégben fokozatosan gazdagodó főszezonban pedig

Aktualizált, kreatív pizzák



újra fel tudják venni megszokott fordulatszámukat. Ehhez persze nemcsak emberi erőforrások szükségesek, hanem fejlesztések is. **Jákóbné Medve Erika** erről így beszélt a Minőségi Borok (MBÉ) – asztali örömök magazin érdeklődésére:

– Fejlesztünk, több fronton is, sikeresen elnyert pályázatoknak is köszönhetően – mondotta. – Elérkezett az idő ahhoz, hogy **megnagyobbítsuk a konyhánkat, átfogó technikai fejlesztést hajtsunk végre**, a meglévő mellé új és korszerű kemencét állítsunk be, bizonyos mértékben bővíteni tudjuk belső vendégterünket. M & M Luxus Apartmanunkat pedig szintén felújítottuk – pályázati forrásokból! Ha ismét teljes gőzzel tudjuk folytatni küldetésünket, **új kollégákra is szükségünk lesz**. 80 %-ban továbbra is a pizza lesz meghatározó a kínálatunkban, de kedvelt olasz tésztákkal is megjelenünk már hosszú évek óta. **Népszerű a gyros, a saláta összeállításaink is kedveltek**. Bár a pizza készítmény technológiáját illetően szicíliai alapokról beszélhetünk, mi mégis szeretnénk továbbra is elkötelezetten képviselni a szoboszlói vendégszeretetet, magyaros ízeket... Vendéglátásunk része még a pizzához illő sör és bor kínálat, kellemes üdítők, napi meglepetések. **Férjemmel, Jákób Gábor vendégglóssal és a már felcseperedő gyermekeinkkel szívesen fedezünk fel közösen külföldi útjaink során újdonságokat**. Nem mondom, hogy más ételek iránt ne lennénk nyitottak, de a pizza az – bárhol is járunk –, ami izgalomba hoz bennünket. Valami újat felfedezni nagy élmény, átültetni pedig saját üzletünkbe egyfajta küldetés is. **A vendég pedig mindezt becsüli és megköszöni.**

Leplezetlen optimizmussal fejezzük be hajdúszoboszlói riportunkat a fürdőparadicsom pizza paradicsomában. Hamarosan itt a főszezon, felpöröghetnek a motorok – és ahogy Andor pizza mester mondta – a rendelések sűrűjébe a gyorsaságnak, az időnek óriási lesz újra a szerepe! Így igaz! Hol, ha nem a Clock Pizzériában?

Kiss Dezső Péter

Élménysziget a Nagy-Berek szélén

Varázslatos hímezések - Hagyományőrző közösségek – Műemlék pincesorok –
Jellegzetes népi ételek

HÁZIGAZDÁNK: KARA LAJOS, BUZSÁK POLGÁRMESTERE

Kara Lajos



– 500 éves múltat tekint vissza településünk! Röviden foglalja össze azokat az értékeket, melyek önmagában is jelölik Buzsák ország és világszerte szóló ismertségét?

– Valójában 800 éves múlt ez, elődtelepüléseinket, Akts és Magyar falvakat tekintve – indítja visszatekintését. – A középkori pestisjárványt követően a két falu népessége összeolvadt, majd dalmát és illír lakosságot telepítettek a jelenlegi faluba. Innen számítjuk a fél évszázados múltat. Nehéz sorjázni ezeket a csodálatos műemlékeket. A félköríves szentélyű Fehér Kápolna oltárát 1703-ban francia mesterek által készített szőlőindás, öltöztethető Mária szoborral és gazdag díszítéssel ellátott faluoltárt jelenleg is láthatják a faluk központjában található római katolikus templomban. A Buzsági Templom is "életben akart" maradni egy tűzvész után, hiszen újjáépítették. A buzsa hímezésekkel készült miseruha vagy az oltárterítő gyűjtemény, a tiroli szárnyas oltár, a szószerk

ENNYI MINDEN ÉRTÉK! MÚLTBÓL ÉS JELENBŐL VALÓBAN ÉLMÉNYSZIGETTÉ TESZI A BALATON MELLETTI NAGY-BEREK SZÉLÉN TALÁLHATÓ 1500 FŐS TELEPÜLÉST, BUZSÁKOT. IRIGYLÉSRE MÉLTÓ, HOGY EGY ILYEN KÖZÖSSÉGET VEZETHET IMMÁR HARMADIK CIKLUSÁBAN KARA LAJOS POLGÁRMESTER. A BALATON KÖZELSÉGÉRE VALÓ FIGYELEMFELHÍVÓ ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN AZ ÖNKORMÁNYZATI VEZETŐ SEGÍTSÉGÉT KÉRTÜK.

messzi múlt megőrzendő értéke! Folytatva, említhetem a Buzsági Népművészeti Tájházat, amely a XIX. század végén épült. Átélt sokféle korszakot, 1990-ben került az önkormányzat tulajdonába. Itt többféle funkciót kapott, helytörténeti kiállításoknak és mindenekfelett a kiállítások központi elemeit a Buzsák népművészetét képviselő három hímezésfajtának. Ez pedig vész, a boszorkányos és a rátétes. Élő hagyományápolásról van szó, hiszen a helyi hímező asszonyok napjainkban is készítik a Tájháznál található varrószerben a kézimunkákat. Korszellemnek megfelelő alkotó módon: nemcsak a múltat idézik, hanem a jelent. Hímzett szemüvegtokok, telefontartók, kítűzők, fülbevalók, könyvjelzők, terítők készülnek. Meggyőződésünk, hogy buzsa hímezés csak buzsa tud hímezni, hiszen rengeteg olyan hímezett motívum található az elkészült munkákon, amelyek a hímező asszonyok által az évszázadok alatt elsajátított tudás alapján, előrajzolás nélkül kerülnek a megfelelő helyükre. Fő színek: piros-fekete, piros-kék, és ezek kombinálása, kiegészítő zöld és sárga színekkel. A boszorkányos hímezés színvilágával ennél szabadabb elrendezést képvisel.

Néptánc hagyományaink és népművészeti értékeink szintén az 1930-as évekig nyúlnak vissza. Buzsák élő hagyományai a hímezés, a faragás és a néptánc 2020 őszén felkerültek az Unesco Szellemi Kulturális Örökség nemzeti jegyzékébe. Büszke vagyok még sok minden mellett a buzsa Faluházra is. – A Balaton közelséghez kapcsolódó gondolatkör alátámasztására, kérem, röviden fejtse ki, milyen eseményekkel, rendezvényekkel, turisztikai attrakciókkal tudják idecsábítani a Balatonra érkező vendégeket?

– A Buzsági Búcsút 1969 óta szervezzük meg, minden évben augusztus 15-höz, Nagyboldogasszony napjához legközelebb eső vasárnapon – fejtje tovább gondolatait Kara Lajos.

A helyi népművészet és folklór jellemzi ezt a programot, amit mindig színesítünk valamilyen más itteni érték bemutatásával, a helyi vadásztársaság gyűjteményének közönség elé tárásával vagy buzsa faragók munkáinak középpontba helyezésével. Kézműves kirakodó vásárral és folklór műsorral tesszük még gazdagabbá. Leglátogatottabb rendezvényünk a hamarosan sor-



ra kerülő Buzsági Pünkösdi, amit Pünkösdi hétfőjére szervezünk. A jelen pandémia helyzet persze





sok mindent felírhat még! Ez a rendezvény elsősorban a **gasztronómiára és a borkultúrára** épül. Itt rendszeresen 50-60 főzőcsapat készít rendelkezésre bocsátott alapanyagok felhasználásával 70-80 féle finomabbnál finomabb ételt. A neves borászokból álló zsűri pedig ez idő alatt értékeli a helyi kistermelők boraikat, pálinkáit. A Buzsáki Szüret rendezvényen pedig lovasok, népviseletbe öltözött táncosok vonulnak fel hintókon, lovas koszikon, traktorokon. Közös **bor-kínálás, nagy koccintások és a Tájház udvarán ízes ételek készülnének**. A helyi német lakosság évek óta süteményekkel, sültkolbászszal és más finomsággal várja a látogatókat. Ki ne felejtsem a horvát testvértelepülés **Veliki Grdevac** küldöttségével közösen átélt hagyományos disznóvágást vagy a Buzsáki Maraton elnevezésű futóversenyt és a jótékonsági bálakat.

– **Az MBÉ magazin információi szerint szerveződik egyfajta gondolat, cselekvőképesség arra vonatkozóan, hogy a Balaton közeli települések közös értékeket mutassanak fel. Ön polgármesterként milyen lehetőséget lát ennek hathatós kibontakoztatására?**

– Nagyon fontos számunkra a Balaton közeli településekkel való együtt gondolkodás – hívja fel a figyelmet a téma fontosságára a település polgármestere. – Ezt elősegítendő, alakult meg Buzsák székhellyel 2018. novemberében a **Dél-balatoni Turisztikai és Kulturális Egyesület**, melynek fő célja az érintett települések összefogása, közös rendezvények szervezése, az értékek bemutatása és olyan kiadvány készítése, amely mind ezeket együtt jeleníti meg.

Az egyesület honlapja: **www.hellodelbalaton.hu**, már elkészült, folyamatosan fejlesztjük.

Facebook oldalunkon közel 40 település fotói, aktuális programjai is megtalálhatók.

– **A Magyar Faluprogram miként tudja segíteni Buzsák fejlesztését?**

– Többféle formában is! **Óvoda bővítésre, közterület karbantartása** céljából vásárolt kotró-rakodó gépre kaptunk támogatást. – A Program Civil Alap kiírására is elkészítettünk egy pályázatot, melynek kedvező elbírálásában bízunk. További lehetőséget látnunk arra, hogy még hatékonyabban tegyük a Dél-balatoni Turisztikai és Kulturális Egyesület tagjai közötti kapcsolattartást.

– **A Balaton kínálta fürdőzési lehetőségek mellett Buzsák egy sajátos fürdőkultúrával is rendelkezik...**

Sokan keresik fel az önkormányzat tulajdonában lévő Csisztafürdőt!

