

A hónap étele: **Steak**

Hát először is: mi az a steak? Gyorsan megsütött szép darab hús, eredetileg csak marha, manapság már disznó és egyéb hús is lehet.



2. oldal

A bikaviadalok

Ha Spanyolországról beszélünk, nem kerülhetjük meg a bikaviadalt. Kultúrájuk részét képezi, noha nem tudni meddig még, hisz már több helyen betiltották.



3. oldal

A hónap vendége:

Vadas Zsuzsa

Utazni tényleg mindenki szeret, de az utazásról legkalandosabban mesélni, azt hiszem csak a Vadi tud.



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2011. MÁJUS-JÚNIUS

Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, KÉTHAVONTA EGY ALKALOMMAL

Habzsi-dőzsi pillanatok

Van, amikor nem a születésnap kap ajándékot, hanem az, akinek a létét köszönheti. Az Óvárosi Kávéház és Étterem önöknek szeretne most kedveskedni, ezért májusban több alkalmat is megragad, hogy meglepetést okozzon vendégeinek.

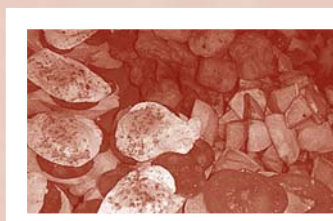


Május 1-én egész nap 50%-os kedvezményt adunk ételünkiből.

Május 14-én Koktél délután. Alkoholos és alkoholmentes koktéljainkból 14 órától zárásig 1-et fizet, 2-t vihet.

Május 21-én Coca-cola nap. Minden étel mellé ajándék üdítőital jár.

Május 31-én kedden este 16 órától ismét 50%-os kedvezmény ételünkiből.



Terülj terülj asztalkám

Nincs annál nagyobb öröm, mint az, ha az általunk kínált program folyamatosan telt házas. Ilyen többek között a svédasztalos ebédünk vasárnaponként. Örülünk a visszatérő ismerős arcoknak, s azon igyekszünk, hogy mindig új kínálattal terüljön meg asztalunk. Májusban és júniusban is két-két alkalommal várjuk önöket! Ne töltsé főzéssel az idejét, hívja meg barátait, családját, hogy korlátlanul válogathassanak pazar kínálatunkból. Az ebéd ára 1.800 Ft/fő. Asztalfoglalás szükséges.

Beköszöntő

Kedves Olvasó!

Az egyik legszebb családi ünnep, a születésnap... és most az Óvárosi Kávéház és Étterem ünnepli az első születésnapját. Köszönjük önöknek, hogy az elmúlt évet sikeresnek mondhatjuk, hogy megszerettek bennünket, hogy gyakran járnak hozzánk, hogy szívesen vesznek részt programjainkon. De mi továbbra sem ülünk ölbe tett kézzel, azon munkálkodunk, hogy

„ ezután is érdekes előadásokat, különleges ételleket és jó időtöltést kínáljunk vendégeinknek. „

Ünnepeljenek hát velünk egész májusban! Rengeteg ajándékkal várjuk önöket a hónap folyamán.

Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk!

Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételünket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk! Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

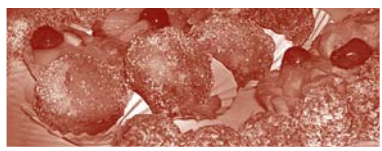
HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

Májusi rendezvénynaptár

Habzsi-dőzsi napok – május 1-én, 14-én, 24-én és 31-én látogassanak el hozzánk, hogy különleges ajándékainkkal önöknek is kedveskedhessünk.

Klezmer koncert – május 5-én 19.30 órákor. Fellép az Óvár Klezmer Kvartett, Hernádi Sándor vezetésével.

Közöttünk élnek – arcvonások – május 18-én (szerdán) 18.00 órákor dr. Nagy István polgármester úr következő vendége Tóth József Péter a Lipóti pékség tulajdonosa lesz.



Terülj-terülj asztalkám – május 15-én és 29-én vasárnap délből az Óvárosi Kávéházban. Terített asztalokon kínáljuk, mi szem-szájnak ingere 12-14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

Tuti úti dilik – Vadas Zsuzsa a Nők lapja újságírója két sikeres könyv szerzője lesz a kávéház vendége május 26-án (csütörtökön) este 18 órákor.

