

Humor Magazin

20. ÉVFOLYAM, 40. SZÁM



Újra kamerák előtt:
BESZÉLGETÉS
REVICZKY GÁBORRAL
a Brigádnapló
forgatásán!



Őszi témák
Receptek

KIRÁNDULÁSTIPPEK
ÉRDEKESSÉGEK



Hatalmas buli a
22. Lecsőfesztiválon!



Kalandozzon velünk
Pécs környékén!

**AZ ÉLMÉNY MINDIG
FRISSSSSSS!**

FORNETTI

WWW.FORNETTI.HU FORNETTI MAGYARORSZÁG

Mindig friss!

Keresse üzleteinkben a Lombor termékeket!

LOMBOR CIPŐ Kft.
5000 Szekes, Pesti utca 5.

Bajor magvas kenyér, Paraszi cipő, Light cipő, Tökölös toast, Durum toast, Lorpás cipő, Gyökér kenyér, Formakenyer, Kovácsos vebri

Hunor Coop
A COOP csoport tagja

Kóstolja meg!

Mizo COFFEE SELECTION

ESPRESSO, LATTE, CAPPUCCINO

100% ARABICA KÁVÉ
MIZO TEJ

VISSZAZÁRHATÓ CSOMAGOLÁSBAN

Keresse a Hunor Coop üzletekben!



Nádudvari

Az egészséges csontokért!

Krémsajoghurt

Mennyei ízek minden napra!

**AJÁNDÉKOZZON
EGYSZERŰEN**

Hunor Coop
A COOP csoport tagja

Vásárlási utalvány
500 Ft, 1000 Ft, 5000 Ft, 2000 Ft



TÖBB EZER
TERMÉKRE



ELEGÁNS
AJÁNDÉK



EGYSZERŰEN,
KÉNYELMESEN

Megvásárolhatja üzleteink pénztárában!

TARTALOMJEGYZÉK

3. Köszöntő
Tartalomjegyzék
Coop Törzsvásárlói rendszer
4. Református lelkész után járási párttitkár:
Reviczky Gábor ismét egy Szőke András filmben szerepel
6. A forgatás folytatódik!
Tovább forgatta Szőke Bandi új filmvígjátékát, a Brigádnaplót, melyről már korábban is hírt adtunk Magazinunk oldalain.
7. Szentesi Lecsőfesztivál: A legtöbb mosoly egy helyen
8. Őszi kirándulástipp:
Fedezze fel velünk Dél-Dunántúl rejtett kincseit!
10. Csehországban járt a HUNOR COOP küldöttsége
11. Jön az üvegviszaváltás!
A HUNOR Coop szinte valamennyi üzletében visszaválthatók lesznek a palackok január elsejétől
12. Szüret utáni kisokos: Magyarország borvidékei
13. Érdekeség: Halloween meséje
14. Miért szuper őszi étel a sütőtök?
15. HUNOR receptajánló: Őszi különlegességek
16. HUNOR humor
Keresztrejtvény

KEDVES OLVASÓNK! KEDVES TÖRZSVÁSÁRLÓNK!

Legújabb Magazinunkban több izgalmas őszi kirándulásra is meginvitáljuk Önöket!

Valamelyik szó szerinti – Csehországba, Pécsre, Villányba és más távoli borvidékekre vezet – míg a többi cikkben például újabb filmforgatásokra kalauzoljuk Önöket.

Külsős-humoros Munkatársunk, Szőke András vígjátéka a Brigádnapló forgatása folytatódott az ősszel is, a stáb ismét Szentésre látogatott, de helyszín volt Veszprém és Székesfehérvár is. Közben már az utómunkálatoknak is nekifogtak a vágószobában, így izgatottan várhatjuk a kész mű megjelenését. Ismét bekukkantunk a kulisszák mögé, és a neves színészgárdából ezúttal Reviczky Gábor lesz a kiemelt vendégünk, róla, az ő filmbeli szerepéről és a szentesi kötődéseiről olvashatnak majd többet.

Kellemes lapozgatást kívánunk és hamarosan érkezünk a karácsonyi különszámunkkal is!

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 összegyűjtött pontokért a törzsvásárlói kuponokkal jutalmazuk. 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.



GYŰJTSE A PONTOKAT



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



meglepetés
blokkvégi kuponok

törzsvásárlói
extra kedvezmények

pontgyűjtés
garantált hűségpontokért



MAXOLD KI A KEDVEZMÉNYEKET!

Legyél Te is törzsvásárlónk
és töltsd le az appot, aktiváld
a mobilkupon szolgáltatást és használd
minden vásárlásnál a telefonod!



REFORMÁTUS LELKÉSZ UTÁN JÁRÁSI PÁRTTITKÁR:

REVICZKY GÁBOR ISMÉT EGY SZŐKE ANDRÁS FILMBEN SZEREPEL

Ismét Szentes mellett, Nagymágocson, majd nem sokkal később Székesfehérváron is kamerák elé lépett Reviczky Gábor Kossuth díjas színművész Szőke András új filmjében, a Brigádnaplóban.

A humoros-szatirikus alkotás a '70-es, '80-as évekbeli szentesi Petőfi Szocialista Brigád életét és történetét eleveníti fel sok-sok helyzetkomikummal és mókás, ám annál szívhezszólóbb jelenettel.



Azt hinnénk, hogy a két neves művész már sok közös munkában szerepelt együtt, de a helyszíni közös beszélgetésen kiderült, hogy ez még csupán a második alkalom: az előző, a néhány éve megjelent *A delelő obsitos és a fekete bárány* című film volt, mely szintén egy szentesi ikonikus helyszín, a Petőfi Színház megújulásának folyamatát dolgozta fel egy humoros vígjáték keretében.

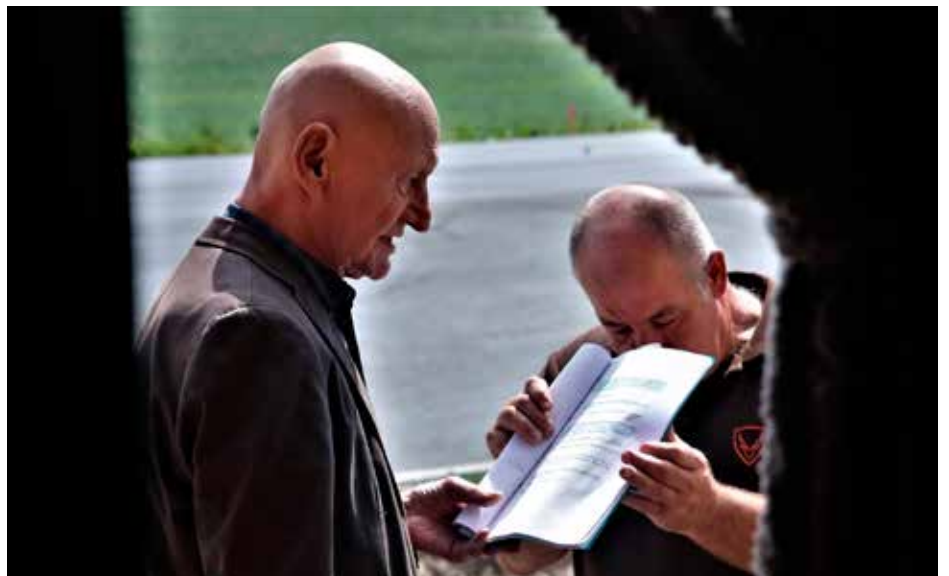
Akkor ott Reviczky Gábor a helyi nagytemplom református lelkészét alakította, ezúttal viszont egy rendkívül „zord és komoly” párttitkár szerepébe bújtt, akinek jóváhagyásai, utasításai, döntései és szavai nagy hatással lesznek a címszereplő brigád mindennapjaira.