– Már évtizedek óta visszajáró vendégeket köszönhetünk, akiknek kifejezetten ez a fő úti célja. – mondja nyomatékkal házigazdánk. – Az itt található gyógyvíz kiválóan alkalmas reumatológiai megbetegedések, nőgyógyászati problémák kezelésére, ivó kúráként pedig a gyomorbántalmakat is enyhíti. 1950-es években olajat kerestek, ekkor tört fel a mintegy 40°C-os víz. A kezdetleges fürdőkultúra után a 2000-es években indult el egy markáns fejlesztési fürdőprogram. 2010 után pedig megkezdődött egy új, korszerű fedett fürdőépület építése, új öltöző és kiszolgáló helyiségek kialakítása és a már korábban is meglévő medencék felújítása. **Éttermek, szauna, masszázs áll a látogatók rendelkezésére.** Ez a vendégfogadó kultúra külön is felerősítette, hogy Csisztafürdőn és Buzsákban **több kiadó ház és étterem létesült**, hogy fogadhasa a fürdővendégeket. 2020-ban indult a **Berek Látogató Központ** építése, elkészülte napjainkra vár-

ható. Interaktív kiállítás tekinthető meg majd, a **Balaton Nagy-Berek élővilágát bemutatjuk**, a fauna és flóra sokszínűségével együtt. Itt is kiemelt figyelmet kap Buzsák népművészete! Azt remélem, hogy a fürdő forgalmát élénkíti majd a **Balatonfenyves – Csisztafürdő között hamarosan ismét közlekedő kisvonal**. Rövidesen megépül a **Fonyód-Somogyvámos közötti kerékpárút**, amely bennünket is érint.

– **Végezetül elkerülhetetlen egy személyes vonatkozású érdeklődés: polgármesterként, innen származóként, miképpen kötődik a borhoz, illetve említsen néhány jellegzetes buzsaíki ételt is...**

– Jóleső érzésekkel teszem mindezt – összegez Kara Lajos. – Három pincesorral büszkélkedhetünk: a **János-hegyivel**, ami teljes egészében műemlék, a **Kálvária pincesor** szintén több műemlék pincét rejt, valamint a **Ceriai pincesor**. Közös bennük, hogy a gazdák szívélyesen kínálják finom boraikat az arra sétálóknak. Bevallom, szívesen látogatok el valamennyi pincesorra és a napi munkát befejezve lehetőség szerint mértékkel fogyasztok is néhány lebilincselő kortyot, már csak azért is, mert a boros gazdák őszintén és büszkén kínálják. Tagja vagyok a **Szőlősgyöröki Borbarátok Egyesületének**, az itteni összejöveteleken felfedezhetek új ízeket és zamatokat. A buzsaíki kistermelők közül **Proity József és Kovács József** több alkalommal is részt vett megyei borversenyen, szép eredményekkel hazatérve, de rajtuk kívül is több elhivatott bortermelőnk van. A már említett Pünkösdi borversenyen féléves féléve bort bírálnak a szakértők és a hozzáértő szakemberek szívesen segítik a helyi bortermelőket, hiánosságai kiküszöbölésére. Ceria

szőlőhegyen **közel tíz éve Borbarátai Kör működik**. Sokan emlegetik a szokásos „péntek esti borvacsorákat”. A régi buzsaíki ételek? A hagyományos itteni konyha, mindennapi főzés az egykori fizikai munkával kapcsolatosan alakult ki. Egyik kedvencem a borvacsorákon is gyakran kínált, mintegy 10 cm átmérőjű **paprikás pogácsa**, buzsaíki nevén „**Opresnyára**”. Hagyományos böjti étel, de csodálatos! A „**Bocspor**” füstölt oldalas felhasználásával készült étel. Pu-



hára főzik egész borssal, vörös- és fokhagymával, babérlevéllel, majd kiveszik a léből. A levét tejfölös habarással sűrítik, burgonyagombóccal vagy zsemlegombóccal, a benne főtt oldalassal tálalják. Másik kedvencem a „**Belática**”, ami a **Frankfurti leveshez hasonló étel**, édes káposztából készül és virsli helyett füstölt hús kocka gazdagítja. Várok mindenkit, minden jóra!

MBÉ magazin
Fotóinkon Buzsák értékei

FŐTITKÁRI SZEMMEL AZ ELMÚLT EGY ÉV...

2019. április 4-én a tisztújító közgyűlésen új elnökséget választottunk és azóta vagyok az MBOSZ főtitkára (előtte 2 évig főtitkár helyettesként segítettam az elnökség munkáját). Akkor még „csak” arra készültünk, hogy az 5 éves ciklust becsületesen, a jogszabályoknak megfelelően el lássuk a feladatainkat, és új színt vigyünk a borrendi életünkbe.

Az új elnökség összeszokott ez idő alatt, és igyekeztünk megfelelni a feladatoknak, újításokat hozni (honlap fejlesztés, facebook oldal indítása, naprakész információkkal, borrendek tájékoztatása stb.) 2020-ban több feladatot terveztünk, amiből leginkább csak a Kárpát-medencei Borrendek találkozója és bálja tudott maradéktalanul megvalósulni – ugyanis közbeszólt a covid-19 járvány, ami fenekestül felforgatta a borrendek és a szövetség életét is.

Előtte volt olyan év, hogy 36 hétvégén voltam borrendi rendezvényen, volt, hogy 5 elnökségi ülést tartottunk a közgyűlés mellett – szóval pörögtünk rendszeresen. A borrendek szervezték a szebbnél-szebb rendezvényeket, szakmai találkozókat, ahova meghívták az elnökséget.

Belecsöppentünk a lezárásba, és nagyon furcsa volt megélni, hogy nincs semmi program, nem tudunk találkozni. Elején még élveztem is egy kicsit a semmittevést, de aztán már nagyon hiányoznak a programok, és reménykedtem (tünk) hogy újra indul mielőbb az élet. Ez tavaly nyáron meg is valósult, igaz kisebb intenzitással, de már voltak országos borrendi programok – ahova már mindenki igyekezett részt venni, ezért a megrendezett programok akkor igencsak látogatottak voltak. (Csókakő, Bogács stb.)

Mikor már úgy gondoltam, hogy az élet lassan visszatér a szokásos kerékvágásba, újra korlátozások jöttek, ami a mai napig tart, és már nagyon hiányoznak a borrendi rendezvények. Közben naponta hallani könnyítésekről...Ezt tanúsítja az is, hogy egyre több nagymester hívott fel telefonon, és érdeklődött különböző ügyekben. Erre szokták azt mondani, hogy már azok is hiányoznak akiket nem igazán szeretünk....

Ugyanakkor a „napi rutin” nem szűnt meg, mert hiába nincsenek programok, a kötelező adminisztratív feladatok megmaradtak, pl.tag-



Egyeztetés az elnökkel

nyilvántartás, pályázatok elszámolása, új pályázatok beadása, könyvelési anyagok nyilvántartása, tagdíjak beszedése, honlap fejlesztés elindítása, a facebook oldal napi szintű kezelése stb. Kiemelném, hogy 360 követővel vettem át a facebook oldal kezelését és egy év alatt sikerült 1065 követőt szerezni.

Most 2021 áprilisát-májusát írjuk, és nagyon reménykedünk, hogy ebben az évben is újra indul a borrendi mozgalom, hiszen nagy terveink voltak (III. Kárpát-medencei Borrendek találkozója, pályázati pénzből minden borrend ceremóniamesterének a továbbképzése, elnökségi összetartás, szabályzatok esetleges újragondolása stb. terveztük). Remélem meg is tudjuk majd még ebben az évben tartani, mivel a pályázat kiírójától hosszabbított kértünk.

Összefoglalva, nagyon hiányoznak a borrendi összejövetelek, mind a saját borrendemnél, mint az országos programoké. **hiányzik a (jó) boros társasági élet, a közös gondolkodás, a személyes kapcsolattartás, a színes forgatag ahol a borrendek szebbnél szebb ruhákban megjelennek és felvonulnak, a templomi szertartás keretében végzett avatások, borszentelések – és a TÁRSAS kapcsolatok.**

Koczor Kálmán elnök úrral személyes találkozáson megállapítottuk, hogy ő is hasonlóan gondolkodik, már mennének rendezvényekre, de nem tudunk jó szívvel tervezni, mert a borrendek is hasonlóan gondolkodnak, kevés az információ a lehetséges programokról. **Reméljük a szokásos évi nagy rendezvények nyáron és ősszel legalább beindulnak** – bár érdekes lesz, ha akkor is kell esetleg maszkot hordani – addigra ki kellene találni az MBOSZ logóval ellátott maszkot, középen egy kis nyílással, hogy a boros poharat a szájunkhoz tudjuk emelni...

Lejegyezte:
Tutor Éva
MBOSZ főtitkár



Koccintsunk már végre!



Startra készen!

NÉGY BORREND JÁRVÁNYHELYZET UTÁNI TERVEIRŐL

Lapunk tavaszi számának zárása előtt érdeklődtünk néhány borrendtől arról: miképpen készülnek az elkövetkezendő hónapokra – optimistán feltételezve, hogy lehetnek történések... Egyöntetű volt, hogy mindannyian a strandpisztoly eldördülésére várnak:

DARAGÓ KÁROLY a bogácsi Szent Márton Borrend elnök-nagymester gondosan cizellált elképzelésekről, megvalósítani remélt programokról adott számot:

– Borrendünk vírusmentes, normális időre készül – mondta. – Mintegy felvezetésképpen módunk volt idén, Vince napon szőlőszenteléssel kezdeni az évet Kácson, Dusza Bertalan borrendi társunk kertjében. Nagyszabású bormustrára készülünk, majd a szőlővirágzás ünnepére Császtán, Virág Tamás borrendi társunk borászatában. Várjuk, hogy elindulhassunk: Színész-ligeti szerelések, borversenyek szervezése, rendezése, szakmai ünnepek lebonyolítása. Önkormányzati vagy más szervezetek felkérésének teljesítése. Borkút üzemeltetése az egyes bortúrákon.

