



HOGY CSAK A FÉNYEK GYÚLJANAK KI

Karácsonykor mindenhol kigyúlnak a fényfüzerek, előkerülnek a karácsonyfa-égők, sok helyen elektromos eszközök, játékok is kerülnek a fa alá. Honnan lehet tudni, hogy ezek biztonságosak, és mire kell figyelni a vásárláskor?

◆ Az ünnepek közeledtével egyre több helyen árulnak fényfüzereket, azok kisebb-nagyobb boltokban, internetes áruházakban egyaránt fellelhetők, kínálják őket utcai, piaci árusok is. Hirtelen ötlettől vezérelve pillanatok alatt be lehet ilyesmit szerezni, de ha ezt kellő körültekintés nélkül tesszük, az áramütés, vagy akár a lakástűz veszélyét is kockáztatjuk. Rossz terméket beszerezni ráadásul könnyebb, mint gondolnánk: a fogyasztóvédelem az ünnepek előtt évről évre vizsgálja ezeket, az eredmények mindig lesújtóak. Tavaly például 53 fényfüzért, világító díszet és kültéri dekorációt vizsgáztattak, és abból 25 megbukott. Három éve 17 termékből 10 nem felelt meg a biztonsági követelményeknek, vagy az áramütés, vagy a lakástűz veszélyét hordozta magában. Ez persze nem jelenti azt, hogy a boltok veszélyes termékekkel lennének tele: az üzletláncokban, szakáruházakban árult füzerek mindegyike rendben volt, a problémásakat piacokon vagy távol-keleti kereskedők által működtetett üzletekben vásárolták. Emiatt fontos, hogy fényfüzért csak megbízható helyről, vagy jól bejáratott internetes áruházból szerezzünk be.

JELEK A PORTÉKÁN

Ahhoz, hogy meggyőződjünk a kiszemelt fényfüzér vagy karácsonyfaégő biztonságosságáról, meg kell nézni,

van-e rajta CE (Conformité Européenne, vagyis európai megfelelés) jelölés. Ha nincs, megvan az esély arra, hogy a termék minősége nem megfelelő. Ez a jelölés elsődlegesen a hatóságoknak szól, azt mutatja, hogy az adott árucikk megfelel a rá vonatkozó európai követelményeknek, rendelkeznie kell ezzel egyebek mellett a háztartási lámpáknak, az irányított fényű diódás lámpáknak, a mosógépeknek és porszívóknak, a hűtőknek, a tévéknek, a számítógépeknek és a monitoroknak, elektromos játékoknak. Vásárláskor ezeknél is ellenőrizni kell a jelölés meglétét.

Mivel a fényfüzereknél kevésbé vannak olyan ismert márkák, amelyek köztudottan megbízhatóak, azokból a legjobb olyat venni, amelyet biztonságtechnikailag komolyabban bevizsgáltak, kellőképpen ellenőrizték a forgalomba kerülés előtt. Erre utal például a TÜV Rheinland vizsgáló és tanúsító intézet jele. Nem mindegy az sem, hogy a fényfüzért hova vesszük: ha kültérre, akkor a tanúsító jel mellett nézni kell az IP-számot is. Ez az adott termék csepp- és por elleni védelmi besorolását mutatja meg. Kültérre csak olyat szabad venni, amelynél a második számjegy legalább 1-es, tehát nem nulla. Ha az IP-számában 0 található, akkor az mindenképpen beltéri használatra készült, kültérre pedig akkor sem szabad helyezni, ha az amúgy rá van írva.





