



**MICHELIN ELISMERÉS KÉT HELYI ÉTTEREMNEK**

**HÚSZ ÉVES A TIHANYI HAJÓS EGYLET**

**PÁLYÁZAT ÖNKORMÁNYZATI LAKÁSOKRA**

# ISMÉTELT PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

Tihany önkormányzata, mint tulajdonos, a képviselő-testület határozata alapján ismételt pályázatot hirdet tíz darab önkormányzati lakás értékesítésére.

A lakáspályázat II. fordulója után még megmaradó lakások értékesítése már nem kedvezményes feltételekkel, hanem tényleges forgalmi érték alapján történik majd.

**A pályázat célja: A Tihanyban élő vagy Tihanyból elszármazó fiatalok, gyermeket nevelő családok a településen való önálló otthonderemtésének, letelepedésének elősegítése önkormányzati ingatlan értékesítésével. A pályázat nyilvános, háromfordulós.**

A pályázat beadására jogosult az a cselekvőképes magyar állampolgár, aki megfelel az alábbi együttes feltételeknek:

- egyedülálló pályázó vagy házastársak és élettársak közül legalább az egyik fél már 2022. július 1-én és azt követően is lakóhellyel rendelkezik Tihany településen, vagy
- egyedülálló pályázó vagy házastársak és élettársak, aki vagy akik nem rendelkeztek 2022. július 1-én lakóhellyel Tihany településen, de legalább az egyik fél szülei, de minimum egyik szülője 2012. július 1-én és azt követően lakóhellyel rendelkezik Tihany településen.
- a pályázat benyújtásakor nem lehet lakás, családi lakóház vagy építési telek kizárólagos tulajdonában és nem rendelkezhet egyedüli jogosultként ugyanezen ingatlanok haszonélvezeti jogával. Ez a feltétel házastársak és élettársak esetén együttesen, és külön-külön is értendő.
- vállalniuk kell, hogy legalább 20 évig az ingatlant nem idegenítik el,
- vállalniuk kell, hogy az ingatlan pályázati eladási ára és Tihany önkormányzata által megbízott ingatlanforgalmi szakértő által az elidegenítés időpontjában megállapított forgalmi értéknek megfelelő piaci ára közötti különbözet – a vállalt 20 éves időtartam és az eladási időpontig eltelt időtartam egymáshoz való arányának – megfelelő százalékos mértékét megfizetik az önkormányzat részére, amennyiben tulajdonszerzést követő 20 éven belül elidegenítik az ingatlant,
- vállalniuk kell a támogatott tulajdonosoknak, hogy az ingatlan birtokba adását követő 30 napon belül állandó lakóhelyet létesítenek a pályázattal elnyert ingatlanban és azt 10 éven keresztül fenntartják, azt nem szüntetik meg,
- nyilatkozniuk kell, hogy az ingatlant fizető szálláshelyként nem üzemeltethetik.

Házastársak és élettársak pályázatot kizárólag együttesen nyújthatnak be. Egy pályázó vagy a pályázóval együtt költöző házastárs, élettárs minimum 1, maximum 3 lakásra nyújthat be pályázatot. Egy pályázó vagy pályázóval együtt költöző házastárs, élettárs maximum 1 db lakóingatlanra szerezhet tulajdonjogot.

## Pályázati biztosíték:

A lakások tulajdonjogára pályázni pályázatonként 3 millió forint biztosíték ellenében lehet. A biztosíték összegét Tihany Község Önkormányzat 11748069-15428880-00000000 számú költségvetési számlájára kell átutalással teljesíteni.

A közleménybe kérjük feltüntetni: Pályázó neve és „Lakáspályázat 2022.” szöveg

A biztosíték befizetését a pályázat benyújtásával egyidejűleg igazolni szükséges.

Nyertes pályázat esetében a pályázó által megfizetett biztosíték összege a foglaló és a vételár előleg összegébe beszámít.

Amennyiben a nyertes pályázó az ajánlati kötöttsége ellenére nem köti meg az előszerződést, úgy a pályázati biztosítékot elveszti. A pályázat veszteséinek a biztosítékot visszafizetik.

## A pályázatok elbírálásának szempontja:

A beérkezett pályázatokat a képviselő-testület által létrehozott ad-hoc bizottság bírálja el háromfordulós eljárásban, a pályázatok pontszáma alapján megállapítja az adott lakásra benyújtott pályázatok sorrendjét. Az ad-hoc bizottság javaslatára a pályázat nyerteseiről, egyúttal a vevőkijelölésről az önkormányzat képviselő-testülete határozatban dönt.

A pályázatokat a Tihanyi Közös Önkormányzati Hivatal, I. emelet 20-as irodájában kell leadni, határideje: **2023. február 7. (kedd) 12.00 óra**

A pályázati kiírás elérhető a település honlapján: <https://www.tihany.hu/hu/lakaspalyazat-2022>

A pályázat nyerteseinek az előszerződést legkésőbb a képviselő-testület döntését követő 30 napon belül szükséges megkötni az önkormányzattal. Az előszerződésben vállalni kell az ingatlan bruttó eladási árához viszonyított 5 százalékos foglaló és 10 százalékos előleg megfizetési kötelezettségét az előszerződés megkötésétől számított 15 napos fizetési határidővel. Az ingatlan teljes vételárát legkésőbb a végleges adásvételi szerződés megkötésétől számított 60 napon belül kell megfizetni.

**A pályázat kiírója igény esetén szakmai napot szervez a kivi-telező bevonásával, ahol a műszaki kérdésekre és a pályázat beadásával kapcsolatban felvetődő kérdésekre kaphatnak választ az érdeklődők. Az önkormányzat kéri, hogy a pályázat iránt érdeklődők előzetesen regisztráljanak név és e-mail elérhetőség megadásával Szabó Kálmán ügyintézőnél, (87/538-030/16-os mellék, [beruhazas@tihany.hu](mailto:beruhazas@tihany.hu)) hogy közvetlenül is értesítést kapjanak a szakmai napról.**

Percze Tünde, jegyző



## V. TIHANYI BENCÉS BÁL

Február 11-én, szombaton, 18 órai kezdettel, ötödik alkalommal rendezik meg a Tihanyi Bencés Bált a helyi iskolában. A szervezők szerint igény van egy hangulatos farsangi bálra a vendégek visszajelzései alapján. A jelenlegi helyzetre való tekintettel visszafogottabb lesz az ételkínálat, de a program, a kiváló tánc és zene, a baráti találkozások és a bencés családiasság garancia arra, hogy mindenki jól érezze magát.

