



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



A SZAKMA LAPJA

MBE

2020 NYÁRUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

BIZTATÓ NYÁRUTÓ • **DOKUMENTUMNAPLÓ**



Villányi világsiker
BOCK LIBRA (2015)
ARGENTIN BÉLSZÍNTSEAK KÍSÉRETTTEL

BOGÁCS! HATÁRTALANUL!

ÉLEDEZŐ FESZTIVÁLOK

SIKLÓSI INVITÁLÓ

Rendeljen kényelmesen PB-gázpalackot az otthonába!



KÉNYELMES

GYORS

EGYSZERŰ

*Miért
bonyolítaná,
ha ilyen
könnyen is
megrendelheti?*

*Prímagázfutárunk
házhoz szállítja!*

Tel.: 06-20-533-3333

www.primaenergia.hu/gazrendeles

*Prímaenergia –
Hivatásunk
a PB-gáz!*

CÍMLAPON: BOCK VALÉR ARANYA BORDEAUX-BAN

FELESÉGE IHLETTE LIBRA 2015



Családi erő a jövő

Üdítő és nemzeti borkultúránk számára felemelő érzést jelentő hír érkezett nyár közepén a Bock Pincészettől! A franciaországi Bordeaux-ban idén is megrendezésre került Citadelles du Vin nemzetközi borversenyen közel 40 ország több, mint ezer téttele közül a szakmai zsűri Bock Valér prémium házását, a 2015-ös Libra Cuvée-jét aranyéremre tartotta érdemesnek.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömek magazin a jeles borásztól érdeklődött:

– **A mostani siker a Te önálló borász pályafutásodban milyen municiókat, megerősítést adott a további folytatáshoz?**

– Természetesen mindig jól esik a pozitív visszajelzés és külön öröm számomra, hogy ez a borverseny éppen Bordeaux-ban zajlott, mivel a borom egy úgynevezett bordeaux-i házítás – kezd a verseny háttérének összefoglalóját. – Fő összetevője a Fekete-hegy dűlőből származó Cabernet Franc, ezenkívül a házításban a Jammertárból Cabernet Sauvignon és az Ördögárok dűlőből szüretelt Merlot osztoznak. Ezek a dűlők tartoznak pincészetünk legmagasabb minőségi besorolásába, melyeket extrán különleges figyelemmel kísérünk egész évben. – A területek egyedi karaktere a visszafogott hordós jegyek mellett tudja megmutatni a gyönyörű gyümölcsös aromákat és a határozott, fűszeres karaktert, amit ez a bor magában hordoz.

– **A Bock család képviseletében, úgyis, mint aki egy emble-**

matikus magyar borász – édesapád, Bock József – életművének folytatója lehet, miképpen lehetne körvonalazni azt az egyéni borász stílust, hangvételt, amit képviselni akarsz jelenünkben és a jövőben?

– Elképesztően nagy feladat édesapám munkásságát méltó módon folytatni, együtt dolgozunk nap, mint nap. Az egész család kiveszi részét a feladatokból, mindannyian különböző területeken próbáljuk a legjobbat nyújtani. A több generáció együttes tevékenysége jól működhet, sok tanulás, türelem és kitartó munka a kulcsa.

– **Amikor az ember ilyen sikert ér el – talán nem túlzás, ha így fogalmazunk – nagyon nehéz megállni. A folytatáshoz mik a terveid?**

– A nemzetközi borversenyeken elért eredmények mindig pozitív töltettel bírnak. Például a 2011-es Libra is több speciális díjat nyert több nemzetközi borversenyen. Ez egyfelől szakmai visszaigazolás számomra, másfelől pedig olyan elismerés, ami arra ösztönöz, hogy megéri a sok fáradozás és mun-

ka, a saját elképzeléseim alapján elkészült borok is sikeresek és szívesen kóstolják a borkedvelők. A munka nem áll meg, folyamatosan várjuk az új évjáratokban rejlő potenciált, kérdés, hogy azokat hogyan mutassuk meg. Ezért is kísérletezünk sokat az erjesztés és az érlelés terén. A válogatásainkkal és szelekcióinkkal mindig a dűlőink szépségét szeretnénk kihangsúlyozni, a házítás már a borász dolga, milyen íz uralkodik a szájában, mit szeretne kifejezni a borral.

– **Az emberi, érzelmi hátterek a szakmaiság mellett legalább olyan fontos inspiráló erők! A Libra ilyen jellegű házításából miből táplálkozik?**

– A bor testesíti meg szeretetemet, ugyanis egyfajta önkifejezési céllal készült, a 2000-es évjáratból először, nekem ez a házítás jelenti az egyensúlyt, és persze a feleségem csillaggye a – libra-mérleg, innen ered az elnevezés.

– **Megfelelő családi, szakmai municióval a hátad mögött néhány fontos szakmai megközelítéseket foglaltj össze mindennapi munkádrol.**

– A borászat mindig kihívás, mert minden évjárat más és más. A természethez alkalmazkodva dolgozunk a szőlőben, a növények igényeit mindig igyekszünk meglátni és reagálunk, ahogy kell és lehet. Konvencionális növényvédel-

münket nyugodtan nevezhetjük zöld növényvédelemnek, mert a legkíméletesebb rézkén alapú szerekkel permetezünk a lehető legkevesebbszer. Várjuk, hogy időben jöjjön az eső és szépen süssön a nap! A növényt nem terheljük agyon, ezért is tartunk zöld szüretet, ahol a hozamkorlátozást állítjuk be, 6-8 fürt per tőkére. A természet tiszteletben tartása mellett folytatjuk a szőlővel, mint kultúrnövényvel az együttélést. Családunk ebben a felfogásban éli a mindennapjait évtizedek óta. Minden a szőlőről és a borról szólt és szól. Nyaranta már a mi gyermekeink is besegítenek a különböző munkákban. Büszke vagyok arra, hogy Villányban kézzelfogható az összefogás, hogy a kölcsönös tisztelet nem csak papírforma és nem a protokoll része, az egymás iránti szeretet pedig nagyon is őszinte közeledési forma.

– **Kértünk válassz egy éltet a Bock Pincészet Óbor Éttermének exkluzív ajánlatából.**

– A Bock Steak (20 dkg) érelt bélszín argentin marhából, grillezett zöldségekkel, zöldbors mártással. A Libra markáns, mégis a házításoknak köszönhetően harmonikus ízhátat vált ki! Ehhez egy szintén harmonikus, mondhatjuk férfias étel illik, amelyben szintén összeérnek az ízértékek!

MBÉ tudósítás



TARTALOM • 2020 NYÁRUTÓ

A villányi boros világsiker háttéréről	3
Siklósi Gasztro és Borbarát Nők felejthetetlen vendéglátása	6-7
Bogács! Határtalanul! – A Szent Márton Borrend kitett magáért!	8-9
Bogácsi boros bajnok	10
Két pincés borász: Kompa József	11
Megerősített vezetőség a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnél	12
Makói fesztiválszervező vállalkozó: Tóth István sikere	13
A Kocsis Panzió és Étterem karakteres konyhával édesgeti vendégeit	14
Világjárt szakács Gyomaendrődről	15
A szókimondó Vida József	16
Miért szerencsés Halász Tamás?	18-19
Tudósítás a Magyarországi Borsrendek Országos Szövetségének júliusi közgyűléséről	20
Borháló: Norbi és tanítványai	21
Az Első Magyar Fehérszta Lovagrend közgyűléséről	22-23
Csuta Zsolt cukrász terveiről beszél	24-25
Horváth Dezső múltidézőse	26-27
Értéktörzök a Hortobágyon	28-29
A lecsó élt, él és élni fog! – Főzőverseny Balatonszárszón	30
A Torma család karosi kalandjai	31
A séf beszél – Lukács István rovata	32-33
Cukrásznő Harkányból	34
Kisharsány polgármesterének üzenete	36



3



9



15



23



26



30

INDÍTÓ


Bock Libra Cuvée (2015)
BOCK PINCE

Csúcsbor a javából a maga kiérdemelt világsikerével a Bock Libra Cuvée – csodálatos értékekkel, tulajdonságokkal! A száraz prémium vörösbor egy kitűnő évszázad remeke. Alkohol: 14 %, kiserelés: 0,75 liter. Bock Valér alkotása a következő házasításból született: Villányi Ördögárok (Cabernet France 50 %), Jammertal (Cabernet Sauvignon 25 %), Fekete-hegy (Merlot 25 %) dűlőkből származó szőlőkből. 24 hónapot pihent francia és magyar tölgyfahordókban. Nagytestű koncentrált bor, mely rendkívüli aromagazdagsággal és izméllyel rendelkezik. Mély intenzitás, feketébe hajló szín jellemzi, melyben a túlérett gyümölcsök mellett dohány és tejszokoládé jelenik meg. Ízében az aszalt gyümölcsök mellett a csokoládé a meghatározó. Az argentin érlelt marhából készített steak ritka kulináris egymásra találás: bor és étel szinte a mennyekbe repít!

Bock Pince : 7773 Villány, Batthyány u. 15.

Tel: +36-72/492-919

Mobil: +36-30/9975-600

Pincelátogatás, rendezvényszervezés:

receptio@bock.hu

Marketing, weboldal: marketing@bock.hu



Ár zúrók...

„Bízató nyárutó” jelöléssel ajánljuk olvasóinknak mostani lapszámmunkat, amely remélhetően a körülöttünk lévő szűkebb és távolabbi világ ránk szabott vírustámadásával kapcsolatban egyfajta optimizmust szeretne sugallni. Kétségteljesen vannak erre utaló történetek, szerte mindazon ágazatban, ahol a legnagyobb kárt okozta berobbanásakor a pandémia. Az egyes kontinenseken az egyes nemzetek – a jegyzet írásának időszakában – különböző fokozatokban, elhárító intézkedések közepette folytatják harcukat a támadó ellen. Maradjunk csak drága és szeretett hazánk határain belül és engedjék meg, hogy néhány érdekes folyamatra hívjam fel a figyelmet. Különböző felszabadító intézkedések történtek, a nyár időszaka – igenis optimista akarok lenni! – már az élni akarást, erőgyűtést hozhatja meg. Kinyitottak az üzletek, vendéglátóegységek, ahová lehet menni, oda a bátor magyarok elmennek, ahonnan pedig fogadhatunk külfoniatokat, jönnek is- az ő bátorságuknak és kalandvágyuknak köszönhetően. Felelős folyamatokról van szó és kisebb, családi és baráti közösségek hoznak felelős döntéseket! Most egy másik vetületére szeretném felhívni a figyelmét mindazoknak, akik mostani hónapokat úgy élik meg, hogy kicsit a megszokottnál is nagyobb érdeklődéssel követik az események egymásutánosságát, a gazdaság rezdüléseit. Már is a legutóbbi témánál tartunk: gazdaság, életben maradás, szakmai-erkölcsi mértéktartás! Tágabb értelemben vett családjunkban nagyszülők, szülők, cseperedő gyermekek ülték körbe az asztalt. Szóba került a külföldi vagy itthoni nyaralás lehetősége és az ezekkel kapcsolatos kínálati paletta. Bizony meglehetősen mellbevágó adatokkal szembesülhettünk! A mindent megmentő belföldi turizmus lehetősége adott. Maradjunk is itthon! Nézzük csak, mennyire kerül egy nagyon jól felszerelt tihanyi apartman, négy személyre szó-

lón, étkezés nélkül? Négy éjszaka 400.000 Ft, úgy, hogy a család, a nyaraló közösség még egy fillért nem költött étkezésre és más egyéb szolgáltatásokra. Aztán megnéztünk egy négycsillagos, nagyon jó hírű, Bükkben található wellness szállodát, ott a négy napot megduplázva, nyolc nap, négy főre 900.000 Ft-ba kerül. No, most akkor hol is tartunk? Külföldre nem ajánlatos menni, belföldön pedig a szolgáltatók – sajnálatos módon – türelmetlenek, kapzsis és nem gondolnak a jövőre. Most ugyanis lehet, hogy akad nem is egy család, aki, ha megteheti, áldoz ekkora összeget egy közös nyaralásra, együttlétre. Ám az az érzésem, hogy ez jövőre vissza fog ütni. Másodszor már nem lehet „Katát táncba vinni”, már nagyobb számban lesz elpártoló, mint elfogadó! Az óvatos jegyzetirő megkérdezett néhány szállodát, apartmanos vállalkozást, milyen a foglalási igyekezet? Talán nem hihetetlen, de igaz: óriási! Valahogy összezavarodtunk mi magyarok, de az emberiség is, ez az árszűr mindenben áthatol. Érvényes olyan éttermekre is, ahol nagyon kedvesen a kiszállítást is a szolgáltatói palettájukra vették a kilátástalannak látszó nehéz időkben, csak hogy életben maradjanak. Most azonban már nagyon sok helyen „nincs idejük” erre a szolgáltatási formára. A mentőcsomag jól jött a fogyasztóktól. További következmény: az árakat igen vastag ceruzával átírták. Átíródik a történelem is, remélhetően az objektív, mértéktartás felülkerekedik. Bízató nyárutó, felelős, jövőépítő gondolkodásmód. Vagy minden feledésbe merül? A vírus ellenszere még nincs meg, de minden bizonnyal megtalálják. A torz, pillanatnyi haszon reményében féktelenné váló fertőzött üzleti erkölcs gyógymódját is keresnünk kellene zúros világunkban... A küzdelemnek nincs vége! Szeptembertől senki ne menjen nyaralni! Próbáljon átgondoltan élni!

Kiss Dezső Péter

Kiss Dezső Péter

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 • **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Korrektúra, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F

Tel/Fax/Üz.: (1)359-2317 • **E-mail:** kdp@t-online.hu • **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:

Libra Cuvée (2015)
Érlelt argentin steak kísérettel

ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu



Közösségépítés

40 fokban – díszruhában

ORSZÁGOS BORRENDI TALÁLKOZÓ SIKLÓSON – MEGEJTŐEN SZÉP KISHARSÁNYI PINCESOR

A siklósi Gasztro – és Borbarátnók Borrendje rendkívül tartalmas, eseményekben gazdag augusztusi találkozóra invitálta az 50 borrendet tömörítő országos mozgalom minden egyes civil szervezetének képviselőit. Szikrázó napfényben, közel 40 fokos ideo nyáron rekordnak számító hőségben 30 borrend érkezett a vendégfogadók invitálására.



Együtt a köszöntők

A szervezők elkötelezett képviselői a kulturált borfogyasztásának, a borturizmus fellendítése érdekében immáron 2013 óta végzik önként vállalt küldetésüket. 2018-ban a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének hivatalos tagjai lettek és a mostani találkozó eddigi történetük legnagyobb létszámú egyben pedig különleges élmények egész sorozatát nyújtó program kavalkáddá nemesült. A gasztronómiai élményekhez fűződő társasági borfogyasztás térségi, borvidéki szokásainak kitűnő ismerőiként a korábbi években is szerveztek különböző városi gasztronómiai programokat, borversenyeket és kóstolásokat. Az ideo esztendőben a Nemzeti Együttműködési Alap nemzeti összetartozás kollégiuma által nyújtott pályázat keretében „Hagyomány és közösségfejlesztés” címmel az augusztus 29-én sorra kerülő komplex program egyike volt a pályázathoz köthető rendezvények között. Kétségkívül hatását, üzeneteit tekintve a legnagyobb szabású!

A kora délelőtti órákban Siklós népszerű vendéglátó bázisán, szabad terű fedett vendégterazon közel 100 meghívottat üdvözölhetett a borrend nagymester asszonya Szabó Zsoltné és a borrend kancellárja,

Gaszt Kornélia. Mintegy három órás konferencia széleskörűen merített a borhoz kapcsolódó témák sorából. Még mielőtt azonban az egyes előadások elhangzottak volna a házigazdák köszöntötték az országos borrendi találkozó fővédnökének képviselőtében Koczor Kálmánt, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnök-nagymesterét, Tutor Jánosné MBOSZ főtitkár asszonyt, dr. Bisztray György MBOSZ alelnököt, Riegl Gábor siklósi polgármestert, Nagy Gergelyt, a Villányi Borvidék Hegyközségi Tanácsának titkárát, dr. Varga Szabolcs egyetemi oktatót. A



A hőségben...



Innen és onnan

Tenkes kapitánya lovas tanyához tartozó népszerű Lóköltő Csárda tulajdonosi és szakmai gárdája eseményhez méltó körülményeket biztosított. Elsőként dr. Bisztray György szőlész egyetemi tanár izgalmas előadásában „szellemi gerinctornára” invitálta hallgatóit. Kifejtette, hogy gyakorta meghajlunk a nagy külföldi szőlőfaj-



Professzori üzenet

ták előtt. Mielőtt azonban túlságosan is lerónánk tiszteletköreinket, felfedte a tudomány fátylát, mehökkentő bejelentéssel. Eme sztárfajták csaknem mindegyikének keleti, mi több hun-magyar eredete van! Ezek után kérdéses lehet, hogy a magyar bor világhírű? Értékei fellelhetők az összes kontinens borvidékein termelt szőlőfajtákban. Riegl Gábor siklósi polgármester a Villány-Siklósi Borvidék szívében található Siklós városának turisztikai értékeiről beszélt. A kultúra, a történelmi háttér és a bor itt összeforr, egységes értéket képvisel! A koronavírus hatásairól kifejtette, hogy sajnálatos módon csak kisebb létszámú programokat tudtak eddig és a következő őszi hónapokban szervezni. Ez viszont a sokszínűséget üzenheti az érdeklődőknek. A nyár bebizonyította, hogy az idegenforgalmi főszezon hónapjaiban sokan



fedezték fel Siklós értékeit új érdeklődők közül, képviselve az egyes korosztályokat. Invitáló szlogenjük – Siklós Vissza Vár! – A korábbi vendégek szótára fel – jöjjenek újra! A nyári hónapok statisztikai adatai egyértelműen visszaigazolták szezoni előtti optimizmusukat. **Koczor Kálmán örömeit fejezte ki, hogy a borrendi mozgalmat ilyen remek női közösség erősíti.** Kijelentette: egymás sikereinek örülni kell. A vendéglátók lelkes és minden részletre kiterjedő munkáját el kell ismerni! ■

Elindult a szüret – csodálatos gasztronómiai értékek a térségben

A konferencia – mivel elsőszámú gondolati fonal a közösségfejlesztés erősítése volt – két előadóját, Nagy Gergely és dr. Varga Szabolcs a helyi borok országos elismertségéről, a sajátos történelmi korszakoknak köszönhetően pedig az egyes étkezési kultúrák szerencsés randevújáról fejtette ki gondolatait. A szüret augusztus 11-én megkezdődött a borvidéken, bár konkrét jóslásokba a helyi vendéglátó nem bocsátkozott, több mint biztató termés feldolgozásán fáradoznak a borászok, pincészetek.

