

SIKERES NŐK

Legyen Ön is sikeres!

2025 ŐSZ, XXVIII. évfolyam 313. szám www.sikeresnok.hu

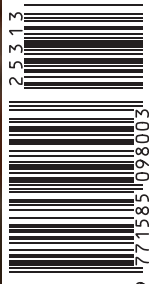
Ára: 980 Ft

TOP 10 ŐSZ

**BOR &
NŐ**

**ERŐS ANTÓNIA
MOLNÁR PIROSKA
MARCELLINA
ENYEDI ILDIKÓ**

T. LUKÁCS ÁGNES



Kardcsörtés kalandok újra: A 3 testőr visszatér a Szegedi Szabadtérre

Évszázados klasszikust öltöztetett új köntösbe idén nyáron a Szegedi Szabadtéri Játékok: a Sente Vajk rendezésében bemutatott A 3 testőr a legendás történet minden kedvelt elemével, mégis igazán friss megközelítésben hozta el újabb generációknak a muskétások kalandjait, amelyek jövőre is folytatódnak.

Alexandre Dumas közkedvelt regényével nehéz melléfogni, ezt a hazánk legnagyobb színpadán augusztus 8-án megtartott bemutató sikere is példázza. A közönség olyan izgatottan várta Rob Bolland, Ferdi Bolland és André Breedland musicalét, hogy annak 5 előadásnapjára már hetekkel korábban is alig lehetett jegyet váltani. Az érdeklődés ezután sem lankadt, s a Szegedi Szabadtéri Játékok további új programjai előtt bejelentette: 2026. július 10-én, 11-én, 17-én és 18-án visszatér a népszerű kalandmusical!

Természetesen kiváló az alapanyag, ahogyan a színpadi feldolgozás is, amelyet csak fokozott a nagyszerű alkotó- és szereplőgárda, amely részt vett a Dóm téri produkció létrehozásában. A 17. századi történetek a modern színpadtechnika vívmányaival megidézett, de ízig-vérig korhű környezetben és szemet gyönyörködtető öltözetekben elevenednek meg, ám a látvány poros múltidézés helyett egy mai divatshow hangulatát idézi Rákay Tamás díszlet- és Kovács Yvette Alida jelmeztervező, Madarász „Madár” János visual- és világítástervező jóvoltából.

Rob Bolland, Ferdi Bolland és André Breedland musicale különleges, izgalmas hangzásvilágú dallamokkal rántja a kalandok közepébe a nézőt, amelyet a Szegedi Szabadtéri Játékok Zenekara Károly Katalin zenei vezető és Drucker Péter karmester irányítása alapján szólaltat meg. A pergő lendületű előadás táncbetéteiről pedig Túri Lajos Péter koreográfus gondoskodik, az Erkel Színház Musical ensemble és a tánckar tagjait irányítva.

A remekül eltalált szereplőgárda soraiban egymás mellett, „Vállat a vállnak” vetve lépnek fel a Szabadtéri Játékokkal közösen működő Szegedi Nemzeti Színház népszerű és elismert művészei: a D'Artagnan szüleit emlékezetes epizódszerepben eljátszó Borsos Beáta és Segezdi Róbert, valamint Rochefort szerepében Poroszlay Kristóf, és az ország illetve a főváros sokféle, neves színpadairól érkezett, széleskörű ismertségnek örvendő meghívott művészek. Így a D'Artagnant megformáló Ember Márk, a Richelieu-t alakító Fekete Pál, a Miladyt játszó Varga-Járó Sára és a címbéli muskétásokat megformáló Koltai-Nagy Balázs, Veréb Tamás és Bransch Bence mellett szólószerepben feltűnik még Kovács Gyopár, Dino Benjámin, Csobot Adél, Fehér Tibor, Borsi-Balogh Máté és Nagy Sándor is. Mindezt a Szabadtéri Játékok a Szegedi Szimfonikusokból és vendégművészekből összeálló Zenekara, statisztái, valamint a hozzájuk érkező Erkel Színház Musical Ensemble és tánckar tagjai is gazdagítják teljesítményükkel, életre keltve a kultikus regény világát, a legendás muskétások ellenfeleit és szövetségeseit.

A szédítő fordulatokban bővelkedő produkció éppolyan elemi erővel ragadja magával a megrögzött musicalrajongókat, a Dumas-fanatikusokat, a látványos nagyszínpadi show-k és a megkapó karakterek kedvelőit, fiatalokat és időseket egyaránt. Szezelem, kaland, ármány, sodró lendületű zene: A 3 testőr tökéletes választás az egész családnak!



Hajnal Hotel

ahol a pihenés gyógyít

A Hajnal Hotel saját kényes gyógyvizes medencékkel, számos gyógykezeléssel (beutaló nélkül, hétvégén is) és színes programokkal várja Önöket!

A gyógyvizes medence vize bevizsgált és izületi, reumás, bőr- és nőgyógyászati problémákra kitűnően alkalmas. Az országban csak 2 helyen van ilyen gyógyvíz.

Reuma gyógykúra csomag

2025. Szept. 14. – Dec. 19.-ig
és 2026. Jan. 4.- Márc. 31.-ig
(vasárnapi vagy hétfői érkezéssel)

A csomag tartalma:

- * Szállás svédasztalos reggelivel, vacsorával
- * 20 perces gyögmasszázzsal, Bemer és Masszázsotél kezeléssel
- * Saját gyógyvizes medencék, úszómedence, szauna használata
- * Parkolás ingyenes, lift van, ifa + 350.-Ft/1fő/1éj, 1 ágyas felár nincs., fizetés a helyszínen. Közvetlen foglalásnál érvényes.



Hajnal szárny:

84 000.-Ft/1 fő/4 éj
classic szoba (1,2,3,4 ágyas)

Kikelet szárny:

88 000.-Ft/1 fő/4 éj
tágasabb, időjárástól függően klímás szoba (2, 2+pótágy, 5 ágyas)



Disznótóros hétvégék

2025. Szept.: 26-28,
Okt.: 03-05., Okt. 31- Nov. 2,
Nov.: 07-09., 21.-23.,
Dec.: 5-7., 12-14.,
2026. Jan.: 9-11., 16-18., 23-25., 30-01.
Febr.: 6-8., 13-15., 20-22., 27-01.

A csomag tartalma:

- * Szállás svédasztalos reggelivel, svédasztalos vacsorával-élőzenével,
- * Szombat reggel disznóvágás forral borral, pálinkával, reggeli + hagymás vér..., svédasztalos ebédet: orjaleves, pecsenye, toros káposzta, rétes...
- * Este Disznótóros lakoma élőzenével: töltött káposzta, sült hurka, kolbász, oldalas párolt káposztával, hagymás tört burgonyával, levesek, sütek...
- * Vasárnap reggelinél + abárolt szalonna, tepertő...
- * Saját gyógyvizes medencék, úszómedence, szauna használata
- * Parkolás ingyenes, lift van, ifa + 350.-Ft/1fő/1éj, 1 ágyas felár nincs., fizetés a helyszínen. Közvetlen foglalásnál érvényes.

Hajnal szárny:

52 000.-Ft/1 fő/2 éj
classic szoba (1,2,3,4 ágyas)

Kikelet szárny:

55 000.-Ft/1 fő/2 éj
tágasabb, időjárástól függően klímás szoba (2, 2+pótágy, 5 ágyas)

Érdeklődni, foglalás:

06-49/505-190 • 06-30/539-4173

3400 Mezőkövesd, Zsóry-fürdő Hajnal u. 2.
info@hajnalhotel.hu • www.hajnalhotel.hu

TARTALOM

Szerkesztői levél 5. oldal

Akkor és Most:

Enyedi Ildikó 6-10. oldal

Happy Birthday:

Szakonyi Károly 12-13. oldal

Sikeres életpálya

Erős Antónia 14-15. oldal

Ismertség a jó ügy szolgálatában

Molnár Piroska 18-19. oldal

A sokszínű színésznő

Sikeres filmrendező:

Herendi Gábor 24. oldal

„Szenvedélyes nők”

Sikeres nő:

Marcellina 28-31. oldal

Fent a trapézon szaxofonozik a 60 éves jubileumát koncerttel ünneplő Marcellina

Berente Judit 23. oldal

Sportdiplomata

Siker a hivatásban:

Hámori Zita 20-22. oldal

A siker mögött mindig ott áll a közösség

Kulturális- és programajánló 25. oldal

Sikeres páros:

Fekete Nóra és Fekete Éva 26-27. oldal

Alkotó és viselő között összekötő kapocs a testvérpár művészi elhivatottsága

Dr. Házi Edina 28-29. oldal

A szépség, ami bőrré válik

BOR és NŐ: 31-45. oldal

Szüret, élményszürek, szüreti hagyományok

Borfajták

Borkultúra az étkezésnél

Sikeres művész:

T. Lukács Ágnes 46-50. oldal

„Borba mártott ecset”

Sikeres utazás:

Bordeaux 51-56. oldal

Agykontroll

Tudatosan teremtettem – agykontrollal 57. oldal

Leona Sandell

6-10

14-15

18-19

20-22

28-31

46-50

Főszerkesztő: Dr. Huzik Veronika

Kiadó: Police Press Lapkiadó Kft.

7621 Pécs, Király utca 36.

100%-ban magyar tulajdonú vállalkozás

Főmunkatárs: Sörfőző Zoltán, Kemény György

Reklámszerkesztő: Kiss Zsuzsanna

Munkatársak: Berlinger Ágnes, Kancsár Péter, Kiss Erzsébet, Kiszél Tünde, Kiss Annamária, Kondor Csaba Norbert, Lázár Lajos, Dr. Oláh Antal, Nagy Bandó András, Aigner Ivan

Szerkesztőségi titkár: Novák Judit Tel.: 72/ 515-614

Szerkesztőség: 7621 Pécs, Király u. 36.

Levélcím: 7601 Pécs, Pf: 21, Tel./fax: 72/ 515-614

E-mail: sikeresnok@policepress.hu

Terjesztés: Lapker Zrt.: Relay, Inmedio.

Nyomdai előkészítés: Somló Ágnes

Stúdióvezető: Szokol Sándor

Nyomdai munkálatok: Érdi Rózsa Nyomda **Felelős vezető:** Juhász László

Címlapfotó: Lejer Tamás Photo

HU ISSN: 1785-8089

Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Zrt. megrendelhető az ország bármely postáján, a hírlapot kézbesítőknél, www.posta.hu

A hirdetések tartalmáért és szövegéért a kiadó felelősséget nem vállal.

Lapunkat rendszeresen szemlézi Magyarország legnagyobb médiafigyelője az

A kiadásért felel a kft. ügyvezetője.

A lapban megjelent hirdetések tartalmáért nem vállalunk felelősséget!

Meg nem rendelt kéziratot nem őrzünk meg, és nem küldünk vissza.

1084 Budapest, Auróra u. 11.

Tel.: 303-4738.

Fax: 303-744.

E-mail: marketing@observer.hu

www.observer.hu

valamint az

IMEDIA

Az üzleti élet médiafigyelője





TISZTELT OLVASÓINK! KEDVES HÖLGYEK ÉS URAK!

GONDOLATOK A BORRÓL

A nő és a bor fogalmi szinten egyre gyakrabban kerül együttesen említésre.

A kora ókori mitológia legteljesebbnek tekintett irodalmi művében, a *Gilgames-eposzban*, az istenek kocsmáros nője, *Sziduri* felhívja a főhős figyelmét az élet örömeire a borfogyasztás előnyeire.

A halhatatlanságot kereső *Gilgames* azonban nem hallgat a borkészítés istennőjére és átviteti magát a halál tengerén, újabb tanácsok után kutatva.

Napjainkban a nők vonatkozásában a helyzet gyökeresen megváltozott, nemcsak vásárlói, fogyasztói, hanem készítői is a szőlőből származó italnak az isteni nedűnek.

Számos rendezvény is biztosít bemutatkozási lehetőséget azoknak a nőknek, akik borászattal foglalkoznak, akik a szőlőt, a belőle készült ital körüli munkálkodást tekintik hivatásuknak. Lapunkban hagyománytiszteltből felidézzük régi idők szüreteit, és szüreti népszokásait is.

A közvélekedés szerint – annak ellenére, hogy a helytállás egyáltalán nem könnyű – a nők legalább olyan jól, ha nem jobban, gyakorolják a borkészítést, mint a férfiak, hiszen empatikusabban, gondosabban közelítenek az alapanyagokhoz és a gyártási folyamatokhoz egyaránt.

Hazánkban vannak női borrendek, létezik borbarát hölgyek társasága és működik borbarátnők egyesülete is. Ma már az sem ritka, hogy borkínáló mesterség, a sommelier (borpincér, borpohárnok, borszakértő) foglalkozás megjelenítője nő.

S hogy ne legyen tájékozatlan a bort vásárló, borfogyasztó hölgy, szerveznek bortanfolyamot is nőknek.

Egyes felmérések szerint a bort vásárlók többsége nő. Ők gondoskodnak a beszerzésről, és ők azok, akik a fogyasztás irányából közelítenek az italhoz.

A gyűjteményünkben gyönyörködő, azt szívesen megmutató férfaktól eltérően, a nők nemes egyszerűséggel inkább megisszák a jó bort. A minőségi bor mérsékelt fogyasztása különleges hangulatot teremt és örömet okoz.

A tűzhely melegéről gondoskodó hölgyek kitűnően biztosíthatják az otthon meghittségét társuknak, családjuknak egy ízletes bor felszolgálásával a jó étkekhez megfelelő módon párosítva. Erről is szólnunk lapunkban.

A jó bor jeles vendég lehet társasági, baráti összejöveteleken, rendezvényeken és kitűnő kísérője az elfogyasztott étkeknek.

S vajon ki értene jobban ahhoz, mint a nő, hogy a világ elől elbújva, megosszon egy-egy pohárkával az isteni nedűből azzal, akivel életének boldog pillanatait együtt éli át.



Üdvözlettel:

Dr. Huzik Veronika
főszerkesztő

ENYEDI ILDIKÓ

A 28. évfolyamában járó Sikeres Nők méltán elmondhat magáról érettséget, sikeres múltat, és számos nagyszerű mélyinterjút olyan emberekkel, akikre Olvasóink mindig kíváncsiak. AKKOR ÉS MOST című rovatunkban visszatérünk időben is legkedvesebb interjúalanyainkhoz, szembesítjük őket sok évvel ezelőtti énükkel, és kíváncsian várjuk válaszaikat a jelenkorukat firtató kérdéseinkre.

Külön aktualitást ad rovatunknak, hogy a 82. Velencei Filmfesztivál díjátadó gáláján *Enyedi Ildikó* új filmje 6 díjat is elnyert.



Fotó: Kéry Kovács Péter

AKKOR

Budapesten született 1955. november 15-én polgári családban, szülei *Enyedi György* Széchenyi-díjas geográfus és *Pardi Irén* háztartásbeli, Balázs Béla-díjas magyar filmrendező.

A középiskolát követően a Montpellier-i Egyetem diákja volt 1974-ben. 1975-1978 között a Marx Károly Közgazdaságtudományi Egyetemen, majd 1979-1984 között a Színház- és Filmművészeti Főiskolán tanult *Fábri Zoltán* osztályában, diplomát azonban nem kapott. 1978-1984 között tagja volt az INDIGÓ művészcsoporthoz, majd a Mafilm rendezőasszisztenseként dolgozott.

1989 óta a Színház- és Filmművészeti Főiskola tanára, napjainkban is ott tanít.

1992-ben és 1994-ben a Berlini Nemzetközi Filmfesztivál, 2017-ben a Velencei Nemzetközi Filmfesztivál zsűritagja volt.

2011-ben doktorált a Színház- és Filmművészeti Egyetemen. A Balázs Béla Stúdióban (BBS) rövidfilmeket készített, az intézmény gondolatiságot és formát tekintve is eltért a korszellemtől. A stúdió szellemiségét többek között *Szabó István*, *Sára Sándor* és *Gaál István* vitte tovább.



Fotó: Szilágyi Lenke

Első játékfilmje, a szándékosan fekete-fehér *Az én XX. századom* elnyerte a legjobb elsőfilmnek járó Arany Kamerát az 1989-es cannes-i filmfesztiválon, ahol bemutatották.

Következő filmje az 1994-ben bemutatott *Bűvös vadász* volt. A zenemű cselekményét csak nagy vonalakban követő forgató-

könyv elnyerte a Hartley-Merrill nemzetközi pályázat első díját, a „kozmikus, mitikus meseért” rendező különdíjat vehetett át a magyar film-szemlén.

A két évvel később készült *Tamás és Juli* Franciaországban a Belforti Fiatal Filmek Fesztiválján a legjobb nagyjátékfilmnek járó fődíjat kapta meg.



AKKOR ÉS MOST

Negyedik játékfilmét, az 1999-ben bemutatott *Simon mágust* a magyar filmszemle legjobb rendezői díjával tüntették ki, a locarnói filmfesztiválon a Filmklubok Nemzetközi Szövetségének különdíját nyerte el, 2000-ben megkapta a filmkritikusok díját. A rendezőnő egyik nyilatkozata szerint a bibliai történetet a gnosztikus állandó kérdésfeltevésének módszerével, a vesztes oldaláról megközelítve próbálja feldolgozni.

A 2009-es, alig húszperces *Első szerelem* egy (földi) lány és egy földönkívüli fiú első randevújának humoros történetét meséli el, és a kamaszok érzelmeinek tisztaságáról szól. A miami filmfesztivál rövidfilmes versenyének nagydíját és a genovai sci-fi seregszemle fődíját is elhódító alkotást a rendezőnő inkább romantikusnak, mint science fictionnek nevezi.

