



Töretlen népszerűség:  
Mi a magyar borok titka?



Utazási tipp:  
Balkáni barangolások



A Zentus kézműves  
sör sikersztória

*Koccintson velünk  
az új évre!*

**BEPILLANTÁS A  
HAZAI ITALKULTÚRÁBA**

A jó szomszédtól!

# Hunor Coop

A jó szomszéd!



**HA SZERETNÉL EGY LELKES CSAPAT  
JÓKEDVŰ TAGJA LENNI, CSATLAKOZZ HOZZÁNK!**

[WWW.FACEBOOK.COM/HUNORCOOP](http://WWW.FACEBOOK.COM/HUNORCOOP) [WWW.HUNORCOOP.HU](http://WWW.HUNORCOOP.HU)

**CSAK TÖRZSVÁSÁRLÓINKNAK!**



**December 22-23-24.**  
között (vasárnap, hétfő, kedd) törzsvásárlóinknak  
3500 Ft feletti vásárlás esetén  
**DUPLA pontot** adunk ajándékba.



Legyen Ön is Coop Klub tag!

AZ ÉLMÉNY MINDIG  
**FRISSSSSS!**

**FORNETTI**  
Közel egymáshoz



energia

frissesség

szerelem



**SZIVÁRVÁNY AQUA**

LÚGOS VÍZ

PH 9,2

LÁGY ÍZ

EGYENSÜLY

GYORS FELSZÍVÓDÁS

EGÉSZSÉG

HARMÓNIA

[WWW.SZIVARVANYAQUA.HU](http://WWW.SZIVARVANYAQUA.HU)



Ismerje meg a 100%-os természetes forrásból készült, természetes ízű és illátűző, természetes szivárvány vizet. A Szivárvány Aqua pH 9,2-es lúgos víz, amely alkalmas az egészséges és harmonikus életvitelűek számára a mindennapi vízfogyasztásra.

# TARTALOMJEGYZÉK

3. Köszöntő  
Tartalomjegyzék  
Coop Törzsvásárlói rendszer
4. A magyar borok múltja és jelene
5. Helyi boraink az ÁRPÁD égíse alatt  
Riport Dr. Csikai Miklóssal, az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. vezérigazgatójával és Pálfi Görggyel, a Csongrádbor Kft. ügyvezetőjével
7. Kísérletből kuriózum: terítéken a szentesi Zentus sör  
Kis Dániel sörmester bemutatja a kézműves sörgyárat
8. Az Unicum története  
A pálinkafőzés története – a sernevelőtől a rozsólízfőzőig  
Mi is az a Szikvíz?
9. Fröccsös kisokos
10. TUDTA-E?  
Italfogyasztással kapcsolatos hasznos tanácsok, érdekességek  
- Italok kínálása étkezéseknél  
- Milyen pohárba milyen ital illik?  
- Melyik étel mellé milyen bort?
12. Ismét Energiatudatos vállalat címet nyert a COOP!
13. Cseh-Magyar Coop-os találkozó
14. Balkáni körutazás
15. A jövő áruháza a Kertvárosban  
Hunor-babák
16. Sportos meglepetésvendégek a lecsófesztiválon  
Hunor-Humor

## KEDVES OLVASÓNK! KEDVES TÖRZSVÁSÁRLÓNK!

Tematikus Magazinunk legújabb részében a téli, karácsonyi-szilveszteri hangulat jegyében újabb gasztronómiai utazásra invitáljuk Önöket – de előző számunkkal ellentétben most nem az ételek, hanem az **italok** világában szeretnénk kicsit elmerülni!

Mert: „a magyar ember komolyan veszi az ivást!”

De a viccet félretéve, kis hazánkban komoly hagyományai vannak a minőségi italok gyártásának. Nem akarjuk vitatni egy jó whisky, vagy konyak értékét, vagy a francia borok minőségét és ízvilágát; azonban ha egy magyar társaság koccintásra jön össze, akkor a beszélgetés valahogy mindig ott köt ki, hogy: az igazán jó borok a hazaiak, és nincs jobb dolog a saját házi pálinkánknál!

Napjainkban már itthon is hódítanak a kézműves sörök, és nem feledkezhetünk meg az igazi hungarikumról sem – az Unicumról!

A paletta bőséges, mindenki kedve szerint választhat, ünnepi kiadásunkban pedig arra keressük a válaszokat, hogy honnan jönnek az italfogyasztói hagyományok, mit-mivel és hogyan érdemes kortyolni, ha úgy hozza az alkalom?



Boldog karácsonyt, és sikerekben gazdag új évet kívánunk – koccintsanak a legfinomabb italokkal!

Tisztelettel:  
Mészáros Mariann,  
szerkesztő

## A Coop Klub törzsvásárlói program

Vásárlásai után a Coop Klub törzsvásárlói kártyájával pontokat gyűjthet. Minden 20 Ft vásárolt érték után 1 pont jár. Az összeggyűjtött pontokért a törzsvásárlót kuponokkal jutalmazzuk. A törzsvásárló 5000 pontonként egy 500 Ft engedményre jogosító hűségkupont kap.



**TÖLTSE KI AZ IGÉNYLŐLAPOT,**  
és már használhatja is  
kártyáját



**VÁSÁROLJON**  
Minden 20 Ft vásárolt érték után  
1 pont jár.



**GYŪJTSE A PONTOKAT**



**5000 PONT UTÁN**  
Vegye át kuponjait a pénztárnál:  
500 Ft értékű hűségkupon + EXTRA kedvezmények

# A MAGYAR BOROK MÚLTJA ÉS JELENE

Hazai bortermelő- és fogyasztási szokásaink óriási hagyományokra tekintenek vissza. De mi lehet ennek az oka? Miért van az, hogy ilyen sok a jó bor és híres borvidék Magyarországon? Mi a titka a magyar boroknak, és mit érdemes ezek közül választani az ünnepi asztalokra? – Erre kerestük a választ Dr. Horváth Györggyel, aki a HUNOR COOP felügyelőbizottságának elnöke, gyógyszerész, de emellett még borász, borrajongó és borlovag is:



Magyarország a szőlőtermesztés északi határán van. Tehát nem véletlen, hogy például mi szállítjuk a miseborokat Lengyelországba, hisz náluk már nemigen marad meg a szőlő. De ugyanez igaz a többi északi szomszédunkra is. Szlovákiában, Csehországban sem igen találkozunk már szőlővel, hiszen nem ideális az éghajlat, éppen ezért terjedtek el inkább északon a sörfőzési szokások. Az osztrákokhoz még éppen benyúlik a peremvidék, de ott nagyon nehéz jó bort előállítani, volt is náluk néhány évtizede óriási borhamisítási ügy.



Külön érdekesség, hogy a „kis csonka” Magyarországon is 22 borvidék van, amit számon tartanak! A rendszerváltás után a borvidékek jobban elkülönültek egymástól, és amikor külföldi küldöttségek érkeztek (francia, német borászok) és nézték a magyar borvidékeket, nem hitték el, hogy egy ilyen kicsi országnak a maga 60-70 ezer hektár szőlőterületével hogy lehet ennyi különféle borvidéke. Amire igazán rácsodálkoztak, hogy ezek a borok mennyire mások! (Például egy soproni vagy tokaji, illetve egy villányi és egy egri – hiába fehérek vagy vörösborok, mégis más

aromájú, ízvilágú borokról van szó.) Egy bordói borvidék akkora, mint egész Magyarország területe, nálunk viszont kis kiterjedésű helyeken annyiféle ízben és zamatban megtalálhatóak a különböző típusok, minőségek, fajták, hogy az egyedülálló kuriózum.

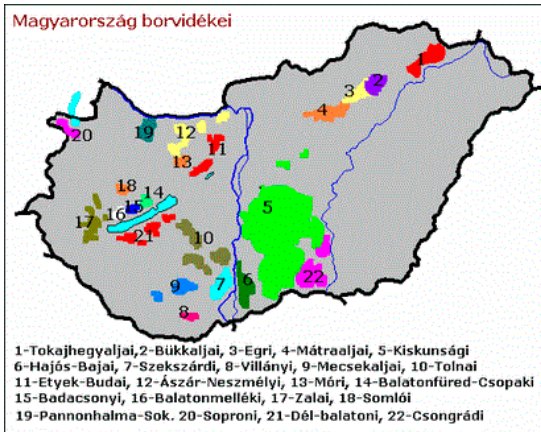
Régen az általános szőlőfajták a kadarka, az ezerjő, a kövidinka, izsáki sárfehér voltak – és persze ezek részben meg is maradtak, de melléjük bejöttek az új fajták is: a chardonnay, a cabernet franc,

savignon, stb. Tehát még tovább gazdagodott, még összetettebb és izgalmasabb lett a felhozatal.

