Kaland
Autós őrület és rodeó
A magyar rodeófesztivál

Stílus
Alexander Wang
A tajvani-amerikai divatmogul

Luxus
Viva Las Vegas!
Álomhotelek a Bűnös városban

€2
499 HUF
$3
ISSN 2064-6534

Tropical

Lifestyle & Adventure

www.tropicalmagazin.hu

2015 SZEPTEMBER-OKTÓBER 5. SZÁM ®

Best of street food

Exkluzív A Cirque du Soleil magyar műugrója

Az amishok titokzatos világa

Jaksity Kata és az amerikai álom

'A NEHÉZSÉGEK KÖZT
MINDIG OTT A LEHETŐSÉG.'

Albert Einstein

HTCC
Hungarian Trade & Cultural Center

Egyszerűen üzlet

www.htcc.org.hu

ELŐFIZETÉSI AKCIÓ!

Fizessen elő egy évre a Tropical magazinra

most még kedvezőbb áron!

6 lapszám most csak 2995.- Ft

Tropical Magazin Az élménysziget

Előfizetések megrendelése:
info@tropicalmagazin.hu • 06 20 277 23 60
facebook.com/tropicalmagazin • www.tropicalmagazin.hu

6 **„Imádunk autóval barangolni Amerikában"**
Interjú Jaksity Katával

12 **Az amish maffia, és ami mögötte van**
Lifestyle & Adventure

20 **Bringatúra a Golden Gate-en**
Amerikai bakancslista

25 **Az indián misztika nyomában**
Vallás vagy kultusz?

31 **„Live Free or Die"**
#TropicalPhoto

35 **Autós őrület és rodeó**
Lifestyle & Adventure

38 **Véradás az emlékezés jegyében**
Diplomácia

40 **Édenkert a betondzsungelben**
New York parkcsodái

43 **Viva Las Vegas!**
5 Las Vegas-i álomhotel

49 **Made in Hungaria**
Hollywoodi sztárok magyar ősökkel

55 **Kultúrpiac**
Őszi könyveső

57 **Bort, búzát, békességet...**
Magyar örökség Kaliforniában

61 **Kultikus Amerika**
A Coca Colától Levi Straussig

65 **Budapest a négyzeten**
Irány a georgiai Budapest!

69 **Nutellás lángos a Nagy Almában**
A New York-i street food legjava

73 **Amikor házhoz jön a gond, akkor is kell a segítség**

76 **Magyarok a Cirkuszok Cirkuszában**
Interjú Kelemen Tamás műugróval

82 **Alexander Wang a csúcson**
Trend - USA, maga a stílus

87 **The Wild, Wild West**
Vadiúj Vadnyugat Szerencsen

90 **American pie**
Minden, amit a pitéről tudni kell

95 **Vacsorázzon a cellájában!**
Börtönétterem San Franciscóban

Tropical Magazin Az élménysziget

2015. II. évfolyam, 6. szám
November-december
HU ISSN 2064-6534

Kiadja a Globoport Média Holding Kft.
1025 Budapest, Őzgida u. 17.
Cégccsoport-főszerkesztő
Dr. Kiss Róbert Richard
1027 Budapest, Fő utca 73.
(+36 1) 202-0836
Ügyvezető igazgató
Szakál László, Ringer Bence

Szerkesztőség
1022 Budapest, Törökvész út 6/a
Telefon: (+36 1) 785-4316
Fax: (+36 1) 789-1619
info@tropicalmagazin.hu
www.tropicalmagazin.hu
facebook.com/tropicalmagazin

Alapító
Balogh Sándor
bs@ahu.hu

Főszerkesztő
Mészáros Edit
meszaros@tropicalmagazin.hu

Vezető szerkesztő
Vági József

Hirdetésfelvétel
Dobos Imre
dobos.imre@helyimedia.hu
hirdetes@glenwoodmedia.com

Lapszámunk szerzői
Balogh Sonia, Karakai Ildikó, Kaszab Zsuzsanna, Dr. Kiss Róbert Richard, Kovács Dániel, Mészáros Edit, Novák András, Szűcs Tamás

Tördelés és design
Bazsó Tamás
apress.design@gmail.com
Alfa Press Design Kft.

Nyomda
Mega Kft.
1151 Budapest, Székely Elek út 11.

Sales House
Yoter Média Group Kft.
9022 Győr, Teleki L. utca 46.
(+36 1) 316-4556,
(+36 1) 316-4598
ertekesites@ymg.hu

Balogh Sándor *Alapító*
A Magyar Afrika Társaság elnöke igazi kozmopolita, a világ interkontinentális ösvényeinek tudatos vándora, aki képben és írásban is igyekszik megörökíteni az idő mélysége fölött egyensúlyozó utazó élményeit. Tapasztalatait felhasználva pedig a világ jobbítását célzó álmokat próbál megvalósítani.

Dr. Kiss Róbert Richard *Cégccsoport-főszerkesztő*
Dr. Kiss Róbert Richard a világ 165 országában forgatott útifilmet, készített tudósításokat. A Magyar Rádió riportereként, később a Magyar Televízió szerkesztőjeként dokumentummműsorokat készített a Föld hat kontinensén. A szerző a budapesti hírrádió utazási műsorának szerkesztője, több rangos hetilap és havi magazin turisztikai szakírója. A budapesti Eötvös Loránd Tudományegyetem Mai Magyar Nyelvi Tanszékének előadója. Több kötet szerzője, idegenforgalmi és nyelvészeti könyvei egyaránt ismertek. Könyvet írt egyebek közt a világ legszebb szigeteiről és a magyar köszönésformákról is. Alkotóközösség tagjaként Pulitzer-emlékdíjat és Európa-díjat kapott.

Mészáros Edit *Főszerkesztő*
Újságíró, aki hét év napilapozás után szállt ki a mókuskerékből, és két hónapos megújuló körútra indult Bali szigetére. Hazatérve csatlakozott a Magyar Afrika Társaság csapatához. Rajtuk keresztül ismerhetett meg olyan országokat, kultúrákat és emberi sorsokat, amelyektől úgy érzi, több lett. Írásaiban másokat is szeretne elkalauzolni ezekbe az ismeretlen és izgalmas világokba.

Amerikai bakancslista

Talán nem hazudok, ha azt mondom: kevés embernek hiányzik a bakancslistájáról, hogy egyszer eljusson az ígéret földjére. Van, aki a napsütötte Floridába vágyik, van, aki a New York-i forgatagra vagy San Francisco kanyargós utcáira, van, aki az „angyalok városát" és a hollywoodi csillogást szeretné legalább egyszer az életben látni. De van, aki az igazi vadnyugati hangulatot szeretné átélni, végigautózva a híres 66-os úton, vagy a természet lenyűgöző erejét megtapasztalni a Grand Canyonnál. Mindenkinek más és más úti cél szerepel a listáján, egy dologban azonban mind megegyezünk: az amerikai álom vonz minket.
Tartsanak hát velünk egy utazásra az Újvilágba! Pillantsanak be Jaksity Kata és családja Los Angeles-i életébe, pattanjanak autóba és fedezzék fel az amerikai western világát! Ismerjék meg az indián misztika titkait, bringázzanak át velünk az Aranykapun, ha pedig megéheztek, majszoljanak el egy nutellás lángost New York leghíresebb street food étkezdéjében! Ha pedig valami igazán különlegesre vágynak, ismerjék meg velünk az amishok titokzatos világát, és kutassák fel magyar őseink lábnyomát a georgiai Budapesten vagy a kaliforniai Haraszthy birtokon! Las Vegasban megpihenhetnek a kaszinók, a szórakoztatás és a neonfények városának álomhoteljeiben, és bekukkanthatnak a világhírű Cirque du Soleil magyar műugrójának mindennapjaiba.
Ha pedig nem szeretnének több ezer kilométert utazni az amerikai álomért, akkor is megízlelhetik az igazi vadnyugatot a komáromi rodeófesztiválon, ahogy Winettou szárnyasát is a Buffalo Bill étteremben.

Kedves Olvasóink, tartsanak velünk és pipálják ki bakancslistájukon az amerikai álmot!

Jó szórakozást!

Mészáros Edit
Főszerkesztő

Terjesztés
LAPKER Zrt./Realy/Inmedio/Auchan/Tesco/Kaisers/Spar/Interspar hálózatok üzleteiben. Megjelenik kéthavonta. Előfizethető a szerkesztőség címén és az alábbi e-mail címen: info@tropicalmagazin.hu

Minden jog fenntartva!
A Tropical magazin bejegyzett védjegy a Globoport.hu Médiafigyelő és Szolgáltató Kft. tulajdona. A lap teljes vagy részbeni tartalmának, illetve a lapban leközölt képeknek bárminemű utánközlése kizárólag a kiadó előzetes írásbeli hozzájárulásával lehetséges. A lapban leközölt hirdetések tartalmáért a kiadó semmiféle felelősséget nem vállal. A meg nem rendelt kéziratok és képek megőrzéséért a kiadó nem vállal felelősséget.

Címlap
Amerikai lovas a Colorado-fennsíkon - iStock

Képforrások és fotók
Getty Images, iStock, alexanderwang.com, vouge.com, Coca-Cola, McDonald's, Levi's, tinypies.com,Sara Lee®, saveur.com

„Imádunk autóval barangolni Amerikában"

Interjú Jaksity Katával

66-os út, Grand Canyon, country feeling – a fél világot beutazta már Jaksity Kata, mégis Amerikában találta meg azt a helyet, ahol igazán feltöltődhet. A műsorvezetőt már gyerekkorában beszippantotta az amerikai életérzés, ez pedig mára már a gyerekeire is átragadt. Tavaly férjével gondoltak egy merészet, felpakolták kis családjukat, és kiköltöztek Los Angelesbe egy teljes iskolaévre. A kezdeti furcsaságok ellenére teljesen beleszerettek az angyalok városába, olyannyira, hogy fiai ma már nem is tudják máshol elképzelni a jövőjüket.

Szerző: Mészáros Edit | **Fotók:** Jaksity Kata

Miért éppen Amerika?
Nagyon régóta vonzódom Amerikához, gyakran néztem természetfilmeket a nemzeti parkokról, a természeti szépségeiről. Mindig is nagy kedvencem volt a Grand Canyon, édesapámnak pedig nagy vágya volt, hogy egyszer el tudjon engem vinni oda. Neki sajnos nem sikerült, viszont amikor megismerkedtem a férjemmel, az első nyaralásunk Amerikába vezetett. Ő másfél évet élt már kint, főleg Floridában, Miamiban, és kivitt, hogy lássam én is. Én pedig gyakorlatilag, ahogy kiértünk a repülőtérről, már tudtam, hogy ez az én helyem. Imádtam minden momentumát, azóta mindig visszavágyom.

Mi az, ami igazán megfogott?
Nagyon szeretünk autóval barangolni az országban. Los Angelesbe szoktunk utazni a barátainkhoz, de mindig úgy szervezem, hogy valahol máshol szálljunk le – Phoenixben, Las Vegasban, vagy Dallasban –, ahol mindig kocsit bérlünk, és beautókázunk Los Angelesbe. Volt, hogy Texastól Santa Monicáig végigutaztunk a 66-os úton, ami igaz, hogy csak az egyik fele az útnak, de hát így is valami csodás. Felkerestünk minden kultikus helyet útközben. A fiaimnak is inkább a country jön be, ahol érzed azt az igazi amerikai, vadnyugati feelinget.

Az angyalok városa ehhez képest merőben más. Nyüzsgő, hangos, gyors.
Amikor először jártam Los Angelesben, akkor azon kívül, hogy megnéztem a Hollywood Boulevardot, a Chinese Theatre-t és a kéz-láb nyomokat, úgy

Paris
BALLY'S
JERSEY BOYS

voltam vele, hogy oké, nagyváros, mehetünk tovább. Akkor nem fogott meg. Majd kétszer töltöttünk kint egy-egy hónapot a nagyobbik fiammal, Ábellel a férjem üzlettársának lakásában, aki felajánlotta nekünk az otthonát. Na akkor, amikor ott él az ember, teljesen más Los Angeles, egy nap alatt megszokja. Annyira alkalmazkodik az emberhez, és az ember is annyira alkalmazkodik a városhoz, hogy most már azt mondom, Los Angeles egy nagyon élhető, szerethető hely. A széles útja végig a parton, pálmafákkal és állandó napsütéssel, szerintem erről nem is kell többet mondani. Nagyon sokszor beszéljük az egyik kint élő barátunkkal, hogy már attól jó kedvünk van, ha csak autókázunk a Sunset Boulevardon. Ráadásul amikor kiköltöztünk, nagyon gyönyörű helyen laktunk. Beültem a kocsiba, és öt perc múlva

már fent is voltam a hegyen. Aztán olyan gyönyörű tavacskára bukkansz a völgyben, hogy nem is gondolnád, hogy egyébként az egyik legnagyobb város közepén vagy. Hihetetlen, milyen zugok vannak a Santa Monica és a Hollywood-hegységben, nagyon élő és eleven a természet. De ott van a part is, ami végig arra van kiképezve, hogy biciklizz, sportolj, sétálj, görkorizz, érezd jól magad!

„Los Angeles egy nagyon élhető, szerethető hely. A széles útja végig a parton, pálmafákkal és állandó napsütéssel, szerintem ettől nem is kell többet mondani."

Nyaralás és ott élés között azért van különbség. Mik voltak az első tapasztalatok, amikor kiköltöztetek?
Amikor kimentünk, már ismertünk mindent, persze ezt nem lehet összehasonlítani azzal, amikor már ügyeket is intézel. Ami azonnal feltűnt, hogy sokkal több minden megy zökkenőmentesebben, mint itthon. Amerikában arról szól minden, hogy tényleg jól érezd magad, kiszolgálják az embert, és jól. Egyébként nagyon bürokratikusak, ami nekünk kicsit furcsa. Mi ügyeskedünk, azt nézzük, hogy a sorban hogyan tudnánk előre csusszanni, ez kint azonban szóba sem jöhet. Az amerikaiak ezekhez a szabályokhoz nagyon tartják magukat. Talán éppen ezért gyorsabban is mennek a dolgok. Még az utakon is mindenki kivárja a sorát.

„Hosszabb időre biztos kimegyünk még, de hogy végleg, azt nem mondanám. Viszont mindig úgy gondoltam, hogy az ember 40 évesen válthat még egy nagyot, akkor még tud annyira rugalmas lenni, hogy újrakezdjen."

Úgyhogy amit eleinte negatívumként éltünk meg, mert mások voltak, mint otthon, az végül is a mi javunkat szolgálta. Persze a rugalmatlanságuk néha borzasztóan idegesítő tud lenni. A gyerekek iskolájában például szigorúan nézték, hogy meglegyen minden oltásuk, mégpedig az ő oltási rendjük szerint. Hiába jöttünk mi Európából, hiába vannak meg a kötelező oltások, a kisebbik fiam nem kezdhette el az iskolát, mert valamelyikből hiányzott épp a harmadik. Kicsit fel is kellett emelnem a hangom, hogy megértsék, a mi országunkban nincs TBC, és miért kell ekkora problémát csinálni ebből. De az emberek segítőkészsége, stresszmentessége azonnal átragad az emberre, és jobb hangulata van.

A gyerekek is megfertőződtek már Amerikával?

Hát ők imádják. És sajnos most nekik nem is szerepel más az elképzelésükben, mint hogy ott fognak élni. Nagyon furcsa, hogy nekik ugye nem kell ügyeket intézni, nem látják ezeket a különbségeket, és mégis érzik, hogy valami jobb. A kisfiam, Bende fogalmazta meg egyszer nagyon jól, olyan 6-7 évesen, amikor anyukám kérdezte tőle, hogy mit imád annyira Amerikán, hogy minden nyáron oda akarnak menni. Ő pedig csak annyit mondott, hogy „de nagyi, szerinted az nem jó, amikor mész az utcán és egy teljesen vadidegen csak úgy odaszól neked, hogy milyen jól nézel ki, vagy de ügyes vagy?" Már akkor érzékelték, hogy

itthon mufurc emberekkel találkoznak, kint pedig mosolygósokkal.

Hogyan birkóztak meg az iskolaváltással?
Nagyon jól. Abszolút érzik a különbséget, kint sokkal nyitottabbak, mint itthon. Annyira simán kezelték az egész suliban, hogy jött egy magyar gyerek, aki alig beszél angolul, hogy senki nem akadt fent rajta. Sőt! Pillanatok alatt szerveztek egy tanfolyamot neki és a négy társának, akik szintén kevésbé beszélték az angolt, segítették őket mindenben. Nagy különbség még a tananyag bevehetősége, sokkal gyakorlatiasabb, sokkal jobban az életre nevel, nincs apró betűs rész, és nem szabad szó szerint visszaadni, amit tanulnak, arra kíváncsiak, hogy mit értettek meg. Lehet, hogy felszínesebb, de az internet korában, amikor pillanatok alatt ki lehet keresni minden infot, nem látom be, hogy miért kell őket teletömni annyi információval, amelyeknek a nagy részét soha nem is fogják használni. Szinte tankönyvük sincs, mert azt tanulják, amit az órán megbeszélnek a tanárral. Egyszer a tanár lerakott minden gyerek elé egy csigát, és azt mondta, hogy most fél órán keresztül ne szólaljon meg senki, figyelje a csigát, és utána mindent le kellett írniuk. A nagyfiam is azt mondta, hogy a gimiben is az a lényeg, hogy a tanárok nem az ellenségeid. Nem utálják a tanárokat, ha gondjuk van a gyerekeknek, meg akarják oldani. Amint a fiam négyes alá ment, azonnal jött a levél: „A fia kicsit rontott. Van valami probléma, am iről tudnom kell? Bejönne hozzám, hogy megbeszéljük, hogyan segítsünk, vagy rám bízza, hogy én beszéljem meg a fiával?" Ez a hozzáállásuk, ami szerintem egy hihetetlen különbség. Itthon viszont csak a teljesítés, az elvárások vannak, az, hogy a gimnazista fiam minden nap négyig ül a suliban, agyrém.

A két fiúnak ezek szerint sikerült felvenni az amerikai ritmust. Mi a helyzet a kis Józminnal?
Nekem nagyon könnyű volt a picivel, mert nagyon gyerekbarát az ország. Isteni játszóterek vannak, az étteremben nem kell úgy éreznem magam, hogy rossz anya vagyok, amiért a gyerekem teljesen természetes módon nem akar bekötözve ülni egy kisszékben, hanem jönni-menni, felfedezni akar. Ezek mind apróságoknak tűnnek, de nagyon fontosak.

És mik a további tervek? Itthon vagy Amerikában?
Május végén jöttünk haza, de már most menne vissza mindenki. Persze ez nem egyszerű, mert borzasztó drága ott az élet. Hosszabb időre biztos kimegyünk még, de hogy végleg, azt nem mondanám. Itt vannak a szüleim, akik már idősek, minden velük töltött perc ajándék. Ugyanakkor ott vannak a gyerekeim, akiknek ott látok jobb jövőt. Szóval nincs jó döntés. Viszont mindig úgy gondoltam, hogy az ember 40 évesen válthat még egy nagyot, akkor még tud annyira rugalmas lenni, hogy újrakezdjen. Én ezt egy-két éve erősen érzem. Nagyon szeretem a munkámat, nagyon sok jó feladatom volt, most viszont egyre kevesebb lehetőséget látok. Úgyhogy egy ideje gondolkodok már egy erős váltáson. És ha már váltás, akkor még mindig kérdés, hogy itthon vagy Amerikában? Teljes elszakadásban azonban nem gondolkodom, hiszen elindítottam a női oldalamat, ami pont azt a tudást aknázza ki és használja fel, amit ebben a szakmában összehoztam. Szóval vannak tervek itt is, ott is, majd az élet eldönti.

Az amish maffia, és ami mögötte van

Az amishok az Egyesült Államok legérdekesebb lakói. Sokan azt beszélik, életmódjuk megőrzésében nagy szerepe van az amish maffiának, vagyis a közösség vezetőiből, elöljáróiból álló csoportnak, akik nem engedik kitörni a fiatalokat ebből a fura, XVIII. századi világból. A helyszínen jártunk utána, mi lehet ebből az igazság.

Szerző: Dr. Kiss Róbert Richard | **Fotók:** Dr. Kiss Róbert Richard

NINCS SEGÉLY, NINCS TB

Az amishoknak egy jogerős bírósági ítélet szerint soha nem kell nyugdíjjárulékot fizetniük. Nem részesei a nagy ellátórendszereknek. Nem vesznek fel semmilyen segélyt vagy támogatást. Gyerekeiket külön kis iskolába járatják, és mindent önállóan oldanak meg. Az amishok a tengerentúlon nem rezervátumokban, vagy saját kis falvakban élnek, elszigetelve a hagyományos társadalomtól, hanem elvegyülve laknak a globalizált világ előnyeit élvező és mellékhatásaitól szenvedő többi amerikaival. Létszámuk kétszázezer feletti. A legtöbben Pennsylvaniában, Ohio és Indiana államokban vannak, de sokan átköltöztek Kanadába is.

ZAVARJA A NYÜZSGÉS

Mi a pennsylvaniai amishokat látogattuk meg, akik Lancaster környékén élnek, a Dutch County falvaiban. A Holland megye elnevezés a németalföldi bevándorlókra utal (nem keverendő más USA-államok ugyanilyen nevű megyéivel). Maga Lancaster egy szép kisváros, Amszterdamra hajazó belvárosi házakkal, kertes, tágas épületekkel. Persze az amishok mértékével nézve maga a metropolisz. Amish barátom például sose jön ide, mert zavarja a hatalmas nyüzsgés. Öt percenként tényleg elmegy vagy két autó az utcán, az biztos. A pennsylvaniai amishok a Lancaster melletti falvakban laknak, teljesen összekeveredve azokkal, akik nem amishok, nem is voltak azok, és nem is akarnak azok lenni. Vagyis szó sincs elszigeteltségről, pontosan látják és érzékelik a való világot. Két amish farm mellett ott lakik egy fiatalember, akinek az őse még cowboy volt a Nyugaton, a másik szomszéd pedig egy philadelphiai kereskedő.

KALAP ÉS BUGGY

Az amish nem egy népcsoport, hanem vallási közösség. Őseik a Rajna folyó svájci szakaszának környékéről és Németalföldről vándoroltak ki az Egyesült Államokba az 1700-as, 1800-as években. A nevüket Jakob Ammanról kapták. A vallási vezető szerint a mennoniták (az anabaptisták egy ága), vagyis az ő korábbi közösségük, elkorcsosult,

Lancaster egy szép kisváros, Amsztердamra hajazó belvárosi házakkal, kertes, tágas épületekkel.

és vissza kell térni az eredeti szellemiséghez. Vagyis tartózkodni kell a technikai újításoktól és a Bibliát szó szerint kell érteni. Amerikában amishoknak főleg a régi rend szerint élőket nevezik (old order amish), az új amishok vagy a beachy amishok már kiváltak a hagyományokhoz ragaszkodó közösségből. Amiről az amishokat azonnal észrevesszük: jellemzően fekete lovaskocsival közlekednek, ezt buggynak hívják. Emellett jellegzetes a ruhájuk, a kalapjuk, a szakálluk. A nagyobb pennsylvaniai amish farmok a Strasburg, Bird-in-Hand, Smoketown, Intercourse településeknél vannak. A legtöbb buggyt Strasburgban és Bird-in-Handben láthatjuk. Arrafelé úgy ötezren élnek.

ŐK A MAFFIA?

Az amishokat a már említett „elöljárók" vezetik, hatalmuk megkérdőjelezhetetlen. Ügyelnek arra, hogy Jakob Amman eredeti tanításai érvényesüljenek. Az amish elöljárók gondosan betartatják az öltözködési szabályokat is. Az amishok öltözete a mai napig a régi hagyományokat követi. A férfiak csak az ingükön hordanak gombot, a mellényükön kapocs van. Elmondásuk szerint ennek az az oka, hogy ők végtelenül békeszeretők, a katonaságot sem vállalják semmilyen körülmények között sem, a gombok ugyanakkor a hivatásos katonák egyenruhájára emlékeztette az elődöket. Övet nem viselnek, csak nadrágtartót. A nők általában nem varrják, hanem összetűzik a ruhájukat. A lányok, ha nincs párjuk, fehér felsőt viselnek, a legények kéket vagy feketét. A színekkel kapcsolatos legtöbb előírást a nők már lazán kezelik, de mintásat vagy sárgát nem hordanak. Az idősebbeknek ugyanakkor kötelező a fekete. A legtöbb férfi szalmakalapot vagy fekete kalapot visel, valamint körszakállat növeszt.

AZ „ANGOL" VILÁG

A szokás szerint az ifjak, ha betöltötték a 18. életévüket, kipróbálhatják az angol világot (ők angoloknak hívják az amerikaiakat, és egymás között németül beszélnek, mi is így kommunikáltunk velük). Ilyenkor belevetik magukat a globalizált világ forgatagába. Aztán vagy visszamennek, vagy nem. A legtöbben visszatérnek a békés közösségükbe. De ha valaki két éven belül nem tér vissza övéihez, az amish elöljárók – vagy a közösség más tagjai – miatt többé már nem teheti meg. Nincs arra mód, hogy menő új autójával beálljon a lovaskocsik közé. Ilyenkor úgy tesznek, mintha nem ismernék meg, és kérik, hogy távozzon.

TOMBOLNAK ELŐTTE

Mivel az amish fiatalok többsége visszatér idejekorán a többiekhez, az alig két esztendőt alaposan kihasználják. Noha elvileg majd szűzen kell férjhez menniük, és istenfélő ember módjára a gyermekek szülésére és nevelésére koncentrálniuk, a lányok jó része kitombolja magát ez idő alatt. Elmennek a közeli városba, ahol a félénk lánykák megváltoznak. Mindent meg akarnak tudni az érzékiségről. Tapasztalt ismerősöm szerint az amish lányok végtelenül odaadók, minden buliban benne vannak, de csak kettesben, soha nem úgy, hogy harmadik személy is lássa őket. Olyankor lesütött szemmel sétálgatnak, még megérinteni sem szabad a karjukat. Aztán amikor elmentek a többiek, minden megváltozik. Meglazítják a ruhájukat, teljesen ritkán veszik le, és megteszik, amit a férfi csak kíván. Amikor letelik a tombolásra szánt idő, visszaveszik hagyományos ruhájukat, és hazatérnek. Egy éven belül férjhez mennek.

ELVÁLNI TILOS

Az angol világ megismerése nem kötelező, ha valaki nem akarja, férjhez mehet vagy megnősülhet korábban is. Elválni viszont tilos. A legszomorúbb eset annak a fiúnak a

története, aki teljesen egyedül lakik az egyik falu szélén. Elvett feleségül egy nem amish lányt, nagy szerelem volt. A New York-i hölgy úgy döntött, kedveséhez költözik, és az amishok életét élik. Ám a szerelem pár év múlva kihűlt. A lány unta az egyhangúságot, hiányzott a tévé, az internet, a mozi. Ráadásul túl megerőltetőnek tartotta a házimunkát és a ház körüli teendőket. Úgyhogy egy napsütéses napon összepakolt, és otthagyta az amishokat férjestül, lovastul. Amish férje egyedüllétre kárhoztatott. Amíg ugyanis él az asszony, polgári válás ide vagy oda, ő nem vehet el senkit, hisz isten és a közösség előtt ő a hites ura.