Enyedi Ildikó csaknem minden munkájának maga írja a forgatókönyvét, filmjeinek jól felismerhető, egyedi hangulata van. Több forgatókönyvíró pályázat, valamint hazai és nemzetközi filmfesztivál zsűrijének munkájában vett részt, 2001-ben elnökkölt a Magyar Filmszemlén, tagja az Európai Filmakadémiának, 2017-től az Oscar-díjakról döntő Amerikai Filmakadémiának is. Ugyanebben az évben a közönség Arany Medál-díjat szavazott meg neki az év filmrendezője kategóriában. A művész *Kelecsényi László* filmesztétától vette át az elismerést, a díjátadó *Kislány a kamerával* című írásával köszöntötte. „*Mágia – azt hiszem, ez a helyes kifejezés. Úgy vonz bele a hétköznapiság által elcsépeelt valóságba, hogy kiragad a megszokásainkból, elröpít a lehetőségeink szellemi birodalmába, aztán mégis visszatér velünk a földi világba, de már más emberré változtatva minket.*” – így köszöntötte.

Nagyjátékfilmje tizennyolc év kihagyás után a *Testről és lélekről* a 2017-es Berlinlén mutatkozott be, ahol elnyerte az A-kategóriás fesztivál fődíját, valamint a kritikusok és az ökumenikus zsűri díját. Azóta rengeteg nemzetközi fesztiválon díjazták, eladták kilencvenegy országba, Amerikában a Netflix forgalmazó vette meg, és itthon is megnézték csaknem kilencvenezren, ami egy hasonló műfajú filmtől szinte hihetetlen eredmény. Ezt a filmet jelölte Magyarország Oscar-díjra, Az Európai Filmakadémia pedig magyar filmmel eddig példátlan módon négy díjra – legjobb film, legjobb forgatókönyv, legjobb rendező, legjobb női főszereplő – is jelölte. A berlini díjkiosztóról végül *Borbély Alexandra* színésznő, a film női főszereplője távozott elismeréssel, korábban magyar színésznő még nem kapta meg ezt a díjat.



Fotó: Csata Hanna

Enyedi Ildikó pályáját koncert és média-művészként kezdte. Bár sok szeretettel és megbecsüléssel gondol vissza *Fábri Zoltánra*, aki a Színház- és Filmművészeti Főiskolán volt osztályfőnöke, valódi „iskolája”, a gondolkodását meghatározó alkotóműhely a hivatalos kultúrán kívül, annak épp, hogy megtűrt margóján működő, *Erdély Miklós* köré szerveződő Indigó csoport volt. Az elnevezés mozaiknév: INterDIszciplináris Gondolkodás. Ezt nem-

csak a művek, de a csoport összetétele is tükrözte, festőn, szobrászon kívül filozófus, teológushallgató, matematikus vagy éppen szociológushallgató (a csoport alakulása idején ez volt *Enyedi Ildikó*) is belefért.

E szemléletet máig tükrözik *Enyedi* játékfilmjei is. Akár első filmje, „*Az én XX századom*”, melyet, Cannes-i és egyéb díjai mellett, minden idők 12 legjobb magyar filmje közé válogatták, akár a többi, melyekkel több, mint negyven rangos hazai



és nemzetközi díjat nyert. A *Bűvös Vadász*, a *Simon mágus*, valamint a nagysikerű *Terápia* című tévésorozat alkotója, a Színház- és Filmművészeti Egyetem tanára.

Enyedit szenvedélyesen érdeklik az új, a mai margókon formálódó irányzatok, a transzmédia, s annak hatása választott hivatására, a játékfilm készítésre. Doktori munkája is ezirányú érdeklődését tükrözi: *Teremtett világok/Technika, fantázia és néző viszonya mozgóképekben*. Bár több helyen élt külföldön, Budapestre mindenhol visszatért – szenvedélyesen szereti ezt a várost, és, bár nemzetközi szakmában dolgozik, szenvedélyesen elkötelezett a magyar kultúra mellett.

Hosszú szünet után 2020-ban ismét nagyjátékfilmet rendezett. A *Testről és Lélekről*-ben két zárkózott ember az álmaikban szarvasként találkozik. A film 2017 tavaszán kerül a hazai mozikba.

A Cannes-i Fesztivál versenyprogramjában is szerepelt: *Enyedi Ildikó* mozija, *A feleségem története*.

Az Arany Medve-díjas és Oscar-jelölt *Testről és lélekről* után *Enyedi Ildikó* új filmjében *Füst Milán* több mint húsz nyelvre

lefordított, irodalmi Nobel-díjra felterjesztett szenvedélyes regényét dolgozta fel, a férfi főszereplő *Gijs Naber* holland színész, női főszereplője pedig a világhírű *Léa Seydoux*. A film forgatókönyvét *Enyedi Ildikó* írta.

MOST

2025. szeptember 6-án szombat este 19 órakor tartották a 82. Velencei Filmfesztivál díjátadó gáláját. Az Arany Medve-díjas és Oscar-jelölt *Testről és lélekről* rendezője, Enyedi Ildikó új filmje, a *CSENDES BARÁT* női főszereplője, *Luna Wedler* nyerte a legjobb feltörekvő színésznek járó Marcello Mastroianni-díjat.

A film a szeptember 5-i világpremierje napján öt további díjat vihetett haza, a FIPRESCI, az INTERFILM, a diákszüri díjat, az Edipo fenntarthatósági díjat, valamint a Green Drop-díjat is.

A *Csendes barát* érzékeny és filozofikus párhuzamot von növény és ember kapcsolata között. A film három történetet mesél el, „ember és növény három tétova találkozását, amikor ez a kétfajta, radikálisan különböző érzékelés egy pillanatra igazán



összekapcsolódik.” A *Csendes barátban* egy idős fa áll egy botanikus kert közepén. Magányos, ahogy a kert többi lakója is – sok ezer kilométerre eredeti élőhelyüktől, hogy megcsodálhassuk, megfigyelhessük őket. Ahogy mi őket, úgy ők is megfigyelnek minket. Tanúi rövid, kusza, zajos és zaklatott életünknek. A film három történetet mesél el, ember és növény három tétova találkozását, amikor ez a kétfajta, radikálisan különböző érzékelés egy pillanatra igazán összekapcsolódik. Emberi hőseink, akárcsak a kert növényei, kívülállók, magányos lelkek. És épp úgy vágnak a kapcsolódásra, ahogy ők.

A Nemzetközi Filmkritikusok Szövetsége az alábbi indoklással adta át az elismerést: „A film megrendítően tárja fel az egyetemes kapcsolatokat és a kimondatlan határokat, amelyek az életformákat összekötik. Merész történetmeséléssel, árnyalt alakításaival és bátor rendezésével mélyen megérintett minket. A filmművészet hatalmas teljesítménye, amely átlépi a nyelvi és kulturális határokat.”

Luna Wedler 1999-ben született Zürichben. 14 évesen debütált az *Amatőr Teens* című filmben 2015-ben. 2018-ban a zürichi Európai Filmszínésziskolában szerzett diplomát és ugyanabban az évben a Berlinalén elnyerte a European Shooting Star díjat. A Netflix 2020-as *Biohackers* című sorozatának főszereplésében vált népszerűvé.

Luna Wedler így nyilatkozott a díjról: „Sosem dolgoztam még ilyen különleges körülmények között, igazi ajándék volt. Ildikó létrehozott egy titkos, biztonságos világot. Nagyon intuitív, és igazán odafigyel a munkatársaira. A film hatására sokkal jobban tiszteltem a természetet, mint korábban.”

A produkció a tervek szerint 2026 első felében kerül Európa-szerte a mozikba, itthon a Mozinet forgalmazásában.





A CSENDES BARÁT LÁTTA ELŐSZÖR HAZÁNKBAN A CSENDES BARÁTOT

Enyedi Ildikó *Csendes barát* című filmje a Velencei Filmfesztivál hat díja után Torontóban tartotta észak-amerikai premierjét. A rendezőnő hazaérkezése utáni első útja az ormánsági Sellyére vezetett, hogy a film negyedik főszereplője is megnézhesse az alkotást. A sellyei kastélyparkban található 200 éves ginkgo biloba fának, néhány meghívottnak és a háromezer fős település lakosainak vetítették a filmet az alkalomra installált mozi technikával, a lehető legjobb minőségben.

Enyedi Ildikó alkotása három magányos ember találkozását meséli el egy egyetemi botanikus kert közepén álló ginkgo fával, három különböző időben. A filmben a fa több mint egy évszázadon keresztül tanítja a körülötte megfordulókat életének, a civilizációs változásoknak. A film három

ember főszereplője, *Greta* (*Luna Wedler*), az egyetem első női hallgatója, *Hannes* (*Enzo Brumm*), aki a '70-es évek diákmozgalmai közben próbálja megtalálni a saját helyét és *Tony* (*Tony Leung Chiu-Wai*) a középkorú agykutató, aki 2020-ban a kampuszon rekedt, egyaránt próbál kapcsolatot létesíteni a növényekkel, a tudomány segítségével igyekeznek megtalálni a közös nyelvet velük, hogy megértsék őket.

Enyedi Ildikó nem véletlenül választotta a ginkgo bilobát filmje főszereplőjéül, hisz egy olyan fáról van szó, amelynek a közeli rokonai már 270 millió évvel ezelőtt, a perm korszakban is jelen voltak a Földön. Feltehetően, legelték a növényevő dinoszauruszok, majd később pihentek árnyékában a kardfogú tigrisek. Nagyon bonyolult a szaporodása, ennek is köszönhető, hogy a később megjelent növények csaknem kihalásra ítélték, a könnyebben szaporodó fák elvették az életterét. Az embernek köszönheti a túlélését, néhány példány átvészelt

Kínában, innen terjesztették el dísznövényként az európaiak, szerte a világon, a 18. századtól kezdve. Mivel kártevői kipusztultak az elmúlt földtörténeti időszakokban, nagyon ellenálló, akár négyezer évig is él. Bizonyos példányai még olyan pusztításokat is képesek volt túlélni, mint a hirosimai atomtámadás. A világ legősibb fennmaradt fafaja, ugyanakkor egy magányos faj, hisz a növények országában már nincsenek élő rokonai. A ginkgót választották idén hazánkban Az év gyógynövényének, elsősorban az agy vérellátásának zavarából eredő, vagy degeneratív megbetegedései okozta memória-zavar, koncentrációképesség-csökkenés, demencia, szédülés és fülzúgás kezelésére javasolják.

A vetítés előtt *Nagy Attila* polgármester elmondta, hogy a fát ezentúl *Csendes Barátnak* fogják hívni, hamarosan egy emléktáblát is felavatnak majd a forgatás és a világsiker emlékére.

- Szerk.-



Kehida Termál
Gyógy- és Élményszálló Hotel****

Nálunk a nyárnak nincs vége szeptemberrel

Kehidakustány, Kossuth u. 82.
E-mail: sales@kehidatermal.hu
Tel.: +36 83/534 503

kehidatermal.hu

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ A CSALÁDNAK

A Sencor forrólevegős fritőzök kifejezetten az élelmiszerek hőkezelésére lettek kifejlesztve. A japán gyökerekkel rendelkező prémium márka praktikus forrólevegős fritőzt ajánl a családok figyelmébe, hogy könnyebb és gyorsabb legyen az ételkészítés az iskolaidőben, ezáltal pedig több idő jusson a közösen töltött pillanatokra.

„Az ételek hőkezelése nem csak kulináris szempontból fontos, hanem élelmiszerbiztonsági és egészségügyi okokból is létfontosságú” – hívta fel a figyelmet Lucza András, a Sencor SDA Divíziójának vezetője. Hozzátette: a hőkezelés biztosan elpusztítja az egészségre veszélyes kórokozókat, amennyiben az étel belső hőmérséklete legalább két percig eléri a 75 Celsius fokot.

A Sencor SFR1250BK esetében számos program segíti a gyors és biztonságos ételkészítést. A felhasználók többek között hasábburgonya, sült csirkecomb, pizza, tenger gyümölcsei, szalonna vagy steak programok közül választhatnak. Emellett halat vagy süteményt is süthetnek a 3000 W teljesítményű, két darab – egyenként 5,8 literes kapacitással rendelkező – sütőkosarakban.



„A Sync Finish funkció lehetővé teszi, hogy mindkét fritőz edényben található étel egyszerre készüljön el, függetlenül attól, hogy a kosarakhoz eltérő hőmérséklet vagy sütési idő került beállításra. Amikor az előkészítési időkből fennálló különbség letelik, a második edény sütése automatikusan elindul, így a felhasználó mindkét adag ételt egy időben veheti ki” – emelte ki Lucza András. A szalonna program mindössze öt perc alatt, a csirkecomb pedig 25 perc alatt fut le. A végeredmény: ropogós, zamatos, éttermi minőségű ízélmény, amely teljessé teszi a mindennapokat.

SIKERES ÉLETPÁLYA

Ebben a hónapban ünnepli 94. születésnapját **Szakonyi Károly**. **Szakonyi Károly** 1931. október 26-án, Budapesten született. Családi neve eredetileg *Németh* volt, egyik nagyanyja szülőfalujának neve (Szakony) után választotta előbb írói álnévként, majd 1963-ban polgári névként is a *Szakonyi* nevet. Tanulmányait a Szív utcai elemi népiskolában kezdte, majd a VII. kerületi Madách Imre Gimnáziumban tanult. A hatodik osztály után kimaradt, felvételizett a Színművészeti Főiskolára, színész szakra, de nem vették fel. Ekkor a Repülőtisztí Főiskolára jelentkezett: kérelmét elutasították, behívták sorkatonai szolgálatra Piliscsabárra.

Segéd munkás lett a mezőgazdasági gépértékesítő vállalatnál (MEGÉV), majd csomagolóként, raktárosként tevékenykedett. Egy idő után anyagbeszerző, majd kocsikísérő lett; később a vállalat vidéki, kecskeméti telepén volt telepvezető. 1954-ben a Belügyminisztériumhoz került polgári alkalmazottnak: Baranya, Somogy, Tolna és Hajdú-Bihar megyéket járta. Ezután a Zuglói Kötöttáru Gyárban lett betanított munkás. Éjszakai műszakban Balzacot olvasott, valamint a világ- és a magyar irodalom klasszikusait megjelentető könyvtári könyveket. 1956-57-ben betanított munkásként dolgozott a Dekorációs Vállalatnál, majd a Képzőművészeti Alap rézkarcügynöke lett. Ezután az SZTK-nál betegellenőr, majd a Budapesti Hajtóműgyár anyagmozgató segéd munkása lett.

Első novellája, a *Kuzmics fusizik* a Népszabadság vezető napilap 1958. december 14-i számában jelent meg. Szabadúszó írói korszaka ekkor vette kezdetét. Ekkoriban ismerte meg későbbi művészbáratait, köztük *Szabó István* rendezőt és *Csukás István* író. Sorra jelentek meg novellái az Élet és Irodalomban, a Jelenkorban, a Pest Megyei Hírlapban, a Népszavában, az Új Írásban, a Kortársban. Első kötetét, amelynek *Középkütt vannak a felhők* a címe, a Magvető Könyvkiadó jelentette meg, 1961-ben. Elmondása szerint csak akkor lett „igazi” író, amikor az Új Írásban megjelent a *Fogoly* című elbeszélése, azt lehet komolyabb indulásnak tekinteni, bár már három éve publikált folyóiratokban, újságokban.

1963-tól dramaturgiai ösztöndíjas volt a Nemzeti Színháznál. Megírta első drámáját, az *Életem, Zsóka*-t. 1966-ig a Nemzeti Színház, 1975-78 között a Miskolci Nemzeti Színház, 1982-88 között a győri Kisfaludy Színház, 1989-től a Pécsi Nemzeti Színház, 1993-tól a debreceni Csokonai Nemzeti Színház dramaturgja és címzetes örökös tagja. 1984-től hat éven keresztül a Magyar Nemzet napilap munkatársa volt.

Leghíresebb munkája az *Adáshiba*, amelyet a Vígszínház felkérésére 1970-ben írt. Ez a legtöbbször bemutatott magyar színművek egyike, itthon és külföldön is játszották, készültek hazai és külföldi tévéadaptációi is. „A technikai fejlődés ma már hihetetlen mértékben



Fotó: Hatházi Tamás



Fotó: www.kultura.hu

beszippantja az embert. Mostanra nagyon elidegenedtünk egymástól, megváltozott a társas kapcsolataink jellege.”

Rendkívül tevékenynek bizonyult az irodalmi élet szervezésében is. 1977-től 1982-ig a Kortárs, 1989-91-ben az Új Idő szerkesztőbizottságának és az Új Írás Tanácsadó Testületének volt a tagja, 1993-tól a Lyukasóra címzetes kiadója, szerkesztőségi tagja. Számos munkájából készült film- vagy sorozatadaptáció, köztük Radó Gyula a Francia tanya című 1972-es filmje.

Többször házasodott, jelenlegi házastársa az újságíró Seres Gerda. Három gyermek édesapja: Szoó Rozáliától Gergely (1973) és Dávid (1974), majd jelenlegi feleségétől Bence (2010) nevezetű fia született.

Számos rangos kitüntetés birtokosa: a József Attila-díjat 1970-ben, a Kossuth-díjat 1997-ben, a Prima Primissima díjat 2011-ben, a Nemzet Művésze címet 2020-ban kapta meg. 2024-ben Arany Medál-életműdíjat ítéltek neki a közönség. Szakonyi Károly, mivel elmúlt kilencvenhárom éves az odaítéléskor, a valaha volt legidősebb kitüntetettje az elismerésnek.



Fotó: www.anyanyelvapolo.hu

- Szerk.-

ÉTREND-KIEGÉSZÍTŐ

VASSAL ÉS B-VITAMINOKKAL

A benne lévő szerves kötésű **vas** és a **B-vitaminok** hozzájárulhatnak:

- a normál vörösvértest-képződéshez,
- a fáradtság és kimerültség csökkentéséhez.

Gyümölcsle-koncentrátumból és különféle növények kivonatából készül.

Javasolt nőknek, várandós és szoptató anyáknak, gyermekeknek, idősebbeknek, betegségből lábadozóknak, sportolóknak, vegetáriánusoknak és aktív életmódot folytatóknak.