Nem véletlen tehát, hogy a boraink a külföldi megmérettetéseken nagyon sok aranyérmet, szép helyezéseket hoznak el, és a világban kezdjük visszazerezni azt a presztízszt, ami valamikor megillette ezt az országot.

Ha kicsit szűkítjük a képet és kiemeljük például a csongrádi borvidéket, akkor itt is érdemes azt elmondani, hogy mindig vörösboros vidékként szokták emlegetni, viszont ez is csak részben igaz. Itt is jóval színesebb a kép, mert idetartozik például Kistelek, Vásárhely egy része, Ásotthalom és környéke is –, és bár konkrétan Csongrádon valóban a kékszőlő a döntő, de Kistelektől ez már megoszlik, és a határ mellett pedig már szinte csak fehér szőlő terem. De ez is csak azt mutatja, hogy már egy térségen belül is mekkora a változatosság, hiszen hozzávetőlegesen 2000 hektárról beszélünk.

A rendszerváltás után indultak a családi bortermelő vállalkozások – azelőtt pincegazdaságok voltak, termelőszövetkezeti nagy csoportosulások, ahová behordták a kistermelők a gyümölcsöket. De utána megjelenhettek az egyéni borosgazdák, családi vállalkozások, akik már pluszban hozzátesszik a maguk praktikáit, ízlésvilágát. Elég csak megnézni a villányi bort utcát: egyetlen utca, de szinte nincs két egyforma íz. De ez érvényes itt a Csongrád vidékére, hisz már a Gulyás Ferenc borkészítményei is mások, mint az Ungerbauer pincészeté. A családi vonások visszatükröződnek a borban is, „megjelenik a saját ujjlenyomatuk benne.”



Tehát nyugodtan kísérletezhetünk a magyar borokkal.

Érdemes tudni azt is, hogy nálunk van az egyik legszigorúbb bortörvény a világon, minden meghatározott, ellenőrzött, minden kimutatható, a minőségi követelmények kimagaslóak.

Megérkeztek hozzánk a nyugati innovatív technológiák is, ezzel is tovább segítve a piac élénkülését. Elterjedt a reduktív eljárás (az oxidatív – levegőn hagyott el-lenében), melynek az a lényege, hogy az oxigén kizárásával azonnal a pincébe kerül a bor krómácel tartályokban.

A rendszerváltás előtt a Szovjet felvásárlópiac kicsit visszavetette a minőséget. A tartálykocsikba rakodott nagy mennyiséget kérték, ez nem támogatta az egyedi, különleges borok terjedését. A rendszerváltás után rendbe kellett tenni a piacot, így napjainkban ismét toplistás termékeink vannak! Nehéz betörni a nyugat-európai piacra, de megfelelő marketingmunkával talán nem lehetetlen.

És hogy mi lenne az ünnepi ajánlat?

Mindig azt szoktam mondani, hogy 2-féle borban érdemes gondolkodni! A Habsburg ház annak idején, ha ebédet-vacsorát adott, mindenki elé került az asztalra egy palack úgynevezett „beszélgetős” bor, olyan, amiből bármikor maguknak tölthettek az emberek. Ez a bor pedig alföldi bor volt! Ha különlegességre vágyott valaki, akkor persze külön inthetett a személyzetnek, így én azt mondom: ha a császári családnak is ennyire jó volt az alföldi bor, hogy mindig palackokban állt az asztalukon, akkor szerintem a mi ünnepi ebédünkhöz is nyújthat egy kiváló alapot!

# HELYI BORAINK AZ ÁRPÁD ÉGISZE ALATT

A Csongrádbor Kft. a Dél-Alföldi Pincégazdaság Csongrádi Pincészetéből alakult 1994-ben. Tulajdonosok a szentesi ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. és a Bokrosi Kossuth Szövetkezet. (2000 óta 100%-ban az ÁRPÁD.) A csongrádi hegyközség területén működő pincészet a környékbeli szőlőket vásárolja és dolgozza fel. A technológiát folyamatosan fejlesztik, új rozsdamentes fogadó garat és feldolgozó vonal épült, de a tradicionális fahordós érlelést megőrizték a minőségi bortermelés számára. A vörösborokat hagyományosan héjon erjesztik a fehér borokat folyamatosan préselve reduktív eljárással dolgozzák fel. A minőségi borok esetében egy évig ászokhordóban végzik az érlelést. A szőlőfeldolgozó vonalak fejlesztésére kiemelt figyelmet fordítanak, ennek köszönhetően teret kapott a csongrádi borok piaca jutása. Palackozó kapacitásuk jelentős. A belföldi értékesítés mellett az uniós országokban egyre nagyobb mértékben palackos kiszerelésben is értékesítenek, de meghatározó vásárlónak bizonyul a jópár partner is. Természetesen a kft. büszke az eredményeire, hiszen vörös borukkal kiemelkedő eredményeket érnek el.

## Borfajták:

Csongrádi Zöld Velteni  
Csongrádi Rajnai Rizling  
Csongrádi Rizlingszilváni  
Csongrádi Kékfrankos  
Csongrádi kékfrankos Rosé  
Csongrádi Cabernet Franc

A magyarországi borfogyasztás és bor-kultúra fejlődése újra reneszánszát éli, az emberek ismét felfedezték, mennyi finom és minőségi bor készül hazánkban. Újabb és újabb pincészetek nyílnak, borfajták jönnek divatba, és még sosem volt olyan népszerű a fröccsfogyasztás és a rozé, mint napjainkban.

Régen azt mondták: „a jó bornak nem kell cégér”... Ám nagyon úgy tűnik, hogy



ez a tendencia változóban van, hiszen a növekvő piacnak (és a hirtelen megjelenő óriási importválasztéknak) köszönhetően könnyű elveszni a polcokon tolongó választékban – sőt, pusztán a polcokra kerülni is egyre nehezebb egy-egy hazai/helyi terméknek. Óriási áverseny van, melyben a magyar termelőket néha rendkívül nehéz helyzetbe hozzák az irreálisan alacsony árakkal dolgozó külföldi termékek.

Fogyasztóként természetesen nem panaszkodhatunk a választékra, hisz az igényeinket már-már túlteljesíti mindez, ám ahogy korábbi lapszámainkban is írtuk: érdemes figyelni a tudatos vásárlásra, hisz azzal mindenki csak jól járhat! A Coop és a HUNOR COOP ZRT. már hosszú ideje zászlajára tűzte a hazai termékek népszerűsítését, és jelen számunkban a hazait egészen a **helyi** termékekig szeretnénk szűkíteni!

Beszélgessünk kicsit meggyénk borvidékéről, a **csongrádi homoki borokról!**

Ahogy a külön kiemelt, keletes részünkben is olvashatják, 1994 óta az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. égisze, vigyázó keze alatt történik a helyi szőlők nagy részének feldolgozása, értékesítése. Ez egy nagyon fontos momentum, hiszen a rendszerváltás utáni időkben a mezőgazdaság rengeteg területe nehéz helyzetbe került – így a borászat is –, de a helyi összefogásnak köszönhetően mégis biztonságban megmaradhatott ez a piac, mely napjainkban már fejlődési pályára került. Nem csoda hát, hogy az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. jövőre, 2020-ban ünnepli fennállásának 60. évfordulóját! Rengeteg helyi gazdaság és termelő köszönheti nekik a biztos fennmaradását a növény-, zöldég-, bortermesztés és állattenyésztés területén is.

A csongrádi borokról azonban hazai szinten sokszor méltatlanul kevés szó esik, pedig nagy múlttal rendelkező borokról és szőlővidékről van szó, egészen különleges adottságokkal, és izgalmas történelemmel. **Dr. Csikai Miklóssal**, az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. elnök-vezérigazgatójával, valamint **Pálfy Györggyel**, a Csongrádbor Kft. ügy-



vezetőjével beszélgettünk a boraikról, és az ágazat piaci helyzetéről.

