

KOSÁR
7. évfolyam 6. szám
2010. június

KOSÁR

A fogyasztók magazinja



23 NAPOZÓSZERT
TESZTELTÜNK

4



MILYENEK
A KÍNAI BÜFÉK?

12



NAGYBEVÁSÁRLÁS: 19
HOL A LEGOLCSÓBB?



PIACKÖRKÉP
A FŐVÁROSBAN

22

NAGY JÉGKRÉMTESTZT! MI MEGMONDJUK MELYIK A LEGFINOMABB

JÉGKRÉM
KONTRA
FAGYI

JÉGKRÉMET
GYEREKEKNEK:
CSAK MÓDJÁVAL!





TESZT ÉS TIPP

- 4** **Áldás és átok is lehet a Nap**
Napozőszerek
- 8** **Megkerestük a jégkrémek krémjét**
Egyadagos jégkrémek
- 12** **Tányérunkon az egész világ**
Kínai büfék ételei
- 16** **Paris, Texas; Berliner**
Éttermek Pest új korzóján

JÓ TUDNI

- 18** **Főúr, fizetek!**
Éttermi fogyasztói jogaink

NAGYÍTÓ

- 19** **A látszat néha csal**
Élelmiszerek árckörképe
- 22** **Mi szem-szájnak ingere**
Piackörkép a fővárosban
- 33** **Teher vagy segítség?**
Érvek és ellenérvek a diákhitelről

SZABADIDŐ

- 26** **Dressz, bikini, trikini és társai**
Füüdőruha-panoráma

INTERJÚ

- 28** **Pazicski Miklós**
ruhatervezővel

CIVIL TÉR

- 30** **Játékos fogyasztóvédelem**
Országos diákvetélkedő döntője a fővárosban
- 32** **Felkészültebb civilek**
Sikeres képzési program a TÁMOP-pályázat keretében

OLVASÓI LEVÉL

- 34** **Hány napos a nyolcnapos üdülés?**
Utazási irodai trükközés



ÁLDÁS ÉS ÁTOK IS LEHET A NAP: NAPOZÓSZEREK TESZTJE **4**



BIKINI, TRIKINI ÉS TÁRSAI: FÜÜDŐRUHA-PANORÁMA **26**



PARIS, TEXAS; BERLINER: ÉTTERMEK PEST ÚJ KORZÓJÁN **16**



DIÁKOK VETÉLKEDTEK: JÉTÉKOS FOGYASZTÓVÉDELEM **30**

A fogyasztók magazinja

Megjelenik a hónap második csütörtökjén

KOSÁR

Kiadja az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület
1012 Budapest, Logodi utca 22-24. Telefon: 311-1830.



Felelős kiadó: **Dietz Gusztávné dr.** elnök
Szerkesztőség: 1012 Bp., Logodi utca 22-24.
Telefon: (06-1) 392-5285
E-mail: kosar@ofe.hu

Főszerkesztő: **Szép Gábor**
Olvasószerkesztő: **Újlaki-Vázt László**
Tervezőszerkesztő: **Kozma Péter** - NovaProducts Kft.
Fotó: **Aknay Csaba**
Tesztszerkesztő: **Hacsek Tamás**
Szerkesztőségi titkár: **Schmidek Veronika**
Nyomdai munkák: **FOLIUM Nyomda**, Budapest

Előfizetésben terjeszti a Magyar Posta Rt. Hírlap Üzletága.
1088 Budapest, Orczy tér 1.

Előfizethető valamennyi postán, kézbesítőknél,
e-mailen: hirlapelofizetes@posta.hu
Faxon: 303-3440. További információ: 06-80/444-444.
Előfizethető továbbá a szerkesztőségben, a honlapunkon:
www.kosarmagazin.hu vagy e-mailben: kosar@ofe.hu

A kiadó Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület a Kosár reklámmentes fogyasztói magazint nonprofit pályázati támogatással hívta életre. A lap bevételeit kizárólag fogyasztói tájékoztatásra fordítja.

Lapunkat rendszeresen szemlézi Magyarország legnagyobb médiatfigyelője az
»OBSERVER« 1064 Budapest, Auróra u. 11.
Tel.: 303-4736, Fax: 303-4744
E-mail: marketing@observer.hu
<http://www.observer.hu>



A Kosár Magazin megjelenését a Szociális és Munkaügyi Minisztérium pályázati támogatása teszi lehetővé.

ISSN 1786-3457



Merre billenhet a mérleg?

Ki vonná kétségbe közülünk, fogyasztóvédelem iránt érdeklődők közül, hogy mindinkább divatba jön – hovatovább politikai rangot követel – ez a téma? Hiszen a fogyasztói érdekvédelem az Európai Unióban már évekkel ezelőtt az önálló szakpolitika szintjére, egyfajta szűrővé emelkedett – miközben nálunk a politika fogalmát önkéntelenül is a pártpolitika számára tartják lefoglaltak. A szervezett fogyasztóvédők – egyéni vagy civil szervezetként is – tudják, hogy a fogyasztóvédelem pártsemleges. A pártok ugyanis, még néppárt voltukban is eleve más érdekek, törekvések megtestesítésére és szolgálatára hivatottak.

Nem állítom persze, hogy a fogyasztóvédelem minden társadalmi törekvésnél magasabb rendű. Ám joggal mondhatjuk, hogy – szövetkezve többek között a fenntartható, Földünket tönkre nem tévő fejlődéssel –, az egyik legátfogóbb modern érdekvédelmi kategória. Ezt mostanra sokan fel- és elismerik. A mérleg egyik serpenyőjébe kerülhet e tény, a pozitívumok mellé. Pozitívum az is például, hogy – észrevehetően, részben éppen lapunk, a Kosár ihletésére – szaporodnak a hazai médiában is a tesztek. Noha nem mindegyikükről mondható el, hogy – akárcsak önön lehetőségeinek határain belül – kiterjedt és teljesen tárgyilagos lenne, azért népszerűsödésük bizonyosan kedvező, a magyarországi fogyasztói kultúrát serkentő tényező. Egyre több a nyomtatott, állami pályázatok által támogatott fogyasztói magazin is. Elle ne vethető, hogy miért nem az elsőket támogatták a lábra állásukhoz szükséges, nagyobb mértékben, de inkább nézzük ennek is a jó oldalát – még ha sajátos divat is a pályázatokon a vi-

szonylag rövid időre, általában csupán egy-egy évre szóló támogatás.

Van bennünk reménykedő várakozás, hogy az új, kétharmados parlamenti háttérű kormány fontos ügyként kezelje a fogyasztóvédelmet. E sorok írásának pillanatában – érthetően, remélhetőleg átmenetileg – még sok a bizonytalanság. Másfelől viszont az új, vezető kormánypart programjában az 1.7-es fejezetrész A magyar termékek, áruk, termelők, fogyasztók védelme címet viseli. Ezen belül két alcímet találunk: Növekvő hazai piacok, illetve Tisztességes viszonyok kialakítását a kereskedelemben. Ebben olyan fontos rész kérdések jelennek meg, mint például: „A belföldi piacok védelménél fontos eszköz a versenyfelügyelet és a fogyasztóvédelem kiterjedt alkalmazása. Állami feladat a fogyasztók megóvása a hazai piacot jelenleg szinte akadálytalanul elárasztó silány, sokszor az egészségre, biztonságra is veszélyes vagy hamisított termékektől, melyek tisztességtelen eszközökkel szorítják ki a hazai kisvállalkozókat a piacról. Szintén állami feladat a fogyasztókat az áron kívüli fontos információkkal ellátó tájékoztatási rendszer kialakítása, hiszen napjainkban például homogén tömegtermékként kizárólag eladási ár alapján versenyeznek a sokszor jóval magasabb minőséget képviselő hazai mezőgazdasági termékek a külföldről beszállított versenytársaikkal. A magyar vállalkozások presztízsét, ezáltal versenyképességét növelné a „Kiváló termék” embléma bevezetése. A védjegy célja az élelmiszer-előállítók védelme, a fogyasztók tájékoztatásán keresztül a fogyasztói döntések befolyásolása, az általános élelmiszer-fogyasztási kultúra fejlesztése, az élelmiszergyártók ösztönzése a minőségfejlesztésre. Magyarországon is az állam a mainál jóval aktívabban használhatná a tisztességes kereskedelem érdekében és a hazai beszállítók védelmében a jelenleg is rendelkezésre álló szabályozási eszközeit.”

A fogyasztóvédelmi bizottságba bekerülő parlamenti képviselők remélhetőleg nyitottan, előítéletektől mentesen törekednek majd a hazai összkép megismerésére, áttekintésére, a problémák feltérképezésére. Azt pedig még a legszkeptikusabb fogyasztóvédő sem vitathatja, hogy pusztán jó előjelnél több,

komoly horderejű lépés az, hogy az előző néhány évben működő eseti bizottság után végre, tizenkilencedikként, állandó országgyűlési bizottságot kapott a fogyasztóvédelem. Aki ugyanis csöppet is hallott az egyes témakörök, társadalmi-gazdasági területek törvényhozási artikulációjáról, megtetszéséről, az tisztában van vele, hogy egy új állandó bizottság felállítása csak igen erős politikai háttérrel lehetséges – különösen most, amikor éppen a minisztériumok összevonása zajlik.

Az átmeneti helyzet jellemzőjeként ezekben a napokban még azt sem tudhatjuk, vajon megkapja-e a kormány egyetértését a választásokon győztes párt korábbi bizottsági alelnökének az a javaslata, hogy a szóban forgó terület ne a humán, hanem a gazdasági tárcához tartozzon. Lapunk mindenesetre kíváncsian várja a vonatkozásokban is a változásokat, és igyekszik a fontosabb mozzanatokról beszámolni olvasóinknak – természetesen anélkül, hogy elméleti folyóirattá változna. Lássuk hát, miáltal, milyen mértékben és ütemben billen a magyarországi fogyasztók számára kedvezőbb irányba a mérleg!

Újlaki-Vázt László

Olvasóink figyelmébe!

Felhívjuk tisztelt Olvasóink figyelmét, hogy – ahogyan azt korábban is jeleztük – a Kosár magazin júliusi és augusztusi száma összevontan, augusztus elején jelenik meg. Így a Kosár magazin legközelebb

2010. augusztus 12-én

kerül az újágosokhoz és előfizetőinkhez.

Addig is kérjük, friss hírekért, érdekességekért látogassák a Kosár magazin honlapját:

www.kosarmagazin.hu



Áldás és átok is lehet a Nap

Napozószeretek tesztje

Itt a nyár – sokaknak ilyenkor legfontosabb a kikapcsolódás, strandolás, napozás. Mára talán mindenki tisztában van azzal, hogy a legmelegebb órákban napvédőszer nélkül akár csak néhány percre is veszélyes a tűző napra kifeküdni. De a napozószeretek sem egyformák. Erről tanúskodik az ICRT nagy tesztje, s mellé számos praktikumról is szót ejtünk.

Korunként, helyenként és kultúránként is erősen különböző, hogy a napozással megszerezhető bőrszínnek milyen jelentőséget tulajdonítottak. Európában jobbra a napfény gyógyító és melegítő hatását ismerték. Csak az utóbbi évtizedekben merült fel az a probléma, hogy a napfény egyszerre barát és ellenség. Hatására a szervezetben D vitamin képződik, ami nélkülözhetetlen a csontok fejlődéséhez, javítja a vérképző szervek működését, fokozza a szervezet védekező képességét a fertőző betegségekkel szemben. Napozást követően felgyorsulnak az anyagcsere folyamatok, az erek kitágulnak, és élénkül a vérkeringés, fokozott mértékű lesz a verejtékképződés, ezáltal több méreganyag távozik a szervezetből. A bőr a napfény hatására megvastagszik, a felszín alatti rétegben barna pigment képződik, amely védelmet nyújt a bőr megújítását végző sejteknek.

Ne vigyük túlzásba!

A hirtelen és túlzott napozás azonban károsítja a bőrt. A sejtekben biológiai és kémiai változások történnek, melyek hatására maradandó bőrhibák, pigmentek, foltok jelennek meg. Védelem híján a bőr leég, kiszárad, berepedezik. A bőr pórusai a meleg hatására kitágulnak, a baktériumok könnyebben jutnak be a szervezetbe, ezáltal nő a fertőzés veszélye. Jól ismertek helyi hatások is, a bőr gyulladása és a hámlás. A túl sok napfény a bőrt szárítja, cserzi. A fokozott izzadás után visszamaradó só tovább rontja a bőr állapotát. A károsodások az évek folyamán halmozódnak, összeadódnak, a bőr „emlékszik”. Sok hajdan csodált barna bőr válik évek múltával ráncossá, foltossá, hámlóvá. A legveszélyeztetettebbek a gyerekek és a világos bőrűek.

Az UV sugarak

A Nap három különböző hullámhosszúságú és energiájú ultraibolya sugárzásának más-más hatása van az emberi szervezetre és a Földre.

Az UVC tartomány sugarai a legrövidebbek, 100–280 nanométer hosszúságúak, energiájuk a legnagyobb. Korábban nem érték el jelentős mennyiségben a Föld felszínét. Az elvékonyodott ózonrétegen, a Déli-sark, Ausztrália és újabban az Északi-sark felett is észlelhető lyukon keresztül azonban átjut az UVC hullámhosszúságú sugárzás – mennyisége évről évre nő. Ennek hatására károsodik a bőr és a szem, növekszik a bőrrákos megbetegedések száma, a növények terméshozama pedig csökken.

A látható fényhez közelebb eső két hullámhossz-tartomány az UVA és

A napvédő faktor feltüntetése

Egy 2006-ban életbe léptetett szabályban az Európai Bizottság értelmezte a napvédő faktor használatának több aspektusát. Korábban eléggé kaotikus volt, ki hogyan használja, értelmezi, mit ígér egy ilyen szám feltüntetésével.

A napvédő szerek — legyen szó olajról vagy emulzióról — minden esetben valamiféle fényszűrő anyag által válnak megfélelő tulajdonságúvá, melyek adagolása akár tág határok közt is változhat. Ily módon egy adott termék faktorszámát könnyen befolyásolható, a szabályozás előtti időben tehát minden szer annyira védett az égető sugarakkal szemben, amennyit a megfelelő fényszűrőből adagoltak.

Az új európai szabályozás azt mondta ki, hogy a feltüntetett faktorszám az UVB sugárzás elleni, laboratóriumi vizsgálat mérésein alapuló védelmet kell tükröznie, de ténylegesen csak akkor használható ez az érték, ha a hatás legalább 1/3 részét az UVA tartományban is kifejti. A napozószerek védelmének mértékét egységes elvek szerint, a terméken jól látható helyen kell feltüntetni.

UVB sugárzás. Napozáskor leginkább ezek kedvező hatásait keressük, illetve káros hatásai ellen kell védekeznünk. Az UVA tartományhoz tartozó sugárzás elsősorban a bőr barnulását segíti elő, de felelős a bőr idő előtti öregedéséért, és zavarokat okozhat az immunrendszerben is.

Az UVB sugárzás a bőr leégését, felhólyagosodását okozza, ám emellett barnít is. Mindkét sugárzástípus növeli a bőrrák kialakulásának kockázatát.

Hogyan védekezzünk?

Napozószerekkel megelőzhető, illetve csökkenthető a bőr károsodása, a megvastagodás, a pigment foltok keletkezése, a bőr ráncosodása, esetenként a bőrrák is. A fényvédő termékek hatékony védelmet nyújtanak a leégéssel szemben, és megakadályozzák a napsugárzás okozta korai bőröregedést. A megfelelő védelemhez azonban nemcsak jó minőségű napozószer szükséges, hanem védeni kell az egész testet. Fiatalok és idősek egyaránt megóvhatják magukat az UV sugárzástól, ha ruházatot (póló), kalapot, napszemüveget viselnek. Ez különösen azokra az élethelyzetekre vonatkozik, amikor nem kifejezetten napozási céllal tartózkodunk a napsütésben, például szabadban dolgozunk, esetleg gyalogolunk. Leginkább a gyerekek és az érzékeny bőrűek veszélyeztetettek, ezért kerüljék a napozást! A csecsemőket és a kisgyermeket egyáltalán ne érje közvetlen napfény! Már a napozás megkezdése előtt bőségesen kenjük a bőrre napozószert! A védelemhez rendszeresen meg kell ismételnünk a napvédő készítmény alkalmazását, különösen izzadás, fürdés vagy törülközés után. Még a vízálló termékek egy része is leoldódik a bőrről. Egy átlagos felnőtt testre egy alkalommal mintegy 36 ml naptej szükséges (2 mg/cm²). Ennél lényegesen kevesebbet szoktunk használni! A napozószerek flakonján látható piktogram vagy mérőeszköz jelzi a szükséges mennyiséget. Ha az ajánlottnál kevesebbet használunk, jelentősen csökken a védelem mértéke.

Fényvédő faktorok

A korszerű napozószerek mind az UVA, mind az UVB sugárzás elleni védelmet nyújtnak. Tudományos kutatások szerint a bőrt érő káros biológiai hatás csökkenthető, ha az UVA sugárzás elleni védelem legalább egyharmada az UVB elleni védelemnek, azaz a fényvédő faktornak.

A napvédő szereken feltüntetett fényvédő faktor (angolul sun protection factor SPF, németül Lichtschutz Faktor LSF) a leégés, azaz az UVB sugárzás elleni védelem mértékére vonatkozik. Visszonszám, amely megmutatja, hogy a szer használatával hányszor hosszabb ideig tartózkodhatunk a napon a leégés veszélye nélkül. 10-es faktor például: normál érzékenyséű ember, aki 20-30 percet tölthet a napon leégés nélkül, ezzel 10-szer annyit. A fényvédő faktor csak az UVB sugarakkal szembeni védelemről ad felvilágosítást.

A napozószerek típusai

A napozószerek változatos formában készülnek. A legrégebbi és legegyszerűbb készítmény a napolaj. Gyorsan és egyenletesen kenhető szét a bőrön, de mivel csak vékony réteget képez, ezért védőképessége kicsi. Mára elterjedtebbek a napozó emulziók, naptejek és a napkrémek. Többnyire o/v (olaj a vízben) típusú emulziók, azaz a vízben könnyen lemosódnak, ezért fürdés után újra kell kenni őket. A vízálló, v/o (víz az olajban) típusú emulziók vastagabb olajos réteget képeznek a bőrön, jobban ellenállnak a víznek. Természetesen ezek egy része is lemosódik fürdés közben, tehát újra kell kenni.



Termék	NAPOLAJOK, SZÓRÓOLDATOK											
	SUN Look Kids 30 High Sun spray	Ombra Sun Care Sonnenspray LSF 30	Vichy Capital Soleil Family lotion SPF 30	ACO SUN Barn solspray 30 - high	Eucerin Kids sun spray 50+	L'Oréal Paris Solar Expertise SPF 50	Vichy Capital Family lotion SPF 30	Garnier Ambre Solaire Kinder Sonnenspray LSF 30	CCS Bamse Solotion SPF 30	Riemann P20 Once A Day	CCS Apoliva Barn Sol spray	Coop Ja MaDu Spray protecteurs Kids
Összeredmény	4,09	4,02	4,00	3,94	3,91	3,88	3,88	3,84	3,66	3,50	3,44	3,40
Minősítés	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	közepes	közepes
Csomagolás	pumpás	pumpás	tubus	pumpás	pumpás	spray	spray	pumpás	tubus	üveg	pumpás	pumpás
Mennyiség (ml)	250	250	300	250	200	150	200	100	100	100	200	200
Fajlagos ár (Ft/100ml, 2010. május)	1188	1060	2150	1032	1250	2807	1755	2630	2320	4060	1145	940
Küllem	4,6	4,3	4,7	4,6	4,2	4,3	4,5	3,1	4,4	2,9	4,6	3,7
Állag	3,5	4,0	5,1	3,9	4,9	3,9	3,3	4,8	3,1	2,8	3,4	4,0
Eldolgozás	4,9	4,2	4,9	4,8	4,9	4,3	4,8	4,6	3,3	4,7	4,9	4,6
Fehéřítı hatás	5,3	4,3	4,4	5,1	4,7	4,8	4,5	4,8	4,4	5,5	5,0	5,0
Felszívódás gyorsasága	4,3	3,9	4,6	4,0	3,8	3,9	4,5	4,4	3,9	4,4	4,7	4,3
Illat	4,8	4,0	3,9	4,0	3,3	3,3	3,5	4,6	2,9	1,4	3,9	4,0
Bırérzet	4,3	4,3	4,6	4,2	3,4	3,9	4,3	4,5	3,7	4,1	4,0	4,5
Kozmetikai értékelés állag és illat alapján	4,2	3,9	4,6	4,2	4,1	3,9	4,0	4,4	3,7	2,5	4,2	4,2
Termékkarakterizációk összesen	3,5	3,8	4,4	3,6	3,5	3,6	3,7	3,9	3,1	2,6	3,6	3,9
Hosszú fényvédı képesség jelzése	-	+	+	-	-	+	+	+	+	-	+	-
Gyermekeknek alkalmazható jelzés	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Napozás elıtt használandó jelzés	+	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+
Újrahasználhatóság jelzése	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+
Ajánlott mennyiség jelzése	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-
Új védıkategória feltüntetése	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-
Új UV-A logo	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Termékkjelzések	4,5	5,0	5,0	4,0	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	4,5	5,0	4,0
UV-A védıfaktor, mérés szerint	24,3	15,9	15,6	19,8	23,2	23,0	14,8	14,7	8,7	9,6	6,3*	8,0
SPF 20: UV-A védıfaktor > 6,7												
SPF 30: UV-A védıfaktor > 10												
SPF 50: UV-A védıfaktor > 16,7												
UV-B Napvédı faktor mérés szerint	48,6	56,6	37,4	34,7	> 100	63,3	34,5	26,9	30,9	26,6	48,2	43,0
UV-B Napvédı faktor jelölés szerint	30	30	30	30	50	50	30	30	30	20	30	30
Vízállóság jelölés szerint	+	n.a.	-	+	+	+	+	-	+	+	+	+
Vízállósági arány [%]	64	43	51	44	n.a.	84	81	70	77	81	16	56

Ahol más mértékegység nincs feltüntetve, ott az ICRT minısítési értékei szerepelnek. 5,5-4,6: kiváló; 4,5-3,6: jó; 3,5-2,6: közepes; 2,5-1,6: elégséges; 1,5-0,5: nem megfelelı.

