



KORONAVÍRUS – JÁRVÁNY

Újabb gazdaságvédelmi intézkedéseket jelentett be a kormány

663 milliárd forintos kezdő pénzügyi kerettel a koronavírus-járvány elleni védekezési alapot hozott létre a kormány, ami a védekezés költségei mellett az egészségügyi dolgozók bérkiegészítésére is fedezetet nyújt. 1345 milliárd forinttal egy gazdaságvédelmi alap is létrejött, ami a meglévő munkahelyek megőrzését, valamint újak megteremtését segíti elő, a család- és nyugdíjasvédelmi program részeként pedig visszaépíti a 13. havi nyugdíjat.

„A cél az, hogy amennyi munkahelyet a vírus tönkretesz, annyi munkahelyet hozzunk létre” – jelentette ki Orbán Viktor miniszterelnök a gazdaságvédelmi akcióterv második szakaszának meghirdetése kapcsán. Emlékeztetett rá, hogy az első ütemen már túl vagyunk; idetartoztak a tb-járu-lék-csökkentések, a katasóknak nyújtott segítség és a bankhitelek törlesztésének felfüggesztése is. Az akcióterv három szakasza, mint mondta, a nemzeti össztermék, a GDP 18-20 százalékát csoportosítja át, ideértve a jegybank által indított programokat is.

A kormányfő által bejelentett újabb gazdasági intézkedéscsomag részleteit Palkovics László innovációs és technológiai miniszter az operatív törzs április 7-1 sajtótájékoztatóján ismertette. Állami tá-

mogatást biztosítanak a rövidített munkavégzéshez kapcsolódóan, az elkerülhetetlen leállás idejére eső bért „igazságos plafon mellett” az állam 70%-ban átvállalja három hónapra. A kutatásfejlesztési munkakörben dolgozók a következő három hónapban 40 százalékos bértámogatást kapnak.

A szociális hozzájárulási adót két százalékkal csökkentik 2020. július 1-jétől. Kitalálják a beszámoló és az azokhoz kapcsolódó éves adóbevallások határidejét 2020. szeptember 30-ig, továbbá felgyorsítják az áfa-visszatérítéseket. A veszélyhelyzet miatt fizetés nélküli szabadságon lévő munkavállalók biztosítási jogviszonya nem szűnik meg.

A miniszter arról is szólt, hogy egyszerű pályázati konstrukciókat hoznak létre azoknak a cégeknek,

amelyek megőrzik a munkavállalóikat, és technológiai, környezetvédelmi és energiahatékonysági fejlesztéseket szeretnének végrehajtani; erre több százmilliárd forint áll rendelkezésre. A szabad munkaerő átképzésére online képzéseket indítanak, például informatikai területen. Felnőttképzésekben a tandíj 95 százalékát átvállalja az állam. Akik elveszítik a munkahelyüket, nullaszázalékos kamatozású felnőttképzési diákhitelt vehetnek majd fel.

Az egyetemi hallgatók egyszeri, 500 ezer forintos, szabad felhasználású, 0 százalékos kamatú diákhitelt igényelhetnek. 75 ezer hallgató esetében, akik nyelvvizsga hiányában nem tudják átvenni a diplomájukat, eltekintenek a nyelvvizsga-kötelezettségtől, hogy gyorsabban elhelyezkedhessenek a szakmájukban.

A kiemelt ágazatokat – ilyen a turizmus, a kreatívipar, az egészség-

ségipar, az élelmiszeripar és a mezőgazdaság, az építőipar, a közlekedés és logisztika – a következő három évben adócsökkentéssel, fejlesztési támogatásokkal, kedvező hitel- és tőkeprogramokkal

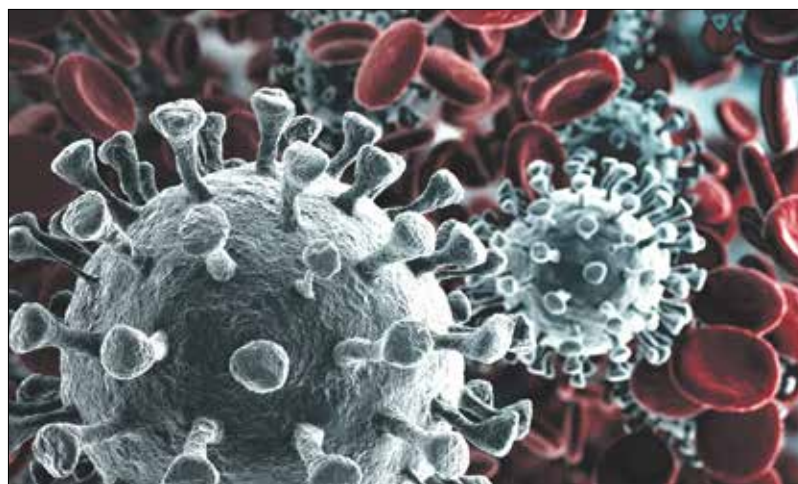
A munkaadók csődbemenetelének megakadályozására likviditást biztosító hitel-, garancia- és tőkeprogramokat hoznak létre a mikro-, kis-, közép- és nagyvállalatoknak egyaránt. 2000 milliárd

nyugdíjat, így 2021 februárjában a januári nyugdíjon felül a nyugdíjasok egyhavi nyugdíjat kapnak, és ez történik majd 2022-ben, 2023-ban és 2024-ben is.

