

MiFérfiak.hu

MiFérfiak

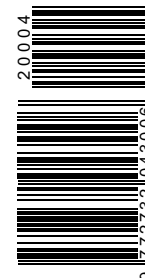


2020/04
1490 Ft

GASZTRO-BUSINESS

DANCS ATTILA

Pesti Pipi



SCB-267

A MICHELIN-
CSILLAGOS SÉF

Széll Tamás

Stílus & Szenvedély

ŐK A NŐK

**KOVÁCS
PATRÍCIA**

Francia kapcsolat



Pilsner Urquell®

AZ EREDETI NEHEZEN FELÜLMÚLHATÓ

AZ EREDETI PILSNER 1842 ÓTA

CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEKNEK!
www.alkohol.info.hu

Kedves olvasóink!

Ez az esztendő inkább hideget hozott, mint meleget, de mi a magunk részéről reméljük, hogy amit az igényes tartalommal hozzá lehetett tenni a közérzetjavításhoz, azt hozzátettük. Ez a rendhagyó terápia ez évi utolsó számunkban is folytatódik. A következő oldalainkon, hűen önmagunkhoz, ismét sok érdekes és izgalmas embert hozunk közel önökhöz.

Nagyot beszélgettünk **Szell Tamás** Michelin-csillagos séffel. A gasztroportré után **Jurák Zsolt** állandó utazási szakértőnkkel Olaszországban tettünk egy rövid körutazást. Ők a Nők rovatunkban **Kovács Patrícia** vendégei voltunk, akit ezúttal egy egészen más aspektusból is megismerhetnek. A színésznő követően a Cápák között második évadának egy rendkívüli szereplőjét mutatjuk be **Dancs Attila** személyében. A Pesti Pipi életrehívója után **dr. Török Róbert** főmuzeológus tárlatvezetése következik, akivel bebarangoljuk a megújult Dreher sörmúzeumot, de higgyék el, a beszélgetés túl fog mutatni az aranylő nedű történetén. Ugyan a tél adta az apropót, hogy kilátogassunk a zsámbéki vezetéstechnikai centrumba, de formabontó módon mégsem az ilyenkor megszokott manőverezési jó tanácsokról beszélgettünk **Csörgő László** vezető instruktórral, hanem a vezetési kultúráról és a sávtársi agresszióról.

A nagy beszélgetéseink „szünetében” szokásos módon a férfiszíveket megdobogtató témákat olvashatnak. Szóba kerül például Kennedy elnöki kabriója és egy újragondolt Suzuki motorkerékpár mellett még egy sor izgalmas kaland és technikai újdonság is.

A téli lapszámunk megjelenése további meglepetéseket és változásokat hozott magával. A MiFérfiak Magazinhoz egészen eddig csak célzott helyeken és csatornákon juthattak hozzá. A még szélesebb elérhetőség érdekében – megtartva a korábbi árusítóhelyeket – téli lapszámunktól kezdve a lapunkat

mindenki megvásárolhatja az Inmedio és Relay hálózatában és a legtöbb OMV üzemenyagkúton is. Azok, akik biztosra szeretnének menni, továbbra is előfizethetnek a Postán, vagy digitális formában a dimag.hu oldalon.



További jó hír, hogy a MiFérfiak Magazin mellett elindul a MiNők Magazin is, ami hasonlóan igényes tartalommal debütál majd a mostani férfigazazinunkkal együtt. Tehát kedves férfitársaim, a kárómintás fülesfotel mellé immáron társulhat egy másik is, az öblös pohár mellé készítsenek oda egy jó koktélt vagy egy finom rosét, és kedvesükkal együtt kapcsolódjanak ki velünk. Aztán cseréljenek lapot!

*Jó szórakozást és boldog ünnepeket kíván
a MiFérfiak csapata nevében:*

Barna András





TARTALOM



10 INTERJÚ STÍLUS & SZENVEDÉLY

Széll Tamás
a Michelin-csillagos séf

62 Ők a Nők Francia kapcsolat

- Beszélgetés Kovács Patrícia
színésznővel

80 GASZTRO BUSINESS *Pipihatalom*

Interjú Dancs Attilával,
a Pesti Pipi megálmodójával

IMPRESSZUM

MiFérfiak Magazin, 2020/04 / LAPIGAZGATÓ: Kökény Roland / FŐSZERKESZTŐ: Barna András / MUNKATÁRSÁK: Hilbert Péter, Balogh Róbert, Novák Ildikó, Szikora Katalin.
MŰVÉSZETI VEZETŐ: Nagy Orsolya / KIADÓ: Neppen Risk Kft., 1184. Budapest, Benedek Elek u. 11., miferfiak@miferfiak.hu / HIRDETÉS: miferfiak@miferfiak.hu /
ÉRTÉKESÍTÉS: Árusításban terjeszti a Lapker Zrt. országos hálózatán keresztül a Relay, Inmedio hírlapüzletek, független áruhelyek és nagykereskedések, valamint az OMV üzemanyaghálózat
kiemelt kútjai, továbbá megrendelhető a kiadó email címén postai utánvétellel. Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt. Postacím: 1900 Budapest. Megrendelhető az ország bármely postáján,
a hírlapot kézbesítőknél, www.posta.hu WEBSHOP-ban (eshop.posta.hu/storefront), e-mailen a hirlapelofizetes@posta.hu címen, telefonon 06-1-767-8262 számon, levélben a MP Zrt. 1900 Budapest
címen. Külföldre és külföldön előfizethető a Magyar Posta Zrt.-nél: www.posta.hu WEBSHOP-ban (eshop.posta.hu/storefront), 1900 Budapest, 06-1-767-8262, hirlapelofizetes@posta.hu /
Belföldi éves előfizetési díj: 4800 Ft 4 lapszámra. Digitális formátumban elérhető és előfizethető a www.dimag.hu oldalon.



42

UTAZÁS
ITÁLIA - JURÁK ZSOLT



98

PALACKOZOTT TÖRTÉNELEM

– beszélgetés Dr. Török Róberttel
a Dreher sörmúzeum, főmuzeológusával



76

FORMATERVEZÉS

Adidaskód



94

ÓRA

Kromatikus
finomságok
– Ulysse Nardin

28

MOTOR

Yifeeling Design Lab

Roller Porsche stílusban

38

AUTÓ

Singer Porsche 911

Kézi munka

108

HAJÓ

Az óceán madara

32

AUTÓ ÉS UTAZÁS

Észak-Alföld, Debrecen
„Kálvinista Róma”

60

DIZÁJN

DS Store
Az avantgarde autósalon

112

MACSÉTA

Agressziók és anomáliák
a közlekedésben

– beszélgetés Csörgő László
a Drivincamp vezető
trénerével



122

GASZTROKULTÚRA

A Martini kávé
-a megosztó koktél

Fotóink, írásaink és grafikáink, szerkesztési és tördelési megoldásaink önálló szerzői jogi védelem alatt állnak. Engedély nélküli felhasználásuk jogszabályba ütközik, és büntetőjogi felelősséggel jár. Az újságban megjelenő fotókat és írásokat sokszorosítani csak a kiadó hozzájárulásával lehet. Minden jog fenntartva. Kéziratokat és fotókat nem őrzünk meg és nem küldünk vissza. A lapban megjelent hirdetések tartalmáért nem vállalunk felelősséget.



A cikkeket tovább olvashatja a **MiFerfiak.hu-n**, használja a QR kódot!

Motoworks Suzuki GT380

AZ 1970-ES ÉVEK ÉS A CSÚCSTECHNIKA

Az 1970-es évek találkoznak a modern korról a Motoworks Suzuki GT380-as motorkerékpárjában, amely irizáló gyöngyfehér fényben úszik. Sean Pelletier – a New York állambeli Rochester műhely alapítója, 1970-es évek közepéről származó modellnek adott egy technológiailag vezérelt, kifejezetten geometriai, különleges átalakítást. Lényegében majdnem teljes egészében szinte virtuálisan hozták létre CAD tervezőprogram segítségével.



A Motoworks által készített egyedi Suzuki GT380 egy sportos stílusmeghatározás mentén lett összerakva. Geometriai kialakítását, különösen az oldalszillettje felől rápillantva, láthatóan 3D-ben tervezték, az ipari formatervező Jeremy Lacy hathatós közreműködésével. Új vázat építettek és integráltak az üzemanyag- és olajtartályokkal összhangban, amelyekből mindkettő illeszkedik az egyedi



üvegszálás burkolat alá. Ez kiterjed az alsó alvázkeretre is, amelyen a süllyesztett ülés is helyet kapott. Ez pedig nem más mint egy, a New Curch Moto által megalkotott szemrevaló bőrülés. A világosbarna nyereg megkapó ellentétben áll a CNC-vel megmunkált karosszériával, amelyet gyöngyházfényű, meleg fehér színben hívtak életre.

A motorizált kerékpár elején egy HID fényszórót süllyesztettek a burkolatba, hátul pedig egy egyedülálló féklámpát alakítottak ki polikarbonátból. A modernizáció további összetevői közé tartoznak az egyedi csíptetők és lábartók, valamint az Öhlins hátrulós felfüggesztése, továbbá a megmunkált kerékgagyak, amelyek a porszórás megelőzően a műhelyben készültek el. A teljesség kedvéért megjegyzendő, hogy a háromhengeres motort visszafo-gott tuninggal kiegészítve építették újjá. Egyedi burkolatok kaptak, valamint egy új kipufogót is feldobtak rozsdamentes acél tágulási kamrákkal, amelyek kerámia bevonatúak, szatén fekete felülettel.

Bowling&Kimchi

NEM BABRA MEGY A JÁTÉK



A holland Bwling és Kimchi ügynökség „teniszező babja” egy olyan csomagolási koncepció, amely egy teniszlabda-csomagolást egy gigantikus és egyben praktikus zöldbabbá változtatta.

A terméket egy egyedi hordozóként fejlesztették ki, amely kreatív játékoságával is arra sarkallja a gyerekeket, hogy többet tartózkodjanak a szabadban. Ez a nem mindennapi bab egyszerre négy teniszlabda tárolására képes, illetve úgynevezett „félíg matt felületű”, kemény műanyagból készült, amely a labdákat kellőképpen a helyükön tartja, de mindemellett elég puha is ahhoz, hogy elegendő mozgást biztosítson számukra.

A Bowler & Kimchi a „teniszező babot” alternatív teniszlabda csomagolási koncepcióként tervezte, amely kiemelkedik a tömegből és motiválja a gyerekeket arra, hogy kimenjenek a szabadba és jól érezzék magukat játék közben. Kemény műanyag felépítéséből fakadóan a bab négy teniszlabdát szorít össze, de mégis elég puha ahhoz, hogy elegendő mozgást biztosítson a tároláshoz szükséges csüngéshez. A termék ugyanis egy olyan horoggal egészül ki, amely a külön-

leges bab természetes meghosszabbításként annak tetejéről nyúlik ki. Ez a horog lehetővé teszi a raktárban vagy a teniszpályánál található hálós kerítésen való felakasztását és kényelmes tárolását. A „teniszező bab” elnyerte az aranydíjat a 2020-as Pentawardson.



Rumpl Puffy

INTERGALAKTIKUS TAKARÓ



A Rumpl cég bátran indult egy olyan irányba, ahol eddig még meglehetősen kevés takarómárka járt korábban, hiszen piacra dobta NASA-témájú termékeit. A portlandi cég az Apollo-misszió 50. évfordulójának tiszteletére megalkotott egy korlátozott példányszámban elérhető, exkluzív szigetelt takaró duót.

Az összegyűjthető, intergalaktikusan praktikus takarók a Rumpl aláírásával ellátott NanoLoft Puffy takaró és Original Puffy takaró. A két terméket eredetileg júniusban dobták piacra, a NASA poncsójával együtt. Mindhárom termék olyan gyorsan keresetté vált, hogy alig néhány nap leforgása alatt teljesen kiürültek a készletek. A takarók most utoljára elérhetőek az űrhajós álmokat dédelgető vásárlók számára.

Az Original Puffy NASA takaró (199 dollárért azaz nagyjából 60 ezer forintért) ezüst nejlon hővisszaverő külsővel rendelkezik, amely a NASA hatvanas évekbeli szigetelt takaróira emlékeztet. Ezzel szemben a NanoLoft Puffy NASA takaró (299 dollárért, mintegy 90 ezer forintért) egy a szakfanderek által ihletett kivitelben készül, és szintiszta fehér színben elérhető.

Mindkét takarón a NASA embléma másolata és egy amerikai zászló is megtalálható, némi élénkpiros díszítéssel karöltve. Ezenkívül egy különleges tárolózsákot is kapunk a könnyebb csomagolhatóság érdekében. Elképzelésünk szerint a fenti takarókat az „úgy alszom majd mint a bunda” misszió kényelmes kivitelezésére tervezték. Mindkét takaró vízálló bevonattal van ellátva a tartósság fokozása érdekében. Mindkettőjük mérete 190x132 cm, súlyuk pedig 0,8 kg, ezek pedig tökéletes paraméterek egy valódi felfedezői takaró számára. Bár nekünk átlagos földlakóknak remélhetőleg nem kell megküzdenünk az űr szélsőséges, mínusz 285 celsiusz fokos hőmérsékletével, a tél közelít... és ne feledjük 2020-at írunk. Ezek az űrbéli takarók pedig tökéletes kiegészítőként szolgálhatnak ebben a rendhagyó évben is.



Dictador 2 Masters Royal Tokaji 1977

A TOKAJI RUM



A kolumbiai Dictador 1977-es főzete a rum márka 2 Masters sorozatának keretében ezúttal egy magyar borással állt össze, így elkészült a világ legelső tokaji hordóban érlelt rumja, a Dictador 2 Masters Royal Tokaji 1977. A világhírű kolumbiai luxus italmárka, a Dictador

2 Masters sorozatában a rumot a világ legnevesebb italkészítő manufaktúráihoz juttatják el a Hernan Parra, a Dictador master blandere által kiválasztott mesterekhez, rájuk bízva az alkotás befejezését. Így a díjnyertes kolumbiai rum utolsó, öregedési szakaszában került már Bordeaux-i pezsgő, illetve bor pincészetbe, francia konyakos hordókba vagy éppen skót whiskey lepárlóba, hogy mindenhol a legkülönlegesebb italok jegyeivel, a legjobb mesterek felügyeletével teljessédhessen ki ez az izgalmas aromájú rum. Eddig összesen hét ilyen kollaboráció született, most pedig a hungarikumnak számító Tokaji 6 puttonyos aszút tároló hordókban, Kovács Zoltán, a Royal Tokaji borásza által nyerte el végleges formáját a 43 éves rum. A rum 1977 óta ért Kolumbiában, egy amerikai tölgyfahordóban, mielőtt idén januárban hosszú utazás után megérkezett Magyarországra, ahol hét hónapig érlelődött a Royal Tokaji Borászat 12 éves, 300 literes zempléni tölgyfahordójában. A hordóban a rum átféjtése előtt két évig 6 puttonyos Tokaji aszú volt, így az érlelésnek köszönhetően a rum immáron magán viseli a magyar hungarikum jellegzetes ízjegyeit is. A prémium italból mindössze 500 üveg készült, mindegyiket Tokajban palackozták. A sorszámozott palackok üvegcímkéjét Hernan Parra és Kovács Zoltán ujjlenyomata díszíti, igazolva a rum egyediségét is. Emellett a díszdoboz belsejében a 2 Masters Certificate található, mely biztosíték a termék eredetéről és minőségéről. Az együttműködés ötlete a Dictador magyarországi disztribúciójáért is felelős Italguru Kft. cégvezetőjétől, Fehér Pétertől származik. A felső kategóriás prémium rum azoknak az inyceneknek készült, akik szeretik megadni a módját egy-egy alkalom megünneplésének, értékelik a ritka, megismételhetetlen pillanatok és szívesen őrzik azt lassan ízlelgetve, minden másodpercét kiélvezve, egy nemes ital kíséretében.

Volkswagen Beetle deluxe 1961 A MATT BOGÁR



A norvég tervező Danni Koldal készített egy 1961-es Volkswagen Bogárból egy igazi "deluxe" változatot. A Bogárból az átalakítások után egy lopakodó, matt fekete és apróra vágott szélvédővel felszerelt roadster vált.

A díszes króm lökhárítókat és a motorháztető fogantyúját, valamint a sárvédőre szerelt irányjelzőket eltávolították. A tetőt



leszerelték, és a szélvédőt hot-rod-os módon félbe aprították. Ezeknek az átalakításoknak köszönhetően a Beetle egy igazán agresszív megjelenését kapott. Természetesen a futóművön is csavartak egyet, sokkal alacsonyabb a kocszi hamagassága, új torpedó stílusú oldalsó tükrök kerültek beépítésre, valamint vannak oldalsó léptető panelek is. A legjelentősebb változás talán a teljesen új hátsó rész, beleértve a versenyautós gyorskioldású zárokkal ellátott gépháztetőt. A fehérfalú gumiabroncsok visszahozzák a régmúlt időket, a szélesített falú abroncsok ötküllős, háromrészes króm kerekeken feszülnek, a futóműnek pedig negatív dőléssel adtak egyedi karaktert. Személyre szabott a szélvédő alján elhelyezett ezüst Superman logó és a karosszérián szétszórt különféle idézetekkel, például „Alacsony és lassú” és „Rossz fiúk az életért”. A belső tér minimalista, egyetlen sebességmérővel a műszerfal közepén, hosszú kézi sebességváltókarral és sportos fekete bőr ülésekkel.

Chilica-Pod

NA, KI AZ ERŐS?

Tekintettel arra, hogy nem mindenkinek egyforma a toleranciája a csípős chili iránt, így előnyös lenne, ha létezne egyszerű, hordozható eszköz arra a célra, hogy objektíven fel lehessen mérni, hogy pontosan mennyire

is csípős, azaz ízlelőbimbó izzasztó egyik másik paprika. Nos, a tudósok nemrég kifejlesztettek egy pontosan erre a célra használható kütyüt – amely ráadásul egy okostelefonhoz is csatlakozik. Chilica-Pod nevet kapó, chili alakú prototípust az Warakorn Limbut professzor által vezetett csapat dolgozta ki a thaiföldi Songkla Egyetemen. Egyszer használatos papír alapú elektrokémiai szenzorcsíkokat használ, amelyek nitrogénatomokkal kiegészített grafén nanolemezeket tartalmaznak. Miután egy szárított chili mintát hozzáadunk egy etanoltartalmú oldathoz és felrázzuk azt, egy csepp ilyen folyadékot az egyik csíkra kell helyezni. A mintában található kapszaicin (amely éppen az az összetevője, amely a csípősségéért felel) oxidálódik, amikor a grafénnel és a nitrogénnel keveredik, elektromos töltést termelve - így minél nagyobb a paprika kapszaicin

koncentrációja, annál nagyobb az áramerősség. Ezért az áram erősségének mérésével a Chilica-Pod képes meghatározni a szóban forgó chili kapszaicinszintjét. Ez az információ pedig egy alkalmazás segítségével megjelenítésre kerül a szerkezettel összekapcsolt okostelefon képernyőjén. A technológiát eddig hatféle chilin tesztelték, az eredmények pedig összhangban voltak a nagyobb méretű, drágább, laboratóriumi használatra tervezett berendezések által szolgáltatott értékekkel. A fenti találmány mellett, hogy kiszolgálhatja a csípős ízlelési élmények szerelmeseit, az élelmiszerboltok és az éttermek számára is hasznos lehet, sőt az eszköz a kapszaicint tartalmazó gyógyszerek előállításában is fontos közreműködővé válhat. Erről az összetevő ugyanis azt állítják, elősegíti a zsírégetést, enyhíti a fájdalmat és csökkenti a cukorbetegség inzulin csúcspontjait is.



Harley-Davidson Serial 1

ELEKTROMOS BICIKLIK



A Harley-Davidson az elmúlt években számos különleges projektet bemutatott, amely néhány fanatikusnál szentségtöréssel is felért, de az élet igazolta az elképzeléseket, hiszen nemcsak az új motor kategóriák, hanem az elektromos cruiser a LiveWire is óriási sikerre lelt a tengerentúlon és Európában is. Ezekre a sikereken felbúzdolva a H-D elkészítette egy elektromos kerékpár családot is, amely november közepétől rendelhető elő és az első kétkerekűek 2021 nyáron érkehetnek meg boldog tulajdonosaikhoz. Az e-bicikli család beharangozására elkészítettek egy koncepció modellt is, amely a legelső 1903-ban bemutatott H-D-ra hasonlít formájában és színeiben is. Ez a kerékpár azonban csak egy formai előfutár, a november közepén leleplezett 4 db sorozatgyártású modell sokkal közelebb áll napjaink modelljeihez. És, hogy miért kellett ez az új szín a H-D palettán? A gyártó szerint a következő években gyorsan nő majd az elektromos biciklik piaca, és már tavaly is több mint 15 milliárd dollárt ért ez a szektor.



MA-DE „Fiat 126 vision”

A modern kis Polski



Az MA-DE nemzetközi formatervező stúdió ezzel a teljesen elektromos koncepcióval emelte át a XXI. századba a Fiat sokak szívét megdobogtató klasszikus 126-os modelljét, vagy úgy is mondhatnám kis Polskiját. A „Fiat 126 vision” névre keresztelt ártéltelmezés megőrzi az eredeti autó összetéveszthetetlen formáját, de sima, kerek frissítést ad hozzá az klasszikus formatervezéshez.

A Fiat 126-os modelljét először 1972-ben mutatták be a torinói autóké-állításon, a Fiat 500 helyettesítésére. A jármű egy négy utas szállítására alkalmas, hátsó motorral felszerelt

városi kisautó volt. 2000-ig zajló gyártása során a Fiat egyik legsikeresebb modelljének bizonyult, közel 4,7 millió darab gurult le a gyártósorról.

Ezen új koncepció megálmodása során, amelyet Andrea Della Vecchia, a MA-DE stúdió tervezője vitt véghez, a 126-os nem veszítette el eredeti báját és identitását. Sőt éppen ellenkezőleg, a tervező megőrizte az autó körvonalait és tovább hangsúlyozott néhány összetéveszthetetlen stíuselemet, például a hátsó részen kúpos tetőt és a járművet körülvevő karaktervonal uralta, négyzet alakú fényszórókat.



INTERJÚ SZÉLL TAMÁS
MICHELIN-CSILLAGOS SÉFFEL

STÍLUS ÉS SZEMÉLVEDÉLY

írta: BARNA ANDRÁS *fényképezte:* BALOGH RÓBERT



Széll Tamás a mai magyar gasztronómia egyik emblemikus személyisége. A Michelin-csillag után a világ egyik legrangosabb szakácsversenyén, a 2016-os magyarországi Bocuse d'Oron is behúzza magának a győzelmet. Elszánt ízvadász, a szakma reneszánsz embere, aki szerint a fine dining egy meghatározhatatlan fogalom. Nevével ma két éttermet fémjelez, mi az indulást jelentő belvárosi Stand bisztróban beszélgetünk.



T A M D



Rendhagyó

módon az interjúnk már a BAH csomóponton elkezdődik, ahol a délelőtti dugó fásult araszolásra készíti az autósokat. A lámpaváltástól lámpaváltásig történő cammogás teret enged némi céltalan béméskodásnak is. E kényszerű sávmutra közben akad meg a szemem az előttem álló Audi hátulján, a Stand logóján. Mivel Tamás nemrég lett márkanagykövet, így kétség nem fér hozzá, hogy ő ül az előttem lévő autóban. Kihaszználva egy pillanatot melléállok, és – mivel még személyesen nem találkoztunk – ismeretlen ismerősként üdvözljük egymást. Jót mosolygunk a spontán kialakult helyzeten, és röviden megállapítjuk, hogy így legalább egyikünk sem késik el. Az étteremig konvojban folytatjuk az utat, aztán a végén kettéválunk, mert Tamás lehajt a mélygarázsba, én meg parkolóhely-vadászatba kezdek. Szerencsére a környék még alszik, így nem kell végtelen köröket rónom, de így is jó néhány percbe telik, amíg megtalálom a helyemet. Mire az étteremhez érek, Tamáson már séfkabát van és az ajtóban vár.

A Dining Guide Étteremkalauz „Év étterme” díját kétszer is elnyerő étterem most munkásan csendes arcát mutatja. A konyhában a kollégák az előkészítő feladatokat végzik – mondja Tamás amolyan belépő gondolatként, látva kíváncsiságomat. A sürgés-forgás ellenére is kiegyensúlyozott és nyugodt a légkör, ami talán Tamás egyéniségének egyfajta kivételése lehet. Miközben kiválasztjuk a





megfelelő asztalt a beszélgetéshez, azon morfondírozom, hogy vajon mi lehet Tamásék sikerének titka, ha egyáltalán lehet itt titokról beszélni. Persze a következő interjúból sok minden kiderül majd, de azt gondolom, ahogy az lenni szokott: a sorok között találjuk meg majd az igazságot.

– **Barna András: Magadnak találtad ki ezt a mesterséget, vagy pedig volt olyan, akár a családból, aki presszionált?**

– Széll Tamás: Én találtam ki magamnak. A családkban, de a korábbi generációkban sem volt senki, aki vendéglátással foglalkozott volna.

– **Mi indított el a lejtőn?**

– Azt gondolom, hogy összességében sok minden, de az első lépcsőt mindenképpen az jelentette, hogy összeköltöttünk a nagyszüleimmel egy XI. kerületi családi házba. A nagymamám és az édesanyám is jól főzött, de itt már volt konyhakert is. Mindez a 90-es évek elején történt, amikor sok családi étterem nyílt a környéken, ahova mi elég sokszor eljártunk. Én nagyon szerettem a vendéglői miliőt, tetszett a nagy sürgés-forgás, a hangulat. Annak ellenére, hogy nagyon válogatós gyerek voltam, annyira magával rántott ez a dolog, hogy azon kaptam magam, hogy vasárnap nem Walt Disney-rajzfilmeket, hanem főzős műsorokat nézek. A lendület egészen a pályaválasztásig kitartott, ezért az általános iskola utána vendéglátóipari technikumba mentem.

– **Korábban beálltál a nagymamád mellé főzni?**

– Érdekes, hogy nem. Sokkal inkább a végeredmény érdekelt. Úgy voltam vele, hogy – és ezt elmondtam az édesanyámnak és a nagymamámnak is – eljön még az az idő, amikor ezt nekem igen sokat kell majd csinálnom.

– **Mit szóltak a szüleid a választásodhoz?**

– Az édesanyám eredetileg óvónő, az édesapám pedig repülőgép-műszerész volt, és egy beszélgetés alkalmával azt mondták nekem, hogy szülői ráhatás miatt egyikük sem csi-

nálhatta azt, amit szeretett volna, és már csak ezért sem szólnak bele a pályaválasztásomba. Egyébként pedig azt gondolom, ha valaki már nyolcéves gyerekként azt mondja, hogy ő vendéglátóipari iskolába akar menni, akkor nincs miben kételkedni.

– **Az iskolai évek alatt már megmutatkozott a tehetséged?**

öt embert válogattak be. A Kempinski-ben eltöltött gyakorlati évek meghatározó tényezők a későbbi életemet tekintve, mivel akkor ismertem meg azokat, akikkel a mai napig is együtt dolgozom.

– **A Kempinskit lehet egyfajta ugródeszkának tekinteni?**

– Nem ugródeszkának nevezném, hanem egy fan-

met konyhafőnökkel, német konyhafőnökkel, akik vasfegyelmet tartottak. Mindezek mellett itt olyan szakemberekből állt össze a csapat, akik korábban mind egytől egyig külföldön dolgoztak. Szóval az átalakuló szocializmus szele sem érintette meg a Kempinskit, hiszen ott már réges-régen nyugat volt, mind az alapanyagokat, mind a kony-



– Nem tudom, hogy azt akkoriban minek lehetett nevezni, de egy biztos: a tanulmányi átlagomnak, a hozzáállásomnak és az akkori német nyelvtudásomnak köszönhetően bekerültem gyakorlatra a Kempinski-bé. Ez óriási szó volt, nemcsak a hely miatt, de azért is, mert az évfolyamról mindössze

tasztikus érzésnek: kinyílik előtted a világ. Amikor bekerültem a Kempinski-bé, pontosan azt kaptam ettől a világtól, amire vágytam, amit akartam, és ez nekem nagyon tetszett, és szerettem. A Kempinski egyébként sok mindenben más volt, mint a többi szálloda. Német sztenderdek alapján működött, né-

hatechnológiát, mind pedig a morált tekintve.