A LÓ A FONTOS

Az amish gazdaságok alapja a farm, melyek területe 50 és 96 hektár közötti. Sokan a mai napig lóval szántanak, bár Ohióban már vannak – meglehetősen elavult – traktorok. A vallási előírások miatt az amishok idegenkednek minden olyan dologtól, amely elvonja a figyelmet istentől és a családtól. Ezzel magyarázzák, hogy az amishok házaiban nincs áram. A lovaskocsin azért van lámpa – magam is láttam –, azaz voltaképpen minden előírás alól van kivétel. Ráadásul az áram helyett használható gáz is. Így van lámpa a házakban is, csak az gázzal működik. Sőt: néhány háznál gázüzemű hűtőszekrény is működik. Mikor erre rákérdeztem, azt felelték: csak a közösségre ártalmas dolgok tilosak, így nincs tévé, rádió, internet. Áram pedig a hagyományok miatt nincs. Mobiltelefont elsősorban az idegenforgalomban és a kiskereskedelemben dolgozók szereztek már be, az akkumulátor feltöltését pedig baráti, nem amish házaknál intézik. Előfordul, hogy több család együtt használ egy telefont. Az üzlet miatt megadnak naponta egy órát, akkor lehet hívni őket.

A MAFFIA LEGENDÁJA

Az amishok nem részesei az állami ellátórendszereknek, ezekbe nem is fizetnek be. Korábban megpróbálták erre rákényszeríteni őket, de hiába kobozták el tartozásaik miatt a lovaikat, ők nem fogadtak el nyugdíjat vagy segélyt, az elvitt dolgokat pedig ellopottnak tekintették. Végül az amerikai Legfelsőbb Bíróság úgy döntött: az amishok kivételek, sajátos közösségük fenntarthatja önmagát. Az egyedülálló rászorulókat a közösség látja el. Az egészségügyi költségeket szintén megosztják egymás között, kötelező ebben mindenkinek részt vállalnia, de számukra ez nem is kérdés. Az államhatalom szervei csak a büntetőügyek miatt háborgatják őket. Akkor is először a vezetőiket keresik meg a hivatalos szervek. Polgári ügyekben ők intézik a vitákat is. Egy amish nem megy bíróságra, csak ha muszáj. Ha gondja van, az elöljáróhoz fordul. Ha egy nem amish becsapta, többet nem üzletel vele, de nem perli be. A családi vitákat a családfő rendezi, a többi vitát az elöljárók. Talán ez is az oka annak, hogy elterjedt az amish maffia legendája.

A HÁZAK KÉNYELMESEK

Az amishok többsége a német pennsylvaniai dialektusát beszéli, én is németül beszélgettem velük. Nem szerzetesként élnek, házaikban kényelmes fotelek, ágyak vannak. Gazdálkodásuk önellátó, alapja a föld és a lótenyésztés, de újabban egyre je-

Észak-Amerikában hozzávetőleg tízezer amish vállalkozás működik, éves árbevételük 15 ezer és 12 millió dollár közötti

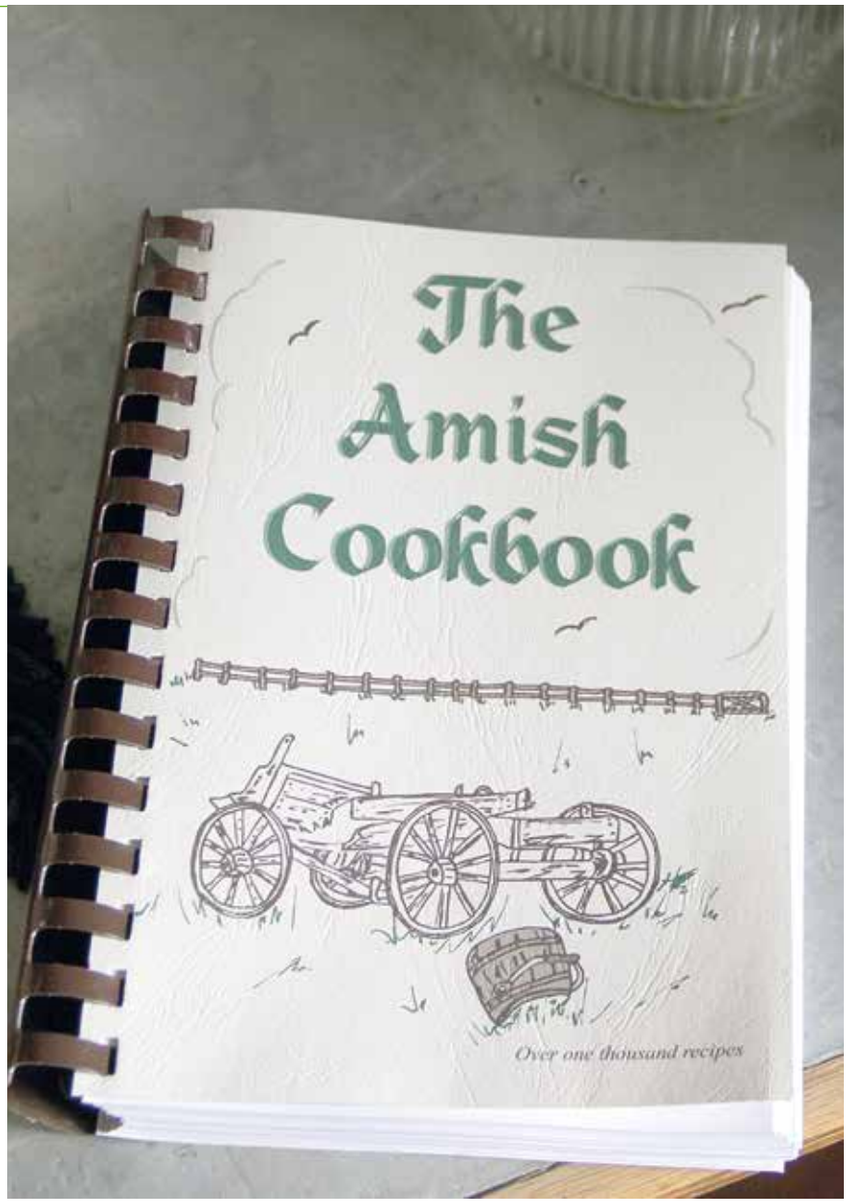
lentősebb az idegenforgalom is. A turistákat fogadó amish családok buggy, azaz lovaskocsitúrákat kínálnak a vendégeknek, és komoly bevétel származik az amish perecek és sajtok értékesítéséből is (az eladások után a forgalmi adót persze azért be kell fizetniük). Mi ott létünk alatt szinte csak perecet és sajtot ettünk.

MEGBECSÜLT DOLGOZÓK

Az amish boltok és farmok tulajdonosai megbecsülik munkásaikat, alapelvük, hogy a tulajdonos ne keressen lényegesen többet a dolgozóknál. Ennek megfelelően eredményes gazdálkodás esetén viszonylag magasak a bérek. A vállalkozó mindig maga is dolgozik, ugyanannyit, mint a beosztottak. Nagyon ritka az elbocsátás. Ritkán van prémium, az amish tulajdonos inkább szóval jutalmaz. A mikrovállalkozásokat egy-egy család irányítja, de vannak több család tulajdonában lévő, 50-100 fős tejgazdaságok is. Az üzleti érdek néha felülírja az előírásokat: a tejhűtők így például árammal mennek, a vezetők a távoli tárgyalásokra taxival érkeznek, esetenként autót bérelnek.

GAZDAG AMISHOK

Erősebb függőséget a hagyományos társadalomtól az orvosi szolgáltatások kezdetlegessége és a banki szolgáltatások hiánya jelent, emiatt ezeket a lehető legritkább esetben veszik igénybe. A kezdő vállalkozásoknak inkább a közösség nyújt hitelt, különösen indokolt esetben fordulnak csak pénzügyi intézethez. A hitelkérelmek száma az utóbbi időben megszaporodott, mivel a sok gyerek miatt gyorsan nő a közösség létszáma, és a farmok területét nem tudják ilyen ütemben és mértékben saját tőkéből növelni. Ezzel együtt az amish bankbetétek száma nem kevés. Lorilee Craker amerikai szerző *A pénz titka az amishoknál* című könyvében arról ír, hogy találkozott olyan amish farmerrel, aki



Az amish paplan két-három hónapig készül, és egyes darabjait New York-ban 2600 dollárért árulják

húsz év alatt 400 ezer dollárt gyűjtött össze a bankszámláján. Az amishok ugyanis takarékosan élnek, a lehető legkevesebbet költenek. Ráadásul nem dobnak el szinte semmit, hanem megpróbálják valamire használni.

SAJT ÉS PEREC

Az elöljárók büszkék arra, hogy az amish gazdaságokat a pénzügyi válság sem viselte meg. A farm kiterjesztésén túl nincsenek ingatlanüzleteik, készpénzzel fizetnek, és a már említett fiatalokon kívül másoknak alig van hitelük. Mikrogazdaságaik piaca ugyanakkor egyre növekszik. Az amerikai fogyasztók kiemelkedően jónak értékelik az amish termékeket, így magas árat adnak értük. Philadelphiában, Baltimore-ban, Washingtonban amish vásárok is vannak. Észak-Amerikában hozzávetőleg tízezer

amish vállalkozás működik, éves árbevételük 15 ezer és 12 millió dollár közötti, mérettől függően. A mezőgazdaságon és állattenyésztésen kívül jelentős még körükben a fafeldolgozás, a szerszámkészítés, a paplangyártás és a háztartási kellékek gyártása. Híresek az amish ácsok, a sajtkészítés és a pereckészítés. Az USA-ban gyártott bútorok csaknem tíz százalékát amish manufaktúrák állítják elő.

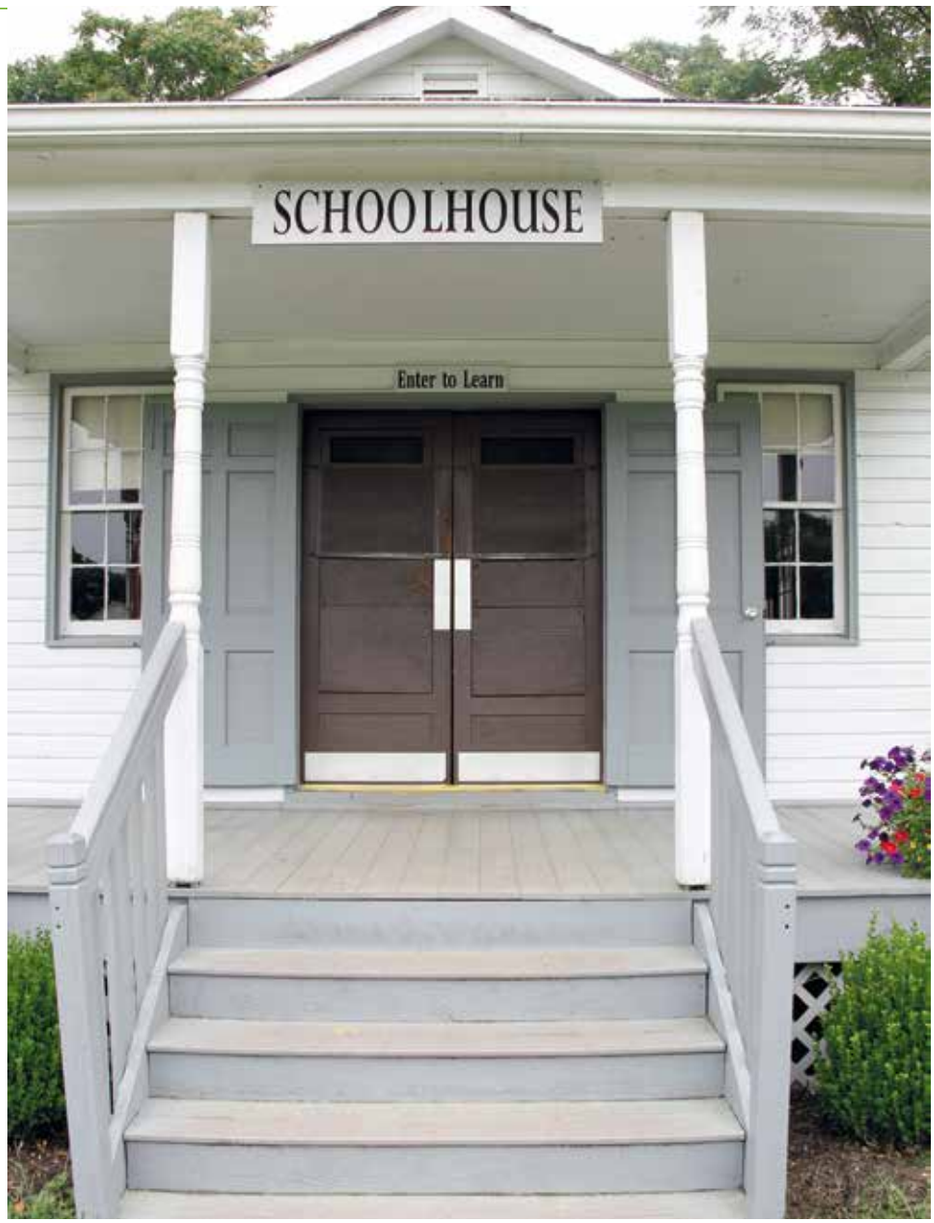
AMISH MÁRKA

Kialakult az amish márka, amely a minőségi, főleg kézzel, egyszerű szerszámokkal gyártott termékeket jelenti. Az amish paplan például két-három hónapig készül, és egyes darabjait New York-ban 2600 dollárért árulják. Az amishok az alapanyagokat egymástól szerzik be, csak akkor vesznek nem amishtól, ha nincs más lehetőségük. A vállalkozásoknak ritkán van külön irodájuk, a munkahely egyben az adminisztráció terepe is. Mindent puritánul rendeznek be, áram hiányában légkondicionáló sincs. Előfordult, hogy egy vállalkozás annyira sikeres volt, hogy amish tulajdonosa eladta egy philadelphiai vállalkozónak, mert úgy érezte, túlnőtt rajta a cég. A könyvelést is amish könyvelő végzi. Egy amerikai értékesítő, Erik Wesner

az amish vállalkozások terjeszkedésének és eredményességének titkait kutatta. *Siker egyszerűen* című könyvének készítésekor ötezer amish családdal találkozott. Munkájában azt írja, hogy az egyszerű és családi, megbízható cégek puritán működési modelljének köszönhetően a kezdő amish vállalkozások 95 százaléka életképes, profitot termel, miközben az átlagos amerikai vállalkozások felének ez nem sikerül az első öt évben. Wesner szerint az összes amish cég 90 százaléka tekinthető sikeresnek.

SOK A GYEREK

Mivel a társadalombiztosítási rendszernek sem részesei, az idősebbeket a gyerekeik tartják el, hiányuk esetén maga a közösség. Egy amish családban legalább hat gyerek születik, de nem ritka a nyolc, kilenc gyerekes família sem. A nők többsége a háztáji gazdaságban dolgozik, illetve a gyermekeket neveli. Alapelv, hogy ha valaki máshol dolgozik, ne legyen a munkahely messze, hamar haza lehessen érni. Vasárnaponként az amishok más-más családnál gyűlnek össze, olyanoknál, ahol nagy helyiség van erre a célra, és ott tartják az istentiszteletet. A templomba járás a fiataloknak remek alkalom az ismerkedésre. Többségük nem hagyja el a közösséget, így az amish kultúra és önellátó farmgazdaság nincs veszélyben. Hogy a közösség megtartó ereje miatt maradnak itt a fiatalok, vagy tényleg szerepe van ebben az amish „maffiának", az persze más kérdés.



Az idősebbeket a gyerekeik tartják el, hiányuk esetén maga a közösség

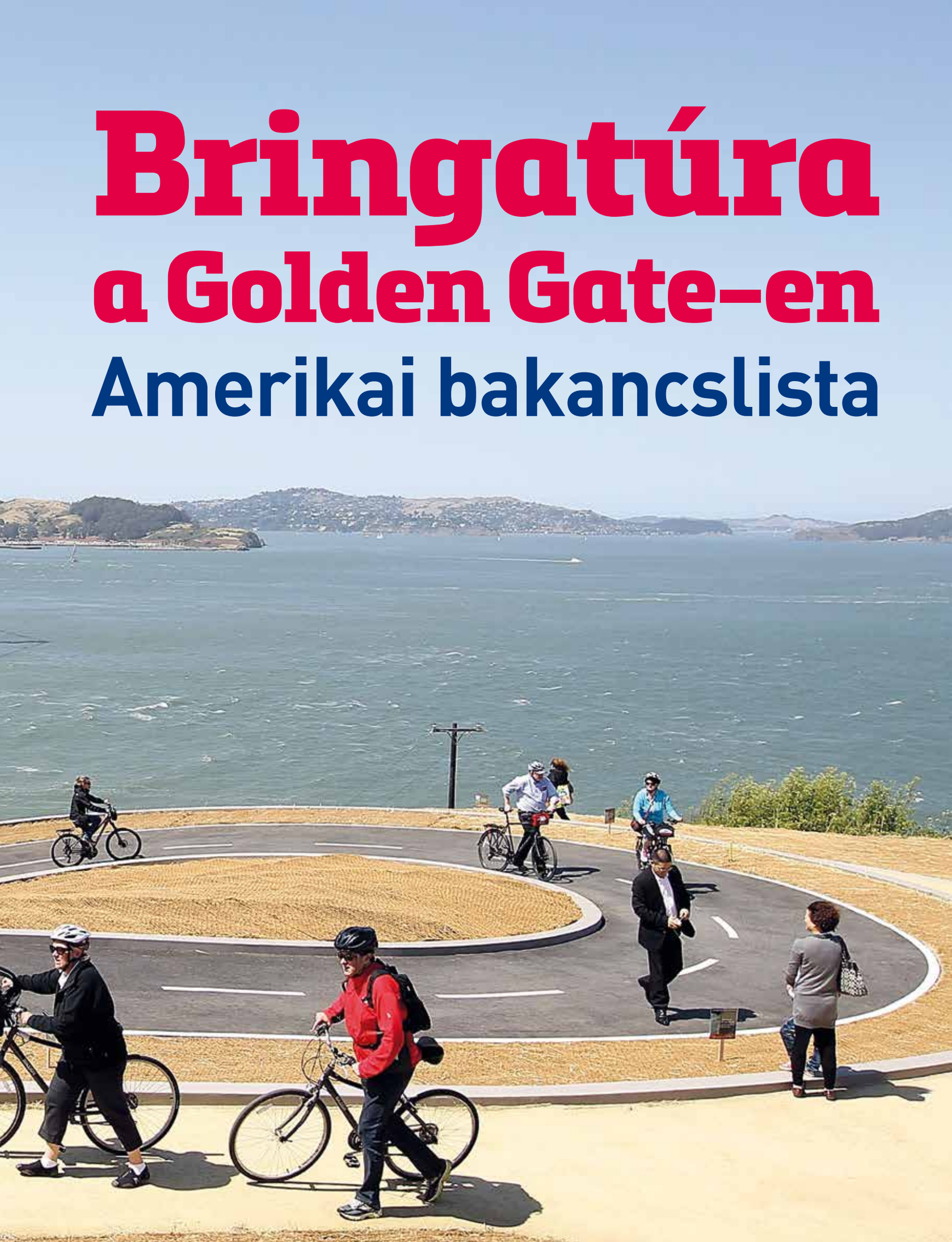
THIS IS MY
WORK SUIT

AMISH
STUFF

GLOBO TV
Nézze adásunkat a nap 24 órájában online,
a www.globotv.hu címen!
A Globo Televízió Borsod-Abaúj-Zemplén megye
49 településén, ötezer háztartásban látható.
Keresse kábelszolgáltatójánál Ön is!
Budapesti stúdió: www.budapest.globotv.hu

Bringatúra a Golden Gate-en

Amerikai bakancslista



Kevés híres bicikliútvonal van a világon, amely kivétel nélkül megdobogtatja minden bringás szívét. Átkerekezni a világ leghíresebb hídján, a San Franciscó-i Golden Gate-en kivételes élmény, sőt még annál is több. Egy olyan érzés, amelyet mi itt, a távoli Európában csak akkor tudunk elképzelni, ha alattunk már ott feszül a vörös fémszerkezet, még lejjebb pedig ott hullámzik végtelen kékjével a tenger.

Szerző: Kaszab Zsuzsa | **Fotók:** Getty Images, Kaszab Zsuzsa

A Golden Gate két keréken való meghódítása a San Franciscó-i kirándulás egyik csúcspontja, nem véletlenül kerül fel a bringások bakancslistájára szerte a világon. A távolban San Francisco felhőkarcolóinak a kékbe vesző sziluettje, közöttük eltéveszthetetlen szögletes, karcsú tornyával a Transzamerikai Piramis névre keresztelt felhőkarcoló. A híd árnyékában vitorlások fordulnak, közben pedig fúj a tenger felől a hűvös nyári szél: mert ugye nem indulunk el kerekezni azokon a ködös, barátságtalan napokon, amikor júliusban a hőmérő alig 15 fokot mutat, és amelyet kissé gyakrabban tapasztalhatnak meg a Golden Gate látogatói, mint a remek napsütést...

BRINGATÁRSAK ÉS SZELFIK

Az „átkerekezem a Golden Gate-en" érzést azonban nemcsak mi éljük át, hanem körülöttünk még több ezren, jöjjön bár a bicajos Tokióból, Új-Delhiből, Párizsból, vagy éppen

A távolban San Francisco felhőkarcolóinak kékbe vesző sziluettje, közöttük eltéveszthetetlen szögletes, karcsú tornyával a Transzamerikai Piramis névre keresztelt felhőkarcoló.

A híd két oldalán, az egykori gyalogosjárdán halad a bicikliforgalom is, mindkettőt naponta ezrek veszik igénybe.

Santiago de Chiléből. S ebben van a közösségi élmény sajátossága is, mert ha azt hisszük, hogy a híd egyik végén felpattanunk a bérelt biciklinkre, és csak lobog a hajunk a szélben, amint tekerünk a közel három kilométeres távon, hát nagyot tévedünk. Ha nem állítana meg útközben a látvány csodája, a szelfizés kényszere, vagy a kattintgatásra buzdító, nyakunkban lógó fényképezőgép, akkor majd megállítanak a gyalogosok és a biciklis

társak. Mert nem vagyunk egyedül! A híd két oldalán, az egykori gyalogos járdán halad a bicikliforgalom is, mindkettőt naponta ezrek veszik igénybe. A híd előtt és a hídon viszont nincs átkelés.

KONDÍCIÓ ÉS VASTAG PÉNZTÁRCA

A híd város felőli végén találunk számos kerékpárkölcsönzőt, és San Francisco mintha csak kerékpáros látogatásra csábítana. Ez azonban ne tévesszen meg senkit: a kerekezéshez azon a 43 San Franciscó-i dombocskán kell némi kondíció. A kerékpár szinte csak az öböl partján, a hidakon és a Golden Gate Parkban használható egy átlagos edzettségű és idegrendszerű halandó számára. Mert akkor még nem beszéltünk a kölcsönzés áráról: ebben a városban kisebb bérautónak nézik a biciklit, és úgy is szabják meg az árát. Persze ennek a bringás világnak van még egy kiemelkedő bája: az öblöt keresztülkasul szelik a különböző hajó– és kompjáratok. Ha valamelyikre felszállunk a „drótszamárral", akkor már egészen kellemes körutazást tehetünk Sausalitó vagy Tiburon városkákba, esetleg tekerhetünk egy kört a meseszép Angel Islandon.

A VÁLTOZATOSSÁG GYÖNYÖRKÖDTET

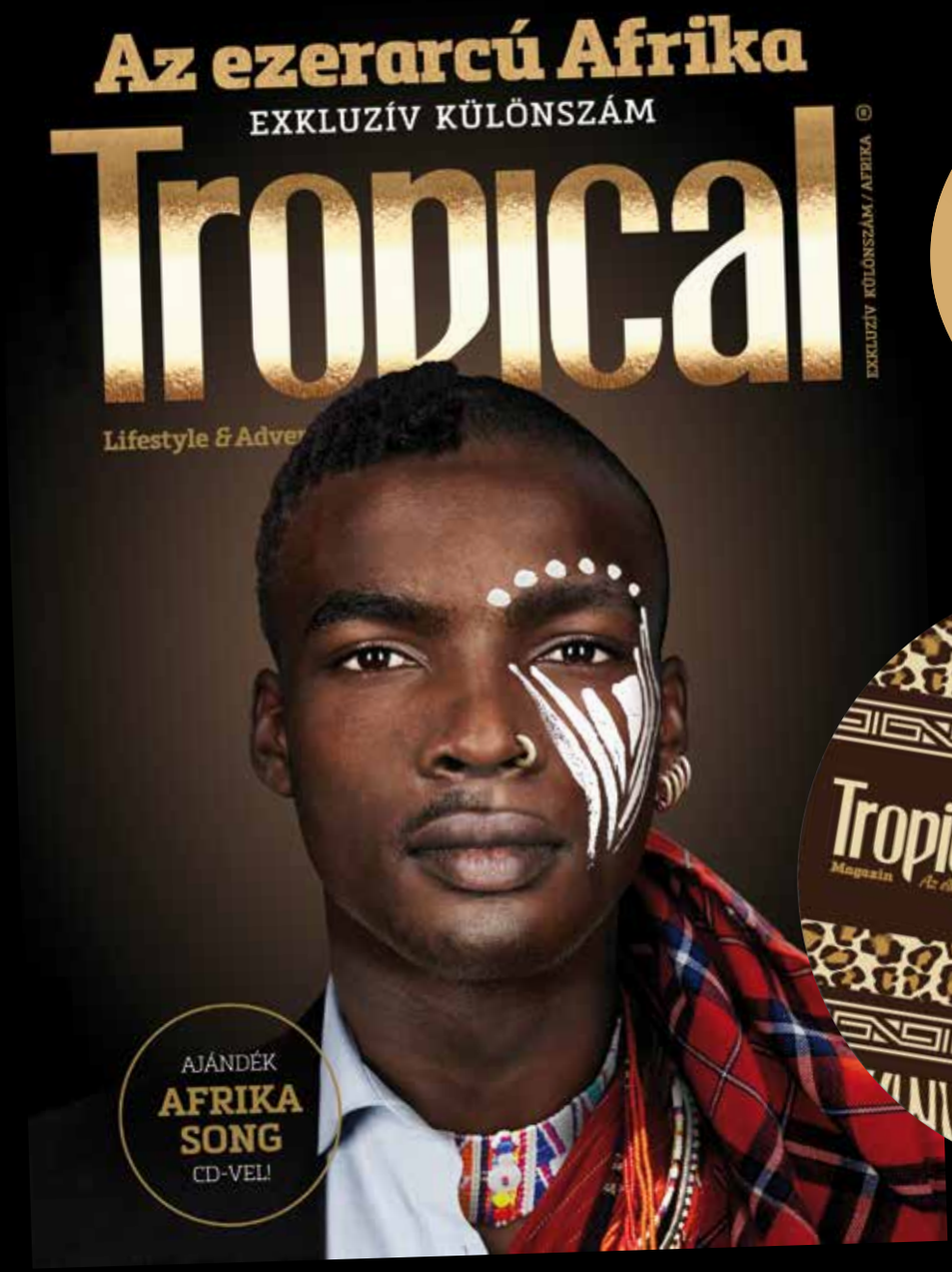
Aki pedig úgy gondolja, hogy a Golden Gate-en már nem is igazán kaland a kerekezés – hisz azt már annyian megtették –, az más hidak után nézhet. A San Franciscó-i öbölben több karcsú híd nyújtózkodik a nem éppen közeli szárazföldek között. Itt van például a Golden Gate-nél egy évvel idősebb Bay Bridge, amely Oakland és Frisco között biztosítja az átjárást. A Bay Bridge-t 1936-ban adták át, míg híres vörös társát egy évvel később, 1937-ben: utóbbit két munkás az év 365 napján állandóan festi, hogy szépséges színe meg ne kopjon, és mire végigérnek, kezdhetik is elölről. Nem éppen változatos, de a szabad levegőn egészséges a munka. Bár a Bay Bridge a két öböl menti nagyváros forgalmas pontjai között nyújtózik, éppen ez az a híd, amelyre elfelejtettek gyalogos és kerékpárutat tervezni. Ezt most utólag, az eredetinél lényegesen csinosabb, felújított hídnál pótolják. Már majdnem kész, de hogy mikor lehet tényleg átkerekezni rajta, azt nem tudni még. A több kilométeres közepes emelkedő után, amikor már szinte érezzük a túlparton váró hideg sör vagy kávé illatát, egy tábla segít eligazodni: nyitás 2015 nyarán. Ott jártunkkor, 2015 júliusában ennek még nem jött el az ideje. Aki mégis itt szeretne átjutni kerékpárjával a túlpartra, annak ott a bicikliszállító iránytaxi, az autóbusz és a földalatti, amely szintén viszi a kerékpárosokat. A Bay Area, ahogyan itt a San Franciscó-i öblöt nevezik, számos más híddal is rendelkezik – Richmond Bridge, San Mateo Bridge és Palo Altónál a Dumbarton Bridge –, némelyik biztosítja is a gyalogos és a kerékpáros közlekedést. De ezek már csak a helyiek kedvencei, távol esnek a turisták kedvelt útvonalaitól.

