



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



A SAKMA LAPJA

MBE

2021 ŐSZ • ÁRA: 390 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

A somlóira és a csülökre esküsznek a pápaiak



A PETHŐ CSALÁD MINTÁJA | EGYETEMISTÁK | CUKRÁSZ SORS | PILLÉR LÁNY PÁPÁRÓL



Együttlét öröme – Boráldást kérve a Mátyás Templomban



A SZENT ELŐNEVŰ BORRENDEK III. KÁRPÁT-MEDENCEI TALÁLKOZÓJÁT NOVEMBER 27-ÉN, SZOMBATON RENDEZZÜK MEG!

Előzmény:

Két alkalommal már lebonyolítottuk ezt a programot, a pandémia helyzet miatt tavaly nemcsak elhalasztani kellett, hanem az átütemezésről gondolkodni is.

Magyarországon és a Kárpát-medencében az 54 hazai és 9 határainkon túli borrendet tömörítő Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége a Budavári Szent György Borrend égisze alatt – és korábbi pályázataira nyomán – célul tűzte ki, hogy a szervezet tagosságát különböző formában megszólítja, rendezvényekre hívja. A Budavári Szent György Borrend nevéből adódóan ezt a fontos missziót felvállalta és immáron III. alkalommal meg is szervezi. Az összefogás alkalmával a hazai Szent Előnevű Borrendek képviselőit, valamint a határainkon túl működő borrendek delegáltjait invitáljuk meg egy találkozóra. Ennek egyszerre van szakrális üzenete, a találkozás együttlétének öröme, közös ügyeink megbeszélése. Minden ilyen alkalommal megfogalmazzuk találkozásunk valódi üzenetét és az esemény részeként a megjelent borrendek képviselői díszruhában a Mátyás templomba vonulnak, hogy a helynök az általuk hozott borokat megáldja. A program része, hogy ilyenkor a borrend új tagokat is avat. Az esemény zárásaképpen pedig közös ebéden vesz részt a meghívotti kör.

Szakmai tartalom, üzenet: a borrendi mozgalmi és szakrális szervezési szempontjainkon túl fontosnak tartjuk, hogy ezt a találkozót szakmai szempontból is fontossá tegyük. Ezért a program alkalmával a maximális létszám 80 fő szerinti közössége - konferencia részese lehet! Ezért is adjuk címként a rendezvénynek: „Konferenciával egybekötött Szent Előnevű Kárpát-medencei Borrendek Találkozója”.

Tervezett program:

- A beérkezett borrendek köszöntése a Budavári Szent György Borrend székhelyét jelentő Szent György Hotel különtermeiben, illetve 700 éves múltja visszatekintő történelmi pincéjében.
- A beérkezést és regisztrációt követően konferenciával nyitjuk a programot.

Témák:

- Hegyközségek Nemzeti Tanácsának képviselője (elnök vagy alelnök) a magyar szőlő és borkultúra jelenlegi helyzetéről ad összefoglalót.
- Balla Géza vagy képviselője a határokon túli, erdélyi egyre felfelé ívelő borkultúra letéteményese – az Év Bortermelője cím birtokosa vagy képviselője – helyzetjelentést ad arról, miként segíti a magyar gazdaság, kormányzat és pályázati

struktúra a határainkon túli magyar borászokat.

- Nyitrai dr. Sárdy Diana, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusának főigazgatója exkluzív összefoglalót ad arról, miképpen tudja padosraiba invitálni a szőlész-borász képzés területén a határainkon túli szőlész- és borász jelölteket.
- Információs, piaci helyzetkép szándékával az egyik olyan cég képviselője foglalja össze gondolatait a szőlészeti és borászati segédanyagok kínálatáról, helyzetéről, amely pozitív üzeneteket tud közvetíteni a hallgatók számára.
- A rendezvény részeként felkérjük a Hermann Ottó Intézet Nonprofit Kft. delegáltját, hogy előadásban fejtsse ki gondolatait, mutassa be tevékenységüket.

A rendezvény közös ebéddel zárul.

A részvétel regisztrációhoz kötött és ingyenes! Borrendenként 2 fő a meghívottunk!

Részvételi szándékukat az alábbi elérhetőségeken jelezhetik:

**Budavári Szent György Borrend
Egyesület
1014 Budapest, Fortuna u. 4.
www.szentgyorgyborrend.hu
e-mail: kdp@t-online.hu
Tel: 06-20-458-3002**



AZ ÍZ ÖSSZEHOZ!



papaihus.**HU**

TARTALOM • 2021 ŐSZ

Szent Előnevű Borrendek III. Kárpát-medencei Találkozója	2
A Pápai Hús ízes és látványos invitálója.....	3
Családban az erő – a 30 éves Böllér Kft új raktárbázisának avatása – külkereskedelmi-külgügyminiszter avató beszédével.....	6-7
dr. Áldozó Tamás Pápa város polgármestere turisztikai fejlesztésekről, a kulturális értékek őrzéséről, a somlói borkultúráról és a hazai borrendi mozgalmról fejt ki véleményét	8-9
A pápai Gróf 11 Étterem pilléreibei	10
Jeles üzletembert és politikust avatott a Somlói Borrend Egyesület.....	11
Cukrász sors – a Csiribiri Tortaműhely mestercukrász tulajdonosa fordultatos életútjáról mesél	12-13
Sikeres Juhfark Ünnepe Somlón	14-15
Egy fürdőváros gasztronómiai fesztiváljának apropóján... - A program-szervezők hagyományban és újszerűségben is gondolkodnak.....	16-17
A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusának első és harmadéves hallgatói vallanak az egyetemista létéről	18-19
Szigillum – a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete Móri és balatonfüredi szüreti rendezvény.....	20-21
Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend Lajosmizsén 23 új tagot avatott soraiba – a rangos eseményről és az új tagok a rövid pályafutásáról összeállítás.....	22-27
Horváth Dezső múltidézőse.....	28-29
Nekrológ: Valencsics Emil cukrászról és Nagy Béla vendéglősről	30
A móri Hétkút Wellness Hotel és Lovaspark szilveszteri exkluzív ajánlata.....	32





CÍMLAPBOR

NAGY-SOMLÓI JUHFARK /2019/ KANCELLÁR BIRTOK



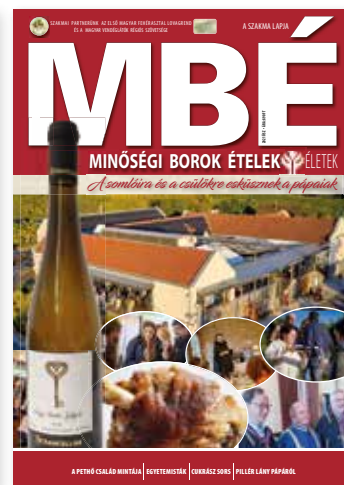
Intenzív aranyárga megjelenés. Miután megsétáltattuk a pohárban, gazdagon jelentkező, olajos mozgású cseppek igyekeznek lefelé a falán, lassan, méltóságteljesen. A Kancellár Birtok borának illata igazi ásványbomba, amit aszalt gyümölcsök jegyei egészítenek ki - szépen. A bor kóstolva száraz, szinte sós. Életteli savérzet, feszes felszínű izmos test, krémes textúra, vibráló energia jel-

lemzi a kortyot. Ízében bazalt és gyümölcsök paroláznak újfent. Nem más ez a bor, mint HÍD a termőhely és a fogyasztó között, Juhfarkból szűrve. Egyáltalán nem a véletlen műve, hogy elhódította a 2021-es Somlói Juhfark Borverseny nagyaranyérmét! Rusztikusan elkészített hal- és fehér húsú szárnyasételekhez, sertéssültekhez, illetve kacsá és libalakomákhoz ajánlom kísérőként, nagy szeretettel!



Kovács Antal
örökös sommelierbajnok

info@kancellariabirtok.hu
30/780-0522



ÉN, TE, Ő...



Az alap nyelvtani megközelítés megtévesztő. A jegyzetíró szerint azt jelöli, hogy egy hajóban evezünk. Mindnyájan. Ezt sokan, remélhetően egyre többen felfogják, de mindig vannak kételkedők, megbicsaklók, másképpen gondolkodók. Hosszú, öröm-

teli hónapokon vagyunk túl. Azt gondolhatnánk, már megnyertük a csatát. De csak akkor állhatunk nyeresre, ha mindenki a maga felelőssége szerint átgondolja a saját maga élethelyzetét. 19 hónapja változtatta meg magazinunk hangvételét a rém, amelyet az emberiség nagy küzdelem árán, de legyőzheti! A lapszerkesztőben vegyes érzelmek kavarnak. Dokumentumnaplószerűen követtük az eseményeket, de követjük jelenleg is. Még mindig „feszített” a helyzet, de nem olyan, mint ahogy tavaly gondoltuk. Kétség kívül működni kell a gazdaságot és a pandémiától érzékeny ágazatok türelme, kitartó ereje is véges. Mit tudunk tenni? Én, Te, Ő? Nem a sod-

rással menni, hanem előbbre jutni. Ehhez persze kellenek támogató erők, hátszelek. Ne féljünk kimondani: ebből megpróbál sokat generálni a kormányzat, maga az útkereső gazdasági vezetés. A most megjelent lapszámunkban dinamikát közvetítünk, az elmúlt két hónap sűrű, eseményekkel telített történéseit követjük. Fesztiválok, új létesítmények átadása, a felsőfokú borászati oktatásban tapasztalható pozitív folyamatok követése, házunk tájánál maradv a hazai borrendi mozgalom felszabadító erőt sugalló rendezvényeinek dokumentálása. Nincs vége, újabb és újabb kihívások jönnek még, de az már látható, hogy itt, a Kárpát-medencében meghúzódó, lezsugorított kis

hazánkban mindannyian életre vagyunk ítélve. Én, Te, Ő. Beszédes, sokat mondó üzenet, hogy kiemelt téma összeállításunkban Pápa és a dédelgetett boros gyermeke sokféle módon megnyilvánul. Kultúrváros, hatalmas értékrendekkel, borkultúrával. Felelős emberek élnek itt, akik a jövőnek szólaan óvják mindazt, amit elődeiktől megkaptak. Kicsit szimbolikus ez az üzenet: nekünk, az egész Magyarországnak mindent meg kell tenni azért, hogy életben maradjunk, és méltó módon tudjanak rólunk emlékezni utódaink.

Kiss Dezső Péter
Kiss Dezső Péter

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

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

Címlapon:

A KANCELLÁR BIRTOK
díjnyertes bora
pápai csülökkel

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu



CSALÁDBAN AZ ERŐ

VERSENYKÉPES, FEJLŐDÉSRE ÉRETT A BÖLLÉR CÉGCSOPORT

Szijjártó Péter külgazdasági és külügyminiszter példaértékűnek nevezte

PÁPÁN 30 ÉVVEL EZELEŐTT HOZTA LÉTRE CSALÁDI VÁLLALKOZÁSÁT PETHŐ ZOLTÁN JÓZSEF ÉS FELESÉGE – A HÚSIPAR VÁROSÁBAN MEGTALÁLVA EGY SAJÁTOS RÉST AZZAL, HOGY MEGHATÁROZÓAN OLYAN TERMÉKEKET GYÁRTSANAK, MELYEK A HÁZI DISZNÓVÁGÁSOKNÁL SZÜKSÉGESEK. A BÖLLÉR FELNÖTT: MEGERŐSÖDVE ERRE AZ ESZTENDŐRE MÁR HÁROM ÉVTIZEDES MÚLTAL RENDELKEZIK.

Ez a 30 esztendő persze a folyamatos fejlődés jegyében telt és ha az alapítók induláskor látnoki képességgel rendelkeztek volna, lepergett volna előttük a film, amikor is jelentős állami támogatás segítségével – talán az időzítés sem a véletlen műve – **egy vadonatúj raktárbázist avathatnak fel 2021. október 15-én.** Az esemény jelentőségét növelte, hogy a támogatást pályázati formában nyújtó külgazdasági- és külügyminisztérium képviselőjében maga a miniszter jött el, hogy közösen tekinthessék át: hová is tud eljutni egy dolgos magyar család.

A kölcsönös köszöntések után elsőként **Pethő Zoltán József** foglalta össze, hogyan vágtak bele merészen egy teljesen új gyártó és kereskedő tevékenységbe. Akkoriban még az ipari ellátás állami monopólium volt. Talpon kellett maradni az egyre fokozódó ver-



A szalagot elvágják – szétosztották...



Szijjártó Péter irányt mutat



Apa és fia kulcsot cserél

senyben, de a céltudatosság mindvégig munkált a tulajdonosokban, munkatársakban egyaránt. Összefoglalva elmondható, a BOLLÉR márkanév már országosan a minőség védjegye. Olyan gyártó szolgáltatást nyújtanak a húsupar számára húson kívül, ami kikerülhetetlen: **fűszerek, fűszerkeverékek, pácok, adalékanyagok, természetes és műbelek.** Ma már kijelenthető, hogy Magyarországon működő minden jelentős húsfeldolgozót a partnereik között tudhatják. Nem lankadva, új irányokat nyitottak: szállítanak a konzerviparnak, állateledelt gyártóknak, de még a sütőipar számára is, jelen vannak a **gasztronómiában**, nagykonyhák, szállodák, ét-

termek ellátásában, a Böller termékek kaphatók a kiskereskedelemben is. Az összefoglalóból egyértelműen kitűnik az alapítók korszerű gondolkodása! 2009-ben a Böller Kft-t tevékenysége szerint **négy önálló egységre bontották** a sokrétű és szerteágazó munkák miatt. És még egy adalék az előrelátó vízióra: **2001-ben vásárolták meg azt a telket, ahol most egy korszerű raktárbázis épülhetett fel.** ■

Miben segít az új beruházás?

A stabilitás záloga. Az új raktár mindenekelőtt saját telephelyen belül magasodhat, a továbbiakban már nem kell külső raktárakat bérelniük. A beruházás nyomán egy esztendő alatt építették fel a 2812 m-es hőszigetelt épületet, 650 millió forintos költséggel. A projekthez jelentős vissza nem térítendő támogatást kaptak, a saját erőn felül szükséges hosszú lejáratú hitelt pedig a Takarékbank Zrt biztosította. A fejlesztés eredményeképpen mintegy 2400 raklap – ezer tonna áru – korszerű biztonságos és a XXI. századi igényeknek megfelelő elhelyezésére nyílt lehetőség. További következmény: hosszútávon biztosítja a cég gazdaságos működését és fontos következményként a dolgozók foglalkoztatását. Jönnek az újabb fejlesztési feladatok, termékkör bővítéssel, géppark növeléssel. Ami pedig rendkívül fontos és az elkövetkezendő további 30 esztendő biztonságát illeti, a Pethő családnak meg kellett oldani a generációváltást. Természetesen nem egyik napról a másikra készültek erre, de a családi erő, a közös felelősség a következő korosztályok innovatív gondolkodása nyomán ezt az akadályt is legyőzik, hiszen mindkét gyermek – Pethő Anita és Pethő Zoltán – saját elhatározásból úgy döntött, hogy átvesszi a stafétát a cégnél dolgozók támogatásával.

Szijjártó Péter beszédében megállapította, hogy Pápa város életében, még szélesebben értelmezve Veszprém megyében az elmúlt 10 esztendőben számos családi vállalkozás tudott előbbre jutni támogatások nyomán. Szorgalmukkal, munkájukkal a magyar gazdaságot gazdagítják. **A világjárvány pedig nem csupán szorongató egészségügyi helyzet, hanem gazdasági válság is.** A kormány gazdaságpolitikája a szociális segélyalapok biztosítása helyett a megelőzést finanszírozza - a munkanélküliség helyett. Abban kell munkálkodni, hogy a piac magára találjon,



Színültig a raktár



Áldást adó nagytiszteletű



Pápa polgármestere

és amikor nehéz a helyzet, akkor jelent továbbblendítő erő a segítség. **A Böller cégcsoport számára biztosított 278 millió Ft egy példa a megyéből,** hiszen az elmúlt években, ebben a térségben **48 beruházáshoz mintegy 50 milliárd forintnyi támogatást biztosították,** ezzel pedig 2000 új munkahely jött létre. A gazdaság nagy egészéből – jelentette ki a miniszter – **az élelmiszeripar kitűnően vizsgázott: 12 %-os növekedést ért el.**

A miniszter a tulajdonosok invitálására a meghívott vendégekkel együtt az új raktárbázis bejáratához sétáltak, hogy az új létesítményt megáldó Főtisztelendő Dr. Mail József apát-plébános imáját meghallgassák, az áldást követően pedig bejárvák a hatalmas tároló felületet, amelyet szinte teljesen megtöltöttek áruval! Az avatóra eljöttek az épület tervezői, kivitelezői és képviselői is, hogy együtt örülhessenek a Böller gyarapodásának. A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin közel 10 esztendővel ezelőtt már riportban számolt be a Böller Kft piaci jelenlétéről, előmeneteléről. Most együtt emlékeztünk vissza Pethő Zoltán Józseffel az akkor futó reklámkampányra, amelynek „arca” az a Benke László országos hírű mesterszakács volt, aki sajnálatos módon két éve elhunyt, de azt megelőzően 15 évvel ezelőtt megalapította az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendet. A tagok sorában erősíti ezt a civil szervezetet az alapító is, aki kötetlen beszélgetésünk alkalmával elmondta: a cég folyamatos fejlődésével párhuzamosan **a Pethő család is megerősödött,** ha úgy tetszik a belső „humánpolitika” is sikeresnek mondható. Lányuk férjhez ment, fiúk megnősült. Két fiú – **Zanati Máté és Pethő Zalán Zoltán** – és egy leány, Zanati Júlia Gréta alkotja az unokák hármását. A kötetlen fogadáson külön is válthattunk néhány szót az **ügyvezetői munkát felelősen folytató Pethő Zoltánnal,** aki édesapjától – a meghívott vendégek előtt – vette át a raktárbázis s egyben a cég jelképes kulcsát:

– Figyelhettem szüleim vezetőképeségeire, emberi, szakmai kvalitásaira és sokat tanultam is – mondotta. – Egyértelmű számomra, hogy a vezető felelőssége mellett segíteni is kell a munkatársakat, útmutatást adva, hogy maguk is kibontakozhassanak. **Az üzleti sikerek mögött mindig is a sikerek iránti eltökéltség és a jól megválasztott csapattársak állnak.** Úgy éreztem és láttam, hogy eredményességünk a családi-as légkörben, a csapatmunkában rejlik. Minden munkatársunkkal egy hajóban evezünk, hogy a célokat megvalósítsuk. A munka folytatásához nagy erőt ad számomra ez az elhivatottság és bizalom.