Nem tartalmaz:

- alkoholt • tartósítószer
- mesterséges színező- és aromaanyagokat • laktózt.

Kapható gyógyszertárakban, gyógyművelő-szaküzletekben, vagy megrendelhető honlapunkon. Az étrend-kiegészítő nem helyettesíti a kiegyensúlyozott, vegyes étrendet és az egészséges életmódot.

☎ 36/431-001 ☎ 20/974-28-10

🌐 www.vashiany-verszegenyseg.hu

Forgalmazza: Sal-Bert Kft.

HAPPY BIRTHDAY

ISMERTSÉG

a jó ügy szolgálatában



Hűséges típusnak vallja magát. Több mint huszonöt éve (a kezdetektől) az RTL munkatársa, hiteles arca. Több mint negyedszázada él házasságban. Húsz éves lett a cukorbetegékért létrehozott Egy csepp figyelem Alapítvány.

A kezdetek is figyelemre méltóak! Hamar kiderült róla, hogy szépen beszél. Ebben nagy szerepe van óvónő édesanyjának, aki rengeteget mesélt neki és tizenkét évvel idősebb nővérének, aki szintén sokat foglalkozott vele. Ötödik osztályosként küldték először Kazinczy Szépkiejtési Versenyre, a *Tüskevárból* választott egy leíró részletet. „*En voltam a legkisebb. Hetedikesekkel és nyolcadikosokkal küzdöttem.*” Eredményesen: megnyerte a baranyai versenyt. Aztán negyedikes gimnazistaként újra megyei első helyezett lett, az országos döntőben pedig díjazott.

Egy sikertelen felvételi után egy évig napközis nevelő volt egy kis faluban, Almamelléken. A következő évben egy hirtelen ötlettől vezérelve jogra jelentkezett. Nagyon készült, az írásbelin maximális pontszámot ért el, de a szóbeli vizsga nem sikerült. „*Ez azon kevés alkalmak egyike volt, amikor nem tudtam összeszedni magam.*”

A Kaposvári Tanítóképző Főiskola hallgatója lett. Állítja, pályafutása a szerencsén múlt. Véletlenül került a kaposvári Városi Televízióhoz riporternek. Ugyanúgy a véletlenen múlt, hogy három év után 1995-ben áthívták a Pécsi Körzeti Stúdióba.

1998-tól az RTL Híradó műsorvezetője. Az ezt megelőző években szerkesztő-riporterként dolgozott. Több ízben választották meg az év műsorvezetőnőjének, ami a nézők elismerése.



A Híradó, és ő is elismerést kaptak szintén a nézőktől, amikor a leghitelesebbnek ítélték meg. „*Örülök, hogy dolgozhattam – tudósítóként, műsorvezetőként – az 1998-as, 2002-es, és a 2006-os választási műsorokban, valamint egyedül állhattam helyt 2001. szeptember 11-én, de közvetítettem kollégáimmal II. János Pál temetését is. A napi Híradózás mellett mindezek komoly szakmai feladatot jelentettek.*”

Tanítói diploma mellett elvégezte az ELTE média-szakát, és a BGF Külkereskedelmi Karán az PR szakot is.

Családjáról így mesélt:

„*1997 októberében házasodtunk össze. Amikor Kaposváron tévézttem, látásból már ismertük egymást. Mikor Pécsre kerültem jöttünk össze, akkor lett a dologból szerelem, majd házasság.*” 2009. július 29-én születtek az ikreik. A kislány a *Szonja*, a kislány pedig a *Mátyás* nevet kapta. *Matyi* a Sziget Fesztiválon is fellépett zenekarával.

2005-ben létrehozta az Egy Csepp figyelem Alapítványt, amely sokat tesz a cukorbetegség korai felismeréséért, de segítette a Bátor Tábor Alapítvány és a Mosolyország Alapítvány munkáját is.

Megválasztották az „Egészség Nagykövetének.”

A 2006 óta megrendezésre kerülő Egy csepp Világnap elnevezésű ingyenes családi egészségnapon több ingyenes egészségügyi szűrésen vehetnek részt a látogatók.

„*Ha már ismert vagyok, akkor használjam valamire, ami jó.*” – nyilatkozta.

- Szerk.-

Fotó: RTL Magyarország/Sárosi Zoltán



72 ÉVESEN SZÓ SZERINT A TOPON!



*Fent
a trapézon
szaxofonozik
a 60 éves
jubileumát
koncerttel
ünneplő
Marcellina*

– Hihetetlen szám, nem is merem kimondani, hogy mikor is indult a pályája kedves Marcellina?

– Pontosan 60 éve léptem fel először a Magyar Hajó és Darugár zenekarával a gyár rendezvénytermében és olyan jól sikerült, hogy rendszeres 2 heti, illetve havi szereplés lett belőle. Akkor még nem kaptam gázsit, de finom vacsorát és apró ajándékokat igen, ami abban az időben nagyon nagy dolog volt. Aztán 14 éves koromban egy iskolai táborban szereplő katona zenekarral viccből csak úgy felmentem a színpadra énekelni és szervezőjük rögtön felkért egy országos turnéra az ország összes tisztiklubjában való szereplésre. Természetesen a szüleim hozzájárulásával és kíséretével, főleg apukám tartott velem, ami végül is azt eredményezte, hogy édesapám egész kilencven éves koráig minden itthoni fellépésemre elkísért. Persze a kezdeti időszakhoz szorosan hozzá tartozott a *Vándor Kórus*, ahol klasszikus alapokat szívhattam magamba, majd a *Híros zenekar*, ami a Váci utcai és Stefánia úti



Tisztiház-beli rendszeres szereplésekkel járt, valamint *Hoffmann Ödön* korrepetitor tanár úr által eljutottam a KI MIT TUD-hoz.

– Igen, ahol szólóénekesként és a Kócbabák alapítótágjaként rögtön országos ismertségre tett szert, aztán gyors váltásként nyugati turnék következtek a Fulltone együttessel. Majd egy nagy robbanásként a hazai könnyű-zenei szakmába becsapódott a Marcellina Pjt. Hogyan élte meg ezt az 1982 és '92 közötti időszakot, ami ugye az elsöprő sikorsorozatról szólt csak?

– 1982 és '92 között nem igazán volt időm felfogni azt az elsöprő sikert amiben részünk volt, hiszen hétvégenként 10-15 fellépés, illetve koncert volt, hétköznap a küzdelem a zenekaron belül, küzdelem a zenei szakma minden oldalával, a rengeteg átveréssel, gáncsoskodással és mindennel, ami akkor egy egyedülálló nőt ebben a szakmában csak érhetett. Mégis csodás volt, mert a kreativitás győzedelmeskedhetett! Majdnem kétszáz dal született és abból jó néhány országos listavezető sláger is.

A szakmában egyébként össz-vissz két ember segített minden önös érdek nélkül. *Kóbor János* az *Omegából*, akihez tiszta plátói szerelem fűzött, és ő nem is tudott róla, valamint *Fásy Ádám*, aki a mai napig tanúja a közönséggel való bensőséges kapcsolatunknak és az egyetlen, aki a mai napig hisz bennem. Ezt a hatvan évet értékelve – mivel az ellehetetlenítések miatt kényszerűségből hosszan külföldön zenéltem, *Ádám* volt az egyetlen a teljes médiában, aki kitartott mellettem. Egyébként mind a mai napig egyetlen rádió és zenés TV sem játssza azokat az országos slágereket *Te vagy a sztár*, *Sexy Lady*, *Újságárus Lady*, *Ne sírj szaxofonom* stb. Szóval kész csoda, hogy a közönség mégis még mindig velem énekl.

– Mit kap Öntől a hűséges közönség ezen az október 26-i *Sexy Saxy Lady* című Jubileumi koncerten, amit Budapesten a MOMKULT-ur központban tartanak meg?

– Először is egy nagy időutazás keretén belül fiatalságunk felszabadult érzésével gazdagodnak, hiszen nem volt egyszerű a

fent említett 200 dalból úgy összeállítani a műsort, hogy senkinek ne legyen hiányérzete. Együtt megidézzük a nagy bulizások időszakát, az érzelmes fehér szaxofon zenéi szárnyán elrepülünk napjainkig, olyan vendégekkel, mint *DJ Dominique*, *Apostol*, *a Vakok Iskolájának Legátó kórusával*, valamint az új *Marcellina Pjt* felülmúlhatatlan női energiájával, hiszen öt fantasztikus női zenészből áll az új csapat. És itt még nem állunk meg, mert a VIP vendégeket after partyval, CD-vel és plakáttal ajándékozzuk meg, lesz egy nyereményjátékunk is a show végén, ahol is *Ungár Anikó* varázsolja elő a hétvégi Silvánus Hotel wellness nyaralást Visegrádra. És ha még ez sem lenne elég, akkor megélhetik a világ nyolcadik csodáját, amikor is a 72 éves *Marcellina* fehér szaxofonjával fent a trapézon artista lányok körében érzelmes zenéjével szárnyalásra hívja közönségét.

Egy szó, mint száz: egy egyszeri kihagyhatatlan, megismételhetetlen élményben lesz részük.

- Szerk.-

HAPPY BIRTHDAY

A SOKSZÍNŰ SZÍNÉSZNŐ

Kerek évfordulós **Molnár Piroska**. Ózdon, 1945. október 1-én született.

Édesapja nem tért haza a szovjet fogságból, egyedül maradt édesanyja vissza szeretett volna térni Erdélybe, de ekkor már lezárták a határokat. Kunágotán telepedtek le, meghatározó gyermekkori élményei ehhez a településhez kötik. „Anyukám lakodalmakban főzött, kiváló szakács volt. Számtalanszor kérlett, hogy legalább nézzem, amit csinál, de én már 4-5 évesen megmondtam neki, hagyjon engem a főzéssel, mert én színésznő leszek. Annyit olvastam, hogy egyszer beágyazta a könyvet, mert az szeretne volna, ha mást is csinállok. Kicsit csodaborárnak is néztek a faluban.” – nyilatkozta erről a színésznő.

A Nemzet Színésze címmel kitüntetett Kossuth-díjas és Jászai Mari-díjas magyar színésznő, érdemes és kiváló művész, a Halhatatlanok Társulatának örökös tagja. A Színház- és Filmművészeti Egyetemen színpadi beszédet tanított.





PÁLYÁJA:

A Színház- és Filmművészeti Főiskolán 1968-ban végzett; ezt követően a Szegedi Nemzeti Színházhoz szerződött, ahol 1971-ig volt tag.

1971 és 1978 között a kaposvári Csiky Gergely Színházban játszott, ahol örök barátságot kötött *Koltai Róberttel*, *Pogány Judittal* és *Jordán Tamással*.

1978-tól 1982-ig a Nemzeti Színházhoz szerződött.

1982-ben a budapesti Katona József Színház alapító tagja.

1984-től, 18 éven át ismét a kaposvári társulatot erősítette.

2002 és 2013 között a Nemzeti Színház tagja volt.

2013-tól a Thália Színház tagja.

A legtöbb regisztrált bemutatóval rendelkező színésznő. A prózai szerepek mellett, kivételes énekhangjával számos zenés darab főszereplője. Ezek közül kiemelkedik a *Mohácsi János* által rendezett „eredeti” *Csárdáskirálynő Cecíliája*. Nem csak ebben sokszínű, legálabb annyit játszik nagyvilági dámát, mint parasztasszonyt.

2011-ben Nagymama-díjat alapított a legígéretesebb kaposvári fiatal női és férfi színész számára, amelyet évente ítélnek oda és 100-100 ezer Ft. jelképes díjjal jár. Az elismerést minden évben *Csiky Gergely* születése évfordulóján, december 8-án (először 2011-ben) adják át.

A 2021. január 3-án indult, RTL Klubon futó *Keresztanyu* című sorozat egyik főszereplőjét alakította nagy közönségsikerrel.

2021-ben Radnóti Miklós antirasszista díjjal tüntették ki.

A Hypolit-díj, életműdíjat a 22. VIDOR Fesztiválon Nyíregyházán kapta a művésznő, aki igyekszik „szinten tartani” magát, hisz a színjátáshoz kell, hogy „rendben legyen”. Jár masszórhöz és gyógytornára is rendszeresen. Hisz az olvasás emberformáló erejében, szereti a könyveket. A közönség és kollegái szeretete ad erőt a mindennapjaiban.

Már nem vállal újabb szerepet, még mindig tíz különböző előadásban játszi.

– Szerk. –

**Fotó: A főnök meg én meg a főnök című előadásból
Thália Színház és RTL Klub**

A SIKER MÖGÖTT MINDIG OTT ÁLL A KÖZÖSSÉG

Mottó: Minden foglalkozás hivatássá válhat, ha az adott személy már élvezzi a hétköznapi teendőket...

A történelmi források szerint a nők már régóta hozzátartoznak a katonai feladatok különböző szakterületeihez. Kezdetben egészségügyi, adminisztratív, logisztikai és pénzügyi területeken foglalkoztatták őket, de napjainkra már számos más beosztásban találkozhatunk velük. Szerkesztőségünk vendége Hátori Zita alezredes a személyügyi szakigazgatás területén végzett munkájáért a közelmúltban kapta meg az Év Katonája elismerést.

Több évtizedes katonai pályáját a Magyar Honvédségnél közalkalmazottként kezdte. Szakképzettségének megfelelő első személyügyi feladatait Tökölön az MH 93. Vitéz Hány László Vegyes Repülőosztálynál látta el, s ezt követően több más katonai szervezetnél is szolgált, mindvégig személyügyi szakterületen. Jelenleg Székesfehérváron az Magyar Honvédség Nagysándor József 51. Híradó- és Vezetésbiztosító Dandár személyügyi főnöke.

Kérdésünkre, hogy pályakezdő tisztként okozott-e valamilyen nehézséget a „militáris milliő”, a katonás érintkezési forma, mint például: „Értettem!”, „Kérek engedélyt...”” eképp válaszolt:



Magyar Honvédség Nagysándor József 51. Híradó- és Vezetésbiztosító Dandár
Fotó: Dömsödi Richárd

„Nőként vagy talán inkább azt mondom, hogy fiatalként, amikor különösen erős benünk az az érzés, hogy egyedinek, különlegesnek érezzük magunkat és bekerülünk egy ennyire hierarchikus szervezet berkeibe, mint a sereg. Nehéz észrevenhetőnek lenni, hiszen mindenki uniformisban közlekedik, azaz, egyforma.” Vannak fiatalok, akiket esetleg meg lehet különböztetni jellegzetes egyedi megjelenésük, köszönésük révén a civil szférában, míg nálunk erre is előírások vonatkoznak. Összességében először kezdként talán furcsa, azonban nagyon hamar meg lehet szokni a katonai érintkezés alapszabályait, ráadásul mindezt az alapképzés első momentumai között tanuljuk meg.”

A szakmai fejlődés, ismeretbővítés egyik legjobb terepe a szakmai konferenciák, ahol hallgatóként, de előadóként is szerepelhetünk és kiváló lehetőség a szakmai kapcsolatok építésére, akár hazai, akár nemzetközi viszonylatban. A szakmai évtizedek alatt számos szakterülethez kapcsolódó konferencián, továbbképzésen vett részt, melyek szükségesek és hasznosak voltak a gyakran változó jogszabályi környezetben való kiváló eligazodáshoz.

A Magyar Honvédek katonai szervezetei rendkívül egyedi szakmaspecifikusak, hiszen az egyik katonai szervezet lövész, a másik különleges műveleti, légierő, légvédelmi, híradó, logisztika, tűzserész, műszaki, rendész, vegyvédelmi... és még lehetne tovább sorolni a különböző fegyvernemeket. Ebből adódóan, az egy-egy nagyobb volumenű szakmai konferencián elhangzó személyügyi kérdések megvitatása rugalmas látókört nyújtanak, esetenként mások szakmai tapasztalatai is segítenek mérlegelni több lehetséges kimenetelt, azaz segítenek kerek egészben gondolkodni. Mindezen felül ezek a szakmai konferenciák és az azt követő kötetlen beszélgetések kiváló lehetőséget biztosítanak a szakmai kapcsolatok építésére is.

Hámori Zita alezredes katonai szolgálata folyamán számos elismerésben és kitüntetésben részesült. Ezek közül a Honvéd Vezérkar főnöke által a személyügyi igazgatás szakterületen adományozott Év Katonája elismerést tartja a legrangosabbnak, hiszen az teljes mértékben megkoronázta a 31 év katonai szolgálatát.

„Ez nekem katonai szolgálatom egészét jelképezi. Hálás vagyok kollegáimnak, akik, fantasztikus emberek, és előjáróimnak, akik támogatottak és bíztak bennem. Ez nemcsak rólam szól, hanem róluk is” – fogalmazott.

Szakmai feladatai teljes mértékben kitöltik napjait így nincs lehetősége egyéb tevékenységet végezni, mint például oktatás. A dandár létszáma jelentősen meghaladja az ezer főt, számos foglalkoztatási forma és jogviszony jelenik meg az alakulatnál. A személyi állomány több helyőrségben szolgál, ezen felül egy NATO század személyügyi szakfeladatai is a dandárhoz tartoznak. Így a szakmai munkája teljes mértékben kitölti a napjait. Emiatt is hasznosnak tartaná a személyügyi szakemberek tanácsadói alkalmazását, amivel segítenék a Magyar Honvédség fiatal, kevésbé tapasztalt személyügyi kollégáit.

Álláspontja szerint a katonai pálya annak ellenére, hogy nem az egyéniségre alapoz, a személyes gondolkodásmódokat, utakat nem engedi meg, nagyon is érdekes, sajátos életforma. Hangsúlyozta, hogy a sereg fitten tart és közösségformáló ereje van. Összetettségét jól mutatja, hogy például egy-egy nemzetközi gyakorlaton a nagy értékű haditechnikai eszközök kezelése, szállítása, javítása megköveteli a különböző fegyvernemek katonáinak együttműködését, hogy a feladatokat a szakállomány egymást kiegészítve, összefogással végezzék.