Rendelje meg online

a Tropical magazin 248 oldalas

Afrika különszámát

az info@tropicalmagazin.hu e-mail címen!

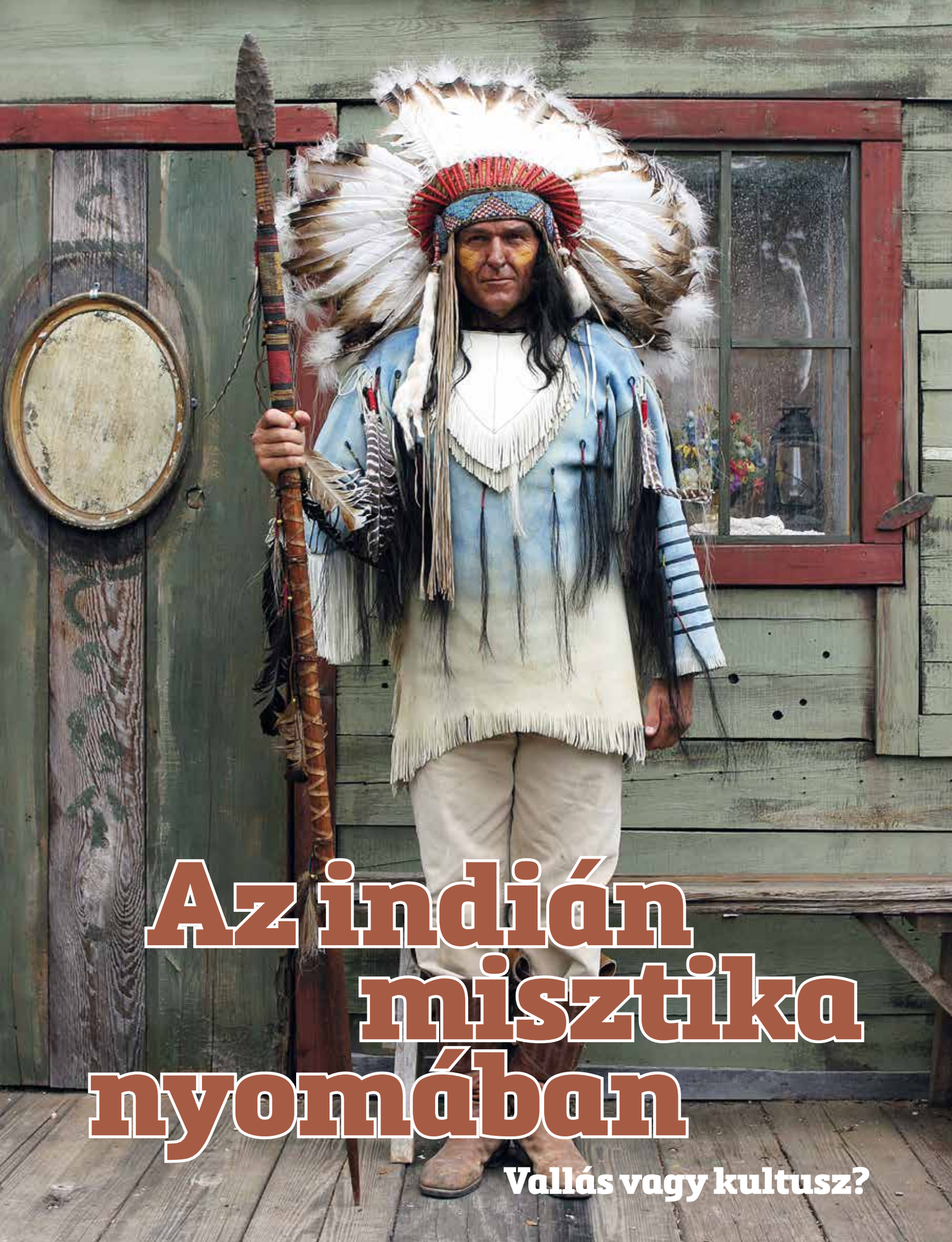


AJÁNDÉK ZENEI CD

Vegye meg kedvezményesen magazinunkat a www.ababook.hu online könyváruházban.

facebook.com/tropicalmagazin • www.tropicalmagazin.hu

Tropical Magazin Az élménysziget



Az indián misztika nyomában

Vallás vagy kultusz?

Amerika erdeiben járva egyre erősödő dobszót hallok. A szívverésem is lassan átveszi ezt a szinte már nyomasztó tempót. Szivárványszínekbe öltözött, tollakkal díszített embereket látok. Ugrálnak, pörögnek, táncolnak... a zene csak erősödik, vibrál a levegő. Kellemes pipadohány illata járja át a környéket. A szél lassan megáll, elfogy a levegőm is. A fejemben nincsenek már gondolatok... kívülről szemlélem magamat... és a Sámánt.

Szerző: Kovács Dániel | **Fotók:** iStock, archív

Európai szemmel számtalan kérdés kavarog bennünk az indiánok misztikus kultúráját szemlélve. El kell döntenünk, hogy valami fekete vagy fehér, több vagy kevesebb nálunk. Az agyunk igyekszik elhelyezni ezt a titokzatos, homály fedte jelenséget, évezredekre visszanyúló történelmüket akár a saját kultúránkhoz, vallásunkhoz viszonyítva. Nézzük meg, találunk-e párhuzamot!

AZ ŐSI CÉL: „BELSŐ ÉBREDÉS"

Gazdag szimbolizmus kíséri az ébredésre irányuló szertartásokat, vallási cselekményeket. Jelek világa veszi körül a hívő embert a mítoszokban, rítusokban, szakrális szertarásokban. Kezdetben a cél nem lehetett más, mint a belső ébredés, amelyek külső rítusokon keresztül „misztériumjátékokban" adnak formát a lélekkel való egyesülésnek. Tiszta valóságukban ezek a „beavatások" visznek el a külső éntől a belső ébredésig, többnyire előkészítve a lelket egy misztikus megtapasztaláshoz. Az indiánok különböző segédeszközök, növények használatával érték el a kívánt állapotot, amely állapot legelső szintje a hétköznapi problémák, a múlttól való frusztráció és a jövőtől való félelem hátrahagyása volt. Ebben a tiszta tudati állapotban a természettel való összhang és egységérzet visszaállítására törekedtek.

A NAGY SZELLEM LÁTOMÁSA

Az észak-amerikai törzsek körében egy rendkívül egyedi és megindító kontemplatív (szemlélődő, elmélkedő – a szerk.) misztériummal találkozhatunk, gazdag liturgikus életük mellett az úgynevezett „látomást kérő" elvonulás szokásával. A közösség előzetes hozzájárulása nélkül hosszas imádkozást és szertartásokat követően egy fiatal férfi

Geronimo

Geronimo (csirikava nyelven Goyaałé, vagyis Ásító) az Amerikai Egyesült Államokban élő csirikava apacsok kimagasló vezetője volt, aki hosszú háborút vívott a törzsi területeket elfoglaló európai telepesek ellen. Geronimo Turkey Creeknél született, a mai Új-Mexikó államban (akkor Mexikóhoz tartozott), és melyet családja a bedonkohe apacsok földjének tartott. Maga Geronimo is bedonkohe apacs volt. Felnőttként ő lett a törzs varázslója, majd kiváló harcosa. A mexikói katonák 1858-ban, egy feltételezhetően békés kereskedelmi tanácskozáson megölték első feleségét és három gyermekét, melyért minden mexikóit gyűlölt élete végéig. A mexikóiak adták neki a „Geronimo" becenevet. Néhányan úgy tartják, hogy ez a Goyathlay név spanyolosított változata, mások szerint a spanyolok Szent Jeromoshoz imádkoztak a vele vívott heves harcok közepette. Geronimo harcolt mind Mexikó, mind az Egyesült Államok csapatai ellen. Akkor vált híressé, amikor számos embert szabadított ki a fogságból. Később ez a 38 férfi, nő és gyermek egy éven keresztül menekült egy 5000 fős amerikai csapat (akkoriban ez a hadsereg egynegyede volt) és a mexikói hadsereg elől. Ez a kis csoport volt az utolsó független indián harcosokból álló fő haderő, akik nem ismerték el az Amerikai

Egyesült Államok kormányát. Végül 1886-ban megadta magát az Egyesült Államok hadseregében szolgáló Nelson A. Miles tábornoknak, Arizonában. Geronimót börtönözték, öreg korára azonban ünnepelt híresség lett. Kiállításokon jelent meg, ideértve az 1904-es világkiállítást St. Louisban, de soha nem engedték meg, hogy visszatérhessen szülőföldjére. Részt vett az Egyesült Államok elnökének, Theodore Rooseveltnek 1905-ös avató ünnepségén is.

A szertartások kellékei

Békepipa: Más néven calumet, francia eredetű, és nádsípot jelent. A tévedés felfedezéséhez nem kell etimológusnak lenni, valószínű, hogy díszes kinézete és hosszúkás formája miatt eleinte sípnak hitték. Használták békekötéskor, a jó szándék jeleként, de a pipa egyben „átjárót" is jelentett a szellemvilághoz.

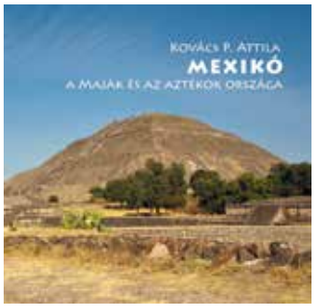
Növények: Az ayahuascát kifőzik, és a belőle készült főzetet megisszák a transzállapot eléréséhez, és a helyes orvosi diagnózis felállításának érdekében.

napokra elvonulhatott a hegyekbe hogy „válaszokat" kapjon a Nagy Szellemtől. Feljegyzések szerint egyes indiánoknak a belső ébredés megtapasztalása is megadatott, különböző lelki képességek birtokába juttatva ezzel a lelkigyakorlatozót. A sziú indián törzseknél ez volt a sámánná válás feltétele: fiatal férfi napokra elvonult egy földbe vájt gödörbe étlen, szomjan, hogy a Nagy Szellem látomása megváltoztassa őt. A XX. század egyik utolsó nagy sámánja is így kapta meg a sugallatot, hogy dédnagyapja után büszkén továbbvigye a Lame Deer, avagy a Sánta Őz nevet. Az I-XII. század vadászó, gyűjtögető népei egyértelműen ezeket az értékeket hordozták magukkal. A hatalmi törekvés és a vagyonszerzés vágyait csírájában fojthatták el ezek a szakrális szertartások. Azonban az idő előrehaladtával a közösség biztonsága érdekében, és a mezőgazdaság fejlődésével egy időben, az indiánok is városokba szerveződtek (aztékok, maják), vagy nagyobb törzsszövetségeket hoztak létre (cserokik, irokézek), és egy központi hatalom szervezte a mindennapi életet, beleértve a vallási szertartásokat is.

TUDATMÓDOSÍTÓK KONTRA „BELSŐ ÉN"

Idővel a gépiesen végzett szertartásokból fakadóan szellemi gátlások születhettek, amelyek az „egység" mély hitének hiányát is feltételezik. A belső énnek szüksége van lelki tapasztalásokra a hit hosszú távú és hiteles fenntartásához. Ennek

MEXIKÓ – A maják és az aztékok országa



Több mint 250 csodás fotóval, rengeteg érdekes kísérőszöveggel, hamarosan érkezik Kovács P. Attila fotográfus legújabb munkája.

„A könyv bemutatja az ország középső és déli területeinek kiemelkedő földrajzi, történelmi, kulturális, etnikai és gasztronómiai sokszínűségét. Megcsodálhatjuk egyrészről a Gran Tenochtitlán lenyűgöző prehispán múltját; a mai Mexikóváros területén és környékén Teotihuacánt, Tulát, Mitlát, Monte Albánt, amelyek az azték birodalom emlékeit idézik, míg Chichén Itza, Coba, Tulum, Uxmal és Palenque a maják szent helyeire visznek el. (...) A lélegzetelállító Sumidero-kanyon, a Chiapas állambeli Agua Azul-vízesések, a Yucatán-félsziget karsztképződményei, a karibi partok türkizkék vizei, vagy a Xel-Ha vízi park Quintana Rooban inkább tűnnek egy film díszleteinek, mint valóságos tájaknak." - írja a könyv előszavában Isabel B. Telléz Rosete, Mexikó magyarországi nagykövete.

következménye, hogy a szertartásoknál az imák és a szent énekek mellett egyre több tudatmódosító szert használtak a spirituális felszabadultság érzésének elérésére. Azonban az ily módon felszabadult, koncentrált tudat nem feltétlenül az ember valódi „belső énje". Sokkal inkább feltörhet a tudat alatti én lelkiismerettől, megszokásoktól és félelmektől teli világa. Az ily módon elért felszabadultság inkább anyagi természetű, semmint spirituális. Ez pedig egy olyan pszichés lufi felfújását vetíti előre, amely a külső körülményektől függően lehet áldásos vagy éppen szélsőségesen kártékony. Az ilyen folyamatok lépésről lépésre befolyásolják a kultúrát. A vallási szimbólumok elveszítik valódi erejüket, és emberhez nem méltó szintre süllyesztik a társadalmat.

AZTÉK EMBERÁLDOZATOK

Az aztékok kultusza egy rendkívül finom, elmélkedő, fejlett, kozmikus a föld gyümölcseit áldozatként bemutató, a természettel való gondos együttélést tanító vallásból indult. De vérszomjas harcos kultusszá „fejlődött", amely a mindennapi emberáldozatban és háborúkban veszítette el ősi értékeit. A vérszomjas Nap éhségét kellett csillapítaniuk az obszidián késsel kivájt, vérben ázó szívekkel. Egyes kutatók szerint ezek egyszerű politikai nyilatkozatok voltak, vagyis a megfélemlítés durva formái. De az igazság valószínűleg sokkal összetettebb és árnyaltabb az itt megemlített szélsőségeknél. Az azték kultusz története a mai világ perspektívájából nézve is elgondolkodtató lehet: az egyéni érdekek háttérbe szorulása és az egyén feláldozhatósága a politikai bálványok oltárán nem egyedi esetek más kultúrák életében sem.

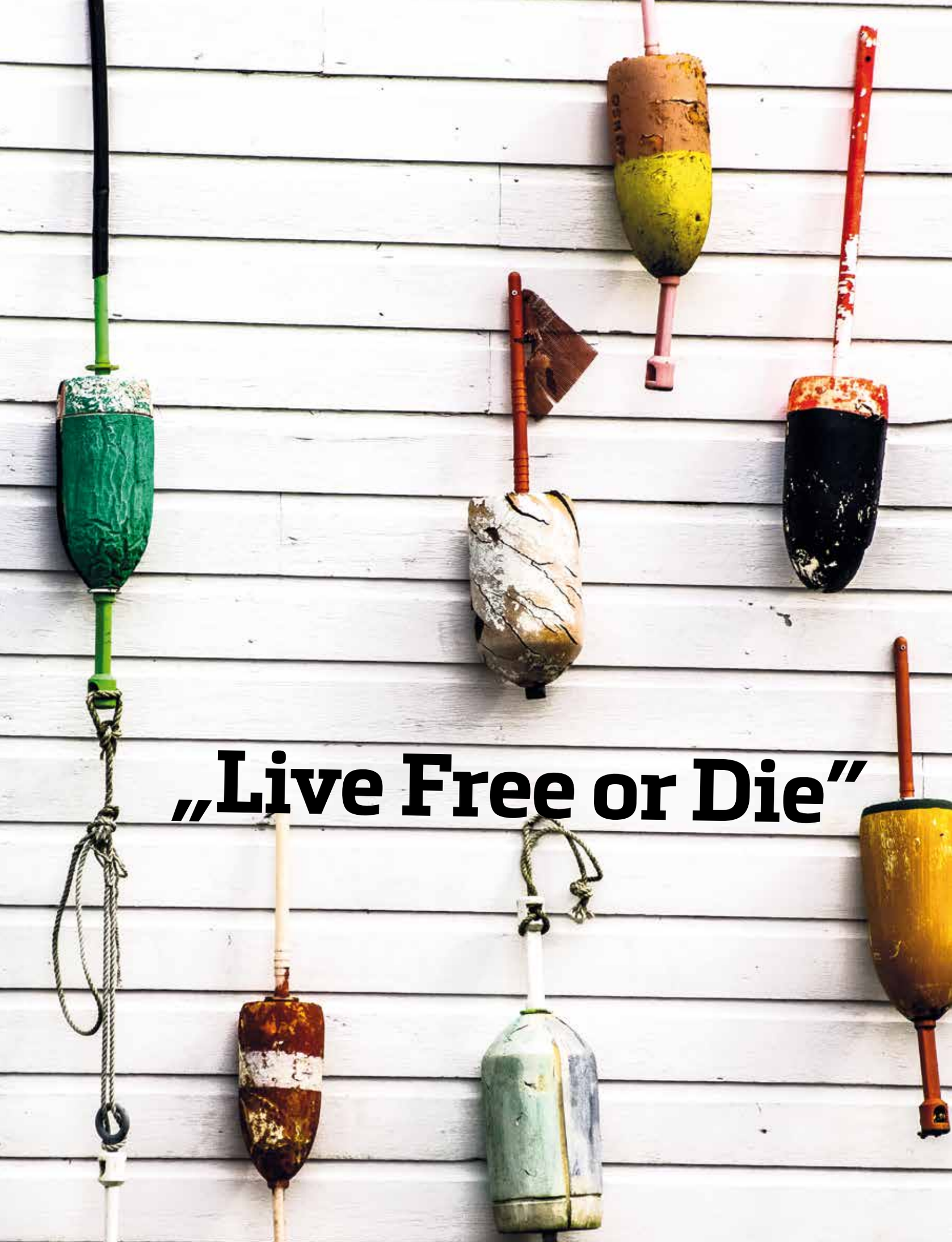
A Mumus

Létezik egy indián mumus, amit mi európaiak is jól ismerünk. Bár gyerekkorunkban nem éppen ijesztgetésnek hittük, amikor édesanyánk az úgynevezett Csicsíjával altatott el minket. (Ugye mindenki emlékszik a mondókára: „Csicsíja babája, Elment a mamája, Pestre meg Budára. Hoz neki kalácsot, Hajába szalagot.") Sziú indián törzseknél azonban, ha a kis gyermek nem szeretne elaludni, először azzal ijesztgetik, hogy „elvisz a Csicsíja". Majd miután még ez is hatástalannak bizonyul, vagy valami rossz fát rakott a gyerek a tűzre, ezt mondják a neki: „csitt vásícsú ánígni kte" (nyughass vagy elvisz a fehér ember).

Ülő Bika – Sitting Bull

Ülő Bika (sziú nyelven: Tatanka Ijotake) amerikai indián sámán és a hunkpapa sziúk vezetője, aki mintegy 1200 sziú és cheyenne harcosával megsemmisítő győzelmet aratott az amerikai hadsereg George Armstrong Custer által vezetett 7. lovasezrede fölött Little Bighornnál. A sziúk felkelése azért tört ki, mert 1868-ban az Egyesült Államok kormánya elűzte a bennszülötteket az eredetileg nekik ítélt földjeikről, miután a területükön lévő Fekete-hegyekben aranyat találtak. Az amerikai kormány megtorlása elől Ülő Bika Kanadába vezette a törzsét. 1881-ben azonban visszatért szülőföldjére, és harcosaival letette a fegyvert az amerikai csapatok előtt Fort Bufordnál, a Dakota Területen, a Yellowstone és Missouri folyók összefolyásánál. Az amerikai kormány amnesztiát ígért neki. Népével együtt a mai Standing Rock Sziú Rezervátum területére deportálták. Életének későbbi szakaszában Buffalo Bill bölényvadász és showman vadnyugati show-műsorával járta az országot, és nagy népszerűségnek örvendett. Amikor a közönséghez kellett szólnia, gyakran anyanyelvén megátkozta őket, a hallgatóság nagy tapsa közepette.

„Ha a Nagy Szellem azt akarta volna, hogy úgy éljek, mint a fehér ember, akkor annak teremtett volna. A sast sem lehet kötelezni, hogy úgy éljen, ahogy a varjú él."



„Live Free or Die"

Élj szabadon, vagy halj meg! – ez a mottója az Egyesült Államok egyik legkisebb államának, amivel alkalmi fotóriporterünk fotóit látva mi is egyetértünk. New Hampshire és a White Mountains lélegzetelállító tájai mind-mind a szabadságot és a természet harmóniáját sugározzák, és ez az, ami Tóthné Szepes Nikolettet is arra buzdította, hogy kamerát ragadjon. Nikolett és családja évekig élt New Yorkban, egyik kalandos útján jutott el Maine és New Hampshire államokba, ahol az érintetlen zöld hegyek, a mesebeli tájak és a fehér vitorlás hajók azonnal megbabonázták. A közgazdász, anyuka és feleség csupán pár évvel ezelőtt kezdett el fotózni, de úgy érzi, már most nagyon sokat formált a személyiségén, a mentalitásán és a környezetéhez való viszonyulásában. Sokkal nyitottabb lett, és jobban észrevesz olyan apró dolgokat, amelyeket korábban nem: egy gyönyörű gyümölcsöt, egy csodálatos naplementét. A szeme folyamatosan a kompozíciókat keresi egy újabb fotóhoz, az évek során pedig Nikolett mottójává vált: a szépség előttünk van, csak a rohanó világunkban sokszor észre sem vesszük.

Fotóriporter: Tóthné Szepes Nikolett

#Bar Harbor

#TropicalPhoto

#Boothbay Harbor

#Homárcsapda

#White Mountains

#New Hampshire

#White Mountains

#Southport Island

Restaurant LOULOU

1061 Budapest, Székely Mihály utca 2.

Asztalfoglalás:

+36 18776202, +3670 3335289

loulou@lou-lou.hu

Autós őrület és rodeó

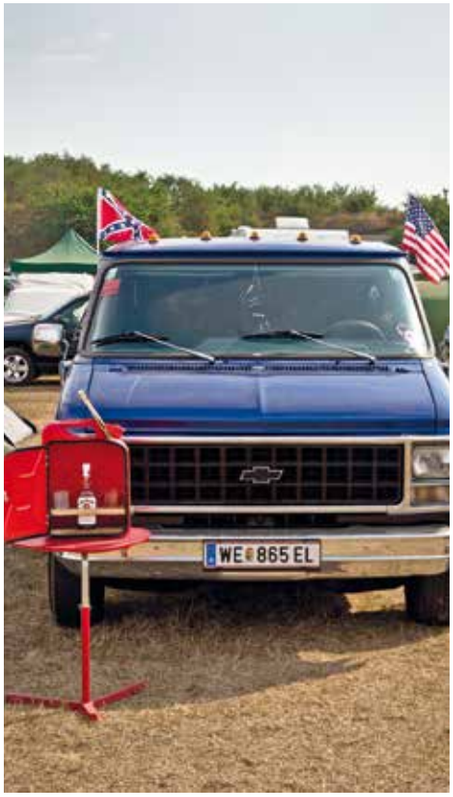
Lead: Amerikai járgányok, őrült futamok, rock&roll, cowboy kalapok, bika rodeó és adrenalin – ha valaki meg szeretné ízlelni a valódi amerikai feelinget, nem kell már átrepülnie az óceánt, elég mindössze a komáromi Monorierdőig utaznia. A komáromi erőd falai között tartják ugyanis minden évben a három napos Nemzetközi Amerikai Autó Fesztivált, ami kihagyhatatlan programja az egyedülálló Élő Bika Rodeó Európa Bajnoki Kupadöntő, ahol a bika és a cowboy őrült táncba kezd.

Szerző: Mészáros Edit | **Fotók:** Reisinger Dávid

Az amerikai álom egy hétvégére a Komáromi erődbe költözött, idén immáron 14. alkalommal rendezték meg hazánk legnagyobb, és az Európában is egyedülállónak számító Nemzetközi Amerikai Autó Fesztivált. Számos országból, Ausztriából, Németországból, Csehországból, Szlovákiából, Belgiumból és Hollandiából több mint 1 500 amerikai autó és büszke tulajdonosai érkeznek az erőd falai közé, hogy együtt hódoljanak közös szenvedélyüknek, és bemutassák járműveiket a közel 20 000 fesztiválozónak. Az egymást követő izgalmas és adrenalin-növelő programok között idén is megcsodálhattuk az EB győztes csapat Lowrider, vagyis az „ugráló, táncoló autó" show-ját, volt gumifüstölés, szlalomozás, Big Foot autótaposás. Az „usacar-ral" érkezőket több kategóriában is díjazzák: leghosszabb autó, legszebb motortér, leghangosabb autó, legszebb restaurálás, legszebb sportkocsi, busz...

A MAGYAR RODEÓ

Minden bizonnyal a fesztivál legizgalmasabb programja az igazi kuriózumnak számító Élő Bika Rodeó Európa Bajnokság, melyen az őrült cowboyok mérkőznek meg egymással és a vad bikákkal. Porfellegekben küzdő emberi és állati erők csapnak össze az erőd falai között, ahol a vakmerőségen, gyorsaságon és ügyességen múlik a győzelem. A Magyar Rodeó Egyesület hazánkban egyedülálló módon törekszik az Egyesült Államokból származó sportág, a bika rodeó meghonosítására. A rodeó a marhatartással kapcsolatos munkákból alakult ki Spanyolországban, később ennél fogva Mexikóban, az Egyesült Államokban és Kanadában is igen népszerűvé vált. Az USA több államában nemzeti sportként tartják számon. Wyoming maga a „cowboy country", itt hivatalos nemzeti sport, míg a kanadai Albertában napjainkban válik azzá, de kontinens szerte csupán igen kevés helyen nem rendeznek rodeó versenyeket. A Magyar Rodeó Egyesület pedig az egyetlen szervezet



Magyarországon, amely az amerikai bika rodeó szabályait és struktúráját alapul véve versenyeket szervez élő bikákkal.