VEZETÉK ÉS CSATLAKOZÓ

Mivel a csatlakozódugó mérete és minősége, illetve a helytelen szigetelés is problémákhoz vezethet, azt a már meglévő fényfüzéreknél is ellenőrizni kell. A lapos csatlakozódugók például szabvány méretűek, minden termék-nél közel hasonlóan kell kinézzenek. Ha ez nem adott, az eszköz dugvillája pedig lötyög a csatlakozóaljzatban, akár áramütés is bekövetkezhet. Kisebb dugvillát emiatt akkor sem szabad használni, ha azt házi megoldásokkal sikerül rögzíteni a konnektorba. Kerülni kell az olyan karácsonyfafüzereket is – a régiek között sok ilyen lehet, de ma is botlani ilyesmibe – amelynek vékony a vezetéke. A kis keresztmetszet miatt a fűzér tűzveszélyes lehet, ilyet nem szerencsés venni. Gyakran előfordul az is, hogy a karácsonyfaágók vezetéke nem ér egy konnektorig, így hosszabbítót kell használni. Annak kábelét mindig óvatosan kell elhelyezni, ha egy picit is sérült a külső borítása, le kell selejtezni. Az egyik legnagyobb hiba, ha az ilyen vezetéket úgy próbálják meg helyben tartani, hogy ráhúzzák az asztal vagy fotel lábát, mondván, majd az helyben tartja. Ilyenkor a szigetelés könnyen sérül, ami szintén növeli az áramütés veszélyét. ♦

ÉSSZEL SEGÍTENI

Ha minden elővigyázatosság ellenére baj történik, fontos, hogy helyesen járjunk el. Például akármi gyulladjon ki, elengedhetetlen a lakás áramtalanítása, majd a tűzoltók értesítése. Ha elektromos eszköz kap lángra, végképp fontos, hogy a háziágos oltás előtt csapjuk le a villanyórát. Áramütéskor figyelni kell az elsősegélynyújtásra: az érintetthez nem szabad hozzányúlni addig, amíg nem áramtalanítunk, illetve nem találunk olyan jól szigetelt eszközt, amivel biztonságosan el tudjuk távolítani az áramforrástól. Az áramütésnek maradandó következménye nem szokott lenni, leszámítva a súlyos eseteket, ahol vese- és szívproblémák léphetek fel. A kicsiknél a veszély azért nagyobb, mert nekik más a testösszetételük, így sokkal jobban ki vannak téve az áramütés okozta égési sérüléseknek.

HA HAMAR ELROMLIK

Még ha egy adott elektromos termék nem is veszélyes, előfordulhat, hogy az ünnepek után – vagy még az alatt – tönkremegy. Emiatt fontos, hogy a vásárlást igazoló blokkokat, nyugtákat és számlákat az ajándéknak szánt termékeknél is őrizzük meg, reklamálni ugyanis csak azok birtokában lehet. Bizonyos termékekre – például a tartós használatra szánt elektronikai cikkekre – 10 ezer forint fölötti vételárnál egy éves jótállás, plusz egy év szavatosság vonatkozik, míg az annál olcsóbbakra csak két éves szavatossági időszak. Ha ezen időszak alatt a termék gyártási hiba miatt romlik el, a kereskedő köteles ingyenesen javíttatni, cserélni, vagy ha erre nincs lehetőség, árszállítást adni, vagy vételárat visszafizetni. A jótállás ennél többet jelent: ha ott egy éven belül hiba lép fel, a kereskedőnek kell bizonyítani, hogy az nem gyártási eredetű. Ezenfelül, ha a vevő a vásárlástól számított 3 munkanapon belül jelzi a meghibásodást, a kereskedőnek ellenszolgáltatás nélkül ki kell cserélni az eszközt. Emiatt fontos, hogy ha valami a karácsonyfa alól kikerülve nem indul be, azt az ünnepek után hamar közöljük az üzlettel.



SZÖVEG –
MASSAY-KISS ANDREA

TÁVMUNKÁBAN A TÁVMUNKÁRÓL

A távmunka pár évtizede még borítékolást, legfeljebb adatrögzítést jelentett. Mára teljesen átalakult, egyre bővülő és korábban még elképzelhetetlen lehetőségekkel. Létezik olyan iroda, amely arra biztat, hogy Baliról dolgozzunk, és van már virtuális asszisztens is, azaz olyan titkár vagy titkárnő, aki az otthonából segíti a cégvezető munkáját. Az állásinterjú videón keresztül történik, és a feladatok kiosztása is. Mindez megváltoztatja az időbeosztásunkat és ezzel az életünket is. Egy lelkes, otthon dolgozó amerikai arról számol be viccesen a blogjában, hogy csökkentek az öltözködésre és a sminkre szánt költségei.

