



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



A SAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2022 TAVASZ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



A MAGYAROS GRILLTÁL JEGYESE
KROKODILBOR

BORÁSZ-VENEGLŐS ETALONOK

BARANYÁBAN JÁRTUNK

BORRENDI JUBILEUMOK

TÖRÖK-KORI PINCE | MODERN BOROK

Gergen Birtok

AZ 1996-OS ALAPÍTÁSÚ BORKERT KFT. SAJÁT MÁRKÁJA A GERGEN BIRTOK. JELENTŐS FÖLDTERÜLETEN GAZDÁLKODUNK, MINTEGY 40 HEKTÁR SZŐLŐ ÉS GYÜMÖLCSÖS TERÜLET TARTOZIK A BIRTOKHOZ, ENNEK KÖSZÖNHETŐEN SZÉLES TERMÉKSPEKTRUMMAL RENDELKEZÜNK: 100%-OS TERMÉSZETES GYÜMÖLCSLEVEK ÉS GYÜMÖLCSPÁLINKÁK, DE SAJTOK IS ELÉRHETŐK A KÍNÁLATBAN. FONTOSABB BORFAJTÁINK AZ OLASZRIZLING, A HÁRSLEVELŰ, A CHARDONNAY, A CSERSZEGI FÜSZERES ÉS A BORVIDÉKEN NAGYOBB TERÜLETEN CSAK NÁLUNK TERMŐ TRAMINI, VALAMINT A KLASSZIKUS PORTUGIESER, KÉKFRANKOS, MERLOT, PINOT NOIR, CABERNET FRANC ÉS CABERNET SAUVIGNON.



Új trend: könnyedebb borok mellett tettük le a voksot

„A mai borfogyasztók elvárásaihoz igazodó, könnyedebb, gyümölcsös borokat készítünk, amelyeknél elsődleges a magas minőség és a jó ár-érték arány. A Birtok a 2016-os tulajdonosváltása után a dédnagyapám nevét vette fel, aki Arad mellett, tanárként növény-nemesítéssel foglalkozott „ - mondta el Gesztesi László Péter ügyvezető.



Kulturális élmény és gasztronómia

A máriagyúdi Sárlos Boldogasszony-kegytemplom lábánál fekvő Gergen Birtok, igazi élménytúrákat kínál a látogatóknak, amelyet nemcsak a templom (basilica minor) és környéke, hanem a török-kori pincénk is erősít. A siklós-máriagyúdi pincénkben már 2 főtől, maximum 40 főig vállalunk borkóstolókat, rendezvényeket: családi, baráti, céges eseményeket, tematikus borkóstolással, pincetúrával, hideg-meleg ételekkel.

A pincészetünknel található borboltunkban várjuk szeretettel a hét minden napján vagy látogassa meg webshopunkat!

www.webshop.gergen.hu

<https://www.facebook.com/gergenbirtok/>

<https://www.instagram.com/gergen.birtok/>



GERGEN BIRTOK

7800 Siklós,
Járó Péter u. 35.
+36(72)579-296
info@gergen.hu
www.gergen.hu

16 ÉVESEN MÁR TÚL VAN A 180 CM-EN, JÓ FELÉPÍTÉSŰ, ERŐS FIÚ, 8 ÉVE RÖGBIZIK, 10 ÉVES KORÁTÓL PEDIG SZAKÁCS ÉDES-APJA, RÁCZ FERENC MELLETT FIGYELHETI A SZAKÁCSSÁG CSODÁLATOSSÁGÁT.



Tálat...

Komoly oka van, hogy lapunk megkereste Gergőt! Nemrégiben Budapesten rendezték meg a **Syrha Szakkiállítás társrendezvényeként a Bocuse d' Or Európai döntőjét**. Nagy esemény, féléves előkészület, a mindenkor szervezők számára bárhol a világban nagy kihívás. De hogyan került az esemény sűrűjébe Rác Gergő?

– A Dobos. C József Szakmunkásképző másodéves szakácsstanulója vagyok – kezdte bemutatkozását a ropogós fehér szakácsruhába öltözött ifjú legény, családjuk újpesti kisvendéglőjében. – A verseny előkészületéhez az is hozzátartozott, hogy a kiírás szerint az egyes nemzetek versenyző csapatát **hazai szakácsok, esetleg szakácsstanulók is segítsék**. A felállítás ilyenkor minden csapatnál



A spanyol szakács csapatot segítette...

A 16 ÉVES **RÁCZ GERGŐ** NEM IZGULT A „BOCUSE D'OR EURÓPA” DÖNTŐJÉN

Befogadta a spanyol szakács csapat

a következő: **sous chef**, annak segítője (**commis**), valamint külső szakmai segítőként a **coach**. Valamint a segítő segítője. Minden versenyen az adott ország előzetesen kiválasztja a **másod segítő** csoportját.

– Az iskolámba a vezető-ségtől érdeklődött a verseny egyik szakmai irányítója, Molnár Bence, hogy van-e olyan fiatal, akit ajánlanának ilyen feladatra. Örültem, hogy én is szóba kerültem, így egy bemutatkozó, képességeimet felmérő találkozón vettem részt – sikerrel.

Mielőtt a verseny részleteiről kérdeznék, fontos szólni néhány, személyiségét jellemző momentumról.

Másodévesként az előző években otthonról szerzett ismeretanyag birtokában egyértelműen éltanuló, de ezt nem úgy éli meg, hogy **nagyképű**



Lukács István séf fotója előtt

lenne! Inkább társait segíti, hogy még jobban el tudják sajátítani az alapvető szakmai fogásokat. Bár nagyon fiatal, de az elmúlt 6-8 évben közelről is megismerhette – szintén édesapjának köszönhetően – a háromszoros **Oscar-díjas séfet, Lukács Istvánt**. Még közös rendezvényekre, főzésekre is elmehetett, ahol a séf úr foglalkozott külön is vele. Örök nyomot hagyott ez benne, nagy tisztelője a mesternek, két évvel ezelőtti halála őszintén megdöbbentette. Gondolkodó, érző, szorgalmas, mindennapjait hasznosan kitöltő középiskolásról van szó! Térjünk vissza a versenyre, annak részleteire:

– Sorsolással dől el, a verseny előtt 10 perccel, kit melyik csapathoz osztanak be a segítő segítőjének – folytatja beszámolóját. – Én a **spanyol csapathoz kerültem**, azonnal be kellett állni a versenyhelyszínre, ha úgy tetszik a ringbe. Az a tapasztalat, hogy a háttér versenyző többnyire mosogat, kreatív feladatot alig-alig végez. Én viszont azt tapasztaltam, hogy már az **első percek**től **bedobtak a mélyvízbe**: előételnél éppúgy, mint a főételnél. Néhány komponenst, apró részletet kellett beépítenem a versenymunkába. Hibázni nem lehetett, de bevallom, abszolút nem izgultam. Úgy bántak velem, mintha magam is csapattag lennék. Nagy élmény

volt számomra szakmailag és emberileg ez a hihetetlen rangos szakmai esemény! Végül szép helyezést értünk el. Örömemre a spanyol séf, a baszkföldi **Irun városában** éttermet működtető **Inigo Lavado** meghívott, hogy ismerjem meg a baszkföldi konyhát személyesen is. Remélem, eljutok hamarosan, persze most még tanulnom és dolgoznom kell. Egy hónapban 8 napot az iskolában töltünk elméleti órákon, a többi pedig a gyakorlati helyszínen. Jó helyzetben vagyok, hiszen így is édesapám mellett dolgozhatom, két konyhán is.

Gergő további terveiről is beszél, arról például, hogy a szakácságban az á'la carte műfaj vonzza, kreativitását ott szeretné majd élesíteni. Az iskola elvégzése után, ha a körülmények engedik, kicsit szétnézne Európában, netán a világban, tapasztalatokat, ismereteket szerezni. Dédelgetett távolabbi cél, hogy édesapjával egy olyan vendéglőt nyissanak, ahol már az ő egyénisége, szakácsstílusa is megvilámlhat. A rögbiről még annyit, hogy heti három edzés és a hétvégi meccs valamint az ifjúsági válogatottság nem engedi, hogy sokat lazítson. Még egy álmom: édesapjával együtt jövő esztendőben szeretnének látogatóként jelen lenni Lyonban a Bocuse d' Or verseny világdöntőjén. Miért ne valósulna meg?

kdp

TARTALOM • 2022 TAVASZ

Gergen Birtok – Siklós – Máriagyűd	2
Rácz Gergő nagy élménye a Bocuse D'or budapesti Európa döntőjén	3
Korszakos oktatási fejlesztési program a Heves Megyei Képzési Centrum tagiskolájában	6-7
Gépész agy, borász szív: Beszélgetés Bock József villányi borász etalonnal	8-9
Hajdúszoboszlói stílusörző csárdagazdáról pályatársak vallanak 75. születésnapja alkalmából	10-11
A mohácsi Kishalász csatát nyert. Egy elkötelezett vendéglős mert újítani	12-13
Már kisfiú korában tudta, hogy magyaros csárdát nyit! Kovács Tibor Harkányban teljesítette álmát	14-15
Sajgó Gábor telepít, jövőt épít	16
A Tenkes Csárda konyhakapitánya húségről, természetszeretetről, térségi alapanyagokról beszélt	17
Mérnökember, aki ezer szállal kötődik a gasztronómiához	
Tóth Imre a családi nagy asztalról, a menzáról, különleges külhoni konyhákról	18-19
Szigillum	
A Lórántffy Zsuzsanna Borrend jubileumi konferenciája Sárospatakon – 25 éve a borrendi mozgalomban	20
A ceglédi Unghváry Borlovagrend negyedszázados ünnepi találkozója	21
Vadászati tematikus főzőnap Siklóson	22-23
Első Magyar Fehérasztal Lovagrend lapmelléklete:	
Elnöki jegyzet – Országos pálinkaverseny – Nagytanács ülés Tihanyban	24-25
Horváth Dezső múltidézése	26-27
A Csali Szőlőbirtokon sokan fogadnak örök hűséget egymásnak, jó borok és étek kíséretében	28



3



6



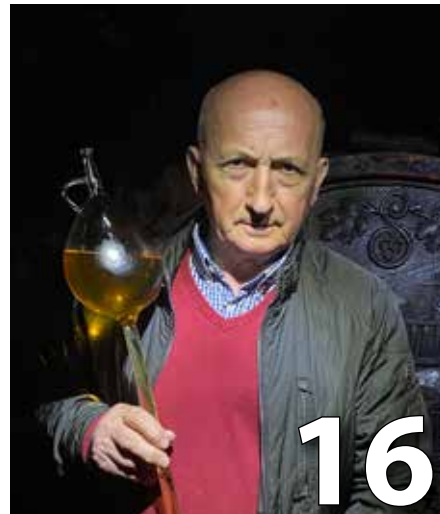
9



10-11



14



16

CÍMLAPBOR

CÍMLAPBOR

RÓKALIKAK 2018 – CSALI SZŐLŐBIRTOK – KROKODILBOR



Címlapunk gazdag grilltálja méltó boros jegyest kapott a Rókalikák (2018) tétellel! A vörösbort – Cabernet Sauvignon – a Rókalikák dűlőben szüretelték. A terület dombtetőn található, sarka északba dűlő, a nap hosszan süti – cukorgyűjtő képességét megmutatva későn szüretelhető. Erjedés után fahordókban érlelik. Nagytetű, ám mégis gyümölcsös aromájú bor. Tanninnal bőven megáldott illatában és ízében szegfűszeg, fahéj, cherry, fekete ribizlire, csokoládéra emlékeztető jegyek tűnnek fel. Vastag, mint a pokróc. Fogyasztása: 18°C-on ajánlott.

Magazinunk külön cikkben foglalkozik a Csali Szőlőbirtok kínálatával, csali háttérrel. Ide illőnek gondoljuk, hogy a Csali János alapította szőlőbirtok néhány olyan kiemelkedő nemzetközi és hazai díjairól külön is szólnunk, ame-

lyek ékes bizonyítékai annak, hogy itt a minőség mindenekelőtt! Címlapborunk a hazánk egyetlen kiemelkedő szakmai szervezésű borversenyén, a Vinagorán idén aranyminősítést kapott! Ugyanez a bor 2020-ban Veszprém Megye Bora címet érdemelte ki. További aranyminősítésről is tudósíthatunk a Vinagora előző versenyeiről. A 18-as évjáratú Olaszrizling Jégboruk szintén aranyminősítést érdemelt ki. Kicsit visszább tekintve: Magyarország legjobb újbora verseny alkalmával a Sauvignon Blanc (2013) aranyérmes lett! Sikerekkel tértek haza boraik a franciaországi Bordeaux (Borászati Világkiállítás) rendezvényéről 2015, 2011 évjáratú Jégborukkal Trófeát kaptak. 1200 borból 16 Trófea került kiosztásra. A Mundus Vini németországi borversenyen – 6000 tétel érkezett – 2017-ben aranymin-

nősítést kapott a 2013-as Jégboruk. Balaton-felvidéki Borvidék 2018-as borversenyén a borvidék legjobb vörösbora címet mondhatták a magukénak, a 2013-as évjáratú Cabernet Sauvignon borukkal. A TOP 100 Magyar bor között helyet kapott a 2015-ös évjáratú Olaszrizling boruk, valamint a 2011-es évjáratú Jégboruk. A gondosan vezetett dokumentumnaplójuk további versenyeket rögzít, felsorolásuk külön fejezetet érdemel.

Elérhetőség:

Csali János 06 20 9617285

Csali Nikolett +36 20 808 081

krokodilpince@gmail.com

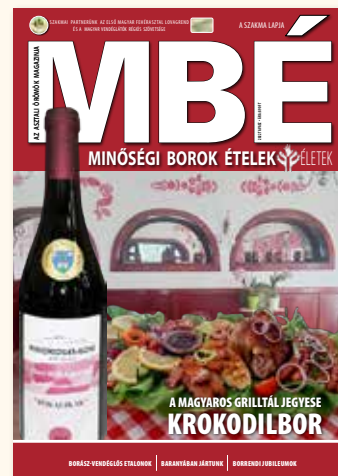
www.krokodilpince.hu

facebook: Csali Szőlőbirtok, – Balatoni

Krokodil Vendégház

és Rendezvényhelyszín

8311 Nemesvita



INDÍTÓ

Oszt-szoroz a szakma



Itt vagyunk máris az idegenforgalmi előszezon kellős közepén, párat pislantunk és ránk köszön a főszezon! Több, mint két éve hullámszázban van az egész világ, vele a gazdaság, benne ember milliárdok. Már meg kellett szoknunk, hogy a „történelmi” kifejezés, szóhasználat, ha nem is elcsépett, de a folyamatokat illetően újabb és újabb értelmezést kap. Történelmi volt a pandémia kopogtatása majd rombolása. Most kifejezetten a vendéglátás, vendégfogadás, turizmus, idegenforgalom, borágazat „liftezéséről” beszélnek, mert lapunk hivatásából adódóan ezt kell elemeznünk. Tettük ezt, s tesszük jelenleg is dokumentumnaplószerűen, ami

egy olyan művelet, amelyre a szerkesztő – bár mindenre felvértezett – nem nagyon tud készülni. Ez a 2020-as évtized nyitánya tartós túlélési képességeket igényelt az emberiségtől, de maradvány „kaptafánknál”: az egyes éttermes, szállodás, büfés, borász, londiner, szakács, cukrász, ételhordár, az utolsósorban pedig az élelmiszer gazdaság szereplőitől – duplán. Nem kesergünk, hanem szembenézünk azzal, ami nagyon is nehezen prognosztizálható. A pandémia dossziét, reméljük nemcsak átmenetileg, de bezárhatjuk, mert a szakértők szerint hamarosan nátha tünetekkel lesz jelen az életünkben. Próbáljuk el is hínni! Jött azonban egy újabb bomba, itt Európában. Még a teljes határfokát (rombolását) nem tudhatjuk, de az már bizonyos, hogy a gazdaság megint megrogyggyan a másfelől érkező lövedékeknek köszönhetően. Sorba jártam friss lapszámunk riportjainak elkészítésekor az ország különböző pontjait. Picinyke közvélemény kutatási merítésem szerint a szakmabeliek így vélekednek. Alap-

anyag-nyersanyagár növekedés, humán erőforrások további krízise, energiaárak fenyegető – kevésbé vagy drasztikusan történő – emelkedése. A szakmai ipartestület egyik illesztő képviselője egy előadásában jelezte, hogy a vendéglátó-turisztikai ágazat és kapcsolt részei újabb krízis elé néznek. Most tavasszal, egy közép-dunántúli kisvároska, amúgy népszerű cukrászdájában a kiszolgáló – pultos munkatárs 300.000 Ft összeget kér és kap, tisztán havonta. Budapesten egy magát valamire tartó, de valójában szakmailag nem a csúcspontot ostromló séf havonta 6-700.000 forintot kér. Vagy ér? Beindul a szezon, kezdődik a versenyfutás a jó szakemberért, és a számháború. Ez a szolgáltatói oldal. De milyenek a vendég kilátásai? A vékonyabb, tehetősebb réteg alig érzi meg, a középréteg elgondolkodik, a szerényebb anyagi helyzetben lévő nagytöbbségnek pedig eszébe sem jut, hogy vendéglőre költsön. Egy több évtizede, sok éttermet és régiót is megjárt, nagy tapasztalatokkal rendelkező séf úgy vélekedik, hogy

a nyári időszakban visszatér a retro korszak. A sétálók még be-beülnek egy menüs étterembe, de a strandolók a hűtőskát valahonnan a kamra, vagy tároló mélyéről újra előveszik, megtöltik. Csomagolnak, és a komfortérzetük visszarepítik őket az előző világba, amikor azt hittük biztonságos az életünk. Tudjuk: becsapás volt! Negatív lenne ez a helyzetkép? Egyetlen remény van, hogy a magyar, valamilyen leleménnyel rácsafol a kökemény közgazdasági öldöklő folyamatokkal és kitalál valamit. Hogy mit, azt most még nem tudni, de bizonyos, hogy mindenki szeretne egy szép nyarat, nyugalmat, békét, sok-sok napsütést. Tavaszunkban baranyai barangolásunk nyomán készült riportok olvashatók, emblematikus vendéglős és borász mesél félévszázados tapasztalatairól.

