



Szőreg nevéhez a rózsza fűződik. FOTÓ: MISKOLCZI RÓBERT

Út a szegedikumokhoz

Tipikusan magyar, illetve jellemzően szegedi termékeket mutatnak be Szegeden a holnap kezdődő hungarikumfesztiválon. A szegedikumok mustrája azonban egész évben tart: a Tisza-parti városban múzeumot kapott a paprika és a szalámi, kiállítóhelyet a papucs és a rózsza.

SZEGED
JUHÁSZ KRISZTINA

– A hungarikum: védelem, oltalom azokra a magyarországi termékekre, amelyek egyediek és utánozhatatlanok – jelenti ki Iványi Aurél, a szegedi önkormányzatban a rózsás Szőreg képviselője, amikor a holnap kezdődő hungarikumfesztivál jelentőségéről kérdezzük. – Védett földrajzi árujelző is a hungarikum – teszi hozzá Végh Gyula, a Pick Szalámi és Szegedi Paprika Múzeum igazgatója.



A halászlé és a paprika is szegedikum. FOTÓ: SCHMIDT ANDREA



Nincs párja a szegedi papucsnak. FOTÓ: DM/DV

A szegedikumok – a kimondottan a Szeged térségéhez köthető termékek – a hungarikumokon belül önálló csoportot alkotnak. Szegedikumnak tekinthető akár a halászlé, a tiszai ponty és har-

„Még ma is előfordul, hogy egy-egy vásárlóm lábán viszontlátom a szegedi papucsot.”

Rátkai Sándor papucsmester

csa, vagy a Dankó-nóta is. Viszont a legközismertebb szegedi termékek – a paprika és a szalámi, a szegedi papucs és a szőregi rózsza – állandó kiállítási helyet is kaptak a Tisza-parti városban.

– A szegedi papucs attól válik igazán szegedivé, hogy mindegyiket saját kezűleg varrom – újságolja Rátkai Sándor papucsmester. – Egyedivé teszi a bűz, virágmotívumos hímzés is. Még ma is előfordul, hogy egy-egy vásárlóm lábán viszontlátom a szegedi papucsot. Bár a többség inkább emléktárgyként veszi és viszi, még külföldre is. Az ár igazodik a papucsok egyediségéhez: egy pár 12–13 ezer forintba kerül. Akiknek viszont elegendő a papucsok látványa, azokat tárt karokkal várom Szegeden, a Kiss Ernő utcai kiállítóhelyen.

A Rózsza szoba a szőregi Tömörkény István Művelődési Házban ugyancsak szegedi-

Magyaros fesztivál. – A hagyományos magyar ételektől és boroktól kezdve a herendi porcelánon és a halasi csipkén át a kürtöskalácsig és a kézművesremekekig országunk számos jellegzetes termékének népszerűsítésére hívtuk életre a hungarikumfesztivált – mondja Elek Zoltán. A programot szervező Palma Reklámstúdió vezetője lehetőséget kíván teremteni a magyar termékek elismerésére, ezért örül annak, hogy sikerült elérni: a Turizmus Zrt. 2010-es nemzetközi eseménynaptárában szerepelteti a szegedi hungarikumfesztivált.

kum otthona. Rózsakosarakat, különleges permetezőket, hántolókat, rózsamintával díszített különféle tányérokat, poharakat, csészéket talál ott a látogató. A rózsahölgyek rózsamintával hímzett ruháit is megcsodálhatják – nemcsak a hölgyek és nemcsak az évente egyszer rendezett rózsaunnep, hanem a Szőregen szeptembertől ismét nyitva tartó kiállítóhelyen is.

A Pick szalámi, illetve a szegedi paprika a legismertebb szegedikum. A Felső Tisza-parti Pick Szalámi és Szegedi Paprika Múzeum kronologikusan mutatja be a szalámgiggyártás történetét és a Pick család történetét. De ismerteti a paprikatermelés módszereit, technikáit is – a kezdetektől napjainkig.

A MAKÓI MIHÁLY ZOLTÁN VESZI ÁT A STAFÉTÁT

Új gazda a Rónay Kúriában

Szeptembertől már nem a szegedi mesterszakács, Frank Sándor üzemelteti a nemrég felújított, patinás műemlék épületben működő Rónay Kúria éttermet Kiszomboron, hanem a makói Szent Gellért borház és vendéglő tulajdonosa, Mihály Zoltán.