A kormányfői bejelentést követően Gulyás Gergely, a Miniszterelnökséget vezető miniszter arról beszélt, hogy a kormány magán kezdi a koronavírus-járvány miatt szükséges takarékoskást, így elvon és átcsoportosít a tárcáktól összesen 1345 milliárd forintot, ami a gazdaság védelmére és újraindítására létrehozott alapon áll rendelkezésre. A járvány elleni védekezési alap számára 663 milliárd forintot biztosítanak, abba be kell fizetni az idei párttámogatások 50 százalékát, a multinacionális láncokat terhelő kereskedelmi adót, a pénzügyi szektor hozzájárulását és a gépjárműadó önkormányzatoknak járó részét.

A Miniszterelnökség vezetője elmondta, hogy a minden egészségügyi dolgozónak megítélt bruttó 500 ezer forintos, várhatóan nyár elején kifizetendő juttatás mellett a védőnők és egészségügyi szakdolgozók 20 százalékos béremelését is biztosítani fogják novemberben.

(Folytatás a 2. oldalon)



segíti a kormány. A legrosszabb helyzetben lévő turizmusban 600 milliárd forintos program indul. Az év végéig felfüggesztik az idegenforgalmi adót, június 30-ig pedig négy százalékkal csökkentik a SZÉP-kártya szociális hozzájárulási adóját, és megemelik a hozzá tartozó összeghatárt is.

forint összegben teremtenek kedvező kamatozású hiteleket a vállalkozások számára, több mint 500 milliárd forintos állami garanciavállalással.

A családokat és a nyugdíjasokat is megvédi a kormány. Palkovics László tájékoztatása szerint fokozatosan visszaépítik a 13. havi

Önkéntesek segítenek a hegyvidéki idős embereknek

Sok idős szorult most segítségre, mert a járványveszély miatt nem mozdulhat ki otthonról, és a családjából, ismerősei köréből sem tud megkérni senkit, hogy vigyen neki gyógyszert, élelmiszert vagy ebédet. Ezért hozta létre az önkormányzat a Hegyvidéki Segítő Központot, amely már több mint kétszáz önkéntessel nyújt támogatást a nehéz helyzetben lévő nyugdíjasoknak.

„Első pillanatban rettenetesen megijedtem, amikor »rám förmedtek« a tévében, hogy ki ne menjek a lakásból. Megijedtem, mert nem tudtam, hogyan gondoskodik magamról. Ugyan mindig van itthon valamennyi élelmiszer, de nem több hónapra való” – eleve-nítette fel János, a 74 éves hegyvidéki nyugdíjas, hogy mit érzett akkor, amikor először hallotta a kijárási korlátozás bevezetéséről szóló híreket.

Vannak idősek a környezetében, akik délelőttönként, a számukra kijelölt órákban eljárnak vásárolni, ám úgy véli, „ők is jobban tennék, ha nem szaladgálnának mindenfelé”. „Érdemes meg-nézni, milyen a járványhelyzet azokban az országokban, ahol a kezdeti időszakban nem vették elég komolyan a fertőzés veszélyét” – mondta a világ történéseit naprakészen követő úr. Ő a család-i elbeszélések alapján is tudja, mennyire veszélyes egy világgjárvány: nagyapját a spanyolnátha vitte el 1918 novemberében.

János a lapunkból értesült arról, hogy az idősek segítséget kérhetnek az önkormányzattól. Elmondta, hogy egyszer gyógyszertári termékek, két alkalommal pedig élelmiszer kiszállítását kérte a

Hegyvidéki Segítő Központtól. „Épp ma jött meg a második élelmiszer-csomag, egy kedves, barátságos fiatalember hozta. A kertkapun át adta be a pakkot, így tudtam fizetni is a bankkártyával” – mesélte.

„Jó érzés, hogy bármekkora a baj, »nem hagynak minket az út szélén«, gondoskodik rólunk az önkormányzat. Ez megnyugtató nekünk, öregeknek” – tette hozzá



beszélgetésünk végén, majd köszönetét fejezte ki mindazoknak, akik segítséget nyújtanak az idős embereknek ebben a nehéz időszakban.

Finta Boglárka a Zugliger Óvodában dolgozik óvónőként. Az óvoda bezárása óta otthonról készít fejlesztőanyagokat a gyerekeknek, emellett azonban másra is jut ideje. Amikor az önkormányzat közzétette felhívását, több kollégájával együtt azonnal jelentkezett önkéntesnek a Hegyvidéki Segítő Központnál. Bár korábban nem vett részt időseket segítő munkában, úgy érezte, most így tudja a leginkább hasznossá tenni magát.

„Főként ebédet szállítok ki. A Gazdasági Ellátó Szolgálat kiváló helyismerettel rendelkező, rutinos sofőrjével megyek ki a címekre, naponta mintegy húsz helyre. Ez általában két, két és fél órát vesz

igénybe” – beszélt önkéntes munkájáról Boglárka. Azt mondta, eddig minden flottul ment; csak egyetlen nap fordult elő, hogy körülbelül egy órát csúsztak a kiszál-

lítással, mert később kapták meg az ételt, de emiatt nem haragudott senki.

