

KOSÁR
7. évfolyam 11-12. szám
2010. december

KOSÁR

A fogyasztók magazinja



BEJGLIK TESZTJE: 8
MÁKOS, DIÓS, DOHOS



ÉDES-MÉZES 11
PUSZEDLI PRÓBA



SÍPÁLYAKÖRKÉP 27
MAGYARORSZÁGON



UTAZÁSI KÖRKÉP 30
AZ ÜNNEPEKRE

**LCD-T VAGY
OKOSTELEFONT
A FA ALÁ!
MI MEGMONDJUK
MELYIKET ÉRDEMES**





TESZT ÉS TIPP

- 4** **A tévzés új útjai**
LCD tévék és okostelefonok
- 8** **Mákos, diós és dohos**
Bejglík
- 11** **Édes-mézes puszipróba**
Mézés és mézes jellegű
puszedlik
- 14** **Fő a szerénység!**
A Tabán étterem és
a Megyeri Csárda

NAGYÍTÓ

- 16** **Biztonságosak a gyerekjátékok?**
A Stiftung Warentest
változásokat sürget
- 18** **Amivel több százezren próbálkoznak**
A hálózati kereskedelem
színe és fonákja
- 23** **Méz a fogyasztói madzagon**
Hűségforintok mustrája

INTERJÚ

- 22** **Péter Anna**
újságíró, a Malackaraj.hu
főszerkesztője

SZABADIDŐ

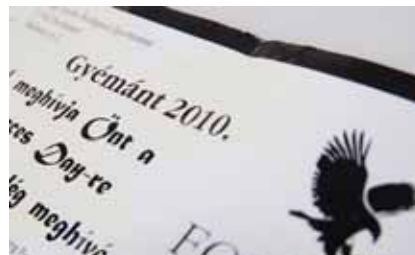
- 27** **Miért menne mindig külföldre?**
Sípályák Magyarországon
- 30** **Meghiítség, élvezet, szórakozás**
Utazási körkép
az ünnepekre készülődve
- 33** **Operetthajó, futóverseny, pálmafák**
Szilveszter - kicsit másként

JÓ TUDNI

- 34** **Kiskarácsony, nagykarácsony**
13+1 jó tanács az ünnepekre



**VESZÉLYES JÁTÉKOK:
MEGDÖBBENTŐ EREDMÉNYEK** **16**



**HÁLÓZATI KERESKEDELEM
– SZÍNE ÉS FONÁKJA** **18**



**MÉZ A MADZAGON:
HŰSÉGFORINTOK MUSRÁJA** **23**



**13+1 JÓ TANÁCS AZ
ÜNNEPI AJÁNDÉKOZÁSHOZ** **34**

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: **dr. Morvay György** 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**
 Teszt szerkesztő: **Hacsek Tamás**
 Szerkesztőségi titkár: **Schmidek Veronika**
 Nyomdai munkák: **FOLIUM Nyomda, Budapest**

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

A www.kosarmagazin.hu weboldalra továbbra is előfizethet szerkesztőségünk címén, a honlapon, illetve e-mailben: kosar@ofe.hu

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

Utószó

Karácsonyi Kosarunkat utolszor helyezzük a fogyasztók fenyőfája alá. No, de félre a pátosszal! Búcsúzóul dióhéjban felvillantjuk a legfontosabb tényeket és lapunk történetét.

Hazánkban a rendszerváltás előtt egyetlen általános fogyasztói újság létezett, a Nagyító. Megszűnéskor tartalmának egy lassan zsugorodó darabkáját még egy ideig őrizte a Képes 7.

A rendszerváltás után gyorsan népszerű lett az újonnan indult Teszt Magazin, amelynek az volt az egyetlen gyengesége – természetesen csupán a fogyasztóvédelem szempontjából –, hogy hirdetéseket is közölt. Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) német testvérszervezete rendszeresen kifogásolta is ezt, mondván: reklámokat elfogadó tesztlap nem lehet pártatlan, a fogyasztó érdekeit szem előtt tartó. Az állam végül ezért is vonta meg a Teszttől – az utóljára normatív – támogatást.

Az OFE – és különösen néhai elnöke, Garai István – szívós sürgetésének köszönhetően rövid szünet után fogyasztóvédelmi civil pályázati kiírás született reklámmentes tesztújság takarékos támogatására. Ám itt a támogatás mellett a takarékoság is hangsúlyos volt, hiszen sem eleinte (az első támogatási összeg a szerkesztőség felállításán kívül alig négyhavi megjelenésre volt elegendő), sem később nem volt szó olyan anyagi lehetőségéről, amely a több száz lap újságosstandi versenyében komoly esélyt adott volna egy reklámmentes havilap kellő példányszámú kiadására és megismertetésére.

Lapunk, a – kiadója, az OFE részéről már jó néhány éve tervezgetett – Kosár 2004 novemberében jelent meg először. A kezdéshez Schmidek Veronika szerkesztőségi titkáron, az egyesület újságíróin és néhány olyan szakértőjén kívül, mint Dömölki Livia, Dietz Gusztávné dr., sokban hozzájárult több, korábban a Teszt Magazinnál dolgozó újságíró. A lap első két számát szerkesztő, a fogyasztóvédelmi lapszerkesztésben már tapasztalt Nagy Idán kívül a Kosarat máig kitűnő írásaival, árupiaci körképével segítő Orovitz Viktor nevét szeretnénk külön kiemelni.

A lap tehát bizakodva, reményeink szerint visszatekintve is vállalható színvonalon és igyekezettel elindult, hogy az első pillanattól beleütközzön az olvasókkal való megismertetés és a hozzájuk történő eljuttatás örök gondjaiba. Úgy tűnik ugyanis, hogy hazánkban



mindmáig hiányzik az a szélesebb tudatos fogyasztói réteg, amely hajlandó havonta néhány száz forintot költeni pártatlan és alapos fogyasztói tájékoztására. Természetesen ez a legcsekélyebb mértékben sem szemrehányás olvasóinknak, hiszen, aki e sorokat fürkészi, sőt, az a több száz ember, aki magazinunkat a kezdetektől fogva olvassa, éppen hogy rendszeresebben és alaposabban tájékoztodik a magyar fogyasztók átlagánál.

Az azonban bizonyos, hogy sem Nagy Ida, sem Újlaki-Vázt László, sem Pavlovics Ágota, sem Szép Gábor főszerkesztői erőfeszítéseivel nem sikerült elérni, hogy a Kosár legalább az elengedhetetlen kiadásait, az önköltségét fedezve, hozzávetőleg tizenöt-húszezres példányszámban találjon olvasóközönséget magának. Mi nem tudtunk autót, sem egzotikus társasutazást, de még luxus televíziókat sem kisorsolni olvasóink között. Nem volt módunk – néhány esetet leszámítva – a médiában hirdetni magunkat, különösen nem főműsoridőben. A kereskedelmi, sőt részben a közszolgálati médiumoknál dolgozó újságíró kollégáinkkal évekbe – és az Országos Rádió és Televízió Testület állásfoglalásába – került azt megértetnünk, hogy nem számít burkolt kereskedelmi reklámnak, ha például tesztjeinket ismertette megemlíti a Kosarat, vagy éppen egy-két másodpercre felvillantják lapunkat. Az utcai terjesztés olykor abszurd ellentmondásait ezúttal pedig fel sem emlegetjük.

Tavały azután úgy döntött a fogyasztóvédelmi pályázatok ügyében éppen ille-

tékes minisztérium, hogy a támogatásra szánt összeget – amelyből a Kosár mellett részesült az ingyenes terjesztésű, inkább szaklap jellegű A Kontroll, és a kifejezetten szaklapként életre hívott Fogyasztóvédelmi Szemle is – még többfelé osztja. Nem csekély részben a mi tapasztalataink felhasználásával megszületett a Teszt Plusz magazin. Ám az állam – vélhetően kevesebb pénzzel és bizonyosan rövidebb türellemmel, mint tőlünk nyugatabbra szokás volt – idén úgy döntött, hogy sem a Kosár, sem a Teszt Plusz papíralapú megjelenését nem támogatja; mindemellett, legalábbis egyelőre, az elektronikus változatot segíti meg.

Megítélésünk szerint az összes olyan kezdeményezésre, amely a fogyasztók pártatlan tájékoztatását segíti, szükség van, ezért e helyütt is kívánunk sok szerencsét és kitartást minden, a Kosárhoz hasonló kezdeményezéshez. A magunk részéről igyekeztünk fontos és érdekes információkkal szolgálni olvasóinknak – a másfél százat meghaladó számú alapos és pártatlan, céges érdekektől mentes tesztünkön kívül lapunk valamennyi rovatában. Abban biztosak vagyunk, hogy aki minket rendszeresen olvasott, az kialakította, megszilárdította magában a jó fogyasztói-fogyasztóvédelmi tájékozódás igényét és módszereit. Mindezek sikeres alkalmazásához minden jót, valamint boldog új évet kívánva búcsúzik a Kosár és munkatársai nevében egy volt és a legutóbbi főszerkesztő:

Újlaki-Vázt László és Szép Gábor

A tévénézés új útjai

Digitális átállás vagy technológiai változás?



Tavaly decemberi számunkban ígértük, hogy az elképesztő technikai változások miatt hamarosan visszatérünk a tévék új generációja, a LED tévék értékelésére. Nos, az azóta eltelt egy évben csakugyan elterjedt az újabb technika, de például az ICRT folyamatos és részletes londoni tesztjeiben továbbra is kevés a konkrét tapasztalat. Másrészt nagyon sok szó esik arról, hogy a hagyományos értelemben vett tévékészülék, illetve a tévéadások vétele és élvezete funkcionálisan nagyon jelentős átalakulás előtt áll.

A tévénézés körüli bizonytalanság fő oka az az ellentmondás, hogy miközben egyre komolyabb elvárásokat támasztunk a tévékészülékek technikai tudása iránt, az egyéb vizuális eszközök ezeknél nagyságrendekkel kisebb várakozások mellett a sokszínű, többcélú alkalmazhatóságra fókuszálnak.

A tévénézés jövőjének lehetséges útjai

Nehezen jósolható meg mondjuk, hogy a mobiltelefonon (vagy ahhoz hasonló készüléken) való tévénézés mekkora szeletet lesz a közeljövőben a televíziós piacának. Súlyos ellentmondás (a jelenlegi technikai lehetőségek szintjén legalábbis), hogy míg a tartalomszolgáltatók (tévétársaságok) egyre több HD minőségű műsort sugároznak, eközben a televíziós adások vétele mindinkább számítógépes, webes platformokra és sokat tudó telefo-

nokra terjed át. Ezenél az eszközök-nél az adásmínőség helyett sokkal fontosabb szempont a letöltési sebesség, vagy akár az interaktivitás biztosítása. Ahol a televíziókészülékek technikai szintje sokkal fontosabb szempont, az a más médiaformátumok és lejátszókkal való összehangolhatóság. Elsősorban a házimoziz-rendszerek, a különböző DVD és Blu-Ray lejátszók tudják igenis kihasználni a HD

teremtette jelenlegi és közeljövőbeni lehetőségeket.

A digitális tévéadásokra való átállást is e dilemma tükrében érdemes vizsgálni. Az egész váltás értelmét teszi hosszabb távon kétségesse, ha a fogyasztói szokások és elvárások más irányt vesznek. Azt kell mondanunk, 2010. decemberében nem tudjuk eldönteni, hogy a televíziózás valódi jövője a kábeles vétel, a földfelszíni vagy műholdas sugárzás,

A két táblázatba a nemzetközi teszteken a legfelső 10 százalékban végzett termékeket választottunk.



A világ legdrágább mobiltelefonja

Akad közöttünk, aki esztelen tékozlásnak minősíti, más talán a színarany wc-nél mégiscsak izléseesebbnek és glamourosabbnak tarja a „handik” méregdrága – olykor éppen teljesen egyedi, vagyonokat érő feldíszítését. S hogy hol a határ...? Még meg sem jelent – az eleve átütő sikerűnek szánt – sorozatgyártású Apple iPhone 4 készülék, amikor egy brit tervezőt megbíztak a készülék egyedi felékszerzésével. A gyémántokkal ékesített „okostelefont” néhány hete, októberben mutatták be, és attól a pillanattól a „világ legdrágább mobiltelefonjaként” jegyzik. A készülék ugyanis 500 (összesen 100 karátnyi) egyéni, hibátlan gyémánttal van feldíszítve. A gyémántok a készülék szélén futnak végig, továbbá egy 7,4 karátos vágott rózsaszín gyémánt ékesíti a navigációs billentyűt, míg a céglogó rózsaszín keretbe foglalt 53 apró, rózsaszín gyémántból van kirakva. Csak a két egyedileg vágott gyémánt értéke kiteszi a telefon árának 80 százalékát. A mai árfolyamon számolt gyémántos készülék több mint 1,5 milliárd(!) forintnak megfelelő összegért készült el egy ausztrál üzletember megrendelésére.

(Forrás: www.boon.hu)



esetleg az internetes protokoll vagy a mobiltechnológia lesz. Legvalószínűbb, hogy nem egyetlen platform kerül ki győztesen a csatából. Ez viszont felveti azt a kérdést, hogy az ideális vevőkészülék mennyire legyen többcélú. Hány darab és hányféle eszköz legyen például egy lakásban, hogy a legkülönbözőbb vizuális technikák és tartalmak mindegyikét lehetőleg optimális feltételekkel élvezhessük?

Amit a LED tévékről tudni érdemes

Az aktuális kereskedelmi akciók a televíziók piacán ma a LED alkalmazásról szólnak. Többféle technikáról is említést tesznek, egyesek „valódi” LED-ről szólnak, mások LCD-LED

kombinációról. Kissé arra emlékeztet a helyzet, mint nem is olyan régen, 2-3 éve a „valódi és kvázi HD” technika esetében. Nos, a technika mai, pillanatnyi állása szerint a LED tévé is LCD tévé, csak az LCD panel megvilágítására hidegkatódos fénycső (CCFL) helyett LED-eket használnak. Háttérvilágításra azért van szükség, mert a képpontok önmaguktól nem bocsájtanak ki fényt, ezért meg kell őket világítani, hogy a kép látható legyen. Az LCD tévé esetén a háttérvilágítás sok probléma okozója. (Plazma tévéknél nincs ilyen probléma, mert nincs szükség háttérvilágításra, mivel a képpontok feszültség hatására képesek fényki-bocsájtásra.) Egyrészt meg kell oldani, hogy viszonylag egyenletes legyen a fényerőeloszlás. Ez nem mindig sikerül tökéletesen: a képernyő alsó és fel-

| Modell | Samsung LE40C750 | Sony Bravia KDL-40HX700 | Samsung LE40C650 | Philips Essence 42PES0001H | Sony KDL-37EX500 | Philips 37PFL9604H/12 |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|----------------------------|------------------|-----------------------|
| Képernyőméret ["]* | 40 | 40 | 40 | 42 | 37 | 37 |
| Technológia | LCD | LCD | LCD | LCD | LCD | LCD |
| LED háttérvilágítás | nincs | nincs | nincs | nincs | nincs | nincs |
| Képernyőfelbontás | 1920x1080 | 1920x1080 | 1920x1080 | 1920x1080 | 1920x1080 | 1920x1080 |
| Összértékelés | 4,19 | 4,06 | 4,05 | 3,97 | 3,96 | 3,93 |
| Fellelhető fogy. ár [Ft, 2010. nov.] | 270.900 | 262.000 | 178.000 | 345.000 | 179.000 | 324.000 |
| Videobemenetek | 4,15 | 4,25 | 4,15 | 3,55 | 4,25 | 5,10 |
| Audiobemenetek | 3,23 | 5,05 | 3,23 | 5,05 | 5,05 | 5,05 |
| USB csatlakozók | 5,50 | 5,50 | 5,50 | 4,25 | 5,50 | 5,50 |
| AV csatlakozás | 4,22 | 4,57 | 4,22 | 3,90 | 4,57 | 5,15 |
| Hálózati csatlakozás | 4,25 | 4,25 | 4,25 | 3,42 | 4,25 | 5,08 |
| PC csatlakozás | 5,50 | 5,50 | 5,50 | 5,50 | 5,50 | 5,50 |
| Nézőtartomány | 3,09 | 4,05 | 4,19 | 2,10 | 3,01 | 2,31 |
| Képmínőség teszt | 4,52 | 4,44 | 4,35 | 4,34 | 4,21 | 3,90 |
| Hangmínőség teszt | 4,00 | 3,78 | 3,67 | 3,89 | 3,50 | 4,50 |
| Állóképnézés | 5,06 | 4,92 | 4,64 | 4,59 | 4,82 | 4,54 |
| Monitorhasználat | 4,83 | 5,00 | 4,83 | 4,00 | 5,00 | 4,00 |
| Teletext | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,50 | 4,00 | 4,50 |

*1 coll=2,62 cm; értékelés: 5,5-4,6=kiváló; 4,5-3,6=jó; 3,5-2,6=közepes; 2,5-1,6=gyenge; 1,5-0,5=nem megfelelő; forrás: ICRT.



ső részén általában egy halvány fénybeszűrődés figyelhető meg, amely a sötét részeknél zavaró hatású lehet. Ezen kívül, ha egy kontrasztos képet szeretnénk megjeleníteni, amelyen sok a sötét-világos átmenet, akkor gyakran a fekete inkább csak sötétszürkének látszik. Ez ellen dinamikus kontrasztal lehet védekezni, azaz a kép világosságának megfelelően módosítják a háttérvilágítás fényerejét.

Ésszerű megoldásnak mutatkozott tehát az LCD tévékhez a háttérvilágítás megreformálása. A CCFL fénycsövek helyett LED-eket alkalmaznak háttérvilágításként. A LED-eket kétféleképpen rendezhetjük el, az LCD panel mögött mátrixszerűen, vagy a panel széléin sorban egymás mellett, ezt nevezzük

Edge LED technológiának. Mindkét technikának megvannak az előnyei. A panel mögött elhelyezett LED-ek esetén jóval több LED-re van szükségünk, de lehetőség van a Local Dimming technika alkalmazására. Az Edge LED-nél a felépítésből adódóan erre nincs lehetőség, viszont a LED tévé vastagsága akár csupán 3-4 cm is lehet!

Mobiltévészés

Az iparilag fejlett világ legnagyobb részéhez hasonlóan szinte minden európai országban zajlanak mobil-tévézés kísérletek, illetve elkezdődött az üzleti célú alkalmazás. Bár a technika még érezhetően korántsem érte el a lehetőségei

határát, a fő vonalak már láthatók. Igaz Magyarországon most – talán a válság, talán a megszokottá válás hatására, legálábbis a reklámokban – jócskán alábbhagyott a mobiltévészésre buzdítás.

A földfelszíni digitális televíziózás egyik lehetősége a mobiltelefon-készülékeken nagyszámú, akár 15-20 élő televíziós csatornát sugárzó DVB-H (Digital Video Broadcasting – Handheld) technológia, amely a már számos országban bevezetett DVB-T rendszerrel kompatibilis szabványra épül, mely a műsorszóró technológiát és az interaktív szolgáltatások nyújtására alkalmas mobiltechnológiát ötvözi.

Az új televíziós gyakorlat kielégíti a különféle típusú fogyasztói igényeket.

A DVB-H lehetővé teszi a nézők számára, hogy élő televíziós programokat nézhessenek mobiltelefonjukon, és interaktív szolgáltatásokat vegyenek igénybe, mint a szavazás, különböző tartalmú fájlok lekérése stb. A műsorszolgáltatók számára lehetőséget kínál új közönség elérésére, hiszen többé a tévézés nincs helyhez kötve. Útközben is megnézhetjük a kedvenc sorozatunk következő folytatását, vagy informálódhatunk a legfrissebb hírekről, sporteredményekről, időjárásról. Mind a tartalomszolgáltatók, mind a mobilszolgáltatók új piaci lehetőséghez jutnak a DVB-H technológia által, növelhetik nézőik, előfizetőik számát, és ezáltal bevételeik is emelkedhetnek.

A közeljövő nagy kérdése, hogy a mobiltechnikával vett adásjelek miként alkalmazkodhatnak a HD minőségű, „nagy” készülékek adta lehetőségekhez.

| Modell | Samsung GT-I9000 Galaxy S | Apple iPhone 4 16 GB | Nokia N97 | Nokia 5230 | HTC Wildfire | Apple iPhone 3G S 16 GB | Sony Ericsson W20i Zyló | Samsung GT-S8500 Wave | Sony Ericsson W715 |
|--|---------------------------|----------------------|-------------|---------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Össztömeg (SIM-kártyával és akkuval [g]) | 118 | 141 | 148 | 114 | 118 | 137 | 115 | 117 | 100 |
| Főképernyő mérete | 480*800 | 640*960 | 360*640 | 360*640 | 240*320 | 320*480 | 240*320 | 480*800 | 240*320 |
| Belső memória [GB] | 8,0 | 16,0 | 32,0 | 0,1 | 0,4 | 16,0 | 0,3 | 2,0 | 0,1 |
| Operációs rendszer | Android 2.1 | iOS 4 | Symbian | Symbian 5th edition | Android 2.1 | iPhone OS 3.0 | egyéni | Bada 1.0 | egyéni |
| Útvonaltervező szoftver | Google Maps | Google Maps | Nokia Maps | OVI Maps 3.01 | Google Maps | Google Maps | – | Route 66 | Vodafone Navigator Google Maps |
| GSM900 készenléti idő [h] | 500 | 473 | 305 | 363 | 191 | 359 | 329 | 394 | 307 |
| GSM1800 készenléti idő [h] | 500 | 473 | 311 | 360 | 245 | 362 | 317 | 382 | 312 |
| Akkutöltési idő mérés szerint [min] | 215 | 105 | 175 | 120 | 110 | 150 | 140 | 190 | 120 |
| Kijelző értékelése | 4,85 | 5,10 | 4,62 | 4,81 | 4,29 | 5,10 | 4,17 | 4,85 | 4,62 |
| Képfelvezetés értékelése | 4,50 | 3,00 | 4,50 | 4,50 | 5,50 | 3,00 | 4,50 | 4,00 | 5,50 |
| Hangminőség értékelése | 4,17 | 4,20 | 3,50 | 3,85 | 3,83 | 3,70 | 2,75 | 3,60 | 3,35 |
| Hangfájlok kezelése | 2,00 | 2,00 | 5,50 | 5,50 | 3,50 | 2,97 | 1,50 | 3,50 | 4,50 |
| Webböngészés értékelése | 3,67 | 4,17 | 3,83 | 3,50 | – | 4,08 | – | 3,08 | – |
| Összértékelés | 4,20 | 4,17 | 4,13 | 4,11 | 4,10 | 4,10 | 4,09 | 4,06 | 4,03 |
| Fellelhető fogy.ár, 2010. nov. [Ft] | 130.000 | 206.000 | 92.000 | 43.000 | 73.000 | 180.000 | 43.000 | 97.000 | 46.000 |

Értékelés: 5,5-4,6=kiváló; 4,5-3,6=jó; 3,5-2,6=közepes; 2,5-1,6=gyenge; 1,5-0,5=nem megfelelő; forrás: ICRT.