Tiszteletbeli tagokat avattak

A szellemi összefoglalók, üzenetek után a szünetben frissítőket, gyümölcsöket, könnyű borokat fogyaszthattak a találkozók résztvevői. Ezt követően „lazább” programok következtek. A Gasztro - és Borbarátnők Borrendje ezen a napon két új tiszteletbeli tagot avatott fel látványos külsőségek közepette. Franyó-Varga Leticia a pécsi Centomilla Nonprofit Kft és Heisz Károly a villányi Hétfogás Panzió tulajdonosát. Franyó-Varga Leticia szinte a borrend megalakításától kezdve segíti az igen aktív civil szervezetet elsősorban rendezvényekhez eszközök, alapanyagok biztosításával, ha szükséges konyhai háttér megteremtésével. Három idős otthonát működteti a kft, intézményvezetői fel-

adatok pedig Magyaráné Kollár Ibolya lát el, úgyis, mint akit már a korábbi időkben fogadtak a borrendi tagok sorába. Ez egyfajta folytonosságot jelöl, hiszen egy közösségteremtésnek fontos eleme új, arra érdemes tagok megtalálása és ajánlása. Csak látszólag „kakukktójás”

Felvonulás emléktábla koszorúzáshoz

Hiába a borlovag hölgyek és urak elszántsága, bizony komoly erőpróba következett, amikor is a 30 borrend képviselőjében felöltötték díszruhájukat, magukhoz vették zászlóikat, hogy tisztelegő vonulással Siklós város központjába menjenek. Az árnyékban 37, napon pedig 40 fokot mutatott ekkor a hőmérő! Fegyelmest, félórás séta után elérkezvén Jantsits Sándor centrumban található emléktáblájához, a borrendi delegáció képviselőjében Koczor Kálmán MBOSZ elnök és a siklósi Tenkes Hegyközség alelnöke helyezte el a koszorút. Az alelnök rövid beszédében foglalta össze Jantsits Sándor egykori siklósi földbirtokos életútját, amely több-

generációs szőlészeti és borászati tevékenységében teljesedett ki. Már az 1870-es években Franciaországban tanult, 25 éves banktisztviselői munkát feladva csakis a szőlészettel és borászattal foglalkozott, mint siklósi termelő és borkereskedő. Borait Németországba, Angliába, Indiába exportálta. Európa nagyvárosaiban megrendezett borversenyeken aranyérmek egész sorát hódította el. Sem előtte, sem utána siklósi, de magyar szőlőtermelő sem ért el ilyen sikereket. Fia, dr. Jantsits Sándor édesapja halála után szintén feladta ügyvédi hivatását, hogy a művet folytathassa. Ő is szaktekintéllyé vált, több országos díj birtokosaként jegyezték. 1948-ban államosították a birtokot, ami egyben annak megszűnését jelentette.



Tisztelegés

A Tenkes Hegyközség 1998-ban emlékkönyvet és életmű kiállítást szervezett tiszteletére. A Jantsits-díjat évente ítéli oda a hegyközség területén termelt legjobb fehér, illetve vörösbor készítőjének.

A hivatalos program befejezése képpen a **Lókötő Csárda** kedveskedett **igazi magyar falatokkal**, térségi borokkal a meghívott vendégeknek. **Riczú Sándor** és felesége **Riczúné Gyöngyi** – aki egyben tagja is a siklósi Gasztro - és Borbarátnők Borrendjének – igazán kitettek magukért. A csattanó első osztályúra sikeredett! A borlovagok estébe hajlóan a kisharsányi festői szépségű és viruló szőlőtől zöldbe borult pincésorban zárhatták a napot helyi borászok ál-

keresztény és török csapatoknak biztosítottuk az ellátást. Az őszi hónapokban pedig szintén készülünk több autentikus rendezvényre, ezzel is szélesítve a kisebb és nagyobb közösségekre való hatásunkat. Az ország különböző szegleteiből Siklósi-ra érkező borrendi tagokra testvéri szeretettel gondolunk vissza. Reméljük, jövőre ugyanitt folytatjuk!”



Pályázati azonosító: NEA-NO-20-0-V-0769



Új avatottak

adatokat pedig Magyaráné Kollár Ibolya lát el, úgyis, mint akit már a korábbi időkben fogadtak a borrendi tagok sorába. Ez egyfajta folytonosságot jelöl, hiszen egy közösségteremtésnek fontos eleme új, arra érdemes tagok megtalálása és ajánlása. Csak látszólag „kakukktójás”



Kornélia és Kálmán...

a villányi vendéglátó tiszteletbeli tagsága, hiszen az alapszabály szerint férfitagot nem vehetnek fel, de a tiszteletbeli megjelölés arra utal, hogy a gasztronómiával és borkultúrával foglalkozó borbarátnők számára autentikus segítséget tud nyújtani.



Borstratégia

BORKÚT – KÖSZIKLAKÉNT

Bogács! Határtalanul! – Emlékezetes borrendi találkozó a Bükk szívében



Igazi demonstráció

Bogács fontos, mondhatni stratégiai helyszín a térségi borkultúrát illetően, hiszen a bükki borok hosszú idők óta jó hírét vitték ennek a tájnak, az utóbbi évtizedekben azonban kicsit elhalványulni látszott e csodálatos természeti és borkultúrális értékekkel rendelkező régió elismertsége. **Ki mások tehetnek legtöbbet azért, hogy a bükki bor és a hozzákapcsolódó borkultúra és turizmus újra méltó helyre kerüljön, mint a közel 20 esztendeje prosperáló Szent Márton Borrend?** Amely borrend testvéri kapcsolatot ápol – példaértékűen – a miskolci István Nádor Borrenddel – hosszú évek óta! A jeles gyülekezett a koronavírusról sem megriadva elhatározta, hogy olyan rendezvényt próbál megszervezni, amely önmaguk mértékegységeihez éppúgy illik, mint a közel tízezer rendes és tiszteletbeli tagot számláló borrendi mozgalomhoz. **Bogács! Határtalanul!** már hívó szavával is arra buzdított, hogy a borrendi seregletek megérkezzenek Bogács városába és felvonuljanak a bogácsi pincesor **Színész Ligetének** hegyhajlatára. Határokat átvéve megjelentek a lengyelországi Varsó-Tarnov, a szlovákiai Királyhelme városából borlovagi delegációk! Fontos eseményt jelölt ez a találkozó azzal, hogy előzetes szervezési munkálatok és egyeztetések nyomán eldöntött: **Borkút hirdeti a jövőben az itteni boros értékeinket és vendégfogadó őszinte hajlamokat!** A Borkút alapító letételéhez sorakozott fel tehát 38 borrend képviselőjében közel 100 díszruhába öltözött lovag. A kösziklába rejtett Borkút

Jó szívvel, őszinte borbaráti tisztelettel és szeretettel invitálta meg augusztus 14-ére a hazai borrendi mozgalom képviselőit a bogácsi Szent Márton Borrend. Messze szóló volt ez az invitálás, hiszen határainkon túl működő borrendeknek is megküldték felkérő soraikat. „Bogács! Határtalanul!” gondolatisággal valóban emlékezetes napot élhettek át a megjelentek.

fenn hirdeti majd a jövő nemzedékei számára, hogy itt kitűnő, jóra való, borszerető emberek próbáltak új alapokat megteremteni a bükki borok népszerűsítéséhez.

Meghívottak



Meghívottak



Tállai András



Daragó Károly



Jeles személyiségek fogadták el a borrend meghívását az eseményen való részvételre. Köszönhették Tállai András pénzügyminisztériumi parlamenti államtitkárt, térségi országgyűlési képviselőt, Koczor Kálmánt, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökét, Csendesné Farkas Edit Bogács polgármester asszonyát, Csendes Péter cserépfalui polgármestert, Vasas Csaba bükkzsérci polgármestert.

A pontos dokumentálás érdekében fontos információ, hogy a nagy értékű kösziklát Nagy József cserépfalui polgár adományaként köszönhették meg, annak kifaragását pedig Jámbor Zsigmond bogácsi kőszobrász végezte el. A kút elkészült, az alapkövetélt követően még az őszi hónapok kezdetén fel is avatja a város, megfelelő külsőségek közepette.

Számosan kaptak szót az alapkövetélt emlékezetes ünnepi órájában: Tállai András szövegezte az összefogás fontosságáról, a bükki borvidék felvirágoztatásának halaszthatatlan missziójáról, beszédében felidézve a borról több jeles gondolkodó veretes gondolatait. Csendesné Farkas Edit Bogács település nagyon fontos civil szerveződéseként emelte ki a Szent Márton Borrendet, a településvezetés éppúgy, mint a város lakói szegényebbek lennének az ő elkötelezett igyekeztük nélkül! Büszkéek ezért az értékteremtésért! ■

Mit üzen az idő kapszula?

Az alapkövetélés látványos, egyben jövőnek szóló üzenete volt, ahogy a felkért személyiségek közösen a mélybe engedték az idő kapszulát. Ebben minden fontos momentumot dokumentáltak erről a napról, az esemény történelmi üzeneteket hordozó fontosságáról, hogy az utókor számára mindezeket felidézhetővé tegyék. Daragó Károly a Szent Márton Borrend nagymestere – aki sokoldalú kultúremler, zenész, zeneiskola igazgató – nagyon fontosnak tartotta a pillanatot apropóján megjegyezni, hogy borrendjük tagsága elkötelezetten, egyöntetűen elfogadta, hogy ez a mostani ünnepség létrejöjjön, messze szőlőn hirdesse: Bogácson a kiemelt értékrendek fontos része a bor!



Kóstolás

A bogácsi pincesor ünnepi gyülekezetét a kora délutáni órákban nap ragyogta be, igaz forrósággal párosítva. A díszruhába öltözött mintegy 120 fős ünneplő közönség őszinte örömmel fogadta és tapsolt két kitüntetett borrendi tag országos elismerésének. Koczor Kálmán MBOSZ elnök a borrendi mozgalomban kifejtett kimagasló munkásságáért Hajdu Imre és Virág Tamás borrendi tagoknak „Pro Vno” elismerést adott át. ■

Virág Tamás a borrend kancellárjaként teszi önzetlenül dolgát, miközben borászként is országos és térségi sikereket ért el az elmúlt évtizedekben, vállalkozóként pedig minden lehetőséget megragad arra, hogy a régió és a borrend borkulturális értékeit gyarapítsa. Hajdu Imre író, újságíró több kötetes könyv szerzője szintén a bükk bor kiemelkedő szószólója, ugyanakkor borászként is mértékadó és teremtő életművet mondhat a magáénak. Fia vette át borászként a stafétabotot tőle, a bogácsi pincesoron népszerű pincéjüket sokan látogatják.



Hajdu Imre



Virag Tamás

Mi minden fér bele egy sűrű napba! A házigazdák nemcsak önmaguk számára tették magasra a mércét, hanem a kedves vendégeknek is feladták a leckét! A késő délután, majd az estébe hajló programcsomag bizony sokáig emlékezetes marad a jelenlévők számára. Buszos kirándulás keretén belül a mobilizált vendégség felváltva két pincét is meglátogatott: a Grál Pince tulajdonosa, Ducsai Attila és felesége Ági olyan különleges produkcióval szolgált, ami valóban országos figyelemre tarthat érdeklődést. A görömbölyi pincesoron található Grál Pince a maga nevében egyedülálló! A pincegazda – becsületes mesterségét tekintve ács – saját keze munkájával faragott ki mészkőtufa pincéjében egy talán Európában is egyedülálló belső világot. Hatalmas termék, egymás után



Ducsai Bertalan



Alapozók

felfedezésre váró gyermeki mesevilág, külön koncertekre alkalmas nagy befogadó képességű terem. Részletesebb bemutatására ezúttal nincs alkalom, de ígérjük, külön is élményriportot jelenítünk meg elkövetkezendő lapjaink valamelyikében erről a csodálatos emberi műről! Barta Gábor szintén olyan házigazdaként fogadta a meghívottakat, aki nemcsak kitűnő szónok, hanem a borról is mindent tud, arról nem is beszélve, hogy könyvtárosként a helyi borkultúráról és borfajtákról hézagpótló, élvezetes előadásmódban adott riposztyszerű összefoglalókat. ■

A nap koronája: kácsi pincészentelés

Ha kevés lett volna a miskolci pincelátogatások során megtapasztalt élményzuhatag, akkor a nap koronázásaként élhették át a meghívottak Ducsai Bertalan határtalan vendégszeretetét! A Szent Márton Borrend udarmesterének – kitűnő borász, üzletember, többszörös lovagrendi tag – invitálását szépen terített fehér asztali köré. (Ducsai Bertalan az Első Magyar Fehérszta Lovagrend tagságát is erősíti.) Nemrégiben átalakított kácsi pincéjének áldása ősi hagyományokat idézett, a szemben található, ugyancsak a közelmúltban kialakított rendezvény udvara pedig felsőfokú kulináris élményeket szolgáló zárása volt a napnak. Ducsai Bertalan erről így beszélt:

– Fontosnak tartom, hogy ez a csodálatos környezet, maga Tibolddaróc-Kács, mint az Isten tenyerén hordozott része a Bükknek megmutathassa igazi vendégfogadó arcát. Nekem, mint borlovagnak és borrendi tagnak kötelességem, hogy ennek érdekében mindent meg is tegyek! A vendégházunk, udvarunk arra alkalmas, hogy különböző csoportokat, vadászturistákat méltó módon lásson el tájegységünkre jellemző hagyományos ételekkel, hozzáillő borainkkal. Amikor elgondolkodtam lovagtársaimmal azon, miképp szolgáljak majd udarmesterként jeles meghívottainknak, arra gondoltam, a kemencében sült ropogós csülök hagymás-paprikás tört burgonyával, és a szintén kemencében sült túrós lepény megfelelő vendégmázasztaló fogás lehet. A záró étel pedig – nagyon örülök, hogy mindenki jó érzésekkel fogyasztotta – a határból szedett – főtt csemegekukorica volt.

Hogy milyen kánaán volt a Ducsai Birtokon, arra csak egy picinyke jelzés álljon itt! Vízcsaphoz invitálták a nagyérdeműt, amelynek kinyitásakor mindenki azzal szembesülhetett, hogy remek bükk bor csordult poharába. Ez Ducsai „csavar” volt a javából...

Kiss Dezső Péter

Kelt: 2020. 08. 14.

Borász bajnok – Bogács jó hírét viszi

PROKAI TAMÁS a temerini sikerről...

„Bogács! Határtalanul! Nagysikerű borrendi rendezvény kétségkívül sztárbora volt a helyi Prokai Pincészet Pinot Noir Rozé (2019) bora.

Akik a rendezvényt megtisztelték, ezzel a csodálatos borral térhettek haza. Mitől is ez a nagy tisztelet?



Apa és fia

A válasz valójában egy olyan nemzetközi siker, amelyik Bükki Borvidék, azon belül is Bogács borkultúrájának aktuális sikere. Még a pandémia előtti, idei télvégen rendezték meg **Temerinben** a már hagyományos határokon túl ívelő borversenyt. A magyar borászok is előszeretettel jelentkeznek arra érdemes boraikkal erre az erőpróbára. A Prokai család „vette a bátorságot”, hogy elküldi tételét a megmérettetésre. Jött a hír, hogy **830 aspiráns borból pincészetük Pinot Noir (2019) versenytétele Aranyéremre érdemes.**

A hónapok elteltek és a bogácsi sokáig emlékezetes borrendi programon sokszor szóba került ez a bor. A vendégek kóstolták, ajándécsomagjaikban hazavihették, mert egyfajta névjegy a minőségről! Az esti vacsorán volt alkalmunk beszélgetni **Prokai Tamással**, aki édesapjával, **Prokai Lászlóval** közösen érte el ezt a nagy nemzetközi sikert. Alkalom, hogy kicsit betekintsünk a Prokai boros műhelybe, hogyan is zajlik mostanság náluk az élet?

– A **2019-es évjárat**, ahogy mondani szokás **„adta magát”, hiszen kiemelkedőnek nevezhető** – mondtotta a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömeik magazin kérdésére az ifjabb nemzedéket képviselő képzett borász.

– Kétségkívül jólesett, amikor megérkezett a híradás arról, hogy az élen végezhattunk, ami amolyan visszaigazolás is számunkra, hogy jó úton járunk. Édesapám mellett nőttem fel, **most 31 évesen azt mondhatom, jó hogy a családi berkeken belül maradtam.** Két nemzedék tudja ily módon megmutatni, hogy mire képes. A borász szakmát kitanulva **kialakult ket-tőnk között a munkamegosztás is.** Eszerint a szőlővel kapcsolatos összes munkát jó apám végzi – akárcsak bér munkában szerte az egész borvidéken –, számomra pedig a nagy kihívás, a borok elkészítése a szép feladat.



Prokai László

Bogácson borász bajnokként lenni, minden bizonnyal kényelmes helyzet – gondolná a tudósító. Azonban a könyörtelen valóság azt bizonyítja, hogy még egy ilyen minőségi borokkal piacon jelenlévő pincészetnek is meg kell küzdenie a jó piaci helyzetért. Tamás azt mondja, **hullámzó a helyi éttermek helyi borok iránti igénye, valahogy a lokálpatriotizmus halványulni látszik.** Ő azonban komoly marketing munkával megpróbál ezen a helyzeten változtatni.

De úgy látszik ez az életrendje, a küzdelem, maga az élet!

Családi pincészetük fenntartásáért sokat kell még tennie, de nagy értéknek tartja, hogy édesapjával mindenről tud egyeztetni.

Két nemzedék – erők egyesítése, szemléletmódok párosítása. Íme, a siker mindezeket visszaigazolta!

**Prokai Pincészet
Bogács**

Kelt: 2020. 08. 14.





Nemcsak, hogy régi riportalanyunk, hanem megbecsülendő előfizetőnk Kompa József borász, akinek a 2002-től kezdődő borász pályafutásának különböző szakaszait már megörökítettük lapunk hasábjain.

Mindig is szerelmese volt a szőlőnek és a bornak, de a borász élete előtt vállalkozóként dolgozott, hogy aztán egy idő után a kétpályás életformából egy útra térjen. Ez pedig azóta is, de minden bizonnyal a jövőnek szólóan fontos döntés volt. Kiváló alkalom volt az újbóli találkozásra – a vírus miatt most eltekintettünk az öleléstől és vállveregetéstől – a Bogácson legutóbb megrendezett nagyszabású országos boros program./Erről lapunkban külön riport olvasható./ Kompa mester a Szent Márton Borrend tagjaként sorakozott fel az eseménysor mozzanatainál, de például az egyik külön programon, Miskolcon a borlovag társa által szervezett látványos kóstoló felvezető bora is a Kompa Pince üzenetét közvetítette. A „mi újság felétek?” – kérdésre az elmúlt évek történéseinek amolyan mozaikszerű összefoglalójával válaszolt a bogácsi és a cserépfalui pincesoron egyaránt vendégeket fogadó, borkóstolókat szervező riportalanyunk:

Bogácsról

– Nagy hirtelen talán először a legfontosabbra utalnék, ami egyben családnak, ha úgy tetszik a következő nemzedékek előbbre jutásához nagy lépést jelenthet. – Feleségem a kezdetektől fogva az eladásokban veszi ki oroszlánrészét, a lányom Anikó és férje Molnár Csaba az elmúlt időkben már teljes értékűen a boros frontvonalunkban teljesíti szolgálatát. Jólesik ez és büszke vagyok arra is, hogy a két unokám közül a nagyobbik, Molnár Dávid József – látva a nagyszülők és szülők elhivatottságát – idén egy **borászati szakközépiskolába jelentkezett**, de sajnos helyhiány miatt már nem tudták felvenni. Ez nem szegte kedvét, beiratkozott egy mezőgazdasági iskolába és jövőre újra megcélozza a borászatot! Visszatérve még a családi szereposztásra: **Csaba vejem szinte mindenben érdemi munkát végez**, szintén közeli terve, hogy megszerzi a borász oklevelet is. **A lányom pedig? Valójában ő vezeti a pincét**, annak teljes adminisztrációját, üzletmenetét. Jómagam pedig megpróbálom a jelen kornak megfelelni, ezért tavaly egy fontos beruházást fejeztünk be. Nem kis fába, azaz tufába vágták fejszünket és fűrőjüket, ugyanis a **Cserépfaluban található pincéjét nagy léptékűen bővítették**. Szép számú vendéget tudott addig is fogadni, de tavaly tavasztól már látványosabb és nagyobb vendégfogadó tér tárulhat az ide érkezők szeme elé. A bővítés eredménye: több külön fogadóteret is kiépített, galériaként, lovagteremként, vörös és fehérbor teremként és persze egy központi nagyteremben nagyobb ívű boros programokat is tud szervezni.