Az óvodapedagógus úgy látja, örülnek a segítségnek az idősek. Arra, persze, nincs lehetőség, hogy hosszabban is beszélgessen velük, hiszen mindenképp időben el kell juttatni az ebédet, és az emberek is kerülik a személyes kontaktust. Van, aki borítékban adja oda az ebéd árát, vagy azt kéri, tegyék a pénztárcájába a visszajárót, mert nem szeretne hozzáérni a bankjegyekhez. Más a biztonsága érdekében nem is nyit ajtót: a bejárat mellé számlit állít ki, hogy arra helyezze a kiszállított csomagot.

A Hegyvidéken élő Gáborné Haáz Andrea már korábban is dolgozott önkéntesként, igaz, nem idősekkel, hanem fiatalokkal, valamint kulturális témákkal foglalkozott. Amikor meglátta az önkormányzat felhívását, úgy gondolta, neki is a jó ügy mellé kell állnia.

„A járvány miatt most otthonról dolgozom, de emellett arra is van lehetőségem, hogy néhány órányi önkéntes munkát vállaljak. Ezen a héten kétszer egy-másfél órát töltöttem azzal, hogy a Hegyvidéki Segítő Központ megbízásá-

ból élelmiszert vittem az időseknek” – mesélte.

Mint mondta, könnyű dolga van, mert a koordinátorok figyeltek arra, hogy a lakóhelyéhez mi-



nél közelebb eső címekre kelljen mennie. „A szomszéd házból is kaptam két címet – tette hozzá. – Az itt lakó időseket eddig csak arról ismertem, örülök neki, hogy megismerkedhettem velük.”

A közösségi munkákkal kapcsolatban már tapasztalatokkal rendelkező önkéntes összenyomása az, hogy jól szervezett a Hegyvidéki Segítő Központ munkája, profi adatbázis segíti őket. Az időseknek szánt csomagok mindig előre össze vannak készítve a kijelölt élelmiszerboltban, neki csak az a feladata, hogy házhoz szállítsa a kért dolgokat, a készpénzt és a bankkártya-leolvasó készüléket pedig visszavigye az üzletbe.

„Nem könnyű egy időseknek segítséget kérnie, a családban is tapasztalom ezt. Rádásul most olyanok is segítségre szorulhatnak, akiknek a járvány előtt erre

egyáltalán nem volt szükségük” – hívta fel a figyelmet Andrea, aki nem csak az önkormányzat önkénteseként jár idős emberekhez: nyolcvanon felüli szüleinek, férje nagybátyjának és egy nyugdíjas barátjának is ő vásárolt be ezekben a hetekben.

A Hegyvidéki Segítő Központ munkatársai április 6-ig összesen 536 telefonhívást fogadtak; 330 esetben vásároltak és szállítottak házhöz élelmiszert, gyógyszert, egyéb gyógyhatású készítményt és háztartási cikkeket; 297 adag ebédet szállítottak ki.

Z.



Virtuálissá vált a Hegyvidéki Kulturális Szalon

Nagy változást hozott a Hegyvidéki Kulturális Szalon mindennapjaiban is a koronavírus-járvány miatt életbe lépő vészhelyzet. Szünetelnek a megszokott, népszerű rendezvények, a programokra járó emberek zöme pedig otthona biztonságába húzódott vissza. **Menyhárt Évával**, a Hegyvidéki Kulturális Szalon vezetőjével beszélgettünk a mindenki számára szokatlan állapotokról, valamint arról, hogy hűségű látogatóiknak a nehézségek ellenére sem kell lemondaniuk a szalonéletről.

– Sokan úgy gondolják, hogy egyszerűbb, kényelmesebb otthonról dolgozni.

– Sokkal körülményesebb minden, mint amikor együtt vagyunk a munkahelyen. Most minden csak telefonon vagy írásban tudunk egyeztetni egymással. Főleg az első napok voltak nagyon nehezek, hiszen hirtelen több száz rendezvényt kellett lemondani. Az egyik kollégánómobilszámára átirányítottuk a Hegyvidéki Kulturális Szalon vezetékes telefonjára befutó hívásokat, így kinek otthon nincs internetkapcsolata, telefonon el tud érni bennünket. A kapcsolattartás és a távolból történő munkavégzés érdekében minden kolléga az otthonában alakította ki az ehhez szükséges technikai hátteret. Ezenkívül fontos volt kitalálni, hogyan tudunk úgy kapcsolatban maradni a látogatókkal, hogy hitvallásunk és munkánk alapvető küldetése, a szalon értékes közösségeinek megőrzése megmaradjon. Igyekeztünk megtalálni a módját, hogyan lehet „házhoz vinni” látogatóinknak a kulturális programjainkat.

– Most hogyan lehet önöket megtalálni?

– A vonalas telefonszám mellett változatlanul él az info@kulturalisszalon.hu e-mail-címünk, egy kollégánóm csak azzal foglalkozik, hogy az erre érkező leveleket fogadja. Az összes kollé-

gánk saját hivatali elektronikus címe is működik, azon a partnerekkel tartjuk a munkakapcsolatot. Szükség van mindkét formára, mert egy aktívan működő in-



termény életében jött a hirtelen döntés, hogy másnapról minden program elmarad, és a változásokat minden formában kommunikálni kell. Ahogyan azt is, hogy a rendezvényekre előre megvásárolt regisztrációs jegyek nem vesznek el, a vészhelyzet elmúlását követően felhasználhatók más rendezvényre. A szalon honlapján, a

www.kulturalisszalon.hu oldalon is folyamatosan megjelennek az aktuális hírek, és a Facebook-csoportunk is aktív. A saját híreink mellett igyekszünk egyéb fontos információkat is közzétenni, mint a Maradj otthon! felhívást, vagy a Hegyvidéki Önkormányzat által létrehozott segítségnyújtó lehetőségeit.