*A mért érték alapján a terméken nem lehet SPF jelölést alkalmazni; n.a. = nincs adat; + van/lehet; - nincs/nem lehet.



Uniós védelem

Az Európai Unióban 2006-tól folyamatosan jelennek meg azok a kötelező irányelvek, amelyek szabályozzák, milyen adatokat, javaslatokat és ellenjavallatokat kell feltüntetni a napozószerkes csomagolásán. Tilos például a teljes, 100 százalékos védelem vagy a sugárzás blokkolásának ígérete, a fényvédő faktor kalkulációja pedig egységesedett, egyben egyszerűsödött is.

A napsugárzás elleni – a címkén kötelezően feltüntetendő – védelem 6-os faktornál kezdődik. A 10-es még alacsony érték. Közepesnek a 15, 20, 25 számít, erősnek a 30 és 50, ami fölötti szám már nagyon erős védelemre utal.

teltől eltekintve hozzák a termékek. Ahol a feltüntetett érték pl. SPF 30, ott a valós érték megközelíti a 40-et vagy akár az 50-et is. Akadt olyan termék is, melynél a mérhető faktor meghaladta a 100-as értéket. Külön vizsgálat tartalmazza azt a mérést, hogy az elvileg csak az UVB tartományra vonatkozó faktorszám meghatározott része (egy-harmada) az UVA tartomány elleni védelmet szolgálja-e.

Kritikusabb a teszt az ígért és a tényleges vízállósági értékekénél. Itt a mérési eredmények nagyon erősen szórnak (10 és 80 százalék között), de nem feltétlenül a legjobbakon van a megfelelő hivatkozás.

Kozmetikai cikkről lévén szó, tartalmaz a tesztábrázat szubjektív, érzékszervi megítéléseket is, mint például a bőrérzet vagy az illat. Amikor egy üzlet polca előtt próbáljuk kiválasztani a megfelelő napozószeret, előfordulhat, hogy végül ennek alapján döntünk.

Szabó Tamásné

EMULZIÓK (NAPTEJEK, KRÉMEK)

Nivea Sun Kids LSF 30 Hoch	Nivea Sun Children's rocket size SPF 30	Nivea Sun Spray Protecteur Coloré 30	La Roche Posay Dermokids Miltch 30	Daylong Kids SPF 30	Nivea Sun Lait Protecteur Hydratant 50+	Nivea Sun Swim & Play SPF 50+	Sun Mix sun milk for children's skin SPF 30	Ombra Sun Sonnenmilch Kids LSF 30	Protectyl Végétal Sonnen-schutz-Milch Kinder LSF 30	Sherpa Tensing Lait soleil Kids IP 50
4,21	4,19	4,15	4,13	4,10	3,98	3,97	3,97	3,95	3,92	3,35
jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	jó	közepes
flakon	rúd	pumpás	tubus	tubus	üveg	tubus	tégely	flakon	flakon	üveg
200	50	200	100	200	200	150	200	250	150	200
1725	4500	1945	3400	1710	1960	1533	1565	1216	920	1185
4,2	4,6	3,6	4,4	4,3	4,3	4,4	4,3	4,3	3,4	4,6
4,3	4,3	4,6	3,4	4,8	4,5	4,9	3,8	3,8	4,3	4,8
4,0	4,6	5,1	4,1	4,6	4,5	4,3	4,4	3,7	4,4	4,3
3,8	5,2	5,4	3,9	4,7	4,1	3,7	4,1	4,2	4,6	3,7
3,9	4,9	4,3	4,3	4,3	4,0	3,6	3,9	3,3	4,0	3,4
4,3	4,6	4,3	3,8	3,5	4,6	4,8	4,0	3,2	4,3	3,6
4,4	4,5	4,4	4,1	4,3	4,2	4,4	3,8	3,8	4,6	4,2
4,2	4,6	4,4	4,0	4,3	4,3	4,3	4,0	3,7	4,3	4,0
3,9	4,6	4,0	3,6	3,8	3,9	4,2	3,6	3,1	4,0	3,6
+	+	-	+	-	+	+	-	+	-	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+
-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5,0	4,5	4,5	5,5	4,5	5,0	5,0	4,5	5,0	5,0	4,0
21,3	20,6	21,1	16,7	15,8	31,8	33,3	16,6	20,2	11,8	13,7
69,8	58,9	57,5	69,4	62,7	80,9	74,7	47,7	47,0	43,4	65,5
30	30	30	30	30	60	60	30	30	30	50
n.a.	n.a.	+	n.a.	+	+	+	+	n.a.	+	+
30	16	45	66	37	56	67	61	61	57	29

Az aeroszolos készítmények összetételükben hasonlóak az előbbiekhöz, de azoknál higabbak. Ez a forma a csomagolás és a használat módjában jelent különbséget.

Legjobban akkor vigyázunk bőrünkre, ha olyan napozószeret választunk, amelyik antioxidánst – például E vitamint – is tartalmaz. Az E vitamin kiváló gyökfogó, azaz a bőr regenerálódását gátló szabad gyököket megköti, ezáltal késlelteti a bőr öregedését.

A kakaóvaját gyakran szokták a napozással kapcsolatban emlegetni, mivel kiváló bőrpoló hatású, bőrrokon zsírozó anyag. Ugyanakkor nem véd az UV sugárzással szemben – ezt fontos észben tartani!

Az ICRT tesztje

A nemzetközi fogyasztói teszt-szervezet lapunkban ismertetett nagyszabású próbájáról elmondható, hogy ez a téma a szó legszorosabb értelmében vett fogyasztóvédelem. Természetesen részletes adatsorok tartalmazzák a fizikailag, esetleg klinikailag mérhető adatokat, de legalább ennyire fontos a fogyasztó elfogulatlan és közérthető tájékoztatása is.

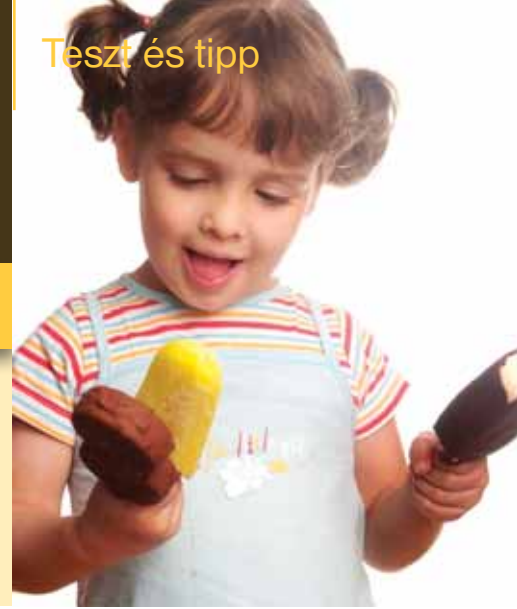
A nemzetközi teszt során összevetették a feltüntetett és valójában mérhető faktorértékeket. A mintákon (melyek száma jóval több, mint amennyit lapunk táblázatában szerepeltetni tudunk) végzett vizsgálat általános tapasztalata, hogy az ígért faktorszámot kevés kivé-



Nyaljuk a fagyalaltot

Megkerestük a jégkrémek krémjét

A víz csobban, a napsugár cirógat, a sör habzik, a jégkrém pedig olvadozva várja, hogy enyhülést hozzon a tikkasztó hőségben. Ébresztő, ez még nem a Balaton-part, bár a Kosár teszttasztalán jégkrém már akadt most is bőven. Nézzük, melyik hűsítő csemege érdemelte ki a jégkrémek krémje – vagy a jégkrémek réme – címet!



Bizton állíthatjuk, hogy kevesen vannak, akik ne szeretnék a fagyalaltot. Nem is csoda, hiszen azon kívül, hogy rettentően finom, s szinte minden ízben kapható, hűsítő hatása rendkívül üdítő a nyári melegben. A cukrászdák fagyispultjai rossz időben kiürülnek – az igazi rajongók azonban nem csak nyáron juthatnak hozzá a fagyos csemegehez, mióta a jégkrém piacra került. Bár az igazi gasztronómiai alkotások inkább a fagyalalthoz köthetőek, a jégkrémeknek sem kell szégyenkezve a mélyhűtő pult sarkába bújniuk, hiszen ma már a boltokban számtalan íz közül válogathatunk akkor is, ha épp nem találjuk meg Bagamérit valamilyik utca sarkán.

Fagyalalt ötezer éve

A Kosár magazin élelmiszertesztjeinek olvasói talán már meg sem döbbenek azon, ha egy-egy finomságról azt olvassák, Kínából származik. Egyes források szerint nincs ez másképp a jégkrémek egyenes ági felmenője, a fagyalalt őse esetében sem. A tehetősebb kínaiak már vagy ötezer éve fogyasztottak tejből, gyümölcsből, s akkor még hóból készült jeges édességet. A kínaiak nem csupán majszolták a fa-

gyit, de rájöttek a fagyasztás módszerére is, méghozzá úgy, hogy jeget keverték el sóval, s ezzel falazták körbe a szorbéval teli edényeket. Más krónikák tanúsága szerint a fagyalalt a meglehetősen terebélyes Heliogabudus császár nevéhez fűződik. A kövérkés uralkodót a nagy római melegben állandóan gutaütés kerülgette, így orvosai tanácsára gyakran hozatott havat a közeli hegyekből, amit előszeretettel nyalogatott és ölelgetett enyhülés céljából. Az olaszok szerint pedig a fagyalalt Néró császár találta ki, állítólag az egyik hadjárata során mogyorót, bort és mézet kevertetett el hóval.

A havat mások mellett Nagy Sándor is nagy leleményességgel alkalmazta. Amikor például sorra hódította az indiai városokat, s közben teljesen kimelegedett, hóval tömött gödröket ásott, tetejüket gallyal borítatva. Ezen a jégvermeken hűtötték ételeiket, italaikat, sokszor még saját magukat is katonái, sőt poharaikba is jeget tettek, hogy hűsítő italt fogyaszthassanak. Nem csak hűtöttek, de csemegéztek is a jeges ínycsengésből, hiszen a hadvezér szívesen kínálta hűsítő szolgálóit élénkítő fagyalalttal is, ami ekkor még valamilyen hóval kevert finomság volt. Hippokratész pedig több orvostársával együtt meg volt győződve a fagyalalt



Ünnepi fagyik

Egy fagyaltgyártó cég minden évben különös rendezvénnyel lepi meg rajongóit. A fesztivál lényege, hogy jégkrémeket a legkülönbébb, extrém környezetben kell a résztvevőknek elnyalogatniuk. A tavalyi helyszín egy hetven kilométeres sebességgel száguldó hullámvásút volt, ahol a fagyalt rajongóinak nem csak a jégkrémtől, de a félelemtől is arcukra fagyhatott a mosoly.

Egy fagyaltgyártó Erdélyben is világrekorddal kedveskedett a fagyallatozni vágyó közönségnek. Kovászna városában augusztus elején egy százegy méter hosszú fagyallatkekereszt készítettek el, így ünnepelték az üdülőtelep egyik fagyaltgyárának tizenöt éves fennállását. Az óriásfagyalt elkészítésével majdnem harmincan fáradoztak, a remekműhöz pedig több mint kétszázhuszonöt kilogramm fagyit használtak fel.

egészségre gyakorolt jótékony hatásáról, s gyulladáscsökkentésre ajánlotta. A fagyó őse a tizenhetedik század óta ismert mesterséges jég volt, de feltalálása után még hosszú időnek kellett eltelnie, mire Florensi Procope Couteaux cukrászmester jóvoltából megszülethetett a krémes hűtő – természetesen nem máshol, mint az ínycsiklandó gombócok Mekkájában, Olaszországban. Couteaux nem csak az ingyencsemege lehetőségét látta meg a fagyaltban. Később, Párizsban letelepedve, saját kávézóit nyitott, ahol a fagyalt fő attrakció gyanánt szerepelt az étlapon. Úgy döntött, találmányát bűvészműtávként tárja a nagyközönség elé, s a limonádét megfagyasztvá szervírozta vendégeinek, megálmodva ezzel a citromfagyalt őst. Persze, az olaszok napjainkban is élen járnak a finomság készítésében. A fagyalt fellegvára Nápoly, de a gelatók és parfettók egész Itáliát behálózzák.

A jégkrém tesztjén összesen húszat tettünk próbára. A csoportosítás alapját a Magyar Élelmiszerkönyv szolgáltatta.

Aki evett már hamisítatlan olasz fagyaltot, tudhatja, hogy az igazi finomság az a kézműves fagyalt, amit nem gombócban, hanem hatalmas kenőlapáttal mérnek. Olaszország minden színe és íze benne rejlik egy-egy ilyen kenetben, ami rendszerint olyan kiadós, hogy a mennyiség még a rajongók befogadóképességét is próbára teheti.

A másik nagy központ Németország volt, ahol az ezerhétszázas évek második felétől már üvegekben árulták a fagyaltot egy-egy színházi előadás szünetében. A tölcsért Charles E. Miches találta fel az ezerkilencszázas évek elején, így a fagyalt hordozhatóvá vált, s egyre népszerűbb lett. Körülbelül húsz év múlva Harry Burt szabadalmaztatta a „jégkrém pálcikán” elnevezéssel forgalomba kerülő, csomagolt fagyaltját is, itt kezdődött el a jégkrém története.

A fagyalt Magyarországon

A fagyalt, illetve ahogy akkor nevezték, a hideg nyalat hazánkban a tizenhetedik században terjedt el. Kezdetben kézi hajtású fagyaltgépekkel készítették: egy jéggel bélelt nagy tartályban egy kisebb forgott, így tudott hűlni és keveredni a massa. Ehhez a mozgáshoz azonban a karok állandó tekerésére volt szükség. Ezt a műveletet fagyaltinasok végezték, illetve olykor a fagyírt kuncsorgó gyerekek is besegítettek a nehéz munkába. A kész fagyaltot tároló hűtőkhöz a befagyott Balaton jegét bélelt veremben gyűjtötték össze.

Ma már Magyarországon is a legkülönbébb izskálák között nyalagodhatunk: a hagyományos ízesítéseken kívül találunk energiaszegény, sárgarépa, multivitaminos, spenótos vagy akár magvakkal ízesített fagyaltokat is. A csomagos jégkrém és a fagyaltos pult már a húszadik század vívmányai.

Fagyalt, kontra jégkrém

Tisztázzuk tehát, mi is a különbség fagyalt és jégkrém között! A fagyaltok több típusáról beszélhetünk. Az előre gyártott fagyaltot a nagyobb készítő forgalmazza, s túlnyomórészt aromákkal, ízfokozókkal készítik. A lágy vagy csavaros fagyaltot általában porított alapanyagok alkotják; cukor- és zsírtartalmuk magas. A porfagyalt előre gyártott, zacskózott, előkevert termék, vízzel és kötőanyaggal – íze és minősége pedig jócskán vitatható. A kézműves fagyalt az, amire rávágjuk: na, ez az igazi. Helyben és frissen készítik, főzött alapokon, minőségi ízesítők és paszták hozzáadásával. A fagyaltalapot nyolcvanöt fokra főzik fel, majd öt fokra hűtik vissza. Ez a teljes fagyaltok alapanyaga, amihez gyümölcsízestésnél valódi gyümölcs, eg-

zotikus fajtáknál pedig jó minőségű paszta kerül.

A jégkrémet iparszerű termelés útján állítják elő, mesterséges aromákkal és színezővel, különféle zsírokkal, margarinnal, ipari cukrokkal – mint például dextróz, fruktóz, invert és izo cukrok – készítik. A zsíradék ahhoz szükséges, hogy magas legyen az olvadáspontja, így tovább bírja a szállítást. Ehhez általában kókusz-, palma- és egyéb zsírokat, esetleg hidrogénezett növényi zsírt használnak. Aromák és ízesítők hozzáadásával készül, esetleg a prémium kategóriás termék valódi gyümölcsből.

Mára a legkülönbébb ízesítések közül válogathatunk, ha a mélyhűtőládák mélyére nézünk. A legnépszerűbb változat talán a három alapkategória, vagyis a csokoládé, a vanília és az eper.



Termék megnevezése	Tömeg [g]	Fajlagos ár [Ft/100 g]	Vásárlás helye (V), Forgalmazó (F), Gyártó (Gy), Származási hely (Sz)	Csomagolás értékelése ¹	Feliratok értékelése ¹	Kültség (s=1,0)	Állomány ² (s=1,5)	Íz, illat ² (s=1,5)	Összpontszám ³ , minítés ⁴
VIZES JÉGKRÉMEK									
Fruttare Ananász jégkrém szorbé ananász darabokkal (7%)	63	254	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	4	2	4,7	4,5	5,0	18,9 kiváló
Algida Calippo Citrom gyümölcsjégkrém	105	271	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	4	2	3,8	3,8	3,3	14,6 közepes
Polaretti jégnyalóka 4 ízben	400 ml	100 Ft/ 100 ml	V: Tesco Pillangó u. F: FEDA Ker. Kft.	3	5	3,9	3,7	3,4	14,5 közepes
citrom ízű						4,0	3,7	2,8	13,8
kóla ízű						4,0	3,7	4,3	16,0
eper ízű						3,8	3,7	3,7	14,8
narancs ízű						3,8	3,7	2,8	13,6
Klorolki Ananász ízű vizes jégkrém	33	282	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	3	3	3,3	3,5	3,3	13,6 közepes
Klorolki Narancs és eper ízű jégkrém	33	282	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	4	2	3,2	3,5	2,7	12,4 még megfelelő
JÉGKRÉMEK									
Grandessa Vanília ízű jégkrém kakaós glazúrral és mogyorókrokkanntal, tölcsérben	402	149	V: ALDI Gy: Rosen Eiskrem GmbH	5	5	5,0	4,8	5,0	19,8 kiváló
Magnum Gold Vanília jégkrém karamell szósszal, tejszokoládé borítással és arany színű bevonattal	86	464	V: Auchan Liget F: Unilever	4	3	4,8	5,0	4,7	19,3 kiváló
Regal Delights Vanília-eper ízű jégkrém eper öntettel	68	140	V: Tesco Andor u. Sz: Lengyelo.	3	2	4,8	4,8	4,8	19,3 kiváló
Grandessa Csokoládés jégkrém kakaós glazúrral és csokoládédarabokkal, tölcsérben	414	145	V: ALDI Gy: Rosen Eiskrem GmbH	5	5	4,8	4,8	4,5	18,8 kiváló
Algida Krémkőnyű eper és vanília jégkrém	40	348	V: Tesco Pillangó u. F: Unilever	3	2	4,5	4,5	4,3	17,8 kiváló
Cornetto Eper és vanília ízű jégkrém eper szósszal, kakaós bevonatú, ropogós tölcsérben	70	427	V: Auchan Liget F: Unilever	5	3	5,0	3,7	4,8	17,8 kiváló
Algida Krémkőnyű vanília jégkrém ropogós tölcsérben, kakaós bevonattal	55	345	V: Auchan Liget F: Unilever	4	5	4,5	4,2	4,2	17,0 jó
Cornetto Mogyoró és vanília jégkrém ropogós tölcsérben, kakaós öntettel, kakaós bevonattal és mogyoró darabokkal	70	421	V: Auchan Liget F: Unilever	5	3	4,5	4,7	3,5	16,8 jó
Cornetto Vanília ízű jégkrém ropogós tölcsérben, kakaós bevonóval, mogyoró darabokkal	70	413	V: Auchan Liget F: Unilever	5	3	4,5	4,3	3,7	16,5 jó
Romero Karamell ízű, csokoládé és maláta jégkrém tejszokoládé bevonattal	55	400	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	3	3	3,5	4,7	3,7	16,0 jó
Tesco Value Vanília jégkrém csokoládéízű bevonattal, 12 db	480 ml	83 Ft/ 100 ml	V: Tesco Pillangó u. Sz: Lengyelo.	5	5	4,5	4,3	3,0	15,5 jó
TEJES JÉGKRÉMEK									
Grandessa Premium Mini Mix Bourbon vanília jégkrém, 4 féle	480	146	V: ALDI Gy: Rosen Eiskrem GmbH	5	5	5,0	4,9	4,5	19,1 kiváló
fehércsokoládé bevonattal						5,0	5,0	5,0	20,0
teljes tejszokoládé bevonattal						5,0	4,8	3,8	18,0
tejszokoládé bevonattal						5,0	4,8	4,2	18,5
mandulás tejszokoládé bevonattal						5,0	4,8	5,0	19,8
Sport Jégkrém Rumos ízű csokoládés jégkrém tejszokoládé bevonattal	33	591	V: Tesco Pillangó u. F: Unilever	3	4	4,5	4,7	4,0	17,5 kiváló
Solero Banán tejes gyümölcsjégkrém és feketeribizli szorbé	75	413	V: Ráfész Coop Zrt. Vezér ABC F: Unilever	4	3	3,5	4,5	4,0	16,3 jó
Tesco Mini Bourbon vanília tejes jégkrém, 4 féle	423	189	V: Tesco Pillangó u. Sz: Németo.	5	5	4,9	3,9	3,3	15,7 jó
fehércsokoládé bevonattal						5,0	4,0	3,2	15,8
étcsokoládé bevonattal						4,8	3,8	3,0	15,1
tejszokoládé bevonattal						5,0	3,8	3,5	16,0
mandulás tejszokoládé bevonattal						4,8	4,0	3,3	15,8

¹A csomagolás értékelése nem számít bele a minítésbe; ²A 0-5 közötti vizsgálati pontszámok átlaga; ³Az összpontszámban az értékek a súlyozó faktorral (s) szorozva szerepelnek; ⁴Minítés: 17,5-20,0=kiváló, 15,0-17,4=jó, 12,5-14,9=közepes, 10,0-12,4=még megfelelő, 0,0-9,9=nem megfelelő.