Határjáró turisztikai rendezvények segítése.

Szőlőművelés szakmai előadásokkal történő segítése. Szakmai utak, szervezeteépítő tréningek, kapcsolattartó társ szervezeti programok szélesíthetik még az elkövetkezendő több, mint fél esztendő aktívabb időszakunkat. Borrendünket összetartja egy nagyon erős alkotó szellemiség, amely minden körülmények között igyekszik értékeket teremteni és ezt sokakkal meg is akarjuk osztani.



TÓTH ERVINNÉ TERÉZ, a Somló és Környéke Borút Egyesület avatott szóvivője érdeklődésünkre a következőket mondta:

– Tavaly a vírushelyzetre tekintettel csak néhány olyan programot tudtunk megvalósítani, ahol személyesen találkozhattunk – utalt a kezdetekre. – A kapcsolattartás színtere többnyire áthelyeződött az online térbe. Szép idők! Márciusban a

hagyományos Borlovag Bálon még szép számmal voltak jelen tagjaink... A tavalyi nyitást követően újra felpörögtek az események, az őszi zárás előtt még megtarthattuk a pálinkaversenyünket Dobán és a borversenyt Somlólóvásárhelyen.

Az idej, aktuális helyzetre rátérve számos év elejére szervezett program elmaradt, de az alelnök asszony véleménye szerint a májusi, Timóti Halfőző Versenyen való képviselő erősen kérdéses. Akárcsak a Pápai Agrárexpon való bemutatkozás. Júliusra azonban szeretnénk megtartani a közgyűlést, a hagyományos pálinka és bor-



versenyt. Az augusztus 27-28. napjára tervezett Somlói Napok rendezvényét társszervezőiként szeretnék aktívan megjelenni. szeptemberre egyesületi kirándulást, borlovag bált, novemberben Márton-napi újborkocintást és boros-borrendi borbölléreskedésre invitálni a tagokat és érdeklődőket. Ha minden rendben lesz, reményeik szerint az óév búcsúztató kocsonyaparti zárhatja az évet.

(A mellékelt kép a 2019. évi Somlói Juhfark Fesztiválon készült.)

KOVÁCS RÓBERT, a Hajósi Szent Orbán Borlovagrend elnök-nagymestere lapzártánk előtt már biztatóbb információkat szolgáltat:

– 35 éve az Orbán-napi Borünnep, mindig május utolsó hétvégéjén most úgy látjuk, hogy az eredeti időben a programot nem tudjuk megtartani, de az önkormányzat úgy döntött, hogy egy hónappal később, június végén lehetőség lesz erre a hagyományos közösségi összejövetelre. – Eddig minden évben országosan hirdettük meg a rendezvényünket, 2021-ben – véleményem szerint – előfordulhat, hogy „létszámstop” miatt, meghívásos alapon tudjuk csak meghívni a rendezeteket. Személyes vonatkozásokról is szólhatok, hiszen nemcsak nagymesterként vagyok érintett, hanem mint vendéglátó egységet üzemeltető vállalkozó is. Már türelmetlenül várom a kedvező döntéseket és a mihamarabbi nyitás lehetőségét. Rendezvényházunk, panziónk, nyári wellness részlegünk a turistákra vár! (Ez lapzártánk idején megtörtént.)



GULYÁS GYÖZÖVEL, a solti Gróf Vécsey Károly Borlovagrend kancellárjával telefonos kapcsolatfelvétel nyomán válhattunk néhány mondatot:

A kialakult hagyományainknak megfelelően két kiemelt rendezvényen fogadjuk évenként a hazai társ borrendeket – mondta. – A Gróf Vécsey Károly Sakk Emlékverseny idén március 25-én eleve elmaradt. Az országos borrendi találkozónkat a Solti Szüreti Napok alkalmával a városi rendezvény keretében tartjuk meg minden év szeptember 3. szombatján. Bizakodóak vagyunk, hogy terveinket megvalósíthatjuk a szokott helyen, a szőlőhegyen, a Kadarka utcában. Pontos dátumról később tudunk dönteni, természetesen időben értesítést küldünk lovagársainknak. Ezen a találkozón avatjuk fel új borrendi tagjainkat.



MBÉ

Eltökélt kiútkeresés



Fellélegezni még nem tudunk, de reménykedni igen! Sok-sok évtizedes vendéglátós, szakács múltam azt mondatja velem, hogy a kitartó, szakmailag elkötelezett munkának mindig meg lesz a gyümölcse! Így tanultam tanítómestereimtől és ezt a szemléletmódot igyekszem nap, mint nap továbbadni az újabb és újabb nemzedéknek, akik körülöttem, körülöttünk dolgoznak. Mondjam azt, hogy a felszabadító tavasz azon üzenetét látja, de inkább úgy fogalmazok, várja a vendéglátós

társadalom, hogy újra dolgozhassunk, képviselhetjük, kiteljesíthetjük imádott hivatásunkat – a vendégek meglegedésére. Sajnos azonban olyan ellenféllel kell szembenézni, amely kitartó, könyörtelen harcos. A vírust megpróbálja legyőzni az emberiség, de hihetetlen nagy, minden eddigit felülmúló tudományos, gazdasági, humánpolitikai, pszichológiai ellentámadásokra és rehabilitációra van szükség. Az utóbbi egy esztendőben, különösképpen most, hogy még mindig jelenünket képezi a koronás támadás, arról gondolkodtam el, mennyire kiszolgáltatott az ember, benne a család, a gazdaság és azon belül pedig a vállalkozások. Kisebbségek és nagyobbak. Életben maradásról van szó, fizikai értelemben éppúgy, mint mindennapi boldogulásunkra, megélhetésünkre vonatkozóan. Milyen érdekes a magyar nyelv: élni és megélni. Sajnos fájdalmas emberi, baráti, kollegiális veszteségeket is meg kellett élni. Olyan vendéglátós szakemberek, séfek, szakácsok haláláról is érte-

sülöm kellett, akiket tiszteltem, szívembe zártam és fájdalmasan vesztettem el. Ide illőnek érzem – bár akiről most két-három gondolatot említeni szeretnék, nem volt hivatalos tagja az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrendnek –, hogy szakmai utamon társamról, barátomról is megemlékezzek. Azt is mondhatom, bizonyos áttétellel, hogy a Fehérsztaal Lovagrend elmúlt években megszervezett sok-sok rendezvényén mindent megtett azért, hogy a lajosmizsei Tanyacsárda a vendégfogadó kultúra maximumát tudja nyújtani. Terenyi István elvesztése nemcsak személyes fájdalom, hanem meggyőződésem, hogy a tradicionális magyar vendéglátás elkötelezett, nagy tudású szakembere hagyott itt bennünket. Ő a magyar vendéglátós kultúra lovas stílusjegyeit jelenítette meg a magyar vendéglátás komplexitásában.

Legyünk azonban emberhez méltóan még a feszített helyzetben is optimisták! Talán megbocsájtatható, ha azt mondom: sok ezer, tíze-

zer vendéglátós szakmabeli társammal arra a pillanatra készülök, amikor már felszabadultam tudjuk végezni hivatásunkat. Felszabadultam szervezhetjük meg az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend egy esztendeje feltornyosuló (elmaradt) rendezvényeit. Az ember társas lény, ezt vendéglátós érzületű emberek nagyon is jól tudják mit jelent. Bennünket, szolgáltatókat is serkent az a tudat, hogy a vendég kegyeit kereshetjük. A civil szervezetek pedig szomszadják, éheznek, hogy ismét egy kötelékben lehessenek, a maga fizikális emberi valóságban. Mosolyok, szemvillanások, arc rezdülések, a pillanatban megélhető természetes reakciók. Reméljük mindezt együtt és bízunk abban, hogy az életmentés, a remélhetően újra ránk köszönő napfény igazi és egyetlen záloga a vírus elleni oltás. Ne hagyjuk, hogy a vírus diadalt arasson felettünk! Már több mint 4 millió beoltottnál tartunk...

Garaczi János
elnök nagymester

Szarvasi bizakodás

Aktuális helyzetüket, vendéglős terveiket összefoglaló levelet kapott magazinunk a szarvasi Turul Vendéglő tulajdonosaitól, Povázsay Mihálytól és fiától Povázsay Bencétől.

Megtudtuk: a vírushelyzetet **nehezen élték meg**, hiszen már több, mint egy esztendeje kell helytállniuk! Nagy segítségnek tartják, hogy támogatják a dolgozók munkabérét kormányzati szinten, de esetükben olyan családi vállalkozásról van szó, hogy ketten tulajdonosok, így **sajnálattal módon ettől a támogatástól elesnek**. Ezzel együtt arra számítanak, hogy lassan, fokozatosan térnek vissza a vendégek. Sokan tartózkodnak a közösségi kulináris élményektől, viszont a nyári dömpingre már visszatérhet eredeti kerékvágásába a forgalom. Készülnek is arra, hogy **megfelelő arányban a létszámot is bővítsék munkatársakat illetően**.

Bence végezetül arra utalt, hogy már egy esztendeje nekifogtak a különböző fejlesztéseknek, így az egész pandémia időszak alatt ebben a formában a jövőt építették. A mostani, a várva várt nyitás időszakában a konyhatechnológia korszerűsítésére összpontosítanak.



A TURUL VENDÉGLŐ TULAJDONOSAI NEM TÉTLENKEDTEK...



Cukrász kreativitás



A Sulyán házaspár szuri mousse ötletéről...