– Hány embert keresnek és érnek el ebben a formában?

– Több mint kilencszáz fő látogatói levelezőlistánk, ök eddig is megkapták a havi programajánlót. A látogatási tilalom másnap-

szalonedgetemi előadásokat, az Egészséges Hegyvidék Program részeként megrendezett szabadegyetemi előadásokat szakorvosok közreműködésével, a Zene-Fere Klub beszélgetéseit a zenei élet kiválóságaival, úti élménybeszámolókat, vetített képes előadásokat, az Idősek Egészségiskolája előadásait. Ezek közül válogatunk, és küldjük el látogatóinknak. Reméljük, több ilyen előadásunk van, mint amennyire szükség lesz.

– Mit szólnak hozzá az emberek?

– Érezhetően örülnek neki, mert már több tucat választ kaptunk tőlük. Ezekben megköszönik a gondoskodó odafigyelést, a tájékoztatást, ami sok erőt ad a folytatáshoz. Úgy látjuk, ennek révén jobban beépül a tudatukba az otthon maradás szükségessége, és az is, hogy tudjanak és merjenek segítséget kérni. Főleg a hetven és

kilencven év közöttiekkel tartjuk így a kapcsolatot. Ki ne örülne, ha a munkájáért ilyen és hasonló köszöneteket kapna: „Nagyon jólesik, hogy gondolnak rám, érzem, hogy szeretet sugárzik felém.” Volt, aki örömeiben azonnal továbbította az előadást a családjának, ismerőseinek. Egy másik levélíró ezt üzenté: „Eltereli a gondolataimat a jelenről, addig sem foglalkozom azzal, ami a világban történik.” Annak is örült valaki, hogy olyan előadást kapott, amelyiken éppen nem volt ott, így alkalma nyílt, hogy láthassa. Vagy egy másik: „...most, hogy újra megnéztem az előadást, még jobban érzem, hogy mennyire hiányzik a Szalon”. Más csak annyit írt, hogy Isten áldjon bennünket a gondoskodásért. Balogh Tomi túrávezető, hidrogeológus magyarországi tákra vízi nézőit a Barangolások Magyarországon című előadás-sorozatában. A Káli-medencéről tartott részről ezt írta valaki: „A könnyem is kicsordult, látva az előadást, mert engem ott kereszteltek meg Kővágóörsön.” Volt, hogy ennyi üzenet jött: „Köszönjük, jó fejek vagytok, óriási ötlet.” Érezhetően úgy adunk erőt az embereknek, hogy abból mi is erősödünk. Mert nekünk sem mindegy, milyen lelkiállapotokba látunk bele. „Biztos sokan megköszönték már a kedves figyelmességét, most én is ezt teszem. A küldött videókból sokat tanulhatunk, rácsodálkozhatunk eddig ismeretlen dolgokra. Nagy szükségünk is van mindezekre a lakásba zárt hetekben (hónapokban?).” A Normafa Idősek Otthonában lakik az a házaspár, amely kortárs alkotóklubot vezet nálunk, önkéntesként, évek óta. Azt mondják, számukra most mi jelentjük a külvilágot, alig várják, hogy visszatér-



hessenek, és újra folytatódjon az aktív közösségi élet.

– Nagy váltás lehet ez a szalon látogatóinak: virtuális, e-mail-kapcsolat az eddigi megszokott közvetlen, baráti együttlétekhöz képest.

– Ezt is szeretnénk oldani azaz, hogy telefonon is rendszeresen tartjuk a kapcsolatot idős látogatóinkkal. Felhívjuk őket, megkérdezzük, hogy vannak, ha érezzük, hogy szomorúak, próbálunk erőt önteni az elkeseredetekbe, érdeklődünk, van-e szükségük segítségre. Öröm, hogy sokaktól azt halljuk, megoldott az ellátásuk, a család vagy a szomszédok segítettek. Van, aki elmeséli, hogy becsületesen elmaradt, és a szalonban tanult tornát csinálhatja. Példaértékű, hogy a nálunk létrejött közösségek tagjai ebben a helyzetben is tartják egymással a kapcsolatot. A Memória Klubba járónak például a klubvezető rendszeresen küldi a feladatokat, a zumbaoktatónkkal Skype-on lehet továbbra is együtt zumbázni, sőt, ugyanígy folytatódik a jóga is, virtuális csoportban. Az Alzheimer Café vezető hölgy is azon dolgozik már, hogyan tudna előadásokat eljuttatni a látogatókhoz. Hamarosan ezzel is jelentkezünk. **AI.**

„A zene és a művészet nagyon fontos támasza a világnak”

Balázs János Liszt- és Kossuth-díjas zongoraművész is otthon tölti ezeket a heteket feleségével. Bár világhírnévű művészként és állandóan tenni akaró emberként szokatlan számára ez az élethelyzet, nemcsak megérti és elfogadja, de a jó dolgokat is megtalálja az önkéntes karanténban.