Kiss Dezső Péter
MBÉ - tudósítás



Csústechnika

Kulturális örökségre alapozott,

TUDATOSAN LÉPNEK ELŐRE – A SOMLÓI BOR OLTALMÁVAL

■ Fesztiválózó beszélgetés

dr. Áldozó Tamás polgármesterrel

A LEGUTÓBBI PÁPAI CSÜLÖK-, CICEGE- ÉS BOR-FESZTIVÁL ALKALMÁVAL BESZÉLGETHETTÜNK DR ÁLDÓZÓ TAMÁS POLGÁRMESTERREL - A ZÁRÓ NAP HANGULATOS ESTÉJÉN. A HÖMPÖLYGŐ VENDÉGSEREGET LÁTVA NEM TÚLZÓ A SOMMÁZAT: KIMAGASLÓAN SIKERES EGYÜTT-LÉT VOLT AZ ELTELT ÖT NAP A GASZTRONÓMIA JEGYÉBEN. ADÓDOTT INTERJÚNK NYITÓ KÉRDÉSE: TALÁN NEMCSAK A PANDÉMIA UTÁNI FELSZABADULTSÁG EREDMÉNYE EZ, HANEM EGY VISSZATÉRŐEN JÓL MEGSZERVEZETT FESZTIVÁLI KÍNÁLATNAK IS KÖSZÖNKHETŐ?



A polgármesterség nem áldozat – szolgálat!

– A korábban megrendezett Somlói Bor-napok után 2011 szeptemberében költöztött át a rendezvény az Esterházy-kastély udvarára – indít messzebbre a város talán legelhívatottabb házigazdája - A helyszín megváltozása egyben nyitást is jelentett más vidékek borai iránt, így már az első évben olyan kínálattal találkozhattak a vendégeink, ami példa nélküli volt addig a városban. Kezdetben voltak félelmeink, hiszen a mi fesztiválunkat nem tudtuk más rendezvénnyel összehasonlítani, nem állt előttünk méretarányos példa, de aztán már az első év felülmúlta minden várakozásunkat: óriási kínálat mellett rengeteg volt a vendégünk, akik igen nagy forgalmat generálva fogadták a minőségi kínálatot. A borfesztivál tavaly elmaradt, tagadhatatlanul szerepe lehetett a látogatottságban annak is, hogy sokan keresik a közösségi programokat, de meggyőződésem, hogy ez már egy bevezetett rendezvény, olyan, ami minden körülmények között megszólítja a közönséget.

– Pápa szülötte, pályafutása tanársággal kezdődött, majd megszerezte a jogi diplomát, 1994-től már a képviselőtestület tagja, idén 10 esztendeje, hogy polgármesterként végzi küldetését. A polgármesterség intellektuális érzékenysége és alázat, a választópolgárok és a közvetlen munkatársi csapat felé. Mi motiválja még?

– Polgármesternek lenni folytonos célkitűzés és az azok eléréséhez vezető utak keresése - gondolkodik el feltekintve a

csillagos égre. - Alpolgármesterként szolgált időmmel egybeszámítva a 24. évemet kezdtem meg a Városházán, s megtanultam azt, hogy bár sok olyan hatás ér, ami kishitűsége is biztathatna, mégis az a legfontosabb, hogy nincs lehetetlen! Az elvárások, a lehetőségek nagyok, élni kell velük: az ország legütemesebben fejlődő régiója a tágabb otthonunk, ahol épül az infrastruktúra, meghaladtuk a munkanélküliséget, ahol gyarapodnak a közösségek. Természetesen nekünk is megvannak a magunk problémái, például a szakemberek hiánya az egészségügyben, az oktatásban, a közművelődésben, tulajdonképpen az élet valamennyi területén, mégis egészen más nagyságrendekben tervezhetünk, mint tettük azt tíz vagy húsz évvel ezelőtt. Mindez akkora hajtóerőt jelent, hogy szinte érzékelhetetlenné válik az idő múlása: az időt nem esztendőben mérjük, hanem az elért céljaink megvalósulásában és sorba rendezésében.

– Somló közelsége a borturizmust is éleníti, illetve a Somlói Borrend Egyesület civil szervezetként hogyan segítheti ezt a vendégfogadó ágazatot?

– A Somló és a város kapcsolata még nem eléggé rendezett, a lehetőségek töredékét sikerült csak eddig kihasználnunk - fogalmaz őszintén. - A borrend, aminek egyébként én is tagja vagyok, rendezvényeivel, folyamatos jelenlétével sokat tesz a somlói bor népszerűsítéséért, de a legnagyobb teljesítményt a borászok mutatták

fel: ma már kiváló minőségű borok igen széles kínálatával szolgálnak a legjobb pin-cék a hegyről. Mi továbbra is nyitottak vagyunk, készek az együttműködésre, meg-tesszük, ami tőlünk telik, ráadásul isszuk is a somlait!

– A pápai turizmus fejlesztés tudatos koncepciók együttese. Ennek egyik látványos beteljesedése az Esterházy-kastély felújítása, amely több funkciót is ellát: nemcsak kultúrát közvetít, hanem rendezvények helyszíne is. Kulturális téren milyen újdonságokat említené még vendégmarasztaló helyszín vagy programként?

– Elképesztően gazdag, sokszínű szellemi és épített kulturális örökséget hagytak ránk az elődeink. A városkép a legtermékenyebb magyar évszázadban, a 18. században alakult ki, de az ezt megelőző időkből is számon tartjuk a település protestáns hagyományát, a török hódoltság idején játszott szerepünket. A képfestés az UNESCO által nyilvántartott magyar szellemi világörökség egyike, de itt élt az egyik legnagyobb hatású magyarországi zsidó közösség is. Mindez épített-tárgyi emlékekben is a miénk ma: az Esterházy-kastélyon túl a Zsinagóga, a barokk templomaink, a Képfestő Múzeum, a Pannonia Reformata múzeum őrzik a megelőző évszázadok üzenetét. Igazi természeti ritkaságnak számítanak a Tapolca folyó város határában található forrásai, de az ország tíz legvastagabb törzsu pl-

kiterjedt vendéglátói kínálat

tánjából 6 is a pápai Várkertben található, köztük az országban a legvastagabb, egytörzsű faként nyilvántartott példány is. Ugyanakkor a legnagyobb hasznosított természeti erőforrásunk a termál- és gyógyvíz: a 18 éve működő Várkertfürdő rengeteg új lehetőséget nyitott meg a városban. Érdemes megemlíteni azt is, hogy a mi városunkat a sok együtt élő náció is egyedivé teszi: a katonai repülőtérén működő programoknak köszönhetően Pápán természetes az, ha az utcán angolul, hollandul, norvégul vagy svédül beszélnek, amit nálunk megélhet az ide látogató, az maga a természetes sokszínűség. Az itt felsoroltakból kell nekünk összegyűjteni azokat a termékeket, programokat, szolgáltatásokat, amik feljogosítanak minket arra, hogy nagyobb szerepet kapjunk a turizmus iparban. Szerintem az eddig elért eredményeink kifejezetten biztatóak!

forráshoz jutott egy nagykapacitású hotel tervezéséhez, ez a munka jelenleg is tart. A fürdő azonban nem várt csak külső forrásokra. Júniusban fejeződött be az a saját erőből finanszírozott beruházás, aminek eredményeként a már meglévő épületek átalakításával 14 apartmant alakítottunk ki. Az elmúlt hónapok forgalmi adatai és a ma látható foglalások alapján kijelenthetjük, hogy olyan piaci rést találtunk, ahol nagyon jelentős a kereslet. Derűlátóak vagyunk, amennyiben kész vagyunk a nagyobb szálló terveivel, bátran léphetünk tovább.

– A városban hagyományosan jelen van a húsipar, néhány esztendeje a korábbi kombinát-új tulajdonossal- Pápai Hús Kft-ként működik – prosperálóan. Aktuális fejlesztésként pedig az élelmiszeriparhoz kapcsolódóan a külgazdasági és külügyminiszter új raktárbázist avatott október közepén. Ezen a területen vannak-e még fejlesztési tervek?

– A Pápai Hús Kft-t egy kínai társaság, a Chi Fu csoport vásárolta meg – kezdi a téma kibontását a város polgármestere. – A gyáron túl ez a befektetői kör tulajdonként megszerezte a várostól az ipari park befektetésekre előkészített 60 hektáros területét; jelenleg közösen dolgozunk a fejlesztési terveken. A Győr és Pápa között épülő 2x2 sávú gyorsforgalmi útnak is köszönhetően élénk az üzleti érdeklődés pápai befektetések iránt, meggyőződésem, hogy már rövidtávon is jelentős beruházásokról tudunk majd beszámolni. Nagy örömről számolunk a megbecsült autóipari beszállítókon túl több élelmiszeripari beruházás is előkészületben van, egyes fejlesztéseket magyar, másokat izraeli cégek menedzselnek. Az ipari kapacitások várhatóan jelentős bővülése számotvető munkaerőt vonz majd a városunkba. Mi azt szeretnénk, ha nem csupán vendégmunkásokként érkeznenek Pápra a munkát keresők, de a családjaikkal le is telepednének nálunk. Sőt, az új út megépülése után kifejezetten számolunk azzal, hogy a győri agglomeráció részeként a környék legjobb életminőséget kínáló településeként beszálljunk abba a versenybe, ami a gazdasági régiókba érkező családok otthonteremtéséért folyik. Pápán hatvan hektár parkot – aminek súlypontja a Várkert – tartunk fenn a legszűkebb Belváros környezetében, így van alapja annak a megközelítésnek, hogy mi nem „zöld város” vagyunk, hanem mi egy város vagyunk a zöldben. Hiszünk abban, hogy ezzel az üzenettel sokakat meg tudunk szólítani és a város a közeljövőben lakosságszámát tekintve is növekedő pályára tud állni. ●

Kiss Dezső Péter



Számos avatóbeszédet kellett mondania

– Maradva a fejlesztéseknél: az ország egyetlen ötszillagos kempingjét pályázati erőkből még tovább korszerűsítik, ugyanakkor pedig a Kisfaludy program részeként új szállodai beruházás kezdődik. Erről kérnénk néhány fontosabb információt.

– A pápai Várkert Termál Kemping a látogatói értékelések szerint hosszú évek óta a legjobb magyarországi kemping, a kempingklubok, az ADAC vagy a minősítő szervezetek pedig a legszűkebb európai elitbe sorolják – említi jogos büszkeséggel. – A pandémiát arra használták, hogy fejlesszenek: amennyiben békeév következik, meggyőződésem, hogy minden korábbi eredményüket felül fogják múlni. A kemping mellett található Várkertfürdő

Menzától az igényes sokszínűségig

– Személyes jellegű záró kérdésünk: a gasztronómiához, ezen belül is a borhoz milyen a kötődése? A pápai vendéglátós kultúrát milyennek itéli, ha már ennél a témánál tartunk: milyen a kulináris ízlésvilága?

– Szeretem a borokat, a magyar borok vásárlásán túl rendszeresen rendelek grúz és örmény vörös borokat is – avat be személyes felfedező hajlamaiba. – Igyekezem kizárni az előítéleteket, így bátran elmondom, hogy gyakori erdélyi látogatásainkon kívül Kárpátokon túli termőhelyekről származó román vörös borokat is kóstoltam, de szép emlékeim vannak a bolgár borokról is. Magyarországról elsősorban a villányiakat keresem, fehér borban pedig – a somlóin túl – elsősorban a könnyebb balatonfelvidéki kínálatot részesítem előnyben. Szeretem az ételekkel összhangban megválogatni a bort, de ugyanakkor van szezonális ren-

dzőlv is: ha már begyűjtök a kandallóba, onnan kezdve csak vörös bort bontok meg otthon. A pápai vendéglátós kultúra átalakulóban van: vannak értékes kezdeményezések, örömmel látom azt, ha nyugati munkavállalásból hazatért vendéglátós valami újat akar bevezetni a helyi piacra. Szépen reagáltak a vendéglátóhelyek annak idején arra is, amikor a külföldi katonák és családjaik megjelentek Pápán; kicsit nemzetközivé alakult a kínálat, természetes lett az addigi német mellett az angol nyelvű étlapok jelenléte is. Az ételek tekintetében pedig nem vagyok válogatós. Ahhoz a generációhoz tartozom, amelyik a menzák világában nőtt fel, ez a világ pedig kellően széles bázist alapozott meg ahhoz, hogy bátran nézzek szembe mindennel, ami egy tányérban előkerülhet. Külföldi útjaimon, hazai vendéglátókban próbálom is tágitani a határait, még akkor is, ha a családtagjaim esetleg el is ülnek mellőlem egy másik asztalhoz. De ki az, aki Brassóban kihagyná a pacal csorbát, Karcagon a birkapörköltet, Norvégiában a lóhúst vagy Kínában... de ezt inkább hagyjuk is!



A GRÓF PILLÉR EMBEREI

SZANDI ÉS RICSİ FELELŐSSÉGE



Mosolygósan



Ricsi



A séf alkotása



Szandi kedvenc munkatársával...

A GRÓF 11 VALÓJÁBAN PÁPA VÁROS LEGÚJABB ÉTTERME, AMIT A TAVALY RÁNK TÖRŐ PANDÉMIA ELŐTTI HÓNAPOKBAN ADOTT ÁT TULAJDONOSA. A NEM ÉPPEN SZERENCÉS IDŐZÍTÉST MAGA AZ ÉLET PRODUKÁLTA. A TÚLÉLÉS MÓDOZATAIT PEDIG A KÖRÜLMÉNYEK DIKTÁLTÁK. A GRÓF11 ÉTTEREM KÉT PILLÉR EMBERÉT MUTATJUK BE PILLANATKÉPÜNKBEN.

Korosztályukat tekintve szinte egyidősek, Gáspár Alexandra 30 éves és titulását tekintve üzletvezető, de ő inkább „mindenesnek” mondja magát. Nagy Richárd, Ricsi 32 éves, kiváló képességekkel rendelkező szakács, aki a ház konyhacsapatát vezeti. A felelősségvállalás, szakmáról való gondolkodás területén is hasonlóságot mutatnak. Mindketten szeretik hivatásukat, tisztában vannak azzal, hogy **olyan pályát választottak**, ahol a stílusok, háttér körülmények, de még maga a jogi helyzet is **állandóan változik**. Szeptemberben beszélgethettünk: hogyan is látják önmaguk szerepét, helyzetét mostani munkahelyükön? Mielőtt idéznénk szavaikat, érdemes felhívni arra a figyelmet, hogy a Gróf Étterem **beruházója vendéglátós szakember és egyértelműen a minőségi vendéglátás elkötelezettje**. A helyszín belső kialakítása, stílusjegyei inkább modernnek, de mégis látszik egyfajta letisztultság, szépérzék és a gyakorlati szempontok harmóniája. Azt is mondhatjuk a helyzetre való tekintettel: a Gróf – bár tisztán képvisel egy vendéglátói elképzelést – **kísérleti időszakát éli**. Már az a tény is sokatmondó, hogy optimistán, jó érzésekkel vágott bele a közös munkába az itt dolgozó csapat:

– Úgy startolni, hogy szinte azonnal vissza kell fogni energiáinkat, elképzeléseink megvalósítását, meglehetősen visszahúzó erő – kezdi helyzetelemzését Szandi, a **képzett vendéglátó-technikus**, aki úgy választotta ezt a pályát, hogy itt is képzelet el hosszabb távon a jövőjét. – Valójában két éve dolgozom ebben a vállalkozói kötelékben, tehát már volt előképem arról, milyen tulajdonosi felfogásmód közepette bontakozhatnak ki. Csábított a feladat: új éttermet nyitunk! **Ricsivel közösen kialakítottuk az induló étlapot**, sokat csiszoltuk, gondolkodtunk rajta, mert az első vendég benyomások nagyon fontosak. **Pörgős típus vagyok**, szeretem, ha „megy az étterem”, kitelepülünk, a mi esetünkben elsősorban esküvőket és más rendezvényeket szervezünk. Aztán egy csapásra kettévágott mindent a pandémia! Nagyon nehéz úgy igazodni a megváltozott körülményekhez, hogy **nem tudjuk mi a következő lépés, legfőképp azt, hogy mi a kiút**. A csapatot is felépítettük, de az elmúlt mindennapjainkat hullámsze-

rűen megváltoztató bizonytalanságban **mindenki megváltozott**. A vendégek és a kollegák egy része is türelmetlenebb. A vendég ezt nem érezheti! Alázat nélkül pedig a mi munkánk sikere nagyon kétséges. Magam is sokat változtam. Mivel több a lehúzó erő, amolyan önténing segítségével próbálok optimista maradni. A nyár sikerült, remélhetően az év végi rendezvényeket is meg tudjuk szervezni. Magánéletemet tekintve is felelősséggel kell gondolkodnom, hiszen hatéves fiamat egyedül nevelem.