A programokra kérem, foglaljon asztalt: +36 30/355 7607

Júniusi rendezvénynaptár

Steak napok – 2011 június 3-5-ig ízellőt adunk a sültek eme színes világából. Kóstolják meg kínálatunkat, s mi egy pohár borral járulunk hozzá a vacsora hangulatához.

Spanyol est – június 18-án tüzes hangulattal várjuk önöket. Spanyol táncok, spanyol ételek, kiváló borok. Asztalfoglalás szükséges.

Terülj-terülj asztalkám – június 19-én és 26-án vasárnap délből az Óvárosi Kávéházban. Ne töltsé az idejét

főzéssel! Hívja meg családját, s mi svédasztalon ajánljuk önöknek különleges nyári kínálatunkat 12-14 óráig. A svédasztalos ebéd ára 1.800 Ft. Asztalfoglalás szükséges.

Zenés esték – kellemes időtöltés a dolgozós hétköznapiakat lezárni péntek esténként egy pohár jó bor és kellemes zene mellett a gyertyafényes teraszon. Tegyük ezt nálunk, hisz az Óvárosi Kávéházban minden pénteken 18 órától bárzongorista szórakoztatja vendégeinket.

A programokra kérem, foglaljon asztalt: +36 30/355 7607

www.dunatakarek.hu

DUNA
takarékok

Szombaton is nyitva!

Mosonmagyaróvár, Szent István király út 119.

Mosonmagyaróvár, Magyar utca 17-21.

infóvonal: 40/99-00-99

A hónap ünnepe **Anyák napja**

Egy nőtől - miközben jogosítványát újíttotta meg egy önkormányzati hivatalban - egy adatfelvevő hölgy megkérdezte, hogy mi a jelenlegi foglalkozása. A megkérdezett egy ideig tétovázott. Bizonytalan volt, hová is sorolja magát.

"Arra gondolok, magyarázta az adategyeztető, hogy van-e munkája, vagy csak...?"

"Természetesen van munkám! csatant fel a nő. Anya vagyok."

"Nincs 'anya' kategóriánk foglalkozásként. A 'háztartásbeli' fedí le ezt." mondta az adatfelvevő segítőkészen.

Már el is felejtettem ezt a történetet, mígnem egyik nap ugyanilyen helyzetben találtam magam a városházán. A hivatalnok nyilvánvalóan egy karrierista nő volt. Magabiztosan, hatékonyan dolgozott, olyan jól csengő címet viselt, mint például "Hivatali kikérdező" vagy "Városi adatfelvevő".

"Mi a foglalkozása?" kérdezte. Mi készített arra, hogy ezt mondjam? Nem tudom. A szavak egyszerűen kibuggyantak belőlem.

"Gyermekfejlesztési és emberi kapcsolatok területén dolgozom társutatóként."

A hivatalnok abbahagyta pillanatnyi munkáját, golyóstolla megállt a levegőben. Felnézett, mint, aki rosszul hallott. Megis-

mételtem a titulust lassan, kihangsúlyozva a leglényegesebb szavakat. Aztán csodálkozva láttam, hogy ezt mind leírta nagy fekete betűkkel a hivatalos kérdőívre.

"Megkérdezhetem, mondta a nő érdeklődve, egész pontosan mit csinál ezen a területen?" Hűvösen, az izgalom legkisebb jele nélkül a hangomban, szinte kívülről hallottam, amint így válaszolok:



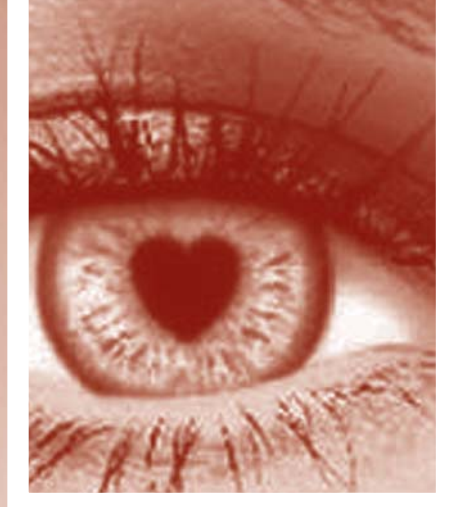
"Folyamatos kutatási programban veszek részt (melyik anya nem) laboratóriumban és terepen is. (normálisan azt mondtam volna kint és bent). Dolgozom a Felettesemnek (elsőként az Úrnak, aztán egész családomnak), és van már négy kreditem is (mindegyik lány). Természetesen a munkámhoz tartozó tevékenység igényli a legtöbb figyelmet az