Fagylaltkehely aranyárban

Hat éve jegyezték be a Guinness Rekordok könyvébe azt a fagyikelyhet, ami nem kevesebb, mint ezer dollárt, vagyis mintegy kétszázezer forintot kóstált. A jeges csemegekölteményt huszonhárom karátos aranylevéllel koronázták, amit szintén elfogyaszthatott a szerencsés vásárló.

Az Aranyló Gazdagság Fagylalt névre keresztelt kelyhet nem lehet csak úgy megrendelni, hiszen ezt az exkluzív nasit kizárólag a felső rétegnek tartogatja a híres new yorki Serendipity 3 vendéglő. A kehely öt gombóc tahiti és madagaszkári vaniliakölteményből áll, amit aranyló kaviárral, maracujával, narancssal, valamint kandírozott párizsi gyümölcssel szervíroznak, különleges venezuelai csokoládéval hintve meg, hogy végül Armagnac likőrrel megédesítve találják.

adásul az összetevők listája is alig olvasható 3 pontot kaptak. 4 pontot járt a jól csomagolt, de rosszul olvasható feliratokkal ellátott jégkrémeknek, és maximális 5 pontot érdemeltek ki azok, amelyeken még a feliratok is jól olvashatóak. Megnéztük az árakat is, a tesztgyőztes minden csoportban a(z egyik) legjobb vétel is egyben.

-kerek-

Jégkrém a nagy könyvből

A Magyar Élelmiszerkönyv meghatározása szerint a jégkrém pasztörözéssel, rendszerint homogénezéssel, szűkség szerint érleléssel, hűtött állapotban végzett habosítással, ezt követő fagyasztással készült, esetleg díszített, kiegészítő anyagokkal ellátott, csomagolt termék, amelyet kemény, fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak. Beszélhetünk tejjégkrémről, tejes jégkrémről, gyümölcs és tejes gyümölcs, vizes és fermentált anyagot – joghurtot, túrót –, illetve alkoholt vagy tojást tartalmazó jégkrémről.

A teszt

A jégkrémek tesztjén nem kevesebbet, mint huszat tettünk próbára. A termékeket úgy válogattuk össze, hogy a legkülönbözőbb ízesítések és bevonók kerüljenek terítékre. A csoportosítás alapját a Magyar Élelmiszerkönyv szolgáltatta. Sajnos tejjégkrémmel nem találkoztunk. Ez a csoport a jégkrémek krémje, az ízesítő anyagokon kívül kizárólag tej alapanyagot használhatnak fel a gyártáshoz. Vásároltunk négyféle tejes jégkrémet: itt az előző csoporthoz képest a gyártáshoz nemcsak tejet, hanem tej eredetű fehérjét is felhasználhatnak. A leggyakoribb a „jégkrém” csoportba tartozó termékek sora. Ez esetben a fehérje és a zsíradék eredetére nincs kikötés, tehát lehet keményített növényi zsír, növényi eredetű fehérje is.

A vizes jégkrémeknél igen változatos a termékszála, ekkor sem zsíradékot, sem fehérjét nem használnak.

A vizes jégkrémek csoportjának győztese egy igazi szorbés nasi lett, amely 7 százalék ananászt tartalmazott. Ebben a csoportban találkoztak bírálóink a leggyengébb minőségű termékkel (Klorolki Narancs és eper ízű jégkrém), amelynek ízében leginkább a víz, illetve jég dominált.

A jégkrémek krémje megtisztelő címet nálunk a „sima” jégkrémek mezőnyében szereplő, ízében és külsejében is kifogástalan, így közel maximális pontszámot elért Grandessa tölcséres Vanília ízű jégkrém kakaós glazúrral és mogyorókrókkanttal érdemelte ki. Ugyanígy ki kell még emelnünk ebből a mezőnyből az ugyancsak kiváló minősítést szerzett Magnum Gold vaniliát, a Regal Delights vanília-eper, a Grandessa csokoládés, az Algida eper-vanília és a Cornetto eper-vanília ízű jégkrémeket, amelyek szintén csak minimális pontlevonást kaptak. A tejes jégkrémek első helyezettje a négyféle bevonattal forgalomba kerülő Grandessa Premium Mini Mix Bourbon vanília jégkrém lett, de a rumos ízű, csokoládés Sport jégkrém szintén kiváló minősítést kapott. A csomagolást is pontozták szakértőink, bár a végső minősítésben ez nem szerepel. Azt gondolnánk, hogy a csomagolás itt nem lényeges, de ha megvásárolunk egy jégkrémet, és nem azonnal fogyasztjuk el, akkor fontos, hogy ne törjön össze, mire hazaérünk a bevásárlásból. Ezért a nagyon vékony fóliába csomagolt termékek, amelyeken rá-

Csak finom vagy egészséges is?

Nehéz ellenállni gyermekünk ácsingózásának, ha folyton-folyvást azzal rágja fülünket: anya, apa vegyünk jégkrémet! Különösen igaz ez a nyári nagy melegben a vízparton vagy egy kiadós kirándulás alkalmával.

Szervezetünk hűtésére valóban alkalmas egy jégkrém nyalogatása, de számolnunk kell azzal, hogy kedvencünk bizony hízlal, mert nagy a cukortartalma, sőt általában a zsírtartalma is. Kivételt képeznek ez alól a jégkrém nyálókák, amelyek viszont ugyanúgy „üres kalóriák”, mint bármelyik üdítőital, hiszen cukorból, vízből és aromából állnak, esetleg némi savval kiegészítve.

Küzdünk a gyerekek elhízását okozó élelmiszerek marketingje ellen, próbáljuk visszaszorítani a hizlaló élelmiszerek fogyasztását, a jégkrémek fogyasztásánál is óvatosságra intünk. Ezért nem ajánljuk, hogy reggeli, ebéd, vacsora helyett is ezt fogyasszák a gyerekek, legfeljebb naponta egyet, uzsonnára, étkezés után desszertnek vagy strandolás közben.

Ajánlott lenne tejjégkrém fogyasztása, amely kizárólag tejből, cukorból és/vagy gyümölcsből, olajos magvakból, csokoládéból készül, ilyenekkel azonban nem találkoztunk a boltokban. A legjellemzőbb a „sima jégkrém”, amelynek a gyártáshoz viszont a fagyasztóvédők, élelmiszer-szakértők által – transz-zsír-sav tartalma miatt – nem szeretett keményített növényi zsírt, a tejfehérje helyettesítésére növényi fehérjéket és tejszármarékokat (esetleg némi gyümölcsöt) használnak, amiktől olcsóbb lesz a végeredmény.

Nem szabad elfelejtenünk azt sem, hogy a gyümölcsjégkrém nem pótolja a friss gyümölcsöt, tehát fontos gyermekeink hozzászoktatása a napi gyümölcsfogyasztáshoz. Nyáron nem is jelenthet nagy költséget, s megfelelően lehűtve az őszibarack vagy a dinnye is kellemes hűsítő hatású.



Tányérunkon az egész világ

Kínai büfék ételeit teszteltük



Számos kínai étel finom, kiadós, az árak pedig egyáltalán nem borsos. Talán éppen ez az oka, hogy a kínai büfék hazánkban is gombamód szaporodnak. Mi ezúttal a széles kínálatból tizenegy kínai kifőzde tavaszi tekeréséből, piritott tésztájából és szecsuanai csirkéjéből falatoztunk, persze kritikusan!

A multikulturalizmus egyik legnagyobb szépsége, hogy minden megerősítés nélkül, akár metróval, villamosal vagy busszal is eljuthatunk bármely messzi ország gasztronómiai világába. Minek is repüljünk sok órát, ha egy jó kis szecsuanai csirkéért a sarki büfébe is leugorhatunk? Az ázsiai bevándorlók megjelenése egyértelműen a rendszerváltás időszakához köthető hazánkban. A magyarországi kínaiak egyes becslések szerint húszezren –

esetleg háromszor annyian – lehetnek. A kínai büféken kívül mindnyájunknak a különféle kutyuk színes tárházát felsorakoztató piacok kínálata ugrik be először. Nem csak hazánkban, de más európai országokban is jellemző, hogy a kínai büfék menüje általában költségkímélőbb az átlagosnál. A kínálat többnyire megosztja a magyar közönséget: míg egyesek élnek-halnak érte, mások idegenkednek a jellegzetes, világhírű ízvilágtól.

A kínai konyha

Talán nem árulunk el nagy titkot, ha megjegyezzük, hogy bár a különféle fogások valóban jellegzetes kínai csemegék, a receptek összetevőit jócskán igazítják az adott ország ízléséhez. Mivel a magyar konyha is meglehetősen fűszeres, így a kínai ételekre jellemző csipősséget hazánkban azért annyira nem fékezik meg a szakácsok. Ugyanakkor hozzávalók tekintetében bőven találunk különbözőségeket, ha az eredeti recepteket vesszük alapul.

A kínai konyha alapját az óriási birodalomban fellelhető alapanyagok széles skálája adja. Kínában a főzés tudománya nem csak mesterség, de művészet is egyben. Tehetség és találmányosság nélkül a szakácsok nem is tarthattak volna lépést a főúri házak pazarló lakomáival. A kínai gasztronómiai kultúrát mindig is a szélsőségek jellemezték: míg a gazdagabbaknak a kulináris élvezetek színes parádéja jutott, addig a szegényebbek sokszor kénytelenek voltak beérni a kínai ételek elmaradhatatlan köretével, a rizszel.

A kínai étkezdék büfé változatai ugyanakkor a mai napig az olcsóbb kategóriába tartoznak az egész világon.



Az elkészítés

A darabolás és aprítás elvégzésének eszköze a kínai szakácsok számára elsősorban a bárd, melynek élével, fokával s lapjával törnek-zúznak. Érdekeség, hogy az apróbb csontokat nem veszik ki a húsból, ezzel együtt morzsolják és puhítják például a csirkét is. Főzőedényként a néhány éve hazánkban is népszerű wok nevű tálat használják, melyben sütni, főzni, párolni egyaránt lehet. A bambuszedényeket zöldségek és töltött tészták gőzben történő párolásához használják. Ezek egymásra helyezésével a wokban egyszerre akár többféle fogás is készíthető – ilyenkor az edénybe levest vagy vizet öntenek.

Az étkezés rituáléja

A kést-villát pálcikára cserélni egy európai számára meglehetősen nagy kihívás. Még akkor is, ha a kínai ételeket éppen azért készítik kisebb darabokra összevágva, hogy a hagyományos pálcikákkal könnyen fogyaszthatók legyenek. A legenda szerint egyébként a pálcikák használatát Konfuciusz mester vezette be. A bölcs gondolkodó korábban heves harcok dúltak Kínában, így Konfuciusz úgy döntött, hogy „márpedig az erőszakot száműzni kell az asztaltól.” Így került le az evőpalettáról a mindenféle szűrő- és vágóeszközök használata.

Noha mi itt, kis hazánkban többnyire csak kétféle adagmennyiség között választhatunk, a hagyományos konyha sorát kis tálkákban kínálják. A szokás szerinti ünnepi étkezés általában tizenhat fogásból áll, a fogyasztás pedig a sokféleből keveset elve szerint történik. Egy mindennapos ebéd vagy vacsora alkalmával ugyanígy megadják a módját az étkezésnek, ilyenkor is legalább nyolc-tíz fogás kerül az asztalra.



Az evés ugyanis nem rutinszerűen, felületesen véghezvitt szükségszerű művelet. A kínaiak megadják a módját. Míg mi a vasárnapi ebédnél is beérjük egy jó kis húsvesszel, s néhány ropogósra sült rántott szelettel, addig a kínaiaknál elmaradhatatlan a hús, a hal, a főzelék, a saláta, a gyümölcs, a leves és természetesen a rizs. Az ízesítéshez kétféle, édes és savanykás szójamártást tálnak, valamint fehér és fekete borsot és olajat készítenek oda a kis tálkák mellé. Kísérőként rizspálinkát, édeskés fehér- és vörösbort, világos sört és zöld teafütből készített teát fogyasztanak.

A tálalás

Az ételek tálalása meghatározott rituálé szerint történik. Kezdetnek különféle előételek közül szemezgetnek, lehet ez cukrozott dió, pörkölt dinnyemag, füstölt, préselt kaviár, rákok, haldarabkák vagy akár meleg cápauszony is. Az ünnepi étkezések két királynője a fecskefészek- és cápauszonyleves.

Teszt és tipp

Furcsaságok kicsiny boltja

Az Erzsébet körút 7. alatti büfébe lépve biztos nem marad el a meglepetés. Innen – véletlenül – két mintát is vásároltunk: egyet nyitáskor (10 óra), a másikat ebédidőben. Nyitáskor tavaszi tekercs nem volt, helyette zöldséges gombócot ajánlott az eladó. Ebédidőben már volt tavaszi tekercs, ami azonban nem vizsgázott jól. Az igazi furcsaság azonban az volt, hogy a két szecsuaáni csirke nem is hasonlított egymásra, a reggel vásárolt (600 Ft/adag) kiváló, míg a déli (480 Ft/adag) közepes minősítést kapott. A pirított tészták között is volt különbség, de leginkább árban, reggel 280 Ft, délben 420 Ft-ot fizeltünk egy adagért.



Tavaszi tekercs házilag

Hozzávalók: 30 dkg búzaliszt, fél kávéskanál só, 1 pohár hideg víz, 1 felvert tojás, 15 dkg csiperkegomba, 1 fej vöröshagyma, 10 dkg zeller, 10 dkg spenót, 10 dkg bambuszrügy, 10 dkg szójacsíra, 1 kávéskanál só, 1 kávéskanál cukor, fél kávéskanál glutamát, 1 evőkanál portói, 1 evőkanál szezámolaj, 2 evőkanál szójamártás, 2 evőkanál olívaolaj, 2 tojás, 1 gyömbérgumó, bors.

Elkészítés: Dolgozzuk tésztává a lisztet a vízzel és a sóval, majd fél órát pihentessük nedves ruha alatt. Ezután nyújtsuk ki körülbelül 1,5 mm-es vastagságúra, s vágjuk 16x16 cm-es négyzetekre. A töltékhez vágjuk össze a zöldségeket, és a gyömbért porítsuk el, majd verjük fel a tojást, és az olaj kivételével adjuk hozzá az ízesítőket. A felforrósított olajba tegyük bele a zellert, majd a többi zöldséget. Kevergetve süssük két percig. Adjuk hozzá a tojást, és ha megszilárdult, vegyük le. Töltsük meg a tésztát, végül forró olajban süssük ki.



Fogalmazó	Számítási mód	TAVASZI TEKERCS (t=1,0)							SZECSUÁNI CSIRKE (t=1,2)								
		Ár ¹ [FV/adag]	Szín ² (s: 0,7)	Állomány ² (s: 0,9)	Illat ² (s: 1,0)	Íz ² (s: 1,4)	Minősítés ³ , pontszám	Sorrend	Ár ¹ [FV/adag]	Szín ² (s: 0,7)	Állomány ² (s: 0,9)	Illat ² (s: 1,0)	Íz ² (s: 1,4)	Minősítés ³ , pontszám	Sorrend	Ár ¹ [FV/adag]	Szín ² (s: 0,7)
Kinai Gyorsbűfé Bp. XI. Fehérvári út 88.	-	330	4,3	3,7	3,9	3,6	15,2 jó	2	600	4,6	4,6	4,2	4,2	17,4 jó	5	400	4,4
XING YUN XING Kft. Bp. XII. Krisztina krt. 2-4.	+	200	4,2	3,5	3,8	3,8	15,3 jó	1	400	4,6	4,4	4,4	4,4	17,7 kiváló	3	550	4,4
MON CHI KEN Kft. Bp. III. Bécsi út 86.	-	200	3,7	3,2	3,0	2,7	12,2 még megf.	10	890	4,8	4,4	5,0	4,8	19,0 kiváló	1	480	4,3
Shuang Hua Kft. Bp. VII. Erzsébet krt. 7.	-	530*	4,8	3,3	3,5	3,0	14,1 közepes	5	600	4,6	4,6	4,4	4,2	17,6 kiváló	4	280	4,1
Yu Cheng Bűfé Bp. VII. Király u. 101.	+	200	4,1	4,0	3,3	3,3	14,4 közepes	4	520	4,4	4,4	3,8	4,0	16,4 jó	7	380	3,9
HUI Fei Kft. Bp. XII. Kékgolyó u. 22.	+	n.a.	4,0	3,3	3,3	3,0	13,3 közepes	9	n.a.	4,4	4,4	4,6	3,8	17,0 jó	6	n.a.	4,3
Magyar Menes Kft. Bp. I. Mészáros u. 14.	+	160	2,7	3,3	3,3	3,7	13,3 közepes	8	460	4,4	4,0	3,8	3,6	15,5 jó	9	280	4,3
P and Z Kft. Bp. XV. Fő tér 1.	+	400	3,9	3,6	3,6	3,1	13,9 közepes	6	790	4,4	4,2	3,8	3,8	16,0 jó	8	430	4,0
Shuang Li Kft. Bp. X. Keresztúri út 2.	+	640	4,1	3,4	3,6	3,6	14,6 közepes	3	720	3,4	3,6	3,4	3,2	13,5 közepes	11	450	4,1
Quan Peng Kft. Bp. XIV. Nagy Lajos kir. útja 100.	+	360	3,6	3,4	2,9	2,4	11,8 még megf.	11	480	4,0	3,6	3,6	3,4	14,4 közepes	10	430	4,3
Shuang Hua Kft. Bp. VII. Erzsébet krt. 7.	+	400	3,7	3,3	3,4	3,4	13,8 közepes	7	480	4,0	3,8	3,0	2,6	12,9 közepes	12	420	4,1
D Thu Bt. Bp. XI. Kőrösi út 7-9.	-	-	-	-	-	-	-	-	550	4,8	5,0	4,4	4,0	17,9 kiváló	2	350	4,0

¹Az adagok nagysága eltérő, esetenként választható volt. ²A 0-5 közötti vizsgáloi pontszámok átlagának szorzata a súlyozó faktorral (s);

³Minősítés: 17,5-20,0=kiváló, 15,0-17,4=jó, 12,5-14,9=közepes, 10,0-12,4=még megfelelő, 0,0-9,9=nem megfelelő;

⁴Az összpontszámokban az egyes fogások a t súlyozó faktorral vannak számításba véve; + igen; - nem; n.a.: nincs adat; * zöldseges gombóc.

Szecsuaíni csirke házilag

Hozzávalók: 50 dkg csirkemell, 10 dkg gomba, 15 dkg répa, 3 szál újhagyma, 15 dkg zöldség, 2 kis TV paprika, 2 kis paradicsom, 2 gerezd fokhagyma, só, fehérbors, curry, 3 evőkanál szójaszósz, 4 evőkanál ketchup, rizs. Elkészítés: A húst és a megtisztított zöldségeket vékony csíkokra vágjuk, összekeverjük a fűszerekkel és a fokhagymával. Serpenyőben, forró olajon hirtelen átsütjük, kicsit lejjebb vesszük a lángot, majd fedő alatt körülbelül hét-tíz perc alatt puhára pároljuk. Végül hozzáadjuk a szójaszószot, a ketchupot, és velük együtt forrosítjuk át, majd rizzsel tálaljuk.



Nem csalás és nem ámitás, a fecskefészkeleves egyik hozzávalója valóban a fecskefészkek, amit alaposan megtisztítanak, leszűrnék, majd több órára ázni hagynak. Felforralják, ilyenkor ismét egy egész napos áztatás következik, ezután öntik csak le húslével. A maradék húslébe teszik a fészket, a darabolt csirkehúst, tojásokat, kukoricalisztet, bort, végül besűrűsítik. Nem kevésbé bizarr gondolat az európai ízlés számára a cápauszonyleves sem. Az elkészítés alapművelete ez esetben is az alapos tisztítás, de persze csak miután az uszonyokról lekerül a vastag, száraz bőr. A legjobb és legdrágább fajta a fésűszony, melynek állaga kocsonyás, nem esik szét.

Még egy-két inyenccfalat

Ha folytatjuk tovább a kulináris élvezetek ámulatba ejtő listáját, említést kell tennünk a leopárdhúrról narancsmártásban, a bárány húsról galambtojásokkal, s a bambusztrügysalátáról rántott homárral. Az asztalra kerülhet még rézedényben felszolgált krizanténsziromból és a

számunkra is jól ismert petrezselyemből készült mártás, ezt rizsre öntve fogyasztják. Hideg fogásként találunk még füstölt nyelvet és tengerifű-salátát, édességként pedig sűrűre főtt uborkalevet vagy mézben áztatott datolyát, szárított sárgabarackot, lótuszmagpástétomot, zöld sárgabarackból készített süteménykockákat. Jó hír, hogy ezek után kenyér is kerül az asztalra, amiről még mi is tudjuk, hogy nyúljunk hozzá, s miből készült.