NYOLC MÁSODPERC

A verseny „játékszabályai" egyszerűnek hangzanak, de annál nehezebbek. A versenyzőnek, ridernek egy kalodából kiindulva nyolc másodpercen keresztül kell fent maradnia egy bakolásra tenyésztett és nevelt – közel ezer kilogrammos – bika hátán. A bika – versenyző párosítás sorsolással történik: a rider egy kalapból maga húzza ki táncpartnerének nevét. A leghevesebben tomboló állat és a rajta 8 másodpercig fennmaradó versenyző összesített ponteredmény alapján nyeri meg az adott fordulót – és foglalja el helyét a bajnokság előkelőbb helyein. Fontos tudni, hogy a rodeókon szereplő bikák általában hosszabb életet élnek azon társaiknál, amelyek nem kerülnek kapcsolatba a sportággal. Ez javarészt a versenyben nyújtott teljesítményüknek köszönhető.

AKINEK A RODEÓ AZ ÉLETE

A sportág kulisszatitkait és a riderek, bullfighterek életét Nádor József, a Tyuxi Rodeó atyja és a Magyar Rodeó Egyesület elnöke fedi fel.

- 30 éve szarvasmarha tenyésztéssel foglalkozom, így nagyon jól ismerem ezeket az állatokat. Akik ezt a sportot választják, már kisgyerekként elkezdik az edzést – először birkákon, később 2-300 kilós borjúkon, majd az akár egy tonnás állatokig, csak a józanész szabhat határt nekik. A bullfightereket (rodeó bohócokat) az őrültség kell, hogy vezesse. Mikor egy bikát kell eltéríteniük a rider elől, akkor nincs idejük gondolkodni, azonnal kell cselekedni, még ha ez a testi épségük kockáztatásával jár is. Ezt a sportot csak elhivatottsággal lehet és érdemes űzni. Állat és ember együtt edz, erősödik és versenyzik. A ridereket a szerencse párosítja a bikákkal, de egyébként mindenki a legkeményebb, legvadabb ellenfelet szeretné, hiszen így a legnagyobb a dicsőség! – mondta Nádor József, azaz Tyuxi.

Véradás az emlékezés jegyében

2001. szeptember 11-e tragikus és kitörölhetetlen emlékként vonult be az Egyesült Államok történelmébe. A világ számos országában mély megdöbbenéssel fogadták azt az összehangolt támadássorozatot, amelynek következtében pár óra leforgása alatt közel háromezren veszítették életüket. Tizennégy év telt el azóta, hogy öngyilkos merénylők repülőgépeket irányítottak a Világkereskedelmi Központ ikertornyaiba, valamint a Pentagon arlingtoni épületébe, fedélzetükön ártatlan utasok százaival. A gyász fájdalmas terhe az idő múlásával lassan közösségépítő erővé alakult át, szeptember 11-e pedig a nemzeti szolgálat és megemlékezés jelképévé vált világszerte.

Szerző: Dobos Tamás | **Fotók:** Konkoly-Thege György

„Mindenféleképpen olyan programban gondolkodtunk, amely amellett, hogy méltó emléket állít az értelmetlen halált halt áldozatoknak, egyúttal a helyi közösség érdekeit is szolgálja" – árulta el lapunknak Edward Loo, az Egyesült Államok magyarországi nagykövetségének követtanácsosa, aki gyermekkorát a kaliforniai San Franciscóban töltötte. Az angol mellett spanyolul és kínaiul is kiválóan beszélő, valamint jelenleg magyarul tanuló diplomata elmondása szerint az amerikai emberek mindennapjainak szerves részét képezi a helyi közösségek tagjaként végzett szolgálat, ami jelenthet önkéntes munkavégzést, pénzadományt, vagy éppen véradást. Az Egyesült Államok nagykövetsége a Magyar Vöröskereszttel karöltve utóbbi kettőt igyekszik ötvözni a szeptember 11-ei véradó nap alkalmával,

A rendezvény emellett remek közösségépítő programnak is bizonyul, az Egyesült Államok budapesti nagykövetsége ugyanis folyamatosan keresi annak a lehetőségét, hogy a magyar kormány mellett a magyar emberekkel is jól működő, kölcsönösen előnyös kapcsolatot alakítson ki.
A szoros együttműködés és a hatékony kommunikáció azért is nagyon fontos, mert a világot fenyegető globális veszélyforrások 2001 óta alaposan átalakultak. Az új körülményekhez pedig az egyes biztonsági szolgálatoknak is folyamatosan alkalmazkodniuk kell az állampolgárok védelmének érdekében – tette hozzá végül Mr. Loo, aki példamutatásból jelesre vizsgázott, hiszen az interjút követően maga is örömmel adott vért kollégái körében.

ugyanis a Vöröskereszt Arany János utcai székházában egy pénzgyűjtő dobozt is felállítottak. A befolyt adományokból a rászorulókon igyekeznek segíteni.
Az idei már sorozatban az ötödik olyan véradó nap volt, amellyel az Egyesült Államok budapesti nagykövetsége a szeptember 11-ei tragédia áldozatainak igyekszik méltó emléket állítani, hiszen az alapötlet még 2011-ben, a támadások tízedik évfordulóján vetődött fel. A kezdeményezés pedig az első évtől kezdve sikeresnek mutatkozik, hiszen a nagykövetség dolgozói mellett a Magyarországon élő népes amerikai közösség tagjai, valamint hazai barátok, ismerősök adnak önként vért, hogy ezzel mások gyógyulását segítsék.

Édenkert a betondzsungelben

New York parkcsodái

Ha az ember lánya-fia először jár New Yorkban, könnyen járhat úgy, mint én: olyan szürreális érzése támad, hogy szinte minden sarkot ismer, hisz valamelyik filmben találkozott már vele. És akaratlanul is az motoszkál a fejében, hogy jé: New York tényleg létezik, és nem csak a filmeken. Hacsak nem jön vele szembe valamelyik sugárúton Sarah Jessica Parker a barátnőivel és Louboutin cipőjében. Mert akkor mégiscsak kétségei támadnak...

Szerző: Karakai Ildikó | **Fotók:** Konkoly-Thege György, archív

Nincs ez másképp a város parkjaival sem, mindenekelőtt a Parkok Parkjával, a Centrallal. Mert ugye ki ne tudná, hogyan öleli körbe az út a Víztározót, hogyan lendítik magukat akrobatikusan ágról ágra a szürke mókusok, hogyan néz ki a kisvendéglő a csónakázótónál, és hogy nagyjából milyen magasságban (igen, a Strawberry Fieldsében) áll a park mellett nyugatra, a West Side-on a Dakota ház, mely előtt John Lennont lelőtték. Barangolsz a parkban, és egymás után tolulnak fel a filmélmények, mikor megpillantod a hidakat, és főleg az alattuk húzódó ösvényeket.

KÖRHINTA ÉS SHAKESPEARE-ELŐADÁS

De vannak dolgok, amiket csak akkor tudhatsz meg, ha ott vagy. Például azt, hogy milyen paradicsomi egy álló napon át heverni a Sheap Meadow-n, a birkák rétjén akkor, amikor már jártányi erőd sincs attól a sok kilométertől, amit beleraktál a lábadba, miközben napokig jártad a várost. Vagy bámulni az anyukák, dadusok által terelgetett gyerekeket, és néha elvánszorogni a Carouselig, felülni a kiskölykök közé a körhinta hatalmas fekete lovára, nézni a virágok között hasalva olvasgató helybelieket. Vagy ha már elég erőt gyűjtöttél össze, körbefutni a Jackie Kennedyről elnevezett víztározót. Frissen egybekelt párokat csodálni, amint fotózkodnak a Bethesda szökőkút teraszánál, magányos csellistát hallgatni az árkádok alatt, nézni, ahogy egy öreg festő a tó partján vászonra viszi, amit éppen látsz, persze kicsit másképp. Vagy a rengeteg ösvényen bóklászva, jóval feljebb, a Bow hídon túl belefutni egy Shakespeare-előadásba. A Teknős-tó partjának sziklaormain mesébe csöppenni a Belvedere-kastélyban. Esetleg távolról és nagyon magasról, mondjuk a Rockefeller Center tetejéről csodálkozni azon, hogy milyen óriási zöld tenger a park még onnan is, ahonnan a sárga taxik már csak szorgos hangyáknak látszanak. New York gyönyörű és különleges parkok otthona. A legszebb kilátás Manhattanre például – és erre sokan esküsznek – az alig páréves Brooklyn híd parkból nyílik, ami a Hudson partján húzódik. A naplemente ott tényleg képeslap-élmény. De Brooklynban kihagyhatatlan a botanikus kert is, főleg cseresznyevirágzás idején, májusban, amikor virágalagutakban sétálhatunk virágszőnyegen, ahogy Manhattanben is egymást érik az izgalmasnál izgalmasabb zöld területek. Felsorolni is hosszú volna, így válasszunk ki két igazán különleges helyet közülük!

KULCS A PARKOK PARKJÁHOZ

Kezdjük a régebbivel, a Gramercy parkkal, a sziget keleti felén, a Lexington sugárút és a Park Avenue között. Ami olyan apró gyöngyszem, ahova közönséges földi halandó be sem teheti a lábát. Hacsak nincs a környék menő épületeiben ismerőse, aki beviszi. Ez Manhattan egyetlen magánparkja, bejutás csak külön kulccsal lehetséges. Máskülönben csak kívülről csodálható, a kovácsoltvas kerítésen keresztül – viszont úgy is megéri. Egy mocsár lecsapolásával hozták létre még a

19. század első felében, a környékén híres írók és művészek laktak és laknak ma is. A kéthektáros zöld terület a kezdetek óta tiltott gyümölcs a be nem avatottaknak, akik némi csodálattal vegyes irigységgel nézik azokat a szerencséseket, akiket kulcstulajdonos ismerőseik végigvezetnek az ösvényeken. Kulcsa volt például Edisonnak vagy a Stainway családnak, és van Uma Thurmannek vagy Karl Lagerfeldnek. Vagyis neki csak volt, amíg tavalyelőtt el nem adta a környéken álló otthonát. A Gramercy egyébként sok más tekintetben is a tiltások parkja, a káprázatos virágágyak között apró táblák mutatják, mit nem szabad csinálni. Háziállatot bevinni, frizbizni, dohányozni. Hatnál több vendéget kísérni, inni, nyugágyat becipelni, és, igen, fűre lépni. De fotót készíteni is tilos, főleg kereskedelmi céllal. Igaz, már a 19. században sem rajzolhatott itt senki. És nem is viccelnek: ha valaki a szabályok bármelyikét is megsérti, hiába jutott be a Paradicsomba, azonnal kiűzetik onnét. Mint ahogy az is, aki kísérő nélkül jön a parkba. Ugyanakkor igaz az is, hogy léteznek képek a Gramercy-ről, a New York Times szerint pedig legalább két olyan kiadó apartman van a környéken, amihez kulcs is jár. És a Gramercy Park Hotel is fenntart hat kulcsot a lakóinak. A parkban gyerekként két amerikai elnök is játszott: Theodor Roosevelt és John F. Kennedy. És a közepén áll a szobra a 19. század leghíresebb amerikai színészének, Edwin Boothnak is. Aki nem volt más, mint egy másik amerikai elnök, Abraham Lincoln gyilkosának, John Wilkes Boothnak a testvérbátyja.

A MAGASVASÚT FELTÁMADÁSA

Egészen más történet a High Line-é, a civil kezdeményezés csodájáé. Ez úgy kezdődött, hogy volt egyszer egy magasvasút Manhattanben, Chelsea és a Hudson között valamikor a 20. század elejétől. Aztán megszűnt rajta a forgalom, romlásnak indult a pálya. És akkor gondolt egyet két fickó a környékről: társaságot hoztak létre a megmentésére az ezredfordulón. Megnyerték az ügynek Rudy Giulianit, az akkori polgármestert. Park lett a magasvasútból, másfél mérföld hosszan, több mint 300-féle növénnyel és szobrokkal a sínek között. Egyik oldalról a folyó dokkokkal, raktárépületekkel, ezekből kialakított sörözőkkel, a másikról a város parkolóházakkal, lakóházakkal, irodákkal, új lu xus apartmanokkal és ipari telepekkel. Az egyik legkülönlegesebb hely New Yorkban. Alattad autók húznak el, te meg fent sétálsz vagy heversz az egyik izgalmasan formatervezett napágyon, bámulod a folyót a kettős üléseken, piknikezel az erre a célra felállított asztalokon szürcsölöd a koktélodat valamelyik kiülős helyen a sínek között, burjánzó növényektől, izgalmas szobroktól körülölelve. Nem csoda, hogy évente 5 millióan teszik ezt. Főleg most, miután a harmadik szakaszt is átadták, és már a 10.-től a 34. utcáig el lehet sétálni fent, a New York-i utcák fölött húzódó izgalmas zöldben. Ahonnan a város is egészen más.

Viva Las Vegas!

5 Las Vegas-i álomhotel

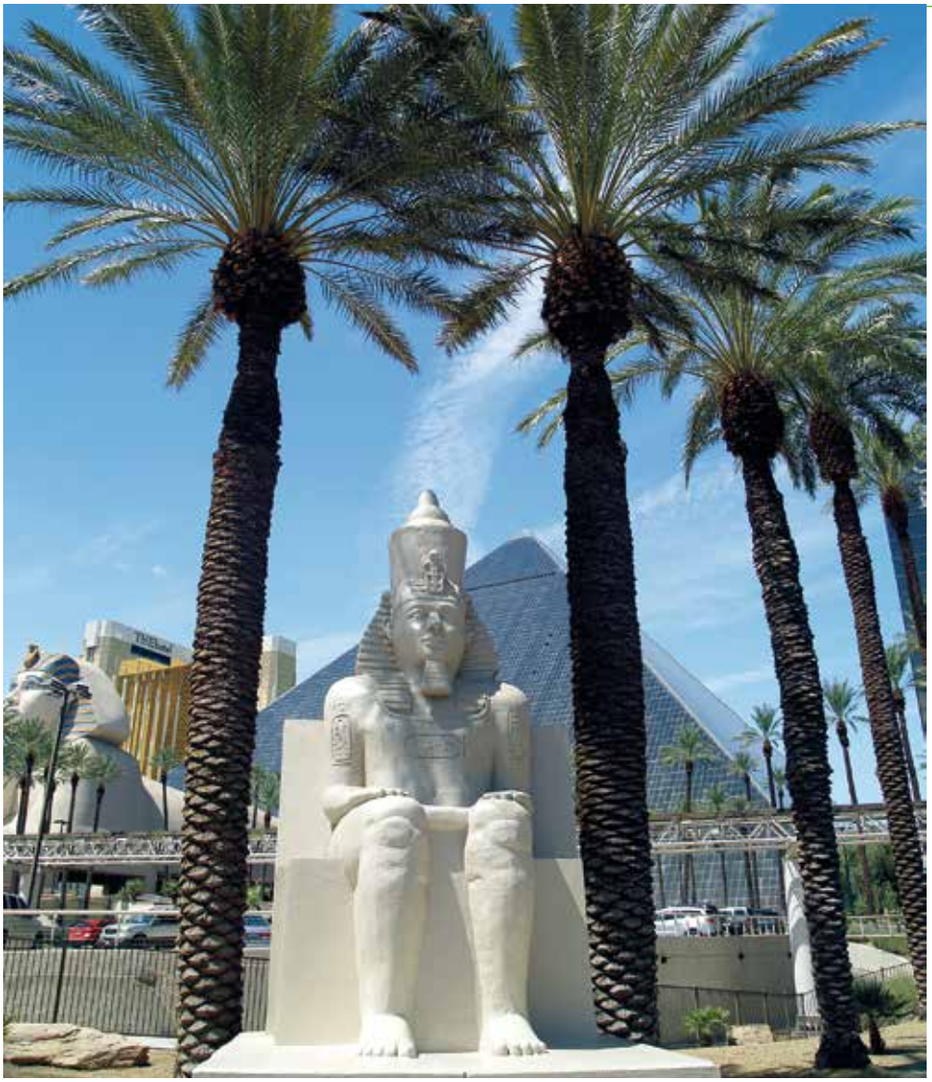
Van egy hely a világon, ahol egyszerre sétálhatunk Párizs utcáin, gondolázhatunk Velencében, vagy épp fotózkodhatunk a gízai nagy piramis lábánál. Úgy hívják, Las Vegas. A világ szórakoztatóközpontjában nem csak arra fektetnek nagy hangsúlyt, hogy a kaszinókban minél több pénzt játsszunk el, hanem arra is, hogy minél látványosabb show-műsorokkal szórakoztassanak minket, és a legkényelmesebb luxushotelekben mulassuk át az éjszakákat. Hiszen ismerik: ami Vegasban történik, az Vegasban is marad!

Szerző: Dr. Kiss Róbert Richard | **Fotók:** A világ legszebb szállodái sorozat

Bellagio
Világszép szökőkút

A Bellagio a világ egyik legdrágábban épült szállodája, a teljes építési költség több mint másfél milliárd dollárra rúgott. A szálloda elé egy óriási tavat építettek, körülötte luxuséttermekkel, de ez még semmi. A tó ugyanis egy lélegzetelállító vízi parádéval kápráztatja el a vendégeket: esténként több mint ezer vízágyú kezd el dolgozni, indul a számítógéppel vezérelt és zenére komponált szökőkútshow, elképesztően látványos fényjáték közepette. Néha több mint 70 méter magasra is fellövi az ágyú a vízsugarakat. A Belaggio másik világhírű látványossága a képtára. Több százmillió dollárt költöttek arra, hogy a világ leghíresebb magángyűjteményeiből megvásárolják Picasso, Monet, Van Gogh, Gauguin és Renoir festményeit. Ráadásul a képeket itt nem rejtették üvegfal mögé, mint a legtöbb múzeumban. Sokan úgy vélik, a Bellagio építése előtt Las Vegasból hiányzott az elegancia és a szépség. A tervezők azokat a turistákat is el akarták csábítani, akiket eddig hidegen hagyott a szerencsejáték, és inkább az elegáns luxusszállodákban szálltak meg. Ezért a Bellagiót a toszkán építészet stílusában építették. Egy luxusszállodában persze luxusüzleteknek is lenniük kell, így több mint 9000 négyzetméteren butikok sokasága várja a vendégeket. A Bellagio show-műsora is rendkívüli: a világhírű montreali Cirque du Soleil társulatot kérték fel, amely jelenleg már az MGM Grand, a Treasure Island és a New York-New York szállodáiban is fellép. Mivel ezek a szállodák egy tulajdonban vannak, nem meglepő, hogy ugyanaz a társaság bonyolítja le a show-műsorokat is. A Bellagio tervezői ugyanakkor a világ leglátványosabb produkcióját szerették volna, még nagyobbat, mint az akkor már meglévő Mystère nevű műsor a Treasure Island-ban. Az „O" elképesztően látványos, levegőben, színpadon és vízben zajlik mintegy 90 percen keresztül, csodálatos kosztümökkel. A több mint 70 főből álló nemzetközi társulat tagjai között a kínai, mongol és a többi világhírű cirkusz

artistái, szinkronúszók, búvárok, akrobaták és légtornászok kápráztatják el a közönséget, a színpadon pedig egy közel 8 millió liter vízzel feltöltött medence található, melyet a műsor alatt másodpercek alatt képesek eltüntetni.



Luxor Hotel

Fényszóró az űrbe

Lehet, hogy az ufók építették, lehet, hogy vízben állt a csúcsáig, lehet, hogy a fáraók temetkezési helye volt, és semmi több. Az egyiptomi piramisok keletkezése és rendeltetése a mai napig rejtély, csak egy bizonyos: az ókori világ egyik csodáját látni kell. Ha pedig az ókori hangulat mellett még szórakozni is szeretnénk, akkor irány Las Vegas! A Luxor Szálloda a gízai nagy piramis pontos mása, mintegy háromnegyede az eredeti piramisnak. A Luxor kétségtelenül jól csengő név, bár a szálloda nem a királyok völgyét, hanem a piramist és a szfinxet mintázza meg elsősorban. Persze láthatjuk azért a karnaki templomot is, és az egyiptomi kultúra tucatnyi más csodáját. Az építők a legapróbb részletekig próbálták lemásolni az eredeti alkotásokat. A piramis és a szfinx elhelyezkedését pontosan úgy igazították, ahogy az Egyiptomban is megtalálható, utóbbi 10 méterrel magasabb, mint az eredeti. Igaz, ezt gipszből készítették. A szálloda 1993-ban nyitott ki, de a nagy siker miatt 1998-ban még két tornyot hozzáépítettek, mellyel a szobák száma már 4408-ra emelkedett, így ez lett az Egyesült Államok 2. legnagyobb szállodája. A Luxor Hotel egyben a világ egyik legnagyobb átriumos szállodája is, a belső tér mintegy 812.000 köbméter, az egész komplexum pedig mintegy 200.000 négyzetméteren terül el. Amikor építették, a repülőtér megkövetelte, hogy jól láthatóan világítsák ki az egész épületet, és ennek az lett az eredménye, hogy a piramis tetején a világ legerősebb fényszórója pásztázza az eget. A reflektor fényereje 40 milliárd gyertya fényének felel meg. Az óriási lámpa olyan erősen világít, hogy még az űrből, a nemzetközi űrállomásról is látszik. Ezzel a fényszóróval a Luxor Hotel a kínai Nagyfal után a második építmény, amely látszik az űrből. A tervezők a szálloda belsejében is egyiptomi hangulatot teremtettek. Van itt Tutankhamon Múzeum, de elkészítették a fiatal fáraó sírjának olyan pontos másolatát is az aranykoporsóval együtt, ahogy azt Howard Carter, az eredeti sír felfedezője láthatta. A gízai galéria a Luxor Szállodában azon kevés boltok egyike az USA-ban, amely eredeti, ókori emlékek árusítására jogosult.

Mirage

Tűzhányó és fehér tigris

A Mirage egy igazi polinéziai paradicsom hangulatát idézi. Buja növényzet, vízesések, lagúnák garantálják a vendégeknek a totális szellemi-lelki felüdülést. Az első döbbenet mindjárt a bejáratnál éri a látogatót. Az épület bejáratához vezető járdát fantasztikus, pálmafákkal telezsúfolt trópusi kert veszi körül, a 15 méter magas sziklakert tetejéről lépcsőzetesen csobog a vízzuhatag, ami delfinszobrokkal ékesített lagúnába torkollik. Itt található a Mirage fő látványossága is, a szálloda és Las Vegas egyik jelképe, egy tóból kiemelkedő művulkán, mely minden este negyedóránként hatalmas füst és tűz kíséretében tör ki, majd a vulkán tüzét eloltja egy csendes vízesés. Emlékszem, sokáig mi is csak álltunk és vártuk, hogy kitörjön a tűzhányó. A hotelbe lépve még tovább fokozták a látványt. Olyan rendkívüli vizuális élményt nem sok helyen érez az ember, mint amikor megpillantja a szálloda trópusi esőerdőjét. A buja és zöldellő növényekkel, 9-10 méteres pálmafák között kanyargó patakokkal, vízesésekkel és sziklákkal telezsúfolt helységben tényleg a trópusokon érzi magát az ember. Ahogy a látványban, úgy a szórakoztatóiparban is úttörő szerepet vállalt a hotel. 1990 és 2003

között a Mirage show-műsora minden bevételi rekordot megdöntött. Itt lépett fel ugyanis heti hat alkalommal a világhírű idomár- és bűvészpáros, Siegfried és Roy, akik minden alkalommal telt ház előtt mutatták be fantasztikus produkciójukat. A közönség szeme láttára tüntettek el oroszlánt, elefántot, fehér tigriseket és madarakat. A produkcióban több mint 250-en dolgoztak, évente mintegy 400 ezren látták, a szállodának pedig több millió dolláros nyereséget hozott. Siegfried és Roy négyszer nyerte el Az év előadója címet Las Vegasban, ez szintén rekord. Ráadásul részben nekik köszönhetően még egy olyan egyedülálló látványosságban gyönyörködhetnek a Mirage vendégei, mint sehol máshol a világon: fehér tigriseket, fehér oroszlánokat, hópárducot, leopárdokat és egy igazi thai elefántot is láthatnak.

Paris Hotel

Párizsi esküvő Las Vegasban

Megépíteni Amerikában Párizst, még ha kicsiben is, komoly kihívás. Hol másutt vállalkoztak volna rá, mint Las Vegasban, így az amerikai nyugdíjasoknak már nem kell átrepülniük az óceánt, ha az Eiffel-tornyot vagy a Diadalívet szeretnék látni. Mindezeket ugyanis felépítették Las Vegasban, ahogy a Párizsi Operaház és a Louvre mását is. Igaz, az eredeti Mona Lisáért még utazni kell, viszont a szállodai Louvre-ban remek kávét ihatunk. A hotel jelképe, az Eiffel-torony 165 méter magas, az eredetinek mintegy a fele, és elképesztő látványt nyújt Las Vegas főutcáján, toronyépületét a 800 éves párizsi Hôtel de Ville-ről, a városházáról mintázták. De nem csak a híres látnivalókat igyekeztek lemásolni, a tervezők azt akarták, hogy a vendég tényleg átélje a hamisítatlan Párizs hangulatát, melyhez hozzátartozik még a frissen sült croissant illata is, így egy igazi francia belvárost építettek. A vendégek macskaköves utcácskákon sétálgatva nézelődhetnek a nevezetességek között, ha elfáradnak, betérhetnek valamelyik francia étterembe, megpihenhetnek egy kávézóban az Eiffel-torony lábánál, vagy mintegy 30 méter magasan falatozhatunk, miközben csodálatos látvány tárul elénk. Hiszen Las Vegasban akár az is előfordulhat, hogy kinézünk az Eiffel-torony ablakából, és New York felhőkarcolóit látjuk, vagy éppen Keopsz fáraó piramisát. Hamisítatlan francia kaszinót alakítottak ki a Párizsi Operaház másolatában mintegy 8000 négyzetméteren, a nyerőautomaták és a rulettasztalok között macskaköves járdákon barangolhatnak a vendégek. Las Vegas mindig is híres volt az azonnali, pár órán belül kötött házasságokról. Itt rögtön frigyre léphetnek azok, akik már nem bírják elviselni a szerelem emésztő tüzét. A Paris Hotelba két templomot is építettek, egyikbe száz, a másikba harminc vendég fér el. Ha lehet egyáltalán romantikát csempészni a Las Vegas-i esküvőkbe, arra a legjobb hely valószínűleg ez a szálloda. Hibátlan ételek, párizsi hangulat, tökéletes kiszolgálás, mi kell még?

The Venetian
Gondolával andalogva

Ha már Egyiptom és Párizs, akkor bizony Olaszország sem maradhat ki a sorból. És bár a Venetian Hotel Las Vegasban van, a gondolát azért itt is ki lehet próbálni. Az igazi Velencéhez hasonlóan a Venetian is tökéletesen alkalmas arra, hogy a szűk sikátorokban, macskaköves utcácskákon andalogva sétáljunk kedvesünkkel. A békét és a nyugalmat itt ugyan a kaszinóból kiáradó hangzavar néha megzavarja, de hát ez mégis csak Las Vegas. A Grand Canal mentén rengeteg üzlettel, étteremmel és kávézóval találkozhat a vendég, és úgy érezheti, hogy a velencei karneválba csöppent, ugyanis kosztümös utcai előadóművészek és operaénekesek szórakoztatják „az utca népét". Mint az igazi Velencében, itt is megtaláljuk a híres Rialto hidat. A dózsepalota itt is elképesztően gyönyörűre sikerült, a freskóitól az ember szája is tátva marad. Igaz, belül a kaszinó látványa picit rombolja az illúziót, de a rengeteg játékautomata láttán már úgyis a nyereményláz lesz úrrá rajtunk. Volt már rá példa, hogy több mint 1 millió dollárt nyertek itt. Ha újra romantikára vágyunk, csak kisétálunk, és beülünk valamelyik gondolába. A központi Szent Márk téren barangolva a középkori hangulatú, boltíves, árkádos épületek között fejejthetetlen sétákat tehetnek a fiatal párok, és ha gondolják, akár össze is házasodhatnak az amerikai Velencében.