A bál jótékonyági iskolai bál lesz, tehát az aula mellett feldíszített tantermek is a vacsora és a multság helyszínéül szolgálnak. Nemcsak a tihanyiakat és a környékelieket hívják a multságba, hanem az iskola „öreg” diákjainak is javasolják, ragadják meg az alkalmat és keressék meg régi osztálytársaikat, jöjjenek el együtt, és mulassanak a bálon. A balyus bálra szívesen fogadnak hidegteleket, sós és édes süteményeket, italokat a szervezők.

A hajnalig tartó multság tánczenéjét Magyarország TOP 3 rendezvényzenekarának egyike, a **Pesty Party Showband** szolgáltatja. A korábbi években emlékezetes fényképek készültek a különböző ál/arcoakat felpróbálókról, családi-baráti társaságokról a fotósarokban, ez most sem lesz másként.

A rendezők várják, és tiszteletteljes köszönetet mondanak mindazoknak, akik értékes tombolafelajánlással támogatják a bált, ezeket az iskola portáján lehet elhe-

lyezni, ahol a jegyárúsítás is zajlik. A tombolabevételből ebben az évben is a Tihanyi Iskoláért Alapítvány nemes céljait támogatják.

A belépőjegy 9900 forintba kerül, amely tartalmazza a vacsorát (töltött káposzta parasztkenyérrel) a korlátlan italfogyasztást, és a zenei-kulturális programokat. Támogatói jegyet is lehet vásárolni, 20 ezer forint értékben, a jegyek az iskola portáján vásárolhatók meg.

S.J.



## AKTÍV ÉVET ZÁRT A CIVILEK TIHANYÉRT EGYESÜLET

**A Civilek Tihanyért Egyesület mozgalmas évet tudhat magamögött, hiszen több akciót, rendezvényt is szervezett tavaly a Magyar Falu Program Falusi Civil Alap keretében meghirdetett „civil közösségi tevékenységek és feltételeinek támogatása” című alprogramon nyert támogatásból.**

A szervezet gondozásában hirdették meg az elmúlt évben a Virágos Tihanyért versenyt. A megmérettetésnek kiemelkedő szerepe van a helyiek komfortérzetének növelésében, a közösségépítésben és nem utolsósorban a településképzés alakításában, szépítésében. A május eleji felhívásra több, mint negyven helyi lakos és vendéglátóhely jelentkezett. Az előző éveknek megfelelően ezúttal is növénypalánta járt a nevezésért cserébe – ezzel is hozzájárulva a lelkes tihanyiak és vállalkozók szépítő munkájához. A nyári zsűrizésben nem csak az egyesület képviselője, hanem a település önkormányzatának dolgozói, valamint a helyi turisztikai szervezet munkatársa is részt vett. A szeptemberi Születi Napok keretében tartott eredményhirdetésen három kategóriában hirdettek első, második és harmadik helyezettet.

A 2018-ban kezdett hagyományt tartva a zsűrizés alkalmával most is volt Takaros Tihanyi Porta mustra. Erre nem lehet jelentkezni, a zsűri a rendezettség, ízlésesség, takarosság jegyében vizsgálja a portákat és választja ki évről évre a tíz legtakarosabbat.

A nyár végére egy különleges rendezvényt szervezett az egyesület. A futball fontos szerepet tölt be a település életében, rengeteg gyerek, fiatal rúgja a bőrt, jár rendszeresen edzésre és vesz részt a mérkőzéseken. Augusztus elején azonban egy különleges, barátságos mérkőzést rendeztek a tihanyi focipályán, ahol a Tihany

felőtt csapata fogadta a holland leeuwardeni Stenden egyetem focistáit. A vendégek 14 fős csapatát 10 különböző nemzetiségű fiatal alkotta, köztük egy tihanyi fiatal is. A mérkőzés köré egy családi napot szerveztek, amire büntetőrugó bajnoksággal, dekázó versennyel, focis kihívásokkal, díjakkal, csapolt sörrel és hot-doggal várták az érdeklődőket, akik szép számmal meg is jelentek és nagyon jól érezték magukat.

Tihany egyik legfontosabb rendezvényéhez csatlakozva a XX. Gardália Napokon is megmutatta az egyesület a közösségben rejlő erőt. Immár második alkalommal szervezték meg a Civil ízek utcáját. A település oktatási-nevelési intézményei a rendezvény mindkét napján kitelepültek és szeretettel kínálták a meleg teát, forralt bort és a finomabbnál finomabb süteményeket, a civil szervezetek pedig vasárnap készítettek ízletes halászlét és halételeket. A rendezvény programja, a színpadi kínálat és a gyerekeknek szánt játszóházak igazi családi, közösségi rendezvénné formálták a Gardáliát, ahol a településre látogató turisták is remekül érezték magukat.

Természetesen az év legmeghittebb időszakát, az adventi heteket is igyekezett még szebbé varázsolni az egyesület a helyieknek. Segítettek a település karácsonyfájának felállításában, valamint abban, hogy a gyerekek találkozni tudjanak december 6-án a Mikulással. Az adventi időszak egyik kiemelkedő rendezvénye a Forralt bor főzőverseny, melyet tizenkettedik alkalommal tartott meg a település a tavalyi évben. A rendezvényen nagy sikere volt a családok körében a műemlék körhintának, mely szintén az egyesület ötletéből valósult meg.