– **Ott maradtál a Kempinski-ben sulis után?**

– Nem, mert abban az évben, amikor végeztem, a Kempinski egyik séfhelyettese, Hamvas Zoltán átigazolt a Gerbeaud-ba, és vitte magával az úgymond kemény magot, azokat, akik számára fontosak

voltak. Én is bekerültem ebbe a csapatba, s ezután tizenhat év jó időszak következett. 2010-ben jött az Onyx, a nyitócsapatának szintén tagja lettem, és ezzel tulajdonképpen megérkeztünk oda, amit mindig is szerettünk volna csinálni, és aminek a gyümölcse a Michelin-csillag lett. Majd az itt töltött évek után jutottunk el addig, hogy saját üzletet tudtunk nyitni.



– **Mindig ez fine dining vonal izgatott?**

– Engem minden izgat, aminek jó íze van.

Egyébként ezt a kifejezést ugyanúgy nem szeretem, mint a kézművest, mert nagyon nehéz megfogni, hogy mit is takar valójában. Igazából lefordítani sem tudjuk rendesen. Csak a példa kedvéért emlí-

tenék egy helyzetet: ha én fogok egy harcsát, amit elkészítek bográcsban, a barátom eközben készít egy házi gyúrt tésztát, amiből serpenyőben csinálunk egy túrós csuszát, akkor ez most fine dining?

– **Akkor a ki meg a hol határozza meg fine dining fogalmát?**

– Itthon sokan azt gondolják, hogy attól lesz fine dining valami, ha drága. Egy nagyon egyszerű, kis étterem is tud nagyon drága lenni, erre külföldön találunk példákat. Ha valaki egy ilyen helyen bébiangolnát rendel, akkor azért simán kifizethet egy adagért 150 eurót.

Amit általában az emberek fine diningnak gondolnak, az véleményem szerint a gourmet éttermi kategória egy tasting menüvel, ami arról szól, hogy ott a vendég eltölt három kellemes órát.

– **A versenyzés hogy csatlakozott be az életedbe?**

– 2003-ban volt az első nemzetközi versenyem, a Chaine des Rotisseurs, ami egy nagyon érdekes és előremutató megmérettetés. Ennek a versenynek az a lényege, hogy az ember felkészülés nélkül kap egy alapanyagokkal teli csomagot. A csomag tartalma előre nem ismert, viszont minden elemét kötelező felhasználni. A kapott nyersanyagokból három fogást kell elkészíteni négy főre, három óra alatt. Ez egy nagyon improvizatív verseny, aminek akkor a döntője Dél-Afrikában, Cape Townban volt, ahol megint csak kinyílt előttem a világ, mert rá kellett döbennem, hogy milyen óriási alapanyag-különbségek vannak. Ugyanis krumpli és krumpli vagy bárány és bárány között is hatalmas lehet a különbség, mivel minden alapanyag-nak létezik, megvan a saját terroir-ja. Egész addig azt gondoltam, hogy tudom, merre tartok, de amikor odakint huszoneves fejjel szembesültem ezzel a ténnyel, akkor ismét bebizonyosodott számomra, hogy óriási és szerteágazó szakma a miénk, amit ha magas fokon akar művelni az ember, akkor egész életében tanulnia kell.

– **A ma emberét a főzőműsorokon keresztül a média megtanította arra, hogy milyen fontosak az alapanyagok. A gourmet kategóriában ezt a minőségi színvonalat hogyan lehet tartani? Kiepült erre már egy iparág, vagy mindenki küzd, és úgy szerzi be a nyersanyagait, ahogy tudja?**

– Tíz évvel ezelőtt aki komoly éttermet üzemeltetett, az egy az egyben külföldről vásárolt mindent, mert itthon szinte semmit nem lehetett kapni. Mára nagyon sokat fejlődött a helyzet, aminek hála csak nagyon kevés dolgot kell kintről beszerezni, mert sok jó alapanyag elérhető idehaza is. Az általános





probléma viszont az, hogy a minőség ingadozó, erre a jövőben még jobban oda kell majd figyelni, de én azt látom, hogy egy komplett szezon le lehet fedni hazai alapanyagokkal.

– **Tudnál példát említeni arra, milyen alapanyagok jelentik a „vékony jeget”?**

– Úgy látom, hogy a csirke minőségén lehetne még javítani. Vannak már nagyon jó minőségűek, használjuk is, viszont sült csirkének még nem érzem alkalmasnak. A marhahús esetében hasonló a helyzet. Nagyon jó minőségű húsokat lehet már beszerezni, ami kiváló például a gulyáshoz vagy mondjuk a pörkölt-höz, de steaknek még nem választanám.

– **Te egyébként rábízod magad egy kereskedőre, vagy pedig szereted magad beszerezni az alapanyagokat?**

– Is-is, mind a kettő működik. Sok jó termelő és sok jó étterem van, akik a legjobb alapanyagokra nem sajnálják a pénzt. A kettő közötti csatorna még fejlesztésre szorul, de már sok ügyes termelő megkeresi ezeket az éttermeket. De mi és még sokan, együtt dolgozunk egy kertészmérnök sráccal, aki ennek csatornának a fejlesztését végzi. Kapcsolatban áll a termelőkkel, mindig tájékoztat arról, hogy éppen mikor minek van a szezonja, de túl ezen van még egy pozitív hozadéka ennek a dolognak: általa képbe kerülnek új alapanyagok forrása is, ilyen volt például a som.

– **Tekinthetjük a Chaine des Rotisseurs-t a te olvasatodban a Bocuse d’Or egyfajta előszobájának is?**

– Tulajdonképpen igen. Az első Bocuse d’Or-élmény 2011-re tehető, amikor már itt-

honról is elérhető lett ez a verseny. Én azt gondoltam, hogy ez „jó móka”, és elindultam rajta.

– Belülről mi motivál? Ég benned egy olthatatlan versenyszellem?

– Némileg paradox, amit mondok: nincsen bennem versenyszellem, viszont jó versenyző vagyok, és nem vagyok egy izgulós fajta, ez már az évek alatt sokszor kiderült. A legjobb az egészben – és ez most lehet, hogy kicsit közhelyesen hangzik –, hogy amikor egy versenyre készül az ember, akkor



abban a szituációban rákényszerül az ötletelgetésre, egy megfelelő technológiai út keresésére. Úgy vélem, hogy mindig eggyel magasabb lépcsőfokra léptem egy ilyen versenyen, mert lehetett ötletelgetni, új dolgokat lehetett kitalálni, s mellé persze társult egy sor inspiráció is. Szóval egy verseny mindig egy lehetőség a fejlődésre, aminek a tapasztalatait később át tudja ültetni az ember az éttermi gyakorlatba is.

– Létezik egy mondás, miszerint minden erős férfi mellett áll egy erős nő. Ti Szulló Szabinával egy nagyon erős párost alkottok.

– Szabinával a kapcsolatunk a kempinskis évekig nyúlik vissza. Ott ismerkedtünk meg, és tulajdonképpen azóta vagyunk minden tekintetben társak, és nem utolsósorban rokon lelkek.

– Olyan régen együtt vagytok, hogy talán nem tartod majd ízetlennek a kérdést: két dudás megfér egy csárdában?

– Abszolút jól megvagyunk ebben a helyzetben. Ha egy kicsit kívülről nézem ezt a dolgot, akkor a konvenciók miatt sokan azt gondolják, hogy egy étterem egy séfről szól. Holott ez egyáltalán nincs így, hiszen nagyon sok olyan kétkezi munka létezik, amit egyedül senki nem tud megcsinálni. Egy jó séfnek van legalább két-három olyan embere, akik ha nem lennének, akkor nem tudna semmit sem elérni. Másrészt mi Szabinával évek óta elfelezzük a feladatokat, így sokkal könnyebb. Nyilván adódnak olyan helyzetek, hogy valamiben nincsen

egyetértés, de ezek a dolgok a végén mindig kisimulnak, ami tök jó.

– Mit gondolsz, merre tart ma a gasztronómia, a kulináris világ, akár az alapanyagokat, akár a konyhatechnológiát nézzük?

– Szerintem egyre nehezebb nagy lépéseket tenni, hiszen piszok gyorsan cserél információt a világ, a gourmet éttermek hasonlóan vélekednek. Ma mindenki a fenntarthatóság jegyében próbál

továbblépni, amivel nincs is probléma, de óriási kiugró lépést nem látok a közeljövőt nézve. Viszont azt látom, hogy a növényközpontúság és a fenntarthatóság befolyásoló tényező lesz. Ez pedig egy marketingeszközzé is válhat azonnal, mert ha egy étterem először fel tudja mutatni, hogy a legkisebb ökológiai lábnyomot hagyja maga után, akkor ez tágabb értelemben is nagy hatással lesz a vendéggörre, a tudatos vendéggörre. Ez egyébként egy előremutató út lehet szerintem.

– Ha már így rávezettél, akkor mit mondanál a hús nélküli hús kérdéséről?

– Ebben a világban én nem hiszek, és úgy látom, hogy nem is lesz jellemző ez a gondolkodásmód a mi szakmánkra. Sokkal inkább azt a jelenséget figyeljük, hogy alapanyagok egy része természeténél fogva nélkülöz bizonyos elemeket. De nem a hús nélküli húsról beszélünk, ami egyébként az otthoni étkezésben minden további nélkül elfogadható lesz, étteremben viszont szerintem nem.

– Ha már az ízvilágot említettük, akkor ez az én véleményem szerint az utóbbi években nagyon eltolódott. Például a paradicsom íze nem olyan ma, mint gyerekkoromban. Elfogadom, hogy a kőzetgyapot kockában nevelt növény ugyanazokat a tápanyagot megkapja, de a végeredmény mégis más.

– Ezt a dolgot két részre kell bontani. A mai világban sokkal szigorúbb szabályok mellett kell etetni sok millió vagy milliárd embert, mint mondjuk negyven-ötven évvel ezelőtt. Ez egy fontos változás, mindazonáltal elérhető mind a két ízvilág. Az pedig már megint egy erkölcsi és nem melleleg anyagi kérdés, hogy a kettő közül melyiket választja egy

szülő a gyerekének. Van ennek dolognak egy prózai olvasata is, amiről kevés szó esik, mégpedig az, hogy a klímánk változik, ami miatt például nem tudsz másként létrehozni biológiai védelmet, csak üvegházban. Tehát nagyon megnőtt a természeti rizikófaktor, ezért sokrétű és összetett tevékenység áll a természet háttérében.

Ma én azt látom, hogy a választás joga hiányzik a boltok polcairól, ellentétben mondjuk Ausztriával. Idehaza sok esetben a hűtőpultban lévő csirkéről elhisszük azt, amit el akarunk hinni, mert nincs más alternatíva. A Lajtán túl mindenki tudja, hogy a tízeurós csirke felfűjt mellet az a ketreces csirke, az ötveneurós pedig a kapirgálós. Idehaza még szórványos az ilyen deklarált lehetőség. Ez ma még gond a magyarországi kínálatban.

– A Bocuse d’Oron egyfajta rendhagyó módon a skandinávok szerepelnek jól, miközben az igazi gourmet nemzetek, a franciák, az olaszok, hogy csak néhányat említsek, nem „villognak”. A te coachod is egy dán séf volt. A skandinávoknak nincsen látványos gasztronómiájuk, minek tudod be mégis az ő sikereiket?

– Az európai konyhában meghatározó országok, a franciák, az olaszok, egy nagyon populáris gasztronómiai kultúrát képviselnek, amibe a kétezres években úgy robbantak be a skandinávok, hogy gyakorlatilag távolról sem volt erős a konyhájuk, ráadásul az éghajlatuk miatt még nyersanyagokban is szegények voltak. De megoldották azt a helyzetet, hogy az ő terroir-juknak megfelelően egy nagyon-nagyon jóízű és fenntarthatóbb színvonalú konyhát hoztak létre, mint a populárisabb és megszokott európai. Európa ma nemes egyszerűséggel a skandinávokat másolja, mind koncepcióban, mind technológiában.

– Érdekes, mert egyébként egy nagyobb összegben mernék fogadni, hogy a skandináv gasztronómiáról tízből kilenc embernek az IKEA-ban megvásárolható svéd húsgombóc jut eszébe.

– Ezzel nem értek egyet. Ha a bútoraruházi példánál maradunk, akkor mit látunk? Azt, hogy ha az ember bútort akar venni magának, akkor valóban tíz emberből kilencnek biztosan az IKEA jut az eszébe. És miért? Mert alternatív a stílusát és az összeállítást tekintve is, aminek a végeredménye mindenképpen egy sikerélmény.

A gasztronómiájukra is ugyanez igaz. El kell menni és meg kell kóstolni, hogy milyen finomak az ételeik. Az ember nem is gondolná, hogy például milyen remek kávéjuk van, a mit pedig egész biztosan nem termelnek meg, viszont valamiért piszkosul jól meg tudják főzni. De kiváló a pékárujuk és nagyon jó éttermeik és ételeik vannak, amelyek jellemzően növényi központúak. Menjünk egy országgal odébb, és nézzük meg a dánokat is, akiknek éghajlat ide vagy oda, a leginnovatívabb a mezőgazdaságuk a térségben. Az, hogy valami bio legyen, náluk nem probléma, mint ahogy az sem, hogy ebből ipari



mennyiséget természetesen. A világ legjobb burgonyái és almái ma véleményem szerint Svédországban és Dániában teremnek. Ha ott bemegy az ember a boltba, akkor egészen biztosan talál legalább tizenötféle almajuce-t, mindegyik tartósítószermentes, egyik sem oxidált és fantasztikus az ízük.

Én azt látom, hogy ellentétben Európa népszerű konyháival, a skandinávok méltatlanul keveset vannak a porondon, emiatt nagyon kevesen ismerik őket.

– Elképzelhetőnek tartod, hogy a skandináv gasztronómia egyszer majd olyannyira trendivé válik, hogy begyűrűzik, mint a ma népszerű konyhák?

– Erre nem tudok válaszolni, de például van egy norvég ismerősöm, aki éppen most próbál meg létrehozni egyfajta halas gyorsétteremet. Mondjuk északon a tenger bőséges alapanyaggal szolgál ehhez. Ennek ellenére mégsem a halas, hanem a zöldségvonal erősebb a mindennapi receptúráinkban.

– Szinte csillog a szemed, amikor erről beszélsz.

Nagy hatással van/volt rád konyhájuk, életvitelük?

– Azért volt rám nagy hatással, mert ez volt a kulcs ahhoz, hogy ezt valamelyest ötvözve a magyar konyhával, labdába rúghassunk a Bocuse d'Or zsűrije előtt. Ez végül is bevált. Azt kell mondanom, hogy a magyar konyha nagyon hasonlít az évezredek múltra visszatekintő franciához. Szabinával a kettőnk fejében szerintem több száz nagymamarecept van. A skandinávoknak ilyen múltjuk nincsen, ennek ellenére kint találkoztam például fermentált medvehagymával. Elkezdtem azon gondolkodni, hogy ez eddig nekünk miért nem jutott eszünkbe, miközben medvehagyma-nagyhatalom vagyunk. Egy kis internetes kutakodással rátaláltam, hogy nálunk is savanyítják a medvehagyma termését, csak nálunk medvehagymakaprinak hívják. Ezzel csak azt akartam jelezni, hogy ami odakint megvan, az idehaza is létezik. De lehet egymástól kölcsönösen meríteni is, például a bodzából mi leginkább szörpöt készítünk, ők meg ecetet.

– A bevezetőmben is megemlítettem, hogy nem olyan régen az Audi márkagyökete lettél. Mennyire vagy autós ember?

– Nem vagyok egy autófán, sokkal inkább eszköz számomra. A mostani kocsim előtt egy Golfom volt, de egyébként meg nagyon sok autót vezettem. Én elég racionális oldalról közelítem



meg az autót, mert azt szeretem, ha egy kocsí funkcionális, és kiszolgál engem. Nagy márkák esetében is elfordult többször, hogy a második bőröndömet az első ülésre kellett tennem, mert a csomagtartóba nem fért be. Ez frusztráló. Ugyanakkor igyekszem az autómmal precízen bánni és ugyanúgy karbantartani, mint ahogy a konyhai eszközeimet, de nem nyitogatom a motorház-tetőt vasárnap délelőttként. Az nem én vagyok.

– Ha jól tudom, az Audival egy speciális együttműködés jött létre.

– Annyiban valóban nem hagyományos, hogy én nem használatra kaptam ezt az autót, hanem megvásároltam.



Ugyanis valóban le akartam már cserélni a korábbi tizenéves Golfomat, és olyan autót kerestem, ami kiszolgálja az igényeimet, társ a városban, és társ akkor is, ha mondjuk horgászni megyek a Tisza-partra, és dagonyáznom kell a sárban. Nagyjából az Audi egyébként már képben volt nálam, mint alternatíva, így a végleges elhatározás izgalmas időszakában kerültem a márkával szorosabb kapcsolatba, és ezt követően jött létre az együttműködés. Úgy vélem, ez a kooperáció ízléses és elegáns köntösbe öltözteti a kapcsolat marketingértékét, amelyben mindkét fél kölcsönösen előnyökhöz jut.

– A pandémia egyik legnagyobb vesztese a vendéglátóipar. Ennek véleményed szerint milyen megmaradó hatásai lesznek?

– Az már most látható, hogy rengeteg a pályaelhagyó, ami felveti azt a kérdést, hogy egy újranyitás esetén a rendszerből kikerült szakembereket vajon hogyan tudjuk majd pótolni. Ennek hatására egészen biztos vagyok abban, hogy csökken az éttermek száma is, aminek köszönhetően átrendeződik a piac.

A vendégek részéről már most érezhető a változás. Nálunk az elmúlt években kiegyensúlyozott volt a forgalom, ami jól tervezhetővé tette a működést. Ezzel szemben ma nagyon sokan ad hoc módon élnek, ami azt jelenti, hogy az emberek nem foglalnak, terveznek előre, hanem csak „beesnek” az étterembe. Szóval még nem tudjuk, hogyan változik meg az étterembe járás kultúrája, és azt sem, hogy ennek lesz-e valamilyen kihatása a kínálatra.

– Ennek szellemében hogyan látod a jövőtöket, vannak-e terveitek, lehet-e előre tervezni?

– A helyzetből fakadóan elég nehéz manapság tervezni, de ha vannak is tervek, azt egy lehetőség mindig keresztülhúzhatja. Ez egy bizonyos értelemben a normális élet velejárója. Jelenleg két éttermünk van, ez és az Attila úton egy másik, emellett vannak más irányú elkötelezettségeink is. Úgy gondolom, hogyha ezeket jól tudom menedzselni, akkor ez már nekem bőven elég lesz. A covid miatt még inkább ésszerű kell lenni, hogy az üzleteink hónapról hónapra a lehetőségekhez képes stabilan tudjanak működni, és ez azért nagyon sok energiát felemészt. Talán ezért sem nézek távolabbra pillanatnyilag, de a meglévő dolgainkat szeretném fejleszteni és még jobbat tenni. Ez most a mindennapok feladata.



A cikket tovább olvashatja a **MiFerfiak.hu** oldalán, használja a QR kódot!



NOVÁKILDI PHOTO
**AJÁNDÉKOZZ
EXKLUZÍV CSALÁDI
FOTÓZÁST
SZERETTEIDNEK!**

WWW.FACEBOOK/NOVAKILDIPHOTO.COM
WWW.NOVAKILDIPHOTO.HU





Kanada egyik első modern acél- és üvegháza, az Eppich House II az elismert építésznek, Arthur Ericksonnak a munkája.

ACÉLOS ÉPÍTÉS ZET

írta: MIFERFIÁK *féltő:* SOTHEBY'S INTERNATIONAL

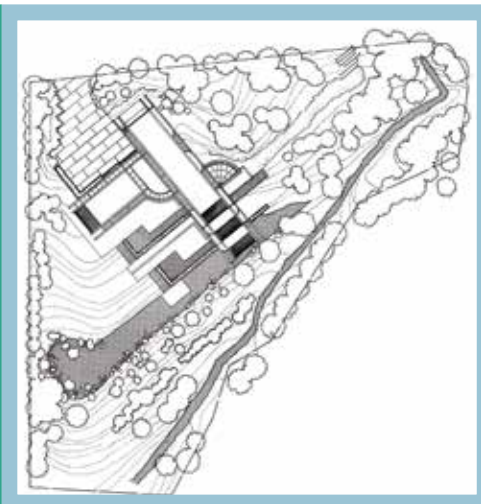


A házat már kanadai mérnököktől kezdve, az észbontó modernista kincsen át, az építészeti ékszerig mindenféle névvel illeték, mi azonban a nevéből faladóan „epikusnak” vagy egyszerűen csak észbontónak tituláltuk.

A világszerte csak Eppich House II néven ismert, egyedülálló, ívelt acél- és üvegsodát, a brit-kolumbiai West Vancouverben 1988-ban Hugo Eppich, kanadai üzletember számára építették, aki egyedi fémmunkákra specializálódott, az Ebco Industries társalapítójaként.

Az a tény azonban, hogy a házat néhai Arthur Erickson, Kanada egyik legelismertebb építész tervezte jelentős árnyalja az összképet. 2009-ben bekövetkezett halála előtt Erickson a háromszintes otthont „legteljesebb munkájaként jellemezte.

Ha ez még nem lenne elég, Erickson nemcsak megtervezte az otthon komplex, kanyargós külsejét, hanem minden kulcsfontosságú bútordarab is az ő nevéhez fűződik, amelyeket, az összes acélgerendával együtt, kézzel készítettek az Ebco szakemberei.





A válasz pedig igen, akár mennyire hihetetlen is, az összes görbe vonalúan kreatív berendezési tárgy – azok a lenyűgöző, acéllemezes, mustárszínű nappali kanapék amelyek még mindig modern hatást keltenek, szintén a vétel részét képezik.

„Ez az otthon valóban egy igazi műalkotás, amelynek építése több mint kilenc évet vett igénybe. Ez egy hamisítatlan kanadai mérföldkő” – nyilatkozta Eric Latta, a Sotheby’s International Canada brókere.

Ha pedig esetleg az említett otthon enyhén ismerősnek tűnik az sem a véletlen műve, ugyanis számos építészeti könyvben helyet kapott és még Liam Neeson 2019-es Dermesztő Hajsza című thrillerében is feltűnt háttereként

Először 2018-ban jegyezték a piacon 16,8 millió dolláros kanadai áron - ami akkor 12,6 millió USA dollárnak felelt meg (3 706 000 000 Ft.). Azonban az azóta szinte folyamatosan csökkenő árfolyamokból fakadóan, ma már „csak” 9,98 millió kanadai dollárt, azaz nagyjából 7,5 millió amerikai dollárt, tehát mintegy 2.2 milliárd forintot kell csupán összelapátolnunk, ha a boldog tulajdonosává szeretnénk válni.

„2018-ban semmi sem volt a piacon, amelyhez viszonyítva megállapíthattuk volna az árat. Reméljük, hogy a jelenlegi ár olyan vevőt hoz be, aki értékeli az otthon építészeti és történelmi jelentőségét” – mondja Latta.

Az 0,7 hektáros területen fekvő, mintegy 557 m²- es ház sajátos szerkezeti megoldásaiból fakadóan látványra szinte „zúdul” lefelé egy domboldalon, mint egy vízesés. Mindezt pedig hullámos acél kereteinek sajátosan kivitelezett sorozata által éri el, amelyek a padlótól a mennyezetig nyújtózó üveggel vannak megtöltve.

Az otthon legutóbbi virtuális körútján Hugo Eppich – aki már a nyolcvanas éveit tapossa - elmagyarázta, hogy eredeti terve az volt, hogy beton felhasználásával építse fel otthonát.

Mivel acélgyártó cégünk volt, emellett galvanizálással és kárpitozással is foglalkoztunk Arthur (Erickson) úgy gondolta, hogy jó lenne acélból összehozni egy egész házat. Az acélházak általában csak lineárisak. A mi esetünkben azonban az volt a cél, hogy a ház összeboruljon a környezetével, szinte belehemperedjen a tájba.

A három teraszos szint négy hálószobával és négy fürdőszobával rendelkezik, mindkét végén üvegtégla falakkal. Az alsó szint hálószobái gyerekeknek vagy vendégeknek vannak fenntartva, míg a legfelső emeleten található a tágas elsődleges hálószoba, ahonnan lélegzetelállító kilátás nyílik Vancouver Burrard fjord bejáratára.



acélkeretek és króm oszlopok borítanak, mint a ház központi részét. Sotheby's Latta azt is említette, hogy az otthon építésénél egy patak is elterelésre került, hogy egy kellően nyugodt és ragyogóan tükröződő medencét hozzanak létre, még hozzá strukturálatlan kerti övezetekkel körülölelve, amelyet az elismert tájépítész, Cornelia Oberlander álmodott meg.

A fő szinten a nappali az 1970-es évek kémfilmjének hangulatát idézi, krómzott bőr kanapékkal és székekkel, fényes acéloszlopokkal és faburkolatú mennyezettel. A szoba egy nagy asztallal ellátott étkezőbe áramlik, amelyet, Arthur Erickson által tervezett vörös és arany úgynevezett funky étkezőszékek vesznek körül, amelyeket ismét Hugo Eppich fém- és kárpitos kézművesei öntöttek formába.

A különálló sárga kanapékkal berendezett családi szoba egy végtelenbe vesző kerettel megvalósított medence felé nyílik, amelyet ugyanazok az ívelt

Úgy tűnik, Eppich kedvenc helye a medence mellett békés rész volt - és ma is az -, egy hely ahonnan visszatekinthet látványos otthonára. Állítólag annyira szerette a helyet, hogy úgy döntött, hogy önálló „kocsiházat” *(ezeket eredetileg a lovaskocsik számára építették)* épít mellé, lenyűgöző, ívelt üveg toloajtókkal.

Tehát ki veszi meg ezt az epikus házat? „Én személy szerint úgy gondolom, hogy valaki, aki értékeli és helyén kezeli a tökéletes, ikonikus építményt, amely teljes mértékben egyedi. Valójában az élmény olyan, mintha saját magánmúzeumot birtokolna az ember.

YIFEELING DESIGN LAB

ROLLER PORSCHE STÍLUSBAN

írta: MIFERFIÁK *foto:* YIFELING DESIGN LAB



A Yifeeling Design Lab retro stílusban pompázó Mjotim e-rollerét azért gyártották, hogy megfeleljen a mai technológiai elvárásoknak, mindeközben pedig tisztelettel adózzon a motoros robogók kezdeti, meghatározó képviselői előtt is.

A rollerek tipikus felépítéséhez igazodva a Mjotimot úgy tervezték, hogy állva lehessen vele suhanni, miközben a jármű motorját a belsejébe rejtették, a sebességfokozatokra vonatkozó információkat pedig a kormányoszlopon tüntették fel. A kormányrúdon pedig két olyan klasszikus fogantyú található, amelyek ebben az esetben elsősorban kormányzásra szolgálnak.



A jobb kormány tetején található képernyő a sebességről tájékoztatja a vezetőt, egy a bal kormányon található fékarral pedig a szágulád-sunkat tudjuk szabályozni. A kormányoszlop közepén egy fordulatszámérő jelzi az információra éhes vezetők számára a kerék forgási sebességét, valamint ugyanitt találjuk a roller irányító paneljét is, amely a következő gombokat foglalja magába: egy ki-bekapcsoló gombot, egy zárógombot. A fordulatszámérő és a teljesítményszabályozó gombok alatt egy kis rekesz kapott helyet, arra az esetre ha napjaink

EZ A STÍLUSOS SUHANÁSRA TERMETT JÁRGÁNY TULAJDONKÉPPEN IHLETETT MERÍTETT EGY ROYAL ÍRÓGÉPBŐL, EGY LÓHEREZÖLD PORSCHEBŐL ÉS A CSILLOGÓ SCHWINN KERÉKPÁROKBÓL EGYARÁNT.



kétkerekű lovasaniak bármikor szüksége lenne némi pakolási lehetőségre. Mjotimnak egy fény-szórója van, amely kötelességtudóan néz szembe a forgalommal amennyiben az esti órákban le-ugrunk a kisboltba, vagy éppen hazafelé tartunk a munkából. A robogó hátsó kerekének tetején egy hátsó fényforrás is helyet kapott, hogy az autók és a gyalogosok is időben észrevegyék a jelenlétünket attól függetlenül, hogy éppen milyen késői időpontban pattantunk fel a kedvenc rollerünkre.