Nem kétséges, hogy fenekestől fordította fel a világunkat a pandémia, annak okozója, a koronavírus, melynek legyőzésére már több, mint egy éve összefog a világ. Átalakított mindent, gondolkodásmódunkat, világban való hitünket, boldogulásunkat – ám tudomásul kell venni, hogy az élet él és élni akar.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin dokumentumnaplószerűen jelenik meg, éppen egy esztendője. A vendéglátós, idegenforgalmi, szállodaipari és borágazat különböző rezdüléseit követjük, ami természetesen elkötelezett kommunikációs hivatásunk része és kötelessége is. Az Első Magyar Fehérszital Lovag-

rend jeles tagsága sokszínű, kiváló szakmai egyéniségek közössége. Hírt kaptunk arról lapzártánkat megelőzően, hogy a Veresegyházán és Gödöllőn elkötelezett cukrászati hivatást teljesítő Sulyán házaspár érdekes ötlettel rukkolt elő vásárlóik számára. Előbb Sulyánné Benkó Katát kérdeztük, miről is van szó valójában:

– A szuri mousse az én ötletem volt, ugyanis ezzel is szerelem volna szakmai reakciómat vásárlóim számára megmutatni – fogalmazott előljáróban. – A vírust legyőző vakcinákhoz kapcsolódóan úgy alakítottuk ezt a „történelmi” cukrászati kínálat-csomagot. hogy kék spirulinás, kókusztejes, chia magos, matcha teás, kandírozott citromos, passio gyümölcsös, vérnarancsos és még más ízesítésekkel utaljunk az oltóanyagra. Természetesen a színek kavalkádjával is üzeni szeretnénk a az élet és cukrászat sokszínűségére!

A továbbiakban arra voltunk kíváncsiak, hogyan élték, és élnek meg ezt a mostani pandémiás helyzetet? Megtudtuk, hogy a kezdet nehéz volt, de mivel már néhány éve értékesítenek online rendszerben is, illetve webáruházuk is van, könnyen át tudtak állni a házhoz szállításra tavasszal. A bezárások idején zárva voltak, ez megterhelő volt ugyan mindannyiuk számára és a forgalom is visszaesett, de arra elég volt, hogy az összes cukrász kollegát és a pultosokat is meg tudják tartani. Sőt: újakat is felvettek, de őszintén elmondták, még mindig szükség lenne további szakemberekre...

Az őszi korlátozások már annyira nem rengették meg minket, hiszen nem kellett bezárnunk, így csupán a helyben fogyasztott desszertek, kávék és üdítők forgalma hiányzott mindennapi üzletmenetünkéből – vette át a szót Sulyán Pál, aki feleségével együtt mestercukrász, egyben cukrász olimpiai aranyérmes bajnok. – Októbertől

már a karácsonyi szezonra készültünk, ami így visszatekintve sikeresnek mondható. A kézműves szaloncukrainkat többszörösen is díjazták, 2020-ban 18 féle szaloncukrot készítettünk nagy sikerrel. Túljutva az év eleji ünnepeken (Valentin nap, Nemzetközi Nőnap), valamint a már mögöttünk lévő Húsvét után azt mondhatjuk, hogy a szuri mousse szépen ívelő népszerűsége is adott egy újabb lökést az üzletnek, de tele vagyunk új tervekkel is a jövőre nézve.

Kata – aki 2010-ben a Szilvagyombóc tortával elnyerte „Magyarország tortája” címet – a családi háttéréről és a folytatás, generációváltás lehetőségeiről így vélekedett:

A családi vállalkozásban a sógorom, Sulyán György is dolgozik, az ő lánya, Alexa még fiatal, nála nem lehet tudni, mit hoz a jövő. Így az utánpótlás még kérdéses – mondotta őszintén. – Bálint fiúnk harmadéves egyetemista, Lilla lányunk pedig gimnazista – mindketten megszerették a cukrász végzettséget. Elképzelhető hát, hogy továbbviszik a céget, de ez már az ő döntésük lesz! Van idejük rá, hiszen mi is úgy gondolkozunk ezzel kapcsolatosan, hogy más területeken is szerezzenek tapasztalatokat, hogy aztán mégis a cukrászat felé forduljanak.

Ennyi tehát áprilisi helyzetképünk Veresegyházáról és Gödöllőről. Végezetül megjegyezve: a Sulyán Cukrászda ötletessége remélhetően már a múlté lesz az idej nyarunkra...

MBÉ magazin



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

A kronologikus sorrendet megint „felborítva” most sorra kerülnek az eddig nem említett és hiányolt szakmabeliek és a következő számban jönnek az erdélyiek is.

A pontosítás kedvéért jelzem, hogy a reklamáció csak részben volt jogos, mivel a szakmabeliek közül már bekerült a sorozatba Dobos C. József, Glück Frigyes, Hagn Károly, Kolmanné Dávid Andrea, Kovácsics Mátyás, Steiner Gyula és Szilassy Alfonz is. Az erdélyiek sem voltak „mostohagyerekek”, az Egy Székely asszony, Lakos Imréné Pécskay Ilona és Zilahy Ágnes már szerepeltek az összeállításban.

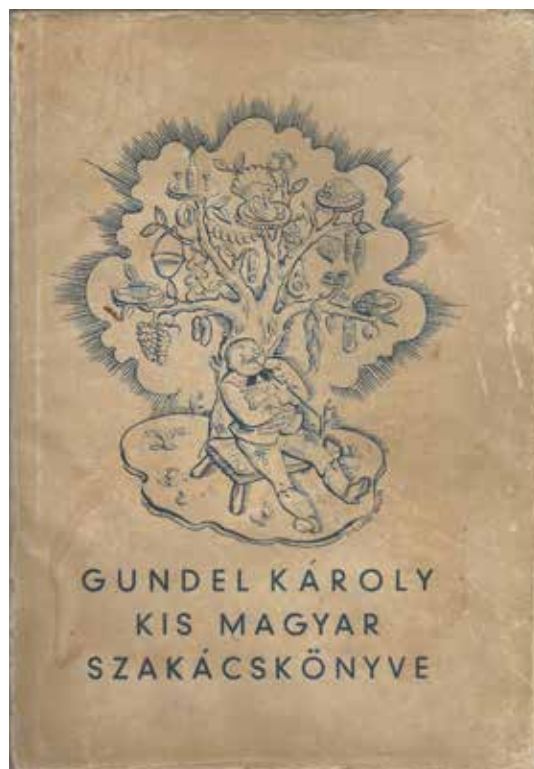
Ha a második világháború előtti vendéglátós szakma legismertebbjeit kéne megszavazni, akkor szinte biztos, hogy Gundel Károly nevével kezdődne a névsor. Nem csak a vendéglőjével vált ismertté, irodalmi munkássága is jelentős volt. Az irodalmi munkásság nem túlzás, mert a kilenc megjelent kötetéből mindössze csak egy volt szakácskönyv, valamint rengeteg tanulmányt publikált a korabeli sajtóban is. Első, nyomtatásban megjelent munkája A vendéglői felszolgálat kézikönyve (1926) volt, aminek 1938-ban megjelent egy második kiadása is. A két kiadás azonos értékűnek mondható, állapottól függően 12-18 ezer forintos leütéseket érnek el. Rendkívül sikert aratott Karinthy Frigyes Vendéget látni, vendégnek lenni című (1933) kötete, ami Gundel Károly tanácsaival jelent meg és aminek még ugyanebben az évben még két, az elsővel teljesen azonos kiadása jelent meg. Ezt 2008-ban még olcsón, 6 ezer forintért el lehetett vinni, 2012-ben 16 ezret ért, 2017-ben 38 ezret fizettek érte. A vendéglátás művészete című (1934) kötete nagy példányszámban jelent meg, ezért „törzsvendég” aukciókon, már 6-12 ezer forint közötti összegért hozzá lehet jutni. A kötet bevezetőjében ezt írja: „A főzés és sütés tudományának és művészetének nem az a teteje, hogy minden legjobb legválogatottabb anyagból jót és művészt alkossunk, de az sem: a rosszból jót varázsolni. Kontárkáz a legnemesebbet is megbecsteleníti – de a művész sem

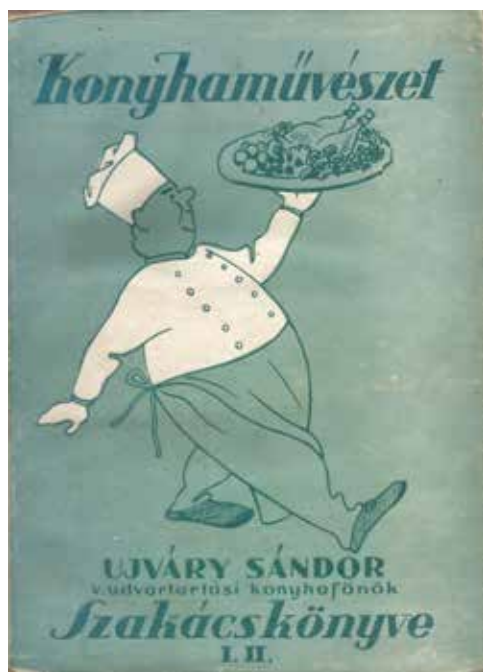


alkothat igazán jót, teljesen kielégítő rossz vagy hibás anyagból. Kissé tapogatódzva a meghatározásban, azt mondhatnám, hogy a szakács művészete: az anyagnak – legyen az értékes vagy olcsó – megválogatásában, a rendelkezésre álló anyagok megfelelő csoportosításában és minden anyagnak a legmegfelelőbb módon való elkészítésében áll”. A Kis magyar szakácskönyve (1937) saját bevallása szerint a „külföldnek” készült, több nyelven is kiadták. Olvasói nyomásra jelent meg magyarul, benne a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete által 1935 február 11 és május 13 között rendezett „Magyaros vacsoraverseny” receptjeivel. Árverésen kifejezetten ritkának mondható, ennek ellenére nem túl borsos az ára, 1996-ban már 1 ezer 200 forintért el lehetett vinni, 2008-ban 16 ezer, 2016-ban 28 ezer, 2018-ban 30 ezer forintos leütést ért el. A vendéglátás mestersége. Gyakorlati gasztronómia című munkája

1940-ben látott napvilágot. Ez is gyakran előfordul, 2002-ben 14 ezer, 2014-ben 18 ezer, 2019-ben 22 ezer forintért vették meg. A legritkább Gundel kötet Az evés ivás dologáról – ínségben és bőségben című (1943), mindössze 23 oldalas kiadvány, ami a Régi Gárda 1942.