Bestsellerek

Ezernyi szempontból, például évek, országok, műszaki paraméterek és fogyasztói szokások szerint is összeállítható a legnépszerűbb mobil-típusok listája. Lássuk ezúttal, hogy melyik a világszerte legjobban fogyó 10 mobiltípus 2010. októberében – a <http://brandimposter.com> szerint:

1. Apple iPhone 4,
2. Nokia 3720 Classic,
3. Samsung i9000 S Galaxy,
4. Nokia C5,
5. Nokia 2730 Classic,
6. Nokia 6303 Classic,
7. HTC HD2,
8. Nokia E52,
9. Nokia 6700 Classic,
10. HTC Desire.



Internetes televíziózás

Az IPTv (Internet Protocol Television) olyan digitális tévészolgáltatás, melyet a szolgáltatók az internet segítségével nyújtanak, ezért a szolgáltatás igénybevételének feltétele a szélessávú internet megléte vagy legalábbis potenciális rendelkezésre állása.

Az IP-televízió használatához tévékészülékenként mintegy 2,5 Mbit/sec sebességű internetkapcsolat szükséges, amihez pedig jó hír: igénybevételéhez nem kell lecserélni a meglévő, általunk már megszokott televízió készüléket. A szolgáltatás minőségét viszont erősen befolyásolja az internetes szolgáltatás minősége.

Amennyiben ez nem megfelelő minőségű, akkor az IP-televízió szolgáltatás sem lesz az. A szolgáltatás igénybevételéhez egy vevőeszköz (set-up-box) és egy router (útválasztó) szükséges. Ez az eszköz határozza meg, hogy mely információk áramoljanak az internet, az IPTv vagy internettelefon (VoIP) irányába vagy irányából. Ezeket az eszközöket az internetszolgáltató biztosítja. A szolgáltatás igénybevételéhez annyi set-up-box szükséges, ahány televízió-készüléken szeretnénk éppen lakásunkban tévézni.

Az IP televízió lehetővé teszi, hogy a tévéműsorokat a napi rendünkhöz igazítsuk. Ha az a műsor, amit meg szeretnénk nézni, délután 4 órakor kezdődik, de nekünk csak egy fárasztó munkanap után, este 8-kor van időnk tévét nézni, akkor egyszerűen beállítjuk ezt a készüléken, és máris a kiválasztott időben nézhetjük a műsort. Egy-egy műsort rögzíthetünk is, nem szólva arról, hogy számos kiegészítő és kényelmi funkció válik lehetővé.

Néhány teszteredmény karácsony előtt

AZ ICRT nemzetközi teszt-szervezet vizsgálatai közül ezúttal a szokásostól kissé eltérően szemlézzünk. Bár a nemzetközi tesztek a szokásos részletességük mind az adatok mélysége, mind a vizsgált készülékek körének szempontjából, ezúttal csak néhány technikai eszközre hívjuk fel a figyelmet. A két táblázatba (televíziós készülékek és mobiltelefonok) olyan termékeket választottunk, amelyek a magyar piacon a legismertebbek közé tartoznak, valamint a nemzetközi tesztekben az összértékelés tekintetében a legfelső 10 százalékba sorolhatók. Érdemes felhívni a figyelmet (sokadszor) arra a tényre, hogy a készülékek ára és a minőségük között van összefüggés, amely azonban nem teljesen szoros és egyértelműen azonosítható. Sok esetben kell megfi-

zetni az ismert márka presztízsét. S bár ez kifejezetten nem a most szemlézett márkákra vonatkozik (hiszen azok mind a hagyományosan piacvezető típusok közé tartoznak), általában érdemes óvatosan, fenntartással kezelni az alig vagy kevéssé ismert márkákat. Sok-sok nemzetközi teszt eredményeinek ismeretében mondhatjuk, hogy a technikai eszközök piacán a „noname” típusok szinte sosem szerepelnek kiemelkedően, a legtöbbjük legfeljebb átlagos teszteredményekkel büszkélkedhet.

Remélhetőleg – az eddigi tesztismertetésekhez hasonlóan – ezúttal is tudásbeli segítséget tudunk nyújtani a tisztelt Kosár-olvasóknak, egyben tippet adni ünnepi bevásárlásaikhoz.

(Forrás: <http://www.ahrt.hu>; <http://ledtvportal.info>; <http://telkopi.hu>)

Hacsek Tamás



Mákos, diós és dohos

Karácsonyi bejgliket teszteltünk



Reformbejgli

Ha reform, akkor teljes kiőrlésű liszt, ez az alapszabály. Ilyen lehet a rozsliszt, a tönkölybúzaliszt, a Graham-liszt vagy a hajdinaliszt. Használjunk mézet, ami tökéletes édesítő és még egészséges is! Ám úgy is dönthetünk, hogy aszalt gyümölcssel édesítjük a bejglit, ez ugyanis önmagában is felér egy nagy adag cukorral. Olajos magvak, mint kesudió vagy tökmag is kerülhet a sütibe, így pedig bátran elmondhatjuk magunkról, hogy idén reformkarácsonyt ülünk.

Vegyünk 50 deka tönkölylisztet, huszonöt deka vaját, két deka élesztőt, egy tojást, egy pohár natúr joghurtot, három evőkanál mézet és egy tojást a tészta megkenéséhez. A merész szakácsoknak a harminc deka mákból, egy reszelt alma, egy deciliter tej, négy evőkanál méz, egy kávéskanál fahéj, egy citrom reszelt héja mellett még vörösfenyőt, narancsot, almát is ajánlunk a töltelékbe.

A meggitt karácsonyi hangulathoz ugyanúgy hozzátartoznak az ízek és illatok, mint a szépen megterített asztal vagy a csillogó-villogó karácsonyfa. Igaz volna ez a bejglire is, de persze csak akkor, ha azok a bizonyos ízek és illatok valóban ínycsiklandóak volnának.

Bár a dió és a mák kétségkívül kiváló hozzávalói lehetnek bármilyen süteménynek, a karácsonyi bejgli tölteléként nem véletlenül választotta ezt a két finomságot a néphagyomány.

A hiedelem szerint a diót ugyanis rontás ellen kell fogyasztani, míg a mák bőséggel áldja meg a házat. A bejgli eredetileg sziléziai kalácsfajta, a reformkorban vívta ki magának az európai karácsonyi sütemények királya megtisztelő címet. Mára mindkét típusnak megtalálhatjuk a továbbfejlesztett változatait is, így a teszten mi is kóstoltunk aszalt szilvával, barackkal, illetve narancssal ízesített variációt.

A legtöbb bejgli közepe nyers maradt, a töltelék elválik a tésztától, ami olykor morzsálódik, netán még száraz is.

Roszból is megárt a sok

Talán nem szerencsés előre lerántani a leplet a végeredményről, ám ezúttal kénytelenek vagyunk már az első bekezdésekben panaszkodni: a helyzet ugyanis siralmas. A diós bejgliknél a Szamos egyébként meglehetősen drága kalácsa jó eredménnyel végzett a lista első helyén, innentől kezdve azonban csupa közepes érdemjegy csúfítja a bejgli bizonyítványt, amit egy éppen megfelelő termék után egy nem megfelelő, vagyis fogyasztásra nem alkalmas sütemény zár. A mákos változatnál azért már egy fokkal jobb a helyzet: itt is a Szamos viszi a pálmát, ezúttal

Bejglirekord

Arra senkit sem bízunk, hogy ezt a mutatványt egy az egyben csinálja a készítők után, mivel elképzelhető, hogy sohasem végezze. Egy 500 méteres bejgli elkészítése ugyanis meglehetősen embert próbáló feladat: ez a mennyiség körülbelül 2.000 normál méretű süteménynek felel meg. A magyar rekordot az ország tizenkét településéről huszonkét cukrászda és mintegy háromszáz ember készítette el. A cukrászdák fejenként húsz-huszonöt darab bejglit sütöttek, ezeket a helyszínen dolgozták össze. A bejgli utolsó negyven métere önmagában is rekord, ezt ugyanis egy speciális sütőben, helyben készítették el, így megdöntötték a leg hosszabb egyben sült bejgli rekordját is. Összesen háromszáz kiló liszt, százötven kiló vaj, ezeröt-száz tojás, négy kiló élesztő kellett ahhoz, hogy ez a remekmű elkészülhessen.

kiváló eredménnyel. A mákos finomság esetében öt jó eredmény is született, közepesnél rosszabb érdemjegyet pedig egyik minta sem kapott. Ennyit előljáróban, most essünk is túl a nehezen, kezdjük a dióssal!

De jó a dió?!

Elég csak egy pillantást vetnünk a bejgli összetevőinek leírására és máris meggyőződhetünk arról, hogy ez a töltelék bizony még a népi hiedelmek szerint sem védene a rontás ellen. A legtöbb töltelékben ugyanis dió alig, különféle helyettesítő anyagok azonban bőven akadnak.

Összességében elmondható a bejgliről, hogy tisztelet a kivételnek, de legtöbbjük közepe valamilyen oknál fogva nyers maradt, sok kalács végét pedig – igazán nem illő módon – nyitottan hagyják. Szintén általános tapasztalat, hogy a töltelék elválk a tésztától, ami olykor morzszalódik, netán még száraz is. A diós változatnál gyakran kellett olyan falatokkal megküzdenuünk, amiknek összhatásán dohos vagy idegen mellékíz rontott. Érdekes, hogy bár mind a diós, mind a mákos bejgli között a Szamos süteménye végzett az első helyen, a diós változat csak jó eredményt ért el. A tesztelő csapat a közepét sületlennek, a tésztát kevésnek és morzsásnak, illatát jellegtelennek, talán kicsit ecetesnek találta, ízében pedig főként a narancs dominált.

A harmadik közepesben, az Inter Sweet diósában például túl kevés volt a töltelék, míg az egyébként nem is olyan olcsó BCS Cukrászat bejglijében a dió darabokat nem sikerült kellőképpen megdarálni, a nyers kalácsbelső pedig mindkét mintára igaz volt. Az Újudvar bejglijét találtuk például enyhén dohos ízűnek, itt problémát okozott még a hézagos töltelék is. A Tesco diós bejglijében a tészta bizonyult kevésnek, a savanykás szag pedig a legidillibb karácsonyi hangulatot is romba döntheti. A savanyú behatás a Ceres diósára is vonatkozik, amiben, bár a töltelék kevés volt, ezt annyira senki sem bánta. Ami a leghátsó alakzatokat illeti, Norbi Update diósa több sebből is vérzett. Bár a sütemény érezhetően dúskál a különféle, rejtélyes összetevőkben, csomagolás – így az összetevők leírása – híján sosem derült ki számunkra, pontosan mit is ettünk meg. Így csupán arról tudunk nyilatkozni, hogy mit éreztünk: dohos szagot és ízt, továbbá teljesen nyers közepet. Ebben az esetben ezek a rossz tulajdonságok olyannyira intenzívnek bizonyultak számunkra, hogy a mintát kénytelenek voltunk nem megfellelőnek értékelni.



Mákom-bákom

Mielőtt némi reményt hoznánk a bejgli-kedvelők hétköznapijaiba, vessünk papírra egy rövid feljegyzést a csomagolásokról. Egészen rövid lesz, ezt megígérhetjük, tudniillik a bejgli csomagolása meglehetősen egysíkú: a legtöbb nyomtatott műanyag tasakba vagy egyszerű műanyag fóliába csomagolt, a címkéken minden fontos adatot feltüntetnek. Ez alól csak a kimérve kapható Norbi termékek és az összetevők megadását valamiért nélkülöző, CBA-ban vásárolt, az Újudvar által gyártott termékek kivételek.

Tehát a mák! Ahogy arról már korábban említést tettünk, itt is a Szamos lett a befutó. Az 1,1-es pontvesztés a töltelék üregessége és a tészta enyhe szárazsága miatt járt. A BCS Cukrászat mákosa azért végezhetett csak a második helyen, mert a mák nem volt kellően finomra darálva a töltelékben. Szintén jó jegyet kapott a Régimódi Bejgli aszaltszilvás-mákos változata. Illatában intenzív citrom aroma érezhető, ízében is ez dominál, a sütemény vége azonban ez esetben is nyitott. Az Interfood Prémium Mákos Bejglijének felülete szép fényes, de tésztája száraz és morzsolódik, az összhatást enyhe mellékíz rontja, így lett a jók közül a legkevésbé becsült. Az Újudvar bejglije már csak közepes minősítést kapott a matt felület, a kevés töltelék és a kisé kesernyész íze miatt. A Cerestől származó mákos bejgli kissé sápadt, ízében és illatában túl aromás, már-már parfümös, emiatt ennek csupán közepes minősítés dukált. A sort a mákosoknál is Norbi sűtije zárja. Bár Norbi köztudottan nem használ cukrot, a bejgli mégis túl édesnek bizonyult, a töltelék állagát tekintve pedig kissé kenődősnek találtuk.

Süsd meg!

A receptek után kutatva sok érdekeséget találni a bejgli elkészítéséről. Tudniillik az igazi bejgli elkészítésénél nem csak az a fontos, mit mikor gyúrunk bele és meddig hagyjuk állni. A legeslegfontosabb ünnepi jó tanácsot



| Megnevezés | Tömeg [g] | Fogyasztói ár (Ft/db) | Fajlagos ár (Ft/1000 g) | Vásárlás helye (V), Forgalmazó (F), Gyártó (Gy), Származási hely (Sz) | Szín, alak, méret ¹ (s=0,7) | Állag ¹ (s=1,0) | Illat ¹ (s=0,9) | Íz ¹ (s=1,4) | Összpontszám ² /Minősítés ³ |
|---|-----------|-----------------------|-------------------------|--|--|----------------------------|----------------------------|-------------------------|---|
| Diós bejglik | | | | | | | | | |
| Diós bejgli | 500 | 1.600 | 3.200 | GY: Szamos Marcipán Kft. V: Árkád | 3,8 | 3,8 | 4,2 | 4,4 | 16,4 jó |
| Régimódi bejgli diótöltelékkel | 500 | 629 | 1.258 | GY: Kiskunfélegyházi Malom Kft. V: Auchan Liget | 4,0 | 3,4 | 3,6 | 3,6 | 14,5 közepes |
| Régimódi bejgli aszalt sárgabarack-dió töltelékkel | 500 | 729 | 1.458 | GY: Kiskunfélegyházi Malom Kft. V: Auchan Liget | 4,4 | 3,6 | 3,4 | 3,0 | 13,9 közepes |
| Diós bejgli | 500 | 800 | 1.600 | GY: Inter Sweet V: Fini Mini Pékség, Őrs vezér tér | 3,4 | 3,2 | 3,6 | 3,4 | 13,6 közepes |
| Prémium diós bejgli | 500 | 799 | 1.598 | Sz: Magyarország F: Interfood-Europa Kft. V: Tesco | 3,6 | 3,6 | 3,4 | 3,0 | 13,4 közepes |
| Ceres sütő diós bejgli | 500 | 629 | 1.258 | GY: Ceres Zrt. V: Auchan Liget | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 3,0 | 13,0 közepes |
| Diós bejgli | 500 | 1.090 | 2.180 | GY: BCS Cukrászat Kft. V: Pannon Posta Ker. és Szolg. Kft. Őrs vezér tér metró végállomás | 3,6 | 3,0 | 3,2 | 3,2 | 12,9 közepes |
| Tesco diós bejgli | 500 | 439 | 878 | GY: Ceres Zrt. V: TESCO | 3,6 | 3,4 | 3,0 | 3,0 | 12,8 közepes |
| Diós bejgli | 500 | 439 | 878 | GY: Ceres Sütőipari Kft. V: Tesco Pécs | 3,2 | 3,8 | 3,0 | 2,8 | 12,7 közepes |
| Diós bejgli | 500 | 499 | 998 | GY: Újudvar, Bp. Bécsi út 38-44. V: CBA Krisztina tér | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,0 | 12,5 közepes |
| Diós bejgli | 475 | 598 | 1.259 | V: Auchan Liget | 3,4 | 3,4 | 2,6 | 2,2 | 11,2 megfelelő |
| Norbi update diós bejgli | na. | 514 | na. | V: A and É KFT. | 2,0 | 2,2 | 2,2 | 1,8 | 8,1 nem megfelelő |
| Mákos bejglik | | | | | | | | | |
| Mákos bejgli | 500 | 1.600 | 3.200 | GY: Szamos Marcipán Kft. V: Árkád | 5,0 | 4,8 | 4,0 | 5,0 | 18,9 kiváló |
| Mákos bejgli | 500 | 990 | 1.980 | GY: BCS Cukrászat Kft. V: Pannon Posta Ker. és Szolg. Kft., Őrs vezér tér metro végállomás | 4,8 | 4,0 | 4,4 | 4,0 | 16,9 jó |
| Mákos bejgli | 470 | 592 | 1.260 | V: Auchan Liget | 4,8 | 4,4 | 3,6 | 3,6 | 16,0 jó |
| Mákos bejgli | 500 | 750 | 1.500 | GY: Inter Sweet V: Fini Mini Pékség, Őrs vezér tér | 4,8 | 4,0 | 4,0 | 3,4 | 15,7 jó |
| Régimódi bejgli aszalt-szilva-mák töltelékkel | 500 | 729 | 1.458 | GY: Kiskunfélegyházi Malom Kft. V: Auchan Liget | 4,3 | 3,3 | 4,0 | 3,8 | 15,1 jó |
| Prémium mákos bejgli | 500 | 799 | 1.598 | Sz: Magyarország F: Interfood-Europa Kft. V: Tesco | 4,0 | 4,3 | 3,8 | 3,3 | 15,0 jó |
| Régimódi bejgli mák-töltelékkel | 500 | 629 | 1.258 | GY: Kiskunfélegyházi Malom Kft. V: Auchan Liget | 4,4 | 3,8 | 3,6 | 3,2 | 14,6 közepes |
| Mákos bejgli | 500 | 499 | 998 | GY: Újudvar, Bp. Bécsi út 38-44. V: CBA, Krisztina tér | 3,6 | 3,8 | 3,6 | 3,0 | 13,8 közepes |
| Mákos bejgli | 500 | 439 | 878 | GY: Ceres Sütőipari Kft. V: Tesco Pécs | 3,5 | 3,8 | 3,8 | 2,8 | 13,4 közepes |
| Ceres sütő mákos bejgli | 500 | 629 | 1.258 | GY: Ceres Zrt. V: Auchan Liget | 3,6 | 3,6 | 3,4 | 3,0 | 13,4 közepes |
| Norbi update mákos beigli | na. | 514 | na. | V: A and É KFT. | 2,8 | 3,8 | 3,5 | 3,0 | 13,0 közepes |
| ¹ A 0-5 közötti vizsgáloi pontszámok átlaga; ² Az összpontszámban az értékek a súlyozó faktorial (s) szorozva szerepelnek; ³ Minősítés: 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; na.=nincs adat; A termékek összetevőit is tartalmazó táblázatunk megtalálható weboldalunkon: www.kosarmagazin.hu | | | | | | | | | |

személyesen az angyalkák küldik a karácsonyi asztalhoz: igazán akkor lesz finom a bejgli, ha elkészítés közben az elmúlt év örömeire gondolunk és ezt is belegyúrjuk a tésztába. Ez a sütemény ugyanis nem csak finom, ha jól van elkészítve, de a vidámságot is szimbolizálja az ünnepi asztalon. Vegyünk tehát 56 deka finomlisztet, 21 deka vaj, 2 tojássárgáját, a töltelékhez 30

deka darált dióbelet vagy mákot, 30 dkg cukrot, vagy 20 dkg cukrot és 10 dkg mézet, 1 deciliter tejet vagy vizet, ha egy kis pikantériát is szeretnénk becsempészni, akkor még 8-10 deka apróra vágott birsalmasajtot és ízlés szerint annyi örömet, amennyit csak tudunk. A hozzávalókat csomómentesre keverjük, összefőzzük, s ha a tészta sima, négy cipóra osztjuk, lisz-

tezett deszkára helyezjük, kinyújtjuk, megtöltjük, összetekerjük és tehetjük a sütőbe. Ha pedig kész a sütemény, mehet is az ünnepi asztalra, így a finomsággal kívánhatunk boldog karácsonyt, ahogy ezt most mi is tesszük a Kosár magazin egész tesztelő csapata nevében!

Kerekes Borbála

Édes-mézes puszipróba

Búcsút intünk
a rossz puszedliknek

Van olyan puszi, ami a szájon, s van olyan, ami a szájban édes igazán. Ez utóbbi a karácsonyi édességként számon tartott ínycsiklandó mézes (és mézes jellegű) puszedli. Az idénytermékek-nél már megszokhattuk, hogy a hirtelen dömping sok kakukktojást is hoz a polcokra. Lásuk, így van-e ez a puszedliknél is!



Melyik puszi a legfinomabb? Hogy is dönthetne az ember, ha egyszer mindegyik olyan édes, mint a méz? Főleg így, karácsony derekán, amikor a puszi nem csak cuppanak, de huppanak is, méghozzá a süteményes tálak kellős közepére. A puszedli eredetét tekintve bécsi specialitás. Elnevezése is a német Pusserl szóból ered, mi magyarok ezt az alakot vontuk össze a pukedlivel, így kaptuk meg ezt az édes bűnözést kiválóan megfestő hangalakat, a puszedlit. Persze, a romantikusabb, merészebb lelkek akár csóknak is nevezhetik a csábító csemegét, a kettő ugyanis egy és ugyanaz. De tulajdonképpen talán mindegy is, hogy hívjuk, mert a lényeg, hogy apró, kerek és édes legyen. Bár nem baráti, nem szerelmes, nem szenvedélyes, nem búcsú vagy üdvözlő, nem gyermeki, nem vigasztaló és nem kézre adott csókról van szó, mégis az igazi ingyenceknél igen mély érzelmeket válthat ki, de persze csak akkor, ha valóban finom.