Ricsivel este, zárás előtt beszélgettünk

– A feladatok nagyon is sarkallnak – mondja. – Mivel a szakács-ság nemcsak **fizikai téren igényel teljes embert, hanem alkotó munkát tekintve is**, szerintem önmagunkkal nagyon rendben kell lenni. Már amikor a vendéglátós iskolában rádöbbsentem a szakma szépségére, tudtam, hogy **folyamatosan tanulni kell**. Szeretem az új ízeket, és például itt a Grófban a mellettem dolgozó kollegákat az első pillanattól **mind a mai napig tréningezem**. Nyitott vagyok az új ízekre, amolyan útkereső alkatként, minden szempontból. Külön vállalkozást is működtetek, mondják is rám, hogy „güzü” vagyok, de nem bújhatok ki saját bőrből. Egy éttermet kitartó szakmai szolgálattal lehet csak népszerűvé tenni. Lehet bizonyos stíluskorrekció, mert most ilyen a világ. Ám a **saját karakter megtalálása egyszerre kíván türelmet, kitartást**. Lehet, hogy a mi nemzedékünk mindjárt a csúcsra akar jutni. Ez fontos hajtóerő, de folyamatokat átugrani nem érdemes. Ha körbenézek, azt látom, hogy a siker csakis ahhoz szegődik, aki mindent megtesz annak érdekében.

Példabeszéd helyett...

A lapszerkesztő jóleső érzésekkel gondol vissza a két fiattal való találkozásra. Mindannyiunkat gyűr, szorongat és hajlít a már említett rohanó világ, benne pedig a vírus mumusa. A vendéglátás és a hozzá kapcsolódó iparágakat vágta padlóra legjobban a rém, de a vele való tusakodás szinte minden helyszínen más és más problémákat hozott felszínre. Ha magasztosak akarunk lenni, történelmi a helyzet, mert korosztályokat egyszerre hozta veszélyhelyzetbe. Tapasztaltakat, pénzüket befektetőket, újítani akarókat, pályakezdeket, előbbre jutni akarókat. A Gróf Étteremben meghatározóan fiatalok dolgoznak. Nagy a felelősségük, hogy ki, milyen mértékben képes mindezt felfogni.

K.D.P.



Közel 30 esztendő távlatából...



Jeles személyiségeket avatták

Igazi közösségi, kulináris városi és térségi találkozóvá kerekedett a Pápai Csülök-, Cicege- és Borfesztivál szeptember 7-től kezdődően - öt napon át. Az esemény rövid eszenciája: kitűnő szórakoztató programok, még kitűnőbb borok, finom ételek, minőségi zenei produkciók tették emlékezetessé a jelenlévők számára a patinás városban megszervezett találkozót.

Az avató ünnepség ünnepélyes megnyitója a borrendek bevonulásával kezdődött, amelyet megelőzött a Somlói Borrend Egyesület közgyűlése. Az alkalom arra is lehetőséget adott, hogy új borrendi tagokat avassanak fel. Mi tagadás: szép számmal küldték el lovagi delegáltjaikat erre a borrendi randevúra az országos mozgalom tagszervezetei. (Szent Benedictus Borrend, a Pannonhalmi Szent Márton Borrend, a Brindisi Szent Lőrinc Borrend, a Dunamenti Szent Orbán Borrend, a Vinum Vulcanum Borrend, a Budavári Szent György Borrend, hogy néhány nevet is említsünk.

Az ünnepi közgyűlés a Borfesztivál központi helyszínén, az Esterházy-kastély emeleti szárnyában, a keleti toronyban került megrendezésre. Köszöntés és rövid megnyitó után – Polgárdi Sándor ceremóniamester felvezetésében – a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének általános alelnöke, **dr. Bisztray György** emeritus szőlész- professzor mondott beszédet. Az avatás után a kastély udvarán berendezett borfaluban – 25 borászat és gasztronómiai kínálattal jelentkező pavilonok gondoskodtak arról, hogy emlékezetes legyen ez az este is. A nagyszámú érdeklődő közönség előtt megnyitó beszédet ugyancsak Polgárdi Sándor tartotta, kiemelve, hogy az elmúlt időszakban sokan figyelték, hogyan dolgoznak a szőlősgazdák és a maguk mögött hagyott nyár miként érlelte a szőlőt. Lapunk megjelenésének időszakában a termés már a pincékbe került – biztató évjárat elé nézünk.

Véleményem szerint az egyik legszebb tevékenység a mezőgazdaságban a borászat – fogalmazott már a kötetlen borkóstoláson **Bisztray György**. – A bor olyan unikális termék a magyar piacon, amely kiemelt helyet foglal el a gasztronómiában is. Amikor vendéglátásról és pihenésről beszélünk, akár a Dunántúlon, a fővárosban vagy az Alföldön, akkor mindig jelen van igazi kedvcsinálóként, komfortérzetet keltően a borkóstolás. A magam részéről csak gratulálni tudok a Somlói Borrend Nagytanácsának.



Dr. Bisztray György professzor

A SOMLÓI BORREND EGYESÜLET

emlékezetes ceremóniája Pápán

Az ünnepélyes keretek között megtartott borrendi avatás egyszerű volt látványos és izgalmas szellemi kaland. A jelölteknek arról kellett nyilatkozniuk, hogy miként kívánják segíteni a somlói bort, a Somló-hegy hírnevét. Két jeles személyiség – üzletember és politikus – kitűnően teljesítette a próbát. Egyikük **Frank Liu Chi-Jen**, a **Chi Fu Investment Holdings Group** cégcsoport elnök-vezérigazgatója, a **Pápai Hús Kft.** tulajdonosa külön is jóleső érzésekkel vette tudomásul, hogy „teljesítette a penzumot”. Ezt követően **Halász János** országgyűlési képviselő, a **Városok-Falvak Szövetségének** elnöke szintén átfogó ismertetőt tartott arról, hogy például ismer-e olyan királyt, köztársasági elnököt, miniszterelnököt, aki fogyasztott somlói bort és bizonyíthatóan fiúgyermeket nemzett. Kézenfekvő volt a válasz, amikor Orbán Viktor miniszterelnököt említette.../ A somlói bor legendája szerint a nászéjszakán kortyolt – ifjú pár által kóstolt- bor fiú gyermeket gyümölcsöz./

A Pápai Csülök-, Cicege- és Borfesztivál szinte az egész dunántúli térséget vonzotta, már ami az érdeklődést illeti. A házigazdák – a siker érdekében erőiket egyesítő somlói elkötelezett lokálpatrióták, helyi vezetők – a következő évekre szólóan, minden túlzás nélkül elkönnyelheték: **sikerült ötvözniük Pápa városában a közönség számára felmutatható kulturális, kulináris értékeket.** /Külön interjúnkban Pápa város polgármestere erről

és mindezek hátteréről külön is összefoglalja gondolatait./



Borlovagok a színpadon

Szép múlt

A Somlói Borrend Egyesület eredetileg 1992. november 2-án alakult, háttérében a Somló-hegy Alapítvánnyal. Jogutódként a Somlói Borrend Egyesület 2014-ben jött létre, jelenleg 35 tagja van. Az alapító nagymester – a már visszavonult elnök Fehérvári Károly értelmiségi, pedagógus, újságíró és szőlész-borász – a kezdetektől fogva 200 borrendi tagot avatott fel. Tiszteletreméltó örökséget kapott személyében **Unger Tamás**, a Borrend jelenlegi elnök-nagymestere, aki egyben a Pápai Önkormányzat alpolgármesteri tisztét tölti be.



CUKRÁSZ SORS ÚTKERESÉS MAGLÓDTÓL PÁPÁIG

A DÍSZÍTŐ CUKRÁSZAT MESTERE

ANNYIRA CSALÁDI VAGY MÉG INKÁBB CSALÁDIAS PÁPÁN A CSIRIBIRI TORTAMŰHELY, HOGY EGY CSALÁDI HÁZ KERTHEZ KAPCSOLÓDÓ RÉSZÉN ALAKÍTOTTÁK KI. NE GONDOLJON SENKI NAGY FELÜLETEKRE, BELSŐ TEREKRE: ITT MINDEN CÉLSZERŰ, EGY DOLGOS KÖZÖSSÉG MEGÉLHETÉSÉT SZOLGÁLJA. HOZZÁTEHETJÜK: A PÁPAIAK ŐSZINTE MEGELÉGEDÉSÉRE.

Amíg idáig eljutott Molnárné Gódor Éva történt egy és más az immáron 25 éves szakmai pályáján. Délidőben tudunk rövidke órára leülni, hogy elbeszélgethessünk egy nem tipikus cukrász sorsról, az útkeresés stációiról, a felelős döntések meghozatalának fontosságáról. A CsiriBiri nevével eleve üzeni akarja, hogy e falak között szép, látványos, jó, ha még fokozni akarjuk, szuper készítmények csalogatják a vásárlót. Igen, egy időben gyakran használtuk ezt a jezőt... Hogy is indult ez a történet?



– Maglódi lány vagyok és a pályaválasztásnál talán a kezűgyességem vagy ösztönös szép érzésem a fodrászat irányába terelt – kezdi visszapergetni a több, mint negyedszázados filmet Éva. – A sorszerűséggel már akkor szembe kellett néznem, amikor megállapították, hogy asztmával nem lehetek fodrász a sok vegyszer miatt. Szeptemberben aztán jelentkeztem szakácsnak, de aztán mégis valamilyen felső erő folytán a cukrászatot kezdtem el tanulni. Milyen sorsszerű, a Maglódi úti vendéglátós szakközépiskolában jó tanárokhoz kerültem, becsülettel megtanították a szakma legfontosabb alapjait és rá kellett jönnöm, hogy jó döntést hoztam: a cukrászat jelentheti számomra a kiteljesedést. Megjegyzem, a család mindig is azt mondta örülne, ha Maglódon nyitnék majd cukrászdát. ..

De cukrász sorsa repítette tovább Évát, munkahelyet kellett keresnie,





Torták változatossága



Sütek kavalkádja



gon túl? Életmódváltást akartam, hogy a gyereket is tudjam nevelni, meg önmagam saját arculatát is ki tudjam alakítani. Két kiváló helyi cukrász kolleganő állt mellém, jelenleg négyen dolgozunk, azt mondhatom: megtalálták a vásárlók. Mondjam azt, hogy jötték utánam?

meg is fordult néhány helyen. Ezekről most nem tesz említést, mert nem hagytak benne mély nyomokat. Visszaidézi azonban a **Budapest**en töltött időszakának két helyszínét is. Az újpesti **Horváth Cukrászdában**, még a földszintes cukrászüzemben dolgozhatott három és fél évet, remek környezetben, szakmai felvértezéssel. A **Horváth család** mindig is befogadó munkaadó volt, a tehetségeket tovább csiszolták, így például Éva a díszítés, a figurális cukrászat területén bizonyíthatott nemcsak a napi munkában, hanem jártak szakmai kiállításokra, versenyekre (a szakmából még pár nemzedék emlékeztet az UKBA Cukrászati Szakkiállításra, Az újpesti időszak után, egy évtizeden át a **Szépréti Cukrászdában** dolgozott a családdal, Szépréti Lászlóval – aki már visszavonult – mind a mai napig tartják a kapcsolatot. Családtagnaként kezelték. Mégis átiródott az ő sorsának könyve, egyre több éles fordulatot véve. ■

Pápara csábították

Cukrász szakmai berkekben már neve volt Gódor Évának, óriási munkabírása és művészeze miatt. Egy pápai cukrász kereste meg azzal, hogy forduljon az életén: költözzön Pápara, dolgozzon az ő kötelékében.

Anyagi megbecsüléssel nem volt baj, igaz rendszeren kivettem a részem a munkából. – Fokozatosan mutatkozott meg számomra egy más irány, ami az önállósodás felé terelt. Férjhez mentem, itt Pápan megszületett a gyermekünk, jó családba kerülünk, igaz maglódi szüleim hiányoztak. Eljöttem, hogy a biztost az esetleges bizonytalanságra cseréljem. Jó sorsom azonban megsegített, hiszen sikerült a Csiribiri Tortaműhely létrehozni. Hátsó lakásból alakítottuk ki az alapműhelyt, majd ahogy léptünk előre újabb épületekkel bővültünk. Mi volt az alapképlet a bátorsá-

már tudunk jobban élni. Ha tehetem innen is járunk bemutatókra, nagyon feldob, amikor még Budapestről is eljönnek hozzám, vagy a Balatonról és igen nagy számban a szomszédos Somló-hegyről. Megtaláltam önmagam, szakmailag, emberileg, közérzetemet tekintve egyaránt. Megszerettem Pápat, kialakult egy baráti kör és Maglód sincs már annyira távol...



A díszítőművész



A Csiribiri kialakította a maga süteményvilágát, de még ennél is egyénibb, karakteresebb a tortaarszénál. A pandémia ugyan sokakat padlóra küldött, de Éva vállalkozását az segítette, hogy innen csak elvinni lehet az árut, vagy éppenséggel ha valaki kéri, kiszállítani.

– A házi sütemények készítését még Maglódon tanultam meg **Koja mamától** – beszél még a kezdetekről. – **Lakodalmass sütemények** ezek, **Lajcsi szelet**, **hatlapos**, **diós kosár**, de sorolhatnám tovább. Sokan keresik a nagymama vagy mama házias ízeit. Reggel 8-tól dolgozom délutánig, ha szükséges még ráteszek egy-két órát, de itt van a gyermekem mellettem, velem. A kétéves önálló szakaszomat úgy minősíteném, nagyon őszintén, hogy hamarabb meg kellett volna hoznom ezt a döntést. **A figurális cukrászat hatalmas lehetőséget kínál kreativitásban és az emberek nagyon fogékonnyak erre a műfajra.** Nyáron 40 esküvőre készítettünk díszített tortát és csendesesen azt mondhatom, a kezdeti nehézségek után most

Kicsit értetlenül nézek rá, de hamar megmagyarázza miért. **Szülei eladták a maglódi házat, itt vásároltak újat.** Együtt lehet a család. Ők is megértették, hogy ez így mindenkinek jó.

Végezetül még egy pár fontosabb momentumot Gódor Éva cukrász szakmáról alkotott elképzeléseiről. Nem zárkózik el teljesen az un. kényelmi termékektől, persze a vaj és csakis az őstermelőktől származó tojás örökbe véselt alap. Visszamegyünk a műhelybe, vége az ebéddőnek, három mosolygós jókedvű hölgy fogad, érezni, hogy a tortaműhely belső hangulata nagyon emberi, ha kell vidám, ha szükséges ráhúznak a munkára. Tudják, hogy egymásért, megélhetésükért teszik dolgukat. A mindezt visszajelző siker pedig a biztató folytatást jelenti.

Kiss Dezső Péter

Sokan, jólesően, Somlón



Rekordot döntött a SOMLÓI JUHFARK ÜNNEP

A HÉTVÉGÉN TARTOTTÁK MEG A SOMLÓI BORÁSZOK A JUHFARK NAGYSZABÁSÚ BEMUTATÓJÁT A TORNAI PINCÉSZETBEN. A MÁR HATODIK ALKALOMMAL MEGRENDEZETT REPREZENTATÍV SÉTÁLOKÓSTOLÓN LÁTOGATÓI REKORD SZÜLETETT: MINDEN EDDIGINÉL TÖBBEN VOLTAK KÍVÁNCSIAK A RÉSZTVEVŐ 17 PINCE 28 JUHFARK BORÁRA ÉS A KIEGÉSZÍTŐ PROGRAMOKRA.

A Juhfark különleges, ősi magyar szőlőfajta, kizárólag Magyarországon fordul elő, és döntő részben a Somlón termesztik. **Visszafogottsága miatt kitűnően képes megjeleníteni a különlegesen ásványos és karakteres terroirt, amely az egész világon elismertté teszi a somlói borokat.** Emellett sokoldalú is: minden borstílusban értékes bor készíthető belőle. A Somlón ezt a fajtát termesztik legnagyobb területen, és kiemelkedő szerepe van a borvidék identitásának meghatározásában is.