– Hogyan telnek a napjai?
– Természetesen mindenkinek megváltoztatta az életét a járvány- és kríziskezeltetés. Az enyémet is, mégis azt kell mondanom, hogy lényegében nem változtak meg a napjaim. A zeneművész, főleg a szólólista lét magányos életforma, és általában egy bizonyos helyhez kötött... A zongoraművész esetében a zongorához és a szobához, ahol gyakorol. Viccesen azt is mondhatnám, mi egész életünkben valamiképpen karanténban vagyunk és dolgozunk. Lelkileg, persze, megvisel, megérint a dolog. A családjaikban, a barátok, ismerősök között sok az idősebb ember, vagy éppen az egészségi állapotuk miatt veszélyeztetett, akiket a feleségemmel együtt nagyon féltünk. De reménykedünk az egészségügyben és a szociális szférában dolgozóknak, akik most óriási terhet és felelősséget visznek a vállukon, és akikre nagyon büszkék lehetünk!

– Egy olyan embernek, aki mindig csinál valamit, koncertezik, tanít, szervez, nem frusztráló az állandó otthonlét?

– Ki kell bírni... Egyébként azt érzem, hogy ez az időszak valamiképpen ajándék, adomány a számomra. Iránytű az egész életen át tartó útkereséshez. Elképesztő-



en felgyorsult világban élünk, mindannyian éreztük már a saját bőrünkön és életünkben, mennyire nincs időnk semmire, s hogy folyamatosan az „azonnal” és a

mét, az otthoni teendőket, a házátalakítást, sőt a számítógépes programozást, ami mindig érdekelt. Meghallgathatok koncerteket, a sajátomat vagy másokét.

Végül pedig a főzés, ami nagy hobbim! Számomra a kiteljesedés és az időtöltésnek mindig a legfontosabb része, hogy azt csináljam, amit szeretek. Nyilván ez a zene és azon belül is a zongorázás, de szinte ugyanilyen feltöltődést ad a gasztronómia is. Szeretek sütni, főzni, és ez a szenvedély gyerekkorom óta tart. Állandóan ott serepérteltem nagymamám konyhájában. Először a jutalomfalatok miatt, később már beálltam segíteni mellé. Sok minden megtanított. A főzés nemcsak kikapcsolódás, hanem a feleségemmel együtt eltöltött idő, közös hobbij, szenvedély is. Ahogyan a zenében, úgy a konyhában is szeretek improvizálni. Nyilván az alapokon nem tudok és akarok változtatni, de az, hogy hogyan

– Mik ezek, amiket felfedezett?

– Inkább azt mondom, hogy újra felfedeztem. Az olvasás örö-

izesítem, mivel körítem, milyen színekkel és tálalással komponálom meg, már tőlem függ, azaz az improvizáción múlik. Nálam egy főzés ezért kicsit időigényes, mert sokszor el sem döntöm előre, mit szeretnék készíteni, hanem előszedem az alapanyagokat, és hosszasan gondolkodom azon, mit és hogyan csináljak. Ehhez jó kis dzsesszmuzsikát hívok segítségül. Azért nem klasszikus zenét, mert akkor szakmáznai kezdenék, ami elvonná a figyelmemet az alkotásról. Kísérletezgetek, aminek nem mindig van jó vége, bár talán azért pozitív a mérleg. Szerintem – ha majd fellelegzünk, mert véget ér a járvány, és újra beindul az gépezet – ezek a dolgok megmaradnak az életemben. Legalábbis törekedni fogok rá.

– Megváltoztatja az ember életét egy ilyen helyzet? Értékel és átértékel?

– Azt hiszem – vagy inkább azt mondom, hogy remélem –, a járvány ideje alatt sokunk átértékelte majd a prioritásokat. Nem a munka vagy a kötelesség rovására, persze, de súlyozni kell! Oly sokszor elsuhanunk mellettünk az értékes dolgok, emberi kapcsolatok, társadalmi kötelezettségvállalások, művészi kiteljesedések. Talán ez változik majd. Ahogy a bizalom szó nekem is nagyobb jelentősége lesz, főleg az egészségügyben, a szociális területen. Azok az emberek, akik soha nem kapnak reflektorfényt, akiknek a nevét soha nem tudjuk meg, akiknek a tetteihez soha nem tudunk arcot társítani, akik most nagyon sokat tesznek értünk, azok sokkal többet érdemelnek. Talán ennek az egészséges lesz hatása társadalmi szinten is. Talán jobban figyelünk majd egymásra, jobban támogatjuk az el-

ettebbeket, és inkább kinyílik a szemünk azokra, akik valóban értékes dolgot képviselnek.

– Sokan lesznek, sőt sokan vannak már most is nehéz helyzetben. Például a művészek is, akik a fellépési lehetőségeikkel bevételről is esleltek. Vajon milyen hatással lehet mindez a járvány utáni művészeti életre?

– Együtt érzek azokkal, akik most valóban nagyon nehéz helyzetbe kerültek: művészek, előadók, vagy éppen szolgáltatást nyújtó, vendéglátóiparban dolgozó emberek, akik a napi, heti bevételből éltek, és ezek most megszűntek. Ők viszik a hátukon a művészeti életet, de a vendéglátóipar, a turizmust is. Gondoljunk a cigányzenére, ami hungarikum! Nagyon örülök, mert látom, hogy több szervezet is segítséget, támogatást nyújt számukra. Most az a legfontosabb, hogy senki ne menjen tönkre, sem lelkileg, sem egzisztenciálisan, és ha majd túl leszünk a járványon, minden folytatódhasson tovább. Nekem is sok koncertem elmaradt, de a klasszikus zenében a nyári időszak soha nem olyan zsúfolt. Még így is rendkívül szerencsésnek érzem magam, hiszen februárban rendezték el a Cifra György Fesztivált. Én kevesebbet vesztettem, mások sokkal többet. Kitartást kívánok nekik, és üdvözlök minden olyan