Elmondhatja, hogy nemcsak jó borász, de gondos szőlőművelő is. 5,2 hektárnyi területén a legmagasabb minőségi fokozatú szőlőt tud leszüretelni, nem keveset eladni is. E tekintetben – mi tagadás – **sok a vizsztatérő üzleti partner**, de mindenekelőtt a saját borai elkészítéséhez szükséges szőlőmennyiség a mindeknek felett! Fő fajtái: **Cabernet Sauvignon, Medina, Blauburger, Chardonnay, Zengő, Leányka**.

Beszélgetünk – ritkaság, hogy mint vendég Kompa József borász barátaival egy asztalnál ülve kortyolhat kitűnő bükki borokat. Ismeri a borrendi tagtársait és a térségben dolgozó jóraivaló, törekvő borászkollegáit.

Azt mondja a remélhetően nyugvópontonra kerülő koronavírus helyzet elmúltával, hogy nagy jóvátétel számára, hogy amíg szüneteltetni kellett a vendéglátós szolgáltatásokat egyrészt **művelhette békében a szőlőt**. Amikor pedig ismét **kinyithatta pincéinek kapuit** sok-sok visszatérő vendég – kisebb-nagyobb csoportok – nyomták le a kilincseket. **Világéletében optimista volt**, a bort szerinte, amíg csak az emberiség létezik, fogyasztani fogják az emberek. Mindehhez pedig a Kompa család a maga erejével, tudásával, szorgalmával a tőlük telhető legtöbbet tehetik hozzá.

MBÉ magazin

Kelt: 2020. 08. 14.

JÓ CSAPAT – folytatáshoz kapott bizalommal

A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG TISZTÚJÍTÓ KÖZGYŰLÉSE

2020. JÚLIUS 14-ÉN ISMÉTELTEN TISZTÚJÍTÁSHOZ ÉRKEZT A SZÖVETSÉG, AHOL ÖTÖDIK ALKALOMMAL VÁLASZTOTTÁK MEG EGYHANGÚLAG AZ ORSZÁGOS KÜLDÖTTEK KRIVÁCS ANDRÁST, AZ ORSZÁG LEGNAGYOBB GASZTRONÓMIAI SZERVEZETE ÉLÉRE. ENNEK HELYSZÍNÉT A NEMRÉGIBEN HATALMAS BE-
RUHÁZÁSON ÁTESETT, MMÁR **FENYVES KONFERENCIA - WELLNESS HOTEL** **** **SUPERIOR** ADOTT OTTHONT.

Az elnöki poszt mellett kijelölték a következő időszak alelnökeit és szakmai témákért felelős személyeket is. Szerencsére a már korábban ismert szakemberek kaptak újabb felkérést a folytatásra, de vannak új szakemberek is, akiknek bizalmat szavaztak a küldöttek:

Az elnöki poszt mellett kijelölték a következő időszak alelnökeit és szakmai témákért felelős személyeket is. Szerencsére a már korábban ismert szakemberek kaptak újabb felkérést a folytatásra, de vannak új szakemberek is, akiknek bizalmat szavaztak a küldöttek.

Szakács alelnök lett ismét **Volenter István** (Öreg Prés Étterem, Mór), visszatérő **Ambrus György** (Békés megyei Pándy Kálmán Kórház, Gyula, élelmiszevezető). Szintén folytatásra kapott bizalmat **Horváth Ferenc** cukrász (Horváth Cukrászda, Sugar Shop) és **Hajcsunk Tibor** barista alelnök (Pasco Caffé), **Barabás Zoltán** általános alelnökké avanszált (Barabás Étterem, Debrecen), **Mayer Gyula** (Séf Szki. Veszprém) személyében pedig továbbra is a szakképzésért felelős alelnöki pozícióban üdvözölhetjük. Új éttermi és sommeliér alelnökként **Bobák József** (MNGSZ Jász-Nagykun-Szolnok megyei elnök) kapott bizalmat a küldöttektől.



Fotó: Csárdás Ferenc

(balról jobbra: **Horváth Ferenc**, **Tímár Attila**, **Bobák József**, **Barabás Zoltán**, **Volenter István**, **Pásztor Zsófia**, **Krivács András**, **Tóth Klaudia**, **Ambrus György**, **Hajcsunk Tibor**, **Németh József**, **Mayer Gyula**)

Szakterületekért felelős személyek:

Gulyás Károly (MH BHD Hotel Hadik, Budapest) - nemzetközi kapcsolatokért és nemzetközi versenyekért felelős megbízott), **Németh József** (Platán Rendezvényközpont, Kalocsa) - hagyományörzésért felelős megbízott, **Török István** (Schnitta Egyesület elnök) - Schnitta Sámuel Éttermi Bizottság megbízottja, **Németh József** (Egal-Team Kft.) - közétkeztetési versenyekért felelős megbízott, **Tímár Attila** (Tímár-Panzió, Gyomaendrőd) - Junior megbízott.

Felügyelő Bizottság:

Török István János () - FEB elnök, **Petrezselyem Antal** (Petre Cukrászda, Tata) - FEB tag, **Bondár László** (MNGSZ Békés megyei elnök) - FEB tag.

Szívből gratulálunk mindenkinek!



SAJTÓKÖZLEMÉNY

Baktalórántháza, 2020. július 14.



EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁST KÖTÖTT A NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA ÉS A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG

Együttműködési megállapodást kötött a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ). A megállapodás szorosabbra fűzi és intézményesíti a két szervezet közötti kapcsolatot, ezzel hozzájárul a hazai agrárium és gasztronómia egymás kölcsönös segítésén alapuló fejlődéséhez. A megállapodást Éder Tamás, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara élelmiszeriparért felelős alelnöke és Krivács András, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke látta el kézjeggyel, az aláírásra az MNGSZ Tisztújító Közgyűlésén került sor.

Sem a színvonalas gasztronómia, sem a sikeres élelmiszeripar nem képzelhető el kiváló minőségű, egészséges és friss alapanyagok nélkül. Minőségi alapanyagért sem a vendéglátóknak, sem a lakosságnak nem kell messzire menni: az itthon termelt, előállított hazai alapanyagok és élelmiszerek megbízható minőségűek, kiváló beltartalmi jellemzőkkel bírnak.

A NAK rendszeresen hívja fel a figyelmet a hazai élelmiszerek vásárlásának és fogyasztásának előnyeire. Legutóbb az „Én is hazait vásárolok!” elnevezésű kampány helyezte előtérbe Magyarországon termelt alapanyagokból, magyarországi feldolgozóknál vagy kistermelőknél készült termékeket, amelyek megvásárlásával túl azon, hogy minőségi friss áruhoz jutunk, segíteni tudjuk a járványhelyzetben nehéz helyzetbe került gazdálkodókat, előállítókat.

A NAK és az MNGSZ együttműködése nem új keletű, a hivatalos megállapodás természetes folyamánya a két szervezet között fennálló konstruktív kapcsolatnak, amelyet egyrészt az eddigi kiváló együttműködésünk, másrészt az azonos irányba mutató céljaink alapoznak meg. Tavaly összességében sikeres Gasztronómiai Roadshow szerveztek közösen, mely arra keresett és kínált válaszokat, hogy miként lehet megalkotni a 21. század elvárásainak megfelelően a hagyományokat őrző, de modern gasztronómiát. Az eddigi találkozók konklúziója az volt, hogy a keres-

let-kínálat oldalnak, valamint a jogalkotói oldalnak több és hatékonyabb kommunikációs platformra lenne szüksége, melyek minden szereplőt lefednek „a termőföldtől az asztalig”. Ez nagymértékben hozzájárulna a gasztronómiai láncolat nehézségeinek - mint a szakképzés, alapanyag-szükséglet, jogszabályi ismeretszerzés - leküzdéséhez. Ezeket a célokat szolgálja a két szervezet közti megállapodás, hiszen a kamara agrárgazdasági ügyekben a Kormány legfontosabb tárgyalópartnere, feladata a hazai agrár- és élelmiszergazdaság erősítése, versenyképességének növelése, amely az MNGSZ küldetésével is megegyezik.

A magyar konyha, a magyar vendéglátás és a magyar agrárium kapcsolatának a mai megállapodás általi szorosabbra fűzése jelképes értékű a két szervezet számára, de mindkét oldalról bíznak abban, hogy kézzelfogható előnnyel és haszonnal fogja szolgálni a két szervezet tagságát és célkitűzéseit, és e kooperációnak legfőbb nyertese a magyar gazdaság lesz.





Vállalkozó-közösségteremtő

Ismerős lehet olvasóink számára, hiszen Tóth István makói vállalkozó, a Váll-Ker Kft. alapító tulajdonosa nemcsak a technikához ért, hanem a cége által gyártott termékek hazai és nemzetközi értékesítéséhez is. /Erről az igyekezetéről lapunkban több alkalommal is beszámoltunk./ Van egy sajátos énje, ami nélkül talán nem lenne teljes az élete. Ez pedig a gasztronómiához, a magyar konyhához való kötődése.

Régi ismerősként foghattunk kezét az idei nyár közepén Baktalórántházán, ahol a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség fontos rendezvényén – tisztújító közgyűlésén – számos kitüntetett között ő is átvehette a „Gasztronómiáért Érdemérmet”. A róla szóló összefoglalóból kiderülhetett, amit e sorok írója persze már személyes tapasztalás útján megélhetett, átélhetett: olyan magyar emberről van szó, aki minden lehetőséget megtalál ahhoz, hogy egy vállalkozás, egy adott város (Makó) munkatársai és lakói élményben részesülhessenek, ha jó magyar ételekről van szó:

– A történet úgy kezdődött, hogy a Váll-Ker Kft. meghatározóan kándallók gyártásával jelent meg a piacon, ám úgy gondoltuk, hogy ezt a terméket télen vagy közvetlenül azt megelőzően keresik a vásárlók – utal vissza a kezdetekre. – Innovációnk, termékfejlesztésünk eredményeképpen azonban úgy döntöttünk, hogy a nyári időszakra is megjelenünk igazán aktuális ajánlattal: így került termékpalettánkra a mobil kerti kemence és a vulcanus grillsütő. A story

Gasztronómiánkért

TÜZÖN-VIZEN ÁT! - TÓTH ISTVÁN MAKÓRÓL

tovább kerekedik, mert ezen termékeknek is kellett megfelelő hírverés, mi több, tömegeket vonzó rendezvény.

Tóth István és csapata nagyon jól átlátta, hogy ehhez Makón meg kell teremteni egy fesztivált, amely a grillételek és kemencében készített finomságoknak ad rivaldát! 17 fesztiválon van túl a Váll-Ker Kft. kitűnő szervező gárdája, élükön Tóth Istvánnal. Alapértékként határozták meg, hogy az általuk képviselt csúcstechnikával korszerű feltételeket felmutatva, egészséges finom ételeket készítsenek a fesztiválon megjelenő főzőcsapatok. Ehhez pedig minden alkalommal – persze a fokozatosság elve alapján – egyre több grillező eszközt és kemencetechnikát biztosítottak, elérve azt, hogy 100 helyszínen süthettek-főzhettek a versenyre bevezők.



Egyéni bemutató

Jóleső érzésekkel fogadtam, hogy cégem képviseletében jelen lehettem a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közgyűlésén, ahol kitüntetések adtak át – mondotta gratulációink fogadása közepette. – Nagy értéknak tartom, hogy a termék népszerűsítésével olyan közösséget tudunk teremteni az elmúlt években, amely egyszerre közvetít fesztivál hangulat közepette kulináris élményeket. Magam is főzőember vagyok, mi több, személyes példammal szeretném népszerűsíteni a grill és kemencés stílus nagyszerűsítését! Miközben évről-évre egyre nagyobb érdeklődés mutatkozik fesztiváljaink iránt, nagy ajándékot kaptam külön is, mint házigazda, magától az élettől! Kitűnő zsűritagokat tudunk meginvitálni a versenyművek elbírálására és azt mondhatom, hogy országos hírű

szakembereket ismerhettem meg. Külön is említhetem Lukács István háromszoros Oscar-díjas séfet, aki nemcsak bírálatokra érkezett, hanem külön főzési bemutatókat is tartott makói vendégkörünknek. Az idei fesztivál sajnos a vírustámadásnak lett az „áldozata”: remélhetően a jövő évben megrendezhetjük a 18. fesztiválunkat.



Lukács István séf, Ribizsár Péter, Szabó Sándor, Tóth István

Tóth István halk beszédű, szerény, őszinte ember, aki számára mindig is fontos volt a közösségteremtés. Tűzön-vízen, Maros-partján át! Ezt pedig úgyis megteremtheti, hogy maga is élményt csíhol egy-egy főzési programon, melynek tagadhatatlanul ő a főszereplője. Elárulta a kitüntetési ünnepségen, hogy innen hazatérve, kedves baráti társaságának ki tudja már, hányadszor megfőzi kedvenc ételét. Ez pedig nem más, mint a csülökbüvölete. A csülök bőrét újra pörzsöli, 6 % sóoldattal, foghagymával, borssal, olajjal, őrölt paprikával ízesítve 24 órán át pihenteti. Mellé még hagyma jár, természetesen sörrel locsolja, így tökéletesen barnává, ropogóssá válik. Üzletemberként sok mindenre lehetne büszke – mert szépen prosperáló céget vezet –, de igazi öröm számára, ha egy-egy ilyen kötetlen kulináris baráti találkozó végén az utolsó falatig elfogyasztják vendégei szerény alkotását. Egyszerűség és nagyszerűség randevúja ez minden alkalommal. Baráti társaságával vendég főzéseken is részt vesznek. Tavaly például a Balatonszárszón megrendezett Kárpát-medencei Halászléfőző Bajnokságon az első helyezést szerezték meg. Maguk és a makóiak öröme...

Kelt: 2020. 06. 29.

Gasztronómiánkért



A KOCSI HALAD, A KOCSIS CSALÁD TALPON MARAD

Dokumentumnaplónk mostani szereplője olyan szakember, aki valóban családi gyökereitől kezdődően a magyar gasztronómia elkötelezett képviselője! Kocsis Tiborral a komáromi Kocsis Panzió és Étterem alapítójával szintén a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Bakalórántházán megtartott tisztújító közgyűlésén találkozhattunk. Ez a nyár közepén megszervezett szakmai program egyben az ország jeles gasztronómiai szakembereinek a vírushiból való kiszabadulás utáni első nagy lélegzétvétele volt. Üdítő volt látni ennyi remek embert, akik egytől-egyig nemzetünk gasztronómiájáért teszik dolgukat.

Volt feleségével, Évával érkezett Tibor, aki még egy kedves „külön vendéget” is bemutatott a riporternek, piciny öleb kutyájukat, aki türelemmel kivárta a beszélgetés menetét. Az alapkérdés az volt, miképpen éltek meg az elmúlt hónapokat és milyen érzésekkel dolgozták végig a nyári főszezon komáromi vendéglátás bázisukon. Még mielőtt bármilyen véleményt, összefoglalót kaphatnánk, fontosnak tartjuk, hogy a Kocsis család vendéglátáshoz való kötődését meghatározóan édesanyjuknak köszönheti, aki 1973-ban a megyében

elsőként nyitott magán kifőzdét! Két fiúgyermeket nevelt, Tibort és Jánost, mindkettőből kiváló szakács lett, ami talán nem is véletlen:

– Drága édesanyánk olyan jókat főzött, hogy amikor dönteni kellett, milyen irányba megyünk, úgy gondoltuk követjük őt ebben a szakmában – fogalmaz a kezdetekről Tibor, aki ezt a családi folyamatot feleségével tovább tudta erősíteni. – Úgy hozta az életünk, hogy a vállalkozásunk jelentégi igazi motorjai gyermekeink: fiaim és lányom is segítenek, így ez a tradíció reményeink szerint teljessé válhat.

A Kocsis házaspár elmesélte, nagyon fontos, hogy már kialakítottak egy olyan vendégkört, amelyik két pilléren nyugszik: a magyar és a szomszédos szlovák érdeklődők adják a fundamentumot. Tíz éve úgy döntöttek, hogy svédasztalos étkeztetésre invitálják vendégeiket. Négy szoba jelenti a panziós háttérrel, ám – egy évtized tapasztalatai alapján – a korlátlan fogyasztás jó üzleti fogásnak bizonyult.

– Talán ennek is köszönhető, hogy a vírushelyzet után nyárra kiderült az ég, visszatértek vendégeink – folytatja összefoglalóját Kocsis Tibor, aki mindig is nyitott volt a térségi táj és konyhakultúra képviselőire és közvetítésére. – Hétköznapiakon 2290 Ft-ért fél 12-től este 9-ig fogyaszthatnak kedvükre vendégeink. Hétfőig ez az összeg 2490 Ft. Meg kellett találnunk azt a részt, ami még számunkra adódhatott. Mellettünk van a fürdő, ahonnan szintén sokan átjárnak hozzánk, hisz mint minőségben, mint ár-érték arányban többen kapnak nálunk, mint a büfékben. És még egy lehetőség, amire a magunk módján válaszolni kell! Jó konyhánkkal, kínálatunkkal olyan szállodavendégeket is megcéloztunk – mondhatom sikerrel –, akik a reggeliztetésen kívül más éttermi szolgáltatást nem vehetnek igénybe. Visszatérve a koronavírus okozta majd három hónapos szünetre. Nagytakarításba fogtunk, új gáztűzhelyet állítottunk be – vártuk, mikor indulhatunk újra. Előbb még „félárbócon” haladtunk, reklámjainkat is megjelentettük célirányos médiákban.

Jó magyar emberként Kocsis Tibortól arról is érdeklődtünk, hogy a kitűnő falatok mellé milyen borokat kínál. Remek partnerre és általa képviselt minőségre utal, amikor a móri Molnár Pincészet és a neszmeti Kősziklás pincészet borairól szól jó szívvel. Nem utolsósorban címeres Borlovag is Kocsis úr. És lokálpatriótaként ki nem hagyná zárógondolatként, hogy családjával külön is üdvözlí azokat a folyamatokat, amelyek Komárom városának fejlesztését jelölik. Újabb és újabb turisztikai beruházások készülnek el – például a Csillag Erőd –, amelynek köszönhetően még tovább emelkedik a Komáromba érkező vendégek száma.