ember-szakmákban (melyik anya tagadja?) és gyakran dolgozom 14 órát 1 nap (inkább 24-et). Ebben a munkában jóval több a kihívás, mint más, "átlagos" foglalkozásoknál. A jutalom inkább a megelégedettség, mint pusztán a pénz.

Érzékelhetően folyamatosan nőtt az elismerés a hivatalnok hangjában, amint kitöltötte a nyomtatványt. Felállt és személyesen kísért az ajtóig.

Miközben hazafelé vezettem, fényes új karrierem lebegett a szemem előtt. Otthon 13, 7 és 3 éves labor-asszisztenseim üdvözöltek. Az emeletről hallottam új (6 hónapos) kísérleti modellünket gyermekfejlesztési programunkból, amint új hangmintáit próbálgatja.

Úgy éreztem, ütést mértem a bürokráciára. Hivatalos feljegyzés készült rólam egy, az emberek számára elfogadhatóbb foglalkozásról. "Egy újabb anya", vagy "Anyaság" már nem hangzik elég jól. Micsoda pompás pálya! Különösen, ha van egy titulus is az ajtón. Netán ez teszi a nagymamákat "haladó" kutatási munkatárssá a gyermekfejlesztési és emberi kapcsolatok területén, a dédnagymamákat pedig a haladó kutatási munkatársak ellenőreivé? Szerintem igen! Még azt is gondolom, hogy a nagynénik kutatási munkatárs asszisztenssé léphetnének elő!



A hónap verse

Kiss Jenő: Anyád szemében

Anyád szemében ott a nap; sugarai rád hullanak, hogy nőj te szépen. Anyád szemében ott a hold, beteg, ha voltál, rád hajolt a lázas éjben. Anyád szemében ott a víz; a könny, ha utad félre visz, jaj! baj ne érjen... Anyád szemében ott a tűz: ha csüggednél, szívedbe tűz, lobogjon, égjen!

Hát először is: mi az a steak? Gyorsan megsütött szép darab hús, eredetileg csak marha, manapság már disznó, bárány és egyéb hús, esetleg hal (tonhal, cápa) is lehet.

A hónap étele **Steak**

Előkészítés

Ha sikerül beszerezni az áhított "szép darab húst", jöhetnek az előkészületek, a klasszikus marhasteaket ugyanis sütés előtt



napokig érdemes pácolni, elsősorban olajban, amit sokféleképpen ízesíthetünk, fűszerezhetünk. Mindenekelőtt hártázzuk le a húst, töröljük szárazra. Szórjuk be durvára tört borssal, tegyük mély edénybe, és öntsünk rá annyi olajat, hogy teljesen ellepje. Hűtőben érleljük lehetőleg pár napig.

Sütés

4-5 nap pácolás után vegyük ki az olajból, csepegtessük le. A sütőt melegítsük

elő 250 fokra. Egy serpenyőbe öntsünk kevés olajat, forrósítsuk fel. Tegyük bele a húst, sózzuk meg, majd süssük minden oldalát gyorsan pirosra. A lényeg, hogy kéreg süljön a húsrá, ami megakadályozza a húsnedvek kiszivárgását. Ezután tegyük a húst egy tepsibe, toljuk a sütőbe.

Nagyságtól és a sütés kívánt mértékétől függően süssük 3-4 percre, így angolos lesz a hús, 5-6 perc alatt viszont teljesen átsül. Ezenkívül ízlés szerint fűszerezhetjük a húst fokhagymával, mustárral is, de vigyázzunk, hogy ezek ne égjenek meg az elősütéskor.

Ki hogy szereti...