A kóstoló évről évre egyre több látogatót vonz, és mára az országos jelentőségű rendezvények között is mértékadóvá vált – stabil szakmai és közönségsiker. Most a **Tornai pincészet hatalmas rendezvényterme** már a nyitásra megtelt az érdeklődőkkel. **Tornai Tamás**, a házigazda megnyitója után **Baráth Sándor a Nagy-Somlói Hegyközség elnöke** tartott rövid előadást a mértékletes borfogyasztás kedvező élettani hatásairól és a somlói eredetvédelem jelentőségéről. Majd



Középen: Tornai Tamás kedves vendégeivel



hét órán át, egészen a zárásig kimagasló érdeklődés mellett zajlott a sétálókóstoló, ahol **17 pince képviselője nem csak bemutatta borait – összesen 28 tételt – hanem be is avatta az érdeklődőket a borok készítésének részleteibe.**

Népszerűek voltak a kiegészítő programok is: a somlói dűlőket bemutató buszos kirándulásból ráadást kellett szervezni, és több mint telházal futottak workshopok és a pincét bemutató túrák is.



Tornai Tamás régi évjáratú Jufhark borok összehasonlító kóstolójával bizonyította, hogy a hegy különleges talajösszetételének köszönhetően a magas minőségű somlói borok nem öregszenek, sőt egyre gazdagabbá válnak. Ez fehérborok esetében világszinten is ritka, és különösen értékesé teszi őket. A résztvevők véleménye alapján a 2008-as Tornai Grófi Juhfark kiemelkedő példája ennek.



Mészáros Gabriella nemzetközi borakadémikus workshopja nem csak borokról szólt, hanem a kulináris felfedezés örömeit kínálta: hat különböző stílusú borhoz kereste a legjobban illő, sokszor nem is ismert típusú sajtot, és így mutatta be, hogyan alakul ki harmónia és kölcsönös értéknövelő hatás sajt és bor között.

Egy ikonikus fajta, és így egy borvidék sikere nem csak a jó borokon múlik, hanem közösség és márkaépítés is kell hozzá. A somlói borászok régóta dolgoznak ezen, idén már közös standdal jelentkeztek a Budapesti Borfesztiválon, és **több évre szóló támogatást is elnyertek az Agrárminisztérium marketingpályázatán.** Fontos eleme a közös munkának, hogy a Juhfarkünnepeken bemutatott borokat előkóstolón választották ki. Ez nem csak a minőségre garancia, de a borkészítési filozófiák és módszerek összecsiszolására is kitűnő alkalom. Ami szintén feltétele a közönség- és piaci sikernek, és a Somló ebben is jó úton jár.

-MBÉ-

Stílusváltás helyett

EGY HAJDÚSZOBOSZLÓI GASZTRONÓMIAI FESZTIVÁL TAPASZTALATAI



Gasztronómia – koncertekkel

SZOBOSZLÓI GASZTRO- ÉS BORNAPOKKAL VÁRTÁK A SZERVEZŐK 2021. SZEPTEMBER 10-12-ÉN A FÜRDŐVÁROSBA ÉRKEZŐ TURISTÁKAT ÉS A KIKAPCSOLÓDNI VÁGYÓ HELYI LAKKOSSÁGOT. A HÁROM-NAPOS GASZTROFESTIVÁL 2 ÉV KIHAGYÁS UTÁN – AMI JÓRÉSZT A PANDÉMIA SZÁMLÁJÁRA ÍRTHATÓ, KERÜLT IDÉN MEGSZERVEZÉSRE. HAJDÚSZOBOSZLÓ TURISZTIKAI SIKEREIRŐL ÉS A KÖZKEDVELT FÜRDŐVÁROS RENDEZVÉNY- ÉS FESZTIVÁLSZERVEZÉSI KONCEPCIÓJÁRÓL A VÁROS POLGÁRMESTERE, CZEGLÉDI GYULA SZÁMOLT BE:

– Hajdúszoboszló hosszú évtizedek óta a hazai idegenforgalom éllóvosa – indított előjáróban. – A járványhelyzet alaposan megnehezítette a turisztikai települések életét, ennek ellenére a **fürdővárosnak sikerült megőriznie vezető szerepét a hazai turizmusban.** A teljes lezárásokat követően tavaly Magyarország legnépszerűbb úticéljai között volt nevesítve, 2020-hoz képest **idén szinte berobant a városban eltöltött vendégéjszakák száma.** A fürdőszol-

Borlovagok



gáltatásokat idén nyáron a 2020-as év azonos időszakához képest 34%-kal többen vették igénybe. Legújabb egyedi élménykínálatunk, a **Prémium Zóna** is kiválóan teljesített. Várhatóan a folyamatban lévő fejlesztések is tovább fogják emelni a hajdúszoboszlói idegenforgalom színvonalát. Szeptemberben elkezdődtek a munkálatok a **Mátyás király sétányon, aminek keretében a Szent István park és a Fürdő utca egy része, valamint a teljes szállodasor minőségi megújulása várható.** Készülnek továbbá az új Multifunkciós Rendezvényközpont tervei. A beruházás által egy új szegmens felé nyithat a város, hiszen a sport mellett a konferenciaturizmus lehetőségei is rendelkezésre állnak majd. Az a cél, hogy **Magyarország három leglátogatottabb települése között** – a tavalyi évhez hasonlóan – ott legyünk.

Mindezek mellett a város turisztikai vonzerejét egész évben bővíti a **Kovács Máté Városi Művelődési Központ és Könyvtár** sokszínű, minőségi kulturális programjai.

A nyár minden napján színes esti rendezvényekkel és koncertekkel, különböző tematikájú fesztiválokkal vártuk a Hajdúszoboszlóra látogatókat. A rendezvényszezon azonban nem ért véget a nyár elkö-

Felvonulók



kínálati egyensúly

szöntével, hiszen az őszi-téli időszakban 2 gasztrofesztivál is színesíti a programkínálatot. A szeptemberi Szoboszlói Gasztro- és Bornapok után az elhivatott szervezők már a november 5-7. között megrendezésre kerülő Márton napi Vigadalomra készülnek.

Helyi szervezetekkel országosan nivós rendezvények!

A Művelődési Központ igazgatója, **dr. Sós Csaba** a minőségében és tartalmában megújított Szoboszlói Gasztro- és Bornapok háttérét mutatta be. A fesztivált több országos jelentőségű és helyi szervezet, intézmény közreműködésével sikerült az idei évben az országos viszonylatban is nivós gasztronómiai rendezvények körében meghonosítani. Hajdúszoboszló Város Önkormányzata, a Hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesülete és az **Európai Borlovagok Magyarországi Rendje Hajdúszoboszlói Lovagi Székének** képviselői a főszervezéssel megbízott Művelődési Központ munkatársaival szoros együttműködésben szervezték és valósították meg az idei rendezvényt, ami elnyerte a bor és gasztronómia kedvelőinek tetszését és elismerését. A szervezők kettős célt tűztek ki maguk elé, egyrészt, hogy a városban jó hagyománnyá vált gasztrofesztiválok erősségeit megtartsák és kidomborítsák, másrészt, hogy az innovatív ötletek és programelemek ötvöztetésével megfeleljenek a fesztivállátogatók igényeinek. A stílusváltás nem, viszont a kulturális programok és a gasztronómiai kínálat közötti egyensúly megteremtése a koncepció fontos részét képezte. Az idei évben eddig nem tapasztalt fesztiválszervezési kihívás volt, hogy a világjárvány csendesebb időszakának közepette, betartva a hatályos jogszabályokat és elsődleges szempontként tekintve a kilátogató vendégek egészségére és biztonságára, mégis minél többek által hozzáférhető rendezvényt lehessen megvalósítani.

A három nap alatt megannyi pozitív visszajelzés és a jövőre vonatkozó fejlesztési javaslat érkezett, bár a rendezvény sikerét a Szent István park **többbezzres látogatottsága**, az érdeklődők száma is kifejezte.

Ezrek jólesően tapasztalhatták:

A kulináris élményekkel gazdagon fűszerezett fesztiválon az Ízek utcájában a **Kemencés Csárda**, **Barabás Étterem**, **Hortobágyi Halgazdaság**, **Rednekk BBQ& BAR** vendéglátósai minden olyan érdeklődőt vártak, aki szereti a magyaros ízeket, a szabadtéri főzés kultúráját, valamint a finom magyar borokat és természetesen a pálinkát.

A tematikus gasztropultokban kínált egyedi ízvilágú ételek széles választékát főként az **angus marha**, a **hortobágyi hal**, a kifogástalan minőségű szárnyas és mangalica alapanyagokból készült

fogások biztosították, emellett házi rétes, palacsinta, kürtös kalács és más édességek kínálatából is választhattak az édesszájúak többek között az Angyal Borászat isteni aszúja mellé.

Hat történelmi borvidék és kilenc magyar pincészet borkínálata, kézműves sörkülönlegességek és magas minőségű magyar pálinkák közül is válogathattak a látogatók.

A kínálatot tovább színesítette a kézműves és termelői „vásárfia”, amit a helyi és környékbeli kismes-tersegek képviselői mutattak be és árultak. A közönség a magas szakmai színvonalat képviselő kiállítókat, termelőket is pozitívan értékelte.

A rutinos, visszatérő fesztiválozók már tudták, hogy a rendezvény részét képezi a **Borlovagok, Borrendek felvonulása, a népszerű zenekarok és előadók esti koncertjei**, zenészek, Dj-k, nótáénekesek, helyi fellépők sora és a folkos vonalat biztosító népdalénekesek, népi hangszereken játszó együttesek. A legfiatalabbakat színdarab és gyerekkoncert, valamint kézműves sátor szórakoztatta.



Czeglédi Gyula



Miskolc bőség!



És borok, és borok...



Nagy figyelemmel



Sóvári József
a Kemencés Csárdából

Az ingyenes műsor és programkínálatból minden korosztály és műfaj kedvelői választhattak ízlésüknek megfelelő előadást. A fesztivál sztárvendégei **Gáspár Laci**, **Emilio**, **Nyári Károly** és **Nyári Aliz**, a **Crazy Little Queen Tribute Band** és a **Kávészünet** zenekar voltak.

MBÉ

Fotó: Tóth Imre



MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Szeretem az egyetemem...

Első- és harmadéves szőlész-borász hallgatók kerekasztalánál a Budai Campus Borászati Tanszékén

Milyen motiváló erők hatnak? Hogyan élnek meg az egyetemista életet?

AZ ELSŐÉVESEK MÉG KERESIK A HELYÜKET, AHOGY MONDANI SZOKÁS „BELAKJÁK” AZ EGYETEMET ÉS PERSZE MINDENRE NYITOTTAK. A HARMADÉVESEK MÁR AZ ÚT KÖZEPÉN JÁRNAK DE MÉG NINCSENEK TÚL A NEHEZÉN. MINDJÁRT 20 ÉVESEK ÉS ALIG PÁR ÉVEN TÚL A MÁSODIK X-EN. EGY ASZTALHOZ ÜLTÜNK: MINDENKI ŐSZINTÉN ELMONDTA ÉRZÉSEIT. NYITOTT, FIGYELŐ, KORSZERŰ LÁTÁSMÓDDAL RENDELKEZŐ FIATALOKKAL TALÁLKOZTUNK!

Apágyi Alisa – harmadik évfolyam

Isaszegről közvetlenül az érettség után, nem tagadva, hogy az utolsó pillanatban döntött arról, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusán folytatná felsőfokú tanulmányait. Amikor a fontos döntés előtti motivációról beszélünk, **családi élményeit** említi. Hobbi szinten szőlészkednek és borászkodnak a szülei, ő is érdeklődve figyelte ezeket a folyamatokat. **A szőlő, a természet már kisgyermek kora óta megfogta**, ha már így az elején lehet irányokat mondani, inkább a szőlészet területén szeretne majd hivatás gyakorlás közben kiteljesedni. **Minden támogatást megkap otthonról** és alig két hónap után mosolyogva annyit mond: „Egyetemistának jó lenni! A Budai Campus nemcsak gyönyörű helyszínen van, hanem **történelme is fordulatos**, nagy elődökről olvashattam és a megismert tanárok nagy része szimpatikus, tisztelni való. A gólyatáborban eltöltött négy napra úgy emlékezem vissza, hangulatos programokat szerveztek, megismerhettük egymást, semmit nem erőszakoltak ránk. Az első pozitív benyomás után tehát **felszabadultabban forog az ember az egyetem falai között.**”



Kardos Tamás – harmadik évfolyam

Becses borvidékünkről, Tokaj- Hegyaljáról kerekedett fel, hogy a felvételin megmérse magát, második alkalommal. Az első nem sikerült, de úgy gondolkodott, **sebj, addig sem tétlenkedik**. Kétéves „munkaterápián” vett részt. Ezt ő nemes egy-

szerűséggel úgy fogalmazza meg, hogy elment dolgozni, **két szüretnél figyelt mindenre** – kifejezetten tartalmas szakasznak tartja. 2019-ben felvették, **érzése szerint már felkészültebben, valamelyest nagyobb élettapasztalattal** szállt ringbe a bejutásért. **Tályaán él családjával**, a nagypapa TSZ elnök volt, így részese lehetett az itteni szőlészeti, borászati folyamatoknak. Apai ágon pedig mádi, így **két oldalról is kapott pozitív mintákat kiskora óta**. Hamar tudta, hogyan születik a bor. Most pedig azzal is tisztában van – harmadévesen – a diploma megszerzése után a munka sűrűje következik ismét, majd **saját borászat létrehozása**. Egészen pontosan a mostaninál már nagyobb léptékűről lenne szó. Hazajárva ugyanis hétvégeken a szintén általa létrehozott kisebb borászati vállalkozásában mi más lehetne, mint **elsőszerű frontember**.



Kiss Tibor – harmadik évfolyam

A kunsági borvidéken található pincyke településről, Kaskantyúról jött. A motiváció családi: édesapja őstermelő, 15 hektáron foglalkozik szőlővel. **Tudatosan jelentkezett szőlész-borász hallgatónak**, annak ellenére, hogy szülei inkább orvost akartak belőle faragni. De fiúk döntését tiszteletben tartják, mindenben támogatják. **Az aktív hallgatók közé tartozik** a különböző közösségi szintereken és szervezetekben. Most, így az egyetem középtávján két irány van a fejében. Az egyik **az oktatás és a tudomány területén** való előmenetel, kibontakozás, a másik pedig egy vállalkozás felépítése. Bölcs fiatalember, hiszen azt mondja, az idő majd eldönti. Van olyan, aki mind a kettőt csinálja, de ez szerinte félmegoldás. A borvidékről pedig, ahol él az a véleménye, hogy **még mindig mennyiségi borkészítés folyik**, de egyre több a minőségi produktumot felmutató pincészet. (Szentpéteri Attila, Frittmann János, hogy csak két



példát mondjak.) Még több húzó név kellene, olyanok, akik jó hírét viszik e térségnek. **Szüreti időszakban szorgalmasan segít, traktorozik, permetez.** A Budai Campuson eddig eltöltött három évét egy őszinte mondatban foglalja össze: **„Szeretem az egyetemem...”**

Elsőévesek – első benyomások, picinyke statisztika

18-an kezdték el tanulmányaikat, 16-an maradtak a tanév indulására. Egy fiú és egy lány meggondolta magát, mindjárt a gólyatábor után. Akik viszont maradtak ebben a kötelékben, már egyetem szerte megszerezték maguknak a figyelmet. Tanároktól, oktatóktól tudjuk, hogy rendkívül motiváltak, a Budai Campus emeritus szőlész professzora dr. Bisztray György nemrégiben az egyik óráján meg is jegyezte: „Nincs kizárva, hogy a legtulképzettebb évfolyamot képviselik majd a diploma megszerzése után.” Alapból bennük a tudásvágy, kíváncsiság, szorgalom, küzdeni akarás. Három ifjú hölgy és fiatalember veszi át a harmadévesektől a stafétát.

Igali Fruzsina

Székesfehérvárról jár be naponta, nem is akar kollégista lenni, neki ez a ritmus megfelel, **az otthoni nyugalom és háttér pedig erőt adó.** Társainál két évvel idősebb, ugyanis a gimnázium után **elvégzett Szekszárdon egy szőlész-borász mérnök-asszisztens kurzust.** Most pedig újabb, sűrű önépítő kiteljesedését segítő időszakához érkezett. Meséli, hogy nagyszülei **Velencén élnek és az édesapja hobbi borászként már kisgyermek kora óta feltárta milyen is ez a világ.** A természet és az ember egymásra találása. Inkább a borászati aspektus izgatja, amit igazi alkotó folyamatnak tart. A tudatosságát pedig egy jól felépített stratégia bizonyítja! Azt tervezi, hogy **végzés után még beosztott borászként szerez tapasztalatokat, gyakorlatot, majd saját magát építi fel.** Azt is tudja, hogy **a kapcsolati tőke sem mellékes lendítő erő.** Korábban örömmel dolgozott a szekszárdi **Mészáros Pincében Hammer Ferenc főborással,** aki mentorálta. A Heimann Pince belső világát is megismerte, dolgozott még **Csákberényben a Sáfrány Pincében,** nyáron pedig Balatonlellén a **Garamvári Borászat** műhelyében különösen a marketingre és a rendezvény-szervezés háttereire figyelt.