Petróczi Orsolya



## AZ ÁLLANDÓSÁG MEGÖL

**Közvetlen, gyorsgondolkodású, kissé csapongó, sokat beszél, de mindenekelőtt érződik rajta, hogy megszállott, a főzés elkötelezettje. A receptekkel nem nagyon foglalkozik, inkább folyamatosan kísérletezik az ételekkel, az állandóság a halála, így aztán hetente cseréli az étterme kínálatát. Ázsiából nemcsak a thai fűszerek ismeretét hozta, hanem életszemléletet. Varga Dániellel a Michelin Guide által elismert Füge Bisztró séfjével beszélgettünk.**

A világ vezető étteremkalauza, a Michelin Guide először értékelte Magyarország teljes vendéglátóhely kínálatát, így minősítették a vidéki éttermek étlapjait is. Tizenkét Veszprém megyei étterem kapott elismerést, közülük az egyik, a Füge Bisztró. A világhírű étteremkalauz tányér-ajánlása ráirányította a figyelmet a séfre, pedig **Varga Dánielnek** több mint húsz éve szenvedélye a főzés, az AUM étteremmel pedig már pár évvel ezelőtt berobbant a hazai gasztronómia elitjébe, mint mondja: elsősorban a kísérletező és néha

pimasz, progresszív ázsiai vendéglátással tarolt.

- Nincs Michelin csillagos séf, ezt felejtjük el. Mindig egy csapat dolgozik, amiben a mosogató az első, ha ő nem végzi jól a dolgát, borul minden. Én már visszavettem az egómból, sokat segítettek ebben az Ázsiában eltöltött éveim, de hozzájárult a pandémia is. Mániákus főző vagyok, imádkozok főzni, mindenemet erre tettem fel, de beláttam, nincs értelme uralkodni, teret kell engedni másoknak is. Szeretek fiatalokkal együtt dolgozni, hagyom, hogy érvényesítsék az ötleteiket, elengedtem a katonás fegyelmű konyhát, meggyőződésemmel, csak jó hangulatban lehet igazán finomakat főzni.

### Fürjhús a kalitkában

Látszik rajta, hogy örül az elismerésnek, büszke rá, de az is egyértelmű, hogy nem a díjakért vezet konyhát. A tekintetéből látom, hogy jó-jó, fontosak ezek a visszajelzések, nyilván segítik az érvényesülést is, de igazából az a lényeg számára, mi kerül az asztalra. Átszellemülten magya-

ráz, elkészített ételeiről mutat fényképeket, némelyik olyan festői, mintha egy Greenaway filmből vágták volna ki. Elmesél egy-egy jólsikerült tálalási geg-et, például, amikor a fürjhúst kis kalitkában, madárcsicsergéssel együtt tálalta, majd hosszan elveszik a fűszerek, a levesízésítések magyarázásában.

Mondja, tényleg nem lehet tudni, mikor és kik jönnek az étterembe, hogy aztán a kóstolás után meghozzák az ítéletet, de ez nem is érdekes, mert a Michelin nélkül is alapvetés: a keze alól kikerült mindegyik tányérnak élnie kell.

- Az íz a legfontosabb. Az ételem legyen élmény a vendégnek, semmiképp nem lehet neutrális, valamit adnom kell, amit eddig nem tapasztalt. Persze sok mindent lehet csinálni, a gasztronómiában is kell a cirkusz, én magam is élek ezzel, például polgárpukkasztó tálalással, látványfőzés-sel, változtatom a textúrákat, illatokat, de a vége mindig ugyanaz: az íz, amiben benne van a szeretet. Szeretet nélkül nincs jó étel. A Michelin elismerés azt mutatja, hogy jó úton járok, de egy nagy teher is egyben.

## Na, akkor kezdjünk el főzni!

Saját kertésze van, Kocsik Attila termeszt számára az ázsiai fűszereket, gondozza a palántákat az egérdinnyétől a szezsuáni levélig. A minőségi alapanyag a kiinduló pont, ezt többször is elmondja nyomtatékosan, meg azt is, hogy Ázsiában megtanulta: a séf nemcsak abból áll, hogy a konyhában utasítgat, hanem minden munkafolyamatban részt vesz, piacra jár, elmegy halászni, akár búvárkodni is. Varga Dániel még a később tányérra kerülő vízbivalyokat is őrizte. Az ázsiaiak átlagban 300 gramm chilit esznek meg egy nap, ami brutálisan sok nekünk, európaiaknak, de ők tudják milyen növényekkel, fűszerekkel lehet ezt kiegyenlíteni. A chili nagyon finom, csak tudni kell vele bánni – mondja lendületesen.

Hat éve tért haza Ázsiából, a Thai-öbölben lévő Koh Samui szigetről, ahol a Mantra Samui Boutique Resort konyhafőnöke volt. Aztán érkezett a Tihany Yacht Club felkérése négy évvel ezelőtt, amikor leutazott megnézni a helyet, szinte elborzadt a konyha látványától, áldatlan állapotok voltak, enyhén szólva hendikepes helyzet – idézi fel, de tetszett neki a lehetőség, hogy szinte a semmiből hozzon létre egy stílusos éttermet.

Itt nemcsak a művészkedésről szól a munka, mert adva van hatvan hajós is, akiket ki kell szolgálnia a bisztrónak. Amikor a hagyományos ételek helyett tom sep moo, azaz thai oldalas levest kínált hibiszkuszszal, elsősre kikerekedtek a tekintet, – mondja, de ma már rajongói vannak, kifejezetten kérik az ázsiai ízeiket, sőt különleges és baráti kapcsolatot ápol jónéhány vendéggel. Az étterembe bárki jöhet, a progresszív ázsiai és a hazai konyha fúziójából születnek az itt kínált ételek.

– Az elején minimál konyhám volt, két sütőlappal, ezért hamburgerekkel kezdtem, de gyorsan elegem lett, gondoltam: na, akkor kezdjünk el főzni. Hetente változtatom az étlapot. Az állandóság engem megöl. Mindig agyalok, kísérletezek éte-



lekkel, fűszerekkel, ha az jut eszembe, akkor a klasszikus székelykáposztát polipal tálalom. Egyébként még gyermekként találkoztam a főzés szeretetével, az ételkészítés szenvedélyes szeretete nagymamától ered. Ázsiában pedig kaptam egy életszemléletet, ami egyértelműen kihat a főzésekre. Nem érdekelnek a receptek, mindenhez hozzá lehet nyúlni, a konyhatechnológia viszont kőbe van vésve.

## Kell egy kis bekattanás

Itt Tihanyban ismerte meg a feleségét, öt hónapja fiú ikreik születtek. Mosolyogva idézi fel, hogy az elején egyáltalán nem is

nem tetszettem neki, én meg kicsit gonoszkodtam is vele. Aztán minden megváltozott. Boldog vagyok, itt a két kisrác, meg kell találnom majd ebben az új felállásban a főzés helyét.