Aszerint, hogy mennyire sűtik meg a húst:

- lehet véres (rare, saignant) - így eszik általában Angliában és Franciaországban, nálunk viszont szinte soha
- közepesen megsűlt (medium, a point) - így eszik a németek
- és jól átsűtve (welldone, bien cuit) - mifelénk ez a szokásos.

Egye mindenki úgy, ahogy kedvét leli benne... Ízlések és pofonok különböznek! És ez így van jól...



A hónap vendége

Óvár Klezmer Kvartett

Az Óvár Klezmer Kvartett 2006 őszén alakult meg. Ezt megelőzően a zeneiskolai kollégák már többször bemutatták műsorukat tanári hangversenyeken itthon, Ausztriában és Szlovákiában is. 2006-ban a Bécsi Zsidó Múzeum kiállítását rendezett Debrecenben zsidó esküvői szokásokról. Hegedűsük, Kovács Zsuzsanna révén - aki debreceni születésű - meghívást kaptak a megnyitó ünnepségre. A sikeres szereplés után Bencsik Tibor (Bicsék) felkérésére Mosonmagyaróváron is felléptek az újévi koncerten és fergeteges sikert arattak. Az általuk játszott klezmer zeneszámokat Jávor Ferenc hangszerelte, aki a Budapest Klezmer Band zenei vezetője. Az Óvár Klezmer Kvartett: Hernádi Sándor basszusgitar (vezető), Kovács Zsuzsanna hegedű, Alasztics Balázs klarinét, Farkasné Nagy Krisztina zongora.



Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő-péntek 8-17, szombat: 8-12. www.hbepgep.hu

VOGEL&NOOT
radiátorok

BUDERUS
gázkazánok

HENCO
csövek és idomok

OVENTROP
szelepek

KLÍMAtechnika

A **HB** Épületgépészeti kis- és nagykereskedelmi áruház **EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL** és **KEDVEZŐ ÁRAKKAL** várja régi és új vásárlóit.

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Vízszeladók, szerelőknek egyedi árkiállítás.

A tradicionális magyar konyha mellett, hónapról-hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Májusban és júniusban a spanyol nép étkezési szokásaiból szeretnénk ízelítőt adni.

Spanyol konyha – az Óvárosi Kávéházban

Egy spanyol mondás azt tartja: "ha bekötött szemmel ízelesz egy ételt, és nem tudod megmondani, hogy mit eszel, akkor nem volt jó a szakács". A spanyol konyhának évszázados hagyományai vannak, annak ellenére nem konzervatív, ötletes újításokra mindig kész.

Az Ibériai-félsziget egy jelentős hányada természetlen terület, a tengerparti részekben viszont kiváló zöldségeket és gyümölcsöket termelnek. Fontos termékük a zöld olivabogyó, ami leszűretelés után élvezhetetlenül keserű, a napon fermentálva kapja savanykás ízét, aromáját, majd töltve és különféle páclekben tartósítva forgalmazzák. Felhasználják koktélokhoz, hideg és meleg ételekhez.

Leveseik a gazpacho és a cocido, ennek a két levesfajtának sok száz változata létezik. A gazpachok hideg levesek, elterjedésüket, népszerűségüket az éghajlat magyarázza. A forró spanyol nyáron hűsítnek és étvágyat gerjesztenek.

Ezeket a leveseket már akkor is fogyasztották, mikor az Ibériai félszigetet a rómaiak tartották megszállva. A fokhagymát, ami egyik fontos fűszere, a rómaiak hozták magukkal, a többi hozzávalót az őslakók - ibérek és kelták - termelték. Alapvetően vöröshagymát, zöldpaprikát, paradicsomot és uborkát kevernek össze, felöntik, sózzák, fűszerezik, behűtve és átszűrve tálalják. Van olyan változata is, amihez kenyeret adnak és napokig erjesztik.

A cocidok a meleg levesek, gyakran a mi bográcsgulyásunkhoz hasonló egytál-ételek. Ilyen a leves cadizi módra, amit sonkával készítenek, a torrero leves marhahússal készül, de vannak más jellegűek is, pl. dióleves, baszk fokhagymaleves stb.

A paella lényegében egy jó minőségű rizs, sáfránnyal fűszerezve, amihez a különböző zöldségeket, halakat, rákokat, kagylókat és húsokat kevernek.