Számlaadás

Azt már a teszt előkészítésekor elhatározta a Kosár magazin csapata, hogy megfigyeljük és értékelési szempontként is szerepeltetjük a számlaadás körülményeit, szabályosságát. Nem a pénztárgép által nyomtatott nyugtára gondoltunk, hanem „rendes”, tételes áfás számlára, tudván persze, hogy egy gyorsbűfében nem feltétlenül tipikus, hogy a kedves vevő időt akarjon erre fordítani, sőt fedje fel személyazonosságát és lakcímét a megfelelő rovat kitöltése érdekében. Az azonban biztos, hogy kérésre minden szolgáltató köteles ilyen számlát produkálni. Tapasztalataink dióhéjban:

Mindenki automatikusan a pénztárgépi nyugtát produkálta. Ebben csak annyi különbség mutatkozott, hogy volt, aki a három tételt külön ütötte be, mások pedig inkább fejben vagy cetlin összeadták, és csak a végösszeget pötyögték be. Ekkor kérdeztünk rá az áfás számla dolgára. A próbák körülbelül felében flottul, természetesen zajlott a dolog. Ám a másik fél is két csoportra oszlik:

a) A kínai pultos lány/fiú anyanyelvén szól a főnöknek, aki előkerülvén közli, hogy számlát bizony nem tudnak adni. Ezeket értékeltük a táblázatban – jellel.

b) Rövid keresgélés után (pl. egy használaton kívüli fridzsiderből) előkerül a számlatömb. Viszont a pultos közli, hogy ő ezt nem tudja kitölteni, de ha a kedves vendég akarja, megcsinálhatja magának. Hogy ez általában mennyire bevett gyakorlat, és hogy egyáltalán szabályos-e, nem tudjuk, tény azonban, hogy tesztvásárlóink közül ketten is megírták a saját számlájukat. A cég által kapott + minősítés tehát valójában őket illetné. Külön kuriózum e témában a véletlenül kétszer felkeresett intézmény, ahol az egyik esetben volt számlatömb, a másikban nem.

PIRÍTOTT TÉSZTA (t=0,8)					MENÜ	
Állomány ² (s: 0,9)	Illat ² (s: 1,0)	Íz ² (s: 1,4)	Minősítés ³ , pontszám	Sorrend	Összminősítés, összpontszám ⁴	Menü sorrend
4,7	4,3	4,6	18,0 kiváló	1	16,9 jó	1
4,3	4,3	4,1	17,0 jó	2	16,7 jó	2
4,3	3,9	3,6	15,7 jó	4	15,9 jó	3
4,1	3,3	3,3	14,5 közepes	9	15,6 jó	4
4,1	3,6	3,7	15,2 jó	7	15,4 jó	5
3,7	3,9	3,7	15,4 jó	6	15,3 jó	6
4,4	3,6	3,6	15,6 jó	5	14,8 közepes	7
3,9	3,1	3,1	13,8 közepes	12	14,7 közepes	8
3,7	3,6	3,3	14,4 közepes	10	14,1 közepes	9
4,1	4,0	3,6	15,7 jó	3	13,9 közepes	10
4,3	3,1	3,0	14,1 közepes	11	13,5 közepes	11
4,0	3,7	3,6	15,1 jó	8	–	–

A teszt

Az imént tett kulináris kalandozás helyett csapatunk három olyan fogást vett göröcső alá, amely egyrészt minden kínai büfében megtalálható, másrészt hazánk legismertebb és legkedveltebb kínai eledelei közé tartozik. Összességében mindenféle kertelés nélkül kijelenthetjük, hogy a kínai fogásokból való csipegetés közben a legnagyobb gondot az ételek túlzott olajossága je-

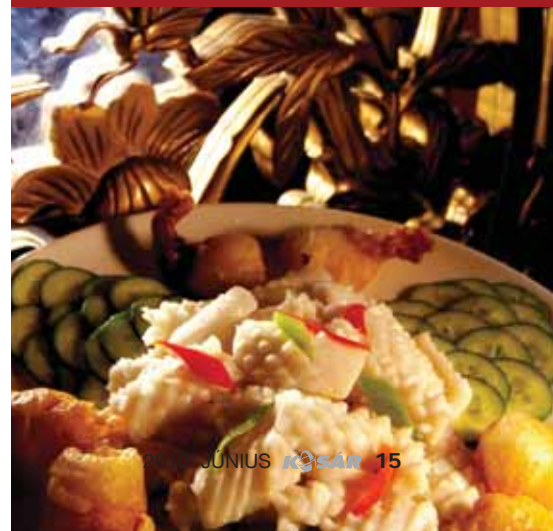
lentette. Különösen jellemző volt ez a tésztákra; nem egy tavaszi tekercs tocsogott az olajban, de a pirított tészta is többször hagyott kívánni valót e tekintetben. A mintákat igekeztünk úgy válogatni, hogy a főváros jó néhány kerületéből kerüljön asztalunkra kóstoló. A pontozásnál az állományt, a színt, az ízt és az illatot figyeltük. A már említett tocsogós olajosságon kívül a tavaszi tekercesknél pontlevonás járt a halvány vagy túlságosan pirult szín, az esetleges száraz állag, az oda nem illő illat és íz miatt.

A pirított tészták színváltozatai egészen széles skálán mozogtak. Ez persze annak köszönhető, hogy az ízesítéshez különféle mennyiségű szójaszósz került a fogásokra. Természetesen egy főtt és pirított tésztánál fontos, hogy se túl kemény, se túl puha, esetleg szétfőtt se legyen az állag. A teszta fajtái jócskán különbözőek voltak; olyan mintával is találkoztunk, ami – kissé szokatlan módon – meglehetősen vastag spagettiből készült.

A szecsuáni csirkénél az összetevőkön kívül a csipősség kellőképpen megfelelő mértéktartását is figyeltük. Talán ebben az esetben volt a leginkább megfigyelhető a magyar konyhához való közeledés, hiszen több mintán úgy éreztük, ízében már-már a lecsóra emlékeztet. Mindhárom fogásnál figyeltük, hogy milyen összetevőkkel találkozunk: zöldséget, húst vagy szóját tartalmaznak-e az ételek.

Egy kínai büfé kínálatából hiányzott a tavaszi tekercs, így a Kőrösi úti D Thu Bt.-nél csak a szecsuáni csirkét és a pirított tésztát tettük próbára. Mindjárt kitudínk, hogy a teszten a tavaszi tekercesek szerepeltek a leggyengébben, természetesen olajosságuk miatt, emellett esetenként a zöldségek teljesen nyers ízűek voltak, és legfőképpen káposztát tartalmaztak. Ha jó tavaszi tekerceset ennénk, úgy látszik, mindenképpen Budára kell mennünk, hiszen a legfinomabb kóstolót a Fehérvári útról és a Krisztina körülről hoztuk. A szecsuáni csirkéből háromszor csemegéztünk kiválót: itt éppen a már említett lecsós jelleg bizonyult megnyerőnek számunkra. Pontlevonásra adott okot, hogy a csirkefalatok nem voltak kellően megpirítva, ezért felületükön a liszt kissé csirizes volt. A pirított tészta csak egy ízben érdemelt ki kiváló minősítést, itt is a Fehérvári út lett a befutó. A büfék összesítésének versenyét a főváros budai oldala nyerte, a tizenegyedik és a tizenkettedik kerületbe érdemes leginkább mennünk, ha jó kínai ebédre vágyunk.

Kerekes Borbála



Van akinek Paris, Texas, van akinek Berliner

Éttermek Pest új korzóján – második rész

A Rádayban jártunk. A kultutatóban – immár másodszor, hogy megtudjuk: mi vár arra, aki Pest legnépszerűbb korzóján rendel Gnocchi Brava-t vagy mandulás csirkemellet. Első alkalommal a Vörös Postakocsiban és a Tajtékos Napokban időztünk. Másodjára a sajátos szimbiózisban élő Paris, Texas és Pink Cadillacet, valamint a Berliner Pub nevű műintézményt látogattuk meg. Utóbbi persze több szimpla kocsmánál: ósrégi kulthely, ahol a ser egész nap szépen habzik, a konyha pedig olyan, mint a mesebeli Pom Pom volt: bámulatosan tudja változtatni az „alakját”, helyesebben a stílusát; hol mediterrán, hol „amerikás”, hol magyaros jellegű. Sokszínű, akár a Ráday utca.



Berliner Pub (sörkatakomba) (Budapest, IX. kerület, Ráday u. 5.)

Nincs információ arról, hogy a szentimentális rocker, Demjén Ferenc járt-e valaha a Berlinerben. Kollegái közül mondjuk, többen is időztek itt a hősi időkben – legyen szabad csak Takáts Tamást megemlíteni, aki Pest eme kultikus létesítményébe a kilencvenes évek elején gyakran betért, s ha már itt járt, maradt, nemigen indult

haza. Megjegyzem, sokan mások sem tették ezt. Mert a Berliner divatos és otthonos földalatti objektumnak számított, ahol „virágozott” az underground. Demjénnek sok köze persze nincs a rendszerváltó undergroundhoz, a visszatérő honpolgár hallójárataiban mégis inkább az ő strófáját véli felfedezni: „Annyi minden változik, s nem biztos semmi sem, Legalább te legyél az nekem!”

Nos, a Berliner Pub tényleg alig változott valamit. Kicsit olyan is, mintha megállt volna az idő. Oké, az energiaitált népszerűsítő neoncsicsa egy más világot (a jelenkort) idéz, de a falak, a színek, a milió, az étel- és italválaszték nagyjából stimmel. Az aranykornak persze már réges-régen vége. A Berliner napjainkban egy csendes kis városi búvóhely. Nyugdíjas-csoportok, jól nevelt diákok, környékbeli „éhezők” (be) fogadója. Ahol a konyha még mindig

üzembiztos. Igaz, nagy hiányossága, hogy a régi jó bablevest már nem készítik, s az uszonyosok is hiányoznak az étlapról. Azért van miből válogatni – az eklektika jegyében. Őszintén szólva, kicsit furcsa „egyás mellett” felfedezni a bélszín steaket, az amerikai hamburgert, a libatepertőt hagymával (1.120 Ft), a vörösboros marhapörköltet galuskával (2.100 Ft) vagy éppen a Mediterrán csirkemellet mozzarella-val, póréhagymával és paradicsommal töltve (1.680 forintért). Márpedig a Berliner Pubban így megy ez: minden szinten, szinte minden...

Berliner Pub	
Stílus/kiszolgálás	10/6
Portéka	10/8
A hely szelleme	10/6
Summa	6,6

A levesek közül a Tárkonyos szárnyasraguleves a legízletesebb portéka. Ára: 720 forint. Az apró húсок szerencsére nem rágósak, mint annyi más vendéglőben. A leves a nemes hagyományokat idézi, nem pedig a leveskockák korát. Az előételek közül nehezebb kiemelni valamit. Egyen-koszt ez. Egyen-ajánlat a szokott portékákkal, rántott camembertrel, hortobágyi húsos palacsintával. Utóbbi csak 1.380 „pengőbe” kerül, ez is valami. A főétek mezőnye népes. De ahogy a régmúltban, úgy napjainkban sem érkeznek egyhamar a harapnivalók. Ami végül megérkezik, az korrekt áru és elég nagy adag. Nekem azonban pechem volt. Mert nem az aranykorból ránkmaradt Kárpáti borzaskára (1.680 forint) vagy a szintén már bevált Amerikai hamburgerre (2.340 Ft) mondtam igent, hanem a Mandulás rántott pulykamellre őszibarackkal (1.680 Ft). A hús száraznak bizonyult. A „vegyesköröt” egyik fele, a rizs tapadt, ragadt. Nem úgy a krokett, ami kiváló; végre egy vendéglő, ahol nem olajba mártott szivacsához hasonlít. A helyi serek remekművek egytől egyig. Bőséges a választék, és ezen a területen szakítottak a múlttal, hiszen a kőbányai-korszakra csak a millió utal, ámde a belga nedűk tömkelege azt jelzi, hogy a telaj óvatosan azért tett egy-két apró lépést a jelen felé. Az áráktól viszont megriadhat a t. Vendég, hiszen a minőségnek ára van: egy dióbarna krémes habbal „megkoronázott” Trappistes Rochefort 890 forintba kerül, igaz, a sörértők szerint minden pénzt megér!

Szóval, a Berlinerben nem rohan, hanem csak csobog az idő. És ez a sajátos nyugalom a személyzet tempójára is igaz. Figyelmesekek, tisztában vannak az udvariasság alapvető szabályaival, és be is tartják azokat, de a rohanás nem az ő műfajuk. Még akkor sem, amikor pénz állna a házhoz. A számla kiállításának is megvan a maga rituáléja, középtempója. És ez így van jól manapság, amikor ugye „annyi minden változik, s nem biztos semmi sem...”

Paris, Texas Kávéház és Pink Cadillac Pizzéria

(Budapest, IX. kerület, Ráday u. 22.)

Hanyag elegancia jellemzi a Paris, Texast. Drótszamar kapaszkodik a plafonba. Sétapálca lóg a fűtőtest csövén. És régi fotográfiákat találunk barna fakeretben körös-körül a falakon. Budapest, 1920. „Kisfiam, így szólt hozzám a dédapám, jöjj velem, hagyjuk itt a város zaját” – dúdoljuk magunkban a régi Skorpió-nótát, mialatt magunkhoz vesszük az itallapot, a koktéllapot s az étlapot. Mustra közben Hrabal

hőse, Pepin bácsi is „bevillan”: ki tudja, ő nem szerepel-e e felvételek valamelyikén?

A Paris, Texas elnevezésről persze Wim Wenders Arany Pálma-díjas mozgóképe illenék, hogy elsőként beugorjon, ámde direkt kapcsolatot a helyiség és a legendás alkotás között nem találtam. A Ráday utca elején Boris Vian a helyére került, itt Wenders csak keresi a helyét...

Ebben a rendes rendetlenségben fel sem tűnik, miféle szimbiózisban él egymással a Paris, Texas és a Pink Cadillac. A két műintézmény, noha nincs összenyitva, valójában egy és ugyanaz! S hogy milyen a konyhájuk? Megbízható, ízletes, de nélküli a meglepetéseket. Öreg hiba például, hogy a leves mint műfaj nem létezik a Pink-Texasban. Az előételek listája sem hozza tűzbe-lázba a betérőt: magam beértem az Antipasto di Melanzane névre hallgató padlizsánkrémes pirítóssal. Kissé azért sokalltam az árat: 1.240 forintot nem biztos, hogy érdemes fizetni érte.

A Petti di Pollo Romana viszont minden pénzt (2.630 Ft) megér. A csirkemellet vajon párolják; páрмаi sonka, kapribogyó jár hozzá, borral öntözik. Híresek még Pinkék lasagne-remekei is. Teljes joggal. És az áruk sem veszes. A Ráday utcában otthonra lelt itáliai konyha állapotát legjobban a Három tészta varázs (2.100 forint) kompozíció mutatja meg. Ugyan milyen lehet a Spagheti all Arabbiaata, a Ravioli del Babbo és a Gnocchi Brava egymás mellett? A válasz: majdnem tökéletes. Ami nagy szó, ha azt vesszük, hogy



éppenséggel egyikük sem tartozik az olasz konyha nagy talányai közé. Bennem csak a spagheti hagyott némi hiányérzetet, nem úgy a gnocchi, ami mennyei volt. Teszteltem-kóstoltam, így pontosan tudom: nem csinálnak jobbat Velencében sem.

Szabó Zoltán Attila

Paris, Texas & Pink Cadillac	
Stílus/kiszolgálás	10/7
Portéka	10/8
A hely szelleme	10/4
Summa	6,3



Főúr, fizetek!

Éttermi fogyasztói jogaink

Bizonyára sokakkal előfordult már, hogy egy étteremben nem megfelelően szolgálták ki, esetleg minőségi kifogásuk volt a felszolgált étellel kapcsolatban. És vajon hányan tettek panaszt ilyen esetben? A tapasztalatok szerint a magyarok ritkán reklamálnak étteremben, pedig ott ugyanúgy érvényesek fogyasztói jogaink. Az elrontott vagy csigalassúan felszolgált ételen kívül is érhetik azonban kínos meglepetések az embert.

Időről időre felbukkannak olyan hírek, amelyek arról számolnak be, hogy egyes éttermekben, szórakozóhelyeken több százezer forintot számláztak ki néhány pohár italért, illetve külön lista is készült azokról a helyekről, ahol előfordult túlszámlázás, vagy esetleg fenyegetéssel kényszerítették ki a fizetést. Bár ilyen helyzetekbe általában külföldi turisták kerülnek (a hírhedt vendéglátóhelyek úgynevezett fekete-listája több budapesti nagykövetség honlapján is megtalálható), mégis mindenkinek ajánlatos odafigyelni. Mielőtt beülnék valahová ebédelni, vacsorázni, érdemes tájékozódni arról, hogy mennyit kell fizetni az ételekért, italokért. Azokon a helyeken, ahol a vendégeket felszolgáló közreműködésével szolgálgják ki, az üzlet étel- és italválasztékához kapcsolódó eladási árakat, illetve egységárakat bemutató árjegyzéket az üzlet bejáratán kívül, annak közelében is el kell helyezni.

A szervizdíj nem borraivaló!

Egyes külföldi országokban bevett gyakorlat, itthon pedig néhány éve terjedt el az úgynevezett szervizdíj, vagyis felszolgálati díj. Ezt a borraivalóval azonosítják sokan – tévesen. A fel-

szolgálati díj valójában a vendégek felszolgáló közreműködésével történő kiszolgálásáért felszámított külön díj. Ha a vállalkozás valamely termék forgalmazásával közvetlen összefüggésben nyújtott szolgáltatásáért külön díjat számít fel (így különösen a felszolgálati, szállítási, kiszálati díjat), a külön díjat a termék árának feltüntetésére vonatkozó szabályok szerint, az érintett termék árával együtt (ugyanazon árkiíráson vagy árjegyzéken) kell feltüntetni.

Fontos, hogy a felszolgálati díjat elkülönítetten fel kell tüntetni a fogyasztó részére adott számlán, nyugtán is.

Számlák és árak

Fizetéskor ellenőrizzük a számolás pontosságát, azt, hogy a számlában feltüntetett árak megegyeznek-e az ár-lapon feltüntetettel. Amennyiben nem, nyugodtan reklamáljunk.

Itt is érvényes az a szabály, hogy több eladási ár egyidejű feltüntetése esetén a vállalkozás köteles a feltüntetett legalacsonyabb ár felszámítására. Ne fogadjuk el az olyan kifogást, miszerint még nem volt idejük átírni az étlapot stb.!

Kié a lopás kára?

Több mint kellemetlen, ha miközben békésen ebédelünk, valaki ellopja kabátunkat, táskánkat. Felmerül a kérdés, hogy ki viseli ilyenkor kárunkat. Az éttermekben, kávéházakban, sörözőkben, egyéb szórakozóhelyeken a vendégek rendszerint nincsenek olyan helyzetben, hogy a bevitt holmijukra állandóan felügyelhessenek, ezért az üzembentartónak kell azok biztonság-



Egyes külföldi országokban bevett gyakorlat, itthon pedig néhány éve terjedt el az úgynevezett szervizdíj, vagyis felszolgálati díj. Ezt a borraivalóval azonosítják sokan – tévesen.

gáról gondoskodni. Jó, ha tudjuk azonban, hogy az üzemeltető felelősége csak az olyan dolgokra terjed ki, amelyeket a látogatók a vállalat helyiségeibe rendszerint magukkal szoktak vinni (így például a csomagokra általában nem). Valamint, ha megfelelő hely áll a látogatók rendelkezésére dolgok megőrzése céljából, csak az itt elhelyezett dolgokban esett kárért tartoznak felelősséggel. Ha tehát volt ugyan ruhatár, de mi inkább a szék karfájára akasztottuk fel a holminkat, akkor ezért a felelősség minket terhel. Mindezen korlátozások nem érvényesülnek, ha a látogató bizonyítja, hogy a vendéglátó üzlet nem úgy járt el, ahogy az az adott helyzetben általában elvárható.

„Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a fogasokon elhelyezett tárgyakért felelősséget nem vállalunk!” Ugye láttunk már ilyen kiírást? Azonban a fogasról ellopott holmiért is kérhetünk kártérítést, ha más módon – például ruhatár üzemeltetésével – nem gondoskodtak a vendégek dolgainak megőrzéséről.

Hová forduljunk?

Amennyiben a fentiekől eltérő tapasztalunk, éljünk panasszal! Kifogásunkról minden esetben még a helyszínen vetessünk fel jegyzőkönyvet! Bejelentéssel élhetünk a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság illetékes területi szervénél, anyagi követelésnél pedig, ha nem sikerül rendezni az ügyet, érdemes békéltető testülethez fordulni.

dr. Krajcsik Szilvia



A látszat néha csal

Élelmiszerek árkörképe

Negyedévente jelentkező „árkommandóknak” abban próbál meg olvasóink segítségére lenni, hogyan takarítsunk meg tízezreket az évente élelmiszerre költött több százezer forintból. Ezúttal elsőként a rutinszerű boltválasztás veszélyeire szeretnénk felhívni a figyelmet, másrészt utánajártunk annak, hogyan válthatjuk be a munkáltatótól kapott melegítkezési utalványokat az élelmiszerüzletekben.



Az utóbbi tíz évben egyre többen megtanultuk a leckét: a hipermarketekben széles választékból olcsón, a diszkontokban szűkebb árualapból, de szintén kedvező áron vásárolhatunk. A kényelmi üzletek előnye, hogy a lakóhelyhez, munkahelyhez közel helyezkednek el, az így megspórolt idő ára viszont közel 10-20 százalékkal magasabb számlaértékben testesül meg.

Az üzletláncok többsége megteremtette a feltételeit a melegítkezési utalványok elfogadásának – gyakorlatilag csak a diszkontok lógnak ki a sorból.