A Csongrádi Borvidéken a szőlőművelés valószínűleg már egészen a középkor eleje, az 5. század óta folyik, de vannak források, amelyek szerint a honfoglalás óta folyik szőlőtermesztés a területen. Az első írásos bizonyítékok a XI. századból maradtak az utókorra:

A garamszentbenedeki apátság 1075-ben íródott alapítói levelében említést tesznek erről a tevékenységről, melyet a Csongrád határában lévő pusztaságokban, mezőkön végeztek, Mátyás király idejéből (1458-1490) pedig már okleveles adatok igazolják a XIV. századi homoki szőlőtermesztés jelentőségét.

„*Időjárás, sok napsütés, a Tisza közelsége és hordalékos, homokos talaja.*” – Pálfy György ezen elsődleges tényezőket emeli ki a helyi bortermesztés sikerének kulcsaként. Elmeséli, hogy már évszázadok óta milyen sokan éltek meg sikeresen ebből a tevékenységből ezen a vidéken. Az 1900-as években még meglehetősen szervezetlen volt a borászat helyi művelése, és az évszázadok során mennyi nehézségen ment keresztül ez az ágazat.

„*A filoxéra, (szőlőtetű, a levéltetvek közé tartozó, a szőlő gyökerein élősködő rovar) 1874-1914 között óriási pusztítást végzett Európa, és Magyarország szőlővidékein. Hazánkban csaknem minden szőlőt érintett, s ki pusztított ez az Amerikából érkező kártékony kórokozó, mert a helyi szőlők nem voltak vele szemben ellenállóak. – Kivéve a csongrádi, (immunis) homokos talajban termő szőlőtőkék! A 75%-nál magasabb kvarctartalmú homoktalajok állékonysága ugyanis megakadályozta a filoxéra lárvájának és a rovarnak a*



mozgását, mivel annak járatai beomlottak. Így vált hirtelen, egyik pillanatról a másikra az alföldi borgazdálkodás a hazai borászat utolsó védvonalává. Gyakorlatilag a homoki borok mentették meg addig ezt az ágazatot, míg megindult az ellenálló, direkttermő szőlőfajták telepítése. Eleinte tengerentúli szőlőfajtákkal kísérleteztek, de ezzel szemben nagy



Arra a kérdésünkre, hogy az ÁRPÁD pincészet milyen számokkal dolgozik és mennyire számít nagyoknak a helyi viszonylatokban dr. Csikai Miklós Elnök Úr a következő választ adta: „Gyakorlatilag itt nincs másik nagy. A Csongrádbor Kft. 100%-ban az ÁRPÁD-AGRÁR ZRT. tulajdona, és a megyében is a legnagyobb számú. Kicsit ingadozik, de körülbelül olyan 80-100 szőlősgazda szállít be a pincészetbe. Szerencsére sok vevőnk van és rétegződik az is, hogy kik és mit vásárolnak. Valaki a rozét keresi, valaki a cabernet-t, valaki a kékfrankost. De a kék szőlőből készült borok az igazán húzóak, ezekkel bárhová ki lehet állni, versenyeken részt venni rozétól a vörösborokig terjedően. Ezekkel mindig kiváló, szép eredményeket szoktunk elérni, a minőséggel nem lehet probléma. Ám az oklevelek ellenére érezzük, hogy nagyobb reklám kellene ezeknek a helyi boroknak.”

Milyen a piaci helyzet? Mi okozza a legnagyobb kihívást?

„Óriási a választék” – folytatta Elnök Úr – „Szinte bármelyik boltba megyünk be, gyakorlatilag a borok területén tapasztalható a legnagyobb felhozatal. Meglátásaink szerint kétféle vásárló a jellemző: akik nem tudatosan keresik a borokat, csak az alacsony árra figyelnek, és a másik véglet, aki 1000-2000 forint alatti bort

„brand” még nem elég jó, nem létezik igazán, pedig kiváló borok készülnek itt. Sőt, előfordult olyan is, hogy Szekszárdon a vörösborok teljesen vak tesztjét mi nyertük meg a Csongrádi borunkkal! – Sokan mondják, hogy „ez nem lehet igaz”, ilyen bor nem lehet az Alföldön, ilyet nem lehet homokon természetesen. Pedig abszolút versenybe szállhatnak az itteni borok is, csak meg kellene ismernie őket az embereknek. Itt a legmagasabb hazánkban a napsütötte órák száma. A legelőször palackozható friss rozéborok és vörösborok itt készülnek az országban. Novemberben lefejtjük, januárban



már kiváló minőségű bort ihatunk. Gyümölcsös, tiszta, minőségi. Ezért is van nekünk egy kicsit szűkebb választékunk, mert mi tényleg kizárólag szőlőből készítjük a tiszta borainkat. Nem állítunk elő édes borokat adalékok hozzáadásával, nem használunk fájlesztőket, nem próbáljuk a savát eltüntetni. Alaptechnológiával egészséges gyümölcsből, tiszta és minőségi termékeket állítunk elő, melyek közül jó néhány az alföldi borok között abszolút prémium-kategóriába sorolható. Barátaimnak, ismerőseimnek is mindig bátran ajánlom: a rozékat és a három vörösborunkat – a kékfrankost, a cabernet-t, és az ezek házasításából születő cuvéé-t nyugodtan oda lehet tenni az asztalra, bármikor vállalom értük a felelősséget!”

A hatalmas pusztítást eredményező filoxerajárvány és az ezzel egy időben felépő peronoszpóra és lisztharmat fertőzés felgyorsította a szőlőbirtokok átalakulását, elősegítve a modern termelési eljárások és a jobb borkezelés bevezetését. A szőlőbetegségektől való félelem és az erőteljes központi propaganda miatt szervezetbe vált a gazdálkodás. Rendszeressé váltak a trágyázások, permetezések, új ültetési, oltási és művelési szokások, megjelentek a friss telepítések. Az első világháború előestéjén a pusztító vész alábbhagyott, bár még évtizedekig lehetett olvasni a kártékony rovarról.



le sem emel a polcról, köztük vannak a gyűjtők, hobbiborászok, akik pedig szinte csakis a díjnyertes borokra fektetik a hangsúlyt. Kevés a köztes réteg. Abba pedig rossz belegondolni, hogy a néhány száz forintos olcsó borokból egyáltalán mit lát viszont a termelő? Néha azt érzem – a polcokon is átláthatatlanság tapasztalható. Hamarabb látják meg az akciókat a vásárlók, mint a kategóriákat. Szerencsére azért kezdenek megjelenni a tudatos vásárlók is, egyre több a borértő férfi és hölgy is, de sajnos még mindig van az alföldi „homoki borokkal” szemben egy tévhit, és sokan, ha ezt a megnevezést hallják, csak legyintenek rá, nem veszik le a polcról. Maga a



# KÍSÉRLETBŐL KURIÓZUM: TERÍTÉKEN A SZENTESI ZENTUS SÖR

**A Szentesi Lecsófesztiválon már osztatlan sikert aratott, egyre több helyen megjelenik, egyre többen keresik, díjat nyert itthon és Amerikában is – és már a budapesti sör-pubokban is isszák a szentesi sört, a Zentust!**

A helyi borvidék után egy kicsit a „sörvidék” felé kanyarodunk, és belesünk egy friss, fiatalos és innovatív sörfőzdébe, mely nem olyan rég nyitotta meg kapuit Szentesen, de máris sikerült kiépítenie egy stabil, igényes vásárlói kört.

Napjainkban hódítanak a kézműves sörök. És nem csak a hagyományos sörtermelő országokban, hanem Magyarországon is egyre nagyobb számban kezdik el a termelést.



Kiváló, világszínvonalú borászataink mellett a sörfőzésben is vannak hazai sikerek – de azért valljuk be, a választékunk jócskán eltörpült az északi/nyugati szomszédainkéhoz képest, és korábban az importtermékek örvendtek nagy népszerűségnek... Ám ez a piac szerencsére új irányt vett, a magyar fogyasztó is egyre nyitottabb és kíváncsi a helyi sörökre értékeli a kisebb sörfőzdek termékeit.

Bár a „kicsi” jelző itt azért megtévesztő lehet...