Az igazán finom puszi

A pusziszakértők nyilván nem szorulnak mankóra, ám az édes csókokban kevésbé jártas, netán az első csók előtt álló olvasóink kedvéért eláruljuk, pontosan mitől is igazi az igazi. Mert mitől is édes egy csók? – A méztől – vágná rá rögvest a hozzá nem értő kezdő. A csókot azonban nem mindig csak a méz teheti édesé. Puszedliknél ugyanis mézes és mézes jellegű süteményekkel is találkozhatunk.

Mézes süteményről akkor beszélünk, ha a tészta méztartalma legalább húsz százalék és a sütemény méz jellegű ízesítőanyagot nem tartalmaz. A mézes jellegű finomságba is kerül a medvék kedvencéből, ám ez esetben elég csupán öt százaléka, a harmóniát ilyenkor ízesítőanyag hozzáadásával érik el a készítők.

Akár ipari méreteken, akár házilag készül, a puszedli titka minden esetben a pihentetés. Ettől lesz a sütemény puha, és az ízek is így alkotnak egységet. Éppen ezért már jóval az ünnepek előtt el lehet, sőt el kell készíteni, hogy a fa alá kerülve érhesen omlóssá. Többnyire búzalisztból készül, mézen kívüli édesítése pedig cukorsziruppal vagy szacharózzal történik. Öltözhet cukros mázas, csokoládés, bevonó masszás köntösbe, de a csupas csók is lehet éppoly csábító, mint az ünnepelőbe öltözött. Csipegethetjük töltött vagy töltetlen változatát, olykor olajos magvakkal, zselével vagy cukrozott gyümölcscsel díszített puszedlivel is találkozhatunk. Formáját tekintve pedig a választék legalább olyan széles, mint Gombóc Artúr csokoládépalettája. A puszedli ugyanis lehet lapos, féldomború, kerek vagy ovális, lyukas vagy teli, párnás vagy szív alakú, ünnepekkor ölthet csillag alakot, de még mézes kalács házikót is formálhatunk belőle.

Örömmel jelenthetjük, hogy nem születtek rossz eredmények: közepesen rosszabb érdemjegyet nem kapott egyik puszi sem.

Az anti-puszi

Azonban – ha puszedli – száraz és kemény biztosan nem lehet a sütemény. Ez a két tulajdonság puszedlik esetében bizony főben járó bűn. Márpedig a teszten szerzett tapasztalatok szerint legtöbbször emiatt csorbulhat egy csók harmóniája. Míg szárazsága miatt nem egy puszedlit büntettek pontlevonással a Kosár ítései, a keménység miatt csak egy-két esetben járt megrovás. Puszedliknél pedig nem csupán a tészta lehet túlságosan száraz vagy kemény. Ha a bevonó máz bizonyul túl kopogósnak, könnyen leperoghet a süteményről. Kényes kérdés tehát puszedlik esetében a bevonó is. A bevonat színe és eloszlása ugyanis adott esetben lehet egyenlőtlen, de az is megeshet, hogy a sütemény aljáról olykor például teljesen lemarad a csoki vagy cukor köpeny. Ám az is előfordul alkalomadtán, hogy bár a puszi aljáról nem spórolják le a bevonót, ez különösebben nem emel a sütemény ízén, mert a máz mégis. Ezenkívül itt is igaznak bizonyul a mondás, miszerint a kevesebb néha több. Bár a máz kétségkívül emel a finomság ízén, nagy mennyiségben túlságosan töménnyé teheti a süteményt. A bevonó épsége sem csak esztétikai szempontból fontos. Tény, hogy egy deszszertnél már a külső is kiváló kedvesnáló lehet, a töredezett máz viszont a puszedli esetében száríthatja is a tésztát. A szürkült vagy matt, esetleg deformált sütemény sem mondható éppen hívogatónak,



| Termék megnevezése | Tömeg [g] | Fajlagos ár [Ft/100g] | Vásárlás helye (V), Forgalmazó (F), Gyártó (Gy), Származási hely (Sz) | Csomagolás értékelése ¹ | Címke értékelése ¹ | Külső ² (s=0,7) |
|--|-----------|-----------------------|---|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| MÉZES PUSZEDLIK | | | | | | |
| Vanília ízű mézes sütemény, babapiskóta formájú | 200 | 150 | V: Forgó Kft. (Őrs Vezér tér) Gy: Barta Tiborné, Monor | 3 | 5 | 4,5 |
| MOGYI Vaniliás cukormázaz mézes sütemény | 180 | 105 | V: CBA Gy: Bácska Sütő- és Édesipari Kft. | 4 | 5 | 3,8 |
| SPAR diós-mazsolás mézes puszedli | 200 | 125 | V: SPAR Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,0 |
| URBI Kézi mézes Kókuszos cukormázzal bevont mézes sütemény | 180 | 133 | V: Auchan Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,2 |
| MOGYI Kakaós mézes puszedli | 180 | 105 | V: CBA Gy: Bácska Sütő- és Édesipari Kft. | 4 | 5 | 4,0 |
| Urbán & Urbán Mazsolás cukormázzal bevont mézes sütemény | 180 | 111 | V: Auchan Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 3,8 |
| URBI Kézi mézes Kakaós cukormázzal bevont mézes sütemény | 200 | 111 | V: Auchan Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,0 |
| Urbán & Urbán Földimogyorós cukormázzal bevont mézes sütemény | 180 | 111 | V: Auchan Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,0 |
| URBI Kézi mézes Vaniliás cukormázzal bevont mézes sütemény | 200 | 125 | V: Auchan Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,2 |
| MÉZES JELLEGŰ PUSZEDLIK | | | | | | |
| MONARC Puha, mázzal bevont sütemény gyümölcsdarabkákkal és csokoládélappal | 450 | 155 | V: ALDI Sz: Németo. | 5 | 5 | 5,0 |
| BURG Nürnbergi sütemény „Lebkuchen” vegyes sütemény diófélékkel, magvakkal | 600 | 167 | V: ALDI Gy: BURG Lebkuchen GmbH. | 5 | 5 | 5,0 |
| MONARC Barna süteményszívek sárgabarack töltelékkel és tejszokoládé bevonattal | 300 | 133 | V: ALDI Gy: F. A. Crux GmbH. | 4 | 5 | 4,5 |
| MONARC „Lebkuchen” ribiszkés töltelékkel töltött, étcsokoládéval bevont sütemény | 300 | 133 | V: ALDI Gy: Ifri Shumann GmbH. | 4 | 5 | 4,7 |
| Bella Barna sütemény gyümölcstöltelékkel és csokoládéval | 250 | 88 | V: ALDI Gy: NuLeb GmbH. | 5 | 5 | 4,5 |
| WINNY Kakaós és vaniliás cukormázzal bevont mézes jellegű sütemény | 500 | 76 | V: Csemege-Match Zrt. Gy: Urbán és Urbán Kft. | 4 | 5 | 4,2 |
| MONARC „Lebkuchen” csokoládéval bevont sütemény | 450 | 155 | V: ALDI Gy: BURG Lebkuchen GmbH. | 5 | 5 | 4,5 |
| CORA Kakaós és vaniliás cukormázzal bevont mézes jellegű sütemény | 500 | 98 | V: Csemege-Match Zrt. F: Magyar Hipermarket Kft. | 4 | 5 | 4,2 |
| PIONIR Honey Heart Mézes puszedli, töltött, csokoládé bevonattal (narancsos) | 150 | 253 | V: Auchan F: Giaro Kft. | 4 | 5 | 4,0 |
| BURG „Lebkuchen” cukormázzal és csokoládéval részben bevont sütemény | 600 | 100 | V: ALDI Gy: BURG Lebkuchen GmbH. | 4 | 5 | 4,5 |
| PIONIR Honey Heart Mézes puszedli, töltött, csokoládé bevonattal (vegyes gyümölcsös) | 150 | 253 | V: Auchan F: Giaro Kft. | 4 | 5 | 4,2 |
| KINKARTZ Étcsokoládéba mártott puszedli | 400 | 142 | V: Csemege-Match Zrt. Sz: Lengyelo. | 5 | 3 | 4,5 |
| KINKARTZ Csokoládéba mártott töltött puszedli teasütemény | 200 | 177 | V: Csemege-Match Zrt. Sz: Lengyelo. | 5 | 3 | 4,2 |
| CARRÉ Étcsokoládéba mártott puszedli | 500 | 74 | V: Penny Market Sz: Lengyelo. | 5 | 5 | 4,5 |
| PIONIR Sweet Heart Mézes puszedli cukormáz bevonattal | 150 | 252 | V: Auchan F: Giaro Kft. | 4 | 5 | 4,0 |

¹A csomagolás értékelése nem számít bele a minősítésbe; ²A 0-5 közötti vizsgálati pontszámok átlaga; ³Az összpontszámban az értékek a súlyozó faktorral (s) szorozva szerepelnek; ⁴Minősítés: 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.



pedig a teszten ilyet is találtunk. Az sem vitatható, hogy bár formájának nem szabhat határt a képzelet, a pufiság az a minimum, ami egy puszeditől mindenképp elvárható. A túl lapos bizony nem elég formás és csak a kellőképpen pufi lehet igazán omlós. Állagát tekintve a szárazság és keménység mellett nem díjazandó a tapadós, fűrészporszerű, kenődő vagy a szájban nehezen olvadó tészta. Az illat mindig sarkalatos kérdés, ez kíván a leginkább szakértő éržekeket. A

tapasztalatlan, pusztán kedvtelésből csemegéző fogyasztót ugyanis az illattal lehet a leginkább megvezetni. A gyártók gyakran alkalmazták azt a taktikát, hogy olyan intenzív illatot kölcsönöznek egy-egy terméknek, amitől a gyanútlan fogyasztó nem tud ellenállni, elcsábul. Főleg egy olyan süteménynél kényes kérdés ez, mint a puszedit, aminek már egyetlen szippantásnyi a hangulatos, fahéjas, fűszeres karácsonyesteket idézi. Azonban ez esetben sem jó

Egy csók és más semmi

Álljon itt két édes csábítás a puszedlik kedvelőinek arra az esetre, ha a bolti helyett saját süteménnyel szeretnék meglepni magukat vagy szeretteiket!

Mamika mézes pogácsája

Hozzávalók: 4 db tojás, 4-5 evőkanál méz, 23 dkg porcukor, 58 dkg liszt, 2 kávéskanál szódaikarbóna vagy egy csomag szalalkáli, szegfűszeg, fahéj.

A mézet és a cukrot 1-2 evőkanál vízzel felmelegítjük, majd összegyűrjük a többi anyaggal. A jól eldolgozott tésztát egy napig hűvös helyen pihentetjük. A pihent tésztát félujjnyi vastagra kinyújtjuk, és a legkisebb pogácsaszaggatóval pogácsákat szaggatunk belőle. A pogácsák tetejét megkenjük tojással, és beszórjuk darabos dióval, vagy egy-egy gerezd diót rakunk a tetejére. Közepesen meleg sütőben lassan megsütjük.

(Borsodi Mihály: Édesipari recept történeti gyűjtemény)



Gyermekcsók

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg cukor, 4 egész tojás, 10 dkg málna- vagy meggydzsem.

A tojásokat cukorral, liszttel simára kikeverjük, majd zsiradékkal kikent sütőlemezre nyomószákkal vagy két teáskanállal kis halmokat formázunk. Másnapig hideg helyen pihentetjük, ezután a puszedlik tetejét középen benyomjuk és a mélyedésbe kevés dzsemet teszünk. Közepesen meleg sütőben sütjük ki.

A csókkirály

Az általunk tesztelt puszedlikat a már fent említettek alapján két csoportra, mézes és mézes jellegű süteményekre osztottuk. Kóstoltunk vaniliás, diós-mazsolás, csokis, földi mogorós, gyümölcsdarabkás, magvas, sárgabarackos, tejszokoládés, étcsokoládés, ribizskés, kakaós, narancsos puszedlit. Örömmel jelenthetjük, hogy összességében nem születtek rossz eredmények, hiszen közepesnél rosszabb érdemjegyet nem kapott egyik puszi sem. A mézes puszedlik esetében csak kettő büszkélkedhet kiváló eredménnyel: a nyertes a Vanília ízű, babapiskóta formájú mézes sütemény lett (gyártó: Barta Tiborné, Monor). Szintén kiváló minősítést kapott a MOGYI Vaniliás cukormázás mézes sütemény (Bácska Sütő- és Édesipari Kft.) A többi terméknél a mézes illat, illetve íz hagyott kívánnivalót maga után, így a kézi mézes sem aratott a maga kategóriájában olyan nagy sikert: keménysége és egyenetlen máza miatt kapott levonást. A mézes jellegű sütemények közül öt termék is kiválónak bizonyult. A kategória csókkirályának – ami nem más, mint a MONARC puha, mázzal bevont sütemény gyümölcsdarabkával és csokoládélappal – már a neve is mennyieien hangzik, aminél csak harmonikus íze, omlós puhasága, a gyümölcs és a csoki párosának íze volt felemelőbb (ALDI, német import), de ugyanannyi pontot ért el a BURG Nürnbergi sütemény „Lebkuchen” vegyes sütemény diófélékkel, magvakkal (ALDI, német import). A sor végén található ebben a kategóriában két lengyel termék (KINKARTZ Csokoládéba mártott töltött puszedli teasütemény, CARRÉ Étcsokoládéba mártott puszedli), a sereghajtó pedig az olasz PIONIR Sweet Heart Mézes puszedli cukormáz bevonattal. Esetenként nem csak a kevésbé jellegzetes, hanem az enyhén idegen íz eredményezett pontlevonást.

Érdeemes megemlíteni, hogy a mézes termékek mind magyarok voltak, 20 százalékkal mézzel gyártva, a mézes jellegű termékek importból származtak, méztartalmuk teljesen változó, ezért nem árt elolvasni a magyar feliratokat – már ha olvashatóak –, mielőtt megvásároljuk az adott terméket. Ami a csomagolást illeti, a győztes mézes csak 3 pontot kapott, mivel igen észrevétlenül, sima műanyag fóliában húzódik meg a polcokon, feliratai azonban rendben voltak. A maximális pontszámot elérő termékek műanyag dobozban vagy tálcán láthatóak, ami sokkal jobban véd a sérülések ellen, s a grafikák is tetszetősek. Az olvashatatlan feliratok a lengyel import termékekre voltak jellemzőek.

Kerekes Borbála

| Állag ² (s=1,0) | Illat ² (s=0,9) | Íz ² (s=1,4) | Össz-pontszám ³ | Minősítés ⁴ |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|
| 5,0 | 4,8 | 4,8 | 19,3 | kiváló |
| 5,0 | 4,7 | 4,7 | 18,4 | kiváló |
| 3,7 | 4,5 | 3,8 | 15,9 | jó |
| 3,8 | 3,8 | 3,8 | 15,6 | jó |
| 4,3 | 3,8 | 3,5 | 15,5 | jó |
| 3,8 | 3,5 | 3,7 | 14,8 | közepes |
| 3,8 | 3,7 | 3,3 | 14,6 | közepes |
| 3,5 | 3,3 | 3,3 | 14,0 | közepes |
| 3,5 | 3,3 | 3,2 | 13,9 | közepes |
| 5,0 | 4,7 | 5,0 | 19,7 | kiváló |
| 4,8 | 4,8 | 5,0 | 19,7 | kiváló |
| 5,0 | 5,0 | 4,7 | 19,2 | kiváló |
| 4,7 | 4,3 | 4,3 | 17,9 | kiváló |
| 4,3 | 4,3 | 4,3 | 17,5 | kiváló |
| 4,3 | 4,2 | 4,2 | 16,8 | jó |
| 4,3 | 4,0 | 3,8 | 16,5 | jó |
| 4,2 | 3,8 | 4,2 | 16,4 | jó |
| 4,5 | 3,8 | 4,0 | 16,4 | jó |
| 3,8 | 4,0 | 3,7 | 15,7 | jó |
| 4,5 | 3,5 | 3,5 | 15,5 | jó |
| 4,7 | 3,3 | 3,0 | 15,0 | jó |
| 4,3 | 3,5 | 3,2 | 14,8 | közepes |
| 4,3 | 3,2 | 3,2 | 14,8 | közepes |
| 3,0 | 3,2 | 2,8 | 12,6 | közepes |

a túlzás: a túlzott aroma erőszakossága könnyen elronthatja a harmóniát. Annál illúziórömbölközőbb pedig nincs, mint mikor mézes illatra és izre számítunk, de a pusztit a szánon érezve csak dohos mellékíz és illatot kapunk. Az általunk tesztelt termékek között ilyen is találtunk. Senki sem állíthatja tehát, hogy a polcok nem kínálnak puszedliből zsákba macskát. De persze csak azoknak, akik nem olvassák el a Kosár puszedli tesztjének eredményeit.

Fő a szerénység!

Tabáni emlékidéző, újpesti retró

A Tabán étterem és a Megyeri Csárda legendák fészke. Előbbiben alakult, sörözgetett és tervezgette a rendszerváltást a Független Jogászforum. Ma emléktábla „meséli” el történetüket. A külvárosban, a hajógyárhoz közel már utóbbi vendéglő számít kultúrtörténeti és gasztronómiai fellegvárnak, ahová persze nem feltétlenül a szomjazó ügyvédek jártak, járogatnak be sűrűn, inkább a betyárok és a poéták. No meg a közeli Szusza stadionban hol ügyesen láblabdázó, hol szármalasan tébláboló (hétről hétre más a módi!) futballisták ebédlője is egyben. Megnéztük-megkóstoltuk, mit főznek ki a szakácsok e két hírneves műintézményben. Csalatkoztunk is, meg nem is...

Tabáni Gösser Étterem

Bp., I. ker., Attila út 19.

Hogy is mondta Bástyá elvtárs? „Fő a szerénység!” Nos, a tabáni éttermet példás szerénység jellemzi. A pincérrel ugyan lerí, hogy harcedzett profi, mégsem pakolja ki makulátlan mellényének hajtókájára a „Kiváló dolgozó” emlékérmét. Mert el tudom képzelni, hogy van ilyenje. Ha nem, akkor utólag megszavazom neki a plecsnit. A nyugdíjkorhatárt már alighanem elért úriember kifinomult modorú, ám van érzéke az iróniához is. Jól lavírozik a főpincéri és a kocsmárosi szerepkörök közti keskeny pallón. Tisztelettel köszönti a betérőt. Mindvégig odafigyel rá, de később – amikor már rendelt a vendég – megenged magának egy-két poént. Valahogy úgy, ahogy az antivilágban tették a tabáni szakik.

Az étterem méltó a Tabánhoz! Ahhoz a városrészhez, ahol valaha hangulatos kisvendéglők sorjázta, s ahol még mindig élnek olyan lokálpatrióták, akik úgy kötődnek a vidékhez, mint csecsemő a köldököksínóhoz. A Tabáni Gösser – ahogy telnek-múlnak az évek – egyre jobban teljesít. Odabent valahogy kevesebb a füst is. (Régen vágni lehetett, ami a finom étkek élvezeti értékét károsan befolyásolta.) És ha nem is verik nagydobra, mit tudnak, azért egy vendéglős honlapra csak odavésték, hogy: hangulatos éttermükben magyaros és nemzetközi ételspecialitásokkal várják kedves vendégeiket, akik jóféle borokra, pálinkákra is számíthatnak a műintézményben. Nem állítanak valótlan... Már az előételek is pazarak. Erősen bizalmi műfaj például a Csontvelő pirítóssal (1.990 Ft) és a Tatárbeefsteak

primőrrel, pirítóssal (2.890 Ft), de a tabániban eme két leckét kiválóan teljesítik, ahogy általában a bélszínkeket. És utóbbi költemények nem is borsosak (na jó, kicsit): a Bélszintokány „Stroganoff” párolt rizzsel, krockettal 3.890 forintért igazán megéri. Mert remekbe szabottak és kellőképpen méretesek az adagok. Ahogy hatalmas adag csontvelővel érkezik asztalunkhoz a már emlegetett főpincér-kocsmáros, s az, amit kapunk, mennyei, laktató élmény. Amihez nagyon passzol a fél-ezer forintot súroló csapolt serital! Ha már a költeményeknél tartunk, kiemelem a Vörösboros szarvaspörköltet házi burgonyafánkkal (2.890 Ft), a Falusi ropogós libacombot – ami tényleg lelóg a tányérról – párolt lila káposztával és hagymás törtburgonyával (2.590-ért) vagy a pisztrángot roston 2.890 forintot áron. Külön passzust érdemel a Rántott pecsenye libamáj bundázott almával, burgonyapürével. Hihetetlen, de ez az ízletes, kitűnő alapanyagokból elkészített, „pormentes” portéka pusztán 1.950 forintba kerül, ami jelzi: itten nem srófoltják feltétlenül az egekig az árakat, de azért a korrektségért – a Tabán-filingért, a szakács lelkesedéséért és professzionalizmusáért – megfelelő fizetséget várnak. És joggal várhatják, mert nagyobb hajcihő, hírvérés, marketing bla-bla és saját honlap nélkül népes törzsközönseget tudhatnak maguk mögött. Csak így tovább!



Tabáni Gösser Étterem

| | |
|--------------------|-------|
| Stílus/kiszolgálás | 10/10 |
| Portéka | 10/9 |
| A hely szelleme | 10/8 |
| Summa | 9,0 |

Búcsúebéd

Befejezzük. Illendő módon egymás mellé tesszük a kést és a villát, felhörpintjük az utolsó kávé, vesszük a kalapunkat, fizetünk, főú! Az olvasónak most a Kosár magazin nyomtatott változatával együtt a lapban rendszeresen megjelenő, népszerű éttermi és kávéházi kritikáktól is búcsút kell vennie.

Az elmúlt közel két év alatt sorba vettük (elsősorban Budapest és Pest megye) legismertebb vagy éppen méltánytalanul elfeledett vendéglőit, fogadóit, koffeintartalmú közösségi tereit. Kalandozásaink során rátaláltunk Boris Vian koktélingorájára, kóstoltunk sült kalácsot, tárkonyos szárnyasragu levest, Antipasto di Melanzane névre hallgató padlizsánkrémes piritóst, csontvelőt, grillezett nádudvari gomolyát, sült compót, halat, vadat. Megkíséreltük kideríteni, milyen az „újmagyar” konyha. Léteznek-e merész újítások, olyan kreációk, amelyek a tradíciókról el nem feledkezve új minőséget hoztak a gasztronómia világába? Arra is választ kerestünk, hogy Krúdy szelleme kísért-e még, ha máshol nem, hát a Tabánban.