A Mjotim jól megoldja elvárt feladatát, nevezetesen, hogy az utasait eljuttassa A pontból a B pontba, és közben mindezek tetejébe még mutató is. Égetett, természetes bőrből készült, emblematikus retro színvilággal. A Mjotim gyakorlatilag 1967-ből származó a kor több emblematikus használati tárgyát magába tömörítő időutazó, és mostanság talán pont erre van szükségünk – egy nagy adag minőségi nosztalgiára, modern köntösbe csomagolva, hogy ezáltal is képesek legyünk elfogadni 2020 kihívásait és jó érzéseink lehessenek az eljövendő év kapcsán. Ez a stílusos suhanásra teremt járgány tulajdonképpen ihletett merített egy Royal írógépből, egy lóherezöld Porscheból és a csillogó Schwinn kerékpárokból egyaránt. A Mjotim tervezői azt a célt tűzték ki maguk elé, hogy a fiatal szakemberek és város-lakók számára olyan közlekedési móddal álljanak elő, amely nemcsak biztonságosan viszi a őket kívánt végcéljuk helyszínére, hanem az utazás örömteli élményét még vintage stílusjegyekkel és hangulatokkal is megfűszerezi.



A MJOTIM GYAKOR-
LATILAG 1967-BŐL
SZÁRMAZÓ A KOR
TÖBB EMBLEMATI-
KUS HASZNÁLATI
TÁRGYÁT MAGÁBA
TÖMÖRÍTŐ IDŐUTA-
ZÓ, ÉS MOSTANSÁG
TALÁN PONT ERRE
VAN SZÜKSÉGÜNK
– EGY NAGY ADAG
MINŐSÉGI NOSZ-
TALGIÁRA, MODERN
KÖNTÖSBE CSOMA-
GOLVA.





AZ ÚJ BMW

JÁRJON A VÁLTOZÁS ÚTJÁN



Leier Autó

9024 Győr, Szauter út 9. | Telefon: (+36 96) 513 213 | www.bmw-leierauto.hu

BMW 5 kombinált átlagfogyasztás 5,0 – 8,3 l/100 km; kombinált CO₂-kibocsátás: 130 – 188g/km.

ÉSZAK-ALFÖLD,
DEBRECEN

„KÁLVINISTA RÓMA”

írta: MIFERFIAK fotó: NOVÁK ILDIKÓ

A Csepel-szigettől indulva ezúttal az Alföldnek és annak is északi régiójának vágunk neki a Honda vadonatúj városi egyterűjével, a Jazz e:HEV-vel. Hosszú utunk során érintettük Kisköröst, Kecskemétet, áthajtottunk a Hortobágyon majd megpihentünk Debrecenben, amelyet “kálvinista Rómaként” is szoktak emlegetni. Tartsanak velünk!

Ha alföld, akkor remegő levegő a semmibe vesző utak fölött, olvadó flaszter és végtelen róna, poros kisvárosok képe rajzolódik ki. Mennyire nem így van! érdemes megkapargatni a felszínt és alámerülni, hiszen kevés annyira magyar táj van, mint ez, ahol minden a miénk, mindent „értünk”, hiszen otthon vagyunk



benne. Elcsépelet közhely, de tessenek Petőfit olvasni, túl az iskolai kö-telezőkön, hiszen elképesztő verseket írt az alföldről. de ha már alföld és irodalom, akkor a kötelező olvasmány ezúttal kortárs.

Kevesen gondolnak bele, hogy mennyi mindent is értünk Alföld alatt. A Csepel-sziget például ide is tartozik, Ráckeve zegzugos utcái mégsem illenek a „tipikus” alföldi képbe. Hát még a Szigetsép környéki borászatok! Fülöpháza környékén futóhomok buckák borzolják a kedélyeket (*a Kunsági Nemzeti Park részén*), Kiskőrösön Pető Sándor szülőházát érdemes felkeresni. Kecskemét a térség központja,



a belvárosban gyakran rendeznek koncerteket, fesztiválokat. A slambuc és a barackpálinka vidéke ez, no meg a jóféle homoki boroké. Monor szintén kilóg az alföldi sztereotípiák közül, hiszen a Strázsa-hegy a maga ezer pincéjével és borászati tanösvényével kiemelkedik a sík térszínből. Az abonyi magánlaktort egyre felkapottabb, érdemes az interneten is követni a park eseményeit. Szolnok megújult belvárosa is megér egy sétát, ráadásul a Tisza-part is színesíti a képet. A Hortobágy felé haladva az

MODEM

A Modem Közép-Európa egyik legizgalmasabb kortárs művészeti kiállítóhelye, mely 2006-tól várja színvonalas képzőművészeti kiállításokkal és társművészeti programokkal az érdeklődőket.

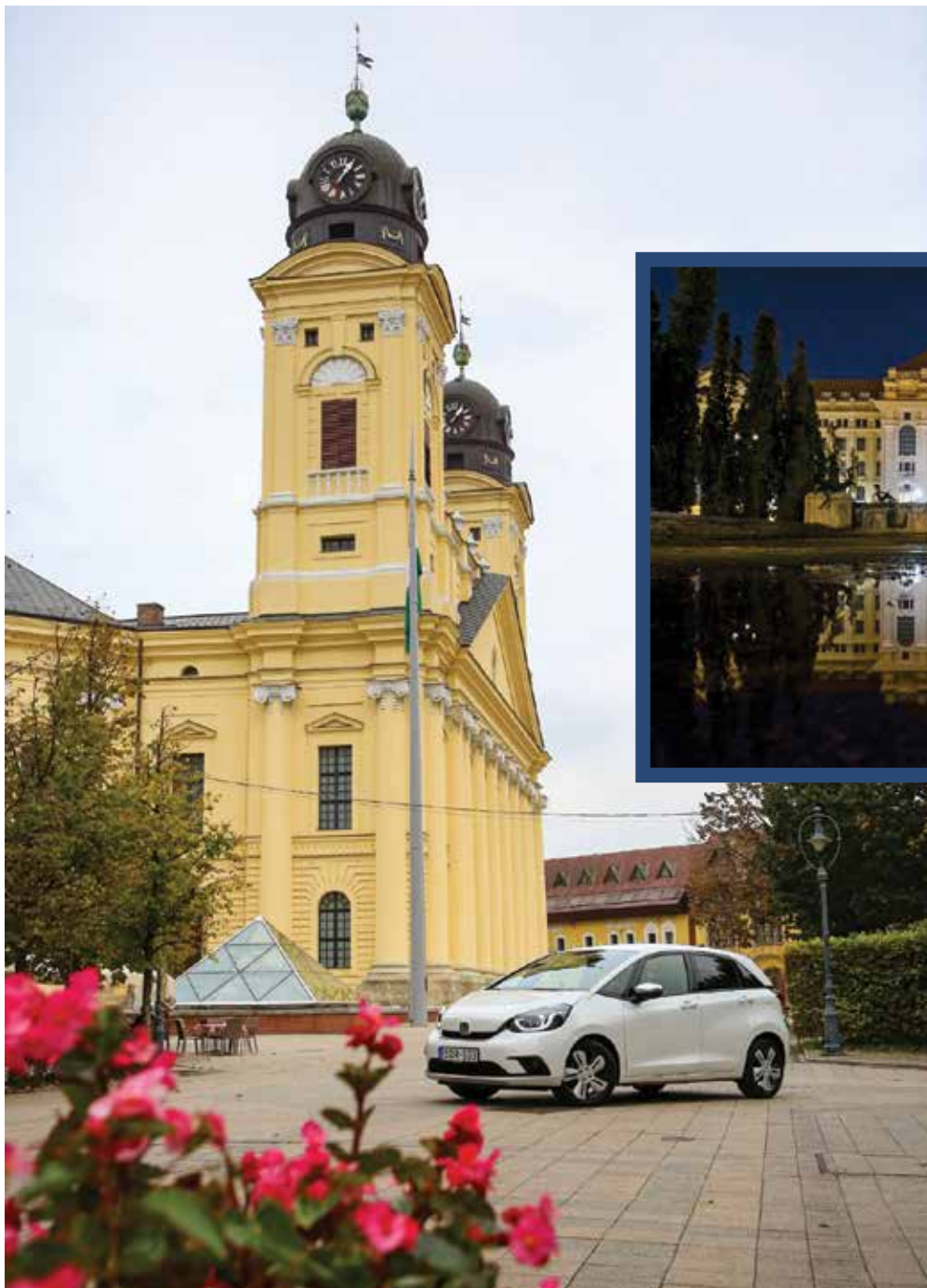
A háromszintes épület mintegy 3000 négyzetméternyi kiállítóterrel rendelkezik.

A második emeleten található az ország legnagyobb egybefüggő kiállítóterme. A galéria mutatja be Magyarország egyik legjelentősebb kortárs képzőművészeti magángyűjteményének anyagát, ahol számos különleges programmal várják a látogatókat, legyen az akár egy zsemlámpás tárlatvezetés vagy



egy rendhagyó freskókiállítás. A szervezők a kicsikre is gondoltak. A múzeumpedagógia foglalkozásokon a gyerekek játékos formában ismerkedhetnek meg a képzőművészettel.





ország legnagyobb mesterséges tava, a Kiskörei-víztározó állja utunkat. A Tisza-tó néven közismert vízfelület a horgászok és vizeitúrázók mekkája, a madármeggyelők paradicsoma. Poroszlón nemrég adták át az ország legnagyobb édesvízi akváriumát,



Abádszalók a strandjával hódít, Tiszafüred pedig a Holt-Tiszával. Ha valaki csendesebb pihenésre vágyik, érdemes a közeli Tiszaszentimréren megszállni és onnan lejárni a vízpartra. A Hortobágy szikes pusztáira és tórendszerére sokan csak a pusztaromantika miatt látogatnak el és bár a Kilenclyükü híd valóban szép látvány, a terület a hideg beköszön-tével esedékes őszi daruvonulás idején válik igazán egyedivé és érdekessé. Ha pedig megfáradtunk a pusztán, irány Debrecen, a „kálvinista Róma”, a Virágkarnevál helyszíne. Kelet-Magyarország régió, az Észak-Alföld statisztikai régió és a Tiszántúl nagy táj szellemi, kulturális, gazdasági, idegenforgalmi és

Debreceni Nagyerdő és a stadion

A debreceni Nagyerdő területén különleges védett növényfajok és állatok élnek, nevét hatalmas, 100–120 éves fáiról kapta. Az erdőt a 18. században parkká nyilvánították, majd 1939-ben I. sorszámmal jegyezték be a védett természeti területek törzskönyvébe.



Az országos jelentőségű védett természeti terület a Natura 2000 hálózat része. A Nagyerdei Stadion a Debreceni VSC labdarúgócsapat stadionja. A korábbi stadiont elbontották, a helyére újat építettek, amelyet 2014-ben adtak át. A több mint húszezer néző befogadására képes stadion Magyarország harmadik legnagyobb labdarúgó stadionja.

Az épület 2014. május 1-jén nyitotta meg a kapuit. Az első hivatalos mérkőzést a hazai Debrecen és az Újpest játszotta a 2013–14-es szezonban, amelyet a hazaiak nyertek 3–1-re. A DVSC hazai labdarúgó mérkőzése mellett a magyar nemzeti válogatott is játszik itt meccseket. Az épületben található konferencia és bankett terem mellett a klub a saját boltjában árulja termékeit.



közlekedési központja, Magyarország egyik legdinamikusabban fejlődő nagyvárosa. A 13. században említik először írásban. 1361-ben mezővárosi, 1693-ban szabad királyi városi rangot kapott. Nevét az egész kontinensen ismerték híres vásáraitól és református iskolájáról, mely európai viszonylatban is kiemelkedőnek számított. Történelme során kétszer az Országgyűlés színhelye volt: 1848–49-ben, és 1944-ben. Az évszázadok folyamán többször is tűzvész áldozata lett, a második világháborúban jelentős károkat szenvedett. A történelmi városmag a város tengelyét képező Piac utca két oldalán, az egykori árokkal megerősített városfallal körbe-





kerített területen jött létre. Az árok építését még Zsigmond király rendelte el a 15. század elején, eredetileg kőfallal. A kőfal sohasem épült meg, tekintve, hogy az Alföld híján van kőnek. A fal helyett líciumtövissel (*gledicsával*) kerítést építettek, mely 450 évig állt fenn. A belváros központi területe a Nagytemplom szűkebb környéke, innen indul ki a város főutcája, a Piac utca, kelet-nyugati irányban kereszteznek az úgynevezett „derék-utcák”.



AKADÉMIA
* * * *
SPORTHOTEL BALATONFÜRED



H-8230 Balatonfüred,
Horváth Mihály utca 66.



T: +36 20 378 7428



www.akademiahotel.hu
info@akademiahotel.hu

Modern, négycsillagos szálloda Balatonfüreden



A Balaton északi partjának fővárosában Balatonfüreden a Tihanyi Apátságra lenyűgöző kilátással rendelkező szállodánk csendes környezetben, közvetlen az uszoda mellett a városközponttól csupán 10 perc sétára található.



SINGER PORSCHE 911

KÉZI MUNKA



írta: MIFERFIAK fotó: SVD



Hogy jönne össze egy varrógép és egy sportkocsi? Jelentem sehogy! A Singer név mögött ugyanis egy dél-kaliforniai műhely áll, amely kifejezetten a Porsche 911-es modellek átépítésére szakosodott. A műhely koncepció, hogy a 911-es hagyományait keverik modern kor technológiájával és elvárásaival. És talán ez a legjobb dolog ami egy Porschéval történhetett.



A 2009-ben alapított Singer Vehicle Design (SVD) még mindig meglehetősen fiatal csapat, de már Európától Ázsiáig szinte mindenhol felbukkan az általuk átépített 911-es modellből. Munkájuk során, amelyhez az alapot minden esetben az ikonikus 964-es sorozat jelenti, nem szimplán restaurálják a kocsit, hanem a modern technikát is alapul véve igazi játszóautót építenek belőle. És pont ez a kettőség munkájuk respektje, hogy miközben megmarad az eredeti hangulat, megjelenik egy új fiatalos karakter is sportkocsi körül.

Amihez viszont minden körülmények között ragaszkodnak az, hogy a karosszéria megjelenését igyekeznek maximálisan eredeti formában hagyni, mint ahogy az újragondolt utastérben is az eredeti időszak anyagai, mintázatai köszönnek vissza. A külső forma ugyan megmaradt, de sokkal könnyebbek, mint az eredetiek, hiszen karbonból készültek azok. Az ajtók maradnak az eredetiek, de aki azon is változtatni szeretne, arra is van lehetőség, de ebben



az esetben kötelező jelleggel bukóketrecet is építenek az utastérbe. A menettulajdonságok javítására elől a légtelést javító nagy kopotatót találunk, a farrészen pedig a sebesség függvényében kiemelkedő szolid szárny járul hozzá a megfelelő úttartáshoz. Az tökéletes optikát saját tervezésű lökhárítók, bixenon rendszerrel és Hella izzókkal működő fényszóró berendezések, egyedi krómtükrök, valamint különleges élénk árnyalatú fényezés teszi teljessé. Kérésre akár a 60-70-es években menő versenycikkokkal megbolondítva. A papucskok esetében is klasszikus formákat kö-

vetnek, a kézzel kovácsolt pillekönnyű keréktárcsák fazonja, az eredeti Fuchs felnik mintájára készült, elől 9x17, hátul 11x17 colos méretben.

A Singer az átépítés lelke azért természetesen a motor tuning. A kézzel épített hathengeres alapmotor 3,6 literes és 270 lóerős, de igény szerint a teljesítmény növelhető a Cosworth által tuningolt 3,8 literes, 360 lóerős erőforrással, melyet természetesen azért inkább már sportcélú használatra ajánlanak. A nagyobb motorhoz módosítani kellett a hajtásrendszert is, a kuplung dupla karbontárcsás, az 5- vagy 6-sebességű váltó pedig a Getragtól származik.



Ezek az egyedi Singer alkotások, természetesen egyedi igényekre készülnek, nincsenek szalon modellek, minden átépítésnél már megvan az autó gazdája és vele együttműködve, szoros egyeztetések mellett készül el a végleges verzió. Egy Singer Porsche alapára 200 ezer dollár között van, természetesen a felső határ gyakorlatilag a csillagos. Az utóbbi időben már cserélt gazdát korábban megépített modell is, ahol ennél sokkal magasabb összeget lehetett hallani az adás-vétel kapcsán, tehát nemcsak szép egy ilyen különleges veteránautó, hanem befektetésnek sem utolsó.




smart design & build solution
BUILD IT



TRIOTREND
BELTERI AJTÓK



MINŐSÉGI AJTÓRENDSZEREK

TRIO TREND KFT.

1117 Budapest, Nádorliget u. 8/F.

tel/fax: +36-1-216-6662, +36-1-455-0491

e-mail: infobp@triotrend.hu ♦ www.triotrend.hu



BESZÉLGETÉS JURÁK ZSOLT UTAZÁSI SZAKÉRTŐVEL

ITÁLIA

írta: ARNA ANDRÁS *foto:* JURÁK ZSOLT



Tulajdonképpen sokszor eszembe jut az utazási rovat szerkesztésekor, hogy milyen ellentmondásos időket élünk. Miközben lapszámról lapszámra kalandra hívjuk Jurák Zsolt utazási szakértőnkkel az olvasót, a világ zárta magát a pandémia miatt. Öröm az ürömben, hogy semmi sem tart örökké, és bár semmi sem lesz olyan, mint régen, a varázslatos országok és tájak egészen biztosan nem változnak. A most következő cikk egészen biztosan hangulatjavító terápiaként is szolgál. Képletesen szólva a csizma az asztalra kerül, hiszen Olaszországba utazunk a következő oldalakon. Az országba, amelynek – Zsolt szavaival élve – minden szegletében található egy kis történelem, a táj szépségéről nem is beszélve.





ÚGY VÉLEM, ANNYI KULISSZATITKOT EL-ÁRULHATOK, HOGY EGY UTAZÁSI CIKK ÚGY SZÜLETIK, HOGY ZSOLT JELLEMZŐEN ÉS DEKLARÁLTAN MINDIG EGY JÓ KÉRDÉST VÁR TŐLEM, AMIVEL FELVEHETI A TÖRTÉNETMESÉLÉS FONALÁT.

A „hányszor jártál az adott országban?” kérdés nem épp az eredetiség netovábbja, viszont ez a klisé mindenképpen beindítja fejében a fogaskerekeket. Nekem kis túlzással innentől kezdve szinte csak a kronológiát és az „iránytűt” kell kordában



– **Barna András: Hányszor jártál Olaszországban? (Mosolygok.)**

– Jurák Zsolt: Ellentétben a távol-keleti országokkal, Olaszországról nem vezeték statisztikát, de bőven-bőven túl vagyok a huszonötödik alkalmon. Először tizennégy évesen édesanyámmal voltam itt, egészen pontosan Velencében egy Cooptourist által szervezett társasúton. Ez alapozta meg az ország iránti szerelmemet, és utána talán nem volt egyetlen olyan év sem, amikor legalább egyszer ne jöttem

tartanom a kérdéseimmel. Mostani beszélgetésünk is a megszokott sablonnal indult, azzal a rendhagyó momentummal, hogy beszélgetőpartnerem szinte

egy levegővel vitt körbe egész Itálián, amiről azt mondta, közel harmincszori országjárása után is egészen biztosan ki fog hagyni valamit.

volna el. Ugyanis Olaszország nem az a hely, ahol az ember eltölt egy-két hetet, és azt mondja, voltam ott és láttam, mivel irgalmatlanul sok a látnivaló.

– **Mi volt ilyen meghatározó?**

– Az emberek, a gasztronómia, a milió.
Mondjuk az utazásszervezési iroda nem sokat tett ehhez, hiszen abban az időben – 1985-öt írunk – a minőséget feláldozták a gazdaságosság oltárán. Mi annak idején Velence óvárosában egy egycsillagos szállodában laktunk, ahol a WC, mosdó a folyosó végén volt, klíma nem volt, csak millió szúnyog. Viszont szerencsére volt egy remek idegenvezetőnk, aki mindent megtett annak érdekében, hogy jól érezzük magunkat. Ez egészen biztosan hozzájárult ahhoz, hogy szinte megszámlálhatatlanul sokszor visszatérjek a lagúnák városába. Ha visszatekintek a velencei látogatásaim evolúciós folyamatára, akkor azt látom, hogy elindultam a Villa Rosa nevezetű egycsillagos szállodából, és legutóbb pedig már egy olyan hotelban szálltam meg Murano mellett egy kis szigeten, ahonnan egy motorcsónakkal jöttem értem a repülőtérré. Óriási élmény volt, nem tagadom. Mind a kettő Velence, de mégis más. Ma már nem biztos, hogy még egyszer ennyit költenék ilyenre, de anno jókor voltam jó helyen egy jó ajánlattal, amit kár lett volna kihagyni.

– **A rutin meg az évek?**

– Így is mondhatjuk. Velencét szerintem egyébként annak sem kell nagyon bemutatni, aki még nem járt ott soha, de ha az ember egy kicsit a csatornákon túl néz, akkor mindenképpen érdemes kirándulásokat tenni a környező szigeteken: Muranóban,





Buranóban és Torcellóban. Ha valakinek ajánlok egy velencei utat, ezt a három helyet mindenképpen beillesztem az útitervébe.

– **Velence után mi következnek a kedvencek között?**

– Zavarban vagyok, mert Olaszországban annyi, de annyi látnivaló van, hogy ez a beszélgetés tényleg nem adhat mást, mint felületes ízelítőt az országról. Némi képzavarral élve csak impressziókat emelek ki. Velence után menjünk el Rómába, ami szintén az imádatom tárgya, és ahol számomra a legnagyobb élmény a Colosseum. Egyetlenegy alkalommal sem hagynám ki, pedig utálok lépcsőzni. *(Nevet.)* Viszont annyira magával ragad a gladiátorok küzdőtere, hogy megérintve a





falait szinte érzem rajta a történelmet. De ugyanígy vagyok az Emánuel- emlékművel, ami ugyanilyen gyönyörű, és utána nincs jobb dolog, mint lesétálni a Spanyol lépcsőn. Mint tudod, imádok hajózni, ezért Rómát is „megnéztem már hajóról”. Ha az ember kiköt Civitavecchiában, onnan be tud utazni egy Shuttle busszal az óvárosba, és óriási sétákat tud tenni, ha pedig enni akar egy jót, akkor elmegy a zsidónegyedbe, ahol olyan éttermek vannak, hogy úristen...

– Te mindig nagyon akkurátus vagy a szálláshelyeket illetően, ez a beszélgetés is egy szállodatörténettel kezdődött. E tekintetben otthonosabban érzed magad Európában, mint mondjuk Ázsiában?

– Minden földrészen körültekintő vagyok a szálláshelyet illetően, viszont Olaszországban, Rómában sokkal jobban szeretek szobát bérelni, mint szállodában lakni, ahol egyik balkonról átkiabálnak a másikra. Egyébként az olasz szállodákkal kapcsolatban az a tapasztalatom, legalábbis az ország egyes helyein, hogy egy csillaggal gyengébbek, mint amit ők magukról kommunikálnak. Ha összehasonlítom a magyar hotellel, akkor egy olasz ötcillagos egy magyar négycsillagosnak felel meg. Viszont szobákat, apartmanokat bérelni nagyon jó áron lehet, aminek további előnye az, hogy nem a szállodai tömegreggeli eszi vagy eheti az ember, hanem például elmehet reggel piacozni. Olaszországban piacra járni az maga a csoda, hiszen olyan ínycsiklandozó és spontán menüt állíthat össze az ember, ami semmihez sem fogható.



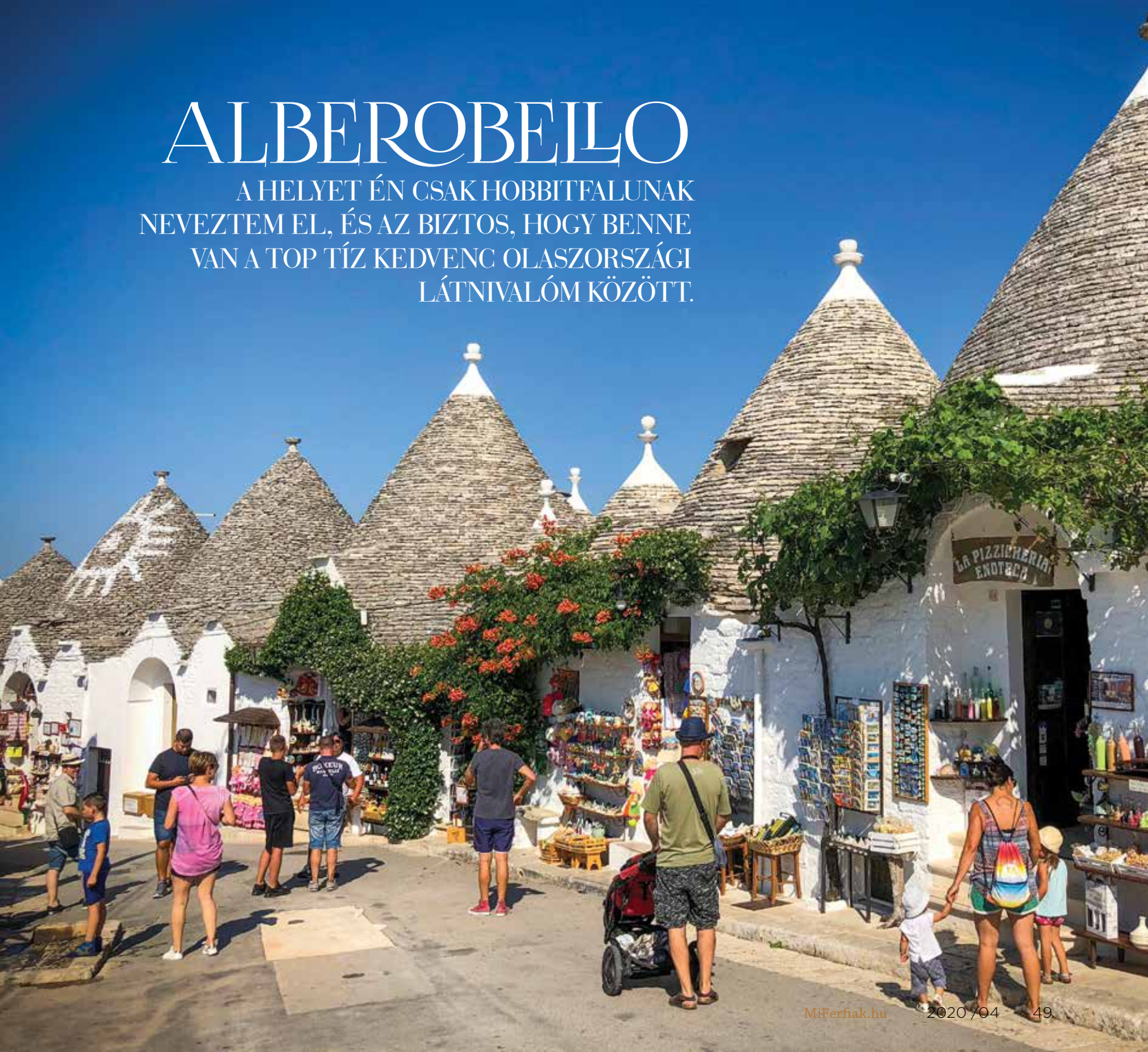
– **Róma után merre menjünk?**

– A világrért se hagyjuk ki Capri szigetét. Varázslatos hely, ahova el kell menni, ha az ember Nápolyban jár, ami szintén megér egy misét. Ez utóbbi városból jókat lehet kirándulni. Elmehetünk Sorrentóba vagy a Vezúv lábához, és megnézhetjük Pompejít. De visszatérve Capri csodálatos szigetéhez, ott mindenképpen meg kell nézni a Kék-barlangot. A világon sok Kék-barlang van, de az itteni az egyik legszebb a véleményem szerint. Ha lent kezdtük a kirándulást, akkor utána menjünk fel az Anacaprira, nemcsak a tökéletes kilátásért, hanem mert van fent egy kiváló cukrászda



ALBEROBELO

A HELYET ÉN CSAK HOBBITFALUNAK
NEVEZTEM EL, ÉS AZ BIZTOS, HOGY BENNE
VAN A TOP TÍZ KEDVENC OLASZORSZÁGI
LÁTNIVALÓM KÖZÖTT.





és egy olyan étterem is, ahol megint csak olyan pastákat lehet enni, hogy úristen...

– Ha már megemlégtetted Pompejít, akkor Capri után ez következik?

