



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



A SAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2021 TÉL - ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

SORSFORDÍTÓ TÉL · DOKUMENTUMNAPLÓ



BAJNOK ROZÉ
A KISBOJTÁR BISZTRO VADASÁVAL
KUNSZENTMIKLÓSON

GOMBÁS SAKÁCSA

PALIK CSALÁD NAGYPESZEKRŐL

KEKSZBE ZÁRT HÁLA

Új év, lehetőségek,

A Grand Gold-tól



Grand Gold

Tel.: +3630 3511 705 • email: dorogi.sport@gmail.com

www.grandgoldjuice.hu • www.grandgold.hu

Angol állampolgár *Magyar borrendi ruhában!*

DERŰS, MOSOLYGÓS MAGYAR LÁNY NÉZ VELÜNK SZEMBE A FOTÓRÓL! EGYIK KEZE CSÍPŐJÉN, MÁSIK KEZÉBEN EGY PICINYKE ANGOL ZÁSZLÓ. ÜZENI NEKÜNK: „IDE NEKEM AZ EGÉSZ VILÁG”!

Még valami nagyon fontos ezen a fotón, maga az öltözködés, amely magyarázatra szorul, és amiért magazinunk karácsonyi számában érdeklődünk egy boldog nagymamától, **Komjáthy Ilitől** a háttérrekről. A 10 éve alakult **Budavári Szent György Borrend** oszlopos tagja az építész, belsőépítész szakember, aki mellesleg 5 unokával büszkélkedhet:

– A fotó október 6-án készült, Londonban, közvetlenül azután, hogy Bori átvette az angol állampolgárságot tanúsító okmányokat – meséli Ilike, akiről már most az elején még azt is el kell árulni, hogy eme női borrendi ruhát ő tervezte, az újonnan avatott hölgytagok ezt ölthetik magukra azóta is. Legutóbbi itthon tartózkodása során már készülve erre a fontos momentumra, **Bori ötlete volt, hogy ebben a ruhában éli meg ezeket a fontos perceket.** Hosszú út vezetett ehhez, hiszen 17 évesen már megszerezte a felsőfokú angol nyelvvizsgát és a gimnázium után – alapos informálódás, kutatás nyomán – úgy döntött, hogy egy nívós egyetemre jelentkezik.

Rangos iskola

Három sikeres interjú után felvételt nyert a The Courtauld of Art független szakkollégiumába és megkezdte új életszakaszát Londonban ez a kedves borrendi ruhás ifjú hölgy! A világ legrangosabb ilyen intézményei között jegyzik az egyetemet. Az alapképzés – építész és belsőépítészként – négy év, ehhez még egy év mesterképzés kapcsolódik, így öt év tanulás után lehet diplomát szerezni. Bori a kortárs művészettel foglalkozott a mesterkurzuson, kiemelten közép-kelet-európaiakkal.

Fehérbor és kalap



Derű zászlóval

Nagymama kóstolás közben



Kíváncsiak voltunk, a diploma után hogyan szervezte és szervezi jelenleg is az életét? Megtudjuk, hogy jelenleg **művészeti projektmenedzser.** Összesen 8 évet töltött kint Angliában, az állampolgárságot 7 év után lehet kérvényezni. Megszerzése egy évbe került! Előbb egy olyan munkahelyet talált, ahol egyedi tervezésű játékokat értékesítettek, meghatározóan Angliában. Ez is izgalmas feladat volt, **de több szabadságra, nyitottságra vágyott.** Az újabb cége, berlini székhelyű és itt kulturális projektmenedzserként kinyílnak számára a világ. Jelenleg Miami-ban dolgozik, újabb külföldi helyszínekre készül, és ami nagyon figyelemre méltó, **a magyarságát több módon és formában képviseli:**

– Már az egyetemi évei alatt is meginvitált tankör társai közül jó néhányat, angolt, spanyolt, olaszt, hogy évente vendéglátóként megmutathassa nekik Magyarországot, annak szépségeit, művészetét, csodálatos értékeit – ad aktuális helyzetjelentést Boriról a nagymama. – **Itthon sorra keresi fel a magyar galériákat,** és különös figyelemmel a kortárs művészetekre, megpróbálja művészeti menedzserként megismertetni a tehetséges alkotókat. Gyakran tartjuk a kapcsolatot a kor adta technikai lehetőségeknek köszönhetően, **kikéri a véleményemet, én is kíváncsi vagyok mindenre, amit lát, amit tapasztal a kinti életében.** Az is bizonyos, hogy külhoni útkeresései nyomán, előbb-utóbb itthon fogja kamatoztatni ismereteit.

Még néhány családi vonatkozás Bori hátteréről. Az édesapja **Komjáthy Gábor szobrászművész.** A nagymama pedig – gazdag szakmai pályafutását mind a mai napig elkötelezetten képviselve és kibontakoztatva, építészként és belsőépítészként **számos projektért felelős.** Most éppen a **Hollókői Vár rekonstrukciós tervezésével és kivitelezésével foglalkozik** és várja haza legnagyobb unokáját az ünnepekre. Akinek bőrdíjában a borrendi ruha is „visszaköltözik”...

TARTALOM • 2021 TÉL

A Grand Gold Kft. új ajánlata.....	2
Angol állampolgár – magyar borrendi ruhában.....	3
Korunk pékembere Balmazújvárosról.....	6-7
Kisbajtár Bisztro&Wine stílusváltása Kunszentmiklóson	8-9
Riport összeállítás Kunszentmiklósról, a XXII. alkalommal megrendezett Miklós-napi Országos Rozé borversenyről.....	10-11
A húség példája: Gombás szakácsa: Fucskár Zoltán.....	12-13
Csuta Rita megmutatta... – egy törekvő egyetemista cukrászatban és szakácságban is bizonyítani akar	14-15
Hogy volt? Hogy van? – a Palik család Zselizről – Nagypeszekről mesél az utóbbi fél évtized történeteiről.....	16-17
Első Magyar Fehérasztal Lovagrend:	18-19
• Elnöki jegyzet, • A rend fotósa – portré Ádám Péterről	
Szigillum:	20-27
• Gardália ünnepség Tihanyban • az MBOSZ Kárpát-medencei rendezvénye • 20 éves a soltvadkert borrend • Szent Előnevű Borrendek Kárpát-medencei találkozója • Borrendi üzenet Pápáról: Unger Tamás nagymester receptjei a sikerhez	
Horváth Dezső múltidézője	28-29
Miskolcon példakép nőket köszöntött a nagymúltú borlovagrend.....	30
Bejegyezték „A Vendégért” Alapítványt – Benke László, Lukács István, Szabó Pál emléket ápolják	31





CÍMLAPBOR

BAJNOK ROZÉ – PINOT NOIR 2021 – GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET – SZIGETCSÉP



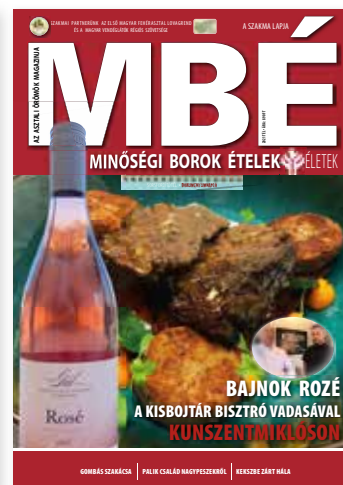
A szigetcsépi családi borászat a XXII. Országos rozé borversenyen – első és második helyezéssel – dupla diadalt aratott. Bajnok boruk pedig a 2021-es Pinot noir alapú rozé lett! Címlapunkon a kunszentmisklósi Kisbojtár Bisztró séfje által készített mives vadasnak ad borként a fogyasztó számára felejthetetlen kulináris élvezetet. Szép jegyben járunk. Kékfrankos és Pinot noir alapú rozé házastársáról van szó, amely illatában intenzív, üde és gyümölcsös. Ízében könnyed, málnás és szamócsás jegyekkel, valamint harmonikus savakkal. Lendületes karakterét árnyal

latnyi maradék cukortartalom teszi kedvessé. A Gál család fogyasztását 9-11 C°-on javasolja. A száraz rozé bor a kunsági borvidéken, Szigetújfalu termőhelyen született, alkoholtartalma 12,50% vol, savtartalom: 6,8 g/l, cukortartalom: 3,0 g/l, szőlőfaja: Kékfrankos 60%, Pinot noir 40%. Aperitifként éppúgy, mint illatos halakhoz, liba- és kacsáételekhez, salátákhoz, grillezett zöldségekhez, könnyed paprikás ételekhez és a most javasolt kunszentmisklósi vadashoz is remek társ! Képünkön a Gál család: Dignisz Éva, az Év borásza cím birtokosa, Gál Csaba okleveles

kertész-mérnök, ifj. Gál Csaba szőlész-borász szakmérnök, Gál Zsuzsanna – a marketing-kereskedelem felelőse látható.



A SIKERHEZ GRATULÁLUNK!
Gál Szőlőbirtok és Pincészet:
Szigetcsép 2317 Szőlőtelep,
telefon: 24-418585, 20 9718849



Horizontunk



Még a lövészárkokban futkosunk, felettünk –oda-visz-sza repkednek a lövedékek, több esélyes a végkifejlett. Támadunk, elveszünk, újra nekifogunk? Évet záró lapszámunkban sorsfordító jelzöt adtunk annak a dokumentumnaplónak, amelyet 2020. március-áprilisában nyitottunk ki. A pandémia támadásának heteiben, napjaiban – akárcsak

mindnyájan – a megdöbbenés után a kiút keresés lehetőségeit próbáljuk vizionálni. Az emberiség soha ilyen fizikális, tudományos, gazdasági küzdelmet nem folytatott egy kór ellen, mint most. Tizenegyedik lapszámunkat adjuk ki úgy, hogy a koronavírus veszedelemmel kell szembenézni új korszakot jelentő életünkben. Ez a vezércikk is a 11. ebben a sorban és azt mondhatom, még mindig a bizakodás, a józanész, a tudományra, a hozzáértő egészségügyi szakemberekre való hallgatás jelentheti a kiutat. Horizontunk jövője rajtunk múlik. Most, így a gyertyák meggyújtása közben azt látom, hogy kezd ama koordináta rendszer alapsíkja, ha úgy tetszik vonala az ég és föld között összeérni. Ez ember és a nagy mindenség egybefolyása, nagyon oda kell figyelnünk, hogy – e fogalom magyar értel-

mezését tekintve – a jövő látóhatára is kirajzolódjon. Ez már új korszak, korosztályok búcsúznak, mennek végső és végtelen magaslatokba, újak jönnek, akiknek még küzdeniük kell. De itt vagyunk a sűrű valóságban. Lapszámunkban szeretnénk bemutatni ezúttal is, hogy milyen csodálatos alkotó lény az ember. A pék, a borász, borlovag, vendéglős, szakács, cukrász, határinon túl élő bio borász-és mezőgazdász és sok-sok fesztivált szervező idegenforgalmi, kulturális szakember. Az élet él és élni akar. Amikor 2020-ban „Mérgezett tavasz” címmel megjelöltük dokumentumnaplónk első fejezetét, az előttünk lévő utat látni csakis látnoki képességekkel lehetett volna. De itt vagyunk és maradnunk is kell, hogy összefogva, értékeinket megvédjük. Készülünk a 2022-es esztendőre, amely

sok szempontból – nemcsak a vírust tekintve – sorsfordító lesz. Soha olyan felelőssége a nemzetnek és népnek nem volt, mint amelyet most mért ránk a történelem. Élni, dolgozni, gyermekeket, unokákat nevelni, örülni az életnek.. Az ünnepi asztaloknál, fájdalom, nem ülhet teljes vértézetében egy nagy család, külön-külön szervezzünk találkozásainkat az ünnepi magasztos időszakában. Az MBÉ – asztali örömök magazin szerkesztőbizottsága nevében hitet, erőt, egészséget, felelős elmélyülést kívánok a jövő iránt, hogy e nemzet mindenegyes tagja egymás szemébe tudjon nézni.

Kiss Dezső Péter

Kiss Dezső Péter

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

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

Címlapon:

**GÁL SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET
ROZÉ BORA**

a Kisbojtár vadásával

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu



Korunk pékembere

MI FÉR BELE FÜLEP ZSOLT ÓRIÁS KIFLIJÉBE?
CÉGALAPÍTÓ AGRÁREGYETEMISTÁBÓL CÍMZETES DOCENS

Az óriás kifli sós, ropogós, félkilós.
Ízében nosztalgikus emlékeket idéző
pillanatnyi kulináris élmény. Szimbolikája is
van: egy törekvő hajdúböszörményi család
elmúlt három évtizedének sűrítője.



A család: a két szülő középen,
balról László, jobbról Ádám



István-napikenyérrel

A szemközti budai pékség kora reggeli illata simogatja orromat. A Hajdúságból elszármazó riporter hazafelé indul. Balmazújvárosban – Veres Péter szerint a „Hortobágy mellékén” – a Balmaz Sütőde illata és annak alapító cégvezetője, Fülep Zsolt várja. Percre pontosan érkezik, mindjárt bele is vágunk a történetbe. Mielőtt a részletek következnek, indításképpen egy elemi számsort vetítünk előre. **30 esztendő múlt, 30 üzlet, 180 dolgozó.** Mindezek mögött egy család, amelyet a kitartás, nem kevés merészség, annál nagyobb szorgalom, korszerű gondolkodásmód és nyitottság jellemez.

Egészségesen, korszerűen



INDULÁS, ÉPÍTKEZÉS

1991. november 7-én, a közeli Balmazújvárosban startolt a vállalkozás. Gondoljunk bele, akkor Zsolt 21 éves volt! Még az egyetemre járt, miközben az induló üzemen is helyt kellett állnia. Emlékszik: a technika egyebek mellett gőzcsőkeretes kemencéből, egy dagasztógépből, liszt szitából, 30-as osztó kifli sodróból állt. Az első bővítés pedig három évre rá, szintén fontos mérföldkő. Újabb gépesítés és innen átgondoltan, egyre jobban képviselték a dinamikát, a fejlődést. A generáló erőt a több lábbon állás, a centralizált struktúra létrehozása, technológiai fejlesztés és a szakma nehézségeire adott gyors válaszok adták

– Négy szakemberrel kezdtünk, és ha visszagondolok, szakmánk munkaerő problémáival mind a mai napig, egyre égetőbben szembe kell néznünk – kezdünk mélyebbre ásni a folyamatokat tekintve. – Kiürült a szak-

ma, meg kellett teremteni a technikai, technológiai háttereket ahhoz, hogy meghatározóan betanított munkatársakat alkalmazzunk. Egy lépéssel mindig előrébb kell járnunk gondolkodásmódban és cselekvésben. 2004-től számítva 16 pályázatot adtunk be. A növekedésünk nyomán az előbb említett fejlesztések mellett az értékesítésre hasonló figyelemmel, korszerű szemléletmóddal kellett koncentrálnunk. Most készülünk Tiszaújvárosban átadni 30. üzletünket. Naponta meg kell tartanunk minőségi áruφέléseggel a megközelítően 14-15 ezres vevőkörünket! A vásárló ma már pillanatok alatt dönt, ha betér az üzletbe, a kínálatnál erre tudatosan fel kell készülni. Így a

kenyér és péksütemények sokfélesége mellett cukrász készítményekkel és szendvicsekkel is kiszolgáljuk! Legnagyobb érték, ha a vevő hűségese marad hozzánk! Ez a részünkről is „karbantartást” igényel. Sok-sok szoftver fejlesztésünk egyike, hogy központi telephelyünkön például két percen belül láthatom, hol milyen értékű és összetételű vásárlás történt. A gyors információt, gyors reakció követheti.

Huszonnyolcféle süteményből négy sorakozik



BIZALOM

Fülep Zsolt mielőtt a vevői bizalom megtartásának életben tartó hatásairól beszélne, egy másik fontos emberi momentumra hívja fel a figyelmet. Családi örökség, hogy a forgalom, egymásra figyelés mellett a tulajdonos vagy tulajdonosok mindennapi jelenléte nemcsak a munkatársak kontrollját jelenti, hanem viszont is bizalmat vált ki. A Magyar Pékszövetség alelnöki tisztét is betölti, így a hazai szakmai folyamatokat első kézből és elhivatottan követheti. A szakmai utánpótlás általános érvényű, nehezen megszüntethető, nagy kihívás. Jelentősen felértékelődött a hűtéstechológia, hiszen éjjelre már nincs ember, így az előkészítettség, tárolás megkerülhetetlen. 12-36 órás kovászokkal dolgoznak, 2-3 órás érés, 12-18 órás hűtőháttérrel. A kézműves pékségek megjelenése színesítette a szakmát, az albán pékségekről szólva, finoman annyit jegyez meg, hogy a helyben sütet generálták a magyar pékszakma körében. Megjelenésüknek ennyi a pozitív hozadéka... A mindenre figyelő, a szakmai folyamatok rezdüléseit azonnal követő szakember a köztársasági elnök javaslatára tiszteletreméltó elismerést vehetett át idén, március 15-e alkalmából. Dr. Nagy István agrárminiszter a Magyar Arany Érdemrendet adta át.