*Az eredeti anyagcégünk sörfőző technológiákkal és sörfőző üzemek gyártásával foglalkozott már évtizedek óta – mesélte ott jártunkkor a Zentus Craft Beer sörmestere, Kis Dániel. – Eddig 128 sörgyárat alakítottunk ki világszerte. Mindenfelé szállítunk: Oroszország, Dél-Afrika, Sechelle-szigetek, Peru, Európa...*



*Rozsdamentes acél technológiával foglalkozik a cégünk. 2013 környékén volt egy kisebb gazdasági visszaesés az orosz piacon, így lett egy felesleges üzemünk és termelési-kapacitás többletünk.*

*Ekkor jött az ötlet, hogy építsünk magunknak egy sörgyárat, az épületünk itt Szentesen megvolt hozzá.*

**Teljesen saját tulajdonú cégről van szó?**

*Igen, egy 100%-os, szentesi, magyar vállalat, családi vállalkozás, mely az apósom és feleségem tulajdonában van, ezáltal abszolút sajátként kezelem. Apósom gépész-tervezőmérnök volt a Kontaktában és több söripari eszközgyártó cégnél, az ő szakmai tapasztalatából indult ki ez vállalkozás.*

**Amiből pedig most ez a kisüzemi sörfőzde lett....**

*Pontosan. Az elsődleges szándékunk az volt a gyárral, hogy bemutatóüzemként úgymond a sörfőző technológiát adjon el – de mellette söröket is főztünk. Először 6+2 tartályon, majd ezt tovább folytatva megépítettük a kettes fermentálót plusz 10 tartállyal. Beállítottunk újfajta palackozógépet, hordómosót, hidegkomlózót, illetve a társaság központi irodáját itt alakítottuk ki.*

**Maga a Zentus márka mióta létezik?**

*Egy kisebb névkitérővel 2013-ban először „Blonderland” nevet választottuk – a blonder sörfőző technológiából adódóan - de aztán gyakorlatilag 2014 óta létezik ez az elnevezés. Szentes megalapítója, ősi mondabéli lovagja, Zentus János, és az ő neve adta a végső inspirációt, és végül ezzel a névvel futottunk be.*

**Csak saját söröket főznek itt?**

*Már egy jó ideje meghatározó a saját márkás sör gyártása és csupán kis százalékot tesz ki a bérfőzések aránya. Ez is inkább a szakmatársakkal való kísérletezéseket jelenti.*

**Ki kísérletezi ki az új ízelet, hogy működik a folyamat?**

*Csapatmunka folyik. Én találok ki a recepteket, amit átbeszélék, majd tesztelek a többiekkel. De mindannyian itt dolgozunk bent az üzemben. Kis létszámú a csapat, tehát szinte mindenki csinál mindent. Igény szerint próbálunk új ízelet behozni, és utána a kollégákkal életre keltjük őket.*

**Melyik a legnépszerűbb most?**

*Egyértelműen a Tropical Kitty. 2018-ban nyertük meg vele a Bierslection által megrendezett Ország Söre versenyt. 2016-ban az USA-ból küldtek nekünk egy szép*



*díjat, mint az ország legjobb újonnan indult sörfőzdéjének. (A RateBier – akkor még független sörértékelő rendszere alapján.)*

**Mi lehet az oka annak, hogy a sörök ilyen népszerűek?**

*Mert új típusú. Az IPA (Indian Pale Ale) kategóriát eddig nem nagyon lehetett elérni idehaza. Mi amerikai komlókat használunk. Ez azért népszerű, mert egy nagyon kellemes, új típusú ízelményt ad az embereknek, és úgy tűnik, „nem tudták eddig, hogy ezt nagyon szeretik, de most kezdenek rájönni”. Magából az élesztőből meg a komlóból lesz egy trópusi gyümölcsös íz/illat az erjedés során speciális hőmérsékleten. Ez adja az egyediségét.*

**És valóban – mi megkóstoltuk, és garantáljuk: az egyedi ízelmény elmaradhatatlan!**

**Valamint kiderült az is, hogy a sörgyár látogatható (és a terület sokkal nagyobb, mint hinnénk, hisz a technológiai gyártórészek is itt vannak), csoportos bejelentkezéssel bejárható az üzem, megtekinthető a különleges sörök készítésének folyamata, valamint természetesen a kóstoló is elengedhetetlen az itt tartózkodáskor!**



# AZ UNICUM TÖRTÉNETE

Az Unicum nevét II. Józsefnek, az akkori Habsburg császár és magyar királynak köszönheti. Az uralkodó gyomorproblémáinak enyhítésére udvari orvosa, dr. Zwack (akinek a keresztnéve sajnos nem maradt fenn) egy alkalommal sötét színű, alkoholos főzetet kínált neki, amiből miután felhajtott egy kupicával, állítólag így kiáltott fel: „*Dr. Zwack, das ist ein Unikum!*” („*Dr. Zwack, ez aztán különleges volt!*”) Mindez 1790-ben történt, az ital bevált, és ezt követően híre és népszerűsége fokozatosan túlnőtt a bécsi császári udvaron.

Az Unicumot kezdettől fogva a ma is ismert gömbölyű palackban forgalmazták, de címkéjén akkor még vörös kereszt volt látható, amiért 1899 és 1922 között a cég évente tekintélyes összeget fizetett a Magyar Vö-



röskeresztnek. 1922 után a megállapodás megszűnt, a kereszt színét aranyra, a hátterét pedig pirosra változtatták, így láthatjuk a palackokon a mai napig.

Az első Zwack céget 1840-ben alapította dr. Zwack egyik leszármazottja, Zwack József, aki igen elszántan dolgozott, még kilencven éves korában is ő vezette a gyárat. 1886-ban fia, Lajos is társ lett édesapja cégében, amelynek neve ezt követően Zwack J. és Társaira változott.

Az Unicum védjegyét 1883. május 22-én vették nyilvántartásba. A növekedés folyamatos volt, 1892-ben a Soroksári úton építettek egy új gyártelepet, amely mind a mai napig a Zwack cég otthona.

(Forrás/részlet: Wikipédia, paprikamarket.hu)

## A PÁLINKAFŐZÉS TÖRTÉNETE - A SERNEVELŐTŐL A ROZSÓLIZFŐZŐIG

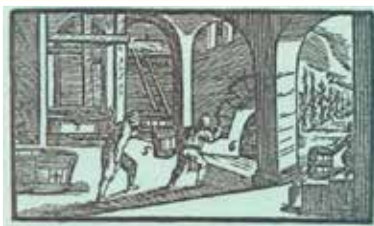
### A „ser” melletti főzés

A pálinkafőzés a középkorban már ismert volt Magyarországon. Budáról, Sopronból és Pusztaszerről van középkori desztillálókészülék maradvány. A kutatások szerint a 15. századtól űzik a sernevelőházakban (sörfőzdékben) a pálinkafőzést. A két foglalkozás kapcsolata jelenthette a rokon erjesztési eljárás, valamint az, hogy sok anyagot – például a malátát – mindkét célra fel lehetett használni.

### Korai adatok

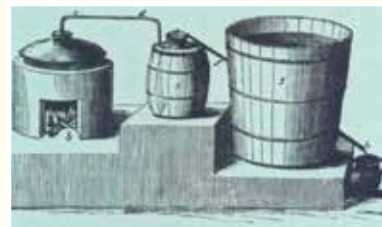
A feudalizmusban a pálinkafőzés területileg és társadalmilag megosztott volt. Az egyik legkorábbi szabályozás az 1947-es pozsonyi statútum (helyi alkotmány), mely szerint tilos a városban a pálinkaégetés és árusítás.

1519-ben azonban már 11 pálinkamérőhelyről tudunk. 1574-ben a felvidéki Rozsnyó város statútumában az szerepen, hogy az istentisztelet semmiképpen sem zavarhatja meg a bor-, sör-, illetve pálinkamérés. Ez a törvény tekinthető az alkoholizmus elleni küzdelem első dokumentumának.



1606-ban Besztercebánya tanácsa a malátából készített pálinkát tiltja be. Ettől fogva Felvidéken és Erdélyben, de az ország más részén is gabonahiány idején időlegesen korlátozzák a gabonából főtt „lengyeles” pálinkát.