Kiss Dezső Péter

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

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

Címlapon:

KROKODILBOR

A CSALI SZŐLŐBIRTOKRÓL
BALATON-FELVIDÉK

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu





Ünnepélyes Tankonyha-avatás

MODERNIZÁLT INFRASTRUKTÚRA – KIS- ÉS KÖZÉPVÁLLALKOZÁSOK SZEREPVÁLLALÁSÁNAK ERŐSÍTÉSE

KORSZAKOS FEJLESZTÉSI PROGRAM A HEVES MEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM TAGINTÉZMÉNYÉBEN

Eger az elmúlt évek során kiemelkedően azon városok élbolyához tartozik – több felmérésben is első –, amelyek a legnagyobb turisztikai látogatottságnak örvendenek. Mindez önmagában felelősséget ró a helyi, megyei turisztikai szervezetekre, de az MBÉ magazin úgy gondolja, a Heves Megyei Szakképzési Centrumra is. Korszakos fejlesztési program valósul meg a Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium bázisán. Fábri Eufrozina kancellárt a március 21-én ünnepélyes keretek között – Dr. Pajtók Gábor országgyűlési képviselő és további meghívott vendégek jelenlétében – szalagvágással átadott korszerű tankonyha bemutatását követően kérdeztük: minek köszönhető ez a központi, kormányzati támogatási figyelem?



Fábri Eufrozina kancellár

– A fejlesztési program a GINOP-6.2.7-20 azonosító számú, „Ágazati képzőközpontok infrastrukturális és szakmai felkészítése az új szakképzési struktúrára” című felhívásra benyújtott nyertes pályázatunknak köszönhető – fogalmazott előzetesen. – Magyarország kormányának kiemelt célja a kis- és középvállalatok szerepvállalásának erősítése a duális képzésben, melyet a szakképzési centrumok meglévő tanműhelyeire,

infrastruktúrájára és eszközeire alapoz. A szakképzésfejlesztés távlati célja az ágazati képzőközpontok rendszerének létrehozása.

– Centrumunk a megye jelentős kis- és középvállalkozásainak bevonásával így hoz létre ágazati képzőközpontot, egyesítve a Centrum modernizált infrastruktúráját és a vállalatok gazdasági környezetét annak érdekében, hogy a tanulóink duális szakképzésben, valós körülmények között tanulhassák a szakmát. Az ágazati képzőközpontot a Turizmus-vendéglátás, illetve az Élelmiszeripar ágazatban hozzuk létre. A választást az indokolja, hogy régióknak adottságai kiváló lehetőséget biztosítanak mind a belföldi, mind a külföldi turizmus számára, és a térség turisztikai népszerűsége hosszú távra visszamenőleg igazolható. Szakképzési centrumunk is ebben az ágazatban iskolázza be a legtöbb tanulót.

– Milyen előzményekre épülnek ezek a folyamatok, illetve milyen elemeket tartalmaznak a fejlesztés egyes fázisai?

– Nagy múltú oktatási intézményről van szó, amely képes változni és megújulni. Az elmúlt három évben jelentős felújítások történtek, ma már megújult inf-

rastruktúrával és eszközparkkal várja a tanulókat az iskola. A Turizmus-vendéglátás ágazathoz kapcsolódó tanműhelyeinkben közel százmillió forintos eszköz korszerűsítésre, illetve eszközbeszerzésre került sor. Lecseréltük az elavult, leamortizálódott technológiát a legkorszerűbb, az új trendeknek megfelelő eszközökre. Ezek a fejlesztések lépésről lépésre valósultak meg – ahogy a megpályázott forrásaink keretei engedték –, azonban mind egy irányba hatottak: azoknak az igényeknek és követelményeknek a kielégítése irányába, amelyeket a munkaerőpiac, illetve a konkrét vállalkozások támasztanak az ágazatban elhelyezkedni kívánókkal és azok szakmai felkészültségével szemben.

– Ezek a beruházások olyan nagylépések, hogy a GINOP-6.2.7-20 azonosító számú felhívás megjelenéséig nem tudtunk hozzá megfelelő összegű forrást allokálni. Az eddig elért eszközfejlesztéseink fizikális védelmét az a tetőkorszerűsítés jelentette, amely az energetikai szempont-



Dr. Pajtók Gábor kóstolás előtt

ból is korszerűtlen lemezető és tetőszerkezet cseréjét foglalja magában. A belső épületgépészeti korszerűsítést a cukrász és szakács tanműhelyek szakmai modernizációja is indokolta. Fontos volt a villamoshálózat felújítása a nagyteljesítményű konyhai berendezések stabil áramfelvétele szempontjából is, valamint a gázhálózat korszerűsítését igényelte egyrészt a gázüzemű konyhai berendezések biztonságos működése, másrészt a hatékonyságra való törekvés. A hűtés-fűtés, elszívás és szellőztetés kritikus szabályozási pontjai az élelmiszer-biztonságnak, ezt a területet is felújítottuk. Ezen fejlesztések következtében tanműhelyeink a megye egyik legkorszerűbb oktatási-képzési helyszíneivé váltak, amelyek a munka- és az élelmiszer-biztonság szigorú előírásainak is megfelelnek.

– A helyi gasztronómiai értéknek, mondhatni lokálpatriotizmusnak részeként értékeljük azt a dicséretes tényt, hogy az elmúlt évben a Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium egy olyan cukrász nevét vette fel, aki 1927 óta képviselte a magas fokú cukrászati hagyományt, mi több, már a 4. generáció folytatja ezt a munkát. Az ilyen jellegű értékmentést továbbra is képviselni szeretnék?



Korszerű technikai háttérrel

– Mindenképpen! – nyomatékossít beszélgető partnerünk. – Pontosan ezek azok az értékek, amelyeket hosszú távon látni szeretnénk a társadalmunkban: a szakmai elhivatottság, a hittel és szívvel végzett munka, a szakmai hagyományok, amelyek nemzedékről nemzedékre szállnak, de ugyanakkor minden nemzedék magában hordozza az újítás és megújulás képességét. Mi büszkék vagyunk arra, hogy Eger városában közel száz éve élnek ezek a hagyományok a Sárosvári Kálmán alapította cukrászda munkássága által. Megtiszteltetés, hogy egyik iskolánk a mester nevét viselheti! A hungarikumok között a Heves Megyei Értéktárban több vendéglátóipari vonatkozású érték szerepel, például a Kopcsik Marcipánia, amely Kopcsik Lajos mestercukrász munkássága nyomán jött létre, az Arany Fácán sűrített paradicsom, illetve boraink közül a Bikavér és a Csillag.

– A 2022-ben induló időszakban milyen képzési formákra jelentkezhetnek a tanulók, kiemelten gondolva azokra a vendéglátós szakmai képzésekre, amelyek bázisát alkotják az Önök oktatási koncepciójának?

– Több mint 100 szakmát kínálunk a leendő szakembereknek! Technikumainkba 38 féle képzésre jelentkezhetnek a tanulni vágyók, pénzügyi, turisztikai vagy egészségügyi vonalon, de a legnépszerűbbek közé tartozik a műszaki informatikus és a logisztikai ügyintéző is. A szakképző iskola 36 szakmai képzésen várja a diákokat. A gépészeti, informatika és távközlési vagy építőipari ágazatokon kívül itt kap nagy hangsúlyt a Turizmus-vendéglátás. Szakképző intézményeinkben tanulnak majd azok a pékek és cukrászok, akik a közeljövőben ellátják a városunk polgárait a legfinomabb zsemlékkel és süteményekkel, a szakácsok, akik a legízletesebb ételeket főzik majd Eger éttermeiben és azok a pincérek, akik udvariassága, vendégszeretete, pontossága meghatározó lehet a régióba látogató turisták komfortérzete szempontjából. Ugyancsak fontos szerepük van a fogadósoknak a szálláshelyek és a hagyományörző programok vonzereje szempontjából. Borkultúránk legjobb hagyományait tartják életben a nálunk tanuló szőlész-borászok, akik munkája nyo-

mán a térség legvonzóbb termékét tudják kínálni a vendéglátóhelyek, pincészetek. Szakiskolai formában is ajánlunk képzést. Fontos, hogy képezünk vendéglátó eladókat vagy mézeskalács-készítőket, akik az idegenforgalom területén is keresett munkaerők.

– Milyen folyamatokat kell elindítani ahhoz, hogy egyre népszerűbb legyen a pályaválasztók körében a vendéglátás szakterülete? Ettől a befektetéstől milyen dinamikát, segítő erőt várnak?

– Nagyobb hangsúlyt kell fektetnünk az ágazat népszerűsítésére a fiatalok körében. Tervezzük, hogy a továbbtanulás előtt álló 13-14 éves korosztály számára vonzó eseményeket szervezünk, ahol gyakorlatban is kipróbálhatnak egy-egy szakmát. Gondolunk itt például a nyílt na-



Páros gyakorlat



Oktatói segítség

pokra, amikor tanműhelyeinket, tankonyháinkat, tanszállodánkat, illetve tangazdaságunkat is megtekinthetik leendő tanulóink. Nagyon népszerű rendezvény a Szakmák Éjszakája, amikor is országos rendezvény keretében mutatják be a szakmákat a szakképző intézmények. Játékos formában, versenyezve, kísérletezve, gyakorlatban is kipróbálva a szakma egyszerű fogásait dönthetik el a fiatalok, hogy van-e kedvük az adott szakma megtanulásához és műveléséhez.

– Az elkövetkezendő időszakra szóló fejlesztésekbe miként tervezik bevonni a helyi, térségi vendéglátós, idegenforgalmi vállalkozókat?

– Ebben is nagy szerepe van az ágazati képzőközpont fejlesztéseinek, hiszen a Turizmus-vendéglátás ágazatban kívánunk minél szélesebb körben tevé-

kenykedni – emeli ki Fábri Eufrozina. – A tanműhely felújítása nem ért véget a tanterv tetőszerkezetének cseréjével és modernizációjával. Szintén a Heves Megyei SZC Sárosvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumhoz tartozik a 13 szobás Hotel Junior** Tanszálló, melyből 9 szoba klimatizált. Fejlesztési céljaink között szerepel a tanszálló felújítása, berendezésének korszerűsítése, vizes blokkjainak cseréje és öko szálláshellyé történő átalakítása. Ez nemcsak a fitness-wellness instruktorképzésben résztvevők számára, hanem a vendéglátás-szervezőnek tanuló diákoknak is valós vendéglátóipari környezetet biztosítana a szakmai tudás elsajátításához.

Összhangban a Magyar Turisztikai Ügynökség stratégiájával

Beszélgetésünk végén a kancellár asszony néhány fontos konklúziót fogalmaz meg arról, hogy a nagy ívű fejlesztés milyen hatással lesz majd Eger város és térségének gasztronómiai, borászati, turisztikai minőségi kínálatára:

– Fejlesztési céljaink kitűzése előtt konzultáltunk duális partnereinkkel is, utazásszervezőkkel és más turisztikai szakemberekkel. A szakmai véleményük egyöntetűen az volt, hogy az oktatás és képzés fejlesztését bátran alapozhatjuk a Magyar Turisztikai Ügynökség által kidolgozott stratégiára, amely az ágazat jövőjét 2030-ig határozza meg. A stratégia egyértelműen előírja a helyi szereplők összefogását, együttműködését.

A stratégia célul tűzi ki az ágazat humán erőforrás-fejlesztését, a foglalkoztatottak felkészültségének és motivációjának erősítését. E célnak a teljesülését is szolgálja az ágazati képzőközpontunk, amelyet régóta együttműködő duális partnereinkkel hozunk létre. Az együttműködéssel olyan szakmai tevékenységeket tudunk megvalósítani, amelyekre külön-külön nem lennénk képesek. Egyrészt, lehetővé válik, hogy a jövő turisztikai szakemberei a legjobb szakmai körülmények között készüljenek fel, másrészt megőrizzük a legjobb gasztronómiai hagyományainkat, ugyanakkor az ifjú szakembereket felkészítjük az új élelmiszer- és vendéglátóipari kihívásokra is.

Új tananyagelemekkel bővülnek a képzéseink. A cukrászok és pékek elsajátíthatják a laktóz- és gluténmentes termékek készítését is, illetve a cukrászképzésben helyet kap a francia cukrászat. A turisztikai szakemberek képzéséhez társítjuk a modern szoftverek és eszközök (pl. turisztikai útvonaltervező, foglalásregisztráció, mikroport) használatának gyakorlati oktatását. Leendő pincér-vendégtérítési szakembereink bevezetést kapnak a barista, a bartender és a sommelier tevékenységeinek legújabb trendjeibe, szakácsstanulóink pedig megtanulhatják, hogyan kell dietetikussal együttműködve speciális étrendeket összeállítani.

Kiss Dezső Péter





Marcel, Patrícia, Valéria, Fanni, József, Nelli, Valér

GÉPÉSZ AGY, BORÁSZ SZÍV

BOCK JÓZSEF tempós haladása – Édesapja nem hinne a szemének...

BIZONY 30 ÉVE, HOGY ELŐSZÖR TALÁLKOZTUNK VILLÁNYBAN, AMIKOR MÁR A VILLÁNYI BORÁSZ TRIUMVIRÁTUST – BOCK, GERE, TIFFÁN – ORSZÁGOS FIGYELEM KEZDTE ÖVEZNI. INNEN VISSZATEKINTVE, VALÓBAN ALAPOZÓ, HA ÚGY TETSIK LEGENDÁS IDŐKET ÉLTEK AKKOR, VALAMI ÚJ INDULT MEG A MAGYAR BORTÖRTÉNELEMBEN!

Vitathatatlan Villány úttörő szerepe. Bock József borász etalon nagy ívű történetét áttekintve a későbbi folyamatok is sokatmondóak. Három évtized után – közben azért sokszor hallatott magáról riportalanyom – ezen a tavaszon, április közepe után a Bock Pincészet Ermitázs nevű szállodájának éttermi részén – törzsasztalánál – beszélgettünk, két héttel 74. születésnapja előtt.

– Mindenre tisztán emlékszem, itt van a fejemben, bármikor visszapörgethető – mondja mosolyogva Jóska. – Parasztszaládból indultam. Édesapám már a 60-as években a saját háromnegyed hektárján megtermelt szőlőből kiváló borokat adott el. Különleges érzéke volt nemcsak a borászkodáshoz, hanem a kereskedéshez is! Egyébként a folyóbort a szakcsoportnak adtuk le és, hogy érzékeltessem az akkori gazdasági helyzetet, ez a kis szőlő pár évjárat után

kitermelt egy Zsigulit. Felnövekvő fiatalemberként dolgoztam, segítettem a szüleimnek, mégis gépésznek mentem. Egészen középszintig jutottam az itteni Mezőgépnél. Ha minden részterület számba veszek, közel 100 munkatársért voltam felelős. A gépész agy, gondolkodásmód borász énemben is segített, segít jelenleg is. Mostanra már a szívemé a bor! Szóval besegítő voltam otthon, más hivatást gyakorolva, de átélve a borkészítés folyamatait is.

Jött a fordulópon, ami édesapja halálával átrendezte Bock József életét. Édesanyjával együtt szembe kellett nézniük a könyörtelen ténnyel: folytatni párhuzamosan a főállású gépész munka mellett és életben tartani az akkor még valóban kicsinek számító „Bock birtokot”. Jött a gondviselés: az 1981-es évjárat aztán akár sorsfordítónak is nevezhető!

– Kirobbanóan jó évjárat volt ez, és innen számítom borászi létem repülőstartját – folytatja az idő visszapörgetését a kiváló borász. – A siker szinte megtámasztott! Ehhez párosult, hogy megszerettem a szőlőművelést. Apám többször is mondta, hogy a borászkodás alkotó munka, finom, arisztokratikus személyiségjegyekkel. Sikk volt, ha valaki jó bort tudott adni. Először 1987-ben palackoztam, mert ezt kívánta az új kereskedési forma, sikerült már úgy nevet szerezni, hogy a családi pincészetünkhöz egyre többen jöttek nemcsak a környékről, a megyeszékhelyről, hanem országosan is! Legyünk őszinték: apám a boraival még a MALÉV közelébe is eljutott, hihetetlen kapcsolatokat épített ki! Át kellett venni a stafétát, én is rákapcsoltam.