Ideje a családi háttérrel kicsit részletebben is beszélgetnünk! Sajnálatos módon **édesapja tavaly elhunyt, emberi, szakmai öröksége felmérhetetlen!** Édesanyja továbbra is közöttük van, egészségben, a világra, itthoni céges folyamatokra nyitottan. Felesége szép ívű pedagógusi pályát mondhat a magának, néhány esztendeje azonban „átigazolt” a családi vállalkozás kötelékébe. Elsősorban az üzletekkel, vevőkapcsolatokkal foglalkozik, kitűnő érzékkel. **Nagyobbik fia, Fülep**



Dr. Szijjártó Péter miniszterrel



Emlékező pillanatok az avatáson: Feldmann Zsolt államtitkár, Fülep Zsolt, dr. Tiba István országgyűlési képviselő



Torták

Zsolt László közgazdász diplomával még tapasztalatokat gyűjt, nem kétséges, hogy új ismeretekkel felvértezten a Balmaz-Sütőde további előbbre vitelén dolgozik majd. A 23 éves Ádám élelmiszermérnök, már a cég hasznos tagja, rendszeresen bekapcsolódik a termékfejlesztésekbe. A marketing kommunikáció területén korszerű szemléletmódja nagyon hasznos lehet. A Tiszaújvárosban átadandó új üzlet elindítását, az ott tapasztalható folyamatokat kiemelt feladatának tekinti majd. A napi visszajelzés fontosságáról korábban már beszéltünk.

TULAJDONOSI TISZTESSÉG

Kikerülhetetlen, hogy ne érintsük a tulajdonosi felelősség és tisztesség témakörét. Ezzel a Fülep család és természetesen a cégvezető nagyon is tisztában van, gondolkodásmdjúk része! A már említett, számukra bizalmat szavazó mintegy 15 ezres vásárló közösség, valamint a munkatársak közvetlen családtagjainak a megélhetését biztosítani csakis empátiával, nemes lelkiállattal lehet. Ahhoz pedig, hogy ez a jövőben is adott legyen, a munkaadóktól nagy lekööttséget is jelent és legalább három-öt évre szóló előretétkintő terveket, ha úgy tetszik jövőképet. (Itt jegyezzük meg, hogy Fülep Zsolt a már sokszor hangoztatott szoftverek kimunkálásában elsőszámú szellemi erőforrás, a kivitelezésük pedig az informatikusok feladata.) Kötetlenebb formában néhány személyes, emberi vonatkozásokat is érintünk. Hobbiszinten a numizmatika, képzőművészet érdekli. Nem tagadott társasági ember is, mindebben pedig a kulináriához való kötődése is segíti. Jó magyar ember

létén szereti a magyar borokat, de az itthoni borvidékeken tett baráti felfedező kirándulások mellett külföldi utakra is szívesen elmegy feleségével, családjával, barátjaival. Büszke arra, hogy az Első Magyar Fehérszál Lovagrend pék tagozatának tagja lehet. Friss hírrel is szolgál: ez a jubileumi esztendő - a rangos állami kitüntetéssel - azzal is megörvendeztetette, hogy a Debreceni Egyetem Élelmiszertudományi Karán címzetes egyetemi docensi fokozatot kapott. Ez új távlatokat nyit számára pék területen is. Kutatásokat tekintve például elmélyültebben foglalkozhat az időskori demencia lassítási folyamataival vagy a fiatalok 2-es típusú bétess vizsgálataival. Az égető szakmai utánpótlás hiányhoz kapcsolódóan - országosan is egyedülálló módon - azon dolgozik oktató kollégáival, hogy az egyetemen történő elméleti ismeretek mellé szakmai képzést adó pék kurzust szervezzenek. 28 fős csoport jelenti az indulást. Ők lehetnek a forradalmi úttörők.



Díszmunkák

Búcsúzáskor őszinte zárógondolatot kérek riportalanyomtól. Legjobb férfikorában, így 50+1 év után, miben látja a siker titkát? Nem gondolkodik sokáig, amikor így válaszolt: „**Mi a családban mindent együtt csináltunk, még a pénztárcánk is közös volt. Édesapám, ha kellett fékezett ugyan, de hosszabb távú jövőnk azzal alapozta meg, hogy engem hagyott nagyon fiatalon kibontakozni.**”

A vendégtisztelőben kapott óriáskiflit - és más finomságokat - a lapszerkesztő népes családjában szétosztotta és kicsiknek, nagyoknak megígérte, e péktörténetet megírja. Ünnepi üzenetként...

Kiss Dezső Péter

Bisztro a kisvárosban

KUNSZENTMIKLÓSI GASZTRO-MŰHELY AUSZTRÁLIÁBÓL VISSZACSÁBÍTOTT SÉF



Egyesített erővel: Nóra és Péter

jának Mészáros Istvánné Piroskának segítsen. 2007-ben ő lett Kunszentmiklóson az „Év Vállalkozója”, hogy hirtelen 10 évet ugorjunk az időben. A sikert egymást támogatva érték el, mindkettőjüket nagyon tisztelték a városban. Péter édesapja sokat foglalkozott a vendégekkel, édesanyja pedig az ügyvitellel és persze a vendégekkel. A Kisbojtár elindult a maga pályáján, előbb italboltként, aztán melegkonyhás étteremként, később panzió kialakításával további olyan kiutak keresésével, amelyek a talpon maradást segítették. Így a város és vonzáskörzetében működő oktatási intézményeknek (óvoda, iskola, gimnázium) biztosítják hosszú évek óta felelős szolgáltatóként a közétkeztetést.



Főszakács és séf harmonikus munkamegosztásban

KUNSZENTMIKLÓSON FELFEDEZTÜNK EGY OLYAN GASZTRO MŰHELYT, AHOL AZ ELMÚLT NEGYEDSZÁZAD SORÁN SOK MINDEN TÖRTÉNT, MOSTANRA PEDIG – KÉPLETESEN SZÓLVA – MEGÉRETT AZ IDŐ ARRA, HOGY KORSZELLEMLŰ, KISVÁROSI VISZONYLATBAN IS NAGY ÍVŰNEK MONDHATÓ TERVEKET VALÓSÍTHASSANAK MEG.

Riportunkhoz háttérrel a Kunszentmiklóson hagyományosan évente megrendezett Országos rozé bor verseny adott – erről külön riportban számolunk be –, a neves bírálókból álló bor ítések a szigetcsépi Gál Szőlőbirtok és Pincészet 2021-es Pinot noir rozéját jelölték arra, hogy a legnagyobb elismerést kapja. Nyomban adódott a kérdés: az MBÉ magazin címdalára ehhez a remek borhoz milyen ételt párosíthatnánk? Jött a javaslat – nem mástól, mint a város polgármesterétől, Lesi Árpádtól –, hogy a Kisbojtár Bisztró and Wine novemberben történetének további biztató fejezetét megnyitva, át gondolt technikai és személyzeti, stílusbeli újításokkal lépnek a városi és térségi gasztronómia színpadára. Riportunk a stílusváltást, a tulajdonosok szemléletmódját, kollegákhoz való hozzáállását a kulisszák mögé tekintve mutatja be.

Visszapörgetve az időt

Mészáros Péter tulajdonos, a Fa-Tányér Bt ügyvezetője már 12 éves korában öntözte a betonozott, hogy szüleinek, édesapjának, Mészáros Istvánnak, édesany-

Halas kompozíció



Képalá

Két ételremek
a fúziós stílus illusztrálására

Nem sokkal az országos rozé bajnokság után beszélgethetek Mészáros Péterrel, őt mindenben segítő párjával, Fekete Nórával, aki egyáltalán nem mellékesen dietetikusként is figyelhet a folyamatokra, meghatározóan a közétkeztetés területén, de kitűnő érzéke van a stílusos vendéglátáshoz is. Még a déli nyitás előtt asztalunknál ül Marczinek Norbert séf, Kasza László főszakács, hogy elmélyedjünk a részletekbe. A Kisbojtár ugyanis az idei év őszétől, alig egy hónapja a bisztro műfaját képviseli. Kínálatával, szemléletmódjával azt igyekszik hirdetni, hogy az emberi tényezők mellett a szakmaiság, korszerűség gyökeret ereszthet ilyen közegben is.

– Mi évek óta készülünk erre, sok-sok apró lépéssel, kísérletező munkával, ötletekkel, lassan-lassan kimunkált tervekkel – mondja Péter. – **A jelentősnek mondható konyhafejlesztés szakaszán már túl vagyunk,** körbenézve talán látható az a küllemi stílus, ami az étterem „átöltötetése” után szintén a jövőnek szól. Kasza Lászlót szeretik gyermekek, családok, ő is szeretettel végzi a munkát – átlagosan naponta 800-1000 adag megfőzését –, mert úgy érzi, mintha a saját gyermekének készítené az ebédet. Értéket teremteni csakis közösen lehet, csapatmunkában kiteljesedve. A mintegy 25 fős munkatársi közösségünkben mindenkinek megvan a maga helye, feladata, reszortja. Kasza László főszakácsunk idevalósi, 20 éve hűséges hozzáknak. **Joó Gáborné Zsuzsa** nagy teherbírású szakács, **harmincéves munkáját őszintén köszönjük,** a céghez végtelenül lojális volt, mindig az érdekeinket nézte! **Ő a MAAMAA!** Bemutathatom Marczinek Norbert séfet, aki a Kisbojtár bisztro jellegzetes ételeit, stílusjegyeit nemzetközi tapasztalatokkal is felvértezten képviseli. Szakmáimadata, kíváncsisága egyebek mellett Ausztráliába vitte, ahol rendkívül megbecsült sza-

kácsként dolgozott. A hatalmas országban megrendezett **Év Szakácsa versenyen második helyezést ért el.** Kérdezhetné, miért ül most itt? Jobb, ha ő válaszol!

– Úgy érzem, jó döntést hoztam, amikor a Kunszentmiklóson élő páromat előbb ugyan én hívtam, hogy jöjjön kis Ausztráliába, ám **inkább ő csábított haza!** – mondja mosolyogva, utalva élethelyzetére. – Megtudván, hogy itthon vagyok, többen is megkerestek, de végül Péterrel és Nórával egy hullámhosszra tudtunk kerülni, céljainkat támogatom, mert számomra is kihívás a feladat.

Az étlap a legjobb tükre annak, hogy milyen úton indult el a „férfikorba” érkező Kisbojtár.

Előbb a város közönségét, vendégkörét kell megnyerniük, biztató számukra, hogy ebben már a kezdetektől partnerek. Többen megjegyzik, hogy a stílusfordulatok, a **bisztro jelleg nem eredményezett eltorzult, elrugaskodott szemléletmódot.** Pillérként a magyar konyha, finom ecsetvonásokkal megújítható. Erről ismét Norbert beszél:

Stílusokat ötvöz

A fúziós konyha az étkezési kultúrák konyhaművészetét egyesíti – utal a kitűnő séf arra, hogy a klasszikus regionális

és nemzeti konyhatechnológia alkalmazásából új kreációk születhetnek. – A címlapon szereplő vadassunk példáját szeretném most külön is említeni, melynek alkotó elemei a háztartásokban megszokott módon készített vadast idézik. Eleve népszerű ételnek tartom, de mindenképpen szerettem volna, ha szerepel az étlapon, úgy, hogy végiggondolva összetevőit, megtalálva a legelőnyösebb konyhatechnológiát a hagyomány megőrzése mellett, adjak az ételnek egy jóleső különbséget. Ízhatásában és megjelenésében egyaránt. Az alkotó elemek: mustáros pecsenyélével glasszírozott marha pofa, kevés vadassal együtt főzött, koncentrált hús ízű főzőlé, amely vissza van redukálva és piritott mustárt, vajat adunk hozzá. Jönnek a klasszikus vadassal együtt finom ízű zeller, a vadassal együtt a főzőlébe fehérre és zeller is kerül. Tovább ötvözve értékeket: kakukkfűves fokhagymás tisztított vaj, fekete, fehér szezámmag, narancsos répakrém, mustárlevél, petrezselyem massa, kívül ropogós, belül lágy zsemlegombóc, narancsos só, vietnámi bors. Sorolhatnám a Kisbojtár reform cigánypecsenyének fúziós megjelenítésével, de úgy gondolom elegendő az előbbi példa.

Mészáros Péter számos olyan háttérrel beszél a továbbiakban, ami a korszakváltáshoz elengedhetetlen!

– Az alapanyagok közül elsőként a szomszédos **Szomor Hús szürke marháját, valamint a mangalica karaját emelném ki,** ehhez a zöldség is társul, helyi partnertől, minden mást külön-külön megfelelő helyről szerezzük be, Budapestről vagy a környező nagyobb városokból. Nagyon izgalmas az a folyamat, ahogy előre haladunk! Nekünk is nagy türelemre van szükség, a kommunikáció csatornáit, lehetőségeit célirányosan kell alkalmaznunk. Számos olyan vidéki példáról tudok, ahonnan országos hírnevet szereztek kollegák: miért ne lenne bennünk is erre vonatkozó kurázi? **A vendég személyes, jó élménye további vendégeket vonz majd ide,** mert a tapasztalatokat elmondják barátoknak, ismerősöknek. Nagy kérdés ilyenkor, milyen anyagi háttérrel rendelkezünk. A több lábón állás most ezt a korszakot nagyban segíti, de mi sem kerülhetünk el a pandémia okozta küzdelmes másfél esztendő.

A Kisbojtár boros arca

Péter jó vendéglősként a ház borkínálatát felelősen alakítja, csiszolgatja. Jelenleg 40 féle magyar és más országokból – főként Dél-Afrika, Új-Zéland, Chile –, borok is kóstolhatók és persze figyelni kell arra is, hogy a magyar vendég a hazai borokat részesíti előnyben. Első körben, a kezdeteknél a Birkás Pince töltötte fel borral a raktárat, az idő nagy részében a vendéglő Péter keresztapja, Kassai István és fia, ifj. Kassai István borász biztosította borkészletet. Jönnek az ünnepek, a Kisbojtár minden rezdülését követő, figyelő fogadza az elmúlt hónap foglalásaira visszatérő bizakodó. Akárcsak másutt a magyar vendéglátás ágazatában – a hét utolsó négy napján tartanak nyitva. Tavaszhoz érkezvén pedig, mintegy a felújító folyamatokat kiteljesítve, szándékaik szerint a terasz és a pánzió szintén megfelelő korszerűsítéssel esik át.

A Kisbojtár a kisvárosban kis és nagy csatákat nyerhet meg. Szurkolunk nekik!

Kiss Dezső Péter

XXII. Országos rozé borverseny

LOKÁLPATRIOTIZMUS, RÉGIÓBAN VALÓ GONDOLKODÁS – LESI ÁRPÁD POLGÁRMESTER A ROZÉT IS SZERETI...



Lesi Árpád köszönti Kunszeri Miklós alapítót



Mikulás itt és ott



MEGPRÓBÁLTA ÚGY MEGOLDANI, HOGY AZ ORSZÁGOS ROZÉ BORVERSENY NAPJÁN, DÉLELTRE LETEGYE A KOCSIJÁT, HOGY A HÁZIGAZDASÁG SZÉP ÉS EGYBEN ŐSZINTE SZEREPÉT MEGÉLHESSE. VALAHOGY MÉGIS ÁTÍRTA MIND-EZT AZ ÉLET, UGYANIS BESZÉLGÉSEINK ELEJÉN KIDERÜL, NEM VÁRT OKOK MIATT, A DÉLUTÁNI ÓRÁKBAN KÓSTOLHAT CSAK ROZÉKAT...

megtartó, az ide visszakíváncozóknak pedig csábító, sok mindent kell még elvégeznünk. Soroljam? Ha a városi úthálózatot nézzük, közutjainkon az első ciklusom időszakában és az utóbbi két esztendőben több burkolatot valósítottunk meg, mint az elmúlt 60-80 esztendőben! E tekintetben még mindig vannak pótolni valóink.

és felújítás nyomán – átadhattuk a Virág Geon Emlékházat, amely már az első néhány hónapban sok érdeklődőt vonzott. Az utolsó aradi fogoly a 48-as szabadságharc idején sok hőstettet vitt véghez, 48-ban a legtöbb magyart vezette haza Prágából és ő volt az utolsó aradi fogoly, aki a börtönből kiszabadulva még néhány esztendőt kapott arra, hogy tetteivel mások számára is élő példa legyen.

Kunszentmiklósi kötődése miatt pedig emlékét kötelességünk megőrizni.

A polgármester tervei szerint 3-4 év múlva már több olyan szálláshely lesz ebben az egyre prosperáló városkában, ahová távolabbról is érkezhetnek hazánkat felfedezni kész vendégek. Ezekhez kapcsolódhatnak a hagyományörző rendezvények.

– Ezt a szemléletmódot

pedig elsőként a Városháza mutathatja fel azzal, hogy kezdeményezéseimre, a falakra több olyan festmény kollektívát is kihelyeztünk, ami városunkból elszármazott művészek bemutatására vagy itt alkotó műve, hagyatéka. Említhetem Diószegi Balázst, Feró Gézát és még néhány olyan festőt, aki a pusztasági világot örökölte.

Végzőre érkezik a polgármesteri irodába Bódi Szabolcs, aki közvetlenül Lesi Árpád előtt látta el a polgármesteri tisztelet. Fontosnak tartja a mostani városvezető, hogy a folyamatosság a mindennapok része legyen. Elődjé most is segíti több területen, a nyáron felújított múzeum avatott gazdájá, a pénzügyi bizottság elnöke. Mindig van megbeszélni való, az pedig különös emberi adottság, hogy egymástól kertszomszéd-ságban laknak. Igazi, borissza magyar emberek. A rozé pedig hazai.