A 18. század végén Erdélyben a pálinkafőzők száma már messze meghaladja a serfőzőket. Az elsősorban pálinkafőző és fogyasztó vidékről, északról, a Felvidékről be és áttelepülők magukkal hozták a pálinkafőzés gyakorlatát, és az egyik fő jövedelemforrássá lett.



Az észak-magyarországi Pásztóra a Rákóczi -szabadságharc (1711) után tértek vissza a földműveléssel is foglalkozó ciszterek, s jelentős borgazdaságot folytattak. Az adatok szerint 1715-ben serfőzőházuk és pálinkafőzőházuk is volt.

A törköly – és seprőpálinka mellett egyes években a pontosan vezetett kimutatás szerint jelentős mennyiséget főztek gabonából, rozsból, árpaleányból, szemetes, gyomos, hitvány gabonafélékből, sőt malomporból is.

### A pálinkafőzők védőszentje

A pálinkafőzők és a hozzájuk csatlakozók örökölték a serfőzők védőszentjét. Így a pálinkafőzők védőszentje is Szent Miklós lett, akinek az attribútumai (eválaszthatatlan tárgyai) közé tartozik a kád és a kupa. A 19. században a céhesedéssel párhuzamosan tankönyvek, hasznos kiadványok egész sorozata lát napvilágot a pálinkafőzésről.

(Részlet/forrás: Balázs Géza - Pálinka, a hungarikum)

## MI IS AZ A SZIKVÍZ?



Keletkezésének voltaképpen tárgyi tévedés az alapja: a szódavíz készítéséhez felhasznált szénsavat tévesen azonosították a sziksóval. Magyarországon a különlegeségnek számító szénsavas szódavizet, orvosok biztatására, mint a baktériumok szaporodását gátló széndioxid-alapú természetes tartósítószer folyadékot Jedlik Ányos, a természetbúvár bencés szerzetes készítette először 1826-ban, és az első szikvízgyártó üzemet is ő hozta létre 1841-ben Pest-Budán. A polgárosodó társadalom éttermeiben, kocsmáiban, cukrászataiban hamarosan elterjedt a szódavíz. A tiszta bor helyett az üdítő hosszúlépés, a kisfröccs, a nagyfröccs, az édes cukrászsütemények mellé a szódavíz volt a legjobb szomjoltó. A 19. század végén, még a millenniumi ünnepségek pompájában is helyt kapott a szódavíz, mint a kor újdonsága.

(Forrás: Hungarikum.hu)





# FRÖCCSÖS KISOKOS

A fröccs, bár még nincs „hivatalosan” a hungarikumok listájára felvéve, egy olyan hosszú idő óta töretlen népszerűségnek örvendő magyar „koktél”-sajátosság, hogy szerintünk méltán helyet érdemelne ezen a becses listán. Pláne, hogy nem voltunk restek minden lehetséges változatát kreatívan elkeresztelni. – Bár valljuk be, azért néha zavarba jövünk a sok „kódnévtől”, nem igaz?

Ebben most segítünk! Kikerestük hozzá a „megoldókulcsokat”:

## A klasszikus fröccsök

Mi a jó fröccs titka? Egyértelműen a keverési arány! Ez az, ami a lényegét adja, na meg persze a fogyasztójának védjegyévé is válik, vagy éppen annak „hangulatáról” árulkodhat... Ezek lennének hát a legismertebb klasszikusok:

- Kisfröccs: 1 dl bor + 1 dl szódavíz
- Nagyfröccs: 2 dl bor + 1 dl szódavíz
- Hosszúlépés: 1 dl bor + 2 dl szódavíz
- Házmester: 3 dl bor + 2 dl szódavíz
- Viceházmester: 2 dl bor + 3 dl szódavíz
- Háziúr (nagyházmester): 4 dl bor + 1 dl szódavíz
- Sport fröccs (kisházmester): 1 dl bor + 4 dl szódavíz
- Góré fröccs: 1 pohár bor + 1 spriccentésnyi szódavíz
- Deák fröccs: 1 pohár szódavíz + egy cseppnyi bor

## Ha már a pohár és a korsó nem elég...

Valaki szeret nagyobbban gondolkodni, egy rendeléssel letudni az esti fogyasztást, vagy esetleg a társaság is megköveteli, hogy legyen az asztalon egy „önkiszolgáló” korsó. Ám azért itt sem mindegy az arány! Ezek közül választhatunk, ha egy felkészült borozóban italozunk:

- Krúdy fröccs: 9 dl bor + 1 dl szódavíz
- Sóher fröccs: 1 dl bor + 9 dl szódavíz
- Előrelépés: 8 dl bor + 1 dl szódavíz
- Polgármester: 6 dl bor + 4 dl szódavíz
- Puskás-fröccs: 6:3 dl arányt jelent, nem véletlen a neve. Vannak akik Magyar-Angolnak nevezik, nyilván az Aranycsapat 6:3-as gólaránya alapján.
- Mafla: 5 dl bor + 5 dl szódavíz
- Csatos: 1 liter bor + 5 dl szódavíz

## Koktél a fröccs? Keverhetjük?

A vélemények megoszlanak. Van, aki nem támogatja azt, hogy a bort vízen kívül bármivel is keverni kezdjünk, de azért be kell látni, vannak izgalmas, és kifejezetten ízletes megoldások!

- Tiszafreccs vagy Kassfreccs: 1 dl vörösbor + 1 dl pezsgő
- Macifreccs: 1 dl bor + 2 dl szódás málnaszörp
- Újházi fröccs: 1 dl bor + 2 dl (kovászos) uborkalé
- Kisvadász (kis VBK): 1 dl vörösbor + 1 dl kóla
- Nagyvadász (Nagy VBK): 2 dl vörösbor + 1 dl kóla
- Szerencsés flótás: 1 dl bor + 1 dl szódavíz + pici rum
- Medve: 3 dl vörösbor + 1 dl kóla + 1 dl rum
- KV BK: 2 dl bor + 2 dl kóla + 1 dl rum
- Spröccs vagy horgász: 2 dl fehérbor + 2 dl Sprite

## Alkoholmentesen

A gyerekekre, sofőrökre, alkoholt nem szívesen fogyasztó emberekre is gondolni kell ám! A „fröccs-hangulat” bor nélkül is meglehetősen, bizonyos receptek akár hétköznapi üdítőként, vagy kellemes frissítőként is kiválóan megállják a helyüket.

- Almafröccs (Apfelschorle): 2 dl almalé + 1 dl szódavíz
- Gyerekröccs: 1 dl szőlőlé + 1 dl szódavíz
- Kishörpi: 2 dl szódavíz + 0,3 dl szörp
- Nagyhörpi: 3 dl szódavíz + 0,5 dl szörp



## „A fröccs legendája”:

A fröccsöt, ezt a hamisítatlan magyar italt először Jedlik Ányos készítette el, és spriccernek nevezte. Ezt azután Vörösmarty magyarosította „fröccsre”, s ez a kifejezés azután Krúdy Gyula vagy Molnár Ferenc műveiben is gyakorta fordul elő.

A legenda szerint 1842 őszén Fáy András főtisztviselője hívta szüretelni Vörösmarty Mihályt néhány barátjával, akik között ott volt Jedlik Ányos, a szikvízgyártás föltalálója is. Jedlik magával vitte a világ legelső szódásüvegét, majd a házigazda és a vendégek elképedésére elkészítette a Fáy-birtokon a legelső fröccsöt. Ezt németesen spriccernek nevezte el. A kifejezés azonban nem tetszett Vörösmarty Mihálynak, ő találta ki a máig használt fröccs nevet. A köznyelv és az irodalmi művek is hamar megkedvelték a „fröccs”, „fröccsözni” szót, amely Krúdy Gyula, Molnár Ferenc, Bródy Sándor és Hunyady Sándor számtalan művében gyakorta fordul elő.



(Részlet/források: szeretlekmagyarorszag.hu, Wikipédia)

# TUDTA-E?

ITALFOGYASZTÁSSAL KAPCSOLATOS HASZNOS TANÁCSOK, ÉRDEKESSÉGEK

## ITALOK KÍNÁLÁSA ÉTKEZÉSEKNÉL

Nem mindegy, mihez mit iszunk, és mikor isszuk azt! Egyes ételek-italok kiüthetik egymást, és ronthatják az étkezés élményét, elnyomhatják az ízeket. Érdemes tehát odafigyelnünk arra, mit mivel fogyasztunk!