A pécsi, akkori Hungar Hotels szállodákba jutottam be boraim-mal. Pörögtek az események, nem éreztem görcsösséget, vitt a lendület. ■

Donteni kellett: hogyan tovább?

Ez a dinamika, a Villányi Borvidék széleskörű fokozatos ismertsége az említett alapozó borászok felelősségét is növelte. Más léptékek rajzolódtak ki, ezért Bock Józsefnek is el kellett döntenie, hogy a „kettős” életét tudja-e, akarja-e folytatni? Sajátos, isteni üzenet, hogy ez 33 évesen történt meg, krisztusi korban! A következő fontos momentum 1991 nyarához köthető. Addigra már a Merlot után Villányon kitűnő Cabernet Franc, majd Cabernet Sauvignon kezdte meghódítani a piacot. Meg is keresték budapesti kereskedők a már említett borászhármast, hogy az értékesítés nagyobb volumenű legyen, újabb csatornákat nyissanak a villányi boroknak. Beszédes mindkét Villányba érkező kereskedő neve! **Garamvári Vencel**, akkoriban a budafoki Törley céget képviselte, **Báthori Tibor** pedig az etyeki vonulatot. Mondani sem kell, később, ahogy beindult a borágazat magánosítása, mindketten országos hírvé borászok lettek. Sajnos Báthori Tibor pályája kettészakadt fiatalon bekövetkezett halála miatt. Ahogy egy évvel továbbhaladunk, 1992-öt írva, egy világesemény hívta fel Magyarországra a figyelmet: ekkor rendezték Sevillában a Világkiállítás, amelyre már a villányi borosok is szállítottak kitűnő borokat.

– 1990-ben 400 hektó liter feldolgozására voltam képes, nem hozhattam más döntést 1992-ben, mint lezárni a Mezőgéphez, vele együtt a gépészethez köthető életszakaszomat – összegez. – Vagyis 30 esztendeje fordultunk rá arra a képletes autópályára, amely már többsávos volt, a további fejlődést is előre vetítette. A Batthyány utcai cégbázis aztán fokozatosan növekedett, fejlődött. Boltíves, majd szuterén pince épült, 1994-96. között előbb még négyszobás panzió, majd további fogadórészek és persze a palackozó kapacitásának fokozatos bővítése is az újabb dinamikus szakasz része volt. Érdekes, 2005-ig egyéni vállalkozóként dolgoztam, ezt követően hoztuk létre a Bock Pince Kft-t, a Bock Borászatot Kft-t és a Bock Panziót, szintén kft-k formájában. Ennek később azért is volt jelentősége, mert a pályázatokat célirányosan, szakterületekre lebontva adhattuk be s adhatjuk be jelenleg is.

Hirtelen Jóskának szegezem a kérdést: vajon mit szólna mindehhez édesapja, ha valamilyen csoda folytán most itt teremne? Őszinte, nyitott választ kapok, nem is számítottam másra! „Nem hinne a szemének, bevallhatom, ezt nem nézte ki belőlem...” Így igaz, a három évtized rendkívül sűrű szakaszokat hozott, a beteljesedés folyamatának sosem lesz vége, de a rendszer szépen összeállt. A családi háttér sokat jelent, hiszen ma már felelősen ott van mögötte a szintén tehetséges Valér fia, aki a borászat felelős irányítója, egyeztetve édesapjával, a lánya, Patrícia aki a könyvelés, személyzeti munka irányítását viszi, a marketing munkába felkészülten, értéktéremtően kapcsolódott be menyee, Nelli Felesége, Valéria pedig minden igyekezetében, előre haladásában szeretően, megértően támogatta! Mindent megbeszélnek, de még a napi folyamatokban való jelenlétéről egyáltalán nem akar lemondani az alapító, ugyanis ezt igényli belső éne. Hetente két alkalommal kijár a mintegy 100 hektárra növekedett területre (ezt már nem kívánják bővíteni), olyan életformát alakított ki, ami igényli, hogy gyakorta jelen legyen kóstolásoknál. Az évtizedek kapcsolati tőkéjét is gazdagították, ne csodálkozzunk, ha most is sokan ragaszkodnak jelenlétéhez. Ő szívesen mesél borokról, a villányi szőlőkről, hegyekről, barátokról. Köztudottan társasági ember, jó humorral is megáldva.

– Nagyobb léptékű fejlesztést már a borászat területén nem kívánunk meglépni, persze apróbb korszerűsítésekre mindig figyelünk kell! Elképzeléseink között a szállodai ágazat, vele együtt a vendéglátás fejlesztése a piaci igény miatt elkerülhetetlen. Logisztikai átcsoportosítással az épület pince – palackozó részét áttelepítjük a terület másik részére. Így a szállodai fogadóbázis újabb szolgáltatásokkal tudja fogadni a hozzánk érkező vendégeket. ■



Még közelebbről...

Beszédes tények még Bock Józsefről, bár sokszor nyilatkozott, élete nyitott könyv. 1997-ben nyerte el az Év Bortermelője címet, a Villányi Hegyközség, valamint a Villányi Borvidéki Tanács elnöke, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnökségi tagja. Vince Életmű Díjas, a kormányzati Tisztikereszt fokozatát is átvehette. Rálát az egész magyar borászatra, de elévülhetetlen értéktéremtésről külön is szólnunk kell. Tiifán Ede, Gere Attila, Debreczeni Pál és ő 2006-ban már azon munkálkodtak, hogy a villányi bor megkapja az eredetvédelmet. Az, hogy történelmi idők tanúja megmászhatatlan tény, de nem kérkedik vel., Figyeli a Villányban felnövekedett új borászgenerációt, jólesik arról beszélni, hogy sok a tradicionális családi borászat, az alapítók, úttörők felnőtt és vállalkozó gyermekei szintén összejárnak, nem féltékenyek egymásra. Ezt a korosztályt úgy jellemezné, hogy a kor vele együtt pedig a gazdaság felgyorsulása nyomán gondolkodásmódban érthetően új stílust képviselnek. Lazaságnak sincsenek híján, a szorgalmat itt-ott még csiszolni szükséges, a munkamorál szintén a sajátos korszellemet tükrözi. . . De egyre több az örömteli jópél! 74. születésnapja nem kerek évforduló, de már cikkünk elején utaltunk a fordulópontra: idén 30 éve, hogy a borászat tölti ki az életét! Szerencsésnek mondja magát, most szeretne túljutni a térdprotézis műtét utáni lábadozó szakaszon, hogy újult erővel végezhesse dolgát. A vadászat jelenti a legfőbb hobbit, több társaságban is tag. Érdekeséggé említi, hogy hosszú évek óta a Magyar Borász Labdarugó válogatott örökös csapatkapitánya. Ő „grund focistának” vallja magát, de a focit imádjá. Végezetül felidézünk egy korábbi, talán másfél évtizeddel ezelőtti villányi találkozást. Egy nagy sonkagyártó cég tartott itt bemutatót, a helyi borászoknak. Az eseményen kiderült, hogy bizony erre fel mindenki ért a sonkához! A borászoknál, főleg olyan vállalkozásnál, mint a Bock Pincészet, a vendégek ellátásához saját készítésű kolbász és sonka dukál. A covid előtti időkben külön is összejöttek a villányi aranycsapat tagjai egy-egy kóstolásra (borok, saját készítésű disznóságok, stb.) Ezt a jó szokást szeretnék ismét feléleszteni, mert a közös öröm fényesíti a lelkeket.

Elköszönünk, poénként még megpendítem: azért büszke lehet arra, hogy az ország legnagyobb csarnokát Róla nevezték el... Érti a viccet: „Mi ck-val írjuk a nevünket, tempósan haladunk előre, majd halálom után

Kiss Dezső Péter

A VENDÉGEK ÉLTETIK

75 ÉVES

CSÁRDAGAZDA

A lapszerkesztő önvallomása. Több, mint 40 éves pályafutása során megszámlálhatatlanul sok riportot, interjút, portrét készíthetett riporter jó sorsának köszönhetően. Van olyan – ez a túlnyomó többség – akivel egyszer sikerült találkoznia, de az sem titkolnivaló, hogy néhány érdekes, emblemikus vendéglátós szakemberről akár külön dokumentumnaplót is kiadhatna. A hajdúszoboszlói Kemencés Csárda most 75 éves gazdája – akárcsak e sorok írója- hajdúszoboszlói, ő mind a mai napig maradt szolgálati helyén, az újságíró viszont elszólította másfelé az élet. De mert hazatérni mindig jó a mostanra már világ-hírűvé vált fürdővárosba, bevallhatja: visszahúz a szíve.

Mostani tablónk tisztelgés egy olyan stílusörző vendéglátós emberi és szakmai nagysága előtt, akit nyugodt szívvel ajánlhatunk mások számára is példaadónak! Egyszerű paraszti családból indult, felépített egy életművet, mindvégig maga mellett tudva feleségét, gyermekeit. Egyáltalán nem mellékesen pedig felbecsülhetetlen számú vendégseregnek szerzett csárdás csapatával kellemes órákat. Irigylésre méltó kiteljesedés! Szakmai pályatársak, barátok, kollegák mondják el gondolataikat Pinczés Károlyról, a 75 éves stílusörzőről!



PETŐ ISTVÁN, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség korábbi elnöke, tiszteletbeli örökös elnöke: Ő volt az egyik, aki azonnal elfogadott és segítséget ajánlott elnökké választásom után! Szakmaszerető, a közösségért tenni akaró embernek ismertem meg. A hajdúszoboszlói kollegák is ezt igazolták vissza. Nagy örömmre részese lehettem az Éttermi Mesterré avatás ceremóniájának. Karcsi barátunkra mindig számíthattunk, különösen, ha szakmai rendezvényről

volt szó. Ő volt a társaság lelke. Csupa szív emberként, ha valaki Hajdúszoboszlón járt, elsőként ajánlotta magánpanzióját. Aki nála szállt meg, nem csalódott. Ahogy nem csalódott az sem, aki a vendéglőjében pihent meg és oltotta éhségét. Születésnapján köszöntöm, kollegák, pályatársak nevében kívánhatom, hogy viszonzozza mindenki azt a sok jót, amit tőle kapott. Mindnyájan tudjuk, hogy alapjáraton ilyen, mégis úgy dukál, hogy aki egész életében vetett, az arasson.



*Pinczés Károly
szolgálat*



ELEKES ANDRÁS, barát - törzsven-dég, Székesfehérvárról: Kedvelem az álmodozókat, de méginkább kedvelem a két lábbal földön járó, cselekvő embereket, akik képesek megvalósítani álmaikat. Pinczés Karcsit, akit Isten vendéglátósnak teremtett, egy emberöltő óta ismerem és közel annyi ideje nevezhetem barátomnak. Sakkjátszmáink során rendszeres az adok-kapok, de mindig őszintén beszélünk egymással jóról-rosszról. Egy alkalommal, a Kemencés Csárdában, amelybe a házilag gyúrt tésztából készített káposztás kocka miatt szerettem bele, rizottót rendeltem. Csalódtam, és ezt szóvá is tettem neki. Válasza frappáns volt, csupán annyit mondott, rizottót nem csárdában kell rendelni. Igaza volt. Karcsi mindig látta a lehetőségeit, ugyanakkor tisztában volt lehetőségeinek korlátaival is. Olyan-nak látja a világot, amilyen. Ezért tudott magának és szeretteinek olyan világot teremteni, amelyet szeretett volna. Amelyet megálmodott. Egy olyan világot, amelyet mi is szeretünk. Köszönet érte!

GOMBÁS ANDRÁS, pestszentlőrinci vendéglős, pályatárs: Nem görcsösen céltudatos, hanem születetten bölcs! Mind a mai napig nem felejtette el szeretni a vendéget. A vendéglátásban a személyiség adja meg az egyes étterem, vendéglő, csárda vagy büfé karakterét. Az ételek is nagyon fontosak, de az emberi kisugárzás legalább annyira! Jómagam vendégként ismertem meg



pár évtizeddel ezelőtt, amikor egy üzleti programra, vacsoraestre invitáltak térségi céges partnerek, ennek helyszíne a Kemencés Csárda volt. Hamisítatlan csárdahangulat, a tulajdonos pedig első pillanattól sugározni tudta a belülről jövő vendégszeretetet, vendégnek járó tiszteletet. Nem tudhatta, hogy pályatárs vagyok, ám ez meghatározó élményem, amit aztán, immáron kollegaként többször is megtapasztalhattam. Még egy fontos momentum az első találkozáshoz: a rendezvény hangulatához igazodva, beöltözött libásnak, hogy derűt, egyben figyelmet teremtsen. Szóval ő az egyike azoknak, aki szívét teszi bele a vendéglátásba. A Magyar Vendéglátók Ipartestületében betöltött régiós elnöki megbízatásom részeként egy hajdúszoboszlói szakmai értekezletet szervezett meg – felkérésemre. A fürdőváros legjobb szakembereit ültette a széksorokba, külön a polgármester köszöntötte a jelenlévőket – kiderült, hogy Karcsi szervező zseni is. Nem véletlenül kapta meg országos szakmai elismerésként az Év Vendéglőse Díjat. Hajdúszoboszló jó hírének avatott és méltó képviselőjeként – bár papíron és jogilag fiaira hagyta a vállalkozást – hírért vettem, mindennap reggel 8 órakor már szolgálati helyén issza meg a reggeli teáját. Beszállítókat fizet, indítja a napot. Segít fiának. Tisztelettel köszöntöm, jó egészséget, lankadatlan jókedvet, életszeretetet kívánva!



SOÓS SÁNDOR, hajdúszoboszlói szallodatulajdonos, pályatárs, Hajdúszoboszló Turizmusáért Alapítvány elnöke: Karcsit gyermekkoromtól ismerem. Minden munkahelyén kedvelték, sok vendég tért vissza figyelmes, pontos, humorosan végzett munkája miatt. A Kemencés Csárdában érte el a csúcst. A szakmai fejlődés, a közösségi élet fontos volt számára. A Vendéglátó Egyesület munkájában az első perctől részt vett, véleményével segítette a közösségi munkát, ahogy tette ezt az MNGSZ régiós szervezetében is. Utazásai során hasznosította más tájak szokásait, gasztronómiáját, de őrizte a hagyományokat is. Ízig-veig vendéglátós. Több évtizede már nemcsak kollegának, de barátomnak is mondhatom. Tisztelem a szakmai életútért, a példás családjáért, a kitartásért, ahogy a gondok ellenére mindig vidáman, előre tekint. Nem lehet meg nem említeni feleségét, Marikát, aki társa a munkában és a családban egyaránt. Inspirál és fékez, dicsér és dorgál, de mindig összetart. Ők ketten egy egész.



BARABÁS ZOLTÁN, debreceni vendéglős, pályatárs: Valóban, egy olyan igazi magyaros stílus elkötelezett őrzője, életben tartója, amelyre modern világunkban is nagy szükség van. Jöhetnek újabb és újabb stílusok, izmusok, enélkül a magyar vendéglátás nagyon szegényes, fakó lenne. Legendásan jó humorú, őszinte egyéniségű magyar ember. Minden vendéghez van egy szava, nem szokványos megjegyzések ezek, hanem találóak, ha kell kicsit huncutul humorosak, de soha nem tolakodóak. Sokan az ő személyiségével azonosítják a Kemencés Csárdát, ami nagyon nagy szó! A személyiség kisugárzása alapja lehet annak, hogy a vendég jól érzi magát, ha pedig a

személyzet a maga egységében mindezt közvetíteni tudja, akkor jó vezetőről van szó. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség égiszén belül is dolgoztunk együtt, képviselve a hajdúszoboszlói vendéglátást, bármilyen kérés, kérdés merült fel, mindig rendelkezésre állt, segített, együttműködött. Hajdúszoboszló vendéglátásáért ezzel a missziójával nagy szolgálatot tett és tesz. Azzal is, hogy sikerült családi erőforrásait is a jövőépítésre fordítania. Az életmű teljes, tiszta szívből kívánom, hogy 75 év elmúltával még sokáig részese lehessen az általa megőrzött stílus.



JÁKÓ GÁBOR, hajdúszoboszlói vendéglős: Nem dolgozhattunk együtt, de – bizonyos különbség miatt – ahogy a pályára léptem, kikerülhetetlen volt, hogy ne ismerhessem meg közelebbről, miközben már jegyezték a városban. Hosszú évek óta tisztelem, figyelemmel kísérte előrejutásomat, magam pedig azt tapasztalhattam, hogy egy országosan is elismert vendéglátós etalon környezetében tehetem a magam dolgát. Humora utánozhatatlan, a vendéggel való kapcsolatát pedig szakmai iskolákban lehetne oktatni, hogy a jövő felszolgáló generációjának követendő példát mutassunk fel! Kívánom, hogy még sokáig beszélgethessünk a hajdúszoboszlói, egyben pedig a magyar vendéglátós szakma mindennapjairól, egymás kölcsönös tiszteletétől áthatva.