Bírálok között dr. Kállay Miklós elnök



Honnan jött? Merre tart?

A 192 cm magas, 52 éves polgármester a „Kiskun-kapitány is” származását tekintve. Az egyik nagyszülő Lesi néven jegyeztetik, a másik pedig Maár jelöléssel. Ezekkel a gyökerekkel pedig nemcsak, hogy tisztában van, hanem a mindennapokban is megéli a város és lakossága iránti misszióját.

A közszolgálat ilyen, hiszen ha valaki választói bizalmából ezt a hivatást végezheti, tisztában van a lehetőségekkel és adottságokkal. A polgármesteri irodában – miközben a Városháza nagytermében a kóstolók teszik dolgukat – megpróbáljuk „betájolni” magunkat arról, hol is vagyunk? A válaszokat egy itt született és jövőjét is itt elképzelő kunszentmiklósi emberként fejt ki a városgazda. Jól összeadva, ha az önkormányzati képviselő testületi tagságát is számba vesszük, az ötvenkét évéből úgy élhetett meg huszonkettőt, hogy a közért dolgozhatt: nyolc évi alpolgármesterség után, most második ciklusát tölti:

– Volt időm beletekinteni a helyi folyamatokba és fejlődési tendenciákba és arra is, hogy milyen elődökkel dolgozhattam együtt – mondja felvezetésképpen. – Az elődeimet, rendszerváltástól számítva mindig is tiszteltem, ki-ki a maga módján Kunszentmiklós városának előbbre jutását szolgálta. Sokat tanultam tőlük, de azzal is tisztában vagyok, hogy polgármesterként a megoldások embere legyek itt ebben a közösségben! A székemben eltöltött hét esztendő során megpróbáltuk előbbre vinni, gördülékenyebbé tenni a fejlődés keretét. A pusztasági közelsége és a pusztasági adta létforma és gondolkodásmód sokáig megrögzöttséget jelentett. A „poros kisváros” létből, véleményem szerint számos fontos lépéssel tudunk csak kilépni. A múltunkra mindnyájan büszkék lehetünk, de ahhoz, hogy itt olyan életet teremtsünk, ami a jelenlévőknek

terelődik a szó. Korszerű városvezetői felgátlása élből azt mondatja vele, hogy ezt a kommunikációs adományt nagyon is meg kell becsülni! Ha pedig Kunszentmiklósi figyelt valamilyen formában az ország, akkor azt is meg kell teremteni, hogy itt egyre szélesebb vendégfogadó kultúra alakuljon ki. Erről így vélekedik:

– Eseményeket kell szervezni, főként olyan programokat, amelyekre nagy számmal jönnek el az ország más részeiből is – fogalmaz. – A „Szentmiklósi Napok” Országos Birkafőző Verseny már ezt a célt szolgálja, egyre felfelé ívelő érdeklődési mutatói miatt. Egyik testvérvárosunk Karcag, a Hungarikummá nyilvánított birkapörkölt városa. Mi eljutottunk oda, hogy részvételt és látogatottságot tekintve ebben a műfajban már a képzeletbeli ezüstérmes érdemelhetnének ki. Ha pedig azon gondolkodom, hogyan lehetne még „fokozni a tempót”, az is megfordult a fejemben és a képviselő testület közösségében, hogy a pandémia elűlése után, jövőre talán már olyan országos rozé borversenyt szervezhetünk, amit kiviszünk a főtérré. De lokálpatriótaként nagyon büszke vagyok arra, hogy az idén – hathatós korszerűsítés

Elmélyülten a négyes bizottság



Elnöki köszöntő

Kunszentmiklós magára talál!

STÍLUST TEREMTETEK – IDÉN A SZIGETCSÉPI GÁL SZŐLŐBIRTOK DIADALMASKODOTT! LÉTREHOZÁSA A VÉLETLEN MŰVE – MIKULÁS NAPJÁN DÖNTENEK

TÖRTÉNELMI VISSZATEKINTÉS

DR. KÁLLAY MIKLÓS ALAPÍTÓ PROFESSZORTÓL

KISKUNSAĞ FELÉ TARTUNK, KUNSZENTMIKLÓS IRÁNYÁBA, AMELY A FŐVÁROSTÓL 60 KILOMÉTERRE TALÁLHATÓ. NYOLCEZRES LELKET SZÁMLÁLÓ KISVÁROS. A KOCSIBAN A RIPORTER – AKI UTAS LEHET – DR. KÁLLAY MIKLÓS, DR BISZTRAY GYÖRGY A MAGYAR AGRÁR ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM EMERITUS PROFESSZORAIVAL ÜLHET.. ÉS BESZÉLGETHET...

Közben kinézünk a pusztaságba. Decemberi hideg, köd, szürkesség. Célunk felé tartva -, hogy a pandémia helyzet nehézségei miatt mégiscsak meg lehetett rendezni a XXII. Országos rozé versenyt – Kállay Miklós alapító, a zsűri örökös elnöke így idézi vissza a történetet:

– Sokszor a véletlenes múlhatnak nagy dolgok, az ötlet pedig, akárcsak az író számára a téma, az utcán hever – mondja anekdotázó kedvében a professzor. A 80-as évek közepe táján Sátoraljaújhelyen vagy Sárospatakon, egy térségi borversenyen több zsűriző borász kollegámmal végeztük a munkánkat. Annak rendje-módja szerint kiosztottuk a díjakat, majd Kunszeri Miklós,



Bódi Szabolcs
korábbi polgármester



A Virág Gedeon Emlékház egyik terme

pár év elmúltával megkeresett azzal, hogy egy eddig még szokatlannak mondható borversenyt kellene megszerveznünk. Ennek két kritériuma legyen: az egyik, hogy a zsűriben meghatározóan Miklós nevű ítések szerepeljenek és az akkor még felfedezés számba menő rozé műfaját képviseljük. Mit mondjak? Összefogtunk – Kunszeri Miklós, Kovács Miklós, Borsodi Miklós, Szita Miklós, Rúzsás Miklós, Loczkovics Miklós – és elindítottunk valamit, amiről akkor még nem tudhattuk, országosan jegyzett, elismert szakmai rendezvénné nemesedik! Az



Polgármester – rozéval

első borverseny 1999-ben, a Kecskemét melletti Borászati Kutató Intézet Miklós-telepén volt, mintegy 60 mintával, bátor megjelenésként alig 10 borászat képviselésében. Most pedig néhány perc múlva – elérkezünk Kunszentmiklóssra, ahová a kutató megszűnte után áttettük versenyünk helyszínét. Történelmi döntésnek minősíthető, hiszen azóta a „Rozé városa” címet jogosan érdemelte ki.**

Mikulás bácsi fogadott!

Kunszentmiklóson a Református templom és iskola melletti téren, közvetlenül a műemlék város épülete előtt Mikulás bácsi integet. Szarvasokkal befogott szán mellett fotózhatjuk, szaloncukrot osztogat, aki csak arra jár. A 10 órakor kezdődő bírálati programra az ország különböző pontjairól – Soprontól Ceglédig – 30-40 bíráló kerekedik fel, hogy részese lehessen ennek a hagyományos rituálénak. Itt bírálni elismerés és dicsőség! Persze ehhez hosszú út vezetett, mert meg kellett nyernie csatáját a rozének a borász társadalmon belül éppúgy, mint a fogyasztók körében. Megint csak dr. Kállay Miklós professzort idézzük: „Ha visszatekintünk a 22. esztendőre, tudatformálás is misszióknak részévé vált. Ez a bor ugyanis olyan képességekkel rendelkezik, amelyek gasztronómiában, társasági életben, mi több az utóbbi időkben a korábban előítéletekkel rendelkező bork fogyasztók igényeit is kielégítve, korszerű, s egyben szalonképes. Csodálatos karrier mindez! Az alapítók és a mögöttük álló szervezők, borászati szakemberek, Kunszentmiklós önkormányzata, így több mint két évtized után elmondhatja: csatát nyertünk. A rozé ott van étlapokon, kisebb-nagyobb társasági rendezvények asztalain. Nekünk pedig azt üzeni ez a múlt, hogy a kezdetekkor – talán isteni sugallatra, jó irányokat láttunk meg.”



Tisztelet az elődöknek!

Már a megnyitón vagyunk, ahol közel 30 bíráló várja, hogy leülhessen az egyes bizottságok számára kijelölt asztalokhoz. Megközelítően 300 tétel kóstolása vár rájuk, 8 bizottságban. Mielőtt azonban elmélyednének az ízek, zamatok, tanninok és savak világában, Kunszeri Miklós alapító köszönti az egybegyűlteket, visszaemlékezve azokra az időkre, amikor kezdték és persze az elhunytakra is, akik már nem lehetnek közöttünk. Filus János, a szervezőbizottság szervező titkára korábbi munkálkodását tekintve most előbbre léphetett, ugyanis Kunszeri Miklós ezennel átruházta a felelős főszervezői tiszttét remek munkatársára.

A 22 év arra is lehetőséget adott a szervezőknek, hogy a felkért bírálók nagy része visszatérő közreműködő legyen. Az országos rozé borversenyen bírálóként megjelen-



Műemlék Városháza

ni olyan szakmai kihívás, amely minősítéssel ér fel. Az egyes minták kóstolására az adott bizottságokból 3-4 szakembert kérnek fel. Az is szokásjoggá vált, hogy a zsűri tagjai lehetnek olyan szakemberek, borászok, akik boraikkal már többször aranyérmetek nyertek az előző próbatételeken. A rozében való elmélyült belefeledkezés előtt még pár szóban megköszöni Lesi Árpád, Kunszentmiklós polgármestere, hogy ismét köszönheti az egybegyűlteket a műemlék Városháza nagytérben. Minek tagadná: büszke arra, hogy egy ilyen rangos eseménynek adhatnak otthont hosszú évek óta. Eredményhirdetésre és a versenyborok bemutatására elővigyázatosságból a helyszínen nem kerülhetett sor. Az MBÉ magazin azonban még lapzártá előtt megtudhatta, hogyan is zárult az idei verseny. Filus János jelentette: a közel 300 megkóstolt tételből 79 Arany, 120 ezüst, 61 pedig bronz minősítést kapott! A minden évben kiadható legmagasabb elismerést ebben az esztendőben a szigetcsépi Gál Szőlőbirtok és Pincészet Pinot Noir bora kapta meg! A második díjat is ugyanez a pincészet nyelheti el, Kékfrankos rozéjával. A Nagydíjhoz kapcsolódóan a Bács-Kiskun Megyei Közgyűlés ajándékát – avarkori ívó kürtöt – szintén a Gál Szőlőbirtok és Pincészet vehette át.

Kiss Dezső Péter

FUCSKÁR ZOLTÁN óvatosan



Testvéri munkakapcsolat

GOMBÁS SZAKÁCSA – HARMINC ÉVE EGY HELYEN

Akkor még nem tudta, hogy ez a döntés életre szóló lesz, mind a **mai napig tartó 30 éves szakaszt** jelöl. Történt ugyanis, hogy a Dél-Pesti Vendéglátó Vállalat kötelékében dolgozó vendéglátósok, étteremvezetők jól ismerték egymást. Gombás András – akiről az elmúlt közel két évtizedben számos riportot írtunk „Gombás barangolás” címmel – baráti viszonyba volt az Aranycsillag főnökével és egy számára is fontos mérföldkövet

jelentő esemény apropóján előbb séf helyettesnek kérte fel Fucskár Zoltánt. Gyorsan döntött, **megy, mert a kíváncsiság, az új lehetőségek szelleme megérintette.** 1990-ben ugyanis a Gombás család megnyitotta a Gombás Éttermet. Hogy itt ülünk 2021. november végén egy asztalnál, azt jelöli, hogy Zoltán 30 esztendeje „A Gombás szakácsa”. Lehetne ezt csupa nagybetűvel írni, hiszen Gombás

Andrással nagy időkét éltek át, volt ebben robbanásszerűen felfelé ívelő periódus, kiteljesedés, éles kanyar, lejtmenet, újabb

Egy évnnyire van a hivatalos nyugdíjig, de visszavonulásról egyáltalán nem gondolkodik. Már az elején leszögezzük: fizikailag, a kreativitását illetően is jó kondícióban van, bár a közel két esztendő, vendéglátást is nyomorító **pandémia mindenki lelkére, erősen hatással volt és van, ő sem kivétel, de bizakodó!** Ehhez talán az a fontos momentum is hozzájárul, hogy jó döntést hozott, amikor élethivatásul a szakácsságot választotta.

– Pesti családként az Erőd utcában laktunk, szüleim nagy baráti körrel rendelkeztek, kisgyermekkorom óta közöttük forgolódtam – röppen vissza a kezdetekhez. –

Azokban az időkben **évente kétszer is vágunk disznót**, volt olyan, hogy

300 kilósat, feldolgozása közösségi élmény volt. Mégis először gimnáziumba kerültem, ugyanis fogtechnikus szerettem volna lenni. Aztán jött egy éles kanyar és egy sugallatra „**átigazoltam**” az Ecseri úti vendéglátós szakiskolába, ahol a szakácskodás elméleti és gyakorlati háttérével felfedezés értékűen ismerkedtem meg.

Az érvényben lévő tanterv szerint **két napot jártunk iskolába**, a többi pedig gyakorlati helyszínen, én

a Dél-Pesti Vendéglátó Vállalathoz tartozó Aranycsillag Étteremben kerültem. **Másodéves koromban már céges szakácsversenyen második helyezést értem el.** Most is emlékszem: kacsasültet, nyírségi gombóclevest és máglyarakást tettem a zsűri elé. A katonaság után, az Aranycsillagban kezdettem szakmai képesítéssel a kezemből pályafutásomat. Itt 10 évet töltöttem és 1990-ben döntés elé állítottak...



Rozéra sült kacsamell korszéri körettel



Étlapmustra

„újra gondolkodó” szakember

kilábalás, a jelent érintve pedig kivárás, a szakmát érintő nehéz helyzetekhez való alkalmazkodóképesség. Felsorolni lehetetlen mennyi minden történt, de jelzés értékűen szemezgetünk az események sodrásából:

– **Mindig is nyitott voltam az új kihívásokra** szakmai területen, de nem lendültem túl soha a megfelelő határvonalon – mondja a csendes beszédű séf, amikor az étterem indulását idézi vissza. – Hamar rám bízta András a konyha vezetését és az első pillanattól kezdve **közös alkotó munkába fogtunk!** Új ételekkel jelentünk meg, rendkívül izgalmas volt az étlap szerkesztése, csiszolása. **Nem a hagyományos Venesz receptkönyv ételeit másoltuk le, hanem az újító szellem munkált bennünk.** A vendégszám fokozatos emelkedése a legjobb visszaigazolás volt számunkra. Büszke vagyok arra, hogy a magam tudását, elkötelezettségét egy olyan vendéglőbe fektethettem bele szellemileg és fizikailag, amely országosan is elismert lett. Bizonytalán méltányolta ezt is az a szakmai grémium, amely **az országban elsőként Gombás Andrásnak ítélte oda 2002-ben az „Év Vendéglőse” címet.** Hogyan válhattam volna, amikor még innovatív, sikerorientált csapatmunkát végezhetünk, amely önmagában is megtartó munkahelyi klímát eredményezett?

Események sodrába

A Gombás Étterem 2000-ben Drezdában nyitott éttermet, miközben az itthoni vállalkozás dübörgött. A kinti konyhai csapat beindítását két hónapig segítette Zoltán, de vissza kellett térnie szeretett bázisára, ugyanis addigra már népes törzsközönség alakult ki. Számos itthoni „fellépése” is volt, más nivós hazai éttermekkel összefogva. Jó szívvel említi az Alabárdos Étteremmel való közös gasztronómiai rendezvényt, a Gundelben megszervezett emlékezetes vendégszereplést, ahol együtt dolgozhatott Kalla Kálmán szakács etalonnal. Az Alabárdos említésénél ki ne hagyja, hogy a pár esztendeje elhunyt Jakabffy László országosan jegyzett éttermi szakembertől is sokat tanulhatott, akárcsak az akkor már tehetségét országos szinten is megmutató Kovács Lászlár népszerű szakács példája és útmutatásai is élesítették séf látókörét. Visszaidézi, 1995-ben például volt olyan időszak, amikor – természetesen váltó műszakban – 9 szakács alkotta a konyhai csapatot. Több nagyszabású rendezvényre is meghívást kaptak. A kerületi sportcsarnokban 400 vendégre főztek. Vezetői módszere rendkívül egyszerű, de mégis hatásos, egyben pedig emberi. Munkalendületével például szolgált a kollegáknak. Nem kellett szigorúság, még csak hangos szó sem! Megértették, hogy itt dolgozni kell! Próbafőzések voltak az étlapkorrekciók előtt. Közös kóstolások után részletekbe menő elemzés következett, csakis ezután szembesülhet a vendég – meghatározóan élvezettel- a változással.