Gasztronómiai kalandjaink előtt pediglen — bő egy esztendőn át — a kávéházakat jártuk; nem ritkán azokat a hörcsököket teszteltük, melyeket Önök ajánlottak figyelmünkbe! A teljesség igénye nélkül, szigorú kávéházi és éttermi ítésszünk ellátogatott a New Yorkba, a Párizsi Áruház Lotz-termébe, a Komédiásba, de a „Mekibe” is. Kellemes meglepetésekből, gasztronómiai csodákból, átverésekből, méltánytalanságokból, mosogatórongynak is beillő rántott húsból, kávénak nevezett pótkávéból és menyei fekete nedűből egyaránt kijutott. Imittamott még profi pincérekkel is találkoztunk. Minden esetben igyekeztünk nemcsak a portékát bemutatni, hanem a miliőt is.

Bízunk abban, hogy a segítségükre voltunk. További jó étvágyat!

Megyeri Csárda

Bp., IV. ker., Külső Váci út 102-104.

Különös közeg, sajátos épület az út szélén. Nem mutat sokat. A bejárati ajtó nyikorog, zsírozatlan. Ráadásul zöld, ami a lilák főhadiszállásán furcsán hat. Bévül pedig erősen kopottas — a külvárosi szlenget idecítálva — viseltes minden. Dohszag. Sejtelmes a megvilágítás is, ami duplán hasznos: egyrészt takarékosági okból, másrészt, hogy ne lássuk a porcicákat az asztalterítón. És nemcsak a bejárati ajtó nyikorog erősen, hanem a konyhába vezető csapóajtó is: nesze nekünk, retró!

Bizony a csárda minden pontjáról lerí, hogy itt száz éve nem történt semmi, avagy mindjárt háromszáz esztendeje, elvégre az étterem amúgy büszkén hirdeti, hogy már (m)ilyen öreg. Az egykori becsali csárdáról ezt zengik honlapjukon: „A mai főépülethez a 18-19. században istálló és beszállófogadó tartozott. A dunai oldalon ma is látható a lebontott szárnyépület ajtó- és ablakívének maradványa. A Pestre igyekvő felső-magyarországi parasztok a csárda északi kapuján érkeztek, majd itt megpihelve, a déli vagy a Pesti kapun keresztül folytatták útjukat.”

Az elsőre nem túl bizalomgerjesztő környezetben azután lassan csak feloldódik a bátor vendég. (A báortalan messzire szalad — akár a Pesti kapun át...) A bajszos pincér, ha nem is idézi a New York Palota etikettjét, azért igyekezik rendesen. Az adagok nagyok. Az árak magasak. Pedig a gulyásleves nem rossz, igaz, a közelében sincs a tabániak; az ára mégis 790 forint. A Lakodalmos leves is erős túlzás 790 „aranypengőért” válságos időkben.

Az előételek lajstromában szereplő Tepertőkrém lilahagymával, ropogós pirí-



tóssal úgy-ahogy elfogadható portéka 800 forint fejében, csinos darab fatányéron. Ámbár magát a krémet a madaras teszkó polcsorainak alsóbb „emeletein” lehet csak fellelni. A zöldköret és a káposzta (ez a savanyúság speciel első osztályú!) pedig amolyan visszatérő vendég, hiszen később is ugyanezt látjuk viszont a sertésbordán.

Apropó, bordateszt. Eme rántott eleseget általában akkor választja az éttermi fürkész, ha úgy érzi, abszolút közepes, teljesen átlagos, unalmas, fantázia nélküli hellyel vagyon dolga. Ilyenkor legalább annyi kiderül, hogy a konyhán kiklopfolják-e rendesen azt, amit a (fa)tányérba pakolnak. Nos, a rántott sertésborda állagával nincs is nagy gond Megyeren. Díjánál azonban elvetik a sulykot: 1.900-ért szebbet, olómsabbat-bomlóssabbat kapunk a város szebb szegleteiben. Hogy a bécsi módit szóba se hozzam...

Szabó Zoltán Attila

| Megyeri csárda | |
|--------------------|------|
| Stílus/kiszolgálás | 10/5 |
| Portéka | 10/6 |
| A hely szelleme | 10/4 |
| Summa | 5,0 |



Biztonságosak a gyerekjátékok?

A Stiftung Warentest változtatásokat sürget

A játékvásárlás nem csupán a karácsonyi szezonban szökik az egekbe, hanem évről évre is emelkedik: tavaly – válság ide, s a közismert, karácsonykor is kimutatható német fogyasztói óvatosság oda – a német játégyártók bevétele meghaladta a 2 milliárd eurót. A Stiftung Warentest német tesztmagazin hároméves kor alatti gyerekjátékokat tesztelve katasztrofális eredményekre jutott. A CE jelölés meglepte ellenére ugyanis, a játékok nyolcvan százaléka jelentett veszélyt a kisgyerekekre. Itthon az NFH ugyan mind mechanikai, mind vegyi vizsgálatokat elvégez a játékokon, de különösen utcán, vásárokon, piacokon érdemes körültekintően vásárolni. Nem mindegy mit, és hol veszünk.



A Stiftung Warentest által vizsgált 50 játék 80 százaléka NEM FELELT MEG a biztonsági előírásoknak.

A TÜV és a lángra lobbanó majom esete

Szakértők szerint jó játék az, amelyik fejleszti a mozgást, a mozgáskoordinációt, a készséget és a kreativitást, továbbá könnyen tisztítható. Bár azok a hároméves kor alatt ajánlott játékok, amelyeket a német magazin tesztelt ezeknek a feltételeknek megfeleltek, az elismert fogyasztói-fogyasztóvédelmi újság mégis siralmas összetevőkre bukkan: beszippantható apró alkatrészekre, veszélyes vegyi anyagokra és rákkel-

tő festékekre. 2009-ben a német játégyártók értékesítése öt százalékkal nőtt, bevételük ebben az évben elérte a 2,3 milliárd eurót, ám ugyanebben az időben a veszélyes anyagokra és termékekre vonatkozó európai gyorsriasztó rendszer, a Rapex a legtöbb bejelentést játékokkal kapcsolatban kapta. Tavaly 470 veszélyes játékot fedeztek fel.

A Stiftung Warentest (SW) ki-mondottan három év alatti gyermekek számára ajánlott játékokat tesztelt. Négy különböző típusú játékcsoportot vizsgáltak: játék babákat, plüssállatokat, fájátekokat és műanyagjátékokat. A magazin által vizsgált ötven játék nyolcvan száza-

A játékszerek biztonságossági követelményeiről, vizsgálatáról és tanúsításáról szóló rendelet fő alapelvei

A rendelet 20 terméktípust jelöl meg, amely nem minősül játéknak, ilyenek például a karácsonyfadíszek, a sportszerek vagy a 24 Voltnál nagyobb feszültséggel működő játékok. A játékok fizikai és mechanikai tulajdonságainak olyannak kell lenniük, hogy a játék részei és a rögzítései megfelelően szilárdak legyenek, játék közben nem törhetnek el, nem deformálódhatnak. A kiugró részek, élek, valamint a zsinórok nem okozhatnak sérülést, nem jelenthetnek fulladásveszélyt (ilyen lehet például egy hosszú zsinór). Nem lehet rajtuk semmilyen éles, szúrós rész, ami balesetet okozhat. Alapelv az, hogy a három évesnél fiatalabb gyermekek számára készített játékok szétszedhető részei olyan méretűek legyenek, hogy ne lehessen azokat lenyelni, nehogy a kisgyerek megfulladjon. A játékok nem lehetnek robbanásveszélyesek, és csak nehezen gyulladhatnak meg. Ha a játék gyúlékony, nem lobbanhat gyorsan lángra. A játékok kémiai tulajdonságai nem jelenthetnek veszélyt a testi épségre, még akkor sem, ha a gyerek véletlenül a szájába vette, belelegezte, vagy lenyelte. Nem tartalmazhatnak mérgező elemeket és vegyületeket. A játék készítéséhez felhasznált bőr és textil anyagai nem lehetnek úgynevezett azo-festékkel színezettek. Az elektromos árammal működő játékok – melyek feszültsége 24 Voltnál nem lehet nagyobb – üzemeltetéséhez, csatlakoztatásához szükséges tápkábeleknek szigeteltnek és mechanikai védelemmel ellátottnak kell lenni, hogy az áramütés veszélye elkerülhető legyen. Fontos, hogy a játékok könnyen tisztíthatók, lemoshatóak legyenek, hogy a különböző fertőzéseket és megbetegedéseket elkerülhessük. A szigorú higiéniaival összefüggésben a 3 éves kor alatti gyermekek számára készült játékok Magyarországon csak csomagoltan kerülhetnek forgalomba.

léka nem felelt meg a biztonsági előírásoknak, vagy valamilyen veszélyes anyagot tartalmazott. Néhány példa: A Nana Nana fantázianevű játékmackó azoszinézéket tartalmazott, amiről azt gyanítják, hogy rákkeltő. A sigikid játékcég által gyártott plüssmajom veszélyes gyorsasággal lobbant lángra, pedig azon még a műszaki felügyelet emblémája (TÜV) is szerepelt. A Trotto nevű kerek játékló bőr füle pedig egy erősebb húzásra leest, amit egy kisgyerek aztán játszva lenyelhetne.

Sok játék tesztjén az derült ki, hogy azoknak nem biztonságosan rögzített alkatrészük van, amelyet a kisgyermek könnyen lenyelhet, vagy beszippant. Itt azonban nem ért véget a gyerekjátékok csillaghullása: számos esetben kiderült, hogy a játékok olyan vegyi anyagokat – például festéket – tartalmaznak, amelyek rákkeltők. Az SW felhívta a vizsgáló intézeteket, a piacfelügyeleti hatóságokat, a jogszabályalkotókat és a gyártókat arra, hogy hozzák meg a megfelelő intézkedéseket, és fokozzák a játékok biztonságát. A magazin figyelmeztetésére mindössze két gyártó reagált.

CE jelölés – csak dísz?

A tesztmagazin vészjelzései nem véletlenek: Németországban az elmúlt húsz évben a gyerekeknél 17 százalékkal növekedett az újonnan diagnosztizált rákos megbetegedések száma. Ennek persze nem csak és kizárólag a játékok lehetnek az okai, de mindenesetre jelentősen hozzájárulhatnak.

Aggodalomra ad okot az is, hogy az összes vizsgált játékon szerepelt a CE jelzés. A jelölés előfeltétele annak, hogy Európán belül értékesíthesse egy cég a termékét. Ez a jelölés alapvetően azt mutatná meg, hogy a termék megfelel az alapvető biztonsági és védelmi követelményeknek, és a „megfelelőség értékelési eljárást” elvégezték rajta. Ha ez a játék jellege vagy mérete miatt nem lehetséges, akkor elhelyezhető a csomagoláson is. Az SW szerint azonban most kiderült: a jelzés csak azt mutatja meg, hogy a gyártó úgy véli: a játék megfelel az európai jogszabályoknak. Nem kötelező, hogy leellenőrizze ezt – különösen nem egy független harmadik fél bevonásával.

Szakadó bűgöcsigák – vizsgál az NFH

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH) novemberben tartott bemutatóján is akadt bőven veszélyes játék. Láthatunk itt élethű dinnyének formált gyertyát – amit egy kisgyerek vitaminforrásnak nézve megkóstolhat –, rossz-



szul szigetelt elektromos játékot vagy éppen olyan bűgöcsigát, aminek a huzalja erősebb rántásra elszakad. A hatóság a karácsonyi időszakban fokozottan ellenőrzi a szezonális elektromos termékeket és a gyerekjátékokat. Az NFH laboratóriumi mérnökei elmondták, hogy a játékokat összetett laboratóriumi vizsgálatoknak vetik alá, és mind szemrevételezéssel, mind hitelesített műszaki eszközökkel vizsgálják azokat.

„Az adott gyerekjátékokhoz tartozó szabvány meghatározza mind a vizsgálatokat, mind a vizsgálatokhoz tartozó módszereket” – mondja Városi Istváné, az NFH Mechanikai és Villamos Laboratóriumának vezetője. „A szerint tesztelünk, hogy mit határoz meg a szabvány a termécsaládra. Játékoknál fontos megkülönböztetni és másként vizsgálni a hároméves kor alatti vagy ennél idősebb gyerekeknek készült játékokat” – fejtegeti a laborvezető. Töle tudjuk meg azt is, hogy mind szakító, mind ejtés-ütés próbákat végeznek el az adott játékon. Az éles-hegyes részeket is vizsgálják, hiszen egy törés során sok apró éles darab keletkezhet. A mechanikai vizsgálat után vegyi teszteknek is alávetik a játékokat.

„A hatóság ellenőrzéseinek célpontjai a vásárok, illetve aluljárók, ahol a karácsonyi szezonban számos elektromos terméket, játékot árusítanak. Ezen a helyeken évről évre nagy arányban találni balesetveszélyes termékeket” – mondta el Fülöp Zsuzsanna, az NFH szóvivője. „Fontos tudni azt, hogy utcán, aluljárókban, vásárokon, piacokon hálózatról üzemeltetett elektromos terméket nem szabad árusítani” – hívja fel a veszélyekre a figyelmet a szóvivő, hozzátéve, hogy vásárolni sem érdemes ilyen helyeken, hiszen nincs mód a kipróbálásra, nincs garancia, probléma esetén pedig nem biztos, hogy megtaláljuk később a kereskedőt.

Szabó Tamásné-Schäffer Dániel

Jó tudni – figyelmeztető feliratok és hasznos tippek vásárlásnál

- Azt a játékot, amely a 3 éves kor alatti gyermek számára veszélyes lehet, figyelmeztető felirattal kell ellátni: „Nem alkalmas 3 éves kor alatti gyermek részére” vagy „Csak 3 éves kor felett használható.” Utalni kell a veszélyre, valamint a szimbólumot is fel kell tüntetni.
- Ha a játék veszélyes anyagot tartalmaz – például kísérletező mini kémiai játék –, a használati utasításnak figyelmeztetni kell a veszélyekre, és meg kell mondania azt is, hogy balesetnél mi a teendő, milyen elsősegélynyújtás szükséges. Például: orvoshoz kell fordulni, és az összetevőket tartalmazó feliratot az orvosnak meg kell mutatni!
- Ha görkorcsolyát vagy gördeszkát vásárolunk, ügyeljünk arra, hogy sisakot, kesztyűt, térd és könyökvédőt is vásároljunk! Erre vonatkozó figyelmeztető felirat legyen a termékeken!
- Amikor játékot veszünk, a legfőbb szempont a gyermek életkora és érdeklődési köre legyen!
- 3 évesnél kisebb gyermekek számára ne vegyünk olyan játékot, amelyen a „3 éves kor alatt nem ajánlott” jel szerepel!



- A gyerek életkorának ajánlott játékokból válasszunk! Az ajánlott életkor mindig fel van tüntetve a játékokon – például „7+”, azaz 7 éves kor feletti gyerekeknek készült.
- Csak olyan játékot vásároljunk – a gyermek korától függetlenül – amelyen a CE jelölés szerepel!



Amivel több százezren próbálkoznak

A hálózati kereskedelem színe és fonákja

A leginkább MLM-nek hívott rendszert szinte mindenki ismeri, vagy legalábbis ismerni véli. De vajon álságos, manipulatív, zsebre menő behálózásról vagy szabadon, jó hangulatú közösségben végzett, elismert jövedelemszerzésről van-e szó? Néhány éve Bill Clinton volt USA-elnök szintén nagy elismeréssel nevezte perspektivikusnak ezt a fajta üzleti modellt, és dicséretével korántsincs egyedül. Ugyanakkor itthon sokaknak vegyes tapasztalataik vannak némely vállalkozással. Ennek igyekeztünk utána járni, arra is választ keresve, az ilyen rendszerben működő cégek mit nyújthatnak a fogyasztóknak.



Multi-level marketing (MLM), network marketing, hálózati kereskedelem – e kifejezések mind ugyanarra az üzleti modellre épülő kereskedelmi-értékesítési szisztémát jelölik. Mi most e rendszert igyekszünk közelebb hozni olvasóinkhoz a benne dolgozók és a „kívülálló” fogyasztók oldaláról egyaránt.

Sikernap

Kilencről már a bennfentesek százai gyülekeznek e novemberi szombaton a fővárosi Sportaréánánál, noha a Sikernap csupán tízkor kezdődik. Ám most a szokottnál nagyobb lesz a közönség, hiszen ez ingyenes, a cég első hazai gyémántját ünneplő rendezvény.

Tíz órára talán a tizezret is megközelíti a nézőszám. Színpadra lép M, az ismert énekes – maga is egy az 1.100 igazgatóból, aki a budapesti irányításhoz tartozik – és rázendít a vállalati himnuszra. Háta mögött háromkamerás, óriás kivetítéssel énekel, teremt hangulatot. Dalában szó esik egészségről, pénzről, sikeréről, sőt empátiáról is, körülbelül így: „... amikor a magasban szárnyalsz, ne feledd, a porban is kúsztál!”

De máris következik Sir dr. N, az országigazgató, az X lovagrend lovagja, az egykori kémikus és természetgyógyász, hogy a néhány száz először itt járóknak és a többieknek megnyissa az eseményt. Majd dr. C lép a színre, a néhány héttel korábbi, budapesti belvárosi egészségnapok legfontosabb eredményével: a majdnem ötezer ember közül, aki részt vett a bő egyórás állapotfelmérésen, a cég termékeit rendszeresen fogyasztók egyértelműen jobb karban vannak, mint korosztályuk országos átlaga – bár persze szükség van tesztmozgásra, helyes táplálkozásra és pozitív gondolkodásra is. S máris kéri a színpadra – a regionális hálózatba regisztrált 1.600 orvos közül – a jelenlévőket, illetve az egészségügyieket. Mintegy kétszázötvenen sietnek fel mellé. Később néhány orvos – mint gyakran máskor, a képzéseken is – saját, a hálózatba való belépéséhez vezető terméktapasztalatairól beszél. Utána énekes, táncos tehetségkutató-döntő, szakértő zsűrivel.

A hazánkban tevékeny MLM-cégek egyik listája 43 működőt említ, ám ezek kiterjedtségben, súlyban igen erősen különböznek.

Rövid előadások, minősülések, döntős produkciók váltják egymást, míg a nap fénypontjaként begördül a színpad elé H, az új gyémánt menedzser 120 milliós autója. Sofőrje, egyben szponzora Cs, aki egy éve Londonban több mint félmillió eurós (a cégnél olykor tizenharmadik havi fizetesként becézett) profitecsekkel vehetett át, máris kocsiját nyit H feleségének, aki párjával közösen építi az üzletet – mint sokan mások ebben az üzletágban. Először H-asszony beszél, mértéktartón. Mesél arról – mint utóbb férje is –, hogy Kelet-Magyarországról, igencsak alulról indultak. Több ízben nyomatékosítja, súlyos tévedés azt hinni, hogy a másodszer is megszilárdított jólét – másodszer, hiszen a konkurens cég magyarországi vezetőjeként onnan csúf összeveszés után kellett H-nak távozni – ingyen hullott az ölükbe. A férj például – minden rutinja dacára – harmadszor járta meg néhány napja I-t, a távol-keleti nagyvárost, szinte eredménytelenül. Az új gyémánt pedig leginkább azt hangsúlyozza, hogy ha ő idáig eljuthatott, ez bárkinek lehetséges, aki elhiszi, hogy a legjobb...

MLM-kritika és vita a Wikipédián

„Az MLM-cégekhez csatlakozó emberek 99,9 százaléka sohasem profitál belőlük. Sok üzletépítő etikátlanul, „kevés munka — sok pénz” szlogennel építi az üzletét, és elfelejti megtanítani a sikerhez vezető lépésekre az újonnan indulókat, mivel ő sem tartja be a szakma szabályait... Az így szerzett csekély, rövid távú jövedelem etikátlan, és megkárosítja a társadalmat.”

„Ha a csúcson levők lényeges tényeket hallgatnak el az új tagoktól, mint például az átlagos jövedelem, a költségek, a fluktuáció aránya, valamint hogy milyen sok bónuszt kapnak ők ott fent, akkor menekülni kell onnan, mert ez etikátlan üzlet, rosszabb esetben piramisjáték.”

„Az emberek több mint 90 százaléka kilép már az első évben. Ezért pusztán a beszerzésből pénzt szerezni hosszú és költséges fáradozás.”

„A legtöbb helyen a motivációs előadások, könyvek és kazetták egy másik vállalkozás részei, amit vagy a rendszerben lévő vezetők vagy egy különálló, de az egész rendszerhez csatlakozó cég futtat. Az etikus MLM hálózatépítésben az oktatás költségének jelentős hányadát a felső vezető üzletépítők fedezik, mert hosszú távú anyagi érdekük egy jól képzett csapat, így az oktatás jóval a piaci ár alá kerül.”

„Vannak, akik magát az MLM rendszert, mint üzleti modellt etikátlannak és felszámolandónak tartják, mert az MLM modellben a piramisjáték alkotóelemeit fedezik fel. Vita van abban, hogy a hagyományos MLM modellben a sikertelenség rendszerszinten van-e programozva (tehát erre épül, ezért piramisjáték), vagy pedig még meglévő emberi hiba (amin a folyamatos képzésekkel javítani lehet). A Wikipédia nem tere ezen vita eldöntésének.”

„Az MLM üzleti modellt nehéz úgy általában kritizálni, konkrét cégek említése nélkül. A vélemények kibékíthetetlenek. Az MLM-pártiak szerint ez egy igazságos win-win (kölcsonösen nyereséges — a szerk.) üzleti modell. ...Az anti-MLM hívók szerint az MLM-ről jót csak és kizárólag bebutított MLM hívők mondhatnak, de ez nem számít, mert elfogultak. Az MLM hívők viszont azt mondják az anti-MLM hívőkről, hogy kívülről kritizálnak egy olyan modellt, amit nem ismernek, és amihez nem értenek.”

Szemérmes, nagy önbizalom

– Ön igazgató, s az országos vezetője megtiltotta az interjúadást. Hogyhogy mégis kötélnek áll?

– Bőven voltak már ennek az MLM-cégnek is rossz sajtótapasztalatai. Ráadásul a pozitív gondolkodással nem fér össze, hogy esetleg negatív szövegkörnyezetben jelenjünk meg. De úgy gondolom, ha nem eleve ellenséges a média, jó így megmutatni magunkat — mert tévéreklám helyett mi ügyis a teljesítmény díjazására költünk.

– Mít mondhat el így, névtelenül magáról?