Kakuktktojások

Ugyanakkor, ha közelebbről megnézzük az egyes üzletláncok árpolitikáját, ismét bebizonyosodik a régi mondás: nem mind arany, ami fénylik. A diszkontok közül a Profi lóg ki a sorból. Árszínvonala, üzleteinek elhelyezkedése alapján ugyanis legalább annyira tekinthető kényelmi üzletnek, mint diszkontnak. Hogy ez pusztán elméleti probléma? Számoljunk csak! Egy háromfős család évente átlagosan félmillió forintot hagy az élelmiszerboltok pénztáraiban. A valódi diszkontok hozzávetőleg 5 százalék árelőnnyel rendelkeznek az inkább átlagos árszínvonalú Profihoz képest. Ez éves szinten akár 25 ezer forint árkülönbséget

is eredményezhet! A hipermarketek közül az Interspar a kakuktktojás. Ha árazását „nagyítóval” vizsgáljuk meg, kiderül, hogy a Kosárban szereplő termékek 61 százalékának ára hajszálpontosan megegyezik a Spar szupermarketekben kaphatókkal, nem csoda, hogy árszínvonala a többi hipermarketét mintegy 10 százalékkal felülmúlva, összességében csak a középmezőnyben lelhető fel. Fenntartva a jogot, hogy a mindössze 31 termékből álló minta nyilvánvalóan nem jogosít fel bennünket köbe véshető következtetések hirdetésére, mégis talán megkockáztatható a kijelentés, hogy a legolcsóbb árszínvonalú üzletekre vadászó vásárlók térképén e két hálózatnak kategória-besorolásuk ellenére sincs helye.

Ez a Tesco nem az a Tesco

Miután a legnagyobb hipermarketlánc gyakorlatilag valamennyi 20 ezer főnél nagyobb hazai települést „behálózta”, az utóbbi években Tesco Expressz, illetve Tesco név alatt megjelenő szupermarket kategóriájú üzletekkel folytatja a dinamikus növekedését. De vigyázat! A ravasz névválasztást

nem a véletlen műve. A vásárlók fejében ugyanis a „legkisebb is számít” szlogennel jellemezhető, 15 éves Tesco reklámoffenzíva meglehetősen hatékonyan kapcsolta össze a hálózat nevét az „olcsó” szóval, mely most akaratlanul a Tesco Expresszekre is kivetítődik. Pedig általános olcsóságról koránt sincs szó. A hipermarket és a kényelmi üzlet termékeinek árképzésében alig 25 százalékos az átfedés, ráadásul ez is jellemzően a legolcsóbb Tesco márkatermékekre korlátozódik. A termékek többsége magas, szupermarketekben megszokott árréssel kerül ki a polcra, aminek egyébként nem egy, a fogyasztók kiszípolozását célul tűző összeesküvés az oka, pusztán ez a realitás: elvégre a drágább telken épülő, fajlagosan nagyobb élőmunka igényű kényelmi üzletek költségeit valahogy ki kell termelni. Viszont sok bosszúságtól kíméljük meg



		Hipermarketek				Kényelmi üzletek		
		Tesco Budapest Szentmihályi út	Cora Fót Fehérkő út	Auchan Dunakeszi Nádas út	Interspar Budapest Őrs vezér tere	Spar Budapest Erdőkerülő út	Match Budapest Zsókavár út	CBA Budapest Zsókavár út
LEGOLCSÓBB TERMÉKEK								
Burgonya (max. 5 kg/csomag)	1 kg	140	89	99	149	139	89	120
Banán	1 kg	299	399	299	299	349	349	359
Tojás	10 db	299	279	259	299	299	329	389
Tartós tej 1,5%	1 l	129	117	109	119	129	179	175
Liszt	1 kg	69	65	65	79	79	89	85
Cukor	1 kg	165	199	165	175	175	185	185
Étolaj	1 l	249	249	249	349	349	349	319
Trappista sajt	1 kg	939	999	989	990	990	1199	1399
Félbarna kenyér	1 kg	139	169	85	254	225	265	189
Csirkecomb	1 kg	799	589	545	889	889	1199	789
Sertés comb	1 kg	999	799	999	999	1199	1478	990
Ásványvíz	1,5 l	39	49	39	64	64	55	59
Papírzsepi, 3 rétegű	100 db	89	109	89	83	83	139	109
Tejföl 20%	175 g	89	85	64	89	89	79	99
Spagetti, 4 tojásos	0,5 kg	207	174	175	209	209	209	239
Rizs „B”	1 kg	189	185	179	249	249	199	229
MÁRKATERMÉKEK								
Borsodi sör (üveges) betétdíj nélkül	0,5 l	175	190	165	169	169	215	–
Coca Cola PRB (betétdíj nélkül)	2 l	279	249	249	259	269	299	–
Hohes C gyümölcslé	1 l	369	299	273	299	369	385	339
Theodora ásványvíz	1,5 l	109	89	103	109	109	119	109
Omnia kávé	250 g	679	620	659	689	689	649	639
Milka tejsokoládé	100 g	245	230	224	219	279	239	269
Rama Classic margarin	500 g	355	345	309	399	399	399	hiány
Medve sajt	200 g	389	279	269	299	299	435	409
Füstli virsli	140 g	269	225	221	269	299	299	275
Domestos	0,7 l	389	459	399	424	424	499	449
Tomi mosógél	1,5 l	1095	1199	1007	1028	1190	1353	1099
OB tampon 16 db/doboz	1 doboz	499	549	489	599	649	644	759
Colgate Herbal fogkrém	75 ml	279	339	271	299	339	394	–
Pur mosogató, utántöltős	500 ml	219	209	229	239	239	279	–
Silan öblítő	1 l	599	399	536	599	599	799	609
ÁRSZÍNVONAL mutató	–	95%	91%	85%	101%	105%	114%	109%
ÁRSORREND	–	3	2	1	7	10	13	12

akciós termék; **Eltérő kiszámlázásból számítva;** Adatfelvétel: 2010. május 17.; –: a terméket az üzlet nem forgalmazza.



magunkat, ha a Tesco Expressz üzleteiben bolyongva a hipermarketekben megszokottnál magasabb árszínvonal miatti dühöngés helyett a Magyarországon még újszerűnek tekinthető modern kereskedelemtechnikai megoldásokra koncentrálnunk (kassza shop, gurulós kosár, shop in shop hentespult stb.). Egyébként nem törvényszerű, hogy az egy tulajdonoshoz tartozó, de különböző kategóriába sorolt üzletek félreértéseket okozzanak. Tudták például, hogy a Profi diszkont, a Match szupermarket és a Cora hipermarket tulajdonképpen egy befektetői körhöz tartoznak?

Itt a piros, hol a piros

Az év eleji adóváltozások egy tollvonással halálra ítélték a munkáltatók cafeteria rendszerében eddig meghatározó szerepet játszó, az élelmiszerüzletekben gyakorlatilag bármire beváltható hidegétkezési utalványokat. Ismét bebizonyosodott ugyanakkor, hogy élelmes nép a magyar, hisz alig telt el pár hónap, és az üzletláncok többsége megteremtette a melegétkezési utalványok elfogadásának feltételeit. Gyakorlatilag csak a diszkontok lógnak ki a sorból, a beváltással próbálkozó próbavásárlónk legalábbis valamennyi üzlet pénztáránál elutasító vá-

Ártábla és megtakarítások

Kosarunk 31 termék prizmáján át, cseppben a tengert fürkészeve 13 hazai üzletlánc árpolitikájának összehasonlítását tűzte ki célul. A felmérés budapesti és Budapest környéki üzletekben készült, május közepén. Szándékosan egymáshoz földrajzilag közel eső üzleteket választottunk, hogy az itt élő, közel százezer ember példáján keresztül bebizonyítsuk, a tudatos üzletválasztással elérhető több tízezer forintos megtakarítás valós, sokak számára elérhető alternatíva. Mint eddig szinte mindig, meggyőző fölényrel most is az Auchan lett a győztes az árversenyben, de a képzeletbeli dobogó másik két fokára is hipermarketek állhattak fel. Emellett a Penny és a Lidl is joggal az elit klub tagjainak tekinthető. (Az Aldi objektív megítélése problémás, hisz sajátos termékválasztéka miatt igen szűk választékkal került be a kosárba, így az eredmény hibahatára meglehetősen nagy.) Az árszála másik végén – a két hazai tulajdonú üzletláncot alaposan megelőzve – a Match szupermarket tanyázik. Ez csak azért furcsa, mert a Provera beszerzési társaság tagjaként közel azonos áron vásárol a listán sokkal előrébb végző Cora és Profi üzletláncokkal. A különbség ugyanakkor kézzelfogható és zsebbemarákoló. A legolcsóbb és a legdrágább üzlet közötti – a kosárból leolvasható – 29 százalékos árkülönbséget évi félmillió forintos élelmiszer beszerzésre vetítve az elméleti megtakarítási potenciál 145.000 forint. Erre szokták pestiesen azt mondani, hogy ha a fele zsebben marad, már az is szemérmetlenül sok...

Coop Budapest Kossuth u.	Tesco Expressz Budapest Erzsébet királyné útja	Diszkontok				ÁRKÜLÖNBSÉG MAX/MIN ár
		Penny Budapest Régi főtí út	Profi Budapest Legénybíró u.	Lidl Budapest Erdőkerülő út	Aldi Fót Fehérkő út	
hiány	172	99	119	140	169	193%
349	299	299	349	349	349	133%
349	299	269	299	299	299	150%
139	129	129	159	129	129	164%
79	69	79	89	79	79	137%
219	165	164	165	165	165	134%
299	341	269	269	269	349	140%
979	1500	969	1299	1141	1099	160%
229	229	199	225	199	189	312%
hiány	864	849	879	856	849	220%
1199	998	1270	–	1279	1278	185%
59	48	42	39	42	39	164%
199	145	67	85	65	79	306%
95	89	89	87	89	89	155%
199	149	169	–	–	–	160%
229	207	199	199	199	199	139%
169	199	185	195	–	–	130%
249	–	–	269	–	–	120%
369	389	369	369	–	–	142%
125	115	–	–	109	–	140%
679	726	699	679	–	–	117%
159	259	219	hiány	199	–	175%
359	hiány	345	hiány	345	–	129%
279	419	369	399	345	–	162%
299	269	–	299	–	–	135%
499	389	425	339	349	–	147%
1169	1176	999	999	–	–	135%
599	539	499	589	499	–	155%
329	–	–	–	269	–	146%
249	248	235	275	–	–	133%
399	520	699	–	–	–	200%
106%	104%	95%	101%	95%	99%	–
11	9	3	7	3	6	–

laszt kapott. Nem így a hipermarketekben! Az Auchan és a Cora a konzervek, fagyasztott termékek és a pékáruk tekintetében megengedő stratégiát folytat, azzal a feltétellel, hogy e termékeket a pénztárnál a többitől elkülönítetten kell kezelni. A Tesco kissé „rugalmasabban” kezeli a kérdést: itt a verdikt úgy szól, hogy az előbbi termékcsoportok valamelyikének legalább egy árucikke benne kell legyen a kosárban ahhoz, hogy a melegítkezési utalványt elfogadják. A CBA hasonló elvet követ, azzal a feltétellel, hogy dohány és alkohol nem lehet a fizetendő tételek között. A Matchban a pékáru, salátabár, zöldség-gyümölcs,

keksz, csoki, tejtermék, üdítő, jégkrém, látványpékség termékei szerepelnek a megengedett körben, a tartós élelmiszerek, vegyiárak, mirelit áruk, szeszes italok viszont nem. A sort hosszan folytathatnánk, de talán nem is ez a lényeg. Rögtönzött felmérésünkéből két fontos következtetés vonható le. Először is: a munkáltatótól kapott havi, akár 18 ezer forintos melegítkezési utalványt nem feltétlenül csak az üzemi konyhán vagy étteremben vásárolhatjuk le. A hiper- és szupermarketek zömében próbálkozásunk több-kevesebb sikerre van ítélve. Másrészt viszont tapintható a jogbizonytalanság, mely sokáig nem maradhat

fenn. Elvben ugyanis az élelmiszeres utalvány elfogadásának két feltétele van: szerződés az utalványkiadó céggel, valamint egy, a működési engedélyben is rögzített melegítkezési tevékenységi kör (grillpult, látványpékség stb.) megléte. Pillanatnyilag a kérdés megítélése nyugvóponton van a kormányváltással kapcsolatos hatalmi vákuumban. Ám valószínűsíthető, hogy a helyzet így vagy úgy hamarosan változni fog, ezért jelenleg még korai dörömbölni a főnök ajtaján, hogy következő hónaptól mi is az adható maximumot kapjuk az utalványból.

Orovicz Viktor

Mi szem-szájnak ingere

Piackörkép a fővárosban

A nagy áruházláncok alacsony áraikkal komoly vetélytársai az ókori hagyományokra visszanyúló piacoknak, még akkor is, ha az olcsó húsnak híg a leve mondás többször be is igazolódik. Szerencsére sokan hisznek abban, hogy a minőségi, friss áruért megéri akár többet is kiadni, különösen, ha az eladóban megbízhatunk, régi ismerősként üdvözölve egymást. Ráadásul a piaci árak nem is mindig magasabbak annál, amennyit egy élelmiszerláncban kellene fizetnünk hasonló portékáért.



A kisebb-nagyobb áruházláncok főként külföldi termékei helyett érdemes megismerni hazánk őstermelőit, vásárolóit, és kipróbálni, megismerni friss és ízletes áruikat.

Fővárosunk bővelkedik vásárcsarnokokban, kisebb-nagyobb piacokban, s forgalmuk azt mutatja, válság itt is volt, de a hűségesebb vevők megmaradtak. Cikkünk elsősorban a friss árura koncentrálna igyekszik kedvet csinálni – néhány ismertebb helyszínen bemutatásával – a piacozáshoz, hiszen választékban, kedvességben sehol sem volt hiány.

Újpesti piac – vidéki idill

A Szent István tér a Főtér elnevezésű város-rehabilitációs program keretében hamarosan megszépül, így a hangulatában és elrendezésében is a klasszikus vidéki városi piacra emlékeztető újpesti piac környéke még vonzóbbá válik. Látogatásunkkor borús, esős hétköznap délelőtt volt, mégis volt forgalom: túlnyomórészt idősebbek, kiegészülve néhány babakocsis, kisgyermekes anyukával. Nem meglepő hát, hogy ezen a piacon volt a legtöbb abból a nosztalgikus csikos nejlón, vászon szatyorból, amellyel kiskorunkban nagymamáink is a piacra jártak bevásárolni.

A sorok között sétálva nyomát sem éreztük a városi rohanásnak. Nyugalom és mosolygós emberek – árusok vagy vásárlók – jellemzik a helyet. A nagy, fedett csarnok környezetében, akárcsak

belső, mindenfélét vásárolhatunk (legyen az akár zöldség-gyümölcs, hús, pékáru, savanyúság, ruházati cikk, meleg étel), de mind közül a virágárusok a legkedvesebbek, akik hangos köszöntéssel próbálják odacsalni az arra járó kuncsaftokat. A csarnok közepén sorba rendezett őstermelői asztalok roskadásig telepakolva friss idényzöldséggel, -gyümölcscsel, szárazáruval. Volt olyan is, aki a nyakán maradt nagy mennyiségű fehér grapefruittól akart megszabadulni, potom 79 Ft/kg áron. A „hazai” jelző hívószóként sok helyen szerepel az ártáblákon, ami jelzi, hogy a vásárlók előnyben részesítik a magyar termékeket. A hónapos retek, az eper, az újhagyma, a spárga mellett látni sárga cukkinit vagy éppen görögdiányt 400 Ft-os átlagáron, egy helyen pedig csupán 99 Ft-ért árulják akciót hirdetve. A hús- és hentesáru közül a ló debreceni (990 Ft/kg), birkahús vagy éppen a kakascomb és főzőkolbász tűnt ki. Érdekes jelenség volt, ahogy az őstermelők mellett egy asszony régiségek és két közepes méretű bronzszobor társaságában üldögélt. Utóbbiakat elég borsos áron, 65, illetve 80 ezer forintért

kínálta, de miután kiderült, hogy nincs komoly szándékom, csalódottan visszaült székébe, már tudomást sem véve rólam.

Balogh Angéla vezető piacfelügyelőtől azt is megtudtuk, hamarosan elkészül a piac honlapja, így naprakész információkat szerezhetünk az érdekesebbnél érdekesebb hagyományörző programokról is, melyeket nagy sikerrel rendeznek évente több alkalommal.

Lehel tér – piac extrákkal

A Lehel téri piac vagy más néven Lehel csarnok külsőre szokatlan, hajóra emlékeztet, belső tere pedig világos, jó hangulatú és még tiszta is. A piactér a metrószintről is megközelíthető, ahol néhány árus és élelmiszerbolt várja látogatóit. A földszinti zöldség-gyümölcs-, hús- és hentes standok mellett elég sok tejtermékes és pékség van. Mások aszalt gyümölcsöt, száraztermékeket, savanyúságot vagy éppen halat árulnak. Erre a piacra jellemző, hogy bővelkedik kínai vegyeskereskedésekben, ahol a bolti árnál jóval olcsóbban vehetünk édességet, szeszesitalt, kávé, de akár toalettpapírt is. A csarnok közepén az őstermelők árulják friss termékeiket,

köztük idényzöltséget, -gyümölcsöt, házi csirkét, tojást vagy saját fűszernövényeket, palántákat. Eper(elő)szezon lévén szinte mindenkinél láttuk a kedvelt gyümölcsöt, kétféle árkategóriában. Csalódás, hogy több helyen is mézédés jelzővel illették azt az import epret, ami bár szép bordó, de valójában szinte ehetetlen, ízetlen volt. A piac nagysága miatt, ha még nincs megszokott eladónk, vásárlás előtt mindenképpen tanácsos körbenézni, mivel egy-egy alkalmi leárazásnál akár több száz forintot is megspórolhatunk. Ottjártunkkor például a 300 forintos banán mellett egyik helyen 198-ért találtunk hibátlan minőségűt.

A Lehel csarnok számtalan szolgáltatást is nyújt. A piaci nyitva tartás alatt posta, földhivatali iroda, biobolt, állatkereskedés, gyógyászati segédeszközöket árusító üzlet van, sőt a galéria szinten olykor még fotó- vagy festménykiállítás is megtekinthető.

Összességében a mindent egy helyen szlogennek való abszolút megfelelés miatt nem csoda, hogy délelőtt vagy délután egyaránt viszonylag sokan vannak, s a vásárlók között szép számban találni a fiatalabb korosztályból is.

Újpesti ökopiac – családias drágaság

A pesti oldalon kuriózumnak számít az újpesti biopiac, melyet ökogazdálkodó orvosok hoztak létre 2002-ben egy régi kórház udvarán. A piacon jelenleg egy fedett kis csarnokban és szabadtéren árulnak friss zöltséget-gyümölcsöt, lekvárokat, mézet, tejterméket és pékárut. Az itteni árusok jó része egy időben a sokkal nagyobb, budai Csörsz utcai ökopiacon is árul, ahol magasabb áron tudnak eladni, mivel a vevők általában tehetősebbek – találni közöttük nagyköveteket, külföldi és hazai hírességeket is. A hely kicsisége miatt – tucatnyi eladó árult, de társulva más termelővel ennél



jóval többen képviseltették magukat – a hangulat igazán családias, az eladók készséggel, kedvesen válaszolnak a vevők kérdéseire, de ottjártunkkor inkább már rutinosan érkező, az eladót ismerősként köszöntő vásárlókat láttunk. Az egyik kinti eladó, Gyuszi bácsi Hajdúböszörményből azt az igazolást mutatja, amely bizonyítja, hogy az ő portékája garantáltan bio, sőt azt mondja, meg tudná mutatni, hogy az asztalon levő brokkolinak még megvan a töve a kertben, ahonnan hajnalban levágta. Többük mögött hosszú út áll, hiszen akad, aki Zalaegerszegről, Kecskemétről, míg mások közelebről, Galgahévízről, Szigetmonostorról érkeztek. A piac területén igényesen berendezett, tágas biobolt is található. Látogatásunk idején azt az információt kaptuk, hogy a piac udvarán található régi épület hamarosan felújítják, és egy 500 nm-es fedett biopiac létesül benne. Így talán nagyobb lesz a verseny, s az árak is lejjebb kúsznak. A kis piac ékes példája lehet annak, hogy cserébe a finom, friss és egészséges termékekért és a kedves szavakért könnyen egy-egy termelő törzsvásárlójává válhatunk.

Fény utcai piac – unatkozó árusok, ritka étek

A budai oldalon, a Mammot Bevásárlóközpont tőzomszédságában megbúvó piacot látogatva ismét esős kora délutáni időt fogtunk ki. Ez már előre jelezte, nem lesz nagy tumultus. Mivel a piac több oldalról nyitott az utcák felé, a nagy erejű széllekek és a hűvös könnyen beáramlott a vásárlóterbe, ezért ide célszerű jobb időben érkezni. A piac mélygarázzsal együtt ötszintes, közlekedni mozgólépcsőn és lifttel is lehet. A talponállókat leszámítva az árusok gyakran unatkozva üldögélnek, vagy éppen egy-egy idősebb vásárlóval diskurálva töltik az időt. Volt olyan szakasz, ahol egyetlen vásárlót sem láttunk, viszont ott, ahol csak kicsivel is, de olcsóbb volt az áru, sorokban kígyóztak az emberek. Az emeleten az egyik hentesnél szokatlanul sokan álltak, valószínűleg az is közrejátszott ebben, hogy hatalmas táblán a pulyka- és lókolbász mellett néhány igazi kuriózumot hirdettek – halból, birkából, kecskéből és szürkemarhaból. Ezen a piacon megnyugtató a látóterünkben gyakran felbukkanó biztonsági őrök látványa. Az egyik középkorú őr mesélte, hogy mostanában inkább csak hétvégén van forgalom, hétközben alig akad vásárló, s szerencsére nem sok „bevetésük” van, inkább jelenlétükkel erősítik a biztonságot.