SÁRKÁNY GYÖRGY, felszolgáló – Kemencés Csárda: Közel 30 éve, 1994. április 15-étől dolgozom a Kemencés Csárdában. Azóta főnököm Karcsi bácsi, akit mind a mai napig nem tudok tegezni. Egy beszélgetés után döntött úgy, hogy felvesz, azóta sok mindent megéltünk és átéltünk együtt, azt is mondhatom, hogy életemben a második apa szerepét betöltő, igaz emberrel hozott össze az élet. Visszatekintve, a Kemencés Csárda szakmai kiteljesedésem színtere. Úgy gondolom, itt értem igazi felszolgálóvá. Sokat tanultam tőle, már a kezdeteknél tisztában voltam azzal, hogy önzetlenül tanít, mindent kérdezhettem: szakmai féltékenységnek semmilyen jelét nem tapasztaltam. Megtanultam, hogy minél nagyobb szakmai tudással rendelkezik az ember, annál felkészültebben képviselheti a ház vendéglátós stílusát. Mindig számíthattunk egymásra, számomra azonban az állandóság, a stabil háttér mindennél fontosabb volt. Hívtak külföldre, de nem mentem, a családom és a Kemencés csárda miatt. Mindettől függetlenül azonban szigorú emberként ismertem meg, olyan főnöknek, aki dicsérni is tud. Egy-két szakmai nézeteltérés adódott közöttünk, de mindent meg tudtunk beszélni. Következetessége tiszteletreméltó, a munkatársakért mindig mindent megtesz. Három esztendeje immáron a fia, Karcsi a főnököm, de ez nem jelent semmilyen törést a kettőnk kapcsolatában, hiszen Karcsi bácsi most is bejár az üzletbe, a döntéseket már felelősen a fia hozza meg. Rendkívül korrekt, őszinte a viszonyom vele is, nemrégiben felajánlotta, hogy a cég finanszírozná, hogy egy sommelier kurzuson csiszoljam borismereti tudásomat. Örömmel megyek, hiszen ez mindannyiunk érdeke. Fontos még utalnom egy bölcs mondására. Egyszer a legelején azt mondta: „lassan jutunk messzire”...

összeállította:
Kiss Dezső Péter

Stílusváltó vendéglős

PIZZÉRIÁBÓL KISHALÁSZ VENDÉGLŐ –
TISZTELET NAGY TIBORNAK

SZÜNNAP IS KELL, ILYENKOR FELTÖLTÖDIK A VENDÉGLŐS ÉS KÉSZÜL A KÖVETKEZŐ HÉTRE. EZÉRT IS BESZÉLTÜK MEG SCHNEIDER GÁBOR MOHÁCSI SZAKÁCS-VENDÉGLŐSSEL, HOGY A CSENDES NAPON LÁTOGATOM MEG.

Egyáltalán nem lepett meg, hogy finom ízeket hozott a szél, amikor beléptem az ajtón, még a tavasz megérintése előtti hétvégén, de aztán mindenre fény derült. Feltárva az ajtót, ketten fogadnak, a gazda és egy kedves, jó kiállású bajszos férfiember, akit szülei csodálatos névvel ajándékoztak meg: **Szerencsés József**. Gyorsan kiderül, hogy **két igaz barátról van szó, akik egymás életét nemcsak figyelemmel kísérik, hanem segítik is**. Éppen főznek. Ennek is megvan az oka, ugyanis vendéglősünk erre a napra hívott meg családi vendégeskedést, ehhez kakaspörkölt dukál sztrapacskaival. De ideje szólni arról, miért is jött Mohácsra a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin hagyományos magyar ételek iránt elkötelezett szerkesztője? Az ok nagyon egyszerű! Mohácsra – ezt mondani sem kell – **óriási hagyománya van a halételeknek**, azok arzenálja között is az igazi magyar **halászlének!** Ebben hosszú évtizedeken át elévülhetetlen érdemeket szerzett **Nagy Tibor mohácsi vendéglős**, aki a Duna partján sokáig viruló **Halászcsernye** elsőszámú kapitánya volt. (Sajnos bezárt, utód híján megszűnt.) És íme,



Vendéglátás az élete



Nem csak halat kínál

itt a folytató, **Schneider Gábor**, aki a messziről jött krónikás vándort finom étellel és itallal kínálja. És jó szóval:

– Tiborral egyeztetünk, hogy megtisztelsz bennünket és megírod azt, hogy a mohácsi halas hagyományok folytatója szeretnék lenni – mondja köszöntőül. – Idáig azonban megtettem nemcsak néhány évet, évtizedet, hanem műfaji próbálkozásokon is.

Meséli, hogy valójában **cukrászként kezdte** vendéglátós pályafutását, a helyi cukrásznál, Szűcs Jánosnéval csodálkozhatott rá erre az édes világra. Más motívum is volt ahhoz, hogy a vendégek közelébe kerülhesen. Ez távoli üzenet, egészen a **dédnagyamájától** eredően. Kiválóan főzött a családi legendárium szerint! Mégis, milyen érdekes, **Gábor édesapjától tanult meg halászlévet főzni**.

– A cukrász szakma megismerése és gyakorlása kitörölhetetlen, ami már az életem része – mondja, amikor a kakaspörkölt rotytanásának ellenőrzése után visszaül asztalunkhoz. – A katonaság után, talán isteni sugallatra, úgy döntöttem, hogy kitanulom a szakácság mesterségét is. El is helyezkedtem és az akkori Wernesgrüner Sörözőben dolgoztam 1984-től 1997-ig. Érdekes a vendéglátósok élete, mert kanyarokkal tűzdelt. **42 éve vagyok a pályán és bizony rá kellett jönnöm arra, hogy a saját lábamra kell állni.**



Barátokkal: Szerencsés József, Lehel György, Gábor, Nagy Tibor

Gábor életében eljött az a pillanat, amikor Mohácson életmódod és műfajt váltott: megnyitotta a **Szabadság utca 42. szám alatt a Peppino Pizzériát**. Azt is mondhatjuk: beleásta magát ebbe a műfajba:

– A belvárosban sikerült a helyi vendégkört éppúgy megnyerni, mint a turistákat. – mesél tovább az átalakuló folyamatokról. – Aztán történt egy és más Mohácson, már ami a vendéglátás frontját illeti. **Megszűnt a Nagy Tibor által létrehozott és sokáig halas zárándokhelyként jegyzett Halászcseréda**, majd több éves szünet következett. Azt gondoltam – tisztelt barátommal, Nagy Tiborral is egyeztetve –, hogy szükség lenne egy autentikus halas étteremre Mohács szívében. Eldöntetett, hogy új fejezetet nyitok! ■

Még Budapestről is bejelentkeznek

A terasszal is rendelkező, immáron Kishalász Vendéglő névre hallgató, már-már kultikus helyé váló halas oázis gyorsan népszerű lett! A névváltoztatással, immáron öt éve sikerült visszaadni az igazi mohácsi halászlé rangját. Schneider Gábor és szűk kis szakmai csapata nagyon jó úton jár. A vendégek visszaigazolásából ítélve nemcsak a városból és térségéből jönnek, hanem még a közeli megyékből, de Budapestről is. Jó szokás, hogy előre telefonon bejelentkeznek, jelezvén, várhatóan mikorra érkeznek. Az eredmény: a konyha forrón küldi ki a vágyott halételt az asztalokhoz. Kedvenc például a halászlén kívül a harcsapörkölt, a süllő, vagy pisztráng. Megismételjük: a halászlé a király! Azért legyünk őszinték, a Kishalász Vendéglőnek jó helyi szószólói is vannak Nagy Tiboron kívül! Például Lehel György Mohács ismert program- és társaság-szervezője szintén szívén viseli ennek az üzletnek a sorsát. Róla mesélik, hogy a kapcsolatépítés zsenije!



Halászlé, oh!

– Álmaim teljesülését jelenti, hogy egy ilyen örökség folytatója lehetek és örömmel főzhetem, amikor csak a konyhán vagyok a mohácsi halászlét! – mondja összegzésképpen Schneider Gábor. – Számomra az is fontos emberi háttérrel jelent, hogy Szerencsés József 45 éve barátjának tekint. Sokat vagyunk együtt, családirag, de szeretünk közösen főzni is. Mondja is, hogy én nyitottam ki számára a főzés csodálatos világát. Még a házassági tanúja is lehetem, megnyugvással közölhetem, kötelékük tartósan bizonyult...

Vannak alapértékek a Kishalász Schneider birodalmában. Értelmeszerűn minden csakis frissen készülhet, bizony egy élvezetes, lebilincselő halászlé megfőzésére 40 percet kell szánni. Az igazi törzsvendégek ezzel teljesen tisztában vannak. Nagyon bánná, ha nem említené meg két munkatársát, Kiss Ibolyát, aki 24 éve velem dolgozik és Sereg Sanyi felszolgálót, aki a szakma vérbeli képviselője. Schneider Gábor Mohácson lubickol, mint hal a vízben!

KDP



Roston hal



Bográcsos üzenet



Halpaprikás



Az álom valóság

EGY ŐSZINTE VENDÉGLŐS HARKÁNYBÓL



Hangulatos belső



Tibor, a tudatos építkező

Ahogy megismerkedtem **Kovács Tibor vendéglőssel** Harkányban, azonnal éreztem, a riporter jószerencse mellém szegődött. Ő ugyanis tudatosan – távolról sem könnyen – most kimondhatja: igazi magyaros éttermet működtet!

Az idáig vezető út talán mások számára is megszívlelendő üzenetekkel szolgál, főként arról, hogy a tudatosság, a jó értelemben vett célszerűség nagy felhajtóerő, ha valaki előtt felsejlik az út. Még tavasz ránk köszönése első napjaiban látogattam meg Kovács Tibort a harkányi fürdő közvetlen szomszédságában található **Magyar Csárda** motorját, séfjét, gazdáját. Eredeti szakmáját tekintve felszolgálást tanult, de hamar tisztázta önmagával, hogy a vendéglátás ennél szélesebb pálya – a szakácsságot is kitanulta. Ahogy kezdi beszélgetésünket, rögtön rávilágít: ehhez sorszerű jószerencse is kellett, mert mohácsi fiatalemberként két mentor is keresztezte életét! Havasi István, akit mind a mai napig nagyon tisztel. A felszolgálás alapismereteit tanulhatta meg mellette, nagy figyelemmel volt iránta.

IRIGYLÉSRE MÉLTÓ, HA VALAKI MÁR 14 ÉVES KORÁBAN TUDJA, HOGYAN SZERETNÉ KITELJESÍTENI ÉLETÉT, HA MAJD MEGNŐ! SOKAN ÁLMODOZUNK, VANNAK OLYANOK IS, AKIK TIZENÉVES KORUKBAN MEGJELÖLIK, KIJELELIK SAJÁT ÉLETÚTJUKAT.

– További fontos helyszín életemben **Mohács, ahol Pintér Sanyi bácsi vett szárnyai alá** – indítja visszaemlékezését. – A ma már ritkaság számba menő **angol felszolgálási módot** mutatta meg, ami lenyűgözött. Ő most is jön hozzám időnként dolgozni! A klasszikus, ha úgy tetszik a tradicionális folyamatok nagy hatással voltak rám! És még valami: azt is megtanultam, hogy a felszolgálónak **egyben kell látni a pályát**. Hogy idáig eljussak még élményeket kellett gyűjtenem.

Tibor azt is kristálytisztán látta, hogy sok helyről kell szerezni tapasztalatokat. Pécs után, - megszerezve még 2000-ben a Mesteri címet – Budapesten, **pályázat útján meghirdetett belügyminisztériumi konyhafőnöki beosztást nyerte el.**

– Valóban inspiráló, építő volt abból a szempontból, hogy tágult látóképem – fogalmaz mostani önértékelésében. – Ebben a po-

zícióban, a nagy egészben fontos részleteket láthattam meg. Komoly protokoll feladatok, nemzetközi ismeretek, egy csapat irányítása, úgy, hogy a nagyságrendek olykor-olykor gigásziak voltak. Több száz fős fogadásnál, ha valaki kiesik a kollegák közül, nincs idő gondolkodni, helyette is el kell végezni a feladatot. Fizikalitás, kitartás, önismereti próbák!

Az önépítő felszolgáló-szakács szép fokozatosan lépkedett a vendéglősi, immáron sokkal összetettebb hivatás felé. Pestről hazatérve, pécsi szezonális üzletet működtetett, vállalkozóként agyába vésődött, hogy soha sincs egy teljesen lezárt év!

Most, hogy alig félórája búcsúzott el az utolsó vendégektől, a Magyar Csárda korszákaról, oldottabban válthattunk szót.

– Talán sorsszerű? – teszi fel a költői kérdést. – 2019-től vettem át a Magyar Csárdát, bérliként, úgy, hogy mindent szinte előlről



Ételkompozíciók





Grilltál két személyre

kolbász, pörkölt, csirke, mézes-chili, oltás, vagyis köret

Grilltálja a címlapon



Praktikus étlap



Művészi hidegtál és sült kacsacomb



kellett kezdeni. Tartalmat, küllemet tekintve egyaránt. Ez a csárda lett az, amit kamaszgyerekként elképzelttem. Párossal, társammal, Ibolyával nekiláttunk egy új korszak megteremtéséhez. A konyhát, a belső teret megpróbáltuk műfaj tisztára varázsolni. Vizuálisan, a kínálatra vonatkozóan pedig még markánsabban. Megindultunk, a hullámokkal viaskodva voltak sikeres hónapok, de nyílt pályára eleve nem juthattunk. A pandémia közbeszólt. És láthatja, **életen vagyunk, mert hiszek önmagamban, önmagunkban, a magyar vendéglátásban és a vendégben.** Olyan ízeket hoztam otthonról édesanyámtól, amelyeket csiszolatlan gyé-

mántoknak is nevezhetek. Kialakítottam az étlapot, bárki ránézhet, a magyar íz üzenet egyértelmű.

Saját tervezésű étlapot foghatok a kezemből, amely praktikus és az ételek fotókon is láthatók. Gyorsan átlátja a vendég, lapozása laza mozdulat, hamar tud dönteni. De a tartalom, az ételek a konyhában dolgozó csárdagazdát is jellemzik. Azt mondja, amíg csak dolgozik, életben tartja a magyar konyhát, nem használ semmilyen kényelmi, ízfokozó terméket, fűszereit is saját maga készíti, az alapfűszereken kívül. Kérdezem a konyhaszempontokról, ő pedig mosolyog. Nincs beosztott szakács, ő főz. **Ibolyát rávezette arra, hogy sok mindenben segítsen, főleg a szervező, beszerző munkában, de ő terhelhető, sokat elbír! Vele új célokat tud megvalósítani.** Az pedig, hogy igazi vendéglős lett, jól bizonyítja, hogy folyamatosan érdeklődik az asztaloknál a vendégtől – nem kényszerből, hanem mert kíváncsi. A vendég pedig ezt díjazza. Kutyával érkezett egy házaspár, ahogy kilépett a konyhából azonnal megkérdezte, hozhat-e a négylábú társnak vizet? A házaspár a finom étel után ettől a figyelmességtől lenyűgözve érezte magát!

Ilyen vagyok alaptól és nagyon sokat köszönhetek a már említett Havasi Istvánnak, akihez mind a mai napig szívesen megyek bármilyen felkérésre segíteni, önzetlenül! – vallja meg. – A Mohácson megérdemelten emblemikusnak tartott Nagy Tibornál is dolgozhattam a legendás halas szentélyben....Ez is csiszolta szemlélet módomat. ■

Azt reméli Tibor, hogy ez az esztendő talán már teljesebb lesz, bízik a magyar vendég-



Ibolya, aki mindenben társa

ben éppúgy, mint a Harkányba érkező német, cseh, netán osztrák turistákban. Meglepő módon, - mert őszinte ember – hirtelen úgy fogalmaz, hogy a pandémiának a szakmára nézve, van egy sajátosan pozitív hatása. Az marad talpon, aki igazi vendéglátós! További terveit is feltárja: nemcsak visszavágyik Mohácsra, hanem tervezi egy új üzlet nyitását is, hiszen a mostani vendéglátásnak is egyik fő bázisa, hogy mohácsiak jönnek, nem is kis számban személyisége és az íze miatt. Ha pedig így van, még közelebb megy hozzájuk. Sok minden a fejében van, tematikus hétvégeket szervez, minden hely foglalt. Visszatérve a magyaros konyhára: nagyon sokan kérik a vesevelőt, szalontüdőt, esetleg velőspalcalt, a már-már elfeledett ízeket. Az ő szolgálata erre is kiterjed. Búcsúzunk Tibortól, azt kívánva, hogy a megvalósított álom még hosszan legyen valós életének része.

Kiss Dezső Péter

Zenész is

Ízig-veéig vendéglátós családból érkezett Kovács Tibor, hiszen édesapja a mohácsi Trambura zenekar ismert, kedvelt primása volt. (Az sem véletlen, hogy sokak öröme a Magyar Csárdában a mohácsi Trambura zenekar két zenésze is élőzenét ad!) Gitáros-énekesként 28 éve szórakoztatja zenekarával szerte a térség-

ben a vendégeket lakodalmak és más rendezvények alkalmával. Ez is az önkifejezés formája, s milyen véletlen: így is a vendégeket szolgálja. Valljuk be, nagy adomány, hogy valaki nemcsak képes, hanem a mindennapok gyakorlatában is „több húron játszik”. És még valami, ami nagyon emberi. Egy bál alkalmával ismerkedett meg Ibolyával!