A szerepet természetesen mintha rá öntötték volna, a színész egy pillanat alatt teljesen átalakult a szemünk előtt és már a jelenléte is elég volt ahhoz, hogy még a stáb tagjai is úgy érezzék, valódi időutazásban vesznek részt a jelenetek forgatása közben.

„Nagyon szívesen mondtam igent a felkérésre. Már elég régóta tudok a tervekről, hiszen a múltkoriban is volt lehetőségem szerephez jutni. Az előző közös munkánk már jó kiindulási pontot adott. Több egykori párttitkár alakjából is ihletet tudtam meríteni a figurához.” – mesélte a forgatás után a Kossuth- és Jászai Mari-díjas színművész.

Azt is elárulta, hogy bár ő nem a szentesi Horváth Mihály Gimnázium dráma tagozatán végzett, (mint oly sok más szereplője a filmnek), mégis sok szállal kötődik ide és igencsak ismerős a környéken:

„Nagyon sokat jártam Szentesre. Az itteni remek horgászlehetőségek hamar rám találtak. Ráadásul Hankó Attila barátom szentesi volt, ő az itteni gimnáziumban végzett, innen indult el a színészet útján, így gyakran vele voltam itt. Sajnos az előtt a tragikus éjszaka előtt, amikor az autóbalesetük történt a tiszai hídnál, szintén velük voltam. Egy születésnapot ünnepeltek, és még én is majdnem utasa lettem annak az autónak, ám egy másnapi kurcai horgászverseny miatt végül nem így





alakult. Nagyon szomorú, hogy ilyen korán, már 39 évesen elvesztettünk egy ilyen tehetséges színészt és barátot.”

Hankó Attila ráadásul első színészi sikerét 1978-ban, pont egy Szőke András által

meg a vadászathoz szükséges papírokat.

Sokan meglepődtek azon, hogy 72 évesen vágott bele ebbe a kalandba, ám azóta máris meghatározó élményeket szerzett:

„Bár az egészségem miatt most horgászni

igen, vadászni viszont nemigen járhatok, ám Hódmezővásárhelyen még vár rám egy gyönyörű őzbak. Még senki sem tudta őt elkapni. Tizenegy éves, és már szó szerint szinte őszül... Én is láthattam őt a saját szememmel, ám szintén nem volt tiszta célpont, és a nap is éppen kibújt, ő pedig hipp-hopp el is tűnt a bokrok között... Szó-

val szeretnék még visszatérni hozzá, hogy újra fogócskázzunk.”

A színész az elmúlt időszakban sajnos valóban sokat küzdött a betegségével, ám a kedélye és pozitív kisugárzása a beszélgetés során szinte semmit sem árult el ebből. Mindenkivel azonnal közvetlen volt és jó kedvűen mesélt bármiről, amiről csak kérdezték.

Egy korábbi riportban így nyilatkozott:

„Színházra most nem vagyok alkalmas. Most legalábbis nem. Forgatok, és ott is elfáradok, de a forgatás tartja bennem a lelket, illetve az, amikor felvétel van, mert akkor semmit nem érzek, de utána elfáradok.”

Mi is azt láttuk rajta, hogy igazán élvezzi a kamerák előtt eltöltött pillanatokat és rendületlen optimizmussal beszélt minden kihívásról.



Mi pedig megtisztelve éreztük magunkat, hogy egy olyan kultikus színésszel forgathattunk együtt, akinek olyan életműve van és olyan repertoárja, amit már szinte felsorolni is lehetetlen lenne. Reméljük, hogy minél hamarabb viszont láthatjuk őt a nagy vásznon, és együtt nézhetjük meg a film bemutatóját is!



színpadra állított Kanteletár című darab szereplőjeként aratta a csurgói diákszínház fesztiválján. A csodás hangú színészből azóta egy emlékhorgászversenyt is elneveztek.

Reviczky ráadásul már nem csupán a pecabot nagy szerelmese. A Nemzet Művésze, a Magyar Horgászat Nagykövete nemrég „új vizekre evezett”, és a horgászat mellett mostantól a vadászatnak is hódolni fog. A színész ugyanis 2022-ben letette a vadászvizsgát, így mostantól az autójában a botok mellé odakerülhet a fegyver is.

„Az elmúlt esztendő alatt igazán mély betekintést kaphattam az erdészeti és vadászati tematikákat, illetve tevékenységeket illetően. Sok helyen jártam, sok élményben lehetett részem, azonban nemrég egy újabb elhatározást tettem. Szerettem volna letenni a vadászvizsgát. Döntésemet tett követve, ezért beleugrottam ebbe a kalandba is” – mesélte korábban a színész, aki Szuhafrón szerezte



A FORGATÁS FOLYTATÓDIK!

TOVÁBB FORGATTA SZŐKE BANDI ÚJ FILMVÍGJÁTÉKÁT, A BRIGÁDNAPLÓT, MELYRŐL MÁR KORÁBBAN IS HÍRT ADTUNK MAGAZINUNK OLDALAIN.



is társultak. Szeptemberben ismét megfordult a stáb Szentesen. Bandi és Bede Robi még lecsót is főzött a kamerák előtt a DélKeTésznél, a Krúdy Gyula Baráti Kör tagjai pedig beugrottak statisztálni egy Kurca parti pecás jelenethez. Október végén Székesfehérváron egy igazi '70-es – '80-as évekbeli

Az igazi sztárparádét felvonultató, a szocializmus korában játszódó humoros filmben olyan híres színészek és közéleti szereplők is bemutatkoznak, mint: Reviczky Gábor, Szarvas József, Gáspár Tibor, Györgyi Anna, Kautzky Armand, Zelei Gábor, Bede Róbert, Fábry Sándor, Vácz Eszter, Bebe, a Murphy Együttes, Mészáros Zoltán, Can Togay, Vida Péter, Szép Bence, Ferenczi György, Badár Sándor, Lajsz András.

A többek között a HUNOR COOP támogatásával is készülő alkotás egy része már a vágóasztalon fel dolgozásra is került, ám az így is hatalmas mennyiségű anyaghoz még új helyszínek

Retro Disco forgott fergeteges hangulattal, amihez maga Rákász Béla, a már kultikussá vált szentesi Rákász Disco DJ-je biztosította a talpalávalót. Innen Veszprémbe vette az utat a stáb egy jelenet erejéig, ahol a Veszpr-



rém-Balaton 2023 Európa Kulturális Fővárosa művészeti és kreatív főtanácsadójával,



Can Togay-jal forgattunk le egy humoros monológot. A rendező, színész és forgatókönyvíró már egy korábbi forgatási napon is megfordult Szentesen és Nagymágocsón, ám ismét élmény volt együtt dolgozni a magyar kulturális élet egy ilyen meghatározó alakjával.

A retro jelmezek és a vicces jelenetek természetesen most sem maradtak el, és biztos állíthatjuk, hogy már mindenki nagyon várja, hogy láthassa az elkészült alkotást.

Szőke András szerint decemberre elkészülhet az első demó változat, majd a kész film is. Reméljük, hogy kedves Olvasóinkkal együtt tekinthetjük meg a premier előtti bemutatók egyikét, melynek helyszíne biztosan Szentesen lesz!