– Mindenképpen. Először szintén tizennégy évesen voltam Pompejiben, ami gyerekekfejjel is hihetetlen volt. Én nem nagyon szeretem a szabadtéri múzeumokat és azt sem, amikor órákon keresztül sztoriznak, de itt ez is egészen más. Annyira különleges, hogy azt kell mondjam, hogy bárhol is jártam a világban, a hasonló helyekre mindig azt mondják, ez az ottani Pompeji. Nem véletlen, hogy mindenképpen a kötelező látnivalókhoz tartozik.

Pompeji után jöhet Toszkána, Firenze. Ha visszagondolok az első firenzei utamra, akkor úgy emlékszem, abban az időben nagyon könnyű volt minden múzeumba bejutni, ma ez nagyságrendileg megváltozott. Akár hosszú órákat is elvesztegethetünk azzal, ha például be akarunk jutni az Uffizibe. Szóval ezeket a kulturális túrákat tervezni kell, sok haszontalan órát tudunk megspórolni egy kis előrelátással.

– **Firenze után merre vegyük az irányt?**

– Korábban nem emeltem ki Toszkána egyes kisvárosait sem, pedig a látványuk mesébe illő, és mindenképpen a kihagyhatatlan kategóriák sorába tartoznak. Négy-öt nap mindenképpen kell csak ahhoz, hogy feltérképezzük ezt a vidéket, és nem csak azt mondhatjuk, hogy elmentünk a fővárosába. Szóval rengeteg kis olasz csoda van, amiket ha belefér az időnkbe, akkor feltétlenül meg kell nézni.

– **Például?**

– Például ilyen San Marino, ami egy független köztársaság Olaszországon belül, és egykor a társasutak kedvence állomása volt, mert az élvezeti cikkek egész sorához és némi nemesfémhez is hozzá lehetett jutni vámmentesen. Ennél azért több van San Marinóban, ahol egy jó fél napot el tudunk tölteni a látványosságok körbejárásával.

Sok esetben az utazók többsége nem tervez lejjebb Firenzénél, de aki egy más aspektusból is meg akarja nézni az ország déli tájait, annak javasolom, hogy ezt az utat tegye meg hajóval. A környéken rengeteg mediterrán hajóútra nyílik lehetőség, akik tehetik, minél többet próbáljanak ki. Az országnak ezen a részén a táj továbbra is gyönyörű, de



a látnivaló kevesebb. Bari amolyan vízválasztó település a látnivalókat illetően, nagyon hangulatos az óvárosa, azonban nem sokban tér el a többitől, ezért viszonylag gyorsan meg lehet nézni. Az igazi nagy csodát egy sokadik utam alkalmával fedeztem fel, a várostól nem messze, ami nem volt más, mint Alberobello. A helyet én csak hobbitfalunak neveztem el, és az biztos, hogy benne van a top tíz kedvenc olaszországi látnivalóm között.

Firezéntől északnyugat felé haladva mindenképpen meg kell említeni az öt falut, a Cinque Terrét. Ide is viszonylag sokára jutottam el, ráadásul nem is egy olaszországi kirándulás, hanem egy amerikai hajóutam alkalmával, ugyanis nagyon sok amerikai hajóút érinti La Speziát, ami a Cinque Terre kapuja. Az öt kis falut tulajdonképpen kétféle úton is elindulhatunk megnézni. Porto Veneréből – ahol szerintem a világ legjobb pestóját készítik – in-

dulnak a hajók, és innen lehet faluról falura járni, amelyeknek egyébként mindegyike maga a mennyei álmom, olyan szépek. Aki tovább akarja fokozni az élményeit, az a másik nap pedig ugyanezt a kirándulást tegye meg vonattal. A kettő között annyi a különbség, hogy a tenger felől a lenti, míg a vonatról a fenti részt láthatja az ember. A Cinque Terrét olyan igazi nyüzsgés veszi körbe, amiről azt mondja az ember, hogy ez az igazi Itália.

Ha már La Speziában járunk, akkor szintén egy kötelező program lehet felülni az emeletes vonatra, és a legnagyobb kényelemben elmenni Pisába, megnézni a pisai ferde tornyot és a város fantasztikus templomát és óvárosát. Kocsival menni egy kicsit drámai, mert parkolóhelyet nem nagyon találni, de ha a vonatos megoldást választjuk, akkor tulajdonképpen stresszmentesen meg tudjuk úszni a kirándulást.

GARDA-TÓ

A GARDA-TÓNÁL VAN AZ ÉN OLASZORSZÁGI
KEDVENC FAGYIZÓM IS EGY SIRMIONE NEVŰ
KIS TELEPÜLÉSEN, AHOL HÚSZMÉTERENKÉNT
VANNAK A FAGYLALTOZÓK, ÉS KILÓRA ADJÁK
A JEGES ÉDESSÉGET



La Spezia után elindulhatunk megint északnyugat felé, és érinthetjük Genovát és Savonát. A két város nincsen egymástól messze, és érdekességük, hogy nagyon sok mediterrán hajóút főhadiszállásai. Savona nem bővelkedik látnivalókban, ellentétben Genovával, amelynek nagyon szép óvárosi része van, de ahogy korábban is említettem, ez a város bárhol lehetne Olaszországban. Mindenesetre, aki szeret hajózni, annak előbb-utóbb kikerülhetetlen lesz, el kell jutnia ide. Egyébként Genovában meg lehet nézni Kolumbusz hajóját is, a Santa Mariát, amivel felfedezte az Újvilágot. Van itt még egy nagy akvárium is, és a város tengerpartja is nagyon szép, de hogy őszinte legyek, mindezek ellenére csak Genovába mégsem mennék el. Viszont a várostól észak felé haladva rengeteg olyan hamisítatlan olasz kisvárost érinthetünk, amit ugyan nem jegyeznek a bedekkernek, de olyan hangulatosak, hogy érdemes bármelyikben megállni és egy-egy sétát tenni.

– Talán kicsit banális a kérdés, de van még ilyen „kihagyhatatlan” hely?



– Ugyanebbe a kategóriába tartozik, és nekem nagy szerelmem, főleg, ha valaki gyerekekkel megy, a Garda-tó, amelynek számos pontját kiemelhetném, például Desenzano del Gardát a déli részen. Magát a tavat egy nap alatt körbe lehet járni, de ha valaki alapszában is körbe akar nézni, akkor három napot szok-



tam javasolni, és ez még mindig „rohamtempó”. Itt jegyzem meg, hogy a Garda-tónál van az én olaszországi kedvenc fagyizóm is egy Sirmione nevű kis településen, ahol húszméterenként vannak a fagylatozók, és kilóra adják a jeges édességet, ami maga a mennyei manna. Sirmione egy félszigeten található település, és már önmagában is egy gyöngyszem, maga a romantika, aminek az erődjébe és óvárosába egy kis fahídon juthatunk be. Csodálatos hely, amiről azt szoktam mondani, hogy itt szinte mindent megkapsz érzésben, amit Olaszországtól szeretnél. Azért említtem ezt a helyet szuperlatívuszokban, mert Verona vagy Genova tulajdonképpen bárhol lehetne Olaszországban, de Sirmionét csak itt tudod elképzelni, annyira olasz, és nemcsak ez a kis falu, hanem az egész Garda-tó környéke.



– És miért jó ide gyerekekkel is elmenni?

– Azért, mert itt található a Gardaland, egy csuda jó vidámpark. Én már éltés koromban kétszer is jártam itt gyerektársasággal, de nem viccelek, amikor azt mondom, hogy volt egy olyan vizes, csúszós

alkalmatosság, amire tízszer is visszaültünk, annyira jó volt.

– A beszámolóid fontos elemei a megélt kulináris élményeid. Már most is volt szó pastáról, fagyiról. Mi van a pizzával?

– Természetesen az is megvolt. *(Nevet.)* Szerintem sokan tudják, hogy az első pizzériát Nápolyban nyitották, amit azóta is öntudatosan hirdetnek a tulajdonosok. Nekem viszont nagy csalódás volt. Ha odamegy az ember, akkor minimum fél-egy órát kell sorban állni ahhoz, hogy Olaszország egyik leggyengébb pizzáját megkóstolhassa. Egyébként egy kis paradicsomszósz és némi sajt a feltét, úgyhogy nem ájul el az ember tőle. Viszont attól, hogy tradicionális, és úgymond a megnézendő kategóriába tartozik, ezért hömpölyög a nép előtte.

– Némiképp megbolygatva a körút jeleget, pár gondolatot mindenképpen kellene ejtenünk Szicíliáról, hogy teljesen legyen a kép.

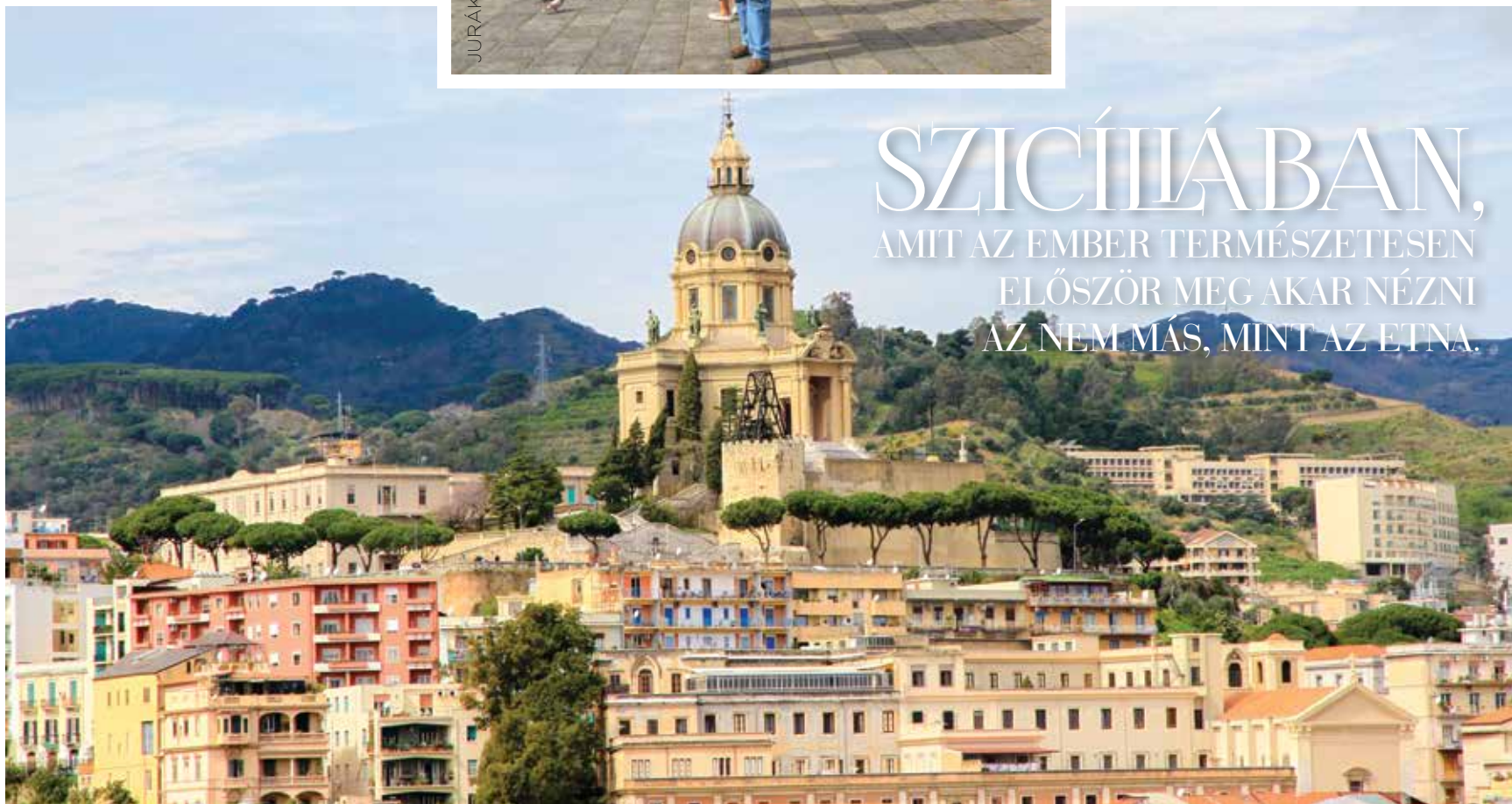
– Teljes valószínűleg soha nem lesz, de az tény, hogy vétek lenne kihagyni a Keresztapa szigetét. Én

nagyon sokáig nem jutottam el Szicíliába, később viszont egymás után többször is. Természetesen az első, amit az ember meg akar nézni, az nem más, mint az Etna, és ha tehetem, akkor ezt a túrát én minden alkalommal végigjárom. Amíg az ember a legfelső parkolószintig elér, nagyon sokféle megkövesedett lávamező mellett halad el, és szembesül az egykori forró folyam pusztító erejével. Az Etna mellett még millió látnivaló van Szicíliában is. Messina a fürdő-

helyeiről ismert inkább, ezért ez a pihenés városa. Palermo viszont nagyon olaszos, nagyon szicíliai, és gyönyörű az óvárosa. Szicíliában számos olyan

kevésbé ismert település van, ahova előre szervezett programokat csinálnak, többségükben olyanokat, ahol például a Keresztapa című filmet forgatták.

Mindemellett például itt délen nagyon autentikus programlehetőség az is, amikor kimegyünk egy séffel a piacra vásárolni, majd elmegyünk egy lakáséterembe, és ott egy igazi jó olaszos kaját főzünk. Ez volt még egy olyan delikát jellegű élmény Szicíliában, amit ha tehet az ember, mindenképpen ki kell hogy próbáljon.





JURÁK ZSOLT



– **Kimaradt még valami?**

– Ahogy a beszélgetésünk elején is említettem, egy ilyen látnivalókban és történelmében gazdag országot nem lehet ilyen fizikai keretek között feldolgozni. Legfeljebb csak megemlíthettünk helyeket, tájakat, amiket egyszer majd, ha újból kinyílik a világ, akkor az ember az elkezdhet végigjárni. Például kimaradt maranellói Ferrari-, a bolognai Lamborghini vagy a modenai Maserati-múzeum is, ami egy férfiember számára mondhatni kötelező elem.

Sokszor előfordult már, hogy az ügyfeleim azzal kerestek meg, hogy egy út alkalmával akarják megnézni Olaszországot. Erre nem lehet mit mondani, mint azt, hogy semmi gond: minimum két hónappal kalkuláljanak. Egy ilyen országot ugyanis nem lehet két hét alatt bejárni. Mindenkinek azt szoktam javasolni, hogy ha nagyon elkötelezetten körbe akarják járni Itáliát, hogy akkor kisebb etapokra bontsuk az utazásukat.



A cikket tovább olvashatja a **MiFerfiak.hu** oldalán, használja a QR kódot!



Rendezvények - inspiráló környezetben.



A nyugalmat, harmóniát, és természet közelséget árasztó, négycsillagos **Aquarell Hotel****** az Alföld kapujában, **Cegléden**, Budapesttől mindössze 65 km-re várja Önt.



Dr. Urszán Albert plasztikai sebész

*“Minden amit a műtét előtt mondunk el, felvilágosítás.
Minden, amit utána, magyarázkodás.”*

Az idézet egy olasz plasztikai sebész kollégám gondolata, amellyel teljes mértékben egyetértek, és hangoztatom én is.

Magyarázkodni pedig nem jó, a bizalom elvesztéséhez vezethet, ami egy orvos-páciens viszonylatban nagyon súlyos probléma. A plasztikai műtéteknél általában 2-3% a szövődmények előfordulásának lehetősége. A százalékokkal viszont az a baj, hogy akinél bármiféle szövődmény jelentkezik, az számára 100%. A statisztikák azt mutatják, hogy a páciensek 96%-a elégedett, 97%-a bármikor újra operáltatná magát, 2-3%-a viszont megbánta a műtétet.

Az esztétikai problémák miatt végzett beavatkozásokat luxusműtéteknek tekintjük, nem az árak miatt, hanem azért, mert egészséges embereket operálunk kizárólag szépészeti megfontolásból. Itt, ha lehet, még fontosabb a megfelelő tájékoztatás, mint a betegség miatti műtéteknél.

Klinikánk plasztikai sebésze rendelkezik minden plasztikai sebészeti műtéthez szükséges képesítéssel, valamint több évtizedes tapasztalattal a plasztikai sebészet terén. Ennek köszönhetően rendkívül elismert plasztikai sebészi körökben, valamint a páciensek között.

Az ingyenes konzultáció során személyesen is megismerheti a plasztikai sebészet és felteheti kérdéseit. Továbbá személyre szólóan megvitatják a lehetőségeket és elvárásokat és közösen kiválasztják az alkalmazott plasztikai sebészeti módszert. A plasztika konzultáció során tájékoztatást kap a műtét előtti és után teendőkről, valamint a kockázatokról.



Aesthetic Plasztikai Sebészeti Klinika

Az Aesthetic plasztikai sebészeti klinika Budapest II. kerületében található, jól megközelíthető helyen. Mivel a plasztikai műtétek pácienseink számára fontos, egész életet meghatározó lépés, ezért fontosnak tartjuk, hogy a megfelelő környezet kialakításával csökkentsük a stresszt és a feszültséget. A modern, jól felszerelt környezet biztosítja pácienseink számára, hogy a plasztikai és esztétikai beavatkozásokat követően kellemes és probléma mentes legyen a felépülés.

Az esztétikai és plasztikai beavatkozásokat saját műtőinkben végezzük, melyek a legkorszerűbb elvárásoknak is megfelelő felszereltséggel rendelkeznek. Így ezek a műtők biztosítják, hogy teljes biztonságban végezhessük el a beavatkozásokat, és felkészülten reagálhassunk az esetleges komplikációkra.

PLASZTIKAI SEBÉSZETI BEAVATKOZÁSOK:

- **Mellműtétek**
- **Arcplasztika**
- **Fülplasztika**
- **Hasplasztika**
- **Intimplasztika**
- **Orrplasztika**
- **Szemhéjplasztika**
- **Zsírleszívás**



DS STORE

AZ AVANTGARDE
AUTÓSZALON

írta: MIFERFIÁK fotó: FÖLDI D. ATTILA

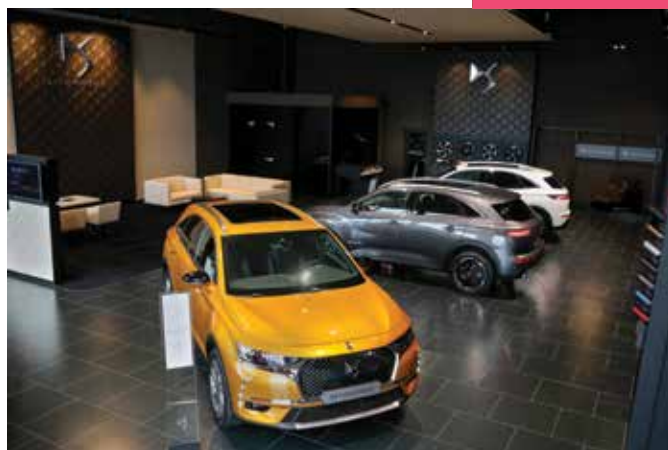
Néhány éve amikor a PSA csoport a Toyota Lexus vagy a Honda Acura márkájához hasonlóan egy új prémium-márka fejlesztésébe kezdett sokan meglepődve kaptak fel a híre a fejüket. A kételkedőknek azonban mára már be kell látni, a DS márkanév, amely kezdetben csak egy felszereltségi szintet jelölt, új és önálló életre kelt, amelyhez párosítva egy új értékesítési modell is megszületett. A francia autókat pozícionálásukhoz méltóan ugyanis DS Store-okból lehet megvásárolni, tavasztól immár Budapesten is.

A 2015-től teljesen önálló életre kelt DS Automobiles ugyanis küldetésének tekinti, hogy a francia luxus hagyományait átörökítse a modelljeibe. Méltó módon kívánja tovább vinni az 1955-ben feltűnt forradalmi DS örökségét: az avantgárd szellemet, az innovációt és a nemes eleganciát, új szintet hozva a prémium kategóriába. És ez nemcsak a járművekre igaz, hanem a szalonra is, ahol megismerkedhetünk a DS modellekkel.

A DS Store megjeleneése új fejezetet nyitott az autó értékesítésben,

„inspiráció” köré építették fel és ennek a szellemiségnek a falak között is vissza kell köszöni. Párizs, a DS márka születési helyének tiszteletére az inspirációk

a Bastille, Rivoli, Faubourg és az Opera nevet kapták, de ne feledkezzünk meg a márka által nemrég piacra dobott modelleszalád, a GT-k szellemében



megalkotott Performance Line Inspirációról sem.

A rendkívül elegáns atmoszférájú bemutatóteremben érvényesül a márka négy alapszíne: a fekete, a fehér, a bíbor és pezsgőszín is. A DS Store Budapestben a kiállított modellek mellett a DS Virtual Vision saroknak

hiszen mind a felhasznált anyagok, színek, mind a bútorok olyan hangulatot árasztanak, mintha egy öcsillagos szálloda belső terében lennénk. Persze az autók azért sejtetik, hogy nem egy hotel halljában vagyunk. A DS-stílus filozófiájához hűen, a külső és belső tér személyreszabása áll központi helyen, a szalonnak is egyedinek és különlegesnek kell lenni. A márka modelljeinek belső terét ugyanis ötféle

A RENDKÍVÜL ELEGÁNS ATMOSZFÉRÁJÚ BEMUTATÓTEREMBEN ÉRVÉNYESÜL A MÁRKA NÉGY ALAPSZÍNE: A FEKETE, A FEHÉR, A BÍBOR ÉS PEZSGŐSZÍN IS.

köszönhetően az ügyfelek egy speciális eszköz segítségével konfigurálhatják autójukat a virtuális térben.

2018 végén a márka mintegy 370 értékesítési ponton volt jelen a világ különböző pontjain, hálózata gyors ütemben bővül. Budapestben az Emil Frey csoport vállalta, hogy megépíti a szabványoknak megfelelő DS Store-t, amely a tavasszal nyitotta meg kapuit.

ỐC A NỘK



BESZÉLGETÉS KOVÁCS PATRÍCIÁVAL

A FRANCIA KAPCSOLAT

írta: BARNA ANDRÁS *foto:* HILBERT PÉTER, ERDÉLYI GÁBOR / WWW.ERDELYIPHOTO.COM

Kovács Patríciát senkinek nem kell bemutatni. A népszerű színésznő mesterségének egyik kiválósága, aki tizennégy éves kora óta játszik, nem csoda, ha biográfiáját olvasva alágördülő szereposztással találja magát szembe az ember. Színházi és filmszerepei között szinte mindenféle karaktert megformált már, most tavasszal azonban egy rendhagyó felkérésnek is eleget tett: ő lett az PSA csoport prémium márkájának a DS-nek az arca.

MIKÖZBEN PATRÍCIÁRA VÁROK AZON GONDOLKOZOM, MENNYIRE STÍLSZERŰ LEHETNE AZ INTERJÚ ÖSSZKÉPE,

ha az autószaalon környezetét nem demoralizálná a karnyújtásnyira lévő Nagykőrösi út kamionoktól hemzsegő forgalma. El is játszom a gondolattal, hogy milyen jó lenne, ha az André Citroën utca az Eiffel toronnyal a háttérben egy pillanatra mini Párizzsá változna, ami keresve sem lehetne jobb helyszín egy színésznővel készülő beszélgetéshez, és akkor a helyzet romantikáját már meg sem említem. Mindebből a hipotézisből, azonban csak egy valós díszlet marad a DS szuperdizájnba felöltöztetett szalonja. Miközben ezen merengek örökmosollyal az arcán megérkezik Patrícia is, akinek szeméről az ember nem nehezen veszi le a tekintetét. Régebben erre mondták azt, hogy delejes a nézése. Egy pillanatra bennem is megínog a férfiúi mivolt és azt gondolom, hogy bármit, amit mond el tudnám hinni és persze annak az ellenkezőjét is. Gyorsan közvetlenné válik a hangulat, az interjú prológusát a covid-helyzet éppen aktuális történései szolgáltatják, amiről lassan úgy beszélünk, mint az angolok az időjárásról. Gyorsan kiderül, hogy a pandémia miatt kialakult helyzet a szinte minden nap fellépő színésznőtől is folyamatos újra tervezést igényelt. Azonban – mint mondja – nemcsak vírushelyzet miatti krízis hozott változásokat számára az idei év. Patrícia szerint még egy sor más dolognak köszönhetően is emblematikus marad neki a 2020-as esztendő.





– **Barna András: Már nagyon fiatalon a színészet felé fordultál. Honnan volt ez a nagyon korai szerelem a szakma iránt? Esetleg valamilyen családi indíttatás?**

– Kovács Patrícia: Egytelenegy színpadi ember sincsen a felmenőim között, úgyhogy tőlük egészen biztosan nem nyertem inspirációt. Az viszont tény, hogy egy nagyon kezelhetetlen gyerek voltam, semmi nem érdekelt és az iskolát sem szerettem, de nagyon könnyen tanultam szöveget, ezért sok versmondó versenyen vettem részt, nagy sikerrel. Ennek folyományaként a szüleim beirattak egy musical stúdióba, abban a reményben, hogy ez majd további jó hatással lesz rám. Igazuk lett! *(nevet)*

– **A szüleid mivel foglalkoztak?**

– Az édesanyám a MALÉV-nál dolgozott, először stewardess-ként, majd később a földön, az édesapám pedig sebész-nőgyógyász volt.

– **Gyakorlatilag ezzel a színtanodával meg is adták neked a kezdőlökést?**

– Igen, ugyanis ide eljártak az Operettszínházból gyerekszereplőket válogatni és engem is beválogattak, ami tulajdonképpen el is indította a pályafutásomat. Gyakorlatilag tizennégy

éves korom óta ezt csinálom. Annyi színház lett hirtelen az életemben, hogy gimnázium utolsó két évét már magántanulónként fejeztem be.

– **Ennek ellenére úgy tudom, hogy csak sokadikára vettek fel a főiskolára. Hogy élted meg és mi volt szerinted az oka?**

– Értelemszerűen nagyon rosszul éltem meg, de ma visszagondolva ez kellett, ahhoz, hogy eljussak odáig, ahol, most vagyok. Egyébként valószínűleg én sem vettem volna föl magamat akkor. Amikor beadtam a jelentkezésemet a Vas utcába, akkor azt gondoltam magamról, hogy én nekem már nem lehet újat mutatni, hiszen már tizennégy éves korom óta színpadon vagyok. Volt rajtam egy csomó felvett póz, allűr és persze azt is elképzeltem, hogy nekem milyennek kell lennem,

amikor a felvételig bevonulok. Röviden: tehát azt gondoltam, hogy mindent tudok, de aztán szembesülnöm kellett azzal, hogy egyáltalán nem. Ma azt mondom, hogy ezek a kudarcok jót tettek velem emberileg és szakmailag is. Végül is a többszöri próbálkozás után felvettek és a sok öröm után az öröm az volt, hogy a főiskolán a legjobb helyre kerültem a Máté Gábor osztályába.

– **Ez úgy hangzott, mintha nagyon bíznál a sorszerűségben.**

– **Fatalista vagyok. Az egész életemről, a világról azt gondolom, hogy minden úgy történik, ahogy annak történnie kell.**

Minden rossz dologról – kudarc, visszautasítás -, ami velem történik azokról úgy vélem, hogy jelek, amik valahol a küzdésre tanítanak, de minimum azt jelzik, hogy máshova tegyem a fókuszot.

– **A főiskola után Egerbe kerültél, milyen volt a vidéki élet szakmai szempontból?**

– Korábban az volt a rend, hogy a főiskola után először mindenkinél vidéken kellett játszania. Én akkor egy nagyon jó kis csapattal és egy új rendezővel együtt kerültem le ide. Az elkövetkezendő négy évben pedig szerintem minden olyan szerepet eljártam, amit el lehet egy fiatal színésznőnek. Az összes elképzelhető stílusban kipróbálhattam magam az operettől kezdve a királydrámákon át, a kortárs színművekig. Roppant hálás vagyok ennek az időszaknak.

– **Egy kollégáddal beszélgettem, aki azt mondta: az a baj a vidéki színházak hangja nem hallatszik fel Pestre. Mit gondolsz erről, te nem éreztél ilyet?**

– Azt gondolom, hogy ez nagy igazság. Én is elégedetlenkedtem, mert mindig azt érzetem, hogy egy csomó jó dolgot létrehozunk és ezt szinte senki nem látja. Utólag mégis azt gondolom, hogy fiatalon nem azzal kell foglalkozni, hogy minél ismertebb legyek,





mert az úgy is eljön. Az egri négy év számomra rendkívül jó alapokat adott szakmailag.