VÉRFRISSÍTÉS



**Sajgó Gábor borász
telepít, jövőt épít
– Kincset őriz**

Országosan ismert és elismert tolcsvai borász - 74 évesen – nem nyugszik, ameddig az ereje engedi és zsigerei vezetik, dolgozni, alkotni akar! A borász számára az időszámítás, tervezés az alkotó munka ugródeszkája. Ahhoz pedig, hogy a kitűzött célt el is érje, még számos - eleve nem tervezhető - akadályt kell legyőznie...

Április végi látogatásunkat elsősorban egy rövidke hír nyomán szerveztük meg Tolcsvára. A „verebek” azt csiripelték, hogy Gábor új telepítésekbe fogott. Nocsak?! Egy előzetes telefon és megbi-zonyosodtunk, a munka sűrűjében van! A megbeszélte időre szívesen rendelkezésre állt, rövidke szünetet tartva a munkában:

– Való igaz, nagy munkában vagyunk, de a 17 hektáros szőlőterületünk mintegy 50 százaléka tagadhatatlanul elavult, stratégiát kellett kidolgoznom arra, miként újulunk meg. – Most a második szakasz nál tartunk, ugyanis három évvel ezelőtt legértékesebb dűlőnkben, a Kincsemben egy hektáros, még bak-hátas, százéves telepítésű szőlőt váltottunk ki újabb, modernebb telepítéssel: sűrű sortávolság, korszerű megoldási módok, aprólékos tervezés, precíz kivitelezés. Idén termőre fordulnak a tőkéink. ■

Mi a távlat, és a motiváció?

Egyértelmű a válasza: a következő családi generációkban gondolkodik! Borász lánya, Krisztina felelősen és felkészülten a családi vállalkozás húzóereje, a remélt jövőt pedig a 12 éves kislány unoka, Tibi jelentheti. Sajgó Gábor azt is lényegesnek tartja, hogy ilyen fontos lépéseknél milyen, borvidékre jellemző szőlőfajtában érdemes gondolkodni. Például a mostani, Sújtó dűlőben végzett telepítésnél 70 százalék Furmint, 30 százalék Hárslevelű az arány. Azért meghatározó a Furmint, mert az a szőlőfajta, ami leginkább aszúsodik. A tokaji borász pedig kövévésett alapértéknek tartja az aszút! Azt remélve, hogy így marad ez a jövőben is! Amikor telepít, jövőt épít, de az aktuális további hatóerőket is figyelem-

be veszi. Csak néhány szempont. Eleve úgy kell az ültetvényt kialakítani, hogy minden fronton megoldható legyen a gépesítés! Egyre kevesebb a kézi munkaerő, ez a jövőben még élesebb, gátló tényező lesz. A munka – vérfrissítés - a legapróbb részletekig igényli a szakmai tudást, figyelmet, a különböző eszközök beszerzésénél: a drótnak, a karónak, az oszlopoknak, sok minden másnak, ki kell állnia az idő próbáját. Hogy az ilyen fejlesztések anyagi háttéréről ne is beszéljünk: dicséretesen ma már 70 százalékos ágazati támogatási, pályázati háttérrel indulhatnak, de például az elnyert pályázat után történő beszerzések - naponta szembesülnek vele- jelentősen megnövekedett áron történnek. Tisztában van ezzel Sajgó Gábor, de azzal is, előre érdemes menni, nem pedig hátra...

Az alkotó, teremtő munka közepette a vállalkozás aktuális problémáival is szembe kell nézni. A Tolcsvabor Tokaj egyik legismertebb márkanéve, Tokaj biztos bástyája. Feleségével Kiszely Katalinnal 1995-ben hoztak létre kft.-t, 1996-tól már palackoztak, s így jelentek meg a piacon. Bizony több, mint negyedszázad. Sok-sok munkával, sikerrel, de ama problémamegoldó képesség mindig is része volt a borász létüknek. Kérdezzük is: mi újság most a szőlő és bor fronton? Őszinte válaszokat kapunk, amikor a szőlő felvásárlási árát említi riportalanyunk. A tavalyi évre visszatekintve 100-130 forint volt a szőlő kilogrammonkénti átvételi ára. Olyan szőlő, amely 27-28 cukorfokkal kiemelkedő minőséget képviselt, igaz kisebb mennyiségben. Óriási kihívás, egyben pedig a szőlész-borász szakma jogos igénye lenne, ha tisztességes áron tudnának szőlőt eladni.

Sajnos a Tokaji Borvidéken jelentősen csökken a szőlőhektár területe, rengetegen vágta ki, nem kis mennyiségben – mondja nyomatékkal. – Sokan úgy számolnak, hogy inkább bodzát telepítenek, mert hamarabb termőre fordul, a gépi munka csupán egyharmad. És az átvételi ár? Tavaly egy kilogramm bodza elérte a 800

forintot. Talán az előző mondataimból kiderül, hogy mi nem gondolkodunk bodzában, egyetlen tövet sem ültetünk! Az értékesítésről szólva, meg kell jegyeznem, hogy például borászatunk mintegy 80 százaléka exportra épült az elmúlt 10 évet számba véve. A kínai piac meghatározó volt számunkra, négy partnerrel is sikeres volt az üzleti kapcsolatunk. És a jelen? Magam sem tudom, mi lehet az oka, de ez a piac teljesen leállt. Nem mondunk le arról, hogy új irányokat keressünk, de most meghatározóan a hazai piacra, értékesítésre kell erősen koncentrálnunk. Itt is vannak lehúzó erők, de nem panasznapot szeretnék tartani. Dolgoznunk kell és eljutni oda, hogy ezt a szép szakmát újra optimistán tudjuk művelni. Most nem igazán hálás, de bízunk a jövőben. És abban, hogy ez az ágazat szebb időket fog megélni, mert Tokaj nemzetünk becses értéke. Hogy miképpen fog dönteni majd Tibor unokám, a mi példánkat felnövekedve látva? Ezt

majd az idő dönti el, de szeretnénk számára nagyon sok biztató jó példát, sikereket megmutatni. Ha pedig mindezt még láthatjuk, megélhetjük, egész borász pályafutásomat mindenben támogató feleségemmel - beteljesedése lesz teremtő igyekezetemnek.

**K. D. P.
Fotó: Tutor Éva**



Metszőollóval a kezében



Őszintén beszél

A TENKES CSÁRDA konyhakupitánya

A SÉF: RAPOSA ISTVÁN – TISZTELI A TERMELŐI KEZEKET

Komponensek – együtt

A SIKLÓS-VILLÁNYI BORVIDÉKEN EL-
MÚLT HETEK BEN BARANGOLVA ISME-
RŐSKÉNT KOPOGTATTUNK A TENKES
CSÁRDA TULAJDONOSÁNÁL, KOVÁCS
GÁBORNÁL, FELTÉVE AZ ILYENKOR SZO-
KÁSOS KÉRDÉST: MI ÚJSÁG FELÉTEK?

Ariporter megengedhette magának
ezt a közvetlenséget, ugyanis szá-
mos alkalommal átélhette, riportja-
iban megírhatta, milyen fejlődési korszakokat
élt meg ez az országosan is jegyzett vendég-
látós oázis. A siker nemcsak a mára jellemző,
megjósolható: a jövő záloga is. Kiváló csapat
dolgozik Kovács Gábor mellett – mögött, meg
is becsüli őket. Mostani villanó portrénkban
egy kitartó társsal, Raposa István konyhaka-
pitánnyal beszélgetünk. Indításképpen a pá-
lyakezdekről, a fokozatos ismeretbővítésről:

– Az Üszögpusztai Kastély étterme volt az
első munkahelyem, a második a Tenkes csárda
– foglalja össze „gazdag” életútját a konyhaka-
pitány. – 22 éve vezeti a Tenkes csárdát Kovács
Gábor, én pedig 20 éve dolgozom Vele, töb-
ben vagyunk itt így. Ez egy komoly, stabil állo-
mása az életnek, nem csak szakmai szem-
pontból. Olyanok vagyunk, mint egy család.
Együtt sírunk, együtt nevetünk, mindenben
számíthatunk egymásra. Inspiráló, támogató,
biztonságos menedék ez mindannyiunknak.
Még ezekben a nehéz időkben is.

Együtt Kovács Gáborral

– A Tenkes Csárdába milyen felvértezéssel jött
és a tulajdonos milyen célokat jelölt számra és
ezeket hogyan sikerült megvalósítani?

– Édesapám mellett már gyerekkorom-
ban sürgölődtem a konyhában. Tőle ered az
ízérzésem is, a természet védelme és szere-
tete, ami egy ilyen jellegű étteremben, egy
magyar csárda alappilléreként létezve elen-
gedhetetlen szemlélet. Ám azt kell mond-
jam, itt együtt formáltuk olyanná magunkat
kollégáinkkal, akiké mára lettünk. 20 év alatt
ez egyértelmű. Számomra mindössze annyi
feltételt szabott Kovács Gábor, hogy amilyen
lehetőségeket élém tár az önfejlesztésre, én
azzal ne legyek rest élni. Ezt meg is tartottuk
mind a mai napig. Folyamatos fejlesztések,
képzések. Odafigyelés, önfeláldozás. Szere-
lem ez a szakmánk és a csárda iránt minden
áldott nap.

– Séfként hogyan sikerült kiépítenie csapatot, mi az
erőssége? Az étlap folyamatos csiszolása, alakítása
milyen közös munka eredménye?

– A csapatot Kovács Gábor építette, és
nem nagyszámú, de sok éve ugyanazokból
áll. Az étlapunk...vannak olyan a műfajtól füg-
getlen alapkövetelmények, melyeknek meg
kell felelni, ha ilyen konyhát viszünk és mi ezt
örömmel tesszük. Nem valós indok, hogy a
csárda az előnyeinek túl megkötné a séf kezét:
a kreativitáshoz és a magas minőséghez való
ragaszkodást éppúgy megvalósítjuk, mint
bármely modern étteremben. A Csárda so-
kak szerint egyet jelent a magyar konyhával,
amit viszont zsigerből a zsíros, koleszterinben
és paprikában dús ételekkel azonosítanak. Ezt
visszautasítom. Az egyenlőségjellel csínján
kell bánni. Nyilvánvalóan nem a fúziós kony-
hát, vagy a molekuláris gasztronómiát kell
keresnünk a Tenkes csárdában. Viszont meg-
felelő szintere a helyi különlegességek, házi
ételek és alapanyagok népszerűsítésének
és továbbításának, mozgatórugója a helyi
terméket előállító kistermelők talpra állítá-
sának – ez a mi misszióink. Ennek a rendszer-
nek képezelem én részét a munkámmal.

– A Tenkes Csárda gasztronómiai stílusjegyeihez ho-
gyan sikerül megfelelő beszállítói partnereket találni?

– A környékbeli termelőkkel nagyon jó a
nexus, de van titkos, 20 éves beszerzési for-
rásunk is. Kovács Gábor, különleges kapcso-
latokat alakított ki és tart fenn már lassan két

évtizede, például Alföldön élő termelő csalá-
dokkal, akik évről évre ellátnak bennünket
a legcsodálatosabb pritamin paprikával,
burgonyával, sárgaréppával, zöldséggel,
stb... Amennyi terem, annyi terem...mi mind
elhozuk, ilyen nemeslelkű embereket nem
lehet cserben hagyni, Ők abból a bevételből
élnek egész évben, amit mi felvásárolunk.
Ezen alapanyagokat pedig mindig beépítjük
az aktuális ajánlatainkba.

– Korosztályát tekintve közepkorúnak gondol-
lak! Mesélj kicsit a háttérrel, családról, a szakmai
töltekezés lehetőségeiről?

– Eltaláltad! 45 éves vagyok, három gyer-
mekem van. Nem viszik tovább a szakmát,
hagytam, inkább afelé menjenek, amit a szí-
vük diktál. Ha tehetem, horgászni megyek
velük, itt a közelben vannak megszokott
helyek, szívesen töltjük el a tóparton az időt
a családdal, mondjuk egy bogrács mellett.

Jellegzetes csárdaétel



– Vissza a csárdába! Hogyan érvényesül a szezon
jelleg a Tenkes Csárda ételkínálatában?

– Az én szenvedélyem a természetjárás,
horgászat, chilipaprika termesztés és gom-
bászat. Járom az erdőt, idénykor én magam
szedem az ajánlatokhoz a legfinomabb gom-
bákat, természetesen a biztonság kedvéért
bevizsgáltatjuk...de én szedtem a környék-
ben először a medvehagymát is, jobbnál jobb
fogások eleme az étlapon ez szezonban. Az
alapanyagok iránti rajongásom abból ered,
hogy tiszteltem a termelői kezeket, mivel én
magam is művelek kertet, nevelék növényeket,
állatokat. Tudom, mi munkával jár az, hogy mi
a legszebb zöldségeket használhassuk fel az
étteremben, a legnemesebb húsokból készít-
hessük ételeinket.

- MBÉ -

10+1 kérdés és válasz TÓTH IMRÉTŐL

Mérnökember, aki ezer szállal kötődik a gasztronómiához

ÚJ ROVATOT INDÍTUNK, AMELYBEN OLYAN, A GASZTRONÓMIÁHOZ, A MINDENNAPOK BORKULTÚRÁJÁHOZ KÖTŐDŐ EMBEREKET KÉRDEZÜNK, AKIK VALÓBAN ÚGY ÉRZIK, HOGY ÉLETÜK RÉSZÉ MINDEZ! DIVAT MANAPSÁG REMEK ÉTELEKET ENNI, KIVÁLÓ BOROKAT INNI, AMI TELJESEN ÉRTHETŐ. MÉGIS, AZT GONDOLJUK EBBEN A „FOGYASZTÓI KULTÚRÁBAN” SOKFÉLE AZ EMBERI ÍZLÉS, MÉG TÖBB A HÁTTÉR MOTIVÁCIÓ, TALÁN AZ SEM MELLÉKES, HA VALAKI EGYÉNISÉG ÉS ŐSZINTE.



Ízlése kifinomult

Rovatunk első szereplője Tóth Imre, aki mérnökember, azt is mondhatnánk, olyan műszaki gondolkodású, aki az élet más területeire is nyitott. Nemzetben gondolkodó, aki a világra is figyel. Vállalkozó, vidéki gyökerekkel, négy gyermekes család legfiatalabb tagjaként. Nagy korkülönbséggel, három nővére oltalmi alatt tudott kibontakozni, erőssáramú villamosmérnöki diplomát szerezni. A gasztronómia, így összefoglalóan, mindig is érdekelte, felfedező hajlamainak része...

KÉRDÉSEK:

1. Gyökereid Somogy megyéhez, Kéthelyhez kötnek. Gyermekkorodban milyen ételekre emlékszel, amit édesanyád főzött?
2. Vidéki gyerekként, milyen emlékeid vannak a családi szüretokről, pálinkafőzésekről?
3. A szülői háztól gimnazista korodban Szombathelyre kerültél gimnáziumba, majd Budapestre, a Műszaki Egyetemre. Kisdíák, egyetemista – korgó gyomrod miként csillapítottad itt és ott?
4. Villamos felsővezeték építési munkálatok köthetők pályafutásodhoz, szerte az országban hálózatként építettél ki. Bejártad a vidéket, megismerhetted megyeszékhelyeken, népszerű kultikus éttermeket, kocsákat is...
5. Az országjárásod során, emlékszel-e olyan helyekre, amelyek mély nyomot hagytak benned?
6. Miután nyitott lettél a kulináris világra, külföldi beruházásaid révén, milyen külhoni ízlelékeid vannak?
7. Az étel mellé bor is dukál. Megjegyezz: szőlőbirtokos és bortermelő is vagy. Kíváncsiak lennénk kedves borvidékeidre, pincészetekre, tiszteleted meglévő borászokra?
8. Társasági ember lévén, nívós éttermekben megfordulsz, borfesztiválokon, ételfesztiválokon civilként zsűrizni is meghívják. Vannak-e rögeszméid ezzel kapcsolatosan?
9. Életed élménye: megismerhetted Lukács István háromszoros Oscar-díjas séfet. Hogyan ítéled meg munkásságát és mit köszönhetsz annak, hogy barátja lehettél?
10. Az MBÉ magazin szerkesztőbizottsági tagja vagy, az Első Magyar Fehérszital Lovagrend civil szervezetét is erősítet, a Budavári Szent György Borrend alapító tagjaként a kulturált borfogyasztás népszerűségét hirdeted. Ilyen nyitott lennél a világra?
11. 10+1.) Mondj három ételt, amit szívesen megfőzöl és bárkinek jó szívvel tálalsz.