SZENTESI LECSÓFESZTIVÁL: A LEGTÖBB MOSOLY EGY HELYEN



A paprika és a paradicsom hazájában immár 22. alkalommal főtt a híres magyar lecsó, közel 250 bográcsban. A Hunor Coop által szervezett Szentesi Lecsófesztiválon ismét megtelt a Rákóczi és a Deák Ferenc utca, nemcsak főzőcsapatokkal, hanem kíváncsi látogatókkal is, akik kulturális és szórakoztató programok közül válogathattak. A Szentesi Lecsófesztiválnak több küldetése is van. A gasztronómia mellett összehozza a külhoni magyarságot, hisz Erdélyből, Kárpátaljáról is érkeztek csapatok. A fesztiválon részt vett Szentes legújabb testvérvárosa, a bolgár Sevlievo is. **Mészáros Zoltánt**, a Hunor Coop Zrt. elnök-vezérigazgatóját az eredményhirdetés előtt kérdeztük a fesztivál sikeréről és legújabb, produceri tevékenységéről is.

Az idei évben is lehetett **Jótekonysági kóstolójegyeket** vásárolni, melynek bevételét az **Országos Mentőszolgálat Alapítványának** ajánlották fel. A kóstolójegyek árából 350 ezer Ft gyűlt össze, ezt az összeget a HUNOR COOP Zrt. megduplázta. A 700 ezer Ft-ot pedig a DélKerTÉSZ kiegészítette 1 000 000 Ft-ra, jelentette be a díjkiosztón Nagypéter Sándor, a cég elnöke.

– A hangosbemondóban már keresték, sikerült bejárni a fesztivált és köszönteni a főzőcsapatokat? Mennyit mutat eddig a lépcsőszámláló?

– Lemértem, ha valaki háromszor körbe megy, akkor körülbelül kilenc km-nél tart. Ezt már megtettem, szinte minden csapatot üdvözöltem, intéssel, öleléssel, koccintással, pálinkakóstolással, és sok fenséges illatú lecsó illatát is éreztem útközben. Szokták kérdezni tőlem, hogy a Hunor Coop-nak mi ebből a haszna. A válasz pedig egyszerű: az, ha a résztvevők és látogatók jól érzik magukat. Társaságunk alapfilozófiája megfogalmazza célunkat is egyben, amely nem más, mint az elégedett vásárló. A lecsófesztivál szervezői számára pedig az elégedett vendégek mosolya a valódi visszajelzés. Talán ilyenkor van a legtöbb mosoly egy helyen a városban. Ez

egy olyan fesztivál, ahol feloldódhatnak a résztvevők, viccelődnek, esznek-isznak, mulatnak.

– Milyen lecsó különlegességeket kóstolt ideén?

– A Szentesi Vízilabda Klub női csapatának csokis lecsója volt számomra a legkülönlegesebb vagy legbizarrabb étel. Az egyedi ízvilágot sikerült megtalálniuk, de ettől különleges minden évben ez a gasztro rendezvényünk. Emellett a lányok készítettek egy bio paradicsomos, virslis lecsót is. Örömmel töltött el, hogy a Magyar Úszó Szövetség részéről az Úszóválogatott szövetségi kapitánya, Sós Csaba azt mondta nekem ma délután: „Zoli, itt érzem jól magam és nem is szeretnék máshol lenni!” Kammerer Zoltán háromszoros olimpiai- és háromszoros világbajnok kajakozó - aki 2023. május 14-től Göd polgármestere - elmondta, hogy Szentesnek milyen csodálatos adottságai vannak, szeret visszajárni hozzánk, mint a Lecsófesztivál nagykövete. A Gyerekparadicsomban is hallani a kicsik kacagását, nevetését, de a rock színpadhoz is sokan ragaszkodtak a csapatok közül. Úgy érzem, hogy aki szeretné, meg is találja a számára legmegfelelőbb szórakozási helyet, programot.

– Már 22. alkalommal szervezték meg ezt a fesztivált. Mi a sikerének a titka?



– A kulcs a hatékonyságban rejlik, amely nemcsak egy cég életében működhet jól, hanem egy szűkebb körben, a család életében is. A jó szervezés sokkal több élményt tud adni. A szervezőcsapat szorgalmas munkájának gyümölcsét élvezhetjük minden év szeptember első hétvégéjén, és igyekszünk évről évre jobbak lenni. A rendezvényt követően összeülünk és megbeszéljük, kinek hol adódott nehézsége, min kell javítanunk. Ez egy minőségbiztosítási technika, a korábban Szentesi Élet c. újságban címlapos Kolléganőnk, Mencser Éva pedig ennek a szakértője. Úgy látom, hogy egyre hatékonyabbak vagyunk, ami büszkeséggel tölt el.

– Az egyik kiemelkedő lokálpatriótája Szentesnek, aki egy merőben új szerepben próbálja ki magát. Mesélne erről?

– Valóban, Szőke András legújabb filmjének producere vagyok, ráadásul szerepelek is a játékfilmben, amely egy óriási kirándulás számomra. Amellett, hogy az unokámat látogatnom Kanadában, szellemi kirándulások részese is lehetek Szőke András következő filmjének köszönhetően. Láthatták már Szőke Bandit, Balázs Béla-díjas magyar filmrendezőt, forgatókönyvíró, operatőrt és színészt



közösségi oldalainkon, mint a leghumorosabb 'Hunoros' dolgozót. Ő álmodta meg a Brigádnapló című filmet, ami a Petőfi Étterem és annak konyhája, a cukrászda, a bisztó és a hozzá tartozó egységek brigádjáról szól, visszarepítve a nézőket a 70-es és 80-as évekbe. A filmben két Kossuth-díjas színész, három Erdemes Művész, Jászai Mari-díjas művész hihetetlen szereposztásban láthatók, amely már önmagában garantálja a sikert. Ehhez tartozik egy jól felépített sztori. Bandi megkért, hogy segítsék a film megvalósításában. Két epizódszerepet is kaptam, vezetőt játszottam az egyikben, amely nem esett nehezemre. Mégis Reviczky Gábor Kossuth- és Jászai Mari-díjas magyar színművésszel közös jelenetemre gondolva még most is kiráz a hideg, a film legdrámaibb pillanatában vehettem részt, amely óriási élményt jelentett. A film 70-80 százalékos készültségnél tart, Szentes jó hírét viszi, és szeretném, ha még sokan állnának mellé. Már készülünk az idei ősbemutatóra.

(írta: Halupa Eszter)

A 22. Szentesi Lecsófesztivál díjazottjai:

- I. helyezett: Női Vízilabda csapata
- II. helyezett: Vásárhelyi Ízők Fesztivál csapata
- III. helyezett: Szegvári ABC (202.sz.) csapata

Különdíj:

- Szilver Birkózók csapata
- Gurmet Cicák csapata
- SEVLIEVO város csapata

Jótekonysági különdíj:

- Árpád Szabadidős Sportklub csapata
- Török Ernő
- DélKerTÉSZ csapata

ŐSZI KIRÁNDULÁSTIPP: FEDEZZE FEL VELÜNK DÉL-DUNÁNTÚL REJTETT KINCSEIT!

Éves szakmai kirándulásra indult a HUNOR COOP Csapata október közepén, és ezúttal a Dél-Dunántúl, pontosabban Pécs környékének izgalmas tájai felé vettük az irányt. Olyan helyeket és rejtett látnivalókat kerestünk fel, melyekhez egy hasonló hosszúhétvégi kirándulást, de akár egy egy napos kis kiruccanást is jó szívvel tudunk ajánlani kedves Olvasóinknak is!



Hajnalban indult a buszunk Szentendréről és ha az ember útja távolra visz, akkor érdemes mindig egy-két kisebb izgalmas megállót is közébeiktatni. Így döntöttünk mi is, és a Petőfi Sándor emlékéhez kapcsolódva tiszteletünket tettük Kiskörösön a költő szülőházánál.