Kelt: 2020. június 20.

Közelről

Képtelenesen, de a maga valóságában tálcán kínálta a vendéglátós hivatást Timár Attilának a családi háttér. Vendéglátós családba született ugyanis, édesapja – aki országos hírvé vendég-lős pályáívet teljesített ki és sajnálatos módon 2019-ben elhunyt – élő példaként mutathatta fel e hivatás szépségeit. Édesanyja pedig mindvégig a családi vállalkozás elsőszámú motorja, szervezője, irányítója és gazdálkodója volt a gyermek nevelése mellett.

Az utánpótlásért tesz sokat a gasztronómia új követe

TIMÁR ATTILA GYOMAENDRŐDI PÉLDÁJA

A legjobb férfikornak mondott időszakában, így 45 évesen a nyár közepén a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség éves tisztújító közgyűlésén a „Gasztronómia Követe” megtisztelő címet vehette át Attila. Való igaz ereje teljében, további tervektől motiváltan szeretné ő maga is kiteljesíteni a saját pályáját. Múltról, jelenről és további elképzeléseiről beszélgettünk a Baktalórántházán tartott országos összejövetel szünetében.

– Így igaz, ebben a közegben nőttem fel és most is azt mondhatom, jó döntést hoztam, hogy ezen a pályán maradtam – mondotta. – Otthon hamar beleláthattam a kulisszáiba, szép fokozatosan követhettem e csodálatos szakma színét és fonákját, szépségeit és előnyeit. A hódmezővásárhelyi vendéglátós szakközépiskolában megszerezve a szakács, pincér és panziós képesítést, úgy gondoltam nekivágok a világnak. Öt évet dolgozhattam Budapesten, egyebek mellett a Novotel Szállodában, a Vígadóban, de a Duna korzót is említhetem.

A fővárosi helyszínnek kétségkívül csiszolták tudását, hiszen az elvárások, követelmények magasra tették a lécet az itt dolgozók számára. 2003-tól pedig négy éven át a külhoni vendég szakácsságot is kipróbálhatta sok-sok tanulással, tapasztalatszerzéssel. Így telente Ausztriában teljesítette nemes gasztronómiai szolgálatát, Horvátország is remek terep volt ahhoz, hogy gyarapítsa ismereteit. 2005-ben megszerezte a kamarai szakácsmesteri címet, de a tudásvágy még nem csillapodott benne: elvégezte a Kodolányi Főiskola Vendéglátás közgazdász szakon, majd, oktató-pedagógusi pedagógusi diplomát szerzett, amellyel megteremtette annak lehetőségét, hogy oktatóként dolgozzon. Erről immár 15 éves tapasztalatát oszthatja meg röviden:



– Nagyon fontos, hogy az oktató számára is legyenek példaképek, így vagyok ezzel én is – indítja kicsit távolabbról a témát. – Számomra édesapám mellett – akitől szinte mindent megtanulhattam – jó sorsom Varga Károly, Ambrus György, Prohászka Béla mellé vezért. Ez azért fontos, mert az oktatói alapismeretek mellett pluszként többszörösen gyarapodhattam mind gyakorlatilag, mind pedig elméletben ilyen kitűnő emberektől. Szakmai életem fontos része tehát az oktatás, láthatom, hogy évről-évre milyen utánpótlásra számíthat a szakma, amely önmagában is az idegenforgalmi ágazat húzó motorja. Szakácsok, cukrászok, felszolgálók viszik tovább a stafétát. Azt tapasztalom, szép számmal vannak tehetséges ifjak, valahogy az állóképességgel, kitartással van baj. Ezért is hárul rendkívül felelős szerep szerte az országban az oktatókra. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség megtisztelő bizalmának köszönhetően juniorokért felelős elnöki biztos lehetek

a szervezet most újonnan megválasztott elnökségében. Ez összehangolt munkát jelent – ahogy már mondtam országos kitekintésben és annak gyakorlati megvalósításában.

A Gyomaendrődön található újonnan Kisfaludy Pályázat keretein belül felújított Timár Panzió és Étterem termé-

szetesen továbbra is családi vállalkozásként működik, Attila felelősen előrelépett a vállalkozás vitelében, de teljes körűen segítik a család többi tagjai, édesanyja, – aki a gazdasági, pénzügyi és szervezési feladatokra van nagy figyelemmel – felesége Ági, aki a családi hangulatról és felszolgálásról gondoskodik és fia, aki szívvel-lélekkel képviseli a következő nemzedéket.

Kelt: 2020. 07. 26.

Próbatételek

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség égisze alatt 2011-ben adományozott mesterlevéllel a birtokában egy rendkívül izgalmas periódusról is beszámolhatunk Timár Attila életéből, amikor mint nemzetközi versenyző sikereiről is tudósíthattunk. Hét világversenyen vett részt, és mindig érmmel tért vissza, mint a Magyar Nemzeti gasztronómiai Szövetség válogatottjának tagja szintén csúcspontot ostromolhatott. Mindvégig, mint az ország legeredményesebb regionális csapata a Békési Culinary Team oszlopos tagja is kivette a részét. Úgy érzi, az otthonról kapott alapismeretek és motivációk, a szélesebb szakmai látókörhöz elvezető külföldi munkavállalás és versenyzés arra predesztinálja, hogy az ismereteket a szakma jövőépítésének érdekében átadja a fiataloknak. Igazi innovatív ember, aki szereti a kihívásokat. Tavaly például az Év Innovatív Cukormentes Tortája címet a gyomaendrői Mészáros Györgyi szerezte meg. Szakmai háttérként ötleteivel az első perctől segítette, éttermükben pedig kínálásához hosszú ideig fórumot biztosított.

KÖZELERŐL – Vida József éles kanyarjai...

Hogyan kerül egy országos hírű fürdőhelyre, nevezetesen Hajdúszoboszlóra Oroszlányból, az egykori bányászvárosból egy ember, aki nagyon fiatalon megtalálta élete értelmét a vendéglátásban? Akár regényszerű is lehetne minderről hosszasan értekezni, de mostani portrénk inkább villanóképek sorozata. 55 esztendő telt el vendég közelben, többszörös gasztronómiai felvértezéssel: elsősorban tanult felszolgálóként, de ebbe a több, mint fél századba a szakácskodás is bőven belefért.



Egy forró augusztusi délutánon beszélgettünk, nagyon is fontos helyszínen – már ami riportalanyunkat illeti – az Európa hírű városi strand népszerű helyszínén, a Grill Étteremben:

– Nem véletlen, hogy ide kerestem a találkozót, hiszen mindjárt a túloldalon lakom, az üzlet tulajdonosa, Pataki István pedig – pár évvel fiatalabb ugyan – de kitűnő barátom, akinek pályafutását végigkísértem, tisztelem magas fokú szakmaiságát, humanitását, igyekezetét. – A másik ok pedig, hogy ezt a háttérrel kértem, nem más, mint életem meghatározó indító pályája. Amikor jó 30-35 évvel ezelőtt ez a fürdő elindult nagy ívű szolgáltatói pályáján, az akkori vezetés úgy döntött, a fürdőző vendégeknek egyre több vendéglátó szolgáltatót kell kinyitni. Az első három üzletet jómagam nyithattam, nem kis reményekkel, óriási elánnal. Pár év után azonban másfelé kanyarítottam vállalkozói pályafutásomat, mert úgy ítélt meg: egyre nagyobb a versenypályán küzdők táborába, és az egyes üzletek bérleti díja szép fokozatosan emelkedett. Átröppenve ezen a 30-35 éven és a jelenbe érkezve, elmondhatom, közel 50 melegkonyhás üzlet csalogatja a vendégeket. Szerény véleményem szerint ez már túlzó, de mindent felülír a pénz. A bérleti díjak növekedésével pedig az árak is emelkednek, mindez érthető reakció. Legalább 10-15 %-kal kevesebb üzlet tökéletesen teljesíthetné szolgáltatási küldetését. Ugyanis sorállás régen is volt, jelenleg is van ott, ahol minőséget adnak! A für-

dókbe nem engedném be a hűtőtáskás ételeket! Nem ellenőrzött, vírus hordozók.

Vida Józsefnek azonban most nem az a dolga, hogy a hajdúszoboszlói fürdő vendéglátós arcát átalakítsa, de őszinte véleményét megformáló emberként, erről a témáról így vélekedett. Idézzük inkább az ő életkanyarjait vissza! Édesanyja hajdúnánási születésű, édesapja oroszlányi, előbbi varrónő, utóbbi pedig bányász volt a javából. Így aztán a vendéglátós pályát választotta – mert nem akarta sem a tárnába való naponkénti leszállást és az ugyancsak robotos, nagy figyelmet kívánó ülőmunkát végezni – a vendéglátás világa vonzotta. Oroszlányból Tatára vitte ösztönös svungja, majd Tatabányára. Bárhol is dolgozott a felszolgáló munka emberi-szakmai kiteljesedését jelentette. Dunántúli korszaka aztán lezárult és édesanyja szülőhelye mellé Hajdúszoboszlóra került, nem is akárhová. A Gabrinus Étterem a fürdő melletti igazi korabeli elit helye volt a fürdővárosi szórakozó világnak.



Töltsz rá keze...

– Hiába volt tomboló szocializmus, békebeli hangulat volt ebben a kisvárosban – idézi vissza érzéseit. – Amikor nagy volt a forgalom eszembe jutott első még a bányászvárosban átélt szakmai élményem. Egy vendéglátós idősebb kollega 17 évesként felkért, hogy egy 150 fős vadászrendezvényen biztosítsam a vendégek kávéztatását, folyamatosan rámoljam le az asztalokat, hihetetlen mit éltem át. Ebben az ismeretlen, különös és emberektől sűrű világban azon nyomban a vendéglátás szerelmesévé váltam. Fizikai adottságom is meg volt: csúcsformám idején 27 nagytányér rántott húst, 34 desszertet kistányért vittem ki a két kezemen!

Szóval Vida József Hajdúszoboszlón több üzletet is felvirágoztatott, majd elhagyott. Érdekes és a történelmi folyamatokra utal, hogy nagy részüket már lebontották, újabb funkciókat kaptak, de az ő emlékeiben megmaradtak. A városközpontban népszerű melegkonyhás éttermet vezetett, belekóstolt a kocsmák működésének sajátos világába, elsőnek nyitott biliárdszalont, mindig kereste az újat, a még eddig meg nem tapasztaltakat. Több ezer, tízezer vendéggel találkozott, így a kommunikációs képessége folyamatosan csiszolódott. Úgy alakult, hogy amolyan véleményalkotó embernek tartja magát, a mostanság népszerű rádiós és televíziós beszélgetős műsorok állandó szereplője. Szeret a felvetett témára reagálni, fontosnak tartja ezt a közfórumot. Igaz olyan is volt, hogy kikapcsolták, mert túl heves volt a hangvétele és talán a mondandója sem odaillő. Három gyermeket nevelt fel feleségével, büszke mindegyikre: a közgazdász egyetemi diplomát szerzett Angliában matematikát tanító lányára, a csúcsmenedzserként világcégnél dolgozó nevelt fiára és a Budapest belvárosában dolgozó, nyugodtan sztár férfifodrásznak mondható legkisebb lányára. Boldog, hogy négy unokája cseperedését megélheti!

Konklúzió? Mindenegyés életút valójában egy kisregény, Vida József azt mondja, ha nagyon mélyen lemerülne a részletekbe, akár még egy nagyobb regény is kikerekedhetne...

K.D.P.

Kelt: 2020. 08. 15.

A legjobb válasz az új kihívásokra



Talán mindenki egyetért velünk, hogy a mostani időszakban a talpon maradás kulcsa azoknak a megoldásoknak a megtalálása, amelyekkel hatékonyabb alapokra helyezhetjük működésünket. Ha energiáról van szó, a vendéglátásban a „sikerrecept” a propán-bután (PB) gáz és a Primaenergia Zrt. szolgáltatása lehet.



Ha utóbbi állítást „mindössze” annyival támasztanánk alá, hogy a PB-gáz fűtőértéke 2,5-szerese a földgázénak, máris érthető volna, miért egyre elterjedtebb ez az energiahordozó a HoReCa-szektorban, beleértve a csúcsgasztronómiai szegmenst. A PB-gáz ráadásul nemcsak magas, hanem megbízható és egyenletes hőleadást biztosít, mindezt egyszerű,

gyors, jól szabályozható és biztonságos használat mellett. Nem mellesleg az összes fosszilis tüzelőanyag közül ennek a legkisebb a károsanyag-kibocsátása, ami a szigorodó környezetvédelmi szabályokat és a fogyasztók elvárásait nézve szintén fontos szempont.

A Primaenergia a szükséges mennyiségtől függően számos konstrukciót kínál partnereinek, a hotelek, éttermek vagy épp kávézók körében például kifejezetten népszerű a PrimaComfort szolgáltatás. Ez több palack sorba kötését jelenti, amely praktikus módon teszi lehetővé nagyobb mennyiség (akár 100 kg) egyidejű tárolását és folyamatos felhasználását.

A megoldás előnye, hogy nem kell a telepített eszközök után bérleti díjat fizetni, sem cseretelepre menni, ha fogytán a gáz. Az utánpótlás telefonon is megrendelhető, a Prímagázfutárok pedig 24 órán belül házhoz is szállítják azt. A rendszer rugalmasságát fokozandó átvételkor lehetőség van bankkártyás fizetésre

vagy akár a Primaenergia egyedi, Palack Kártya konstrukciójának igénybevételére is.

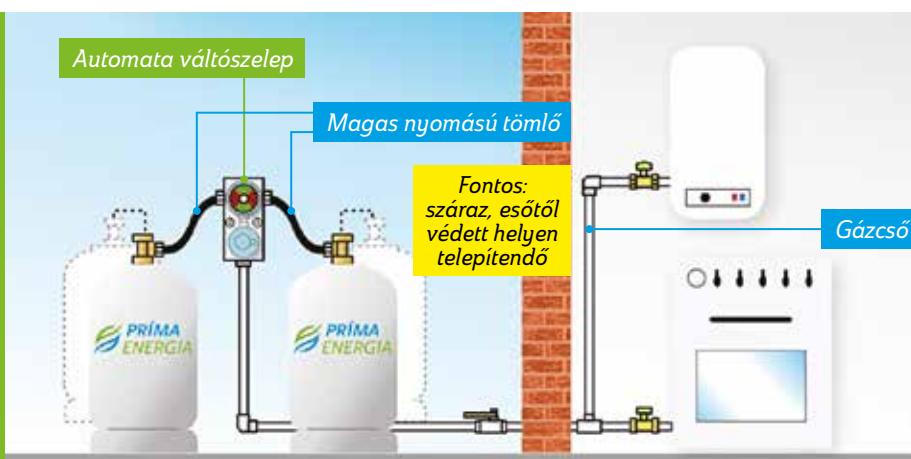
A nagyfogyasztók gazdaságos működtetésén túl a PB-gáz most egy másik téren is aranyat érhet a vendéglátosoknak. Minden jel arra utal, hogy a jövőben felértékelődnek a zárt tereknél kevésbé kockázatos teraszok, kerthelyiségek, így a „kiülős” szezon meghosszabbítása kulcsfontosságúvá vált. Ebben segítenek a PrimaNet online webáruházból is beszerezhető teraszfűtők, amelyeket akár a Primaenergia egyik legpraktikusabb terméke, a gyorscsatlakozóval ellátott Gastro Mini palackról is lehet költséghatékonyan üzemeltetni.

A bevezetőben „talpon maradásról” írtunk, de jól látszik, hogy aki kész letenni voksát az optimális energiahordozó és egy megbízható, rugalmas szolgáltató mellett, az ennél többen is bízhat: képes lehet versenyelőnyre szert tétel, megerősödve kikerülni az embert próbáló 2020-as esztendőből!

Kettő, vagy több gázpalack palackcsoportos rendszerben történő telepítése

Kültéri telepítés

A kép csak illusztráció!





Célemler

Szerencsésje, hogy szerencsi

HALÁSZ TAMÁS CUKRÁSZ A „GASZTRONÓMIÁÉRT” ÉRDEMÉREM TULAJDONOSA

Többszörösen is szerencsés ember a szerencsi Halász Tamás! Nagy hirtelen összeszámolni is nehéz, mert élete, sora úgy alakult, hogy pályaválasztása, útkeresése, kibontakozása ehhez a városhoz kötődik. Céltudatos ember, aki – legjobb férfikorban lévén – nemcsak a mögötte lévő időket értékeli, hanem az előtte lévő feladatokra koncentrál. A kisHalász Cukrászdában, Szerencs belvárosában – ki gondolná – az utcára nyíló üzlet mögötti nagy alapterületű termelő irodájában beszélgetünk.

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség július hónapban megtartott közgyűlésén átvehette a „Gasztronómiáért” érdemérmét, ami nagyon fontos mérföldkő életében. Ehhez és persze más sikerekhez olyan út vezetett, amelynek legelején a családi háttér jelenti a startkövet:

– Testvéreimmel figyelhattuk azt a családi értékteremtést, amit szüleim felmutattak számunkra – mondotta. – Egy picinyke helyiségből indult el a mi történetünk, hogy eljussunk a mai napig, amikor is egy olyan üzleti vállalkozás vezetője, menedzsere lehetek, amelyik nemcsak a jelennek mutat fel értékeket, hanem a jövőt is építi. Amúgy sajátos az életutam, hiszen a szüleim csodálatos cukrász mintája ellenére előbb más utakat kerestem. Elvégeztem egy tanárképző főiskolát, majd agrármenedzserei –logisztikai egyetemi diplomát megszerezve elmentem szerencsét próbálni Budapestre. Sorsvonalam döntött arról, hogy visszatérjek Szerencsre, ez az időszak is csiszolt, segítette kibontakozásomat.

Visszaidézi a szerencsi édesipar aranytörténetét, hiszen itt óriási értékek halmozódtak fel akár csokoládégyártást tekintve, akár pedig a szerencsi cukorgyárra gondolva. Ez egyfajta alapérték, amit véleménye szerint a cukrászat területén dolgozó minden egyes kollegának becsülni és folytatni kell!



– Önmagamat kereső srác voltam- előbb kutató biológus szerettem volna lenni, de mindig előttem volt a családi példa: hogyan lehet szorgalommal, nagy szakmai tudással egy cukrászdát működtetni. – Ennek azért megvolt a hatása testvéreimre is, hiszen **Tibor bátyám, valamint Mártika húgom cukrász szakmát választotta.** Tibor bátyám 18 évvel ezelőtt megnyitotta saját **Halász Cukrászdáját Tokajban**, amellyel azóta is a város elegáns kávé és sütemény fogyasztási kultúráját népszerűsíti.