Idézve szavait: „Minden foglalkozás hivatássá válhat, amennyiben az adott személy élvezi a hétköznapi teendőket, nem érzi túlzásnak, nem teher. Időnként hallom egy-egy személytől, hogy mérlegeli a munkába fektetett energiáját és annak javadalmazását, ez egy bizonyos szintig természetes is. Én szeretem azt a mondást, hogy „Mindig adj többet, mint amennyiért megfizetnek” ráadásul mindig lehet jobban csinálni.”

Vajon mit jelent számára a siker?

A versenyszférában, az üzleti világban a siker mérése vitathatatlan, mértékének egyik kétségtelen mérhető módja nagyrészt a pénz, az anyagi elismerés. A saját szakterületén fontosnak tartja, hogy elvégezze a napi teendőit, az előjáró parancsnoka bízson benne, hogy biztos szakmai döntéselőkészítője legyen a csapata, a parancsnoki döntések meghozatalának, ami szintén eredményezheti a sikert. Ezen felül fontos a gondolkodásmód, a munkához való pozitív hozzáállás biztosan növeli az esélyt a sikerre.



Magyar Honvédség Nagysándor József 51. Híradó- és Vezetésbiztosító Dandár



Hámori Zita alezredes Elismerés – honvedelem.hu – Zrínyi Média fotó



Magyar Honvédség Nagysándor József 51. Híradó- és Vezetésbiztosító Dandár Fotó: Dömsödi Richárd

Megjegyezte, hogy fiatalon, még pályakezdő vezetőként ő is követett el hibákat. Amikor először vág bele az ember egy-egy csapat irányításába, legyen az csak pár fős is, akkor kihívás azt vezetni. A bizonytalan emberek kezelése kapcsán kezdetben nem volt azzal tisztában, hogy csak óvatosan szabad figyelmeztetni őket a szakmai feladataik végrehajtásakor, mert könnyen megbántódhatnak.

Munkája során cél és feladatorientált, mindemellett törekszik arra is, hogy jól érezzék magukat körülötte a munkatársai, s ha ez megvalósul, azt mindenképp sikernek tekinti.

Büszkeséggel beszél fiáról, aki az orvosi pályát választotta. „Az én célom is - és amit neki is szeretnék átadni -, hogy éljünk letisztult, egyszerű életet. Ne siessünk annyira, hogy elveszítsük érzékenységünket” – hangoztatta az alezredes.

Befejező gondolataiban megjegyezte, hogy a jövőt illetően egy nagy kihívás előtt áll, hiszen 2026. év tavaszán külföldi szolgálatteljesítésre készül.

Ezen túlmenően pedig: „Nyitok és szeretnék valami teljesen új dologba belefogni a katonai pálya lezárását követően. Hiszek abban, hogy mikor ott tartok jön majd, mi az a jó, amivel belülről megelégszem. Új időszak kezdődik majd az életemben. és bízom abban, hogy éppoly értékes lesz. Kikapcsolódásként szeretnék utazni, és szívesen gyönyörködnék kassztélyokban.”

Oláh Antal

SPORTDIPLOMATA

Berente Judit is belépett a WTGF Hírességek Csarnokába!

A Magyar Szervátültetettek Szövetségének elnöke 2025. augusztus 5-től hivatalosan is a világ transzplantált sportjának legnagyobbjai között szerepel.

Judit 15 nyári és 10 téli világjátékon képviselte Magyarországot – nemcsak versenyzőként, hanem csapatvezetőként, sportdiplomataként és közösségépítőként is. Egy vesetranszplantáció indította el az útján, és Ő volt az, aki lépésről lépésre történelmet írt.

Tizenhároméves volt, amikor a gyerek-orvos azt mondta az anyukájának, hogy ez a kislány nem éri meg a tizennyolcat. *Judit* küzdött az életéért. Tizenhat évig tartott 40 grammos fehérje diétát, később művese kezelésre járt, és 1995-ben sikeres veseátültetés mentette meg az életét. Azóta valóra váltotta gyermekkori álmát. 1997 óta sikeresen részt vett minden Szervátültetettek Világjátékán (14 nyári és 10 téli játékok), valamint minden kontinens bajnokságán. Érezve a transzplantáció utáni sport csodálatos előnyeit, elkötelezte magát mind hazai, mind nemzetközi szinten. Nemcsak versenyző és sportoló, hanem civil szervezetekben is aktívan dolgozik.

1998-ban megalapította a Szervátültetettek Szolnok Megyei Sportegyesületét, melynek elnökeként alapító tagja, majd 2015-től vezetője a Magyar Szervátültetettek Szövetségének. 2001-ben lépett a nemzetközi szintre, amikor alapító elnöke lett a Szervátültetettek és Művesekezelték Európai Sportszövetségének, amelyet 2022-ig vezetett. Jelenleg a World Transplant Games Federation (WTGF Szervátültetettek Világjátéka Szövetsége) elnökségi tagja.

Hatvan fölött is úszik és sífut. Az autójának alaptartozéka a nordic walking bot és a gyaloglócipő, mert ha másra nincs idő, az esti egy órás gyaloglás bárhol, bármilyen terpen bele kell, hogy férjen a napjába. Ma már tudja és hirdeti, hogy a mozgás az élet, szinte minden krónikus beteg jobb fizikai és mentális állapotba kerül, ha rendszeresen sportol.

2024-ben a magyar szervátültetett válogatott Lisszabonban vett részt a Szervátültetettek és Művesekezelték Európa-bajnokságán. A 60 sportolóból álló csapat tagjai 9 sportágban versenyeztek (atlétika, asztalitenisz, bowling, darts, kerékpár padel, petanque, tenisz, tollaslabda és úszás), és



26 ország közül a nemzetek összesített pontversenyében a 3. helyezést szerezték meg. *Judit* úszásban 3 arany és 2 ezüstérmet szerzett a korosztályában.

Most sporttársaival együtt a 2025 augusztusában megrendezésre kerülő drezdai nyári világjátékokra készül úszásban, de hatvankét éves korára, már megnyert mindent, amit lehetett, úgyhogy neki már nem a saját eredményei, hanem inkább az a fontos, hogy a szövetségben, rendben menjenek a dolgok. Ezért is elsődleges számára, hogy fitten tartsa magát, és megőrizze az egészségét, amiért oly sokat kellett harcolnia, s ami példa minden sors társa számára. Nem hiába választotta be a WTGF a *Hírességek Csarnokába* mind azért a negyedszázados munkáért, amit a szervátültetettek nemzetközi sportmozgalmának fejlődésért tett.

Judit és néhány sors társa kezdeményezésére tíz éve működik a szövetségnek egy háromnapos beteg edukációs programja *Képzett Beteg* címen. Összeállítottak egy képzési tematikát, melyben az orvosi előadások mellett, szerepelnek előadások az életmódról, mozgásról, táplálkozásról, mentális egészségről, megküzdési stratégiákról, műveszetterápiáról. Eddig 1.200 szervátültetett és családtag vett részt a *Képzett Beteg* programot, ami nemcsak gyakorlati tudást ad számukra, hanem közösséget is teremt. A szövetség küldetése, ahol Juditon kívül számos elkötelezett szervátültetett azért dolgozik, hogy a transzplantáltak a beültetett szervükkel a lehető legtovább élhessenek, és egymást segítő közösséget alkossanak.

- Szerk.-

„SZENVEDÉLYES NŐK”

Herendi Gábor diplomás fogorvosként (bár soha nem praktizált) 1994-ben megalapította saját filmgyártó cégét, a Skyfilm Stúdiót, 1996 óta szabadúszó reklámfilmrendezőként dolgozik. 2001-ben mutatták be első nagyjátékfilmjét, a *Valami Amerika* című vígjátékot, ami az év legnézettebb alkotása lett mintegy 600 ezer mozinézővel.

A nevéhez kötődik az előbbi mozifilm további két része (előbbi 2008-ban, utóbbi 2018-ban készült el), a *Társasjáték* című HBO által gyártott heti sorozat, valamint a *Magyar vándor* című alternatív történelmi komédia (2004), a *Kincsem* című történelmi romantikus kalandfilm (2017), valamint a *Toxikoma* című életrajzi film, amely *Szabó Győző* színművész azonos című önéletrajzi regényének filmfeldolgozása.

„Nagy vállalás volt csinálni egy olyan filmet, ami nem a poros elődöket követi, hanem újszerű és friss próbál lenni.” – nyilatkozta a *Kincsem* sikere kapcsán. A magyar lósport és lótenyésztés legismertebb versenylovának történetét újragondoló alkotásra több mint 456 ezer néző váltott jegyet a legnézettebb film lett a hazai moziforgalmazásban.

A 2021-es év második legnézettebb játékfilmjének számító *Toxikoma* kapcsán így nyilatkozott: „(...) Amikor a forgatókönyvben már jócskán benne voltam, nekem akkor is az volt az alapvető elképzelésem, hogy egy olyan filmet kell csinálni, amiben általános emberi dolgokat mutatok fel, olyanokat, amiktől akkor is megáll a lábán, ha a nézők nem tudják, ki Szabó Győző vagy kicsoda Csernus doktor.”

Ez után mutatta be a *Bűnös város* című politikai satíráját, amely huszonnyolc percben foglalja össze a Herendi által elképzelt magyar abszurdot. A stáblista nélküli, fekete-fehér alkotás impozáns szereplőgárdával készült: *Thuróczy Szabolcs*, *Nagy Ervin*, *Schneider Zoltán*, *László Zsolt*, *Gazsó György* és *Sodró Eliza* is játszik benne.

Munkásságát 2009-ben Balázs Béla-díjjal ismerték el; rendszeresen készít reklámfilmeket, videoklipet is rendezett.

A *Brigi* és *Brúnó* nagysikerű televíziós sorozat a nevéhez fűződik. 2024 év végén mutatták be a hazai mozikban nagy sikerrel legújabb vígjátékát, címe *Futni mentem*, melyet 20 nap alatt sikerült hihetetlenül alacsony költségvetésből leforgatni.

Tavaly ősszel óriási siker volt a mozikban a *Futni mentem*, amely hetekig volt a rendszerváltás utáni évtizedek legnézettebb

filmje. A *Futni mentem* több mint 730 ezren látták a mozikban, február óta pedig már a Netflixen is nézhető.

Herendi Gábor már egy új filmen dolgozik, *Szenvedélyes nők* címmel. A romantikus vígjátékban *Básti Juli*, *Balsai Móni*, *Varga-Járó Sára*, *Lengyel Benjámin*, *Lengyel Tamás*, *Bányai Kelemen Barna*, *Scherer Péter*, valamint *Fodor Annamária*, *Mészáros Máté*, *Mentes Júlia* szerepel.

A film főhőse a negyvenes *Lilla*, aki párterapeutaként dolgozik, és egész életét a családjának szentelte. Ezért is éri váratlanul, amikor férje elhagyja egy fiatal műkörmösért. *Lilla* lánya, *Zsófi* és az anyja, az egykor ismert színésznő, *Vilma* elhatározzák, hogy kirángatják a nőt a depresszióból és az önsajnálattól, és ráveszik, hogy kezdjen el újra randizni. *Lilla* évtizedek óta nem volt szingli, így kezdetben ellenáll, és titokban még mindig abban reménykedik, hogy a férje visszatér hozzá. Ezért az anyja cselhez folyamodik, és elhívja lányát és unokáját a vidéki nyaralójukba, ahol bemutat neki egy sáros újságíró, aki *Vilma* önéletrajzi könyvét írja. A helyzetet bonyolítja, hogy *Zsófi* barátja is próbálja összehozni *Lillát* egy kollégájával, aki teljesen váratlanul toppan be, és még jobban összekuszálja az eseményeket. (Forrás: Vertigo Média)

November 27-től a mozikban látható.



- Szerk.-
Fotó: RTL

Kempingezzen a belvárosban, Hódmezővásárhelyen!

CSALÁDBARÁT FÜRDŐ, ÉLMÉNYEKEL, MEGFIZETHETŐ ÁRON!

Próbálja ki lakókocsis, lakóautós, sátorhelyes kempingünket és apartmanházainkat is!

TOVÁBBI INFORMÁCIÓKÉRT keresse recepciónkat személyesen, vagy az alábbi elérhetőségeken hétköznap 8-16 óra között!

recepcio@hodfurdoo.hu
+36 (70) 529-5825
Hódmezővásárhely Ady E. út 1.
(Bejárat a Hóók tere felől)

Töltse nálunk a hétvégéket! Figyelje honlapunkon a kedvezményeket!



Agykontroll
stresszkezelés és elmefejlesztés
(pedagógusok és természetgyógyászok számára akkreditált)

AGYKONTROLL ALAPTANFOLYAMOK

BUDAPEST
2025. október 11-12., 18-19.
2025. november 8-9., 15-16.
2025. december 6-7., 13-14.

VIDÉK
Győr
2025. október 11-12., 18-19.

Kecskemét
2025. november 8-9., 15-16.
(Agóra)

ONLINE
2025. november 22-23., 29-30

Bővebb info: agykontroll.hu vagy 1/488-0118

Október 9-én kezdődik a Szemrevaló Filmfesztivál – több Oscar-nevezett alkotás a kínálatban

Idén október 9-19. között rendezik meg a 14. SZEMREVALÓ|SEHENSWERT FILMFESZTIVÁLT a budapesti Művész moziban.

A Svájci Nagykövetség, az Osztrák Kulturális Fórum és a Goethe Intézet közös eseménye a német nyelvterület legfrissebb alkotásaiból ad izelítőt.

Idén 12 filmet mutatnak be, ezúttal is eredeti nyelven, magyar felirattal

Október 9-én 19 órakor a *Marielle* mindent tud című német fim nyitja a **14. SZEMREVALÓ|SEHENSWERT FILMFESZTIVÁLT**.

Te mit tennél, ha rájönnél, hogy a lányod telepatikus képességekkel rendelkezik, és mindent lát és hall, amit csak csinálsz? Pontosan ebbe a helyzetbe kerül a látszólag idilli párkapcsolatban élő *Julia* és *Tobias*. Lányuk, az általános iskolás *Marielle* akaratlanul is szembesíti a szüleit azokkal a hazugságokkal, amelyekkel egymást és saját magukat hitegetik.

Többek között szerepel a fesztivál kínálatban Németország Oscar-nevezettje, *Mascha Schilinski* alkotása, *A zuhanás hangja*. Egy szászországi tanya ad otthont egy száz évet átfogó történetnek, amely az 1910-es évek *Almája*, a '40-es évek *Erikája*, a '80-as évek *Angelikája* és a 2020-as évek *Nellyje* sorsát követi nyomon. Mindannyian a múlt kísérteteivel szembesülnek.

Ausztria Oscar-nevezettjében, *Bernhard Wenger Páva* – valódi vagyok? című filmjében *Matthias* egy ügynökségnél dolgozik, amely ügyfeleinek lehetőséget kínál arra, hogy különböző alkalmakra kísértőt béreljenek. De a munkájában tanúsított professzionalizmusa ellenére egyre inkább elveszti a képességét, hogy valódi érzelmeket tápláljon, és egyre gyakrabban teszi fel magának a kérdést, hogy ki is ő valójában. *Albrecht Schuch* alakításáért az Osztrák Filmdíjon elnyerte a legjobb férfi főszereplő díját.

A svájci rendező, *Piet Baumgartner* a tavalyi San Sebastian Filmfesztiválon megkapta a Legjobb Új Rendező Díját. *Gépek tánca* című alkotása újszerű Heimatfilm önmagukat kereső emberekről és táncoló gépekről, melynek középpontjában egy mai család áll, amely csak nehezen beszél érzelmekről, szerelemről vagy intimitásról.

Végül látható lesz *Christian Petzold Miroirs No 3.* című filmje, melyben egy hétvégi kiruccanásan *Laura*, a berlini zongorista barátja életét veszti egy autóbalesetben. *Betty*, a baleset szemtanúja befogadja otthonába a lányt.

Budapest után Debrecenben, Szegeden és Pécsen is vetítik majd a fesztivál legjobb filmjeit.



Tamás Dorka

ALKOTÓ ÉS VISELŐ KÖZÖTT ÖSSZEKÖTŐ KAPOCS

A testvérpár művészi elhivatottsága

A Tabula Design egy különleges márka, amely két tehetséges nő, *Fekete Nóra* textilművész és *Fekete Éva* keramikus közös alkotásának eredménye. A testvéri együttműködés mögött szenvedélyes és művészi elhivatottság áll, amely a kifinomult, ugyanakkor vagány ékszereken és kiegészítőkön keresztül ölt testet. A darabok nem csupán divatkiegészítők: mindegyik egy-egy apró műalkotás, amely az alkotó és a viselő között összekötő kapoccsá válik. Nórát és Évát kérdeztük arról, hogyan jött létre a Tabula Design, hogyan dolgoznak együtt, mi az, ami igazán különlegessé teszi a márkát.

– Mi volt az a pillanat, amikor úgy éreztétek, hogy közösen szeretnétek létrehozni a Tabula Design-t? Mi volt az inspiráció mögötte?

– A Tabula Design márka 2008-ban indult, akkor nyitottuk meg első üzletünket az ország észak-keleti csücskében, Nyíregyházán. Az inspiráció kezdetben családtagjaink adták, ők ösztönöztek, hogy mutassuk meg munkáinkat szélesebb közönségnek, ők mutattak rá arra, hogy tárgyaink örömet szerezhetnének másoknak is. A közös munka azonban sokkal régebbre nyúlik vissza. Tizenévesen művészeti iskolába jártunk, és ebben az időben születtek első „piacra szánt” ékszereink, ruhadarajaink, amikkel extra zsebpénzre tettünk szert.

– Hogyan ötvözi mindkettőtök művészeti világa a közös munkát? Van valamilyen különleges alkotói folyamatotok?