◆ Bihari Brigitta az otthonából dolgozik nemzetközi ügyfelek marketing tanácsadójaként. Webfelületeket és üzleti magazinokat szerkeszt, cikkeket tölt fel, hírlevelet készít, angol nyelvű Social Media oldalakat kezel, kapcsolatot tart a partnerekkel és az érdeklődőkkel. Azért döntött a szabadúszás mellett, mert szerinte így több lehetőség van a különböző ötletek megvalósítására, kísérletezésre, tanulásra a szakmájában, míg ugyanez irodai keretek között kevésbé működik. „Így a felelősség nagyobb, de a szabadság, az elismerés és az anyagiak miatt megéri” – mondja.

A távmunka térbeli rugalmassága szerinte előny, mert magyarként nemzetközi piacon mozoghatunk európai vagy amerikai bérekért is akár.

Az időbeli rugalmasság azonban lehet hátrány is, időnként ő is így éli meg. „Hétvégén vagy későn este is dolgozni kell, ha úgy alakul, bizonyos időszakokban akár a hét minden napján, igaz, mindig vannak lazább időszakok, amikor ki lehet pihenni a hajtást” – teszi hozzá. Amikor nem feszített a tempó,

akkor jut idő a jövő tervezésére, önmaga fejlesztésére vagy nyelvtanulásra. „A fix időpontokon túl mindig a nekem legkényelmesebb időpontban csinálom a munkát, átlagosan napi hatnyolc órában a hét négy vagy öt napján” – mondta. Véleménye szerint annak való a távmunka, aki tudja motiválni magát, vannak új ötletei, nem ijed meg a felelősségtől, és szereti az önállóságot. Ha egy ilyen ember egyszer megizleli, hogy a saját maga főnöke lehet, nem engedi el.

TÁVMUNKA VAGY HOME OFFICE?

Fazekas Éva álláskeresési tanácsadó, a Jobangel alapítója szerint a távmunka nem minden esetben digitális: egy feladatot vagy valamilyen terméket kell elkészíteni határidőre. Ez a szabadúszó életmódhoz hasonlít. A home office viszont olyan munka, amely permanens online jelenlétet kíván és folyamatosan érkező feladatokat kell megoldani. A Magyar Távmunka Szövetség nál azt mondják, hogy ritkább az, amikor valaki 100%-ban távmunkát végez, azaz nincs vagy nagyon ritka a munkahelyi jelenléte, telefonon vagy e-mail-ben tartja a kapcsolatot a munkáltatójával. Sokkal inkább elterjedt, amikor egy munkáltató lehetőségként felajánlja a már ott dolgozó munkavállalóinak, hogy hetente két-három napon engedélyezze az otthoni munkát.

Kép: Roberto Nickson / Unsplash





A cégek csaknem 80 százaléka él a távmunka lehetőségével, részben a munkaerőhiány miatt, de azért is, mert ma trend a mobilitás és a helyfüggetlenség. A cégek így kevesebb irodafenntartási költséget fizetnek.

ATIPIKUS FOGLALKOZTATÁS: KISMAMÁKNAK ÉS SPECIÁLIS IGÉNYŰ MUNKAVÁLLALÓKNAK IS

Nem utolsó szempont, hogy olyan embereket is lehet foglalkoztatni, akiknek a bejárás vagy az időbeosztás nem megfelelő: például kisgyermekes anyukákat, mozgáskorlátozottakat vagy látássérülteket. A kevesebb ingázás csökkenti a környezetterhelést, az otthonról dolgozó szabadabbnak érzi magát, a kötelező feladatok közé

kisebb ügyintézéseket is beiktathat, amire normális esetben szabadnapot kellene kivennie. A munkanapja nem stresszes, így érezhetően növekszik az elégedettsége, és hatékonyabban végzi a munkáját. Ez utóbbit kutatások is alátámasztják. A felmérések arról is szólnak, hogy többen vannak azok, akik dolgoznának távmunkában, mint akik egyáltalán nem.