Ismét a jelenben

Az utóbbi két esztendő, de már az azt megelőző 6-8 év is inkább küzdelmesnek mondható, mint felfelé szárnyaló. A vendéglátás örök kihívás. Átalakítások, létszámcsoökkentések, nyitva tartással kapcsolatos kényszerítő erő, mind-mind hatnak a mindennapok végkifejleteire. A gazdaságosság mindenekelőtti hatóerő és az életben maradás befolyásolója. A Gombás Étteremben most kisebb létszámú konyhai együttes végzi a munkát. Fucskár Zoltán tisztában van azzal, hogy

a folyamatokra aktuálisan kell reagálni, döntéseket hozni pedig nagy felelősség a tulajdonostól. A Gombás szakácsa a tulajdonosok rezdüléseit jó radarként érzékeli, a folyamatokat, reakciókat pedig együtt élik át. Gombás Andrásal úgy vannak, mintha testvérek lennének. Minderről még azt is gondolja, hogy ekkora időtáv után akkor is a hajón kell maradni, ha viharok támadnak! A beszélgetőtárs riporter mindehhez hozzáteszi, ilyenkor Fucskár Zoltán empátiával, nyugalommal végzi a háttér munkát. Hatalmas élményanyag, közösen megélt

Családjáról, felnőtt lányáról és fiáról is beszél riportalanyunk. **Továbbvizsgálta** azt a közösségteremtő jó szokást, hogy lehetőség szerint otthon is vezessenek ízgazdag családi konyhát, hisz ennek közösségteremtő ereje van. Gyermekai tőle tanulták meg, mindazt, amit most már önállóan képviselhetnek saját életvezetésükben. Amikor pedig a



Harmincévfőzött...



Kiss Antal József séfhelyettes

lazításról, feltöltődésről esik szó – még mielőtt felállna az asztaltól, hogy elinduljon a faggatózó riporter hirtelen felkérésére – rögtönözve elkészíteni egy ételt, zárásképpen elárulja: **zenehallgatás terén lankadatlan nagy étvággal szinte minden műfajt befogad.** Nagy lemez és cd gyűjteménye van, telefonjának fülhallgatója mindig kéznél van...

Kiss Dezső Péter



Jó borból is keveset

változások az egymáshoz kapcsolódó szálakat erősítették és erősítik jelenleg is. Alapnormákat rögzítettek, melyekhez mindvégig ragaszkodnak! Azt kellett elérni, hogy az ételek ízvilága és látványa harmonizáljon, a nyersanyagok frissességének elengedhetetlen fundamentumával. A

végző eredménynél pedig a séfre hárul a legnagyobb felelősség. Fucskár Zoltán számos jó tulajdonsága mellett egy olyan képességgel is rendelkezik, amiről az elmúlt évek során már több alkalommal is így nyilatkozott Gombás András: „rettentő jó az ízvilága, vakon megbízom benne!”

Kekszbe zárt hála

Csuta Rita szenvedélyessége, családszeretete

A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS, CUKRÁSZAT, SZAKÁCSSÁG BŰVÖLETÉBEN

21 ÉVES. EGYETEMISTA. HATÁRIDŐNAPLÓJA FELADATOKKAL TELEÍRVA! A CSÁKVÁRI CSUTA RITÁVAL A BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM /BGE/ ALKOTMÁNY UTCAI KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTOIPARI ÉS IDEGENFORGALMI KARÁNAK ÉPÜLETÉBEN, KÉT KÁVÉ MELLETT BESZÉLGETÜNK. CSALÁDRÓL, A KOLLÉGISTA ÉS EGYETEMI LÉTRŐL, OLDHATATLAN TUDÁSSZOMJÁRÓL, JÖVŐJÉT, PÁLYAKEZDÉSÉT FORMÁLÓ HATÓERŐKRŐL. MIÉRT NE VALLANÁ BE A BESZÉLGETŐTÁRS-SZERKESZTŐ, HOGY ÉDESAPJÁRÓL, A CSÁKVÁRON KITŰNŐ CUKRÁSZATOT LÉTREHOZÓ, REMEK CUKRÁSZRÓL TÖBB ALKALOMMAL IS RIPOORT KÉSZÍTETT.

Három gyermek közül Rita a legidősebb, vele kezdeti tinédzser korában találkoztam. Akkor a győri Apor Vilmos Katolikus Iskolaközpont tanulójaként hétvégeken jött haza családjához. Ahogy találkozunk, mondja is, kollégistaként hat évet töltött el, most pedig, itt Budapesten al-bérletben folytatja egyre önállóbb életét. Ahhoz képest, hogy fiatal, viruló és a világra odafigyelő, már a múltból is szót válthatunk. Találkozásunk elsődleges oka pedig egy aktualitás. **A Magyar Cukrász Ipartestület Nemzeti Tehetség Program „Kovács” elnevezésű programjának felhívására jelentkezett, amelyhez a hazánkban megrendezett Eucharisztikus Kongresszus adta az apropót. Olyan süteményekkel lehetett jelentkezni, amelyekben a Bibliában is szereplő alapanyagok vannak. De haladjunk csak szép sorrendben. Kérdés nélkül át is veszi a szót:**



Édesapjával, Csuta Zoltán, jeles cukrásszal



– A családi indíttatás, a csákvári cukrászdában eltöltött kisgyermek, majd cseperedő korom vetíthette előre mindazt, hogy erre a pályázatra beadtam a versenymunkámat – mondja. – Az időpont is kedvezett, hiszen az egyetemi szak mellett – amit 2019-ben kezdtem meg – tavaly **részt vettem egy OKJ-s cukrász képzésben**, kezembem is a róla szóló bizonyítvány. Így aztán lendületben voltam és csak úgy, nagy hirtelen rögtönöztem a **Hála néven** benevezett versenymunkám első változatát. **Mandulaliszt, mandula, méz, citrom, kandírozott narancs, hibiszkuszvirág** és a sütemény megszületett, be is adtam. Nagy meglepetésemre jött az értesítés, hogy továbbjutottam a döntőbe.. A szakmai értékelésnél javasoltak még néhány módosítást, így továbbcsiszoltam a munkámat. Nagyon örültem a sikernek, akárcsak a családom. Meg is jegyezték páran, amikor a sikeremnek híre ment, biztosan sok segítséget kaphattam édesapámtól... Igaz szavakkal válaszolhattam: Amikor esetleg ő segíteni szeretett volna, én külön kértem, hogy ne, mert **szeretném, ha ez csakis az én munkám lenne!** Önmagamnak akartam adni. Ezt pedig édesapám tiszteletben tartotta.

Ez jó tovább szöves ahhoz, hogy miképpen is teszi önmagát próbára egy törekvő fiatal, ahol otthonról jó példákat, jó nevelést kap, de saját erejéből próbál kibontakozni, előbbre jutni.

– Amibe belekezek, legyen az tanulás, bármilyen más cselekvés, gyakorlati munka, csakis a **100 százalékra törekszem!** – vallja meg fiatalos hevülettel. – Már győri diákként is igyekeztem haza, hogy hétvégeken segítsek a cukrászatban a pultnál, a háttér munkálatokban. Érdekeltek és érdekelnek jelenleg is az emberek, kíváncsiságom őszinte. Azt tapasztalom, ezt viszont is érzik rólam. A cukrász képesítés mellett, úgy gondoltam van még szabad energiám, rendelkezem szabad gyökökkel. Így aztán **jelenleg a szakács képesítés megszerzése is aktuális célom.** Járok is elszántan az OKJ-s képzésre.

Az a bizonyos határidőnaplója is sűrűn teleírt, egyébként is az a típus, aki szereti feljegyezni, milyen feladatok, teendők várnak rá. Amikor ehhez a témakörhöz jutunk, továbbmész ezekről a napokról. Az egyetemi szak része, hogy külön is specializálta magát kereskedelmi vendéglátásra, ennek keretében a gyakorlati képzéshez kellett helyszínt keresnie. A Zila Kávéház és Étterem tulajdonosa Zila László örömmel fogadta, ő pedig belevetette magát egy minőségi étterem konyhai háttér világába. Lenyűgözte az ételkészítéshez szükséges kreativitás, munkabírás, állóképesség, az ott dolgozó remek fiatal szakács csapat! Olyannyira átvette a ritmust, hogy nyáron, a főszezonban külön is hívták alkalmi munkára, rendszeresen bejelentve, mi több, ha teheti a tanulás mellett jelenleg is el-elmegy néhány napra dolgozni. A találásnál, a főző pályán felelős reszortot kap. Amit készít, a vendég elé kerül! Amikor egyszerre három-négy dolgot is csinálnia kell, megnövekszik az adrenalin szintje, feltör belőle a szenvedélyesség! Ennek pedig egyenes következménye, hogy nem érez fáradtságot.



A nagy előadóból jövőt

ként kezelte. Gondosan felvázolta a pályázati prezentációt, milyen gépre, kiszerezésre van szükség, gazdaságossági megtérülését is levezette, a csomagoláshoz pedig külön grafikával ellátott dobozt készített. Csodálkoztak is a zsűri tagjai ezen az alaposságon! Az egykori középiskolából tehát világképét budapesti egyetemen szélesítő, tudatos fiatal lett, aki ebben az esztendőben három alkalommal is járhatott Olaszországban: két cukrászati és egy gasztronómiai rendezvényen. Ez utóbbi például a flambírozás magaskiskoláját mutatta be a látogatóknak. Ő a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakmai delegációjába került be, mint segítő

Vissza Csákvárra

Ez a budapesti egyetemi lét és életforma mostanság kevesebb hazautazásra ad lehetőséget.

Szívesen menne, de úgy érzi, szülei is megértik, „szivacs” időszakát éli. A diplomáig még tovább sűrűsödhetnek a dolgok, de a jövőt is fürkészi. Benne van a kettősség: visszamenne, hogy a családi vállalkozáshoz hozzátegye korszerű látásmódját, ötleteit, értéketermelő képességeit, módszereit, vagy megmértesse magát még más területeken is? Kertelés nélkül kijelenti, jelenleg az önállóság motiválja, nem szeretne másoktól függeni. Az idő és az adott pillanat majd eldönti, hogyan lép. Az első termékfejlesztésen nagy sikerrel van túl, a Hála a Csuta Cukrászda kínálatának része, igen népszerű, sokan kérik. Örül, ha ezt maga is tapasztalhatja, amikor hazamegy. Vissza a reptető térbe! Együtt lenni a szülőkkel és a két imádott öccsével! A 17 éves Andrással, aki már az üzletben dolgozik és a gimnázium elvégzése után cukrászatot szeretne tanulni, miközben országosan is sikeres párbajtőröző. A 12 éves Gellért, akiből még bármi lehet, de most a fociba vetette bele magát, nagyon szorgalmas, már az edzés előtt 2 órával ott van a pályán gyakorolni.

Egy órát beszélgettem egy kisugárzó, tüneményes 21 éves lánnyal. Sietett tovább dolgára. Az életre szóló határidőnaplójában sok még a teljesítenivaló. Elbúcsúzunk. Vajon miről beszélgetünk, ha mondjuk három-négy év múlva újra találkozunk?

Kiss Dezső Péter



Látványos kompozíció

Visszatérünk még a Hála keksz inspiráló hatásaira. A turizmus- vendéglátás- amit még közel két évig, majd kikerülhetetlenül újra-és újra tanul – egyfajta szakmai látásmódot alakít ki. Ezzel a képességgel már ösztönösen is rendelkezett, hiszen a Csuta Cukrászda Instagram és Facebook oldalát szerkeszti, próbálja még korszerűbbé, hatékonyabbá és látványosabbá tenni. A tudásszomjának köszönhetően azonban mára már ez a szemlélet tudatossá vált. A kekszet nemcsak úgy alakította ki, hogy egy versenymunka, hanem termék-



Határidőnaplójával



Az egyetemi étteremben



Palik Pincészet és Szőlészeti



Drónnal való permetezés kísérleti jelleggel

A PALIK CSALÁD Zselizen

CSALÁDBAN GONDOLKODVA – CÉLSZERŰ MUNKAMEGOSZTÁS – ÚJ UTAK KERESÉSE

AZ MBÉ MAGAZIN 2017 TAVASZÁN MEGJELENT SZÁMÁBAN ZSELIZI TÖRTÉNET CÍMMEL A PALIK CSALÁD SZERTEÁGAZÓ TÖREKVÉSEIRŐL ÍRTUNK – A SZERKESZTŐ SZÁMÁRA IS – EMLÉKEZETES RIPOORTOT. AZ Ő TÖRTÉNETÜK AKKOR IS ÉS MOST IS PÉLDAÉRTÉKŰ LEHET ARRÁ, MIKÉNT TUDJA ERŐIT ÖSSZPONTOSÍTANI EGY CSALÁD. LÁSZLÓ, KLÁRA, A SZÜLŐK, LÁNYUK DÓRA ÉS FIÚK GÁBOR.



Fleurtaí – rezisztens szőlőfajta



Peszeki szőlőhegyen



NK Ferti – HO napraforgó



Kísérleti búzák

az új feldolgozó üzem, pincészetet, látványos vendégfogadó terekkel. Később megjelenve **47 féle szőlő 20 fajtájából** kialakult kínálatukkal a minőségi borpiacra. Gyümölcsösük van a bio mezőgazdasági növénykultúra élharcosaként **27 eszten-deje tekintélyes, mintegy 400 hektárnyi területen gazdálkodnak.** (Kukorica, repce, árpa, búza, napraforgó) mind-mind szigorú bio alapon történő műveléssel." Nem soroljuk tovább a helyszínen dokumentált folyamatokat, de annyit azért érdemes megemlíteni, hogy az aromatornyos pálinkafőzdájuk, valamint a városukban létrehozott Biocentrum üzletük egyszerre egyesítette a fogyasztói kultúrát és az igényes kínálatot a vásárlók számára.

László mesél

A Budai Várban megtartott november végi borrendi találkozón előadást tartó dr. Palik László az MBÉ magazin külön felkérésére folytatja a Palik család regényét azzal, hogy fontos újdonságokat sorol. – Dóra lányunk és Gábor fiúnk mostanra a korábbiól is teljesebb értékű aktivitással és felelősséggel kapcsolódott be a munkálatokba. – Lányom a pénzügyeket, könyvelést viszi és édesanyjától bizonyos mértékben már átvette a gyümölcsaszaló, lekvár előállító tevékenységet. Gábor fiam bio borásként, szőlészként értékesen, nagy energiákkal, új szakmai tudástól felvértezett vetette bele magát a munkálatokba. Képviseli korosztályának stílusjegyeit. Ismeri a piaci folyamatokat és a fogyasztói igényeket! A korábbi sikeres boraink mellé felsorakoztatott egy új boros üzletágat.. Ez pedig 18 fajta gyümölcsből készített gyümölcsbor flottánk, amely olyannyira piacképesnek bizonyult mostanra, hogy eladásaink statisztikájában közelít az élhez!



Kísérleti parcellák

Jövő tavaszra tekintve, majd öt esztendő, hogy újra érdeklődünk, hogyan is telt el ez a közel fél évtized? A riporter szerencsés, mert **dr. Palik Lászlóval** egy budapesti rendezvényen – Szent Előnevű Borrendek Kárpát-medencei Találkozóján – faggatózhatott személyesen. Mielőtt a törekvő család **új fejezeti pontjairól beszámolhatnánk**, érdemes visszaidézni, miért is jártunk 2017 tavaszán a szlovákiai **Zselizen és Nagypeszegen!** Idézet a riportból: "Csak sommásan tudjuk felvillantani, mi mindennel foglalkozik a Biocentrum berkein belül ez az egyszerre több gazdasági ágazatban is önmagát megmérető család! Előzményként említhetjük, hogy a Palik házaspár az egykori Eszterházy grófi családi birtokot mentette meg a teljes pusztulástól, hogy aztán Nagypeszeken felépíthessék



Kísérleti parcellák



Almás



Kísérleti parcellák

– Nagypeszeken?



És Klára?

E tekintetben is újdonsággal szolgált a család szővivője, amikor feleségéről – aki mezőgazdasági végzettséggel rendelkezik és állattenyésztőként kezdte pályafutását – szőlvá felfedezés értékű önkitaljesedésről adhat számot. Klára ugyanis a gyümölcs száritmányok, lekvárok mes-teri készítése után és mellett megtalált egy új területet. Belevetette magát a gyapjúfeldolgozás csodálatos és különleges világába! Mindig is érdekelték az állatok, közöttük is a juhok. A gyapjúfeldolgozás minden csínját-bínját, művelését megtanulta. A birka gyapjút megmossa, kifésüli, majd fonja kézműves módjára. Hazai és nemzetközi tanfolyamokra jár, például Lengyelországba, de Magyarországon is keresi azokat a szakmai lehetőségeket, ahol gyarapítani tudja tudását. Így például a legutóbbi budapesti OMÉK Kiállításon is sok ismeretet szerzett. Jólesően említem, hogy az ő általa készített zászlot állították ki a Trianon évforduló alkalmából megrendezett magyarországi nagyszabású rendezvényen. Szép előmenetel, biztató siker!

biztonságot jelenti számunkra. Kár lenne mindezt kockáztatni! Ezért is örülök, hogy **gyermekeimben megtaláltam a további időkre szóló folytatókat**. Mint bio mezőgazdász a jövőben a növénytermesztés integrálási folyamatait szeretném erősíteni, még tovább hatékonyabbá tenni a bio termékek felvásárlását, raktározását, értékesítését. Feleségem gyapjú feldolgozó tevékenységének háttereként az állattenyésztés területén is továbbléptünk, merinó juhok vásárlásával. A fekete racka juh, alpaka szőrért gyapjúként feldolgozva jó piaci lehetőségekkel tudjuk értékesíteni.