A menedzser szemléletű, a cukrász szakmát közben folyamatosan elsajátító, hamarosan a mesteri címre aspiráló Tamás nagyban gondolkodó ember. Nem el-

rugaskodó, hanem **realistaként próbálja előrejutását megtervezni**. A kisHalász mögötti termelő 400 négyzetméteren nemcsak a szerencsi üzlet áruháttérét képes megadni, hanem térségi szinten is jelen vannak – **közel 50 üzletben** – a Halász cukrászati termékek. Szinte kőbevésett szakmai alapérték, hogy **tartósítószermentes szeletelt süteményekben a csúcsmínőséget adják**, emellett **francia desszertben** is élen járnak. Jelenlegi csapatuk létszáma 40 főre tehető, ebből 12 tanulót is foglalkoztatnak, illetve cukrászként szintén 12-en dolgoznak.

– Szerencsi cukrászként, lo-kálpatriótaként és jövőépítőként rendkívül boldog vagyok, hogy a 2019-2020-as tanévtől kezdődően Szerencsen újból megindulhatott az édesipari termékgyártó szak. **Az önkormányzat, a Szerencsi Bonbon Kft., a Nestlé Hungária Kft. és a mi vállalkozásunk** összefogásából. Fontos dokumentumot, Együttműködési Szerződést írtunk alá. A nappali tagozatos képzés a Szerencsi Szakképzési Centrum egyik tagintézményében, a Műszaki és Szolgáltatási Szakgimnázium és Szakközépiskolában folyik. A gyakorlati oktatás helyszínét pedig **a mi cégünk, a Halász Produkt Kft adja.**■



Tamás, az apa, a példamutató

Fiai számára nemcsak kötelességből, hanem belső indíttatásból fakadóan meg kell mutatni, hogy példaadóként talán mintakép is lehet. Ezt persze a gyermekek döntenek el, de mindezt nem is keveset kell tenni. A fiúk birkózók, férfias sportot képviselnek, édesapjuk – bár reggeltől estig a vártán áll -, amikor csak teheti, szép példákkal szolgál. Ötször teljesítette, lefutotta a maratont és más módon is „edzésben van”. Eltökélt szándéka, hogy a Szerencs város csokoládé és cukrászati kultúráját régi fényében kell újra megmutatni. Személyes példával is szolgál, hiszen az egykori Szerencsi Cukorgyár elhagyott bejárata melletti területet megvásárolta. Nemcsak hirtelen felbuzdulása okán:

– Miközben végezzük cukrászati ellátó szolgálatunkat a városban és további 30 településen, eltökélt szándékunk, hogy kialakítunk ezen a paragon lévő területen egy olyan szerencsi édesipari centrumot, ahol a

kézműves gyártástól kezdve a korábbi hagyományok bemutatásán át, az új nemzedékek képzésével **maradandó értéket hozunk létre.**

Az én feladatom, a következő 20 évre vállalt munkám elsősorban az, hogy a családi vállalkozást a harmadik generációnak átadjam. Talán jó géneket örökölttem, hiszen édesanyám mind a mai napig bejár a

Kibontakoztatni a tehetségeket

Külön is fontosnak tartja Halász Tamás, hogy cukrászati vállalkozásuk helyszínét biztosítson akkreditált tanműhelyként 12, másodikos diák nyári gyakorlatára. 20 nap, napi 8 órában véleménye szerint arra elegendő, hogy a pályára készülő fiatal számára egyfajta alap követelményt, értékrendet, morálitást, mi több viselkedéskultúrát mutassanak meg. Ez nagyon fontos, hiszen a minisztérium által meghatározott tanmenet valójában egy keret. Ehhez szeretné hozzátenni a „Halász stílust”, ami reményei szerint megfelelő táptalajra hullik...

Halász Tamás nemcsak dédelgeti terveit, hanem megvalósításukra kész ember! **Csodálatos társra talált feleségében, aki három gyermekének édesanyja és zenetanárként, kóristaként a cukrászatban is meg tudja mutatni művészeti hajlamait.** A díszítő cukrászat szerelmese lett, autodidakta módon az elmúlt évek során. Ma már élete részét képezi ez, mert másik énjét tudja ezáltal is megmutatni. ■



A bort is szereti

Aki a bort szereti...

Rossz ember nem lehet, márpedig Halász Tamás a borhoz való kötődését is hozzá méltó stílusban képviseli. A miskolci István Nádor Borlovagrend nemes tagságát erősíti.

Bár nagyon kevés a szabadideje, de ez a civil szerveződés elismert hazai lovagrend, országos kisugárzású programokat szerveznek és a közös munkából ő maga is kiveszi a részét. Az évzáró rendezvényeken az ország legtávolabbi szegletéből is meghívják Lillafüredre lovagársakat, ilyenkor a szerencsi menedzser-cukrász amolyan ceremóniamesterként üdvözlő, fogadja, látja vendégül a boros barátokat. Magáévá tette az alapeszmét, ami minden borlovagra érvényes: a kulturált borfogyasztást képviselik, valamint az adott boros régió kitérő borainak avatott hírvívői. Ebben is szerencséje lenne? A világhírű tokaji bor önmagában is veretes „névjegy...”

műhelybe, a munka tartja életben, ha ránézek, talán ez a terv nem is utópia. Épezi ez, mert másik énjét tudja ezáltal is megmutatni. ■

Kiss Dezső Péter

Kelt: 2020. 07. 19.

Teljes körű elnökség – a bizonytalanságban is tudatos-óvatos jövőépítés

ÖSSZEFOGLALÓ A MBOSZ IDEI KÖZGYŰLÉSÉRŐL



Köszöntő

Akárhogy is elcsépett, de könyörtelenül igaz: a koronavírus a legkisebb eresztékekben is behatolt életünkbe, a világot 2020-tól minden bizonnyal másképpen éljük meg és értékeljük mindennapjainkat. Azért is rendhagyó a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének legutóbb megrendezett közgyűlése, mert az események következtében csúsztatni kellett az időpontot. A megszokottól az is kiemelkedőbbé tette, hogy az elnökségben különböző megüresedett tisztségekre újra kellett választani arra alkalmas személyeket.

A budafoki Soós István Borászati Szakközépiskolában megfelelő számú delegáltak jelenlétében nyithatták meg a közgyűlést. Pontos napirend szerint következtek egymás után a lényegi ismertetések, összefoglalók: a 2019-es esztendő gazdálkodásáról, évet értékelő felügyelőbizottsági jelentésről, az elnökség tagjai által előzetesen megírt, ugyancsak az elmúlt esztendőre vonatkozó jelentésekről, a közösen és külön-külön is elvégzett munkákról. Koczor Kálmán elnök kiemelte, hogy a 2020-as esztendő – amelyet

majd a jövő évi közgyűlés értékel – történelmi időköt hozott. 2019-ben az immáron 50 hazai szervezetet tömörítő MBOSZ teljesítette célkitűzéseit, sike-



Alelnökök

reült megerősíteni társadalmi megítélését és mi sem bizonyítja jobban, hogy életképes szerveződéssről van szó: az idei közgyűlésen két új tag felvételéről is dönthettek. Az egybeültek kevés ellenszavazattal és tartózkodással elfogadták a különböző beszámolókat, úgy értékelték a felszólalók, hogy remélhetően az idei év hátralévő hónapjaiban –



Önreklám



Kedvesen...

hacsak nem támad újra a vírus – számos elmaradt borrendi programot megszervezhetnek. A Közgyűlésre delegáltak fontos döntést hoztak, többszörösen is. Az elnökség különböző bizottságaiban megüresedett posztokra kellett új jelöltek közül kiválasztani bizalomra érdemes személyeket. Így új elnöke van a szakmai és etikai bizottságnak Szabó Attila személyében. Továbbá szintén bizalomtól övezetten végezheti a jövőben a külügyi bizottság elnökeként felelős munkáját dr. Hartl Mónika. Tóth Erviné Terikét a médiabizottság még korábban üresen maradt bizottsági tagságára találták alkalmasnak a jelenlévő szavazók. Ugyancsak újdonsült tagja a médiabizottságnak Pohankovics András. Fontos közlendő, hogy Knollmayerné a szakmai és etikai bizottság lemondott elnöke tagként továbbra is a bizottság munkáját segítheti, szintén a választók egyértelmű bizalmából! (Megnövekedett szakmai és családi elfoglaltsága miatt a munkáját kifogástalanul, kiemelkedően végző bizottsági elnök, nagy sajnálattalra kénytelen volt lemondani tisztségéről.)

MBE tudósítás



SZENT ISTVÁN
EGYETEM

KERTÉSZETTUDOMÁNYI KAR, BUDAPEST

KOZMA 100



Szőlészeti tanszék • C ím: 1118 Budapest, Villányi út 29-43. • Tel.: +36 1 305 7490 • E-mail: Balo.Borbala@kertk.szie.hu

Tisztelt Szülőtermesztő, Bortermelő! Kedves Kolléga!

Az idei évben ünnepeljük Kozma Pál akadémikus, a Kertészeti Egyetem egykori tanszékvezető professzora, hajdani rektora, születésének 100. évfordulóját. Ez alkalomból szeretnénk egy szobrot állítani a (jogutód) Szent István Egyetem Budai Campusának kertjében. A szobor

helyét és annak kialakítását a nagy elődök szoborparkjában, az arborétum felső kertjében az Egyetem ingyen biztosítja. A mellszobor és a talapzat elkészítésének költségeire gyűjtést szervezünk.

Kérjük, amennyiben szívén viseli, elődeink megbecsülését, és hozzá kíván járulni a szobor költségeihez, felajánlott adományát küldje a Magyar Növénynevelés Alapítványa nevére és számla-

számára, OTP 11707024 20476250 - Kozma 100 megjelöléssel. Minden csekély adományt is hálásan köszönünk.

Budapest, 2020. július 1.

Üdvözlettel és köszönettel,

Dr. Bálo Borbála

Dr. Bisztray György Dénes

Szőlészeti Tanszék, tanszékvezető

MNA kuratórium, elnök



Borháló - Szépvölgy

NORBI, A CSAPATÉPÍTŐ

LEGUTÓBBI HELYZETJELENTÉSÜNK BEN – MÉG KÖZVETLENÜL TAVASZ VÉGÉN – AZT JÓSOLTUK, HOGY A II. KERÜLETI, SZÉPVÖLGYI ÚTON TALÁLHATÓ BORHÁLÓ BORKERESKEDÉS MÉG A VÍRUS NEGATÍV HATÁSÁT IS ÁTVÉSZELI. IGAZUNK LETT!

Közvetlenül lapunk nyomdába adása előtt, **augusztus 20-a után érdeklődtünk a budai övezetben található boros oázis üzletvezetőjétől, Németh Norberttől**, miképpen összegezné a nyarat?

– Már a vírustámadást követő hetekben is azt tapasztaltam, hogy a borfogyasztás **nemhogy lankadna, hanem szép fokozatosan emelkedik a hozzánk tartozó budai kerületekben.** – Erre fel kellett készülnünk, ugyanis, ha élénkül az érdeklődés, a kínálatot is szélesíteni kell. De ettől függetlenül is átgondoltam kereskedői stratégiámat és terveimet szintén visszaigazolta előzetes döntésem. **Csapatépítésbe fogtam**, persze a magam módján és léptékei szerint. Előbb még 2019. áprilisában invitáltam munkatársnak **Baricz Grétát**, aki a Kodolányi Gáspár Egyetem PR-kommunikációs szakán akkor még utolsó éves hallgató volt. Egy hirdetésre jelentkezett, az eredmény pedig: jelenleg is – immár megszerezve diplomáját – gyakorta vállalja szép mosolyától kísért kereskedői hívatást! Más módon

is segített a csapatépítésben **Gréta, ugyanis csoporttársát, Fábri Leventét** elcsábította, hogy amíg méltó munkát nem talál, a mindennapos kereskedelmi fronton közösen gyakorlati ismereteket szerezzenek.

Megváltozott az életük

Most, hogy a „Bíztató nyárutó” jelölésű lapszámunkat zárjuk, gyors értékelésre kértük a Borháló két új munkatársát, akik örömmel foglalták össze összefoglalójukat:

– Szerény, diákokhoz illően inkább alacsony árfekvésű borokat kóstoltam egyetemistaként, nem nagyon keresve azok kvalitásait – ismeri el Gréta. – Amikor Norbi munkatársául szegődtem, egy teljesen új világ nyílt meg számomra. Először is előbb nekem, majd Leventének több héten át házi tanfolyamot tartott a borokról. Meglepő, hogy milyen csodálatos világ tárult elénk. A vásárlók igényeinek meg kell felelni, kérdéseikre pedig autentikus válaszokat szükséges adni. A magam itt eltöltött másfél éve arra jó példa lehet, hogy már nemcsak ösztönből és „pénztárca” alapján ítélem meg a borokat, hanem minőségük szerint. Nagyon szeretek itt dolgozni, mondtam is Norbinak, hogy még egy ideig itt maradnék, hogy tapasztalatokat szerezzek a mindennapokról. Egy ilyen kis boltban is sok, sokféle ember megfordul. Imádok beszélgetni a hozzánk betérőkkel, a törzsvendégek tagjai pedig szinte hazajönnek hozzánk. Egy idős úr például tudja, hogy én is tacsók kutya kedvelő vagyok és persze ő is. Nemcsak a borokról, hanem a tacsók lelkivilágáról is gyakorta szót váltunk...



Levente nyíregyházi családi háttérből érkezett a fővárosba tanulni és ő is ezen a nyáron szerezte meg diplomáját. Jó szívvel és kíváncsisággal jön be, amikor éppen beosztása van, hogy az üzletben teljesítse szolgálatát. Bevallotta, alapszintről építi borismereteit, és úgy gondolja, szépen fejlődik, szintén sokat köszönve a szintén fiatal korosztályhoz tartozó Norbi „főnöknek” (aki borlovag aspiráns az idei ősztől). **Fiatal csapat szövetkezett a borkereskedelem képviselőjére és a borkultúra népszerűsítésére.** Mindezt látva, azt mondhatjuk, Németh Norbert jó szemmel látta meg, hogyan kell szélesítenie kereskedői munkáját:

– A nyár érdekes tapasztalatokat hozott – mondotta. – Május, június, július és augusztus hónap, ha fokozatosan is, de

forgalmunk növekedését hozta. Egyre népszerűbbek a fehér és rozé borok, a forróságban kedvelt frizzantek, gyöngyöző borok. **Társasági programokhoz is tőlünk vásároltak a közvetlen környékünk körül, de még távolabbról is.** A nagyobb kiszervelek – bagin-box, magnum – gyorsan forogtak árukészletünkben. Kerti összejövetelek, szabadtéren megrendezett baráti találkozók, mind-mind kedveztek ahhoz, hogy értékesítésünk egyre jobban kiteljesedhessen. **Továbbra is élen jár az igazi magyar fajta, az Olaszrizling népszerűsítése, de említhetem a Sauvignon Blanc fajtát is és a rozék egész hosszú sorát.** A saját népszerűségi toplistánkon említhetem a **Babarczi Pincészetet, vagy a Szentpéteri Pincészetet**, nem utolsósorban pedig a móri **Molnár Borászatot**. Ha pedig korosztály megközelítéseket vesszünk görcső alá, inkább a 40-45 évesek a visszatérő vásárlókat. Abban viszont biztos vagyok, hogy kitartó munkával, ilyen remek csapattal, mint amivel már rendelkezek, a fiatalabb korosztály is egyre többször képviselteti ösztől magát a Szépvölgyi Borháló üzletében.

MBÉ magazin

Kelt. 2020. 08. 26.



Gréta



Levente



Rendezzük hadiállásainkat!

Sietek mindjárt az első mondatokban arra utalni, hogy nem érzem magam katonai stratégának! A hadtudományoknak remek művelői voltak az előző századokban éppúgy, mint jelenünkben. Szakácsként, gasztronómusként azonban ezzel a példával azért szeretnék élni, mert mint az

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend 2019-ben megválasztott elnök-nagymestere felelősnek érzem

magam nemcsak a jelenért, hanem a jövőért is. Olyan szervezet kötelékében végezhetem, teljesíthetem választott tisztségem, amelyik a magyar gasztronómia legjelesebb tagjait tömöríti. Nem mi vagyunk egyedüliek, széles e hazánkban számos más szakmai vagy érdekképviseleti szervezet, civil szerveződés működik, bizonyos vagyok abban, hogy a magyar gasztronómia jó hírvének töretlen öregbítéséért vállalják missziójukat. Túl vagyunk közgyűlésünkön, így nyár végeztével azt mondhatom, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend egységes, tudja, merre tart. Azonban a világot leigázni akaró vírus cunami most nem

kedvez a vendéglátás, idegenforgalom, szállodaipar mindennapos, megélhetésükért küzdő pályatársaimnak. Azt írom jegyzetem címében: „Rendezzük hadállásainkat!”. Talán minden eddigiektől jobban fel kell hívnom a figyelmet arra, hogy a magyar vendéglátás különböző területein, szakmai porondjain cselekvők számára egyetlen kiút lehet! Ez pedig az összefogás, értékeinkre való büszkeség, a nehéz helyzetből való kilábalás azon képessége, hogy együtt többek vagyunk, akár hegyeket is mozgathatunk. Konkrétabban is fogalmazok: Lovagrendünk a Pálinka Lovagrenddel és Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel elsősk között kötött szerződést annak érdekében, hogy az a bizonyos nemzeti hadállás megteremtődjön. A Szabadtúzi Lovagrend jeles csapatával, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségével augusztus 3-án megtartott Közgyűlésünkön ratifikáltuk, hogy egységet alkotunk! 59 esztendeje dolgozom a vendéglátás területén, mondhatom nehéz időszakokat is átélünk, a mostani is arra figyelmeztet: életben maradásunkért egységes erőként kell fellépünk, annak érdekében, hogy imádott hivatásunk, szakmánk ne veszítse el a régi fényét, mi több, felmutathasson új utakat. Tudom, képesek leszünk rá!

Hadállásaink összerendeződni látszanak, itt hívom fel minden olyan szervezet figyelmét arra, hogy az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nyitott minden érdemi kapcsolatra, együttműködésre.

Garaczi János
elnök nagymester

EGYÖNTETŰ BIZALOM A NAGYTANÁCSNAK!

KAPCSOLAT ERŐSÍTŐ EGYÜTTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁSOK A TISZTÚJÍTÓ KÖZGYŰLÉSEN



ELSŐ MAGYAR FEHÉR ASZTAL LOVAGREND
1183 BUDAPEST, ÜLLŐI ÚT 452.
ADÓSZÁM: 18710890-1-13
BANKSZÁMLA: 11600006-00000000-17941521



Újra választott nagytanács



Deklaráció





A Tógyer család

meg, 33 lovagársunk részvételével, a megismételt Közgyűlés a jelenlévők létszámától függetlenül határozatképes volt.