A család most Veszprémben él, nyaranta, amikor nyitva a Füge Bisztró Varga Dániel Tihanyban él. Minden egyes tányért megkóstol, ami kimegy a vendég elé, ez az ázsiai konyha miatt elkerülhetetlen. Azt mondja, a jó séfnek művészi vénával kell rendelkeznie, de sokat segített neki, hogy dolgozott olasz séfekkel illetve beleásta magát a Dél-amerikai autentikus konyhatechnológia rejtelmeibe is. Egyébként meg az egyszerű ételek híve, egyik nagy kedvence a gulyásleves. Ott-hon a felesége főz – anynyiban maradunk, hogy ez azért nem egy túl hálás feladat.

– Kell egy kis bekattanás ehhez a munkához. Kreativitás, merészség. Én kattogok ezerrel, tisztában vagyok vele, ez tud sok is lenni. Sokszor kérdezik, mit szedek, holott még egy pohár alkoholt sem iszom meg. Nem tudok leállni, folyamatosan újítok, tanulok, az állandóság megöl, mindig változtatni akarok. A legjobb ételeim is abból adódnak, amikor készítetek valamit, ami valamiért nem tetszik igazán és

akkor elkezdem azt kicsit megvariálni. Az étellel magamat adom. Nem véletlen a szólás: szerelmes a szakács. A főzés tükrözi a pillanatnyi állapotodat, a főzés, te magad vagy.

Martinovics Tibor



voltak szimpatikusak egymásnak. – 44 éves vagyok, az életemet adtam a főzésért. Ezt nem lehet másképp csinálni, csak a nap 24 órájában, a beletett energiát nem lehet megúszni. Feleségem itt a tihanyi szállodában dolgozott, naponta találkoztunk,



## AZ ÜRES TÁNYÉR A LEGFONTOSABB VISSZAJELZÉS

**A világ vezető étteremkalauza első alkalommal értékelt a teljes magyar vendéglátóhely-kínálatot, a fővárosiak mellett immáron a vidéki minőségi éttermek is felkerültek a világ gasztronómiai térképére. A csúcskategóriás konyhaművészetet, a minőségi vendéglátást népszerűsítő Michelin kiadványába ajánlott étteremként bekerült a Tihanyi Vinarius is. Mit jelent az elismerés? Hogyan tovább, egyáltalán mi lehet a kétszáz éves présház történetének a folytatása?**

**Vadász Imre vezető séffel és Herdi Szabolcs üzletvezetővel beszélgettünk.**

**Herdi Szabolcs (HSZ):** Nagy elismerés a Michelin ajánlás számunkra, örülünk neki és igyekszünk a továbbiakban is minden tőlünk telhetőt megtenni a vendégekért, bízva abban, hogy újra kiérdemeljük a Michelin ajánlást. Mivel, nem tudjuk előre, hogy mikor jönnek az inspektorok és hányszor tesztelik az Tihanyi Vinariust, nem tudunk előre készülni az érkezésükre. Így, nincs más dolgunk, mint ami eddig volt, folyamatosan megtenni mindent annak érdekében, hogy a vendégeink jól érezzék magukat nálunk.

Az elismeréstől függetlenül is terveztünk néhány fejlesztést az idei évre, ezek elsősorban azt célozzák, hogy még maradandóbb élményt tudjunk nyújtani a vendégeknek. Erősítjük az a la carte vonalat, még inkább ki akarunk tűnni nem csak itt Tihanyban de az egész Északi parton. A saját utunkat járjuk már a 2019-es nyitástól. A célunk, hogy igazi színfolt legyünk a balatoni gasztrapalettán.

**Vadász Imre (VI):** Ez egy visszaigazolás, azt jelenti, jó úton járunk. Többes számban mondom, mert ez csapatmunka. Jó konyhát nem lehet egyedül vinni, kellenek a jól képzett, lelkes és lojális szakácsok. Persze rengeteg energiát, figyelmet fordítok az étlap összeállítására, az ételek megfőzésére. Mindent, amit kínálunk,

többször tesztelem, kóstolás után kikérem a kollégák véleményét, örülök minden visszajelzésnek, hiszen ezek által tudunk fejlődni. A helyzetem egyébként speciális, hiszen nem vagyok állandóan Tihanyban, távollétemben Adolf Patrik séf viszi a konyhát, aki a tanítványom volt éveken át. Érti, miként gondolkodom a főzésről, az általam kitalált recepteket tökéletesen adja vissza, de emellett a kététhetente elkészülő séfajánlatban tudja kamatoztatni a kreativitását.

**- Hogyan gondolkodik a főzésről?**

**VI:** Szeretem a játékos ételeket. Szeretem az egyszerű, érthető ételeket, nem szedem szét mindenáron az ízeket, nem akarok minden receptet újra gondolni, a molekuláris konyhatechnológiát például csak nagyon módjával használjuk. Szeretem a kézműves alapanyagokat, ha lehet, akkor a helyi kistermelőktől vásárolok. Úgy gondolom, hogy a jó étel a termőföldön kezdődik. De, azért a kínálatunkban megjelenik az Angus steak, a laposhal vagy éppen a mandarinos porcheta is. Mi nem szálltunk fel a fine dining vonulatra, bár elég erős volt a kísértés, a Vinarius inkább fine bisztró jellegű étterem, hagyományos ételeket adunk egy kis csavarral.

**„Az ötödik ízt keresem, a teljesség ízét, amit a japánok umami-nak hívnak.”**

varral.

A francia konyha mély ízei állnak közel hozzám. Az a jó tányér, ahol az ízek teljes harmóniában vannak – erre törekszem mindig. Az ötödik ízt keresem, a teljesség ízét, amit a japánok umami-nak hívnak.