A szálloda ügyel az esküvői ceremónia tökéletes lebonyolítására, például a friss házasokat gondolával szállítják a templomba. Mivel az igazi Velencében is világszínvonalú éttermeket találunk, ezért a szálloda sem érhette be kevesebbel: 18 első osztályú étterem várja a vendégeket. A Venetian Szállodában található még a Las Vegas-i Guggenheim Hermitage Múzeum, ami általában két nagy kiállítást rendez évente. Itt lehetett látni a legnagyobb ősi gyűjteményt is, amelyet valaha kölcsönadott Egyiptom Észak-Amerikának.

Made in Hungaria

Hollywoodi sztárok magyar ősökkel

Tony Curtis, Gábor Zsazsa, Lugosi Béla – csak néhány név a hollywoodi színészlegendák közül, akiknek magyar vér csörgedezett ereiben, és akikkel a sor bizony még nem ért véget. Számos világhírű színész öregbíti hírnevünket, akikről köztudott, hogy magyar származásúak, és jó páran vannak, akikről nem is gondoltuk volna. Íme, a legismertebb hollywoodi sztárok listája, akik bizonyítottan „ezer szállal" kötődnek hazánkhoz.

Szerző: Mészáros Edit | **Fotók:** Getty Images

ELSA PATAKY

A Halálos iramban 6. és 7. részéből ismert Elsa Pataky. Spanyolországban született, de magyar nagyszülőkkel büszkélkedhet. „Az anyai nagymamám Magyarországon született, a nagypapám pedig Erdélyben volt színész. Egy rövid ideig voltam Budapesten apukámmal, és emlékszem, milyen csodálatos a város. Tizenhat éves voltam akkoriban. Jártunk egy gyönyörű fürdőben – a nevére sajnos már nem emlékszem –, aminek fantasztikus hangulata volt" – árulta el egy női magazinnak a színésznő, aki sajnos nem beszéli a magyar nyelvet. Családnevét édesanyjától, Cristina Patakytól kapta. Adrien Brodyval minden bizonnyal magyarságukat is kibeszélték az alatt a két év alatt, míg egy párt alkottak, de a közös származás sem volt elég, hogy sokáig együtt maradjanak. Elsát azonban ma már nők millió irigylik, hiszen isteni férjet fogott magának Thor, vagyis Chris Hemsworth személyében.

A Golden Globe-díjas színésznő elmondása szerint még sosem járt Magyarországon

DREW BARRYMORE

Charlie vadóc angyala a magyar származású, de németországi születésű Makó Ildikó (Ildiko Jaid Mako) és John Drew Barrymore gyermekeként látta meg a napvilágot a kaliforniai Culver Cityben, Los Angelesben. Felmenői valódi dinasztiát alkotnak: ükszülei, dédszülei és nagyszülei egyaránt sokat foglalkoztatott színészek voltak. A Golden Globe-díjas színésznő elmondása szerint még sosem járt Magyarországon, oka se nagyon volt a rokonlátogatásra, mert az anyukája makói családja teljesen kihalt. Hozzátette: szeretné megtalálni a magyar gyökereit, és ahányszor magyarokkal találkozik, az az első mondata, hogy ő is magyar. Barrymore egyébként háromszor ment férjhez, jelenleg a civil Will Kopelmann felesége, akitől két kislánya született: Olive és Frankie Barrymore Kopelmann.

RACHEL WEISZ

A nemzetközi figyelmet A múmia hozta meg számára Brendan Fraser oldalán

A múmia és A múmia visszatér című filmek sztárja Londonban született és ott is nőtt fel, ám ereiben osztrák és magyar vér is csörgedezik. Édesapja Weisz György, magyar feltaláló, akinek a családja a náci üldöztetés elől menekült Angliába, édesanyja pedig Edith Teich, osztrák származású tanárnő, később pszichoterapeuta, aki szintén a holokauszt elől menekülve hagyta ott Ausztriát. Szerelmükből született a kis Rachel, aki 1999-ben szerepet kapott Szabó István A napfény íze című filmjében is. A nemzetközi figyelmet A múmia hozta meg számára Brendan Fraser oldalán. Az elszánt diplomata című filmért Oscar- és Golden Globe-díjjal jutalmazták, valamint megkapta a BAFTA-díjat és a Londoni Filmkritikusok díját is. Egy fia született Darren Aronofsky amerikai filmrendezőtől, válásuk után pedig Daniel Craig oldalán talált vigaszt. 2011. június 22-én egy szűk ceremónia keretein belül házasodtak össze, ahol Weisz fia és Craig lánya is jelen volt.

Édesanyja többször is visszatért Magyarországra, idén pedig még fotókiállítása is nyílt a Mai Manó Házban

ADRIEN BRODY

Adrien Brody A zongoristában nyújtott alakításáért kapta meg az Oscar-díjat, és édesanyja révén mondhatja magát magyarnak. Plachy Szilvia ugyanis Budapesten született, és 13 évesen hagyta el Magyarországot. Amerikában híres fotóművész vált belőle, még André Kertésztől is tanult fényképezni. Brody édesapja lengyel festő, és meglepő módon tőle származik magyaros vezetékneve. Édesanyja többször is visszatért Magyarországra, idén pedig még fotókiállítása is nyílt a Mai Manó Házban. A fotóművész akkor elmondta, hogy mindenképp el akarta egyszer hozni a fiát is, és úgy érzi, európaiságából sok ragadt rá is. Adrien Brody háromévesen járt először Magyarországon, és mindenki legnagyobb megrökönyödésére rögtön megmászta a Tanácsköztársasági emlékművet a Városligetben. (Ez a kép a kiállításon is látható volt.) Mivel Szilvia férje nem tudott magyarul, úgy egyeztek meg, hogy a fiukhoz is csak angolul beszélnek, így az Oscar-díjas színész – másokhoz hasonlóan – csak káromkodni tud magyarul. Plachy fia születése óta – akit ő mindig Misinek hívott, mert az Adrien szerinte túl komoly – minden évben készít karácsonyi üdvözlőlapot, amin fia szerepel, ezeket mind el is hozta a kiállításra.

Joaquin aktívan részt vesz különböző jótékonysági intézmények és humanitárius szervezetek munkájában

JOAQUIN PHOENIX

A Golden Globe-djas színész édesanyja révén került fel a listánkra. Arlyn Phoenix (lánykori nevén: Dunetz) a New York-i Bronxban született egy magyar–orosz zsidó házaspár gyermekeként. Joaquin nagyanyja, Lefkowitz Margit ugyanis magyar zsidó családból származott. Arlyn 1968-ban elhagyta a családját, és Kaliforniába ment, ahol megismerkedett John Lee Bottommal, akitől öt gyermeke született. A színész eredeti neve így Joaquin Rafael Bottom, aki bátyja, River halálát követően került az érdeklődés középpontjába. A tehetséges színész ugyanis 1993-ban összeesett és meghalt a felkapott hollywoodi nightclub, a Viper Room előtt. (A klub Johnny Depp tulajdona.) Halálát kábítószer-túladagolás okozta. Joaquin azon az estén bátyja társaságában volt, kétségbeesett segélykérő telefonhívását a 911-es szám másik végén rögzítették. A felvételt a szenzációhajhász média többször is leadta. A megtört Joaquin egy évre eltűnt a nyilvánosság elől, és csak barátai biztatására tért vissza a filmvilágba. Ennek pedig rajongói örültek a legjobban, hiszen ezután olyan filmekben láthattuk, mint a Gladiátor, a Nyughatatlan vagy a Hotel Ruanda. Joaquin aktívan részt vesz különböző jótékonysági intézmények és humanitárius szervezetek munkájában, mint például az Amnesty International, a The Art Elysium, a HEART vagy a The Peace Alliance.

A népszerű színésznő öt nyelven beszél, köztük magyarul is, és rendszeresen járt hazánkba is

MARISKA HARGITAY

A Golden Globe-díjas és Emmy-díjas amerikai színésznő, aki leginkább arról ismert, hogy ő játszotta Olivia Benson detektív szerepét az Esküdt ellenségek: Különleges ügyosztály című sorozatban. Mariska édesanyja Jayne Mansfield színésznő, az 1950-es évek egyik szexszimbóluma, apja a budapesti születésű egykori Mr. Universe, Mickey (Miklós) Hargitay volt, aki a második világháború alatt menekült az Egyesült Államokba. Négy gyereke született: Tina, Miklós, Zoltán és Mariska, akinek középső neve Magdolna. A népszerű színésznő öt nyelven beszél, köztük magyarul is, és rendszeresen járt hazánkba is. „Kislánykoromban minden nyarat otthon (Magyarországon) töltöttem. Táboroztam, Balatonkenesén voltam a rokonaimnál legalább egy hónapot, gyakran jártam Budapesten is" – mondta korábban a Frei Dossziéban.

GOLDIE HAWN ÉS KATE HUDSON

Goldie-nak három gyereke született, közülük Kate Hudson a leghíresebb

Az Oscar-díjas színésznő Washingtonban született, anyja, Laura Steinhoff, magyar származású zsidó, aki egy tánciskola és egy ékszerbolt tulajdonosa volt. A „Goldie" nevet lányának az „Aranka" név angol tükörfordításaként választotta. Apja, Edward zenészként dolgozott, és az amerikai függetlenségi nyilatkozat legfiatalabb aláírójának egyenes ági leszármazottja. A színésznő a Jöttem, láttam, beköltöztem című vígjátékban egy magyar lányt alakít, aki a Budapest elnevezésű étteremben felszolgálóként dolgozik. A filmkészítők ötletét Goldie származása ihlette, legalábbis ami a magyar vonalat illeti. Néhány éve Budapestre utazott testvérével, hogy a családi gyökereket felkutassa, amit Twitter-oldalán is közhírré tett: „Most indultunk el a nővéremmel Magyarországra, hogy felkutassuk a gyökereinket. Nagyon jó móka lesz!" Goldie-nak három gyereke született, közülük Kate Hudson a leghíresebb, aki édesanyja nyomdokaiba lépve szintén az egyik leghíresebb színésznő Hollywoodban.

Néhány éve maga a popipar hercegnője is Szentesre utazott, ahol meg is találta rokonságát

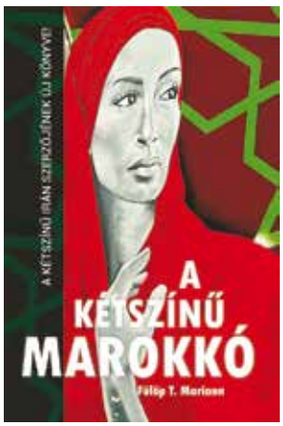
KESHA

A vadóc énekesnő San Fernando Valley-ben született, Los Angelesben, édesanyja Patricia Rose Sebert (Pebe Sebert), apja ismeretlen. Anyai ágon dédszülei magyarok voltak, eredetileg Szentesről származtak, míg másik anyai dédszülei lengyel származásúak. Magyar dédnagyapját Kecse Nagy Sándornak, dédnagyanyját Kecse Nagy Lídiának hívták, akik 1913-ban vándoroltak ki két lányukkal, Margittal és Gizellával az Amerikai Egyesült Államokba. Édesanyja, Pebe Sebert egyedül nevelte három gyermekét, Keshát, Lagant és Louie-t. Pebe szintén művész, ő is énekel, és dalokat is szerez, így már korán felismerte a lányában rejlő tehetséget, ezért elköltöztek Nashville-be. Néhány éve maga a popipar hercegnője is Szentesre utazott, ahol meg is találta rokonságát, néhány hónappal később viszont a viszony elmérgesedett, amikor Kesha az alábbi üzenetet posztolta a Facebookján: „Tudjátok, fiúk, hogy én cigány lány vagyok? Édesanyám éppen most mondta nekem, hogy a családunk egy tolvaj magyar cigánybanda" – írta az énekesnő, és ezzel a magyar rokonságnál végleg el is ásta magát.

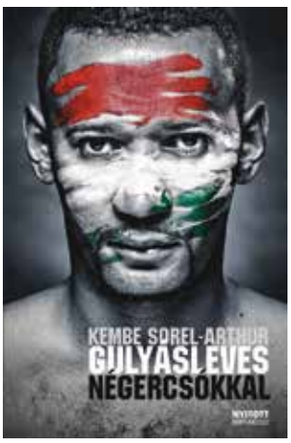
Őszi könyveső

A kétszínű Marokkó

Fülöp T. Mariann



„Szerelem volt első látásra. De idővel rájöttem, Marokkó kétszínű. Sokat hazudott nekem. Szinte mindennap becsapott. És volt, hogy meglepett. Pont ezért szerettem. Volt, hogy a fellegekbe repített, volt, hogy a mélybe taszított ez a rejtélyes, kiismerhetetlen, hallatlanul csábító és szeszélyes szerető. Imádni- és gyűlölnivaló egyszerre." Marokkóban mindent lehet és minden lehetséges. Egyazon utcában lakik a mérhetetlen luxus és a középkori nyomor, a modern és az évszázadokkal elmaradott, a szigor és a szabadság, a kultúra és a barbár virtus. Az ország lakosságának fele írástudatlan, sokan víz és villany nélkül, nomád viskókban élnek, míg a nagyvárosokban egymást érik a csodás paloták, a legújabb autócsodák és a nagy divatcégek mintaboltjai. Az újságíró Fülöp T. Mariann diplomata feleségként került a magát a Nyugat ellenségének kikiáltó Iránba. Négy év külszolgálat után jelent meg A kétszínű Irán című könyve, mely hamar az olvasók kedvence lett, most pedig egy újabb ország, Marokkó bemutatására vállalkozott.



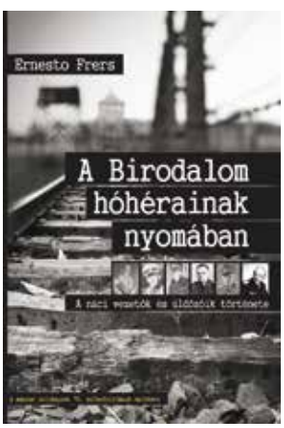
Gulyásleves négercsókkal

Kembe Sorel-Arthur

Nevethetünk vagy felháborodhatunk azon a képen, amit Kembe Sorel tükre mutat rólunk, magyarokról, de egy dolog biztos: nem fogunk szó nélkül elmenni mellette. Kembe Sorel számára a 90-es éveket nem a rendszerváltás vagy a taxisblokád tette emlékezetessé. Inkább az, hogy ekkor támadták meg és verték össze először a szkinhedek. Az ő esete korántsem egyedülálló. Sokan élnek köztünk, akiket annak ellenére, hogy magyarnak tartják magukat, a környezetük mégsem kezel annak. Ez a könyv szórakoztató, mint egy kalandregény, mégis minden szava igaz. Egy kongói magyar fiúról szól, aki megtanulta a javára fordítani környezete előítéleteit. Így lehetett belőle modell, táncos, olimpikon, riporter, majd végül színész: ma már minden este ott láthatjuk a tévé képernyőjén, az egyik legnépszerűbb hazai sorozatban.

A birodalom hóhérainak nyomában

Ernesto Frers



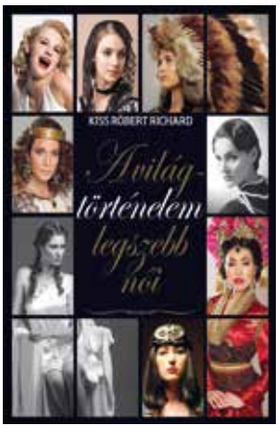
A Harmadik Birodalom hóhérai, a holokauszt végrehajtói, és akik megbosszulták az áldozatokat. Auschwitz, Treblinka, Mauthausen... Helyszínek, nevek, melyek örökre bevésődtek közös emlékezetünkbe. Férfiakat, nőket és gyermekeket hurcoltak el otthonaikból, zsúfolták őket marhavagonokba, és szállították különböző megsemmisítő táborokba. Már nem emberekként, csak számokként érkeztek, szenvedéseik képei eljutottak hozzánk, és létfontosságú hagyatékot képeznek, amelyet meg kell ismertetni a fiatalabb nemzedékekkel. A tragédia felelősei közül sokakat bíróság elé állítottak és elítéltek, de a náci bűnösök nagy részének sikerült elmenekülnie. Ez a könyv a bűnösökről és a rájuk „vadászó" áldozatokról szól. Milyenek voltak, miként éltek az olyan végrehajtók, mint Himmler, Eichmann vagy Heydrich? Mely náci bűnösöknek sikerült elmenekülniük? Milyen szerepet játszottak a szövetségesek a nácik menekülésében? Mi lett a sorsuk az áldozatok értékeinek? Kik voltak a „vadászok"? Kérdések, melyekre választ ad ez az izgalmas kötet!

Halj meg, tuszi!

Szabadi Klaudia

Megbocsátani a megbocsáthatatlant! Húsz évvel ezelőtt, 1994 áprilisában és májusában alig száz nap alatt, közel egymillió embert mészároltak le Ruandában. A mai napig több a kérdés, mint a bizonyosság a történtekkel kapcsolatban. Szinte felfoghatatlan a népirtásban való tömeges részvétel, ahogyan a különös kegyetlenséggel történő végrehajtás is. A második világháború borzalmait követően, alig néhány évtizeddel később Afrikában megtörtént egy újabb „holokauszt" – amelyet a nagyhatalmak ölbe tett kézzel néztek végig, ezzel pedig a ruandai vérengzés a nemzetközi közösség örök, lemoshatatlan szégyenfoltja marad! Ruandában mindenkinek megvan a saját démona, borzalmas története - gyilkosnak, áldozatnak egyaránt. Mégis megbocsátottak egymásnak. De hogy ez milyen nehéz, azt ennek a könyvnek a szereplői saját maguk mondják el. Hogyan lehet megbocsátani a szüleink gyilkosainak? Hogyan képes egy nő végignézni, hogy öt gyerekét agyonlövik? Lehet-e még ezek után igaz szívvel szeretni? Ruandában igen!

A könyveket kedvezményesen megrendelheti a **www.ababook.hu** online könyvárházban.



A világtörténelem legszebb női

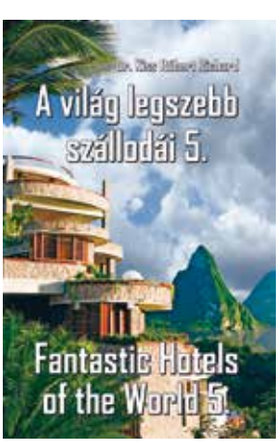
Dr. Kiss Róbert Richard

Ez a kötet bámulatosan érdekes kísérlet, a szerző ugyanis közli Szép Heléna, Kleopátra, Nofretete és a többi híresség elképzelt fényképét. Megmutatja, miként élnek egy európai író, újságíró képzeletében a világtörténelem legszebb női. Milyen lehetett Szapphó, milyen lehetne ma az utolsó kínai császár felesége. A könyv szereplői olyan lányok, asszonyok, akik szépségükkel, kifinomult ízlésükkel, bölcsességükkel, rafinált észjárásukkal, csalárdságukkal, gonoszságukkal vagy nemes tetteikkel befolyásolták a történelem alakulását. Akik miatt ma ilyen a Föld, ahol élünk. Az utolsó oldalt a szerző üresen hagyta. Ide mindenki beragaszthatja saját választottjának képét. A kedves olvasó leírhatja gondolatait arról a nőről, aki a legfontosabb a számára. Aki a legszebb és legigézőbb, aki nélkül semmit nem ér a világ.

A világ legszebb szállodái 4.

Dr. Kiss Róbert Richard

Életemben először ültem arany íróasztal mögött igazi aranyszéken, miközben kezemben aranytollat tartottam. A kedves olvasókat ezúttal az aranylakosztályba kísérem el, ahol még a toalett is nemesfémből van. Hongkong után irány Las Vegas, ahol cápák mellett lubickolhatnak a szállóvendégek, ha már unják a kaszinózást. Az új kötetben bemutatom a világ leghíresebb úszó szállodáit. Olyan luxushajókról olvashatnak, ahol a fedélzeten akár szörfözni is lehet, a jégszínházban pedig revüműsor szórakoztatja a nagyérdeműt. Partraszállás után felkeressük Mickey egér birodalmát. A meseszálloda titkait ismerhetik meg, majd Dubajba indulunk, a mesterséges sziget hoteltemplomához. Benézünk még a német Colosseumba, ahol oroszlánok éppen nincsenek, vannak viszont őrült taxik és rémlények. Az Amazonas partján fogunk tovább rémüldözni egy olyan dzsungelhotelnél, ahol fakultatív program a pirájahorgászat. Megismerhetik a ragadozóhal csónakba emelésének szakmai titkait, majd puszta kézzel fogunk kajmánt. A sok kaland után történelmi körútra indulunk Kambodzsába, ahol felfedezzük a béke szállodáját, majd átöltözünk, és irány New York! Az arisztokrácia és a pénzvilág legszebb, legpatinásabb szállodáit vesszük sorra. Hárfazene mellett teázunk a Ritzben, a hivatalos etikettkönyv szerint felöltözve, majd Oslóban tapsolunk a Nobel-békedíjasnak. Aztán kicsit elengedjük magunkat, és a régi bikaviadalok helyszínét keressük fel Mexikóban, majd börtönbe kerülünk Oxfordban. Itt is oly hűvös van, mint a kanadai jéghotelben, ahol polírozott jégszobrokban gyönyörködünk. Eleget vacogtunk, pálmafás, homokos tengerpartra vágyunk. Arubán mélykék halakat fotózunk, Curacaón a holland építészetet tanulmányozzuk, Saint Tropez-ban pedig a sztárokat fotózzuk. Ha már a koktélok sem hűtenek le minket eléggé, ellátogatunk a Tátrába, majd Arosa csillogó tengerszemeihez. Építészeti csodákkal zárunk, a makaói Velencével, a kaszinókirály sivatagi palotájával és a madridi dizájnhotellel.



A világ legszebb szállodái 5.

Dr. Kiss Róbert Richard

Irány Hawaii! Az Egyesült Államok 50. tagállamának neve a gondtalan pihenés jelképévé vált. Ezúttal elviszem Önöket Honolulu híres szállodáiba, a Waikiki-parttól a világ legnagyobb kráteréig. Oahu szigetén a Kahala Hotelben delfint idomítunk, aztán cápát etetünk, de még afrikai pingvinekkel is parolázunk Mauin, a Hyatt Regencyben. Szörf, hula, tűztánc, barlangi baseball Hawaii csodás szállodáiban. Az igazi paradicsom című fejezetben olyan trópusi hotelekről lesz szó, ahol mesés tengerpart várja a turistákat, kókuszpálmákkal, titokzatos őserdei ösvényekkel. Elutazunk egy magánszigetre, lustálkodunk egy korallzátonyon, megtaláljuk Bali kincseit, majd tombolni indulunk Acapulco városába. A legszebb kilátás című részben olyan hoteleket gyűjtöttem csokorba, amelyek szobáiból mesés a panoráma. Santorini tetejéről a tűzhányó kitörését követően szétszakadt sziget másik oldalát és a mélyben a tenger kék hullámait látjuk, Arizonában a vörös sziklákra nézhet az ablakunk, az Ayers Rocknál pedig a híres monolitot csodálhatjuk meg. Tanzániában, a Kirawirában pihenve a zebrákat figyelhetjük, Bhutánban pedig a „tigris fészkét". A Dizájn, luxus, kreativitás fejezet az elegáns és érdekes szállodákról szól. Arkansasban egy malom épületéből csináltak hotelt, Szingapúrban a Fullerton korábban posta volt, Zürichben a Widder pedig városháza. Az egykori funkcióra még sok minden emlékeztet. A Pénz, hatalom, káprázat című részben egy orosz milliárdos törökországi csúcshoteljéről olvashatnak, és arról a szingapúri szállodáról, ahová 1930-ig ázsiai vendégek nem léphettek be. Elmegyünk még a Balmoralba Skóciában, majd Miami partján nézzük meg a luxus fellegvárát. A világ legszebb szállodái 5. részében bemutatom Önöknek a 20 legcsodálatosabb lakosztályt a Földön. A lista személyes tapasztalatom, valamint szállodai szakemberek és a vendégek véleménye alapján készült. Tekintsék meg, hol pihennek a világsztárok, a királyok és az államelnökök!

Kedvezményes áron megvásárolható: **http://www.vilagszam.hu/webshop**

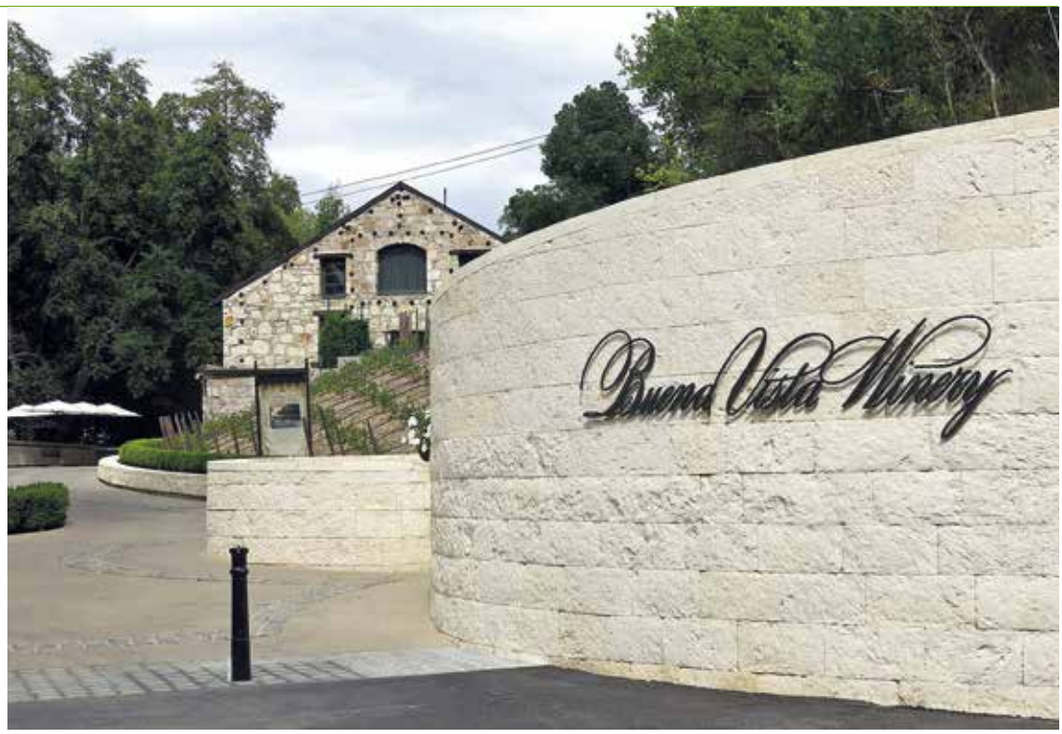
Bort, búzát, békességet...