A bio borász, bio mezőgazdász Palik László a családi munkamegosztás élesítése és kristályosítása nyomán mezőgazdasági szakemberként próbálja még jobban kiteljesíteni szakmai pályafutását a jelenben és a jövőt illetően is. Ennek érdekében komoly kutatómunkába fogott, olyan magyarországi partner intézeteket megtalálva, amelyek önmagában is minősítik törekvéseit. A magas olajsavas napraforgó (HO) bio folyamatait a Szegedi Gabonakutató Intézettel együtt követi. A búza, tönkölybúza, őszi árpa, tavaszi árpa, zab megfigyelési folyamataira külön parcellákat hoztak létre, a vetőmagokat tekintve természetesen minden bio alapon történik. 30-40 kisparcellás terület szolgálja ezt a megfigyelést, hogy összehasonlíthassák a régi típusú búza vetőmagokat a mai körülmények közötti termesztéssel. De tovább sorolja, mi minden foglalkoztatja még 60 éves korához érkezvén:

– A családi gazdálkodás életben tartása, működ-tetése a jövő záloga – mondja. – Valójában a megszerzett és megteremtett alapokra építve az anyagi

Beszélgatunk még Lászlóval arról, hogy az el-múlt években, 2017 táján Nagypeszeken, a hegy-oldalban megteremtett vendégfogadó, ven-déglátó bázisukon meglehetősen nagy volt a forgalom, érdeklődés. Aztán két esztendővel ezelőtt ránk tört a vírus, amely talán ezt az ágaza-tot próbálta és próbálja jelenleg is a legjobban padlóra vinni. Mi-vel több lábon állnak, a családi tanács gyorsan tudott reagálni a negatív folyamatokra. Főképpen azért, mert mindig szélesíteni tudták portfólióikat. A nívós és felkapottá vált vendéglátós bázisuk most alapjáraton működik, de – mert László őszinte ember –, ez épp azt teszi lehetővé, hogy erő-iket a jól prosperáló ágazatokra koncentrálhassák.

Megint csak visszatérve a korábbi riportra, felidéz-zük, hogy az új nemzedéket képviselő Dóri előbb építészetet tanult, Gábor pedig pszichológiát. Ahogy a családi gazdaság évről-évre kiteljesedett, megerősö-

dött, mind jobban látták sa-ját felelősségük fontosságát. Fiatalságuk dinamikájával új véráramlatokat indítottak el.

A Palik család példája azt üzenheti, hogy érdemes időt, energiát szánni arra, hogy az önmaguk útját folytonos kereséssel, stílusváltásokkal, nemzedéki értékek egyesíté-sével építsük tovább.

Kiss Dezső Péter



Alpakák



Bari manufaktúra – kézzel készült gyapjú párnák



Bari manufaktúra



Paradisombor a Palik pincészetben



Peszkei leányka a Palik pincészetben



Készül a málnabor a Palik pincészetben



Készül a mandarinbor is





Felelősséggel

Átgondoltam az elmúlt 22 hónapot, mi mindent éltünk át magánemberként, családokban gondolkodva, vállalkozókként, megélve mindazt az időtávot, amit a pandémia, a magukon kitartásával okozott mindannyiunknak! Azon is töprengtem, a természet mindig nagy kihívások

adott az emberiség számára, váltakozó sikerekkel le is győzni ezeket, de mindig voltak a történelemben sorsfordító pillanatok. Lehet, hogy most is ennek örvényében vagyunk? 16. éve alkotunk egy közösséget, amelyik átélve különböző fordulatokat, változásokat, immáron a 2022-es esztendőre készülhet! Bizony ez az elmúlt két esztendőben a talpon maradás képességére egyénenként éppúgy szükség volt, mint szervezetünket összetartani, mi több, jövőképet meghatározni számára. Napjaink minden pillanatában, rezdülésében felelősen kellett gondolkodnunk – nagytanácsnak és egyénnek – arról, hogy számunkra még lehetnek kijelölt célok, programok. Nagymesterként ezt a hitet, meggyőződést csakis úgy tudom a tagság felé közvetíteni, hogy felelős nagytanácsai háttérrel rendelkezem! Felelősség? Felértékelődik ez a fogalom és ennek nyomán maga a cselekvés. Sok-sok szinten vagyunk felelősök: önmagunkért, családjunkért, szélesebb közösségünkért, meg merem fogalmazni, hazánkért! Leküzdvé az elmúlt, meglehetősen eseménydús 20 hónapot, egyéniségemből adódóan nem gondol-

hatok másra, mint arra: hittel, akarattal, a nehézségek legyőzésének képességével vágjunk neki a 2022-es esztendőnek. Lovagrendünk életében is figyelemmel kell lenni mindezekre! 2020-ban a vírustól „lehetőséget kaptunk” arra, hogy korábban eltervezett szakmai programjainkat megvalósíthassuk. A mostani helyzetre való tekintettel – a vírus negyedszer is támad! –, ezt csak köszönhetjük. Együtt lehettünk a korábbi elmaradt kitüntetési ünnepségen, majd azt követően 23 új tagot avathattunk látványos, szép pillanatok közepette. Lajosmizsén. Mondanom kellene valamilyen biztató üzenetet a következő időkre, de inkább arra a következtetésre jutottam, hogy önmagamból indulok ki. Egész életem során megpróbáltam szakmámban, a vendéglátás területén helyt állni, bizonyítani, fejlődni. Minden ízettel, porcikámmal azon voltam, hogy a gasztronómiát a mindennapok munkájában képviseljem és jelenítsem meg a vendégek előtt. Két esztendeje megválasztottak az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymesterének, ami nemcsak megtisztelő volt számomra, hanem kihívás is. Próbáljunk együtt gondolkodni önmagunk, nemzetünk sorsáról. A vendéglátós szakmában dolgozók nagy adományt kaptak azzal, hogy mindezt hirdethetik vendégeiknek. Legnemesebb küldetés, egyben pedig felhívás arra, hogy mások is kövessék! Legyen megélhető az ünnep, fájdalom nélkül! Összehajolva szereteteinkkel – előre tekintve! Az idei évszázó ebéd elmaradt korosabb tagjaink védelmébe. Úgy gondolom, felelősen döntöttünk.

Garaczi János
elnök nagymester

Ünnepi üzenet

Együtt, megmaradva, a jövőnkért!

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend Nagytanácsa a szervezet nagy családjának,
és külön-külön minden családtagjának, szeretteinek, barátainak
élhető, összetartozó, egészségben munkát adó, cselekvésben bővelkedő

*Boldog Karácsonyi Ünnepeket,
megtartó Új Esztendőt*

kíván!

SZENVEDÉLYES FOTÓS, MESTERI HALFŐZŐ

AMIKOR FELÖLTÖTTE A LOVAGREND FEHÉR SZÍNŰ VERETES RUHÁJÁT, A KÖZÖS CÉLOK MELLETT – ELDÖNTÖTTE – ARRA IS FIGYELEMMESEL, HOGY KÉPESSÉGEIT A KÖZÖSSÉG JAVÁRA KAMATOZTASSA. FOTÓSKÉNT VALÓJÁBAN NEMCSAK A PILLANATOT RÖGZÍT, HANEM ÁT IS ÉLI A FOLYAMATOKAT – MERT EZ AZ EGYESÜLET FONTOS SZÁMÁRA.

MÚLTIDÉZŐ



ÁDÁM PÉTER lovagrendünk dokumentátora

TECHNIKÁKAT VÁLTOTT

A bajai Ádám Péter felépítette a technikai arzenálját, évről-évre történő váltásokkal, korszerűsítésekkel. 40 évvel ezelőtt egy analóg Minolta fényképezőgépet vásárolt, majd a digitális kihívásoknak megfelelően következett a Sony Compact. 10 évvel ezelőtt pedig korszákváltásként beruházott egy Canon tükrös reflexes gépet. Minő véletlen, még ebben az évben felvették a Bajai Dunai Fotóklub Egyesületbe. Itt aztán megnyílt előtte a tudás képességfejlesztés mindenféle lehetősége. Nem akármilyen közösségbe került meghívást: 2019 és 2020-ban az ország második legjobb fotó egyesületeként jegyezték, 2021-ben pedig elsőkké lettek! (2020-ban az egyesületek egyik ilyen világranglistáján 76. helyezést értek el!)

Nagyon jó egy ilyen csapattal dolgozni, akik tartalmas és sikeres múlttal rendelkeznek – mesél erről a szakmai reptető pályáról. – Fejleszthettem a technikámat és a legjobb útmutatásokat kaptam mindehhez. Témaérzékenységem: tájak, portrék, események. A túrafotózás is rabul ejtett, kollegáimmal alkalmanként elmegyek a Dunához, a Gemencbe, Mecsekbe, de akár még messzebbre is témakeresés miatt. Hét évvel ezelőtt kaptam lehetőséget egyéni kiállításra Baján, majd megmutathattam képeimet Szabadkán, Magyarokánizsán (ez utóbbi összeállítás részeként főleg a táj és természet fotóim kerültek a falakra). A portré fotózáshoz egy stúdiót rendeztem be. Természetben is készültek és készülnek portré fotók, ugyanis csodálatos háttér kihasználható Baja és környéke és a város körül vevő vizek. Friss hír még, hogy idén megszereztem magyar / MAFOSZ/ és nemzetközi /FIAP/ diplomát fotózásból.

Több olyan esemény is volt az elmúlt év során, ahol Ádám Péter kitűnő fotóapparátussal a kezében nem egy széken ülve követte az eseményeket, hanem mindenre figyelve, mert a fotós látásmódja egyéni, amit esetleg mi nem veszünk észre, azt megörökíti. Így aztán akár dokumentumtárnak is felhasználható ez a képesség és készség, amiről karácsonyi számunkban őszintén így vallott:

– A fotózással kapcsolatos szenvedélyem két dologhoz köthető – kezdi vallomását. – Vizuális alkat révén előszeretettel néztem az utazási magazinok, könyvek fotóit. Gyerekkoromban még nem volt internet, így sokat jártam könyvtárba, ahol feltáruktak előttem szebbnél szebb fotók. Családi megközelítésben is azt gondoltam, nem árt, ha fotózom. Testvéreimről és rólam kevés fotó készült. Elhatároztam, hogy családomról, később gyermekeimről és életünk eseményeiről folyamatosan készítek felvételeket.

Az Első Magyar Fehérszál Lovagrend eseményein rendszeresen feltűnő jellegzetes alakja, a témára való érzékenysége eleve arra ösztönzi, hogy ezt a közösséget képességei szerint szolgálja. Tervei között szerepel a makró és kreatív fotózás. Nagyon fontosnak tartja, hogy az egyesület égítségén belül nemcsak a térségben – Pécs, Kalocsa, Bácsalmás, Dombóvár – közösségének mutathatja meg egyéni látásmódját, hanem az egyesület szervezésében nemzetközi és hazai fotós táborokban is gyarapíthatta tudását. Jólesően idézi fel a



bükk-szentkereszti, a kalotaszentkirályi, marosvásárhelyi, farkaslaki, székelyudvarhelyi szakmai programokon való részvétel.

– Szeretek Erdélyben fotózni, hiszen ez minden fotós szíve-vágya! – tárulkozik ki. – Az idén egy elnyert Unesco pályázat biztosított lehetőséget, hogy Siklódon (Erdély) a még fellelhető emberi, tárgyi értékekről felleljünk valamit a fotográfia segítségével. Folyamatosan küldöm fotóimat a meghirdetett pályázatokra.

Nagy élményem volt, hogy fiam segítségével idén sikerült eljutnom Svájcba. A facebook oldalamon ezeket folyamatosan letöltöttem, ami szintén egy új stílus megmutatását jelentheti számomra. Jelenleg négy fotóval szerepelek az egyesület által szervezett „Erdélyi utazások” című kiállításon. Baján, a közszolgálati egyetem aulájában. Lovagrendi tagként, elkötelezett gasztronomusként, halfőző bajaiként rendszeresen fotózom a gasztronómiai rendezvényeken, ahol zsűrizésre is felkérnek. Tíz esztendeje a Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete életét dokumentálom a fotóim segítségével.

MBÉ magazin



SZIGILLUM

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége lapmelléklete

A látott hal ezúttal rejtőzködött

Gardália Fesztivál Tihanyban

Verőfényes őszi szombaton



Az ember már sok mindent legyőzött, de nagyon is tisztában vagyunk azzal, hogy a természet a maga rendje szerint alakítja mindennapjainkat. Ez bebizonyosodott az idei hagyományos Gardália Fesztiválon, amit a „látott hal” néven is jegyezz a történetírás. A tihanyi árokban a mélyről jönnek a felszínre ezek a kicsiny, fürge halak, ám most – mivel szokatlanul kellemes meleg volt – csak kevéske számban mutatták meg magukat...



Ettől függetlenül a hazai borrendi mozgalom képviselői szinte teljes létszámban megjelentek, hogy ezt a különlegesen szép napot közösen élhessék át. A Vinitores Tychonienses Borrend meghívását minden évben nagy érdeklődés övezi, ugyanis ez amolyan fesztivál időszakot záró látványos, kellemes program. A hazai borrendi civil szervezetek közül 27 képviseltette magát, 2-3 fővel, hogy díszruhában öltözött tegyék emlékeztetéssé ezt a nagyszámú, többezres vendégsereg által látogatott programot. Annak rendje és módja szerint a kikötőből kifutó hajón a borrendek képviselői szép kört tettek a Tihanyi félszigetnél, sokan fotóztak, mert a gyönyörű déli napfényben a víz szinte szikrázott, fényjátékkal kápráztatta el az érdeklődőket. Salánki Sándor nagymester köszöntötte az egybegyűlteket, a hajón kellemes hangulatú ebédet fogyasztottak finomságokat a meghívottak, majd a partra érkezvén a tóból kifogott friss, gardával teli kosarat Tósoki Imre, Tihany város polgármestere mutatta meg a kikötőben összegyűlt vendégseregnek. Az eseményen megjelent Dr. Konrátr Károly belügyminisztériumi államtitkár, a térség országgyűlési képviselője. Idén a Diszvendégi címet Mátradereske tölthette be, a település képviselője Forgó Gábor polgármester vett részt a programon. Ezt követően a borrendi sereglet kisvonattal a Tihanyi Apátságához érkezett, hogy részese lehessen az új borokat megáldó misének. Korzenszky Richard, a Bencés Apátság korábbi perjelje felhívta arra a figyelmet, hogy minden év egy-egy sajátos kihívás: a szőlő megérése után a szüret jelöli egy munka befejezését, az követően pedig a borászok szorgalmas munkájának köszönhetően az újbor is megszületik!

Kedves színfoltja minden esztendőben a Garda Fesztiválnak, hogy a felsorakozó borrendi tagok a Szózatból idézve egy mondatot a lehető leghangosabban idéznek, hogy megtapasztalhassák hangjuk visszaverődését. Ilyenkor a térségi vendéglátó egységek kitélepülnek és jellegzetes gasztronómiai kínálatot várnak az éhes és szomjas vendégeket. A délutáni programot külön is színesebbé teszi, hogy a tihanyi borrend ilyenkor látványos avatási ünnepséget szervez, új tagokat avat soraiba. Ebben az esztendőben három új jelölt – Ágoston atya Bencés Apátság, két ifjú gazda: Sthál Krisztián, Bügyi Zoltán felelt meg kitűnően az elméleti és gyakorlati próbatételeknek, ezzel is hirdette a borrendiség nagyszerűségét.

MBÉ magazin
Fotó: Ádám Péter



III. Kárpát-medencei Borrendek Találkozója

Zene, gasztronómia, posztumusz elismerés



Díszterítés

Immáron alapvetés mai életünkről, ha azt mondjuk, nehéz kiszámítani nemcsak a következő heteket, hónapokat, de alkalmanként még a napokat is. Társas rendezvényt – a felszabadultabb nyár és őszkezdete után – november végén már csakis több eséllyel lehetett megrendezni. Mégis november 13-án kedveztek a körülmények: a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége Budapestre, a Budavári Szent György Borrend székhelyét adó St. George Residence Hotelba invitálta a Kárpát-medencei borrendek delegáltjait.