Nagyné Czuri Eszter, aki a Restart Mom Project blog szerkesztője, közel egy éve foglalkozik munkába visszatérők segítségével és az atipikus foglalkoztatás vidéki népszerűsítésével. Eszter azt mondja, ahol vannak multinacionális nagyvállalatok, ott jellemzőbb, így leginkább Budapesten és környékén, ugyanakkor a Balaton mellé költözők is egyre többen dolgoznak így: nem kell feladniuk a fővárosi munkahelyet, és a kedvenc környezetükből dolgozhatnak. „Rossz beidegződés, hogy a munkaidő csak nyolccórás ellenőrizhető munkahelyen tölthető el – mondja Fazekas Éva, a Jobangel szakembere. – A távmunka és a home office eltűnteti

a távolságokat munkavállaló és munkáltató között, a falvak elnéptelenedésén is segítene, ha mindenhol lenne szélessávú net.” Csökkentené a leszakadás mértékét, nem lenne gond, ha helyben kevesebb a munkalehetőség, a képzeteknek nem kellene elvándorolni, ami a települések szellemi tőkéjének gyarapodását adná.

KÖTETLENEBB, DE NEM KORLÁTLANUL SZABAD

A távmunkának nem csak a lehetőségek hiánya lehet a gátja. A munkavállalóban is van némi aggodalom, ha belegendol, hogy nincs más társa, csak a laptopja. Nagyné Czuri Eszter szerint a Skype ezen is segíthet, például ha minden héten ugyanabban az időben Skype-meetinget szerveznek az otthonról dolgozóknak. „Az is megoldás, amikor közös csapatépítőre hívják a távmunkában dolgozókat is” – folytatja a tanácsadó. Akiknek kevés a kapcsolatuk a munkahelyükkel, mert például az külföldön van, jól jöhet a co-working iroda, ahol nemcsak egy közösségben dolgozhatnak, hanem részt vehetnek az iroda által szervezett különböző programokon is.

A Digitális Nomádok közössége egy olyan csoportosulás, ahol a tagok kizárólag online végzik a munkájukat otthonról vagy bárholnan a világból. A hozzájuk csatlakozóknak képzéseket ajánlanak.

Szerveznek webináriumokat, azaz webes szemináriumokat például keresőoptimalizálás témában, nemzetközi számlázás vagy adózás témájában vagy pszichológiai kérdésekben, de személyes meetingeket is tartanak. Jól működik a Svédországból elterjedt hoffice is. Ez a home office-nak egy továbbfejlesztett változata, amelynek az a lényege, hogy ismeretlen emberek gyűlnek össze egy lakásban, és így töltenek el egy munkanapot. Ehhez persze nagyobb lelki nyitottság kell, nálunk inkább csak barátokkal vagy munkatársakkal tudnák elképzelni a hoffice-t. A businessinsider.com cikke szerint, ha reggelente ugyanazt a rutint követjük, és ugyanúgy felöltözünk otthon is, mintha munkába járnánk, csökkenteni lehet a bizonytalanságérzést. Én viszont úgy gondolom, hogy a no make-up és az otthoni „játárszós” éppen azt a kényelmet és kötetlenséget adja meg, ami az otthonról végzett munka fontos jellemzője. Az amerikai cikk azt ajánlja, hogy alakítsunk ki otthon is egy munkaállomást. Én úgy gondolom, szabadságot ad, ha a lakás különböző pontjairól dolgozhatok a laptop-pal. Babzsák a nappali közepén vagy egy panorámás ablakhoz közeli kényelmes kis sarok, éppen mihez van kedvem és mi elég inspiráló.

Az otthoni munkavégzés akkor működik jól, ha elég fejlett a vállalati kultúra, ha pontosan körülhatárolják az elvégzendő feladatot, tiszteletben tartják az otthonról dolgozó szabadidejét. A dolgozó részéről fontos a határidők betartása és annak tudatosítása, hogy mindez nem a korlátlan szabadságról szól. ♦

hirdetés



Tárjátok ki a szíveteket!