Fűszerként a már említett fokhagymából sokat használnak, de vöröshagymát, borsot, sáfrányt és sok fűszerpaprikát is tesznek ételeikbe. A pimenton csipős, jó íz- és színhatású spanyol paprika. Főzéshez ízesítőnek gyakran használnak bort.

A húsok közül a birkát, a bányát kedvelik, ezeket gyakran egészben, nyárson

sütik, de felhasználnak marha-, borjú- és sertéshúst, a szárnyasok közül pedig csirkét a kedvencük. Salátának sokféle alapanyagot használnak, a zöldsalátán, a paprikán, a paradicsomon, uborkán kívül a rizst, a karfiolt és a gyümölcsöket is felhasználják. Olajos, hagymás dresszingekeket készítenek, de a saláták készítésénél sokszor rögtönöznek, az ánizs, a rozmaryn, a kapri, a sherry alkalmazásával teszik változatosabbá a salátákat.

Befejező fogásként gyümölcsöt, gyümölcssalátákat, krémeket, fagyaltokat fogyasztanak, de vannak a "fiestákra", az ünnepekre hagyományos diós, mandulás süteményeik is.

Boraik kellemes, könnyű száraz, kissé fanyar ízhatásúak. A spanyolok hozzánk magyarokhoz hasonlóan borívó nép. A jerez - nálunk sherry néven ismerik - hasonló a tokaji borokhoz, ennek is van édes és száraz változata, és hosszú, évekig tartó érlelés alatt kapja meg azt a kellemes, kissé dióra emlékeztető ízét. Aperitifként is fogyasztják a száraz változatát, de sokféle húsételhez és halhoz illő borfajta. Főzéshez használva pedig érdekes kivételes ízt ad egy-egy ételnek. A sangria a bőléhez hasonló, jellegzetes italuk, az idénynek megfelelő gyümölcsökkel és fanyar vörösborral készítik. A spanyolok viszonylag korán reggeliznek, de nem túl bőségesen. Az ebéd és a vacsora különösen nyáron a nagy meleg miatt későbbre tolódik.

Spanyol táncok

A BOLERO összefogódzás nélküli csalogatós páros tánc. 3/4-es és 2/4-es ütemű zenéjét gitáron vagy tamburinon játsszák. A táncos énekkel és kasztanyettával kíséri lépéseit. Jellegzetes a mozgás hirtelen megállítása, olyan pózzal összekötve, amelyben a karokat a fej fölé emelik.

A SEGUIDILLA élénk, hármas ütemmértékű andalúziai tánc a bolero rokona. Négyütemenként a tánc és az ének váltakozik benne. Legismertebb feldolgozása Bizet Carmenjében hallható.

A FANDANGO a 18. század eleje óta ismert 3/4-es és 3/8-os ütemű összefogódzás nélküli, csalogatós páros tánc a mérsékeltől a gyorsig terjedő tempóval és jellemző ritmikával. Kísérő hangszerei gitár és kasztanyette, néha dudu, schalmi és csörgődob.

A FLAMENCO cigány-andalúz ihletésű népi műfaj. Alapjai, melyek mélyen a hispan-andalúz kultúrában gyökereznek, az énekekben, a gitárjátékban és a táncban öltöttek formát. Természetes ütőhangszerek és felkiáltások kísérik. Mivel a flamenco tükrö és tanúsága a spanyol évszázadának, viselkedésében, életfelfogásában, öltözködésében, szerep mintáiban a teljes emberre hatást gyakorol. Táncmozdulatai egy sajátos nyelven, mélyről jött őszinteséggel szólnak hozzánk. A gitárosok és az énekesek egy táncosnő köré csoportosulnak. A dal szerelemről, halálról, vétekről szól, négy verssorból és refrénből áll. Az éneket szóló-, ill. individuális páros tánc követi. A táncosok lábukkal dobogják, kezükkel vagy kasztanyettával ütögetik a taktust.