Székelyi Eszter

Bemutakozás után említi, hogy **Tatához és Neszmélyhez kötődik.** E sorok írója nyomban meg is jegyzi, hogy sok kitűnő borászt ismer erről a borvidékről. Közöttük is a sajnálatosan már elhunyt **Szőllősi Mihályt,** aki az **Év Borásza** címet is kiérdemelte. Egy szerre meglepő és jóleső a válasza: **„Az unokája vagyok!”** Folytatja is kérdezés nélkül, hogy ebben nőtt fel, **a papa gyerekszüreket szervezett, próbálta játékosan bemutatni,** milyen érdekes világ ez a borászat.” Igen, tudta, hogy ez lesz az ő útja. És itt ül, kollégistaként hétvégente hazajár, minden szüreti, marketing vagy fesztivál értékesítési munka részese. **A szülők nem erőszakolták,** inkább a **közgazdaság** irányába terelték, hiszen édes-



apja, édesanyja közgazdász alapképzetével rendelkezik. Persze a borászat, az apai, nagypai örökség nem vész el, nem elég azt sem kikövetkeztetni, hogy **immáron Eszterben teljesebben ki a folytatás....** Biztosan így lesz – vélekedik – de diploma után még szeretné megszerezni a **mester címet,** más borászatokat megismerve még tovább csiszolni a gyakorlati tudást. Nyári élménye, hogy **családi pincészetükkel 30 éve,** hogy jelen vannak a Budavári Borfesztiválon és így volt ez most is. **A kínálás nagyon sokat jelent és az sem árt,** véleménye szerint, ha a borról tökéletes az ismeretünk. Magas szinten szerzett **borfelismerési képesítést.** **Csoport társát beajánlotta a fesztiválon egy pincészethez,** hogy kínálóként dolgozhasson. Így kell ezt csinálni: egymást is építeni!

Alapi Kinga Zsófia

Budapesten lakik, családját így jellemzi: édesanyja Prágában született, nagymamája fehérvári, **édesapja pedig zenész.** Ez utóbbit örökölte, ugyanis **zongorázik és basszus gitáron játszik,** pályaválasztáshoz érkezően **a szülők orvosnak szánták.** Benne azonban **felülkerekedett a borászat iránti figyelem és érdeklődés – nagymamája miatt.** Ugyancsak itt Budán, az akkor még Kertészeti Egyetemen végzett, **Móron dolgozott pincészetben borászként is,** szép díjakat szerzett. Most laborszakosként kereskedésével foglalkozó elismert vállalkozó. **Ő tanította a kóstolás finomhangolására.** Imád szüreteken dolgozni, igazi boros család módjára gyakran járnak borfesztiválokra. A természet szeretete is befolyásolta döntését. A biológia, fizika mindig is jól ment, de véleménye szerint **itt az egyetemen a fizika erős tantárgy.** Jövőre nézve is rendelkezik önmegvalósító programmal. **A mesteri mellett a doktori fokozatot is szeretné elérni.** Biztató számára, hogy a jó egyetemi légkörhöz az is hozzájárul, hogy **a felsőévesek segítőkészek.** Székelyi Eszter őt **„kommendálta”** ama egyik neves pincészethez ...



Pató Bálint

Itt is családi hobbi műveléseként tárult fel előtte a szőlő és bor világa Neszmélyen, hiszen ilyen indíttatásból **5-6 éves kora óta segít a szülőknek. 6 évesen már tisztában volt a borkészítés folyamataival.** Mégis az utolsó pillanatra halasztotta, hova adja be felvételijét. Jó alapokat adó **tatai nívós iskolában szerezte meg az ismereteket ahhoz, hogy bátran jelentkezzen erre a nagy múltú egyetemre.** Szerinte csakis olyan érzelmi háttérrel lehet ez a munkát végezni majd, ami hosszabb távon is a sikeresebb előrejutás záloga lehet. **Egy bor ízében benne van az elkészítésében rejlő munkafolyamat minden részlete, az izzadságos munka, a földművelő felelőssége. A jó bor pedig a munka gyümölcse.** Közel lakik albérletben, azzal már most tisztában van, hogy **„tanulós” egyetemre jött, nem lehet lazítani. Mindenképpen el akarja végezni ezt az egyetemet,** még ha küzdelmes is lehet, de ezzel önmagának és szüleinek bizonyít.



Kiss Dezső Péter



MÓRI BORLOVAGOK ÜNNEPÉN

Egy kedves, vendégszerető város tisztelgett az idei Móri Bornapok rendezvénysorozat részeként a Brindisi Szent Lőrinc Borlovagrend jubileuma alkalmából. Két évtized, elkötelezett és lankadatlan tisztelet a móri bornak, az itt dolgozó borászközösségnek, hogy a lovagi eskü szerint e táj jó hírét vigyék bárhol is megfordulnak. Emlékezetes találkozó, amelyen új borlovagokat avattak s az arra érdemeseket méltó módon kitüntették.



Avatottak



Szépek

Mintha fellélegzett volna a móri vendégsereg október első hétvégéjén, amikor csaknem felszabadultan lehettek jelen a hagyományos Móri Bornapok programjain. A pandémia többszörösen is gátat szabott a felhőtlen együttlétnek: tavaly nem rendezhették meg ezt a hagyományos eseményt, idén pedig az érthető adminisztráció – oltási igazolvány hiánya – szabott gátat annak, hogy bárki is megjelenhessen ezen a fiestán. Panasza nem lehet ok, hiszen a rendezők, a kitelepülő helyi borászok, kereskedők ajándékképpen verőfényes napokat kaptak. Az ország – területét tekintve – egyik legkisebb borvidéke, akárcsak a bors, nagyon erős! Bizonyítják élni akarásukat, feltétlen vendégszeretetüket és azt, hogy elkötelezett lokálpatriótáként csodálatos boraikra büszkéek. A Brindisi Szent Lőrinc Borrend a maga módján megírta, megélte két évtizedes történetét. Nyugodtan kijelenthetjük, a magyar borrendi mozgalom égiszén belül mindig is tudták milyen küldetést képviselnek és ezt a missziót hogyan kell mások számára is értéktéremtő módon megmutatni. A hazai borrendi mozgalom népes mezőnyéből egy híján 30 borrend delegálta Móra borlovagi küldöttét, hogy közösen ünnepelhesse nek. Gábor Csaba elnök-nagymester kitörölhetetlen örökség folytatója, hiszen az alapító nagymester Tólos Tamás az első perctől kezdve magasra tette a mércét. A kezdetektől szervezték a Móri Bornapok mellett a különböző szakmai programokat, bormustrákat, becsülettel, erőt, energiát nem kímélve megjelentek az ország különböző pontjain, hogy ezzel is hirdessék: az Ezerjó hazájában ezerszeresen is tisztában vannak a bor nagykövetei azzal, hogy ezt az értéket mások számára is meg kell mutatni.

Szeptember 3-án, ezen a verőfényes vasárnapon a város központjában felállított nagyszínpadon látványos, ha úgy tetszik valóban teátrális borlovagi avatás részesei lehettek az arra járó borkóstolók, az ország sokféle szegletéből ide sereglett borlovagok hozzátartozói, barátok, ismerősök. A 29 borrendi képviselőt elsőként Gábor Csaba nagymester köszöntötte, kiemelve, hogy a mai napon két rendes és két tiszteletbeli borlovagot avatnak fel. A ceremónia részeként előbb Koczor Kálmán, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke köszöntötte az egybegyűlteket, talán az utóbbi idők leg-rövidebb beszédével: „Jól, Legjobb!, Az enyém!... helyett - a Móri bor!”. Igen büszkéek lehetnek arra, hogy e táj szőlőkultúráját éltetik, védik és szerte e hazában és a világon jó hírét viszik! Törő Gábor országgyűlési képviselő külön is köszöntötte a megjelenteket arra utalva, hogy a mostani szüret időszakában a borászokra nagy feladat vár, egyben pedig az évjárat igazi értékeit kell megmutatniuk – fárad-



Ismét sokan együtt

ságos szüreti munkálatok nyomán – az ide érkező vendégeknek. Ez pedig igazán kézzel fogható, kóstolási élmény nyomán jelentheti a minőség üzenetét erről a tájról. A borrend hagyományos avatási ceremóniájának részeként színpadra szólították Kaiser Tamás helyi zenetanárt, Möllmann Csaba móri szállodai vállalkozót, mint rendes tagjelölteket, valamint tiszteletbeli tagként szintén a közösség elé léphetett dr. Szabó Balázs az Agrárkamara képviselőjében, valamint Friedl Károlyné, a borrend nemrégiben elhunyt alapítójának özvegyét, hogy közösen feleljenek meg a próbatételnek. Ez két elméleti kérdés megválaszolásából és vak kóstolás teljesítéséből állt. Egyöntetűen teljesítették a próbatételeket, hogy aztán az esküvétel és a lovagrendi ruha felvétele után a nagymester hivatalosan is felavassa őket.

Megadták a módját a móri borlovagok oly módon is, hogy a ceremónikusság és borkóstolás mellett a szellem oltárára is le-tették névjegyüket. Az ünnepi ebédet megelőző visszaemlékező konferencia – melynek még délelőtti köszöntő megnyitását jelen volt Csákvári Ilona, a Fejér Megyei Kormányhivatal móri járási hivatalának vezetője, Czachesz Gábor móri alpolgármester - igazán emberi momentumokat vonultatott fel. Kitüntetések vehettek át az arra érdemes borrendi tagok: dr. Bernáth Miklós, Rajki Péter, Galambos Lajos és Tólos Kati a „Brindisi Szent Lőrinc Érdemérmét” vehették át. Koczor Kálmán MBOSZ elnök pedig a szövetség nevében jubileumi szalagot kötött a rend zászlájára. Sáfár András alapító borrendi tag pedig az elmúlt 20 esztendő pillanatképeiből adott egy közel 10 perces vizuális összefoglalót, őszinte emberi felvezetésben, érzelmeiktől sem mentesen.

-MBÉ-



Nők bűvöletében: Koczor Kálmán



MBOSZ-elnökség egy része



Rendőrrrel koccintana a borlovag

BALATONFÜREDEN MINDENKI KOCCINTOTT

IDESEREGLT AZ ORSZÁG BORRENDI MOZGALMÁNAK LEGJAVA

Igaz, a rendezőket – Balatonfüred egyike azon településeknek, amely kiérdemelte a „Bor Nemzetközi városa” címet – a szikrázó napfény is segítette, drága tengerünk vizét sok-sok őszet köszöntő, s egyben búcsúztató vitorlás szelte át. Azért volt emlékezetes nap, mert megint bebizonyosodott a borkóstolás, borrendiség semmi másról nem szólhat, csakis arról, hogy újra és újra teremtsünk közösséget.



Borkirálynő

A közel ötezres tagságot számláló honi borrendi mozgalom közel félszáz határon inneni és nyolc határon túli szervezetet tömörít. Már az első poharazgatás után mondták többen is: „pártot is lehetne szervezni erre a nemes mozgalomra!” De tisztáznunk kell, hogy nagyon is politikától mentes eme szerveződés, hiszen alapításának kódexe szerint a bor fétisét vallják, borlovagokként mindent megtesznek azért, hogy a magyar bor jó hírét, adott régiók értékeit hirdessék. Tehetik ezt jó szervezett formában, ugyanis látványos öltözetben, szépen felvértezten jelennek meg hazánk borlovagjai. Ennek már hosszú évtizedes hagyománya van, egy város, majdhogynem az egész balatoni régió közönsége figyel arra, hogy eljöjjön ide koccintani, fellazulni, jókat beszélgetni, benne po-



A vadásztekintete

litika, családok együttléte és sok minden más, ami bennünket itt ebben a hazában összetart. Színes forgatag vonult fel a szüreti mulatságra, hogy végigvonuljon a Vörös Templomtól egészen a tópartig, ahol a térség borászatai invitálták kóstolásra a szomjas, az idő elteltével még szomjasabb embereket... Volt itt maskarás, gólyalás, jókedvű figura éppúgy, mint traktoros kedves pőfőgő felvonuló csapat, lovas bandérium, hintók (Punk Ferenc tihanyi vendéglős nagyon fájlalta, hogy az utóbbi időben rakoncátlankodik a térde, ezért felkérdzkedett az egyik motoros fogatra unokájával). Aztán jöttek ide távolról és közelebről, hogy megkóstolják a Balaton-felvidéki remek fehér borokat, ha már itt tartunk, azok közül is az élővas Olaszrizlinget!

Életem szerencsételtett állapota, hogy Balatonfüreden lehetek egyszerre borász és a Magyarországi Borrendek Országos



Fennségesen



Népi szüretelők



Előljáróság

Szövetségének elnöke – mondta az MBÉ magazin külön kérdésére Koczor Kálmán MBOSZ elnök. – A többi helyi borász barátaimmal, kollegáimmal megmutathatjuk milyen volt az előző évi termés és az ehhez kötődő új évjárat. Már friss mustokat is kínálhattunk, ennek a gyerekes családok különösen örültek, mert olyanok is kortyolhatták, akik autót vezetnek. Még fontosabb, kicsit érzelmileg megközelítve a témát, hogy Balatonfüred hosszú évek óta az egyik legnépszerűbb turisztikai célpont. Talán mi borászok is hozzájárulunk ahhoz, hogy ez így alakulhatott! Borrendi elnökként pedig csak megerősíthetem azt a hitemet, hogy itt a bor hosszantartóan a vendégcsábítás, vendégmarasztalás legtermészetesebb formája volt, marad és lesz.

Sokan tapsoltak a hosszasan hömpölygő seregletnek, amint a móló előtti színpadon teljes vértetben megjelentek. Mindenki bemutatkozott: honnan jött, mit képvisel. Őszinte szavak és persze köszöntések. Koczor Kálmán MBOSZ elnök a díszes felvonulás záró részeként beszédében köszöntötte, dr. Konrád Károly belügyminisztériumi államtitkárt, dr. Bóka István polgármestert, mindenegyes borlovag által delegált küldöttet. Jólesően összegezte: remélhetően a szüret zárása után a jövőt illetően is optimisták lehetnek a térség borászai az idei évjáratra vonatkozóan. Ere a napra eldöntetett, hogy mindenki jókedvű legyen, ennek senki és semmi nem szabott gátat. Estébe, éjszakába hajlóan csillagos égbolt, kellemes zeneszó, sok-sok gondolatváltás.

Szép volt, sokak számára emlékezetes marad, az élet végeztéig folytassuk és képviseljük a bor iránti szeretetünket!

MBÉ magazin



Jogarunkkal érintve

Úgy gondolom, kemény fából faragtak, de időnként, mint minden ember én is elérékenyülök. Erre az életben, jól tudjuk, számtalanszor adódik lehetőség és az őszinte érzelmek áramlásának gátat szabni nem lehet. Miért kezdem jegyzetem ezzel a személyes vallomással? Az ok nagyon egyszerű, tényszerű, mégis számomra sok-sok üzenetet rejtő. Majdhogynem két esztendeje gyötör bennünket váltakozó konoksággal a koronavírus, a vele folytatott küzdelem ezer szálon fut, egyének, családok, vállalkozások, egy teljes gazdaság, azon belül kevésbé vagy jobban sújtott ágazatok küzdenek ebben a már-már pokoli ringben. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend története úgy alakult, hogy az elmúlt több mint két esztendő nemcsak a vírussal folytatott birkózás jegyében telt, hanem sorainkat is rendezni kellett - többszörösen. Elhunyt nagymesterünk utáni jövőépítés, ehhez kapcsolódó szervezési, jogi procedúrák, majd megpróbáltunk évre lebontott programnaplót készíteni. Elterveztük a már nagyon esedékes vérfrissítést, az új lovagrendi tagok felavatását és az ahhoz kapcsolódó magasztos ünnepség megszervezését. Mondanom sem kell a türelem, a bizakodás közepette mindannyian vártuk már, hogy idén méltó, magunk érték-

keihez illő találkozókat szervezhessünk. Szeptember 26-án akkor érzékenyültem el, amikor megláttam az avatásra felsorakozó 23 új tagunkat gyönyörű díszruhánkban! A beteljesedés érzése is volt ez, hogy a teremítő úgy „rendezte” dolgainkat, hogy sok-sok eltervezett helyszín után talán a lehető legjobbra találtunk, amikor a lajosmizsei polgármester, Basky András felajánlását elfogadtuk. Legyen a várva várt avatás az impozáns Városháza dísztermében, annak a városnak a kellős közepén, ahol Benke László született és ahol korábbi nagymesterünket eltemették. 23 új lovagtárs vállalt egyenként külön-külön is kétszer érintettem. Ez ceremonikus, látványos mozzanat, de annál több. A rendi jogar összeköt, egybe rendez bennünket! Kitűnő szakácsok, cukrászok, felszolgálók, gasztronómusok vállalták, hogy erősítik kötelékünket. Ahogy elém érkeztek, láthattam korosztályát tekintve is azt, hogy ez olyan merítés, ami biztató irányokat jelöl. Tekintélyes szakmai múlttal rendelkező pályatársak mellett, feltörekvő középosztály is megjelent és fiatalabbak is úgy gondolták, nálunk helyük van! Jó másfél évtized eltelte után ezen a vasárnapon azt éreztem: érdemes továbbhaladni, keresni az együttlétek különböző formáit, szakmai programokon való részvételt, hogy alapeszménket – hazám, szakmám, becsületem – minél szélesebb körben, megerősödve tudjuk képviselni.