évi december 8-iki összejövetelén tartott előadását tartalmazza. 2012-ben 8 ezernél ütötték le, 2017-ben 40 ezernél, 2020-ban 60 ezer (!) forintnál. Dittmayer Andor szakiskolai tanár kötete a szakmabelieknek íródtak. A Gasterea. Szakácsművészeti lexikon című (1925) műve viszonylag ritka, ennek ellenére – vagy azért, mert reprint kiadásban is megjelent – beszerzése nem igazán terheli meg a gyűjtők pénztárcáját, 9 és 16 ezer forint közötti leütéseket ért el az utóbbi években. A Szakácsművészeti szakkönyv című munkájának 1935-ös első kiadását egy teljesen azonos tartalmú követte 1942-ben. Ez is főleg szakmai körökben kelendő, 2002-ben 8 ezer, 2012-ben 12 ezer, 2016-ban 24 ezer forintért lehetett hozzájutni. Podruzsik Béla, A Hungária Nagyszálló konyhafőnökének Legújabb szakácskönyv. A polgári konyha, házi cukrászat és a diéta főzés ismereteivel című főzőkönyve 1928 és 1930 között három kiadást ért meg. Előszavában megnyugtató a főzésben kevésbé jártasakat, hogy a





receptjei alapos útmutatókat tartalmaznak, így nem fog nehézséget okozni az elkészítésük. A három kiadás árai viszonylag azonosak, az első előfordulásán 1987-ben 1 ezer 800 forint lett az ára, 2016-ban már 34 ezer, de ez utóbbi egy védőtokban lévő, szép kötet volt. A „normális” ára ma 12-20 ezer forint között mozog. A két világháború közötti időszak legtermékenyebb szakmabelije Ujváry Sándor udvartartási konyhafőnök, az Országos Magyar Szakácsművészeti és Házicukrászati Főzőtanfolyam vezetője volt, akinek 1936 és 1942 között tíz (!) szakácskönyve jelent meg. Több díjat nyert külföldi főzőversenyeken, főzőkönyveit több nyelvre lefordították, a magyar nyelvűek mindegyike több kiadásban fogyott el. Első megjelent munkája a Takarékos gyümölcs és főzelék befőzések cukorra és cukor nélkül. Gyümölcsétel és italkülönlegességek címmel (1936) jelent meg. Ritkán kerül aukcióra, ennek ellenére nem nagyon kapkodnak érte, 8-12 ezer forint között megszereshető. A Konyhaművészet I. című kötete 1939-ben került piacra. Megjelenésekor hamar elkapkodták, manapság 12-18 ezer forint közötti leütéseket ér el. A legsikeresebb a Konyhaművészet I. II. című (1941) munkája lett. Ez a kötet tartalmazza azokat a recepteket, amelyekkel nemzetközi főzőversenyeken – Bécs, Frankfurt, London, Párizs, Róma, Varsó – első díjat nyert. Bevezetőjében ezt írja: „A magyar konyhaművészet évszázados hagyomány. A magyar konyha híres és kitűnő. Az, akinek módjában állt végigkóstolni Európa konyháit, a bécsit, a franciát, az olaszt, a németet, az angolt, minden nemzeti elfogultság nélkül hirdeti, hogy a legjobban főzni Magyarországon

tudnak. Az, aki külföldről jött idegen és már pár napig ette, tehát megkóstolta konyhánkat, szívesen hirdeti, hogy legjobban enni Magyarországon lehet. A magyar szakács – legyen az egy nagy étterem fehérsapkás vezére, vagy polgári ház gondos háziasszonya – a legváltozatosabb, legízesebb ételeket tudja tálalni az asztalra”. Először 1987-ben került kalapács alá, akkor 950 forintért nyerték meg, 1998-ban 6 ezer, 2007-ben 12 ezer, 2011-ben 22 ezer, 2018-ban 26 ezer forint lett az ára. A Tankönyv a Magyar Királyi Honvéd Központi Szakácsképző tanfolyam részére. Szakácskönyv: mozgókonyha, taligakonyha, főzőüst, főzőláda és laktanyakonyhák számára című (1942) kötete a legritkább, mindössze háromszor került

kalapács alá. 1998-ban 7 ezer, 2014-ben 18 ezer, 2018-ban 24 ezer forintért lehetett hozzájutni. A szakma egyik bibliájának tartott szakácskönyv szerzője Csáky Sándor, a tátrai Palace Szanatórium konyhafőnöke volt. A huszadik század szakácsművészete 1929 és 1936 között három kiadást ért meg. A szakmabeliek egészen az 1980-as évek végéig versengtek megszerzéséért, de az 1990-ben megjelent első reprint kiadása kissé lecsökkentette az eredeti kötetek árát. Először 1980-ban került aukcióra és nagyon baráti áron, 1 ezer 800 forintért vitték el. 1989-ben volt egy 36 ezer forintos leütése, 2009-ben 15 ezer, 2016-ban 28 ezer forintot kellett adni érte. A hentesipar

nagyon ritka kötetei közül kiemelkedik Bittner János hentesmester, a Budapesti Hentesipartestület és a Húsiparosok Országos Szövetsége elnökének Finom hentesárúk könyve című (1909) kötete, aminek második kiadását (1926) Brauch Károly Ferenc rendezte sajtó alá, a harmadik (1929) pedig szintén Bittner neve alatt jelent meg. Mindhárom kiadása fehér holló árveréseken az első 2018-ban 50 ezer, a második 2016-ban 42 ezer, a harmadik 2019-ben 48 ezer forintos leütést hozott. Szolnoky Károly szakiskolai tanár Húsipari Szakkönyv technológia című (1936) kötete az iparostanonc – iskolák számára íródott, aminek 1942-ben megjelent egy bővített kiadása is. Ez is „fehér holló” 2004-ben 22 ezer, 2016-ban 34 ezer forint lett az ára. Nánási – Nagy Sándor Mészáros és Hentesipari Szaktanönyv című (1941) munkája a szakma bibliája. Nagyon ritkán fordul elő, 2008-ban 32 ezer, 2016-ban 52 ezer forintnál koppant a kalapács.

Horváth Dezső



Valamennyi vadfaj része életünknek

A vadászok a turizmus generátorai is!

A KÉTHELYI VADÁSZTÁRSASÁG ELNÖKE: SZÜCS ERNŐ

Hat éve látja el a Somogyi Magor Vadásztársaság elnöki tisztét. Megbízását az „új kihívások szellemében” kezdte, amikor még a vadkárnak súlya volt, de azóta más folyamatok is elindultak, főként a tulajdonosi szemlélet és a folyamatosan változó jogszabályok miatt. A Balaton közeli vadásztársaság elnöke őszinte szavait közvetíthetjük.

– Jómagam 30 éve élek a térségben – meséli nagyon elfoglalt térségi gazdálkodóként a tavaszi munkálatok közben is időt szakítva beszélgetésünkre. – Nagyszüleim itt születtek és éltek, gyermekkorom és kora ifjúságom legszebb élményei a kéthelyi dombvidékhez és berekhez kötődnek. Voltak példák! Nagybátyáim, a Nagyberek fővadásza és a Kis-Balaton Természetvédelmi Terület felügyelői voltak. 13-14 évesen már „kotorékoztunk”, dúvadztunk, kosárlesek építésében segédkeztünk. 42 éve vadászom, korábban a Börzsönyben, de már közel 30 éve itt, ebben a térségben. A külső szemlélő számára meglehetősen bonyolult az a szabályozás, amely a társaság és a földhasználó felé egyaránt tartalmaz kötelezettségeket. A hatékony együttműködés a kulcs a térségünk természeti és mezőgazdasági egyensúlyának megőrzéséhez! Megfelelő alázattal kell szolgálnunk a megfelelő ökoszisztéma oltalmán, a földkezelőik, tulajdonosaink érdekvédelmét. Nagy a kihívás! Valamennyi vadfaj része az életünknek és meg kell értetnünk az új korosztályokkal, gyermekeinkkel, hogy 5-10 év múlva ennek a munkának az eredményeként találkozhatnak az erdőkön őzekkel, fácánokkal, az erdők-mezők vadjaival...



Trófeái között



Esti vadászászmű

Szücs Ernő kifejtette lapunk kérdésére, hogy a vadászterület nagy része népszerű kirándulóhely. Dombvidékük északi felének szinte valamennyi részéről gyönyörű a kilátás a Balatonra. Az erdő hangulatos, ősfás, szálerdős vonulata vonzza a kirándulni vágyó turistákat. Éppen ezért a térségben jelenlévő vendéglátós, borászati vállalkozások sok esetben támaszkodnak a társaság kínálta vadászati lehetőségekre. Ezzel mindenképpen értékrendekkel tudnak hozzájárulni a térség hosszú távú fejlődéséhez! ●

Hol is vagyunk?

A vadásztársaság területének középső harmadán észak-déli tengellyel közel egybefüggő 1600 ha-os erdőszőlés borítja a vidéket. Tölgyfélék, cserések alkotta erdőállomány, sokféle vadgyümölcs, többek között cseresznyével, almával, körtével, amely változatos élőhelyet biztosít a területen élő vadállományoknak. Egyszerre van itt jelen az állami és magánérő a kezelést tekintve. A közel 6000 ha-os vadászterületet a társaság a földtulajdonosi közösségtől bérlí. Meglehetősen nehéz itt a vadgazdálkodás, hiszen meghatározóan jelen van a szántóföldi növénytermesztés és a földi ültetvények is fontos területeket foglalnak el. Mindez gazdasági megközelítés, de ami nagyon fontosnak ítéltető, az a növényvilág és az ideális élőhelyzet jelenléte. Gímszarvasok, őzek, vaddisznók, mindhárom vadfaj jelentős számban van jelen, igaz a vaddisznó már-már nem kívánatos nagyságrendben fordul elő. (Ezt az adatot is bizonyítják!)