**- Az utóbbi években komoly trend lett itthon a gasztronómia, sikk tájékozottnak lenni a különböző extra ételekkel, konyhai fogásokkal kapcsolatban, egyáltalán minőségi éttermekbe járni. A Michelin Guide megjelenése ezt csak tovább erősíti. Az étteremnek alkalmazkodnia kell a díjhoz?**

**HSz:** Úgy gondolom igen. Egyre több az olyan vendég, aki jártas a gasztronómia világában, aki ismeri a konyhai technológiákat, ott-

honosan mozog a borok között. Ez a tendencia ránk is extra feladatokat ró. Az étlapnak és a borlapnak tükröznie kell azt a törekvésünket, hogy a szakértő vendég is megtalálja a kedvére való fogásokat. Ezért alapozzuk a borlapunk választékát a környékbeli borászatok választékára. Szintén ezért kerülnek fel a magyar klasszikus ételek mellé olyan fogások, melyek a világ más részeiről származó receptek, alapanyagok vagy éppen főzési technikák által készülnek.

Ezek mellett rendkívüli adottságai vannak a helynek. 1822 óta létezik a pince és a préház, a teljes felújítás során, amit csak lehetett megőriztünk ebből a patinából. Kevesen tudják, de a Bencés Apátság 1991-ben ötezer palack Somlói Juhfarkot falaztatott be a pincébe, vannak köztük megcímkézett palackok is, a falat a szerzetesek rendelkezése szerint csak 2081-ben lehet kibontani. Szép történet nem? A természeti környezet is csodálatos itt, a mi dolgunk az, hogy mindehhez hozzá tegyük a magunk értékeit. Már a Michelin ajánlás előtt is így cselekedtünk, a 2019-es nyitásunk óta.



tóak maradjanak minél szélesebb vendégkör számára. Hiszen, mi nem elit étterem akarunk lenni, hanem minőségi ételeket és kiszolgálást nyújtó, szerethető vendéglátóhely, ahol nemcsak az előre bejelentkezők, hanem adott esetben a biciklivel véletlenszerűen betérőket is örömmel fogadjuk. A vendégek visszaigazolása a lényeg,

juk egy mártást éppen akkor nem kellő hőmérsékletre melegítenek fel a konyhán, máris nem azt az ízt adja, amit szeretnénk. Én az elismerést megelőlegezett bizalomként fogom fel, azon leszek, hogy lelkiismeretesen tegyem tovább a dolgomat. Még több helyi terméket használunk majd a konyhán, és a stílusos tálalás érdekében, ebben az évben iparművész készítette új tányérokat használunk majd. Szeretném kihozni az étteremből a maximumot. Az a cél, hogy megőrizzük a most kapott tányér ajánlást. Természetesen, ha sikerül feljebb lépnünk a Michelin minősítési rendszerben, annak nagyon fogunk örülni.

**- Úgy tartják, minőségi konyhát csak megszállottként lehet vinni. Minden idejét kitölti a főzés?**

**VI:** Még mindig maximalista vagyok, de már a nyugodtabb fajtából. Rájöttem, nem kell feltétlenül feláldozni a magánéletemet azért, hogy jól főzzek. De azért az életemet kitölti a főzés, étlapokon gondolkodom, ekörül jár mindig az agyam, sőt otthon, családapaként is én főzök, én vásárolok. Imádom az érdekes ízeket, érdekel az ázsiai, arab, koreai konyha is, az ízvilágukat nagyon kedvelem, olyan egészséges hangulata van az ételeiknek. Természetesen megvan bennem a hagyománytisztelet a magyar konyha iránt. Tihanyban kezdtem tanulóként a pályát, három évet dolgoztam itt. Jó érzés, hogy a Vinarius konyhájával tértem ide vissza. Az a lényeg, hogy maradjon meg az étteremben a kedvesség, - szeretettel, jó ételekkel fogadjuk a vendégeket. A főzés lényege nem az elkészült étel, hanem hogy megoszthatd valakivel. Séfként, a legjobb visszajelzés számomra, amikor látom a vendégek által visszaküldött üres tányérokat.

**Martinovics Tibor**



*Vadász Imre séf és Herdi Szabolcs üzletvezető*

**- Arra gondoltam, hogy csupán a Michelin felirat miatt, egyrészt könnyen lehet, hogy a vendégek ezentúl másfajta elvárásokkal jönnek be az étterembe, másrészt tarthatnak az ezzel esetleg együtt járó áremeléstől.**

**HSz:** A Michelin elismerés miatt nem emelnénk árat. Kiraktuk a pince ajtajára a piros plakettet és kíváncsian várjuk, milyen új vendégkört hoz majd nekünk. Az áremelés sajnos a nyersanyagárak emelkedése miatt elkerülhetetlen, de nagyon ügylünk arra, hogy az áraink elfogadha-

a wow-ézés. Ha ez megvan, jól tesszük a dolgunkat.

**- A világ vezető étteremkalauza díjazta az éttermet. Hogyan lehet ehhez viszonyulni séfként?**

**VI:** Az elismerés természetesen nagyszerű dolog, de nem szabad, hogy ez folyamatosan nyomást gyakoroljon a konyhára, hiszen akkor nem tudunk jól főzni. Szerencse is kell ahhoz, hogy díjazzanak. Ismerek olyan éttermeket, ahol rendkívül jól főznek, mégsem kapták meg a Michelin elismerését. Kis dolgokon is el lehet csúszni. Mond-

# LÁMPAFÉNYES BESZÉLGETÉSEK A KÖNYVTÁRBAN

Tíz évvel ezelőtt többen kérdezték, hogy miért nem hozunk létre egy irodalmi csoportot a művelődési ház könyvtárában. Akkor már bennem is körvonalazódott ez a gondolat, de nem tudtam, hogyan álljak hozzá. 2015-ben lehetőségem adódott Szentendrén egy biblioterápia tanfolyamot elvégezni, ami megadta az alapot egy olvasócsoporthoz. Az addigi érdeklődők 12 fővel mind lelkesen csatlakoztak, így megalakult a művelődési ház Olvasólámpa beszélgetések nevű irodalmi csoportja. A nyár kivételével havonta találkozunk, decemberben ünnepeltük hétéves évfordulónkat.

Nagy öröm számomra, számunkra, hogy még mindig együtt vagyunk, és nem is gondolunk arra, hogy vége lehet egyszer ezeknek a találkozásoknak.

