

A magyar ételek közül a gulyásleves és a halászlét szeretik a szegedi kínaiak

A bambuszrügyet Távol-Keletről hozzák

Tavaly nyáron volt húsz éve, hogy megnyílt az első kínai vendéglátóhely Szegeden. A Pagoda étterem akkor kuriózumnak számított. Ma már számtalan helyen fogyaszthatunk a különleges ízvilágú távol-keleti ételekből, sőt a kínai specialitások olcsón, napi menü formájában is kaphatók.

Ma már senki sem lepődik meg, ha az édes és a savanyú íz egyszerre izgatja az ízlelőbimbóinkat, vagy ha a csirkehúst apró rákokkal, a marhahúst kagylóval tálalják fel. A szegediek húsz évvel ezelőtt, a Pagoda étterem megnyitására ismerkedhettek először a kínai ételekkel. Ma – kis túlzással – minden sarkon kínai étterembe botlunk.

A Pagoda a kezdetektől magyar tulajdonban van, de ma már nemcsak kínai specialitásokat, hanem az ázsiai (tai, maláj, indonéz) konyha ínyencségeit is kínálja az étlapján. – Sorra nyitnak a kínai éttermek, amelyek gyorsbűfé jelleggel, nagyon olcsón kínálják portékájukat. Ez nem kedvez az általunk képviselt minőségi vendéglátásnak – panaszkod-

dott Szopkó Éva üzletvezető helyettes. A Pagodában jelentős választékot találni a tengeri herkentyűkből: rákból, kagylóból és homárból, amelyre jól csúszik a szintén kedvelt szilvabor.

A Peking étterem egy 23 üzletből álló vendéglátó-hálózatba tartozik. A kínai tulajdonosok a Tescóban és a Szeged Plazában is üzemeltetnek éttermet. A Pekingben kínai szakácsok főznek. Főzés előtt minden húst pácolnak, és csak csont nélkül készítik el. A bambuszrügyet saját beszerzéssel egyenesen Kínából hozzák. Tóth Ferencné megbízott üzletgazdátja elmondta, hogy a Peking 1996 óta működik kínai étteremként. – Nagyon népszerű a menük. A vendégeink naponta változó, hatféle főételből és három köret közül választhatnak. A menühöz leves, saláta és befőtt is jár.

Egy éppen ebédelő társaság tagjai elmondták, hogy a változatos kedvéért érkeznek hetente egyszer „kínaiiban”. Az ár-érték arány győzte meg őket. Kedvencük a csipős-savanyú leves és a három ízű csirke.