– **Nem leszek ezzel a kérdéssel túl eredeti, de még sem hagynám ki: film vagy színház?**

– Számomra a színház az elsődleges, a filmre úgy tekintek, mint egy ajándékra, és nem győzők hálás lenni azért, hogy forgathatok egy filmet, mozit, sorozatot. A film az számomra egy extra, egy különlegesség, de még sem tudnám rátenni az életemet, mert a színház adja meg számomra a legnagyobb biztonságot.

– **Hogy érzed, hogy a karriered melyik szakaszában vagy most?**

– Nem gondolnám, hogy a csúcson vagyok. 2020-ban nagyon sok minden történt, nem csak a világban, hanem velem is. Nagyon sok mindenre kellett nemet mondanom, egy színházra egy sorozatra, ami egyfelől egy veszteség. Ugyanakkor bizonyos értelemben pozitív élményként éltem meg ezeket a dolgokat, mégpedig azért, mert meghoztam olyan döntéseket is, amiket mondjuk tíz évvel ezelőtt nem mertem volna. Szóval nem gondolom, hogy a csúcson vagyok, de azt meg gondolom, hogy megtehetem azt, hogy dolgokra nemet mondjak. A magam számára ez mindenképpen egy felfedezés volt 2020-ban, ami nagyon jó tartást ad emberileg és ettől jól érzem magam.

– **Értem, hogy mire célsz, és bár mi ezeken az oldalakon soha nem beszélünk napi politikáról, de azt tudom, hogy az elsők között szólaltál meg az SZFE kapcsán. Megtetted, de úgy is érezted, hogy meg is tehetted, ha érted mire gondolok.**

– Igen, úgy gondolom, hogy megtehettem. Úgy vélem, hogy színházigazgatók, politikusok, kultúremberek jöhetnek-mehetnek, én akkor is színész nő leszek. Egyszer a Törőcsik Mari mondta nekem, hogy ő minden díjat mindenkitől átvett, akárki is adta, hiszen ő akármi is történik

színésznő marad. Úgy vélem, ami itt kialakult az egy helyzet, egy szakmai helyzet, amihez én nem tudom továbbadni az arcomat akkor, hogyha nincsen megegyezés a többi szereplővel. Nyilván tisztában voltam azzal, hogy ezt nem marad szó és tettek nélkül és ez így is lett. De ennek ellenére sem tudok úgy csinálni, mintha minden rendben lenne.

– **Politikus alkat vagy?**

– Nem tartom magamat annak, és nem is vagyok általában véve sem jó politikus. Soha nincsenek megtervezett válaszaim. De az tény, hogy gyerekkorom óta rendszeres hírfogyasztó vagyok, talán ezért sem véletlen novemberi amerikai elnök-választás pár napja nálam Trump-Biden örületben telt. A családom amúgy önmagában is megosztó volt, mert otthon mind a két oldal képviseltette magát egy vasárnapi ebédnél, úgyhogy bennem ott van a jobb és a baloldal is. *(nevet)*

– **A sikerhozta népszerűségnek van egy másik vetülete is, ami egyfajta hozzáadott értéke az elismertségnek. Ezt az elismertséget manapság a marketing alaposan meg is lovagolja, de mondhatnám úgy is, hogy kihasználja. Az influencererek ma már egy külön kategóriát képviselnek a kommunikációban, a te követői táborod is tekintélyes, mit gondolsz erről a ma már bevett gyakorlatként működő dologról?**

– Én is idegenkedtem ettől, de be kell látni, hogy ma már ettől vagy ezektől a csatornák nélkül nem lehet létezni. De azt gondolom, hogy nem akarok influencer lenni, mert azért az nem olyan jó ám. *(nevet)* De komolyra fordítva: az a hetvezres követői tábor, akit magam mögött



*Egy nap úgy éreztem,
hogy elérkeztem már
abba korba, amikor
„lázadhatok”.*







tudhatok, az organikusán nőtt, akik engem követtek, azok maguktól jöttek. Erre a számra egyébként pont ezért vagyok büszke mert ez önmagától fejlődött fel ennyire.

Ha kommentelek, akkor én kommentelek nem valaki a nevemben. Amikor megengedek egy vitát az oldalamon, azt én engedem meg és én is rekesztem be, ha úgy érzem, hogy be kell vagy parttalan.

Számomra fontos ez a csatorna, mert így nagyon sok emberhez eljutok és adott esetben nem szükséges plusz – esetleg számomra másodlagos – orgánumokat is igénybe vennem.

– **Ez mennyi időt vesz el az életedből?**

– Beosztom az életemet kommunikációmat tekintve is, tehát sokat.

– **A DS arca lettél nem olyan régen, hogyan találtak egymásra, hogy bulvárosan tegyem fel a kérdést.**

– Ha azt mondanám, hogy teljesen véletlenül, az nem lenne igaz. *(nevet)* Egy közös ismerős által jött a kapcsolat, aminek a vége egy márkanagyköveti státusz lett.

– **Egyébként te egy autós csajszí vagy?**

– Azt gondolom, hogy női vezetők nagyát-

lagálnál jobban érdekel vagy fontosabb az autó. Imádom az ilyen típusú kihívásokat, egyszer még a Hungaroringen is kipróbáltam magam. Az is tény, hogy nem nyitogatom a motorháztetőt, mint ahogy az is, hogy egy autónak nem csak a színe érdekel. Klasszikus hagyományos váltókért voltam oda és „lenéztem” azt, aki automatával jár, azonban mostanság igen nehezen lehetne visszaültetni egy kéziváltós modellbe. Ebből is látszik, hogy én is változom! *(nevet)*

– **Miből ültél át a DS-be?**

– Korábban szintén egy szabadidőautóval jártam, de a DS-be a családi Almerából szálltam át ebben a teljesen új műfajba, hiszen ez a verzió teljesen elektromos, ilyet pedig azelőtt soha nem vezettem.

– **Megérintett ez a dolog, mármint az elektromos autózás, mert azért valljuk be, hogy ez egy másik vezetési stílus, metodika.**

– Azt hiszem soha ilyen nyugodt vezető nem voltam még. Olyan békésen el tudok csordogálni egy piros lámpáig, ahogy életemben eddig soha, és közben csak nézem a többiek vesszőfutását, miközben termelem vissza az energiát. Meg is dicsértek az itteniek, hogy milyen hatótávokat produkálok. *(nevet)* Az egész vezetési stílusom nyugodtabb lett.

– **Aki elektromos autót használ az akarva akaratlanul is önmaga logisztikusa lesz, te is megélted ezt a metamorfózist?**

– Abszolút, de lehet, hogy duplán is, mivel én egy olyan társasházban lakom, ahol nincsen lehetőség a töltésre, így minden kilométeremet megtervezem. Tehát pontosan tudom, hogy mikor és hol fogom az autót tölteni és addig én

*„...lehet, hogy több dolgom is lehet
vagy lehetne annál, minthogy
eljátsszak jól egy szerepet.”*

mit fogok csinálni. Az én életem az valahol egy cirkuszi élet, amit állandóan felülír a szakmám, emiatt állandóan improvizálnom kell. De most ez a jóértelemben vett káosz sokkal jobban lett rendszerezve. Be kell valljam, hogy ez nekem nagyon jól tesz. Az sem titkolhatom, hogy én nagyon féltem attól,

– **Az alkarodon látok két tetoválást. Tulajdonképpen, ha Audrey Hepburn képe lenne, akkor legfeljebb csak magamban konstatálnám a dolgot, de mégis úgy érzem, hogy ennek a két feliratnak van valami szimbolikája is a te olvasatodban. Ezt jól érzem?**

arra, ami ott igazán legbelül van. A másik kevésbé szofisztikált üzenetet hordoz. A gyerekem kedvenc meséjének a Toy Stroynak örökéletű Buzz Lightyear mondása: a végtelenbe és tovább. Minden este ezzel köszön el tőlem, amikor lefekszik.

Egyébként nekem a tetoválás is a 2020 nagy változásai közé tartozik. Amióta az eszemet tudom mindig is szerettem volna, de állandóan lebeszéltem magam róla, mert azt gondoltam, hogy majd állandóan téma lesz és zavarni fogja például a sminkest vagy a jelmeztervezőt a munkában a közönségről és az édesanyámról nem is beszélve. Aztán egy nap úgy érzetem, hogy elérkeztem már abba korbá, amikor ez nem érdekel és „lázadok”. *(nevet)*

– **Az biztos, hogy 2020-at nem írjuk majd piros színnel. Hogy látod ennek jövőben hatásait általában és magadra nézve?**

– Ennek az évnek számomra a nagy változása az volt, hogy én mindig azt gondoltam magamról, hogy dolgom nekem a szakmámban semmi más, minthogy színész legyek, és lehetőség szerint a szerepeimet a lehető legjobban eljátsszam.

Az első covid leállás kiközentett nem csak engem, hanem az egész szakmát a megszokott komfortzónánkból, és elkezdtünk gondolkozni azon, hogy mi lesz a színházzal, mi lesz a filmekkel.

Ezt az egész stream dolgot akkor találtuk ki, de ezt le kellett fejleszteni, úgyhogy ez New Yorktól-Tokióig jó működő dolog legyen. A kérdés számomra az volt,

hogy ez az elektromos autózás nálam, miként válik be. Hiszen korábban csak lement az ember a garázsba, beült az autójába és ment viszonylagos korlátok nélkül. Szerencsére ez az átállás sokkal könnyebb volt, mint gondoltam volna. Arról nem beszélve – és erről muszáj beszélni –, hogy mennyivel olcsóbb, ami szemmel jól látható a pénztárcámon is.

– Noha a két dolog egyszerre készült és a mondanivalójuk is két irányba mutat és nekem nagyon fontosak. A valid, ami valóst, igazat jelent az egy mementó is számomra, hogy a belső hangom mindig igaz legyen, mert ha igaz, akkor bárhova és bárki elé ki lehet állni. Ez fontos számomra, ugyanis nagyon sokszor úgy érzem, hogy nem hallgatunk

hogyan tudok én ennek a háziasszonya lenni. Ugyanis nem csak arról lesz/van szó, hogy streameljük az előadásokat, hanem arról is, hogy megmutatjuk a színházat hátulról is, adva ennek az előadásnak egy kis backstage jelleget is. Ez az egész újszerű megközelítés elgondolkoztató, ami magával rántott a tekintetben, hogy lehet, hogy több dolgom is lehet vagy lehetne annál, minthogy eljártsszak jól egy szerepet. Ez elindította bennem azt, hogy ne csak egyszerűen várjam, hogy gondolkodjanak bennem, hanem megmutassam egy másik oldalamat is. Most azt látom magamon, hogy jobban érdekel ennek az egész streamnek a felépítése, mint az, hogy mondjuk milyen lesz az esti fellépésem.

– Szerinted meg fog változni a színházba járás kultúrája, illetve mekkora lesz a későbbiekben ezeknek innovációknak hatása?



– Egészen biztos, hogy meg fog maradni. Nagyon sok külföldön élő ismerőssel beszélgettem, akik szinte kivétel nélkül azt mondták, hogy nagyon hiányzik nekik Budapest rendkívül színes kulturális élete. Ez alatt nem csak a színházat értem, hanem a zenét, a koncerteket. Tehát ki vannak erre éhezve. Ez a dolog egyik olvasata, a másik az, hogy ezáltal sokkal több emberhez el tudunk jutni, azokhoz is, akik például nem engedhetik meg maguknak, hogy családirag elmenjenek egy színházba. Itt viszont egy jegy árért tulajdonképpen akárhányan is részesei lehetnek az előadásnak. Szóval, ebből az aspektusból nézem, akkor ez a streamelés nem csak egy technikai megoldás, hanem egy misszió is.



A cikket tovább olvashatja a **MiFerfiak.hu** oldalán, használja a QR kódot!



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 3 CROSSBACK

STÍLUS, SZAKÉRTELEM, KARAKTER



E-TENSE elektromos változatban is!

DSautomobiles.hu

A DS a TOTAL-t választotta.

A DS 3 CROSSBACK modellek vegyes fogyasztása: 3,7–5,1 l/km, CO₂-kibocsátása: 99–117 g/km.

A kép illusztráció. A tájékoztatás nem teljes körű, további részletekért forduljon a DS STORE BUDAPEST márkakereskedéshez!

ADIDAS FUTURECRAFT STRUNG

A KÓD NEVE

írta: MIFERFIÁK fotó: ADIDAS

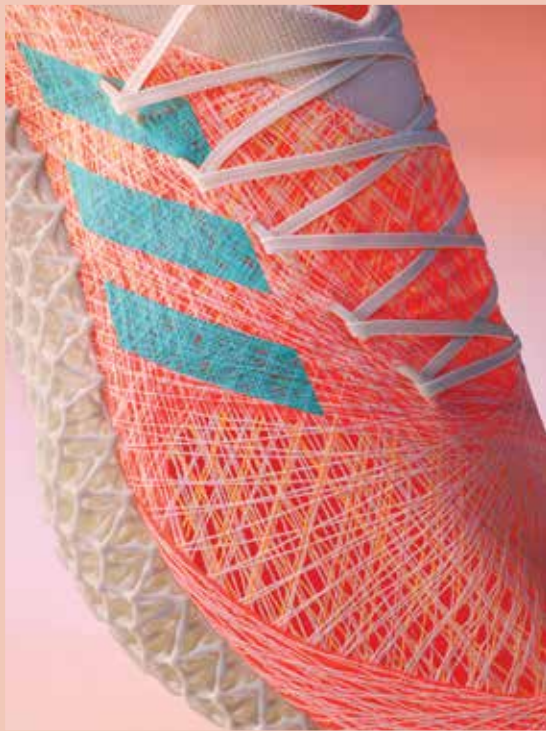
Az Adidas Futurecraft Strung az első olyan cipő, amely teljesen az adott sportolóra „adatkódolt”, illetve különleges alkalmazkodókészséggel rendelkezik. Minden szálát egyenként választanak és elemeznek ki, a zökkenőmentes, könnyű illeszkedés érdekében, amely támogatja és fokozza a viselőjének természetes mozgását. Az építészeti ihletett innováció a robotika csúcstechnológiáját segítségül hívva építi fel a szálszerkezeteket, amely a minimális anyagfelhasználást is elősegíti.

AZ

Adidas Futurecraft Strung egy koncepcionális cipő, amelynek célja, hogy a sportruházati márka új technológiáinak lehetőségeire irányítsa a figyelmet. Ennek a technológiának a felfűzés és a kifinomult robotika általi szövés a legfontosabb összetevője. A Futurecraft projekt egyfajta inkubátorként funkcionál az olyan fejlesztések és technológiák számára, amelyek a sport jövőjét alakítják majd. Ehhez a kihíváshoz idomulva a tervezési folyamat felgyorsították

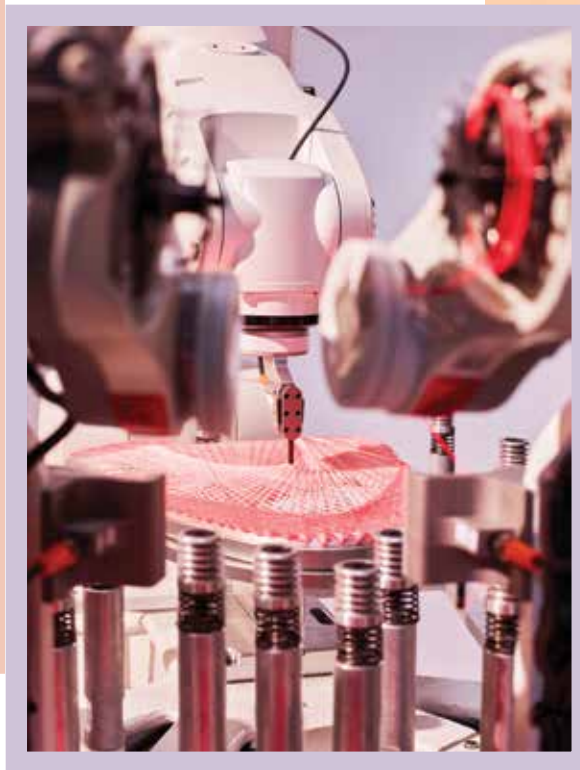
a Kram/Weisshaar digitális tervező stúdió bevonásával.

Az újítás egy merőben rendhagyó, egyedí gyártási folyamatot foglal magában a tech-



nológia forгатókönyvét tulajdonképpen a cipő fejlesztésével párhuzamosan írták. Egy mélyebb értelmezésű, kreatívabb, adatvezéreltebb módon ötvözi a robotikát és a sportolók igényeit. Két Adidas futó segítségével rögzítették és behatóan megvizsgálták az általuk kivitelezett mozgássort és folyamatos visszajelzések mellett fejlesztették a dizájnt. Ezek az adatok – tulajdonképpen a futók természetes

A FUTURECRAFT PROJEKT EGYFAJTA INKUBÁTORKÉNT FUNKCIONÁL AZ OLYAN FEJLESZTÉSEK ÉS TECHNOLÓGIÁK SZÁMÁRA, AMELYEK A SPORT JÖVŐJÉT ALAKÍTJÁK MAJD.



mozgása – segített formába önteni az egyedien kivitelezett futócipőt.

Az így kapott cipő felső része könnyű selyemgubó érzéssel és illeszkedéssel rendelkezik. A sarkát lezárja, hogy ezáltal akadályozza meg a csúszást. Merevebb, erősebb vöröszálak találhatók a láb középső részénél, a

A KIFEJEZETTEN MINIMALISTA KÖZÉPTALP A MÁRKA EDDIGI LEGRADIKÁLISABB ADIDAS 4D RÁCSOS KIALAKÍTÁSÁVAL RENDELKEZIK.



lábujjdoboznál és a saroknál, ezzel szemben a sárga színű szálak az elülső részt alkotják a rugalmasság biztosítása érdekében. A kifejezetten minimalista középtalp a márka eddigi legradikálisabb Adidas 4D rácsos kialakításával rendelkezik. Újdonsült formája a lábfejek elülső felére támaszkodó futók igényeihez mérten lett kialakítva, a sarok minimalizálásának célja pedig a súly eltávolítása volt. Mindemelllett a gumitalp kifejezetten úgy lett megalkotva, hogy szükség esetén maximális tapadást biztosítson.

Ugyan a tervek a közelmúltban kerültek bemutatásra, az cipők megérkezésére azonban még előreláthatólag 2021 végéig, 2022 elejéig várunk kell.





100% KALAND, 0% THM.

MINI Leier Autó
9024 Győr, Szauter út 9.
Tel.: (+36 96) 513 213
www.leierauto.mini.hu

**AZ ÚJ MINI COUNTRYMAN.
TELJES ÉLMÉNY, RÉSZLETEKBEN.**



MINI Cooper D Countryman / MINI Cooper ALL4 Countryman kombinált fogyasztás: 4,9-5,5 / 6,9-7,3 l/100 km; kombinált CO₂-kibocsátás: 128-145 / 156-167 g/km.

A MINI Cooper Countryman személygépjármű 0%-os THM finanszírozással elérhető, a finanszírozás változó kamatozású, a futamidő végén tulajdonszerzést eredményező, zártvégű pénzügyi lízing-konstrukcióban történik. A THM meghatározott mértéke tájékoztató jellegű, amelynek meghatározására a fentebb ismertetett feltételek figyelembevételével, a 83/2010. (III.25.) Korm. rendelet alapján került sor. A fentebb ismertetett feltételek változása esetén a THM %-os mértéke módosulhat. A Lízingbevevőt a futamidő alatt a Referenciakamat (3 hónapos BUBOR) változásától függően kamatkülönbözet fizetési kötelezettség terhelheti. A Referenciakamat mértékéről, a kamatkülönbözet fizetési kötelezettség és a finanszírozás további feltételeiről a Merkantil Bank Zrt. Gépjármű Zártvégű Pénzügyi Lízing Üzletszabályzatból és Hirdetményekből tájékozódhat, amelyek megtekinthetők a Merkantil Bank Zrt. honlapján vagy székhelyén. A Lízingbevevőnek kötelező az általa kiválasztott biztosítóval teljes körű casco biztosítást kötni akként, hogy a biztosítás társbiztosítottja a Merkantil Bank Zrt., mint Finanszírozó lesz. A gépjármű tulajdonjogának a futamidő végén történő megszerzésére tekintettel Önt terheli a visszerthes vagyonszerzési illeték megfizetése. A folyósítás feltétele a pozitív hitelbírálat. A tájékoztatás nem teljes körű, nem minősül ajánlattételnek, részletekről érdeklődjön a MINI márkakereskedésekben, akik a Merkantil Bank Zrt. finanszírozást nyújtó közvetítőjeként jár el.



BESZÉLGETÉS DANCSCS ATTILÁVAL, A PESTI PIPI ALAPÍTÓJÁVAL

Pipihatalom

írta: BARNA ANDRÁS *foto:* HILBERT PÉTER, PESTI PIPI

A Cápák között második évadának azon epizódja, amelyben Dancs Attila, a Pesti Pipi tulajdonosa üzleti ajánlatot tett a Cápáknak, egészen biztosan bevonul a műsörtörténet emblemikus részei közé. Noha Attila az adásban kosarat kapott, néhány nap múlva Balogh Levente, a Szentkirályi ásványvizek atyja, váratlanul mégis megjelent a Pesti Pipi egyik üzleténél. Innentől kezdve pedig egy rendhagyó história indult útjára...







Nem gondolnám, hogy korteskednem kellene a befektetési show-műsor mellett. De egészen biztos vagyok abban, hogy a sorozat sikerének titkát nemcsak a gerincét alkotó számmisztika vagy a jó értelemben vett „tenyérbe csapás” közösen megélt eufóriája adja, hanem az is, hogy némileg rálátunk a mögötte lévő vállalkozók küzdelmére és sorsára is.



Valószínűleg így lesz teljes a kép, amiből azonban mi, nézők, csak néhány perces ízelítőt kapunk. Mégis ez a „bruttó öt-tíz perc” Dancs Attilának elég volt ahhoz, hogy szerénységével és ritkán tapasztalt szakmai alázatával különleges szimpátiát ébresszen. Talán azt is éreztük, hogy az ő sztorija tulajdonképpen bárkivel, akár velünk is megtörténhet. Azonban senkinek ne legyenek illúziói, mert ebben a történetben sem sétálgatni következik.

Attilával a Kolosy téri Pesti Pipiben találkozunk. Ez a legújabb üzletek egyike, ami már a Balogh Leventével történt fúzió közös egyik gyümölcse. Mindannyian megcsúszunk az idővel, mivel a környéken a parkolás szerencse kérdése, de spongyát rá, mivel keresve sem lehetne jobb helyet találni Óbuda centrumában. Elsőként érkezem, van időm mustrálni a helyet. Meg is jegyzem magamban, hogy „ez jól meg van csinálva”, ha McPipinek hívnák, azt is elhinném. Attila is megérkezik. Nem csalódtam, egy pillanatnyi kétségem sincsen afelől, hogy ugyanaz a szerény és szeretni való ember, akit a tévében láttam. Nem rutinos nyilatkozó, mondja, de már tanulja – mosolyogja el a belépőjét.

– **Barna András: Ha jól tudom, akkor nem szakácsként indult a pályád. Mi volt az időszámítás előtt?**

– Dancs Attila: Minden. *(Nevet.)* Minden olyan, amivel viszonylag gyorsan pénzt lehetett keresni. Eredetileg híradásipari technikusnak készültem, de hogy őszinte legyek, ez a dolog annyira más világ volt, mint amelyet én elképzeltem, hogy tulajdonképpen egy percet sem dolgoztam ezen a területen. Minden mást csináltam, amit szakképesítés nélkül lehetett, viszont ez édeskevés volt egy olyan fiatal

számára, aki szereti költeni a pénzt. Szerencsére az akkori barátom segített, és amikor dolgozott, akkor én otthon főzöttem. Tulajdonképpen ő szorgalmazta, hogy ha már ennyire szeretem ezt csinálni, akkor kezdjek valamit magammal, és menjek el egy szakácsiskolába.

– **Hogy jött pont a főzés?**

– Nem tudom, egyszerűen csak szerettem, és



nagyon érdekelt, aminek a vége tényleg az lett, hogy elmentem egy OKJ-s szakácstanfolyamra, ahol olyan szinten beleszerelmesedtem ebbe az egészbe, hogy szó szerint euforikus érzés fogott el, amikor jött a szakmai gyakorlat. Vicces, de amikor megéreztem az alaplé illatát a tankonyhán, az nekem olyan volt, mint a drog. *(Nevet.)* Kényszeresen nem

tudok tanulni, ez már a szakközépiskolában is bebizonyosodott, a szakácsiskolában viszont a három évfolyamból csak én végeztem örössel.

– **Utána könnyen elhelyezkedtél?**

– Tulajdonképpen már iskola közben elkezdtem dolgozni. Volt két barátom, akik a nagybani piacon üzemeltettek egy gíroszbüfét, ami szinte csak vegetált. Ők kerestek meg azzal, hogy vihetném ott a



sikerült nyereségessé tenni az üzletet, aminek én lettem a vezetője, a tulajdonosok pedig szinte csak a bevételért jártak ki. Gyakorlatilag úgy üzemeltettem, mintha a sajátom volna. Így indultam.

– **Hogyan léptél egy szintet?**

– A nagybani piacon volt egy törzsvevőm, akinek felajánlottak egy üzletet a Stadionoknál. Neki már volt ott egy zöldségüzlete, és ezzel a másikkal igazából nem tudott mit kezdeni. Megkérdezte tőlem, hogy nincs-e kedvem közösen csinálni ott valamilyen street foodos „valamit”. Igazából nem nagyon foglalkoztam a dologgal, mert a nagybanin valamilyen korábban sikerült megszerezniem egy lángosütőt, amit egy másik barátommal csináltam, a két hely pedig teljesen leköttötte az összes energiámat.

– **Anyagilag is egyenesbe jöttél?**

– Tulajdonképpen nagyon spóroltam. Bizonyos fokig nem is volt nehéz minimáléletet élni, mivel éjjel-nappal dolgoztam, legfeljebb csak aludni jártam haza, később meg már azt sem, kint aludtam a kifőzdében, ahol kialakítottunk egy kis helyet, és tisztálkodni is tudtam.

– **Mit szolt ehhez a barátod?**

– Három hónapig bírta, utána szétváltunk, ezt követően négy év aszfétaélet következett.

– **Hogy került szóba megint a Stadionok üzlethelyisége?**

– Úgy, hogy az említett törzsvevőm fél éven keresztül járt a nyakamra, hogy legalább nézzem meg.

– **Egyébként soha nem láttál túl a nagybanin, vagy nem foglalkoztatott az önállósodás gondolata?**

– Dehogyanis, de hogy őszinte legyek, nagyon szerettem ennek a piaci üzletnek a hangulatát, annyira bensőséges hely volt. A nagybani tulajdonképpen

egy zárt közösség, ahol mindig ugyanazok a vevőid, és emiatt eltér bármilyen más helytől. A különleges atmoszférája mellett persze az sem volt elhanyagolható, hogy nagyon jól kerestem. Szóval minden túl jó volt ahhoz, hogy otthagyjam. Ennek ellenére sokszor eljártam a gondolattal, hogy ha tehetném, akkor milyen helyet csinálnék, de ennél tovább nem mentem.

a csirkemellet keresték. Mivel nem volt túl nagy előképzettségem, nem dolgoztam fine dining konyhán, és mindig klasszikus ételleket csináltam, ezért a legegyszerűbb dolgokban gondolkoztam: rántott hús, rántott csirkemell. Ezt egy kis odafigyeléssel nagyon jól lehet csinálni, arról nem beszélve, hogy otthon ez egy kicsit macerás.



– **És milyen helyet álmódtál meg magadnak?**

– Egy olyat, amelyik csak csirkehússal foglalkozik, mert akárhány ismerősöm volt, mindegyik engem hívogatott, hogy mit csináljanak csirkéből. A másíkok, hogy a piacon a fiatalabbak is állandóan a csirkét,

– **Végül is elmentél megnézni...**

– Igen, és amikor megláttam, hogy milyen helyen van, akkor dobtam egy hátast, és onnantól már nem volt kérdés, hogy mit fogok ott csinálni. Küzdelmes volt az elindulás, mert egy lepukkant lakókocsiból



kellett kihozni valami normálisat. Tulajdonképpen az addig összespórolt pénzemet kellett beosztani a felújításra, ami igen szerény költségvetést tett lehetővé.