Íme, néhány tagunk így fogalmazott: „Ők a nagyon kedves irodalom-családom: velük együtt járok haza a történetek birodalmába.” (Újházi Csilla)

„Olvasni öröm. Együtt, a könyvtári olvasólámpa fényénél megosztódik és megszorozódik ez az élmény. Minden összejövetel alkalom a kinyílásra a művek, önmagunk, egymás és a nagyvilág felé. Minden találkozás hangulata emlékezetes, egyszeri és megismételhetetlen. Ott él, egy ideig velünk marad. Aztán elillan, átadja a helyét új hangulatoknak.” (Tamásné Süle Éva)

Néhány alkalommal előfordult, hogy ha ment valaki, jött helyette más. Sajnáljuk, de megértjük, hogy Fülöp Zoltánné, Klári néni, aki a kezdetektől tagunk volt, már nehezen oldaná meg az esti könyvtárba járást. Mivel azonban többen szerettek volna csatla-



kozni, néhány hónapja alakult egy másik, ezúttal nyílt olvasócsoporthoz, melyhez viszont bárki, bármikor csatlakozhat. Természetesen arra is van lehetőség, hogy csak egy-egy alkalommal jön el valaki.

Sokan kérdezik, mit is csinálunk ezeken a beszélgetéseken. Van olyan alkalom, amikor előre odaadom az olvasnivalót, ami általában egy novella, régi vagy épp kortárs íróktól. Azért jó ez a műfaj, mert elég rövid ahhoz, hogy viszonylag gyorsan el lehessen olvasni, másrészt mégis egy kerek egész. Nyaranta egy-egy regényt olvas a társaság, több példány jár kézről-kézre, majd ősszel folytatódik tovább a találkozó, akkor megnézzük a regényből készített filmváltozatot.

Más alkalmakkor felolvasok, és arról beszélgetünk. Többször vannak játékos fel-

adatok is a témához kapcsolódóan. Nagyon érdekes, hogy sokszor ugyanazt a dolgot annyiféleképp látjuk, ahányan vagyunk. Már ebből is tanulhatunk.

A biblioterápia is jelen van egy kicsit ezeken a beszélgetéseken, hiszen ha olyan témáról esik szó, amely valamelyikünk életében éppen aktuális, utat mutat egy ezirányú novella, beszélgetés, az illető számára.

Mikor kint hideg van, bent szamovárból isszuk a meleg teát, és bár nem beszéljük meg előre, mindig hoz valaki finom süteményt is.

Aki szeretne csatlakozni, a könyvtár e-mail címén jelentkezhet, (tihanykv@gmail.com) szeretettel várjuk!

Horváthné Tóth Ivett

## MILLIÁRDOS TURISZTIKAI TÁMOGATÁSOKAT VONTAK VISSZA

**Több mint negyven turisztikai fejlesztésre megítélt vissza nem térítendő támogatást von vissza a magyar állam, ez közel 73 milliárd forintnyi forrásmegvonást jelent a Kisfaludy2030 Turisztikai Fejlesztő Nonprofit Zrt.-nek.**

A kormány már tavaly ősszel döntött arról, hogy újra tervez vagy szükség esetén ideiglenesen felfüggeszt bizonyos beruházásokat a kialakult energiaválság miatt. Mindez érinti a Magyar Turisztikai Ügynökséget (MTÜ) és annak a Kisfaludy Turisztikai Fejlesztési Programját, amely minden idők legnagyobb, hazai turisztikai fejlesztéseket összefogó kormányzati ernyőprogramja.

Több jelentős program nem kapja meg a támogatást, köztük a CDHT Hotel Projekt Kft. sem, a cég a Habsburg József főherceg egykori tihanyi nyári rezidenciáját újíttotta volna fel, amihez mintegy 8,5 milliárd forint vissza nem térítendő támogatást kaptak volna. Arról egyelőre nincs információ, hogy az állami támogatás nélkül elkezdődik-e az 1925-ben épült, vízpartra néző, mediterrán han-

gulatú villa felújítása, a Tihanyi Kastélyszálló és Tréningközpont Hotel megépítése.

t-v

## MEGHÍVÓ

Tihany Község önkormányzatának képviselő-testülete nevében nagy tisztelettel meghívom - ebben a formában is -

**az Idősek Napi rendezvényünkre**

Tihany mindazon lakóit, akik 2023. január 31-ig betöltik a 65. életévüket.

A rendezvény időpontja: 2023. január 29. vasárnap, 11.30 óra

A rendezvény helye: Általános Iskola aulája

A műsor után vasárnapi ebédre invitáljuk a kedves meghívottakat.

Tósoki Imre



# HÚSZ ÉVES A TIHANYI HAJÓS EGYLET



Tavaly zárta huszadik évét a Tihanyi Hajós Egylet. Ezt a kerek évfordulót sok munkával és vitorlázással ünnepelték, hiszen több hazai és nemzetközi versenyt rendeztek az elmúlt évben, mint előtte bármikor. Tele voltak a nyári táborok és rekord számú segítő, támogató vitorlázást tartottak hátrányos helyzetű illetve beteg gyerekeknek.



A másik világverseny ugyanennek a hajóosztálynak a Masters VB-je volt, ahol a 35 éven felüliek mérték össze tudásukat. Itt tíz magyar páros indult, és az abszolút sorrendben a német **Uti Thieme – Frank Thieme** után két THE-s hajó végzett a 2. és 3. helyen. Az ezüst érmes kormányos **Sallai Gábor** a 2000-es években versenyzett a THE-ben, **Perjés Bálint** legénysége pedig a THE jelenlegi edzője. Jó példát mutatnak a fiataloknak!

Idén is meglátogatták a klubot a tihanyi általános iskolások a tanév utolsó napjaiban, majd a nyáron 11 táborban több, mint kétszáz fiatal ismerkedhetett a vitorlázással.

Idén két hátrányos helyzetűekkel foglalkozó iskola volt vendégünk: öt napig egy csepeli iskola gyerekei táboroztak a klubházunkban, majd a Rákóczy alapítványon keresztül, határon túli gyerekeknek tartottunk vitorlás tábort májusban. A Happyland és a Lárifári alapítványon keresztül pedig beteg gyerekeket vitorlázattal a kikötőben álló hajósok a nyár több napján. Ezek a vitorlázások nem csak a gyerekeknek jelentettek nagy élményt, hanem a résztvevő hajók kormányosai, tulajdonosai is mindig sok-sok pozitív élménnyel gazdagodnak. Ezekben a segítő vitorlázásokban mindig részt vesznek a THE versenyzői is, hisz jó, ha már fiatalon megtanulják, milyen fontos és szép cselekedet mások támogatása.