Terítéken

A Somogyi Magor Vadásztársaság vezetése és tagsága átgondoltan, a napi folyamatokra figyelemmel teljesíti szolgálatát! Szücs Ernő elkötelezettsége több forrásból táplálkozik: a térség, a vadászat szeretete mellett, abban is biztos, hogy a vadászturizmus hozzájárulhat ahhoz, hogy Kéthely és térsége még több érdeklődő számára felfedezhető legyen.

KDP

Itt az idő!

MIÉRT HOZNA LÉTRE ALAPÍTÁVÁNYT

TÓTH KÁLMÁN NAGYVENDÉGLŐS, VILÁG VADÁSZ!

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend 15 esztendővel ezelőtt olyan civil szervezetként alakulhatott meg mind a mai napig egyedülálló módon, a Parlament díszünnepségén, amely azóta is hirdeti alapüzenetét: „Szakmám, Hazám, Becsületem”. A másfél évtized bebizonyította, hogy fontos misszióját mindeddig teljesítette, fokozatosan gyarapította tagságát itthon és a Kárpát-medencében.

Az egyik alapító, Tóth Kálmán vendéglős az egy esztendeje történelmünket átírt pandémia várható lazítására gondolva fontos bejelentést tett a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazinának. A szakmában, nemzetben elkötelezetten gondolkodó jeles vendéglátós elérkezettnek látta az időt ahhoz, hogy rendtársai, még szélesebben gondolkodva a szakma társadalma, közvéleménye felé felhívással éljen. A meghatározóan nívós budapesti éttermeket, hosszú évtizedeken át vezető, irányító, mindig is szakmai közösségben gondolkodó lovagrendi tag előljáróban a következőket mondotta:

– Nem mostani keletű érlelődésű a gondolatom arról, hogy egy csodálatos szakma, hivatás képviselőjeként hathatós lépéseket tegyek, tegyünk közösen azért, hogy a jövőre nézve tisztelettel tudjunk viszsza gondolni nagy elődeinkre – fogalmaz egyértelműen. – Különösebben nem szükséges arról beszélnem, hogy a világot teljes ízében, porcikájában, az emberiség össz értékrendjeit mélyrehatóan átforgatta a vírus járvány! Ez a mostani időszak a reménykeltés időszaka, hiszen megpróbáljuk óriási erőfeszítések árán leteperni, legyűrni az ellent! Miközben birkózunk egészségileg, pszichológiailag, gazdaságilag, közösségi emberekként, rá kell döbbernünk

arra, hogy ez a világ most új törvényeket ír számunkra. Az emberiség sok mindent átvészelt, ezen is túl fogunk jutni, életkoromat tekintve van mire visszanézni, de talán még a teremtő megáldott annyi bölcsességgel, hogy gondolkodjak a jövőről is. Nem szeretnék késlekedni. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend olyan magasan kvalifikált vendég-



Lukács István



Benke László



Szabó Pál

látós szakemberek közössége, amire büszke lehet a szakma társadalma, mi, akik mindezt létrehoztuk, azért is felelősek vagyunk, hogy a szakmai tisztesség, becsület motivációjától áthatva hosszabb távon gondolkodhassunk.

Tóth Kálmánt szakmári otthonában kerestük fel, hogy a konkrétumokról érdeklődjünk. Túljutván a vakcinák beoltását, teszi a dolgát a maga életritmusa szerint. Gazdálkodik, gyümölcsfáit most tavasszal dédelgeti, háziállatait gondozza, neveli, megpróbálja magát aktívan elfoglalni. Közben azonban

JÖBŐBE NÉZÜNK
TISZTELJÜK NAGY ELŐDEINKET!



Lépni készül

egyre jobban talált az agyában egy gondolat, amit most megosztja a lap olvasóival:

– Hacsak Magyarországot nézem, április közepére egy közepes kisváros lakosságával egyenlő számban szedte áldozatait a vírus! – Mindenegyben élet fontos, szereteteinké, közvetlen barátainké, ismerőseinké, közöttük olyan szakmain agyságok is, akik az elmúlt időkben

sára, segítésére. Adománynak tartom, hogy élünk. Ha pedig élünk, lélegzünk, gondolkodunk, cselekednünk is kell! Megragadva az alkalmat szeretném bejelenteni, hogy „A Vendégért” néven alapítvány létrehozásán gondolkodom, Benke László, Lukács István, Szabó Pál emblemikus vendéglátós szakemberek emlékére és tiszteletére. Szakmai támogatóként pedig szeretném felkérni szeretett civil egyesületemet, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendet. A különleges szakmai talentummal és pályafutással megáldott két kitűnő szakács és cukrász mindannyiunk példaképe lehet, ugyanakkor a jövő ifjú szakmai nemzedékének irányt mutathatnak. Még mielőtt a megfelelő jogi lépéseket megtenném, elképzeléseimet az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend elnök-nagymestere, Garaczi János számára megfogalmazom, összefoglalom, hogy mindezt a szervezet Nagytanácsa elé terjeszthesse. Előzetesen annyit szeretnék jelezni, hogy szakács, cukrász, felszolgáló, vendéglős szakmákban évente szeretnénk különböző díjakat kiosztani, megfelelő szakmai feltáró munka után. Évente tehát egy alkalommal megrendezett gála ünnepségünkön több kategóriában kaphatnának ily módon fontos elismerést arra érdemes pályatársaink. „Junior”, „Életmű”, „Dinasztiák” megjelöléssel. Utalva arra, hogy nagyon fontos a fiatal tehetségek felkarolása, a példaértékű pályáivet felmutató szakemberek számára, nem utolsósorban pedig olyan vendéglátós családok számára, hogy immáron újra megteremtődött a nemzedékek egymás mellettsége, a szakmák öröklése és továbbvitele.

Az alapítvánnyal kapcsolatos további fejleményekről az MBÉ magazin folyamatosan beszámol.

MBÉ magazin

A mesterek mestere Füzérkomlósról

EGY LOKÁLPATRIÓTA CSALÁDRÓL, AHOL AZ ÉRTÉK- ÉS KÖZÖSSÉGTEREMTÉS MINDENEKELŐTTI



András aszikklandi



Kápolnát avatnak



Troféák a galérián



Élményterítés

A riporter áldja az eszét, hogy Budapestről kora hajnalban indulva felkerekedett, hogy Sátorlajújhely járásban találhatót, sokak számára felfedezni való Füzérkomlóson személyesen beszélgethessen el a település polgármesterével. Már a neve is meglepetés...

Megérkezvén elénk tárul a messzi történelmi üzeneteket még most is a tájban virítóan közvetítő Füzér, Hollóháza, Nyíri, Pusztafalu és Pálháza. Megejtően gyönyörű világába, a Fehér Szikla Vadászházban, annak kápolnában fogad Mester András. A neve és közéleti hivatása – milyen érdekes egybeesés? – egymást erősíti... Harmadik ciklusát teljesíti a 370 lelket számláló picinyke faluban, megfelelő, eltéphetetlen, elszakíthatatlan kötődéssel e tájhoz:

– Pusztafalu szülöttjeként hamar ide kerültem és a 70-es évektől itt is lakom – fogad abban a turisztikai, vendéglátós szálloda-objektumban, amelyet családjával hozott létre.

60 Kamaz teherautónyi szemetet vitettem el innen, hogy láthassuk, mire is alkalmas a hely. Feleségemmel megláttuk annak lehetőségét, hogy itt familiánk, de Füzérkomlós számára is próbáljunk valami maradandót létrehozni. Ha már a szülőföldről való érzéseimre vagy kíváncsi, elmondom! Öt földrészen adatott meg vadász jó sorsom, hogy megfordulhassak. Amikor egy távoli országból, kontinensről Európába érkezem, érzem nemsokára szülőföldemre érkezek. Budapesten itthon vagyok, és amikor Miskolcot elhagyva közeledek az Észak-magyarországi Középhegységhez, majd érintem Tokaj-Zempléni Hegyvidéket, megérkezem a Hegyközi Dombságra, Füzérkomlóra, nagy levegőt veszek: hazaértem... ●

Ki is Mester András?

Édesapja, de még a bátyja is hivatásos erdész, vadász volt, ő örömmel követte ezt a tradíciót! Megszerezve diplomáit, kerületvezető erdészként, vadászként dolgozott 25 éven keresztül hivatásában. Nagy adomány életében, hogy Mesterné Katalinnal családot alapíthatott, két fia és lánya van. Ő ajándékozta meg a nagyszülőket három fiú unokával. Azt mondtuk, alkotó házaspárról, családról van szó és ez így igaz! A 90-es évek elején itt egy vadaskertet létesítettek, amely valójában a később kialakítandó többfunkciós vendégházuk, turisztikai centrumuk alapjait jelentette. Azt mondja András, hogy amikor fokozatosan kezdték kialakítani ezt a turisztikai vendéglátó bázist, tiszta volt elöttük a jövő: komplex vendéglátást kell biztosítani a vendégeknek, akik mindig is arra nyitottak, hogy egyedül, nagyon is személyes kapjanak. A természeti környezet pedig mindehhez olyan plusz vonzerő, aminek értékeiről eleve nem szabad lemondani., sőt, kirakatba kell helyezni.



Szeretettel várnak mindenkit

Közben megérkezik a feleség, nagymama, Kata, aki ennek a vendégfogadó oázisnak szíve, lelke, motorja. Persze, hogy segíti férje, de nagyon fontosnak tartják, hogy ne intézkedjenek „keresztbe” egymásnak:



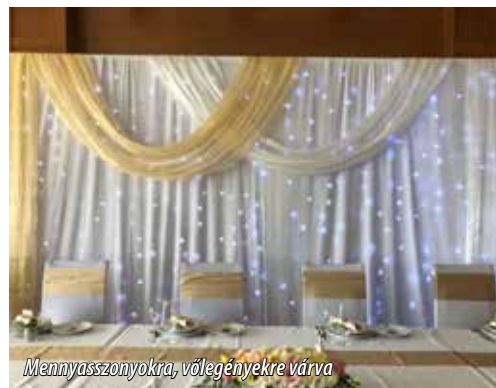
Kata – estifényben

– Kialakult közöttünk, az a munkamegosztás, hogy a teljes üzletmenetért én vagyok a felelős, nekem kell részleteiben is odafigyelni mindenre – veszi át a szót Kata, aki fokozatosan alakította ki a turisztikai komplexum szolgáltató stílusjegyeit. – Húsz éve, hogy létrehoztuk a vadászházat, étteremmel, különböző szolgáltatásokkal, nem utolsósorban pedig 13 olyan, korszerű szolgáltatást nyújtó szobával, ahol a vendég kényelmesen érezheti magát.