– **Hogy jött a név?**

– Sokat gondolkoztam rajta, mert olyan nevet szerettem volna, ami egy kicsit bugyuta, de mégsem rajta, hanem vele együtt nevetnek, ha olvassák.

ketyegett. Bevallom, kicsit naivan azt gondoltam, ha valami jó helyen van, akkor akármit is fogunk csinálni, az csak jól mehet. De rá kellett jönnöm, hogy a legjobb helyen is minőséget kell adni ahhoz, hogy a hely megmaradjon. Számos példát láttam a szomszédságomban, hiszen a Stadionoknál is egy csomó üzlet bedőlt.

vonat kedvelik, másfelől pedig van az a vendégkör, akik az egyszerűbb, klasszikusabb ételeket kedvelik. Mi már évek óta ezt a nagyon egyszerű, de ízletes kínálatot visszük, és úgy gondolom, hogy ez a sikerünk egyik titka is.

– **Mikorra érett be a Stadionoknál lévő üzlet?**

– Mire nyugodt szívvel azt tudtam mondani,



Szóval egy kedves nevet akartam, aztán egy nap kis túlzással ezzel ébredtem.

– **Minden adott volt, a jó hely és a koncepció is.**

Azonnal elkezdett dübörögni a bolt?

– Egyáltalán nem, jó néhány hónapig csak

– **Ha már a minőség szóba került: soha nem gondoltál arra, hogy feljebb lépj egy szintet, és például megcélozd a fine dining irányt?**

– Ez egy örök dilemmám, de nem tudom, hogy kell-e. Egyfelől léteznek az a közönség, akik ezt a

hogy az üzlet mindig jó minőségű ételt tud kiadni, addig körülbelül egy év telt el. Ezután termelt már annyi profitot, amiből tovább tudtam fejleszteni. Összességében egy-másfél-két év után éreztem azt, hogy vagyunk már olyan ügyesek ahhoz, hogy több

üzletet is tudjunk üzemeltetni. Azt gondolom, az egészségnek a titka nemcsak abban rejlik, hogy a legegyszerűbb rántott húst áruljuk, hanem abban, hogy felépült mögé egy rendszer. Bevallom, mindig irigylkedve nézem a nagy gyorséteremláncokat. Sokan azt mondják, hogy műanyagot árulnak, és ebben lehet némi igazság is, de olyan elképesztő profi informatikai rendszer áll mögöttük, amit még egyetlenegy magyar vállalkozás sem tudott leutánozni. Számomra ők mindig példaképek maradnak, és szeretnék én is ebben az irányban fejlődni, de úgy, hogy az ételeket mégsem „műanyagosítjuk el”. Az egyik dilemma az a folyamatosan felszínre kerülő kérdés, hogy használjunk-e például gyorsfagyasztott termékeket. Ha használunk, akkor mindennek kommersz íze van, de cserébe mindig két perc alatt elkészül. Ha maradunk a klasszikus vonalnál, és nem megyünk el ebbe az irányba, akkor szembe kell néznünk azzal, hogy soha nem engedhetjük meg magunknak, hogy olyan rendszerünk legyen, mint a nagyoknak. Ugyanis itt az emberi munkaeő mindig tényező lesz, hiszen egyszer ekkora a hús, máskor akkora, van, aki túlsózza, van, aki kevesebbet tesz rá, és sorolhatnám. Szóval a nagy kérdés továbbra is megmarad, hogy mit áldozunk fel a kézműveség oltárán a gyorsaságot és a stabil minőséget illetően.

– Egyébként lehet valahogy standardizálni a minőséget, mondjuk a példánál maradva, hogy valamit ne sózzanak el?

– Ezzel egy évig szenvedtünk, végül a legprózaibb módszert



választottuk: egyszerűen kimértük azt, hogy egységnyi húshoz mennyi só kell.

– A legegyszerűbb ételként emlegeted a rántott húst. Van valamilyen titka a tiéteknek?

– A bevált recepten ne változtass alapon minden úgy készül, mint otthon. Egyedül a panírmorzsa más, mert az kifejezetten ennek készül, és nem „darálék”.



– Hány Pesti Pipi-üzlet van?

– Jelenleg kilenc, ebből három saját, hat franchise, a Keletinél épül még egy, az lesz a tizedik, és egy helyiség pályázata még függőben van. Az idei évet tíz, jó esetben tizenkét üzlettel zárjuk.

Azt remélem, hogy a jövő év végére elérjük a huszonöt egységet.

– A Moldován Andrással készített interjúban András azt mondta nekem, hogy ő tart a franchise-tól, mert sérülhet a minőség. Nem tartasz ettől?

– Bizonyos tekintetben szerencsém van, hiszen azok, akik idáig Pesti Pipit üzemeltetnek, valami-

lyen szinten személyes jó ismerőseim, de az kétségtelen, hogy ahol tartok, ez még a franchise kispályája. Ma annak okán, hogy az üzleteket nem teljesen idegen vállalkozók üzemeltetik, az a tapasztalatom, hogy ezek a boltok nagyon jó minőségre képesek.



Hosszabb távon mindenképpen reális a félelem, de éppen ezért, vagy ezt megelőzendő, komoly franchise-szerződést készítettem, ami úgy vélem, hogy nagyon komplexre sikerült. Ennek ellenére érzem, hogy egyes részeket még tovább lehetne szigorítani a minőség megtartása érdekében.

– Szoktál szűrőpróbaszerűen ellenőrizni?

– Ellenőrizni ellenőriznék, de állandóan lebukom, mert felismernek. Ha rendelék, a kiszállító már vágja a címet, ismerik a telefonszámomat, pedig külön erre a célra vettem egy teljesen új telefont is. A Cápák között óta csak úgy lehetnék hatékony, ha álruhában és álszakállban járnék. *(Nevet.)* De komolyra fordítva a szót: úgy hidaltuk át ezt a dolgot, hogy lett egy segítő jobbkezem, egy séf, akinek nagyon magas konyhatechnológiai tudása van.

– Hogy kerültél be a Cápák között című műsorba?

– Valamilyen szinten egymásra találás volt, ugyanis én Cápák között-függő vagyok, az első évadot háromszor is visszanéztem. Tehát amikor lehetőség nyílt, hogy bekerülhessek a műsorba, igent mondtam.

– Mit gondoltál akkor, amikor bekopogtatott ez a lehetőség? Azt gondoltad, akár lesz pénz, akár nem, a dolognak meglesz a marketingértéke?

– Azt gondolom, hogy az egyik fele volt csak a marketing, a másik az, hogy ott lehessenek, ugyanis én felnézek ezekre az emberekre, akik ott szerepelnek. Sokan irigylik a tehetős embereket, de én csodálom őket, mert valahogy mégis csak felépitették azt, ami-jük van, s ez jó esetben példaértékű lehet. Az az igazság, hogy annyira sodort magával a helyzet, hogy

igazából nem is nagyon koncentráltam rá, vagy nem is hittem a befektetőkeresésben. A műsor felvétele alatt minden bajom volt, csoda, hogy meg tudtam szólalni. Szerencsére ebből az adásban semmit nem lehetett észrevenni.

– Ha nem úgy alakul, ahogy, akkor hogyan képzelted volna el a Pesti Pípi jövőjét? Tudtál volna tovább nőni, vagy egy ponton megállt volna a fejlődés?

– Egészen biztosan tudtunk volna fejlődni, de itt meg kell jegyeznem, hogy Levente tulajdonképpen nem befektetője a cégnek. Mint az sokak által talán ismert a kapcsolatunk rendhagyóan indult. Mondhatnám azt is, hogy az RTL Klub kicsit megtréfált. Eljöttek hozzám a műsor után, és egy kis idő múlva betoppant a Balogh Levente is, és én ezt örült megtisztelőnek tartottam, de nem tudtam mire vélni. Aztán gyorsan tisztáztuk a döntések mikéntjét, ami az adásban szóba került, amikor elmondta, hogy végül is miért szállt ki a dologból. Hozzáteve azt is, hogy ő revidéálná a korábbi álláspontját, szeretne körbenézni, és eljött az előkészítő konyhára, majd megkérdezte, hogy miben tud segíteni. Én elmondtam neki, hogy nekem jó volt, hogy az adásban nem született üzlet, de ha van kedve ahhoz, hogy franchise-rendszerben nyisson egy-két üzletet, akkor az számomra egy ígéretes kezdet lenne. Így készült el az Oktogon és a Kolosy tér.

– Az ígéretes kezdet arra enged következtetni, hogy ezzel nincsen vége a történetnek. Jól érzem?

– Vannak terveink, és úgy tűnik, hogy sokkal nagyobb távlatokba is tekinthetünk. Mindenesetre azt látom, hogy Levente nagyon motivált, és ahogy mondta: látja a helyét ebben a projektben.





Pesti Pipi





– Elmondta, hogy mi inspirálja ennyire?

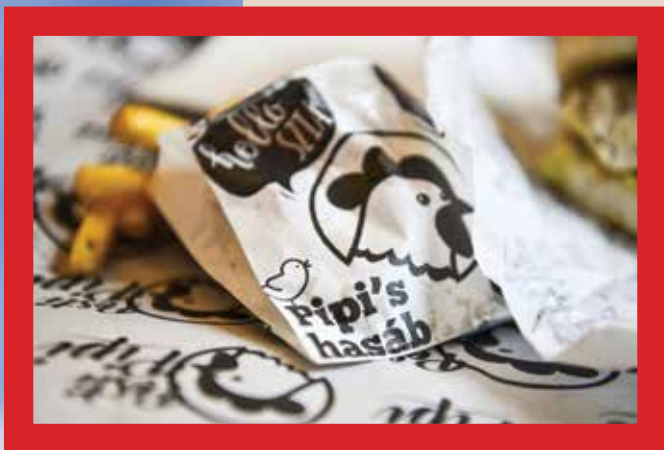
– A személyem, a név, a brand, amibe bele lehet látni egy sokkal nagyobb hálózatot is. Annak örülök a legjobban, hogy az együttműködésünk már nem üzletrészekről és százalékokról szól, amiből vehe-tünk mondjuk egy új teherautót, hanem arról, hogy olyan távlatokba nézhetünk, ami akár rövid időn belül egy országos hálózat kiépítéséhez vezethet. És innentől engem már nem a pénz motivál.



– Ha visszagondolok a beszélgetésünk elejére, talán buta lesz a kérdés: motivált valaha a pénz, vagy inkább a sikerélmény nyomott jobban a mérlegen?

– Ez a dolog kettős bennem. Fiatalabb koromban a szakácsszakmám előtt voltak olyan hónapjaim, amikor pár száz forintból, smack levesen és lekváros téstán éltem. Ebből fakadóan és nem elfelejtve ezt az időszakot, van valamilyen ragaszkodásom a pénzhez. Aztán eljött az idő, amikor azt éreztem, hogy anyagilag stabil a helyzetem, kényelmesen ki tudom fizetni az albérletemet és az autómát, és megvolt annak a realitása is, hogy mondjuk három





év múlva tudok venni egy saját lakást; ott már kezdtem elengedni ezt a pénz dolgot, és már más motivált.

– **Látszólag egy nagyot fordítva a történeten, a fejlődésedhez a szüleid mit szóltak?**

– Talán furcsán

hangzik, de valószínűleg a Pesti Pipi a szüleimmel való rossz viszony következménye.

– **Egyedüli gyerek vagy egyébként?**

– Van egy mostohatestvérem édesanyám második házasságából, akit minden tekintetben eléem helyeztek. Ez annyira szétszedte az önképemet, hogy a saját édesanyám is előrébb helyezte a nevelőapám lányát, mint engem, amiből-amitől nem tudtam szabadulni. Gyerekejjel állandóan konfrontálódnom kellett, ami nagy pusztítást végzett bennem, miközben egy pofont sem kaptam soha. De megölték a lelkem, és ma azt gondolom, hogy ezt egy jó pszichológussal sem tudtam volna feldolgozni.

– **Ma van valamilyen kapcsolatotok?**

– Ők keresnek, de én már egy konok ember vagyok. Ha valakitől jót kapok, akkor azt nagyon szeretem meghálálni, de nehéz azt az embernek legyűrnie magában, hogy a saját édesanyja a gyerekkorában kifordult mellőle egy idegen férfi mellé. Évekkel később, amikor elmentem egy pszichológushoz, tíz perc alatt felgöngyöltette a szindrómámat: egy elnyomott gyerek vagyok, aki soha nem felelhet meg a szüleinek, ezért soha nem elégedett azzal, amit elért. Szerintem a Pesti Pipi ennek lett a „képe”, amiben innentől kezdve tényleg nem a pénz motivál, ezt sokszor megbeszéltem magammal. Van egy üzletem, lett kettő, majd három, és kifejezetten jól mennek. Ha az ember nem Ferrarit akar, akkor már bőven többet keresett annál, mint hogy egy átlagéletet éljen. Valószínűleg az motivált és az motivál a továbbiak-

ban, hogy én még mindig letennék valamit az asztalra. A pszichológus meg is kérdezte, hogy amikor megnyílik egy új üzlet, akkor mit érzek? Gondolkoztam, hogy mit válaszoljak, de tulajdonképpen semmit nem érzek, csak azt, hogy pipa, a feladat meg van oldva. Ez a dolog pedig a gyerekkorból hozott hatás kivetülése, a „soha nem érzem magam sikeresnek” effektus, a „soha nem vagyok elég”.

– **A Balogh Leventével történt sajátos fúzió, a vele való kapcsolat nem jó terápia erre?**

– Az a helyzet, hogy réges-régen tudom, hogy erre az egészre büszkének kellene lennem. De nekem gyerekkoromban annyira beleégették a tudatomba azt, hogy én egy félretett gyerek vagyok, hogy ezen nekem folyamatosan dolgoznom kell. Egyébként, hogy mondjak jót is: az elmúlt néhány hónapban magam is csodálkozom azon, hogy néha kezdem elismerni, felismerni, hogy ez már valami, és kezdem egy kicsit szeretni is magam. Mostanra érik be az – és meg is lepődöm ezen a dolgon –, hogy oda tudnék menni az édesanyámhoz és a nevelőapámhoz, és el tudnám mondani nekik, hogy mégsem vagyok az a félretett gyerek.

– **Egy ilyen minta után mit gondolsz a családalapításról, a gyerekvállalásról?**

– Egy gyermek születése szerintem arról szól, hogy továbbörökíti magát az ember. Nálunk a családalapítás még csak projektfázisban van, de már most el vagyok ájulva attól, hogy lesz egy gyerekem. El nem tudnám képzelni azt, hogy elforduljak tőle.

– **Ez a terv azért középtávon meg is határozza majd a jövődet, jól érzem?**

– Azt gondolom, hogy még egy évig csinálom az erőltetett menetet és a napi huszonnégy órás pörgést. Ekkor már biztosan azt tudom mondani magamnak, hogy már tényleg elértem valamit, ami egyébként egy új beismerés lesz számomra. Ha még a jövő év végéig összehozom azt, amit tervezek, és Leventével is jól alakulnak a dolgaink, akkor tényleg azt mondom, hogy megérkeztem, és elégedett leszek akkor is magammal, ha csak napi hat-hét órát dolgozom.





– Néha elmerengsz azon, honnan indultál, és hogy hol tartasz most? Gondoltad, hogy a Stadionok kis lakókocsijától egyszer idáig jutsz?

– Soha nem gondoltam volna, de ez már érvényes a második üzletünk megnyitására is, mert azt sem gondoltam volna. De abból adódóan is szoktam nosztalgizálni, hogy bizonyos tekintetben nagyon hiányzik az ottani, lakókocsis miliő. Alapvetően szakács vagyok, nem üzletember, aki szerelmes ebbe az

egészsébe. Iszonyatosan hiányzik az a feeling, amikor sütöd a hambihúst, amiről akarod hinni, tudni, hogy az, amit sütsz, az a világ legjobb hambipogácsája. Az az odafigyelés is hiányzik, amikor gondoskodsz róla, hogy ha valaki hármat kért, akkor ne legyen az első hideg, amikor a harmadik is elkészül. Nekem borzasztóan hiányzik ez a közeg. Mostanság naphosszat tárgyalok. Én nem fürdözöm ebben, nekem az lenne a kényelmes és jó, ha azt mondanánk, hogy a Pesti

Pipi fel lett építve, amit nem tudom még pontosan, hogy mit jelent, mert meg sem tudom határozni, hol van a vége. Miközben boldog vagyok, mégis csak az lenne az őszinte sikerélmény, ha eljuthatnék megint oda, hogy vissza tudnék állni az egyik üzletbe, akár kikapcsolódásként is.



A cikket tovább olvashatja a [MiFerfiak.hu](https://www.miferfiak.hu) oldalán, használja a QR kódot!



FRESH HOTEL



8600 Siófok,
Amancsics u. 1.



+36 30 161 0143



www.freshhotelsiofok.hu
info@freshhotelsiofok.hu

Egy igazán Fresh szálloda
Budapestről csupán 1 órányira



A kiváló elhelyezkedésű apartman szálloda a sóstói horgásztó mellett található, de a Balaton-part és a Sóstói Szabadstrand is kényelmes sétával elérhető. A siófoki Galerius Élményfürdő alig 3 km távolságra helyezkedik el. Tágas, 2 illetve 3 légterű apartmanjaiban elfér az egész család, de baráti társaságban eltöltött pihenések tökéletes helyszínéül is szolgál.

www.freshhotelsiofok.hu



ULYSSE NARDIN FREAK X BUCHERER BLUE

KROMATIKUS FINOMSÁGOK

írta: MIFERFIÁK, fotó: ULYSSE NARDIN

Az Ulysse Nardin által elképzelt, korlátozott számban kiadott sorozatok, tovább növelik a névadó svájci forgalmazó igencsak impozáns kollekcióját. Valamint a többi referenciához hasonlóan ez a modell is rendelkezik a zászlóshajó összetéveszthetetlen, kiemelkedő színkódjaival.

Ulysse Nardin feltűnő megjelenést helyezi előtérbe a „Bucherer Blue” kollekciójában egy „Freak” modellnél, amely egy emlékezetes belépőhöz szükséges megkapó árnyalatokban pompázik. Ez a változat kiemelkedik az alapmodellek közül, mivel számos alkotóeleme élénk kékkel igyekszik elkápráztatni majdani vásárlóit. Az óceánok tiszteletére komponált kék szín borítja ugyanis a lekerekített csúcsokat, a mutatókat és a



4 óránál látható fogaskerekeket is. Jelenléte felpozsztítja a monokróm atmoszférát, amelyet a Carboniumban megmunkált darabok (amelyek kétharmad részben szénszálból és egyharmad részben pedig epoxiból álló ötvözetből készültek), beépítése hoz létre. Amellett, hogy minden órát egyedi textúrájú effektekkel ruháznak fel, ez az anyag igen nagy ellenállóképességgel rendelkezik és ennek dacára mégis hihetetlenül könnyű.



A PRECÍZ IDŐMÉRÉS ADATAI FUTURISZTIKUS LÉGKÖRBEN KELNEK ÉLETRE, EGY 43 MM ÁTMÉRŐJŰ DLC TITÁNIMUM ÓRATESTBEN,

amelyet egy UN-230-as úgynevezett „kaliber”, azaz óraszerkezet hajt. Ez az automatizált mozgás teljesen egyedí, mivel a körhintája a saját tengelye körül forog a központi hídja helyettesíti a permutatót, miközben az egyik kereke jelzi az órákat. Szerkezetében még jobban megkülönbözteti és egyedivé teszi egy szilíciumból készült nagy átmérőjű oszcillátor, amely anyaggal a Ulysse Nardin már több mint egy évtizede dolgozik. Az UN logóval és a Limited Edition felirattal



ellátott zafírkristályos hátlap további invitálás a majdani tulajdonosok felé, hogy megsodálhassák ennek a komplexen és kifinomultan véghez vitt tervezésnek egy újabb perspektíváját.

A Freak X Bucherer Blue limitált sorozatának 88 darabját összecukható csattal büszkélkedő bőrszín egészíti ki. Mindegyik kizárólag online elérhető a forgalmazó webhelyén. Az óra ára közel 25 ezer svájci frank azaz nagyjából 8 millió forint.



H-1028 Budapest,
Templom utca 12.



+36 30 399 2143



www.klebelsbergkastelybudapest.hu
sales@klebelsbergkastelybudapest.hu



*Klebelsberg
Kastély*

A Klebelsberg Emlékház kitűnő adottságokkal bír a legkülönbébb rendezvények lebonyolításához. Több szekció alakítható ki a Kastélyban, amely alkalmas számos program egyidejű lebonyolítására is!

www.klebelsbergkastelybudapest.hu



BESZÉLGETÉS DR. TÖRÖK RÓBERT
GAZDASÁGTÖRTÉNÉSSZEL,
A DREHER SÖRMÚZEUM
FŐMUZEOLÓGUSÁVAL

PAIACKOZOTT TÖRTÉNEIEM

írta: BARNÁ ANDRÁS fotó: DREHER

A múzeum a kulturális javak tudományosan rendszerezett gyűjteményeiből álló muzeális intézmény – definiálja röviden az online tér egyik legismertebb lexikona. Noha az elmúlt évtizedekben rengeteget változtak a régmúlt prezentációi, ennek ellenére a hétköznapi ember számára egy múzeumlátogatás sokszor nem más, mint a kíváncsiság bolyongása a száraz történelmi tények között. A most következő beszélgetés több okból sem lesz majd száraz, így aztán alaposan rácăfolhatok erre a sztereotípiára.



„Sörről híres Kőbánya”



a Dreher megújult sörmúzeuma a 165 éves vállalat emblemikus és szerves része, ám mára több, mint csupán márkajelkép. Dr. Török Róbert főmuzeológus vendége vagyok, aki az emléktár megújulásának vezetője. Róbert fiatal kora ellenére számos jeles tisztséget lát el a múzeumi világban: a Magyar Kereskedelmi és

Vendéglátóipari Múzeum (MKVM) igazgatóhelyettese, a legnagyobb múzeumi társaság, a Pulszky Társaság – Magyar Múzeumi Egyesület alelnöke, a Magyar Heraldikai és Genealógiai Társaság titkára, a Magyar Múzeumi Történész Társulat felügyelőbizottságának elnöke, és nem utolsósorban a Sörripari Emléktár Dreher Sörmúzeum főmuzeológusa. Már

találkozásunk első percében sem hagy kétséget afelől, hogy rajong a hivatásáért, felcsillan a szeme, amint belefog a történetbe. Innentől kezdve egészen biztos vagyok abban, hogy azon szerencsések egyike lehetek, aki a legnagyobb alaposág mellett tekinthet a söröspalackok és -dobozok mögé. Nem kell csalódnom. Ráadásul Robi nagy mesélőket

idéző ízes retorikája különös atmoszférába burkolta a tárlatvezetést, anekdoták egész sora mellett kísérhetem végig az aranyló nedű készítésének történeti szakaszait. A beszélgetés egy ponton átlendül a sörtörténeti kronológián, és bepillantást enged a Dreher dinasztia nagyvállalkozói filozófiájába is, ami akár egy újabb fejezet előszava is lehetne.

– **Barna András: Stílszerűen a történezs történeténél kezdem a beszélgetést: hogyan kerültél erre a pályára?**

– Dr. Török Róbert: Gyerekkoromban nagyon sokszor eljártunk kirándulni, aminek szerves része volt, hogy rengeteg várban, múzeumban megfordultunk. De azt gondolom, hogy egy máig meghatározó élménynek bizonyult számomra a 1981-ben megnyílt Szórákaténusz Játékmúzeum is, ahol gyerekfejjel szintén sokszor jártam. A történelmet egyébként mindig is nagyon szerettem, jó tanárom is volt, mégis közgazdasági szakközépiskolába jártam. Talán e két téma érdekes elegyeként lettem gazdaságtörténész. A vállalkozás és a cégtörténet a két nagy profilom.

– **Akkor gyakorlatilag egyenes út vezetett a középiskola után a történelem irányába?**

– Sok helyre jelentkeztem, de igazából a kommunikációs irány tetszett, újságíró akartam lenni, ám aztán a tárgy szeretete miatt az ELTE-re jelentkeztem történelem szakra. Tulajdonképpen minden-hova felvettek, de mivel az ELTE-t jelöltem meg az első helyen, ezért ide mentem. Az írásról sem kellett lemondanom, hiszen, azóta is számos kutatási munkában részt veszek, sokat publikálok, több könyvet is írtam már.

A történelmet már az egyetemi éveim alatt is kicsit száraznak találtam, hiányzott ennek a tudománynak a gyakorlati oldala, ezért választottam párként hozzá a muzeológiát. Ez egy jó döntés volt, mert bebizonyította számomra, hogy tárgyakon keresztül is meg lehet az élő történelmet, a hétköznapi és gazdaságtörténelmet ismerni.



– **A muzeológus a szó jó értelmében egyfajta mindenes?**

– Igen, mindenki a maga szakterületének polihistora, ahol teljesen univerzális a teendője. Egy muzeológus ír, tudományos munkát végez, gyűjt, publikál, előad, oktat és még sorolhatnám.

Egy muzeológusnak annyiban talán nehezebb a feladata mondjuk a tudományos hivatkozásokra építő régészénél, hogy a speciális szakterületen dolgozó

történésznél nem gond, ha néha kevésbé közérthető, és nem mindig értik meg az emberek. A múzeumi világ sokkal közérthetőbb, hiszen egy közvetítő szerepet tölt be. Egy muzeológus a mindennapi ember számára rendez kiállításokat, amit mindenkinek egyformán meg kell értenie, éppen ezért az legegyszerűsége előtt, hogy a látogatók élvezzék is, amit

látunk. A cél az lenne, hogy mindenki tanuljon valamit a múltból és adott esetben a jelenről is.

– **Mikor és legfőképp hogyan dől el ezen a pályán, hogy ki merre szakosodik?**

– Ez egy folyamat része, amiben benne van az egyetem terelgetése és persze az is, hogy kit melyik része izgat a történelemnek. Mi az egyetemen az ókortól kezdve hat-hét szigorlatot tettünk minden korszakból. Ezekhez kapcsolódnak a társ- és segédtudományok, amilyen például a muzeológia. Engem ez utóbbi terület érdekelt, továbbá a gazdaságtörténet, a vállalkozástörténet, a családok, a hétköznapi élet, s ehhez még kapcsolódik az élelmiszeripar is, tehát nem véletlenül vagyok itt a sörgyárban.

A Dreher Sörmúzeum csemege egy muzeológus számára, mert itt tulajdonképpen mindennel lehet és kell is foglalkozni a numizmatikai

anyagoktól kezdve a fotókon át a speciális gépekig, szóval sok olyan dolog és terület jelenik meg, amit sok esetben nekem is tanulnom kell.

– **Nem gondolnám, hogy a muzeológiáról valaha is eszembe jutott volna az élelmiszeripar...**

– A fő (MKVM) munkahelyemen a hűtőipartól kezdve a tartósításon át a hadigazdaságig sok mindennel foglalkoztam. De visszatérve a tanulmányokra: akkoriban számos tanórát múzeumokban



tartottak, így nagyjából volt rálátásunk az intézmények munkájára. Az egyetemi képzés keretében kerültem a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba, ahol később számos dolgot kutattam is, de azt mégsem gondoltam volna egykor, hogy majd visszakerülök ide. Ugyanakkor a terület nagyon vonzott, talán nem véletlen, hogy a diplomamunkámat a Meinl Gyula, azaz Julius Meinl Kávébehozatali Részvénytársaság történetéből írtam.

– Azt gondolom – ha csak a dokumentumcsatornák felhozatalából indulok ki –, hogy ilyen területtel foglalkozó műsort alig lehet látni. Honnan ez az inspiráció a téma iránt?

– Tulajdonképpen ez azért nagyon érdekes, mert ezeket a dolgokat evidensnek, természetesnek gondolják az emberek, és ezzel én sem voltam másként. Hozzászoktunk, hogy van hűtő, van sör, van müzli, van konzerv, mert ezek a hétköznapjaink részei, és ennél tovább nem is nagyon látunk. De ha egy kicsit jobban belemegyünk a kutatásukba, akkor azt láthatjuk, hogy müzli csak száz éve létezik, viszont például sört már sokezer éve iszunk, azaz készítünk. De hogy hol, melyik országban és mikor kezdődött el egy folyamat, az egy másik kérdés.

– Hogyan kell elképzelni a kutatást, és hogyan maradhat az ember objektív és hiteles?