Rutai Andrea



2022-ben két világbajnokság is zajlott a THE-ben. A 470 junior világbajnokságon, - amelyik az egyik olimpiai hajóosztály - 12 nemzet 60 vitorlázója vett részt. Még a távoli Japánból is indult két hajó, de török, ukrán, spanyol, német és még sok nemzet sportolói rajt-hoz álltak. A világbajnok végül hat nap és 9 futam után nagyon szoros küzdelemben a francia **Matisse Pacaud – Lucie De Gennes** páros lett. Három magyar hajó is indult a VB-n, közülük a tihanyi **Horváth Ákos, Benyó Mátéval** egy hajóban a 22. helyen végzett.



# KILÖVIK A NAGY KÁRÓKATONÁKAT

Komoly küzdelmet folytat a Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. (BHN), hogy az általuk megtermelt és telepített halak ne a kárókatona által elegendően hizlalják. A nagy kárókatona tömegeinek nemcsak a halfogyasztása, hanem az ürüléke is gondot okoz. Tavaly csökkent az engedélyezett gyérítési kvóta nagysága, azonban a korábbi pár helyszín helyett a Balaton teljes partvonalán engedélyezett már a kilövés – derül ki a társaság beszámolójából.

Tavaly 1808 kárókatona lőttek ki a társaság dolgozói, ám akkor a Balatonnál még csak négy helyszínen kaptak engedélyt az illetékes természetvédelmi hatóságtól. Ebből 218 volt, amit a Balaton-parton sikerült elejteni, a többi 1590-et a tógazdaságoknál.

A Balaton partvonalán tavaly még csak négy helyszínen kaptak engedélyt az illetékes természetvédelmi hatóságtól. Ezek a helyeken a vonuló madarakat a téli időszakban lövik november 1. és március 31. között. A beszámoló szerint jó hír, hogy a Balatonon már nem csak pár helyszínen, hanem a teljes partvonalon megkapták az engedélyt a kilövés lehetőségére, a nyílt vízről viszont továbbra sincs lehetőség lőni.

A gyérítéseket folyamatosan végzik, ugyanakkor felhívják a figyelmet, hogy a kis kárókatona védett faj, amelyre nincs lehetőség kilövési engedélyt adni.

A kárókatona kormorán néven is sokak által ismert, viszonylag gyakori, korábban jelentős hazai állománynövekedésen átesett faj. A Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület leírása szerint széles elterjedésű faj, hét alfaja Euráziában, Afrikában, Észak-Amerikában, Grönlandon, Ausztráliában és Új-Zélandon él. Nálunk legnagyobb számban a folyók menti erdőkben költ, észak felé az idős fák ágáiba építi gallyakból.

A kormoránok ürüléke hamar elpusztítja a fészkeket tartó fákat, de a madarak továbbra is használják ezeket. Átlagosan 3 tojásukon a két szülő felváltva kotlik, a fiókák gondozását is közösen végzik. A kormorán halevésre specializálódott. Sokszor csapatosan is vadászik, ilyenkor a víz alatt közösen terelik zsákmányukat. A vízimadarak többségével ellentétben nincs fagyúmirigyük, tollazatukat nem tudják vízlepergető réteggel bevonni, ami így a víz alatt teljesen átmedvesedik. Ezért sokszor látható vizek mentén, hogy a kárókatona kinyújtott szárnyakkal szárítkoznak néhány merülést követően.

t-v

## REJTVÉNY

A kelták korában az eredeti tó nemcsak nagyobb volt a mostaninál, de jóval magasabban állt a víz. Ma az egész déli partot víz borítaná a Somogyi- és Zalai-dombságig. A Tihanyi-félsziget ekkortájt sziget volt. A mediterrán táj markáns képét a vulkanikus erők évmilliókkal ezelőtt alakították ki, amelyről napjainkban a két óriási méretű kaldera tanúskodik. A félsziget területén feltárt régészeti leletek igazolják, hogy azt már az őskor óta emberek lakták. A bronzkor, a vaskor és a római kor népei különösen kedvelték ezt a víztől védett helyet. A rómaiak Lacus Pelsonak nevezték el a Balatont, amelyben Tihanynál vízi átkelő hely is volt. Kik voltak a római balatoni kolóniák lakói?

MŰKÖDTET	FASORRAL SZEGÉLYEZETT ÚT	KERGETŐS JÁTEK	FLUOR VEGYJELE	MAGÁRA MARADT	ÖNFEJŰ	SZIMBÓLUM
NÉVELŐ		ASZTAL-DARABI	NÁD RÉSZI		BAJA CENTRUMAI	R
A MEGFEJTÉS ELSŐ RÉSZÉ TÁL KÖZEPEI					SÓRTÍPUS	
					KAR, NÉMETŰL	
DÍJSZABÁS KÖZÉP-ÉRTÉKE			SEBHELY			TOVÁBBÁ
GYORSAN PÁROLGÓ			TÖBBSZÖRÖZ			PAPÍRHAJTOGATÁS
KIJETT BETŰ		NAGYOBB, MAGASABB TEREM				
ÜTSZEGÉLY		ZSÍRPÁRNA				
OSCAR-DÍJAS USA-BELI ÉNEKESNŐ		TERMELŐSZÖVETKEZET		TÖBB, ANGOLUL		
RÖNTGEN TÍPUS		BRAZIL KI-KÖTŐVÁROS		FÜRDŐSZOBABAI KELLÉK		
A MEGFEJTÉS MÁSODIK RÉSZÉ				... ROCK; AMERIKAI ZENÉSZ, SZÍNÉSZ		
RÓMAI EZER				RABLÓHŰS		
		ELHATÁROZÁS			GÖG ELEJEI	
		VAGYON			RÍGOLYA, HÓBORT	
ESNI KEZD			ARRA A HELYRE TESZ			
AZONOS MÁSSAL-HANGZÓK	SUGÁRHAJTÁSÚ ESZKÖZ		DAL			
SZEZON	ORVOSSÁG					
CSOKI-FAJTA	JEGYES		RÉZ DARABI		ANGOL FÉRFINÉV BECÉZÉSE	VILÁGHÁLÓ
	VAJAZ		BASZK SZERVEZET		FÉRFINÉV	
		FOSZTÓ-KÉPZŐ		HEGYI		
		LUGANO HATÁRAI!		RÉGI SZÁMÍTÓGÉP-TÍPUS		
	NEM MÓGÉ		RUHA-SZÖVET			ELEKTRON
	ÁR FELEI		RÓMAI ÖTVENES			IDŐ JELE
BÁBUS JÁTEK	T					

A rejtvényt Tóth Gábor készítette.