– Öt éve ismerkedtem meg a céggel, s ma már bánom, hogy nem vettem azonnal teljesen komolyan az ajánlatát. Egy ideig csak nézegettem, kóstolgattam — utólag nem volt nehéz kiszámolnom, hogy egy év alatt legalább ötmillió forintos jövedelmet szalasztottam el. Azután isten igazából belevágtam az üzletbe, és hamar ott is hagytam a befektetett munkámhoz képest gyengén és a főnök szeszélyei szerint fizető állásomat. Hat hónap alatt értem el igazgatói szintre, akkor már havi félmillió fölött keresve.

– Könnyen ment?

– Becsapnám az embereket, ha azt mondanám, hogy nem kellett és kell megdolgozni érte. Azonban ennek az üzletnek van néhány komoly előnye egy átlagos munkahellyel szemben. Először is: a kezdők csupán a munka kisebbik részét végzik, mert az első időben — gyakorlatilag az igazgatói szint eléréséig — a szponzor, illetve annak már gyakorlott igazgatója dolgozik tőbbit. Azonban a pénz zömét az újonc kapja — és nem hallottam még más munkahelyről, ahol a főnök közvetlenül érdekelt lenne a rangban alatta álló sikerében. De itt nem is beszélhetünk főnökbeosztotti viszonyról, mert az üzletben rangosabbnak nincs utasítási joga. Pusztán arról van szó, hogy ő már a sikereivel bizonyítva jól dolgozik, ezért ami tanácsot, javaslatot ad, azt érdemes megfogadni. Emellett a képzések, a CD-k, az ajánlott könyvek szerint cselekedve kinek nagyon gyorsan, kinek lassabban, de biztos a siker. A cég pedig

minden hónapban pontosan fizet, sőt vannak további ösztönző programjai.

– Öntsünk tiszta vizet a pohárba! Árukat kell eladni az ismerősöknek, netán ismeretleneknek?

– Nem. Inkább fogyasztói klubról van szó, amely az egészségmegőrzésben — saját magam is tapasztaltam — kitűnő termékeket, minőségi kozmetikumokat forgalmaz a nála regisztráltak számára. Anyukámat persze nem kellett beléptetnem, hiszen neki én szoktam vinni mindazt, amit — többéves győzködés után végre kipróbálva — már megszokott. Aki regisztrál, egy-egy alkalommal legalább húszezer forintért vásárol, közben pláne feljebb jut az üzleti lépcsőkön, egyre jobban jár a termékekkel. Alapelv persze, hogy mi magunk váljunk százszázalékos termékfelhasználókká: amit csak lehet háztartásunkban a cég termékeiből használunk fel — a dezodortól a mosógépig, az immunerősítőktől a bőrfeszesítőig és a rúzsokig. Ezután tudjuk hitelesen ajánlani is a termékeket, forgalmat generálva a cégnek.

Nap, mint nap ajánlunk egymásnak mozifilmet, fogorvost, kozmetikumot, anélkül, hogy onnan bármilyen visszatérítést kapnánk a forgalomból. Itt — szintén saját tapasztalatainkra alapozva — közvetlen hasznunk is van abból, hogy ajánlunk.

– Bárki sikeres lehet ebben az üzletben?

– Nem mindenkiből lesz igazgató, de azt láttam, hogy a szakmátlan fiatalból és a többdiplomás nyugdíjasból egyformán lehet — feltéve, hogy követi a szponzora, igazgatója tanácsait és lelki beállítódásában, szemléletében is hajlandó elsajátítani a pozitív, sikerorientált gondolkodást, attitűdöt. Ehhez a lelegején, a hálózatépítési döntésről még gondolkodva az is kell, hogy az érdeklődő ne a rokonnal, barátal, szomszéddal vitassa meg, hogy érdemes-e nálunk dolgozni. Hiszen ha jogosítványt szeretnénk, nem az autót még sohasem vezetett, de még csak nem is a KRESZ-vizsgán elbukó tudására érdemes számítanunk, hanem a gyakorlott gépkocsioktatóéra...

Óriások és kisebbek

Az üzletág legnagyobbjai közé világszerte egy-egy német, brazil vagy svéd cég tud becsúszni; a többinek a székhelye az Egyesült Államokban van. Igaz, nem mindnyájuknak erős a jelenléte Magyarországon: például a Jafra kozmetikumai jóval kevésbé ismertek nálunk, mint az Avon, az Amway, a Forever áru. A hazánkban tevékeny MLM-cégek egyik listája negyvenhárom működőt említ, ám ezek kiterjedtségben, súlyban igen erősen különböz-



| Cégnév | Amway | Avon | Forever Living Products | Herbalife | Lyonesse |
|--|--------------|--|---|---|---|
| Székhely/érdekeltség | USA | USA | USA | USA | Svájc |
| Alapítás* | 1959 | 1886 | 1978 | 1980 | 2003 |
| NEMZETKÖZI AKTIVITÁS | | | | | |
| Éves világforgalom (milliárd USD)* | 8,4 | 10,3 | 1,7 | 2,3 | na. |
| Hány országban működik?* | 80+ | 100+ | 142 | 72 | na. |
| Termékforgalmazók száma* | 3 millió | 6,2 millió | 9,3 millió | 2 millió | na. |
| Alkalmazottak száma* | 13.000+ | 42.000 | na. | 4.000 | na. |
| MAGYARORSZÁGI AKTIVITÁS | | | | | |
| Piacra lépés időpontja | 1991 | na. | 1997 | na. | na. |
| Éves forgalom (millió Ft)** | 6.970 | na. | 10.545 | 415 | 803 |
| Hazai alkalmazott létszám** | 26 | 301 | 116 | 10 | 39 |
| FŐ TERMÉKCSOPORTOK | | | | | |
| Szépségápolás | x | x | x | x | x |
| Háztartási vegyi áru | x | – | – | – | x |
| Étrend kiegészítő | x | – | x | x | x |
| Tartós fogyasztási cikkek | x | – | – | – | x |
| Óra, ékszer, divat kiegészítő | – | x | – | – | x |
| EGYÉB INFORMÁCIÓK | | | | | |
| Honlap | www.amway.hu | www.avon.hu | http://flpmedia.com | www.herbalife.hu | www.lyonesse.net |
| Sajtóösszefoglalók, megjegyzések | | 2009. július, a cég honlapja: félrevezető tájékoztatásért kirott versenyhivatali bírság után a cég 8x100 termékét ingyenes fogyasztói tesztelésre ajánlotta fel. | Hazánk a hozzá tartozó délszláv-albán régióval együtt éves forgalmában Japán és Brazília után a 3. Hazai honlap: http://flpteam-helpers.info/teamsupport.html | 1986: A Herbalife részvényei megjelentek a NASDAQ-on, a világ talán legjelentősebb elektronikus tőzsdéjén. (a honlapja) | Egymásnak némileg ellentmondó országszám-adatok a cég magyar honlapján. |
| * forrás: www.directsellingnews.com, 2009 év végi adatok; ** forrás: Opten KFT, 2009 évi adatok (kivéve Amway: 2008); na. = nincs adat | | | | | |

nek. Némelyik csupán egy-két éve alakult, más akár egy évszázada, akad gyorsan terjeszkedni látszó, hazai székhelyű, de a komolytalanság gyanúját felkeltő is.

Termékeikre vagy az általuk kínált szolgáltatásokra ugyanez jellemző. Velejük teljesen szabályosan gyógyhatású árut, a kétkedőknek is jótékony hatású táplálék-kiegészítőt, másnál pedig szinte csak zoknipárosító csipeszt. Némely vállalkozás – mint a vezetői adócsalás és sikkasztás miatt tönkrement, előtte a Kosárban is szereplő ScienNet – jó részt saját, árengedményes vásárlásainkat tünteti fel jövedelemforrásként, mégpedig zömmel az átlagosnál drágább boltokban.

Hogyan válasszunk?

MLM-es vélemények szerint gyakorlatilag bárki alkalmas a céges sikerre, ha betartja a szisztémát – legfeljebb adott pillanatban még(!) nem érett e döntésre. Ám cégválasztásnál célszerű mérlegelni többek között, hogy a cég mennyire szilárd: ha új, alig van terméke, beszállítótól függ, nem havi a kifizetés, tőzsdén van, kölcsönöket vett fel, nincs saját ingatlanja, akkor nő a kockázat.

A halozatepitok.tlap.hu tíz nagyobb céget említ. Ismét más szám, a huszonegyes szerepel az nlm.lap.hu magyar cégeket felsoroló összeállításában – kezdve az arabonashop.hu-tól, ahol „otthonról intézheti nagybevásárlásait, és melegélt-utalvánnyal is fizethet” a legutolsó, hat-hét termékkel csábító yesplus-ig. Az áttekintésünkbe bekerült cégek közül az Amway nálunk jövőre húszéves. Világforgalma nyolcmilliárd dollár fölött van – az otthon- és szépségápolástól, a kozmetikumokig, tartós fogyasztási cikkekig az egyik legszélesebb, ezer darabosnál nagyobb termékkataló kínálja.

Az Avon a világ legnagyobb bevételű MLM-es vállalkozása, amelyet Magyarországon is jól ismernek a hölgyek. Hazai honlapján csak újdonságból közel 130 található.

A Forever észak-amerikai családi vállalkozás. Hazánkban 13 éves. Világszerte 200-féle étrend-kiegészítőt, gyógyhatású készítményt, testápolót és kozmetikumot forgalmaz – különösen az Aloe verára alapozottakat. Magyarországon éves forgalmában a hozzá tartozó délszláv és albán országokkal együtt bronzérmes a cégnél.

A Herbalife harmincéves amerikai cég, évente több mint kétmilliárd dollárért forgalmazva egy adat szerint nyolcvanféle étrend-kiegészítőt és kozmetikumot. A magyar honlapon mintegy 25-félét láthatunk.

A Lyonesse svájci részvénytársaság, Magyarországon hét év alatt már több mint ötezer hazai termékpartner áruít és szolgáltatásait kínálja, nemzetközileg pedig bő háromszor ennyit.

A brazil Natura Cosmetics SA-nak 250-nél nagyobb számú kozmetikum, bőrápolási termék van az áruskáláján. A Nu Skin közel 200 árut vonultat fel, a bőrfiataltítókat éppúgy, mint a kozmetikumokat, sőt, „szabadalmazott Biofotonikus Szkenner” is.

Az Oriflame itthon az Avon fő, svéd versenytársa. Mintegy 300 kozmetikum, testápoló, kiegészítő alkotja választékát.

Az Ökonet két országban működő, teljesen magyar alapítású és tulajdonú, komoly forgalmú cég. 60 terméket, főleg étrend-kiegészítőket, testápolókat, tisztítószereket ajánl.

A Tiens két évtizede működő kínai vállalkozás: étrend-kiegészítőket, kozmetikumokat, egészségvédő gépeket kínál – az utóbbi időben már javuló magyarsággal – állítólag több mint 50-féle terméket, de ez magyar nyelvű, hazánkban ma már igencsak szokatlan mértékben protokolláris honlapján láthatatlan.

A Tupperware szembeötlő jellemzője az edények, konyhai tároló dobozok és társaik nagy választéka.

Újlaki-Vátz László

| Natura Cosméticos SA | Nu Skin Enterprises Inc. | Oriflame Kosmetiek B.V. | Ökonet | Tiens | Tupperware Brands Corp. |
|----------------------|--------------------------|-------------------------|---|--|--|
| Brazília | USA | Svédország | Magyarország | kínai | USA |
| 1969 | 1984 | 1967 | 1996 | 1990 | 1946 |
| 2,4 | 1,3 | 1,8 | na. | 0,275 | 2,1 |
| 8 | 50 | 62 | na. | 110 | 100 |
| 1 millió+ | 0,76 millió | 3,3 millió | na. | na. | 2,4 millió |
| 5.000+ | 1.200 | 7.000 | na. | 2.827 | 13.000 |
| na. | na. | na. | na. | na. | na. |
| na. | 7.462 | 3.156 | 1.902 | 542 | 1.173 |
| na. | 121 | 79 | 35 | 12 | 19 |
| x | x | x | x | x | – |
| – | – | – | x | – | – |
| – | – | – | x | x | – |
| – | – | – | – | – | x |
| – | – | x | – | – | – |
| www.natura.net | www.nuskin.com | www.oriflame.hu | www.okonet.hu | http://hu.tiens.com | www.tupperware.hu |
| | | | Az ÖKONET az elmúlt tíz év alatt egy családi ház pincéjéből több milliárdos vállalkozássá fejlődött. (a cég honlapja) | Az utóbbi időben már javuló magyar nyelvhasználat – döntően protokolláris honlap, gyakorlatilag termékek nélkül. | Jellemzők az edények, konyhai tárolódobozok. |

MLM „miniszótár”

1/1: amikor az érdeklődővel közvetlenül a már hozzáértő hálózatépítő, vezető tárgyal.

1/2: ha az érdeklődővel a már hozzáértő hálózatépítő, vezető tárgyal – az őt eredetileg meghívó ember jelenlétében.

Belépési és/vagy éves tagsági díj: cégenként változik, néhol egyáltalán nincs.

Célállítás, célfüzet, vizualizáció: a siker eléréséhez szükséges lélektani eszközök.

Családi bemutató: az ezt alkalmazó cégeknél általában a leghatékonyabbnak tartott figyelemfelkeltési forma, amelyre az új csatlakozó ismeretségi köréből egyszerre akár 10–20 ember is elmegy.

Elutasítás: a rövid, 1-2 perces – és sohasem erőszakos – telefon- vagy személyes beszélgetésben a meghívást az első rendezvényre a nagy többség elutasítja. Ám a statisztika szerint: „A sikeres MLM-est az különbözteti meg a sikertelentől, hogy sokkal több elutasításban volt része.” (Egy cégigazgató)

Felső vonal: az új csatlakozót az üzletbe meghívó hálózatépítő, illetve az őt meghívó, és így tovább.

Főnök: nincs a szó munkajogi értelmében, viszont a már eredményes hálózatépítő tekintélye szilárd.

Másolódás: a már az üzletben lévő jó és rossz szokásai egyaránt jellemzőek lesznek a vele kapcsolatba kerülő később belépőkre is.

Meghívás: az érdeklődés első fázisának, azaz annak lehetőleg minél nagyobb határfokú elérése, hogy valaki először találkozson valamilyen formában a céggel.

Minősülés: valamely üzleti szint elérésének elismerése.

Marketingterv: az adott cégre jellemző üzleti szisztéma, ösztönzési rendszer.

Oktatás, képzés: a csupán e-mailben vagy telefonon érkező alapvető tudnivalóktól kezdve a bonyolult, havi akár sokszori, részben fizetős, több napos rendezvényeket is magukban foglaló szisztémáig az adott cég egyik fő erőssége – másutt gyengesége. Ezt előadás CD-k, könyvek sokasága is támogathatja.

Ösztönzés: részben lélektani, részben pedig – párhuzamosan, az összforgalom mintegy 20–90 százalékából, sokféleképpen finanszírozva – anyagi.

Piramisjáték vagy pilótajáték: hazánkban tiltott, csakis az újabb belépők pénzbefizetéseire alapozott tevékenység, amelytől minden, valamely valódi terméket, szolgáltatást forgalmazó hálózatépítő cég élesen elhatárolja magát.

Pontérték: az üzleti elszámolás alapja. Némely cégnél – az egyszer már elért üzleti szinttel együtt – maradandó, másoknál nem.

Regisztráció: hivatalos csatlakozás az adott céghez.

Sikernap: a különböző üzleti szinteken aktuálisan sikeresek, illetve legsikeresebbek felvonultatása, megünneplése – s akár tapasztalataik meghallgatása.

Szponzor: aki az új csatlakozót meghívta, így annak (és majdani csoportjának) későbbi forgalmából százalékosan részesedik.

Termékfogyasztó: bárki lehet, kezdve – jellemző alapkövetelményként – a hálózatépítőkön.

Üzleti szint: kizárólag az elért teljesítménytől függ; meghatározza a javadalmazást.

Vonzás törvénye: akármiféle pozitívum vagy negatívum foglalkoztat valakit, azt valamiképpen saját életébe „vonzza”.

„Az egészséges táplálkozással kapcsolatos elvek nagyrészt divatok”

Interjú Péter Anna újságíróval, a Malackaraj.hu főszerkesztőjével

Hogyan lehet újragondolni a hagyományos recepteket? Nagyrészt ezzel lehetne jellemezni a Malackaraj blogját, és az ahhoz kapcsolódó portált. Ha ezt megfűszerezzük humorral, és jó sztorikkal, kész is a férfiaknak szóló gasztronómiai oldal. Péter Annával beszélgettünk ünnepekről, a tisztességes állattartásról és a halfogyasztás fontosságáról.

Kosár magazin: Divat manapság a nemzetközi konyha ízei szerint főzni. Ehhez képest a Malackaraj hagyományos, húsos ételekről ír, laza stílusban. Önök is úgy gondolják, hogy kilógnak a sorból?

Péter Anna: A legtöbben azt látják, hogy a Malackaraj egy „húsos” blog, pedig ez egyáltalán nem így van, a tartalomnak legfeljebb a negyede kapcsolódik húsos ételekhez. Ezek mellett viszont sokat írunk halételekről is, de a lényeg igazából az egészséges táplálkozás.

K. m.: Viszont ha az egészséges táplálkozásról beszélünk, akkor az embernek nem elsősorban a hagyományos magyar ételek és a hús jut eszébe.

P. A.: Én egyáltalán nem azt értem az egészséges táplálkozás alatt, mint amit a mostani divatok sulykolnak. Az nem elsősorban a félbarna kenyérről, a margarinról és a húsmentes ételekről szól, hanem sokkal inkább arról, hogy milyen minőségű dolgot eszünk meg. A mostani egészséges táplálkozással kapcsolatos elvek szerintem nagyrészt divatok; valaki mindig kitalál valamit. Például, ha egy grafikonon ábrázolnánk, hogy a tojás hány évig számított egészséges vagy éppen egészségtelen ételnek, akkor szembetűnő lenne a hullámzás. A túl sok élelmiszervásárlás helyett sportolni kell, kevesebbet és minőségi dolgokat enni.

K. m.: Ha az ember olvassa a blogot, akkor az az érzése támad, hogy férfiaknak szól. Ez mennyire tudatos?

P. A.: Amikor másfél évvel ezelőtt elindítottuk a Malackarajt, alapvető koncepció volt, hogy férfiaknak is írjunk. A gasztronómia alapvetően női tartalom, a blogok és gasztroportálok írásainak többségén meglátszik, hogy nőknek szól, és hogy nők is írják. A férfiakat ebben a formában nem nagyon érdekli a főzés vagy a gasztronómia. A portálnál a stílus ugyanaz, mint a blognál, csak végre ketté tudjuk választani a tartalmat. Előbbi gasztronómiai kézikönyvként működik, a blog pedig megmaradt játszótérnek.

K. m.: A blog címkéinek többsége alapanyagokra mutat. Ez lenne a legfontosabb a gasztronómiában?

P. A.: Alapvetően alapanyag-mániás vagyok. Szerintem ez sokkal fontosabb, mint például a fűszer. Ha egy jó minőségű tarját jól készíték el, akkor azt már sózni sem kell. Vacsorára nem veszek meg egy silány minőségű karajt, akkor inkább csinálok egy rakott krumplit, ami nagyobb tápértéket és jobb gasztronómiai élményt is jelent. Tökéletes alapanyag és tökéletes technológia: az oldal is ezt sugallja.

K. m.: Nem biztos, hogy mindenki hozza a megfelelő alapanyaghoz.

P. A.: Általában piacon vásárolok, de ma már a hiper- vagy szupermarketekben is lehet jó minőségű húst vagy halat vásárolni. Viszont az a fóliázott hús, aminek a 80-90 százaléka víz, fakó a színe és harmadára összemegy sütés közben, nem adhat jó gasztronómiai élményt.



Szerintem nagyon sok függ attól, hogyan tartották az állatot: fontosnak tartom a tisztességes, szabad vagy félszabad állattartást. Egy ócska tápon nevelt csirke vagy ipari sertés húsa sose lesz jó minőségű. Láttam, hogy ilyen nagyüzemi körülmények között miként tartják ezeket az állatokat: borzasztó! A szabadtartású hússok, az ebből származó tojás drágábbak, de itt jön be a mennyiségi kérdés, nem kell annyit enni, elég a kevesebb hús is, és akkor belefér a költségvetésbe a drágább alapanyag.

K. m.: A karácsonyi menü Önöknél mennyire forog a hal-káposzta-bejgli körül?

P. A.: Idén is rácponty és halászlé lesz, meg vaddisznó, szóval hagyományos a menü. A nagyszülők közül ketten dunai lányok, apámék gyerekkoromban folyamatosan tömtek hallal – rántott hús helyett rántott kecsagét ettünk – így nem nehéz megérteni a halételek iránti rajongásomat. Szomorú a statisztika, évente csupán egyszer eszünk sok halat – karácsonykor. Pedig a nagyáruházakban is vehetünk jó minőségű halat, ami nem drága, egészséges és elkészíteni is egyszerű: ponty, paprika, hagyma, só, és kész is. A thai kókuszos leves is egy hasonlóan pofonegyszerű halétel, csak mások az alapanyagok.

A teljes interjút, ünnepi receptajánlóval a www.kosarmagazin.hu-n olvashatják!

-séf-

Méz a fogyasztói madzagon

Hűségforintok mustrája

Az élelmes háziasszonyok számára a karácsonyi ajándékvásárlás az átlagnál kisebb anyagi megrázkódtatást jelent, ugyanis az év folyamán az élelmiszer-vásárlás során gyűjtött hűségpontjaik beváltásával több ezer forintot spórolhatnak az ajándék árából. A következőkben azokat az információkat gyűjtöttük csokorba, amelyek segítségével akár nulla forintból is kihozható jövőre a szilveszteri vacsora.



Ma már alig találunk olyan élelmiszer-üzlet-láncot Magyarországon, ahol ne jutalmaznák valamilyen módon a hűség vásárlókat. Tévedés azt hinni, hogy ez a vásárlást ösztönző eszköz csak a magas árréssel kalkuláló üzletek sajátja, hisz diszkontban, hipermarketben egyaránt van példa loyalty, azaz hűségprogramra. Zsebünk védelme érdekében viszont akkor járunk el helyesen, ha a közelünkben található boltok közül elsősorban az árszínvonal, az árumínőség és a választék alapján választjuk ki a számunkra legmegfelelőbb üzletet, kényesen ügyelve arra, hogy a hűségkártya kiváltása ne maga a cél, csupán egy eszköz

legyen. Hogy ez evidencia? Meglehet. Ennek ellenére szűkebb ismeretségi körömben két háziasszonyt is ismerek, aki az idén azért pártolt át egy másik, az előzőnél kicsit drágább üzletbe, mert az ottani hűségakcióban egy számukra ellenállhatatlan háztartási eszközt olcsóbban lehetett megvásárolni. Hiába számoltam ki nekik, hogy a magasabb árszínvonal miatt összességében drágább lesz nekik a leves, mint a hús, a marketing hatalma a józan mérlegelésnél erősebbnek bizonyult.