– Mi források alapján dolgozunk, és a történészek azt mondják, hogy egy forrás nem forrás. Ha három forrás megerősíti ugyanazt, akkor is még csak azt mondhatjuk, hogy „valami úgy lehetett”. Az ember a képzettségénél fogva tudja, hogy milyen forrásokhoz kell nyúlnia, azokat tárja fel. Itt a Drehernél már voltak az elődeim által készített anyagok, amiket fel lehet tárni, elemezni. A Drehernél működik egy szakkönyvtár, adattár, szóval vannak kiindulási források. A dologhoz az is hozzátartozik, hogy a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban, amit egyébként a „Hétköznapi élet Múzeumának” is hívunk, rendeztünk már egy, azóta is vándorló kiállítást „Ez sör” címmel. Tulajdonképpen ez jelentette a kapcsolatot a Dreherhez, és ennek köszönhetően már egy gyakorlott csapat kezdett el dolgozni a projekten. Négy néprajzos vagy történész muzeológus és két külsős szakember hozta létre azt a kiállítást, ami most már látható. De rajtuk kívül még



számos további szakember segítette a munkánkat, olyanok, akik otthon vannak a sörtörténelemben.

Egyébként a kutatás nem egy öncélú tevékenység, benne van az is, hogy megosztjuk, kicseréljük egymással a tapasztalatainkat, feltárt eredményeinket. Ennek köszönhetően kiderülhet sok olyan dolog, amely korábbi elméleteket dönthet meg vagy új kutatási eredményként mutatható fel. Most is számos új tény került napvilágra.

– **Például?**

– Például a sörrrel való koccintás története, ami örök vitaalap. A megoldása pedig prózaian egyszerű. Ugyanis egykoron a vendéglátás azért tiltotta a koccintást, mert nem akarta, hogy összehozzák a poharak. És azért törtek össze, mert vékony falú, osztrák üvegpoharaik voltak. A másik legenda pedig 1848-ról és az osztrákokról szól, és nem más, mint a történet körítése. A sörgyárosaink – a Drehernél legalábbis – cseh, morva, osztrák, német származásúak voltak, és ez már eleve kialakított egyfajta ellenállást. És ki konspirált? A vendéglátós meg a borosgazda. És miért? Mert amikor jött a filoxéra, és elpusztult a szőlő, akkor jöttek a sörösök, és elvették előlük a piacot. Így került a koccintás 1848 történetébe, meg a 150 éves iga, aminek okán utálhattuk őket, mert ők is osztrákok voltak. Szóval így keveredik össze a népi és a történelmi hagyomány, a tárgykultúra és a



gasztronómiai szokás. Ez egyébként valahol jellemzi az élelmiszeripar történetét is: a legendák gyakran keverednek a valósággal.

– **A Dreher múzeum nemrég tülesett egy megújulási folyamaton. Mikor kapcsolódtál be a feladatba?**

– A kezdetektől irányítom a mostani rekonstrukciót, ami úgy indult, hogy múzeumi szakfelügyelőként, tanácsadóként felkertek engem és

velem együtt tulajdonképpen az „Ez sör” alkotói és muzeológuscsapatát, hogy mérjük fel a múzeumot szakmailag és jogi értelemben is. Komoly munka következett, számos szakemberrel, és a végén készítettünk a sörgyár 165. évfordulójára egy időszaki kiállítást. Túl azon, hogy sok új elem gazdagította – film, könyv – ezt a tárlatot, számtalan díjat és elismerést is besepertünk. Ez a belépő tulajdonképpen újjáélesztette a Sörmúzeumot, ami korábban csak emléktárként, múzeumi szakgyűjteményként működött.

Kicsit leegyszerűsítve: korábban

egyszemélyi lelkesedés tartotta életben a múzeumot Kozmáné Oláh Júlia személyében, akinek a nyugdíjba vonulása után kicsit elgazdátlanodott az emléktár, mivel az akkori tulajdonos nem fordított rá különösebb figyelmet. Aztán jött a japán Asahi, egy tradícióisztelő vállalat, és jött egy magyar menedzsment is, akiknek szintén fontos volt a múlt- és hagyománymegőrzés.



– Meglátásod szerint ez a hagyományőrző tendencia általánosságban erősödik?

– Én azt látom a múzeumi megkeresések révén, hogy a klasszikus magyar – nevezzük magyarnak, bár tulajdonosi szinten számos nemzetközi – történelmi cégek egyre jobban kezdenek érdeklődni a saját múltjuk után. Paradox módon ez annak a következménye, hogy a rendszerváltás utáni évek, évtizedek alatt külföldi tulajdonba került magyar tradicionális cégek esetében ezeket a fontos

1979 óta létezik itt ez az emléktár, múzeum, ami fontos helyszín a magyarországi gasztronómiai és italtörténelemben is. Például ebben a gyárban készült először licenször, aminek a szerződését embematikus módon itt a múzeumban írták alá. De ezen a helyen mutatták be az első dobozos sört és az első partihordót is. Szóval nemcsak múzeumról beszélünk, hanem egyfajta történelmi helyszínről is.

– Egyébként melyik volt az első licenször?

– A Tuborg (1982).

keresztül élhette meg az ember. A múzeum az egy csapatjáték, nem egy magányos harcos küzdelme. Itt együtt kell dolgozni a restaurátorokkal, a kivitelezővel, a kommunikációval, a múzeumpedagógiával, a marketinggel, és sorolhatnám. És ez mindig így van, nemcsak a Dreher-múzeum esetében. Úgy gondolom, hogy a Dreher 165 kiállítással jó alapoktól indultunk el, jól lehetett rájuk építkezni. A kutatásaink során olyan anyagok, új installációk – például a Dreher sörgyár makettje – kerültek elő,



identitásjegyeket részben az idő, részben pedig az érdektelenség elsorvasztotta.

Ha jobban belegondolunk, akkor azt látjuk, hogy régebben az ágazatok koncentráltabbak voltak. Létezett húsipar, édesipar, malomipar, söripar, konzervipar, mindnek megvolt a saját gyűjteménye, ami egyfajta ipartörténelmi megőrzés volt. Aztán ezek a gyárakkal és ipari ágazatokkal együtt megszűntek. Óriási szerencsére, hogy a Drehernél ez megmaradt;

– Mekkora kihívás volt ez a projekt? Mint mondjuk szűz hóba lépni?

– Szerencsére annyira nem, hiszen voltak előzmények, másfelől ezen egy rutinos és hozzáértő csapat dolgozott. Mindemellett maga a munka hatalmas volt, ami nemcsak feltárásokat, új kiállítási elemeket, optikai megújulást hozott magával, hanem digitalizációt is. Menet közben a változások jó irányát, az apró sikerélményeket pedig a visszacsatolásokon

amelyek eddig nem voltak láthatók, így aztán tovább lehetett fejleszteni és fel lehetett újítani ezeket. A projekt talán legszemélyesebb, legközvetlenebb epizódjai azok voltak, amikor maguk a dolgozók jöttek be a felújítás alatt érdeklődni. Csak a múzeumot is magába foglaló irodaházban háromszázan dolgoznak. De az sem mellékes, hogy nap mint nap kapok valamilyen ereklét a dolgozóktól, ami innen-onnan előkerül. Ez az egész pedig azt fémjelzi,

hogy ez a múzeum gyáron belül valahol egy közös ügy mindenki számára.

– Melyik volt számodra az a tárgy, ami leginkább megdobogtatta a szíved?

– Számomra a legérdekesebb talán egy festmény, ami a házon belül is megosztotta a közvéleményt. Nem is csoda, hiszen tényleg nagyon rossz állapotban volt, bár azóta már el is kezdtük a restaurálását. A kép Gambrinus királyt ábrázolja, a sörfőzés egyik kitalált vagy valós (?) alakját, akit egyébként a belgák és a franciák is magukénak tartanak. Úgy gondoltam, ez a kép egy cégért ábrázol. Elkezdtem nyomozni utána, de mivel jelzés nélküli alkotásról van szó, az elején elég kilátástalannak tűnt a keresés. Később egy teljesen más irányú kutatás során bukkantam a cégér történetére. Kiderült, hogy a Király utca közepén egy Hild József tervezte ház alsó részében működő sörház (*Bécsi Sörház*) cégére volt, ahol a Dreherek tulajdonában lévő schwechati söroket főztek. Így vált ez a nagyon rossz állapotú és ezért nem kedvelt alkotás nemcsak dreheri, hanem italtörténeti unikummá is.

– Általánosságban mit mondanál, a gyökerek keresése mit jelent a cégek életében? A tradíció erősítése a marketingértéket növeli, vagy valóban az ősök iránti tisztelet mutatkozik meg benne?

– Én azt gondolom, hogy nem a marketingérték a fő motíválóerő, de semmiképp nem kihagyható tényező. Ha túlnézünk az említett üzleti oldalon, akkor azt látjuk, hogy az államosítás után ez a család, de inkább családoknak nevezném őket – mert itt volt több sörös család is, hiszen mindenki mindenkinek rokona volt a Drehereknél –, egyszerűen átörököltette a hagyományt. Megtörtént az államosítás, meghalt Dreher Jenő, mégis folyamatosan élt a kapcsolat a Kőbányai Sörgyár és a Dreherek között még a szocialista időszakban is.

És a korszellemmel szembemelve ebben az érásban kezdődött meg a hagyomány feltámasztása, aminek köszönhetően 1987-ben fel is vették a Dreher nevet. Azt érzem, hogy itt még mindig egy idézőjelbe téve egy „nagy család” dolgozik, és nagyjából így is működik.





A cikket tovább olvashatja a **MiFerfiak.hu** oldalán, használja a QR kódot!

A Dreher fénykorában hatezer ember dolgozott a nyolc gyárban, és még ma is nagyon sokan generációról generációra követik apáikat. Szóval lehet, hogy ez kívülről marketing, de belülről egyáltalán nem így látszik.

– Ha valaki itt jár, és nem csak a sörre koncentrálnál, akkor itt egyéb, a családnévhez kapcsolódó más termékekbe is belebotlik, ami további izgalmas terepet nyithat meg esetleg a későbbiekben. Mennyire volt ismert a Dreherek egyéb tevékenysége, vagy milyen további információkra derült fény az anyagok kutatása közben?

– Szerintem a lista akár alá is gördülhet, ugyanis

Dreher Jenőnek volt például nyugdíjbiztosítója is, és övé volt a Duna-parti szállodasor, mivel a két háború között virágzott a turizmus. Korának leggazdagabb nagyvállalkozói közé tartozott, de a húszas években egy hajszál választotta el a csődtől, mert az emberek nem ittak sört. Bizonyíték van arra, hogy 1930 januárjában mindösszesen harminc üveg sört adtak el, mert akkoriban az luxuscikknek számított. A megoldást az előremenekülés jelentette, és az előrelátásnak volt köszönhető. A gyár megmentésének első lépései a meglévő anyagok újragondolt felhasználására irányultak. Dreher Jenő azt mondta: ha

van szesz, akkor van cukor is, és elkezdett édességet gyártani, a maradék malátát megetette a tehennel, így lett tej, ha van tej, az jó lesz tejsokinak, így lett csokija. De érdekeltsége volt a kőbányai textilgyárban és a Richter gyógyszergyárban is, aminek a laborjában húspótló készítményeket gyártottak. És azt hiszem, a sor még bizonyosan folytatható. A titok nyitja ugyanis ott rejlik, hogy Dreher és az összes korabeli kereskedő tudta, hogy nemcsak a sörgyártásba kell invesztálni, hanem minden másba is, hiszen bármikor beüthet egy nem várt krach, amikor egy másik lábra kell támaszkodni.



Men Stories

BARBER SHAMPOO 250 ML

BARBER SERUM 30 ML

BARBER WAX 150 G

BARBER SPRAY 30 ML

SZAKÁLLÁPOLÁS ÚJRAÉRTELMEZVE

WWW.MEN-STORIES.HU

INFO@MEN-STORIES.HU





WALLENIUS MARINE Óceáni madár

írta: MIFERFIÁK fotó: WALLENIUS MARINE



A svéd Wallenius Marine cég bemutatta az „Óceáni Madarat” – egy innovatív vitorlás teherhajót, amely állítása szerint 90 százalékkal csökkenti a transzatlanti utazás károsanyag kibocsátást, és egyszerre akár 7000 autó szállítására is képes. A hajó 200 méter hosszú, 40 méter széles és 100 méter magaságba tör, illetve öt darab egyedi kialakítású szárnyal van felszerelve, amelyek emlékeztetnek a repülőgépeken találhatóakra. Egy transzatlanti átkelés számára megközelítőleg 12 napot vesz igénybe a jelenlegi 7 nap helyett, amelyet a most használatban lévő teherhajók átlagos menetideje.

Innovatív technológiájának köszönhetően a „madárka” lehetővé teszi a nagy óceánjáró hajók szélenergia általi meghajtását. „A vízen kivitelezett áruforgalom a globális kereskedelem meghatározó eleme, és az összes szállításra kerülő áru mintegy 90 százalékát teszi ki, de természetesen ennek megfelelően hozzájárul a károsanyag kibocsátáshoz is” –

nyilatkozta Per Tunell, a Wallenius Marine ügyvezető igazgatója. „Kiemelt, sőt kritikus fontosságú, hogy a hajózás fenntarthatóvá váljon és tanulmányaink azt mutatják, hogy a szél az óceáni szállítmányozás legérdekesebb energiaforrása, ebből fakadóan az Óceáni Madár 80 méter magas szárnyvitorláival a jövő környezetbarát óceánjáró teherszállítóit fejlesztjük.”

Ez a hajó egy jelentős technikai kihívást tartogató projekt, ahol a „gerincoszlop” és a hajótest egyetlen egységként működik, hogy a lehető leghatékonyabban „befogja”, hasznosítsa a szelet. A hajótestet egy nagyméretű, vitorlás teherhajóhoz



terveztek, és minden egyebet ebből fejlesztettek ki; A sebesség, a kormányzási technológia, a hajótest alakja és megjelenése, valamint a kötélet kialakítása és kivitelezése, mind kifinomult aerodinamikai és a hajógyártási megoldások együttes alkalmazása nyomán jött létre.

A szárnyvitorlák fém és kompozit keverékből készülnek el és körülbelül 80 méter magasak lesznek, kétszer akkora, mint a manapság

használatban lévő legnagyobb vitorláshajók. Lehetséges lesz majd a szárnyas vitorlák úgynevezett „zátonyozása”, azaz a kiterjedésük csökkentése, azáltal, hogy a szárnyvitorlák magassága maximum 60 méterrel csökkenthető. A hajót természetesen mindemellett motorokkal is felszerelik, amelyek lehetővé teszik számára a kikötői manőverezést, valamint egy esetleges vészhelyzetben is megoldásul szolgálnak. Az prototípus egy teherhajó lesz, de a fent említett koncepció könnyedén alkalmazható minden egyéb típusú hajóra, például a szállodahajókra is.

**AZ ÓCEÁNI MADÁR KONCEPCIÓT
VALÓJÁBAN KIFEJEZETTEN
NAGYMÉRETŰ HAJÓK SZÁMÁRA
FEJLESZTI KI, AMELYEK HATALMAS
MENNYISÉGŰ, NEHÉZ RAKOMÁNYOKAT
MOZGATNAK MEG HOSSZÚ
SZÁLLÍTMÁNYOZÁSI ÚTVONALAKON.**

CASIO PROTREK TÚRA

írta: MIFERFIÁK, fotó: CASIO

A férfiakat hajtja a vadász ösztön, a felfedezés vágya. Egy férfi mindig vágyik az újra, az ismertetlen felfedezésére. Ehhez nyújt kompromisszumok nélküli segítséget a PRO TREK karórák egyik legfejlettebb tagja, a PRT-B50FE.

AZ 57,5 mm átmérőjű tokozású karórákat úgy terveztek meg, hogy ideális legyen a kültéri aktivitásokhoz, így például a túrákhoz. Analóg-digitális számlapja 3D-s textúrával készült, ezért a pontos idő még rossz látási viszonyok estén is könnyedén leolvasható róla. A lünettán feltüntetett égtájaknak köszönhetően az iránytű funkció aktiválásával egy gombnyomással tájékozódhat a karóra viselője az égtájak fekvéséről. A PRT-50FE azonban túlmutat a szokványos outdoor megoldásokon. Igazi erőssége a Quad-szenzor, ami négy funkció kombinációját takarja.

A Quad-szenzornak köszönhetően a karóra az égtájakon túl meg tudja határozni a légköri nyomást és a tengerszinthez viszonyított aktuális magasságot, a beépített gyorsulás mérőnek



köszönhetően lépésszámlálásra is alkalmas. A PRO TREK karóra mostoha időjárási viszonyok között sem hagyja cserben viselőjét: hőmérője -10 foktól kezdve egészen +60 Celsius fokig képes megjeleníteni az aktuális hőmérsékletet, de ami ennél is fontosabb, hogy a magasság érzékelője -700 méteres mélységtől kezdve egészen 10 ezer méteres magasságig terjedő intervallumban működik. Vagyis viselője akár a világ egyik legmagasabb hegycsúcsát, a Nepál és India határán álló 8586 méter magas

Kancsendzöngát is megmászhathatná. És, ha ott szeretné megnézni a napfelkeltét, az sem akadály, hiszen ez a PRO TREK kijelzi a napkelte és napnyugta idejét a tartózkodási hely beállítását követően.

Az emlékezetes túrákra mindig szívesen gondol vissza a kalandor. Éppen ezért a beépített Bluetooth-kapcsolatnak köszönhetően a karóra teljes mértékben digitálisan

összekapcsolható a PRO TREK Connected okostelefonos applikációval. Mivel az alkalmazás automatikusan szinkronizálja a karóráról érkező adatokat az okostelefonban lévő GPS-szel, így az applikációban egyszerűen megjeleníthetők a megtett túrák. A trekking log funkciónak köszönhetően pedig a karórán mindössze egy gombnyomással rögzíthetők a fontosabb állomások túra közben. A nagyobb



barangolás alatt dolgozik az emberben a férfi hiúság is, hogy mennyire volt hatásos testedzésnek egy-egy túra. A PRT-B50FE alkalmazása erre is nyújt alternatívát, az applikáció ugyanis nemcsak a megtett lépéseket, hanem az elégetett kalóriákat is megjeleníti.

Az outdoor karóráknál örökké kérdés, hogy vajon mennyit bírnak? A PRT-B50FE-3ER könnyű (64g), ám rendkívül strapabíró tokkal rendelkezik, ami 10 baros nyomásig vízálló, így akár fürdeni is

lehet benne. Mi kellhet még egy ideális outdoor órához? A világidő kijelzés, a telefon megtalálási funkció, a stopper pedig már csak a hab a tortán!

A PRT-B50FE karórát tehát azoknak a férfiaknak tervezték, akiket hajt a felfedezés vágya. A változatosság érdekében a Casio a modellt cserélhető szíjjal kínálja, így kicsit olyan, mintha tulajdonosának két órája lenne egyszerre.

EZT AZ ÓRÁT ÖN IS MEGNYERHETI!



EHHEZ NEM KELL MÁST TENNIE, MINT 4800 FORINTÉRT EGY ÉVRE ELŐFIZETNI A MIFÉRFIAK MAGAZINRA!

Az órát a 2021. március 31-ig beérkezett előfizetések között sorsoljuk ki.

Sorsolás: 2021. április 15.

A megrendelés részletes feltételeit megtalálja a miferfiak.hu oldalon, az előfizetési akció képre kattintva.

BESZÉLGETÉS CSÖRGŐ LÁSZLÓVAL,
A DRIVINGCAMP VEZETŐ INSTRUKTORÁVAL

AGRESSZIÓK ÉS ANOMÁLIÁK A KÖZLEKEDÉSBEN

írta: BARNA ANDRÁS *fotó:* DRIVINGCAMP



Alig telik el nap anélkül, hogy a híradások ne számolnának be valamilyen közlekedési agresszióról vagy olyan közlekedési anomáliákról, melyek az esetek többségében balesetekkel végződnek. Ez a tendencia egyre erősödni látszik, amit mostanság tovább fokoz a pandémia keltette frusztráltság, arról nem is beszélve, hogy pillanatokon belül megérkezik egy újabb rizikófaktor, a tél is. Hogy mit tehetünk a józan előrelátás és a saját vezetési kultúránk javításának érdekében, erről is szó lesz a Drivingcamp vezető instruktoraival készített interjúban.



A NÉMET KÖZLEKEDÉSBIZTONSÁGI TANÁCS (DVR) KÉPESÍTÉSÉVEL IS BÍRÓ CSÖRGŐ LÁSZLÓ VEZETŐ INSTRUKTOR MÁR KÖZEL FÉL ÉVTIZEDE TART CSAPATÁVAL VEZETÉSTECHNIKAI TRÉNINGEKET A ZSÁMBÉKI DRIVINGCAMPEN.

Laci a tréneri munkája mellett gépjárművezető-oktató is, így nemcsak a tanpályán gyakorta előforduló problémákból, hanem a hétköznapi élet közlekedéséből is jócskán tud meríteni. Most azonban mégsem egy szóbeli vezetéstechnikai képzés következik, hanem bepillantunk egy jelenség mögé.

– Barna András: Mostanság számos esetben figyelhetünk fel a közlekedési szituációkban megnyilvánuló agresszivitásra. A pandémia miatti összezártság frusztráló ténye sem segít a közlekedési morálon, sokan a közutakat választják a feszültséglevezetésre. A tények azt mutatják, hogy egyre több ilyen eset fordul elő. Ez az jelenti, hogy elindultunk lefelé a lejtőn?

– Csörgő László: Azt gondolom, hogy a sofőrök többsége szabálykövető, de az kétségtelen, hogy az utóbbi időben tényleg szaporodtak a közúti atrocitások. Sok ember úgy gondolkozik, hogy amikor



bélül az autójába, akkor ott ő a „főnök”, és mindenkire alárendeltként tekint. Ha valaki még feszült is, akkor ez a lábán és a kezén keresztül áttevéődik a vezetésére is, például rángatja a kormányt, és idegebben használja a pedált. Nem beszélve arról, hogy

érzékenyebben éli meg a közlekedési konfliktusokat is, ami agressziót szülhet és azonnali retorzióra készíteti. Revansot akar venni, és ilyenkor szokott jönni a mostanság oly sokszor látott büntető fékezés is például. Az érem másik oldala, ami egy feszültebb



lelkiállapot velejárója lehet, a dekoncentrálttság, a figyelmetlenség, aminek az lehet a vége, hogy valaki a forgalommal szemben hajt.

Statisztikai alapon azt mondhatjuk, hogy feszültebb állapotban csak hetvenöt százalékban vagyunk jelen a forgalomban, a maradék huszonötben pedig fogalmunk sincs arról, hogy mi történik velünk. Ez száz kilométerre levetítve azt jelenti, hogy ezt a huszonöt kilométert, nagyon lesarkítva, vakon vezetem végig, és nem emlékszem semmire. Ez alatt a huszonöt kilométer alatt például nem vesszük észre például a kikerülés irányát vagy a kötelező haladási irányt jelző táblát, simán behajthatunk a forgalommal szembe, vagy áthajtunk egy pirosra a vasúti átrajónál.

– Mennyire számít, hogy valaki rábízza magát a rutinjára?

– A rutin a biztonság legnagyobb gyilkosa. Ha rutinból vezetünk, akkor nagyon sok tényezőnek meg kell egyeznie ahhoz, hogy jól tudjon működni. Éppen ideálisnak kell lennie az időjárásnak, a tapadásnak ahhoz, hogy a bevett szokásainkat megfelelően tudjuk alkalmazni. Ha bármelyik dolog csak egy kicsit is hibádzik, mert például vizes vagy jeges a burkolat, vagy közelebb van egy sáv társ, amikor valamiért el kell rántani a kormányt, akkor borul a séma, és ezeket a helyzeteket már nem tudjuk rutinból megoldani. A közúton mindig tudatosságra

van szükség, mert a mozdulatainkat koordinálni kell. Tehát tudatos, nem pedig rutinos vezetőkre van szükség.

– Sokan azt állítják, hogy a vezetés egy jó feszültségvezetés, egyetértesz?

– Ez egy csalóka dolog. Én úgy vélem, hogy pont az ellenkezője igaz, és azért hajt valaki gyorsabban, mert feszült, és emiatt „kicsit hosszabb lesz a lába”. Ahogy azt korábban is említettem, a feszültség „áttevéődik” az autóra, a kormány- és pedálhasználatra, a tempó felgyorsul, a stílus pedig agresszívvá válik a többi közlekedővel szemben. Ebből vagy hasonló helyzetekből pattan ki aztán az adok-kapok, és ebből win-win alapon nem lehet győztesként kikerülni.

VALAKI MINDIG VESZÍT: LEHET, HOGY PONT A SZITUÁCIÓ EGYIK ÁRTATLAN RÉSZTVEVŐJE.

Ilyen helyzet adódhat a büntető fékezésből is. Sokszor látjuk, hogy a kamerás autó is önhibáján kívül részese lesz a konfliktusnak, mert mondjuk hátulról behajtanak.

– Tegyük egy kis kitérőt: te mit gondolsz ezekről a kamerás felvételekről?

– Nyilván ennek a dolognak egyfelől van egy jogi vetülete, amibe most nem megyek bele. Másfelől azt gondolom, hogy sokszor a közösségi médiába kikerült felvételek olyan közlekedési szituációkat mutatnak be, amelyek egy gondolatnyi defenzivitással minden további nélkül megoldhatók lennének. Igazi hasznuk ezeknek a felvételeknek akkor van, amikor vészhelyzetekben dokumentálják a konkrét esetet.

– Milyen terápiát javasolsz arra az esetre, amikor az ember úgy érzi, hogy egy nehéz nap után kell beülnie az autójába?

– Nagyon nehéz személyre szabott tanácsot adni, de általánosságban mindenképpen jó megoldás lehet, ha szakítunk a bevett napi rutinunkkal. Például nem fokozzuk önmagunk stresszhelyzetét azzal, hogy elképzeljük, hogy a délutáni csúcsforgalomban csak két óra alatt lehet ártutni Pestről Budára vagy fordítva. Ilyenkor tereljük el a figyelmünket valamivel, hívjunk fel egy ezer éve nem hallott barátot, vagy járjunk egyet, hogy egy fokot javítsunk a mentális állapotunkon. Egy másik alternatíva lehet, ha nem a megszokott útvonalat választjuk, hanem egy másikat, esetleg egy hosszabbat. Az ismeretlen terep és környék rákényszerít arra, hogy még jobban koncentráljunk a közlekedésre, ami szintén eltereli a napi gondokról a figyelmet.

VEZETÉSTECHNIKAI
TRÉNERKÉNT MÁR SOK-
SZOR BEBIZONYOSODNI
LÁTTAM, HOGY AZ EMBE-
REKNEK BIZTONSÁGOT
KELL NYÚJTANI. A KÖZLE-
KEDÉSBEN BIZTONSÁGOT
NYÚJTANI CSAK AKKOR
LEHET, HA VAN TÉR,
IDŐ ÉS TAPADÁS.



– **Amikor olvasóink kézhez kapják ezt a lapot, már benne leszünk a decemberben, jönnek az ünnepek, ami ismét egy felfokozott állapottal jár. Az időjárás is hidegre fordul, az útviszonyok is újabb rizikófaktoroként jelentkeznek az autósok számára. Mivel nem tetézhjük a problémákat?**

– Vezetéstechnikai trénerként már sokszor bebizonyosodni láttam, hogy az embereknek biztonságot kell nyújtani. A közlekedésben biztonságot nyújtani csak akkor lehet, ha van tér, idő és tapadás. Ha a vezetőnek van ideje átgondolni, hogy egy közlekedési szituációban mit és miért kell csinálnia, és ehhez van helye és tapadása, akkor tett valamit a biztonsága érdekében. Ezt pedig csak a sofőr tudja megteremteni magának, például azzal, hogy defenzív. Előrelátó vezetéssel teret, helyet és időt nyerhet, amivel a közúti vészhelyzetek sok esetben elháríthatók. A pandémia okán számos új körülménnyel is számolni kell. Például azzal az új helyzettel is szembe kell néznie az autósoknak, hogy a közlekedésből a hideg idő ellenére sem fognak kikopni az úgynevezett szezonális járműveket, kerékpárt, robogót, motort használó ételfutárok. Ők fokozott veszélyt jelentenek, mivel számukra az időfaktor nagyon fontos tényező. Éppen ezért nemcsak a kerékpárúton, hanem a sávok között is megjelennek, ezért a téli útviszonyok miatt hatványozott figyelmet igényelnek.