A Közgyűlés keretében:

- a Lovagrend elfogadta a Nagytanács beszámolóját a Lovagrend 2019. évi tevékenységéről, valamint a 2019. évi pénzügyi beszámolót, az Ellenőrző Bizottság véleményével;
- a Lovagrend elfogadta a 2020. évi tevékenységi tervet, valamint a pénzügyi tervet, ez utóbbit ugyancsak az Ellenőrző Bizottság véleményével;
- a Lovagrend egyhangú szavazással elfogadta a Nagytanács jelölését a BENKE LÁSZLÓ EMLÉKDÍJ odaítéléséről, valamint tudomásul vette a Nagytanács tájékoztatóját az egyéb, nagytanácsi döntési hatáskörbe tartozó kitüntetésekéről;
- a Lovagrend elfogadta a tisztségviselők választásához a Jelölő Listát, majd

Lovagrendünk 2020. augusztus 3-án megtartotta a rendes évi és tisztújító Közgyűlését Lajosmizsén, a (rég) Tanyacsárdában. A meghirdetett 10.00-i kezdetre 31 lovagársunk jelent meg, így az nem volt határozatképes. A megismételt Közgyűlést 10.30-kor kezdtük

- a jelenlévők egyenkénti szavazással megválasztották a Lovagrend tisztségviselőit:

- Nagymester: **Garaczi János,**
- Gasztronómiai Főkancellár: **Bene Sándor,**
- Igazgatási Főkancellár: **Fekete Antal,**
- Kancellár: **Horváth Dezső,**
- Ceremónia mester: **Maurer István,**
- Ellenőrző Bizottság tagja: **Végh Endre,**
- Ellenőrző Bizottság tagja: **Zila László,**
- Ellenőrző Bizottság tagja: **Ambrózi Zoltán.**

A Közgyűlésen együttműködési megállapodások aláírására került sor Lovagrendünk és a:

- Szabadtúzi Lovagrenddel, Nagymestere **Dr. Simon Tamás,** valamint a
- Magyarországi Borrendek Országos Szövetségével, Elnök-nagymestere **Koczor Kálmán** között.



Boros kézfogás

A Közgyűlést közös – lovagársaink, vendégeink és lovagársaink kísérői részvételével – ebéd zárta.

*A tájékoztatót írta:
Fekete Antal, Igazgatási Főkancellár*

NAGY ELŐDÖK NYOMDOKAIBAN – CSUTA ZSOLT, A CUKRÁSZTAGOZAT VEZETŐJE

A rendtársak bizalmának köszönhetően öt éves rendi tagsága után eben az esztendőben **Csuta Zsoltot** választották a cukrásztagozat vezetőjévé. Kitűnő, felkészült előd, Vigh Maja adta át a csákvári mestercukrásznak a stafétabotot. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nyári, fontos döntéseket hozó közgyűlésének szünetében beszélgettem – bevallhatom nem először – a remek cukrásszal, aki nemcsak **elismert vállalkozóként dolgozik Csákváron,** hanem jó pár esztendeje a felcsúti **Letenyey Lajos Szakközépiskola cukrász oktatója is.** Szép családi háttér, mindenben támogató feleség, egy leány és két fiúgyermek. No és a szakmaszeretet jelenti számára nemcsak a jelent, hanem a jövőt is.

– Összetartó szakmai közösség, mondhatom szerte az országban a cukrásziparosság – mondotta. – Mivel valóban **egy nagy családról van szó, jól ismerjük egymást, gyakran találkozunk különböző versenyeken, szakmai összejöveteleken,** itt a lovagrendünkön belül pedig büszkén mondhatom, a **legnagyobb létszámú tagozatot vezethetem az elkövetkező időkben.**

Csuta Zsolt úgy érzi, az ő tagozatvezetésével egy időben a lovagrend belső tartalmi munkája, célrendszere, társadalmi megítélése is egyfajta **új korszaknyitányt jelent.** A maga részéről ötleteivel szeretné segíteni a lovagrend új arculatának kialakítását, csiszolását. A koronavírus persze a teljes kibontakozást még rátolja, remélhetően ennek csitulatával egyre több olyan programot szervezhet a lovagrend és annak cukrásztagozata, melyeken együtt élhetik át a szakmai és kulturális élményeket. Nagy nemzeti érték ez a magyar vendéglátás egészét tekintve, hiszen a cukrász hagyományok Európa szerte ismertté tették Magyarországot vendégfoga-



Csuta Csuta

dó kultúráját. Úgy érzi, az utóbbi jó néhány esztendőben **tisztességes, szakmaszerető fiatalok, új generáció képviselői,** akik elődjeiktől megtanulták a **gyönyörű szakma értékeinek képviseletét, biztató jövő letéteményesei.** Szerinte az országban a **polgári lét,** a rövidebb időkre való kellemes találkozások helyszínei a cukrászdák. Ebből fakadóan nagy a felelőssége akár egy nagyvárosi cukrásznak, de egy kisebb településen szolgálatot teljesítő kollegának is abban, hogy egy elismert, nagy múltú szakma képviselője legyen. Az utánpótlás is kezd fokozatosan biztató értékeket mutatni, ehhez viszont a **szakoktatói gárda felkészültsége elengedhetetlen.** A cukrásztársadalom – akárhogy is nézzük – valahogy az érdeklődés középpontjában volt régen és van jelenleg is. A koronavírusra és annak hatásaira reagálva az új tagozatvezető azt mondta, **a talpon maradás nagy kihívást jelentett, az ár és értékarány a mindenkorai minőség alapja.** Ott ahol a helyes arányokat megtalálják, ott a vállalkozás sikeressége sem lehet kérdés. Véleménye szerint pedig a boldogulás igazi záloga a szép, harmonikus családi háttér. **Lánya már a Budapesti Gazdasági Egyetemen tanul,** amikor tud, segít, és külön is tervezi megszerezni a cukrász képesítést. **Középső fia 15 évesen – bizony már az apja fejére nőve – szintén ott tüsténkedik a pultok és asztalok körül.** Ilyen jó példák alapján a **legkisebb fiúcska is minden bizonnyal részese lesz a közös értékeremtésnek.** Végezetül egy aktuális, ha úgy tetszik érzelmi megjegyzés Csuta Zsolt részéről: „A 2020-as esztendő jubileum a lovagrend életében, **remélhetően az új lovagi tagok avatására a Parlamentben kerülhet sor.** A lovagrendek széles honi mezőnyéből ugyanis az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend egyedülként alakulhatott meg az Ország házában.

A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK

KÖNYVÁRVERÉSEKEN IV. RÉSZ

A 19. század utolsó két évtizedétől egészen az első világháborúig, az eddig ismertetteken kívül szakács és cukrász könyvek sokasága került kiadásra, de a háború közeledtével a kiadott példányszámok jelentősen csökkentek, ezért az ebben az időben megjelent kötetek többsége ritkaságnak számít.

Az első, csak cukrász recepteket tartalmazó munkák is ebben az időszakban láttak napvilágot. Az „úttörő” Hegyesi József cukrászmester volt, akinek A legújabb házi – cukrászat című süteményeskönyve 1888-ban jelent meg. A háziasszonyok körében olyan sikere volt, hogy 1924-ig hét kiadást ért meg. Első kiadása olyan ritka, hogy még nem került árverésre, a többiek 8 és 20 ezer forint között mozognak, kivéve a negyedik kiadást, ami a benne lévő kihajtó litográfia miatt már 2014-ben is 30 ezer forintot ért. Hegyesi nevéhez fűződik az első Előétek (Asiettek) című kiadvány is, amit 1889-ben adtak ki először és 1904-ig négy kiadást ért meg. Az első kiadása és annak utánnyomása – tévesen II. kiadásnak jelölve! – a legritkább, 2013-ban 24 ezer forintot ért aukción. A további kiadások 10-16 ezer forint között kelnek el. A második cukrászkönyvet Kugler (Henrik) Géza jelentette meg 1896-ban. Az ő nagyapja volt az egyik legismertebb magyar cukrászdinasztia alapítója, aki 1788-ban nyitott cukrászdát Sopronban. Fia, Antal már Pesten, a mai József Nádor téren nyitott cukrászdát 1847-ben, amit Géza fia vett át 1858-ban. Az üzlet olyan jól ment, hogy 1870-ben áthelyezte a Gizella, mai Vörösmarty térre ebből lett a híres Kugler, majd 1884-ben társulva Gerbeaud Emillel, a ma is üzemelő Gerbeaud cukrászda. A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat hasonló sikert ért el, mint a Hegyesi kötetek, 1913-ig hat kiadást ért meg. Egy korai, 1981-es árverésen bukkant fel először, akkor már 1 ezer 800 forintért el lehetett vinni. 2003-ban 32 ezer, 2016-ban 55 ezer forintot adtak érte. Kugler az általa nem várt sikeren felbuzdulva 1899-ben megjelentette A legújabb és legteljesebb gyakorlati nagy budapesti szakácskönyv és házi cukrászat című kötetét is, ami 1979-ben került először kalapács alá, és 1 ezer 100 forintért nyerték meg. 1996-

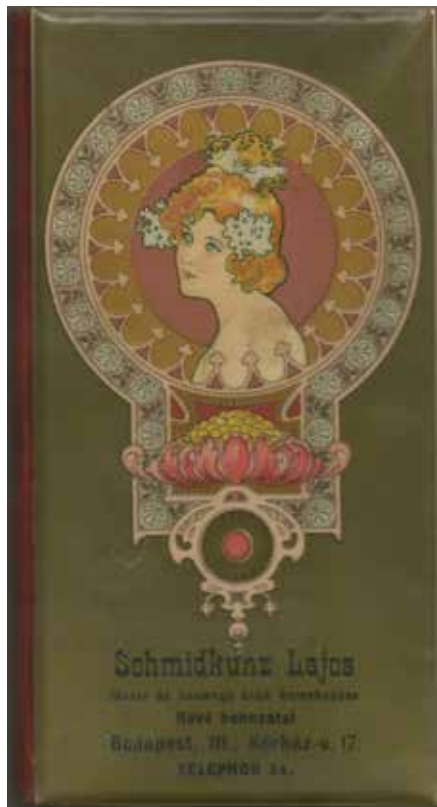


ban 32 ezer, 2008-ban 50 ezer, 2013-ban 65 ezer, 2019-ben 100 ezer forint lett az ára. Itt hívom fel a gyűjtők figyelmét, hogy csak a szép, eredeti, kiadói kötésű litografált borítóval megjelent kötetek érnek ennyit, a hibás, esetleg laphiányos átkötött példányok a fenti összegek töredékét érik, 2020-ban például egy átkötött példányhoz már 14 ezer forintért hozzá lehetett jutni. Ez vonatkozik minden szakácskönyvre, ezért olyan eltérőek az árak! Rendkívüli ritkaság Lenkey Sarolta legújabb magyar házi cukrászat című, 1898-ban megjelent süteményeskönyve. Mindössze kétszer fordult elő aukción, 1991-ben „bagóért”, 360 forintért vették meg, 2017-ben viszont már 50 ezer forintot kellett érte adni. A Sütemények könyve (1906) szecessziós képpel, kaucsukkötésben jelent meg, a szerző neve nélkül. Ez is nagyon ritka, 2003-ban 24 ezer, 2009-ben 42 ezer forintot adtak érte. Megjelent még ebben az időszakban szintén a szerző neve nélkül egy Sütemények és tészták könyve című (1911) munka is, ez 2018-ban ért a legtöbbet, ekkor 28 ezer forintot is megért egy gyűjtőnek. Az ebben az időben megjelent szakácskönyvek közül ritkán fordul elő árverésen Molnár Janette Legújabb magyar nemzeti és budapesti képes nagy szakácskönyv című főzőkönyve, ami 1889-ben látott napvilágot. Nagyon későn, a újkori árverések kezdete (1969) után 40 évvel került először aukcióra, akkor 40 ezer forintot, 2017-ben 65 ezer forintot adtak érte. A korszak magyar vendéglátásának kiemelkedő alakja volt Glück Frigyes, a Pannónia Szálló tulajdonosa, aki megalapította az első pincériskolát és az ő nevéhez fűződik a János-hegyi kilátótorony létesítése is. Egy világhírű gasztronómiai kiadvány, Brillat – Savarin Physiologie du Gout (Az ízlés fiziológiája, 1825) című művének fordítását és megjelenését is anyagilag támogatta, ami 1912-ben jelent meg magyar nyelven. Az Amerikából hazatelepült Stadler Károllyal – a Keleti pályaudvar akkori éttermének tulajdonosával

– együtt írták az 1889-ben megjelent Inyesmesterség könyve című kötetet, ami máig egyedülálló ebben a témakörben. Első, aukción való „fellépésekor” 1979-ben csak 4 ezer 200 forintot adtak érte, 2003-ban már 44 ezret, 2013-ban 52 ezret, 2018-ban



A Rákóczy család hölgytagjainak szakácskönyve



Cukrárszökönyv 1906-ból

60 ezret. A Rákóczy család hölgytagjai is letették névjegyüket a gasztronómiai irodalom asztalára. Stettner Károlyné Toronyai Rákóczy Karolina Magyar nemzeti szakácskönyv című kötetének első kiadása 1896-ban jelent meg Sopronban. Rendkívül ritka, egyetlen előfordulásakor, 2019-ben 80 ezer forintot fizettek érte. Második kiadása már Budapesten jelent meg 1898-ban, aminek megírásában Rákóczy Karolinán kívül a család több hölgytagja – Rákóczy Erzsébet, Ilona, Terézia, Mária és Zsuzsanna – is közreműködött. Ez is ritkaság, 2008-ban 32 ezer, 2016-ban 70 ezer forintot ért. Gróf Festetich Andor 1894-95 között volt a Wekerle Sándor kormányának mezőgazdasági minisztere, ezért gyakran volt távol otthonától. Felesége Pejacsevich Lenke grófné valószínűleg nem unatkozott férje távolléte alatt, mert 1897-ben kiadta Gyakorlati szakácskönyv című főzőkönyv-ét. Receptjeiben főleg a „franciás” konyha dominál, jellemzően a gazdagabb osztálynak szóló receptekkel. Közepes ritkaságú, de kevés szép állapotú példány került eddig árverésre. Első előfordulásán, 1982-ben 950 forintért e lehetett vinni, 208-ban 22 ezer, 2012-ben 32 ezer, 2018-ban 38 ezer forintnál ütötték le. Az első, magyar nyelven megjelent izraelita szakácskönyv 1899-ben került ki a nyomdából. Hercz Rarael Rezsőné Bauer Leonora kötete Szakácskönyv vallásos izraeliták háztartása számára címmel jelent meg és olyan sikere lett, hogy 1908-ban változatlan tartalommal újra kiadták. Mindkét

vasók receptjeiből összeállított szakácskönyv az előző számunkban már ismertetett, 1888-ban megjelent Uj Szakács-Könyv volt. Közepes ritkaságú, az első és második kiadás árai szép állapotban eddig 16 és 32 ezer forint között mozogtak. Kovácsics Mátyás, a párizsi Hotel de la bourse et des Ambassadeurs, a londoni Grand Hotel és a budapesti Park-Club volt szakácsa Modern Konyha címen jelentetett meg szakácskönyvet 1904-ben. Előszavában kiemeli, hogy a kötetben szerepelnek a Budapesten 1903-ban megtartott „Vendéglősök versenyé”-nek díjazott receptjei is. Ez

is közepes ritkaságú, de érdekes módon nem nagyon kapkodnak érte. Legmagasabb leütését 2017-ben érte el, akkor 26 ezer forintot adtak érte, de volt olyan árverés is, ahol már 8 ezer forintért is hozzá lehetett jutni. Fényes Irma A legjobb magyar nagy szakácskönyv című főzőkönyve 1905 és 1911 között négyszer is megjelent, állapotától függően 12 és 38 ezer forint mozog az ára. Az 1906-ban megjelent Kolozsvári szakácskönyv-nek a szerzőjeként egy név szerint ismeretlen „Székely asszony” van feltüntetve a címlapon és minő meglepetés, Kolozsváron is látott napvilágot. 1915-ig még két kiadása jelent meg, de ezek árverésen még soha nem bukkantak fel. Az első kiadása is ritka, bár 1986-ban már 600 forintért hozzá lehetett jutni, de 2016-ban már 40 ezer forintot adtak érte, 2018-ban pedig már 55 ezret.

Horváth Dezső





Hortobágyi

A csárda, mint kályha -

Hírt vettük – szakmabeliektől, ismerősöktől, idegenforgalmi és vendéglátós kollegáktól, arra járt vendégektől –, hogy a világörökség részét képező Hortobágyon egyszerre látványos, tartalmas, több helyszínes, tudatosan kialakított turisztikai produkció részese lehet a külhoni, és az utóbbi időben egyre meghatározóbbnak számító belföldi felfedező. Mint kiderült: ebből is lehet erényt kovácsolni...



Ákos és István

Hová is mehettünk elsőként érdeklődni, mint a 321 esztendő Hortobágyi Csárdába – úgyis, mint képtelen, de telente a valóságban is melegséget adó kályhához –, hogy autentikus szakemberektől érdeklődjünk aktualitásokról, a már emlegetett tervszerű marketing folyamatokról, nem mellékesen fontos ismeretterjesztő misszióról, a sajátos, nemzetileg is egyedi értéket felmutató tájkonyha erősödő nagyszerűségéről. **Torbik Ákos projekt és marketing osztályvezető** hét éve a Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit Kft munkatársa. Mellette pedig a csárdagazda **Márkus István**, akinek hivatalos **titulusa üzletvezető**, de az autentikus vendéglátás elkötelezett és avatott képviselője. Mindjárt a csárda étlapját – amelyről majd még külön is szólnunk – tanulmányozva szembeötlő a záró oldalon található négy logó együttese: a Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit Kft., a Máti Ménes, a Pusztai Állatpark, Hortobágyi Csárda. Tapasztalhatjuk: a nagy hőség ellenére teraszon és a belső termekben nagyszámú vendégsereg üli körbe az asztalokat. A legszebb időket idéző forgalom tükörképe ez. Érthetően nyitó gondolatokat a koronavírus okozta helyzetről kaptunk a marketing szakembertől:

– Bízató évindítás volt februárban a nagyszabású farsangi vacsoránk, amely azt bizonyította be, hogy két évvel ezelőtt jó döntést hoztunk azzal, hogy egész évben nyitva tartunk. Addig csak szezonban működtettük a műemlék, egyben emblemikus vendéglátóhelyünket. Az optimista kezdet után mi magunk is szembenéztünk azzal, hogy néhány hónapos szünettel kell számolnunk. A koronavírus idején elsősorban a csárda belső és külső részének szépítésével, restaurálásával foglalkoztunk. Májusban újra kitértük nemcsak a csárda kapuit, hanem fokozatosan, júniusi felfutással a többi turisztikai szolgáltatásainkat is elindíthattuk. Jól következett az étlapon található logók táblájából, egymás mellettiségéből arra, hogy megpróbáljuk ezt a ránk bízott hatalmas emberi és természeti értékrendet a maga harmóniájában, egymáshoz kapcsolódásában megmutatni az ide érkező vendégeknek. Most – így július végére – elmondhatjuk, minden szolgáltatásunkat tekintve felvettük a régi ritmust és dinamizmust. Visszatérő vendégeink éppúgy jönnek, mint új felfedezők. A nagyon népszerűnek mondható, nagy közönséget vonzó **54. Hortobágyi Lovasnapok elmaradtak**, de az előző évek sikerei bebizonyították számunkra, hogy a Hortobágy vonzása és népszerűsége immáron nemcsak az idősebb korosztály számára lehet vonzó. Például a Lovasnapokon egyre több fiatal jelenik meg, sokan családi kötelékben. Ha az ide érkezők előzetesen szeretnék megtervezni a programcsomagot, érdemes tájékozódni, informálódni honlapunkról és minden más egyéb elektronikus felületeinkről. Akár egy napba is sűrítethető többféle program. A **Pusztai Állatpark** felnőtteknek, gyermeknek egyaránt gazdag élményekkel szolgálhat, a **Máti Ménes** megtekintése és az ott megszervezett **pusztai program** önmagában emlékeztetés lehet. A másfél órás program a pusztába ma élő állati, természeti és kultúrtörténeti értéket tárja a kocsikázó elé. Színen maga a történelmi valóság: **rackanyáj**,



értékmentés

ÁTFOGÓ MARKETING – ÚJ NEMZEDÉKEK MEGNYERÉSE

szürke marha és bivalygulya, ménes, látványos csikós bemutatóval, zárásként istállótárogatással. /E sorok írójának unokáival mindezt átélhette egy korábbi kirándulás alkalmával./ ■



Magyar étel-értékek



Történelmi gasztronómiai küldetés

A tudatos marketinghez hozzátartoznak kiegészítő programok. Ilyenek a nagy látványosságot adó, tömegeket vonzó események (Lovasnapok, Kihajtási és Behajtási Ünnepek, stb), de a gyerekek számára a lovas faluban eltöltött idő mély nyomot hagyhat. A programok szerkesztésénél mindvégig az a tudatosság jellemzi a hivatásos értéktörzők igyekezetét, hogy a pástorkultúrát lehetőség szerint a maga teljességében mutassák be.