A törzsvásárlói programok tekintetében a nagyáruházak közül a Tesco lépett a tettek mezejére.

Előnyök

Nem érdemes dühöngeni azon, hogy a hűségprogramok árának költségeit az üzletláncok természetesen beépítik a termékek árrésébe. Nem érdemes, hisz tenni nem tudunk ellene, költségeit viszont akkor is viselnünk kell, ha tiltakozásképp nem veszünk részt bennük. Akkor inkább ússzunk az árral, különösképp, hogy azon csak nyerhetünk, a kártya kiváltása, a pontgyűjtés ugyanis semmibe sem kerül, viszont idővel tekintélyes summa jöhet össze. Számoljunk csak! Egy átlagos hazai háztartás évente közel félmillió forintot költ el az élelmiszerüzletekben. Ha ezt az összeget egy helyre koncentráljuk, a hűségkártya használatával egyetlen év alatt hozzávetőleg 5.000 forinttal egyenértékű pontot gyűjthetünk össze. Ne feledjük: ez valójában talált pénz, mely az elköltött pénzünkből történő adómentes „jutalom” visszatérítésként fogható fel.

Típusok

Jellemzően kétfajta hűségprogrammal találkozhatunk. Az egyszerűbb változat az időszakos bélyeggyűjtés, melynek lényege, hogy adott vásárlási összeg után (általában 1.000 forintonként) kapunk egy matricát (vagy pecsétet), melyből, ha elegendő számú összegyűjtött egy pontgyűjtő füzetben,





| | | HIPERMARKET | | | | KÉNYELMI ÜZLET | | | |
|----------------------------|----------|-------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | | Tesco Pápa Celli u. 92. | Cora Fót Fehérvő út | Auchan Dunakeszi Nádas út 6. | Interspar Pápa Celli u. 21. | Spar Budapest XV. Mézskalács tér | Match Budapest XV. Zsókavár u. | CBA Budapest XV. Zsókavár u. | Coop Budapest XV. Kossuth u. |
| LEGOLCSÓBB TERMÉKEK | | | | | | | | | |
| Burgonya (2-5 kg/csomag) | 1 kg | 135 | 170 | 199 | 175 | 199 | 189 | 159 | 159 |
| Banán | 1 kg | 249 | 199 | 229 | 329 | 329 | 269 | 355 | 299 |
| Tojás | 10 db | 299 | 289 | 199 | 299 | 299 | 299 | 290 | 299 |
| Tartós tej 1,5% | 1 l | 153 | 165 | 139 | 149 | 149 | 189 | 189 | 179 |
| Liszt | 1 kg | 101 | 109 | 97 | 109 | 109 | 119 | 129 | 145 |
| Cukor | 1 kg | 189 | 172 | 171 | 199 | 199 | 199 | 209 | 219 |
| Étolaj | 1 l | 329 | 325 | 344 | 399 | 419 | 399 | 390 | 399 |
| Trappista sajt | 1 kg | 999 | 1.145 | 999 | 1.190 | 1.390 | 1.159 | 1.356 | hiány |
| Félbarna kenyér | 1 kg | 279 | 229 | 109 | 239 | 239 | 249 | 199 | 229 |
| Csirkecomb | 1 kg | 649 | 599 | 649 | 599 | 599 | 779 | 799 | 629 |
| Sertéscomb | 1 kg | 1.229 | 999 | 989 | 1.299 | 1.299 | 1.598 | 1.090 | 1.141 |
| Ásványvíz | 1,5 l | 43 | 42 | 37 | 64 | 64 | 47 | 69 | 59 |
| Papír zsebkendő, 3 rétegű | 100 db | 91 | 89 | 89 | 89 | 89 | 169 | 99 | 75 |
| Tejföl 20% | 175 g | 101 | 88 | 79 | 99 | 99 | 99 | 109 | 89 |
| Spagetti, 4 tojásos | 0,5 kg | 219 | 175 | 175 | 199 | 199 | 219 | 239 | 219 |
| Rizs "B" | 1 kg | 225 | 189 | 169 | 249 | 199 | 249 | 219 | 189 |
| MÁRKATERMÉKEK | | | | | | | | | |
| Borsodi sör (üveges) | 0,5 l | 196 | 179 | 149 | 185 | – | 185 | – | 165 |
| Coca cola PRB | 2 l | 311 | 319 | 279 | 299 | 299 | 365 | 299 | 299 |
| Hohes C gyümölcslé | 1 l | 329 | 329 | 347 | 329 | 329 | 399 | 339 | 399 |
| Theodora ásványvíz | 1,5 l | 99 | 109 | 115 | 99 | 99 | 119 | – | 85 |
| Omnia kávé | 250 g | 739 | 699 | 659 | 699 | 699 | 699 | 599 | 669 |
| Milka tejsokoládé | 100 g | 255 | 189 | 181 | 199 | 199 | 279 | 199 | 262 |
| Ráma Classic margarin | 500 g | 359 | 349 | 315 | 359 | 359 | 415 | 429 | 379 |
| Medve sajt | 200 g | 429 | 369 | 283 | 299 | 399 | 459 | – | 499 |
| Füstli virsli | 140 g | 295 | 299 | 150 | 269 | 269 | 369 | 269 | 179 |
| Domestos | 0,7 l | 479 | 499 | 391 | 429 | 429 | 499 | – | 499 |
| Tomi mosógél | 1,5 l | 1.109 | 1.199 | 959 | 999 | 999 | 1.440 | – | 999 |
| OB tampon | 16 db | 569 | 549 | 569 | 599 | 649 | 649 | 549 | 699 |
| Colgate fogkrém | 75 ml | 315 | 339 | 259 | 299 | 339 | – | – | 379 |
| Pur mosogató, utántöltős | 500 ml | 195 | – | 185 | 239 | 239 | 269 | – | 299 |
| Sílan öblítő | 1 l | 599 | 659 | 538 | 599 | 599 | 779 | – | 599 |
| SZEZONÁLIS TERMÉKEK | | | | | | | | | |
| Akácmez | 1 kg | 2.583 | 1.999 | 1.881 | 2.780 | 2.780 | 3.473 | 1.854 | 2.798 |
| Mák (nem darált) | 250 g | 319 | 179 | 262 | 229 | 229 | 215 | 289 | 199 |
| Pulykamell filé | 1 kg | 1.489 | 1.289 | 1.799 | 1.590 | 1.590 | 1.799 | 1.490 | 1.649 |
| Tejszínhab spray | 1 flakon | 329 | 339 | 199 | 299 | 299 | 379 | 349 | 290 |
| Túró | 500 g | 429 | 425 | 339 | 399 | 399 | 429 | 399 | 469 |
| Törley Charmant pezsgő | 1 üveg | 819 | 839 | 849 | 949 | 949 | 1.099 | 899 | 999 |
| Zwack Unikum | 0,5 l | 1.999 | 1.999 | 1.999 | 2.590 | 2.590 | 2.990 | – | 1.999 |
| Mandarin | 1 kg | hiány | 639 | 299 | 399 | 499 | 469 | 709 | 349 |
| Nescafé 3:1, 10 db | 10*17,5g | 545 | 479 | 431 | 579 | 579 | 549 | 449 | na. |
| Chio chips | 90 g | 229 | 229 | 190 | 229 | 229 | 229 | 229 | 199 |
| Mikro popcorn | 1 zacskó | 99 | 89 | 97 | 84 | 84 | 69 | 89 | 89 |
| Martini Bianco vermut | 0,7 l | 1.549 | 1.549 | 1.449 | 1.499 | 1.499 | 1.690 | 1.480 | 1.699 |
| ÁTLAGÁR index | | 101% | 97% | 87% | 101% | 103% | 114% | 105% | 103% |
| ÁRSORREND index | | 6 | 4 | 1 | 7 | 9 | 12 | 11 | 8 |

Megjegyzés: Az adatfelvétel november első hetében történt; akciós ár; **eltérő kiszerelési mérethől számított ár**

Élelmiszer ártáblánk érdekességei

- A legolcsóbbnak és a legdrágábbnak bizonyult hálózatok átlagos árszínvonala között 27 százalékos áreltérést tapasztaltunk. Egy 4 fős család éves élelmiszervásárlási költségvetését figyelembe véve szélsőséges esetben ez akár százezer forintos potenciális megtakarítást is jelenthet.
- Termék szinten legnagyobb áreltérést a hálózatok között a kenyér esetében jegyeztük fel. Az egy kilogrammra vetített 170 forintos árkülönbőség önmagában nem tekinthető soknak, de ha figyelembe vesszük, hogy az egyik leggyakrabban vásárolt termékről van szó, éves szinten már akár 20.000 forintos árkülönbőségről beszélhetünk.
- Május óta a legnagyobb árnövekedést a liszt és az étolaj esetében rögzítettük. Érdekes ugyanakkor, hogy ez idő alatt a csirkecomb ára 5 százalékkal csökkent.
- A legolcsóbb hálózatnak továbbra is az Auchan valamint a Lidl és Penny diszkontok bizonyultak. Ebben a hónapban a Tesco kissé lemaradt az élbolytól, az viszont változatlan, hogy a legdrágábban a lakóhely közeli kényelmi üzletekben vásárolhatunk be.

különböző márkás háztartási cikkeket féláron vagy még annál is kedvezőbb kondíciók mellett vásárolhatunk meg. Az idén komoly dömping volt ebből a típusból: a Spar tavalyi rendkívül sikeres akciója lavinát indított el, így alig volt olyan üzletlánc 2010-ben, ahol ne lehetett volna gyűjteni edényre, bőröndre, törölközőre stb. A klasszikus – és egyébként a bélyeggyűjtéssel párhuzamosan igénybe vehető – törzsvásárlói program lényege ugyanakkor nem ez. A professzionális, több éves gyűjtőgetést lehetővé tevő klubrendszer ismérve, hogy mágnescsikós klubkártyán gyűlnek a pontok, melyet egy jövőbeni vásárlás árában történő jóváírás, árkedvezmény vagy katalógusból való ajánlékvásárlás formájában költhetünk el.

Ahány ház, annyi szokás

Persze attól, hogy az elv hasonló, az egyes láncok hűségprogramjai között jelentős különbségek vannak. Kiemelkedik a mezőnyből a Spar csoportban

| Tesco Expressz Budapest XV. Erzsébet királyné útja | DISZKONT | | | | MAXIMUM-ÁR MINIMUM-ÁR KÜLÖNBÉG | 2010. november/május ÁRVÁLTOZÁS |
|---|---------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| | Penny Budapest XV. Régi Főti út | Profi Budapest XV. Legénybíró u. | Lidl Budapest XV. Régi Főti út | Aldi Budapest XV. Késmárk u. | | |
| na. | 160 | 149 | 120 | 175 | 166% | 131% |
| 249 | 329 | 269 | 329 | 299 | 178% | 86% |
| 299 | 299 | 299 | 299 | 299 | 150% | 95% |
| 163 | 149 | 169 | 159 | 149 | 136% | 119% |
| 108 | 99 | 109 | 99 | 99 | 149% | 142% |
| 189 | 175 | 179 | 175 | 175 | 128% | 107% |
| 369 | 359 | 339 | 349 | 349 | 129% | 125% |
| 1.213 | 1.241 | 1.199 | 1.238 | 1.465 | 147% | 109% |
| 279 | 199 | 225 | 199 | 199 | 256% | 111% |
| 739 | 799 | 699 | 799 | 799 | 133% | 84% |
| 1.535 | 1.318 | – | 1.199 | – | 101% | 111% |
| 43 | 42 | 41 | 42 | 42 | 186% | 100% |
| 135 | 89 | 89 | 89 | 89 | 225% | 96% |
| 109 | 99 | 79 | 99 | 99 | 138% | 110% |
| 219 | 135 | 169 | – | – | 177% | 102% |
| 239 | 199 | 199 | 199 | 199 | 147% | 100% |
| – | – | 169 | – | – | 132% | 96% |
| – | 299 | – | 299 | – | 131% | 116% |
| 329 | 399 | 329 | 399 | – | 121% | 102% |
| 99 | – | 119 | 75 | – | 159% | 93% |
| 715 | 699 | 699 | – | – | 123% | 102% |
| 269 | 195 | 299 | 189 | – | 165% | 98% |
| 369 | 329 | 315 | 315 | – | 136% | 99% |
| 439 | 415 | 299 | 379 | – | 176% | 111% |
| 305 | 269 | 299 | – | – | 246% | 99% |
| 479 | 429 | 549 | 429 | – | 140% | 111% |
| 1.048 | 999 | 1.329 | – | – | 104% | 99% |
| 609 | 589 | 499 | 567 | – | 140% | 103% |
| – | 265 | – | 195 | – | 194% | 95% |
| 202 | 189 | 239 | – | – | 162% | 94% |
| 599 | 549 | 699 | – | – | 145% | 108% |
| 2.683 | 1.999 | 2.221 | 1.999 | 1.999 | 187% | – |
| – | 269 | 309 | 229 | – | 178% | – |
| 1.819 | 1.529 | – | 1.528 | 1.529 | 141% | – |
| 338 | 349 | 349 | 349 | 349 | 190% | – |
| 385 | 399 | 399 | 399 | 399 | 138% | – |
| 909 | 799 | 999 | 749 | 769 | 147% | – |
| 1.999 | – | – | 2.445 | – | 150% | – |
| 399 | 379 | 399 | 349 | 349 | 237% | – |
| 587 | 449 | 429 | 529 | – | 137% | – |
| 229 | 149 | 245 | 229 | – | 164% | – |
| 99 | 85 | 105 | 85 | – | 152% | – |
| 1.572 | – | 1.249 | – | – | 136% | – |
| 105% | 95% | 100% | 94% | 97% | – | – |
| 10 | 3 | 5 | 2 | nem besorolható | – | – |



(Kaisers, Spar, Interspar) használható Supershop kártya, mely nem csak a legrégebbi és legnépszerűbb loyalt programok egyike, de az élelmiszerüzletek mellett például a benzinkúton (OMV), barkácsáruházban (OBI) eszközölt vásárlásaink után is hízik a virtuális hűség számla egyenlegünk. Hogy mennyivel? Élelmiszer-vásárlás esetén minden elköltött 100 forint után 1 Ft értékű pont jár, melyet bármelyik tagszolgáltatónál készpénzként használhatunk fel.

Hasonló úgynevezett multibrand kártyarendszer tagja a CBA. A Multipont névre hallgató program az alapító CBA, OTP és a MOL összefogásából jött létre. Mivel ez a kártya bankkártyaként is működik, különlegessége, hogy nem csak a partner üzletekben történő vásárláskor, hanem 500 forintonként lényegében majdnem minden kártyás fizetésnél jóváír kártyatípustól függően 1-4 forinttal egyenértékű pontot, a CBA áruházakban pedig 100 forint 1, illetve Mastercard kártyánál 2 pontot ér.

Az Auchan hipermarketlánc hűségprogramja egy hitelkártya konstrukcióhoz kötődik. Itt nem a pontgyűjtés áll a program fókuszában, hanem a kártyával elérhető, havonta változó összetételű, több ezer tételes, 10 százalékos automatikus kedvezménnyel megvásárolható terméklista. Tekintettel arra, hogy az Auchan az egyik legolcsóbb hazai üzletlánc, a 10 százalékos exkluzív kedvezmény nem lebecsülendő ajánlat. A dolog szépséghibája, hogy a hitelkártya miatt évi pár ezer forint kártyadíjjal számolni kell, az esetleges hitelkártya fizetési késedelem pénzügyi következményeiről nem is beszélve. A Cora hipermarket Bizalomkártya néven ismertté vált programja egy vonzó ajándékkatalogusra alapozza stratégiáját. A vásárlás minden ezer forintja után halmozódó pontok játékokra, praktikus háztartási

eszközökre, belépőkre vásárolhatók le. Fontos tudni ugyanakkor, hogy a három évnél régebbi be nem váltott pontok elvesznek, így a gyűjtögetés némi odafigyelést igényel.

A törzsvásárlói programok tekintetében a nagyáruházak közül utolsóként a Tesco lépett a tettek mezejére. A nyár végén bevezetett Tesco klubkártya minden 200 forint után 1 forint jóváírást ígér, mely 400 pontonként automatikusan címre postázott kedvezménykupon formájában vehető igénybe. További különlegessége, hogy a klubtagokhoz speciális kedvezményre jogosító termékkuponokat is eljuttatnak, ráadásul ugyanazon számlára akár a család minden tagja gyűjthet pontot a kulcstartóra fűzhető, több példányban rendelkezésre bocsátott minikártya klónok segítségével. A koncepcióhoz kísértesen hasonlít a 2006 óta létező Coop Club. A 10 forintonként jóváírandó pontok szintén kedvezmény kuponokat és étkezési jegyeket érnek, melyeket a cég a hó végi elszámolás után automatikusan postáz az érintetteknek.

A diszkontláncok közül eddig egyedül a Penny Market látott fantáziát a hűségprogram bevezetésében. Itt nem a pontgyűjtés áll a középpontban. A tagok között hetente, havonta, évente a cég értékes ajándékokat sorsol ki, a Fun Game emblémával megjelölt termékekre pedig exkluzív árengedményt biztosít.

Jó tudni

Ha véletlenszerűen megállítunk az utcán 10 embert legalább hat zsebében már ott lapul egy klubkártya. Tapasztalatok szerint ugyanakkor kevesebb mint 10 százalékuk, aki ténylegesen ki tudja hozni belőle a maximumot. Sokan egyszerűen megfedkednek róla fizetéskor, vagy netán túl messzinek tűnik a cél, így pár hét után elkedvetlenednek. Előbbi esetet úgy előzhetjük meg, ha mindig szem előtt tartjuk a klubkártyát a pénztárcánkban (mondjuk a papírpénzek között), de olyan esettel is találkoztam már, hogy valaki a bankkártyájára írt fel nagy betűvel egy emlékeztetőt. Szerencsére a legtöbb üzletben a pénztáros is rákérdez a tagságra, fontos ugyanakkor tudni, hogy ha mégis felédesbe merül, a vásárlási tétel lezárása után jellemzően már nincs mód a vásárlásért járó pontok jóváírására. (Üdítő kivétel a Cora, ahol a Bizalomkártya irodában utólagos pontfelírássra is van mód.) Az elkedvetlenedés már nehezebb dió. A motiváció hiányát leghatékonyabban azzal előzhetjük meg, ha már a kezdetek kezdetén eldöntjük azt, hogy milyen ajándékok, kényeztető terméket szeretnénk vásárolni belőle – mint arról már szó volt, lehetőleg olyan üzletben osszenyújtve pontjainkat, ahová amúgy is mennénk.

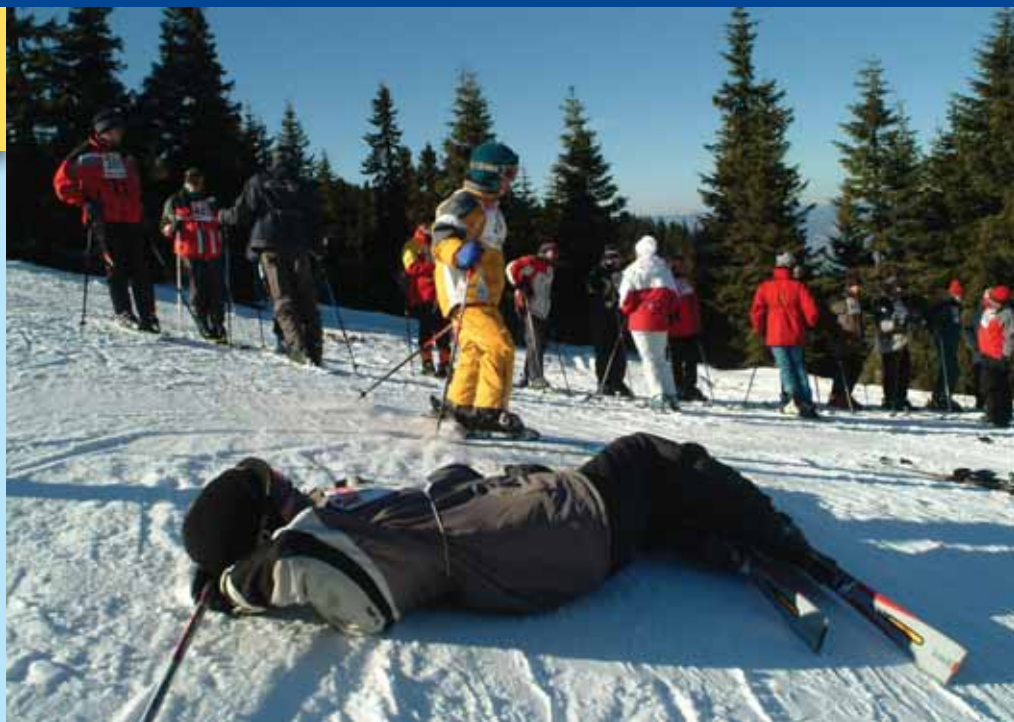
Orovicz Viktor



Miért menne mindig külföldre?

Sípályák Magyarországon

A magyar síterepek hallatán az önjelölt profik többnyire lesajnálóan legyintenek: rövid pályák, gyenge hóbiztonság. Aki viszont nem divatból, hanem a természet szépségéért és a mozgás örömeért szereti ezt a sportot, tisztában van vele, hogy a Mátra és az Alpok nem versenytársak, sokkal inkább ugyanazon örömforrás két különböző kiaknázási módja. Irány tehát Dobogókő, Eplény, Mátraszentistván vagy éppen a Kékes!



Tény: A magashegységek potenciális szolgáltatásaival a hazai pályák nincsenek egy súlycsoportban. Viszont van egy nehezen cáfolható előnyük: közel vannak. Márpedig aki az évi egyszeri 3-4 napos „sízünetnél” gyakrabban szeretné magára öltetni a sítakancsot, a hazai pályák valamelyikén kitudó gyakorlási, kikapcsolódási lehetőséget talál.