– *FN:* Abszolút van saját alkotói folyamatunk és igazából ettől izgalmas nekünk is a közös munka. Egyrészt mindenki azt csinálja, amihez legjobban ért. Én textilművész vagyok, így értelemszerűen én tervezek és készítek mindent, ami textiltől van, Évi pedig keramikusként a tárgyainak azokat a részeit készíti el, amik más anyagból készülnek. A sajátos folyamat abban rejlik, hogy mindkettőnknek van saját műhelye, a tárgyak gyakran alkatrészként vándorolnak át valamelyikünk műhelyébe, ahonnan már komplex tárgyként térnek vissza.

FE: Az így készült új tárgy pedig beindít egy olyan folyamatot, mely már tudatos tárgyalakítás, valódi design, vagyis a spontán kollaborációban kialakult tárgy már egy tudatosan tervezett tárgycsoport alapja lesz. Így készülnek kollektívaink.

– Mi a legfontosabb szempontokra, amikor egy ékszert vagy kiegészítőt terveztek? Hogyan tükrözik a darabjaitok a személyiségeteket és az értékeiteket?

– *FE:* Elkerülhetetlenül benne vagyunk minden tárgyban, hiszen nem másolunk, ismétlünk semmit, minden egy gondolatmenet eredménye, ami a saját világunk, tudásunk, ízlésünk ötvözete.

FN: A design ott kezdődik, amikor az alkotó a funkcióra is figyel, amikor az anyagot, a gondolatot úgy formálja tárggyá, hogy az egyedi legyen, ugyanakkor mégis univerzális abban az értelemben, hogy bárki viselhesse, használhassa a lehető legtovább.

FE: Igen, ez egy fontos érték számunkra. A fenntarthatóság és a divat kapcsolata igen mostoha, a világ legszennyezőbb, legkevésbé etikus iparága a divatipar. Mi ezzel meggyünk szembe akkor, amikor olyan tárgyakat tervezünk, amik akár a műalkotások, vagy a múlt emlékezetét őrző épületek, ha nem is az





örökkévalóságnak, de az utókornak is készüljenek. Legyenek sokáig használhatóak, javíthatók.

– Hogyan látjátok a Tabula Design fejlődését a jövőben? Van valami különleges projekt, amit a közeljövőben szeretnétek megvalósítani?

FN: Nagyon szeretnénk újra egy saját szalont, ateliert, amilyenünk egyszer már volt. Semmihez nem hasonlítható érzés, amikor a munkád és a szenvedélyed célba ér valakinél és örömet szerez számára, valóban kiegészíti viselőjét és megtalálja benne önmagát. Ennél a pillanatnál jó jelen lenni, erre jó egy saját üzlet.

FE: Mivel ez jelenleg, az újrakezdés fázisában – a márka hosszú szünet után két éve indult újra az online térben – még csak egy távolabbi

terv lehet, most az a legfontosabb számunkra, hogy minél többekhez eljussunk. Keressük a kapcsolatot olyan showroomokkal, design boltokkal, melyekben teret kaphat egyszerre több tervező is. Ezek felkutatása most egy kulcs feladat a jövő céljainak eléréseihez. Emellett járunk továbbra is azokra a designvásárokra, kiállításokra, ahol azzal az értő közönséggel találkozhatunk, akik az egyedi, kifinomult és különleges darabokat keresik.

FN: Alkotói területen pedig a jelenleg is futó projektünk egy innovatív kollektív megalkotása, amiben találkozik a múlt és a jelen vizuális és formakincse. Erről egyenlőre csak ennyit árulunk el.

– Hogyan alakítjátok ki a kapcsolatokat a vásárlókkal? Mi az, ami különlegessé teszi a vásárlói élményt a Tabula Designnál?

FE: A Tabula Design filozófiája a fenntarthatósággal karöltve szorosan illeszkedik a quiet luxury szemléletéhez, hiszen a márka ékszerei és kiegészítői a kifinomult eleganciát és a művészi precizitást ötvözik. Minden darabot úgy tervezünk meg, hogy azok ne csupán trendeket kövessenek, hanem időtálló, egyedi alkotások legyenek, amelyek a viselőjük személyiségét és egyediségét tükrözik. A kis szériás ékszereink és kiegészítőink nem a feltűnő márkázásra, hanem a minőségi anyagokra és a mesterségbeli tudásra építenek. A Tabula Design darabjai azok számára szólnak, akik nem a tömegcikkeket keresik, hanem a lélekkel teli, kézműves termékeket, melyek képesek megemlíni egy-egy outfitet vagy otthoni környezetet, mindezt a legapróbb részletekig kidolgozott dizájnnal.

FN: Élmény számunkra ezek mentén a számunkra fontos értékek mentén csatlakozni azokhoz személyesen, de a tárgyaik által is, akiknek ugyanaz fontos, mint nekünk. Azokhoz, akik a finom eleganciát, a minőséget és az időtállóságot helyezi előtérbe, akiknek a luxus nem a márkák logóin, vagy látványos díszítéseken keresztül jelenik meg, hanem a részletekben, az anyagok prémium minőségében és a letisztult, szofisztikált dizájnban. Az élmény itt a közvetlen kapcsolat, a személyesség, ami egy luxus tömegcikkeket gyártó márka esetében nem, vagy csak keveseknek adatik meg. Vagyis nálunk ez a személyesség, amin keresztül a viselője ízlését és életmódját tükrözi.

Pótor Melinda



A SZÉPSÉG, AMI BŐRRÉ VÁLIK – DR. HÁZI EDINA ÉS A DRHAZI TITKA

Van egy nő, aki nem állt meg a megszokott határoknál. Aki mert hinni abban, hogy a szépség és az egészség nem válhatnak külön, és hogy létezik olyan bőrápolás, ami valóban képes csodát tenni. Dr. Házi Edina története arról szól, hogyan született meg egy új korszak a luxuskosmetikumok világában – a DRHAZI.

Edina tíz éven át dolgozott a gyógyszeriparban, ahol megtanulta a hatóanyagok titkait, de a saját érzékeny bőre új útra hívta. A bio és natúrkosmetikumok sem jelentettek számára megoldást, mert szinte mindegyikben talált vegyszert vagy irritáló összetevőt. Ekkor született meg benne az elhatározás: létrehozni valami egészen újat. Így született a **Hightech Natural koncepció**, amely ma már világszinten egyedülálló: 100% hatóanyag, 100% természetesség, kompromisszumok nélkül.

A DRHAZI ma már több mint 12 éve van jelen, és mára nemzetközi prémium márkává vált. Saját high-tech laborban, oktatóközponttal és egyedi bőrtérápiás rendszerrel dolgoznak. Edina sikerének titka nem más, mint a következetes hit abban, hogy a természet és a tudomány nem ellentétes, hanem egymást erősítő erő.

Arckrém, ami bőrré válik

A DRHAZI küldetése egyszerű, mégis forradalmi: **alternatívát nyújtani az invazív beavatkozások helyett.**

Nem ígérek, hanem valódi, sejtszintű fiatalítás, amely epigenetikailag támogatja a bőr öngyógyító folyamatait. A márka ikonikus szlogenje, az **„Arckrém, ami bőrré válik”,** nem költői kép, hanem tudományos tény. Ezek a formulák nem csupán beszívódnak, hanem beépülnek a bőr szöveteibe, újra-

alkotva annak egészséges szerkezetét. Napeptidek, kristálykolloidok, bioidentikus lipidek és kollagén boosterek dolgoznak együtt azért, hogy a bőr ne csak szebbnek tűnjön, hanem valóban fiatalabbá váljon.

Az egészséges arcbőr szép

A bőrgyógyítás kiemelt szerepet kap a DRHAZI világában. Edina szerint a legtöbb probléma a bőregyensúly felborulásával kezdődik – legyen szó rosaceáról, aknéről vagy korai öregedéssről. A valódi gyógyulás azonban nem tüneti kezelés, hanem a kiváltó ok megszüntetése. Ezért a DRHAZI terápiás rendszere egyszerre használ high-tech hatóanyagokat, természetes antibakteriális erőt és manuális technikákat – így születik meg a komplex, tartós regeneráció.



Az arcbőr szépsége az izmoknál kezdődik

A márka egyik legnagyobb innovációja a **Bio Arcplasztika**, egy szabadalmaztatott, teljesen természetes arc feszesítő módszer. Nem műtét, nem injekció – hanem egy manuális technika, amely felszabadítja a letapadt mimikai izmokat, visszaállítja az arc eredeti kontúrjait, és újraindítja a kollagén termelést. A kezeléshez társuló szérumok és booster-ek sejtszinten is dolgoznak, így az arc valóban fiatalosabbá válik – természetesen, kompromisszumok nélkül.

A DRHAZI célközönsége nem divatot követ, hanem értékeket. Azok a nők és férfiak, akik tudatosan választanak, és hisznek abban, hogy a szépség az egészség tükré. Akik nem ideiglenes megoldást keresnek, hanem hosszú távú, fenntartható fiatalítást. És akik számára fontos, hogy amit a bőrükre kennek, az tiszta, biztonságos és hatékony legyen.

De miért olyan különleges mindez? Mert a DRHAZI nem csupán kozmetikum, hanem egy tudatos rituálé, amelyben minden lépés a bőr és a lélek harmóniáját szolgálja. Reggel a bőrépítés, hidratálás, nappal a védelem, este pedig feltöltés és facelift – mindezt a világ legfejlettebb természetes hatóanyagaival. A fényvédelem sem maradhat el, de nem kémiai szűrővel, hanem tiszta ásványi pajzsral, amely védi és közben nyugtatja a bőrt.

A DRHAZI nem csupán egy márka. Egy új korszak hírnöke a szépségápolásban. Egy meghívás minden nő számára, hogy visszatérjen a saját természetes ragyogásához. Mert a valódi luxus nem a csillogásban, hanem a tisztaságban és a hatékonyságban rejlik.

Keresd a DRHAZI Fun Klubot! A DRHAZI FUN Klub egy exkluzív közösség, azoknak szól, akik valóban szeretik és rendszeresen használják a termékeinket.

Érdeklődj az info@drhazi.com címen! Okosan a legjobbat! www.drhazi.hu

DRHAZI
HIGHTECH NATURAL COSMETICS

BŐRRÉ VÁLÓ KOZMETIKUMOK

Orvosesztétikai hatékonyság 100% természetesen



Referencia üzlet & Bio Klinika
Bp., Naphegy utca 67.
06 20 323 2333

30% KEDVEZTMÉNY TERMÉKEINKRE
TESZTELD LE A SAJÁT BŐRÖDÖN KEDVEZTMÉNYESEN!

kuponkód: DRHAZI-SIKERESNŐK

webshop.drhazi.hu



GREENSTAGE
PRODUCTION PRESENTS

eventim⁺

HARLEM GOSPEL CHOIR

THE MAGIC OF MOTOWN
THE MUSIC OF MARVIN GAYE,
STEVIE WONDER & THE SUPREMES

2025 NOVEMBER 18. BUDAPEST PAPP LÁSZLÓ SPORTARÉNA

JEGYEK / TICKETS: [GREENSTAGEPRODUCTION.COM](https://www.greenstageproduction.com)



HOME ALONE^{Ne} IN CONCERT RESZKESSETEK, BETÖRŐK!

A NAGYSIKERŰ FILMKLASSZIKUS JOHN WILLIAMS ZENÉJÉVEL
A HUNGARIAN STUDIO ORCHESTRA ELŐADÁSÁBAN
VEZÉNYEL: ERNST VAN TRIEL

2025 DECEMBER 22.
PAPP LÁSZLÓ SPORTARÉNA

eventim⁺



GREENSTAGE
PRODUCTION

JEGYEK / TICKETS: [GREENSTAGEPRODUCTION.COM](https://www.greenstageproduction.com)

© 1990 Twentieth Century Fox



BOR és NŐ



SZÜRET

A szüreti időszak nemcsak a szőlő betakarításáról szól, hanem az azt követő vidám ünneplésről is. A szüreti mulatságok a kemény munka lezárásaként a táncos-zenés események, étkezések, italozások.

A SZÜRET TÖRTÉNETE

A szőlőtermesztés és a szüretelés több ezer éves múltra tekint vissza, amely az ókori civilizációkban, például Mezopotámiában, Egyiptomban és Görögországban is kiemelkedő szerepet játszott.

A közösségek közösen dolgoztak, együtt ünnepeltek.

A SZÜRETELÉS IDŐPONTJA

Korai szüret (augusztus vége – szeptember eleje): Azoknál a szőlőfajtáknál, amelyeket pezsgő vagy könnyed fehérbor készítésére szántak, korábban szüretelték, hogy megőrizzék a magasabb savtartalmukat.

Fő szüreti időszak (szeptember – október közepe): A legtöbb borvidéken ebben az időszakban zajlott a szüret, amikor a szőlőfürtök elérték az optimális cukor- és savarányukat.

Késői szüret (október vége – november): A nemespenész (Botrytis cinerea) fertőzött aszúszemek és a desszertborok alapanyagát adó szőlő esetében jellemző, például a tokaji borvidéken.

Szüreti koszorú készítése – A legszebb szőlőfürtökből és levelekből fonott koszorút készítenek, amelyet a gazda házára vagy a borospincére függesztenek szerencsehozó jelképként.



www.korosiprogram.hu

Taposásos mustkészítés – Hagyományos módszer, amikor az emberek mezítláb tapossák ki a szőlő levét egy nagy fakádban, ami gyakran vidám eseménnyé válik.

Szüreti ételek és borkóstolás – Az ünnep részeként hagyományos ételeket fogyasztanak, például szőlős kalácsot, töltött káposztát vagy pincepörköltet, valamint az újbor és a friss must megkóstolása is elmaradhatatlan.



Szüreti énekek és táncok – A népi hagyományok szerint szüreti dalokat énekelnek, amelyeket gyakran néptánc és zenei kíséret tesz még hangulatosabbá.

Tréfás szüreti játékok – Különböző vidám vetélkedők, például szőlőszem-evő verseny, puttoncypelő verseny vagy mustivó verseny szórakoztatják a résztvevőket.

Borlovagrendek bemutatkozása – A borvidékekhez kötődő borlovagrendek gyakran tartanak ünnepélyes avatásokat és ceremóniákat a szüreti események alkalmából.

Lámpás felvonulás és tűzijáték – Egyes régiókban az esti szüreti mulatságokat lámpionos felvonulással vagy tűzijátékkal zárják.



Dobosi Borbirtok – Több mint borászat

A Nivegy-völgy szívében, a Balaton-felvidék lankáin található a Dobosi Borbirtok, ahol több mint két évtizede a természet tiszteletére és a közösség erejére építjük mindennapjainkat. Családi vállalkozásként számunkra a borászat nem csupán hivatás, hanem életforma: generációk tapasztalatát és elhivatottságát ötvözzük a jövőbe mutató szemlélettel.

2001 óta tanúsított bioborászatként hiszünk abban, hogy a legjobb borok a természet egyensúlyából születnek. A szőlőt vegyszerek nélkül, tisztán és fenntartható módon műveljük, hogy a pohárba kerülő bor minden kortya a Balaton-felvidék valódi ízvilágát tükrözze.

A Dobosi Borbirtok azonban több mint borászat. Éttermünkben és szálláshelyünkön a vendégeink nemcsak borokat kóstolhatnak, hanem megélhetik azt az élményt, amelyet a helyi ízek, a családi vendéglátás és a festői környezet nyújt. Rendezvényeink és közösségi programjaink mind ugyanazt a célt szolgálják: kapcsolatot teremteni emberek, hagyományok és értékek között.

Számunkra a siker nemcsak az elnyert díjakban vagy a szakmai elismerésekben mérhető, hanem abban is, ha vendégeink otthon érzik magukat nálunk, és részeseivé válnak annak a közösségnek, amelyet építünk.

A Dobosi Borbirtok küldetése egyszerű: a borokon keresztül élményt, értéket és közösséget adni – mert mi hiszünk abban, hogy a bor több, mint ital. A bor maga az élet ünnepe.



DOBOSI
1721

DOBOSI BIRTOKKÖZPONT
8272 Szentantalfa, Haraszt dűlő
www.dobosi.com

 Dobosi Birtokközpont |  /dobosipinceszet
Asztalfoglalás: +36703169122 | info@dobosi.com

Megközelítés
autóval



Régen a szüret társas eseménynek számított, amelyre egy egész éven át emlékeztek és készültek a családok. Akkoriban ez egy egész közösség - falvak, szőlőhegyek -közös ünnepe volt, amelyet a nap végén mulatságok zártak.

A szüret időpontja a 18-19. században hagyományosan meghatározott volt, valamilyen jeles naphoz kötődött Szent Mihálytól (szept. 29.) Simon-Júdás (okt. 28.) napjáig.

Az Alföld több vidékén Szent Mihály-napkor kezdték a szüretet. A Dunántúl nagy részén és Erdélyben Terézia (okt. 15.), a Balaton és Kőszeg vidékén Orsolya (okt. 21.), Tokaj-Hegyalján Simon-Júdás (okt. 28.) napján.

A szüreti szokásokhoz hozzátartozik az evés-ivás, ének, tánc, szüreti felvonulások és bálók. A házigazda, a tulajdonos vendégül látja a szüretelőket étellel-itallal, a szőlőből, mustból kóstolót vihetnek haza.

A SZÜRET ÉS A SZÜRETI MULATSÁG HAGYOMÁNYAI

Jellegzetes étel volt a pogácsa, pálinka, lacipecsenye, gulyás és a bor. A nők szedtek, a férfiak puttyonyoztak. A szedők (lányok, asszonyok) görbe késsel, kacorral (szőlőmetsző kés), vagy metszőollóval vágták le a fürt nyelét. Minden puttyonyos kezében ott volt a frissen vágott vessző, melyre minden puttyony szőlő után egy-egy rovást faragtak.

A szedők mögött, kezében kis pálcával, a pallér csapkodta a leveleket - ügyelve arra,

hogy sor ki ne maradjon, tőke szedetlen ne legyen, továbbá irányította a munka menetét is. A puttyonyból a szőlőt a terhesbe öntötték, amely mellett ott álltak sorban a gyerekek, és három-négyágú karókkal, az úgynevezett csömöszőlővel zúzták a szőlőt. A szüret végeztével felcsendült a nóta, szekereken hazavitték a termést és az embereket.