Garaczi János
elnök nagymester

JÖVŐBE TEKINTVE – MEGERŐSÖDVE

Avatási ünnepség a lajosmizsei Városháza dísztermében



Emlékezhettünk, lovagrendünk megalakulásának magasztos óráit az alapító tagok a Parlament történelmi falai között élhették meg. Ahogy teltek az évek, a gyarapodást jelezvén, az újabb avatásokra a kecskeméti, szintén történelmi üzeneteket közvetítő Városháza gyönyörű dísztermében került sor. Változnak az idők, változnak a helyszínek és persze a körülmények is. A szeptember 26-án megtartott, 23 új rendtársunk avatása sokak számára emlékezetes lehet...

Benke László alapító nagymester szülőhelyén, Lajosmizsén a Városháza dísztermében sorakoztak fel díszruhában az aspiránsok és a szép számmal megjelent meghívottak, családtagok, barátok, ismerősök. A Himnusz elhangzása után Basky István, Lajosmizse polgármestere köszöntötte a megjelenteket, úgyszintén mint elkötelezett házigazda. A lovagrend tagja azért nevezhette különlegesnek és sokáig emlékeze-

tesnek ezt az eseményt, mert e nemes civil szervezet bölcsőjének is tekinthető Lajosmizse városa. Az alapító nagymester és a két esztendeje megválasztott utód – és még számosan – szintén ehhez a településhez kötődött és kötődik szorosan. Garaczi János nagymester e vasárnapi találkozás jelentőségét méltatta, beszédének elején megemlékezett a nemrégiben elhunyt két rendtársról, Tóth Béláról, Valencsics Emilről.



Jóleső érzéssel jelenthette be, hogy több, mint két esztendő kényszerű szünet után a rend ismét felvehette a megfelelő fordulatszámot, s reményét fejezte ki, hogy ebből a sebességfokozatból már nem kell visszavenni. Ahhoz pedig, hogy előre léphessen a magyar gasztronómia e jeles szerveződése, nagyon fontos csapatépítésre van szükség. Ez a nap pedig mindennek látványos demonstrációja!

A beszédek után követően Bene Sándor, Fekete Antal főkancellárok, Maurer István ceremóniamester, Garaczi János nagymester részvételével az avatási ünnepség eskütétellel kezdődött. Ezt követően az egyes jelöltek léptek elő, gazdag pályafutásukat előolvasva járulhattak a nagymester elé, aki a rend jogarának vállon történő érintésével hivatalosan is soraiába fogadta az immár rendes tagokat. A délidőhöz közel eső ünnepség zárását követően az egybegyűltek az Új Tanyacsárda szinte nyári verőfényben úszó nagy teraszán közös ebédet vettek részt.

Fotó: Ádám Péter
További oldalainkon a felavatott rendtársak egyenkénti rövid életútját közöljük!

BARTOS KÁLMÁN

A tatabányai Kereskedelmi Szakközép Iskolában érettségizett 1974-ben. 1984-ben vendéglátó-üzletvezetői szakvizsgát végzett el Tatabányán, 1999-ben élelmezés-vezetői szakvizsgát Győrben. 2005-ben okleveles borbíró lett és emeltszintű EÜ. vizsgát tett Budapesten. 2015-ben sikeresen vizsgázott mesterszakácsként Tatabányán. Résztételével és közreműködésével 2004-ben megalakult a Vinum Iszter Granum Regionis Borlovagrend Esztergomban, aminek 10 évig ceremóniamestere volt. 1982-től nyugdíjba vonulásáig vezette a Hullám Vendéglőt Lábatlanon, innen vonult nyugdíjba. Jelenleg is felkéri a környék vendéglátós iskolái vizsgabizottsági tagnak, rendszeresen jár borversenyekre borbíróként.



BÉRCES ISTVÁN

A kiskunhalasi Kereskedelmi és Vendéglátó Iskolában tette le a szakács szakmunkás vizsgát 1999-ben, majd 2002-ben végzett Szegeden a Hansági Ferenc szakközépiskolában. 2017-ben mesterképzésen vett részt Győrben. 1999-től 2005-ig műszakvezető szakács volt a Sóstói Csárdában, 2005 és 2009-ig konyhafőnök a Tropicana Casinóban. 2010-től Ausztriában és Németországban dolgozik. 2014-ig a Marienhof és az Europahaus Wien konyhafőnöke Ausztriában, 2014 és 2019 között szintén konyhafőnök a Kayserhofban. 2019-től a Seehotel Marialachban, majd a Waldhotel Remsteckenben executive-séf Németországban. Szakmai pályáját színesnek és vidámnak tartja. A külföldön eltöltött ideje alatt igyekezett a magyar gasztronómia jó hírét öregbíteni és bemutatni.



DANKAI LÁSZLÓ

Az Ecseri – úti Vendéglátóipari Szakközép és Szakmunkásképző iskolában szerzett szakács szakmunkás bizonyítványt. 1978-ban. A vendéglátó középfokú végzettség megszerzése után 1996-ban a Vendéglá-



tóipari és Idegenforgalmi Főiskolán Vendéglátó szakoktatóként fejezte be tanulmányait. Szakácsként a Hotel Duna Intercontinentalban kezdett dolgozni, ahol tanuló is volt. 1985-1999 között a Hotel Erzsébet Szállóban kezdetben szakács volt, majd konyhafőnöknek nevezték ki. 1992-től folyamatosan tanít szakoktatóként a Budai Speciális Szakiskolában – mai nevén Újbudai Speciális Szakiskola – és 2012-től a felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskolában. 2005-ben szerezte meg a mesterszakács címet, 2020-ban az Okj-s diétás szakács vizsgát is letette. Az elmúlt 34 év alatt dolgozott Hollandiában, Németországban, Görögországban, Horvátországban és Spanyolországban. Tagja az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének, 2001-től az Oktatási Minisztérium vizsgáztatók – szakértők névsorában is szerepel. 2009-től a Pest Megyei Kamaránál vizsgálónői feladatokat lát el. 2016-tól alapító tagja a Vendéglátó szakoktatók Országos Egyesületének. Erényei közé tartozik a jó kapcsolatteremtő készség, kitartó munkavégzés és a megbízhatóság.

DÉRY GÁBOR LÁSZLÓ

A Maglódi-úti Vendéglátóipari és Kereskedelmi Szakközép és Szakmunkás Képző Intézetben végzett szakácsként. Tovább képezve magát részt vett a Budapesti Kereskedelmi és Ipar Kamara mesterképzésén is. Szakácsként dolgozott többek között a Közgáz Pinceklubjában, az Elke Étteremben, a Villányi úti Konferencia Központban, a Nelli Kisvendéglőben, a Víg Kalmár Vendéglőben és a Café Eklektikában. Konyhafőnök helyettes volt a Dunaparti Matróz Kocsmában, a Gellért Sörözőben és az Astoria Szállóban. Konyhafőnöknek dolgozott az Aranyhal Vendéglőben, a Wokner Vendéglőben, a Piszkos Fred Étterem és Sörözőben. Konyhafőnöki tevékenységét 2011-től a Zappa Caffé Bistróban, a Budajenő Öregház Étteremben és a Solti Étteremben folytatta 2021-ig, jelenleg „szabadúszó”.



DOMJÁN PÉTER

Közgazdasági Szakközép Iskolában érettségizett 2015-ben, majd a Kecskeméti Neumann János



Egyetemre jelentkezett, ahol 2020-ban végzett programtervező informatikus szakon. Az egyetem mellett 2017-ben Budapesten söripari technológiai szakmunkás bizonyítványt is szerzett. Már 14 éves korától termelést kisegítő feladatokat végzett nyaranta nagyapja, Domján István sörfőzdéjében, ahol az első sörét 18 éves korában főzte. 2018-ban indította el saját vállalkozását, majd 2019-ben átvette nagyapjától a Domján Sörfőzde irányítását, amellyel jelenleg is foglalkozik. Söreik az elmúlt években remekül szerepeltek hazai és nemzetközi sörversenyeken, a Kecskeméti Sörfesztiválon 2018-ban és 2019-ben is megnyerték a közönségsdíjat. Céljai közé tartozik a családi vállalkozás fejlesztése és egy gazdasági diploma megszerzése, valamint egy sörfőző mesterképzés elvégzése. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagjait gasztronómiai rendezvényeken ismerte meg és úgy érzi, hogy számára megtisztelő lenne, ha tagja lehetne a Lovagrend sörös szekciójának.

GÖRÖMBEI SÁNDORNÉ

Venesz József díjas, aranykoszorús mestercukrász, 1969-ben szerzett cukrász szakmunkás bizonyítványt. Már 1972-ben vezető cukrásza lett az akkor megnyílt nyíregyházi Hotel Szabolcs Szállodának. Munkája során több szakmai versenyen vett részt és mindig dobogós helyen végzett, több kupát is nyert. Leérettségizett, majd elvégezte a Vendéglátóipari Főiskola szakoktatói karát. 19 évig oktatta a jövő cukrász nemzedékét a megyében, tanítványai közül többen versenyeket nyertek, mestervizsgát tettek. 1994-ben férjével saját házukban nyitotta meg cukrászdájukat és műhelyüket, ami családi vállalkozás, lánya, fia és menyé is velük dolgozik. 1998-ban Dragos Gyula újságíró és két mesterszakács kollégája közreműködésével „Ízkirályok” címmel könyvet adott ki. Az Észak - Kelet Magyarországi Cukrász Ipartestület elnöke, a megyei Gasztronómiai Egyesület alnöke. 2011-ben az IPOSZ a Magyar Kézművességért Díj arany fokozatával jutalmazta, 2015-ben a „Magyar Kézműves Cukrászatért” díj birtokosa lett. 2016-ban a „Szakma Nagykövete” lett, 2019-ben megkapta a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség életmű díját.



GYURICZA TIBOR ISTVÁN

Hentesként 21 évet dolgozott a szakmában. Külföldön is megmérette magát, 2 évig Németországban is hentes és húselőkészítő volt. Jelenleg már nyugdíjas, de mivel elnyerte a tetszését a főzés öröme és a gasztronómiai rendezvények hangulata, ő is elkezdett indulni főzőversenyeken. A kitartó munka meghozta a gyümölcsét, sok versenyen ért el első helyezést. 2013-ban megszerezte a Hercegszántó legjobb halfőzője címet, amit azzal érdemelt ki, hogy tízszer is megnyerte a versenyt. 2013 és 2019 között háromszor lett a Nagybaracscai Sobri Kupa győztese, ezzel Örökös Halfőző Bajnok címet szerzett. 2016 és 2020 között kétszer is megnyerte a püspökpusztai Csukapörkölt főző versenyt. Első lett a Tiszaújvárosi Halászléfőző Fesztiválon és 2017-ben Szlovéniában a Hal és Vadételek főzőversenyén is. A Hercegszántó környékén tartott versenyeken gyakran kap felkérést az ételek zsűrizésére, amit mindig szívesen fogad. 2017-től a Kalocsai Paprika Rend lovagja, 2020-tól a Szabadtúzi Lovagrend tagja.



GYURIS LÁSZLÓ JÁNOS

Középiskolai, cukrász és pék végzettséggel rendelkezik és már 18 éves kora óta tevékenykedik a vendéglátás területén. Kezdetben szerződéses vendéglátó üzleteket működtetett, az 1980-as évektől már saját vállalkozásában. Az 1989-ben alakult Aranytopáz Kft. 2000 óta a tulajdona, mely Szegeden működteti az Indiáner, a Capella, a Virág és Kis Virág cukrászdákat. Ez komoly szakmai felkészültséget, folyamatos tanulást és képzéseken való részvételt jelent számára. Tréningek, szakmai napok sorozatán vett részt Ausztriában, Franciaországban, Németországban és Olaszországban. A párizsi Cukrász Akadémia tematikus kurzusainak rendszeres hallgatója, kézműves cukrászdák rendszeres látogatójaként szakmai tapasztalatcserék és technológiák átadásának aktív részese. Rendszeresen támogatja munkatársai mesterképzését, már három cukrászmestert is képeztek. Szakmai munkáját a Magyar Cukrász Iparosok



Országos Ipartestülete Aranykoszorús Cukrász Mester kitüntetéssel ismerete el 2009-ben. 2015-től 2019-ig az Ipartestület elnökhelyettese volt. Hitvallása, hogy a hazánkban fellelhető kitűnő alapanyagok felhasználása és megismertetése Európa országai között kiemelt helyre emelheti a magyar gasztronómiát.

HAVASI ISTVÁN

A pécsi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskolában felszolgálóként végzett 1976-ban. 1988-ban melegkonyhás üzletvezető szakvizsgát tett le, 2004-ben sommelier képzésen vett részt, 2015-ben pincér mesterképzésen. 1976 és 1985 között felszolgáló volt a pécsi Nádor Szállóban és a mohácsi Halászcárdában, 1985 és 1989 között először a mohácsi Korona Szállóban üzletvezető helyettes, majd a Pannónia Vendéglőben üzletvezető. Családi vállalkozásban 1992 óta üzemeltetett sörözőt, amely 1998-tól Veli Aga vendéglőként török ételeket is kínál. Az új, ma is családi vállalkozásként működő Busó udvar Étterem és Kávézót 2013-ban nyitották meg, azóta vendéglőjük több sikeres fesztiválon vett részt. Tagja a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Kamarának, valamint alapító tagja a Mohács-Bóly Térségi Fehér-borútnak. 2020-ban megkapta a Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara Szakképzési díját a tanulók oktatásában végzett eredményes munkájáért. Üzletük ars poeticája és célja Mohács és térsége kultúrájának, ezen belül gasztronómiájának, hagyományainak minél szélesebb körű bemutatása.



HUBERT LÁSZLÓ

Fő szakmája a villanszerelés, de mivel már évek óta a főzés a hobbija, 2019-ben szakácsként is levizsgázott. Ausztriában bográcsos főzőversenyeken vett részt, majd 2017-ben feleségével alapító tulajdonosa lett a „Bécsi Bográcsos Fesztiválnak”, ami nemzetközi lett, és amit ők szerveznek és bonyolítanak le. Magyarországon az utánfutójukra épített kemencéjükkel indulnak országsszerte különböző főzőversenyeken. Jó helyezést értek



el a „Fertődi Barokk Ételesztiválon”, Kaposváron a „Böllér Máj Fesztiválon”, a röjtökmuzsai „Halfesztiválon”, a szolnoki „Gulyásesztiválon”, Tihanyban a „Garda Fesztiválon”, a „Bakonyi Gasztro Fesztiválon”. Büszke rá, hogy Balatonszőlősen a „Szőlőt Tartalmazó Ételek” versenyén első helyezést ért el. Megtiszteltetésnek venné, ha tagja lehetne az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek.

JÓZSA MIKLÓS

A Gundel Károly Vendéglátóipari Szakmunkásképző iskolában végzett szakácsként, majd 1990-ben ugyanott leérettségizett. 2013-ban a Budapesti Corvinus Egyetemen szerezte meg diplomáját, 2016-ban elvégezte a Budapesti Iparkamara mesterképző szakát. 1985-ben a Margit-szigeti Kaszinó Étteremben kezdett szakácsként dolgozni, 1989 és 1996 között a Hotel Family-ben már konyhafőnök és tanuló felelős. 1996-tól 2002-ig a Viking Fogadó Szanazugot üzemeltette. Szakácsként, oktatóként és tanuló felelősként dolgozott még a Hotel Erzsébetben, a Sofitel Budapestben és a Novotelben. 2012 és 2019 között a Drégelyvár Szakközép Iskolában elméleti szakoktató, osztályfőnök, 2014 és 2018 között az Újbudai Speciális Szakközépiskolában gyakorlati oktató. A Szabadtúzi Lovagrend lovagja és az Étrend Konyhafőnökök Klubjának a tagja 2017-től. A Súlyos Sasok” főzőcsapat kitalálója és alapító tagja. Jellemző rá a gyors, pontos és megbízható munkavégzés, a jó szervező képesség és kreativitás.



KELEMEN HELMUT

A gimnáziumi érettségije mellett hentes, szakács és cukrász szakmunkás és szakácsmester képesítést is szerzett. 1998-tól 2016-ig főszakács, étterem vezető volt többek között a Határ úti Grill Bárban, a Café Rómában, az Airport Hotel Budapestben és a Godunov Étteremben. 2017-ben a Mándy Iván Szakképző Iskola elméleti oktatója, 2018-ban a Budapesti Vendéglátóipari és Humán Szakképzési Centrum Szamos Mátyás Szakgimnázium és Szakképző Iskola mester szakács vizsga felkészítője, szakács



szakoktatója, 2019-ben a Vác és Vidéke Vendéglátó Kft. szakmai tanácsadója, szakoktatója volt. Jelenleg a Váci Szakképzési Centrum Madách Imre Technikumában Gödöllőn szakoktató. Tagja a Pest Megyei és Érd Megyei Jogú Városi Kereskedelmi és Iparkamarának és elnöke a Szakács Szintvizsga Bizottságának. Tagja és felkért szakértője a Turizmus és Vendéglátás Ágazati Készségtanácsnak. Rendszeresen jár gasztronómiai versenyekre zsűrizni, illetve előadást tartani. Szakács szakmunkás vizsgákon vizsgabizottsági tagként segíti a vizsgaelnök munkáját.