Gyorsan megközelíthetők

Bár vannak fanatikusok, akik készek pár órás szíezésért egy napra kiatudózni Ausztriába, könnyen belátható, hogy 10 órából kellemesebb 3 órát a kocsiban tölteni és 7 órát a pályán, mint fordítva. A sízők többsége még ma sincs tisztában azzal, hogy az elmúlt évek fejlesztéseinek köszönhetően Budapestről indulva másfél-két órán belül számos színvonalas sípálya érhető el, márpedig a sízés szépsége alapvetően a pályán és nem az autóban töltött időről szól. Sokakat megtéveszt, hogy első ránézésre az Alacsony-Tátra vagy az Alpok legközelebbi síterepei sincsenek messzebb 3-4 óra autóútnál. Nem szabad megfeledkezni ugyanakkor arról, hogy téli útviszonyok között a GPS által kimutatott utazási idő szinte sosem tartható a kód, a jeges-csúszós út vagy egyszerűen a sípályák körüli kanyargós utak zsúfoltsága miatt. Arról nem is beszélve, hogy egy kiadós, inten-

A fejlesztésben az eplényi Nordica Sáréna és a Mátraszentistváni Sípark jutott a legmesszebbre.

A piszkos anyagiokról: költségek, kedvezmények

Sokak számára a síelés azért csak 3-4 napos kedvtelés egy évben, mert egy családi hosszú hétvége Ausztriában szállással, étkezéssel, pályabérlettel, kiutazással együtt akár több százezer forintos kiadást jelent, kimerítve ezzel a sízésre fordítható pénzügyi keretet. Nincs mese: a hazai pályákhoz képest valódi minőségi ugrást jelentő, 20-30 kilométer összhosszúságú pályarendszerek messze vannak, így több napra érdemes odamenni, hogy legyen idő kihasználni az adottságokat. A hazai pályák a fennmaradó 6-8 havas hétvégére (és még több hétköznapra) kínálnak élvezetes, ugyanakkor szűkösebb büdzséből is finanszírozható kikapcsolódási alkalmakat. Számoljunk csak! Az útiköltség 3-5 ezer forint, az egész napos pályabérlet 3-5 ezer forint/fő, azaz a kiruccanás egy négyfős családnak otthonról vitt szendvicssel és termoszteával maximum 20 ezer forintba kerül. Összeha-

Autós intelmek

Mivel a hazai sípályák többnyire nem főutak mellett fekszenek, a szózott-takarított nagyvárosból útnak induló felkészületlen autósokat a hegyekbe érve komoly meglepetés érheti. Ne becsüljük alá a veszélyeket! Téli gumi nélkül még belföldi sítúrára se induljunk útnak, sőt – ha van – a hóláncot is érdemes betenni az autóba. Kicsúszásnál jó szolgálatot tehet, ha van egy vontatókötél az autóban, az akkumulátor lemerülése vagy egyéb műszaki hiba esetén pedig egy indítókábel („bika”) és pár meleg takaró megfizethetetlen segítséget jelent. Kiszámított üzemanyag mennyiséggel se induljunk útnak, hisz torlódáskor a fűtőüzemben alapjáraton működő autó falja az üzemanyagot, a hegyek között viszont jellemzően nincs benzinkút.



| | Bánkút* | Dobogókő | Eplény | Kékes | Nagyhideg-hegy |
|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------|
| Hegység | Bükk | Pilis | Bakony | Mátra | Börzsöny |
| Tengerszint feletti magasság | 800-930 | 522-700 | 350-530 | 784-1014 | 580-850 |
| Szintkülönbség | 130 | 178 | 180 | 230 | 270 |
| Sípályák hossza (m) | 3.000 | 2.200 | 4.300 | 3.000 | 3.200 |
| ebből KÉK | 1.500 | 1.000 | 2.000 | 2.000 | 1.300 |
| ebből PIROS | 500 | 1.000 | 800 | 400 | 1.700 |
| ebből FEKETE | 100 | 200 | 1.500 | 600 | 200 |
| Felvonók száma | 9 | 2 | 6 | 5 | 5 |
| Üzemidő | 9-16 | 9-16 | 9-17 (21) | 9-16,30 | na. |
| Pályavilágítás | nincs | nincs | van | van: sz/p/sz | nincs |
| Hóagyú | nincs | nincs | 32 db | van | nincs |
| Szánkópálya | helyben | közelben | nincs | helyben | Királyréten |
| Sífutó pálya | van | van | nincs | van | van |
| Sibüfé | helyben | helyben | helyben | helyben | helyben |
| Szállás | helyben | közelben | helyben | közelben | helyben |
| Parkoló | helyben | közelben | helyben | Mátraházán | Királyréten |
| Sikölcsönző | helyben | nincs | helyben | helyben | nincs |
| Síoktatás | helyben | nincs | helyben | helyben | nincs |
| Távolság Budapesttől | 192 km | 36 km | 132 km | 99 km | 68 km |
| Utazási időigény autóval | 2 óra 39 perc | 51 perc | 1 óra 38 perc | 1 óra 20 perc | 1 óra 15 perc |
| Weblap címe | bankut.hu | dobogokosi.hu | skiarena.hu | kekesteto.hu | nagyhideghegy.hu |
| Webkamera | van | van | van | van | van |
| Időjárás információ | van | van | van | van | van |
| Hóinformáció | van | van | van | van | nincs |
| Lift információ | van | van | van | van | nincs |
| Napijegy felnőt (hétvége/hétköznap) | 4.000/4.000 | 3.500/3.000 | 5.600/5.000 | 4.500/4.500 | 4.500/4.500 |

Forrás: a cégek saját weblapjai, illetve sielok.hu; na.=nincs adat

Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a feltüntetett árak a szezon indulásáig megváltoznak. Kékesen és Nagyhideg-hegyen a sibirlet ára a sibusz árát is tartalmazza.

*A bánkúti sípályák felvonóinak vezetőkeit 2010 októberében ismeretlenek ellopták, ezért nincs garancia arra, hogy a helyreállítás sikerül a szezonnyitáig befejezni.

sonlításul: a Budapesthez legközelebbi osztrák sípálya (Semmering) felkeresése esetén már önmagában az útiköltség kerül ennyibe. A szlovák Donovaly ugyan közelebb van a fővároshoz, de 12 ezer forint alatt ez esetben sem ússzuk meg az utazási költséget, ráadásul a rossz közlekedési infrastruktúra miatt összességében minimum 6-7 órát kell az autóban töltenünk. A hazai pályák mellett szól az is, hogy a költségek egy része a cafeteria rendszeren keresztül is finanszírozható. Eplényben, Mátra-szentistvánon például a sibirletért, sí-

kölcsönzésért üdülési csekkel is lehet fizetni, a síházakban, éttermekben pedig elfogadják a melegétkezési jegyet is. Fontos tudni továbbá, hogy az egészségpénztárak keretein belül bármely hazai sibirlet egészségmegőrző sportszolgáltatásként elszámolható, így 30 százalékos (2011-től 20 százalékos) adókedvezmény jár utána, azaz végeredményben ennyivel olcsóbb a bérlet ára a tagoknak.

További megtakarítást jelent, hogy ha csak fél napra tudunk elszabadulni az otthoni teendőktől a legtöbb helyen kedvezményes árú félnapos bérlet is válthatunk, sőt, ha a kiruccanást sikerül hétköznapra időzíteni, még alacsonyabb árakra számíthatunk. A gyermek kedvezmény szinte már kötelező elem. Arra ugyanakkor érdemes odafigyelni, hogy ennek ugyan többnyire 14 év a korhatára, de például Dobogókőn 12 év, a Nagy-villámon pedig 150 cm a limit. Látszólagos megtakarítást jelent az is, hogy a legtöbb hazai pályán – az ausztriai gyakorlattal ellentétben – egyelőre nem kötelező a gyermek bukósisak viselése. Ez ugyanakkor ne legyen szempont! Sőt, amennyiben tehetjük, legalább egy biciklis sisakot tegyünk a csemeténk fejére!

Felszereltség

Noha az elmúlt öt évben a pályákat üzemeltető cégek – részben uniós pályázat segítségével – milliárdokat költöttek az infrastruktúra fejlesztésére, a felszereltség tekintetében a hazai pályák között azért még komoly különbségek vannak. Nehezen vitatható, hogy a fejlesztésben az eplényi Nordica Siaréna és a mátra-szentistváni Sípark jutott a legmesszebbre. A szolgáltatási színvonal már-már Ausztriában megszokott minőségű (pl. fűtött, tiszta, könnyen megközelíthető illemhelyiségek), a hóagyúnak köszönhetően a sielésre alkalmas szezon hossza minimum 70-80 nap. Mivel a hazai pályák országszerte jellemzően 500-600 méteres tengerszint feletti magasságban vannak, ráadásul a globális felmelegedés miatt a téli átlaghőmérséklet emelkedő tendenciát mutat, a hóagyú nélküli pályák versenyképessége az elmúlt években erősen visszaesett. A galyatetői pálya például már évek óta ki sem nyit, de a komoly hagyományokkal rendelkező dobogókői, nagyhideg-hegyi és bánkúti pályák sielhetősége is a természet szeszéjére van bízva. Kevesen tudják ugyanakkor, hogy a hóagyúk üzemeltetése nem



| Visegrád | Mátraszentistván | Szilvásvárad | Sátoraljaújhely |
|--------------------|------------------|-------------------|----------------------|
| Visegrádi | Mátra | Bükk | Zempléni |
| 240-370 | 675-821 | na. | 250-450 |
| 130 | 146 | na. | 230 |
| 1.700 | 3.400 | 270 | 1.450 |
| 1.200 | 1.300 | 270 | 500 |
| 500 | 1.000 | – | 700 |
| – | 1.100 | – | 250 |
| 7 | 7 | 1 | 3 |
| 9-21 | 9,30-16,30 (21) | na. | 10-17 |
| minden nap | van: p/sz | van | van: sz/p/sz |
| 3 db | 14 db | 1 db | van |
| helyben | hócsúszda | helyben | nincs |
| van | nincs | nincs | nincs |
| közelben | helyben | helyben | helyben |
| közelben | helyben | közelben | közelben |
| helyben | helyben | helyben | helyben |
| helyben | helyben | helyben | helyben |
| helyben | helyben | nincs | helyben |
| 43 km | 112 km | 166 km | 261 km |
| 57 perc | 1 óra 38 perc | 2 óra 7 perc | 3 óra 5 perc |
| visegradsipalya.hu | sipark.hu | szilvasvaradsi.hu | zemplenkalandpark.hu |
| van | van | van | nincs |
| van | van | van | van |
| van | van | van | nincs |
| van | van | na. | nincs |
| 4.500/3.500 | 5.500/gyűjtőjegy | 1.000 Ft/7 menet | 3.000/3.000 |

Persze lehetnek a döntésnek egzakt kritériumai is. Fontos tudni például, hogy szánkózni egyik sípályán sem szabad, viszont a két „nagy” kivételével valamennyi telepen van erre a célra kijelölt terület. Két kivétellel sífelszerelést sem feltétlen kell vinni magunkkal, hisz a pályák többségében a nyitvatartási idő alatt síkölcsönző üzemel. Igaz, ez a stratégia némileg kockázatos, mert csak az eplényi pálya weblapján van lehetőség a felszerelés előzetes lefoglalására. Valamennyi sítelepen rendelkezésre áll kezdőknek ajánlott, lankásabb sípálya, sőt három kivétellel – térítés ellenében – szakképzett oktatók segítségét is igénybe lehet venni. Az éjszakai sízés minden második sítelepen megoldott. Fontos ugyanakkor tudni, hogy ez még ezen a helyeken sem érvényes valamennyi sípályára, ráadásul a magas energiaköltségek miatt a lehetőség maximum este kilencig és elsősorban a forgalmasabb péntek-szombati időszakra korlátozódik. Hátizsákból étkezni mindenütt lehetséges, már persze, ha ellent tudunk állni a sibüfékből áradó forralt bor és csülkös bableves illatos csábításának. Egy élménydús nap után mindenütt adott a lehetőség a másnapra újrázásra. Többségük pályaszállással rendelkeznek, de pár kilométeres körzetben akár több szálláshely közül is választhatunk.

Orovicz Viktor

csupán pénzkérdés. Ahol nem áll rendelkezésre elegendő mennyiségű tiszta víz, ott tehetetlen a technika. Viszont minden rosszban van valami jó: az alacsonyabb üzemeltetési költségek miatt ezeken a pályákon lényegesen olcsóbban és családiasabb légkörben síelhetünk, ráadásul a sportág ingyencéi szerint csak természetes porhóban az igazi... Kissé jobb helyzetben vannak az ország legmagasabb pontjáról induló kékesi, és a Duna-kanyarban fekvő Nagyvillámról induló sípályák, hisz a szezon megnyitásától hóágyú és éjszakai pályavilágítás is gondoskodik. Sőt! Aki a hóágyúzott pályáknál is hosszabb szezonra vágyik, annak sem kell már kimozdulnia az országból. A Zempléni Kalandpark területén található 1,9 kilométeres összhosszúságú műanyag pálya 365 napos szezon tesz lehetővé.

Indulás előtt

Az internetnek hála ma már nem vakon kell elindulni kedvenc sípályáink felé. Gyakorlatilag valamennyi jelentős hazai sítelep rendelkezik szezonban naponta többször is frissített weblappal, melyről

az aktuális helyi időjárás, a pillanatnyi hóhelyzet, az üzemelő felvonók és a jegyárak leolvashatók. Aki több pálya hójelentésének összehasonlítása után szeretne dönteni arról, merre induljon el, a kutakodást a sielok.hu vagy a sitv.hu weblapon érdemes kezdenie. A legjobb stratégia ugyanakkor a tapasztalat. Érdemes ebben a szezonban minden egyes hazai sítelepre rászánni egy napot, hisz a négy-öt éve szerzett tapasztalatok többnyire elavultak, másrészt a weblapokról csak az objektív információk (időjárás, távolság, ár, szolgáltatások stb.) ismerhetők meg, az élményt felejtethetlenné varázsoló szubjektív benyomások nem. Ilyen lehet például a táj szépsége, a sípálya vendéglő konyhájának ízvilága, a pályák vonalvezetése, a személyzet rugalmassága és udvariasága, de akár a megközelítés kalandossága is. Nem vagyunk egyformák. Több ismerősöm például Nagyhideg-hegyen a síközpont fő attrakciójának a hegyre felszállító platós teherautón való retró utazás vadromantikáját, és a keskeny síúton a parkolóba történő több kilométeres visszacsúszást tartja, ugyanakkor legalább ennyien éppen ezt a kis kényelmetlenséget írják a hátrányára.

Filléres 5letek

Ne felejtjük magunkkal vinni a gyermek diákigazolványát, ugyanis, ha kedvezményes jegyet kívánunk váltani, akkor feltétel ennek bemutatása! Amennyiben rendelkezünk üdülési csekkel, jó tudni, hogy a rajta szereplő személynek a jegy vásárlásakor jelen kell lennie. Egészségpénztári tagság esetén írjuk fel a címet, amire a számlát kérjük, mert csak a formai feltételeknek megfelelő bizonylat számolható el!

A nagyobb címletű pénz mellett legyen nálunk apró, hisz a parkolóban, büfében, toaletten (már persze, ahol nem ingyenes) nem feltétlenül tudnak mit kezdeni egy húszezzrel!

Legtöbbünk számára a sízés forralt bor és forró tea nélkül nehezen képzelhető el. Az élvezetből semmit, az összköltségből viszont súlyos ezreket von le ugyanakkor, ha mindezt nem a büféből, hanem egy otthonról hozott termoszból vesszük magunkhoz.

Meghittség, élvezet, szórakozás

Utazási körkép karácsonyra, szilveszterre készülődve

Év végi hajrá a munkahelyen, ajándékozási dilemmák – közben közelednek az ünnepek. S még azt sem tudjuk, mit fogunk sütni-főzni, mikor, kihez megyünk látogatóba, és hol, kivel, hogyan köszöntjük az újévet. Nem véletlen, hogy egyre többen „házon kívül” töltik az ünnepeket, megszabadulva néhány teherrel, sőt kipihenve némileg az elkerülhetetlen fáradalmakat. Döntésüket megkönnyítendő készítettük a következő összeállítást, néhány fontos szempontra is ráirányítva a figyelmet.



| Célszám | Magyarország | | | | | | |
|--|---|---|--|-------------------------------|--|---|---|
| | Karácsony | | | Szilveszter | | | |
| Időszak | Karácsony | | | Szilveszter | | | |
| Település | Petrikeresztúr | Parádfürdő | Zalakaros | Sárvár | Siófok | Bikal | Hévíz |
| Szálláshely | Patóhegyi Borházfalu | Erzsébet Parkhotel*** | Hotel Karos Spa**** szuperior | Thermál Panzió és Apartmanház | Hotel Ezüstpart*** | Puchner Kastélyszálló | Hotel Európa Fit**** szuperior |
| Ellátás | önellátás | félpanzió | félpanzió | reggeli | teljes ellátás | félpanzió | bővített félpanzió |
| Ünnepi vacsora | nincs | van | van | nincs | van | van | van |
| Ár/Részvételi díj* | 3.667 Ft-tól/fő/éj | 13.000 Ft-tól/fő/éj, szobatípustól függően | 15.900 Ft-tól/fő/éj | 5.100 Ft/fő/éj | 16.635 Ft/fő/éj | 24.400 Ft-tól/fő/éj | 39.966 Ft/fő/éj |
| Gyerek kedvezmény (szülővel közös szobában vagy apartmanban) | nincs | 0-7 éves ingyen | 0-6 éves ingyen, minden fizető felnőtt után egy 6-12 éves gyermek 50% | nincs | 0-4 éves ingyen, 4-14 éves 50%, 2 felnőtt+ 2 gyerek össze-nyitható szobákban | gyermek pótágy: 13.100 Ft/fő/éj | 0-4 éves ingyenes, 4-10 éves 71.900 Ft/3 éj, 10-14 éves 101.900 Ft/3 éj |
| Honlap | patohill.hu | erzsebetparkhotel.hu | karos-spa.hu | thermalpanzio.hu | ezustpart.com | puchner.hu | europafit.hu |
| Utazás | egyéni | egyéni | egyéni | egyéni | egyéni | egyéni | egyéni |
| Utazási idő autóval (óra) | 2 óra 40 perc | 1 óra 33 perc | 1 óra 54 perc | 2 óra 36 perc | 1 óra 4 perc | 2 óra 26 perc | 1 óra 59 perc |
| Távolság Bp-től (km) | 236 | 111 | 198 | 213 | 103 | 183 | 193 |
| Utazási kgt. autóval, matricával** | 12.404 Ft | 6.454 Ft | 10.595 Ft | 11.309 Ft | 6.073 Ft | 9.881 Ft | 10.357 Ft |
| Különlegesség | 4, régi borospincéből kialakított rusztikus apartmanház | gyertyafényes karácsonyi vacsora, gazdag desszertvariációkkal | nincs egyágyas felár! Egyedülállóknak külön ismerkedési est! 4.000 m ² wellness részleg | – | szilveszter este korlátlan italfogyasztás, minden nap gyerek animáció, este élőműsor | reneszánsz szilveszter, minden nap ötórás csemegézés, programok az Élménybirtokon | korlátlan italfogyasztás szilveszter este, műsor sztárvendégekkel, buli gyerekeknek animátorral |
| Megjegyzés | 2=3 akció dec. 20-25. között | minimum 2 éjszaka | dec. 23-25. között | minimum 4 éjszaka | dec. 30.-jan. 2. min. 3 éjszaka | dec. 29.-jan. 2. között min. 3 éjszaka | minimum 3 éjszaka |

*A hazai üdülések árai az utisugo.hu-ról, a külföldieké a vilaglato.hu-ról származnak.

**7 liter/100 km fogyasztással, 340 Ft/literes üzemanyagárral, Budapestről a Google Map útvonaltervező által kalkulált távolsággal és 2010. évi autópálya díjakkal számolva.

A karácsony a szeretet és a család ünnepe, ilyenkor még a családon belüli feszültségek is eltűnnek. Akkor érdemes tehát egyáltalán elutazni, ha így is élvezhetjük azok társaságát, akikkel feltétlenül együtt szeretnénk tölteni legalább néhány órát. Ha a szándék megszületik, és elvben megszervezhető az utazás, akkor már az előnyeivel könnyebb rábeszélni a vonakodókat is.

Hosszas böngészés után az véleményünk, hogy 10.000 Ft/fő/éj áron a legszelebb a kínálat.

Meghitt családi karácsony otthonunktól távol

Először is nem kell sütni-főzni sem szentestére, sem az utána való két napra. Ezzel az időn és fáradságon kívül a vendéglátás költségeinek jó részét is megtakaríthatjuk.

Együtt lehet az egész család szenteste, ami máskor talán nem is kivitelezhető, hiszen például egyik családtagnak sincs akkora lakása, hogy mindenki elférjen. Ráadásul ezzel a megoldással megtaka-

ríthatjuk a családlátogató „ingázással” együtt járó időt, fáradságot és esetleges úti költséget is, az autók vezetők pedig ihatnak egy-két pohár jó bort. Az utazással a karácsonyi öröme mellett plusz élményekhez juthat a család minden tagja:

a természet élvezete, a wellness szolgáltatások, a helyszín hangulatos karácsonyi dekorációja mind külön emlékeztetővé teheti az ünnepet. A szállodákban óriási, gyönyörűen feldíszített karácsonyfát állítanak, sőt sok helyen – külön kérésre – a vendégeket a szobában is feldíszített fa várja. Ráadásul – mivel a karácsonyi utazások még nem annyira népszerűek nálunk – kedvező árat kínálnak a szálláshelyek, és zsúfoltságra sem nagyon kell számítani, például a wellness részlegben.

A mellékelt táblázatunkban található ajánlatokat iránymutatásként válogattuk: a különböző kategóriákban milyen szolgáltatásokra, és milyen árakra lehet körülbelül számítani, ha olvasóink rászánják magukat az utazásra.

A legfőbb szempont, amire a végleges döntésnél érdemes figyelni: van-e szenteste vacsora az étteremben. Ez még akkor sem biztos, ha félpanzióval hirdetik a szállást: nehogy „hideg csomag” legyen a vacsora! Ha nem egyértelmű a leírásból, feltétlenül kérdezzünk rá telefonon vagy e-mailben!

Évbúcsúztató, fergeteges bulikkal

Ellentétben a karácsonnyal, a szilveszter házon kívül töltése egyre népszerűbb Magyarországon is. A kisebb szállodákra már november közepén kitétték a „telt ház” táblát erre az időpontra, de mivel a kínálat bőséges, kitartó kereséssel még mindig lehet találni helyet.