A bikaviadalok

A bikaviadal története, jelentősége

Ha már Spanyolországról beszélünk, nem kerülhetjük meg ősi szokásukat, a bikaviadalt. Bár az utóbbi időben megosztja a közvéleményt, az állatvédők bőszen tiltakoznak ellene, én mégis azt mondom, hogy kultúrájuk szerves részét képezi, noha nem tudni meddig még, hisz már több helyen betiltották. A bikával való küzdelem már a görögöknél megjelent, később a rómaiaknál is, ahol a legnépszerűbb szórakozási formát jelentették a gladiátorok véres viaskodásai egyrészt egymással, másrészt állatokkal, például bikákkal. Spanyolországban a mór uralom alatt a harcosok edzéseként bikákkal küzdöttek lóhátról. A középkorban a spanyoloknál a bikaviadal éppen olyan lovagjáték volt, mint a torna.

Spanyolország legnagyobb bikaviadal arénája, amely 23.798 néző befogadására alkalmas. A bikaviadal-időszak körülbelül áprilistól októberig tart. Sok fontos tenyésztet létezik a "toro bravo" (a bikaviadalra alkalmas bika) tenyésztésére. Ez a fajta bika (mely morfológiailag különbözik a vágóhíd-

ra szánt állatoktól) már régen kihalt volna, ha nem léteznének a bikaviadalok. A tenyésztőkön kívül még rengetegen élnek a "fiesta nacional"-ból: a bikaviadal arénák személyzete, állatorvosok, a torreádorok ruháját, a "traje de luces"-t készítő, erre szakosodott szabók, lótenyésztetek, különböző torreádor felszereléseket gyártó cégek.

A bikaviadal menete

A bikaviadal a következőképpen zajlik: két lovas vezetésével bevonul az arénába az összes résztvevő. Először a három matador, mögöttük három sorban 3-3 banderillero. Őket követik a lovas torreádorok, a picadorok, fölpáncélozott lovon. Őket (matador, banderillero, picador) összefoglaló néven "torreádoroknak" (toreros) nevezik. Ezután bevonulnak az aréna tisztításáért felelős "arenero"-k, aztán pedig a ló- vagy ösvérfogó és az azt vezető "mulillero"-k (akik később kiviszik az elpusztult bikát).

A bikaviadal elnöke a páholyból fehér zsebkendőjével engedélyt ad a viadal megkezdésére. A picador, a "puya" nevű lándzsával egyszer- vagy kétszer (ahogy a ma-



tador vagy az elnök jónak látja) megsúrja a bika tarkóját, amitől a vállizmai ellazulnak és a bikaviadal további részében szabadabban tudja mozgatni a fejét. Ez arra is szolgál, hogy élénkítse a bikát és javítsa a hibáit.

A picador elhagyja az arénát, a banderillero pedig 3 pár, színes papírral bevont, horgos végű "banderillát" szúr a bika tarkójába-hátába.

Ezután érkezik a matador, aki mulettájával (egy fa pálcára erősített vörös szövet), valamint egy alumínium vagy fa "szimulált karddal" száll szembe a bikával, és különböző látványos mozdulatokkal bebizonyítja, hogy képes uralni a vad bikát. Az utolsó

percekben a kardot valódi ívelt végű acél cseréli, és ha minden jól alakul, egy szúrással végez ellenfelével.

Ha a közönség és az elnök úgy ítéli meg, hogy sikeres volt a szereplése, megkapja trófeaként a bika egy vagy két fülét, különleges esetben a farkát is. A bátran harcoló bika kivívja a közönség elismerését, ha pedig különlegesen bátor volt, megkegyelmeznek neki és viszszaülködik a tenyésztetbe, ahol (természetesen) haláláig nyugodtan él.

Egy bikaviadalon összesen hat bika szerepel, minden matador 2-2 bikával küzd meg az este folyamán.

Minden pedikűr (1600 Ft) vagy manikűr (1200 Ft) után 6 perc szoláriumot **adunk ajándékba.**

6 alkalmas arc (24000 Ft) vagy alakformáló (28.800 Ft-tól) ULTRATONE bérleteinkhez, illetve 6 alkalmas masszázs bérleteinkhez (11.800 Ft-tól) + 2 kezelést adunk ajándékba.

12 alkalmas bármely bérlethez további négy kezelést adunk ajándékba.