„Nem az számít, hogy nagy vagy kicsi, látványos vagy jelentéktelen dolgokat teszünk, csak a szeretet számít, mellyel azokat véghezvisszük.”
Szent XXIII. János pápa

Csatlakozzon Ön is a Karitás adventi adománygyűjtési akcióihoz, hogy minél nagyobb összefogással, a korábbiaknál is több rászorulóhoz juthassunk el!
Tegyük jót, hogy ünnep legyen a karácsony mindenkinek!

KATOLIKUS KARITÁSZ – CARITAS HUNGARICA
Bankszámla: Raiffeisen Bank **12011148-00124534-00100008** **1356** adományvonal

Tisztelt Adományozó! Adományozás esetén az Ön neve és címe bekerül a Katolikus Karitás adatbázisába. Az adatbázist kizárólag a Katolikus Karitás használja, így az adat védelem alatt áll. Köszönjük segítségét!



Segítsen, hogy segíthessünk!

ERKEL

SZÍNHÁZ
THEATRE

*Georg Friedrich Händel
Wolfgang Amadeus Mozart*

Messiás

Messiah (Der Messias)

Szenikus oratórium három részben, magyar nyelven,
magyar és angol felirattal

Zenéjét átdolgozta **WOLFGANG AMADEUS MOZART**

Az eredeti, angol nyelvű librettót a Biblia szövegeiből összeállította
CHARLES JENNENS

A librettó német fordítását készítette **CHRISTOPH DANIEL EBELING,
FRIEDRICH GOTTLIEB KLOPSTOCK**

Magyar szöveg **NÁDASDY ÁDÁM**

Díszlettervező **ZÖLDY Z GERGELY**

Jelmeztervező **SZELEI MÓNIKA**

Koreográfus **VEKEI MARIANNA**

Karigazgató **CSIKI GÁBOR**

Karmester **KESSELYÁK GERGELY**

Rendező **ANGER FERENC**

Bemutató **2019. DECEMBER 21., ERKEL SZÍNHÁZ**

További előadások 2019. december 23., 25., 28., 2020. május 17., 20., Erkel Színház

OPERA
MAGYAR ÁLLAMI OPERAHÁZ
HUNGARIAN STATE OPERA

Médiapartner **PAPAGENO**

OPERA.HU | FACEBOOK.COM/OPERAHAZ



SZÖVEG –
BOGNÁR MÁRIA

SOROZAT –
ZÖLD MOZAIK

✓ ZÖLD MOZAIK

1

GEOTERMIKUS ENERGIA SZEGEDEN

Régóta köztudott, hogy Magyarországon a földkéreg az európai átlagnál jóval vékonyabb, ami kedvező lehetőséget teremt a Föld hőjének hasznosítására. Most Szegeden geotermikus energiára alapozott lakossági távfűtőrendszer létesül. Ehhez kilenc szegedi hőközetben egy-egy melegvíz-kitermelő és két-két, 2000 méteres talpmélységű visszasajtoló kutat fúrnak, utóbbiakkal a rendszer fenntarthatóságát biztosítják. Az átlagos hozam 80 köbméter lesz óránként, a felhozott víz hőmérséklete pedig 92 fokok. A kutak évente 450–500 ezer gigajoule hőenergiát termelnek, ezzel a felhasznált gáz mennyiségét felére csökkentik, és ugyanilyen arányban lesz kisebb a szén-dioxid-kibocsátás is. Szegeden 27 ezer lakást fűtenek távhővel.



A 22 milliárd forintos programból 9,6 milliárd lesz uniós támogatás. A rendszer akár 60–80 évig működhet, megfelelő karbantartás mellett. A beruházás a tervek szerint a 2022/2023-as fűtési időnyre kész is lesz.