Ezután megkezdődött a szőlő feldolgozása: darálás, áztatás, taposás, préselés, fordítás... A régi időkből maradt fenn az a kedves szokás, hogy ha a gazda jó, azaz kivírta a résztvevők megbecsülését, a puttyonyos legények vagy a szüretet vezető pallér négyágú szőlőkoronát készített számára. Amit aztán felpántlikázva, a tisztelet jeléül átadtak a házánál, mire ő áldomást ívott szüretelő munkásaival.

A SZÜRETI FELVONULÁSOK

A szüreti felvonulásokat századfordulón, akárcsak az aratásit, miniszteri rendelettel egységesítették és szabályozták, mintául véve a 18-19. századi uradalmi szőlőmunkások szokásait. A múlt században és előző századokban a szüret idejére a törvénykezést is beszüntették.

SZÜRETI BÁLOK

Mikor a szüret befejeződött, megtartották a szüreti bálakat. Külön az iparosok, a gazdalegények, a szegények. Szüreti felvonulást ügyesebb csőszlányok, csőszlegények közül is rendeztek, választottak bírót, bírónét a legügyesebb csőszlányok, csőszlegények közül. A bíró kíséretéhez tartozott két pandúr, két kisbíró és két cigány. Az utóbbiak feladata volt, hogy cigánynak öltözve mókázzanak. A bíró és bíróné kocsját a két pandúr kísérte lovon, mögöttük lányok ültek a kocsiban, virágkoszorúval díszített kosarakkal. A legények a lányok mellett lovagoltak. A szőlőben leszedtek annyi szőlőt, amennyi a bálterem díszítésére kellett. Nagy fűrtöt készítettek, amit a fő helyre tettek. Ezt az éjszaka folyamán ellophatták, vagy a végén kisorsolták. A csőszlegények és a lányok feladata volt, hogy vigyázzanak a szőlőlopásra.

SZÜRETI KIRÁLY ÉS KIRÁLYNŐ VÁLASZTÁSA

Az egyik legfontosabb szüreti hagyomány, amely során a legszorgalmasabb munkásokat vagy a közösség fiatal tagjait megtszítelik e címmel.



BORFAJTÁK

Fehér, vörös, rosé..., de nézzük mi van még ezeken kívül. Hogyan készülnek a több évszázados technológia fejlődésével, a kísérletező borászok újabb és újabb ötleteivel létrehozott borfajták, borféleségek. Ezek közül több a magyar, bormesterek” munkáját dicséri....

FEHÉR-VÖRÖSBOR

A kék szőlőből, Pinot Noir-ból és Merlot-ból készített fehérbor igazi különlegesség. Francia nevén Blanc de Noirs, úgy készíthető, ha a kék szőlőt a szüret után azonnal préselik, így a must nem érintkezik a színanyagot adó héjjal. Ezt módszert helyenként alkalmazzák pezsgő alapbor készítésénél is. Emellett ez az eljárás olyan vörösbortermelő vidékeken, ahol úgymond így fedezik a fehérborszükségletet.

Észak Olaszország Svájc borvidékein elterjedt a Merlot Blanco, amit néha barrique hordóban értenek. Nálunk a Pinot Noir-ból készül, igen gyümölcsös, friss borról van szó, aminek a színében picit rózsaszín árnyalat jelentkezik.

ASZÚ

Az aszú (németül Ausbruch) borkülönlegesség, amely aszúsodott szőlő (aszúszemek) hozzáadásával készül. Az aszúsodást a Botrytis nevű penészgomba okozza, amely a szőlőszemekből a vizet hasznosítja, s így a szőlőszemek összetöpreődnek, összeaszalódnak. Ezekben az aszúszemekben rendkívül magas a cukor és az egyéb ízanyagok koncentrációja. Ezekre az aszúszemekre töltik rá az újbort vagy a bort és ízanyaguk, aromájuk a borba ázik.

Aszerint, hogy mennyi aszúszemet használnak fel a folyamathoz, különböztetünk meg többféle aszúbort is. A világon a legismertebb és leginkább kialakult technológiával készülő ilyen bor a Tokai Aszú, amelyből 3, 4, 5 és 6 puttonyos verzió is készül. Tokajon kívül ismert, vagy ismert volt még a Móri, a Ruszti, a Szerémi, valamint a különleges módon, vörösborból készült Ménesi Aszú.



ASZÚ ESSZENCIA

A tokaji aszú esszencia ugyanúgy készül, mint az aszú, de mind beltartalmában, mind cukortartalmában többet nyújt, mint egy 6 puttányos aszú. Kiváló aszús évjáratokban szokták készíteni, és mint a neve is mutatja, esszenciáját adja mindannak, amit egy jó aszúborban kedvelünk. Egy igazi nektár, a borok királya.

AVINÁLT BOR

Avinált bornak a borpárlattal, szesszel felerősített borkülönlegességeket nevezik. A technológia alapja az, hogy alkohol hozzáadásával kezelik a mustot. A mustban folyamatban lévő erjedési folyamat az alkohol hatására leáll, így kellőképpen édes, magas alkoholtartalmú ital. Természetesen vannak száraz avinált borok is, ilyenkor a borhoz adják az alkoholt. Az avinált borokat akár évtizedeken keresztül is hordóban tovább érlelik. A világ leghíresebb avinált borai a Portói, illetve a Sherry.

ESSZENCIA

Az esszencia – más néven natúr esszencia – külön szüretelt aszúszemek feldolgozása után keletkezik, amelyet évszázados hagyományok alapján aszútésztává alakítanak és erre alkalmas edényekbe halmozzák. Azt a nagyon sűrűn folyó, rendkívül magas cukortartalmú barnás színű lét, amely helyenként több száz gramm/liter cukrot is tartalmazhat és az aszútésztából saját súlyánál fogva csepeg ki, nevezik esszenciának. Korábban nagyon fontos gyógyszerként használták mindenféle bajokra (pl.: étvágytalanság, egyéb emésztőrendszeri betegségek) és sokáig patikákban árulták. Manapság a borászok inkább a borok minőségének javítására használják a kevésbé jó évjáratokban.

FEHÉRBOR

A fehér bor általában fehér szőlőből készül, színe azért fehér azért fehér (a zöldesfehér árnyalattól, egészen a szalmasárgáig terjedhet), mert a szőlő héjában nincsenek olyan színanyagok, melyek a színét a fehér tartománynál jobban megfestenék.

Speciális technológiával kékszőlőből is lehet fehérbort készíteni (Blanc de Noir), ilyenkor a szőlő leve gyorsan elválasztásra kerül a héjtól, melynek színanyaga nem ázik bele a mustba.

FORDÍTÁS

Hivatalosan a fordítás, amely több évszázada készül már a tokaji pincékben nem más mint: „A kipréselt aszútésztára felöntött meghatározott termőhelyről származó mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült, a forgalomba hozatal előtt legalább két évig, ebből legalább egy évig fahordóban érlelt tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamattal rendelkezik.” A törvény tehát egyértelműen fogalmaz. A fordítás finom, karakteres édes bor, melyet főként nagy évjáratokban készítenek, s bizony előfordul, hogy némely éveken a szamorodni, sőt a 3 puttányos aszú minőségével vetekedik.



GYÖNGYÖZŐ BOR

A gyöngyöző bor rendkívül hasonló a habzó borhoz, de annál kevesebb szén-savat tartalmaz, ami nem mesterséges hozzáadással, hanem kizárólag erjedésből származik. A gyöngyöző bor palackjában 1-1,5 bar nyomás uralkodik. Létezik széndioxid hozzáadásával készült gyöngyöző bor is, de ilyen esetben a palackon fel kell ezt tüntetni.

HABZÓBOR

A habzó bor mesterségesen hozzáadott, benne elnyeletett (szaturált) szénsavtartalmú bor. Jellegében hasonlít a pezsgőhöz. Habzóbor esetén a törvény szerint legalább 3 bár túlnyomás uralkodik a palackban.

JÉGBOR

A magyar bortörvény szerint a jégbor egy olyan meghatározott termőhelyről származó minőségi bor, amelyet túlérletten, megfagyottan szüretelt és préselt szőlőbogyók felhasználásával készítenek és minimum 282 g/l cukrot tartalmaz.

Magyarországon nem igen volt hagyománya az ilyen különleges borok készítésének, ez inkább Ausztria, Németország, és újvilági termőhelyek közül Kanada privilégiumának számít. A hagyományok hiányán túl inkább klimatikus okai vannak a kevés magyar jégbornak, melynem minden évben születhet, s az egész országban néhány száz litert készítenek belőle, meglehetősen borsos áron értékesítve. A Tokaji-i borvidéken kívül, ritkán Sopron környékén, Hajós-Bajai borvidéken és Mórton lehet leginkább találkozni a nektár édességű különleges jégborral. Német földön főképp Rajnai rizlingből készítik, nálunk többek között Furmintból és Ezerjóból is készülhet.

Készítése sokrétű odafigyelést és szerencsés időjárást kíván meg. A kinn hagyott szőlőnek természetesen egészségesnek kell lennie, az sem árt, ha már valamennyire töppedtek a szőlőszemmel. Ekkor érkezik az első fagy, ami minimum -5°C -ot jelent. A fagy hatására, a szemekben lévő víz lényegében kifagy, és a szőlő értékes, zamatos beltartalma koncentráltan megmarad. Ez az a pillanat, amikor le kell szüretelni és gyorsan ki is kell préselni.

Préseléskor a fagyott szemekből csak lassan folydogál a must, ami rendkívül illatos és gyümölcsös, nektárszerű nedű, ha az időztetés nem megfelelő ez akár



www.dubicz.hu

néhány órán is múlhat. A hőmérséklet emelkedésével a kifagyott víz visszakerülhet a mustba, felhígítva a jégpor alapját. Az egyszer megfagyott, aztán felengedő szőlő pedig a mirelit árukhöz hasonlóan

teljesen tönkremegy. Kanadában, Németországban sokkal kiszámíthatóbb az első fagyok megérkezése, ezért ott lényegesen könnyebb előállítani ezt a zamatos, édes borkülönlegességet.



MÁSLÁS

A bortörvény szerint másolás. „A szamorodni, vagy az aszú seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjedés útján készült tokaji borkülönlegesség, amely jellegzetes érlelési illattal és zamatmal rendelkezik és a forgalombahozatala előtt legalább kétévig, ebből legalább egy évi fahordóban érlelték.” A jó minőségi aszú seprő akár 30-40% aszúbort is tartalmazhat, ezért a rátöltött must vagy bor néhány nap alatt valóban jobb minőségű, telítettebb lesz. Nagyon keveset készítenek belőle, ritkán kapható önállóan, inkább házasításra használják.

MÉZBOR

A közhiedelemmel ellentétben a mézbort nem mézzel ízesített bort jelent, hanem mézből és vízből erjesztett különleges ital. Általában egy rész mézhez négy rész víz kerül, és ezt az egyveleget erjesztik ki. Ókori eredetű.

ROSÉ

A rosé más néven rózsabor. Kékszőlő fajták feldolgozásával készül. A lényege, hogy a kékszőlő héjában lévő színanyag a rövid ideig tartó héjon áztatás miatt csak kis részben ázik bele a borba. Színe a halvány rózsaszíntól egészen a világos pirosig terjedhet. Ez a szőlőfajtól és áztatás idejétől is függ. A rosék többsége manapság reduktív technológiával készül, amely az igazi friss, üde, ropogós gyümölcsös jegyeket igyekszik megtartani a borban. Ivási hőmérséklete általában alacsonyabb még a fehérbornál is, 7-11 °C között optimális. Ilyenkor jönnek legszebben a gyümölcsös jegyek.

Kisebb tételekben, de lehet találkozni hordós érlelésű roséborokkal is, ezek nem hivalkodnak annyira illatukkal, de kellemes, könnyed borélményt nyújtanak.

A rosé napjainkban egyre népszerűbb, a gasztronómiában is igyekszik helyét megtalálni, széles skálán mozog a hozzá illő levesek, előételek, saláták sora, de akár a sült húsok, sőt desszertek világába is be

tud lépni. Nyári melegekben pedig egyáltalán nem bűn, ha iszogatunk egy kis hamvas roséból készült fröccsöt.





SANGRIA

A Sangria, amely a sangre-vér szászó származik, az Ibériai-félszigetről indult világhódító útjára. Ma már nemcsak Spanyolországban, Portugáliában fogyasztják előszeretettel, hanem szinte mindenhol eljutott, számos receptje létezik. Sőt Spanyolországban belül tartományonként, régióként más és más recept alapján készül.

Kínézete alapján „spanyol bőlénak” is nevezhetnénk. Az alapja bor, általában vörös (létezik a fehérbor alapú Sangria Blanco is), némi borpárlat, (gyakran brandy, triple sec, rum, vodka... stb.), friss gyümölcsdarabok (barack, kivi, alma, szamóca, narancs... stb.) lime vagy citromlé és kevés édesítő (méz, cukor vagy narancslé). Nyáron jól behűtve, jégkockával kínálják. Igazi frissítő ital, ami magas alkoholtartalma miatt gyorsan a fejbe száll.



SHERRY

Az avinált (szeszezett) borok közül a spanyolországi Jerez de Frontera környékén termelt szőlőből készült, évszázados hagyományokkal rendelkező borkülönlegesség a sherry. A legismertebb típusa a Fino és Cream sherry. Készítésénél előnyben részesítik a környéken jellegzetes PedroXimenez nevű szőlőt.

SILLER

A siller német eredetű kifejezés, (Schiller: csillogó, fénylő). A rosénál sötétebb, piros árnyalatú bor, amely átmenet képez a vörösbor felé. A kékszőlő héjának színanyaga a hosszabb héjon erjesztés miatt már nagyobb mennyiségben kerül a borbba. Sok helyen nevezetes piros bornak, kastélyos bornak, de használatos a fuchslí kifejezés is (pl.: Szekszárd környékén), amely a róka szőrének színére utal.

SZAMORODNI

A lengyel eredetű szó jelentése: ahogy teremtet. E tokaji borkülönlegesség az aszúszemek kiválogatása nélkül, teljes, részben aszúsodott fürtökből készül. Száraz és édes változata is kiváló aperitif. Jó, aszús évjáratokban a édes szamorodni képes olyan beltartalommal és édességgel bírni, hogy ezzel túllép egy átlagos évjáratú 3 puttonyos aszún is.



VÖRÖSBOR

A vörösbor kékszőlőből készülő bor, amely szőlő héjában lévő színezőanyag kioldásával nyeri el a színét a héjon áztatás ideje meghaladhatja akár a 14 napot.

A vörösborok színe a pirostól egészen a lilás-feketéig terjedhet, amely leginkább a tintára emlékeztet. Nem véletlen, hogy latin országokban „vino tinto”-ként is ismert.

VERMUT

A vermouth elnevezés az ital elsődleges növényi alapanyagára utal. A szó a növény germán nevéből a „wormwood”-ból ered, mely elnevezést az ital elterjedése után Franciaországban is átvettek, majd kissé finomított formában „vermouth”-ként terjedt el.

Egyfajta ürmös bor, mesterséges csemegebor, (cukortartalma, cukorszirup, alkohol-tartalma hozzáadott szesz, illat-és ízanyaga növényi aromák). Létezik édes és száraz verziója. Nagyon hasonlatos a Kárpát-medencében ismert ürmössel, legismertebb vermouth a Martini.



ÜRMÖSBOR

Az ürmösbor növényi anyagokkal, fűszerezett ízesített borkülönlegesség, amely a Kárpát-medencében évszázados hagyományra tekint vissza, valószínűleg ókori eredetű. Legendások voltak az erdélyi és délvidéki ürmösök. Összefoglaló nevüket az ízesítésre leggyakrabban használt fehér ürömfű (*Artemisia absinthium*) növényről kapták, de ezenkívül gyakran tartalmaznak kakukkfűvet, ezerjófűvet, angelikagyökeret, kálmosgyökeret, rozsmaringot, borsmentát stb. Készülhet édes és száraz verzióban. Közeli rokonságot mutat az Itáliában elterjedt vermuttal.

BORKULTÚRA az étkezésnél

Az ünnepi, de akár hétköznapi étkezések „velejárója” a bor.

„A bornak ágyat kell vetni”, azaz a borok íz- és zamatanyagai falatozás közben és után teljesednek ki. Érdemes tehát odafigyelni, hogy az egyes ételekhez milyen bor illik. A könnyű ételek könnyű borokat, a nehéz ételek nehéz borokat (nagy sav és alkoholtartalmú) kívánnak.



A főételeknél, ha zsírosabb, fűszeresebb az étel, akkor a testes, magas sav- és alkoholtartalmú borok a legmegfelelőbbek, ilyenek a Hárslevelű, a Kékfrankos, a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Zweigeit. A könnyebb ételekhez a lágy, kevés savtartalmú borok illenek, mint a Kékoportó, az Olaszrizling, a Tramini, a Rosé.

A halételekhez csak bort szervírozzunk, hiszen „átkozott a hal a harmadik vízben.” E szólás szerint a hal a gyomorban is úszni akar, de nem vízben. Ideális fajták a sült, rántott halaknak a Sauvignon Blanc, Olaszrizling, a Hárslevelű, és a Chardonnay.

A pizstráng és a lazac ellenben a testeesebb, édesebb borokat, például az Szürkebarátot kedveli.

A borjúhúsokhoz nem túl nehéz, fűszeres illatú és zamatú borok, mint az Olaszrizling, a Hárslevelű, a Tramini, a Zweigelt.



Levesekhez (pl.: húslevesek, gulyás) könnyű, illatos, zamatos bort kínálunk, mint a homoki borok (Leányka, Hárslevelű). Kerüljük a savas borokat, mert az üres gyomornak nem tesznek jót.

Az előételekhez általában a könnyű, fiatalos, száraz fehérborok illenek, mint az Olaszrizling, a Cserszegi fűszeres.