**Aperitif:** magyar szokás szerint az étkezés előtt felkínálható röviditalok.

**Digestiv:** étkezés után emésztés elősegítő italok, vagy bármilyen rövidital.

Ebéd, vacsora előtt étvágygerjesztő aperitiffel kínáljuk a vendégeket. Nem csak pálinkák és keserű italok alkalmasak étvágygerjesztőnek, ajánlott lehet inkább egy száraz pezsgő is. Az aperitif semmiképp se legyen édes ital, mert elveszi az étvágyat. Az ital mellé adjunk egy kis harapnivalót is, nehogy megártson.

Azok számára, akik nem ihatnak alkoholos italt, mindig legyen alkoholmentes üdítőital vagy ásványvíz. Az italt jellegének megfelelően hűtve vagy jéggel, és a hozzávaló pohárban szolgáljuk fel. A vörösbort, a konyakot, a pálinkát és a likőrt ne kínáljuk hidegen. Ezek csak a szobahőmérsékleten kellemesek.



# MEGÚJULTUNK

KÍVÜL- BELÜL!

ANNYI A VILÁG, AMENNYIT BELETÖLTESZ

CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEKNEK!  
[www.alkoholinfo.hu](http://www.alkoholinfo.hu)

## MILYEN POHÁRBA MILYEN ITAL ILLIK?

Az étkezés elengedhetetlen része az italok felszolgálása is. Te tudod, melyik pohárba mi kerül?



Ha szeretnénk vendéglátóként tündökölni a szerepünkben, akkor érdemes profi tálalást varázsolni az asztalra, hisz ezzel biztosan lenyűgözzük a vendégeinket, és gyakorlatilag egy szép teríték az étvágyat is meghozza.



Az előző számunkban bemutattuk az evőeszközök, tányérok, poharak elhelyezési módjait, most pedig kitérünk arra, hogy pontosan melyik italhoz milyen pohár is illik. Íme az alapok:

- A vizes-, üdítő- és hosszúitalos pohár általában 3 dl-es, magas és csőszerű.
- A sörspohár lentől felfelé szélesedik, és a vastagabb, erősebb talpzat gondoskodik arról, hogy stabilabb legyen.
- A sörsorsó vastag üvegből készült, legalább félliteres, füllel rendelkező darab, amely vagy hordó, vagy alulról fölfelé szűkülő alakú.
- A fehérbort rövidebb, vaskosabb lábú, talpas üvegpohárban szolgáljuk fel, amelynek tulipánszerű a feje, míg a vörösbort karcsú, magas lábon álló, kerekded vagy hosszúkás fejű pohárban kínáljuk, attól függően, hogy mennyire kell szellőznie.
- A whiskys pohár vastagabb üvegből készült, széles, alacsonyabb, csőszerű edény, melynek négy- és hatszögletes változata is ismert.
- A konyak kínálásához egy rövid, talpon álló, alul széles, a szájánál szűkebb pohár illik, míg a brandyt talpas, alul kiöblösödő, ám felül karcsú fejű üvegpohárba töltjük.
- A pezsgőspohár talpas, magas, karcsú lábakon álló üveg, melyben szépen láthatók a buborékok, míg a koktélos pohár fordított kúp alakban végződik.



(Forrás/részlet: mindmegette.hu)

# TUDTA-E?

ITALFOGYASZTÁSSAL KAPCSOLATOS HASZNOS TANÁCSOK, ÉRDEKESSEGEK

## MELYIK ÉTEL MELLÉ MILYEN BORT?

**Sokan hallottunk már arról, hogy bizonyos ételekhez bizonyos borok passzolnak. Az étkezésnek tökéletes kísérője egy vagy két pohár bor. Sokan azonban gondban vagyunk azzal, hogy milyen étel mellé milyen fajta bort kínáljunk, hisz hatalmas, néha már-már zavarbaejtő választék van. Ezzel a cikkel próbálunk egy kis segítséget nyújtani a választásban!**

A bort természetesen önmagában is lehet fogyasztani. Ilyenkor maga az ital határozza meg, hogy mit érdemes falatozni mellé. Az ízek mindig egészítsék ki a bort, soha ne nyomják el az ízét, inkább az utóbbi érvényesüljön jobban.

- Nem nyúlhatunk mellé, ha halakhoz és a tenger gyümölcseivel készült fogásokhoz könnyű fehérbort szolgálunk fel. Lazachoz, amit manapság már egyre könnyebb beszerezni, és amelynek az íze erőteljesebb, válasszunk fűszeresebb, szárazabb verziót.
- A szárnyasokhoz alapvetően friss, gyümölcsös borok illenek, de nem biztos, hogy a fehér a legjobb választás. Egy kacsasült például jól kiegészülhet egy könnyű vörösborral vagy testesebb sillerrel. A borok hőmérséklete sem mindegy, étkezéshez jellemzően 10-14 celsius fok között érdemes őket fogyasztani, a vörösek közül a testesebbek és a desszertborok mehetnek akár ezen értékek fölé is.
- Ha a tésztához húsos, fűszeres, paradicsomos szószt készítünk, akkor ne adjunk mellé fehérbort, hanem bátran válasszunk egy közepesen erős vörösbort. Így nem elnyomják egymás ízét, hanem kiemelik. Az egyéb tésztákhoz általában egy könnyű fehérbor, vagy akár egy friss rozé a tökéletes választás.
- Masszív sültetekhez még mindig érdemes testesebb vörösbort választani. Alapszabályként azt érdemes megjegyezni, hogy pörköltetekhez, vadételekhez és marhából készült lakomákhoz mindenképp a száraz, igazán testes vörösborok passzolnak a legjobban. Ha tejszínes mártást készítesz, döntsünk a siller mellett.



- A rozé igazi jolly joker lehet, de ne feledjük, hogy azért, mert a fehérbornál sötétebb, még nem biztos, hogy testesebb is. A rozék mindig nagyon frissek és gyümölcsösesek, míg egy nagyon száraz, fűszeres fehérbor sokkal markánsabb.
- A desszertekhez is több lehetőségünk van bort választani, arra ügyeljünk, hogy a bor mindig édesebb legyen, mint maga a desszert, illetve a kései szüretelésű borokat keressük elsősorban, és persze az elmaradhatatlan, hungarikumnak számító klasszikus desszertborról se feledkezzünk meg, a tokaji aszúról. Ez szinte mindig nyerő, nincs nála jobb!



- Itthon nem olyan népszerű az étkezés végén sajtot fogyasztani, pedig remek lezárás. Könnyű, nem túl erőteljes ízű sajtokhoz hasonló bor dukál, de egy szagos, keményebb sajthoz jobb a vörösbor.
- Érdekeség/tévhit: sajt és a bor remekül kiegészítik egymást, de a szokásoktól eltérően borkóstoláskor nem olyan szerencsés párosítás, a sajt ízanyagai ugyanis bizonyos mértékig tompítják az ízérzékelést.

(Forrás: Femina)

# ISMÉT ENERGIATUDATOS VÁLLALAT CÍMET NYERT A COOP!

A tavalyi év után második alkalommal idén is Energiatudatos Vállalat védjeggyel ismerték el a COOP Gazdasági Csoport fejlesztéseit. Az idei díjat a COOP csoport azzal érdemelte ki, hogy a tavalyi pályázatában vállalásként megjelölt 10 üzlet helyett 12 egységen építettek ki napelemes HMKE rendszert. 2019 augusztusáig további 15 üzlet kapott háztartási méretű napelemes rendszert, valamint átadásra került egy 265 kW-os napelemes kiserőmű is.

A cégcsoport VEP (Virtuális Erőmű Program) keretében tett új vállalásairól elmondta, hogy 2019-2020 során a franchise partnereknél legalább további 20 üzletben valósítanak meg napelemes HMKE rendszert. Az eddigi fejlesztéseknek köszönhetően a cégcsoport éves szinten több, mint 1 000 000 kWh villamos-energia megtakarítást ért el!

A Coop Csoport elismerését Vasvári Csaba gazdasági igazgató vette át.

Az élelmiszerboltok esetében a napelemes rendszer alkalmazása azért is előnyös, mert a napelemek termelése éppen abban az időszakban a legmagasabb, amikor az áruház épülete és az élelmiszereket hűtő berendezések a legnagyobb teljesítményt igénylik, így a termelés jelentős része házon belül kerülhet felhasználásra.