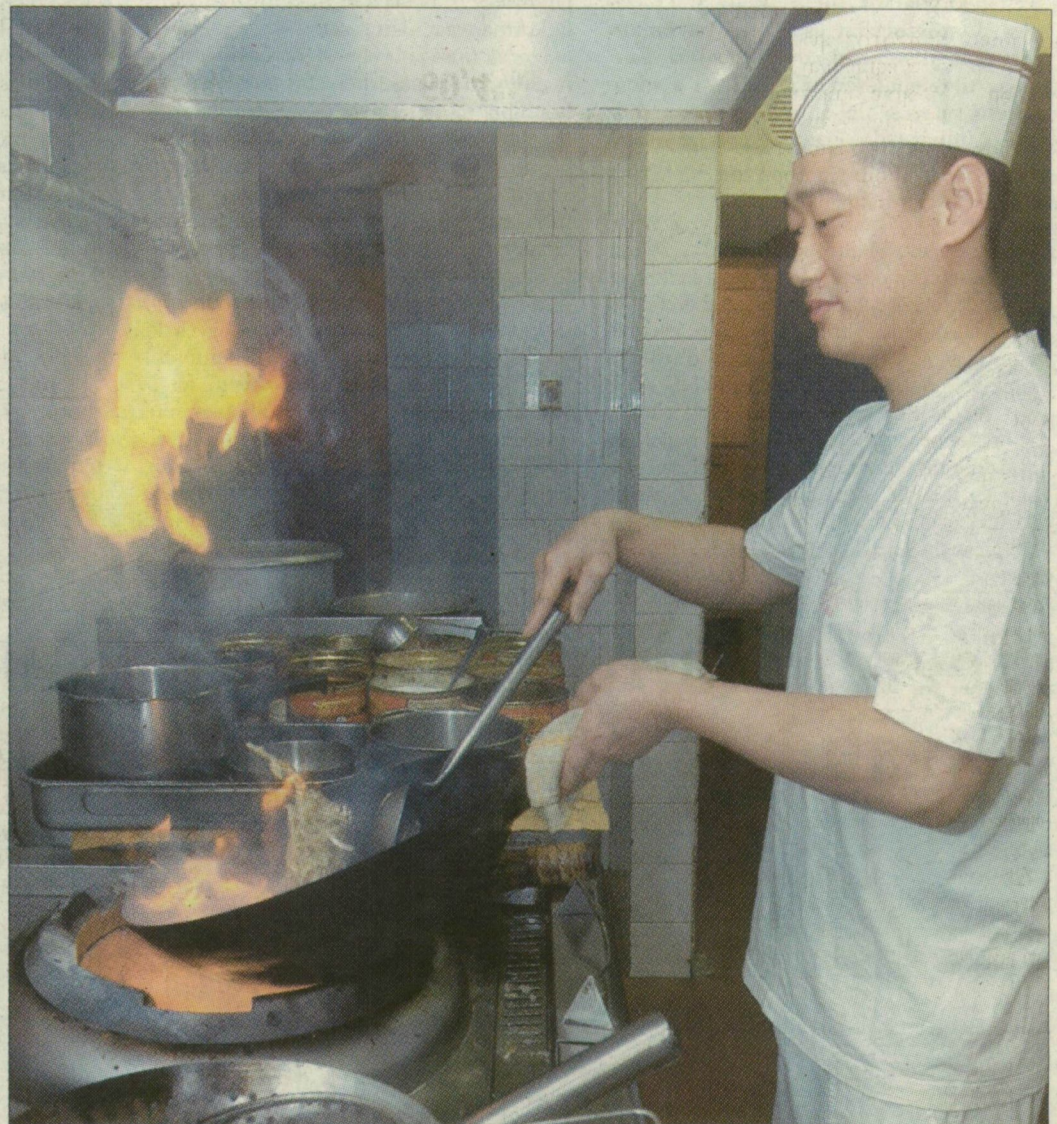
A Nagy Fal étterem kínai tulaj-

EVŐPÁLCIKA-FOGÁS

■ Az egyik pálcikát jobb kezünk hüvelykujja tövébe helyezzük, hozzászorítjuk mutatóujjunk tövéhez, lejjebb pedig megtámasztjuk a középső ujjunkkal. A másik pálcikát hajlított mutatóujjunk hossz tengelyében fektetjük végig, és hüvelykujjunkkal hozzácsipentjük.

donosa, Lin Zhi kitűnően beszél a nyelvünkön. Nem is csoda, hiszen a felesége magyar, két közös gyermekük is van. Tavaly az állampolgárságot is megkapta. – Mi már két éve nem használunk étlapot. Délben menüvel várjuk a vendégeinket, akik hét főétel, két leves és hatféle saláta közül válogathatnak. A menühöz gyümölcs és édesség is jár. Esténként 1359 forintért korlátlan fogyasztással keleti svédasztalt, harmincnál is több fogást kínálunk.

A gyorséttermi jellegű Mars téri Kíváncsi Ételtárban már 500 forintért is találunk menüt. Egy szentesi nevelőnő, Kazincziné Vámosi Eszter háromféle húst és két köretet csomagoltatott el magának. – Amikor Szegeden va-



Szegeden több étteremben is kínai szakácsok főznek

Fotó: Frank Yvette

gyok, majdnem mindig bejövök ide. Négy lányom van, és mindnyájan nagyon szeretik a kínai ételeket. – mesélte az asszony. Az üzlet tulajdonosa, Weng Xiao Qiang a fővárosból hozatja az

alapanyagokat. – A kínai konyha specialitásait: a fafű gombát, a kínai sót, tésztát és lisztet Budapestről hozzuk. A húst és a zöldségeket helyben szerezük be. Még ebben a hónapban Vásárhe-

lyen is nyitunk egy kínai éttermet. – mondta el a férfi. És hogy mi Qiang kedvenc magyar étele? A gulyáslevesre és a halászlére esküszik.