2

A KORALLZÁTONYOK VÉDELME

Az ausztráliai James Cook Egyetem kutatóinak vészjósló prognózisa szerint a világ korallzátonyai 2070-re el fognak tűnni, amennyiben a jelenlegi ütemben folytatódik a klímaváltozás. Ennek előjele, hogy 1970 óta a korallfehéredések miatt még a világörökség részét képező, fokozottan védett korallzátonyok is súlyosan károsodtak.



A jelenlegi módszerek szerint akváriumokban előnevelt korallokat telepítenek vissza, ami azonban a kutatók szerint elégtelen, ha a legfőbb fenyegetéseket nem számolják fel. Az ausztrál partok mentén húzódó Nagykorallzátony megmentése érdekében például a szárazföldön is intézkedéseket kellene bevezetni, így például

a szénerőművek helyett megújuló energiaforrásokat kellene bevonni, és a koralltelep 425 ezer négyzetkilométeres körzetében a szárazföldön a növényzetet és a vizenyős területeket helyre kellene állítani, és az akvakultúrás (ún. vízműveléses) növénytermesztést kellene elterjeszteni.

3

A HASZNOS VÍZIJÁCINT

A tömegesen elszaporodó, a vízfelületeken vadul burjánzó vízjácint (*Eichhornia crassipes*) a közel-múltig valószínűleg istencsapásnak számított Afrikában, ahová az 1900-as években dél-amerikai őshazájából behurcolták. Az utóbbi évtizedekben a nagyobb folyókat és a duzzasztógátákat szinte teljesen ellepte. A lila virágú látványos növényt a gyarmatosító belgák annak idején „díszítő célzattal” telepítették kerti tavakba. Az 1980-as évekre már a Viktória-tavon is megjelentek, gátolva a halászcsonakok útját, és elősegítve a szúnyogok szaporodását.



Aztán kiderült, hogy a virágnak rendkívül magas a szén-nitrogén-aránya, így alkalmas bioüzemanyag gyártására. Mindössze 4 kilogramm vízjácint képes fedezni egy nagyobb család napi energiaszükségletét. 2014-ben nigériai kutatók rájöttek arra, hogy a biogáz-előállítás elősegíti a trágyával való keverése. 2018-ban a Viktória-tó partján, a kenyai Dungában már ki is alakítottak két, ily módon működő biogázmezőt. A település lakosságának az energiaszükségletét ma már az ilyen biogázmezők 60 százalékban fedezik, és egész Kenyában immár ötven ilyen van belőlük.

4

MÁR A FJORDOKAT IS VÉDENI KELL

Norvégia fjordjai nagy idegenforgalmi vonzerőt jelentenek, és akár ötezer turistát is szállító hatalmas óceánjárók látogatják azokat, elképesztő számban: az ország délnyugati részén levő Geiranger-fjordba idén kétszáznál is több ilyen hajó érkezik. A nagy turistaforgalom ugyan hasznos a mindössze 200 lakosú Geiranger falunak, de levegőjét annyira szennyezi, hogy az már e tekintetben Oslóéval vetekszik. Ezért 2020-tól korlátozzák, illetve új alapokra helyezik a hajóforgalmat: számos 2000 előtt épült üdülőhajó már nem mehet be a fjordba, mivel azok károsanyag-kibocsátása nem felel meg az előírásoknak. A szabályok tovább szigorodnak, a tervek szerint 2026-ban már a hagyományos működésű, nagy szén-dioxid-kibocsátású tengerjárók sem hajózhatnak be a fjordokba.



A hajózási társaságok kénytelenek lesznek nehéz fűtőolajjal működő hajóikat hibrid üzemmódúakra lecserélni vagy azzá átalakítani, mint azt a svájci MSC hajózási társaság már 2021 végére a tervek szerint meg is teszi. A másik lehetőség, ha a nagy hajók a fjordok bejáratánál lehorgonyoznak, és onnan elektromos csónakok viszik az utasokat tovább. Geiranger polgármestere üdvözli az új megoldásokat, annak ellenére, hogy azok eleinte a turistaforgalom csökkenését hozzák.