A város központjában található kis parasztház gyönyörűen karbantartva várja a látogatókat, és a mellette lévő Petőfi múzeum pedig nagyon modern, izgalmas felújításon esett át kiegészülve számos interaktív lehetőséggel. Nagyon kedves fogadtatást és informatív tárlatvezetést kapott itt a csapatunk.

A következő két köztes megállónk igazán rejtett különlegesség volt.

Bekanyarodtunk Hercegszántóra, a híres zarándokközpontba, ahol egy hatalmas (Tényleg meghökkentően nagy – több, mint tíz méteres!) Mária-szobor és egy gyógyító kút vize várja a híveket és a kíváncsi utazókat. Sokác elbeszélések szerint itt egy pász-tornak jelent meg többször a kút víztükrében a Szűzanya, valamint később a vízben való megmosdást is csodás gyógyulásokhoz kapcsolták.

A zarándokhelytől aztán néhány perc autózásra már meg is érkezhettünk a hercegek/Habsburg császárok kedvenc vadász-kastélyához Karapancsára. Gyönyörű már szinte arborétumnak is nevezhető park veszi körül a patinás építményeket, így akár hosszabb sétára is megállhatunk itt, ha szép időnk van.

Innen tovább indulva hamarosan elérhetjük fő úti célunkat, Pécs-et, ahol látnivalók sora várta a csapatunkat! Szerencsére egy nagyszerű helyi idegenvezető, Szilágyi Zsuzsanna segítette innentől a tájékozódásunkat, aki olyan helyekre is bejuttatott bennünket, ahol még például a várost korábbi jól ismerő csapattagjaink sem voltak!

A péntek délután Pécs mediterrán hangulatú belvárosáé lett: hallgattunk orgonaszózt a hatalmas és gyönyörű székesegyházban (itt rendszeresen koncertprogramok várják egész évben az érdeklődőket!), megmásztuk a bazilika egyik tornyát, ellátogattunk a főtérré és Gázi Kászim pasa dzsámijába. Ezek után különleges megállók jöttek. A több, mint 1500 éves, római kori ókeresztény temető ásatásait tekinthettük meg. Ezek a





föld felszín alatt több méter mélyen, igen jó állapotban megmaradtak. A sírkamrákat az UNESCO már a világörökség részévé minősítette.

A mélyben való kalandozásunk később kicsit más formát öntött: következő helyszínünk a Pezsgőpince volt, ahol védőöltözetben sétáltunk a nagy múltra visszatekintő „pezsgő műhelyben”, ahol néhány pohárral még koccintottunk is. Mindenképp érdemes megnézni ezt a helyet is: míg fölül futurisztikus fogadóterembe lép a látogató, addig lent egy igazi időutazás várja!

A szombati napon kicsit eltávolodtunk a megyeszékhelytől és a környező települések látnivalóit kerestük fel: körbejártunk egy újabb híres zárandokhelyet, a hatalmas, domboldalban álló máriagyűdi kegytemplomot, majd Siklósra kanyarodtunk, ahol természetesen megmáztuk a „Tenkes kapitányának” várát. Itt is remek múzeumrészek, kiállítások, kézműves boltok fogadtak – bár a várbörtön „őre” majdnem sikeresen foglyul ejtette csapatunk néhány tagját is! Ide érdemes egész évben ellátogatni, mert folyamatosan különböző programlehetőségek várják a kicsiket és nagyokat is!

Siklós után a nagyharsányi szoborpark felé vettük az irányt, ahonnan csodás kilátás nyílik a villányi borvidékre. A közelmúltban épült új lépcsősor is segít abban, hogy megmásszuk a domboldalt a jobb panorámaért.

Végül pedig Villányt, Villánykövesdet senkinek sem kell bemutatni: itt neves borpincék egész sora várja a szomszéd, megfáradt utazókat, melyeket természetesen mi sem hagytuk ki.

A vasárnapunk ismét Pécs városára koncentrált, ám annak egy különleges, jelképes helyszínére: a Zsolnay negyedre. Nehéz pusztán szavakkal leírni, milyen izgalmas ez a már épületeit tekintve is gyönyörű komplexum! Mindenkinek látnia kellene. Ráadásul itt van a világhírű porcelángyár mellett a világhírű kesztyű-manufaktúra is (még Lady Gaga is rendel tőlük!), előben nézhetjük meg a műtárgyak és kesztyűk elkészültét, de két csodálatos porcelán magángyűjteményt is végigjárhatunk (Gyugyi-gyűjtemény, Rózsaszín kiállítás), kóstolhatunk kézműves csokoládékat, és saját szemünkkel nézhetjük végig a cukorka műhelyben a

kóstoló cukorkánk elkészültét (ilyen látvány-műhely egyedül itt van az országban).

Ám sajnos kora délután itt el kellett búcsúznunk idegenvezetőnkől és hazafelé vettük az irányt. Természetesen ezt az utat is igyekeztünk minél jobban kihasználni, így egy rövid kitérőre megálltunk megnézni Garbóc szerb ortodox kolostorát és makettkiállítását, majd Szekszárd nagyon szép főterét, végül Hajósra is bekanyarodtunk. Itt először megnéztük a gyönyörűen felújított, szintén kiállításoknak is helyet adó érseki palotát, majd bejártuk a pincefalu különleges kis utcáit, hogy végül itt egy borvacsorát fogyasszunk el a kirándulás lezárásaképp.

Reméljük adtunk ezen élménybeszámolóinkkal új ötleteket, tippeket, és Önöknek is kedve támad ellátogatni ezekre a gyönyörű helyekre!



CSEHORSZÁGBAN JÁRT A HUNOR COOP KÜLDÖTTTSÉGE



Több évtizedes múltra vezethető vissza a HUNOR COOP csehországi (morvaországi) kapcsolata. Korábban még a Maros-menti Áfész régi, áruházi cse-reprogramjának keretében találkozott



az ottani társasággal, a Frydek-Misteki Jednota Fogyasztási Szövetkezettel. Miután a Maros-menti és a Szentesi Áfész tevékenységét a HUNOR COOP ZRt. vette át, a cég vezetősége úgy döntött, hogy ezt a kapcsolatot tovább ápolja, hiszen nagyon fontos, hogy olykor-olykor kitekintsünk a határon túlra, megnézzük az ottani kereskedők kihívásait, ötleteit, megoldásait. Ahogy telt az idő, a Frydek-Mistek Jednota s.p. szintén fúziót hajtott végre a Cesky Tesini Coop-al, létrehozva a Coop Beskydy Szövetkezetet.

A két cég vezetése a hagyomány szerint felváltva ellátogat egymáshoz minden második évben, és már az üzletvezetők, hálózati dolgozók közös utaztatását is elindították – ám ez már inkább a kikapcsolódásról szokott szólni.

Október végén a HUNOR COOP vezetősége járt kint partereinél és együtt megnézték a hálózatot, a különböző bolttípusokat, fejlesztéseket és prezentációk keretében elemezték az elmúlt évek folyamatait, kihívásait.

Emellett járt még a csapat Vojkovicén, a Pivovar Konicek sörgyárban, egy speciális, nagyon nyers megjelenésű Coop/Tuty diszkont áruházban, sőt, mivel a határ

mellett van a város, így még Lengyelországba is tett egy rövid kitérőt a küldöttség.

A remekül sikerült hosszúhétvégét már is újabb tervek követték: a jövő évben a csehek csapata látogat el Szentesre, ám ők ezúttal egy egész busznyival kirándulóval jönnek, már be is jelentkeztek a Szentesi Hunor Coop Lecsófesztiválra. Megígérték, hogy egy különleges morvaországi „káposztás leves” fog majd főni a bográcsaikban!