KLÖTZ GÉZA

1990 és 1994 között végzett a Színház és Filmművészeti Egyetem gyártásszervező – produceri szakán. Ugyanezen időszakban a Televíziók Közötti Koordinációs Főosztály főosztályvezető helyetteseként vezető pozíciót töltött be, ahol lehetősége volt kiemelkedő értékű filmeket létrehozni. 1996 és 2000 között a Magyar Televízió Közalapítvány Kuratóriumának a tagja, 2003-ig marketingigazgató. 2004-től a Téma Alapítvány elnöke, filmproducere, rendezője. 2013-tól az Esterházy Barokk Étfelfőző Fesztivál alapítója, jogtulajdonosa, főrendezője. 2013-tól a Szabadtűzi Lovagrend tagja. 2016-ban kétrészes dokumentumfilmet készített a Nemzetközi Rendőrségről, Ardere et Lucere címmel négyrészes szintén dokumentumfilmet a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával. 2017-ben a „Barocco” című, harminc perces filmet készítette el. Angol, német és orosz nyelvismerettel rendelkezik. Aranydiplomát és Ardere et Lucere művészeti díjat kapott.



KOCSONYA KÁLMÁN

Siófokon szerzett szakács szakmunkás bizonyítványt 1972-ben, majd a keszthelyi Vendéglátóipari Iskolában leérettségizett 1981-ben. 1990-ben és 1999-ben két eredményes mesterkurzust is elvégzett, majd 2003-ban az Informatikai Iskolát is elvégezte Győrben. 2010-ben a Budapesti Gazdasági Főiskolán szerezte meg szakirányú diplomáját. 1977-től 2004-ig Siófokon dolgozott különböző beosztásokban. 1981-ig szakács volt a



Csárda étteremben, 1984-ig ugyanott konyhafőnök helyettes. 1987-ig szakoktató a Krúdy Gyula Szakközép Iskolában, 1987-től 2004-ig konyhafőnök a Kálmán és a Siófok, valamint a Piknik és Nádas étteremben, a Hotel Ezüst Partban és a Hotel Avarban. 6 évig volt a Hunguest szállodalánchoz tartozó Hotel Azúr konyhafőnöke és folyamatosan részt vett világversenyeken a nemzeti válogatott csapattagjaként, később felkészítőjeként segítette a válogatottat. 2005-től 2010-ig konyhafőnök és vendéglátó vezető Balatonörszödön, eközben 2008 és 2010 között szakoktató a Budapesti Gazdasági Főiskolán, majd 2013-ig szintén szakoktató a Jendrassik – Venesz Szakiskolában, Veszprémben és Siófokon a Krúdy Gyula szakiskolában. 2014-től a felcsúti Letenyei Lajos Gimnázium és Szakiskolában szakoktató, szaktanár, szakmai igazgató-helyettes.

MARJÁN SÁNDOR RÓBERT

Vendéglátóipari Szakközépiskolában érettségizett 1991-ben, majd a egri Vadászkürt Étteremben volt beszerző, szakács, felszolgáló, pulpos és üzletvezető. Dolgozott Ausztriában és Svájcban felszolgálóként és szakácsként, majd 1998-tól 2001-ig tulajdonosa volt a szilvásvárad Pisztráng kisvendéglőnek. 1996-ban végzett felsőfokú vendéglátó menedzserként, majd a cukrász Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképzőt végezte el. 2003-tól az édesapja által vezetett Marján Cukrászdában cukrászként dolgozott, amit 2014-től testvérével tulajdonosként üzemeltet. 2015-ben a cukrász mestervizsgát is letette.



NOVÁK ZSOLTNÉ (JUDIT)

A Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskolában szakácsként végzett. A szakmában eltöltött évei alatt tapasztalatokat szerzett több étteremben és szállodában, álló fogadások, esküvők, céges rendezvények, állami-minisztériumi fogadások aktív résztvevőjeként gyarapította szakmai tudását, miközben tanulók gyakorlati képzésében is részt vett. Üzletvezető volt a siófoki Aladdin Étteremben, a Special Foods-nál, a Hollán 21-nél.



Konyhafőnökként dolgozott többek között a Csülök Csárdában, a Kaltemberg Étteremben, a Budapesti Gazdasági Főiskola Alma Mater Éttermében, az Átrium Étteremben, a Borneóban és a hévízi Hotel Resort Spa-ban. 2017-től a budapesti Kiscsillag Étterem konyhafőnöke. 2009-től tagja az Étrend – Magyar Konyhafőnökök Egyesületének. Kiemelkedő képességei közé tartozik a kitartás, önálló munkavégzés, szakmai elhivatottság, kimagasló konyhatechnológiai és áruismeret, valamint a precíz munkaszervezés.

PÉLI ISTVÁN

Az általános iskola elvégzése után 1996-ban Budapesten kezdte tanulmányait tetőfedő – bádogos szakmában, majd építőipari technikusként végzett. Sorkatonai szolgálata után 1973-ban Békéscsabán kiváltotta a kisiparos igazolványt, amivel önállósította magát. Családi házakat újított fel, vállalatoknál, intézményeknél dolgozott szerződések alapján. 1978-ban Szegeden sikeres mestervizsgát tett, mint bádogos – tetőszigetelő mester. Ezzel lehetővé vált számára műemlék épületek felújítása, templomok, múzeumok, régi iskolák, kastélyok tetőszigetelése, bádogozása. A munkák nagysága miatt bővítenie kellett a vállalkozását, ezzel több embernek biztosított munkalehetőséget. Régi dédelgetett álma, hogy egy vendéglátó – egységet üzemeltethessen, 1994-ben vált valóra. Mivel Krisztián fia és Adrienn lánya is megszerezte a vendéglátói melegkonyhás üzletvezető képesítést, így lehetősége nyílt a Nádas Söröző megnyitására hideg és melegkonyhával. A későbbiekben már nem csak az építőipar és a vendéglátás segítette a működését, hanem egy utánfutó – valamint építőipari kölcsönző és egy italdiszkont is.



Folyamatos résztvevője a Békéscsabai Kolbász Fesztiválnak, többszörös nyertesként kivívta a „kolbász király” címet. Támogatója a Békéscsaba Culináris Team-nek a világversenyekre való felkészülésben.

SÓLYA NÁNDOR

Bútorasztalos szakmunkásként végzett, de katonai szolgálata után hosszabb ideig felszolgálóként



dolgozott a vendéglátó iparban. Eközben leérettségizett, majd 2007-ben a Magyar Közút ZRT-nél helyezkedett el az úthálózat-védelmi osztályon, ahol jelenleg is dolgozik. Folyamatosan képi magát, magas és mélyépítő technikai oklevelet szerzett, több OKJ-s tanfolyamot végzett el, majd a gyümölcspálinka gyártó szakmát is megszerezte. Jelenleg a Pavlinkum pálinka analitikai magániskolába jár. 2013 és 2017 között bérfőzető volt a Brill pálinkaháznál, majd 2017-ben megvette az egylépcsős pálinkafőző gépét és azóta magánfőzőként dolgozik ezen a területen. Sokat kísérletezik, versenyekre jár, mint bíráló és szaktanácsadó, ahol sokan kérik a segítségét. Pálinkáival számos hazai és nemzetközi versenyen arany, ezüst, champion győzelmeket ért el, miközben negyedik éve a Magnus Spirituum pálinka és párlatversenynek a szakmai alapítója, fő szervezője és versenyigazgatója, melyet a Mohácsi Polgárok Olvasóköreinek segítségével szervez. A versenyek célja, hogy az egész magyar pálinkás társadalmat összefogja, segítse a pálinka fogyasztási kultúrájának megismerését. Saját célja, hogy az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend pálinkás szekciójának tagja lehessen és munkájával segíthesse a Lovagrend célkitűzéseit.

SEZDREI MIHÁLY

A Bláthy Ottó Villamosipari Szakközépiskolában érettségizett 1999-ben. 2003-ban a Miskolci Egyetem Gazdaságtudományi karán gazdálkodási szakon, 2007-ben a Budapesti Gazdasági Főiskolán a vendéglátó és szálloda szakon közgazdászként diplomázott. 1998 és 2002 között az Aranykorona Hotel – Történelmi Étterem és Látványpincében szállodai feladatokat és munkákat látott el, ugyanitt 2010-ig marketing menedzser, 2010-től ügyvezető igazgató. Szakmai előadásokat tart egyetemi hallgatóknak és általános iskolában pályaválasztás előtt állóknak. A Borsod megyei Kereskedelmi és Iparkamara küldötte 16 éve, ahol a szakmai tagozat munkáját segíti. A Miskolc és Térsége Turisztikai Egyesület és a helyi TDM szervezet tagja, az egyesület jelenlegi elnöke, ez mellett a Belvárosi Klaszter alelnöke is. Tagja volt az Avas munkacsoportnak, részt vett a Magyarországi Borrendek látványhá-



zának megalkotásában. Több gasztronómia versenyen szerzett ezüst és bronzérmeket, régiós különdíjat kapott. Tagja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek, az István Nádor Borlovagrend tiszteletbeli tagja, a Miskolciak az Avasért Alapítvány kurátora.

SZÜCS KÁROLY

A Gundel Károly Vendéglátóipari Szakközép és Szakiskolában szakácsként végzett 1984-ben. A Fészek Klubban kezdett el dolgozni, majd az Apostolok Étteremben volt szakács. 1991 és 1996 között saját éttermét, a Gyertyás Kisvendéglőt üzemeltette. Ezután a 1997 és 2018 közötti időszakban konyhafőnök volt a Kék Oroszlánban, a Diósi Krapaj Csárdában, a Ráday Pesti Vendéglőben és a 100 Éves Étteremben. A covid járványt Jászberényben vészelte át, a River Bisztró konyhafőnökeként. Jelenleg a belvárosi Nagy Fatál Étterem konyhafőnöke. 2018-óta tagja az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének és a Szabadtűzi Lovagrendnek. Pályafutása során számos szakmai versenyt nyert, köszönhetően annak, hogy pályája nagy részében a szakma kiválóságai között dolgozhatott és tanulhatott. Nyitott a modern konyhatechnológiákra, használja is azokat. Tagja a „Súlyos Sasok” szakács csapatának, ahol kiváló kollégáival ápolják a tradicionális magyar konyha értékeit.



TÓGYER LAJOS

A miskolci Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskolában felszolgálóként végzett. Első munkahelyén, a Tiszai Vegyi kombinát Hotel Olefinben felszolgálóként alkalmazták, de szakmai felkészültségének köszönhetően hamarosan a hotel üzletvezetőjének nevezték ki. 1991-től már a saját tulajdonában lévő Veronika Panziót vezette, amit sok éves munkával újjáépített, kibővítette, ami Veronika Hotel néven Tiszaújváros és a térség egyik legjelentősebb vendéglátó ipari egysége lett. A hotel vezetése mellett a város lakossága lelkiismeretes közéleti szerepvállalásáról is ismeri. Rendszeres résztvevője, illetve támogatója ugyanis helyi, megyei és országos rendezvényeknek, többek



közt a Triatlon Világ bajnokságnak és a Tiszai Halászléfőző Versenynek. Támogatója a Dévai Gyermekotthonnak és a kolozsvári Szent Kamill Otthonnak. Tiszaújváros, munkásságának elismeréseként 2003-ban a Szent István Emlékermet adományozta neki, 2007-ben a Máltai Lovagrend tagja lett, 2012-ben a Magyar Érdemkereszt polgári tagozatának kitüntetésében részesült.

TRUNK JÁNOS

Pécsten tett villanyszerelői szakmunkás vizsgát 1976-ban és azóta is a szakmában dolgozik. A főzés és a sütés lett a hobbija, már gyerekkorában csodálta apai és anyai nagymamája kemes és pácolt vad ételeit. Fiatalon sokat sátorozott barátaival, itt kezdte el tanulni a főzés művészetét. Falusi lakodalmakban segédkezett és pince rendezvényeken sütt-főzött. 27 éve egy baráti társaság hagyományos cserépedényben babgulyást, sokác babot főzött, ettől az eseménytől fogva indult el a „Mohácsi Sokácok Babfőző Fesztiválja”, aminek a harmadik rendezvénye óta rendszeres résztvevője, ahol 50-80 fős adagokat szokott főzni cserépedényben barátaik kérésére. A mohácsi hagyományos cserépedényben főzés tudományát bemutatta már Ausztriában és Németországban, Horvátországban, a Felvidéken és Erdélyben is. Magyarországon többek között Szentendrén, Visegrádon, Kálcsán és a Várkert Bazárban is főzött hagyományos sokác ruhában és „busó maskarába” öltözve, sokakkal megszerettette ezt a főzési technikát. Már van egy lovagrendi tagsága, 2020-ban a Magyar Szikvízgyártók Jedlik Ányos Lovagrendjébe vették fel.



VIKÁR CSABA

Élete hivatásának a népművelést választotta, melyet óriási lelkesedéssel és kitartással végez 1982-óta. 1984-ben klubvezetői képesítést szerezve ifjúsági klubot vezetett. 1989-ben népművelő és magyar szakos tanári diplomát szerzett a Janus Pannonius Tudományegyetem tanárképző karán. Részt vállalt színházi előadások, hangversenyek, képzőművészeti kiállítások szervezésében, segíti népművészeti, hagyományörző



közösségek működését. Közösségi munkájával, a közéletben való részvételével jelentősen hozzájárult Mohács közművelődési és kulturális színvonalának emeléséhez. Kitartó, sziszifuszi munkával segítette a mohácsi Busójárás életben tartását és jelenlegi kiterjedését, a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékén Szereplő elemek 2012 óta, mint a busók nagykövétét ismerik el. Magas szintű szakmai tevékenységét 1989-ben Miniszteri Dicsérlettel ismerték el. 2006-óta a Baranya Megyei Népművelők Egyesületének elnökségi tagja. 2017-ben megkapta a népművelők szakmai elismerését, a Lemle Géza – díjat, 2019-ben a Folklórfesztivál Szervezők Nemzetközi Szervezete, az UNESCO partnerszervezete Silver Pin díjjal ismerte el a munkásságát. Tagja a Jedlik Ányos Szikvíz Lovagrendnek, 2019-ben az Első Magyar Fehérszantal Lovagrend Nagy Ezüst Kereszt kitüntetését is megkapta.

„Lovagtársunknak, Horváth Ferencnek nem tudták átadni kitüntetését a Lovagrend július 19-ei ünnepségén, ezt pótlandó, erre a mostani ünnepség adott lehetőséget.”

HORVÁTH FERENC

Elektrotechnikai végzettséget szerzett 1964-ben a Kandó Kálmán technikumban, majd 1986-ban cukrász, 1988-ban szakács szakmai vizsgát tett Vácon a Kereskedelmi és Szakmunkás képző iskolában. 1983-óta tagja a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének és ugyanabban az évben megnyitotta a Horváth Cukrászdát. 2013-2018 között a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének szakmai elnöke volt, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szö-

vetség tagjaként 2013-óta cukrász alelnök. Az Első Magyar Fehérszantal Lovagrend tagja lett 2010-ben, a Szent István Egyetemen 2016 óta vendég előadó. Szakmai bemutatókat szervez, torta és fagyalt versenyeken zsűrizik. Külföldi szakmai tanfolyamokon, tanulmányutakon vett részt Franciaországban, Japánban, Malaysiában, Olaszországban és Svédországban. A Horváth Cukrászda Kft. tanműhelyében versenyre készítik fel a szakembereket, valamint különböző tanfolyamokat tartanak.

Napjainkban a cukrászda tulajdonosaként a termelő üzem vezetése a fő tevékenysége. Áldozatos szakmai munkájának elismeréseként a Lovagrend a Nagy Ezüst Keresztjét adományozza neki.

Fotó: Ádám Péter



Az újonnan avatottak

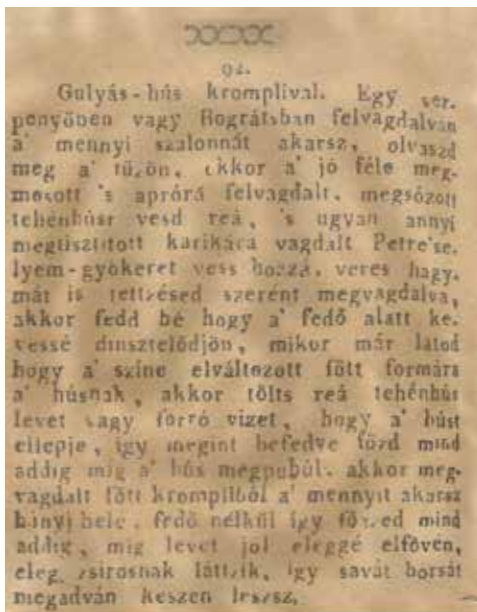


Emlékkép

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

Sorozatunk címére utalva már többen és többször megkérdezték, hogy mik lesznek és mikor jönnek az „egyéb gasztronómiai emlékek”. Nos, azt elárulom, hogy erre a 2022-es első számban kerül sor, de az hogy mik lesznek, az legyen meglepetés. Most és a következő számban olyan különleges ritkaságok következnek, amik az „újkori”, 1969-óta tartó nyilvános árveréseken még soha nem kerültek kalapács alá.