Felmerülhetne még a szárazföldi utazás a fjordok mentén, de az a keskeny part menti szerpentineken tömegméretekben nem lenne megvalósítható.



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTET!



A MALOM KINCSE

Bátor döntés a karácsonyi menü felfrissítése. Mert hiába szeretne mindenki a lelke mélyén egy kis változatosságot csempészni az ünnepi asztalra, a másik oldalon ott vannak az emlékeink és a megszokásaink. Ám nem kell vakmerő kísérletezésbe fogni néhány jó ötletért, hiszen kipróbált, bevált receptek sietnek segítségünkre, ha jól körülnézünk ételkultúránk múltjában. Hagyományaink ugyanis nem arra valók, hogy gúzsba kössenek minket – kellően gazdagok ahhoz, hogy újdonságokkal is szolgálhassanak.

- ◆ Első ránézésre egészen szokványosnak gondolhatjuk a magyar konyhát és sokkal izgalmasabbnak, gazdagabbnak tűnhet az, ami távoli. Ám ha még egyszer, alaposabban szemügyre vesszük a sajátunkat, egészen érdekes, eddig észre nem vett színekre, ízekre bukkanhatunk. Úgy járunk, mint a mesebeli táltos paripával. Legtöbbször egy egyszerű lónak nézik, sőt, van, aki csupán egy gebének gondolja, mígnem jön a legkisebb fiú, aki meglátja benne a kincset. Ezt a kincset őrzik a Katlan Tóni Vendéglője a Malomhoz nevű étteremben, Veresegyházon. Jól tudják, ha új ízekre, csavaros ötletekre van szükség, akkor régi receptjeinkből és tájételeinkből kell inspirálódni. A Kárpát-medence ízeit felvonultató fogásokat minőségi módon, szeretetteljes odafigyeléssel készítik itt el, hiszen tisztában vannak azzal, mekkora érték is mindez. Házilag gyúrt tészta, saját készítésű lekvár és szörp, környékbeli termelőtől származó zöldség, kézműves sajt – és sorolhatnánk hosszan az étlap jellegzetességeit, melyek mind azt mutatják, itt minden apró részlet a helyén van. Az ételkínálat épp ezért havonta változik, a természettel együtt: mivel minden az alapanyagokon múlik, csak az idénynek megfelelő hozzávalókból főznek. A végeredmény pedig úgy eleveníti fel az elfelejtett szakácskönyvek és az otthonról hozott ízek hagyományát, hogy közben az is benne van, amit a modern szakácsstudománytól érdemes eltanulni. Ha tehát mai tálalásban ismerkednénk a hallatlanul izgalmas magyar konyha kincseivel, érdemes benézni a Malomba. Szó szerint is, merthogy az étterem egy egykori malom épületében kapott helyet, ahol a belső tér szintén azt mutatja, milyen stílusosan megfér egymás mellett a régi és az új. És hogy példát is mutassunk minderre, a Malom tulajdonosát, Novotny Antalt arra kértük, ajánljon két fogást az étlapról. Míg az első a paraszti konyha nagyszerű egyszerűségét tükrözi, a második az évszázadokon át tökéletesedő, ínycenc, polgári ételkultúra világát idézi meg.





Házilag gyúrt tészta, saját készítésű lekvár és szörp, környékbeli termelőtől származó zöldség, kézműves sajt – és sorolhatnánk hosszan az étlap jellegzetességeit, melyek mind azt mutatják, itt minden apró részlet a helyén van.

Az eredeti falusi és a polgári kultúra két külön világ, de mindkettőben sok érték lapul. Miért ne találkozhatnának egy 21. századi asztalon? Például karácsonykor.

ERDÉLYI FEHÉR HALLEVES

Azok, akik még őrzik a hagyományt, és karácsonykor halászlévet esznek, talán nehezen képzelik el, hogy pirospaprika nélkül is készülhet halból leves. Pedig jó pár ilyen akad konyháink múltjában. Érdeemes kísérletezni vele: üdítő változatosságot jelenthet a szegedi és a bajai variációk kedvelőinek, és izgalmas újdonságot azoknak, akik eddig idegenkedtek az ilyen fogásoktól. Ez a változat ráadásul annyira autentikus, hogy a Malom szakácsának saját családi receptje a forrása.