Csökkenő „bioárak”?

A biotermékek hazánkban – ellentétben a nyugati országokkal – a hagyományos élelmiszerekhez képest sokkal drágábbak (200–300 százalék). Ennek ellenére az újpesti ökopiacon vásárlóbarát árakkal (is) találkoztunk. Velehetünk például literes, palackos biotejet Galgahévízről 220 Ft-ért, 200–250 forintos áron igazán szép, nagy salátát, a manapság újra divatba jött csicsókát 300 Ft-ért, retek és újhagyma csomót 250-ért vagy bio akácmezet 1.700 Ft/kg-ért, amelyet garantáltan nem antibiotikummal kezelt méhek készítenek.



Összességében a piacról elmondható, hogy valamivel drágább a pestieknél, s itt is a szokásos boltokban, szolgáltatások között válogathatunk. A vásárlók között éppúgy voltak idős, öltönyös urak, középkorú, ápolt nők, illetve kismamák, kisbabások, a kihelyezett padokon pedig középiskolások is üldögéltek.

Nagyvásárcsarnok – matyó hízmés, jó árak

A műemlékké nyilvánított Fővám téri Nagyvásárcsarnok érthető módon a kedvelt turistalátványosságaink közé tartozik. A földszinti standok egyértelműen a külföldiek magyarokkal kapcsolatos sztereotípiáira erősítenek rá azzal, hogy rengeteg téliszalámi és kolbászruddal aggatják tele pultjaikat,

	A meglátogatott piacok legfontosabb adatai					
	Fény utcai piac	Fehérvári úti vásárcsarnok	Fővám téri Nagycsarnok	Lehel piac	Újpesti piac	Újpesti biopiac
Cím	Budapest, II. kerület Lövőház u.12.	Budapest, XI. kerület Kőrösi J. u. 7-9.	Budapest, IX. kerület Vámház körút 1-3.	Budapest, XIII. kerület Váci út 7-9.	Budapest, IV. kerület Szent István tér 12.	Budapest, IV. kerület Baross utca 105-107.
Megközelítés BKV-val	Moszkva tér (M2), Széna tér (4, 6 villamos)	Móricz Zsigond körtér (7-es buszcsoport, 4, 6 villamos)	Kálvin tér (M3, 2, 47, 49 villamos)	Lehel tér (M3, 14-es villamos, 20,30-as busz)	Újpest központ (M3), Szent István tér (14-es villamos, 20,30-as buszok)	Újpest városközponttól 147-es, 30-as busz, illetve a Baross térről 20-as, 30-as busz. Továbbá 47-es és 96-os buszok
Parkolás	közvetlen környezetben 800 parkolóhely	3.940 m ² parkoló	n.a.	400 parkolóhely az épületben	170 parkolóhely	a piac udvarán (kb. 20), környező utcákban
Épület szintjei	mélygarázzsal együtt 5 szint	3 szint	3 szint	5 szint	földszint (7.440 m ²)	1 szint
Östermelők	97 östermelői asztal	kb. 100	n.a.	több mint 80	kb. 90	kb. 20-25
Honlap	http://fenyutcaipiac.hu	www.csapi.hu	www.csapi.hu	www.lehel-csarnok.hu	hamarosan elkészül	www.biopiac.info
Gombavizsgáló	van (hétfő, szerda, péntek, hétvége 9-17)	van (nyitvatartási időben)	van (nyitvatartási időben)	van (nyitvatartási időben)	van (nyitvatartási időben)	nincs
Nyitva tartás	hétfő-péntek 6-18 szombat 6-14 vasárnap egyedi	hétfő 6.30-17 kedd-péntek 6.30-18 szombat 6.30-14 vasárnap zárva	hétfő 6-17 kedd-péntek 6-18 szombat 6-15 vasárnap zárva	hétfő-péntek 6-18 szombat 6-14 vasárnap 6-13	hétfő-csütörtök 6-17 péntek 6-18 szombat 6-14 vasárnap zárva (nőnap, anyák napja, virágvasárnap a virágpiac nyitva)	szerdán és szombaton 7-13
Fellett egyéb szolgáltatások	babaszoba, orvosi szoba (defibrillátorral)	gombakiállítás	gasztronómiai programok, Fakanál Étterem, biopiac	galéria (kiállítások), rendezvények, földhivatal, posta, panorámalift	ÁNTSZ kihelyezett munkatárs, állatorvos, defibrillátor, hagyományörző programok (lecsófőző verseny, pásztortarhonya főzés, libanapok, szőlőpréselés stb.)	biobolt

libapástétomos konzervek tornyosulnak az üvegfalak mögött, s a tokaji aszús üvegek csillogva sorakoznak egymás mellett. Persze nincs hiány az örölt paprikából sem, melyet szép, himzett vászontarisznyába csomagolva lehet kiválasztani az erre a célra kiállított fonott kosárból.

Aki ide csupán piacozási céllal látogat, ezeket a kellékeket leszámítva úgy is érezheti magát, ahogy bármelyik más

piacra, sőt még jókedvre is derítheti a nem szokványos szituáció, a turisták folyamatos fényképezkedése. A nagycsarnok áru kínálata igen megnyerő, s az árak sok esetben itt a legkedvezőbbek. A földszint a legforgalmasabb, itt vannak a klasszikus piacos standok is. Az alagsorban már kissé hal- és káposztaszag terjeng, miután ide kerültek a vecsési savanyúságot árulók, akár csak a halas-vadas üzletek. De van itt még

élelmiszerbolt, keleti fűszerbolt, továbbá konyhai kiegészítőket és ruhákat kínáló árus is. A galéria szint minden képzeletünket felülmúlta. Már kezdünk elfelejteni, hogy micsoda turista szenzáció részesei vagyunk, amikor beérünk a folklór áruk dzsungelébe. Az autentikus népviseleti ruhák mellett himzett terítők, Budapest feliratú szuvenírok, matrjoska babák, szőrmék, sőt még festett húsvéti tojások és karácsonyfádiszék széles választékából is válogathatunk az ide látogatók.

Fehérvári úti piac – a „piacmarket”

A piac életét néhány évente megzavarja valami: hol az épület átalakítása (új átadás 2003-ban), hol a négyes metróépítés miatt esett vissza a forgalom, de jelenleg semmi akadály nem gördül elénk, ha a Fehérvári úti piacra indulunk. Sőt, a nemrég megnyílt közvetlen szomszéd, az Allee Bevásárlóközpont lehet kezdete vagy akár folytatása is a piacozásunknak.



	A leggyakoribb árak a nagyobb fővárosi piacokon					
	Fehérvári úti	Fény utcai	Fővám téri	Lehel piac	Nagykőrösi úti Nagybani	Újpest biopiac
Újburgonya (kg)	298	348	298	398	250	–
Paradicsom (kg)	398-1180	598	298-700	698	560-580	–
TV paprika (db)	88	88	38	80	40-80	–
Padlizsán (kg)	698	498	398	498	500	–
Uborka (kg)	200-460	298	298-500	298	185	–
Cukkini (kg)	698	498	240	498	250	–
Sárgarépa (kg)	198-400	298	148-248	298	164-300	–
Petrezselyem (kg)	498-799	398	349-998	398	235-250	–
Petrezselyem zöldje (csomó)	60	60	30	80	20	–
Zeller gumó (db)	298-600	268	320-498	398	190	–
Fejessaláta (kg)	118-200	128	100-160	120	83	200-250
Karalábé (kg)	60-149	100	80-120	128	70-100	–
Karfiol (kg)	348-600	398	198-480	398	310	–
Hónapos retek (csomó)	49-169	98	68-120	140	90	250
Vöröshagyma (kg)	198-300	148	180-260	148	71-76	–
Csiperke (kg)	348-600	460	298-980	448	417	–
Spárga (kg)	800	600	500	800	410-430	–
Alma (kg)	148	148	148	168	120-140	–
Banán (kg)	348	468	298-400	398	272-288	–
Eper (hazai, kg)	1.200	1.400	1.100	1.200	700-1.000	2.500-3.000
Eper (import, kg)	648-	768	498-	598	550-700	–
Citrom (kg)	398-499	348	99-300	348	232	–
Tojás (sárgított, db)	30	30	30	32	25-28	–

Forrás: Piaci Árinformációs Rendszer (2010.05.13-14.), valamint www.csapi.hu (2010.05.18.)

Az épületbe lépve szépen rendezett standokat, üzleteket látni. Úgy tűnik, komoly figyelmet szentelnek itt a látványnak, hiszen minden áru sorba rendezve, tisztán és fényesen várta, hogy megvásárolják. A földszinten haladva a megszokott zöldség-gyümölcs, virágos, húsbolt, tejtermék mellett egy félbevágott nagy hor-dóból borokat kínálnak. Egy helyen tornyosulnak a tojásos rekeszek, s a máshol eddig nem látott bevásárlókosarak is készen állnak, hogy azokba pakoljanak a vásárlók. Az embernek itt már teljes mértékben az az érzése, mintha nem is egy hagyományos piacon, hanem egy olyan szupermarketben lenne, ahol ugyanazt árulják, amit a piacokon szokás, de másként.

Az első emeleten, akárcsak lent, elég nagy forgalom volt, annak ellenére, hogy hétközben, a reggeli órákban érkeztünk. Azonban itt – a lent vásárló idősebb hölgyek helyett – idős urak üldögéltek szép számban egy-egy asztal mellett, s fröccsözgetve beszélgettek, hangosan nevettek. (Talán itt várták a férjek, hogy az asszonyok bevásároljanak.) Az idejárók különlegességként említették a földszinti rétesboltot, amely széles választékával és speciális krumplis rétesével hódít. De van itt még autentikus orosz ételek-italok üzlete és a szomszédos rendelőintézetből gyakran az itteni gyógyászati segédeszköz boltban vásá-

rolnak, ha szükséges. Ezen kívül olyan praktikus szolgáltatásokkal is találkozni, mint valutaváltó, órajavító, kulcs- és fénymásoló, de nem feledkezünk meg arról a bioüzletről sem, amely mangalica és szürkemarha kolbászokat, szalonnát és egyebeket kínál.

Körkép-összegzés

A fenti piacokat bejárva elmondhatjuk, hogy mindegyikre igaz az az állítás, miszerint fővárosunk egy-egy gyöngyszeme, amelyekre fokozottan vigyázni kell, hiszen komoly veszélyeknek vannak kitéve. A kisebb-nagyobb

áruházláncok főként külföldi termékei helyett érdemes megismerni hazánk östermelőit, vásározoit, és kipróbálni, megismerni friss és ízletes áruikat. A piackörképből láthatjuk, hogy az áruválaszték roppant széles, bármit megtalálhatunk, s az árak is mindenki számára elérhetővé teszik a mindennapi betevőhöz szükséges hozzávalókat. A nagyvárosi forgatagban megbecsülést és törődést igényelnek ezek a helyi igényekhez igazodott piacok, nem beszélve a hely szelleméről, amely, ha kis időre is, de kiragadja az embert a dolgoz mindennapokból.

Hagara Nagy Nóra



Dressz, bikini, trikini és társai

Füldőruha-panoráma – nem csak nyárra

Van, aki a gondolattól is rosszul lesz, más boldogan rohan megvenni a legdivatosabb darabot. Legtöbbünk azonban szomorúan konstatálja, hogy a tavaly beszerzett füldőruhánk már nem divatos, és a homok, nap vagy épp a víz rendesen kikezdte az anyagot. Ráadásul a füldőruhák ára eltérő. A nagyruházakban kapható akár 1.000 Ft-ért, máshol 15.000-et is elkérnek egy-egy darabért. Vajon csak a márkanevet fizetjük ez utóbbinál, vagy tényleg tartósabb a drágább darab, és hogyan óvhatjuk füldőruhánkat, hogy egy szezonnál többet lubickolhassunk, napozhassunk benne?



Füldőruhánk anyagát a víz, a homok, a naptejek, a vegyszerek, és a szélsőséges hőhatások is rombolják.

A görög füldőkultúra régóta ismert. Vázákról, mozaikokról, falfestményekről leshetjük meg, miben is jártak a régi emberek. Tudjuk, hogy a természetközelséget kedvelő, olykor delfinnekkel úszkálva ábrázolt hellének, etruszkok is élvezték az életet és a füldést. A füldők a rómaiaknál nagyon népszerűek voltak, igaz zömmel csak a férfiak látogathatták őket. Meglepő módon több ókori ábrázoláson is a mai bikinihez hasonló ruhában láthatóak asszonyok, akik feltehetően táncosnők voltak.

Ruhanehezékek és guruló kabinok

Sok időnek kellett eltelnie, míg a füldéssel és annak kultúrájával ismét foglalkozni kezdtek. Egészen a XVIII. századig és a felvilágosodásig kellett erre várni. A hölgyek ruházata meglehetősen kényelmetlen lehetett, az egész testüket borító füldőruha súlyokkal volt nehezítve, nehogy a víz fellebbentse a finom anyagot. Szerencsére eljött a XIX. század, és a nők élete könnyebbé vált. A ruha válltól a térd alá ért, és füldőharisnya dukált hozzá, fekete vagy piros színben. Ekkor voltak divatosak a kerékkel ellátott füldőkabinok, amelyeket a habokba lehetett vontatni. Céljuk a nők megóvása volt a kíváncsi tekintetektől. Dédnagyanyáink napfüldöző inget viseltek, és ekkorra már az addig kötelező harisnyát el lehetett hagyni. Az 1920-as években terjedt el a strandpizsama. A partokon rendőrök és örök figyeltek az erkölcsökre, ha kellett, megmérték hány centi is az a bizonyos ruhadarab.

A hölgyek először a karjukat villantották meg, később a rendkívül erotikusnak számító combok egy része is láthatóvá vált. A textilipar fejlődésével párhuzamosan a ruhák egyre kényelmesebbek lettek. Az ötvenes években Rita Hayworth hollywoodi filmsztár az akkori erkölcsök szerint meglepően sokat muta-

tott meg magából egy fotón pózolva. A siker nem maradt el, számos sztár utánozta őt, a nők pedig rohantak a boltokba a kétrészesért.

A hetvenes évek hozta el a monokini időszakát, a nők szabadnak érezték magukat, a férfiak pedig boldogan nézték a meztelen felsőtesteket. A tanga csak a 80-as években jelent meg a strandokon, nevét állítólag egy amazóniai törzsről kapta. A férfidivatban a füldőnadrag nem ment át hatalmas változáson, jó pár évig a fecske hódított, legalábbis Európa keleti részén, a rendszerváltás után nyugati hatásra terjedtek csak el a rövidnadragos férfifüldözők.

Mi micsoda?

Bikini: kétrészes füldőruha.

Trikini: az ideai év sztárdarabja, a bikini és az egyrészes merész kombinációja. A füldőruha alsó és a melltartó rész egy vékony anyaggal össze van applikálva, de a has és a derék nagy része szabadon marad.

Tankini: egy vállpántos felsőrész, mely takarja a hasat, így főleg azoknak jelenthet segítséget, akiknek a pocakjuk kissé nagyobb.

Push-up felsőrész: szivaccsal, szilikonnal kitömött melltartó, mely főleg a kisebb keblű hölgyeknek jelent segítséget.



Hogyan ápoljuk?

Fürdőruhánk anyagát a víz, a homok, a naptejek, a vegyszerek és a szélsőséges hőhatások is rombolják. Ajánlatos a fürdőzés végén hideg és tiszta vízzel kiöblíteni, még mielőtt hazaindulunk. Ez nagyjából eltávolítja a klórt, vagy a sót az anyagból, így az a száradás során nem roncsolja tovább. Bár sokan a törölközőbe csavarva szállítják haza a vizes darabot, jobban tesszük, ha inkább egy zacskóban visszük.

Otthon minden esetben célszerű kimosni a fürdőruhát, a belevarrt használati utasításnak megfelelően. Amennyiben ilyen nincs, akkor ajánlott 40 Celsius fokon kimosni. Értelemszerűen a fehér és a színes ruhákat elkülönítve mossuk, mert hajlamos „megfogódni”, az eltávolítás viszont meglehetősen nehézkes. Amennyiben a fürdőruha melltartórésze merevítő vagy szivacsos, mosószák használata javasolt. Ha a legújabb divatnak megfelelően strasszok, gyöngyök is vannak az anyagon, akkor mindig kézzel mossuk ki, finom ruháknak ajánlott mosószerrel, vagy ha ilyen nincs otthon, samponnal. Szárítógép használata kerülendő: érdemes felakasztva megszáritani, szűrt napfénynek kitéve. Számos sportcég dobott piacra kifejezetten uszodába való fürdőruhákat; ezek kevesebb vizet szívnak fel, és könnyen megszáradnak. Élettartamuk akár a duplája is lehet az átlagos anyagból készült dresszeknek. A fürdőruha ellensége a szauna. Az extrém magas hőmérséklet nagyon rosszat tesz neki, főleg, ha utána hideg vízbe ugrunk. Kedvenc darabunk így hamar tönkremegy. A szaunába alapvetően érdemes meztelenül bemenni, vagy valamilyen régi darabot használni, melyet nem sajnálunk.

Fürdőruha-anyagok

Az olcsóbb fürdőruha nem biztos, hogy rosszabb anyagból van, mint a drágább, csak esetleg a design vagy a



minta nem olyan divatos. Az igazán jó dresszekhez és bikinikhez spandex, elasztán és poliamid keverékét használják, eltérő százalékban, amit a bevarrt címkén minden esetben jelez a gyártó. Amennyiben akad olyan darabunk, amely bírja az idő próbáját, érdemes megnézni, pontosan milyen anyagból készült, és olyat keresni.

Létezik egy, a hatvanas évek óta forgalmazott, igen rugalmas anyag, melyet más fonállal fonnak egybe. A fonál az elasztán hatására 3-7-szeresére nyújtható meg, anélkül, hogy elszakadna, sőt eredeti hosszát vissza is nyeri. Ellenáll a tengervíznek, könnyen tisztítható, és a fényt is jól tűri. Fürdőruhán kívül elasztikus sportruháknál és finom harisnyák gyártása során használják fel. Legismertebb márkanéve a DuPont cégnél a Lycra, a Bayernél a Dorlastan.

Kinek mi áll jól?

Ez a nagy kérdés, amit minden évben feltesz magának minden nő, legyen vékonyka vagy ducibb. Az álomtesttel megáldott hölgyek persze nem izgulnak, ők azok, akik gyakorlatilag bármit magukra húzhatnak.

A vékony, fiús alkat irigylésre méltó, de legtöbbször lapos hátsóval és kis keblekkel párosul. Ők azok, akik nyugodtan felvehetik a pánt nélküli fürdőruhát, vagy fodros darabokat, amelyek a kebel méretét növelik. Nekik ajánlottak még a push-up darabok, melyek remek kebelformát képesek alkotni. A nagy minták és a vízszintes csíkok optikailag szélesítik a testet.

Akiknek viszont épp dús a keblük, jól tartó, vastagabb vállpántú darabokat keressenek. Kerülendő a keresztcsikozás és a nagy minták. A V dekoltázs azonban nyújtja az alakot, így ajánlott. Akiknek úszógumijuk van, és nem tudják elhagyni, válasszanak egyrészes fürdőruhát aszimmetrikus mintával, vagy keressék az üzletekben az ideit divat egyik új felfedezettjét, a tankint.

A vastag comb és a szélesebb csípő sokak problémája. Bár azt gondolhatjuk, a rövidnadrág fazon jól áll, mert ápol és eltakar, sajnos nincs így. A magasabban szabott fazonok, főleg ha a felsőrész látványosan mintázott, eltüntetnek pár kilót az emberről – legalábbis optikailag. Akiket zavar a hátsójuk nagysága, azok a habokból kilépve magukra tehetnek egy strandkendőt. Ezek készen is kaphatóak, de kevés munkával otthon is meg lehet varrni őket, hisz csak egy anyagdarabról van szó, amit be kell szegni.

Zimre Zsuzsa

Tényleg ciki a fecske?

Kelet-Európa büszke férfinépe a fecskén nőtt fel. Ezt húzták magukra fiatalok és idősök egyaránt, nem volt választási lehetőség. Aztán megérkeztek a nyugati turisták, a prúd amerikaiak, akik valami furcsa rövidnadrágot viseltek úszónadrág helyett magukon. Közben a női fürdőruhát fordított arányosságot mutat a férfiakéval, ma már a mikrotangák időszakát éljük. S bár a hawaii mintás, virágos, térdig érő rövidnadrág minden bizonnyal semmivel sem férfiasabb, mint egy jól megválasztott úszónadrág, úgy tűnik a 30 év alatti férfikorosztálynak csak merész tagjai merik felhúzni a korábban megszokott fecskét.

Izmos férfiembernek persze ott a szűk rövidnadrág mint alternatíva, mely mindössze combközépig ér, feszül, de nem mutat túl sokat. A sportolók egy része azonban szerencsére még mindig a fecskét részesíti előnyben, kényelmesebb, és gyorsabban is szárad a rövidnadrágnál. De azért valljuk be, bizonyos alkatok esetén javallott mégis az utóbbit választani.



Újdonságok

Sun Select: mikroszkopikus lyukakkal ellátott anyag, mely a napsugarakat átengedi, de a fürdőruhát nem teszi átlátszóvá. Segítségével bőrünk mindenhol egyenletesen tud leburnulni. Nagyon fontos az extra napvédelem abban az esetben, ha ebből az anyagból varrt fürdőöltözéket választunk!