Elysium
ALAKFORMÁLÓ ÉS SZÉPSÉG STÚDIÓ

Mosonmagyaróvár, Fő út 49. (A Mr. Bond férfitáncos helyén)
Nyitva tartás: h-p. 9-19 óráig, szo. 9-13 óráig, v. zárva.
Telefon: 06-96/217-978 Web: www.elysiumstudio.hu

Üdüléscsekk- és bankkártya-elfogadóhely.

AJÁNDÉK UTALVÁNY TOVÁBBRA IS KAPHATÓ, MELYNEK ÉRTÉKÉT ÖN HATÁROZZA MEG!

A hónap vendége

Vadas Zsuzsa

Utazni tényleg mindenki szeret. És biztosan a kalandot is sokan szeretik, de utazásról legkalandosabban mesélni, azt hiszem csak a Vadi tud. Vagyis Vadas Zsuzsa, a Nők Lapja újságírója. Közele, és távoli helyekről, ismert, és teljesen ismeretlen emberekről, és persze kalandokról. Gasztronómiai, kulturális, közlekedési, és ezer más kalandról. Amikor Vadas Zsuzsa a hatvanas években fiatal újságíróként csavarogni kezdett a világban, még számtalan más dologra is szükség volt: meghívólevelekre, bürokratikus macerákra, undok hivatalnokok és vámosok előtti meghunyászkodásra, de minde nélkülött valami nagy-nagy szomjúságra a nagyvilág iránt.



Felnőve sokakból eltűnt ez az érzés: az utazásból üzlet lett, pontos tervekkel, foglalókkal, számlákkal. Zsuzsa viszont

megmaradt bohém világcsavargónak. Vadas Zsuzsa igazi profi utazó-újságíró: mindenre kíváncsi, mindent tudni akar, mindent megkóstol, és ami emléktárgyat, olcsó cuccot csak lehet, meg is vásárol. Afrikában ugyanúgy feltalálja magát, mint Izlandon, mindenkivel szót ért, akkor is, ha nem ismeri a nyelvet, ha pedig végképp nem boldogul, elküldi magát magyarul. Tapasztalatból tudja, valaki válaszolni fog rá...

A Nők lapja újságírója, két sikeres könyv szerzője május 26-án csütörtökön este 18 órakor lesz az Óvárosi Kávéház és Étterem vendége, hogy meséljen nekünk élményeiről és könyveiről.

Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Mi a címe Vadas Zsuzsa eddig megjelent két könyvének? „

Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére június 15-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Áprilisi nyertesünk: **Puskás Ildikó** (Mosonmagyaróvár, Flesch Károly u. 1.). Nyertesét átveheti a kávéházban, melyet 1 hónapon belül használhat fel.



Éttermi viccek

- Pincér, jöjjön ide! Mondja, maga szerint ez rablólús?
- Hát persze, uram. Nézz meg az árat az étlapon!

* * *

- Főúr, ebben a vendéglőben úgy érzem magam, mint odahaza!
- Olyan kellemes a környezet?
- Dehogy. Itt sem törődik velem senki...



- Pincér! Mondja csak, volt egyáltalán tyúk ebben az Újházi tyúkhúslevesben?

- Igen, uram, csak még nagyon fiatal.
- Mennyire fiatal?
- Még ki se kelt a tojásból.

* * *

- Pincér hozzon egy dupla feketét?
- Hány cukorral uram?
- Ha jó a kávé, akkor egyet szoktam inni.
- Igenis kérem, négyet hozom!

Számunkra a teraszok, elkerített kertek már teljesen természetesek. De ki merészt először bútoraival kiköltözni az utcára?! Kövesse nyomon a kávéházi kertek, vendéglő tetőterek kialakulását.

Kávéházi kert

Amikor a hótul
Megtisztul az aszfalt,
Kávéházak elé
Kirákják az asztalt.

Mikor üde illat
Tölti be a léget,
Kávéházak elé
Kirákják a széket.

Mikor a melegtől
Állat, ember bágyad,
Kávéházak elé
Kirákják a fákat.