Hozzávalók 5 főre:

2 db pisztráng, 1,5 kg keszeg, 1 db sárgarépa, 30 dkg hagyma, 6-8 szem fokhagyma, 8-10 szem egész bors, 2 db babérlevél, 1 csokor tárkony, 15 dkg vaj, 20 dkg házi tejföl, só.

A pisztrángot kifilézzük. A csontokból és a keszegből a zöldségekkel és borssal, babérlevéllel egy fehér alaplevet készítünk. A leszűrt alaplevet tejföllel behabarjuk, és finomra vágott tárkonnal ízesítjük. A vajat felhevítjük és a leves tetejére öntjük. A pisztrángfiléket lesózzuk, majd rövid idejű főzéssel (1-2 perc) belefőzzük a levesünkbe. Érdeemes ügyelni arra, hogy ha a halat 5-10 percnél tovább forraljuk, kiszárad a húsa.



TÉPETT MARHA KNÉDLIBEN, VAJAS RÓKAGOMBÁVAL

A manapság pörgő hamburger- és steakdivat közepette érdemes felidézni, hogy a marhának sok érdekes testrésze van még. Ezt tájainkon elég régóta tudják. A következő recept valóban ünnepi alkalmakra való: igényli az időt, de meg is hálálja azt.

Hozzávalók 5 főre:

1,5 kiló marhaszegy, 2-3 szem fokhagyma, 1 dl barna sör, bors, őrölt koriander, méz, római kömény.

Barnamártás: 1,5 kg marhacsonst, 1 kiló levestzöldség, 5-6 szem fokhagyma, 2-3 db vöröshagyma, 60 gr paradicsompüré, borókabogyó, kakukkfű, rozmaring, liszt, barna sör.

Knédli: 1/2 kiló liszt 15 gr élesztő, 1/4 liter víz, 80 gr sertészsír só.

Kapros rókagomba: 40 dkg rókagomba, 1 csomag kapor, 10 dkg vaj, só, bors.

Előkészítjük a szegyet: 10%-os sóoldatban 3 órán át áztatjuk, majd lecsöpögtetés után fűszerezzük: frissen őrölt bors, koriander, méz, római kömény, fokhagyma keverékével. Végül hozzáadjuk a sört. A Malomban a vákuumozott húst aztán sousvide-kádban 65 fokon, 48 órán át főzik. Otthoni körülmények között egy nagy lábasban kell folyamatos locsolás mellett sütni a húst, 5-6 órán át, 160 fokos sütőben. Az így elkészült marhát széttépkedjük, majd megpirítjuk, végül a sörrel ízesített, marhacsontból főtt barnamártást adjuk hozzá és ezzel összeforraljuk.

A knédlihez a hozzávalókat összekeverjük, kelesztjük, formázzuk, és kigőzöljük. Miután meghűlt, kettévágjuk és megpirítjuk.

A rókagombát alaposan megmossuk, lecsepegtetjük, majd forró serpenyőben megpirítjuk, hozzáadjuk a vajat és a frissen vágott kapor.

Végül az egészet összeállítjuk: a knédlibe beletöltjük a barnamártásos, tépett marhaszegyes ragut és körbelocsoljuk a vajás rókagombával. ♦





Érték

Minőség

Hagyomány



BALLA GÉZA

borászat



„Az évszázadok óta nevezetes Ménesi borvidéket három tényező tette híressé, a talaj, az éghajlat és a Jóisten együtthatása. Nekünk, borászoknak csak arra kell figyelnünk, hogy lehetőség szerint ne avatkozzunk be a folyamatba, amikor a szőlőből megszületik a bor.”

*(Balla Géza, a 2018-as
Év Bortermelője)*

Az Ünnepi asztalra két jellegzetes
fajtánkat ajánljuk:

KADARKA SELECTION 2017
FEKETELEÁNYKA SZIKLABOR 2016