JÖN AZ ÜVEGVISSZAVÁLTÁS!

A HUNOR COOP SZINTE VALAMENNYI ÜZLETÉBEN VISSZAVÁLTHATÓAK LESZNEK
A PALACKOK JANUÁR ELSEJÉTŐL



palackokat. 2024. január 1-jétől indul a program, és az előkészületek már mindenhol megtörténtek. A fém-, a műanyag és az üvegpalack is visszaváltható lesz, de **FONTOS, hogy sértetlennek és üresnek kell lennie, valamint csak a kupakkal együtt** veszik vissza az automaták ezeket a hulladékokat.

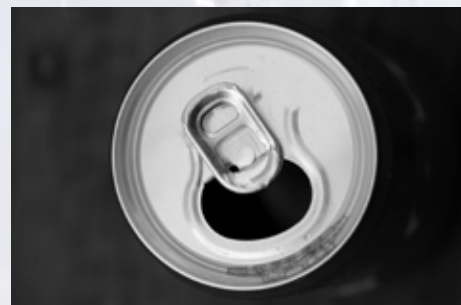
Januártól tehát olyan – jellemzően műanyag, vagyis PET, alumínium vagy üveg csomagolású – italtermékekkel is találkozhatunk a boltokban, amelyekért

az alapáron felül 50 forint visszaváltási díjat is fizetnünk kell, de ha elvisszük egy visszaváltási pontra, akkor a „betétdíjat” visszakapjuk.

A nemzetközi tapasztalatok azt mutatják, hogy szelektív gyűjtéssel a termékek körülbelül 40 százalékát lehet összegyűjteni, visszaváltási díjra épülő rendszerekkel pedig akár a 90 százalékukat is, ami által jelentősen csökkentethető a környezetterhelés.

A szelektív hulladékokkal kapcsolatban – lásd PET-palackok vagy fémdobozok – ez idáig az volt a „jelszó”, hogy minél jobban tömörítsük össze, tapossuk laposra. Az új rendszerben azonban ezt már nem lehet majd megtenni, mert a következő évtől üzembe helyezett több ezer automata csak akkor fogja visszaváltani ezeket, ha sértetlenek és a vonalkódjuk jól olvasható.

A gépek csak néhány csepp folyadékot fognak tolerálni, jelentősebb mennyiség esetén vissza fogják dobni a terméket, és a kupak sem hiányozhat.



ÖNNÉL AZ ELŐNY!



- Virtuális kártya
- Kuponok, extra kedvezmények
- Pontgyűjtés és -beváltás
- Üzletkereső
- Akciós szórólap



MOBIL APP

Használja ki az appot!

- TÖBB megtakarítás
- TÖBB ajánlat
- TÖBB kényelem



coop klub MOBIL APP

MEGLEPETÉS KUPON
AZ APPBAN!



BLOKKVÉGI KUPON
500 FT
KEZVEZMÉNY
3000 FT feletti vásárlás esetén

VÁSÁROLJ ÉS
VÁLTSD BE!

SZÜRET UTÁNI KISOKOS: MAGYARORSZÁG BORVIDÉKEI

Lement a szüret, készülnek az új borok, így lassan már érdemes kóstolni az idei rosé-kat, hiszen azok tényleg frissen a legjobbak! De merre is induljunk el, ha egy kis borkultúrára vágyunk? Hazánkban virágkorát éli a borkészítés, így mi olyan szerencsés helyzetben vagyunk, hogy bárhol is lakjunk, igazából nem is kell sokat utaznunk egy jó borkóstolóért.

Magyarországon hat borrégiót, és 22 borvidéket tartunk számon, mely ilyen kis országot tekintve szinte egyedülálló a világon, külföldiek sokszor el sem akarják hinni, amikor meghallják ezt a számot. Van ezek között történelmi borvidék és viszonylag fiatal is, de általánosságban mindegyikről elmondható: saját tradíciókkal, hagyományokkal és stílusokkal rendelkeznek, s a magyar boréletert színesítik.

A borrégió, mint területi egység az EU-s szabályozásokkal jelent meg. A hasonló természeti adottságokkal és hagyományokkal rendelkező vagy egymással földrajzilag egységet képező, illetve szomszédos borvidékek önkéntes társulása. A hat borrégió: Észak-Dunántúl, Balaton, Pannon, Alföld/Duna, Észak-Magyarország, Tokaj-Hegyalja.

Ezzel szemben a borvidék olyan termőhelyek összessége, amely több település közigazgatási területére kiterjedően hasonló éghajlati, domborzati, talajtani adottságokkal, jellemző fajtaösszetételű és művelésű ültetvényekkel, sajátos szőlő- és borkészítési hagyományokkal rendelkezik, és amelyről sajátos jellegű borászati termékek származnak.

Magyarország borvidékei:

- Sopron (Soproni borvidék)
- Nagy-Somló (Nagy-Somlói borvidék)
- Zala (Zalai borvidék)
- Balaton-felvidék (Balaton-felvidéki borvidék)
- Badacsony (Badacsonyi borvidék)
- Balatonfüred-Csopak (Balatonfüred-Csopaki borvidék)
- Balatonboglár (Balatonboglári borvidék)
- Pannonhalma (Pannonhalmi borvidék)
- Mór (Móri borvidék)
- Etyek-Buda (Etyek-Budai borvidék)

- Neszmély (Neszmélyi borvidék)
- Tolna (Tolnai borvidék)
- Szekszárd (Szekszárdi borvidék)
- Pécs (Pécsi borvidék)
- Villány (Villányi borvidék)
- Hajós-Baja (Hajós-Bajai borvidék)
- Kunság (Kunsági borvidék)
- Csongrád (Csongrádi borvidék)
- Mátra (Mátrai borvidék)
- Eger (Egri borvidék)
- Bükk (Büki borvidék)
- Tokaj (Tokaji borvidék)

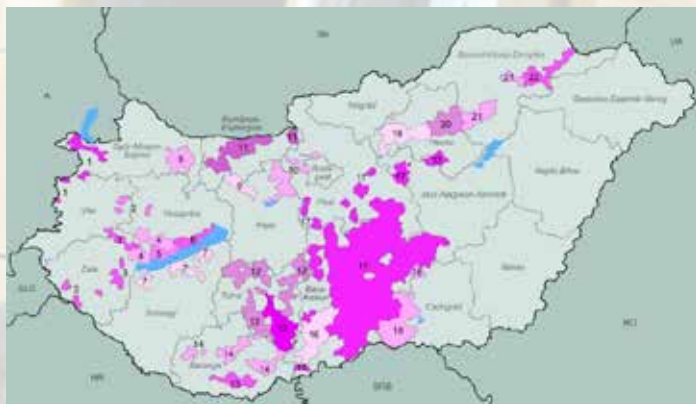
Hazánk messze földön is híres borvidékei a lehető legjobb kikapcsolódási lehetőséget biztosítják, ha szeretjük az igazán zamatos borokat, a kifinomult gasztronómiát és a csodálatos tájakat. Mely borvidékekre érdemes legalább egyszer ellátogatni az életben? Mutatjuk:

Mátrai borvidék

A Zagyva és a Tarna folyók által körülölelt mátrai borvidék hazánk második legnagyobb borvidéke. Éghajlati, domborzati és talajtani adottságainak, és persze a magyar borászok gondos munkájának köszönhetően a mátrai vidék már a XIV. század óta kimagasló borkultúrával rendelkezik. Híres borai között az Irsai Olivér és a cabernet sauvignon, illetve a muscat ottonel és az olaszrizling is megtalálható, azonban még számos egyéb kitűnő borkéle fellelhető a Hatvantól Domszlóig húzódó borvidéken.