UV-álló fürdőruha: Az egészségügyi adatok kedvence. Ausztráliában elterjedt fürdőruhát főleg gyerekeknek gyártják. Lényege, hogy az UV-sugarak 98 százalékát elnyeli, így azok nem tudnak káros hatást kifejteni a bőrre. Úszódresszt, hosszú ujjú trikót és rövidnadrágot forgalmaznak ilyen anyagból, hogy a kicsik bőre minél kevésbé legyen kitéve a Nap káros sugarainak.

Lehet-e „tudatosan fogyasztani” a divatot?

Interjú Pazicski Miklós ruhatervezővel

Ha egy nő felveszi Pazicski Miklós ruháit, életre kelti vele az ötvenes éveket. A magát szerényen ruhatervezőként aposztrofáló fiatal alkotó hisz a nőiességben és a klasszikus vonalú ruhákban, a természetes anyagokban és az eredetiségben. Melyek a mai divattrendek? Mik az előnyei a természetes anyagoknak? Többek között ezekről faggattuk a divattervezőt.



Kosár magazin: A honlapján sok olyan ruhát lehet látni, amelyek nosztalgikus hangulatot árasztanak, mintha a modellek egy ötvenes évekből reklámból bújtak volna elő. Hogy alakult ki a stílusa, egyáltalán tudatos volt-e ez a választás?

Pazicski Miklós: Nagyon szkeptikus vagyok a tudatos stílusépítéssel kapcsolatban. Sokan vannak, akik úgy építik fel a kollekciónak és a stílusukat, hogy előre kitalálják, milyen lesz, mi lesz a neve – én ezt kicsit erőltetettnek gondolom. Személyiségemből adódóan közel áll hozzám a negyvenes-ötvenes évek divatja – a nosztalgikus stílus –, de

nálam ez nem előre eldöntött dolog volt, nem kifejezetten ezt a második világháború utáni időszakot akartam megragadni. A dolog folyamatosan alakult, ezt a hangulatot hozták a ruhák és a modellek, és a végén ez a pin-up girl stílus lett belőle. Ez egy decens világ, ami hozzá magával az eleganciát és a nőiességet.

K. m.: Egyre több tervezőnél vagy éppen reklámban találkozunk unisex ruhákkal vagy éppen azzal az iránnyal, amely a nőkből az erőt, a férfiakból a törekénységet, a lágyságot hozza ki. Emellett mennyire számít trendnek ma a nőies divat?

P. M.: Ez talán trendtől független, ez a stílus létezik és mindig is létezett. A különbség csak annyi, hogy egyes tervezőknél jobban, míg másoknál kevésbé érvényesül. Ugyanakkor minden kollekciónban megtalálhatóak az ilyen stílusú ruhák, éppen úgy, mint a nők ruhatárában. Minden gardróbban vagy ruhásszekrényben vannak nőies és kevésbé nőies darabok, ez így van rendjén. Ezzel együtt azt gondolom, hogy attól szép egy ruha, ha a nőiességet hozza ki a viselőjéből, kiemeli a karcsú derekat, a homokóra sziluettet.

K. m.: Divattervezőnek, vagy designernek tartja magát elsősorban? Elválasztható egyáltalán a kettő?

P. M.: A dolog ennél összetettebb, maga a design és a ruhatervezés nem különül el mereven egymástól, hiszen az egyik nincs meg a másik nélkül. Alapvetően olyan embernek tartom magam, aki szereti a saját kezével megcsinálni a dolgokat. Működő dolgokat szeretnék létrehozni, amelyeknek van funkciójuk. Ha innen nézzük, akkor azt mondhatom, hogy alkalmazott művészként határozom meg magam. Nem szeretem, ha divattervezőnek titulálnak, inkább öltözképtervezőnek, ruhatervezőnek tartom magam. Tulajdonképpen a diplomámban is ez szerepel.

K. m.: Sokszor kritikával illetik a magyarokat, mondván nem tudnak igazán izléselesen, izgalmasan vagy éppen bátran öltözni. Ön hogy látja, divatosak vagyunk?

P. M.: Változatos a kép, de van egy tendencia, ami már kétségtelven észlelhető nálunk. Itthon szerintem túlzott szerepe van a multiknak és a plázajelenségnek; az emberek öltözködését, az utcai

Névjegy

Pazicski Miklós 1981-ben született Budapesten. A Szent Margit Gimnázium után a Magyar Iparművészeti Egyetemre (a mai Moholy-Nagy Művészeti Egyetemre) járt. 2002-ben második helyezést ért el az Eurotextil Divat Pályázaton, 2005-ben megkapta a Kecskeméti Textilművészeti Alkotóműhely különdíját. A Healey & Baker Hungarian Student Fashion Awards nyertese. Idén a Brüsszelben, Budapesten és Madridban zajló „20 ruha Európa számára” című nemzetközi kiállítás megalkotásában vett részt. Az egyetem befejezése után, 2006-ban indította útjára saját neve alatt futó márkáját, majd 2008-ban nyitotta meg üzletét. A pazicski design visszautasítja napjaink női viseletének pusztán funkcionálisát, és az előremutató, azonban mégis nőies vonalakra helyezi a hangsúlyt. Legszembetűnőbb jellemvonása a nosztalgia, illetve a tradicionális szabásvonalak párosítása a mai trendekkel.



A műselyem

A '40-es, '50-es évek ruházkodásának népszerű találmánya volt a műselyem, szakszerű néven viszkóz filamentfonal. A budapesti Váci úton működő Selyem- és Gyapjúárugyár „habselyem” néven kezdte el gyártani az anyagot, és az 1930-as évektől ezen a néven hozta forgalomba az ebből készült női fehérneműit. Az ügynevezett lánchurkológépen gyártott kelmékből készült női fehérneműk akkor igazi újdonságnak számítottak, és kellemes viselésük révén nagy népszerűsége tettek szert. Az 1960-as évekig sikerrel gyártották e termékeket, de ma már felváltották a szintetikus fonalakból (poliamidból vagy poliészterből) készült hasonló fehérneműk. A termék nevét felvevő Habselyem Kötöttárugyár 1961-ben alakult, és ezen a néven az 1990-es évek végéig, felszámolásáig működött.

mint maga a ruha. A nagy divatházak nem elsősorban a ruháikból élnek, hanem az olyan, könnyebben elérhető luxustermékekből, mint a parfüm, a nap-szemüvegek, vagy a saját logójukkal ellátott táskák. Ez persze még nem jelenti azt, hogy a kifutón szereplő ruhák jóval letisztultabb formában ne jelennének meg az üzleteikben. De egy divatbemutató alapvetően presztizskérdés, és inkább a művészet felé hajlik, mint a divat, a tényleges öltözködés felé.

Schäffer Dániel

viseletet nagyban meghatározzák az ott árult ruhák. A tizen-, huszoneves fiatalok már a fogyasztói társadalomban nőttek fel, és ebből következően törekszenek is arra, hogy divatosan öltözzenek. A szocialista évek diktálta tervezdálkodás és az ebből fakadó uniformizálás hosszú évekre megakasztotta a mindennapi kreativitást, azt, hogy az emberek megpróbáljanak divatosan, változatosan öltözködni. Akkor az volt a fő szempont, hogy minden tartós legyen. A divat viszont ennek pont az ellenkezőjét jelenti.

K. m.: Azt mondja, elindult egy tendencia. Ha jól értem, ez azt jelenti, egyre többen figyelnek arra, hogy mit is viselnek. Az ön vásárlói miért választják a Pazicski-ruhákat? Mit keresnek, mi motiválja őket?

P. M.: Ma még kevésbé hangsúlyos az, hogy az emberek az „utcára” vegyék meg a ruháinkat, inkább valamilyen alkalom kedvéért hordják. Mi egyedibb darabokat árulunk, nálunk azok vásárolnak, akik egyedi ruhákat szeretnének hordani, és nyilvánvalóan, mi sem a H&M-mel szeretnénk versenyezni. A különleges és az egyedi a két meghatározója a dolognak. Egy rést szeretnénk betölteni, hiányt szeretnénk pótolni a munkáinkkal.

K. m.: Ön szerint a divatban hogyan lehet tetten érni – tetten lehet-e egyáltalán érni – a tudatos fogyasztást?

P. M.: Számomra azt jelenti a tudatos fogyasztás, hogy olyan dolgokat vásárolok, amiknek megvan otthon a helye, nem fölöslegesek. A divat szempontjából tudatos fogyasztás lehet az,

ha olyan dolgokat veszünk, amik kiegészítik a már meglévőket. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy egy vásárlás alkalmával például az ember ne vegye meg a huszadik fekete blézert. Ugyanakkor a mindennapokban ez sokaknál nem érvényesül. A „divatörültek” között sokan vannak, akik megveszik a hatvanadik pár magassarkú cipőt is, pusztán csak azért, mert tetszik nekik, vagy egyszerűen csak ez a „heppjük”, és még meg is engedhetik maguknak.

K. m.: Tudatosan lehet divatos az is, aki csak természetes alapanyagokat vásárol és hord. Nincsenek ma többen azok, akik erre törekszenek?

P. M.: Sokan voltak és vannak is, akik erre adnak. A fiataloknál és Nyugaton van egy réteg, amelynél ez hangsúlyos. A ruhatervezésben viszont egyrészt a viselési tulajdonságok javításának érdekében nagyon sok mesterséges anyagot alkalmaznak, másrészt a poliészter és más anyagok mellett egyre több szintetikus anyagot használnak fel az új technológiákhoz, hogy újabb és újabb különleges hatásokkal rukkoljanak elő. Ez a két trend egymás ellen dolgozik.

K. m.: Az ön ruhái milyen anyagokból készülnek?

P. M.: Alapvetően természetes alapanyagokat használunk, de az újrahasznosított dolgokat még nem igazán tudjuk alkalmazni. Alkalmazkodnunk kell a piachoz: amit kapunk, abból gyártjuk a ruhákat. Viszont zömében nem poliészterrel dolgozunk, s úgy gondolom, már ez is valami. A sztreccs dolgokat például nem nagyon szeretem. A ruháinkban hangsúlyos a hernyóselyem, a tiszta gyapjú, a pamut. Selyemmel nehéz dolgozni – főleg a szaténokkal –, az eredmény azonban magáért beszél. A szövetek viszont nagyon jól kezelhetőek, ezért ilyen darabjaink is vannak. Fontos az is, hogy egy ruha jól szellőzzön, kellemes tapintású anyagból legyen, hiszen ettől lesz jó viselet. A fő stílusjegyeink a nőiesség és az elegancia.

K. m.: Az átlagember sokszor nem igazán tud mit kezdeni egy divatbemutatóval, sokan fölösleges csinnadrattának tartják, és azt hangoztatják, hogy ezeket a ruhákat nem is lehet hordani. Mennyiben van funkcionalitása ezeknek a ruháknak, felveszi-e őket a divatbemutató után valaha valaki?

P. M.: Mi hordható ruhákat készítünk: a kifutók világa teljesen más. Ez inkább a showbizniszről szól, semmint a ruhákról, s persze arról, hogy bemutassák a márkát. Az egész egy színjelölés, sokkal többet számít a körítés,



Játékos fogyasztóvédelem

Országos diákvetélkedő döntője Budapesten

Sok éve rendez diákvetélkedőket Győr és Nyíregyháza, Szeged és Vác, Pécs és Eger között hazánk legkülönbözőbb pontjain az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület. Így elmondhatjuk: e vetélkedőknek immár komoly hagyományai vannak. S e kisebb-nagyobb vagy éppen országos versengéseken résztvevő, gyakran elmélyült érdeklődésről számot adó fiatalok közül jó néhányan azóta sem szakadtak el a fogyasztóvédelemtől.



Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) ezúttal a Társadalmi Megújulás Operatív Programon (TÁMOP) elnyert támogatásból, „Az OFE és az INDRÁ összefogása a tudatos fogyasztók és a képzett fogyasztóvédők létszámának növelése érdekében” című TÁMOP-5.5.6-08/1-2008-0002 pályázat keretében szervezte meg fogyasztóvédelmi témájú vetélkedőjét 13-16 éves diákok háromfős csapatai részére.

Több tucat jelentkező

Ismét rácafoltak a fiatalok azokra a borúlátókra, akik szerint a csakis szórakozásközpontú tinédzserek között alig-alig lehet felébredni az érdeklődést a fogyasztóvédelem iránt. Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület néhány hónapja meghirdetett vetélkedőjére hazánk iskoláiból 37 csapat nevezett be. S közülük a háromfordulós selejtező öt legjobb csapata vett részt a budapesti Fasori Evangélikus Gimnáziumban megtartott döntőn. A háromfős csapatokat a felkészítő tanárok is

elkísérték, akik munkájukat rögvest kamatozni is láthatták a versenyen. Az OFE megbízásából Benkőné Di Giovanni Rita vett részt a szervezésben és lebonyolításban, a háromfős zsűri tagjai pedig Dietz Gusztávné dr., az OFE elnöke, dr. Krajcsik Szilvia, az Európai Fogyasztói Központ Magyarország jogásza és Újlaki-Vátság László újságíró voltak. A vetélkedő sikeréért sokat tett Pál Beáta tanárnő is.

Kvizkérdések és szituációs játékok

Fogyasztóvédelmi kvíz kérdésére kellett a helyes válaszokat kiválasztani a döntő első feladata során. A kérdések – a fenntartható fejlődéshez vagy éppen a fogyasztói pénzügyi konstrukciókhoz kapcsolódók – igencsak próbára tették a háromfős csapatok diákjait. S mint az két és fél órával később kiderült, korántsem volt véletlen, hogy a veszprémi Jendrassik-Venezs Középiszkola és Szakiskola lánycsapata már ekkor – mint később is valamennyi for-

dulóban – a legjobban szerepelt. Szintén – ismétlődően – jól szerepelt kezdetből fogva a Pannónia nevű csapat, amelyik a veszprémi Pannónia Általános Iskolából érkezett. A három, még általános iskolás fiú csupa középiskolás versenytárs között állta meg úgy a helyét, hogy erős másodikként állhatott a képzeletbeli dobogóra.

A második játékban fogyasztói szituációk során kellett megtalálni az optimális megoldást a csapatoknak. Az egyik helyzet lényege szerint például egy fiú webáruházról vette meg a régióta áhított MP4 lejátszóját, aminek a fülhallgatója néhány nap múlva reccsogni kezdett, majd később elnémult. Ám az azonnali reklamációra a webáruház a következő választ adta: „Vásárlási feltételek, fontos tudnivalók! A műszaki cikk vásárlása a vevő részéről is szakértelmet igényel, illetve a posta részéről az esetleges gondatlan szállításért sem tudunk felelősséget vállalni. Műszaki reklamációt csak a blokk vagy áfás számla bemutatásával van módunk elfogadni! Reklamációját a fent említett feltételek hiányában nincs módunkban érdemben elbírálni. Üdvözlettel, X. Y. műszaki vezető”.

Mint a szituációs helyzetek megoldását utóbb összegezve értékelő OFE-elnök rámutatott, a fiatalok kissé túlságosan is tartottak a hivatalos (olykor akár blöff-elemeket tartalmazó) elutasításoktól. Egy reklamáló fogyasztónak ugyanis – természetesen nem zárva ki, hogy esetleg mégis ő tved – mindenképpen nagyobb maga-

Így kezdődött

Már a vetélkedő legelső fordulójában fontos fogalmakkal kellett szembesülniük a diákoknak, az ország különböző pontjairól benevezett 37 csapatnak, amelyek jelentős része komoly felkészültségről tett tanúbizonyságot – pedig a tökéletes válaszok megadása talán még rendszeres olvasóinkat is próbára tenné: „Soroljátok fel az alapvető fogyasztói jogokat! Mikor van a fogyasztóvédelmi világnap? Mit nevezünk szavatosságnak és mit jótállásnak? Hol található Magyarországon és mivel foglalkozik az Európai Fogyasztói Központ? Mi a feladata és kiből áll a békéltető testület?”

Békéltető konferenciája

Szakmai konferenciát szervez a békéltető testületek részére június 15-én az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) a TÁMOP 5.5.6-1-2008-0002 pályázatának záró rendezvényeként. A Budapesten, az óbudai Hunor Hotelben zajló rendezvényen az immár több mint 10 éve működő, a bíróságokat – és legelsősorban a panaszos fogyasztókat – évente sok száz ügyben tehermentesítő, egyezséget kereső-közvetítő testületek szakemberei a következő témákról tanácskoznak:

- Békéltető testületi tapasztalatok a közüzemi szolgáltatások területén (Sándor Angéla, OFE Közmű Bizottsága);
- A békéltető testület és az alternatív vitarendezés jövője (dr. Gordos Csaba, Heves megyei testület);
- A békéltető testület, mint alperes (dr. B. Schmidt Gábor, Baranya megyei testület);
- A Békéltető Testületek Kollégiuma Egyesület felélesztése (dr. Horváth György, Bács-Kiskun megyei testület);
- A testületi tagok kiválasztásának szabályai (Görömbeiné dr. Balmaz Katalin, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei testület).

biztonságra, határozottabb fellépésre van szüksége – a helyzet higgadt áttekintése után. Dietzné hangsúlyozta, a fogyasztóvédelem döntően a jogok ismeretét és az azokkal élni tudás képességét, ennek eredményes kivitelezését tételezi fel.

Biotermék-tervezők

Terméktervezéssel folytatódott a verseny. Valamennyi csapatnak környezetbarát (illetve ilyen csomagolású) gazdaságos, bio, egészséges, de egészségre legalábbis nem ártalmas és hazai, helyi termékre, alapanyagra alapozott „találmányt” kellett lerajzolnia és bemutatnia, mindjárt reklámszlogen-nel együtt. Szokatlan megoldásokban dúskáltak a fiatalok, a kézi biodízel hajtású kapáló-vetőgéptől a Kis-Bala-

ton fantázianeve biogyümölcslevekig. Igaz, néha a burjánzó fantáziájú ötletelésben a termékcímkézés alapvető szabályai kissé háttérbe szorultak, mint mondjuk élelmiszernél a fogyasztóhatósági határidő megjelölése. Végül – túlnyomórészt a fenntartható fejlődéshez, illetve öko-tudnivalókhöz kapcsolódó – zömmel nemzetközi, ám hazánkban is mind sűrűbben felbukkanó – logókat kellett fokozatosan szaporodó számú mozaiknégyzetből felismerni a diákoknak. E feladatban ismét kitűnően szerepeltek a vesprémi lányok, továbbá a Pannónia csapata.

- Iv -



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

Fogyasztóvédelmi zárókonferencia Szegeden

Az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával megvalósult „Mindennapi fogyasztóvédelem a Dél-alföldön – a falvaktól a városokig” című pályázat zárókonferenciáját májusban, a megyeházán tartották, a bő egyéves projektben részt vevő szervezetek és hivatalok részvételével. A pályázó konzorcium vezetője, Varga József, a Dél-Alföldi Regionális Fogyasztóvédelmi Egyesület (DARFE) elnöke Bács-Kiskun, Békés és Csongrád megyére kiterjedő sikerről beszélt.

– A fogyasztóvédelem minél jobb megismertetése érdekében a kommunikációért felelős SZÓ-TÉR többek között fogyasztóvédelmi műsort készített, amely kéthetente került képernyőre Szegeden, Kecskeméten és Békéscsabán, valamint működteti a www.vegved-e.eu honlapot. A teleházak szerepe az volt, hogy biztosítsák a panaszfelvétel lehetőségének kiszélesítését. A Dél-alföldi kistérség csaknem 70 teleházan keresztül – az országban eddig egyedülálló módon – sikeresen bekapcsolódtak a legkisebb települések is abba az online fogyasztóvédelmi hálózatba, melynek köszönhetően az itt élőknek is lehetőségük van a panaszos ügyeik intézésére, nem szükséges ehhez a nagyvárosokba elutazniuk.

A projekthez számos rendezvény is kapcsolódott, a fogyasztóvédelmi szakmai tartalomért felelős Dél-Alföldi Regionális Fogyasztóvédelmi Egyesület szervezésében.

Hová forduljunk panaszunkkal?

Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület munkájáról további információk (köztük tanácsadó irodák országos hálózatának elérhetőségei), fogyasztóvédelmi témájú hírek, írások:

www.ofe.hu

Az OFE Központi irodájának

további elérhetőségei:

Cím: 1012 Budapest,

Logodi utca 22-24.

Telefon:

06 1 311 1830, 06 1 311 7030

Fax: 06 1 331 7386

E-mail: ofeiroda@t-online.hu;

ofebp@t-online.hu

Felkészültebb fogyasztóvédők

Sikeres képzési program a TÁMOP-pályázat keretében

Mint lapunkban már beszámoltunk róla, az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) és az INDRA Biztosítottak és Pénzügyi Ügyfelek Országos Érdekvédő Egyesülete (INDRA) szerteágazó civil fogyasztóvédelmi programot hajtott végre idén június végéig a Társadalmi Megújulás Operatív Program (TÁMOP) keretében elnyert támogatásból. E programban a két egyesület a Sämling Gazdasági Továbbképző Kft-vel együttműködve valósította meg szakemberképzését. A több modulból álló képzés végeztével, a sikeres vizsgákat követően, 2010. áprilisában 72-en vehették át a program elvégzéséről szóló tanúsítványt.



„Az OFE és az INDRA összefogása a tudatos fogyasztók és a képzett fogyasztóvédők létszámának növelése érdekében” címet viselő TÁMOP-5.5.6-08/1-2008-0002 pályázat részeként a fogyasztói érdekek hatékonyabb, eredményesebb és egységesebb ellátása céljából került sor a „Fogyasztóvédelmi ismeretek” képzésre a fogyasztói érdekek képviseletét ellátó társadalmi szervezetek szakemberei számára. A tréningelemeket is tartalmazó, 2009. októbertől 2010. április közepéig tartó képzésnél a felnőttképzésről szóló 2001. évi CI. törvény és végrehajtási rendelete szerint kellett eljárni.