Hagyományteremtő szándékkal indították útjára ezt a közösségi programot a nemzeti összetartozás jegyében, a korábbi két összejövetel sikerességéből kiindulva bizakodók voltak a házigazdák. Létszámot tekintve a körülményekhez képest szép számú meghívott, – közel 60 fő – ülhetett körbe az asztalokat, hogy részesei legyenek egy hangulatos estének. Köszöntőjében Koczor Kálmán, MBOSZ elnök-nagymester utalt arra, hogy alapküldetésének tekinti a szervezet az erők egyesítését. A hazai borrendi mozgalom közel 60 fős civil szervezete mellett az utóbbi egy-másfél évtizedben

sorra alakultak határainkon túl testvér borrendek. A velük való szoros kapcsolattartás a minden napok része. Az elnök arra kérte a jelenlévőket, jó szívvel hallgassák meg a felkért előadókat, kóstolják a kitűnő borokat és étkeket és cseréljenek kötetlen eszmét arról,

Hangulatjelentés

Az est vendégei a színvonalas műsorbetétek után hosszantartó tapssal jutalmazták a fellépőket. Egyöntetű volt a vélemény, hogy emlékezetes órákat tölthettek együtt. A határainkon túlról érkező – eredetileg tervezett létszámukhoz képest mérsékelttel – borrendi tagok külön is megköszönték a meghívást. Reményüket fejezték ki arra utalva, hogy 2022-ben újra együtt lehet ez a nemes közösség. Tutor Éva az MBOSZ főtítkára külön is megköszönte a rendezvény sikerében határozott segítséget nyújtó hazai borrendeknek az önzetlen együttműködő szándékot. A felkínált borok megvillanhatták a gazdag magyar boros kínálat jellegzetességeit, a feltálat éltetlora a gazdag magyar ételkultúra sokszínűségét és változatosságát sorakoztatta fel. Záró adat a részvételről: a terembe – a pandémia okozta előírások miatt – maximum 78-an férhettek volna be. 72 vendég volt jelen.

miképpen tudjuk még erősebbé fűzni kapcsolati szálainkat. Lelkekre, szívekre ható első fellépő Szávolovics Gabriella énekes „Ima a hazáért, Piros szív, fehér hó, zöld levél” című dalaival sokak szemébe könnyet csalt. A vacsora kezdete előtt az MBOSZ elnöksége nevében Koczor Kálmán Pro Vino Érdemérmét adott át posztumusz a 2021-ben

bi számos borrendet erősített tagságával. Személye ismert volt széles szakmai körökben, úgyszólván mint a Hungaricum Szövetség alapítója és a Mathiasz János Életmű Program elnöke. A kitüntetés annak is elismerése, hogy elkötelezetten népszerűsítette a magyar szőlészetet és boraszatát és a borrendi mozgalom nemzetközi elismerése érdeké-



Összeajlás



Összetartás

elhunyt Mathiasz Gábornak. A kitüntetést özvegye, Mathiasz Erzsébet Viktória vette át. A T.G. Pince Borlovagrend tagja tovább-

ben is elévülhetetlen érdemeket szerzett. A vacsora a kulináris élvezetek mellett színvonalas zenés programot is tartalmazott: énekművész párosként fellépett Busa Gabriella, aki számos színház tagjaként, a Magyar Állami Operaház szólistájaként szép ívű pályát mondhat a magáénak. Partnere: Turpinszky Gipper Béla, többszörös operaverseny győztese, a Magyar Állami Operaház szólóéneke.

MBÉ magazin



SZIGILLUM

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete

Hűszéves múltjuknak tisztelegtek

A 20 éves soltvadkert **KRÄMER FÜLÖP BORLOVAGREND** új korszakot kezdett



Rendi díszben – jubileumon

Magasra tették a mércét önmaguknak az idén megalakulásuk 20. évfordulójukat ünneplő soltvadkert Krämer Fülöp Borlovagrend közösségének tagjai! A két évtizedes viszszaatekintés egyben arra is kötelezte a sikeres civil szervezetet, hogy első alkalommal a rendezvényhez kötődően megszervezzék Borestjüket, amelyen nem kevesebb, mint 200 érdeklődő vett részt.

A hagyományos Márton-naphoz kötődően egyszerre ünnepelték az újborokat, de a borrendi jubileumi ünnepség felvezetéseképpen – a szervezők széles témamerítésének köszönhetően – fontos szakmai konferenciát is rendezett Soltvadkert Város Önkormányzata, a Soltvadkert Hegyközség, a Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa.

Évértékelés – sokszínű

Hagyománya van annak, hogy az év ezen időszakában Soltvadkertben megszervezett szakmai találkozóknak mindig legyen szellemi üzenete, információban gazdag aktuális összefoglalója a magyar szőlő- és borkultúra helyzetéről. Temerin Ferenc, Soltvadkert Város polgármestere őszinte hangú beszédében mondta el a szőlő- és boros gazdák aktuális problémáival kapcsolatos helyzetértékelését, amelyre dr. Feldman Zsolt mezőgazdaság és vidékfejlesztésért felelős államtitkár az agrárkormányzat elmúlt éveiben, jelen esztendőben és a jövő évre, mi több az azt követő évekre szóló támogatási rendszerének kibontásával válaszolt. Külön elemzést érdemelne összefoglalója, amelynek lényegét talán egy bővített mondatban tudnánk összefoglalni: Minden eddiginél nagyobb és komplexebb támogatási rendszert dolgoztak ki, amelyek érvényesek a nagygyazdálkodókra éppúgy, mint a csúcsborászatokra, kis- és nagy területeken gazdálkodó szőlészekre, családi borászatokra. Így a soltvadkertiekre is! Mindent megtesznek azért, hogy a pályázati lehetőségeket nyitottá, érthetővé tegyék. Dr. Németh Krisztina tudományos főmunkatárs – Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet, Kecskemét – érdekesítő előadásában a 2021-es évszámot legnagyobb kihívásáról, az aszályról beszélt. Tudományos alapozottságú értékelésében elosztott kételyeket, bár jelenleg még nincs veszélyhelyzet, az ilyen szélsőséges időjárási helyzeteket is képes kibírni e csodálatos növény, amit szőlőnek hívnak! Nyittraírt Dr. Sárdy Diána, a MATE Szőlészeti és Borászati Intézet tanszékvezetője, Budai Campus főigazgatója nagy tetszéstől kísért felvezetőjében a 2021-es évszámot értékelte borászati szempontból. Előadásának előzményeként már – hivatásából adódóan – különböző újboros programokon közel 100 tételt kóstolhatott meg. Véleménye szerint remek évszám, bizonyos kilengésekkel, épp az időjárási nehézségekre is figyelemmel, régiókénti különbségekkel jellemezhető. A 2021-es évszám összességében pozitív üzeneteket fog közvetíteni a fogyasztó felé. Dr. Brazsil Dávid, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főtákarára a borértékeléssel kapcsolatos hatósági folyamatokról adott aktuális összefoglalót. Ebben a tekintetben is lesznek könnyítések a jövő évben, de kiemelten fontosnak tartja, hogy a szőlős és boros gazdák érthető, a napi gyakorlatban jól alkalmazható adminisztrációs módszerekkel vértesszék fel. A Vadkert Agro-technika Kft ügyvezető igazgatója, Nagy Gábor egy forradalmi újításnak is mondható innovatív fejlesztéséről beszélt a szőlősgazdáknak, borászoknak, nevezetesen a szőlősor művelő forgókapa alkalmazásáról.





Ceremoniamester a porondon



Borkínálás

tet, amelyen – közel 200 fő fordult meg és 9 borász kínalta csodálatos újborait! Ez a hangulatos környezet, az újborok üzenete, felszabadultsága egyben a jubileumi ünnepségre is alkalmat adott! Ennek keretében Homoki Pál evangélikus esperes az Úr áldását kérte az újborokra, ezt követően Molnár Elvira, mint a Borlovagrend nemrégiben megválasztott nagymestere nemcsak a soltvadkerti szőlő- és

borkultúra múltját idézte vissza, hanem arra is utalt, hogy az **évfordulóra elkészült egy jubileumi album**, amely tartalmazza az elmúlt 20 év mérföldkövetit, a kiadvány – és média megjelenéseken keresztül. Eből a kiadványból minden jelenlévő borrendi tag kapott egy példányt, akik pedig a helyi borkultúra aktuális fejleményei iránt érdeklődnek megtekinthetik a **Soltvadkerti Városi Könyvtárban**. Ha már újbor ünnep, hát legyen igazán emlékezetes! Az est zárásaként az AV Acoustic élőzenéje csak fokozni tudta az est sikerességét, méltó befejezést. Itt mindenki tisztában volt azzal a társasági alapértékekkel, amelyek talán így summázhatók: a jó beszélgetésekhez mi sem illik jobban, mintegy jó pohár bor, főleg, ha még helyi és újbor is!



Hármasban, borról beszélgetve

A 20 éves Krämer Fülöp Borlovagrendről

Mérföldkő a Borlovagrend megalakulása 20 évvel ezelőtt! 2001 előtt a soltvadkerti jó borok hírnevét senki nem védte. Amikor megalakult a Borlovagrend, az alapítók azt tűzték ki célul, hogy Soltvadkert borászatainak felvirágoztatásában nyújtsanak segítséget és a helyi borkultúrát népszerűsítsék. Tették mindezt azzal a felvértezéssel, hogy akkorra már ez a település jelentős szőlőkultúrával rendelkezett. Az egyesület nem szakma függő, a bor szeretete, tisztelete az elsődleges szempont a tagok felvételekor. Soltvadkerten borrendi tagnak legyen megítéltetés, hogy egy ilyen szervezetet erősíthet! Fontos gondolat, amely Gellén Gábertől származott, hogy nem az a fő elvárás egy borlovagi tagtól, hogy aktívan részt vegyen a borászati életben, hanem, hogy szeresse, tisztelje a vadkerti borokat, azok jó hírét óvja, megvédje és tovább öregbítse. És a névadó? Krämer Fülöp személye nagy változást hozott a településre, egy véletlen vonatúnak köszönhetően. 60 hold földet vásárolt, ezzel őt tartják az itteni szőlőkultúra megalapítójának. Neki köszönhető a tudatos, a hagyományokkal szakító, a tudományos eredményeket is figyelembe vevő szőlőszet elterjesztése Soltvadkerten.

A Márton-napi újbor kóstolás szellemében a **Krämer Fülöp Borlovagrend igazi házigazdaként első alkalommal szervezett Soltvadkerten olyan Bore-**

Nőként 8. a nagymesterek sorában...

Molnár Elvira – az MBOSZ dokumentációja alapján a hazai és határainkon túli borrendek sorában hölgyként a 8. nagymester – Kiskunhalason született, mezőgazdasági család gyermekként, a csábori gyermekéveit büszkén vállalja, hiszen itt kapott szüleitől olyan értékrendet, amely az egyes közösségektől való folyamatos tenni akarást örökre szíven elmélyítette benne. Már középiskolásként is sokat tett különböző közösségektől, egyben azt is tudatosítva önmagában, hogy a közösségi lét jelentős szerepet fog betölteni életében. A Szegedi Tudományegyetem Andragógia alap- és mesterszakán végzett, később Pázmány Péter Katolikus Egyetemen Jogi szakokleveles kultúraszervező menedzser diplomát szerzett. Az MBÉ magazinnak találkozáskor elmondta: szülei már kisgyermekként megismertették a szőlőművelés nemes feladatával. Kisgyermekként részt vett a családi szőlőbirtok megművelésében. A jelen is része a családi szőlőművelésnek, borkészítésnek: 2,5 hektáron elsősorban Bianca és Aletta szőlőfajtákat termesztnek eladásra. Nagymesteri hivatásáról őszinte szereténységgel úgy fogalmaz: „Sose felejtjük el, honnan jövőnk, a személyes kötődés miatt pedig nagyon fontos számára a település szőlő- és borkultúrájának megőrzése”. Borrendi mozgalom és a Krämer Fülöp Borlovagrend elkötelezett közvetítője lehet mindezeknek.



Próbátétel az avatáson



SZIGILLUM

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete

Egy nemzetben gondolkodva

Szent Előnevű Borrendek III. Kárpát-medencei Találkozója

SZELLEMISSÉG – HITÉLET – GASZTRONÓMIA – LÁTVÁNYOSSAG

A VÍRUS NEGYEDIK TÁMADÁSA KÖZEPETTE, MÉG ANNAK TETŐZÉSE ELŐTT, CSÖKKENTETT LÉTSZÁMBAN, DE SIKERÜLT MEGSZERVEZNI BUDAVÁRÁBAN, A 10 ÉVES JUBILEUMÁT ÜNNEPLŐ BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND INVITÁLÁSÁRA A SZENT ELŐNEVŰ BORRENDEK III. KÁRPÁT-MEDENCEI TALÁLKOZÓJÁT. A HONI BORRENDI MOZGALOM 64 TAGSZERVEZETÉBŐL ÖSSZESEN, HATÁRON INNEN ÉS TÚLRÓL 19 OLYAN BORREND MŰKÖDIK, AMELY ALAPÍTÁSKOR VALAMELY SZENT NEVÉT VETTE FEL.

Advent második vasárnapja előtti szombaton ebből a 19 borrendből 11 küldte el delegáltját, hogy közösen gondolkodhassunk arról, milyen aktuális helyzetkép vázolható fel a magyar borágazatról, szőlészetről? Milyen módon sikerült a határokon túli magyar lakta területeken tevékenykedő borászati vállalkozásokat segíteni kormányzati szinten? Hogyan is értékelik jeles borászok, szakértők a 2021-es évszámot? A rendezvény alapüzenetéhez kapcsolódva pedig a megjelent borrendek által az eseményre elhozott **zászlós borok megáldását** élhette át az egybegyűlt közösség a Mátyás templomban történő bevonulásával.

A rendezvény üzenete

Wolfgang von Goethe egy sorát idézve: „Sose bízz a vízfénékben, tarts ki a magaslatokon!” – arra utal, hogy a nehéz helyzetekben egyénnek, családnak, nemzetnek, világnak össze kell fogni, hogy a legnagyobb veszedelmek közepette – küzdelmek árán – is tudjuk folytatni életünket!

Jeles előadók – aktuális témafelvezetések

A találkozóra érkező borrendi tagok, meghívott vendégek konferencián vettek részt a délelőtti órákban, melynek több tételű programja önmagában is üzenetértékű. **Koch Csaba, az Év Bortermelője** cím birtokosa – aki egyben a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnökségi tagja – saját példáján keresztül vezette le, hogyan is élhet meg a 2021-es esztendőt gyakorló borászként. Őszinte hangvételben a hallgatóság azal szembesülhetett, hogy bár a magyar borágazat az elmúlt 15-20 évben nagy ívű fejlődést mutatott, a vállalkozások meg lehetőségen sokrétűek, a piacon való jelenlétük, sikerük a kereskedelemtől függ. Ezt a borászok



Vendégek Csókakőről

vállalkozásuk nagyságrendjétől függően különböző módon él meg, de tagadhatatlanul egyfajta kiszolgáltatottságot jelent. Az értékesítés mellett **egyre égetőbb a munkaerő probléma**, a borász társadalom számára fontos fórumokon kell az adott aktuális problémákat úgy felvetni, hogy arra hathatós megoldásokat találjanak kormányzati oldalról éppúgy, mint szakmai és érdekképviseleti szervezetek tekintve. **Dr. Palik László felvidéki bioborász-biomezőgazdász** helyzetjelentést adott arról, hogy a határokon túli magyar lakta területeken működő borászatoknak milyen segítséget adott az elmúlt 10 esztendőben a kormányzat és az ágazati minisztérium. **2010. május 28-án írták alá az első Borszerződést, melyben a magyar borászok – határon innen és túlról – elérkezettnek tartották az időt összetartozásuk megerősítésére.** Ez a szerződés tulajdonképpen egy hitvallás volt arra vonatkozóan, hogy az aláírók kinyilvánították együttműködésüket. Ezt követően **2018. január 20-án írták**

alá a II. Borszerződést, amelyben már konkrét feladatokat is meghatároztak a szerződés keretein belül. Ez a két szerződés képezte az alapját a **Schams Ferenc-terv** kidolgozását, melyet az Agrárminisztérium Kárpát-medencei együttműködési főosztálya véglegesített. Az akkori tervből kimaradtak azok a vállalkozás fejlesztések, melyek közvetlenül az egyes szőlészeteket, borászatokat konkrétan is megjelölték volna. Ezt követően fontos továbblépést jelentett,



Az Adonyi Borrend képviselőjében





hogyan a miniszterelnökség nemzetpolitikai államtitkárságának megbízásából a Bethlen Gábor Alapkezelő Zrt. – megfelelő törvényalkotásokkal és módosításokkal – pályázatot hirdetett meg a 2022. esztendőre vonatkozóan „Nemzetpolitikai célú támogatások” előirányzatára. A pályázat teljes kerekszege 500 millió forint. **Egy pályázat 300 ezer – 1 millió forint összeggel támogatható.** Egyértelmű a kiírás célja: Magyarország határain kívül élő magyarság szülőföldjén való boldogulásának elősegítése! Ennek keretén belül **rendezvények, fesztiválok szervezése is nagyon fontos cél**, akárcsak a magyar oktatási programokban való részvétel egyházi, hitéleti, közösségi, kreatív és szociális programok támogatása révén. A megvalósítási időszak 2022. január 1-től december 31-éig határozott meg, a benyújtási határidő pedig 2022. január 14-e. Palik László azt is fontosnak tartotta megemlíteni, hogy gyakorló borászként hosszú évek



*Balról:
dr. Bisztray György, dr. Palik László, Polhammer László*



Generációk beszélgetése Baja és Mór között

érintő aktuális felmérésekről adott összefoglalót. **A Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. delegáltjaként Bíró Anna** – aki tolmácsolta **dr. Nagy István agrárminiszter** külön üdvözlését – a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Nógrád megyei képviselője mutatta be szervezetük nagy múltra visszatekintő s egyben szerteágazó tevékenységét.

A déli harangszóra a konferenciát követően a Mátyás templom főkapujához érkezett a díszruhába öltözött borrendi sereglet, hogy a magukkal hozott rendi zászlós borokat megadják. A magasztos perceket ezúttal a borrendi tagokon kívül a pandémia helyzetre való tekintettel, turisták, érdeklődők nem élhették át, de a jelenlévő borlovagok számára a felemelő esemény hosszú évekre tartó hitbéli megerősítést adott..