Tokaji borvidék

Talán a legnagyobb nemzetközi ismertségnek örvendő magyar borvidék, amely a mézédessé tokaji aszúról vált híressé. A borvidék természeti adottságaiból fakadóan elsősorban a szőlőtermesztésre, ugyanis a tokaji föld alapját vulkanikus alapközet képezi, azt pedig nyiroktalaj fedi. A tokaj hegyláji szőlők minőségének már a 13. században híre ment, hiszen a Turóczi prépostság alapítólevelében a helyi áldozópap külön kitért a helyi borok magas minőségére. Mára pedig az UNESCO világörökség része lett, és Európa, sőt a világ számos országá-



ból vonzza a borkedvelő turistákat.

Egri borvidék

Az egri bikavér neve minden magyarnak ismerősen cseng, azonban az Egri borvidék még számos remek borkélelt tartogat az érdeklődők számára. Több mint 6000 hektárnyi földön természetesen szőlőt a gazdák, és már több száz neves borászat fogadja a borok szerelmeseit. Barna erdőtalajának és a hűvös, de a szőlőtermesztéshez ideális mikroklímájának köszönhetően többek között a kadarka és a deprői hárslevelű, továbbá a kékfrankos szőlő is tökéletes talajból táplálkozhat az Egri borvidéken növekedéshez.

Etyek-Budai borvidék

Az Észak-Dunántúli borvidék részét képező, a csodálatos Velencei-tó mellett elterülő Etyek-Budai vidék szinte kizárólag fehérborokat termel. Habár területének csupán 30%-át lelik el szőlőültetvények, a zamatos zweigelt és pinot noir, illetve királyleányka és chardonnay borai messze földön is keresettek. A borvidék különlegessége, hogy a folyamatos széljárás miatt a pezsgőalapborok egészen korán szüretelhetők, ezért aki a kevésbé testes és szárazabb borokat szereti, az átlagosnál akár hónapokkal hamarabb megkóstolhatja a Etyek-Budai nedűket.

Badacsonyi borvidék

A Balatoni borvidék része, ezért több napos program esetén a közeli Balatonboglári és Nagy-Somlói borvidék, illetve a Balaton-felvidéki borvidék is felfedezhető. Szintén hosszú múltra visszanyúló szőlőtermesztési és borkészítési kultúra jellemzi a tájat, hiszen már a római korban is kifejezetten szőlőművelésre használták a földet. Legnagyobb mennyiségben olaszrizlinget termelnek a borászok, de a francia eredetű szürkebarát szőlőben is bővelkedik a természetjárók körében is gyakran keresett régió. Érdemes



kiemelni a Balatonfüred-Csopaki borvidéket is, amely a markánsabb, füstösebb ízű borok szerelmeseinek jelenti a mennyországot. A borászati termékek között a kékenyelvű és a tramini újra reneszánszát éli, ezért ha valódi borkülönlegességekre vágysz, mindenképpen látogass el a Badacsonyi borvidékre.

Neszmélyi borvidék

A neszmélyi egy viszonylag új borvidék, hiszen 1977-ben kapta meg ezt a minősítést. 1400 hektár áll rendelkezésre szőlőtermesztésre, löszön kialakult barna erdőtalaja pedig kiváló feltételeket biztosít az olaszrizling és a zöld veltelini, illetve a csereszgyi fűszeres és tramini szőlőfajták számára is. Éghajlata a magyarországi átlagnál enyhén hűvösebb és csapadékosabb, továbbá erős széljárások jellemzik a régiót. Azonban a hőingadozás kicsi, a napsütés órák száma pedig kimagasló.

Kunsági borvidék

Az Alföldön elterülő Kunsági borvidéken elsősorban a futóhomok megkötése miatt kezdtek el szőlőt termeszteni, azonban a vidék folyamatos fejlődésének köszönhetően már számos minőségi borfajtát állít elő a régió. A borvidék városai között Kecskemét és Cegléd, illetve Kiskunhalas, Kiskőrös és Szőlősvadkert is megtalálható. Olaszrizlinget és kékfrankost, további kiskőrösi kadarkát és csereszgyi fűszerest egyaránt nagy mennyiségben termesztenek a Kunságban.

Szekszárdi borvidék

Aki csak egy kicsit is érdeklődik a borok világa iránt, annak egészen biztosan nem kell bemutatni a Szekszárdi Bikavért. De vajon mi a helyzet magával a borvidékkel, ami hazánk egyik legkisebb, mégis legnevesebb termővidéke, és a szőlőművelés hagyományai egészen a római korig nyúlnak vissza? Nos, Szekszárd és környéke gazdag történelmével, sokszínű borkultúrájával és elsőrangú pincészeteivel mindenképp megér egy alaposabb utánajárást.

Villányi borvidék

Az ország legdélebben fekvő bortermelő vidékünk egyben a leghíresebb is, amelyben a hosszú évszázadok szőlőtermesztési kultúrája éppúgy szerepet játszott, mint az éghajlati adottságok és a kiváló termőtalaj. A Villányi borvidék vált a borturizmus első hazai bástyájává, itt vezet végig az ország első Borútja, számos építészeti és kulturális örökség helyszíne. Bár hírnevét leginkább jó minőségű vörösborainak köszönheti, a villányi hegység térsége ennél jóval sokrétűbb. Az olaszrizling, hárslevelű, chardonnay és egyéb fehérszőlőfajtákból készült kiváló borok megízlelése nélkül nem lenne teljes kép.

(Források: Borindex.hu, Pannonborbolt.hu)

ÉRDEKESSÉG: HALLOWEEN MESÉJE

Az USA, Anglia, Kanada, de lassan már Európa egyik kedvenc őszi ünnepe a halloween, mely már egy legalább háromezer éves kelta ünnepben, a samhainben gyökerezik, melyet a brit szigeteken és a mai Franciaország északi részén élt pogány népek a nyár és az aratási időszak végét jelképező kelta újév, november 1-je előestéjén, vagyis október 31-én tartottak. A hiedelem szerint ezen az estén az élők és holtak világa közötti határ elmosódik, így a halottak szellemei visszatérnek kísértetni a Földre.

A holt lelkek házról házra járnak, rémisztgetik a népeket és tönkreteszik a termést, ugyanakkor a két világ közötti kapu megnyitása miatt ilyenkor könnyebb a jövőbe látni – a kelta papok, vagyis a druidák samhain estéjén állatbőrből és csontokból készült különleges ruhát öltöttek magukra és hatalmas tüzeket gyújtottak, hogy a máglyákon állatokat és terményt áldozzanak az isteneknek, cserébe a jóslatokért. A K.e. 1. században Róma meghódította a kelta területeket, minek folyamánként a helyiek több latin eredetű ünnepet és hagyományt is beépítettek saját hitvilágukba – a samhaint két római ünnepvel, a holtak napjaként szolgáló ferialiával, illetve Pomona, a gyümölcsök és a fák istennőjének ünnepével mixelték össze.

A hagyományt a 9. században törte meg a katolikus egyház vezetője, III. Gergely pápa, aki elrendelte, hogy a két évszázaddal korábban élt elődje, IV. Bonifác által bevezetett, eredetileg május 13-án tartott mindenszentek ünnepe kerüljön át október 31-re, így felszámolva az október végi – november eleji ünnepkör pogány kötődését. Később az egyházi hagyományban november 1-re került mindenszentek, november 2-re pedig a halottak napja, 31-e pedig mindenszentek előestéje lett.