HORVÁTH LEVENTE

KINAI ÉTTERMEK ÁRAI SZEGEDEN (Ft)

	Pagoda	Peking	Kíváncsi	Nagy Fal
Csipős/szečuáni marhahús	1490	980	600	–
Erős-savanyú leves	480	280	150	–
Sült banán	–	360	250	–
Menü	850	680	500–650	680

Forrás: DM-gyűjtés

DM-grafika

Tanácsadók a könyvtárban

A hivatali és banki ügyek elektronikus intézésében, az Ügyfélkapu rendszerének használatában is segítik a hozzájuk fordulókat a Somogyi-könyvtárban a frissen képzett információs társadalmi tanácsadók. Az IT-Mentor programban az ország tizenegy képzőhelyén indított negyvenórás oktatáson könyvtárosok és teleházak munkatársai vettek részt, összesen kétszázán. Csongrád megyében a szegedi Somogyi-könyvtárban bővítették a szakterületen jártas jelentkezők ismereteit. A huszonöt résztvevő a napokban kapja meg a tanfolyam elvégzéséről szóló bizonyítványt. A Somogyi könyvtárosai közül nyolcan szereztek információs tanácsadói oklevelet.

Szerencsés PÉNTEK

hirdető partnereinknek

Aki január 12-én, pénteken 16.00-ig megrendeli hirdetését

Lakás ÉPÍTÉS a január 30-án megjelenő Magazinba,

azok között kisorsolunk 5 db Délmagyarország szakácskönyvet,

és rendkívüli kedvezményt biztosítunk napilapunkban.

Információ: 30/294-7746

Aki csak teheti, idén nyugdíjba vonul

A szépkor kezdete: a 62. születésnap

Az átmenet éve 2007, ugyanis a döntés megszületett, mégis 2008-tól módosul jelentősen a nyugellátás rendszere. A változás lényegéről Dudás Józsefné, a Dél-alföldi Regionális Nyugdíjbiztosítási Igazgatóság vezetőjét kérdeztük.

A munka világából való fokozatos visszavonulásra számtalan lehetőséget kínál az eddigi nyugdíjrendszer. Am az ezt szolgáló kedvezményeket 2008-tól megnyirbálják.

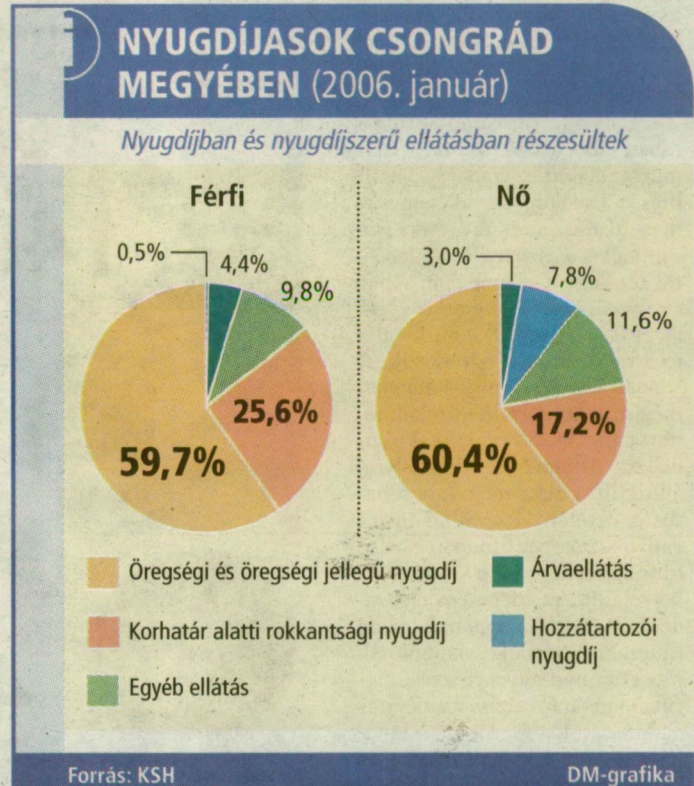
– Az öregségi nyugdíjba vonulás együttes feltétele a 62. életév betöltése és a minimum húsz év szolgálati idő teljesítése – magyarázza Dudás Józsefné. A Dél-alföldi Regionális Nyugdíjbiztosítási Igazgatóság vezetője hozzáteszi: csak 2008 végéig marad a résznyugdíj intézménye, amikor 15 év szolgálati idővel is a szépkorúak közé léphet a 62 éves férfi, illetve a 61 éves nő.