Akkreditált képzési programot akkreditált képzési intézmény hivatott szakszerűen lebonyolítani, ezért született meg a két egyesület és a Sämling Gazdasági Továbbképző Kft. együttműködése. A szakmai és a pályázati elvárásoknak megfelelően, rugalmas egyeztetést követően alakult ki a végső program, amelynek fő jellemzőiről számolunk be.

A képzési program céljai

A program alapvető célja a fogyasztóvédelemmel foglalkozó munkatársak képzése, a fogyasztóvédelem jogi alapjainak és speciális szakmai részterületeinek, a törvényi szabályozás aktuális változásainak, a gazdasági környezet változásai által generált fogyasztói panaszok kezelési módjainak megismertetése volt. Cél volt továbbá a fogyasztói kultúra fejlesztése, a tudatos, kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése a résztvevőkben, valamint a fenntarthatóság elméletének átadása, a fenntartható fogyasztás fogal-

mának megismertetése, és a fenntarthatóság mindennapi életünkben fogyasztóként, illetve fogyasztóvédelmi szakemberként való képviseletének ösztönzése.

Megszerezhető kompetenciák és modulok

A résztvevők jártasságot szerezhetnek a következőkben: jogszabály-ismeret; definíciók és szervezeti felépítés ismerete; nemzetközi és hazai ismeretek, tapasztalatok elsajátítása; fogyasztóvédelmi szakmai kompetenciák; személyes, társas és kommunikációs kompetenciák. A program különálló modulokra épült: Fogyasztóvédelmi alapismeretek, szavatosság, jótállás; Fogyasztóvédelmi ismeretek a kereskedelemben és az utazások területén; Pénzügyek és biztosítások; Hírközlési szolgáltatások; Élelmiszer-biztonság; Közüzemi szolgáltatások. Mindezekhez tárgyalástechnikai és konfliktuskezelési készségek fejlesztése kapcsolódott.

Közösségformálódás és tapasztalatok

2009. októberében kezdődött a képzéssorozat, és havi rendszerességgel folytatódott, kivéve az olykor a közlekedést megbénító havazásokat hozó januárban. A képzésbe bevonandók létszámának ismeretében minden alkalommal három csoportban, három egymást követő napon, azonos előadókkal, ugyanazt a tananyagot dolgoztuk fel a különböző résztvevőknek.

Eleinte nehéz volt átlátni a képzés ütemezésének részleteit, de a második alkalom után jórészt kialakult a végső csoportbeosztás. Örömmel tapasztaltuk, milyen fegyelmezetten alkalmazkodnak mindehhez a résztvevők. Azt is jó érzés volt látni, ahogy a kezdetben egymás számára idegen hallgatóság hogyan kezd közösséggé formálódni. A jó hangulat jótékonyan befolyásolta a képzés hatékonyságát is. Egyre többen mind aktívabban éltek meg a képzési napokat. Részbe lehetett ebben az előadók szakmai hitelességének, előadásuk módjának is. Az eredményességhez talán az is hozzájárult, hogy a képzésen kiosztott slide másolatokon felül mindenki számára hozzáférhető az írásos tananyag az OFE honlapján. Mindannyian tudjuk, hogy nem kis megterhelést jelenthetett alkalomról alkalomra újabb ismereteket elsajátítani, felkészülni, megírni a modulzáró tesztet, végül eleget tenni a programzáró teszt megfelelési követelményének – s mindezt a szokásos családi és munkahelyi teendők közepette, mindig valaminek a rovására kiszakítva a szükséges időtartamot. Annál nagyobb örömmünkre szolgálhat a nagy létszámú, felelős és fegyelmeztett aktív részvétel. Összegezve: 75-en vettek részt a képzési program valamely részegységén, s 72-en közülük végigmentek a teljes képzési programon. Ez utóbbiak vehették át végül a fogyasztóvédelmi ismeretek elsajátításáról szóló tanúsítványt, a méltó befejezést adó, budapesti záró rendezvényen.

S-LV

Teher vagy segítség?

Érvek és ellenérvek a diákhitelről

Az Európai Unióban az egyik legújabb és egyben legsúlyosabb probléma a fiatalok növekvő ütemű eladósodása. A 2001-ben bevezetett diákhitel sokaknak megkönnyíti a diákéletet, ám az önálló élet adóssággal indulása egyeseknek adósságcspadát is jelenthet.

– 2003-ban vettem fel a diákhitelt, mivel akkor két szakot végeztem, sok órám volt és nem nagyon tudtam mellette dolgozni. Nagyon jól jött akkor az a havonta járó összeg – mondja Gabriella, aki 2008-ban végzett az ELTE-n. A diákhitel közel tíz éve alanyi jogon minden 40 év alatti magyar állampolgárságú hallgató felveheti. Célja, hogy minél több fiatalnak teremtsen esélyt a felsőoktatásban való részvételre, függetlenül attól, hogy mekkora családjá anyagi teherviselő képessége.

– A gond csupán az, hogy immár két éve törleszttek és az összeg nemhogy csökkent volna, hanem tovább nőtt – fűzi hozzá elkeseredve a volt diáklány.

Ez nem bankhitel!

– A diákhitel egy speciális hitel, nem bankhitel. Mielőtt felvesszük, nem árt tudni, hogy a hitel változó kamatozású. A kamat mértéke egy félévre előre van meghirdetve, és ez jóval kedvezőbb a banki hitelkamatnál. Ha az adós csupán a minimálbér utáni törlesztő részletet fizeti, akkor ezzel az összeggel csupán a tőkére települt kamatokat tudja csökkenteni, néha még azt sem – mondta el dr. Vasas Éva, az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület pénzügyi szakértője.

A szakértő szerint fontos lenne a pénzügyi szolgáltatásokról szóló oktatás, a kamatra és egyéb költségekre történő

felhívás, még a hitelek felvétele előtt. A hitelezés csapdái közé tartozik a túlfogyasztás és a könnyelmű költekezés a fiatalok körében.

Változó kamat

– A kamatot félévente hozzáigazítjuk a piac mozgásához, mely most jelenleg 9,5 százalék. Mi önköltségi alapon nyújtjuk a Diákhitelt: nem szabad profitot termelni, de hiány sem keletkezhet – mondta el Őri András, a Diákhitel Központ szóvivője. 2001 óta 290 ezren vették fel a kölcsönt, ebből 63 ezren már visszafizették a hitelt, 130 ezren pedig jelenleg is törlesztenek. – Csupán mintegy 5 ezer volt hallgató ellen folyik APEH-behajtás. Nagy részük inkább a figyelmetlenség miatt jutott ide, semmint szociális alapon – ecseteli a szóvivő.

Muszáj törleszteni

Ha valaki nem kezdi meg időben a törlesztést, és hat havi elmaradása halmozódik fel, felmondhatják a szerződést, és az adósnak egy összegben kell a kamatokkal és késedelmi kamatokkal együtt visszafizetni az annak idején nagyon jól jött kölcsönt.

– Nem igazán meggyőző az adós diák számára – noha igazán állítás –, hogy erkölcsi elvárás törekedni arra, hogy mindenki a nyugdíjkorhatár eléréséig fizesse vissza a felvett hitelt, hogy az ne háruljon a költségvetésre – mondta Vasas Éva. Az első két évben a minimálbér után fizetendő összeg jelenleg 4.290 forint.

– Matematikai tény, hogy az első két évben, amikor a minimálbér hat százaléka a kötelező törlesztő részlet, és valaki csak ezt fizeti, akkor az egyenlege nő. A harmadik törlesztési évtől azonban már a jövedelemhez igazodik a törlesztő részlet, és ahogy évről évre nő a jövedelem, úgy nő vele a részlet is. Az ingyenes előtörlesztéssel bárki szabályozhatja a törlesztése futamidejét – kommentál a szóvivő, hozzátéve: egy Tárki felmérés szerint a megkérdezett friss diplomások 41 százaléka nyilatkozott úgy, hogy a hitel nélkül nem tudott volna diplomát szerezni.

– Matematikai tény, hogy az első két évben, amikor a minimálbér hat százaléka a kötelező törlesztő részlet, és valaki csak ezt fizeti, akkor az egyenlege nő. A harmadik törlesztési évtől azonban már a jövedelemhez igazodik a törlesztő részlet, és ahogy évről évre nő a jövedelem, úgy nő vele a részlet is. Az ingyenes előtörlesztéssel bárki szabályozhatja a törlesztése futamidejét – kommentál a szóvivő, hozzátéve: egy Tárki felmérés szerint a megkérdezett friss diplomások 41 százaléka nyilatkozott úgy, hogy a hitel nélkül nem tudott volna diplomát szerezni.

-Schäffer-



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

Miben más, mint a banki kölcsön?

Lássuk, melyek a diákhitel és a „hagyományos” banki kölcsön közötti különbségek:

- A kölcsön összege bármire költhető, míg a banki kölcsön nagyon gyakran célhoz kötött, mint pl. lakásfelújítás, autót vásárlás;
- A diákhitel igénybevételekor nincs hitelbírálat, azaz a leendő adós diáknak nem vizsgálják sem személyi, sem anyagi körülményeit, és nem kell kezese sem;

- A tanulmányok alatt nem kell törleszteni (bár az előtörlesztés lehetséges, így szabályozható a futamidő);
- Miután a hallgató az egyetemi tanulmányait befejezte, négy hónap türelmi időt kap a törlesztésre;
- A hitel futamideje nincs előre rögzítve;
- Létrehozásakor szempont volt, hogy a visszafizetési feltételeknél a törlesztő részesletek kialakítása igazodjon a pályakezdő diplomás jövedelméhez;
- A tanulmányok befejezése után az első két évben csupán a minimálbér, a har-

madik évtől a két évvel korábbi jövedelem 6–8 százalékát kell havonta kötelezően törleszteni;

- A diákhitel mellé más kölcsön is felvehető, például lakásépítésre;
- Az egy félévre felvehető összeg 200.000–250.000 Ft között mozog, annak megfelelően, hogy a hallgató államilag támogatott, vagy költségterítéses rendszerben vesz részt;
- A hallgató választhat, hogy egy összegben vagy havi részesletekben kívánja a hitelt felvenni.

Hány napos a 8 napos üdülés?

Utazási irodai trükközés

A „Navigátor” utazási irodánál 2 személyre befizettünk 241.080 forintot 7 éjszaka/8 nap időtartamú mallorcai utazásra, 2009. június 18-i indulással. Az utat a Best Reisen utazási iroda szervezte – kezdődik Lichtman Tibor olvasónk Kosárnak írt beszámolója, amiből kiderül, valóban érdemes minden részletre odafigyelni egy utazás lefoglalása során – igaz még így sem biztos, hogy az ember lehet eléggé körültekintő...

A közvetítő Navigátor Kft. irodavezetője június 10-i, teljes befizetésünknel szóban közölte: noha az első nap csak a 19 órás indulással kezdődik, kárpótlásul június 25-én az utolsó nap a 19 órai indulásig teljes egészében a miénk, ahogy ezt a június 11-i „voucher” (részvételi jegy) is feltünteti. Ebben a hiszemben és bizva a Best Reisen jó hírnevében fizettük be pénzünket.

Június 17-én délután kaptunk értesítést, hogy a gép visszaindulása Mallorcáról június 25-én nem az előzetesen közölt esti órában, hanem reggel 8.30-kor lesz, ami egy teljes napi rövidítés. A Best Reisen honlapján aznap még mindig az előbbi visszautazási időpont szerepelt. Ráadásul így egy hajnali fölkelés mellett a szokásosnál jóval szűkösebben reggelizhettünk.

Menetrendi változás?

Igaz, hogy jogunkban lett volna visszalépni, de egy régebben megtervezett egyhetes külföldi utat az esedékessége előtti napon általában nem mondunk vissza. Még mindig bizva az iroda jó hírnevében, természetesnek vettük, hogy utóbb csökkentik a részvételi költséget, így visszatérítést kapunk. Az indulás előtti telefonos érdeklődésemre az iroda azt mondta, nem adnak visszatérítést, mert a légitársaság (Travel Service) megváltoztatta a menetrendet, s különben is, „a visszaindulás napja nem változott, a 7 éjszaka, 8 napot ott töltjük, mert minden

megkezdett nap egész napnak számít”. Kérdeztük, hogy tapasztaltuk, hogy gyakorlatilag mindenki fölháborodott a rövidítésen, ráadásul voltak olyanok, akik csak ott tudták

meg ezt. Rögtön panaszt tettünk a kinti magyar idegenvezetőnél, kérve ennek jegyzőkönyvezését. Ő azt mondta, jegyzőkönyvet nem készít, mert mindenki föl van háborodva, de ad egy igazolást a megváltozott visszaindulási időpontról.

Egy nap hány órá?

Hazaérkezés után azonnal a Travel Service ferihegyi irodájába mentünk. Kiderült, június 10-től nem volt olyan járatuk, amit velünk a voucheren eredetileg közöltek, és az utóbbi időszakban nem tudnak járatmódosításról. Beszélgetésünk idején viszont volt kora délután hazainduló repülőgép. A Travel Service városi irodája szerint június 10–25. között egyetlen olyan járat volt csak, mint a voucherünkön. Megkérdeztem a ferihegyi nyilvántartást is: június 11. óta egyáltalán nem érkezett Mallorcából Travel Service járat hajnali 2 óra körül...

Befizetésünkkel ezek szerint a Best Reisennek tudnia kellett, hogy a voucheren közölt visszaérkezési idő nem valós, illetve nem történt meg a hivatkozott menetrendi változás. További szempontok a Best Reisen felelősségének mérlegeléséhez: az általános szerződési feltételek (Ászf.) 2. pontja és a vonatkozó kormányrendelet 3.§-a értelmében utazási szerződést kellett volna

kapunk, de nem adtak. Maradt hát a Navigátoros szóbeli közlés. Amúgy a jelentkezésünkkel rendelkezőnkre bocsátott Best Reisen programfüzet ezt az utat nem tartalmazta.

A cég álláspontja: ők teljesítették a vállalt szolgáltatást, mert az adott napokon repülőgéppel oda- és visszazárlítottak bennünket.

Így például egy 2 napos út jogosan lehetne 12 órás: indulás Ferihegyről este 8-kor, hazaérkezés másnap reggel 8-kor?

Hátrányban a panaszunkkal

A panasz ügyében először a Budapesti Békéltető Testülethez fordultam, ahol a panaszt alaptalannak találták, mondván, az általános szerződési feltételekben ilyen esetekre kizárják a cég felelősségét, és ezt aláírásunkkal elismertük.

A megbeszélésen – jogosan – azt kívánták, bizonyítsam be, hogy nem történt menetrendi változás. Tudni kell, hogy a Travel Service csak repülőgépek bérbeadásával foglalkozik, magán-személyek igényeivel nem, az utazási irodákkal kötött szerződéseikkel kapcsolatban pedig nem adnak felvilágosítást. A mi kérdésünk nem a tételes szerződésre vonatkozott, de írásban nem adnak nyilatkozatot! Ezt az utazási iroda ki tudja használni.

Tény, hogy jelentkezéskor nem olvastuk el az A4-es terjedelmű, teljes, apróbetűs szöveget, hanem föltételeztük, hogy egy ismert utazási iroda nem akar becsapni.

Később a Gazdasági Versenyhivatalhoz fordultam a tisztességtelen piaci magatartást említve. Először elutasították, hogy nem rájuk tartozik, majd később befogadták, és panaszként, jogi következménnyel nem járó ügyként kezelik...

Befizetésünkkel ezek szerint a Best Reisennek tudnia kellett, hogy a voucheren közölt visszaérkezési idő nem valós, illetve nem történt meg a hivatkozott menetrendi változás.

Kedves Olvasóink!

Rendeljük meg korábbi számainkat kedvezményesen!

Azon előfizetőinknek, akiknek már megkaptuk átutalását, lappéldá-nyonként 230 Ft-ért küldünk a megrendelt példányokból, és a pos-taköltséget a kiadó Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület állja. Három vagy több Kosár együttesen darabonként 210 Ft. Más meg-rendelőinknek, gyűjtőinknek – a postaköltséget szintén átvállalva – lappéldányonként 260 Ft-ba kerülnek a korábbi Kosarak. Három vagy több Kosár együttesen darabonként 230 Ft.

Ízelítő korábbi számainkból:

2009. október

- Egy jó füles: fejhallgatóteszt
- Legjobb a piaci: savanyított káposzták tesztje
- Vita az ételmszer-jelölésekről

2009. november

- Téli autóabroncsok tesztje
- A többség közepes: ebéd házhozszállítók nagy tesztje
- Immunrendszerünk erősítése télen

2009. december

- Síkképernyős televíziók tesztje
- Hideghuzany nélkül: üdülés télen
- Gyermekmegőrzők és játszóházak házi tesztje

2010. február

- Konyhai robotgépek tesztje
- Vaj- és margarinteszt
- Átláthatatlan közmuészámok
- Fogyókúrák erényei és veszélyei

2010. március

- Energiatakarékos fénycsövek
- Gyümölcsös ízesítésű és gyümölcssteak nagy tesztje
- Élelmiszerárak és szolgáltatási színvonal
- Televíziós programcsomag körkép

2010. április

- Kerti fűnyíró gépek tesztje
- Párizsik és felvágottak vizsgája
- Kávéautomata körkép
- Mit kell tudni az online aukciós házakról?
- Hív a természet! Arborétum körkép

2010. május

- Házimozi rendszerek tesztje
- „Sima” és dúsított kekszek próbája
- Tour-túra: utazásszervező és utazásközvetítő irodák tesztje
- Vasúti és légiutas jogaink
- Adrenalin a köbön: kalandparkok



Fizessen elő honlapunkra vagy magazinunkra most!

Kosarunkban bizonyára Ön is talál érdeklődésének megfelelő teszteket és írásokat.

Minden egész éves előfizetőnknek évente egy lapszám ajándék, ráadásul magazinunk segítségével az előfizetői díj sokszorosát spórolhatja meg!

Szertnék előfizetni a

A) nyomtatott Kosár magazinra
 példányban
 egy évre: **2.610 Ft-ért**
 fél évre: **1.350 Ft-ért**

B) A Kosár magazin honlapjára
 egy évre: **2.610 Ft-ért**
 fél évre: **1.350 Ft-ért**

C) nyomtatott Kosár magazinra és annak honlapjára **együttesen**
 egy évre: **3.990 Ft-ért**
 fél évre: **2.190 Ft-ért**

Név:

Tel:

E-mail:

A csekket és az újságot az alábbi címre kérem kézbesíteni:

Alíráss

Kérem, tájékoztassanak az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület egyéb kiadványairól is!

Kérjük, a megrendelőlapot nyomtatott betűvel kitöltve küldje vissza a következő címre: **Kosár – a fogyasztók magazinja, 1012 Bp., Logodí utca 22-24.** A megrendelőlap beérkezése után csekket postázunk. A lapot az előfizetési összeg megérkezése után tudjuk biztosítani. Átfutási idő 3-6 hét. A befizetésről számlát küldünk. Rendelését online is leadhatja, regisztráció: www.kosarmagazin.hu

ELŐZETES A

KOSÁR

MAGAZIN KÖVETKEZŐ SZÁMÁBÓL

KOSÁR

TESZT ÉS TIPP

Babakocsik

A modern, többcélú babakocsikat sokféle igényre tervezik. A baba életkora is befolyásolja, milyen módon kell használni a kocsit, és a szállíthatóság, összecsukhatóság is fontos. Régebben a négy kerék szinte egyeduralkodó volt, ma trendibb a háromkerékű. Az utóbbi évek fejlesztése a variálható alváz, melyet a különböző iker- és testvér-variációkhoz is alkalmazni lehet. Tesztünkben az is kiderül, mi a bababiztonság mértékegysége...



Nutellák és „társaik”

Gyermekeink kedvencei a különböző kakaós, mogyorós krémekek, amelyek kenyérrre kenve az óvodák, bölcsődék reggeli vagy uzsonna kínálatában is szerepelnek. Jellemzően nagy kalóriatartalmúak: zsír- és cukortartalmuk meghaladhatja a 30, illetve 50 százalékot. Bár összetételükben előnyös növényi olajat és olajos magvakat, kakaót is tartalmaznak, gyakori fogyasztásuk hizlal, így a gyártói vitaminozás ellenére sem ajánlhatók vitaminforrásként.

Magyaros éttermek

Éttermi ítélszünk most magukat magyarosnak valló vendéglőkbe látogat el. Vajon miről ismerzenek meg? A gulyásról? A palóc levesről? A sült compóról? A töki pomposról? A galuskáról? A kovászos uborkáról? A Dobos-tortáról? És milyen az „újmagyar” konyha? Léteznek-e merész, de a tradíciókat sutba nem dobó, új minőségeket hozó kreációk? Végezetül arra is választ keresünk, hogy egy mai magyaros étterem atmoszférája felidéz-e Krúdy, Petőfi világát?



Multiplex és művész mozik

Augusztusi számunkban átfogó túrára invitáljuk olvasóinkat a budapesti mozik tarka világába. Kíméletlenül kivesézzük a mozik felkészültségét, hang- és képminőségét, szolgáltatásait. Átfogó körképünkkel összehasonlítjuk a giga-vásznas multiplexet, bepillantva a hangulatos „oldschool” művész mozikba is – a vándor kritikus lencséjén keresztül, aki nem akar sem eladni, sem meggyőzni: egyvalami érdekli, hogy az ember megkapja a pénzéért, ami jár.

www.kosarmagazin.hu