A szilveszteri utazás előnyei sokban hasonlóak a karácsonyhoz: nem kell otthon sütni-főzni, az új évet pedig rendrakással, mosogatással, takarítással kezdeni. Az éjszakai vigadózást (és esetleges másnaposságot) viszont jól kipihenhetjük, mondjuk a pezsgőfürdőben elmerülve.

| Ausztria | | | | Horvátország | | | Olaszország | Csehország |
|--|--|---|---|--|-------------------------------|--|--|---|
| Szilveszter | | | | Szilveszter | | | Szilveszter | Szilveszter |
| Annaberg | Tauplitz | Grafenbach | Bécs | Dubrovnik | Rovinj | Opatija | Montecatini Terme | Prága |
| Gundi Aparthotel | Hotel Tauplitzerhof*** | Klade Panzió*** | Mercure Grand Hotel Biedermeier**** | Hotel Argentina***** | Hotel Eden**** | Hotel Palace Bellevue*** | Hotel Moschini*** | Hotel*** |
| önellátás | félpanzió | félpanzió | reggeli | reggeli | félpanzió | félpanzió | reggeli | reggeli |
| nincs | felár ellenében van | 9.100 Ft felárral tipikus alpesi szilveszteri mulatság | nincs | nincs | felár ellenében van | van, de csak üdvözlőital és éjfélkor 1 pohár pezsgő van az árban | van | nincs |
| 15.209 Ft/3 éj/fő | 53.461 Ft/3 éj | 77.851 Ft/4 éj/fő | 114.295 Ft/2 éj/fő | 45.900 Ft/3 éj/fő | 67.339 Ft/3 éj/fő | 80.913 Ft/3 éj/fő | 55.500 Ft/3 éj-4 nap | 55.500 Ft/3 éj/fő |
| nincs | nincs | nincs | szülővel érkező gyermeknek 16 éves korig ingyenes a szállás | nincs | nincs | nincs | nincs | nincs |
| vilaglato.hu | vilaglato.hu | vilaglato.hu | vilaglato.hu | vilaglato.hu | vilaglato.hu | vilaglato.hu | quaestor.hu | vilaglato.hu |
| egyénileg | egyénileg | busszal | egyénileg | egyénileg | egyénileg | egyénileg | busszal | busszal |
| 3 óra 46 perc | 5 óra 3 perc | 5 óra 5 perc | 2 óra 23 perc | 10 óra 19 perc | 6 óra 12 perc | 5 óra 10 perc | 9 óra 15 perc | 4 óra 52 perc |
| 344 | 464 | 499 | 243 | 969 | 592 | 518 | 972 | 528 |
| 19.844 Ft | 25.556 Ft | benne van az árban | 15.037 Ft | 65.294 Ft | 39.349 Ft | 35.827 Ft | benne van az árban | benne van az árban |
| síelési lehetőség, félpanzió felár ellenében igényelhető | sílifttek 150 m-re a szállástól, térítés ellenében szolárium és masszázs | városnézés Grazban és Mariborban, fizetős fakultatív kirándulások a karintiai tövidékre, ill. felvonóval a hegyekbe | Újévi esti koncert 4 fogásos vacsorával (italok nélkül) | az óvárostól 10 percre lévő szálloda, wellness szolgáltatásokkal | uszoda, szauna, fitness terem | fedett, tengervizes medence, szauna, masszázs | városnézés Firenzében, fakultatív program Pisa-Luca (20 EUR/fő) városnézés Padovában | fakultatív szilveszteri vacsora a belvárosban |
| december 30-tól | december 29-i indulással | december 29-i indulással | december 31-i indulással | december 30-i indulással | december 29-i indulással | dec. 29, 30, 31-i indulással | december 30-i indulással | december 30-i indulással |



Szilveszter gyerekekkel

A gyerekes családokban ilyenkor már javában zajlik a szervezés, hol, ki vigyáz a csemetékre, amíg a szülők szórakozni mennek. Ám sokan az újévet is a gyerekekkel együtt akarják köszönteni, utána azonban a kisebb gyerekeket jó lenne lefedtetni. Erre jó megoldás a szilveszteri utazás, hiszen a szállodai szobákban nyugodtan alhatnak a gyerekek, távol a zajos ünnepléstől. De vajon ott hagyható-e a gyerek egyedül a szobában? Általában nem. S ha a szülők tovább akarnak fennmaradni? A szálloda kiválasztásánál érdemes érdeklődni, hogy tudnak-e baby sitters rendelni, aki vigyáz a gyerekekre. A másik lehetőség a bébiőr vagy baby-phone, amit ma már a legtöbb kisgyerekes család otthon is használ, és szilveszterkor jó szolgálatot tehet a nagyobb gyerekek felügyeletében is. A hatótávolsága általában 2–300 méter, tehát az épületen belül is jól használható, sőt a kifejezetten gyerekbarát szállodákban kölcsönözhető is. Érdemes tehát az utazási döntés előtt erről is jó tájékozódni, illetve, ha nincs saját bébiőrünk és a szállodának sincs, kölcsönkérni esetleg valakitől egyet erre a néhány napra. Így a gyerekek is, szülők is felhőtlenül élvezhetik az évbúcsúztatót.

Hosszas böngészés után az a véleményünk, hogy 10.000 Ft/fő/éj áron a leg szeleesebb a kínálat, tehát nem elérhetetlen árú számos szolgáltatás. A felkapotabb, ismertebb üdülőhelyeken és szállodákban viszont 20–30 ezer körüli árakat találni, a felső határ pedig 40 ezer forint körüli. Igaz, ezeken a drágább helyeken már parádés szilveszteri programot ígérnek, és akár az italfogyasztás is korlátlan szilveszter éjjelén. A szilveszteri utazásnak azonban több „csapdája” és néhány hátránya is lehet, ha nem körültekintően informálódunk. Először is jó tudni, hogy a szállodák éttermeinek befogadóképessége általában nem egyezik meg az összes elhelyezhető vendég számával, így az egyébként más funkciójú helyiségekbe (kávézó, bár, konferenciaterem stb.) is beállítanak asztalokat szilveszter éjjelére. Jó tehát előre tájékozódni, hogy hol lesz az asztalunk, és hogy ott is lesz-e műsor, zene, táncolási lehetőség. (Bár éppenséggel ez is lehet előny, ha valakinek elég a nagyteremből kiszűrődő zene hangereje.)

A másik csapda, hogy mit tartalmaz a szilveszteri vacsora ára. Az alacsonyabb vagy közepes árfekvésű ajánlatok általában csak egy pohár pezsgőt tartalmaznak az éjféli köszöntéshez, a többi italt a vendégnek külön kell fizetni.

Az árakról általában azt is jó tudni, hogy a szállodák ilyenkor – a nagy keresletre való tekintettel – a normál árakat alkalmazzák, ami bizony magasabb még a legmagasabb hétfégi árnál is, hiszen egyébként évközben a hullámzó kereslet miatt különféle kedvezményekkel próbálnak vendéget csábítani. Viszont azt is érdemes figyelembe venni, hogy a magasabb árhoz az igényes szállodák magasabb szintű szolgáltatást is hozzárendelnek (bővített büfévacsora, korlátlan italfogyasztás stb.).

Arra pedig mindenképpen kell számítani, hogy akár kisebb, akár nagyobb szállodába, panzióba megyünk, szilveszterkor zsúfoltság lesz. Tehát hosszabb időt vesz igénybe az étkezés, akár várni is kell majd, míg a büfét újratöltik, a wellness hoteleknél pedig igencsak megtelnék a medencék, a pezsgőfürdők, szaunák, esetleg nehezebb időpontot kapni a masszázusra, a szépségszalomba. Jó tudni viszont, hogy a különböző kezelésekre akár előre, a szobafoglalással egy időben is lehet sok helyen időpontot kérni. Így megúszhatjuk a sorban állást a wellness részleg recepciójánál, illetve garantáltan akkor juthatunk hozzá a fodráshoz, kozmetikushoz, masszázshoz, amikor mi szeretnénk.

A mellékelt táblázatban néhány „átlagos” hazai szállásajánlatot válogattunk össze a www.utisugo.hu portálról, amelyen bőséges a kínálat minden árfekvésben. Ráadásul a portál üzembentartói követik a szállodák jelzéseit, és kiteszik a „telt ház” jelzést azokra a hotelekre, amelyekkel már nem is érdemes próbálkozni.

Amennyiben úgy döntenek, hogy külföldön szeretnék búcsúztatni a 2010-es évet, figyelmükbe ajánljuk a www.vilaglato.hu portált, ahol csokorba gyűjtve a világ minden sarkából találhatunk úti célt, ha még van hely, illetve elég idő az esetlegesen szükséges vízumok beszerzésére. Az egzotikus, távoli úti célok mellett gazdag a kínálat a kedvelt nyári célpontnak számító Törökországba, Tunéziába, Egyiptomba, Ciprusra. Táblázatunkba néhány közeli utazási ajánlatból válogattunk. Ezek alap részvételi díja igen kedvező. Azonban figyelembe kell venni, hogy általában ellátás nélküliek, legfeljebb reggelit tartalmaznak. A többi étkezésért külön kell fizetni.

Lovas Katalin



Operetthajó, futóverseny, pálmafák

Szilveszter – kicsit másként

Az év utolsó napjához közeledve sokakban felmerül a kérdés: mit csináljunk szilveszterkor? Otthon maradjunk, vagy elmenjünk valahova? Tévénézés, családi-baráti szűk körben szervezett házibuli vagy önfelelt mulatozás egy szórakozóhelyen? Cikkünkben néhány érdekes, nem éppen szokványos hazai és külföldi óév búcsúztató ajánlatból szemezgettünk.



A szilveszteri ajánlatok a leggyakrabban szállodáktól és utazási irodáktól származnak. A wellness-vel vagy sieléssel egybekötött ünneplés így nem is számít különlegesnek, kivéve, ha a környezet és a program megkívánja a varázslatos jelzót.

Hús koktélok – jegesmedvék

Az utazási irodák a tehetősebbeknek sokszor egzotikus utakat kínálnak, ahol homokos tengerparton, pálmafák árnyékában kortyolhatják a vendégek a hűsítő koktélok. Egy ilyen egyhetes luxusutazás például Balira félmillió forintnál kezdődik, de egy szilveszteri ünneplést is tartalmazó kubai körutazás is hasonló árkategóriájú. Mások szintén luxusban, óceánjárón ünnepelhetik az újévet, hol máshol, mint az Antarktiszon. Argentína, Brazília, Chile és Uruguay megtekintése után a jegesmedvéket és fókákat lehet természetes élőhelyükön meglátogatni. Ez az élmény másfél millió forinttal gazdagítja a szervezőket.

Disznótoros és lovas szán

Az aktív pihenés és a hagyományok kedvelőinek kiváló kikapcsolódási lehetőség a több napos vidéki, szervezett utazás. Itthon például Göcsejen igazi falusi szilveszterezésben lehet részünk disznóvágással és minden olyan programmal, ami a falusi turizmusba belefér. Öt nap ára hatvanezer forint fejenként. Hasonló áron Erdélybe is eljuthatunk buszos kirándulás keretében, ahol szintén a disznótor az egyik hívó szó, de a lovas szán, a sielés, a hagyományos erdélyi ételek és a hegyvidéki túrázás is a program része.

Zene, tánc felsőfokon

A zene és a tánc az emberiség hajnalától az ünneplés és a felhőtlen kikapcsolódás legfontosabb eszközei közé tartoznak. Hagyományaik hazánkban is számbavehetetlenül sokfélék... Talán nincs is olyan szórakozóhely, amely ne ígérne fergeteges éjszakát szilveszterre, így a nagy versenyben könnyen találni olyan műsort, ahol hírességek (és celebek) vagy éppen Elvis imitátor szórakoztatja majd a közönséget. Utóbbi műsorát – vacsorával és korlátlan italfogyasztással 15.500 Ft-ért – élőben láthatjuk Budapesten. A komolyzene hívei szintúgy találnak testhez álló programot, hiszen az Operetthajó is elhagyja a kikötőt: majd három órás műsorral, felsőkategóriás svédasztallal és tánccal kedveskedik a vendégeknek. A program ára 50.000 forint, gyermeknek 30.000.

Aktívan a megszállottaknak

Hagyományosan több városban is megrendezik ezen a napon a szilveszteri futóversenyt, melynek létezik jelmezes változata is, például Kőszegen és Esztergomban. De aki az egy fokkal lassúbb tempót szereti, annak lehetősége nyílik szervezett túra keretében feljutni a Badacsonyra (szervező: Krieger István, tel.: 30-5840-446) vagy éppen a Kékesre (szervező: Szőke György, tel.: 30-308-4317). No persze nem csupán a futásnak és a gyalogtúrának akadnak elszánt hívei honunkban. A kerékpározás megszállottjai az év első napján a Hármashegyen mérhetik össze erejüket a BUÉK-Kupán, ahol 50 Ft nevezési díj ellenében indulhatunk az egyórás hegyikerékpáros menetben.

Hagara-Nagy Nóra

Ügetőszilveszter 2010 – bemelegítésnek ideális

A több mint egy évtizede megrendezett lovas ünnepre idén is várják a sport, a lovak vagy éppen a szerencsejáték iránt érdeklődőket. Ezen a napon élő zenével, lókedvelő hírességekkel, emlékfutamokkal és különféle díjátadókkal gondoskodnak az izgalmakról és a jó hangulatról. Tavaly tízezren látogattak ki a Kincsem Park év végi ingyenes programjára, melyet kora este tűzijáték zárt. Emiatt a szilveszteri ügető akár kiinduló állomása is lehet a hajnalig tartó ünneplésnek. Az eseményt a Sport Tv élőben közvetíti.

Akár élőben, akár a képernyők előtt követjük az eseményeket, nem árt tisztában lenni a lóversenyek alapvető fogadási szabályaival. Legkönnyebben TÉT-re, HELY-re és BEFUTÓ-ra fogadhatunk. Ha egy lóra fogadunk, akkor a pénztárnál ezt mondjuk: „4-est TÉT-re!”. Nyertünk, ha a 4-es ló nyerte a futamot. „4-est HELY-re!": nyertünk, feltéve, hogy a ló az elő három helyezett között van. Több ló esetében, ha „2-5-1-et HÁRMAS BEFUTÓ-ra!” fogadunk, nyertünk, ha ez a befutási sorrend, amennyiben pedig a keverve szót is bemondjuk, a sorrend nem számít.

Helyszín: Kincsem Park Lóversenypálya,
1101 Budapest, Albertirsai út 2-4. (M2 Pillangó utcai megálló)

Kiskarácsony, nagykarácsony

13+1 jó tanács az ünnepekre

Közeleg a karácsony, kezd eluralkodni rajtunk a bevásárlási láz. Sokaknak nyűg az ajándékok és egyéb kellékek beszerzése, amit az utolsó pillanatokig halogatnak. Mások már hónapokkal korábban elkezdik felkutatni szeretteik számára a meglepetéseket. Bármelyik csoportba tartozunk is, az alábbi tanácsokra, szabályokra mindenképpen érdemes odafigyelni.



1 Az üzletben vásárolt termékeknél – ha nem minőségi kifogásról van szó – kizárólag a kereskedő döntésén múlik, hogy becseréli-e a terméket másra, esetleg visszafizeti-e a vételárat, ha az ajándéknak szánt holmi nem tesz a megajándékozottnak, vagy éppen nem jó a mérete. Célszerű ezt már a vásárláskor tisztázni a kereskedővel, írásban rögzítve a feltételeket (hány napon belül vihetjük vissza, csak bontatlan csomagolású terméket vesznek-e vissza, visszakapjuk-e a pénzt vagy le kell vásárolni az összeget stb.).

2 A karácsonyi vásárok igen kedveltek, hiszen a látványos forgatagban szórakozás és falatozás közben szereshetjük be az ajándékokat. Fontos, hogy ugyanazok a jogok illeljenek meg minket, ha vásáron, piacon vásárolunk ajándékot, mintha üzletben vettük volna őket. Figyeljünk azonban arra, hogy később is megtalálható-e a kereskedő!

3 Jó, ha tudjuk, hogy az interneten beszerzett termékeknél fő szabályként a kézhezvételtől számított nyolc munkanapon belül indokolás nélkül elállhatunk a vásárlástól, vagyis kérhetjük a vételár visszafizetését. Ám írásban kell elállni a szerződéstől, nem elegendő, ha telefonon jelezzük ezt a kereskedőnek. Számoljunk azzal is, hogy a visszaszolgáltatás költségei minket terhelnek!

4 Nem vonatkozik az elállási jog az olyan aukciós honlapokon vásárolt termékekre, mint az eBay, a Vatera vagy a TeszVesz, mivel ezek árverésnek minősülnek.

5 Próbáljuk kiszűrni a neten a csaló kereskedőket, különben üres kézzel állhatunk a karácsonyfa alatt!

Tájékozódjunk a vásárlás előtt, nézzünk utána az eladónak! Ebben segíthet az Európai Fogyasztói Központ Magyarország honlapján (www.efk.hu) található vásárlási tanácsadó program (Howard).

6 Már olyan egyszerű dolgokkal is sokat teszünk az internetes családok kivédése érdekében, ha ellenőrizzük a webshop biztonsági szintjét (biztonságos <https> kapcsolat), vagy megnézzük, hogy rendelkezik-e valamilyen tanúsítvánnyal az adott virtuális bolt. Válasszunk biztonságos fizetési módot!

7 Ha kínosnak érezzük az ajándék mellé odaadni a blokkot, legalább mi őrizzük meg azt, probléma esetére! Minőségi kifogásunknál ugyanis a kereskedő csak akkor köteles foglalkozni a panaszunkkal, ha be tudjuk mutatni az adott termék megvásárlását igazoló bizonylatot.

8 Műszaki cikket és játékot kizárólag megbízható kereskedőtől vásároljunk, ahol ügyelnek az egészségügyi és biztonsági előírásokra! Így elkerülhetjük azt is, hogy hamisítványt vegyünk. Ellenőrizzük a CE minőségi tanúsítvány meglétét!

9 Ha játékot veszünk, mindig olvassuk el, mely korcsoportnak ajánlja a gyártó az adott terméket! Akár káros is lehet a gyerek egészségére, ha a játék nem felel meg életkorának.

10 Ha nem tudjuk, hogy mire vágyunk szeretteink, barátaink, ismerőseink, ideális megoldás lehet a vásárlási utalvány. A kiválasztásnál azonban vegyük figyelembe a felhasználási időszakot, valamint az utalvány elfogadására jogosult helyek körét is!

11 Élményt ajándékba! Egy jól sikerült karácsonyi vagy szilveszteri utazás feledhetetlen lehet. Miután eldöntöttük, hogy hova szeretnénk utazni, már csak a megfelelő utazási irodát kell megtalálnunk. Kizárólag engedéllyel rendelkező irodával utazzunk! Az ilyen irodáknak megfelelő vagyoni biztosítékuk van, amely garanciát jelent például hazajutásunkra, ha az utazási vállalkozó nem gondoskodik róla.

12 Előfordul, hogy a polcon vagy magán a terméken több különböző ár van feltüntetve, és a pénztárnál a magasabbat akarják számlázni. Ilyenkor nyugodtan kérjük, hogy az alacsonyabb áron adják a terméket, mivel több eladási ár vagy szolgáltatási díj egyidejű kiírásánál a vállalkozás köteles a feltüntetett legalacsonyabb áron értékesíteni azt.

13 Ajándékozni öröm, tartja a mondás. Ne verjük azonban magunkat aránytalan költségekbe! Mielőtt úgy döntenénk, hogy részletre vásárolunk, mérlegeljük, hogy később biztosan tudjuk-e fizetni az LCD tévé, mosogatógép vagy más termék részletét!

+1 A karácsony utáni leértékeléseken legtöbbször elhangzott mondat: „akciós árura nincs garancia”. Ne dőljünk be ennek! A leértékelt termékekre ugyanúgy van jótállás és szavatosság is. Ha azért értékelték le a terméket, mert minőséghibás vagy csökkent értékű, akkor erre még a vásárlás előtt fel kell hívni a fogyasztó figyelmét. Ezek miatt utólag nem lehet reklamálni, minden más okból viszont igen.

dr. Krajcsik Szilvia

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:

2010. február

- Konyhai robotgépek tesztje
- Vaj- és margarinteszte
- Átláthatatlan közmuészamlák
- Fogyókúrák erényei és veszélyei

2010. március

- Gyümölcsös ízesítésű és gyümölcssteak nagy tesztje
- Televíziós programcsomag körkép

2010. április

- Kerti fűnyíró gépek tesztje
- Párizsik és felvágottak vizsgálja
- Kávéautomata körkép
- Hív a természet! Arborétum körkép
- Modern építkezési kisokos

2010. május

- Házimozi rendszerek tesztje
- „Sima” és dúsított kekszek próbája
- Tour-túra: utazási irodák tesztje
- Adrenalin a kőbön: kalandparkok

2010. június

- Nagy jégkrémteszt
- 23 napozószer próbája
- Kínai büfék ételeinek tesztje

2010. augusztus

- Babakocsi körkép
- Mogyorós, kakaós krémek tesztje
- A szőrtelenítő készítményekről
- Fővárosi mozikörkép

2010. szeptember

- A bőség zavara: mindentudó mobiltelefonok tesztje
- Pocsék konzerv készételek
- Kisvasutak körképe
- Akciós ruhák, csorbuló jogok

2010. október

- Nagy hazai borteszt
- Fog- és szájalpolószer körképe
- A mirelit elit: finom készételek
- Különórák – a siker iskolái?

Fizessen elő honlapunkra most!

A www.kosarmagazin.hu segítségével az előfizetői díj sokszorosát spórolhatja meg!

Szeretnék előfizetni a

A Kosár magazin honlapjára

- egy évre: 2.610 Ft-ért
 fél évre: 1.350 Ft-ért

Név:

Tel:

E-mail:

A csekket az alábbi címre kérem kézbesíteni:

Alírással

Kérem, tájékoztassanak az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület kiadványairól is!

Kérjük, a megrendelőlapot nyomtatott betűvel kitöltve küldje vissza a következő címre: Kosár – a fogyasztók magazinja, 1012 Bp., Logodi utca 22–24. A megrendelőlap beérkezése után csekket postázunk. A befizetésről számlát küldünk. Rendelését online is leadhatja, regisztráció: www.kosarmagazin.hu



KOSÁR MAGAZIN ELŐFIZETÉS

KOSÁR

2011. januártól CSAK ONLINE!

KOSÁR

Tisztelt Olvasóink!

2011 januárjától fogyasztóvédelmi témájú írásaink, tesztheink csak a www.kosarmagazin.hu weboldalon lesznek elérhetőek. Bízunk benne, hogy továbbra is olvasóink között tudhatjuk!



www.kosarmagazin.hu