A COOP cégcsoport évek óta kiemelten kezeli az energiahatékonyságot, ezért a napelemes rendszerek kiépítése mellett egyéb területeket is fejlesztettek, például utólagos üvegtájkokkal láttak el hűtőberendezéseket és az üzletek világítását LED-technológiával korszerűsítették.

(Forrás: Coop.hu, Villanyautosok.hu)



# CSEH-MAGYAR COOP-OS TALÁLKOZÓ

Ez év októberében Magyarországra látogattak csehországi Coop-os barátaink. A Coop Beskydy vezetői a cseh-lengyel határ mellől Morvaországból, Cesky Tesinből érkeztek a szokásos éves vezetői tapasztalatcserére.

A helyszín rendhagyó volt, mivel most nem a Szentés környéki áruházakat és élelmiszer üzleteket látogattuk meg, hanem a Balatonfelvidék fővárosát, Veszprémet és környékét fedeztük fel. Látogatást tettünk a Zirci Apátságban és annak kézműves Sörfőzdéjében, ahol morvaországi barátaink szakértőként tesztelték a különleges söröket. Balatonfüreden csodálatos környezetben az Anna Grand Hotel elegáns falai között tartalmas szakmai megbeszélés keretében kicseréltük tapasztalatainkat. A két ország kereskedelmi piaca igen hasonló, a piaci kihívásokra adott megoldásaink kölcsönösen adtak ötleteket



mindkét félnek. A kötetlen megbeszélések jó hangulatban teltek. A szabadidős programok keretében barátainknak megmutattuk a varázslatos Balatont és annak gyöngyszemeit, többek között Tihanyt, Balatonfüredet. Zárásként abban maradtunk, hogy jövőre egy csehországi találkozó keretében folytatás következik.

*Minden nap friss!*

**ZOMBOR CIPO Kft.**  
6600 Szentés, Petőfi utca 5.

A Hunor Coop pékáruinak beszállítója

# BALKÁNI KÖRUTAZÁS

**Egy igazi „Balkán-kincsei” körúton vett részt idén a HUNOR COOP Csapata. Ez a túra annyira csodálatos és különleges helyeken vezetett végig, hogy érdemes figyelmesen elolvasni cikkünket vagy akár ötletként eltenni, mert mindenkinek nyugodt szívvel csak ajánlani tudjuk ezt az útvonalat, hisz olyan felejthetetlen élmény volt!**

Szeptember végén egy csütörtöki hajnalok-hajnalán indult buszunk és szedett össze minden egyes kis csapatot a megbeszélt pontokon, hogy aztán Baját elhagyva átlépjük a határt és induljunk le Boszniába. Hosszú út volt, jó néhány „kultúrsokkal” is tűzdelve. Eleinte kicsit belevesztünk a szerbiai országutakba, de a táj egyre és egyre csodálatosabb lett, és legalább az utasok figyelme is élénkült – na meg persze a hangulatot már hajnaltól fokozta a számos „kóstolni” hozott házipálinka!

Bosznia-Hercegovináról és Szarajevóról sajnos sokaknak a hihetetlenül kegyetlen délszláv háború eseményei ugranak be elsőnek, de bátran állíthatjuk, hogy ez



zésre, de pont emiatt mindenki összeszedte minden maradék erejét, hogy bejárjuk a teljes belvárost, megnézzük a parlamentet, a gyönyörű épületeket, a Miljacka folyó partja fölött elnyúló hegyeket, ahol a sífelvonók is látszottak. A belvárosban igazi bazársorok érték egymást mindenhol, a különleges keleti hangulat keveredett az európaival. Mecsetek, templomok – ez az a város, ahol most már békében élnek egymás mellett a keresztények és muszlimok. A bazároktól nem messze, néhány utcára található az a nevezetes helyszín, az a sarok, ahol bekövetkezett az a tragikus esemény, ami egy olyan láncreakciót indította el, hogy végül kártyavárként omlott össze Európa és kitört az első világháború. A Fekete Kéz, Gavriló

oldalt összeköti méltán világhírű: ottlétünk-  
kor is toronyugrók ugráltak le a folyóba a hatalmas magasságból.

Következő állomásunk a montenegrói tengerpart volt. Szeptember vége ide vagy oda, igazi kánikula fogadott (kiváló ez a túra utószezonra!). A szálláshelyünk Budván



az ország mindent megtesz annak érdekében, hogy újra talpra álljon, fogadja a látogatókat, mint annak idején 1984-ben, mikor még egy téli Olimpiát is rendezett. Hihetetlen befektetések zajlanak, mindenhol újjáépítik a városokat, és főleg a fővárosban látszik milyen nagy munkálatok folynak. Délután futottunk be a központba, a visoko-i piramisok völgyét csak távolról csodáltuk meg útközben, mert a számos program miatt szorított az idő, és egyenesen a parlamenthez gurultunk, ahol már várt ránk a magyar nyelvű idegenvezető, Zoltán, aki vajdasági származású, ám már régen itt él Szarajevóban és kalauzolja a magyar látogatókat. Sajnos csupán ez a néhány délutáni-esti óránk jutott városné-



Princip által elkövetett merénylet helyszínén néhány korabeli fotó található a falakon, illetve kőbe vésett írás meséli el a végzetes eseményeket a trónörökös haláláról.

Másnap korán reggel indultunk tovább Mostar felé a Neretva-völgyén keresztül, mely egy olyan lélegzetelállító panorámaút, hogy bármilyen fantasy film helyszínének is megállná a helyét. A kettéosztott Mostar pedig szintén egyedi kulturális élményt garantált: a folyó szakadékanak egyik oldalán a mecsetek és minaretek, míg a másik oldalon a keresztény templomok hatalmas tornyai magasodtak. A híd pedig, ami a két

volt, mely üdülőparadicsom: a történelmi óváros, és a gyönyörű jachtkikötő köré egy igazi szálloda- és apartmanváros épült. A tengerparti sétány nyüzsgő éttermei közül pedig sikerült pont azt a helyet kiválasztanunk az esti koktélozáshoz, ahol a étterem menedzsere egy Szentesen is megfordult montenegrói vízilabdás volt!

Utolsó napunk egy jól sikerült hajókirándulással telt: bejártuk a kotori öblöt, kikötöttünk egy kis templomszigeten, majd megnéztük Kotor óvárosát a fölé tornyosuló, hegyre felkúszó „kotori-nagyfallal”/bevehetetlen várral, és a hazafelé tartó hajóúton még egy frissítő csobbanásra is volt ideje a csapatnak.

Azt mondja a helyi mondás: „Aki egyszer Montenegrot látta, legközelebb visszatérve már haza fog érkezni; a táj, az ország varázsától nem tud megszabadulni.”

Ide vissza kell térni. A montenegrói tengerpart valóban az Adria Riviérája.



# A JÖVŐ ÁRUHÁZA A KERTVÁROSBAN

A HUNOR COOP ZRt. szeptember 9-én ünnepélyes megnyitó keretében mutatta be a megújult Szentés Kertvárosi Coop Szupermarketet.



A próbaüzemen túl vagyunk. Nagy boldogság számomra, hogy három nap alatt, két ünnepi megnyitót is tarthatok, hiszen a Lecsőfesztivál után egy megújult áruházunkat nyithatom meg – meséli büszkén Mészáros Zoltán, a Hunor Coop Zrt. elnök-vezérigazgatója. Elmondta, hogy a Kertváros egy nagyon fontos helyszín számukra, a vásárlók már nagyon várták szeretett „jó szomszédjukat”. A jelenlévőket arra kérte, hogy vigyék jó hírét a Hunor Coop-nak, amely kiszolgálja az itt élőket. Az ünnepélyes megnyitón Szirbik Imre polgármester azt kívánta a Kertváros lakóinak, hogy legyen hasonlóan jó szomszédjuk ez a Szupermarket, mint amennyire neki volt, amikor még ebben a városrészben lakott. Kiemelte, hogy a Hunor Coop-nak legyen jó szomszédja Szentés is, hiszen az áruház környezetének kialakításán közösen dolgoztak.