Ahogy egyre jobban megismerték kínálatunkat, talán mondhatom, őszinte vendégszeretetünket, elérkezettnek láttuk az időt ahhoz, hogy továbblépjünk! Szervesen kapcsolódik az elsőhöz egy újabb épület, ami egyértelműen a rendezvény vendéglátás kiszolgálására hivatott. Meghatározóan családi programok, kiemelten is a régiós szinten örömeinkre népszerű esküvők, lakodalmak lebonyolításához, konferenciák, más exkluzív rendezvények helyszínéül is szolgálhat. A pandémia bennünket is visszavetett, de optimistán arra gondolunk, hogy az alapozás, a kialakult vendégkör hűséges marad hozzánk.



Mivesztálás



Mennyasszonyokra, vőlegényekre várva

Ezt hallva átveszi a szó fonalát Mester András:

– Alap marketing „törvény”, hogy a vendégeknél a legnagyobb reklám a **szájhagyomány!** – Ha valaki elégedett nálunk és elmondja közvetlen barátainak, ismerőseinek, munkatársainak, hihetetlen kommunikációs értéket képvisel! A jó hír messze megy, a rossz pedig még messzebbre... Sokan, közöttük turisztikai szakemberek beszélnek az „attrakció” fogalmáról, amit én a magam józan esze szerint úgy fordítok le, hogy látványosság és élmény kell a vendégnek. **Az 1940-es években már a füzérradványi, a kőkapui László-tanyai kastélyokban a nehéz gazdasági helyzet miatt angol grófokat, indiai maharadszákat láttak vendégül. Igen, akkor már biztosították számunkra a golf- és tenispályát, a lovaglást, a horgászatot és nem utolsósorban a vadászatot, mint szórakozást.** Ezen a nyomvonalon kellett továbbmennünk világunk újragondolása, a piacgazdaság megszületése után. A vadászat egyértelműen fontos számunkra, hiszen erdész- vadászként – talán nem tűnik dicsekvésnek – ehhez értek a legjobban. Élményt említettem: **bö lény ker tet hoztunk létre, a kihalástól megmentett kelet-európai síksági bö lények ide telepítésével.** Igazi kuriózum! Viktor fiam főiskolai szakdolgozatában ezt a témát dolgozta fel! De van itt más is, amit fontosnak tartok. Soha nem szabad megállni a fejlődésben, mert amelyik vendég visszatér, szeret új dolgokat felfedezni. Beszámolhatok arról, hogy a Fehérszika katlanjában mostantól egy **vadonatúj kápolna fogadja majd vendégeinket.** Hamarosan, egyházmegyei helynök úrral felszenteljük, és azt hirdetheti a jövő hosszú időszakára: az egymás iránti szeretetet, megbecsülést, hitélet nélkülözhetetlen életünkben. Polgármesterként pedig végzem a település lakóinak bizalmából kapott és vállalt mindennapi feladataimat, munkatársaimmal... A falu értékeit meg kell mutatni minél szélesebb körben! **a Magyar Falu Program részeként útépítésbe foghattunk, ravatalozó épülhet, a község összképét pedig közös munkával alakítjuk ki.** Ezt az értéket meg kell becsülnünk mindannyinknak! ●



Minden a helyén



Virágözönben – boldogan

A Fehérszika- terített asztalokon Mondanunk sem kell, fenséges, bőséges és sokszínű!

Legyünk őszinték: remek adottságok vannak erre felé, hiszen a hús alapanyagokat – vad, hal, szarvasmarha, juh, kecske, baromfi – TÉRSÉGI BESZÁLLÍTÓ PARTNEREKTŐL kapják a minőségi alapanyagokat. Mi sem természetesebb, hogy ezen alapanyagokból készülnek a helyi specialitások, pácolással, jégbarlangban történt érleléssel, füstöléssel. Ilyen energiadús alapanyagokból készült tájételekre nagy szüksége van a mai korban megfáradt embernek. Ha pedig sportolni, sétálni, kerékpározni, vadászni, természetet felfedezni idejön, nagyon is meghálálja, ha a szakács is szereti jó főztjével...

Ismét Mesterné Kata veszi át a szót, avatott háziasszonyként:

– A gasztronómiai, kulináris élmény a hozzáteremtett vizuális és hangulati megjelenítéssel, emlékezetes marad sokak számára. Akik ide érkeznek egy-egy lakodalomba, keresztelőre, névnapi, minden élmény elemre emlékeznek – vélekedik. – **Lakodalmas tyúklevessünk valóban a házi ízekkel kápráztat el, füstölt húsból készült leveseink nagyon népszerűek, mert a tájkonyha részei.** Be-szélhetek a különböző gombából készült specialitásainkról. Így a rántott vargányáról, a gombapörköltől, természetesen **vadhú-sokból** előállított ételekről. Az aperitifnek felszolgált röviditalok helyi készítésűek, kajszibarack, birs, szilva, körte, alma, szeder pálinkák a térség gazdag gyümölcs-kultúráját adják vissza egy-egy pálinkás pohárból, kóstolás közepette. Mi elköteleztük hívei vagyunk a **csodálatos tokaji boroknak!** Több közeli pincészettel is hosszabb évekre szóló partneri kapcsolatot alakítottunk ki.

Aktuális témában is kérdezzük az országos és nemzetközi folyamatokat is figyelő, lokálpatriótá, nemzeti érzelmű polgármestert. Nevezetesen arról, miképpen vélekedik az idén

Magyarországon sorra kerülő Vadászati Világkiállítás fontosságáról, hazánk turizmusára ható lehetőségeiről? Nem késlekedik a személyes válasszal: „**Egri erdészeti szakközépiskolás tanulóként** vehettem részt 1971-ben a **Budapesti megrendezett világkiállításon** – idézi vissza a kezdeteket. – Mély nyomot hagyott bennem, hogy tizenévesként ide is eljuthattam. 1981-ben, **a bulgáriai Plovdivban megrendezett következő világkiállításra** már, mint első repülő útján részt vett elhivatott, fiatal, szépreményű vadász-erdész lehettem jelen. Jelenünk? **Óriási a fejlődés a mi területünkön is!** Most Magyarország megmutathatja, minden, politikától mentes törekvéstől függetlenül, milyen nagy dolgokra képes. Egy ilyen világszintű vendégfogadás egyben **olyan világtalálkozó is, amelyre érték és mértékadó személyiségek, állam és kormányfők is eljönnek.** A kis Magyarország ezáltal a világ nagy turisztikai kirakatába kerülhet.”

Kiss Dezső Péter



SZIMBIÓZISBAN A MISKOLCI BORÉRT HÁROM CIVIL SZERVEZET ÖSSZEFOGÓ MISSZIÓJA

Bizony cudar világot élünk mostanság, amikor a vírus ezerféle formában támadja az emberiséget, benne a közösségi létet! De kénytelenek vagyunk alkalmazkodni a helyzethez és ahelyett, hogy három, a bor fétisére feleszküdt civil szervezet képviselőjével egy kellemes pince asztalánál borozva elbeszélgezzünk, a technika rideg, ám annál gyorsabb segítségére vagyunk hagyatkozva, hogy az egyes riportalanyok kifejthessék az általuk képviselt közösség létrejöttének céljait. Beszámolhassanak nemes tetteikről.

Kezdjük a sort az **Avasi Borút Egyesület** alapító elnökével, **Báthory Csongorral**:

– 12 évvel ezelőtt hoztuk létre azzal az elhatározással, hogy a történelmi Avas értékeit felkutassuk, megőrizzük, népszerűsítsük – indítja összefoglalóját. – **Európában egyedülálló módon, Miskolc belvárosában, az Avas-hegyoldalán napjainkban is közel ezer borospince található.** A több száz éves múltra visszatekintő épített és természeti környezet azonban egyre rosszabb állapotba került. Míg a múltban az itteni híres borházakban kitűnő asztaltársaságok éltek közösségi életüket, közöttük költők, írók, zenészek, színészek és közéleti emberek, **addig a 90-es évekre már amolyan elkerülendő és veszélyes helyként élt a köztudatban.** Amikor egyesületünk megalakítása mellett döntöttünk, először is a **környék rendezéséhez, a növényzet telepítéséhez környezetvédelmi szakembereket hívtunk.** Közművesítésre a pincesor nem alkalmas, ezért az **Ökológiai Intézet együttműködésével öko-wc-eket telepítettünk.** Az önkormányzat támogatásával megkezdhetjük a közvilágítás korszerűsítését. Megalakította a hagyományok őrzése érdekében a **miskolci dalárdát Berta Béla barátom és Ivócsimborám, Barsi Csaba és Fáy Ádám népzeneészek segítségével.** 2020-ban ezt a tisztséget átadtam, jó barátomnak Báthory Csongornak.