Marhasültekhez, Merlot, a Kékfrankos, és a Cabernet Sauvignon illenek.

A *vadhúshoz* vörösbort (Kékfrankos, Kékoportó, Cabernet Sauvignon, Merlot) ajánlatos fogyasztani, mert ezen ételek íz- és zamatgazdagságát a vörösborkok nem nyomják el.





A sajtok kitűnően illenek a borozgatáshoz. Borkóstolások elengedhetetlen „kellékei”. A kemény sajtokhoz a Cabernet Sauvignon, Merlot, míg a lágy sajtokhoz a Hárslevelű, a Tramini, a Chardonnay illenek.

A desszertekhez, borok (Hárslevelű, Tramini, Szürkebarát, Szamorodni), vagy pezsgők illenek.



Gyümölcsökhöz édes, illatos fűszeres, esetleg óízű úgynevezett nagy borokat (Muskotály, Aszú, Szamorodni), vagy édes pezsgőt fogyasszunk.

A szép pohárban először élvezzük a látványt, majd apró, gyors szimatolásokkal az illatanyagokat, aztán kicsi kortyokban az ízanyagokat (a nyelv hegyén az édességet, két oldalán a savasságot, a nyelv tövéénél a keserűt érezzük), végül pedig érezhetjük a

tagjainkban szétáradó kellemes melegetséget.

Az ízek és zamatok érvényesülése érdekében a könnyebb bor előzze meg a nehezebbet, a száraz az édesebbet, a lágyabb a savasavasabbat, és a fiatalabb az idősebbet.

Hétköznap este, a napi feszültség levezetésére karakteres fehérborok alkalmasak.

Az ünnepnapok hangulatát nagy évjáratokból való magas minőségű óborok fokozzák a legjobban. Üzletitárgyalásokon könnyű, a figyelmet megtartó, de a kapcsolatteremtést, a társalgást könnyítő rozék az elegánsak. A hölgyek az illatos, zamatos, édeskés borok kortyolgatásával tehetik kellemesebbé együttléteiket. A férfiak erős, testes karakterisztikus borokkal ünnepelhetik egymást. Ha keveredik a kétnem, akkor az illatos, zamatos, könnyű fehérborok ajánlatosak a hangulat harmóniájának megtartására.

Hideg, téli estéken markáns, alkoholban gazdag vörösborok feledtetik a zord időt. Meleg, nyári napokon a könnyű, üde fiatalos fehér-vagy rozéborok enyhítik a hőtűt.

- Szerk.-



Hagyományörzés minőségi termékekkel Családunktól-családod asztalára

Hajnalné Raucsik Krisztina, ügyvezető igazgató, Érték és Minőség kiíró tanács tagja



Hajnal Húskombinát kft.

www.hajnalhuskombinat.hu

BORBA MÁRTOTT ECSET

– Mi a mottója művészetében?

– Mottóm:

„Borral festeni ugyanolyan művészet, mint tökéletes bort alkotni. – T. Lukács Ágnes”

– Térjünk vissza a gyökerekhez!

– Budapesten születtem (1975. 11. 17.), és több mint harminc éve alkotok és állítok ki rendszeresen Magyarországon és külföldön egyaránt. Munkáim számos gyűjteményben, kiállítóhelyen és magángyűjteményben megtalálhatóak. Az elmúlt évtizedek során sokféle technikával dolgoztam, de az utóbbi években a borral festés – más néven wineart, Winerell vagy vinorel – vált a legmeghatározóbbá művészetemben.

Ez egyedülálló technika, ahol a vörösbor festékként szolgál, és akvarellszerű, mégis különleges, élő színhatásokat hoz létre a papíron vagy vásznon.

Kísérletező alkat vagyok, és mindig kebresem az új borokat, amelyekkel festhetek. A vörösborok különleges mélységet, gazdag színvilágot adnak a festményeknek. A borok nemcsak ízükben, de festékanyagként is magukban hordozzák a táj, a szőlő és a borász szenvedélyének esszenciáját.

Különösen fontos számomra, hogy az „Impossible Art 42” című sorozatomhoz is felhasználtam különböző fajtájú vörösborokat, amelyet Rakonczay Gábor világrekorder óceánátkelő útjához kapcsolódva festettem. Ezek az alkotások a küzdelem, a kitartás és az emberi teljesítmény határait szimbolizálják – a kiválasztott vörösborok mély tónusai pedig tökéletes kifejezőeszközei lettek ennek a monumentális történetnek.

– Mi a borral festés különlegessége?

– A bor, mint festékanyag egyszerre törekeny és időtálló. Színei az idő múlásával is élnek, változnak, akárcsak maga a bor. Ez a folyamat teszi a borral festett műveket valóban egyedivé és élővé.

Az elmúlt években számos borászat keresett meg, és egyre több különleges, akár már kereskedelmi forgalomból kivont, „lejárt” bor (fogysztásra már nem alkalmas) került hozzám festőanyagként. Számomra ezek kincsek: hiszen így a borászat olyan tételei, amelyek már nem fogyaszthatók, örökre megmaradnak művészeti alkotásként. Ezek a festmények az utókor számára őrzik meg a bor értékét és emlékét.



Éppen ezért különösen nagyra becsülöm, ha egy borászat ilyen palackokat ajánl fel számomra – mert ezekből születhetnek a legkülönlegesebb, műtárgyértékű festmények.

– Hogy viselkedik a bor, mint festék?

– A bor számomra nem csupán egy fenséges ital, hanem festék is.

A vásznon vagy papíron bársonyos hatást ad: gazdag színmélységei és árnyalatai rendkívüli lehetőségeket kínálnak a kifejezésre.

A rubinvörös alaprétegek finom lilás és feketés árnyalatokkal mélyülnek el, miközben a bor természetes savtartalma különleges textúrát hoz létre a papíron. Ahogy pohárban kóstolva a bor elegánsan egyensúlyoz a gyümölcsös frissesség és a fűszeresség között, úgy a festményeken is rétegekben bomlik ki: egyszerre ad tiszta, világos tónusokat és súlyos, drámai sötétéseket.

Festékanyagként igazi kincs, mert lehetővé teszi, hogy a borban rejlő harmóniát és mélységet a képeken is láttassam. Első érintésre gazdag rubinvöröset hagy a papíron, de ahogy szárad, egyre újabb árnyalatok bukkannak elő: bíbor, mély bordó, fekete

felé hajló tónusok. A bor egyik legnagyobb ajándéka számomra a rétegzés lehetősége. Amikor az első réteg megszárad, és rákerül a következő, a színek egymásra épülve vibrálnak: a világosabb rétegek áttetsző fényt adnak, míg a sűrűbb tónusok mélységet és súlyt kölcsönöznek a képnek.

Sokfajta vörösbor egyszerre képes finom, akvarellszerű áttetszőséget és drámai, sötét intenzitást létrehozni. Minden újabb réteg felfedi a bor egy addig rejtett oldalát – mintha a bor maga mesélne történeteket a vásznon, amelyeket csak a festék és a papír képes előcsalogatni.

– Miért különleges és egyedülálló érték a borból készült festmény?

A vörösborral való festés világszinten is ritka technika, amelyben a bor – a természet és az ember közös munkájának gyümölcse – átlényegül egy időtálló műalkotássá. A bor itt már nem csupán ital, hanem a kultúra és a művészet része: színt, formát és történetet ad a vásznon.

Egy borból készült festmény több, mint egy kép:

- A bor örökkévalóvá válik – ami pohárban elillanna, itt műalkotásként fennmarad az utókornak.

- A borászat hírnevét építi – hiszen a festmény minden kiállításon, sajtómegjelenésben és közösségi médiában magával hozza a borászat nevét.
- Különleges presztízs – kevés borászat mondhatja el magáról, hogy bora nemcsak ital, hanem képzőművészeti alkotás alapanyaga lett.
- Világszinten egyedülálló technika – Magyarországon gyakorlatilag egyedül én művelem művészi szinten, és nemzetközi szinten is kuriózumnak számít. Ez kiemeli a borászatot a versenytársak közül.
- A bor műtárggyá válik – amely gyűjthető, értéket hordoz, és generációkon át fennmaradhat, miközben a borászat nevét is megőrzi. Ez a fajta együttműködés nem pusztán reklám: örökségteremtés, ahol a bor és a művészet közösen ír történelmet.

– A borfestés technikáját ismertesse olvasóinkkal kérem!

– A borral festés rendkívüli odafigyelést és technikai tudást igényel. A borok savtartalma, fajtája, évjáráta és karaktere mind meghatározza, hogy a papíron milyen színek, árnyalatok és mélységek jelennek meg. Ugyanaz a vörösbor különböző papírokon más-más tónust, színmélységet ad, így minden alkotás megismételhetetlen. Mielőtt egy-egy festményt elkezdek, a borból színmintákat készítek, kísérletezek a lehetséges árnyalatokkal. Előfordul, hogy 7–8, de akár



10–20 színmélységet is létrehozok, mire a festmény megkezdí vég-ső formáját. Ez a technika a bor természetes változatosságára épít, és mindig újabb felfedezéseket tartogat.

„Alkotásaim között vannak olyan festmények – úgynevezett wineart-ok vagy winerellek –, amelyek kizárólag vörösborral készülnek, de előfordul, hogy a mű megkíván további színárnyalatokat is; ilyenkor akvarell-ceruzát, akvarell- vagy akrilfestéket, tus-, ceruza- vagy paszteltechnikát is alkalmazok, ám minden esetben borral helyettesítem a vizet, így a bor mindig az alkotás lelke marad.”

– „Élőképek” – a bor és az ember közös útja – kérem, meséljen erről!

– Ezeket az alkotásokat „élőképeknek” hívom, mert a bor a papíron is folyamatosan érik, változik, hasonlóan ahhoz, ahogyan a palackban fejlődik. Az idő múlásával a festmények árnyalatai mélyülnek, finomodnak, új rétegeket tárnak fel – éppen úgy, mint a bor maga. Amikor portrét festek, azt valom, hogy a kép a modellel együtt „öregszik” és fejlődik: a bor színeinek élő változása együtt lélegzik az ember arcával, történetével. Így minden alkotás nem csupán ábrázolás, hanem életre kelő kapcsolat a bor, az ember és a művészet között.





– A bor és a borfestészet filozófiája mit mond el a nézőnek?

– A borfestés számomra mindig több, mint technika: egyfajta párbeszéd a bor és az ember között. Ahogyan a borász a szőlőt gondozza, évek munkáját, időt és türelmet fektetve a borba, úgy építem én is rétegről rétegre a képeimet. A bor a pohárban és a vásznon is él, alakul, érlelődik – időhöz, fényhez, környezetéhez kötve, de mindig magában hordozva a szőlőskert lelkét és az ember keze nyomát. A borkészítés mestersége és a borral való festés rokon művészetek: mindkettő az idő, az anyag és a lélek találkozása. A borász a szőlőből bort alkot, a művész pedig a borból képet – mindkettőnél a cél ugyanaz: az élmény, amely túlmutat az anyagon, és átvezet a szellem, az érzelem, a történet világába.

Ezért vallom, hogy a borral festett mű nem csupán kép, hanem életérzés és örökség. A bor nemcsak megitatja az embert, hanem színt, hangulatot, történetet ad a vászonra is – ahogy a borász műveli a szőlőt, én úgy művelem a bort, hogy műtárggyá, maradandó élménnyé váljon.

– Milyen borokkal dolgozott eddig?

– Szívesen festek az alábbi szőlőfajtákból készült borokkal: Egri Bikavér, Kékfrankos, Villányi Oportó, Villányi Merlot, Francia Bordeaux, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Feketebor, Verdot, Shiraz, Cuveé, kávébor és sok más ritkább hazai és nemzetközi tétel.

Minden bor új inspiráció számomra – és minden festményben ott rejlik a bor története.

– Hol találkozhatunk az alkotásaival?

– Hazai és külföldi galériákban, kiállításokon is folyamatosan részt vesznek munkáim. De idén tavasszal Zalakaroson újraindítottam galériámat-VinoArt Galéria és Műterem, ahol több mint 100 művem és egyedi tárgyam látható állandó megújuló kiállításban. Itt borkóstolóval egybekötött tárlatvezetéseket és művészeti foglalkozásokat is tartok, így a látogatók nemcsak megtekinthetik, hanem meg is élhetik a bor és művészet kapcsolatát.

A megnyitón kedves régi barátom és iskolatársam *Kohánszky Roy* adott koncertet és a *Miháldi Vig Zsolt* Borászat bemutatóját élvezte a közönség.

– Egyedi megrendeléseket is vállal?

– Természetesen! Az elmúlt 30 évben rengeteg egyedi megkérést kaptam, és ma is szívesen készítek egyedi igények alapján portrékat, csendéleteket vagy tematikus sorozatokat – akár borral, akár más technikákkal. Sokszor extrém elképzeléseket is megvalósítok, szeretem a kihívásokat. Minden kép személyre szabott, a megrendelő történetét és vágyait hordozza.



– Van néhány olyan referenciája, ami különösen emlékeztet?

– Igen, több is de ezek közül néhány nagyon is szép emlék. Pl. Az Örvényesvölgy Fesztiválon *Kevin Davy White* brit sztár énekessel személyesen adtam át három portrét, amelyek közül kettőt magával vitt Angliába. A 2024-es fesztiválon pedig *Matteo Bocelli* és *Andrea Bocelli* részére kilenc borfestményt készítettem a saját pincészetük – Bocelli Winery 1831 – két fajta vörösborával, ami egy privát kiállítás keretében került bemutatásra. Ebből öt festményt *Matteo* elvitt magával Lajaticóba.

Egy hónapja pedig eljutott egy *Rod Stewart* portrém képe a sztár közeli barátjához, aki a *Rod Stewart* nemzetközi rajongói oldalt is működteti 1981 óta. A munkáim annyira meg tetszettek nekik, hogy egy nagy cikkben írtak az alkotásaimról és művészetemről. Szállodában és közintézményekben is vásároltak már festményeket tőlem. Emellett több magyar hírességről is készítettem portrét pl.: *Katus Attila*, *Soma Mamagésa*, *Kökény Attila*, *Curtis*, *Kohánszky Roy*, *Geszti Péter*, *Tarján Zsófi*, *Nika*, *Miss Bee Somorjai Ilona*, *Géczi Erika*, *Tóth Renáta*, *Jáger Gyula*., stb.

Több száz festményem található magángyűjteményekben világszerte is: USA-ban, Kanadában, Németországban, az Egyesült Királyságban, Írországban, Romániában, Ausztriában és Törökországban is.

– A festészet mellett mivel foglalkozik még?

– Irodalommal és egy kicsit zenével is foglalkoztam. 1994 óta írok és jelennek meg verseim, prózáim különböző verses kötetekben, antológiákban. Szinte minden festményhez születik vers. Alapító Tagja voltam a GLM produkciónak is: „*Megfestett Érzések*” címmel 2002-ben jelent meg egy zenei CD-albumuk, amelyben a festményeimhez készült dalszövegeket *Géczi Erika* zenésítette meg. A „*Festőnő*” című videóklipben is én szerepelek, sőt egy közös dalban – „*Játék erő felett*” című – énekeltünk is *Erikával*.





– Milyen újdonsággal rukkolt elő legutóbb?

– 2025 augusztusában debütált a „Vino Arte 2026 – Borművészet” című különleges naptáram, amely a Kalendart Kiadó gondozásában jelent meg. A naptár 12 hónapon át mutatja be a magyar borkultúra és a borászat életét borral festett műveimen, winerelleken keresztül, minden hónaphoz egy személyes gondolattal kiegészítve. A kiadvány már elérhető a nagyobb könyvesboltokban, és közvetlenül nálam is megvásárolható, akár dedikálva.

– Milyen tervei vannak a közeljövőre?

– Legközelebb Budapesten, a Corinthia Grand Hotel Bordói November rendezvényén láthatják a képeimet, ahol közel 150 borászat jelenik meg. Emellett már most készülök a jövő évi nagyszabású kiállításokra és új nemzetközi bemutatkozásokra.

– Hogyan látja a jövőjét?

– Folyamatosan új projektek járnak a fejemben, nagyszabású sorozatokon dolgozom és a jövő évi nagy kiállítás előkészítésén és újabb kiadványon is. A tavalyi franciaországi kiállításaim után ismét külföldi lehetőségek vannak a láthatáron. A részletek egyelőre maradjanak titokban, de annyit elárulhatok, hogy a borfestészet hamarosan még szélesebb közönség elé kerül – itthon és nemzetközi szinten is.

Forrás: T. Lukács Ágnes

Fotók: Lejer Tamás Photo /

Helyszín: Dóka Éva Pincészet -Zalaszentgrót

BORDEAUX

A BORTURISZTIKA FELLEGVÁRA

Bordeaux a világ egyik leghíresebb borvidéke, Bordeaux városa környékén terül el Franciaország nyugati partjainál, az Atlanti-óceán tövében.

Bordeaux egy délnyugat-franciaországi nagyváros, az Aquitania nevű régióban. A városon a Garonne-folyó folyik át. Bordeaux 45 kilométer távolságban fekszik az Atlanti-óceántól. A tengerjáró hajók lazán útba ejtik Bordeaux-t, elérnek a folyón.

Lakossága közel 261 ezer, a vonzáskörzettel együtt kb. egymillió (2025-ös adat).

Bordeaux városa légvonalban 956 kilométerre van Budapeستől. Autón a távolság 1943 kilométer, ami megállás nélküli utazást feltételezve 19-20 órás vezetést igényel.

Párizsból autóval kb. 6 óra alatt lehet eljutni Bordeaux-ba. (583 kilométer, többnyire autópályán)

FŐ LÁTNIVALÓK ÉS NEVEZETESSÉGEK

Az UNESCO kulturális világörökségének a része Bordeaux régi része a kikötővel (*Porte de la Lune*). A középkor óta, a Garonne széles kanyarulatának holdsarló alakja miatt lett ez a neve. Ma a folyónak ezt a részét, amelyet „Bordeaux kikötőjének” is neveznek, főként turisztikai célra használják. A bordeaux-i kikötő kereskedelmi tevékenysége évek óta a folyó alsó folyásánál helyezkedik el, Bassens, Pauillac, Blaye és Verdon településekre.