ötletet, ami segítség számukra. Látom, sokan adnak karanténkoncerteket az interneten, ami nagyszerű dolog. Miklósa Erikával, akivel elmaradt egy közös koncertünk, mi is arra gondoltunk, adnánk egy dalt ajándékba a közönségünknek. Erika otthon énekel, én itthon zongoráztam, és összeraktuk a két felvételt. Az interneten most lehet csillapítani a kultúraéhséget, hiszen az otthon maradóknak nagyon hiányzik a művészet. Nekünk, művészeknek, kötelesség-



günk mindent megtenni, hogy ezekben a nehéz pillanatokban boldogsággal, szépséggel és reménnyel lássuk el a közönséget. Reméljük, ezzel is erőt adunk. A zene és a művészet mindig ott van az embernek, nagyon fontos támasza a világnak.

KA.

Mitől lesz igazán ünnepi a húsvéti asztal...?

...a várakozástól, a készülődéstől, a finom fogásoktól, a gondos terítéstől, az asztal köré gyűlő családtagoktól és az azok felé forduló figyelemtől, gondoskodástól, akik nem ülhetnek közénk. Egyszóval mindattól, amivel most nagyon készülünk az ünnepre. Adjuk hát meg a módját! Jófajta hozzávalókból, időt, fáradságot nem kímélve – most talán még az anyagiakkal is bőkezűbben bánva – készüljünk az alkalomhoz illő vacsorákra, ebédekre. S miközben rendkívül hagyománytisztelően megfőzzük, megsütjük a megszokott húsvéti fogásainkat, merjünk egy kicsit újítani is. Varietas delectat, a változatosság gyönyörködtet, mondja a latin szállóige – erre most igazán adódik időnk, és van hozzá néhány receptünk is.

CSEREPES KALÁCS

A cserépben sült kenyér, kalács kedves dísz lehet az ünnepi asztalnak, és még ajándéknak is jó, de titka van az elkészítésének. Azoknak ajánljuk, akik érzéketlenek elég kedvet és bátorságot az ilyen-fajta kísérletezéshez.

Hozzávalók:

- 35 dkg finomliszt
- 2,5 dkg élesztő
- 12 dkg cukor
- 1 rúd vanília
- 10 dkg margarin
- 7 tojás sárgája
- só
- 1-1 bionarancs és -citrom reszelt héja
- 5-5 dkg mandula, mazsola



Szép dísz lehet az ünnepi asztalnak

Csak új, agyag- vagy terrakotacserepet vegyünk hozzá (17 cm átmérőjű, 12 cm magas), és alaposan áztassuk be. Sütés előtt a cserépet sütőpapírral vastagon béleljük ki, még jobb, ha vastag sütőpapírt veszünk hozzá (van ilyen), és a tészta körös-körül jól olajozzuk be, mielőtt a cserépbe tesszük.

A lisztet egy tálba szitáljuk, a közepébe mélyedést nyomunk, amibe az élesztőt belemorzsoljuk, és 1,5 dl langyos vizet öntünk rá, majd ebben a kis fészekben 1 evőkanál cukorral óvatosan összekeverjük. Letakarjuk, és 15 percig,

amíg felfut, meleg helyen állni hagyjuk. Amikor az élesztő a közepében megkelt, a maradék cukrot a vanília- és citromhéjával, a margarinnal és 6 tojás sárgájával meg egy csipetnyi sóval hozzáadjuk, és az egészet összekeverve jól kidagasztjuk. Ezután letakarjuk, és meleg helyen 30 perc alatt a duplájára kelesztjük. Végül a narancs- és citromhéjat, a durvára vágott mandula kétharmadát és a mazsolát beledolgozzuk.

A cserépet vastagon kivajazzuk, sütőpapírral jól kibéleljük, és a tészta körös-körül beolajozva beelőntjük, majd meleg helyen további 40-45 percig kelesztjük. Ezt követően a maradék 1 tojás sárgájával megkenjük, a megmaradt mandulával és cukorral meg-hintjük. 80 °C-ra előmelegített sütőbe tesszük, és fóliával letakarva 50 percig sütjük. Ezután a fóliát le vesszük róla, és további 20 percig sütjük. Amikor elkészült, kicsúsztatjuk a cserépből, és rácson hagyjuk kihűlni. Ha ajándéknak szánjuk, friss papírral kibélelt cserépbe visszatéve adjuk át.

GAZDAG TONHALAS SALÁTA

Ez a fogás valójában egy könnyű előétel vagy vacsora, ami egyben pótolhatja a salátát is. Nem a húsvéti főmenü része, hanem a következő napokra ajánlott, gymorkönnyítő, „főtt-tojás-értékesítő”, szemet gyönyörködtető összeállítás. A tonhal üdítő íz a füstölt húsok után.