Báthory Csongor szavai nyomán tovább kerekedik a történet, mindenegyes tény, adat, szándék arra utal, hogy féltő és értő kezekbe került az Avas jelene egyben a jövője. Kisebb nagyobb pályázati összegeket sikerült elnyerniük a történelmi Avas fejlesztésére. Kilátóhelyeket, pihenőket építettek, megállító táblákat és útjelzőket, szemeteseket helyeztek ki, illegális hulladékgyűjtőket számoltak fel. Az Avasi Műemlék Templomhoz kötődően a Református Egyházzal folyamatosan jó kapcsolatot ápolnak és stratégiai partnerei a Földművelődésügyi, most Agrárminisztériumnak. A környezet és a borkulturális hagyományok megmentése mellett az is fontos küldetésük, hogy a város kulturális vérkeringésébe is bekapcsolódjanak. Miszsiót említettünk és ennek beszédes példája, hogy a sok elhagyott, enyészetnek indult épület tulajdonosait megpróbálják felkutatni, rávenni arra, hogy **foglalkozzanak tulajdonukkal.** E tekintetben a sikerre utal, hogy egyre több pinceház újul meg s ezzel az egyesület vérkeringésébe új tulajdonosok tapasztalhatják, érdemes az itteni rendezvényekre eljárni, mi több beállni a tagok

Czupper András



sorába. **Nemcsak a pincelakó, hanem sok önkéntes is segíti a megújulást, a diákok bevonásával pedig a jövő nemzedék figyelmét próbálják ráirányítani e becses városrész területének fontosságára.** Aprólékos, hosszútávra szóló küldetésük! A pincesorokról, azok történetéről, az avasi pincemozgalomról minél szélesebb körű tájékoztatást adjanak. Az avasi értékteremtők talán legfontosabb küldetése, hogy **munkásságukkal a környékről alkotott közvélekedés ártértékelődjön** – egyértelműen pozitív irányba. Rendszeres társrendezői a Borangolás elnevezésű gasztró- kulturális rendezvénynek. Pincéik nyitottak, szívesen látnak mindenkit, hogy megtapasztalhassák azt a pincehangulatot, pinceérzést, amelyet ez a csodálatos környezet teremt meg.

Az István Nádor Borlovagrend túljutván már megalakulásának 20. évfordulóján, kétség kívül a legpatinásabb boros civil szervezetnek tekinthető. Nemcsak helyi kisugárzását tekintve, hanem országos méretekben is. **Czupper András** a kezdetektől tölti be az **elnök-nagymesteri** címet:

– Ha már a kisugárzásról esett szó, egy személyes emlékekkel kezdeném! – mondja. – 1999-ben a cégem megbízást kapott a **lillafüredi Palota Szálló** felújításának munkafázisai közül a hotel pincéjének korszerűsítésére, színesítve a megújult környezetet minőségi bortrezorok beállításával. **Maroknyi baráti összejövetel alkalmával fogalmazódott meg bennünk a gondolat: miért ne alakulhatna itt meg a térség borkultúráját és borászatait képviselő civil szakmai egyesület?** Lehetetlen összefoglalni, miként pörögtek fel az események, de a számok segítségével is hívom, amikor azt mondom: alakulásunk történelmi pillanatában 16 tagot avattunk, **22 év elteltével** közösségünket már **jóval több, mint 100 fő képviseli**. Országosan ismert művészek éppúgy, mint közéleti személyiségek, a kultúra képviselői. **A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségével kezdetektől fogva rendkívül gyümölcsöző a kapcsolatunk**, és mint tagszervezet ezáltal

Az Avas hirnőkei



Nótázás – összekapaszkodva

golás gazdag rendezvénye sorába. Sikerült kiépítenünk külföldi kapcsolatokat is, például a lengyelországi Tarnów városában működő Lengyel Magyar Baráti Társasággal, a vajdasági Kelebia médiaszemélyiséggé vált plébánosával, **Paskó Csaba atyával**. A borízés és stílus amolyan élharcosai próbálunk lenni azzal is, hogy borrendünk tagjai az igényes borkedvelőknek „Pohárnok” kurzusokat tartanak a borok ízelelésének fortélyairól, a gasztronómiai ízvilág megismerésével párosítva. Borrendünk 20. évfordulójára elegáns könyvet jelentettünk meg, melyben bemutattuk addigi szakmai tevékenységünket. **„A bükki promontorium ékessége a miskolci Avas”** című könyvünk néhai borlovagunk, dr. Dobrossy István és a borlovagrend közös dokumentumaként jelent meg. Arra pedig külön büszke vagyok, hogy borrendünk egyfajta összefogója, generátora a miskolci borkultúrának abban a formában is, hogy a jelen civil szervezetek közösségeiből „keresztkapcsolatként” egymás tagságát erősíthetjük.

Idén lesz 12 éves a **Miskolci Pincénk Asztaltársasága**, amelyet 10 lelkes miskolci borszerető és bortermelő pincés gazda a megyeházán megtartott Márton-napi újbor mustra után. Egyikük, Berta Béla volt, aki a közösséget tömörítő egyesület elnöki tisztét tölti be:

– A bormustra után a **tetemvári pincém-ben, borozgatás közben született meg az ötlet, hogy rögtön rögzítsük is az Asztaltársaság Alapító Okiratát** egy, a borház falán lévő vers lapjára – beszél a dicső kezdetről – Az ismeretlen szerző, az azóta már himnuszukká váló lapra ezt írta:

Pinceköszöntő

*Ó, Te áldott pince
Tele finom borokkal
Eljöttünk mi Hozzád
Kiszáradt torokkal
S itt egymásnak öntünk
Mi jóbarátok
S rózsaszínben látjuk
E Cudar világot*

Nagyon szigorú a tagsági viszony létesítésének feltétele: **csak olyan miskolci polgár lehet tagja, aki a Miskolcon fellelhető 9 pincesoron művelt pincével rendelkezik, természetesen benne borral!** Nagy érték őrzésére szövetkeztek! A Kárpát-medencében is, sőt Európa szerte kurióznak számító pincesorok hagyományait, értékeit kutatva, azok ápolá-

sát képviselve a régi miskolci borkultúra nimbuszának visszaállítását is zászlójukra tűzték. **Látványos, hagyományörző az asztaltársaság külső megjelenése.** A szépen himzett válszalag, medál és zászló elengedhetetlen kelléke a hivatalos megjelenéseiknek. Szertartásaik viszszanyúlnak a város kulturális hagyományaihoz. Az avatás alkalmával az új tagok **esküt tesznek** a célok megvalósítására, **adománylevelet** vesznek át, **medál kerül** a nyakukba, az áldomásívás pedig a cseresznyefából faragott fakupából történik.

Kárpát-medencében is egyedülálló pincézési hagyományt teremtettek, amelyről szintén külön érintésként az elnök számol be:

– Jó szokásunkká, a kohézió folyamatos táplálását biztosító **„pincézéseken”** veszünk részt. – Ezen alkalmakkor a borkóstolás mellett a lelkünk táplálására is gondot fordítunk. Verseket, egyéb prózai írásokat olvasunk fel, tagjaink között tudhatunk egy költőt, aki gyakran új versekkel lep meg összejöveteleinken. Ennél is továbbléptünk, mégpedig egyedülálló pincézési hagyomány megteremtve. **Az Asztaltársaságnak több Béla nevű tagja van.** A Bélák kitalálták a **„Béla járást”**. Ennek pontos forgatókönyve alakult ki: mindegyik Béla pincéjét meglátogatja az Asztaltársaság Béla napon. Jó kívánságokkal halmozzák el a pincetulajdonosokat, cserébe jó bort kínálnak, de szigorú szabály, hogy egy óra eltelte után sétáljanak át a következő Béla pincéjébe. Talán nem meglepő, ha megjegyzem, hogy **bizony már a harmadik Bélánál nehéz betartani a szabályokat és az időrendet...**

Az Avasi Református Templomban minden év János napján boráldást ad az Asztaltársaság újboraira Hangó István nagytiszteletű úr. Minden esztendőben tanulmányutat szerveznek a hazai történelmi borvidékek megismerésére. Figyelemreméltó kommunikációs üzenet, hogy az **Asztaltársaság gazdag és aktualizált honlapján az egyesület eseményeit eddig 106 országból több mint 2,6 millióan követték figyelemmel.** Dalárdájuk főként a XIX. századi és a XX. század elejei forrásaiból merít olyan bor-dalokat, katonanótákat, melyek a régmúlt hangulatát és dallamvilágát idézik. Előadásaik színvonalának emelése érdekében az Agyadbanda zenekar kíséri műsorukat. **Mint alapító, Berta Béla a dalárda elnöki tisztét átadta Báthory Csongor testvér szervezeti elnöknek.**

MBÉ magazin

Hangulatkép az Avasról



tal folyamatos meghívást kapunk az ország különböző pontjain megszervezett borrendi programokra, fesztiválokra. **Mindenegyese megjelenésünkkel, ruhánkkal, viselkedésünkkel, szavainkkal a miskolci bor avatott követői kívánunk lenni.** A Palota Szállóval amolyan szimbiózisban vagyunk, hiszen minden évben e falak között tartunk szakmai konferenciát, itt rendezzük meg éves borrendi találkozónkat és avató ünnepségünket. Minden évben rendszeresen támogatjuk a **Miskolci Gyermekkórház daganatos kisgyermekait, egy vak zenész fiút és rászoruló családokat is.** Felelevenítettük a már feledésbe merült János-napi borszentelést, január végén a Vince-szőlőáldást, nyárkezdetkor pedig, a Magyar Szőlővirágzás Ünnepeén bekapcsolódunk az országosan látogatott Avasi Boran-



Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Agrárminisztérium

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend

Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége

Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum Szakképző Iskola és Kollégium

Siklósi Gasztro- és Borbarátnők Borrendje

Tóth Imre budapesti, kéthelyi vállalkozó – a kulturált borkóstolás lovagja

Szűcs Ernő mezőgazdasági vállalkozó – szőlész-vadász – Kéthely

Polgármesteri Hivatal – Kéthely

Polgármesteri Hivatal – Buzsák

Polgármesteri Hivatal – Füzerkomlós

Miskolci Pincék Asztaltársasága

Avas Borút Egyesület – Miskolc

István Nádor Borlovagrend – Miskolc

Clock Pizzéria – Hajdúszoboszló

Little Charles Kávézó – Hajdúszoboszló

Tóth Kálmán vendéglős

Szúnyog László miskolci főépítész--borissza