Szentésen meghatározó kereskedelmi szereplő a HUNOR COOP, a hálózatnak pedig ugyancsak meghatározó egysége a 42 éve épült Szentés Kertvárosi élelmiszer áruház, mely a kezdetektől tagja a Coop Üzletláncnak. Az áruház megérett a felújításra, korszerűsítésre. 2018-ban a társaság két üzletével, a szegvári Coop ABC-vel, illetve a szentesi Kertvárosi Coop ABC-vel jelentkezett egy országosan kiírt energetikai pályázatra. A beadott pályázat pozitív elbírálást kapott, mely szerint 100 millió forint támogatásban részesítették a két beruházást. Ebből 40 millió vissza nem térítendő, 60 millió forint pedig kedvező kamatozású támogatott hitel. A HUNOR COOP ZRt. eddigi működésében kiemelkedő az idei év, hisz hét hónapon belül mind a két áruház fejlesztését, korszerűsítését és modernizálását megvalósította. A teljes beruházás közel 500 millió forintba került, melynek a második szakasza is lezárult.

A kívül-belül megújult Szentés Kertvárosi Coop Szupermarket új-jászületett. A pályázati támogatás segítségével sikerült teljes egészében korszerűsíteni a fűtést, a világítás led-es technológiája a mai kor legfejlettebb megoldását adja, az áruház tel-

jes szigetelése pedig minimalizálja a fűtési költségeket. Az áruház tetejére felszerelt 35 kw-os napelem rendszer energiatermelésével még bevételt is hoz a társaságnak. A beruházás a környezetvédelem jegyében a jövőt is szolgálja.

A több mint 700 m2 alapterületű áruház eladóterét közel 20 százalékkal növelték, valamint a hűtött bútorok felületét megháromszorozták. A kor elvárásainak megfelelően az üzlet berendezését teljes egészében lecserélték. Az új burkolattal, álmennyezettel és egyedi világítás technikával ellátott Coop Szupermarket kibővült választékkal, egyedi hangulatot sugárzó belső építészetével a XXI. század vásárlói igényeinek maximálisan megfelel. Szándékuk szerint még sok évtizedig a legmagasabb szinten szolgálja az itt élő lakosságot.

Halupa B. Eszter



## Hunor babák



Fehémé Bösi Erika kislfia  
Fehér Marcell



Hercz-Fodor Anita kislánya  
Fodor Bori



Kollárné Kaszás Olivía kislánya  
Kollár Odett



Kovács Beatrix kislánya  
Tóth Luca Ilona



Kónya Edit kislánya  
Kónya Bianka



Magdáné Móra Mariann kislánya  
Magda Liliána



Szabó Réka kislfia  
Szabó Martin Krisztián



Szamosköziné Lenti Andrea kislánya  
Szamosközi Luca



Szarvas Beatrix kislfia  
Kozma Szabolcs



Tóthné Opletán Szilvia kislfia  
Tóth Benedek István

# SPORTOS MEGLEPETÉSVENDÉGEK A LECSÓFESZTIVÁLON

Nagykorúak lettünk.

Idén szeptemberben lépett 18. „életévébe” a Szentesi HUNOR COOP Lecsófesztivál, és a szeszélyes időjárás viszonyok sem állíthattak meg minket abban, hogy ezt megünnepeljük – most is maximális fokozaton pörgött a hangulat, jöttek vendégeink az ország-világ minden tájáról, fogyott a pálinka, a helyi borok-sörök, de egyes „import”-bográcsokban még a lecsóhagyma is kanadai whisky-n párolódott.

Minden téren a kulináris élvezeteké volt a szerep, a fesztivál most ismét összehozta az embereket.

Egy kis lazítás és szórakozás mindenkinek csak jót tehet – értetek egyet ezzel idei meglepetésvendégeink is, hisz mindannyian az élsport berkeiből érkeztek, így teljes szívvel támogatták a Lecsófesztivál filozófiáját.



## Dr. Sós Csaba: európbajnoki bronzérmes úszó, a magyar úszóválogatott szövetségi kapitánya



„Hallottam már híret ennek a rendezvénynek, de még életemben nem voltam még hasonlóan sem, szóval most tátott szájjal nézelődök. Hatalmas forgatag van, nagyon jó a hangulat! Bevallom, rengeteg emlék köt Szenteshhez – végig sem tudnám sorolni –, de ez egy igazi vízváros, szóval közel áll a szívemhez. Valamint nagyon szeretem a magyaros ételeket és a lecsót is.

A Coop a Magyar Olimpiai Csapat gyémántfokozatú támogatója, és mindig örömmel veszem, ha valaki a sport mellé áll. Azt gondolom, a hazai sportéletet elnézve ezek a felajánlások mindig jó helyre mennek.”

## Gujdár Sándor: futballista, a Honvéd játékosa, a volt magyar válogatott kapusaként 27-szer viselte a címeres mezt



„Szentesen születtem, de sajnos messzire kerültem, ezért eddig csak hallottam a fesztiválról. Körülbelül 50 éve mentem el szülővárosomból a budapesti Honvédba játszani. Amikor a csapat elnöke a szentesi Bozó Zoltán lett, az ő meghívásának nagy örömmel eleget téve jöttem el erre a rendezvényre. Fantasztikus ez a forgatag, jó újra itt lenni! A gyerekkorom minden emléke ideköt, itt érettségiztem, még az akkori rendszer május elsejei felvonulásain is részt vettem – labdával a kezemben meneteltünk a dísztribün előtt. Itt lettem focista, és innen jutottam el a futball nagyszínpadára.

Nagyon szeretem a lecsót, tudom azt is, hogy itt a környéken nagy paprika- és paradicsom-termesztés folyik, és megvan ennek az ételnek a helyi specialitása. Nekem a baconszalonnás lecsó a saját elkészítési módszerem, de nagyon kíváncsi vagyok a helyi különlegességekre és minden szentesit szeretettel üdvözlök!”

## Kammerer Zoltán: háromszor olimpiai- és háromszoros világbajnok kajakozó



„Én már törzsvendég vagyok, ez a hetedik vagy nyolcadik alkalom, hogy megfordulok a fesztiválon! Nagyon szeretem a lecsót, a várost, a hangulatot, Mészáros Zolihoz már régi barátság köt, és itt aztán bárhova megyek etetnek-itatnak. Mindenhol előkerül a legjobb pálinka, a legjobb lecsó, a legjobb bor... Az utca végigsétálása körülbelül 3 óráig szokott tartani – illetve, szerintem a végéig még sosem jutottam el! Hátha most.

A kedvenc lecsóm a klasszikus: jó ha van benne kolbász és tojás is. De persze itt bele lehet futni egészen izgalmas receptekbe is, amiket jó kipróbálni. Most tovább maradok, hamarabb jöttem, szóval maximálisan kiélvezem az itt töltött időt és ezt a kis pihenést, mielőtt folytatódnak az edzések.”

Reméljük jövőre ismét találkozhatunk velük, és együtt öregbítjük tovább a fesztivál hagyományait!

## HUNOR HUMOR

### Mennyibe van?

- Hé kocsmáros, mennyibe kerül a sör?
- A pohár 220, a korsó 330.
- Aha, értem. És a sör?

### Megoldás

Elrendelték, hogy ezentúl a gyárunk mellett az italbolt csak a munkaidő kezdete után árulhat szeszt.

Eddig csak piásan mentem reggel a gyárba, most meg még el is fogok késni...

### Víz és bor

A falu lelkesze próbálja megtéríteni a falu iszákosát:

- Nézd fiam, az alkohol az ördög műve. Vegyünk egy példát: odaraksz a tehened orra elé egy vödör vizet és egy vödör bort. Szerinted melyikből fog inni?
- Hát... Biztos a vízből!
- Természetesen, gyermekem. És azt is tudod, hogy miért?
- Persze, atyám! Azért, mert marha!



### IMPRESSZUM

Felelős kiadó:  
**HUNOR COOP Zrt**  
Szerkesztő: **Mészáros Mariann**  
Fotók: **Vidovics Ferenc** és **Mészáros Mariann**  
Web: [www.hunorcoop.hu](http://www.hunorcoop.hu)  
Facebook:  
[www.facebook.com/hunorcoop](https://www.facebook.com/hunorcoop)  
Előkészítés, nyomdai munkák:  
**Rensz Magyarország Kft.**  
E-mail: [szorolap@rensz.hu](mailto:szorolap@rensz.hu)