Hozzávalók:

- 4 maroknyi zöld és vörös levelű saláta (többféle legyen: fejes, jég-, radicchio, rukola-stb.)
- 2 fej lilahagyma
- só
- 15 dkg konzervzöldborsó

- 15 dkg konzervkukorica
- 15 dkg konzerv-fehérbab
- 20 dkg konzervtonhal
- 4 főtt tojás
- 2 evőkanál vörösborecet
- só, örölt bors
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj

A salátát levelire bontjuk, és alaposan megmossuk, majd leszárogatjuk. A lilahagymát megtisztítjuk, 3 milliméter vastag szeletekre vágjuk, gyűrűre bontjuk, és enyhén besózzuk. Egy salátástálban az ecetet csipetnyi sóval és örölt borsal elkeverjük, majd cseppenként beledolgozzuk az olajat is. A konzervzöldegeket leszűrjük, jól lecsöpögtetjük, és a tálba öntjük. Alaposan elkeverjük a salátáöntettel, majd hozzáadjuk a sótól jól kinyomkodott lilahagymát, a lecsöpögtetett, darabokra



Gymorkönnyítő előétel, ami egyben a salátát is pótolja

tördelt tonhalat és az apró darabokra tépkedett salátát. Lazán összekeverjük, és azonnal tálaljuk, mert a saláta könnyen összeesik, és akkor nem étvágygerjesztő. A főtt tojásokat a tányérokba szedett salátába ültetjük.

FÖTT, FÜSTÖLT MARHANYELV HIDEGEN, MELEGEN

A változatosság kedvéért, esetleg azoknak, aki nem szeretik a zsíros falatokat, a főtt sonka he-

lyett vagy mellé főtt, füstölt marhanyelvet is tálalhatunk. Hidegen, melegen egyaránt finom, és minden illik hozzá, ami a sonkához. Ha nem akarunk a főzéssel bajlódni, főve is megvásárolhatjuk.

Hozzávalók:

- 60-70 dkg nyers füstölt marhanyelv
- 8-10 szem egész fekete bors
- 1 babérlevél

A nyelvet alaposan megmossuk, és annyi forrásban lévő vízbe fektetjük, amennyi ellepi. Tízpercnyi forralás után a léből kiemeljük, a bőrt lehúzzuk, majd az első főzővizet kiöntjük. Ezután a nyelvet ismét a fazékba rakjuk, és most már csak annyi vizet öntünk rá, amennyi szűken befedi. Néhány szem fekete borsot és egy



Húsvétkor sok helyen hagyományosan bárányhúsból készül a fő fogás

A báránybordát alaposan megmossuk, a vizet konyhai papírtör-lővel leitatjuk róla, besózzuk, és a rozmarynnal körös-körül bedörzsoljuk. Egy tepsi közepére állítjuk, de egy nagyobb méretű tortaformát is használhatunk, amibe belefér, és biztonságosan megáll. A két végét hústüvel összetűzzük, a tetejét alufóliával lazán befedjük, egyrészt azért, hogy az alatta keletkező gőz segítse a hús puhulását, másrészt megakadályozza a hús idő előtti megpirulását. A tepsit előmelegített, 190 °C-os sütőbe toljuk, és a báránnyt 1 óra 10 percig sütjük. Közben a köretnek szánt friss zöldeget vajon megpároljuk.

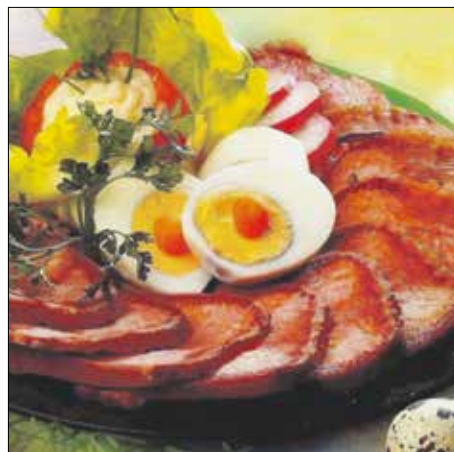
Amikor a húst kivesszük a sütőből, a fóliát eltávolítjuk a tetejéről, és a párolt zöldeget a közepébe halmozzuk. A pecsenye alatt keletkezett lével meg is locsoljuk. Még 10-15 percre visszatoljuk a forró sütőbe, hogy szépen megpiruljon. Eljárhatunk úgy is, hogy a nyers zöldségeket már az elején a báránykorona közepébe rakjuk, megfűszerezzük, és a hússal együtt hagyjuk megpuhulni. Ebben az esetben a zöldegeket nagyobbra daraboljuk; van, amit egészben is hagyhatunk, például a hagymát. Értelem-szerűen a konzerv- vagy mélyhűtött és megpárolt zöldségfélét csak az utolsó, piritási fázisban adjuk hozzá.

BÁRÁNYKORONA

A bárányhús húsvétkor a legkívánatosabb. A hagyományos rozmarynnal marhanyelvet egy azokból a fogásokból, amelyekkel biztosan elkaprátjuk a családort – talán csak ez a báránykorona mülhatala felül.

Hozzávalók:

- egy egész bárányborda
- só, morzolt rozmaryn
- vegyes zöldegek (friss, mélyhűtött vagy konzerv): hagyma, édes burgonya, sárgarépa, petrezselyemyökér, zeller, gomba, zöldborsó, bébikukorica stb.



Ákár a sonkát is pótolhatja a marhanyelv



Nem szabad sajnálni belőle az összetevőket!

melegített sütőben a közepesnél valamivel kisebb lánggal (170 °C, légkeveréses sütőben: 155 °C) 45 percig, illetve túpróbáig sütjük. Ha kész, kivesszük, és még 45 percig a formában hagyjuk, hogy kihűljön.