Port de la Lune fentről – Fotó: www.media.sudouest.fr



Szent András katedrális (Cathédrale Saint-André)

Szent András katedrális (Cathédrale Saint-André), Ez a Bordeaux-i érsekség székesegyháza. Belső hossz: 124 méter. Az egyetlen, folyó-só nélküli hajó a kereszthajónál 18 méter széles.

A boltozat alatti magasság a hajóban 23 méter, a kórusban pedig 29 méter.



Szent András katedrális (Cathédrale Saint-André)

SIKERES UTAZÁS

A *Palais Rohan* (érsekségi palota és városháza egy helyen); Bordeaux városházája, a *Hôtel de Ville*. Az épületet a 18. században építették, eredetileg Bordeaux érseki palotájaként szolgált. A francia kormány 1997-ben műemlékké nyilvánította.

A beépítetlenül hagyott központi terük, a *Place des Quinconces*, mely Bordeaux belvárosának egyik főtere. Itt található a *Monument aux Girondins*-nal (emlékmű a girondista köztársasági terrorról). A Börzsepalota is látványos.



Bordeaux legalább ötezer gótikus vagy barokk épülettel idézi meg a múltat, elsősorban a 17. századot.

A városhoz közeli világhíres borvidék, Bordeaux „Franciaország borfővárosa”.

E borvidéken nagy többségben (88%) vörösbort termelnek. A borvidéken több mint 9 ezer borász ténykedik. 60 százalékuk egyéni gazdálkodó.

La Cité du Vin - a világ egyik legjobb bormúzeuma itt található. A szerkezete göcsörtös inda alakú „hogyan egyszerre idézze fel a pohárban kavargó bort és a területet szegélyező Garonne örvényeit”.

Place de la Bourse Két szimmetrikus pavilon határolja: a Tőzsdepalota és a Vámház. Ez a két épület ma is megtartotta eredeti funkcióját, kereskedelmi kamara és vámigazgatási épületként szolgált.



Az első híd a Garonne folyó felett Bordeaux-ban, a *Pont de Pierre*. A hídnak 17 boltíve van (a legenda szerint ennyi betű van a „Napoléon Bonaparte” névben). Oldalán minden téglarakást egy fehér medallion zár le, amelyre XVIII. Lajos király betűje, a dupla „L” került.

Látványos híd még a *Jacques Chaban-Delmas híd* pozitív hatással volt a bordeaux-i közlekedés fejlődésére, mind a vízi, mind a közúti közlekedésre.

Porte Dijeaux. Az ív tetején Bordeaux szimbólumai láthatók, mint például a címer és a *Grosse Cloche* tornyai egy leopárd alatt. A másik oldalon a monarchia szimbólumai: a korona és a liliom.



Pont de Pierre



Jacques Chaban-Delmas híd





Bordeaux – talán ez a legismertebb név a világon, ha bor kerül szóba. A város neve önmagában is fogalom, egyet jelent az eleganciával, a minőséggel és a hagyománnyal. Erős a turisztikai vonzereje és professzionálisan felépített a bormarketingje.

Sok borvidékhez köthető egy bizonyos szőlőfajta. Bordeaux a házasításról híres.

Az eltérő hőmérsékleti és környezeti viszonyok miatt Garonne-folyó bal és jobb partján már más szőlőfajták, így más-más borok a jellemzőek. A bal parti borok nagyobb százaléka cabernet sauvignon, amit merlot egészít ki. A jobb part boraiban a Merlot uralkodik, amelyet cabernet sauvignon és franc egészít ki.

Bordeaux borvidéke több kisebb régióra oszlik, a legfontosabbak:

MÉDOC – A híres balparti régió, ahol a világ legdrágább borai készülnek.



SAINT-ÉMILION – UNESCO világörökségi helyszín, középkori városával és földalatti pincéivel.



Graves – Fotó: www.cellartours.com

SAUTERNES – Az édes borok hazája, ahol a nemes rothadás csodákra képes.



Pomerol



Saint-Émilion

GRAVES – Az egyik legrégebbi bortermelő terület, kiváló vörös- és fehérborokkal.



Sauternes

POMEROL – Kis terület, de legendás borok szülőhelye.

Néhány alapvető tudnivaló a bordeaux-i borokról:

A vörösborok főként Cabernet Sauvignon, Merlot és Cabernet Franc szőlőfajtákból készülnek.

A fehérborok alapja többnyire Sauvignon Blanc és Sémillon.

A bordeaux-i bor mellett az ahhoz kapcsolódó gasztronómia is élményt nyújt. A régió híres specialitásai közé tartozik a kacsamáj, a helyi osztrigák és a bárányhús.



SIKERES UTAZÁS

NÉHÁNY GASZTRONÓMIAI ÍNYENCSÉG, AMIT BORDEAUXBAN MEG KELL KÖSTOLNI:

CONFIT

Húspástétom, amely különféle ízesítésben, méretekben kapható. Kacsa, liba, disznóhúsból is készülhet. Zsírban eltett omlós húspástétom. A Confit de canard, vagyis a kacsából készült változat a legnépszerűbb. Reggelikhez vagy előételként kínálják.

CASSOULET

A második szintén üvegekbe zárt étel, az a cassoulet. 4-6 órán keresztül főzik a húst, a kolbászt, a szalonnát a fehér babbal. Itt is több fajta húsból készülhet a termék.



CANELÉ BORDELAIS

Ez az aprósütemény Bordeaux egyik védjegye.

Kívülről karamellizálódott cukor vonja be a tésztát, belül pedig krémes, vaníliás és rumos ízű a tészta. Leegyszerűsítve egy rézformában sütött sodó. Kívül barna, belül okkersárga színű a sütemény.



SZARVASGOMBA

A szarvasgombával készült termékek olaj, pástétom, omlott is fonom.

BORDEAUX TÖBB MINT BORÁSZAT.

Bordeaux város az UNESCO világörökség része, keveréke a történelmi hagyományoknak és napjaink modernitásának.

A jó hangulatot a jó borok garantálják.

- Szerk.-

TUDATOSAN TEREMTETTEM – AGYKONTROLLAL

– Hogyan kerültél kapcsolatba az agykontrollal?

– Már egészen fiatalon találkoztam az agykontrollal, amikor édesanyám beíratott egy gyerekagykontroll-tanfolyamra. Ezért mindig hálás leszek neki, hiszen azóta is meghatározó része az életemnek. Később elvégeztem a felnőtt agykontroll tanfolyamot és a továbbképző ULTRÁt is.

– Mik voltak az első élményeid, tapasztalataid?

– Az első élményeim már a gyerekfolyam után megvoltak. Nemrég édesanyám előkereste a gyerekagykontroll kézikönyvet, amelyben benne vannak a sikereim. Bár sokra már nem emlékeztem, nagyon jó volt visszaolvasni őket. Az elsők között például az történt, hogy az agykontroll segítségével sikerült előkerítenem egy régen elveszett fotóalbumomat, enyhítenem egy égési sérülés okozta fájdalmat, és ébresztőóra nélkül felkelni.

– Szerinted bárki képes lehet valóra váltani az álmait az agykontroll segítségével?

– Igen, meggyőződése, hogy bárki képes rá. Az agykontroll mindenki számára elsajátítható módszer, de fontos hozzá a hit, a kitartás és a rendszeres gyakorlás. Ha valaki valóban hisz önmagában, és hajlandó tenni is az álmáiért, akkor az agykontroll hatalmas segítség lehet abban, hogy valóra váltsa azokat.

– Mikor fogalmazódott meg benned, hogy könyvet írsz?

– Az olvasás mindig nagy szenvedélyem volt, és egy idő után megszületett bennem a vágy, hogy kipróbáljam, milyen érzés fiktív világokat teremteni. Így indult az utam a regényírás felé.

– Miért éppen ez az írói álneved?

– A családnévem, a keresztnévem és a kutyusom nevének játékos kombinációjából született meg a Lenora Sandell név.

– Hogy jött az ötlet a témát illetően?

– Mindig is ebben a zsánerben olvastam, így számomra természetes volt, hogy íróként is ezen a területen próbálom ki magam. A történet a fantáziám szüleménye, és viszonylag gyorsan összeállt a kép a fejemben.

– Milyen zsánerben íródott a Veszelyes vágyak című könyved?

– Erotikus-romantikus zsánerben íródott, de messze nem egy hagyományos szerelmi történet. Egy sötétebb, izgalmasabb és fordulatokban gazdag világba repíti az olvasót, ahol a vágy, a



szenvedély és a veszély kéz a kézben járnak. Olyan olvasóknak ajánlom, akik szeretik, ha egy könyv egyszerre érzéki, feszültséggel teli és magával ragadó.

– Milyen agykontrolltechnikát használtál, hogy valóra váltsd az álmodat?

– Tudatosan manifestáltam: amikor könyvesboltban jártam, elképzeltem, ahogy a saját könyvem ott van a polcon. Beleéltem magam a pillanatba, átéltem a boldogságot és az izgatottságot, mintha már valóra vált volna. Meditáció közben pedig vizualizáltam, hogy megérkezik a kiadótól a válasz e-mail: szeretnék kiadni a könyvemet. És ez pontosan így történt. Hit, akarat és kitartás – mindent sikerült bevonanom.

– És milyen fogadtatása volt a könyvednek a családban?

– Kezdetben csak a férjem tudta, ő volt a legnagyobb támaszom. Nagyon izgultam, hogyan fogadja majd a családom, de nagy örömömre ők is büszkék voltak rám és teljes szívből támogattak.

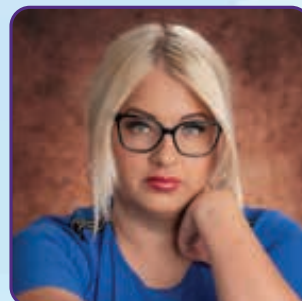
– Milyen visszajelzéseket kaptál eddig a Veszelyes vágyak könyv kapcsán?

– Nagyon örülök annak, hogy ilyen szeretetteljes fogadtatásra talált. Rengeteg pozitív visszajelzést kaptam az olvasóktól, sokan írták, hogy egyszerűen nem tudták letenni a könyvet, és ez számomra a legnagyobb elismerés.

– És mit üzenél azoknak, akik most gondolkodnak azon, hogy belevágjanak az agykontrolltanfolyamba?

– Azt üzenném, hogy ne habozzanak, vágjanak bele bátran és mihamarabb. Az agykontroll egy olyan eszköztár, ami valóban megváltoztathatja az életet. Saját tapasztalatból tudom, mennyi erőt, hitet és lehetőséget ad – csak nyitottság és gyakorlás kell hozzá.

Lenora Sandell – Veszelyes vágyak regény szerzője:
Judit



Agyk  **ntroll**

www.agykontroll.hu

Pihenjen, gyógyuljon Gyulán a **Hőforrás Hotelben**, válasszon a szálloda és a környék sokszínű programkínálatából!

Gyula az ország egyik legkedveltebb üdülővárosa, egyedülálló természeti és épített környezetének, valamint egész évben pezsgő kulturális életének köszönhetően minden évszakban kellemes kikapcsolódást ígér.

A Hőforrás Hotel négy hektáros parkjának nyugalomát és szépségét élvezhetik a nagyvárosi forgatagot megfáradt vendégeink, részt vehetnek nordic walking oktatáson, valamint a november végéig nyitva tartó fürdőnket is ingyenesen használhatják. A gyulai gyógyvíz kifejezetten hatékony a kopásos jellegű ízületi és gerincbetegségekre, izomfájdalmak enyhítésére, ortopédiai műtétek utókezelésére, csonttritkulásra és prevenciók céljaira is javallott.

Büszkén ajánljuk vendégeink részére a rengeteg gyulai látnivalót, mint a Gyulai Almásy-kastély Látogatóközpontot, Közép-Európa egyetlen épen maradt síkvidéki, gótikus téglavárát. A felújított, interaktív kiállítással rendelkező Ladics-házba és az Erkel Emlékházba szállodánk elektromos kisbuszával is eljuthatnak



a vendégek, akiknek lehetősége van a program végén a 100 éves cukrászdát is megtekinteni és egy kitűnő süteményt elfogyasztani. A gyulaiság része a gyulai kolbász is, a szállodából szintén kiskussal látogatható a Gyulai Kolbász Múzeum, ahol tárlatvezetés után

kóstolóval is várják a vendégeket, de kiskussal is eljuthatnak.

Aki nem csak a belvárost szeretné megismerni, hanem sportosabb időtöltésre vágyik, akkor érdemes kerékpárra pattanni, hiszen kerékpárúton elérhető a Fekete- és Fehér-Körös összefolyásánál található Szanazug, vagy akár Békéscsaba, ahol a Csaba Parkban finom, tájlelő étel-eket is kóstolhatnak, vagy a kultúrára éhezők megtekinthetik a Munkácsy Múzeumot. Az őszi szünetre érkező családok több típusú lakrészéből választhatják ki a számukra legmegfelelőbbet, és vehetnek részt a szállodai családi animációs programokon.



Foglalja le szállását a Hőforrás Hotelben és legyen gazdagabb csodás élményekkel!

www.hoforrashtotel.hu
E-mail: ertesites@hhgy.hu
Tel: 06 66/463-722



Diana Panzió
Mátrafüred

A Mátrában rengeteg program közül választhat. Utazzon libegővel az erdő felett, bobozzon, gokartozzon, vagy próbálja ki a terepsegway-t! Ha nem riad meg egy kis túrázástól, fedezze fel gyalogosan Mátrafüred környékének legszebb kilátóit, vagy hódítsa meg az ország két legmagasabb pontját. Mindezek után akár kiskocsival is lemehet egy finom Mátrai borért a Gyöngyös-farkasmályi pincébe. Szálljon meg a mátrafüredi Diana Panzióban és pihenjen kényelmes környezetben, a programok után frissítse fel testét-lelkét egy kis szunázással. Gyermekek részére játszószoobánk és sószoobánk kínál kellemes szórakozást, míg az őszi szünetben halloween-i programokkal is készülünk. Ha pedig leesik a hó, a Mátrában szánkózni és síelni is csuda jól!

**Várjuk szeretettel Önöket
családi panziónkba!**



www.diana-panzio.hu
Tel.: 06 30 999 3060
E-mail: info@diana-panzio.hu



A múlt varázsa, a jelen otthona

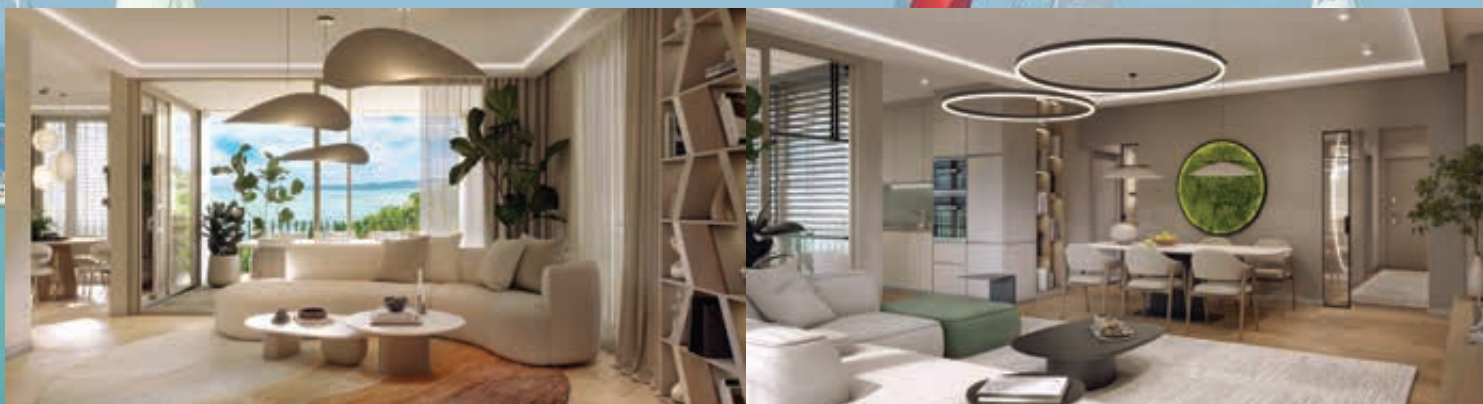
Anna
LAKOLIGET
BALATONFÜRED

10%-90% fizetési ütemezés

www.annalakoliget.hu

Telefon: + 36-70/944-1717

Új építésű luxus lakások Balatonfüreden



Lakásméretetek:
58-130 nm



Átadás:
2027. II. félév



VenoprotEP VenoprotEP Forte

filmtabletta

500 mg mikronizált flavonoid, amely 450 mg diózmint és
50 mg heszperidinben kifejezett egyéb flavonoidot tartalmaz vagy
1000 mg mikronizált flavonoid, amely 900 mg diózmint és
100 mg heszperidinben kifejezett egyéb flavonoidokat tartalmaz

Vénavédelem Ahogy tetszik!

*Naponta egyszeri vagy
kétszeri adagolás.*



A **VenoprotEP filmtabletta** érvédő hatású **gyógyszer**, gátolja a visszerek kitágulását, növeli a hajszálerek ellenállását, javítja az idült vénabetegség tüneteit.



EXTRACTUMPHARMA

a gyógyítás és
az egészség
szolgálatában

30
éve

Citrus flavonoidokat tartalmazó,
vény nélkül kapható gyógyszer.

www.venavedelem.hu

**MAGYAR
GYÓGYSZER**

ExtractumPharma zrt. • 1044 Budapest, Megyeri út 64.
Tel.: +36 1 233 0083 • budapest@expharma.hu • www.expharma.hu

A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el
a betegtájékoztatót, vagy kérdezze meg
kezelőorvosát, gyógyszerészét!