Magyar örökség Kaliforniában

Chardonnay, Zirfandel, Cabernet Franc, Shiraz és még több tucatnyi különféle bor – Kalifornia ma már bornagyhatalom és méltán lehet büszke az istenek kitűnő nedűjére. De minket, magyarokat a kaliforniai bor zamata mellett izgat egy kérdés: vajon mi alapítottuk a kaliforniai borvidéket vagy sem? A válasz: igen. És ami a legfontosabb, ezt nem mi találtuk ki, ezt Amerikában is így tudják.

Szerző: Kaszab Zsuzsa | **Fotók:** Kaszab Zsuzsa

A San Franciscótól északra fekvő völgyekben – a Sonoma, a Nappa, a Petaluma, és még sorolhatnánk a borral, a szőlővel összefonódott völgyek, városok, települések nevét – a szelíd lankák, a végtelen szőlősorok, az aranyló délutáni napsütés az úr. Itt élnek a tájba beékelődött borászatok: középkori várat, mediterrán kastélyt, spanyol haciendát idéznek, de van itt a Bauhaus és minimal art stílusban készült borház is. Az év nagyobb részében itt hosszúak és melegek a nappalok, felhőtlen az ég, de Kalifornia területén erre a vidékre jellemző a legnagyobb napi hőmérséklet-ingadozás. Hűvösek az éjszakák és ködösek a reggelek, vagyis kitűnőek a feltételek a hideget tűrő szőlőfajták, a Fekete Burgundi és a Chardonnay termesztésére. A késő őszig tartó meleg és száraz idő pedig lehetővé



A Buena Vista Winery ma is éppen azon a néven ismert, amelyen egykoron a XIX. század közepén az Amerikába kivándorolt Haraszthy Ágoston megalapította

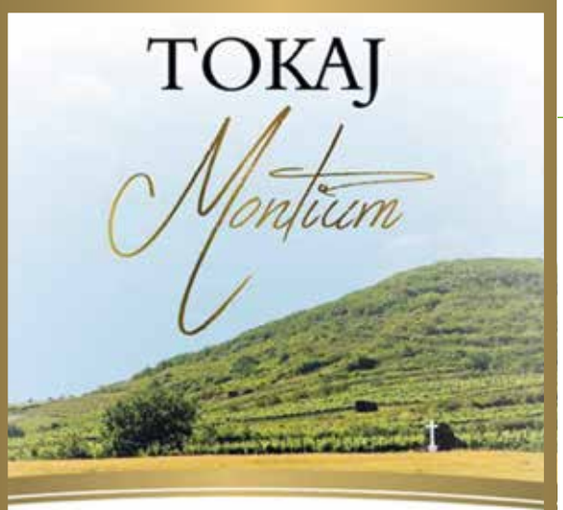
teszi a termés teljes beérését, az éjszakai hidegek pedig kedveznek a borsavnak.

COPPOLA ÉS AZ „OSCAR-DÍJAS" BOROK

A Sonoma Valley területén 24 ezer hektáron termelnek szőlőt – itt közel 300 borászat működik. Az egyik leghíresebb Francis Ford Coppola, a híres filmrendező szőlője, akinek borai legalább olyan jók, mint nagysikerű filmalkotásai. Az egész birtokon Geiserville-ben olyan ügyesen keveri a bort a filmkulisszákkal, hogy időnként zavarba ejtő: vajon borász vagy filmes házában járunk. A bort kóstolni kell, a filmet nézni, Coppoláéknál viszont minden együtt van. A bemutatóterem közepén forgó piros limuzinra a Tucker, az autóbolond című filmből emlékszünk, amire a Keresztapa íróasztala mögött ülve is jól lelátni. A filmes ereklyék jó része egyenesen az Oscar-díjas filmből került ide. S persze a képekről is az Oscarok tekintenek ránk, a filmforgatások jelenetei, híres színészek, nevető sztárok, vagyis az amerikai szórakoztatóipar krémje. Egy ilyen színpadon egy palack Coppola-bor azonnal a győztesek között van.

MAGYAROK A NAPA-VÖLGYBEN

A szomszédos kaliforniai Napa-völgyben Haraszthy Ágoston alapította meg a modern, piacra szánt és nyereséget termelő borászatot, persze jóval Coppoláék előtt. Még az 1850-es években, egy sikertelen San Diegó-i borművelési kísérlet után Haraszthy erre tévedt, és azonnal felismerte az éghajlat és a talaj nyújtotta lehetőséget: a Napa Valley-ben földeket vett, és lefektette a borászkodás alapjait, még mielőtt bárki ilyesmire gondolt volna a térségben. Felismerte, hogy a tenger



Birtoklátogatás és borkóstolás **a Montium** szőlőbirtokán, **Legyesbényén!**

„Látogasson el a világ legrégebbi borvidékére és ismerje meg az egyik legfiatalabb borászatát. A Tokaji borvidék délnyugati részében, Legyesbényén is megvan minden, ami a jó tokaji borhoz kell: vulkáni kőzet a talajban, egészséges szőlőültetvény a déli fekvésű Barna dűlőben, tökéletes klíma az aszúhoz. Nekünk pedig megvan a szeretetünk a szőlőhöz, a borhoz és az érdeklődő vendégekhez! A Montiumnál a természet feladata a szőlőtermesztés és a borkészítés, így a gazdáknak van ideje a vendégekre. A látogató megcsodálhatja "Hegyalja kapuját", a hegység és a síkság találkozását, megismerheti a borvidék történetét, a tokaji szőlőfajtákat és megkóstolhatja borainkat! Célunk az, hogy beírjuk a borimádók szívébe Legyesbénye és a Montium nevét, valamint az, hogy lelassítsuk kicsit a világ rohanását, legalább a nálunk töltött időre! A töltésről jut eszembe: minden vendégünk magának töltheti meg krumpli lángosát, a belevalóról mi gondoskodunk..." – Ringer Ferenc, tulajdonos

Kapcsolat:

Csorba Péter
Tel.: +36-20/972-3028
E-mail: csorbapeti@hotmail.hu

Ringer Ferenc
Tel.: +36-20/460-4063
E-mail: ferenc.ringer@gmail.com
www.montium.hu

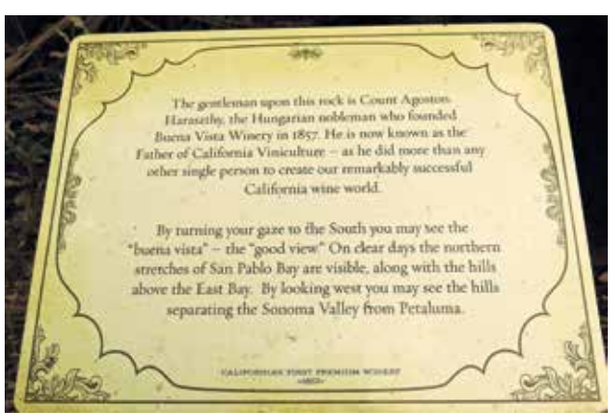
közelsége miatti különleges éghajlat kedvez a szőlőknek és Európába indult, hogy aztán onnan 300 szőlőtőkével térjen vissza Amerikába. Csomagjában nem volt magyar. Volt viszont tudás és akarat. Ezért is nevezik a kaliforniai borászat megteremtőjének. Ebben a völgyben ma 450 borászat működik, s a Buena Vista Winery ma is éppen azon a néven ismert, amelyen egykoron a XIX. század közepén az Amerikába kivándorolt Haraszthy Ágoston megalapította. A borászat azonban ma már más tulajdona, bár a Vallejo család – egykoron Haraszthy üzlettársa – a Haraszthy-gyerekek és unokák házasságai révén rokonságba került a magyar nemessel. A Buena Vista borászat a helyiek büszkesége. A kanyargó, óriási eukaliptuszokkal kísért út végén megbúvó borászat visszafogott eleganciájával hódítja meg a látogatókat. A borok között a fehér bortól a vörösig sokféle megtalálható. A Napa Valley pedig ma a világ legelismertebb kilenc szőlőtermelő vidékeinek egyike. A néhai Haraszthy-borászatban ma is a bor és a hagyomány a főszereplő.

Napában Haraszthy Ágoston alapította meg a modern, piacra szánt és nyereséget termelő borászatot, persze jóval Coppoláék előtt.

évfordulóján a leszármazottaik által újjáélesztett Buena Vista Winery nevű borászat egy borválogatást nevezett el róla: Eleonora's Selection Chardonnay néven. Haraszthy Ágoston halálát legendák övezik: 1869-ben nyoma veszett, amikor egyedül indult egy malom megvásárlására. Feltehetően az ültetvényén átmenő folyóba esett, ahol krokodilok falhatták fel. Az utódok megtartották az ősi Dedinszky-címert és logójukként használják mind a mai napig. Alapítójukra pedig így emlékeznek: „A személyisége élénk, a megjelenése tekintetet ragadó, a sikerei és kudarcai drámaiak."

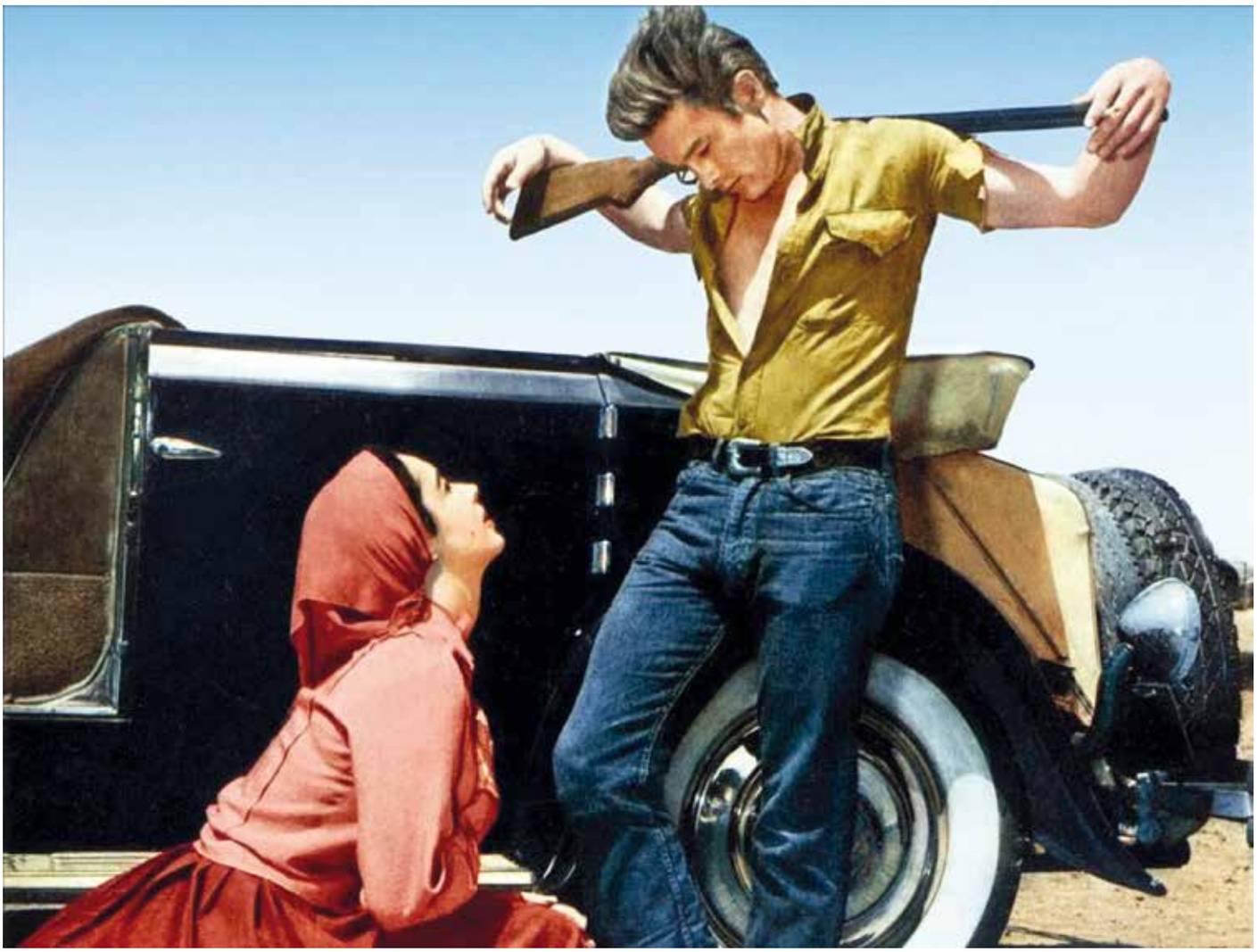
BOR ÉS RUM TALÁLKOZÁSA

Haraszthy Ágoston sorsa 1867-ben más irányt vett: csődöt jelentett, és családja egy részével Nicaraguában cukornádültetvényt vásárolt, rumkészítésbe kezdett. Felesége a költözés után sárgalázban hunyt el. Dedinszky Eleonóra halálának 140.



Kultikus Amerika

A Coca Colától Levi Straussig



Az Amerikai Egyesült Államok nem csak attól nagyhatalom, hogy marha sok katonája van, meg elképesztően sok pénze – persze ez sem elhanyagolható. De leginkább attól, hogy elérte, szeressék, vágyják őt önmagáért. Hogy utánozzák és istenítsék. Azért nagyhatalom, mert sok százmilliónyian gondolják, hogy ami amerikai, az jó, sőt jobb. És pont ugyanennyien utálják is. Csak találomra választottunk ki néhány igazán kultikus márkát, amelyik megmutatja, mitől imádni vagy éppen utálni való Amerika.

Szerző: Szűcs Tamás | **Fotók:** archív

AZ „ISTENEK ITALA", AVAGY A „CIVILIZÁCIÓ LÁBVIZE"

Amikor 1885-ben John Pemberton kitalálta, hogy a „francia kokabor" elnevezésű gyógyhatásúnak titulált készítményéből kivonja az alkoholt (mert Atlantában éppen alkoholtilalom volt), és szénsavas vízzel keveri, valószínűleg fel sem merült benne, hogy átformálja a világot. Pemberton készítménye akkor egy volt a csodadoktorok szirupjai között. Mára a Coca-Cola a világ legismertebb márkája. Nincs olyan utolsó kis falu Pakisztánban, italmérés Sztavropolban, vagy étterem Ougadougouban, ahol ne lenne jelen. Ha egy országban általában gyűlölik is Amerikát, vagy éppen nincsenek diplomáciai kapcsolatban Washingtonnal,

Pemberton készítménye akkor egy volt a csodadoktorok szirupjai között. Mára a Coca-Cola a világ legismertebb márkája.

akkor is jelen van. Legfeljebb drága, vagy csempészik. Észak-Koreában a minimum őrnagyi rangban lévő pincérnő pironkodva hozza be a kínai gyártmányú dobozt a repivendégek szobájába, Iránban, Dubaiból hozatták évekig, de már helyben is gyártják, pedig még ki van írva a házfalakra, hogy „Halál Amerikára". A kóla ugyanis megváltoztatta az életünket. Létrejött az „üdítőital" mint termékkategória, és mint életforma. A gazdag országokban (mi is ennek számítunk) mindennapi fogyasztási cikk lett, a szegény országokban státusszimbólum. Ahol pedig éppen nincs jelen az „igazi", ott is utánozzák – valami kólaszerűt alkotnak. Aminek az ital barna színe mellett alapfeltétele a jellegzetes piros-fehér címke, ez is mutatja milyen erős az „igazi" vonzása. Az ízhatást persze nem mindig sikerül eltalálni, az a titkos recept tényleg tud valamit. Talán Irán mutatja a legnagyobb kreativitást, ahol a boltok polcain csak úgy tobzódik a Coolak Cola, a Culash Cola, a Khoshgovar Cola, no meg a vallásosaknak a mekkai szent forrásra emlékeztető, de azért szigorúan kólapiros Zamzam Cola – igaz a nagy konkurens kék-piros-fehér színvilágát felvillantó Parsi Cola és Eram Cola is fellelhető. De a szocialista Kubában is egészen az eredetire emlékeztető piros-fehér dobozban lapul a Tu Cola. Egyedül talán Peru a kivétel, ott az Inka Cola nem is barna, és nem is kóla ízű, hanem sárga és inkább tutti-frutti íze van. De azért szeretik. A kóla legnagyobb hatása mégis közvetett: mára az egész világon kólapiros lett a Mikulás. Igen, kólapiros. Santa Claus ruhája ugyanis eredetileg lila volt, hiszen mégis csak püspök volt, és a püspöki díszruha nem piros, hanem lila. Az 1930-as években azonban a Coca-Cola Company szerette volna felpörgetni a téli eladásokat, így megszületett a vörös bundás Santa Claus.

PARASZTNADRÁGBÓL ÉLETSTÍLUS

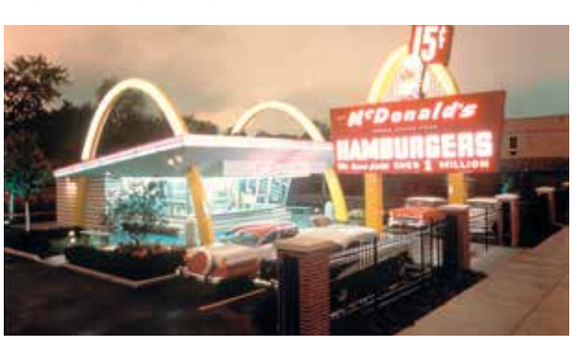
Legalább ilyen karriert futott be a Levi's is. A márka – és persze maga a termék is – nagyjából a Pemberton-féle kokaborral egy időben került a piacra. Persze ez sem volt előzmények nélküli: kékre festett vitorlavászonból már Magyarországon is készítettek nadrágot jóval korábban, mint hogy megjelent volna Amerikában. De ahogy a Coca-Cola esetében, itt is néhány apró újítás vezetett a világhódításhoz. A ma farmernadrág néven ismert ruhadarabot eredeti formájában egy favágó megrendelésére Jacob Davis szabómester készítette 1870-ben, aki az ehhez szükséges erős pamutszövetet Levi Strauss San Franciscó-i méteráru-kereskedőtől vásárolta meg. Annak érdekében, hogy a rávarrott zsebek minél erősebben tartsanak, Davis a sarkaikat szegecsekkel erősítette meg. A nadrágnak a munkások körében olyan nagy sikere volt, hogy egyre több megrendelést kapott. A sikeren felbuzdulva Davis San Franciscóba költözött, társult Strauss-szal és 1873-ban szabadalmaztatták a nadrág kialakítását – különös tekintettel a zsebek szegecses megerősítésére. A kereslet főleg a kék nadrágok iránt mutatkozott, így ez terjedt el Levi's néven. Hogy az akkori

nadrágok milyen tartósak voltak, azt jól bizonyítja, hogy egy nevadai ásatáson egészen jó állapotban hoztak napvilágra egy 1880-as Levi's-t. Ekkor – 1886-ban – került rá az embléma is, így a termékből márka lett. A múlt század elején ez persze csak a munkaruha-piacot forradalmasította. A favágóknak, gazdálkodóknak, aranyásóknak, kikötői rakodómunkásoknak eszük ágában sem lett volna Levi nadrágjában elmenni a „saloon"-ba, táncmulatságra, korzózni a hét végén. Arra ők is öltönyt vettek. A kultikusság ekkor még leginkább valóban a „cowboyos, farmeres" érzésvilágot tükrözte. Az 1930-as években John Wayne, Gary Cooper westernfilmjeikben mint a szabadság és függetlenség jelképét viselték, míg a legendás James Dean a lázadó réteget vonzotta. Ha az amerikai sztárok hordták, akkor mindenkinek kellett. És elsősorban persze nem az utánzat, hanem az igazi. Nem valami olyan, hanem AZ, a Levi's 501-es (hogy az öreg Levi honnan találta ki pont ezt a számot, azt a családi legendák sem őrizték meg). Az 1950-es években aztán a fiatalok elkezdték a munkásruhát már utcára, sőt étterembe, bulira is hordani. Az 1980–90-es években fedezték fel a divattervezők is, és jelent meg a denim mint alapanyag Calvin Klein, Giorgio Armani, Versace és mások kollekciójában. A világ népeinek nagyobb része viszont már közel sem márkás farmert hord. Ma a világon évente mintegy két és fél milliárd méter farmeranyagot dolgoznak fel. A legtöbb – 6000 – gyártó cég Kínában van, ott gyártják a világ farmereinek 60%-át, a maradékot Indiában, Bangladesben, vagy Törökországban. De azért az igazi akkor is a Levi's marad.

A ma farmernadrág néven ismert ruhadarabot eredeti formájában egy favágó megrendelésére Jacob Davis szabómester készítette 1870-ben, aki az ehhez szükséges erős pamutszövetet Levi Strauss San Franciscó-i méteráru-kereskedőtől vásárolta meg.

A GYŰLÖLETES HÚSDIOXID – AVAGY AZ ISTENI MEKI

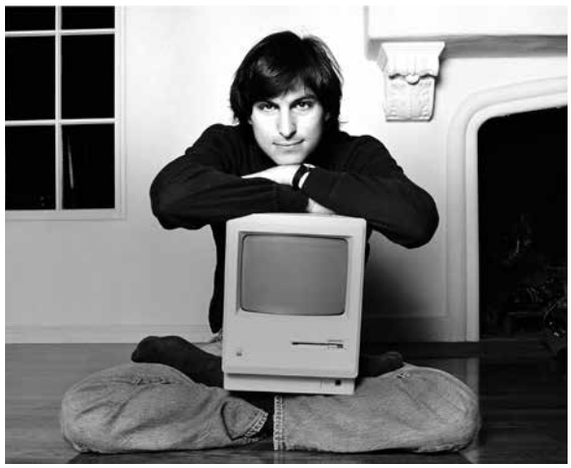
A zsömlébe tett sült darált hús nem tűnik olyan nagy öltetnek, hogy ezzel meg lehetne hódítani a világot. Hogy mégis sikerült, azt tényleg csak a dolog köré szőtt „mítosz" és „életérzés" hozhatta létre. Mert egyébként ugye ilyet csinálni bárki tud. Sokan egészen Dzsingisz kánig vezetik vissza a húspogácsa eredetét. Állítólag az ő katonái hozták be Európába. Persze a hamburger megnevezés egy német városra utal – ezt azért nem nehéz megfejteni. Itt volt ismert egy zsömlébe helyezett sült marha-, vagy sertéshússzelet, amelyet egy tipikus szósszal kennek meg, mellé savanyú uborkát, aszpikot esznek. A receptje állítólag német bevándorlókkal került Amerikába, ahol aztán hamar elterjedt. De ez sem biztos. Hamburg ugyanis (akárcsak London, vagy éppen Budapest) van Amerikában is, Buffalo közelében, New York államban. Itt volt a Menches testvéreknek egy lacikonyhájuk, ahol a sertéshúshiány miatt marhahússal kísérleteztek, aminek eredményét aztán hamburgernek nevezték el. Ez a New York állam által hitelesnek elfogadott történet a hamburger eredetéről, melynek külön szlogent is kreáltak: „NEW YORK'S GIFT TO WORLD CUISINE, THE HAMBURGER". No, de ahhoz, hogy a húspogácsából „kultikus tárgy" legyen a gyorsétterm i életformának kellett



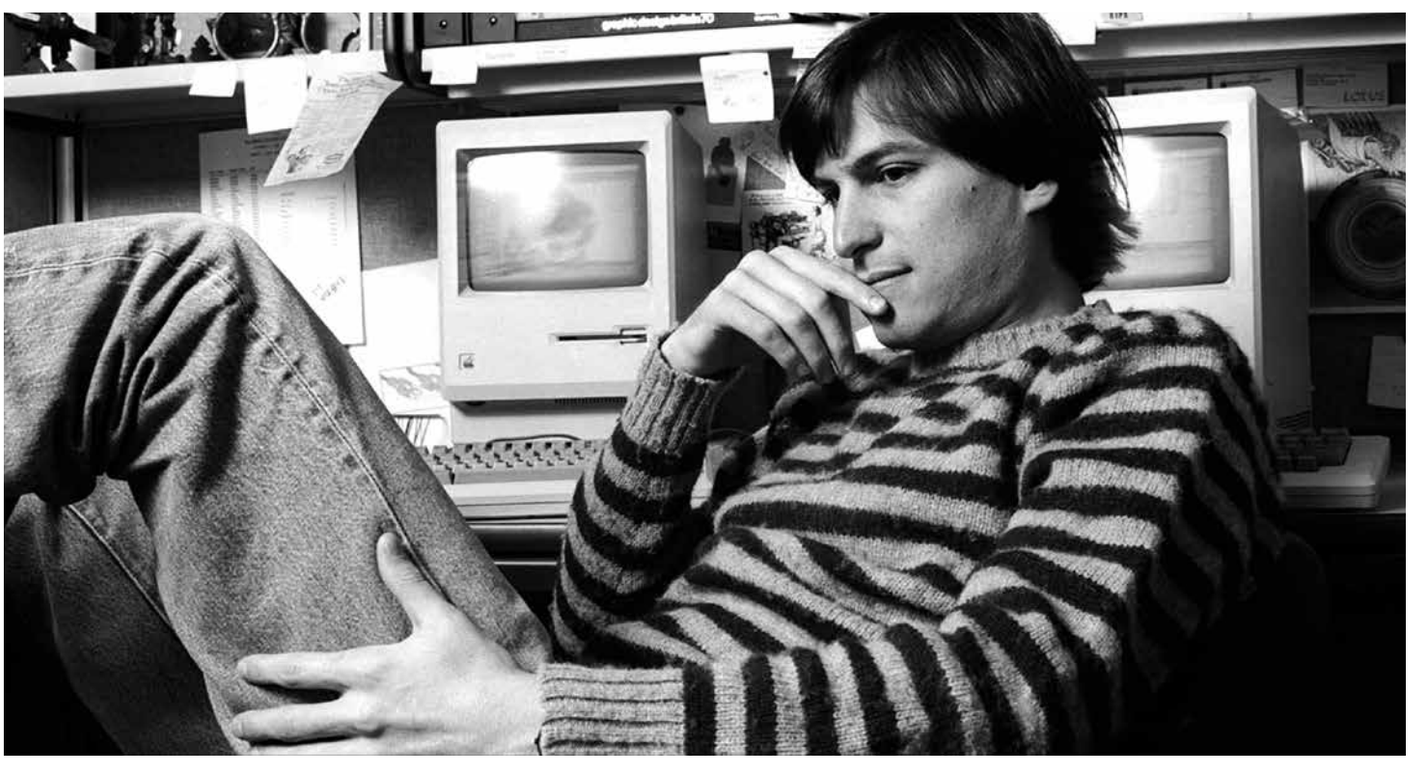
meghódítania a világot. A jobb körökben megvetéssel fogadott, a világ gyermekei által viszont egyöntetűen imádott lánc is Amerika terméke. A hamburger igen népszerű étellé vált az USA-ban a nagy gazdasági világválság idején, olcsóságának köszönhetően. Richard McDonald és Maurice McDonald testvérpár 1937-ben kezdett hot-dogok árusításába, és olyan jól ment az üzlet, hogy 1940-ben a kaliforniai Monroviában McDonald's nevű éttermet nyitott. Bevételeik nagyobb része azonban a hamburgerek árusításából származott, így a továbbiakban már csak azt sütöttek. Az '50-es évek fellendülésének köszönhetően a fogyasztás tömegessé vált, innen pedig egyenes út vezetett a világsikerhez. Az amerikai gasztronómiai lapok felmérésein viszont soha nem a nagy gyorsétterm láncok nyernek, hanem a kicsi, az USA-n kívül teljesen ismeretlenek. Ők elsősorban – mert ott ezt is fontosnak tartják – az alapanyagok frissességére, egészséges voltára, no meg persze a változatosabb menükre koncentrálnak. És igyekeznek egyéni stílust teremteni. De a világ számára a bohócos, játékfigurás, „egyenmenüs" Meki jelenti az amerikai életformát, amit mindenki igyekszik utánozni. A McDonald's kultusza immár túllépte a gyermeki bohóckodást: a Big Mac index valódi, a közgazdászok által nemzetközileg használt mérőszámmá nőtte ki magát, miután kevés olyan termék van a világon, aminek érdemes összehasonlítani az árát. Hiszen nem pont ugyanolyan a sör, az ásványvíz vagy éppen a benzin. A Big Mac viszont a világon mindenütt Big Mac, és ugyanúgy készül.