Heltai Jenő dudorászik így "Kávéházi kert" című versében, az 1900-as évek legelején. A "kávéházi kert" hagyományának a 18. század végétől vannak nyomai. Népszerű tartózkodási hely volt a hídfő promenáda a Kemnitzer-ház előtt és Budán a Várszínház kávéháza előtti sétátér, ahol zene szólt és kávézni, fagyaltozni is lehetett, azonban ezek építészetiileg – és jogilag – nem tartoztak a kávéházhoz.

A 19. század 30-as éveiben viszont már többször találkoztunk a sajtóban olyan híradásokkal, amelyek üdvözlendő újdonságként mutatják be az éttermek, kávéházak "saját" kertjeit, s ezekről részletes ismertetést is adnak.

A belső udvarokban lévő kertek után a Wurm kávésa ugyanazon a nyáron forradalmi újítást vezet be: kitelepszik a bútorzatot a Dorottya utcára!

"Valamint Pest városa a' naponként szaporodó bolti ékesedések, koczka-kövezetek, felirások, bolti festvények által mindig csinosabb alakot nyer: úgy a' díszes kávéházak is emelik kényelmi intézeteinek érdekét. E' nyáron Strauss ur a' Wurm udvar szép kávéházának bérlője igen meglepé vendégeit, midőn kávéháza elejébe csinos pamlagokat, nyugvó és párnaszékeket, elejébe pedig nagy edényekbe ültetett Oleander csemetéket 's törpe fákat rakatott, mi az egésznek igen tetszetős, kellemes külsőt szerze. – Köve-

té e' szép példát a' magyar királynál lévő kávéház bérlője is Bartl ur, hasonló csinosítással ékesítvén intézete külsejét."

S nehogy azt higgyük, hogy a 20. század még fel tudott találni valamit: ugyanezen lap Hotelek, mulatóhelyek Budapesten (!) című írása 1835-ben már vendéglő tetőkertekről is tudósít:

"... Pest városa belseje se szűkölködik csinos vendéglő 's mulató helyek nélkül. Méltán említhetjük itt a' Wurm-ház s a magyar király fogadója kávéházait, melyeknek eleje élő s virágzó fákkal és csemetékkel (edényekben) ékesített. A hétválasztó hotel bérlője udvara belsején a' nyílt vendéglő hely (Flora) fölébe üveg ablakos verandát készített; a vadász-kürt hotel bérlője Arkádiá-

ja tetejét virágokkal s edényekben zöldelő fácskákkal rakta meg, mellyek között vendéglő asztalok állanak (melly helyet a' geniális ötletű bérlő Semiramis kertjének keresztelt); a játékszín épületében lévő vendéglő hasonlót cselekedett a' termekbe vezető nagy csarnokkal. Az előtt Gabler, most Schedius házának (a' várczi utzában) bérlője (Emerling ur) ezen nagy házat fogadóvá változtatta, 's olly pompás butorokkal készíté-fel, millyeket csak a' külföld legékesebb fogadójaiban találhatni. A külső homlokfalat e' felirások »Vendégfogadó a Nádorhoz« és »Hôtel Palatin« 's a' két felírás közötti czimerkép, mely fens. nádorunkat életnagyságban igen csinosan festve tünneti előnkbe, ékesítik. Belől az udvarban üveg ablakos vendéglő csarnokot, fölötte pedig nyílt vendéglő erkélyt pompás butorozással, virágokkal és zöldelő fákkal diszesítve készítettett...

A régi utcaképeken már a 19. századtól látható az is, hogy a kávéházi teraszt növényekkel gazdagon befuttatott vagy teleaggatott fa-, később díszes kovácsoltvas korlát keríti, az újteri ki-oszk 1869-es, Toldy István tollából származó leírásában pedig arra találunk példát, hogy "az egész telepvenyt virágedények határolják el a külvilágtól".



Valami egyedít szeretne? Valami különlegeset?

Keressen fel bennünket és álmodjuk meg együtt!

- ARCULAT TERVEZÉS • EGYENRUHÁK CÉGEK RÉSZÉRE
- TRÉFÁS PÓLÓK LEÁNYBÚCSÚRA, LEGÉNYBÚCSÚRA

Kérje személyre szabott ajánlatunkat kötelezettség nélkül! + 36 20 541 80 51 • +36 20 457 57 80 • va-dress@t-online.hu