VÁLASZOK:

1. Kéthelyen, a Balaton csücskében található településen felnőve, édesanyám zöldség-, bablevelésére emlékszem, mert a szőlőhegyen fehér- és tarkabab termett és édesapám is szerette. Visszaidézem a **túrós csuszát**, édesapám kedvence volt a **rétes**, **káposztásan**, vasárnaponként a húseleket – főként **csirke és házinyúl** – volt az asztalon. Záróképpen palacsintát is kaptunk, milyen érdekes, apám **tejföllel szerette**. De ott volt a terítéken a képviselőfánk is. A **hajas tészta** mindig jó alapot jelentett egy háziasszony számára. Ünnepeken gazdagabban terítették az asztalt. Édesapám a helyi iskola igazgatóhelyettese volt, matematika-fizika szakosként nemcsak a realizmust képviselte, hanem a gyomrát is szerette. Szigorú volt, nem volt nála kivételezés...



2. Nagypapám, Tatám, Tóth István évente 60-70 hektó bort készített, amely nagyon kelendő volt! Szinte az utolsó literekig eladta a borkereskedőknek, akik **Fiumébe vitték**. Főként **Rizling**, **Otello** jelentette az akkori ízlésvilágot. Talán az sem véletlen, hogy cseperedő, **10 éves kisgyerekként**, amikor leküldtek a pincébe egy-egy kancsó borért, **meg-megkóstoltam a pirosló nedűt**. Még most is itt van a torkomban, milyen volt az íze... 1956 telén óriási pálinka főzések voltak



3-4. Úgy alakult az életem, hogy Szombathelyre kerültem középiskolásnak, ahol három testvérem közül **Gabriella** nővérem, 11 év korkülönbséggel már fogadni tudott, hogy jó körülmények között tanulhassak. A tanulás mellett megélhettem nagyon szép tizenéves éveket! Jártam a **Haladás meccsre**, elvittek a még most is működő **Kispityer Vendéglőbe** és még valami nagyon fontos az ételekhez kötődésemet tekintve. **Az anyai koszt után itt lettem menzás**, amit aztán már egyetemi éveimben is a mindennapok során megélhettem. Szombathelyen akkor súlyemelő versenyek voltak, eljártunk a Táncpalotába táncolni. Soha jobb középiskolás éveket nem kívánok senkinek, mint amilyen nekem adatott!



Lecsőfesztiváli pillanatkép – csinos hölgyekkel



A séf tálal a Hévízi Palace Hotelben

5. Agrármérnök akartam lenni, mert gyermekkorom környezete és a szőlőhöz, családi gazdálkodáshoz kötődő emlékeim ezt sugallták. Ahhoz persze, hogy idáig eljussak egy picinyke kanyart kellett tennem! Akkor olyan lehetőségek adódtak, hogy aki néhány megjelölt szakmunkásként akart továbbtanulni, kihagyhatta a katonaságot. **Én elektro-lakatosnak jelentkeztem Fehérvárra**, amit becsülettel teljesítettem is. Itt is köszönhetően annak, hogy másik nővérem, **Tóth Kati** fehérváriként szintén a legjobb körülményeket biztosította. **Felkészülve az egyetemi felvételtre, azonnal bejutottam az erőszámú villamosmérnöki karra.** Az egyetemista lét egy másik lét! Meg kellett teremteni annak lehetőségét, hogy a szüleimtől, nővéreimtől függetlenül ne legyenek anyagi gondjaim. Kollégistaként megszerveztem társaimnak sokféle külső munkát, valamint – **jó rajzolóként - ilyen jellegű bér munkákat is vállaltam.** Mi több, fizikai munkára is jelentkeztem, mert akkor azt fizették a legjobban. A lényeg, hogy megvolt arra a lehetőség, hogy diákként a tanulás mellett néhány kedvenc helyen ne koplaljak vagy szomjazzak... Már elmosta az idő mindegyiket: **Ádám Söröző, Ádám-Erzsébet Söröző, Kis Ádám, Hídvendéglő.** Emlékszem a tatár bífisztekre és sok-sok alap magyar ételre.



6. A diploma után a Budapesti Közlekedési Vállalatnál helyezkedem el, ahol kábel- és felsővezeték építéssel bíztak meg, beosztottként, 1976-ban. **Öt évre rá, 1981-ben saját céget alapítottam**, így 41 éve tölti ki szakmai életemet a közúti villamos és trolibusz hálózatok építése és felújítása. Legendás idők következtek. **Szeged, Miskolc, Debrecen** ilyen jellegű felújítási munkálatai 10 évig tartottak és csak utána tudtunk Budapesten munkát vállalni. Ebben a csodálatos, prosperáló korszakban sok kollégával, munkatárssal alkottunk egy erőt! Dolgoztunk és közben **tudtunk kapcsolódni is.** Mert szükségünk volt arra, hogy lazítsunk, jó ételeket és borokat kóstolhassunk. Említsek néhány helyszínt? **Szeged: Hági Söröző,** közben barátommal **váló Frank Sándor** emblematikus vendég-

lős által működtetett **Roosevelt téri Halászcserda, vagy az Oláh Dezső jegyezte Tisza parti Halászcserda,** mindig a kikapcsolódás helyszínei voltak. **Miskolcon** a diósgyőri **Apostol Étterem,** vagy a Rózsakert éjszakai mulató, **Debrecen** a patinás **Aranybika,** odamenet a 33-as út elágazása előtt a gyöngyösi **Szőlőskert Étterem,** **Kecskeméten** a **Malom vendéglő,** **Megálló csárda.** Külföldre is figyelve, bejártam a világot, Európát különösképpen. Ha sorolnom kellene élményeimet, Indiát, **Bangladeszt, Kazahsztánt, Kínát** említeném, de folytatnám a **török konyha** érdekességeivel, eljutva a **Baltikumra, Riga és Tallin** a tengeri ételek fellegvárjai, de említenék egy nagy élményemet. Rigai partnereimet meginvitálva többször Magyarországra, megfogalmazták a számomra nagyon megtisztelő konklúziót: **az édesvízi halak finomabbak, mint a tengeriek.**



7. A bor már gyermekkorom óta jelen van életemben. Végig is kísért, és – gondolom – marad is mellettem. 22 borvidéken megfordultam, számtalan családi és üzleti program részeseként éltem meg a kóstolásokat. Megismerve sok borászt, általam tiszteletreméltó etalonokat! **Szepsy Istvánt** Tokajból, **Villányból Bock Józsefet** említhetem, Balaton-felvidéken több olyan borásznagyság is lenyűgözött – **Figula Mihályék** –, akik az Olaszrizling mesterei. Jólesően meglepődtem, hogy Soltvadkerten **Frittmann János** visszahódította a Kunsági Borvidék elvesztett nimbuszát, Egerben pedig **Vincze Béla** – sok más borvidéki szakmai társa mellett – maradandót alkotott. Balatonlellére pedig úgy megyek még most is, hogy **Konyári János,** elhunyt borász barátom borainak visszacsengése ott van minden ízemben, porcikámban, gondolatomban. Fájdalom elvesztése!

8. A magyar konyha feltétlen híve vagyok, megrögzötten, eltántoríthatatlanul. Ott-honról hozott ízek és főként az a hatalmas értéktár, amelyet végigkóstolni lehetetlen. Erre akkor eszméltem rá, amikor **Lukács István** háromszoros Oscar-díjas séf a barátjává fogadott. Feltárt olyan részleteket,

amelyek ebbéli hitemben megerősítettek. A mindennapokban tapasztalom, hogy az **„úragondolás” divatja most egyfajta sikk. Nekem nem.** Jártam nagyon elegáns, valóban minőséget adó exkluzív éttermekben, hogy megpróbáljam átalakítani ízlésemet. Nem sikerült, **maradok a régi...**

9. Több olyan eseményen fogadott maga mellé ki nem érdemelt zsűritagnak **Lukács István, aki azt mondta: figyelj és tanulj!** Én pedig sok-sok eseményre elkísértem, mert egyénisége lenyűgözött, tudása lélegzetelállító volt, a magyar és világ gasztronómiájáról szóló történetei pedig örökvényűek. Sajnos úgy visszaadni, ahogy ő elmondta, nem lehet! Visszaidézem a balatonszárközi **Lecső és Halfesztiválok** közös óráit, a **Hódmezővásárhelyen, Hajdúszoboszlón, Baktalórántházán, Hévízen** megszervezett élő bemutatóját, a kocsiban és a házamban lefolytatott beszélgetéseket, minden szava örökvényű. Munkásságát megítélve történelmi megközelítésben is a legnagyobb magyar séfek közé sorolom.



10. Való igaz, több gasztronómiai szervezetnek is tagja vagyok, mert úgy érzem, hogy a mérnökemberi precíz gondolkodásmódomhoz ez a világ egyfajta feloldást ad. Társasági ember voltam világ életemben, jóleső, hogy olyan szakemberek és barátok között lehetek, akik élményt adnak számomra. Minden fontosabb gasztronómiai szakmai eseményre elmegyek! Legyen az **Mesterek Vacsorája,** vagy éppenséggel a minden évben ünnepélyes keretek között átadandó **„Év Bortermelője”** cím gálaprogramja.



10+1. – Három étel? Nem vagyok a mindennapokban főző, „férfikategória”. Van viszont vesszőparipáim, stílusosan fontos ételeim. Ilyen a **halászlé,** amit minden évben megfőzök Karácsony előtt, télen még **süllőt sütök,** és **özgerincet készítek** saját ízesítésem szerint. Mindenevő vagyok, mert azt vallom: amit jól elkészítenek, jó alapanyagból, az megehető.

kdp



Lorántffy Zsuzsanna emberi, szellemi hagyatékát ápolják

— Jubileumi találkozás Sárospatakon

Emlékezetes borrendi program részesei lehetek mindazok, akik a megalakulásának 25 éves jubileumát ünneplő Lorántffy Zsuzsanna Női Borrend ünnepi eseményére elfogadták a meghívást. „VI. Hölgyek a Borért Konferencia” címmel egyfajta történelmi időutazás részesei lehetnek az országból összesereglett mintegy 20 borrend tagjai.

A név kötelez – gondolat jegyében az elmúlt években az ország különböző helyszíneiről összesereglett közösség következetesen a női borrendiség eszméjét hirdeti. Ennek igen fontos része, hogy olyan rendezvényeket szervezzenek, amelyek névadójuk emberi, szellemi hagyatékát ápolja, egyben a mindennapok korszellemének megfelelő üzeneteket közvetít. A szervezésből mindig jelesre vizsgázó hölgyek ezúttal is megtalálták a siker receptjét. Sikertült ugyanis a program helyszínéül olyan történelmi, Sárospatak városának kiemelkedő kulturális értékeit őrző intézményt találni, amely a magyar szellemi értékek hatalmas és becses tárháza. (Nemzetközi megítélésben, a világon az első három közé sorolják.) A Sárospataki Református Kollégiumban található Nagykönyvtár látványa, az évszázadok falak közötti kisugárzása mindenkit lenyűgözött. Dr. Dienes Dénes egyetemi tanár, tudományos igazgató a hölgyek felkérésére örömmel mondott igent, hiszen Lorántffy Zsuzsanna emlékét ápolják 25 esztendeje!

Gazdag, eseményekben sokrétű, felejthetetlen programot állítottak össze a jubiláló borrend tagjai! A Nagykönyvtárban összegyűlt borrendi sereglet külön is köszöntötte dr. Koncz Zsófia országgyűlési képviselőt, Koczor Kálmánt, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökét, Aros Jánost, Sárospatak polgármesterét. Sajgó Gáborné alapító nagymester asszony – Tutor Éva kancellár felkérésére – tisztelettel köszöntötte az egybegyűlteket, felkérve a konferencia résztvevőit arra, hogy előadásaikban fejtsék ki gondolataikat. Dr. Koncz Zsófia külön meg-tiszteltetésnek érezte, hogy erre a programra meghívást kapott.

Szerencs és a Tokaji Borvidék képviseletében arról szólt, hogy az elkövetkezendő időszakban prosperáló, az egész borvidékre kiterjedő fejlesztési folyamatok indulnak meg. Ez értendő infrastrukturális téren éppúgy, mint a tokaji bor további felvirágoztatására vonatkozóan. Dr. Dienes Dénes felidézte a Református Kollégium Nagykönyvtárának közel 500 éves múltját.

Komoly nemzeti szellemi értékek őrzője, dísztermét Pollack Mihály klasszicista építész tervezte több, mint félmillió darabot számláló gyűjtemény, amelyet 2014-ben kormányzati beruházásként 116 millió forint értékben felújítottak. Ugyancsak a tudományos igazgató úr gondolati felvezetésében ismerkedhetek meg a megjelentek Lorántffy Zsuzsanna – Rákóczi György feleségének – cso-



A történelmi Sárospataki Könyvtár



Koszorúzó: Sajgó Krisztina, Nyers Ágnes, Koczor Kálmán



Dr. Koncz Zsófia köszöntője



Sajgó Gáborné kitüntetést vehetett át

dálatos, példaértékű pályafutásával. Anyaként, férjének szerető feleségeként, korában a modern nő eszményképét vetítte elő. A családnvelés mellett volt ideje foglalkozni neveléssel, különböző szakmai képzésekkel, az iskoláztatás korszerűsítésével. (Comenius, a pedagógia alapjait letevő olasz mester négy évig alapozott itt nevelési tanokat!) További, nagy figyelmet érdemlő programpontként dr. Hörcsik Richárdné Erika, borrendi tag ismertette, mint a borvidék egyik elismert hordókészítő vállalkozásának alapítója - nagyüzemi cégének felelős munkáját. Itthon és a határainkon túl is jelentős partneri körrel rendelkező tradicionális vállalkozásról van szó. Meglepetés programként szólították külön is a publikum elé Sajgó Gáborné nagymestert, akit a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökségi döntése értelmében, Pro Vino Érdemrendben részesítettek. Példaértékű nagymesteri, elkötelezett munkájáért, az országos mozgalomban kifejtett alelnöki tevékenységét is figyelembe véve. Kellemes színfoltja volt az eseménynek. Dr. Sárkány Péter borász, nemzetközi borbíráló előadása. Kiderült a nagy titok, kinek is köszönheti a 25 éves jubileumát ünneplő Lorántffy Zsuzsanna Borrend a létrejöttét, megalakulását. Felfedjük a titkot: ő járt szakmai munkájának köszönhetően egy nemzetközi boros találkozón, ahol megtudta, külön női borrendek alakulnak Európában és szere a világban. Hazaérkezvén elsőként Sajgó Gábornénak és Tutor Évának javasolta: legyen itthon is ilyen egyedi indíttatású szerveződés! Jó látnok volt, hiszen 25 éves múltta tekinthetnek immáron vissza.

Látványos felvonulás tarkította az eseményt Sárospatakon, ahol a felvonuló borrendek tagjai azt tapasztalhatták, hogy a történelmi város nagy ívű fejlődés és fejlesztések helyszíne. A felvonuló seregletet sokan megtapsolták, amikor Lorántffy Zsuzsanna szobrát megkoszorúzták.

- is-

Fotó: Orosz Péter



Tisztelgő ünnepi koccintás, díszebéd, vadételek főzőversenye



Koczor Kálmán elnök jubileumi díszszalag kötése

A hagyományos Ceglédi Város Napok gazdag hétvégi eseménysorozáshoz kapcsolódva, méltó módon ünnepelte április 30-án megalakulásának negyedszázados évfordulóját a Cegléd és Vidék Ungváry László Borrend.

Cegléden a Kossuth Étteremben fogadták a vendéglátó borlovagok alapító tagjai, rendes és tiszteletbeli tagjai az ország különböző helyszíneiről érkező társlovagrendek tagjait. Az ünnepi rendezvényen visszaidézték az elmúlt két és fél évtized fontosabb történéseit, az emlékezetes avatási ceremóniákat, fontosabb eseményeket, a két elhunyt előd nagymester elévülhetetlen érdemeit.

Történelmi küldetés, hagyományápolás

A borrend 1997-ben 33 alapító taggal alakult meg, térségi összefogó szerepet felvállalva: Cegléd, Ceglédbercel, Csemő és Nyársapát önkormányzata, valamint a ceglédberceli Aranyhegyi Pincészövetkezet és a tápiószentmártoni TÁPIÓ-VIN Kft. támogatásával. Az elmúlt időszakban további támogatásokkal sikerült erősítenie felvállalt küldetését a ceglédi borlovagoknak! Alapító nagymesterként Simon Ernő jegyzi a rendi legendárium. Az országosan is elismert borász és a hazai borrendi mozgalom aktív tisztségviselője 17 év után átadta a stafétabotot a fiataloknak, így Kiss Attila, szintén neves borász szakember vihette tovább a nagymesteri megbízatást. Az ő fiatalon bekövetkezett fájdalmas halála után új fejezet kezdődött: jelenleg Turi Krisztina jegyzi elnök-nagymesterként a civil szerveződést. Az alapítóról röviden! Ungváry László (1856-1919) az alföldi homok egykori hőse, gyümölcsfaiskola tulajdonos, jeles szőlő- és gyümölcstermesztő, bortermelő és kereskedő. Akkoriban hazánk egyik legnagyobb pincészetét építette fel. Pályafutása szép példája annak, hogy a kietlen, hivatalosan terméketlennek minősített homoktalajt is meg lehet „szelídíteni” a szőlő- és gyümölcstermesztéshez!