„STAY HUNGRY, STAY FOOLISH!"

A legérdekesebb, az, amikor egy ilyen kultusz a szemünk előtt alakul ki – a semmiből. Az 1990-es évek végén az Apple bukásra állt. Néhány megszállott grafikuson és sznob filmesen kívül senki sem vette a gépeiket. Túlárazottak voltak – legalább is annak tűntek –, mivel igazán semmivel sem tudtak többet, mint a PC-k, csak éppen nem voltak azokkal kompatibilisek. A helyzet egyébként továbbra is ugyanez – az iPhone-ok továbbra is drágábbak, mint a hasonló kategóriában velük versenyző más okostelefonok, és továbbra sem kompatibilisek semmivel. Mégis kultusztárggyá váltak. Ehhez kellett egy olyan zseni, mint Steve Jobs, aki, ki tudja miért és hogyan, megérezte, hogy az emberek mire fognak vágyni, és mire nem, mit fognak szeretni, és mit nem. És szükség volt egy olyan inspiráló, és a kockázatos befektetéseket is támogató, az egyéni kiválóságot értékelő üzleti kultúrára, amilyen az Egyesült Államokban van. Azt mondják, ha Steve Jobs vagy éppen Bill Gates Németországban születnek, akkor akár főmérnökök is lehettek volna a Siemensnél, ha Oroszországban, akkor biztos maffia-vezérek lettek volna – és ha valamit, hát ezt érdemes lenne eltanulni Amerikától.



Az 1990-es évek végén az Apple bukásra állt. Néhány megszállott grafikuson és sznob filmesen kívül senki sem vette a gépeiket. Túlárazottak voltak – legalább is annak tűntek –, mivel igazán semmivel sem tudtak többet, mint a PC-k



Budapest a négyzeten

Irány a georgiai Budapest!

„You have arrived to Budapest" – szó szerint ezt mondta az amerikai GPS Atlantától kevesebb, mint 80 kilométerre, a 78-as úton. És valóban Budapestre érkeztem meg, Magyarországtól nagyjából 7000 kilométerre. Egy piciny faluba, ahol mindössze 9 házban 25-en élnek, viszont a mai napig élénken élnek emlékezetükben az alapító magyarok és boraik.

Szerző: Novák András | **Fotók:** Novák András

Azért utaztam Amerikába, hogy a végére járjak, valóban létezik-e Budapest nevű város az óceán túlpartján, és ha igen, ez hogyan lehetséges? Nem kockáztattam, indulás előtt már egy hónappal pontosan megkerestem a különböző internetes térképeken, merre is találom azt a nagyon pici települést, amit úgy hívnak az amerikaiak, mint fővárosunkat. A méretét tekintve pedig nem túloztam, hiszen mindössze két és fél utcából áll az egész „falu".

BUDAPEST – MÜNCHEN – NEW YORK – ATLANTA – BUDAPEST

Az utazás nem volt egyszerű: először irány München, majd New York és végül Atlanta. Itt kocsit béreltem, majd némi programozás és bóklászás után már a célegyenesben voltam. Egyszer csak megszólalt a GPS hang: „Ön megérkezett Budapestre". Az érzés és a látvány érdekes volt: az út jobb oldalán mező, baloldalon pedig három ház állt, névtábla sehol. Azt viszont mutatta tovább a GPS, hogy ha balra fordulok, akkor még Budapesten vagyok. Pár száz méter után újabb házak fogadtak az út mindkét oldalán. Ez már reményre adott okot, hiszen riporterként meg akartam kérdezni a helyieket, mit tudnak a település eredetéről és nevéről.

MÁR MEGINT A BORÁSZ MAGYAROK

Végig földúton haladtam a bérelt kocsival, a domb végén egy magányos házat

pillantottam meg, amely a kerítéstől mintegy háromszáz méterre volt. Kiszálltam, vettem egy nagy levegőt és gondoltam megkérdezem az itt élőket, tudnak-e segíteni a település eredetét illetően. Pár perc várakozás után egy idős néni jött ki a házból, hosszú ősz haja volt, de az amerikai stílusnak megfelelően, fehér melegítőben és sportcipőben sétált ki a kerítéshez. Bemutatkoztam és elmondtam, hogy Budapestről jöttem. Kellett neki pár másodperc, de utána elnevette magát. Pontosan tudta, hogy Magyarországról és annak fővárosából érkeztem. Gyorsan kértem tőle egy interjút, és elkezdte mesélni a magyarok történetét a környéken.

A legenda szerint a századfordulóig rettentő sikeresek is voltak a magyar borászok. Jól ment az üzlet, több mint 200 magyar család élt itt, és saját templomuk is volt, magyar nyelvű lelkésszel.

- Itt mindenhol magyarok laktak annak idején, az én szüleim is tőlük vették a földet. Mindenhol szőlészet és borászat volt, a magyarok bort termeltek. Ők adták a falunak azt a nevet, hogy Budapest, ezt itt mindenki tudja. De ennél sokkal többet tud a település eredetéről a múzeum igazgatója.

Pár száz méterre innen lakik néhány idős ember, akiknek személyes élményeik vannak az itt élt magyarokról.

POLYÁKOK, NÉMETEK, RADÓK

Nyomon voltam, most már biztosra vettem, hogy ki fogom deríteni, miért hívják ezt a települést Budapestnek, és miért jöttek ide a magyarok. Felhívtam a tallapoosai múzeum igazgatóját, akivel 15 perccel később a helyi temetőnél találkoztunk. Amint megérkeztem a sírkerthez, azonnal megértettem, hogy miért ide szervezte a találkozót. A temető bejárata felett egy nagy félköríves tábla állt, amelyre ez volt írva: Budapest. A sírokon lévő nevek, pedig a legjobb bizonyítékok arra, hogy itt egykoron magyarok éltek. A kőtáblákon ilyen neveket találtam: Polyák, Német, Radó, Lakatos... Alig készítettem pár vágóképet a sírkövekről, amikor megérkezett egy nagy terepjáróval a múzeum vezetője, aki nagyon szívélyesen köszöntött, és azt mondta, hogy tíz év

A múzeumban a mai napig őrzik az utolsó magyar üveg bikavért, amelyet az itt termelt szőlőből készítettek.

Az utazás nem egyszerű: először irány München, majd New York és végül Atlanta. Majd kocsibérlés és egyszer csak megszólal a GPS hangja: „Ön megérkezett Budapestre".

óta én vagyok az első magyar, aki idejött kutatni Budapest történetét, bár a kétezres évek közepén pár magyar egyetemi hallgató ellátogatott ide, de ők igazából csak turistáskodni jöttek. A hölgy egy hatalmas dossziét vett elő, amelynek közepén egy hatalmas fekete-fehér fénykép állt, 1896-ból. A megöregedett újságon egy hatalmas lovas szekeret lehetett látni, amelyet jól megtermett bajuszos, magyar emberek vettek körbe. Fekete csizmában, nadrágban és mellényben voltak, fehér ing és szalmakalap volt a fejükön.

SIKER ÉS ALKOHOLTILALOM

A történet szerint azért hajóztak át az óceánon, hogy az itteni napos domboldalakon szőlészetet hozzanak létre. Több száz otelló fajtájú szőlőtőkét hoztak magukkal, hogy bikavért gyártsanak. A legenda szerint a századfordulóig rettentő sikeresek is voltak a magyar borászok. Jól ment az üzlet, több mint 200 magyar család élt itt, és saját templomuk is volt, magyar nyelvű lelkésszel. A múzeumban egyébként mai napig őrzik az utolsó magyar üveg bikavért, amelyet az itt termelt szőlőből készítettek. A magyarok sikertörténetének aztán a nagy alkoholtilalom vetett végett, amelyet 1908-ban vezettek be Georgia államban: ez alapján sem előállítani, sem pedig árulni nem lehetett alkoholt. Így viszont le kellett húzniuk a redőnyt. A helyiek elmondása szerint szétszéledtek a magyarok Amerika különböző államaiba, a legtöbben bányásznak álltak Pennsylvaniában.

AKIKRE MINDENKI EMLÉKSZIK

Néhány utcával északra a múzeumigazgató bemutatott egy nagyon idős amerikai néninek. Ő azt mesélte, hogy a 20-as években, amikor gyerek volt, még együtt játszott az iskolaudvaron a magyarok gyerekeivel, sőt mutatott egy szőlőtőkét a kertjében, amelyet a magyar borászoktól kaptak az ő szülei. Hiába telt el több mint 100 év, még mindig hoz termést. Tovább sétáltunk még egy házhoz, ahol egy középkorú házaspár fogadott a kislányukkal együtt. Nekik is volt magyar történetük. A férfi azt mondta, bár alig tíz éve vette ezt a telket, mégis pontosan tudja, hogy itt annakidején magyarok éltek, és ezért hívják Budapestnek ezt a falut. Bizonyítékokat is tudott mutatni. A telke hátsó részébe vezetett, ahol igen nagy volt a gaz, két kisebb domb között pedig egy nagyobb téglarakást lehetett felfedezni. Ahogy közelebb mentünk, egyértelművé vált, hogy ez egy pincebejárat. Elmondta, ezek voltak az egykori magyar borászok borospincéi. Amióta viszont elhagyták ezt a vidéket, ezek a borospincék is az enyészeté lettek.
A történetben szereplők mindannyian szívesen nyilatkoztak, és megengedték, hogy forgassak a telkükön. Kifejezetten nagy szeretettel fogadtak, hisz valahol ők is és én is úgy gondoltam, hogy valami egy picit összeköt minket. Én is Budapesten élek, és ők is Budapesten laknak, még akkor is, ha ez a világ két, egymástól igen távoli pontján van. Érdekessége a történetnek, hogy amikor megkérdeztem őket, hogy tudják-e, hol van az eredeti Budapest, akkor erre nem igazán tudtak válaszolni. A legtöbben azt mondták, hogy talán valahol Európában.

Csak válunk Dubaiban!

Sand X - homokszán
A legújabb sivatagi kaland

A sivatag a Te tereped? Kipróbálnál valami újat?

A SAND-X-et, azaz a homokszánt Neked találták ki! Az autósport és a lóerő szerelmeseinek ajánljuk kifejezetten a sivatagi homokra specializálódott homokszánt, melyet vezetett túra keretében próbálhat ki a sivatagban.

Miért éppen a homokszán?

- nagyon stabil és biztonságos
- fürge: 3 másodperc alatt 100 km/h-ra gyorsul
- minden terepen és hőmérsékleten működik
- automataváltós, jól kezelhető, nem tud megborulni.

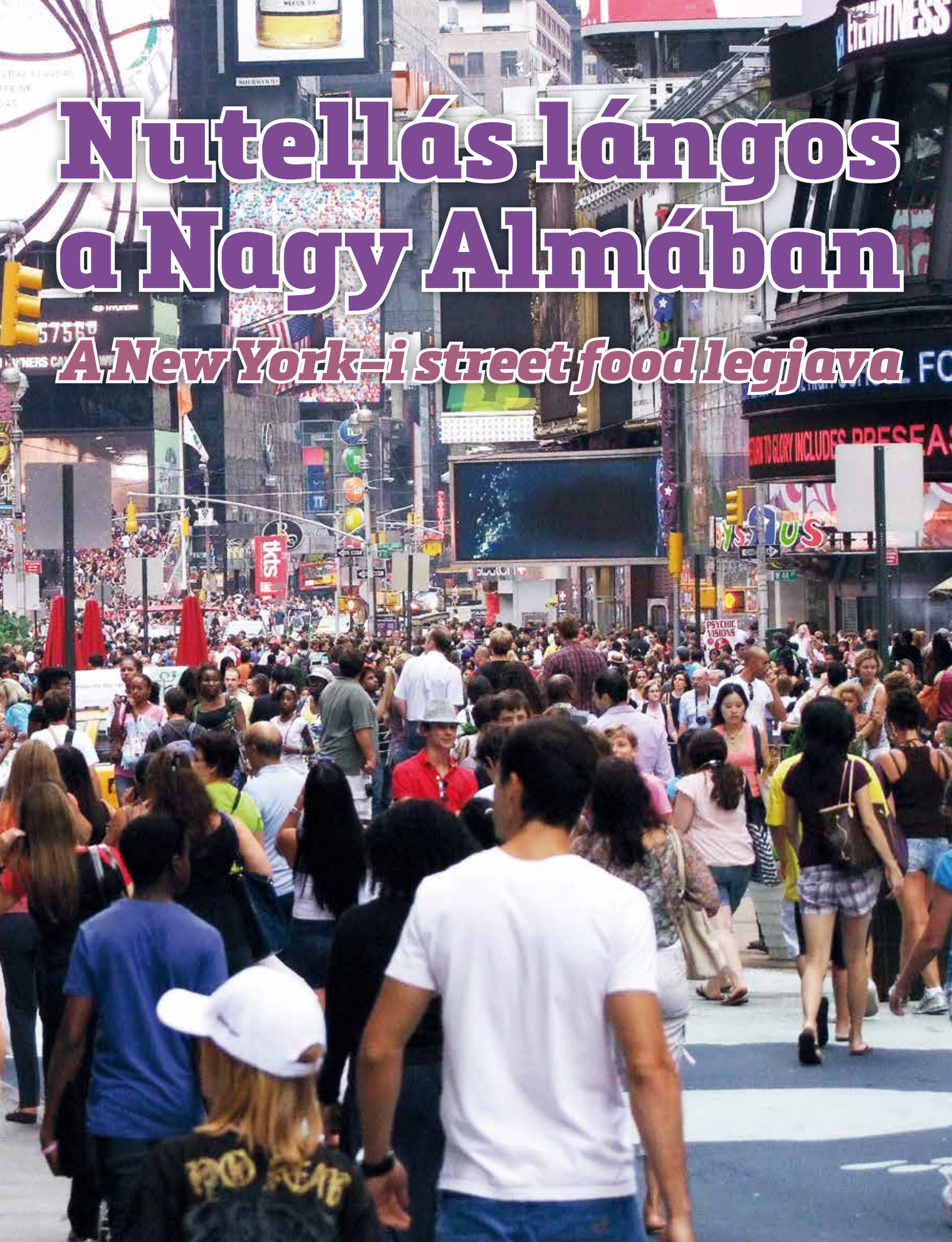
A Dubaiprogramok.com csapata több mint 10 éve fogadja a magyar turistákat az Egyesült Arab Emirátusok területén, irodánk Dubai székhellyel működik. Az igényeknek megfelelően szervezzük meg utazását: mi keressük meg Önnek a legkedvezőbb ajánlatot, személyre szabva, magyar nyelven. A repjegytől a szálláson át a transzfer és a programokig ránk bízhatja magát az Emirátusokban.

Dubai Programok
AZ EMIRÁTUSOK MAGYAR SPECIALISTÁJA

DubaiProgramok.com | Infinity in LLC
info@dubaiprogramok.com | www.dubaiprogramok.com
Telefon: +36 30 951 9291, +971 559 097 225, +971 502 524 676

Nutellás lángos a Nagy Almában

A New York-i street food legjava



A városban, amely soha nem alszik, mindig kevés az idő. Rohanni kell, hogy az ember ne maradjon le semmiről. Kiállításra kell menni, meginni valamit a barátokkal, aztán vissza az irodába befejezni, amit félbehagytunk. Így aztán, jóllehet a világ leghíresebb éttermeinek nagy része Manhattanben van, New York City-ről nem készülhet olyan film, amin az emberek ne ennének éppen az utcán valamit. Egyszerűen: kár az időt ebédre pazarolni.

Szerző: Karakai Ildikó
Fotók: archív

Az utcai kaja épp úgy része az életnek a Nagy Almában, mint mondjuk a baráti viszony a metró patkányaival, a sodródás a tömegben vagy a macska a szomszédos bodegában. És tudja is szinte mindenki, hogy hajnali 5-kor hol mérik a legjobb forró levest a városban, vagy délidőben hol juthat a legfinomabb chilis hot doghoz. Persze, könnyű úgy, hogy csak pizzázóból 13 ezer van, egyedül Manhattanben. Rengeteg mindent lehet enni az utcán, éttermek ablakából, kis kioszkokból vagy lakókocsikból. Ahol esélyed sincs arra, hogy leülj. De ott vannak erre a célra a parkok, a padok, a fű. Vagy marad maga a járda, mozgás közben. A kaja pedig... nos, a kaja az verhetetlen. Annyiféle konyha van a New York-i utcákon, ahányféle népcsoport lakja a várost. Vagy még annál is többféle, gyakorlatilag minden. És senkinek sem snassz sorban állni egy 99 centes ebédért.

A WAFFLE-TŐL A KIMCSI-FALAFELIG

Nemrégiben megszavaztatta az egyik helyi portál a New York-iakat arról, hogy melyek a legjobb utcai helyek. 19-es listát állítottak össze. Erről a klasszikus hamburgeresek és hot dogosok hiányoznak. Vannak azonban ostyasütők, akik a vastag wafflehez epret, barackot, dinnyét is nyomnak a pálcikára, no meg rózsatejszínhabot, vagy épp krémsajtot, lazactekercset és salátaleveleket. Felkerültek a listára a bagelesek, a fényes mázú fánkok kínálói, a falafelesek, a két süti közé gombócot nyomó fagyiszendvicsek készítői, a juharsziruppal meghintett rántott hagymakarikák, saláták, omlós, sajtos melegszendvicsek gyártói, a savarmások, a hússal, magokkal töltött tészták, az empanadat varázslók, a koreai rizstálat és barbecue-t árulók, a tacósok, az ázsiai-mexikói fúziós konyha megszállottjai haltempurás buritóikkal és kimcsi-falafel quesadilla-ikkal, a pirítósok közé rakott olvadó sajtok grillezői, a paprikás homártekercsek göngyölői, a bagettbe rejtett sajtos marhasültek mesterei. És ott van két személyes kedvencem is: a Halal fickók és a Lángos Truck.

Az 53. utca és a 6. sugárút sarkán akár egy órát is képesek sorba állni az emberek azért, hogy itt egyenek

A Halal Guys, három egyiptomi kerekekre szerelt kioszkjából sült csirkét és/vagy bárányt mérnek, sárga rizsen, zöldségekkel, a környéket pedig messze belengi a grillen sülő hús fűszeres illata

M T
TUSSAUD'S
E
SKECH
McDONALD'S

646-920-8379
HALAL GUYS
PARK

KÓSER BÁRÁNY ÉS TITKOS ÖSSZETEVŐ

Ami a Halal Guys-t illeti, kicsit ellent kell mondanom annak, amit korábban írtam. Rohanás ide vagy oda, az 53. utca és a 6. sugárút sarkán akár egy órát is képesek sorba állni az emberek azért, hogy itt egyenek. A három egyiptomi kerekekre szerelt kioszkjából sült csirkét és/vagy bárányt mérnek, sárga rizsen, zöldségekkel, a környéket pedig messze belengi a grillen sülő hús fűszeres illata. A zacskókban ott sorakoznak a fűszeres pácban a csirkék, hogy faszénre kerüljenek, a bárány forog a nyárson, és falatnyi darabokra nyesve, pont kellően ropogósan kerül a műanyag tányérokra. De a fő attrakciót a mártások jelentik, igazából miattuk állnak olyan türelmesen a sorban a népek. A legnépszerűbb a fehér szósz. Szigorúan őrzött ipari titok, senki sem tudhatja meg, hogy miből van. Egyesek szerint tahini, szezámpaszta az alapja, mások majonézre tippelnek. De lehet, hogy egyik sem. Délben nyitnak, akkor özönlenek ki az utcára az éhes irodai dolgozók, és hajnali 4-kor zárnak – akkor szállingóznak haza a partiba járók. Egy tányér hat dollár, ami New Yorkban igazán filléreknek számít. A sikertörténet úgy kezdődött, hogy a város taxisai, akik jórészt muzulmánok, nehezen találtak olyan olcsó, laktató ételt az éjszaka közepén, ami ráadásul a vallásuk előírásainak is megfelel, vagyis halal minősítésű. Megkérték hát az egyiptomi fickókat, kreáljanak ilyen menüt. Ez 25 éve volt, a tulajdonosok pedig ma már franchise-ban gondolkodnak.

A Lángos Truck-nak fix helye nincs, nap, mint nap a Facebookról vagy a Twitterről tudható meg, hogy éppen merre jár. A Lángos Truck nemcsak lángost kínál, hanem töltött paprikát, mangalicakolbászt, főzeléket is.

A MAGYAROK VÁLASZA A PIZZÁRA

Sokkal fiatalabb történet a Lángos Trucké, a magyar lángosos furgoné. Fix helye nincs, nap mint nap a Facebookról vagy a Twitterről tudható meg, hogy éppen merre jár a szürke-fehér kocsi egy sajtos-tejfölös lángos képével az oldalán. Tulajdonosa a 39 éves Prepuk Zsolt úgy két éve meglepődött azon, hogy a Nagy Almában sehol sem lehetett lángost kapni. Gondolta, betömi az üzleti rést. Hazajött, és hónapokig járta a várost a legjobb receptért. Az eredmény: az itthoninál kisebb és kevésbé zsíros lángos. A New York Times szerint a mérete egy régi 45-ös kislemez és egy frizbi között van. Ezért vannak most oda a New York-iak, több nagy lap foglalkozott velük, úgy írták le a lángost, mint a magyarok választát a pizzára. Egy sima hat dollár, extrákkal persze több, 2-3 dollárral is. És hogy Manhattanben milyen extrákat kérnek, kínálnak a lángoshoz, attól itthon a sima-fokhagymás-sajtos-tejfölös háromszögben valószínűleg többen padlót fognának. Sonka. Angolszalonna. Tzatziki. Csokipuding. Banános nutella. Az alap a krumplis verzió, a legfinomabb amerikai krumplikból. Sokak szerint a legjobb étel a másnaposság megelőzésére. De a Lángos Truck nemcsak lángost kínál, hanem töltött paprikát, mangalicakolbászt, főzeléket is. Egy falatnyi Magyarország négy keréken, amiért nem csak a magyarok vannak oda. Ugye, hogy a New York-i utcákon mindent megtalálunk, amit csak megkívánunk?

New Yorkban, több nagy lap foglalkozott velük, úgy írták le a lángost, mint a magyarok választát a pizzára. Egy sima hat dollár, extrákkal persze több, 2-3 dollárral is

Amikor házhoz jön a gond, akkor is kell a segítség

GLOBSPORT MEDIA

Az AHU orvosai eddig már számos afrikai országban dolgoztak, látták el a betegeket, és szolgálták a jó ügyet. A Magyar Afrika Társaság –nevéből, küldetéséből adódóan – mindeddig alapvetően a határainkon túlra tekintett. Persze eddig is tudták, tudtuk, hogy itthon sem kevés a gond, de mindenkinek megvan a saját feladata az életben. Most viszont igencsak megváltozott a helyzet – mondjuk úgy, eddig mi jártunk Európán kívülre, most viszont eljött hozzánk a nagyvilág. A migrációs válság pedig egy olyan kihívás, amire az AHU-nak reagálni kell, mégpedig itthon.

Szerző: Szűcs Tamás | **Fotók:** AHU

A Magyar Afrika Társaság különleges helyzetben van a magyar civil szervezetek közt, kevesen rendelkeznek ugyanis olyan képzett önkéntes orvosi csapattal, amelynek gyakorlata van a trópusi betegségek felismerésében és kezelésében, hónapok, akár évek óta ellátatlan, elhanyagolt betegek kezelésében, és abban, hogy ha kell, akár gesztusokkal is, de szót értsenek olyan betegekkel, akik nem hogy magyarul, de angolul sem beszélnek. Erre pedig most nagy szükség van, hiszen a hazánkba érkező migránsok közt sokféle nemzet tagjai vannak, de egyben közös a sorsuk: hónapok, akár évek óta úton vannak, és orvost azóta nem láttak. A döntés tehát egyértelmű volt, az AHU-nak most Magyarországon van feladata: oda kell menni a befogadó központokba, és felmérni az érkezők fizikai állapotát, segíteni őket, és ha kell kezelni a betegeket. Annál is inkább – meséli Patay Dorottya, az AHU humanitárius és civil ügyekért felelős igazgatója – mert a befogadó központokban éppen orvosból van kevés. A központokat ugyanis sokkal kevesebb emberre tervezték,

és ehhez idomították a kapacitásokat is. Most pedig ez nagyon is kevésnek bizonyul, így az AHU képzett segítőire nagy a szükség. Mindez nem azt jelenti, hogy most is afrikaiakkal dolgoznak, sőt. A befogadó központokban elhelyezett bevándorlók zöme Közel-Keletről és Ázsiából érkezett. Összességében Magyarországon a migránsok között eleve kevés az afrikai. Az úgynevezett Nyugat-Balkáni Útvonal, amely hazánkon halad keresztül, Törökországból indul, így ide afrikaiak csak nagyon nagy kerülővel jutnak el. A nagyfai központban főként afgánok, szírek és pakisztániak vannak. Többségük nem élt mélyszegénységben, valamennyi pénzük is van. Inkább valami elől menekülnek. Ez a szíreknél érthető, mivel hazájukban tombol a polgárháború, de Afganisztánban,

Az AHU humanitárius igazgatója cáfolta azt a rémhírt is, hogy súlyos fertőzésveszélyt jelentenének a migránsok. Tapasztalataik szerint a gyerekeknél elsősorban a felső légúti megbetegedések a gyakoriak. A felnőtteknél pedig az elfertőződött sebek aránya magas, főként a lábon és a fejen, amik többsége nem volt megfelelően kezelve. Problémát jelent még a migránsok körében a rühesség és a különböző fertőző bőrbetegségek.

Pakisztánban is gyakran olyan a biztonsági helyzet, ami miatt akár egy rendezett egzisztenciával rendelkező ember is útnak indul. Bicskén már több afrikai menekülttel lehet találkozni, de ott is túlnyomórészt közel-keletiek tartózkodnak.

NINCS JÁRVÁNYVESZÉLY!