Ebéd után a 10 éves jubileumát ünneplő **Budavári Szent György Borrend** a **Szent György Hotel** 700 éves



Díszbédre várva



A Szent György Borrend bázisa



Jókedvű páros

óta szinte **testvéri kapcsolatban** van az **Esztergom-Pádkány, határon túli borkultúrát felvállaló és képviselő Vinum Istergranum Regionis Borlovagrenddel**. E borrend képviselőjében jelen volt a találkozón **Polhammer László** elnök-nagymester. Következő előadó **Nyitrai dr. Sárdy Diana**, a **Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusának főigazgatójaként** összefoglalta, miképpen tudja padosaiba invitálni a szőlész-borász képzés területén a határainkon túli szőlész és borász jelölteket. Egyre nagyobb az érdeklődés **Felvidékről, Délvidékről, Kárpátaljáról**, ami azt jelzi, hogy az anyaország szőlész-borász képzése nemcsak nagy múltra tekint vissza, hanem a jövőre is alapozhat. A BASF Hungária cég képviselőjében **Vizer Bence** területi felelős a szőlészágazatot



Zászlósbor-kóstoló

pincéjében új tagokat fogadott soraiba. Ezúttal két erre érdemes hölgyet és urat tettek próbára felvételük előtt, rend történeti ismeretekből éppúgy, mint a borkóstolással és borkészítéssel kapcsolatos műveletekre vonatkozóan. Így **Nán István** gasztronómus – sommelier- baristát, **Hreskó Edit és Nagy Ágnes rendezvényszervezőket** – akik a magyar vendéglátás, gasztronómia, borkultúra, fesztiválszervezés területén szereztek eredményeket- fogadott a rend soraiba **dr. Bisztray György** elnök-nagymester. A rendezvény a kora délutáni órákban közös koccintással ért véget. A jelenlévők információban, gasztronómiai élményekben, historikus látványosságban gazdagabban térhettek haza: Tokajba, Móra, Székesfehérvárra, Hajósra, Velencére, Esztergomba, Felvidék, Kárpátalja és Délvidék településeire.

MBÉ - tudósítás



Nagymesteri köszöntő



Somlói látkép

UNGER TAMÁS SIKERKÉPLETÉT, BORDIPLOMÁCIAI MISSZIÓJÁT TESSZÜK KÖZKINCCSÉ



Borlovagok fesztivál-rendezvényen

AKÁR SZERÉNY FOLYTATÁSOS REGÉNYNEK IS MONDHATNÁNK AZT, HOGY AZ ELŐZŐ LAPSZÁMUNKHOZ KÖTÖDŐEN AZ ÉV VÉGI ÜNNEPEK ELŐTT MEGJELENŐ SZÁMUNKBAN ISMÉT PÁPA VÁROS ÉS A SOMLÓI BORKULTÚRÁJÁVAL, BORTURISZTIKAI RENDEZVÉNYEIVEL FOGLALKOZUNK. TESSZÜK EZT AZÉRT, MERT A BORRENDI MOZGALOM SZÁMÁRA TALÁN MEGSÍVLELENDŐ ÜZENETKÉNT FOGHATÓ FEL, MIKÉPPEN ÉPÍTETTE FEL ÖNMAGÁT A MEGALKULÁSÁNAK JÖVŐRE HÁROM ÉVTIZEDES ÉVFORDULÓJÁT MEGÉLŐ SOMLÓI BORREND EGYESÜLET. UNGER TAMÁS NAGYMESTER A PÁPAI ÖNKORMÁNYZAT ALPOLGÁRMESTERI TISZTÉT IS BETÖLTI. MIKÉPPEN ERŐSÍTHETI EGYMÁST TUDATOSAN A VÁROSMARKETING ÉS A BORRENDISÉG? – EZT TAGLALJUK BESZÉLGETÉSÜNKBEN.

Eszmecerénk zártkörű, egészen pontosan telefonos, mert többszöri nyári találkozásunk után megfázás miatt betegszabadsága közepette fejté ki gondolatait. Hogyan is indult ez a borrendi történet?

– Amikor a Somlói Borrend Egyesület létrejött az alapítók megjelölték a fő célokat – mondta. – A somlói boroknak vissza kell szerezni a korábbi hírnevét. Erre szövetkeztek a somlói borászok, szőlőtermelők, hogy



Unger Tamás javaslatokkal segít

a rendszerváltás után a korábbi, ország- és világszerte ismert minőséget próbálják felmutatni. Az érdekképviselő is munkálkodott az alapítókban. Ugyanakkor a szellemi háttérrel is igyekeztek megteremteni azzal, hogy a pápai mezőgazdasági iskola égisze alatt tanpincét hoztak létre, amely 2013-ig működött is. Már ezekben az időkben körvonalazódott az az akarat és elhatározás, hogy a borrendi mozgalom ne csak azt jelentse, hogy a különböző fesztiválokon díszes ruhában felvonulunk, zászlóinkat lengetjük, hanem az adott borvidék hírnevét vigyük. Ez a motiváltság egyebek mellett azt is eredményezte, hogy az alapítás utáni jó 10-15 esztendőben 150 fő körüli „tiszteletbeli” tagot avattak fel. Mindnyájan a somlói bor hírnökei voltak, véleményem szerint ez is fontos alapozó időszak volt!

A már említett tanpince – említettük a pápai mezőgazdasági iskolában működött, amelynek igazgatója az az Unger Tamás volt, aki 2008-tól tagként, később nagymesterként is erősítette a szervezetet. Nagymesterré választása után két év múlva teljesedett ki küldetése, ugyanis nemcsak a háttér szerkezetét kellett megváltoztatni a borrendnek, hanem új szervezeti alapokat is le kellett fektetni és az egyesületként tovább működő Renddel most 32 tagot számláló új közösség jött létre, megtartva az elődök gondolkodásmódját, de egyre jobban képviselve azt a marketing szemléletet, ami napjainkra, szép fokozatosan valósággá is válhatott. Alapvetés, hogy Somlón nagyon sok pápai polgárnak volt és van szőlője, a történelmi borvidék így a történelmi



városhoz szervesen kötődik. 1997-ben – dicséretes marketing szemléletmódot képviselve – hivatalosan is kinyilvánított, hogy „Pápa a Somló Bor városa”. Mindennek persze akkor adtak igazi, a gyakorlatban is megnyilvánuló tartalmat, amikor elkezdődött a borrendiség és a turisztikai marketing egymást erősítő, segítő „jegyben járása”.

Unger Tamás 2011-ben lett alpolgármester, 2012-ben pedig kiváló, a borrend fundamentumát megalapozó, majd **nagy ívűen felépítő Fehérvári Károly** – jelenleg örökös nagymester - utódjaként foghatott hozzá ahhoz, hogy a már többször említett, korszerűségnek megfelelő látásmódot valósítsa meg a borrend és az önkormányzat. Önmagában egyedülálló egybeesés, hogy a **város turizmusával is foglalkozó alpolgármester a borrend nagymestere is!**

– Szerintem érdemes minden olyan borrégióban tevékenykedő borrendnek összefogni az önkormányzatokkal, ahol az értékeket közösen tudják képviselni – mondta. – Óriási marketing erő képviselhet egy borrend az adott borvidék életében. Ma már nem elegendő, ha szépen beöltözöttek megjelennek a borrendi tagok a különböző fesztiválokon, találkozók. Saját példánkból kiindulva, őszinte üzenetként megfogalmazva, néhány fontos momentumot is említenék. Először is a fokozatosan megvalósított **városi és borrégiós programokat, fesztiválokat, rendezvényeket a mai kommunikációs lehetőségeket kihasználva, folyamatosan kommunikálni szükséges.** Borrendünk saját weblapot, közösségi online felületet hozott létre, amelynek immáron négyezer követője van, ez a szám azonban folyamatosan növekszik! Önmagában nagyon fontos, hogy a helyi eseményekről, történésekről adjunk híreket, de mi magasabbra tettük a mércét. Azt mondtuk, próbáljunk meg mindent felmu-



A Somló és Környéke Borrendtagságának egy csoportja

tatni követőinknek a magyar borról, mi több a tengeren túli, határainkon túli borokról, az azzal kapcsolatos újdonságokról. Egy-egy eseményekkel dúsított nyári hónapban ez a látogatottság akár **35 ezres nagyságrendre is megnövekedik.** Információs tárként működik, melynek hatósugara nemcsak Somlóra és Pápára, hanem a környező településekre is kiterjed. Tagadhatatlan, hogy mindennapi elfoglaltságomból erre naponta – szigorúan betartva a penzumot - legalább fél órát kell koncentrálnom, de vannak segítőim is.

mellett, persze bizonyos határokat és előírásokat betartva, borrendünk azon munkálkodik, hogy vállalkozásként is megméretteti magát a piacon. **Értékesítéssel, borok adásával és vételével.** Ez is a 2022-es megvalósítandó célok között szerepel. Arról nem is beszélve, hogy a somlói bornak – minek tagadnám – a „kétfrontos” küldetéséből fakadóan határokon túl is elkötelezett hírvívője, képviselője lehetek. Egyrészt a magyarul területeken és eredetileg német nyelvű és irodalom szakos középiskolai tanárként Pápa német és holland

Hogyan pörög a boros élet Pápán és Somlón?

Folytassuk a tényszerűséggel, miképpen is lehet jegyben járni a borrendiséget és a turizmus marketinget? Unger Tamás az utóbbi évek fontos rendezvényeire hívja fel a figyelmet. Ezek az események a borrendhez kötődnek, ugyanis megrendezésükhöz pontosan követni kell, mondhatni naprakészen a különböző pályázati kiírásokat. A Magyar Faluprogram keretén belül megrendezték idén első alkalommal a Somlói Fesztivált, augusztus 27-én. Somlóvásárhelyen a Somló Kapuja Rendezvényközpont felavatását megelőzően a helyi önkormányzattal közösen a borrend szervezett meg egy látványos és nagy érdeklődésnek örvendő egész napos programot. Különböző műfajban fellépő együttesekkel, színpadi technikával, ehhez szükséges szervező csapattal. A legutóbbi időszakból néhány példa! A Szent Márton Napi Újbor Ünnep keretében Pápán – ugyancsak a helyi önkormányzattal közösen – a Márton-napi Borfesztivál szintén saját szervezésben valósulhatott meg, betartva az előírásokat: a végeredmény nonprofit szervezetként nem volt ráfizetés. A rendez-

vényt egyöntetűen sikeresnek ítélték a fesztivállátogatók. Még további tények, hogyan is „mesterkedik” az alpolgármester-nagymester? Az elmúlt két és fél esztendőben közel 10 millió forint értékben pályáztak sikerrel erőforrásaik stabilitására és rendezvények szervezésére. A jövő esztendőre szólnak már beadta a borrend pályázatát 3,5 millió forintos összegben, különböző működési költségekre. Minden cél azt szolgálja, hogy a borrend kiteljesedetten tudja támogatni a borvidék, a város, egyáltalán a magyar bor marketing-konceptjét. Soroljuk tovább? 2021. májusában rozévalogatást, júniusban somlói juhfark-válogatást szerveztek borszakmai rendezvényként, továbbá a Vinagora és Winelovers 100 Legjobb Magyar Bor legjobb fehér és vörös borait is bemutatták, hogy csak néhány példát mondjunk. De a folytatás is figyelemreméltó! Terveik között szerepel, hogy a borrend Borklubot hozzon létre, amelyre a nagymester véleménye szerint egyre nagyobb igény van. Leplezetlen öröme a fiatalabb generációk részéről! Meg is jegyezte, hogy az utóbbi borrendi avatások alkalmával épp a fiatal korosztályt sikerült megnyerniük arra, hogy jelenlétükkel a jövőt képviseljék.



Zene és tánc a bormellé



Lehet mindezeket még fokozni, nemcsak vágyálmokkal, hanem tényszerű, megvalósítható további tervekkel?

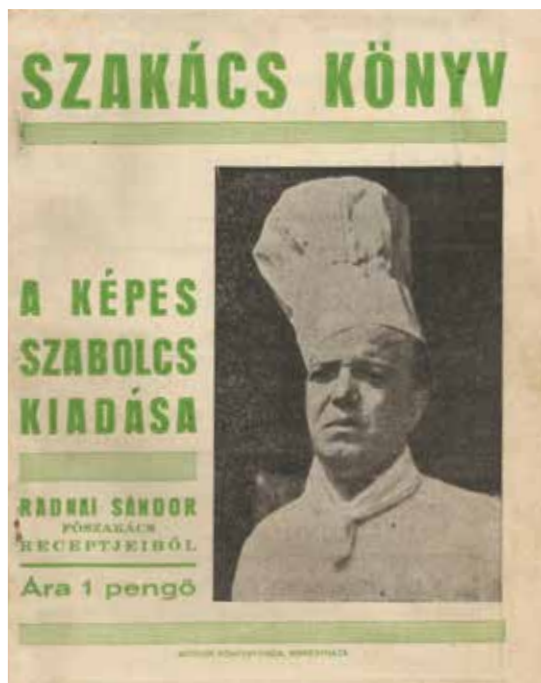
– Minden fokozható, ha pedig a borról van szó, abban nagyon sok erő, érték, üzenet rejlik. – Ki kell bontakoztatni! A pályázati pénzek

testvérvárosainak rendezvényein. **Kellemes feladat bordiplomatának is lenni, amikor egy-egy ilyen külhoni vagy itthoni találkozón elővehetem és kóstolásra kínálhatom a csodálatos somlói borokat.**

Kiss Dezső Péter

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

Az árveréseken eddig nem szerepelt ritkaságok kronologikus sorrendben való folytatása előtt egy kérést szeretnék teljesíteni. Ebben az évben jelent meg Cserna-Szabó András „Rézi a páczban” című, kitűnő gasztrótörténeteket tartalmazó kötete, amiben a szegedi szakácskönyvekről szóló fejezetben nem tudta eldönteni, hogy Szekula Teréz 19. század végén megjelent szakácskönyvének első kiadása – ami egyébként szintén nem került még aukcióra – milyen néven, címmel és melyik évben jelent meg, mivel egyetlen közgyűjteményben sem talált példányt belőle. Szinyei József Magyar írók élete és munkái című (1891-1914), 14 kötetes munkájában ugyanis az szerepel, hogy az első kiadás Palkovics Ede és Gajdácsi József közreműködésével jelent meg 1881-ben Képes szakácskönyv címmel, viszont Bálint Sándor szegedi néprajzkutató, egyetemi tanár szerint a kötet első kiadását az Endrényi testvérek adták ki 1890-ben „Sógorasszony” szerzői névvel. Cserna Szabó András kéri,



hogy „aki tud róla, szóljon!” Nos, akkor szólunk! Bálint Sándornak van igaza, a kötet 1890-ben jelent meg Szegedi új szakácskönyv címen, a külső borítóján „Irta Sógorasszony” felirattal. Kiegészítésképpen annyit, hogy a belső címlapon már Szekula Teréz neve is szerepel, de alatta zárójelben ott a „Sógorasszony” is. A szakácskönyvnek 1926-ig összesen kilenc kiadása jelent meg, de a „Sógorasszony” név csak az első kiadásban szerepel.

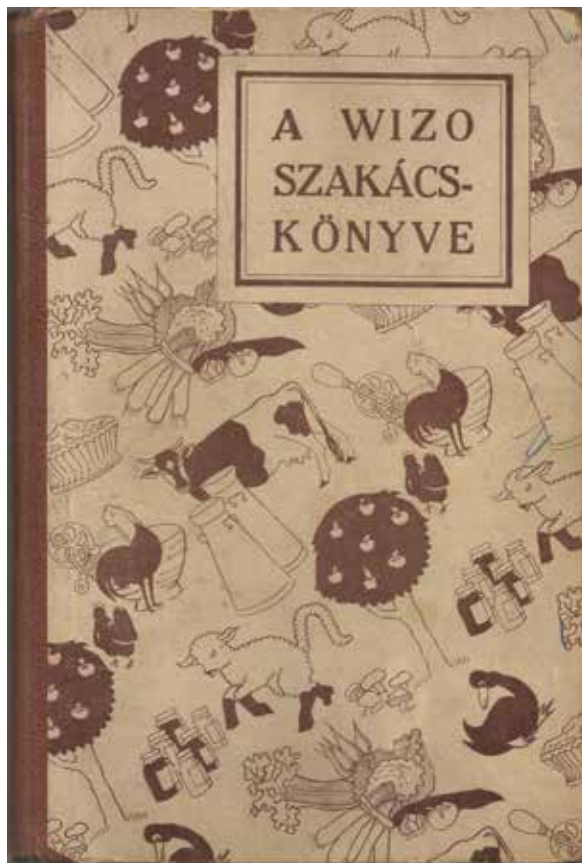
Az aukcióra eddig még nem került szakács és cukrászkönyvek felsorolása a szlovákiai Léván megjelentekkel folytatódik. Martinka István A kis házi cukrász otthon című (Léva, 1925) süteményes könyvének bevezetőjében ezt írja: „A háziasszonyok becses figyelmébe ajánlom receptkönyvem, melyben 50 receptet a legjobb és legolcsóbb