Még jócskán az ünnepek előtt járunk, de nap mint nap látom a kiszállítást végző futárcégek vesszőfutását is. A sofőrjeiknek napi nyolcvan-száz címre kell kimenniük, akik az ütemtervtől való eltérést csak a közúton tudják behozni, ami legtöbbször azt jelenti, hogy felülírják a szabályokat. De megjelenhet a téli időszakban egy további autós réteg is, amelyik mondjuk eddig ősszel lerakta az au-



tótját és nem vezetett, viszont a pandémia miatt nem akar tömegközlekedni, ezért inkább még elégséges tapasztalat híján is inkább az egyéni közlekedési módot választja.

– **A vészhelyzetek megoldására létezik valamilyen „pirula”?**

– Jó lenne, ha lenne, ha ez egy csapásra megoldaná a problémákat. Addig is, amíg ilyen nem találnak fel, azt gondolom, hogy a defenzív és tudatos vezetés sok vészhelyzetet megelőzhet. A hatékony problémamegoldást nagyban elősegítheti, ha a sofőrnek van egyfajta háttértudása, amit a megfelelő képzések során el lehet sajátítani, és ezzel elkerülhető, hogy egy adott vészhelyzeti szituációban pánikba essen.

Az olyan begyakorolt sémákat, mint például egy kikerülési manőver vagy egy vészfékezés, egy kritikus forgalmi szituációban elő lehet venni. Ha valaki jól vezet és vészhelyzetbe kerül, akkor fel tudja mérni az esélyeit, és tud választani a lehetőségek közül, el tudja dönteni, hogy adott esetben mit csináljon, vészfékezzen, majd utána kerüljön, vagy vészfékezve kikerüljön valamit vagy valakit. Azok, akik nem ismerik a saját határaikat, illetve az autójukét, lehet, hogy egy ilyen vészhelyzetből rosszul jönnek ki.

– **Szerinted ma tíz vezetőből hány rendelkezik ilyen háttértudással, begyakorolt sémával?**

– Szerintem tízből négy-öt lehet, akinek ilyen tudása van, aztán

kettő-háromnak meg nagyon jó őrangyala van. A többiek sajnos abba a kategóriába tartoznak, akik nem képesek megoldani a vészhelyzeteket, és így lesznek egy baleset okozói. Ez az az emberi tényező, amiről oly sokszor szó esik. Egy baleseti helyszínelő vagy egy közlekedési igazságügyi szakértő

másodpercre ki tudja számolni, hogy a vezető mit hogyan csinált a balesetet megelőző pillanatokban. Ahhoz, hogy felfogjuk, milyen helyzetbe kerültünk, egy másodperc szükséges, ennyi időbe telik, amíg lereagáljuk. Ha 30 km per órával megy valaki, akkor eközben 9, ha 50-nel, akkor 18 métert tesz meg az autójával, ez idő alatt kell eldöntenie egy csomó mindent. Ma a drivingcampen meg tudjuk tanítani mindenkinek, hogy tudjuk tanítani mindenkinek, hogy milyen lehetőségei vannak a túlélésre, de hogy valaki ezek közül a lehetőségek közül melyiket választja, az egyedül a saját döntésén múlik majd az adott szituációban.

MI ANNAK ÖRÜLNÉNK, HA MINÉL TÖBBEN KÉSZTETÉST ÉREZNÉNEK ARRA, HOGY EZEKET A VEZETÉSTECHNIKAI SÉMÁKAT BE TUDJÁK GYAKOROLNI.

Ugyanis a jogosítvány megszerzése után az alapképzésnél tovább kell lépni, nem bízhatjuk magunkat az idővel együtt járó „látszólagos” gyakorlottságra, ami adott esetben akár rossz beidegződésekhez is vezethet. Itt a zsámbéki tanpályán biztonságos körülmények között,

sokféle útburkolatokon különböző helyzeteket tudunk szimulálni, ahol el lehet sajátítani a vészhelyzeti manővereket. Nem utolsósorban olyan szakemberek felügyelete mellett lehet tanulni, akik megszerezték a Német Közlekedésbiztonsági Tanács képesítését. A jó hír az, hogy nemcsak egyre több cég, hanem egyre több magánszemély

elemek társulnak, mint például az „After Dark” és a „Black Ice” programok. Az előbbi az esti, éjszakai vezetést szimuláló gyakorlatokból áll, különböző útburkolatokon és vízakadályokkal. Az utóbbi pedig az egyik legalattomosabb jelenséget, az aszfalton megjelenő páralecsapódásból fakadó „fekete jég” jelenséget szimulálja.



A cikket tovább olvashatja a MiFerfiak.hu oldalán, használja a QR kódot!

is áldoz erre a továbbképzésre, kifejezetten növekvő a tendencia.

– **A tél kapujában vagyunk. Ilyenkor vannak az évszakhoz kötődő speciális tanfolyamaitok is?**

– Minden évben megvannak az ilyenkor szokásos képzések és tréningek, amelyek mellé olyan további

A hó, a jég minden évben ugyanúgy csúszik, de figyelembe kell vennünk, hogy a klímaváltozással az évszakok eltolódnak, ami hajlamos elaltatni a gépkocsivezetők éberségét. A téli időszak előtt az ismétlődő tréningek igénybevétele tehát mindenképpen nagyon ajánlott.



**Biztonságban télen is!
Készülj velünk a csúszós utakra,
a váratlan helyzetekre!**

**Vezetéstechnikai- és élmény központ Zsámbékon
4 órás téli felkészítő tréningünk árából
10% kedvezményt biztosítunk
2021. január 31-ig,
online vásárlás esetén.**

**Kedvezménykód:
DCMIFERFIAK2010**



Foglalás:



VADÁSZATI ÉS TERMÉSZETI VILÁGKIÁLLÍTÁS

ÖTVENÉVES JUBILEUMOT ÜNNEPEL BUDAPEST 2021-BEN



EGY A TERMÉSZETTEL

Vadászati és Természeti Világkiállítás
MAGYARORSZÁG 2021

írta: MIFERFIÁK *fotó:* VIDA-SZÜCS ISTVÁN

2021. szeptember 25. és október 14. között Magyarország Vadászati és Természeti Világkiállítást rendez, melynek mottója: „Egy a Természettel”. A 20 nap alatt – az 1971-es világkiállítás 50. évfordulóján – Magyarország bemutatja saját tudását a vadgazdálkodás, a fenntartható környezetgazdálkodás és a vadon élő állatok védelme területén, valamint a világ különböző országai és vadászati szervezetei is elhozzák a saját tapasztalataikat.

A grandiózus kiállítás fő helyszíne a felújított HUNGEXPO lesz, ahol a különféle vadászati és természetközeli témákat korszerű, egyben modern környezetben láthatják majd az érdeklődők. A közel 80 ezer négyzetméteres területen a Kárpát-medence ezer éves történelmét bemutató központi kiállítás, magyar és nemzetközi trófeakiállítás, a vizes élőhelyeket, valamint hagyományos

vadászati módokat bemutató pavilonok várják a látogatókat. Ezen kívül nemzetközi taxidermia bajnokság, szakmai konferenciák és kereskedelmi típusú vásárok színesítik a hús napos programot. A világkiállítás egyértelmű célja, hogy bemutassa a vadászat természetépítő erejét, valamint az, hogy bemutassa a természet védelmének fontosságát, a fenntartható természethasznosítás fogalmát és annak értelmét.

Az Egy a Természettel Vadászati és Természeti Világkiállítás társrendezvényeként szervezik meg a XII. Négyesfogathajtó Európa-bajnokságot, valamint a Lovastorna Világbajnokságot 2021. augusztus 23. és szeptember 5. között. A szervezők már 2018 eleje óta dolgoznak a nemzetközi sportesemények előkészítésén, hogy a lehető legmagasabb színvonalon tudják lebonyolítani a versenyszámokat.



A jubileumi évforduló különleges sportsikereknek is emléket állít: 1971-ben szintén a magyar fővárosban rendezték az I. Négyesfogathajtó Európa-bajnokságot az I. Vadászati Világkiállítás társrendezvényeként. A versenyen a dobogó mind a három fokára magyar versenyző állhatott fel: Abonyi Imre, Fülöp Sándor és Papp József. Az esemény díszvendége a Nemzetközi Lovas Szövetség elnöke, Fülöp herceg, aki későbbi fogathajtó világbajnok volt, kitűnő lovas lévén a Mátyásföldről induló maratonszakaszon lovagolva kísérte a mai Hungexpo területen lévő célig nemzetének fogatát. A herceg adta át a tiszteletdíjakat a hajtóknak, többek között a bravúros hajtással első helyet megszerző Európa-bajnokunk, Abonyi Imre részére, akivel mély sportbarátságot ápolt. Magyarország az eddigi fogathajtó világ- és Európa-bajnokságokon 105 érmet, köztük 48 aranyat nyert. Az Európa-bajnokságot kereken három évtized-

nyi szünet után a Magyar Lovassport Szövetség elnöke, a tizenkétszeres fogathajtó világbajnok, Lázár Vilmos kezdeményezésére 2011-ben indította ismét útjára a Nemzetközi Lovas Szövetség.

A FEI Négyesfogathajtó Európa-bajnokságnak ott-hont adó Kincsem Park 15 hektáros területe megújul, a helyszínen a már meglévő épületeket felújítják a beruházás során.

A fejlesztések egy része maradandó beruházásként fog megvalósulni, így ezek alapot biztosíthatnak a következő években is hasonlóan nagyszabású fogathajtó versenyek megrendezésére Budapesten.

21. századi, mai modern fogathajtás igényeit kielégítő versenyterület épül fel, mely füves melegítő

pályákat, egy 6 ezer néző befogadására alkalmas centerpályát, 8 maratonakadályt is magában foglal. Az akadályok a pálya leglátványosabb elemei lesznek, nemcsak a nézők számára, de a versenyzőknek is tartogatnak majd technikai és fizikai kihívásokat. 2 vizes akadály kerül kiépítésre a park területén, melyből az egyik akadály felett híd is átível, ami újabb feladatokat jelent a fogatoknak, de ugyanakkor a közönség számára

is különleges élményt fog nyújtani a hídon átvágató fogatok látványa, melyet testközelből is élvezhetnek majd a szurkolók.

12 000 nm-en kerül kialakításra a versenyzői tábor és a kamionparkoló teljes infrastruktúrával (*víz, áram, szennyvízelvezetés*), mindemellett 350 ló elhelyezését kell biztosítani a rendezőknek.

Ezt, mint több más dolgot is, a költséghatékonysági szempontokat figyelembe véve részben mobilrendsze-

rek használatával fogják kivitelezni.

A verseny 4 napja során 50–70 ezer látogatóval számolnak a rendezők. A szervezők nem titkolt szándéka a többnapos programmal, hogy a magyarországi fogathajtás megőrizze pozícióját és tovább erősödjön. A sportesemények megszervezésénél az ország komoly előrelépést tesz annak érdekében, hogy a hazai lovas szakágak a világ élvonalába kerüljenek.

(X)



ESPRESSO MARTINI

EGY KLASSZIKUS ÚJJÁSZÜLETÉSE

írta: MIFERFIÁK fotó: MR. BLACK



Az Espresso Martini sokkal jobb, mint ahogy az az emlékezetében él. Feltárjuk a 80-as évekbeli klasszikus megfelelő elkészítésének titkát, hiszen minden eddig elérhető bizonyíték ellenére az Espresso Martininek nem kell eredendően rossznak lennie.



AZ Egyesült Államokban az Espresso Martini kevésbé egy koktél, mint inkább egy megközelítés, a cél elérésének egyedi eszköze, egy kis kémiai felpezsdítés bekalkulálása az egyenletbe anélkül, hogy külön csészére lenne szükségünk. Még a szenvedélyes védelmezői is elismerik, hogy persze, hogy kissé túl édes és valóban

nem túl kiegyensúlyozott vagy kellően összetett élmény, de egy tökéletes vacsora utáni kényeztetés, vagy éppen egy házon kívül eltöltött éjszaka felpörgetésének hatékony eszköze, pont úgy, mint egy Vodka Red Bull az olyan emberek számára, akik nem hallgatnak Joe Roganra.

eszpresszóval, Kahlúát adott hozzá és egy lehetni cukrral és az eredeti koktél – amely ekkor még Vodka Espresso névre hallgatott, már meg is született. Ez nem egy szörnyű ital, csak egyszerűen 1983-ban találták ki, és valójában sohasem lépett túl ezen az évtizeden.

feszegeti: fogyasztható tequilával, whiskyvel vagy éppen shochuval, Fernet Branca vagy Gesztenye likőrrel kiegészítve, nitrogénnel vagy Vegemite-let felturbózza (*tudom, hogy ez rosszindulatú poénnak tűnik, de nem az, vagy legalábbis a poén nem tőlem ered*), vagy éppen csokoládé szirmok és barnás Marshmallow hab alatt rétegzetten tálalva. Bár látszólag határtalan az az idő mennyiség és erőfeszítés, amelyet az ausztrál csaposok képesek ezen ital megkomponálására fordítani, illetve mindenki belecsempészi a saját kreativitását is, ugyanakkor

AZ ELMÚLT NÉHÁNY ÉVBEN EZEN SZÉDÍTŐEN KOMPONÁLT ÉS ÖTLETES ÖSSZETEVŐK SZÜNNI NEM AKARÓ SOROZATÁBAN, VAN EGY ÚJRA ÉS ÚJRA FELBUKKANÓ NÉV: AZ AUSZTRÁL MR. BLACK COLD BREW LIKŐR.



A híres londoni csapos, Dick Bradsell által feltalált koktél eredete a legenda szerint úgy alakult, hogy egy híres szupermodell (*akinek kilétét Bradsell, úriemberhez és profi szakemberhez méltóan sosem fedné fel*) egy italt kért tőle, amely, a hölgy eredeti szóhasználatával élve „felébreszt, majd szétcsap”. A nedűk szakértője ezután vodkát kevert össze némi

Legalábbis Amerikában nem tette meg. Ausztráliában, ahol a kávé a nemzeti megszálottság részét képezi, a fenti megállapítás nem is eshetne távolabb a valóságtól. Gyakorlatilag egy teljes „kortyolgotó vallás” épült az Espresso Martini köré a kontinensen. Melbourne-ben megtalálod azt az Espresso Martinit, amely a kreatív beteljesedésének határait

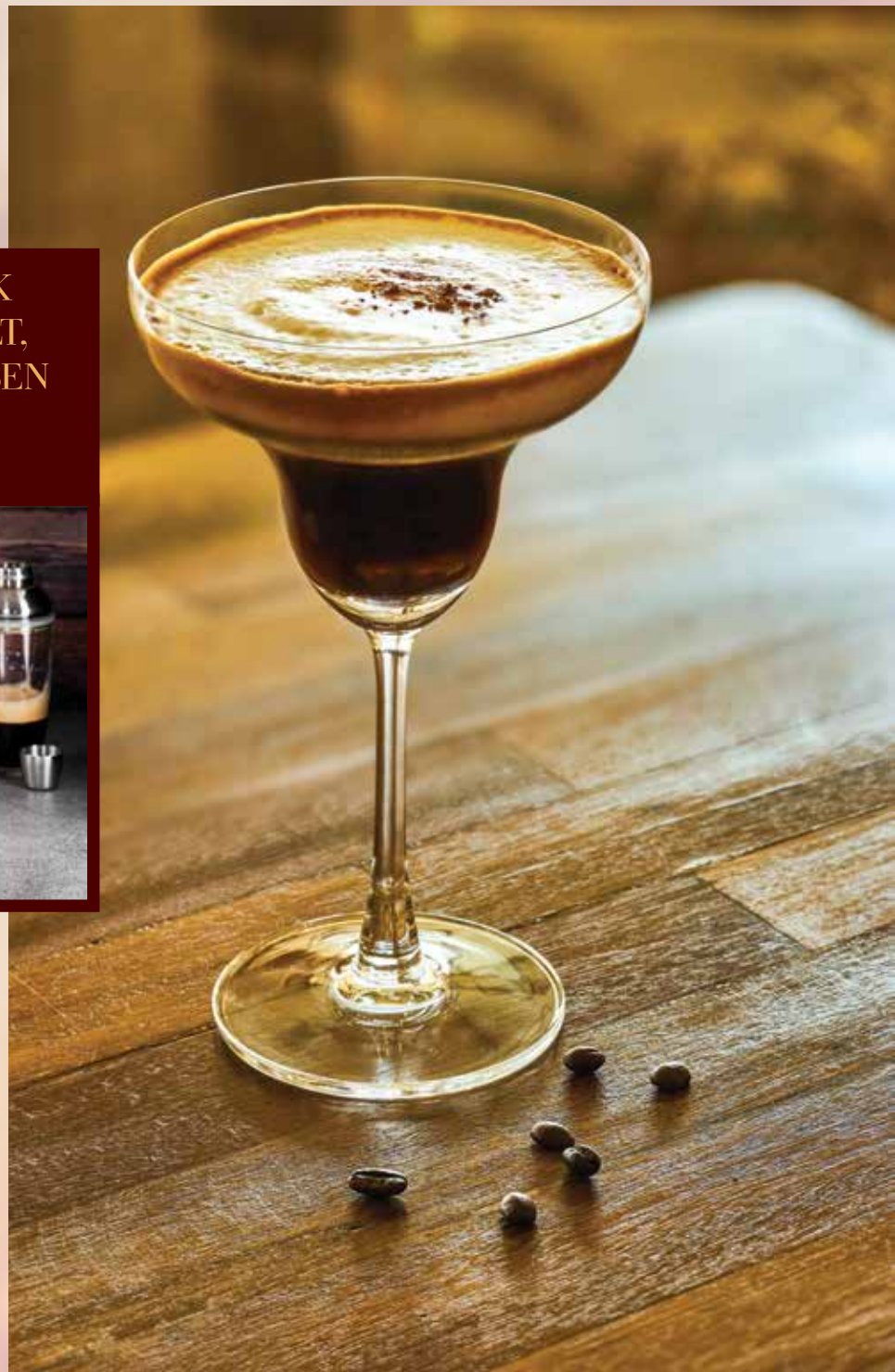
A kávé likőrök az évek során egyre jobbabbak lettek, és Mr. Black ennek a trendnek az apoteózisa, kedvenc szomszédunknak Down Under-nek az ajándéka, aki egész idő őrízte a fényt és életben tartotta az ügyet. Ez az első olyan „nagy” likőr, amely belevetette magát a kávéforradalom 3. hullámába, arról nem is szólva, hogy ők maguk szerzik be, illetve pörkölnek meg a kávékat. A Kahlúával ellentétben, amelynek ízében legalább annyira domináns a cukor mint a kávé, ez az ital összetéveszthetetlen ízvilággal van megáldva, amelyben minden összetevő a maga karakterisztikáját megőrizzé olvad össze

– természetesen jelen vannak benne jellegzetes kávék zamatok, valamint hozzájuk tartozó karamellás és csokoládés jegyek, de ugyanakkor gyümölcs és áfonyás visszhangjai is tetten érhetők nála – röviden: egy kiváló csésze kávé összetettsége és ízletes mivolta teszi utánozhatatlan élménnyé.

AZ ESPRESSO MARTINI ELKÉSZÍTÉSÉNEK EGYIK LEGNAGYOBB PROBLÉMÁJA AZ VOLT, HOGY KIFEJEZETTEN KEVÉS ÉTTEREMBEN (nemhogy otthonokban) VAN LEHETŐSÉG VALÓDI ESZPRESSZÓ ELÁLLÍTÁSÁRA,

és be kell, hogy valljuk, hogy nem is igazán voltunk hajlandóak a szükséges erőfeszítést beletenni az ital megfelelő elkészítésének körülményes folyamatába. Azonban az elmúlt öt év két nagy szívességgel is könnyebbé tette az életünket. Egyrészt jobb likőröket biztosítottak számunkra, és a megajándékoztak minket a cold brew, azaz „hideg főzésű” kávé találmányával, amely tulajdonképpen (a jégkávé erősebb, nagy testvére). Így nagyságrendekkel könnyebbé vált mindenki számára, hogy megalkosson egy egyszerű Espresso Martinit, mivel a hideg főzésű kávé polcon tarthatósági élettartama sokkal hosszabb, mint az eszpresszóé, ráadásul összehasonlíthatatlanul könnyebb beszerezni.

Ez lehetővé tette az Espresso Martininek – a nem rossz verziójának – demokratizálását és modernizálását is. Ez a frissített kiserelés dinamikusan, mély kávégazdagsággal és édességgel kényezteti fogyasztóit. Ez egy ital, amelyet kortyolgatásra és élvezetes ízlelgetésre született, egy igazi rehabilitált klasszikus, amiért hálával tartozunk ausztrál barátainknak. Bár ezzel együtt is inkább azt javasoljuk, hogy a Vegemite-ot azért hagyjuk ki belőle.



HOTEL & MORE GROUP



- Hotel Aquarell**** Cegléd
- Science Hotel**** Szeged
- Hotel Vital**** Zalakaros
- Akadémia Hotel**** Balatonfüred
- Klebelsberg Kastély Budapest

- Világos Hotel Balatonvilágos
- Hotel Küküllő*** Székelyudvarhely
- Hotel Fit Hévíz
- Nostra Hotel Siófok
- Fresh Hotel**** Siófok



www.hotelandmore.hu

PRÉMIUM OLASZ KÁVÉ, A VALÓDI ESPRESSO ÉLMÉNY

írta: MIFERFIÁK fotó: VERGNANO, G.I.F.T.KFT.

Azt mondják, az olasz espresso önmagában egy filozófia. Ott van mögötte a hosszú időt megélt tradíció, a szakértelem és természetesen az itáliai életérzés. A Caffè Vergnano a legjobb olasz hagyományokat követi, és annak ellenére, hogy a piac egyik legfontosabb szereplője, mégis meg tudott maradni családi műhelynek.



A Caffè Vergnano Torino mellett, Piemont tartományban található. A Vergnano név ismerősen csenghet sokak számára, hiszen számos kávézó kínálja csinos kis feliratos csészéikben a kávéit itthon is. A márka immár négy generációra vezethető vissza: a dédpapa, Domenico Vergnano 1881-ben a szomszéd településen, Chieri-ben megnyitotta első üzletét, mely akkoriban még inkább fűszerbolt volt. A rákövetkező évben, 1882-ben már kávéeladással és pörköléssel is elkezdett foglalkozni, a fő irányvonalat a kezdetektől fogva a minőségi termékek jelentették. A dédpapát a cég vezetésében fiai követték, a jelenlegi generációt pedig Carlo Vergnano, illetve Franco Vergnano képviseli, a női vonalat Carolina Vergnano erősíti.

A cég hamarosan Piemont vezető kávégyártójává, illetve Olaszország egyik legnagyobb kávé pörkölőjévé vált. Jelenleg több mint 100 országba exportálnak, évtizedek óta Magyarországra is. Santenai pörkölő üzemük a legmodernebb gyártási technológiával felszerelt kávékapszula részleggel is kiegészült, Espresso márkanéven. A siker kulcsa leginkább a kávéhoz, mint alapanyaghoz való hozzáállásban rejlik. Carlo Vergnano és fia, Pietro rendszeresen járják a kávéültetvényeket, hogy a legjobb minőségű zöldkávét választhassák ki. Tradicionális, lassú pörkölési eljárást alkalmaznak, és a kávékeverékek összeállítása is szakértelmet kíván, hogy a fogyasztó végül a megszokott kedvenc kávéját kaphassa kézhez.

Itthon nem csupán a kávézóknál találkozhatunk a Vergnano márkával, de a kereskedelmi forgalom-

ban is elérhetők a termékek. Ünnepekhez közeledve a kávé mindenkor egy kifogástalan ötlet lehet. Azok számára, akik az igazi olaszos kávékat kedvelik, a szép piros csomagolású Vergnano Espresso szemes kávé a legjobb választás. A válogatott robusta szemek a testet, intenzitást, erősebb karaktert adják, az arabica gondoskodik az aromákról, finomságról, könnyed édességről. Az elkészített kávé szép és tartós crema teszi még kívánatosabbá. Kiemelt kedvenc az elegáns, szintén kilós kiszerelésű szemes Antica Bottega kávé, amely a Vergnano presztíz-



sterméke. Kizárólag gondosan válogatott arabica szemekből áll, kellemes, édeskés, ám mégis „olaszos” íze, finom aromái, könnyedsége gyorsan függővé tesz... Ajándékként is remek ötlet a mutatós fémdobozos kiszerelésű őrölt kávé, amelynek kávégépre, valamint kotyogóra alkalmas verziója is elérhető.

Nespresso kompatibilis Espresso kapszulákért a Tesco Áruházak-ba érdemes fordulni, itt

kétféle Caffè Vergnano őrölt kávé fémdobozban is kapható, az Auchan üzletekben háromféle Caffè Vergnano szemes kávé kínálnak, illetve a Media Markt hálózatában széles kínálatunkban a Caffè Vergnano pod kiszerelésű kávéja is megtalálható.

A termékek kényelmesen, online megrendeléssel is beszerezhetők az említett üzletek webshopos felületein, illetve a Caffè Vergnano Hungary, forgalmazói nevén a G.I.F.T Kft online shopja is szeretettel várja odakattintó kedves vásárlóit: <https://gift-sweet-company.site/>

10 000 forintos vásárlás felett a kiszállítás ingyenes, ráadásul ajándékkal is kedveskedik a hazai forgalmazó cég, ha az összérték a 15 000 ft-ot meghaladja.

Kellemes kávézással töltött perceket és jó egészséget kívánunk!

www.caffevergnano.hu/

www.facebook.com/caffevergnanohu

www.instagram.com/caffevergnanohungary ☺



Carolina Vergnano,
a Caffè Vergnano
tulajdonosa ajánlásával

PRÉMIUM OLASZ KÁVÉ, A VALÓDI ESPRESSO ÉLMÉNY

WWW.CAFFEVERGNANO.HU | A MATTER OF CHOICE



Finomságainkat kérd elvitelre vagy rendeld házhoz őket!

▶◀NetPincér



Megjelent!

Megvásárolható: az Inmedio, Relay üzletekben és az OMV kiemelt benzinkútjain.

Előfizethető a postán és digitális formában a dimag.hu oldalon.

Olvasható: a Costa Coffee hálózatában, a Hotel&More szállodái szobáiban,
a Pannonia Golf Clubban és a legjobb helyeken



MiNők

A gyengédebb nem legerősebb magazinja
minokmagazin.hu

MiNők

MINŐKMAGAZIN.HU



2020/01
1490 Ft

● BUSINESS PORTRÉ

KANIZSAI SILKA ÁGNES

● A NAGY BESZÉLGETÉS

LÉKAJKISS RAMONA

Színésznő, műsorvezető

● INTERJÚ

KARAFIÁTH ORSOLYA

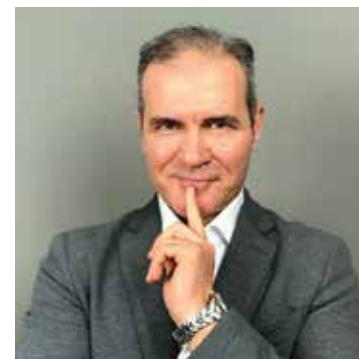
Költő, fordító, publicista, énekesnő





PRODIGIUM

- A hajók cápája



BESZÉLGETÉS

Malchiner Péterrel

YouAreMore! Nemzetközi személyiség és vezetőfejlesztési tanácsadó, Coach

DRÓNOK HARCA

- Interjú Tóth Árpáddal a 4iG Nyrt. üzletfejlesztési igazgatójával



UTAZÁS

A nyugalom szigetei

Maldív, Kanári, Seychelle





ÚTON

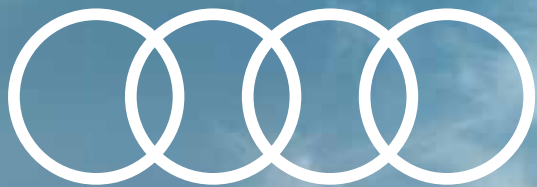
a sikerhez

Vállalkozás fejlesztés

Hatékony üzleti megoldások

Gyakorlatorientált események

Professzionális előadók



Van, aki a puszta sebességet látja.
Mi az inspiráló mérnöki munkát.



Audi RS Q8 A jövő hozzáállás kérdése

Az új Audi RS Q8 modell kombinált üzemanyagfogyasztása: 12,1 l/100 km, kombinált CO₂-kibocsátása: 276-277 g/km. Az üzemanyagfogyasztási és CO₂-kibocsátási értékek az előírt szabvány (715/2007/EK rendelet) jelenleg érvényes változata szerint kerültek meghatározásra. Ezek az értékek összehasonlítási alapként szolgálnak más járműtípusokkal szemben, nem szavatolják a járművek valós üzemanyagfogyasztását.