Az eseményen köszöntötték a jubiláló borrend közösségét külön is a meghívott borrendek delegáltjai. Koczor Kálmán MBOSZ elnök méltató szavai után - Tutor Éva főtítkárral közösen - a szövetség jubileumi szalagját tűzte fel a rend zászlájára. A Kossuth

Étteremben fogyasztották el az ünneplők az ebédet, a terített asztaloknál kötetlenül visszaidézve a legendás idők kiemelkedő történéseit. A borrend zászlós borát és egyben a környéken kiválóan termő Cserszegi fűszerest kóstolták, a borrend borászai által előállított nedűket. Ebben az évben a házi borversenyen ifj. Kiss Attila Cserszegi fűszerese lett a nyertes.

Színvonalas gasztronómiai esemény gazdagította a borrend szombati találkozóját. Minden évben megrendezésre kerül ugyanis a Ceglédi Vadászok Bora Választás elnevezésű erőpróba. Ez valójában vadhúsokból készült ételek versenye, szervesen hozzákapcsolódva egy külön borversenyhez. A Református Gyüleke-

zeti Ház, mint helyszín kiváló körülményeket biztosított a felsorakozó versenyzőknek. A sikeres rendezvény elkötelezett támogatója a Ceglédi Szakképzési Centrum Ungváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája, valamint az összefogás másik generátora az Artem Galéria. A látványos, egyben pedig ízék kavalkádját felvonultató programon szakmai közreműködőként megjelent az Ordó Vini Venatorum Vadász Borrend Magyarország tagjaként Polgár Zoltán villányi borász is. Turi Krisztina elnök-nagymester a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin érdeklődésére a következőket foglalta össze: „Nagy öröm számunkra, hogy a rengeteg program ellenére is ilyen szép számmal tiszteltek meg bennünket. Fontos dátum ez az életünkben, amikor fejet hajtunk az alapítók előtt, nagyra értékeljük munkájukat, azon vagyunk, hogy a fiatalság átvegye tőlük a feladatokat és vígan élvezze munkájuk gyümölcsét. Az elmúlt 2 év után különösen fontos, hogy erősítsük az emberi kapcsolatokat, ápoljuk a hagyományokat és a jövőt tegyük jobbá, tartalmasabbá. Az élet folytatódik, az ünnepi rendezvény után Vadászok Bora Választás

Ujházi György lovagársunk szervezésében, majd a nap végén ifj. Kiss Attila lovagársunk legénybúcsúja teremtett jókedvet! A hagyományoknak megfelelően a hölgyek távolról gondoltak Rá. Édesapja biztosan büszkén tekint - a magasságból - emberileg és szakmailag is kiváló fiára. Folytatta a családi gazdasági tevékenységet, felújította a pincét, melyet büszkén mutatott meg nekünk, valamint Budapesten és környékén a Borkút termelői borkimérés üzleteivel találkozhatnak nap mint nap a borkedvelő vásárlók. Ezt az üzleti formát még közösen kezdték el édesapjával. Mindhárom rendezvényen munkára fogtuk ízlelőbimbóinkat, a borkóstolás fontos szerepet kapott. Ez egy ilyen nap volt!

MBÉ tudósítás

Fotó: Mányoki Tibor



Turi Krisztina köszöntője



Jó volt együtt...



Fehérszital Lovagrendi tagokkal Gribek Lajos

Verseny előtti koccintás
(középen Gaszt Kornélia)

A GÍMSZARVAS ELŐTT TISZTELEGTEK!

A VADÁSZ KONYHÁT ÉS ÉLETFORMÁT NÉPSZERŰSÍTETTÉK SIKLÓSON

GASZT KORNÉLIA FŐSZERVEZŐ ÖNMAGÁT MÚLTA FELÜL

MÁRCIUS 27-ÉN BARANYA MEGYÉBEN KÉT HELYSZÍNEEN – SIKLÓSON ÉS KOZÁRMISLENYBEN – KAPCSOLÓDTAK A NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA ÉS AZ ORSZÁGOS MAGYAR VADÁSZKAMARA MEGYEI SZERVEZETEI A VADHÚST NÉPSZERŰSÍTŐ RENDEZVÉNSOROZATHOZ. AZ MBÉ MAGAZIN FELKÉRÉST KAPOTT ARRÁ, HOGY A LAPSZERKESZTŐ A ZSŰRI TAGJAKÉNT BÍRÁLHASSON.

Egy ilyen program megszervezése hosszú előkészületeket igényel, csapatokat mozgósítani, ráadásul országos kitekintésben, nem könnyű, de minden ilyen rendezvényénél van egy mögöttes szervező, aki ha kell, a hegyeket is megmozgatja. **Gaszt Kornélia ismerős az MBÉ magazin olvasói számára, hiszen már több alkalommal is bemutattuk szervező készségét, meghatározóan Siklós városhoz szorosan kötődve.** Ez érthető, hiszen a Siklói Gasztro- és Borbarátnők Borrendjének alapítója, jelenleg pedig kancellárja. Már a verseny előtti napon meghívta a versenyző csapatokat, amolyan programra hangoló vacsorára, ahol a részleteket megbeszélhették. Itt derült ki, hogy **Nemesnádudvartól egészen Buda-fokig, több olyan közösség döntött úgy, hogy megméretteti magát ezen az étkes erőpróban.** Az egyik ilyen csapat kapitányaként mutatkozott be a tréning vacsoráján **Gribek Lajos**, aki az Európai Borlovagrend közösségét Budapesten erősíti, de hosszú évtizedek óta

elkötelezett gasztronómus. (Eredeti szakmáját tekintve messze más területen dolgozik.) Elmondta, hogy az ilyen versenyekre azért jön szívesen feleségével és baráti társaságával, mert **maradandó közös élményt, új helyszínt ismerhetnek meg** és persze az erőpróba sem mellékes. Ebből adódóan nem is a díjazás jelenti számára az igazi beteljesülést. Kifejtette, hogy ez alkalommal a gímszarvasból elkészített pörkölt sztrapacskaival egyfajta szemléltető „eszköz”. Több alkalommal szervezett már ilyen ismeretterjesztéssel egybekötött főzést, **amikor diákokat hív meg, hogy beszélhessen az alapanyagokról, a fűszerekről, azok történetéről, íz hatásairól,** miközben a főzés egészét mutatja meg a fiataloknak.

Budafokról is érkezett egy derűs csapat, akik szintén azért szeretnek utazni az országban, mert együtt lehetnek, új barátokat ismerhetnek meg. Szóvivőjük – egy kedves mosolygós hölgy – rövid beszédében arra utalt, hogy **ilyenkor megismerhetnek egy térségi konyhát, még inkább azt a várost, amelynek vendéglátását élvezhetik.** Jelezte, hogy készülnek is az esemény estéjére városi rendezvényként meghirdetett Mága koncertre. Szabad óráikban a felfedezés örömeivel barangolják be Siklóst. Rutinos versenyzőknek számítnak a **nemesnád-**



Kóstolás



Főzés közben

dudvariak, egyik vezetőjük **Etsberger József** – diplomáját tekintve többszörös műszaki mérnök – büszkén említette, hogy **Nemesnádudvaron már hagyománya van egy meghívásos főzőversenynek**, amit mindig tematikus témában hirdetnek meg, június hónapban. Mint szervezők, és mint felfedezők, ha tehetik, a fontosabb hazai főzőversenyeken megjelennek, hogy megmutassák képességeiket. **Gaszt Kornélia** mindenkit felkért, hogy reggel 8 óra a **Siklói Várkert** praktikusán, célszerűen, tágasan kialakított verseny helyszínén jelenjen meg, hogy a verseny feltételeit kihirdetve, hozzákezdhesse az egyes menüsorok elkészítéséhez.

A zsűrinek meghívott lapszerkesztő szintén a versenynap reggelén kezdte szemlélődését és nyomban feltűnt, hogy a **Siklói Várkert nagyobb léptékű, akár országos gasztronómiai versenyek helyszínére is alkalmas!** A városi önkormányzat olyan infrastrukturális háttérrel teremtett, amely más fesztivál szervező városok számára is példaértékű lehet. Gyönyörű környezet, történelmi üzenet, hogy a várra tekinthetnek a versenyzők, az egyes főzőhelyszínek tágasak, nagyobb létszámú csapat is könnyedén elvér. Ezzel kapcsolatosan Gaszt Kornélia így fogalmazott:



Főúri kínálás



Házi sütemények gazdag terítéke



A profi szakács

– A meghirdetett tematikus nap a gímszarvas jegyében telik, érthető módon minden csapat számára biztosítottuk az alapanyagot, a háttér körülményeket, a

egyöntetű véleménye szerint mindenki komolyan vette ezt a kihívást! Számomra jövőnek szóló megnyugvást hozott, hogy érdemes sok energiát befektetni azért, hogy méltó színvonalú versenyre invitáljuk városunkba a főzni szerető embereket.

A zsűri elemeiben volt

A szervezők felkérésére a zsűri szakmai elnöki tisztét **Havasi István** az Első Magyar Fehérszál Lovagrend tagja, mohácsi vendéglős látta el. További bíráló volt még **Kovács Gábor**, a térségi Tenkes Csárda vendéglős-tulajdonosa, **Nagy Csaba**, újraválasztott országgyűlési képviselő, Siklós város polgármestere, **Riegl Gábor**, a már említett **Gaszt Kornélia**. Az egyes versenyművek elbírálásánál nyolcféle szempontot határozott meg a szakmai zsűri,

maximum 100 pontot érhetnek el a legjobbak. A rendezvényt a szervezők sütemény kóstolóval és versennyel, illetve rajzpályázattal is színesítették. A látogatók pedig az önkormányzat által felkért Siklói Gasztró- és Borbarátnők Borrendje által készített gímszarvas pörköltet kóstolhatták.

Nagy Csaba országgyűlési képviselőt – még újraválasztása előtti szombaton – arról kérdezte az MBÉ magazin, milyen üzeneteket hordoz számára egy ilyen találkozó. Először a zsűrizésről beszélt, mint minden feladatot, ezt is komolyan vette, ugyanis mérlegelni nem könnyű egy olyan ember számára, aki

nem profi gasztronómus, de szereti a jól elkészített ételeket. Erre az ösztönös jó hajlamára alapozva meg is hozta döntését, pontszámokkal alátámasztva. Jó ötlenek tartotta, hogy a versenyhez házi sütemények elbírálása is párosult, mert egy szép terített asztalon, az elfogyasztott éte-

lek után a házi készítésű sütemények az ízelmény befejezését jelentik. A verseny pedig egyszerre hirdette a vadételek fogyasztásának fontosságát, a vadász kultúra gasztronómiai hagyományainak bemutatását, nem utolsósorban pedig a kedvenc turisztikai célpontnak számító Siklós város népszerűsítését.

Riegl Gábor, Siklós város polgármestere, házigazdaként egy fontos eseményre hívta fel a figyelmet:

– A 2022-es esztendő Siklós város életében jubileumot jelent, ugyanis 45 évvel ezelőtt kaptuk meg a városi rangot! – monddta. – „Siklós 45” címmel ennek a jegyben programsorozatot hirdettünk meg, amelynek csúcseménye március utolsó hétvégéjére esett. Nagyszabású kulturális, gasztronómiai, zenei programokkal invitáltuk városunkba az érdeklődőket. Az elkövetkező hónapokban további kiemelkedő eseményekre invitáljuk a hozzánk érkezőket.

A Gímszarvas Tematikus Nap ennek az eseménynek olyan felvezető programja volt, ami nemcsak a ráhangolódást jelentette számunkra, hanem azt az érzést keltette bennünk, hogy Siklós valóban alkalmas jelentősebb kulináris fesztiválokat lebonyolítására.

A szerkesztő megjegyzése: lapunk zárásakor jelezhetjük, hogy a jubileumi esemény – bár a rossz idő megpróbálta gyengíteni – sikeresen zárult, több térségi borásztól érdeklődve azt tudjuk jelenteni, hogy elégedettek voltak a forgalommal, sokan megkóstolhatták a siklói borokat, ezáltal pedig élvezhették a helyiek vendégszeretetét.

Végeredmény: ahogy jeleztük a 15 főzőcsapat mindegyike látványos, gazdag menüsorral próbálta lenyűgözni a zsűrit. Sok-sok különdíjat, ajándékot kaptak, ám a következő eredmény született: a legjobb vadpörköltet a magyaregyedi csapat főzte, második a Siklói Vár csapata lett, a harmadik helyet pedig a budafoki főzőközösség szerezte meg. A másik helyi főzőcsapat, a Siklói Gasztró- és Borbarátnők Borrendje különdíjat kapott. Gratulálunk!

MBÉ



Ízléses terítés



Havasi István zsűrielnök kupát ad át

megfelelő hangulati elemeket, hogy jókedv és megfelelő felvérteztség közepette a csapatok versenymunkáikból ki tudják hozni a legjobbakat! – A felhívás szerint mindenki a saját elképzelései szerint alakíthatta ki a menüsört, fontos szempontként jelöltük meg a küllemi megjelenést, a menüsor tálalásának módját. 15 csapat főzött, meghatározóan vadpörköltet és ehhez illő további kiegészítő ételeket. Jómagam is tagja lehettem a zsűrinek, de a szervezőmunka miatt ezerféle dologra kellett figyelnem, de a szakértő gasztronómusok

Gribek Lajos gyerekeknek mesél a főzésről





Így a tavaszba toppanván, csendes órámban elgondolkodtam azon, hogy hosszú évtizedes vendéglátói pályafutásom nagy merítéséből, hogyan is minősíteném az elmúlt két esztendőt? Először is leszögezhető: semmiben sem lehetünk biztosak, mindenre fel kell készülni. Kellenek tervek, rövid és hosszabb távú célok és sajnos vészforgatókönyvek is... Szakácsként, vendéglátós vállalkozóként már az első perctől kezdve tudtam, tudtuk társaimmal, hogy gyönyörű hivatást gyakorlunk, de azt is: talán ez a legérzékenyebb szolgáltatói ág.

Önmagunkban, hitünkben megerősödve!

Nemcsak érzékeny, hanem összetett is. Több szakmát egyesít, akár merre megyünk a világban, az adott nemzet, térség konyhája, vendégfogadó kultúrája egyfajta névjegy. Tehát felelősség is vendéglősnek, szakácsnak, cukrásznak, borásznak, szállodai menedzsernek, bármilyen fronton dolgozó szeplőnek lenni. Ezt az alapvetést sok-sok tanulóval és munkatárssal foglalkozva, mind a mai napig képviselem és próbálom a környezetemben lévőkhöz az agyába vésni. Kialakítunk egy üzletmenetet, felkészülünk persze fordulatokra és ezekre választ kell adni, hogy talpon tudjunk maradni. Az utóbbi két esztendő felforgatta a világot, benne a mi szakmánkat is! Szakaszosan ugyan, de mégis történelmi erővel tepert le a vírus, majd újra hagyta, hogy folytassuk, ám gonoszul újra lecsapott. Több tízezer vállalkozó társam élte ezt meg az elmúlt immáron több,

mint két év során. Akik most is a frontvonalban dolgoznak, jól tudják, milyen okoknak, tényezőknél köszönhetik, hogy szerezett hivatásukat gyakorolhatják. Mindahány más és más, külön-külön sorsszerű példa. Az is elgondolkasztató, hogy jó sorsom alakulása úgy hozta, hogy közvetlenül a covid ránk törése előtti időben kaptam bizalmat az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagságától, hogy folytassam az alapító nagymester Benke László nagymesteri küldetését. Tisztában voltam azzal, hogy nagy a felelősség, de a közösség biztatása sokat jelentett – nekivágtunk egy új korszaknak. Tele tervekkel, új elképzelésekkel, új tagok toborzásával, hogy tovább menjünk az úton. Úgy volt küzdelem ez a két év, hogy tisztában voltunk a célokkal, feladatokkal, ám gúzsba kötött bennünket a kezdetekben még ismeretlen gonosz! A vírus és a következményei kitörölhe-

tetlenek az emberiség történetéből. Az emberből pedig a küzdeni tudás ősi ösztöne.

Most tavasz nyitányán újfent bizakodó vagyok! Fontosabb rendezvényekre készülünk, pótolni szeretnénk néhány elmaradt eseményt, lassan ráfordulunk az idegenforgalmi főszezon kezdetére. Megnyugvással tölt el, hogy a szorított helyzetünkben is sikerült jelentősen növelni tagságunkat egy sikeresebb és remélhetően emlékezetesen megrendezett lajosmizsei ünnepi programon. Mi több: városi főzőversenyre toboroztunk főzőcsapatokat! Meggyőződésem: erősebbek vagyunk lélekben, hitünkben és abban is biztos vagyok, hogy szervezetünk – kiálva a sors próbáit – még nagy dolgokra lesz képes. Higgyünk önmagunkban, a közösség összefogó, magasztos értékeiben – egymást tisztelve!