KISZOMBOR
SZABÓ IMRE

Nem jelentkezett a kiszombori Rónay Kúria étterem működtetésére kiírt újbóli pályázatra Frank Sándor mesterszakács, aki – többek között – Szegeden a Roosevelti téri és a Fehértói Halászsárda gazdájaként ismert. A Rónayt 3 évvel ezelőtti újrainvitása óta üzemeltette. Mint akkoriban lapunknak elmondta, elegáns, úri vendéglőt álmódott a három, összesen százötven fő kiszolgálására alkalmas, 18. századot idéző bútorokkal berendezett terembe, gondolva Újszeged és Makó tehetősebb vendégeire, a jó módú román átutazókra is.

Most azt mondta, a Rónay egy nagy szerelem volt annak ellenére is, hogy természetesen csak az utolsó évben sikerült elérni, hogy a rendezvényekkel, szociális és diákélettel való részvétellel együtt ne legyen veszteséges. Azért nem pályázott ismét, mert úgy vélte, az új kiírásban foglalt feltételek mellett továbbra sem tudná nyereségesen működtetni. Az étterem egyébként 8–10 helybelinek adott munkát.

Egykor gólyafészek volt. Évtizedeken át lepusztult, középszerű étteremként, menzaként üzemelt, majd végnapjaiban, a 90-es évek derekán diszkó volt a Rónay – akkoriban Gólyafészek volt a neve, mert képményén fészkelte egy pár. A klasszicista stílusú, 1850-ben emelt műemlék kúria az elmúlt fél évszázad alatt gyakorlatilag életveszélyes állapotba került. A község tulajdonába még 1997-ben került, korábban az ÁFÉSZ, majd a magyar állam kezelésében állt. Az önkormányzat 3 éve állította helyre központi támogatásból, összesen 140 millió forintos költséggel.

Pályázott viszont – egyedülként – és nyert a makói Mihály Zoltán, a térség egykori parlamenti képviselője, jelenleg a Szent Gellért borház és étterem tulajdonosa. Azt mondja, ha a kiszombori önkormányzat korrekt lesz, igenis fenn lehet tartani a Rónayt

nyereséggel. Min változtat szeptembertől? Az itt dogozókat megtartja, és megőrzi a hely jellegét, eleganciáját, de életét szeretné rendezvényekkel, kulturális programokkal színesíteni. Tudja, hogy nagy kihívást vállal, de bízik a sikerben.



Mihály Zoltán a Rónay Kúriánál – szeptembertől az övé. A SZERZŐ FELVÉTELE

**IGEN,
A PÉNZEM
KEMÉNYEN
DOLGOZIK
ÉRTEM.**

ÉVES KAMAT/EBKM:
10,5%

2 hónapos akciós lekötött forintbetétünk kamata most évi 10,5%, EBKM: 10,5%. Az akció 2009. július 16-tól visszavonásig érvényes, és a banknál magánszemélyek által, újonnan elhelyezett pénzekre vonatkozik. Az elhelyezhető legkisebb összeg 200 000 Ft, a legnagyobb összeg 30 000 000 Ft. Várjuk bankfiókjainkban: Szeged, Kossuth L. sugárút 18–20. és Kárász u. 16., Széchenyi tér 2/a; Szentes, Kossuth u. 8.; Hódmezővásárhely, Andrassy u. 3.

További információk: **06 40 50 40 50** vagy www.unicreditbank.hu

Jelen hirdetés nem teljes körű, a további részletek megtalálhatók a bank aktuális Látra szóló és határidős betétek, az UniCredit Bank Hungary Zrt. kamatkondíciós magánszemélyek részére c. hirdetményében és a magánszemélyek részére szóló Kondíciós listájában. A betéti szerződés részletes leírását az Általános Üzleti Feltételek tartalmazzák.

GAZDASÁGI RÁDIÓ



Az év lakossági megtakarítási
terméke
2008

Az UniCredit Bank győzött Az év bankja versenyen Az év lakossági megtakarítási terméké 2008 kategóriában. A szakmai zsűri díját a 2 éves rugalmas forintbetét kapta.

UniCredit Bank