kiállításban állítottam össze. Recepteim különféleek s a legkönnyebb módszerrel házilag előállíthatók. Kérem a nagyrődemű háziasszonyok pártfogását”. A legolcsóbb kiállítású sütemények receptjeinek megismerése még várat magára, de reménykedjünk benne, hogy valamikor kalapács alá kerül... Rudnyánszky Olga Lévai szakácskönyv. Ötven háziasszony 50 legjobb receptje című főzőkönyve – minő meglepetés – szintén Léván látott napvilágot 1925-ben. Természetesen az ő előszavából sem maradhatott ki az ajánlás: „Kérelem a magyar háziasszonyokhoz! Szeretettel kérem, fogadják szívesen szerény kis szakácskönyvünket. Ez a kipróbált és válogatott receptgyűjtemény – melyet 50 lelkes magyar háziasszony szíves közreműködésével állítottam össze – praktikus hasznán túl, a jótékonyt is hivatva szolgálni elsősorban. Ezért kétszeresen kívánatos a sikerre”. A siker nem is maradt el, mert 1928-ban megjelent a második Lévai szakácskönyv, amiben már 120 magyar háziasszony legjobb receptje szerepel. Ehhez a kiadáshoz mellékeltek egy szavazólapot is: „A mellékelt szavazólapon joga van mindenkinek négy receptet megjelölni, melyeket ízlése szerint a legjobbaknak tart. A legtöbb szavazatot nyert 4 recept beküldője – praktikus háztartási cikk alapján – megkapja a szerkesztőség jutalmát”. Ez után nem meglepő, hogy ez a kiadás gyorsan elfogyott, ezért 1929-ben újra kiadták. De ezzel még nem volt vége! 1931-ben a Harmadik Lévai szakácskönyv 125, az 1935-ben megjelent negyedik (!) már 164 háziasszony receptjével jelent meg. Unikális ritkaságok, egy negyedik kiadása került eddig árverésre, 1987-ben 700 forintot adtak érte. (Az 1980-as évek áráira jellemző, hogy a Dobos C. József féle szakácskönyvet (1881) első előfordulásakor, 1980-ban 1 ezer 300 forintért meg lehetett venni – azóta volt már 130 ezer forint is.) Valószínűleg a gazdasági világválságnak is „köszönhető”, hogy az 1930-as évek második feléig egyre kevesebb szakácskönyv került kiadásra, ráadásul kis példányszámban. Ezek



közül eddig nem került árverésre Balogh Zsuzsa Zamatos magyar ételek szakácskönyve, Trézsi néni Csongrádi szakácskönyv és házi cukrászat című kötete, a Hasznos tudnivalók a háztartási munkáról, a Jó gazdaasszony szakácskönyve, Antalóczi Etelka – Kiss Anna A takarékos főzés főzőlájában, Gálfalvy Mária a modern háztartás és Wlassicsné Tolnay Margit főzzünk együtt! Gyakorlatban kipróbált 600 recept című szakácskönyve. A napi és hetilapokat olvasók ma is gyakran tapasztalhatják, hogy mellékletként receptfüzeteket kapnak ajándékba. Ez bevett gyakorlat volt már a 20. század első harmadától kezdve. Az egyik „úttörő”, az 1877-ben Dániából indult Aller Képes Családi lap volt. Magyarországon csak 1924-1927 között jelent meg, mert a magyar terjesztők eljártszották a külföldi kiadó bizalmát. Nagyon népszerű volt, több lapszámában jelentek meg gasztronómiai mellékletek, köztük a Kisleányok cukrázskönyve. A mindössze 15 oldalas „füzetecskéből” még nem bukkant fel példány aukción, de a lapszámok is ritkák, 2000-ben két évfolyama – mellékletek nélkül – 200 ezer forintért kelt el. A cukrázskönyvek ritkaságát jelzi, hogy Eufemia Frisch Kis művészet a cukrászatban című (Cluj, 1926) kötete is kimaradt eddig az árverésekről. Bevezetőjében azt írja, hogy „ez előhírnöke annak a vaskos, több mint 2500 receptet tartalmazó kötetnek, ami a közeljövőben Művészet a konyhában és cukrászatban cím alatt román és magyar nyelven fog megjelenni”. Azt, hogy megjelent e- nem tudom, mivel az általam elérhető román és magyar bibliográfiákban nyomát sem találtam. Most én kérem – Cserna Szabó András után szabadon – „hogya aki tud róla, szóljon!” Az 1930-as évek közepe táján jelenhetett meg a Képes Szabolcs című lap kiadásában Nyíregyházán Radnai Sándor főszakács Szakács Könyv című recept összeállítása, ami remélhetőleg egyszer bekerül majd valamelyik aukcióba. A kötet rövid bevezetőjét akár ügyes reklámnak is nevezhetnénk: „Ebben a könyvben leírt receptek úgy elméletileg, mint gyakorlatilag be lettek mutatva és elő lettek adva a Szociális Missziótársulat Leányklubja által rendezett főzőtanfolyamon. Szeretett hallgatóimnak az idő rövideje miatt pótlólag még elő nem adott 40 különböző receptet nyújtok”. Még néhány, árverésen elő nem fordult ritkaság az 1940-es évekből: Hajduné Auer Anna A dolgozó nő háztartása (1941), A Gazdaasszony alapismeretei (1942), Seiler Ernő Szegény ember gazdag konyhája, vagy hogyan csökkenthetjük háztartási kiadásunk összegét felére (1942) Csajághy Károlyné Házi sütemények könyve. (1943)

A végére hagytam az árverésen soha nem szerepelt szakácskönyvek közül a kedvencemet. Ha toplistát kéne összeállítani a legritkább magyar nyelvű szakácskönyvekből, akkor nálam biztosan dobogós lenne az 1938-ban a romániai Lugojon megjelent WIZO kóser szakácskönyve. A végzettsége szerint építész-mérnök Körner András több kötetet írt a zsidó konyha kultúrtörténetéről. Adatgyűjtés közben tudta meg, hogy az 1920-ban alapított WIZO (Nők Nemzetközi Cionista Szervezete) romániai szervezete jelentette meg a holokauszt



előtti utolsó magyar nyelvű zsidó szakácskönyvet. Fel akarta használni könyvéhez, de sem az Országos Széchényi Könyvtárban, sem a Rabbi képző és Ortodox Izraelita Hitközség könyvtáraiban és egyéb közgyűjteményekben sem talált példányt belőle. Erdélyi kapcsolatait felhasználva kiderítették neki, hogy találtak egy példányt a kolozsvári Központi Egyetemi Könyvtárban. Ennek a másolatát elküldték a pesti WIZO-nak, ők pedig továbbították neki – így tudott utólag tanulmányt írni a kötetéről. A képen látható példányt Salgó Miklóstól kaptam ajándékba – benne ex librisével – aki 1983 és 1986 között volt az Egyesült Államok magyarországi nagykövete.

Búcsúzóul néhány aukciós leütés novemberben: Czifrai István szakács mester Magyar nemzeti szakácskönyvének nyolcadik kiadása (1888) 144 ezer, Tutsek Anna Katóka szakácskönyvének első kiadása (1913) 66 ezer, Zelena

Ferencz Nemzeti szakácskönyvének negyedik kiadása (1861) 192 ezer forint bruttó leütést hozott.

Horváth Dezső



„BORRENDÜNK AZ ELSIMERT NŐKÉRT”

Önzetlen segítség Miskolcon



Czupper András nagymester a felavatott hölgyekkel

Ezzel acímmel rendezte meg évzáró, jótékonyági gálavacsoráját az István Nádor Borlovagrend. Miskolc-Lillafüreden, a csodálatos Palota Szálló ad otthont a több, mint 20 éve példaértékűként működő lovagrendnek.

Emlékező pillanatok



Az idén – egy év covid miatti kihagyás után – újra felcsendült **Daragó Károly bogácsi nagymester** trombitája, hogy a díszes terembe bevonuljon az a számost borrend, kik elfogadták a meghívást.

A hazai és vendég borrendeket, valamint a megjelent civil vendégeket **Czupper András nagymester** köszöntötte.

Köszöntőjében kihangsúlyozta: egyedülálló, hogy egy koedukált borrend most csakis női lovagokat avasson. Méltatta a nők szerepét a borrendi munkában, támogatásukat a sikeres működéshez.

Az est folyamán egy rendes taggal és 5 tiszteletbeli taggal bővült az István Nádor Borlovagrend létszáma.

A jelölt hölgyek nagyon felkészülten mind a két próbatételt sikeresen teljesítették, így Czupper András nagymester a **Miskolci Méteres Borral bordámává fogadta őket.**

A jótékonyági gálavacsorán képviselte magát az István Nádor Borlovagrend lengyelországi és szerbiai legátusa is.

A jótékonyági gálavacsorán befolyt összegből az idén is a **Miskolci Gyermekkórházban** ápolt daganatos kis gyermekeket támogatják a borlovagok.

A 6 jelölt hölgynek két próbatételt kellett teljesíteni: Elsőként két vörös borból meg kellett ismerni a borrend zászlós borát, **Virág Tamás edelényi borász borlovag** borát. Második próbatételként egy borrendhez kapcsolódó kérdésre helyes választ kellett adni.

Dr. Simon Réka, a Bonta Zoltán alapítvány kuratóriumi elnöke köszönő beszédében kihangsúlyozta: nagyon hálás a lovagok példamutató és hosszú évek óta tartó önzetlen segítségének, hisz nincs nagyobb öröm látni a gyermekek tekintetében az örömet, ha a bent töltött hosszú időt egy játékkal, egy kis gyümölccsel színesebbé lehet tenni.

A komoly pillanatok után igazi gourmet vacsorával és a hozzá illő borokkal kényeztették a szervezők a meghívott vendégeket.

A kellemes hangulatról **Kolozsi Balázs és Vihula Mihajlo**, valamint az Edith Piaf szonokat előadó **Nádasi Erika** művész nő gondoskodott.

Vacsora után hatalmas buli hangulattal ropták a résztvevők, **Szécsi Viktória** frissen avatott bordáma és duett partnere, **Vízi Viktor** szolgáltatták a talpalávalót.

Az est végén szép számú tombola nyermény sorsolással zárták az idei, jótékonyági gálavacsorát.

Közös fotózás



Ceremónia közben





Húsvét előtt jelentette be hasábjainkon Tóth Kálmán, az Első Magyar Fehérszta Lovagrend tagjaként, hogy egy nagyon fontos lépésen töri a fejét. Erről a Tavasz jelölésű lapszámunkban híradást is adtunk. A szakmában, nemzetben elkötelezetten gondolkodó jeles vendéglátós szakember előbb beszélt, majd cselekedett.

Az események szinte magukért beszélnek, hiszen az Első Magyar Fehérszta Lovagrend új korszakát éli az elmúlt három esztendőben. Több szempontból is. A pandémia okozta, a világot és társadalmunkat, mindannyiunk egyéni életét átalakító „koronás” megfordított mindent. Tóth Kálmán mégis úgy gondolta, hogy talpon kell maradnia az embernek, cselekednie szükséges, arról nem is beszélve, hogy mindannyiunk átló képességét kell élesbe helyezni. Önmagának, majd később lovagtársainak megfogalmazta, milyen döntésre is jutott. Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend olyan magasan kvalifikált vendéglátós szakemberek közössége, amire büszke lehet a szakma társadalma. A tagság felelős azért, hogy a szakmai tisztség, becsület motivációjától áthatva, továbbgondoljuk jövőnket.

Elhatározta, hogy „A Vendégért” elnevezéssel magánemberként alapítványt hoz létre, melynek szakmai hátterét az Első Magyar Fehérszta Lovagrend, jeles személyiségekből álló szakmai grémiuma adja majd meg szintén magánemberként. Mi is a fő cél? Elmondta ama tavaszi interjújában, hogy az elmúlt egy-két évben több olyan nagyformátumú szakembert veszített el a vendéglátós társadalom, akik példértéket jelentettek. Ezen példértékek megtestesítői – őszinte érzései szerint – a Lovagrend két

Szavak és tettek!

BEJEGYEZTÉK A VENDEGÉRT SZAKMAI ALAPÍTVÁNYT BENKE LÁSZLÓ, LUKÁCS ISTVÁN, SZABÓ PÁL EMLÉKÉRE

A MINŐSÉG DÍJAIVAL KÖSZÖNIK MEG A SZAKMA LEGJOBBJAINAK TELJESÍTMÉNYÉT 2022-BEN

Kúrátoriumi tagok

Alapító:

Tóth Kálmán

országosan ismert nagyvendéglős,
a vendéglátás örökös szakmai elkötelezettje!

A kúrátorium elnöke:

Tóth Imre

üzletember, szállodatulajdonos,

Kúrátoriumi tagok:

Garaczi János

Venesz-díjas mesterszakács,
a lajismizei Tanyacsárda társtulajdonosa

Frank Sándor

Venesz-díjas mesterszakács,
Szeged városának emblematikus vendéglőse

Koczor Kálmán

borász, a Magyarországi Borrendek
Országos Szövetségének elnöke

Pethő István:

a pápai Bóllér Cégszoport alapító tulajdonosa,

Zila László

mestercukrász, a szakma etalonja,
az Első Magyar Fehérszta Lovagrend tagja

emblematikus szakembere, Benke László alapító nagymester és Szabó Pál alapító főkancellár. Még tovább gondolva az értékrendeket, Tóth Kálmán úgy gondolkodott, ebbe a sorba beleillik, mi több erősíti Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf szakmai életmodellje.

A szavakat immáron úgy követték a tettek, hogy hasábjainkon bejelenthetjük: bejegyezték „A Vendégért” szakmai Alapítvány, amelynek kúrátoriuma is létrejött.

A bejegyzést követően tájékoztatjuk olvasóinkat arról, hogy évente egy alkalommal megrendezett gálaünnepségen több kategóriában oszt majd ki az alapítvány kúrátoriuma díjakat. Olyan vendéglátós szakembereknek, akik „Junior”, „Életmű”, „Dinasztiák” megjelöléssel érdemlik ki majd a szakértők által ezt a kitüntetést. Itt jelentjük be továbbá, hogy nagyon fontos a fiatal tehetségek felkarolása és az olyan szakemberekre történő figyelem, akit a vendéglátás területén nemzedékeket neveltek ki!

Tisztelettel kérjük Lovagtársainkat, valamint a szakmáért a vendéglátás, idegenforgalom, turizmus, gasztronómia, borászat területén tevékenykedő pályatársakat, hogy támogatásukkal segítsék misszióinkat!



SZILVESZTERI CSOMAGUNK 2021-2022



Hétkúti Wellness Hotel
8060 Mór, Dózsa György u. 111.
Telefon: +36 22 563-080, -082, -083,
Fax: +36 22 563-092,
E-mail: hetkut@hetkut.hu
Hétkúti Lovas Vendéglő: +36 22 562-296



Szállás vidéki eleganciájú kétágyas szobáinkban
Naponta bőséges büféreggeli
Naponta 3 fogásos vacsora Konyhafőnökünk által
összeállított ajánlatokból választva
(Szilveszter éjszaka 4 fogásos Gálavacsora és Éjszakai Menü
valamint 1 pohár pezsgő)

CSOMAGBAN SZEREPLŐ TOVÁBBI INGYENES PROGRAMOK:

DECEMBER 30-ÁN – CSÜTÖRTÖK

- Welcome Finomságok/Házi készítésű sütemények, forralt bor, tea válogatás/
- 12 év alatti gyermekek részére INGYENES ismerkedő lovaglás
- Ingyenes labirintus belépő/Mindegyik nap
- 10% kedvezmény az Iszkaszentgyörgyi Kastély belépőjegyeiből (Előzetes időpont egyeztetés szükséges, 1 évig beváltható)
- 20 % kedvezmény Ari Santeri Kupsus, Finn Műkereskedő galériájából (a kedvezmény 1 évig felhasználható)
- Esti lazító szauna szeánszok (Előzetes bejelentkezés alapján!)
- Éjszakai fürdőzés hosszabbított nyitvatartással 23 óráig!

DECEMBER 31-ÉN – PÉNTEK

- Pezsgős reggeli Kandalló Termünkben
- Délelőtti Gyermekeknek játszótér szallodánk animátorával! /szilveszteri maszkok, álarok készítése/
- Délutáni órákban 50 perces jóga – Szakképzett oktatóval

- Szilveszteri Gálavacsora
- Ünnepi megnyitó
- Szilveszter éjjel táncos Mulatság (Élőzenés Zenekarral)
- Gálaműsor
- Xantus Barbara zenés előadása (Énekesnő, Színésznő, Szinkron-színész)
- Éjfél pezsgős koccintás és újévi lakoma
- Tombolasorsolás (Fődj: 2 éjszakás wellness hétvége 2 fő részére)

JANUÁR 1-ÉN – SZOMBAT

- „Villásreggeli” 8:00 – 11:00 óráig Kandalló Termünkben
 - „Újévi Gyalogtúra” a városban található Bozók Pincészet-hez
 - Pincelátogatás – Gyűjtemény megtekintése Bozók Mónikával
 - 3 tételes borkóstoló, gyermekek részére teázás
 - Miklós Csabi Pincéjének meglátogatása
 - 3 tételes borkóstoló, új pincerész meglátogatása
- (Ezen programon a transzfer igénylésre nincs lehetőség! A program gyalogosan történik, oda- vissza is)
- **Wellness részleg korlátlan használata**
(üszómedence ellenáramoltatóval és nyakzuhany masszírozóval, gyermekmedence vízigombával, jacuzzi derékmasszírozóval és buzgárral, Kneipp-medence, aromakabin, 60 °C-os fényterápiás szauna, 90 °C-os finn szauna, aromakabin és fitneszterem)
 - Fürdőköntös és szaunatorölköző igénybevétele
 - Szobaszéf
 - Igény esetén babakád, babaágy, babyphone, pelenkázó, wc szűkítő
 - WIFI a szobákban és a szálloda egész területén
 - Zárt parkoló térítésmentes használat

Hétkúti Wellness Hotel - 8060 Mór, Dózsa György u. 111.
Telefon: +36 22 563-080, -082, -083, Fax: +36 22 563-092,
E-mail: hetkut@hetkut.hu
Hétkúti Lovas Vendéglő: +36 22 562-296