A tartalmilag azonos Szakács Mesterségnek Könyvetskéje 1690-1793 között megjelent 14 kiadásából az 1695, 1698, 1714, 1730, 1745, 1774, 1793-ban kiadottak még nem kerültek aukcióra. A teljesség kedvéért: Eddig az 1785-ös (kétszer), az 1742-es, az 1755-ös (kétszer), és az 1763-as került árverésre. Az 1763-as kiadás Kassán és Nagyszombatban, az 1771-es Kassán és Kolozsváron is megjelent. Az általam az egyik legritkábbnak tartott magyar nyelvű szakácskönyv olyan ritka, hogy még az Országos Széchényi Könyvtárnak sincs példánya belőle! Ez nem más, mint a Komáromban, „özveggy Weinmüllerné bötüivel” megjelent Magyar Szakács Könyv. Megjelenési évszáma kideríthetetlen, mivel még a nyomda kiadvány jegyzékeiben sem található. Ami biztos, az, hogy a nyomdász Weinmüller 1795-ben hunyt el, ezután 1796-tól 1814-ig az özvegye, utána pedig a fia vezette a nyomdát. Megjelenése tehát 1796-1814 közé tehető, de valószínűsíthető, hogy még a 18. században, mert a nyomdász ha-



Recept Rácz Zsuzsanna krumplis szakácskönyvéből

lála után elképzelhető, hogy egy ideig nem vezették pontosan a kinyomtatott könyvek jegyzékét. Érdekesség, hogy a burgonya, paprika és a paradicsom még ebben a szakácskönyvben sem szerepel. Gundel Károly könyvtárában volt egy példány belőle, de a könyvtár nagy része a második világháborúban bombatalálat miatt elpusztult, azóta mindössze három kötet került elő belőle, amiket valószínűleg máshol tároltak, vagy kölcsön volt adva. A következő unikális ritkaság Rácz Zsuzsanna „Búza szükségben felsegítő” jegyzékek, melyekben a földi-almának, vagy krumplinak, ezen istenáldásának hasznait az ínségbe, szükségbe estekkel bővebben megismerhetjük, hogy azokkal helyesebben élelmet megtanulják” című (Miskolcson, 1816-18) munkája. Címe alapján sokan azt feltételezik, hogy ez nem szakácskönyv, pedig nagyon is az – lásd képmelléklet! Az 1816-tól 1818-ig

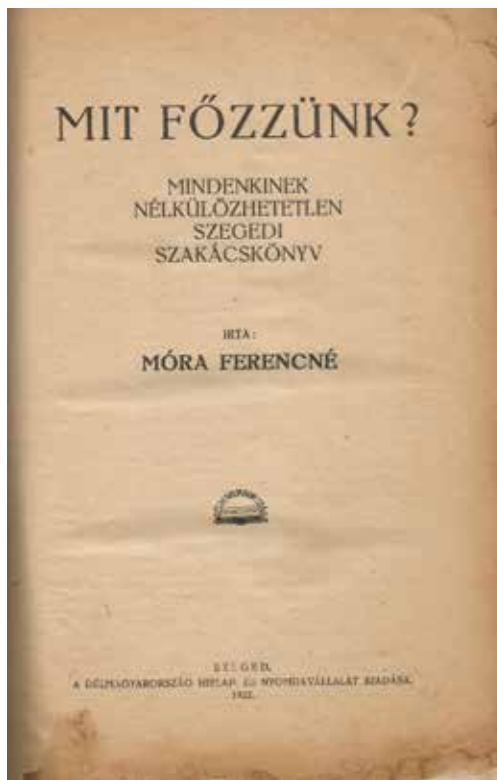
három füzetben megjelent kiadvány egyértelmű bizonyíték arra, hogy ez volt az első, névvel megjelent magyar nyelvű szakácskönyv, és nem a Cz.I. monogrammal megjelent Czifray vagy Czövek István kötet, már csak azért sem, mert az a címlapja ellenére nem 1816-ban, hanem a nyomda kiadvány jegyzéke szerint 1817-ben jelent meg! Abban az időben gyakran előfordult ugyanis, hogy a címlapot előre kinyomtatták, de a nyomtatás késett, így a kötet csak a következő évben jelent meg. Egy újabb, szakírók által elkövetett tévedést lehetne tisztázni Zelena Ferenc Minden háznál használható, közönséges és legújabb nemzeti szakács

– könyvének második kiadásával (Kassán, 1830), ha lett volna belőle árverésen. A gyűjtők megszállottan keresik az első kiadását, ami létezik ugyan, csak nem Zelena néven jelent meg. Hofbauer Anna azonos címmel, szintén Kassán 1826-ban jelentette meg szakácskönyvét, ami tartalmilag is szó szerint megegyezik a Zelena szakácskönyv második kiadásának jelzett kötetével. Ugyanez vonatkozik a harmadik és negyedik kiadásra is, azzal a különbséggel, hogy a negyedik kiadásnak van „Egy magyar gazdaasszony felügyelete alatt kidolgozott és meg bővített” függelék. Zelena a neve alatt megjelent kötetekben nem szerzőként, hanem kiadóként szerepel, ami arra utal, hogy valószínűleg megvásárolta a kiadói jogokat – jogos a második kiadás jelzése is, hiszen az Hofbauer kötetének a második kiadása. Egy



2011-ben megjelent gasztrotörténeti kötetben olvashatjuk, hogy Werfel Károly nyomdász 1826-ban Kassán adta ki a már jelzett címmel, magyar nyelven az egy évvel azelőtt Bécsben megjelent Hofbauer Anna szakácskönyvet, majd azzal folytatja, hogy Zelena Ferenc 1828-ban megjelent, szintén német nyelvű szakácskönyvének fordítását 1830-ban jelentette meg magyarul szintén Werfel Károly. Itt a tévedés – nincs Zelena fordítás, mind a négy kiadás Hofbauer Anna szakácskönyvének fordítása. A gasztrotörténeti „bakik” tisztázása után cím és szerző szerint az eddig árverésen nem szerepelt kötetek rövidebben: Kis János Mindig kész 's mindenben tapasztalt HÁZI-BARÁT, vagyis általános tanácsadó... minden házi és mezei gazda 's gazdaasszony számára című kötetét Pesten adták ki 1845-ben. Galambos Anna – vagy a falusi jó gazdaasszony című kötete 1860-ban jelent meg szintén Pesten, Király Mari Házi barátnő... Megpróbált ízetes ételek és csemegék

készítését tanító kis szakácskönyve is Pesten látott napvilágot 1864-ben. Fülöp Francziska Rögtoni Fagylaltkészítés titka, azaz: mint kell télben egy pár perc alatt a legfinomabb fagylaltot előállítani, mely nyárig is eltartható. Toldalékkal: Miként lehet négy túvel egyszerre két harisnyát kötni című munkája Budán jelent meg, valószínűleg az 1860-as években. Az adatokat Petrik Géza Magyar Könyvészet című bibliográfiájából vettem, évszám abban sem szerepel – máshol sem találtam. Tersánszky József A jó gazdaasszonykodás alapelvei című kötetét Nagykanizsán adták ki 1874-ben, Lengyel Katicza legújabb szakácskönyv, vagy a legjobb magyar ételek készítésének magyarázata Budapesten, 1877-ben került kiadásra. Vásárhelyi Sándorné Erdélyi szakács-könyv című kötetét, ami 1886-ban jelent meg Marosvásárhelyen, már említettük az Erdélyben megjelent szakácskönyvek között – ez volt az első, „erdélyi” jelzővel megjelent főzőkönyv. Mártonffy Pázmán Hedvig újpesti háziasszony Legújabb magyar képes szakácskönyve Bécsben jelent meg több mint 800 oldalon 1887-ben, de az előszavát Újpesten, 1887 februárjában írta. Ebből egy idézet: „Könyvem magyar levén, csakhamar észre fogják venni, hogy abban a paprika játszik fő szerepet. A szerezsendiőt egészen kiküszöböltem, mert ez nem való törzsgyökeres magyar ételbe. Nos tehát, a kinek szája íze nem tűri a paprikát, vegyen helyette Isten nevében törött borsot, én bizonyára nem fogom irigyelni gusztusát.” Beregszászi Irma Valódi Magyar Szakácskönyve Budapesten jelent meg 1900-ban. Előszavában ezt írja: „E szakácskönyv különösen az egyszerűbb háztartások számára készült, ennél fogva a méreteket is kisebb számú családok részére állítottam össze, s az elkészítési módokat igyekeztem érthetően és világosan följegyezni. E



könyvben bentfoglaltatnak mindazon egyszerűbb s kevésből kikerülő ételek, melyek jómódú polgár emberek asztalára kerülnek, de egyúttal fel vannak benne sorolva a nagyobb ünnepélyek alkalmával adandó lakomákra szükséges fogások is.” Kiss János Nemzeti cukrász könyve 1902-ben, Farkas Géza A hadsereg táplálása a háborúban 1914-ben jelent meg, mindkettő Budapesten. Mint a sorozat harmadik számában megírt, sokáig kérdéses volt, hogy Móra Ferenc feleségének, Walleshausen Ilonának jelent-e meg 1922-ben Mit főzzek? címen szakácskönyve. 2017-ben azonban kiderült, hogy igen, mivel a szegedi Dekameron és Könyvmoly Antikvárium árverési katalógusába bekerült egy példánya, de azt az árverésen visszavonták – tehát volt is meg nem is aukción. Most azért hozom szóba, mert az interneten keringő, hibáktól hemzsegő, címleírások azt írják, hogy ez volt Móráné szakácskönyvének első kiadása és nem az 1928-ban megjelent Móra Ferencné szakácskönyve.

Ez már az eltérő cím miatt is lehetetlen, nem beszélve arról, hogy a két kötet receptjei köszönő viszonyban sincsenek egymással – az 1928-as egy anyaghányados szakácskönyv.

Azért, hogy legyen forintosított tétel is a cikkben, néhány leütési ár az utóbbi hónapok online-árveréseiről: Bitter János Finom hentesárak Könyve (1909) 180 ezer, Stettner Károlyné Magyar nemzeti szakácskönyv (1896) 140 ezer, Spiess J.S. Az evés ivás mestersége (1830) 350 ezer forint lett Nyilvános aukción Gundel Károly A vendéglátás mestersége című (1940), dedikált példányáért 168 ezer, Nagel Manoné Nem gond a főzés és a befőzés! című (1941) kötetéért 78 ezer forintot adtak.

Horváth Dezső



receptek a 18. század végi Magyar Szakács Könyvből

Nagy cukrászgeneráció tagja



Valencsics Emil

2016-ban, akkor 77 évesen már visszavett a tempóból, a mindennapi munkafolyamatokat nem napi szinten irányította, inkább bölcs mester módjára figyelte. Riportot készítettünk vele, feleségével, Terikével és családjának többi tagjaival. Fiával, menyével, Brigivel és

persze az unokákkal. Idén márciusban újabb látogatásunk célja egy olyan, meghatározóan fotókból álló összeállítás volt, amellyel azt próbáltuk demonstrálni – március hónapban –, hogy a Valencsics család valóban révbe ért. A fotókon mindenki együtt van, középen ott mosolyog Emil, körbeveszik szerettei. Tudtuk, hogy súlyos betegséggel küszködik, mégis megtartotta akkor még életmentő szokását: egy héten egy-két napon rövidke időre lement az üzletbe, hogy láthassa, zajlik az élet, felelősséggel visznek tovább mindent az utódok! Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend szeptemberi új tagokat avató ünnepségén jelentette be Garaczi János nagymester, hogy 82 éves korában befejezte tartalmas, gazdag földi pályafutását a hazai cukrásztársadalom egyik jellegzetes személyisége. Pilisvörösváron amolyan cukrász zárandok helyet alakított ki a Valencsics

család, az alapító mester- a szomszédos Pilisszántóról elszármazván - dolgozott állami vendéglátásban, legendás időnek tartotta a rádióban eltöltött éveket, ahol szintén szakmai tudását mutathatta meg, de nagyon sok érdekes emberrel találkozott. Felesége, Terike mindvégig a legnagyobb támasza volt és a Mindenhatótól kapott, nagy örömeire szolgáló szűkebb családja nevének továbbvivője lehet. Hihetetlen munkabírása volt, jól ismerte az újabb és újabb stílusokat, kreativitásának köszönhetően ötvözni tudta a hagyományokat a korszellemű folyamatokkal.. Fia és fiú unokája nevét róla kapta, nagyon büszke volt lányunokájára, Brigittára, aki felsőfokú tanulmányai befejezése után – minden rábeszélés nélkül – a cukrász szakmában találta meg kiteljesedését. Seregnyi munkatársát tanította meg egy biztos megélhetést nyújtó szép szakmára.

Ízig-vérig kereskedő – háromszoros lovag



Tóth Béla

A lapszerkesztő itt is személyes hangvétessel kezdi, hiszen az elmúlt hosszú évek során többször is írhattunk újabb és újabb szakmai fejlesztései nyomán Tóth Béláról, az Akaliban született és most szeptemberben ott eltemetett kitűnő emberről.. Zsigereiben hordozta a ke-

reskedői hajlamot, lokálpatriótaként Balatonakaliban bontakozott ki és jutott el egy kiteljesedett pályafutásig. 67 évesen még bőven lett volna ideje a folytatásra, de a felsőbb erők közbeszóltak. A Fék Étterem Balaton szerte fogalomává vált, mert mindig a továbblépéseken gondolkodott, közvetlenül az étterem mellett korszerű élelmiszer áruházat, kézműves piacot hozott létre, ahová nemcsak a helybeliek jártak, hanem a környék lakói is, arról nem beszélve, hogy az Észak-Balaton szegélyező 73-as főút mentén az elmúlt jó három évtizedben ki tudja hány ezren, tízezren, százezren álltak meg itt. Szálfa termetű emberként a megjelenése tiszteletre parancsoló volt, de nyitott emberséges énjét közvetítő mosolya ezt az érzést hamar feledtette az emberekből. Egyedi humorával mindenkit megnevettetett, de humanista gondol-

kodásának lenyomataként karitatív tevékenységet is folytatott itthon és Erdélyben egyaránt. Akaliban messze földön híres közös főzőfesztyálokat szervezett, tematikus gasztronómiai napokra hívta az ezer felől érkező vendégeket. Közösségi emberként pedig három lovagrendet is erősített! A tihanyit és a balatonfüredit egyszerre mondhatta tisztelt közösségének, az Első Magyar Fehérszta Lovagrend pedig az alapítása óta eltelt 16 év során mindvégig elkötelezett gasztronómusként tartotta számon a nem mindennapi emberi és szakmai képességekkel rendelkező Tóth Bélát. Telefonja információs kincsestár volt, barátok, ismerősök, kollégák névnapjukon mindig kaptak valamilyen kedves, őszinte és biztató köszöntést. A telefonja végleg elnémult...

MBÉ



Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Pápa Város Önkormányzata

Kancellár Birtok – Somló

Pápai Hús Kft.

Böllér Kft.

Gróf 11 Étterem Pápa

Somló Borrend Egyesület

Csiribiri Tortaműhely Pápa

Tornai Pincészet Somló

Hajdúszoboszló Város Önkormányzata

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campus

A móri Brindisi Szent Lőrinc Borrend

Balatonvin Borlovagrend Balatonfüred

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend

Hétkúti Wellness Hotel és Lovaspark Mór



SZILVESZTERI CSOMAGUNK 2021-2022

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

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

CSOMAGBAN SZEREPLŐ TOVÁBBI INGYENES PROGRAMOK:

DECEMBER 30-ÁN – CSÜTÖRTÖK

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

DECEMBER 31-ÉN – PÉNTEK

- Pezsgős reggeli Kandalló Termünkben
- Déllelőtt Gyermekeknek játszótér szaladánk animátorával! /szilveszteri maszkok, álarcok készítése/
- Délutáni órákban 50 perces jóga – Szakképzett oktatóval

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

JANUÁR 1-ÉN – SZOMBAT

- „Villásreggeli” 8:00 – 11:00 óráig Kandalló Termünkben
 - „Újévi Gyalogtúra” a városban található Bozók Pincészet-hez
 - Pincelátogatás – Gyűjtemény megtekintése Bozók Mónikával
 - 3 tételes borkóstoló, gyermekek részére teázás
 - Miklós Csabi Pincéjének meglátogatása
 - 3 tételes borkóstoló, új pincerész meglátogatása
- (Ezen programon a transzfer igénylésre nincs lehetőség! A program gyalogosan történik, oda- vissza is)

- **Wellness részleg korlátlan használata**
(úszómedence ellenáramoltatóval és nyakzuhany masszírozóval, gyermekmedence vízigombával, jacuzzi derékmasszírozóval és buzgárral, Kneipp-medence, aromakabin, 60 °C-os fényterápiás szauna, 90 °C-os finn szauna, aromakabin és fitnessterem)
- Fürdőköntös és szaunatorlökőző igénybevétele
- Szobaszéf
- Igény esetén babakád, babaágy, babyphone, pelenkázó, wc szűkítő
- WIFI a szobákban és a szálloda egész területén
- Zárt parkoló térítésmentes használat

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