Kristálycukorral beszórt sütőpapírra borítjuk, de a formát csak akkor húzzuk le róla, ha teljesen kihűlt. Ezután a megmelegített narancslekvárral körös-körül bekenjük. Végül a csokoládét vízgőzre állított edénybe tördeljük, és amikor megolvadt, a tejszínt, a mézet belekeverjük. Óvatosan a torta tetejére csorgatjuk, gyorsan rásimítjuk, hogy a máz az oldalát is szépen befedje. Két órára hideg helyre tesszük, hogy a bevonat megdermedjen. A tetejét színes marcipántojásokkal, figurákkal díszíthetjük. Gírlandot kinyújtott és hengerré formált marcipánból fonhatunk.

NARANCOS DIÓTORTA

Ez egy igazi, gazdag ünnepi sütemény, amelyhez ráadásul még tejszínhab is kívánkozik. Nagyon jön, elengedhetetlen, hogy a házi-asszony ne sajnálja a hozzávalókat, és valamennyi összetevőt szobahőmérsékletű legyen.

Hozzávalók 12 szelethez:

- 25 dkg finomliszt
- fél zacskó sütőpor
- 25 dkg darált dió
- 2 evőkanál rum
- 5 evőkanál frissen préselt narancslé
- 2 bionarancs reszelt héja
- 8 tojás
- 25 dkg vaj vagy jó minőségű margarin
- 10 dkg porcukor

A karantén idején...

...kifogyott az ötletekből vagy egyes hozzávalókból, tanácstalan, hogy mit főzzön? Esetleg megosztaná másokkal a főzési tapasztalatait? Keresse honlapunkat – www.pakozdijudit.hu –, ahol bőven talál recepteket, mindennapi sütési, főzési tanácsokat, praktikákat, és választ kaphat kérdéseire. Írjon a szerkesztoseg@pakozdijudit.hu címre. Megtalál minket a Facebookon is: www.facebook.com/pakozdijudit

Pákozdi Judit

Az aligátorkörtétől a tojáslikőrig

Hollandia vakmerő hajósai a 17. században eljutottak Dél-Amerikába, és elfoglalták a többi között az Amazonas menti Suriname-ot is. Itt ismerkedtek meg az avokádóval – amit az indiánok aligátorkörtének becéztek – és a belőle készült édes, selymes, könnyű, halványságra itallal. Ez annyira rabul ejtette őket, hogy gyors hajóikon bőven vettek belőle az Óha-zába.

Rohamosan növekvő népszerűsége miatt azonban egyre nagyobb mennyiségre lett volna szükség, ezért egy élelmes hollandus addig kísérletezett, amíg tojássárgájából az avokádóitalhoz hasonlót sikerült előállítania. A gyümölcs után *Advocatum* nevezték el, és máig így hívják.

A tojáslikőr eredetét illetően létezik egy másik hitelesnek tűnő magyarázat is. Az alacsony alko-



Nem csak húsvétkor népszerű

holtartalmú kontyálaló nagyon itatja magát, és néhány kupica elfogyasztása után úgy megoldódik tőle az ember nyelve, mint egy ékesszóú ügyvédé. Hollandul az

ügyvéd *advocaat* – innen ered a ma leghíresebb tojáslikőr elnevezése. Ember legyen a talpán, aki a két történet között választani tud. Szerencsére a tojáslikőrrel egyszerűbb a helyzet, csak meg kell kóstolni.

A gyárakban egy 7 decis üvegre való likőrmennyiség előállításához 10-12 tojás sárgáját és vizet használnak fel. A különleges fűszerek mellett egy kevés kukorral, 20%-os alkohollal és némi fehérborral teljesítik ki az ízt. A pontos arányok természetesen a gyártók szigorúan őrzött titkai közé tartoznak. Azoknak azonban, akik húsvét táján megpróbálkoznak a tojáslikőr házi előállításával, adunk két ötletet.

Tejszínes tojáslikőr. Öt tejszínt 50 deka porcukorral és 1 rúd vaníliával kis lángon kevergetve

felforraltunk. Egy tálban 5 tojás sárgáját habverővel habosra keverünk, majd a cukros tejszínt beleöntjük, úgy, hogy a keverést egy pillanatra sem hagyjuk abba. A legvégén kiskanalanként belesorgatunk 5 deci vodkát. Ha kibírjuk, hűtőszekrényben legalább egy hétig hagyjuk összeérni az ízeit.

Terike tojáslikörje. Öt tojás sárgáját 1 vanília- és citromhéjval besejével vagy 1 zacskónyi vaníliás cukorral, 15 deka porcukorral simára keverjük. Felforraltunk 6 deci tejet, majd teljesen lehűtjük, és 2,5 deci 90 °C-os tiszta alkohollal felváltva a cukros tojásba csorgatjuk. Alaposan elkeverjük, üvegekbe töltjük, és legalább 10 napon át hűvös helyen pihentetjük, 2-3 naponként felrzzuk.



KIJÁRÁSI KORLÁTOZÁS!

2020. március 28. – április 11.

- A lakóhelyet csak munkavégzés vagy az alapvető szükségletek ellátása céljából lehet elhagyni.
- Az élelmiszerboltok, patikák és drogériák látogathatók lesznek.
- A nyilvános helyeken másfél méteres távolságot kell tartani.
- Az idősebb emberek csak 9 és 12 óra között látogathatják az élelmiszerüzleteket, gyógyszertárakat és piacokat.
- Ebben az időszakban mások ezeket a helyeket nem látogathatják.

www.koronavirus.gov.hu