A brit népek azonban továbbra is tartották magukat a több évezredes tradíciókhoz, tüzeket gyújtottak – melyek fénye elijeszti a rossz szellemeket, a jó szellemeknek pedig utat mutat –, és a holtakat, természetfeletti lényeket jelképező rémisztő jelmezekbe öltöztek – így a szellemek azt hiszik, ők is közülük valók, és nem ártanak nekik. A házról házra járó holt lelkeknek a falusiak állatáldozatot vagy növényi terményt tettek ki, így kiengesztelve őket, és megakadályozva, hogy rossz dolgokat műveljenek a ház lakóival – idővel ez is átkerült a „földi” hagyományokba, a jelmezes népek ételért, sörért és pénzért kuncsorogva vándoroltak egyik portáról a másikra.

De honnan jött a kifaragott tök?

„Átverte az ördögöt, csúnyán megfizetett érte Töklámpás Jack”

A jelmezes vonulás idővel a gyerekek közkedvelt szórakozásává szelődött, akik „csokit, vagy csalunk” („trick or treat”) jelszó-



val kopogtatnak be a szomszédos házakba, az ünnep pedig igazi biznisszé nőtte ki magát – a statisztika szerint az amerikaiak csak házi kedvenceiknek összesen 490 millió dollár (kb. 154 milliárd forint) értékben vásároltak jelmezt a 2019-es halloween alkalmából. A töklámpás, angol nevén Jack O'Lantern, egy régi ír legenda nyomán született: a történetben egy Jack nevű csavargó kihívta az ördögöt egy ivászi versenyre, és mivel fizetni természetesen nem volt hajlandó az italokért, meggyőzte „ivópartnerét”, hogy változzon pénzmérvé, amivel kifizetheti a kocsmáros. A leleményes ficsúr gyorsan zsebre vágta az érmévé változott ördögöt, aki – mivel közvetlenül egy ezüsfeszület mellé került – képtelen volt kiszabadulni és felölteni eredeti alakját.

Jack később mégis megkegyelmezett a sátánnak, azzal a feltétellel, hogy halála után nem fog elkárhozni – ebből kisebb probléma adódott, ugyanis a léha kocsmatöltelék lelkét a mennyország sem fogadhatta be, így végül örök bolyongásra ítéltetett a Földön. A szerencsétlenül járt kísértet izzó széndarabot tett egy kivájt fehér retekbe (más változatokban karalábéba), ennek a fényénél vándorol azóta is nyughatatlanul – a retekéből idővel a halloween sötét színvilágához jobban illő, alakjában pedig az emberi fejre hasonlító sütőtök lett, Jack O'Lantern pedig az egész világon a halloween jelképévé vált.

(Források: Divany.hu/halloween-eredete)

MIÉRT SZUPER ŐSZI ÉTEL A SÜTŐTÖK?



De pontosan milyen pozitív hatásai vannak a fogyasztásának?

1. Javítja a szem egészségét

Egy csésze főzött konzerv sötötök a napi ajánlott A-vitamin-bevitel több mint 100%-át tartalmazza.

2. Serkenti az immunrendszer működését

A sötötök A-, C- és E-vitaminokban, karotinokban, vasban, magnéziumban és egyéb tápanyagokban gazdag. Az A-vitamin, a béta-karotin, a C-vitamin, az ásványi anyagok serkentik az immunrendszert, csakúgy, mint a sötötök magjában található cink.

3. Segíti az emésztést

A sötötök rostban gazdag, amely segíti a táplálék megfelelő megemésztését, valamint a fontos tápanyagok felszívódását.

4. Segíti a fogyást

A sötötök kalóriában szegény, a benne lévő rost hosszan tartó teltségérzetet biztosít, csökkenti az étvágyat.

5. Fiatalosabbá teszi a bőrt

A sötötök magas A-vitamin-tartalma késlelteti az öregedést, és segíti a fiatalos bőr fenntartását. A béta-karotin csökkenti a nap által okozott bőrkárosodásokat. Az E- és C-vitamin-tartalma is egészségesebbé teszi a bőrt. A B5-vitamin és a pantoténsav csökkenti az öregedés egyes jeleit (pl. a foltokat a bőrön).

A sötötök levélével helyileg is lehet kezelni a bőrt.

6. Csökkenti a gyulladást

A sötötök élénk narancs színét adó karotinok gyulladáscsökkentő hatásúak.

7. Terhes nők számára ajánlott

A sötötök és a pirított sötötökmag számtalan, a magzati fejlődést segítő tápanyaggal van tele. A terhesség alatt előforduló hasi görcsöket is enyhíti. Vastartalmánál fogva megelőzi a vérszegénységet, oxigént

szállít a magzathoz, és csökkenti a koraszülés kockázatát. Mindazonáltal mértékkel kell fogyasztani, mert a túl nagy mennyiség hasi kellemetlenségeket okozhat.

8. Kiváló testedzés utáni étel

A sötötök, a tök és az édesburgonya fogyasztása remek választás edzés után. Ezek a keményítőben és tápanyagokban gazdag ételek szénhidrátot szolgáltatnak, és a gyümölcsökkel ellentétben először az izomglikogént töltik fel, és csak utána a májglikogént.

9. Csökkenti a magas vérnyomást

A sötötök magas káliumtartalma segíti a vérnyomás szabályozását, a C-vitamin pedig csökkenti a vérnyomást. Az A-vitamin segíti a szív, a tüdő és a vesék megfelelő működését. Magas rosttartalma szinten tartja a koleszterint, csökkentve a szívbetegségek és a stroke kockázatát.

10. Fokozza a termékenységet

A sötötökben és a magban lévő B-komplex-vitaminok, valamint az E-vitamin növelik a termékenységet, nőknél és férfiaknál egyaránt. Az omega-3 zsírsav serkenti a nemi szervek vérkeringését, szabályozza a termékenységi hormonokat, és csökkenti a stresszt.

A sötötök könnyedén beilleszthető az étrendünkbe: levesekhez, szószokhoz, mártásokhoz, raguhoz és humuszhhoz püré formájában.

Ritka az a zöldségféle, mint a sötötök, amely három olyan fontos jellemzőt egyesít, mint az egészségesség, finom íz és elérhető ár. Aki a sötötök kiemelkedő élettani hatásai, sokoldalú felhasználási módjai ellenére is kételkedő marad, gondolkodjon el azon, talán nem véletlen, hogy sötötököt az Antarktisz kivételével minden földrészen termelnek és fogyasztanak!

(Források: Sutotok.com, DrTihanyi.com/egeszseges-eletmod)

Itt az ősz, és október-november sok szimbolikus étellel-itallal, eseménnyel kapcsolódik össze, ám kevés olyan zöldség van, mely ikonikusabb lenne a sötötöknél. A nyugati világot már régóta teljesen meghódította a Halloween, ám azért Magyarországon is igen sokak kedvenc őszi-téli eledele a narancssárga sötötök, amely egyesek szerint már pusztán a színével hangulatjavító hatású. Nem mellesleg számtalan vitamin és ásványi anyag van benne, tápanyagokban gazdag, de kalóriában szegény, és a magja is rendkívül jótékonyan hat az egészségre.

CSATLAKOZZON ÖN IS A COOP KLUBHOZ!



HUNOR RECEPTAJÁNLÓK:

ŐSZI KÜLÖNLEGESSÉGEK

Sütőtök leves

Amikor ősszel betakarítják a sütőtököket, izgalmas kipróbálnunk a sütőtöklevest. Ez a szezonális recept megfelelően felmelegít a hideg, nedves napokon, és eltávolítja a káros anyagokat a szervezetből.