Ehhez a szemléletmódhoz a maga történetiségével, autentikusságával nap, mint nap **példás szolgáltatást tehet a Hortobágyi Csárda**. Márkus István három éve dolgozik felelős posztján, korábban számos külföldi és itthoni vendéglátóhelyen tevékenykedett, megszerezve itthoni és nemzetközi tapasztalatokat. **Cukrász és felszolgáló képesítéssel**, egyfajta fokozatosan kiszélesedő látókörrrel talán azért végzi munkáját sikerrel, mert a csárda működtetésével kapcsolatos korábbi szemléletmódon változtatni akart:

– Egyedülálló és a magyar nemzeti konyhához kapcsolódóan felelős szerep hárul az itteni vendéglátásra – fogalmaz előljáróban. – Egyedi a nyersanyag hátterünk, hiszen az itt honos **ősi állatokból készített ételeknek fenn kell hirdetni a minőséget**. És mert jó helyzetben vagyunk, a frissességet! Nem kellett a megörökölt személyzetből, csárda csapatából kollegától megválnunk, mert a nagy többség megértette, hogy a közösségi munka hozhatja

meg a sikert és az új szemléletmód egyenkénti felvállalása, képviselése. Véleményem szerint mindenki valamiben jó, akár a konyhai munkatársakra, akár a felszolgálókra vonatkozóan. Nálunk nincs kiemelt séf, szakácsként teszi mindenki a maga dolgát.

A csárdavezető az étlapot is aktualizálta és még markánsabbá tette, azt is célul tűzve, hogy az újabb korosztályokkal is megszeretteti ezeket az ősi alapanyagokat. Ehhez pedig **új ízesítések kellenek, vonzóbb tálalási mód.** Az a tapasztalata három év után, hogy a magyaros ételek **iránt egyre jobban nyitottak az emberek**. A bivaly fasírtól nem is gondolhatnánk, hogy a gyerekek legalább annyira szeretik, mint a rántott húst, vagy a rántott csirkét. A Hortobágyi Csárdának ama „kályha szerepe” azért is fontos, mert a koronavírus előtti időben a nemzetközi érdeklődés is látványosan felfelé ívelő volt. A másik szolgálat pedig, hogy a nagyrendezvények idején amolyan kirakat vendégfogadó helyszíneként a legnagyobb vértetben mutathassa fel történelmi küldetését. **(2014-ben a Hortobágyi Lovasnapokon 5-6 ezer ember fordult meg, a tavalyi esztendőben pedig számuk már elérte a hússzezret. A Kihajtási és Behajtási ünnepeken hasonló arányú a növekedés.)**

Megint csak visszakanyarodunk a marketing tudatossághoz, amikor Torbik Ákos arról beszél, hogy az érdemi előrelépéshez **szorosabbra fűzték az együttműködést a helyi felelős szereplők között is**. Így a település önkormányzatával és a Hortobágyi Nemzeti Park Igazgatósággal. Tovább kell erősíteni és az adottságokat kihasználni a Debrecen-Hajdúszoboszló-Hortobágy **idegenforgalmi háromszögben**. És ahogy már utaltunk rá, a tömegrendezvények mellett az exkluzív, mondhatjuk cizellált programok is vendégnövelő és korosztály szélesítő hatásokat válthatnak ki. „Tanyasi Talpaló” a Pusztai Állatparkban, vagy a Máta Ménes területén **megszervezett lóhátas Barango-Ló jó példa erre**. A belföldi vendég átutó megjelenése pedig –ismerte el Torbik Ákos – **maguk számára is szokatlan marketing dimenziókat nyit**. A tapasztalatokból leszűrjük a következtetéseket.

Amolyan csattanóul szánjuk riportunk végére Márkus István üdítő információját arról, hogy a Hortobágyi Csárda csárdabora az ősi magyar fajtának számító Bakator. Nem véletlen ez a történelmi üzenet, ugyanis Erdélyből származik és annak idején a borkereskedők ezen az útvonalon érintették Hortobágyot is, így a 320 éves csárda ezzel a jelzésértékű borajánlattal is kifejezi hagyománytisztelőt.

Kiss Dezső Péter

Kelt: 2020. 07. 29.



Fagyijutalom a thai lecsónak



Ízkaland a strandon



Köszöntés

NEMZETKÖZI LECSÓFŐZŐ VERSENY BALATONSZÁRSZÓN

Így elröppent az idő! 12 évvel ezelőtt gondolták úgy a balatonszárszói településgazdák, az akkori vezetők és hivatásos programszervezők, hogy egy közönségvonzó, látványos, a magyar konyha népszerűsítését is megcélzó főzőversenyt szerveznek. Azóta országosan is kiemelkedő eseménynek számít a vízparti lecsókaland...

Mindjárt a legelején le kell szögeznünk, hogy a koronavírus okozta bizonytalanság miatt a szervezők – élükön a programalapítónak számító Némethné Szabó Magdolna idegenforgalmi referenssel – nagyon meg sem hirdették a találkozót, de titkon remélték, hogy megvalósulhat. S íme, kegyes volt a szárszóiakhoz nemcsak az időjárás, hanem a szabályok adta lehetőségek is. Ezen a hétvégén – augusztus 22-én – az országban nem sok helyszínen sikerült verbuválni nagyszámú közönséget egy étkes fesztiválhoz: itt – mivel a strand volt maga a „versenypálya” így fürdőzők mellett, közvetlenül a szép pázsitos terület legszélén alakították ki a főzőtáborokat. Mondhatni, az elmúlt 12 év során ez a mostani rendezvény magasan felülmúlta a várakozásokat, hiszen 35 csapat jelent meg nagy reményekkel, mindenre elszántan, hogy megmérkőzzön a díjakért!

A délelőtti megnyitón őszinte jó szívvel, házigazdai elkötelezettséggel köszöntötte az egybegyűlteket a felsorakoztatott zsűri: Fekete János polgármester, Maurer István mesterszakács, az Első Magyar Fehérszál Lovagrend ceremóniamestere, a Veszprémi Séf Szakközépiskola szakácsoktatója, Fogarassy András, a Pesti Művész Színház igazgatója és Kiss Dezső Péter a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali öröмок magazin főszerkesztője, Tóth Imre MBÉ

szerkesztőbizottsági tag. Nem túlzás, ha azt mondjuk, a főzőversenyek itthoni népes mezőnyében sajátos karaktert talált magának a szárszói lecsófőző viadal. Ennek több oka is van:



Paradicsom és paradicsom



Odafigyelve



Örül (jobbra) a polgármester

a magyar ember gasztronómiai lelkületének csücskében van ez a rendkívül kedvelt finomság. Alapításkor a település díszpolgára, a nemrégiben elhunyt Csukás István Kossuth-díjas nagy mesemondó fantáziadús világába még az is befért, hogy a versenyzők mindegyike diadallal térhetett haza. Kitalálta ugyanis, hogy minden egyes résztvevő oklevélben részesül, nem is akármilyen minősítésekkel. (Ördögi, Mennyei lecsó, Tündéri ízfutamok, Ízvarázsló, hosszan sorolhatnánk még a meseszerű megjelöléseket.) Ahogy egy versenyhez illik, természetesen helyezésekről és különdíjakról dönt a zsűri. Az együttes öröm azonban mindent felülmúló, ugyanis ezzel a megköszönési formával fennlen hirdetik a házigazdák: a részvételt a fontos!

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

– Szárszóiaként, korábban alpolgármesterként, most pedig polgármesterként – minek is tagadnám – büszke vagyok arra, hogy népszerű formáját találtuk meg a közösségi együttlétnek – mondotta. – Tisztában vagyok azzal, hogy a főzés, mint foglalatosság önmagában is összekovácsolja az embereket. Főzni csak is szeretettel, örömmel és persze – idézve Csukás Istvánt – akár ördögi módon is lehet. Külön öröm szá-

a házigazdák nagyon megtanulták



Tóth Imre kóstol



Paradicsom...



Thai-kalandor

munkra, hogy **Ukrajnából**, a szomszédos **Horvátországból** is érkeztek versenyzők, így a nemzetközi minősítésnek is megfelelhettünk! A lecsóról pedig csak annyit, szerintem nincs is olyan magyar ember, aki nem szeretné! A gyerekeket pedig cseperedésük közepette lehet „ránevelni” erre a sajátos étel kóstolására és további szeretetére.

Közben megindult délidőhöz érkezvén a főzés finise, ugyanis a zsűri sátorban felállított nagyszatához 13 órától lehetett bírálásra tálalni a versenyműveket. **Maurer István szakpedagógus**, kiválóan ért a diákok nyelvén, de remek közösségi és társasági ember is, hiszen **az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend ceremónia-mestereként** nagyobb rendezvények levezetésének, celebrálásának is avatott mestere. Zsűri elnöki szerepéről fontosnak tartotta megjegezni a következőket:

– Amikor megkaptam az invitálást a zsűri elnöki posztra, egyben arról is tájékoztattak a rendezők, hogy a korábbi években **Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf** töltötte be minden alkalommal, jó szívvel ezt a felelős posztot. Most viszont úgy döntött, a koronavírusra való tekintettel nem vállalja a nagyobb közösségekben való megjelenést, még szabad téren sem. Megérttem kitűnő elődöm döntését, mindjárt hozzátéve: számomra óriási megtiszteltetés, hogy ebben a formában nyomdokaiba léphettem. Hatalmas tudású, remek ember, aki például a mestervizsgám alkalmával külön is remek tanácsokkal látott el. A lecsóról pedig nagyon egyszerű a véleményem: egyszerű, de nagyszerű étel és bizony kóstolásakor a különbségek is „tetten érhetők”. Ez

pedig a zsűri dolga.

Ahogy sorba érkeznek az elkészült versenyművek – melyeket külön-külön számozottan bíralt a zsűri – **Fogarassy András színházigazgató** felidézi kedves emlékeit Szárszóval kapcsolatosan, úgyis, mint az itteni műsorok, felépések szervezője. „Amikor a csukás Színházat megnyitották, külön is jó barátságba, munkakapcsolatba kerültünk a „Süsü a Sárkány” szerzőjével. A színházban elsők között lépett fel társulatuk, azóta is igen gyakran megfordultunk ezen a színpadon, bevallhatom a szárszóiak igen közel állnak hozzám, azt is tudván, hogy sok itt a üdülőház tulajdonos, vagyis olyanok, akik csak a nyári hónapokban tartózkodnak a népszerű fürdőhelyen. Ez a közönség számunkra is azt jelenti, hogy amolyan országos publikum előtt játszotunk!” ■



szerúségével sok színűséget is képes felmutatni. Hogyne lenne képes, hiszen mindegyiket más és más ember készíti, a maga ízlésvilágával, rafinériájával, esetleg hosszú évek óta begyakorolt fogásaival, nem utolsósorban pedig szokatlan ötleteivel. Hagyma, paprika, paradicsom és a különböző betétek... Ezekhez pedig ízesítésképpen só, de csilagos ég lehet a határ.

A 12. Nemzetközi Lecsófesztivál Balatonszárszón teljesítette történelmi küldetését! Olyannyira, hogy ez a több, mint egy évtized arra is alkalom volt, hogy **a helyiek elsajátítsák a lecsó főzésének magas tudományát**. Ezt előjáróban azért kellett kiemelnünk, mert az eredményhirdetés során – az igazságosság maximális betartásával – a zsűri egyöntetűen úgy vélekedett, hogy a sok-sok távolabbról érkezett versenycsapatok közül **ebben az esztendőben mind a három díjat szárszói csapat érdemelte ki**. Az első helyezést maga az a versenymű, amelyet „Település lecsója” névvel az önkormányzat olcsó kóstolójegy ellenében több száz főre kínált a közönségnek. Kell ennél jobb csatának: a tömeg, a jókedvű fürdőzők aranyérmes lecsóval gazdagíthatták ezen a napon élményeiket.

A különdíjak is gazdákra találtak. Érdekesség, hogy például a helyi cukrászda által két csapatnak felajánlott különdíjat a helyi óvónők csapata kapta, sütemény ajánlékatalvány formájában. A **merész elkészítési módot választó Házthai csapat thai lecsóját pedig fagyi utalvánnyal jutalmazták...**

MBÉ magazin
Kelt: 2020. 08. 22.



Párban

Szellemes névadók

Minden főző fesztiválon megmutatja a jó magyar ember, leleményét, okosságát, humorát az egyes versenyző csapatok elnevezésével. Néhány példa erre: **Haspók tyúkok, Macsó-lecsó, Lecsókirályok, L'csórók, a-Züdlők, Szárszói rongylábúak, L'főzlek, Házthai csapata**, hogy csak néhány jellegzetes példát említsünk. Ha már a csapatoknál tartunk, főzés közben szépen kialakulnak az egyes reszortok, szerepkörök. Jobbára a lányok, asszonyok a terítéssel vannak elfoglalva, körbe kínálják a szomszéd versenycsapatokat süteményekkel, pogácsákkal, saját sültéssel percekkel és persze a lendületet fokozó pár korty italos erősítővel... A zsűri tagok a főzés idején külön is tájékozódtak a helyszíneken: az előkészületekről, az egyes alapanyagok összetételéről, a tűztechnikáról. Állíthatjuk: az egyes főzőszigetek külön-külön is a jókedv és öröm forrásai is!

A 35 csapat összesen 39 étellel jelent meg (volt olyan pályázó is, aki két étellel is kirukkolt), a mintegy másfél órás kóstoló során a zsűri számára egyértelműen visszaigazolódott, hogy a lecsó a maga egy-

Pillanatkép

A TORMA CSALÁD KAROSI KALANDJAI

LEVÉL ZSÓFITÓL, GERGELYTŐL, DORKÁTÓL, BENEDEKTŐL

Előző lapszámunk – aminek a Lélegző nyár je-lölést adtuk- egyik cikkében a zalakarosi Men-Dan Hotel igazgatója Czimondor Nándor aktuális beszámolót adott arról: hogyan is indították be a vírustámadás után a jó nevű szálloda szolgáltató motorjait.

Fontos mondatot idézünk soraiból: „Ebben a helyzetben ér hihetetlenül sokat a törzsvendég körünk. A bennük lévő bizalom átsegít minket az újraindítás nehézségein.”

Hirtelen fordulattal most nem egy olyan családot szólaltatunk meg, akik törzsvendégek, hanem új felfedezőket. **Torma Gergely és felesége Tömöry Zsófi** a cikk elolvasása után úgy döntöttek: gyakorlott belföldi utazókként kipróbálják a MenDan Hotel nyújtotta kényeztető csomagot. Hozzá kell tenni, hogy jó magyar családként mindig is úgy szervezik közös országjárásukat, hogy az adott szálloda falain kívül keresik és meg is találják a kiegészítő programokat.

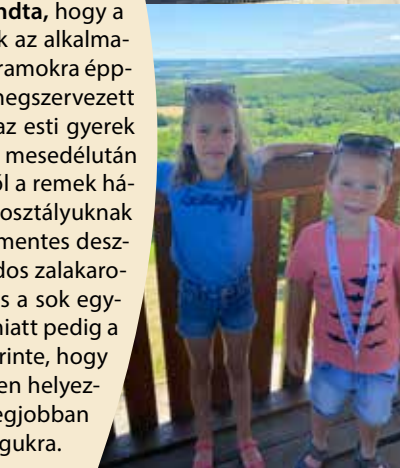
Aranyos, mindenre nyitott kisgyermekük – **Dorka és Benedek** – minden újra fogékonyak, a felfedezés ösztönével vetik bele magukat az újabb és újabb kalandokba! hazatértük után, a család szóvivője **Zsófi a szállodáról elmondta**, hogy a szobák kényelmesek, tisztaság van, nagyon kedvesek és segítőkészek az alkalmazottak. A szálloda szolgáltatásai színvonalasak, ez értendő az esti programokra éppúgy, mint a gyermekfelügyeletre vagy kifejezetten a gyermekeknek megszervezett rendezvényekre. Dorka és Benedek ez utóbbiakat nagyon élvezték, az esti gyerek diszkót akár hajnalig is hallgatták volna, az arcfestés, kézműveskedés, mesedélután lekötöttek figyelmüket. Természetesen figyeltek az ellátására is. Erről a remek háziasszony úgy vélekedett, bőséges a választék, a gyermekmenü korosztályuknak megfelelő, a látványkonyha pedig külön vizuális élményt ad, a cukormentes deszerteknek külön is örültek. A szálloda uszodájáról és a vele szomszédos zalakarosi fürdőről **az édesapa, Gergely elmondta**: abszolút gyermekbarát és a sok egy-másból nyíló medence miatt eloszlik a tömeg. Az uszoda tágassága miatt pedig a felnőtteknek is van elegendő helye az úszáshoz. Remek adottság szerinte, hogy a zalakarosi fürdő még kőhajításnyira sincs a szállodától, nagy területen helyezkedik el, tiszta és rendezett, sok a szórakozási lehetőség. A gyerekek legjobban a csúszdákat élvezték, ahol egész nap felügyelők vigyáztak a biztonságukra.

Egy ilyen négynapos zalakarosi tartózkodás -a Torma család példájából merítkezve - több külön programmal is gazdagabbá tehető. Először is a szülők korábbi élményeitől vezérelve a Kis-Balatont is megmutatták a gyermekeknek, de 50 kilométeres környezetben sok csodaszép látnivaló és élményhely található. Így maga a Balaton, a patinás Hévízzel és Keszthellyel, Kányavári sziget, Zalaszabar kalandpark. No és egy telitalálat, amit ezúton is jó szívvel osztanak meg a magyar családokkal! A szlovén-magyar határ menti turisztika fellendülését szolgálja az új attrakciónak számító, **TELE-MESE-KA-LAND** – határ menti élmények határtalan kalandok címmel invitáló projektje. Ez négy helyen valósul meg: Nagyrécsén, Magyarszerdahelyen és a szomszédos Szlovéniában található Moravske Toplice és Dobronak településeken. Az itt eltöltött nap egy külön mesét megérdemelne, amelyre talán még az ősz folyamán visszatérünk.