Garaczi János
elnök nagymester

Magnus Spirituum PÁLINKA- ÉS PÁRLATVERSENY

SÓLYA NÁNDOR lovagrendi tag díjátadás előtti összefoglalója

Öt esztendeje indult útjára a már országosan is rangosnak számító Magnus Spirituum Pálinka- és Párlatverseny. Fél évtized után megállapítható, hogy a pálinkás szakma jegyzi ezt a programot, évről-évre nagyobb az érdeklődés iránta! Rövid összefoglalójában a verseny szakmai vezetője, Sólya Nándor elmondta: jelenleg a versenyen 116 nevező indult 715 pálinkával és párlattal.

Áprilisban megtörtént a szakmai bírálat- 2 napon át -, melynek keretén

belül a 18 tagú zsűri 504 pálinkát értékelt érmesre. Született 13 kategória győztes termék és 4 nagydíj. Lapunk zárásának idején nagy előkészület folyt a május 14-i díjátadó gálára. A látványos eseményen a pálinka lovagrendek felvonulnak, kézműves vásár lesz, egyéb programok is színesítik az eseményt! A gálaműsor délután 17.00 órakor kezdődik, helyszíne a Selyemgyár kulturális negyed díszterme. A díjátadó után egész estés pálinkabállal záródik az összefogott!

**A verseny szervezői és a háttér szervezetek
köszönetüket fejezik ki a jelentkezőknek, nevezőknek.**

AZ UKRÁN MENEKÜLTEKNEK NYÚJTOTT TÁMOGATÁSRÓL IS DÖNTÖTT A LOVAGREND NAGYTANÁCSA

Az Első Fehérszta Lovagrend lovagtársunk **Punk Ferenc** meghívására Tihanyban, a **Ferenc Pince-Csárdában** tartotta idei első **Nagytanács ülését** 2022 március 16-án. A szokásos menetrend szerint először a Nagymester, Garaczi János köszöntője után Fekete Antal Igazgatási Főkancellár tartotta meg pénzügyi beszámolóját, amit a Nagytanács tagjai egyhangúan elfogadtak. Ezt követően az 2022-es év kitüntetéseinek előkészítése és a lovagi felvételek következtek. A **Benke László díjat** és a **Szent Koronával díszített Nagy Arany keresztet** két évente adja át a Lovagrend az arra érdemeseknek. A javasolt személyeket a Nagytanács a Közgyűlés elé terjeszti, ott döntenek odaítélésükről. A **Nagy Arany Kereszt** évente kerül átadásra, hasonló módon az előző kitüntetésekhez. A Lovagi felvétellel kapcsolatban az Igazgatási Főkancellár közölte, hogy a felvételt kérőktől feltétlenül szükséges a szakmai önéletrajz, a felvételi kérelem és a GDPR nyilatkozat. Kérte a jelenlévőket, hogy a felvételre javasoltakat még a következő Nagytanácsülés előtt – Mohács, április 29. – küldjék el neki, ahol végleges döntés születik a kitüntetésre és felvételre javasoltokról. Fekete Antal ez után javasolta, hogy az elmaradt kitüntetés átadása és a tiszteletbeli lovagok avatása a Közgyűlésen – **tervezett időpont május 24.** – legyen, valamint felvetette, hogy a nyári avatást és a kitüntetést az ünnepi családi nappal együtt kéne megtartani – ezt a többség helyeselte. Az időpontról a következő Nagytanácscon születik döntés.

Az egyebek napirendi pontok között Fekete Antal ismertette, hogy **Sólya Nándortól** meghívást kapott a Lovagrend három főre a május 14-én Mohácscon megrendezendő pálinka versenyre. Bene Sándor Szakmai Főkancellár közölte, hogy levelet kapott Kiss Dezső Pétertől, amiben értesíti, hogy a **Siklósi Gasztronómiai és Borbarát Egyesület március 26-án Térségi Vadétel Főzőversenyt rendez.** A szervezőkre hivatkozva kéri, hogy a Lovagrendünkből egy fő zsűri elnökként képviselje magát a rendezvényen. Garaczi János szóba hozta szakmánk elhunyt kiváló, gasztronómiánkat meghatározó személyeit, nevezetesen Benke Lászlót, Szabó Pált és Lukács István és javasolta, hogy valamilyen formában – esetleg egy alapítvány – emléket kéne állítani róluk.



Tervezés, feladatok egyeztetése

Végezetül a Nagymester felvetette az **Ukrán menekültek valamilyen módon való támogatását** – kell annyi emberi tartásunknak lenni, hogy foglalkozzunk vele – mondta. Közölte, hogy ezzel kapcsolatban felveszi a kapcsolatot Lajosmizse és Helvécia polgármesterével is. A támogatás mikéntjéről többféle lehetőség felmerült – pl. ételküldés –, de végül a Nagytanács egyhangúan úgy döntött, hogy az Igazgatási Főkancellár **utaljon át 200 ezer forintot valamilyen menekülteket támogató karitatív szervezetnek.**

Horváth Dezső

Fotó: Stefkovics János



Punk Ferenc technikai előadása motorokról...



Ébéd a Ferenc Pincében



Garaczi János figyelmesen hallgatja a házigazdát

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

Ebben a számban még folytatódik azoknak a kultúrtörténeti és orvosi köteteknek a felsorolása, amikben gasztronómiai vonatkozások és receptek találhatók. Azoknak a telefonálóknak, akik azt kérdezték, hogy a könyveken kívül lesznek-e más „gasztronómiai emlékek”, azt üzenem, hogy jönnek majd a ritka, 19. századi étlapok, és lesznek hírességek által aláírt menükártyák is.

Kassán 1830-ban egy olyan kiadvány jelent meg, amit akár diétás szakácskönyvként is használhatnánk. A szerző Dr. Luthericz Károly Fridrik, a mű címe pedig Házi-Patika, vagy Szükségben segítő Orvosi Könyvetske, a' Nem Orvosok számára. A szerző szerint így készül korának „csiga - levele”: Főzd – meg a' csigát hajastól, mint a' kemény tojást, szedd – ki a' bélit, húzd – le a' fekete haját, 's vágd-el a' hátulsó végét, 's meleg vízzel jól mosd – ki, - de elébb sóval dörzsöld-be. Ezután főzzed újra tehén – hús lében, hogy puha legyen – majd szedd-ki, vagdald apróra, önts-reá hús-levet, borsold-meg 's újra forrald-fel; tégy hozzá egy kevés vaját, és tálald – ki pirított zsemlyére”. „Izélítőnek” még néhány recept címe a kötetből: „Kocsonya” csigából és rákból”, „Krumpli-leves”, „Szágó-leves borral”. „Rák-leves”, „Riskása-csokoládé”, „Mandula-pép”. Mint minden korabeli kiadvány, ez is ritka, ennek ellenére az elmúlt tíz évben már 60-100 ezer forint között hozzá lehetett jutni. Unikális ritkaság Dr. Spiess J.S. Az evés ivás mestersege című (Pesten, 1830) munkája. Az elmúlt 50 évben mindössze kétszer aukcionálták, 2017-ben 240 ezer forintot adtak érte egy nyilvános árverésen, 2021-ben egy online aukción viszont már csak 350 ezer forintért lehetett hozzájutni. Egy jó hír a borivóknak a kötetből: „A'bor kellemetes egy ital, melyly azon mértékben, mellyben magához veszi az ember, a' testnek és léleknek erejét és munkásságát neveli, az egymást szaporán válto-gató vidám képzeleteket ébreszti,



félelmet és gondot elűz, és a' léleknek minden jó 's rossz tulajdonságait

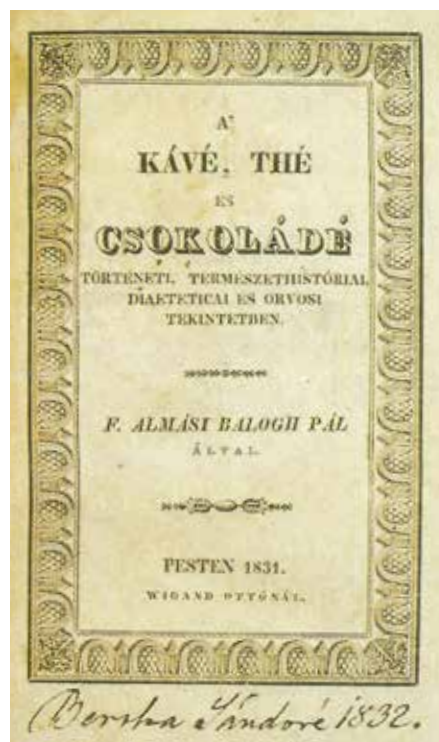


kitündökölteti”. Széchenyi István és Kossuth Lajos háziorvosa, F. Almási Balogh Pál 1831-ben adta ki a Kávét, Thé és Csokoládé történeti, természetstóriai, diaeteticai és orvosi tekintetben című munkáját, ami ma is alapmű ebben a témakörben. Könyve előszavában olvashatjuk: „Minden italok közt, mellyekkel az emberek inyök ingerlésére s szívök felvidámítására élnek, eleitőlfogva legnagyobb tetszést nyert a kávé, melynek csábító, kedves íze, még gyengébb nemünket is olly sokszor tobozódásra s mértéktelenkedésre tántorítja. Egyébaránt kiterjed ennek hatalma a legmagasabb és legalacsonyabb sorsúakra, gazdag és szegény, bölcs és bolond, egyaránt imádják ezen nyalánk itálnak boldogító 's kellemes munkálkodását.” Első előfordulásakor, 1984-ben már 6 ezer forintért meg lehetett venni, 2008-ban már 160 ezret fizettek érte, 2016-ban pedig 260 ezret – azóta nem fordult elő. A francia kormánytól 12 ezer frank jutalmat kapott Appert, Nicolas Az Étel-eltartás 'mestersege című kötetének megírásáért, amit Fábíán József fordított le magyarra még 1816-ban, de a kézirat elhallódott, így csak 1833-ban jelenhetett meg fia, Fábíán Gábor átdolgozásában. Ez volt az első olyan munka, ami teljes körű leírást ad az élelmiszerek eltarthatóságáról, tartósításáról. Ritkaságához képest az eddig viszonylag „olcsón” lehetett hozzájutni, 2002-ben 80 ezer, 2016-ban 120 ezer 2020-ban 160 ezer forintot fizettek érte. La Garde, Auguste Az étel-felszerelés' mestersege című (Pesten 1834) kötetéhez hasonló mű szintén nem jelent meg eddig magyarul, ami azért érdekes mert német nyelven már az 1600-as években jelentek meg hasonló munkák. Egy idézet a könyvből a főtt vagy sült marhahús szeleteléséről és tárolásáról: „ Minekelőtte a' szelészhez fogunk, le kell venni a' darabról a szerfeletti zsírt, és az olyan csontokat, mellyek a' szelést akadályozhatják. A'szegyfőn a' csontok körül

van a' legfinomabb hús; ezért úgy kell ezt elosztani, hogy minden vendének jusson egy darab csont. Más bővhúsú darabokat ott kell megkezdeni, a' hol a' hús leggyengébb, ha mindjárt a' darab közepén volna is. Itt kell tenni egy mély keresztvágást 's erre kell következtetni a' többi, a'hol a kés egy kevésbé körformán vitetik". Ez sem pénztárca kímélő, 2015-ben 120 ezer, 2018-ban 190 ezer forintos leütést ért el. „Kedves maradványaink! Ezen régi erdélyi módot és szokást sokat gondolkodtam, ha deákul írjam-e le vagy magyarul? Végtevére, hogy tisztábban és értelmesebben az dolgokat kitehessen és a maradványaink is jobban megérthessék eltökéltem magamban, hogy magyarul írjam". Ez a – természetesen szó szerinti – idézet báró altorjai Apor Péter történetíró és erdélyi főnemes (1676-1752) *Metamorphosis Transylvaniae...* (Erdély változása) című (1863) művéből való. Apor Pétert már említettük sorozatunk első részében lánya, Apor Zsuzsanna kéziratos szakácskönyve kapcsán, de azért még egy leírását közöljük a 18. századi asztali étkezésről: „Ha valaki leves ételt kalánnal akar enni, azt mint feljebb íram, hogy az fő helyre egy két kalánt tettek, onnan lekérte s evett vele, s meg visszaadta. Nem értem ugyan, de az régi emberektől hallottam, hogy azelőtt még villájok sem volt a magyaroknak külön, hanem egy vagy két villa volt az asztalnál, azt elébb s meg elébb adták, úgy vettek húst a tányérra." Az 1732-36 között íródott, de nyomtatásban csak 1863-ban megjelent mű megszerzése kivételesen pénztárca kímélő, már 40-60 ezer forint között hozzá lehet jutni. A magyar vendéglátásnak kiemelkedő alakja volt Glück Frigyes (1858-1931) és Stadler Károly (1846-1909) Glück – a Pannónia Szálló tulajdonosa – alapította Gundel Jánossal az első vendéglátó iskolát, ami aranyérmet nyert az 1898-as bécsi nemzetközi tanonckiallításon, és az ő nevéhez fűződik a János-hegyi kilátótorony létesítése is. Az Amerikából hazatelepült Stadler a Keleti-pályaudvar éttermének tulajdonosaként volt ismert vendéglátós. Kettejük közös műve, Az Ínyesmesterség könyve 1889-ben látott napvilágot. A mű méltatása helyett – mely ma is egyedülálló ebben a témakörben – inkább idézzük a szerzőket: „Könyvünk két részből áll.. Az egyik, az első, a gasztronómiának, vagy hogy magyarul fejezzük ki magunkat: az ínyesmesterségnek elméle-



tével, a gasztronómiai műkifejezések magyarosításával, továbbá a kifejezések megmagyarozásával foglalkozik; a második rész hírneves íróink legjobbjainak tárczaszerű közleményeit tartalmazza, melyekben az evés és ivás körül vallott nézetüket juttatják kifejezésre". A kötetek nagy része dedikált, ezeket 40-70 ezer forint között lehet megvenni, a „mezteleneket” 30-40 ezer forintért. Glück Frigyes nevéhez fűződik egy világhírű könyv megjelentetése is: az ő költségén látott napvilágot magyarul Brillat-Savarin 1825-ben írt műve, Az ízlés fiziológiája. A számtalan nyelven, több kiadásban megjelent munka 1912-es magyar



kiadásából egy hölgyeknek szóló idézet: „A nőknek az ingyenségre való hajlama ösztönszerű valami, mert az ingyenség kedvez a szépségnek. Szigorú és pontos megfigyelések egész sora bizonyítja, hogy a kiválóan sokáig távol tartja az öregség külső jeleit". Ez is jó áron megvehető, 2011-ben 48 ezer, 2016-ban 85 ezer forintért cserélt gazdát. A 19. század végén és a 20. század elején több kiadásban jelentek meg különböző címeken az un. „tószt” könyvek, többnyire írói álnéven. Rudnyánszky Gyula Méhes András álnéven jelentette meg a Magyar Pohárköszöntő az életben előforduló minden alkalomra című (1890) kötetét, aminek külső borítóján „Felköszöntő könyv” szerepel. Ez a legkeresettebb, 1911-ig még négy kiadást ért meg. Keresett még Hajtogatós Sándor Kiért ürítsük a pohárt című (1886) felköszöntő köny-



Rudnyánszky Gyula 1892-es felköszöntőkönyve

ve is. Az eddig felsoroltakhoz képest ezekhez „bagóért” hozzá lehet jutni. 15-30 ezer közötti leütéseket érnek el. A 20. század nagyhírű művelődéstörténeti írója volt Bevilqua Borsodi Béla. A Pest-Budai Kávéházak. Kávé és kávésmesterség 1535-1935 című (1935) kétkötetes munkájából egy szép idézet: „Irodalmunk a 18. század vége óta él a Kávéházban, a Kávéház azóta él az Írókból, az Írók azóta születnek, élnek és halnak, emelkednek és süllyednek el, hangoskodnak és hallgatnak el az Kávéházban. Ezért él örökre a Kávéház az őt mindezt hálából megíró Irodalomba”. Gyakori előfordulása miatt nem nagyon verik fel az árát 30-60 ezer forint között meg lehet venni.

Horváth Dezső



Csali Szőlőbirtok

BALATONI KROKODIL VENDÉGHÁZ ÉS RENDEZVÉNYHELYSZÍN

Látta már a Balatoni Krokodilt? Kóstolta már a Krokodilbort?

A Tapolcai-medence nyugati szélén, különleges termőtáj tetején, egyedi panorámával rendelkező Hegytelek dűlőben épült a Krokodil pince. Családunk büszkesége a Jégbor, amely olaszrizlingből készül. Nemzetközi és hazai versenyeken díjnyertes borainkkal várjuk bor kedvelő vendégeinket. Garantáljuk az állandó minőséget, nem fog csalódní!

A balatoni krokodil látványa, a pincészet egyedi megjelenése, boraink ízvilága, biztosan emlékeztessé fogja tenni a velünk töltött programot, legyen az akár konferencia, workshop, csapatépítő tréning, esküvő vagy egyéb családi rendezvény.



Nyitvatartás:
előzetes bejelentkezés alapján,
egész évben
Csali Nikolett
+36 20 808 6081
krokodilpince@gmail.com

www.krokodilpince.hu
facebook: Csali Szőlőbirtok, -
Balatoni Krokodil Vendégház
és Rendezvényhelyszín
8311 Nemesvita
Gps: 46.828600, 17.361300