Változnak az előrehozott öregségi nyugdíjra jogosultság feltételei, de a „főszabály” marad: az igénylőnek a szolgálati idő fölmutatása mellett a meghatározott életkort is be kell töltenie. E kedvezményre 2008. január 1-jétől csak a legalább 38 éven át dolgozó, és 57. életév betöltő nő, illetve születési napján 60 szál gyertyát elfújó férfi gondolhat. Az ilyen születésnapok közül azok, akik csak 33 év szolgálati időt tudnak fölmutatni, csökkentett összegű előrehozott nyugdíjra lesznek jogosultak. Az előrehozott nyugdíjat tervezőknek 2014-ig újabb szigorításokra kell számítaniuk: 2009. január 1-jétől 2012. december 31-éig az a jogosult, aki a legalább 40 év szolgálati idővel rendelkezik, de az 59. életévét is betöltötte; utána a 41 munkával töltött év és a



Növekszik a szépkorúak aránya

Fotó: Schmidt Andrea



60. születésnap megünneplése a feltétel.

kedvét segheti az az újítás, hogy a jövő évtől az előre hozott nyugdíjazását kezdeményezőnek biz-

GYORSHÍREK

■ A szigorítások híre futótűzként terjed, így aki csak teheti, még idén kezdeményezi nyugdíjba vonulását – véli a szakember. Ez magyarázza az egyenruhások (például rendőrök és tűzoltók) szolgálati nyugállományba vonulási kedvének növekedését. De annak is gyorsan híre ment, hogy jövőre változik a nyugdíjalap számításának módja: nem csak az adóval, hanem a járulékokkal is csökkentett jövedelemből számolják, ami 8-9 százalékkal kevesebb indulási alapot sejtet. Közben már dolgoznak a rokkantsági nyugdíjrendszer átalakításán is.

tosítással járó jogviszonyát (azaz munkaviszonyát) meg kell szüntetnie. De az az idén életbe lépő változás is, hogy a saját jogú nyugdíjas foglalkoztatott négy százalékos természetbeni egészségbiztosítási járulékot köteles fizetni, áprilistól pedig a 8,5 százalékos nyugdíjjárulékot is. Ugyanígy a jövő évtől érvényes a szabály: ha a 62. életévét be nem töltött nyugdíjas jövedelme eléri az adott évi minimálbér összegének tizenkétszeresét, akkor nyugellátását szüneteltetik – de mindazokra, akik 2007 decemberéig nyugdíjba mennek, a szabály csak 2010 januárjától vonatkozik.

– A kordkedvezményes nyugállományba vonulásra följogosító munkakörök 1997-ben összeállított jegyzéke most hosszú. De az ilyen foglalkoztatás átgondolására ösztönöz, hogy mostantól 13 százalékpontos kordkedvezmény-biztosító járulékot kell fizetni, amit idén januártól az állam átvállal, de 2011-ig fokozatosan a foglalkoztatókra terhel – mondja Dudásné.

Ú.I.