HOZZÁVALÓK:

- 1x kis fehérgyömb (apróra vágva)
- 30 g tisztított vaj
- 500 g hokkaido tök (héjával)
- 500 ml zöldség alaplé
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál szerecsendió (reszelt)
- egy csipet só
- 200 ml szójatejszín

ELKÉSZÍTÉS:

Közepes méretű fazékban olvassza meg a tisztított vajat, tegye hozzá az apróra vágott gyömböt, majd dinsztelje meg.

Úgy 5 perc múlva tegye rá a meghámozott, kockára vágott sütőtököt, az áttört fokhagymát, majd süsse további 5 percig.

Öntse rá a sütőtökre az alaplevet, fedje le a fazekat, majd főzze a levest kb. 30-35 percig.

Ezután tegye félre a fazekat és hagyja kihűlni a levest. Ha kihűlt, botmixerrel turmixolja finom krémes állgúvá.

Tegye a levesbe a fűszereket és a tejszínt, majd keverje össze, és máris tálalhatja.

(Forrás: Jokateszunk.hu)



Egyedényes sütőtökös tészta kolbászmorzsával

A sütőtök sokoldalú felhasználását mutatja, hogy szinte minden típusú ételt átvariálhatunk úgy, hogy hozzáadjuk ezt a remek zöldséget. A leves után ezért egy finom tésztát is hoztunk Önöknek:

HOZZÁVALÓK:

- 40 dkg tészta (szélesmetélt)
- 30 dkg sütőtök
- 1 l alaplé
- 1 dl fehérbor
- 3 ek bazsalikom (friss)
- 10 dkg kecskesajt
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csipet szerecsendió
- 10 dkg parasztkolbász

ELKÉSZÍTÉS:

A kolbászt felkarikázzuk, és egy szélesebb, laposabb lábasban vagy serpenyőben ropánósra pírítjuk. Kivesszük, félretesszük, míg kihűl.

A visszamaradt zsíron megfuttatjuk a finomra vágott fokhagymát, felöntjük a borral és az alaplével. A sült tököt belekaparjuk (ha nem volt sült tökünk, akkor 200 fokra előmelegített sütőben süssük a nyers tököt 50 percig, vagy amíg teljesen meg nem puhul). Botmixerrel pürésítjük, sózzuk, borsozzuk, beleszéljük a szerecsendiót.

Felforraljuk. Ha már forr, beletesszük a tésztát, és folyamatosan kevergetve főzzük 10 percig. Ha már majdnem puha, belemorzsoljuk a kecskesajtot, és kevergetve főzzük még 2 percig, míg krémes szósz keletkezik a tészta körül.

A kolbászkarikákat összetörjük (klopfolóval, mozsárban vagy aprítóban). A bazsalikomot finomra vágjuk. A tésztára szórjuk a kolbászt és a morzsát is, és azonnal tálaljuk.

(Forrás: Nosalty.hu)

HUNOR RECEPTAJÁNLÓ

ŐSZI KÜLÖNLEGESSÉGEK:

Sütőtökös muffin

HOZZÁVALÓK:

- 30 dkg sütőtök
- 0,5 tk só
- 15 dkg vaj
- 15 dkg cukor
- 2 db tojás
- 1 tk vaníliás cukor
- 0,5 tk őrölt szerecsendió
- 0,5 tk porrá tört szegfűszeg
- 17,5 dkg liszt
- 2 tk sütőpor
- 6 tk birsalmalekvár (opcionális)

ELKÉSZÍTÉS:

A sütőtökös muffin tésztájához a sütőtököt a héj és a magos rész eltávolítása után felkockázzuk, majd kevés sós vízben puhára főzzük. Ha picit meghűlt, botmixerrel pürésítjük.

A sütőt előmelegítjük 190 fokra.

A vajat habosra keverjük a cukorral és a tojásokkal. A sütőtökös masszát a fűszerekkel ízesítjük, és a vajkrémhez adjuk. A lisztet elvegyítjük a sütőporral, majd a sütőtökös masszába forgatjuk, és simára dolgozzuk.

Egy 12 darabos muffintepsi mélyedéseibe papírfomákat teszünk. A tésztát a formákba kanalazzuk, betoljuk a forró sütőbe, és a muffinokat készre sütjük 20-25 perc alatt.

A birsalmalekvárt megmelegítjük és simára keverjük. A kihűlt muffinok tetejét vékonyan megkenjük vele.

(Forrás: Mindmegette.hu)



Hány borvidék található ma Magyarországon?

Helyes válasz a megfejtésben!

		◆	HELYEK HELYRE?	KÉSŐBB, MAJOAN	AZ ÚT JELE	BOLGÁR FÉRFINÉV	ONKÉN VEGYJELE	◆
1								N
HAJDEMEI GYI					SEPHENS, RÖVIDEN		BOLZPHANN ÁLLANDÓ	
MODUGNO SLÁGERE					ÖTVEN RÓMÁBAN		ELLENÁLLÁS JELE	
RÉGI HERŐRÜD								
◆	EFFEKTÍV, RÖVIDEN	RÓMAI SBO	FOGOLY			KAPBODZSA AUTÓJELE	THAIFÖLD AUTÓJELE	
		A PRINCEZ SZAVAI				KÁBÍTÓSZER	ZALAI SPORTKLUB	
TRÉNER				A DEK UTÓCZA			A VÉGÉN ERESZTI	
				TIZ FELE			KÖZÉPFÜLI	
FRANCIA AUTÓJEL		ONSTÁLY- FŐNÖK, IL.			ÉRŐ (ANDRÁS)			
		KÖZÉPFÜLI			UTCA RÖVIDEN			
LASZTÓ BERENDEZÉS				KÉPES, BÉR			ELŐTAG: EKA-	◆

HUNOR HUMOR

Mi a Halloween és a Valentin nap között a különbség?

Az, hogy a Halloween egy tökről szól, a Valentin nap pedig kettőtökről.



Egy asszonynak már elege volt belőle, hogy a férje szinte minden este részegen támolyog haza a kocsmából. Halloween estéjén gondolja a nő, hogy megleckézteti az urát. Beöltözik ördögnek, és elbújik egy fa mögé a házuk előtt. Szédeleg haza a férj, és hirtelen előugrik a fa mögül egy fekete alak nagy szarvakkal, hosszú farokkal, és kezében egy vasvillával.

- Hát te ki vagy? - kérdezi tőle a férfi.

- Én vagyok az Ördög!

- De jó, hogy végre megismerhetlek, a te húgodat vettem feleségül!



Tegnap összeveszttem a feleségemmel egy kis félreértésen. -Milyen félreértésen? - Azt mondta, hogy lemegetek a kocsmába, és ihatok egyet, de kilencre otthon legyek! Én meg kilencet ittam, és egyre értem haza.



A megfáradt egyetemista hosszú évek után hazaérkezik a szülőfalujába, ahol édesanyja egy kérdéssel fogadja:

- Kedves fiam, levágtam neked két csirkét, mit főzök belőle?

- Pálinkát, édesanyám!

IMPRESSZUM

Felelős kiadó:

HUNOR COOP ZRt

Szerkesztő: **Mészáros Mariann**

Fotók: **Vidovics Ferenc, Mészáros Mariann, HUNOR COOP ZRt, Havran Zoltán,**
PixaBay

Web: **www.hunorcoop.hu**

Facebook: **www.facebook.com/hunorcoop**

Előkészítés, nyomdai munkák:

Rensz Magyarország Kft.

E-mail: **szorolap@rensz.hu**