 **otp** SZÉP kártya



# Váltsd élményeidet meglepetésekre a 10 éves OTP SZÉP kártyával!

Használd SZÉP-kártyádat  
10 alkalommal, és ha elég gyors vagy,  
tiéd lehet egy 100 000 Ft értékű  
Szallas.hu kedvezmény!

Részletek: [otpmindennap.hu/szep10ev](https://otpmindennap.hu/szep10ev)

Jelen tájékoztatás nem minősül ajánlattételnek, célja kizárólag a figyelem felkeltése. A tájékoztatás nem teljeskörű, ezért – amennyiben felkeltettük az érdeklődésedet – a szolgáltatás részletes feltételeiről, valamint további részletes információkért, kérjük, tájékozódj az OTP Bank fiókjaiban vagy honlapunkon.

**7. ÉVE**  
**PIACVEZETŐ**  
MAGYARORSZÁGON!

**SUZUKI**

# MEGNYERŐ ÉS ÉSZSERŰ

## ELÉRHETŐ SUZUKI MODELLEK RÖVID HATÁRIDŐVEL



Vigye haza a kedvelt **Suzuki hibrid modellek** egyikét rövid határidővel vagy **készletről azonnal**, akár **1 millió forintos MySuzuki árkedvezménnyel** és **3+7 év Hybrid Pro vagy Hybrid Pro+ garanciával**.



**(HYBRID)**

**MYSUZUKI**  
**HÜSÉGPROGRAM**  
**ÁRKEZVEZMÉNY**

**(HYBRID)**



7. éve piacvezető. A DATAHOUSE Kft. hivatalos, 12 havi, új személygépjármű forgalomba helyezési adatai alapján. A MySuzuki Hűségprogram árkedvezményt kizárólag a MySuzuki Hűségprogram regisztrált tagjai vehetik igénybe. A regisztráció feltételeiről, menetéről, valamint a kedvezmény pontos összegéről és érvényesítésének módjáról tájékozódjon márkakereskedéseinkben vagy online. Az azonnali készleteket a felszereltség és a színék befolyásolhatják. A készletről rendelkezésre álló modellek, színök, felszereltségek és specifikációk tekintetében érdeklődjön a Suzuki márkakereskedésekben. \*A Vitara, S-CROSS és Swift Sport modellekhez a motort, a turbófeltöltőt, a váltószerkezetet és a hibrid rendszert, míg a Swift és Ignis modellekhez a motort, a váltószerkezetet és a hibrid rendszert illetően összesen 3+7 év garanciát vállal a Suzuki; az autó többi részére vonatkozó általános 3 év jótállás felett tehát további 7 év extra garancia jár ezekre a kulcsfontosságú elemekre. Az általános garancia fogyasztók\*\* részére 3 évig érvényes, a kiegészítő Hybrid Pro (motor, turbófeltöltő [Vitara, S-CROSS, Swift Sport], váltószerkezet, hibrid rendszer) garanciaajánlat +7 évig (vagy 200 000 km-ig) érvényes. A Vitara, S-CROSS, Swift és Cross modellekhez a motort, az elektromotort, a hibrid rendszer elemeit, hibrid akkumulátor zárlat miatti meghibásodását, a váltószerkezetet, továbbá az Across esetében a külső töltőegységet illetően összesen 3+7 év garanciát vállal a Suzuki; az autó többi részére vonatkozó általános 3 év jótállás felett tehát további 7 év extra garancia jár ezekre a kulcsfontosságú elemekre. Az általános garancia fogyasztók\*\* részére 3 évig érvényes, a kiegészítő Hybrid Pro+ (motor, elektromotor, a hibrid rendszer elemei, hibrid akkumulátor zárlat miatti meghibásodása, váltószerkezet, külső töltőegység [Across]) garanciaajánlat +7 évig (vagy 200 000 km-ig) érvényes. A légy hibrid rendszerrel szerelt Suzuki modellek felszereltségtől függő üzemanyag-fogyasztása (l/100 km) és CO<sub>2</sub>-kibocsátása (g/km) vegyes használat mellett, WLTP mérési ciklus alapján: Suzuki Swift – 4,1-5,8 l/100 km, 93,24-134 g/km, Suzuki Ignis – 4,2-5,6 l/100 km, 96,1-126 g/km, Suzuki Vitara – 4,6-6,8 l/100 km, 105-152 g/km, Suzuki S-CROSS – 4,649-6,793 l/100 km, 104,95-153,12 g/km. A hibrid rendszerrel szerelt Suzuki modellek felszereltségtől és a lítiumion-akkumulátor töltöttségi szintjétől függő üzemanyag-fogyasztása (l/100 km) és CO<sub>2</sub>-kibocsátása (g/km) vegyes használat és az elektromotor és a benzinmotor kombinált használat mellett, WLTP mérési ciklus alapján: Suzuki Vitara – 4,684-7,083 l/100 km, 105,98-160,45 g/km, Suzuki S-CROSS – 4,59-7,08 l/100 km, 103,96-160,73 g/km. A kép illusztráció, a tájékoztatás nem teljes körű, a változtatás jogát fenntartjuk. További részletek a Suzuki márkakereskedéseinkben vagy a [suzuki.hu](http://suzuki.hu) oldalon. \*\* jogszabályban meghatározva.

**Ring-Autó Kft.**

8200 Veszprém, Észak-keleti útgyűrű 18. | Nyitva tartás: H-P: 08-17, SZ: 09-12

E-mail: [info@ringautokft.hu](mailto:info@ringautokft.hu) | Internet: [www.suzukiringveszprem.hu](http://www.suzukiringveszprem.hu)