Zárásképpen térjünk vissza **Czimondor Nándor** nyárkezdeti híradásának egy momentumára. Jelezte, hogy a kényszerpihenő ideje alatt elindítottak egy építkezést. A meglévő szállodafürdőt kiegészítik egy nagy tetőtéri medencével, napozóterasszal, de még plusz szobákat is nyithatnak majd.

Ezek után kérdés, hogy a Torma család jövőre visszatérve, immáron megerősíti törzsvendégi státuszát?

MBÉ magazin
Kelt: 2020. 07.27.





Ha a Séf beszélni kezd...

IDÉN – LAPZÁRTÁNK IDŐSZAKÁRA ESŐEN – EGY ESZTENDŐVEL TÚLLÉPI A 80. ÉLETÉVÉT LUKÁCS ISTVÁN, SZERKESZTŐBIZOTTSÁGUNK TAGJA, AKIRŐL TALÁN KIJELENTHETJÜK: TIPIKUSAN A TÚLÉLŐ SÉF EGYIK EMBLEMATIKUS PÉLDÁJA.

A túlélő szakácsok

Amikor beszélgettünk, már második hónapja, hogy nem hagyta el az otthonát. A karantén szemüveg sajátos látásmód, ami a gondolkodásmódra

is hat. Féltő társa, lca minden mozdulatára figyel. A gondolatai –érthetően – a bezártság közepette is darálódnak, egyéniségéből fakadóan dokumentáló típus. Most arról beszélgettünk, hogy miként lehet túlélő egy szakács. Kicsit meszebből indul, egészen abból az időkből, amikor a grófi kézben lévő füzérradványi kastély a háborús idők után megteremtette a szállodaként működő üzletmenetnek a túlélés lehetőségeit. Hogyan is? A faluban élő emberek számára lehetőséget biztosított arra, hogy helyi alapanyagokból készülhessenek az ételek. /Ismerős! Most is ezt szeretnénk megvalósítani! A kis közösség összefogott, volt, aki kacsát, libát, apró jószágot, mások kecskét, disznót neveltek és helyi készítményeket biztosítottak a szálloda számára. Ezt az időszakot is sikerült úgy átvészelní, hogy a fiatal Lukács István – kitől mástól, mint grófi segítséggel – Budapestre került a Palace Hotelba tanulónak. Első perctől tudta: egy életre szólóan megtanulhatja a szakmát a mesterektől. Miklós Bálint, igazi mentora mindenható vitte tanulóként, de azt is láthatta, hogy a sűrű szocializmus kellős közepén voltak kiemelt szállodák. Ilyen volt például az Astoria, Palace, Duna Szálló a különleges státuszt élvező Vörös Csillag, a Nemzeti, a Gundel, Margitszigeti Nagyszálló Gellért Szálloda, a debreceni Aranybika vagy a szegedi Hungária.

A jó magyar séf, a rátermett felszolgáló számára minimális nemzeti szolgálat, hogy elsősorban a magyar borokat ajánlja.

A nagy séfekre először is az volt a jellemző, hogy a legnehezebb időkben is meg tudták teremteni – magas szintű szakmai tudásuknak és fantáziájuknak köszönhetően – a sokféleséget, a minőséget. Nagy neveket említ Lukács István: Réberger

Elek, Rákóczi János, a már felidézett Miklós Bálint, Mózer István, Posztobágyi János ... Ha nem volt valamilyen alapanyag, akkor a minőségileg gyengébbnek mondott másik

áruféleségből is tudtak készíteni remek dolgokat. Túlélés? Minden éles helyzetben szükség van arra, hogy megtaláljuk

tőség adódik arra, hogy a magyar vendég találkozhasson a hatalmas értékeket felvonultató magyar gasztronómiai kultúrával. Valahogy most úgy alakultak a csillagok állásai, hogy egymásra találjon a nemzet! Most kell megmutatni a nagyobb, kisebb éttermeknek, munkahelyi konyháknak, bisztróknak, hogy mekkora kincsesládát rejt a magyar konyha. Tessék fellapozni a mértékadó szakácskönyveket, felfedeztetni olyan ételeket, amelyeket újra fel kell megmutatni a magyar séfeknek a széles magyar publikum számára!

Nem kell messzire menni a magyarnak a tekintetben sem, hogy a hazai termékek mindenhatóságára és mindennapi hasz-



a kitörési módokat! Kiemelt szállodákról beszélünk, ahová érkeztek a szocialista táborból kiemelt személyiségek, pártfőtitkárok. Ilyenkor a szakács élcsapat olyan minőségi árut rendelkezhetett, ami Párizsban, Londonban, Bécsben is az asztalok ékességei lehetett. Hogyan? A válasz egyszerű: alapanyagok rendelkezésre álltak, igaz nagyon is egy szűk réteg számára...

A séfjelemény az alapérték a szakmában – vélekedik Lukács István. A mostani helyzetről viszont azt mondja, óriási lehe-

nálatára fókuszáljon. A bor, mint magyar alapérték sajnálatosan szintén háttérbe szorult bizonyos vonatkozásokban a honi kínálati piacon. Miért? Mert nagy tételben érkeznek külhonból borok, érthetetlenül alacsony áron! Egyes áruházláncok polcai roskadoznak ezektől. A jó magyar séf, a rátermett felszolgáló számára minimális nemzeti szolgálat, hogy elsősorban a magyar borokat ajánlja. A séf úr szerint a túlélés záloga csakis az lehet, ha mindenki megérti a történelem igencsak megzúllt mostani időszakának üzeneteit. A nemzet egyben tartásáért mindenkinek meg kell tennie a maga dolgát!

Közelről: Katona Andrea

Nem mások, mint a Siklós városában hét esztendeje civil szervezetheként működő Gasztro- és Borbarátnők Borrendjének kedves hölgytagjai ajánlották jó szívvel a lapszerkesztő figyelmébe fürdővárosban, Harkányban működő Viktória Cukrászda és Kávéház tulajdonosát. Andrea ugyan nem rendi tag, de jó hírért mégis közvetítették – ami önmagában is az önzetlenség ékes bizonyítéka...



Kávézás

**ÖNMEGVALÓSÍTÓ,
STÍLUSTEREMTŐ CUKRÁSZ
HARKÁNYBAN**

délyből vágtam neki, hogy Magyarországon próbáljak szerencsét, eredeti szakmámat tekintve felszolgáló és szakácsként. Egy rokon szálának köszönhetően Harkányba vetett a jó sorsom. Számos vendéglátóhelyen dolgoztam beosztottként, amit egyáltalán nem bánok. Sokat tanulhattam, próbára tehettem magam egy országosan kedvelt borvidéken, egy világhírű fürdővárosban.

Kicsit ugorva az időben, egy idő után úgy döntött – akkori férjével és gyermekei apjával –, hogy cukrászdát nyitnak Harkány szívében. A kis



Csodás kínálat



Belső hangulat

Jöttünk is örömet, hogy érdeklődjünk háttéréről, motivációkról, az elképzeléseiről, a jövőépítéséről. A műhelyből érkezik – tudjuk, a cukrászok, még ha éppenséggel egy üzlet tulajdonosai is, a munkából alaposan kivesszik a részüket. Mivel tájékoztattuk jövetelünkről, nem cukrászruhában, hanem finom, választékos öltözékben. Szépérzék, és az első benyomások alapján a maximumra való törekvés jellemzi munkáját. Ezt első mondatai hamar megerősítik, és még valami: egy kedves, csinos, szerény, céltudatos nővel találkoztunk.

– Ha így látja, annak örülök, de szeretném hozzátenni, hogy a pályám kiteljesedése nem egyik percről vagy egyik évről a másikra történt, időbe telt, míg megtaláltam a jó utakat – fogalmaz ösztönén. – Er-



Lányaival

üzletet nagyobbik gyermekükről, a ma már 19 esztendőes Viktóriáról nevezték el.

Andrea kisebbik lánya, Hanna beszélgetésünk során már az asztalunk körül forog, de pár perc múlva megérkezik maga a névadó, Viktória is.

Stílusos, finom, de nem hivalkodó eleganciával kialakított belső térben ülünk, csillogó, süteményekkel teli pult fényes hátterével, mellette kis gyermekasztallal kialakított mesesarok, szépen díszített vendégasztalok. Az üzlet bejáratához simuló terasz, mellette pedig utcára nyíló foglaltáspult – gazdag kínálat.

– A vállalkozást immár egyedül viszem, cukrászként pedig szeretném felmutatni szakmai értékeimet még markánsabban az elkövetkezendő időszakban – fogalmaz

a cukrász-üzletvezető. – A cukrászat mindig is érdekelt, amikor pedig elhatároztam, hogy vendéglátós szakmai ismereteimet komplexebbé teszem, ennek a csodálatos világnak a megismerésébe vágtam bele. Hoztam magammal tradicionális erdélyi recepteket, és ahogy az üzlet fel tudta mutatni újabb és újabb kínálati értékeit, még tovább gyűjtöttem az ismereteket és információkat. Külföldi szakmai és privát útjaimon ellestem például Németországból itt nálunk még ismeretlen recepteket, elkészítési módokat. Nagy vágyam, hogy eljussak a milánói cukrászati nemzetközi szakkiallításra is, amely mindig a világtrendek újdonságait mutatta be. Remélem, hamarosan oda is eljutok. Saját elképzeléseim szerint alakítom a sós és édes süteménykínálatunkat, ahogy már említettem, régebbi és újabb receptek szerint. Az ízesítésekben is szeretek merész lenni és kísérletező. De végssorosan mindig a vendég dönti el, mi kerüljön az asztalára! ■

Fejlesztésekkel előre haladva...

A kreativitás mellett legalább annyira fontos a jó erőnlét és munkabírási a cukrászatban! Andrea külsőleg törekeny hölgynek látszik, de megtudjuk, hogy kora reggeltől az esti zárásig egyszerre végzi a munka dandárját a vendégtérben és a cukrászműhelyben, ott folyamatos szakmai eligazítást adva két cukrász munkatársának. Úgy tartja: a vendégekkel szintén fontos a közvetlen, a személyes kontaktus, mert a személyiség, a vendéglátó kisugárása minden szolgáltatóágazatban alappillér.

A kínálatra és a belső miliőre, hangulatra figyelve, a harmónia jut az ide belépő eszébe. Am a másik fontos irány a jövőépítés. Erről így beszélt:

– Nem csak a fejemben, hanem immáron a megvalósítás terén is előreléphettem két fontos szakmai fronton is – utal a jelenre és a jövőre, azaz terveire Andrea. – A pult mögött látható kávéfőzőgép teljesen új beruházás, magas színvonalat és technológiát képvisel. Ráadásul alapanyagot is cseréltünk, így a mostani kávénk a korábbihoz képest klasszisokkal finomabb. Aki pedig a fagyaltkínálatunkra tekint, talán észreveszi, hogy a hagyományos ízek mellett keresem a kissé szokatlant, az érdekeset! A fagyaltkészítés külön tudomány, most ebbe vettem bele magam, szeretném a tudásomat ebben is tovább tökéletesíteni. Amit a fagyaltkészítés tudományából megismerhettem, azt



Visszatérünk a Viktória Cukrászda és Kávéház mostani mindennapjaihoz beszélgetésünkben. A koronavírus-járvány okozta mintegy háromhónapos szünet nem kis áldozattal járt Harkányban, és Andrea üzletében is. De túléltek. A Viktória Cukrászdaiban a tavaszi és az őszi hónapokban inkább a helyi vendégkör teszi tiszteletét, ami nyáron kiegészül a turistákkal is. Utóbbiak esetében fontos az

első benyomás, hiszen ez alapján döntenek el, hogy visszatérnek-e még az üzletbe. A nyári időszakban természetesen a fagyaltkínálatra kell koncentrálni.

A hazai cukrászdák üzletmenetében a helyben fogyasztás jelentősen kisebb százalékot tesz ki, mint a sütemények elvitele:

– Ez így van nálunk is, de a már említett kávéházi hangulat – ezt tapasztaltuk az elmúlt években – ma-

rasztalja a vendégeket. – Egy ilyen üzletnek kicsit hivatása is a társasági létforma biztosítása. Itt lehet egy jót beszélgetni finom sütemények, kávé vagy fagyalt mellett. Ezért tartom fontosnak, hogy megjelenjünk izgalmas ízekkel, formákkal. 35-40 féle süteményt ajánlunk, és mindig van „ügyeletos” kedvenc – mert erről nekünk kell gondoskodni. Most említhetem például a gyömbéres-mézes krémest vagy a sült erdélyi túró-tortát, a lányomról elnevezett Viktóriát, a rakott krémest, a hagyományos feketeerdő-tortát, de nálunk a Dobosnak is van egy finom házias üze-

nete... A névadó, Viktória hároméves volt, amikor édesanyja elindított egy teljesen új korszakot az életében. Ez a pályáiv folyamatosan formálódik, gazdagodik. A Viktória Cukrászda további útja – nyugodt szívvel jósolhatjuk – még messze nem bontakozott ki teljesen. Andrea emberi-szakmai-szellemi fundamentumként a biztosíték a kiteljesedéshez.

K.D.P.

Kelt: 2020. 08. 28.

A fagyira nagyon figyel



Kaposvár egyik legjobb szakemberének köszönhetem, de további neves cukrászokhoz is tervezek tanulmányutakat. A tökéletesedés szándékával keresem majd fel őket. A soltvadkerti Szervánszky Lászlóhoz, a hazai fagyaltkirályhoz sajnálatos halála miatt már nem juthatok el...





Értékmentés, kiútkeresés Kisharsányban



Léber Gábor

Kisharsány a Villányi Borvidék szívében található, református alapokra épült település. A Harkány – Siklós – Villány tengely közepén található 500 lélekszámú kis közösség, több a földrajzi fekvéséből adódó lehetőségekkel bír: a szőlőművelésre alkalmas, kitűnő dűlőkkel dombságunk csúcsán található **Fekete-hegy elnevezésű területünk egyedi panorámát kínál** – Itt található a **VYLYAN Pincészet**, mely viszi a település nevét szerte a világban. (Annak idején Debreceni Pál volt a Pincészet megállmodója és alapítója. Vadászatok alkalmával

lett szerelmes a tájba és hozta létre a VYLYAN Birtokot. Sajnos nincs már köztünk, de felesége és lányai viszik tovább a tőle kapott örökséget: gondos néha egyedi megoldásokkal, amit a többi gazda követni szokott. Már két alkalommal is a Kisharsányi VYLYAN Pincészet volt a házigazdája az évente különböző Borvidéken megrendezett diplomata szüretnek.) Kicsit felemás érzéssel tölt el, hogy a **Fővárosból és egyéb más helyről ide látogató ember előbb veszi észre értékeinket**, mint a helyiek, de ez lehet, hogy így van

rendjén. A Covid19 kapcsán talán itt, Kisharsányban is az **összefogás, az egymásra jobban odafigyelés és segítőkészség volt – és most is – jellemző**. Mert a szőlőt a metszéstől a szüretig ápolni, gondozni kell, hogy a borász a saját tudásával karöltve megalkothassa az adott évjárat borát és megmutassa borkedvelő vendégeinek. A borászkodás is olyan, mint egy jól működő család, csak gondos kezek munkája eredményeként van alapja a siker (bor) megalkotásának. **Hiszek a magunk erejében, összefogva, közösen tu-**



Épresi Tibor szakács

dunk csak a világ kihívásainak megfelelni. A jelen akadályainak leküzdése a mi felelősségünk is. Ezen értékekre vigyázni kell. Mert a Covid19 vírus után lehet, hogy jön újabb kihívás: azt is nekünk, kisharsányi embereknek kell megoldanunk. Bízom a sikerben, mert az akadályok leküzdése hozza a megoldást is. Látogassanak el felénk és kóstolják meg borainkat: garantálom, hogy megéri!

Léber Gábor
Kisharsány polgármestere

Kelt: 2020. 08. 29.



Képalá





Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Agrárminisztérium,

Bock Pincészet,

Siklósi Gasztro- és Borbarátnők Borrendje,

Bogácsi Szent Márton Borrend,

Prímaenergia Zrt.,

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség,

Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége,

Tóth István makói vállalkozó,

Kocsis Panzió és Étterem Komárom,

Tímár Panzió és Étterem Gyomaendrőd,

Halász Produkt Kft. Szerencs,

Szép völgyi Borháló,

Első Magyar Fehérszta Lovagrend,

Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Kft.,

Balatonszárszó Önkormányzata,

Men-Dan Hotel Zalakaros

Viktória Cukrászda és Kávéház Harkány

Kisharsány Önkormányzata,

Tenkes Csárda,



ÉTKEK-BOROS ERŐD: TENKES CSÁRDA

Levél Kovács Gábornak

Csarnóta, ahol három százada szól a nóta – Patinaörzökén a jövő kovácsa

GAZDURAM! Az idő erő, a kitartás, szorgalom, elkötelezettség, tántoríthatatlanság – mint tulajdonságok – nyerő! Az idő végeláthatatlanságából három századot ível át át a Tenkes Csárda története. Felső erők azt szabták rá, hogy maradjon mind a mai napig étkes-boros erőd a Tenkes-hegy lábánál. Történelmi küldetésének folytatásához a Te küldetésre is szükség volt. A 21. századot már Te jegyzed – a modern kor embereként, felkészült, korszerű ismeretekkel, 2020-ban immár két évtizede! Az örökséget nem elkótyavetyélted, fejlesztetted, bővítetted, a kor adta lehetőségeket ki-

használva ma már e falak között – a szolgáltatás zavartatlanságáért, gördülékenységeért – ott a csúcs technika. Klimatizált különtermek, bankkártyaleolvasó automata, komputer vezérelt konyhatechnika, világháló, mindenre gyors válaszokat adó megoldások.

Gazduram! Egy valamiben konokul megállítottad az idő kerekét! Konokul és következetesen maradandóvá tetted a legfőbb értéket – a világon talán legízletesebb, legsokszínűbb magyar konyhát! Gasztronómiai izmusoktól, eltévelyedésektől terhelt jelenünkben ez a hajthatatlanság már-már – becsülendő – nemzeti cselekedet. Mindehhez pedig

elkötelezett, értő csapattársakat találni – koronavírus ide vagy oda – szép menedzseri teljesítmény. Máriagyűd a szomszédban magasodik, kegyjáró hely. Talán nem véletlen, hogy a Tenkes Csárda szép látogatottsága egy nemes gasztronómiai küldetést igazol vissza. A jó, igaz magyar konyháért és ízekért elzarándokolnak az emberek.

Kovács Gazduram! Húsz éve fogod erős kezeiddel a gyeplőt, táltosként repítetted lovaiddat előre! Javíthatatlan gasztronomikalandozó és -felfedezőként – jó tíz éve fordultam meg utoljára erre felé – azt kívánhatom: a 21. század közepéig meg se állj s mindig előre nézz!

Kiss Dezső Péter