Patay Dorottya szerint – bár kétségtelenül zsúfoltak a központok – a helyzet korán sem katasztrofális. Összességében elmondtató, hogy az itt lévő emberek jó körülmények között vannak elhelyezve. Ruhára és gyógyszerekre nincsen szükségük. Az

AHU humanitárius igazgatója cáfolta azt a rémhírt is, hogy súlyos fertőzésveszélyt jelentenének a migránsok. Tapasztalataik szerint a gyerekeknél elsősorban a felső légúti megbetegedések a gyakoriak. A felnőtteknél pedig az elfertőződött sebek aránya magas, főként a lábon és a fejen, amik többsége nem volt megfelelően kezelve. Problémát jelent még a migránsok körében a rühesség és a különböző fertőző bőrbetegségek. Mindezek alapvetően abból erednek, hogy hosszú utat tettek meg gyalog, úgy, hogy ezek az emberek korábban ennél sokkal jobb körülményekhez voltak szokva. Nagyfán egyébként csak három napig vannak elszállásolva a bevándorlók és onnan tovább küldik őket, ezért itt nincsen mód arra, hogy komolyabb ellátást kapjanak. Bicskén azonban átlagosan három hétig helyezik el a migránsokat. Járványveszélytől és egyéb súlyosabb fertőző betegség megjelenésétől, mint például az ebolától és a maláriától sem kell tartani. Ezek ugyanis olyan betegségek, amik gyorsan végeznek áldozataikkal, ha nem kapnak időben kezelést. A migránsok többsége pedig hónapok óta, de vannak olyanok, akik már két éve úton vannak. Ha el is kaptak valamilyen komolyabb betegséget, akkor abból már kigyógyultak – különben képtelenek lettek volna folytatni az utat

ENSZ KONFERENCIA A MEGOLDÁSÉRT

A Magyar Afrika Társaság ehhez a munkához nemzetközi kapcsolataira, külföldi partnereinek tapasztalataira is számít.

- Megpróbáljuk a lehető legtöbb eszközt bevetni annak érdekében, hogy a leghatékonyabban tudjuk kivenni a részünket a probléma megoldásában. Ezért vettünk részt egy nemzetközi civil szervezeteknek szervezett konferencián is New Yorkban. Ezt a lehetőséget arra használtuk fel, hogy a civil szervezetekkel, illetve az ENSZ képviselőivel megtárgyaljuk, hogyan tudunk szervezetként a leghatékonyabban fellépni egy ilyen jellegű problémánál" – mondta Patay Dorottya.

- A konferencián való részvétel tanulsága az volt, hogy az a globális krízishelyzet, ami jelenleg fennáll, azt kívánja meg az érintettektől és a résztvevőktől, hogy ne egyénileg próbálják megoldani a helyzetet, hanem nemzetközi összefogással találják meg a megoldást. Ez a mi esetünkben azt jelenti, hogy az ENSZ különböző szakosított szervezeteivel, illetve globális civil szervezetekkel egyfajta párbeszédet folytatunk, és együtt próbáljuk megoldani a helyzetet. Nagyon fontos, hogy minél több erőforrást vonjunk be, amihez csak hozzá tudunk jutni. Ez lehet emberi, anyagi és szakmai is. A szervezetünk, ahogy eddig is, még nagyobb hangsúlyt fektet a pályázatok elérésére, külső szakértők bevonására.

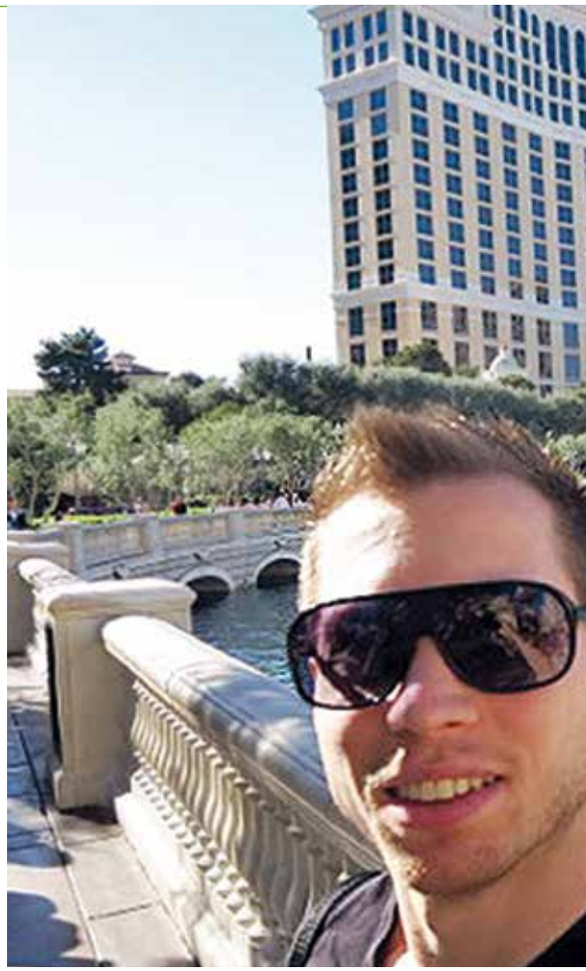
Patay Dorottya elmondta azt is: hamarosan szeretnék kiterjeszteni tevékenységüket. Ehhez azonban több önkéntesre van szükség. Az újonnan érkező orvosokat fel kell készíteni annak érdekében, hogy tisztában legyenek azzal, hogy mire vállalkoznak. Emellett pedig támogatásokat és támogatókat is kell szerezni.

Magyarok a Cirkuszok Cirkuszában

Interjú Kelemen Tamás műugróval

Hogy mit kell tenned, ha be akarsz kerülni a világ legsikeresebb cirkuszi show-jába? Hát küldj egy e-mailt! És még egyet. Persze nem árt hozzá jó pár év tornász és műugró tapasztalat sem. Viccet félretéve, Kelemen Tamásnak sikerült mindaz, amiről világszerte számos artista és tornász csak álmodozik: június óta tagja a világhírű Cirque du Soleil Las Vegas-i show-jának, az „O"-nak. Ugorjunk vele mi is a mélyvízbe!

Szerző: Mészáros Edit | Fotók: Cirque du Soleil, Kelemen Tamás



Több száz műugró küldi el évente a videóját a Cirque du Soleil-nek. Mindössze hét műugró dolgozik a show-ban

Tornász-műugróként nem meglepő, hogy a cirkusz világában kötöttél ki, a Cirque du Soleil ajtaja előtt azonban hosszú sorokban kígyóznak az artisták és olimpikonok. Hogyan kerültél a világ egyik legnépszerűbb show-jába?

Röviden: csináltam egy videót magamról, amiben bemutattam mindent, amit tudok, és elküldtem a Cirque du Soleil Casting részlegéhez. Ez a pár perces videó 15 év tornász és 4 év műugró múltat foglalt össze. Azonban ez csak a legelső lépés, innen a legtöbb sportoló, artista akár éveket is várhat, amíg szerződést kap, ha egyáltalán ajánlanak. Nekem ez a várakozás 7 hónap volt, ami kifejezetten gyorsnak számít. Ráadásul a történethez hozzátartozik, hogy én 20 évesen kezdtem el műugrani, ami azért későinek számít, még tornászmúlttal is. Miután azonban átesel az interjún és elküldik a szerződést, már minden nagyon gyorsan megy. Ráadásul rajtam kívül két magyar is van a show-ban, Tokár József 12 éve, Virág Norbert 7 éve. Ők az állami artistaképzőből kerültek be, és mindketten nagyon segítőkészek voltak.

Honnan jött a motiváció? Mindig is erre vágytál?

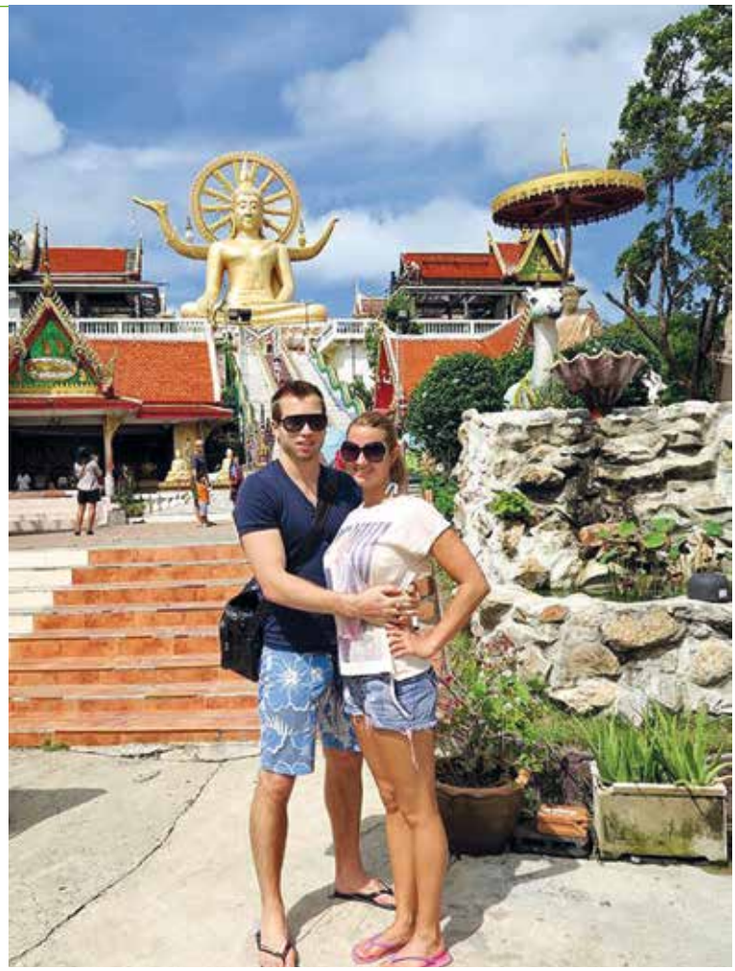
Sportolóként még nem nagyon terveztem annál tovább, hogy olimpikon akarok lenni. Persze tanultam, egyetemre jártam, de az olimpia volt a legfőbb motiváció az életemben. Aztán amikor elkezdtem műugrani, sokat hallottam Lengyel Imréről, aki szintén tornászként kezdte, majd műugróként lett sikeres, és utána került az „O"-ba. Megnéztem néhány videót a show-ról és egyértelmű volt, hogy ezt én is szívesen csinálnám, miután befejezem a versenyzést. Sajnos az olimpia nem sikerült, az „O" viszont igen. Ez pedig kárpótol mindenért. Ha létezik sportoló számára „dreamjob", akkor nekem ez az. Lengyel Imrével pedig a mai napig tartom a kapcsolatot.

Mit szóltál, amikor bekerültél a csapatba?

Mivel a menyasszonyom, Fazekas Eperke akkor már fél éve Las Vegasban dolgozott szinkronúszóként egy másik világhírű „water show-ban" („Le Reve"), nem telt el úgy nap, hogy ne néztem volna az e-mailjeimet. Amikor elküldtem a jelentkezésem, rengetegen mondták, hogy ide szinte lehetetlen bejutni, ami igaz is, de pont ezért volt óriási kihívás. Mindössze hét műugró dolgozik a show-ban, így hihetetlenül boldog voltam, amikor kiderült, hogy én lehetek az egyik.

Az „O" az egyik leglátványosabb produkciója a Cirque du Soleil-nek. Mit kell tudnunk róla?

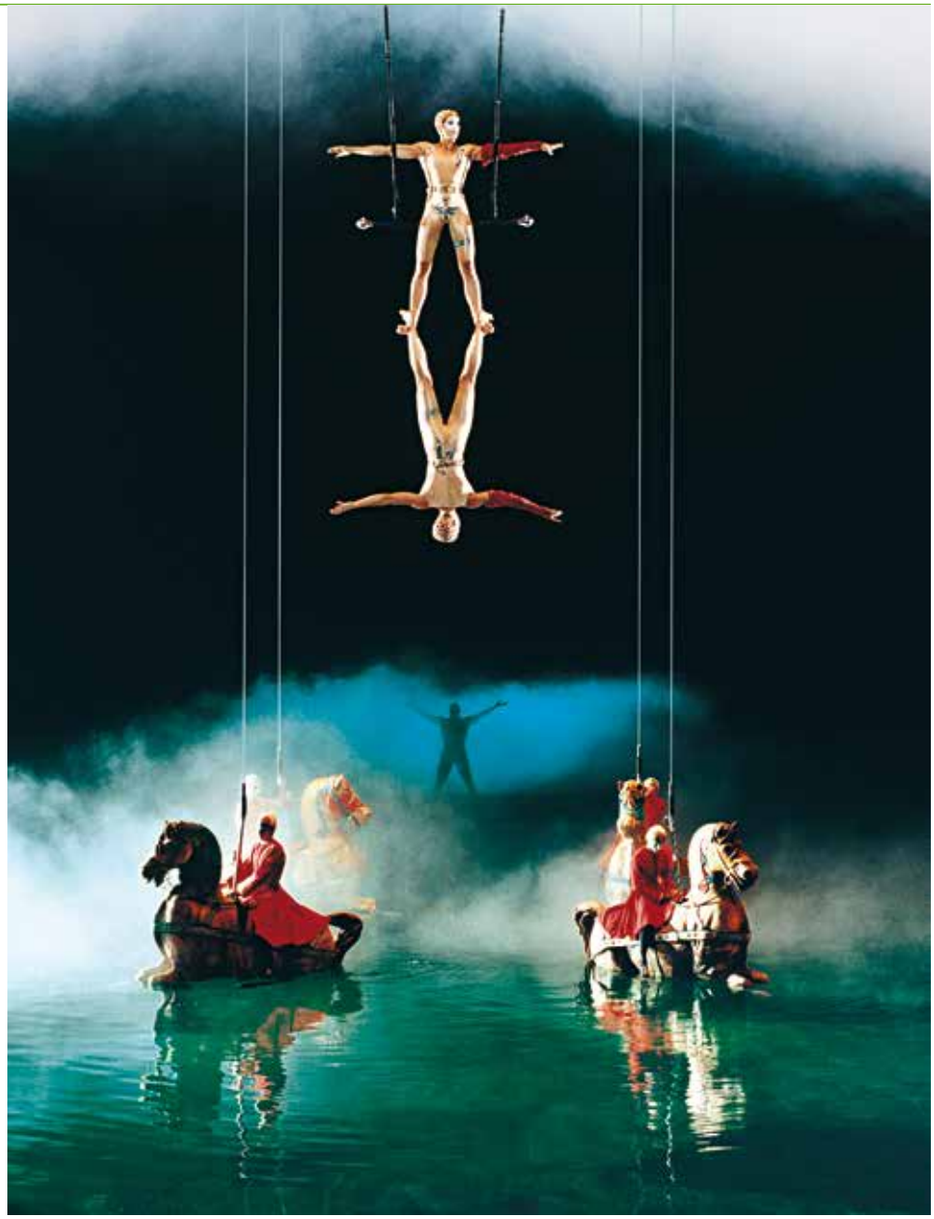
Jelenleg 18 Cirque du Soleil show van műsoron. Ebből nyolc utazó, amelyek valamelyikével a nézők Budapesten is találkozhatnak, nyolc csak Las Vegasban, különböző luxushotelek színháztermeiben láthatóak, egy-egy pedig Orlandóban és Mexikóban is megtekinthető. Az összes Cirque du Soleil show közül az „O" a legsikeresebb, 1998 óta vonzza a nézőket a Belaggio hotelbe. Ez az egyetlen „water show" is, egy hatalmas, speciálisan kialakított medencével (1.5 millió gallon, közel 6 millió liter víz). Maga a színpad 7 különálló részből áll, amelyek egy liftrendszer segítségével külön mozgathatóak. A műsorban közel 80 artista dolgozik: tornászok, sportakrobaták, szinkronúszók, műugrók, sokan közülük

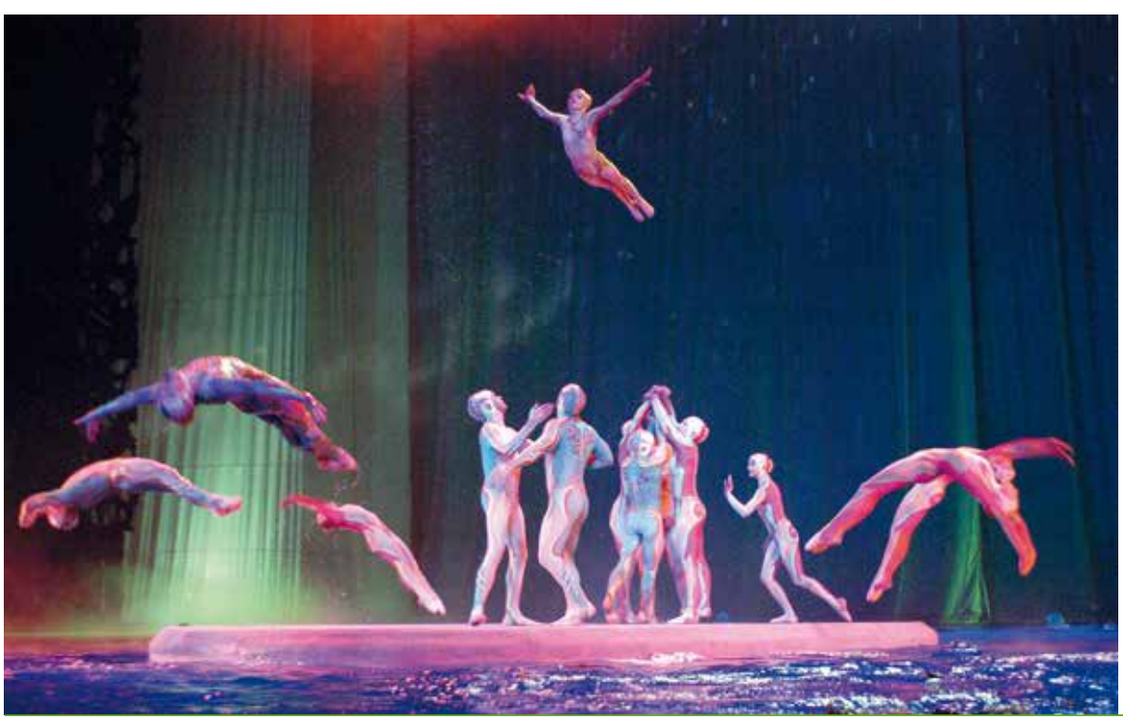


olimpikonok, de olimpiai bajnok is van a társaságban. Minden show teltházas, 1800 nézővel, ami egyedülálló. Amikor idejöttem nem is hittem el, hogy én is ennek a csapatnak a tagja vagyok, de most már be kell látnom, hogy ez a valóság. Hihetetlenül jó érzés minden nap ennyi ember előtt fellépni.

Mi a szereped a show-ban?
A „Russian Swing" és a „High Diving". Ez utóbbi otthon szupertoronyugrásként lett elnevezve, ami azt jelenti, hogy nagyon magasról, a show-ban konkrétan 20 méterről ugrunk különböző akrobatikus trükköket az 5 méter mély medencébe. A „Russian Swing" pedig egy nagy hinta, lényege, hogy a hátulján álló „toló ember" az elöl álló műugrót segítse minél magasabbra „kilőni". A hintáról úgy 8-9 méter magasra ugrunk, pont emiatt több időnk van szaltókat és csavarokat forogni, mint egy műugródeszkáról, és ez teszi igazán látványossá. Személy szerint ez a kedvenc részem a show-ból, de ezzel nem vagyok egyedül. A nézők karnyújtásnyira ülnek a színpadtól, így minden egyes reakciót hallani, látni. Ennél jobb visszajelzés pedig nincs, mint amikor testközelből érzed, hogy mennyire élvezik a show-t, és ennek te is a részese vagy. Ezen kívül rengeteg koreográfiát és egyéb jelenetet is meg kellett tanulnom a többiekhez hasonlóan, így a 90 perces műsort szinte végigdolgozzuk.

Hogyan telik egy „cirkuszos" napja?
Egy héten tíz fellépésünk van, ami azt jelenti, hogy szerdától vasárnapig napi két





A show-ban konkrétan 20 méterről ugranak különböző akrobatikus trükköket az 5 méter mély medencébe. A „Russian Swing" pedig egy nagy hinta, lényege, hogy a hátulján álló „toló ember" az elöl álló műugrót segítse minél magasabbra „kilőni"

show. Közel éjfélkor végzünk, és hajnali 2-3 körül kerülök ágyba, így később is kelek. Maximum heti 1-2 kötelező edzésünk van, általában hét elején, hogy a hétvégi pihenő után gyakoroljuk a veszélyesebb elemeket. Ez kevésnek tűnhet, de mindenkinek megvan az egyéni edzésprogramja és mindenkinek a saját felelőssége, hogy megfelelő állapotban legyen a show-ra. Plusz a napi kétszeri 90 perces show is igen megterhelő, ami segít formában maradni. A legnagyobb különbség a sportolói múltammal összehasonlítva, hogy itt minden és mindenki nagyon profi. Állandó fizioterapeuták, masszőrök dolgoznak velünk, akik segítenek egy-egy sérülés utáni rehabilitációban, vagy ha apróbb kezelésekre van szükséged. Szauna, jacuzzi, tornaterem, konditerem, tulajdonképpen mindenünk megvan egy helyen. Nekünk a hétfő és a kedd a „hétvégénk", ez a két szabadnap pedig általában pihenéssel telik. Nálam ez többnyire a medencénél való hűsölést jelenti, hiszen nyáron sokszor 40 fok körüli hőség van. Ilyenkor egy kicsit több időt tudok együtt tölteni a párommal is. Ami Vegast illeti, a belváros, a hotelek, a kaszinók tele vannak élettel, a nap 24 órájában vonzzák a turistákat, éjszaka pedig különösen szép város. Én azonban leginkább a sokszínűségét szeretem, azt, hogy például ha tengerpartra szeretnél menni, ott van Kalifornia, ha síelni a hegyekben, vagy túrázni a Grand Canyonnál, mind pár óra alatt elérhető autóval.

Jelenleg 18 Cirque du Soleil show van műsoron. Ebből nyolc utazó, amelyek valamelyikével a nézők Budapesten is találkozhatnak.

A cirkuszosok, tornászok, élsportolók élete köztudottan sok lemondással jár. Kifizetődik a befektetett energia?

Sok lemondással jár, persze, de a sport sok mindent visszaad, és ehhez nem kell olimpiai bajnoknak lenned. Gyerekként az iskolai táborok, bulik helyett mindig az edzést választottam, de sportoló családban nőttem fel, úgyhogy ez valahol természetes volt számomra. A sportnak köszönhetek mindent és valószínűleg az aktív pályafutásom után is ezen a területen maradok. Jelenleg a legnagyobb lemondás, hogy távol vagyok a családomtól, barátaimtól. Egy évben 480 show-t csinálunk, összesen négy hét szünetünk van. Ez azt jelenti, hogy évente egyszer tudok hazamenni egy, vagy két hétre. Nincsen például rendes karácsonyunk sem, mert aznap este is előadások vannak, de ez velejárója ennek az életnek, ezt választottuk.

A szerencsejáték fővárosában kicsit paradoxon lehet állandó kérdésünk: sikersztori vagy szerencse?

Egyszerűen csak kitartóan dolgoztam azért, amit el akartam érni. Tudtam, hogy több száz műugró küldi el évente a videóját a Cirque du Soleil-nek, így nekem valami olyat kell mutatnom, amit csak nagyon kevesen tudnak, hogy ha lesz egy szabad szerződés, meg se forduljon más a fejükben. Miután elküldtem az első videóm, megköszönték, de jeleztek, hogy jelenleg nincs hely. Sokan ilyenkor úgy gondolják, akkor nincs is esélyük. Én helyette elkezdtem dolgozni egy újabb videón, amit rá öt hónappal megint elküldtem. Tetszett nekik, de megint csak megköszönték, még mindig nem volt számomra hely. Ezután már jött a szerencse: egy hónappal a második videóm után megkaptam az e-mailt, amire vártam, felszabadult egy hely, amit nekem ajánlottak fel. Ezért a szerencséért azonban megdolgoztam.

Az amerikai Time magazin beválasztotta a világ száz legbefolyásosabb embere közé, és még a mindenki által rettegett Anna Wintour is szuperlatívuszokban beszél róla. Alexander Wang 31 évesen és számtalan díjjal a zsebében lépked egyre magasabbra a divatvilág ranglétráján, legújabb, jótékonysági kampányához pedig olyan világsztárok csatlakoztak, mint Kim Kardashian, Kanye West, vagy Kate Moss.

Szerző: Tropical összeállítás | **Fotók:** Getty Images

Alexander Wang a csúcson

Alexander Wang divat iránti szenvedélye korán megmutatkozott. Tajvani származású amerikai szülők gyermekeként már fiatal korában részt vett designkurzusokon a Central Saint Martinsban, de testvére esküvői fogadásán is megcsillogtatta tehetségét, amikor saját divatbemutatót rendezett. Így nem meglepő, hogy az iskola elvégzése után, 18 évesen New Yorkba költözött, hogy a világhírű Parsons-ban folytassa tanulmányait. Olyan nagy nevek mellett gyakornokoskodott, mint Marc Jacobs vagy Derek Lam, illetve a Teen Vogue és a Vogue kulisszái mögé is betekinthetett. Két év után azonban – bár az iskolát otthagyta – a divattervezést nem. Sőt bemutatta első saját nevével ellátott női ready-to-wear kollekcióját. A márka menő külvárosi stílust testesít meg, amely a 90-es évek divatjából, a francia eleganciából és a rock grunge stílusjegyeiből inspirálódik – kollekcióinak védjegye a hanyag városi sikk. Wang 2009-ben alapította meg második, hétköznapibb ruhákat – leginkább patinásított pamut pólókat, topokat és pólóruhákat – áruló, T by Alexander Wang néven futó márkáját. Szintén ekkor hozta létre önálló cipő- és kiegészítőkollekcióját is. 2008-ban elnyerte a CFDA és a Vogue Fashion Fund közös díját, mely 200.000 dolláros pénzjutalommal jár, célja pedig, hogy a fiatal tervezők üzleti lehetőségeit segítse. Innentől kezdve a siker már borítékolható volt.

„SZÍNEKET AKARTAK, SZÍNEKET KAPTAK"

A nevével fémjelzett márkák mára világszerte olyan luxusáruházak kínálatában szerepelnek, mint például a Barneys New York, Neiman Marcus, Bergdorf Goodman, Dover Street Market, Browns, Otte és a Selfridges. Wang leginkább határozott vonalvezetésű, férfias jegyekkel rendelkező tervezői stílusáról ismert. Miután 2008-as őszi-téli kollekciójában a fekete volt az uralkodó szín, 2009-es tavaszi show-ján olyan színek domináltak a kifutón, mint a narancssárga, a levendula, az égkék és az élénk rózsaszín. Ez a

látványos változás lényegében Wang válasza volt az egysíkú színhasználat miatti kritikákra: „Színeket akartak, színeket kaptak". Habár a későbbiekben visszatért a fekete alapanyagok nagymértékű használatához, szabász tehetségéért rengeteg elismerést kapott. 2009-ben tervezőtársai kétszer is elismerésüket fejezték ki munkája iránt, amikor neki ítélték a Swarovski Womenswear Designer of the Year nagydíját illetve a Swiss Textiles Award-ot. 2010-ben ismét sikert aratott, egy évvel később pedig megnyitotta első önálló boltját New York SoHo negyedében. A bolt egy, a pénzügyi válság miatt megszűnt design üzlet helyén nyílt. Azzal, hogy Alexander Wang már ekkor kultikus és világszerte

Nicki Minaj az Alexander Wang's Spring 2015 Fashion Show-n – Vogue

népszerű márkájának első boltját itt nyitotta, sokat segített a válság miatt nehéz helyzetbe került fontos kulturális és divatközpontnak számító városrészen. Anna Wintour, az amerikai Vouge nagyhatalmú főszerkesztője is kivételesen elismerő szavakkal nyilatkozott róla: „Fantasztikusan energikus és koncentrált fiatal fiú, aki épp csak egy pár éve még itt gyakornokoskodott a magazinnál." 2012-ben a Women's Wear Daily közölte, hogy Alexander Wangot nevezték ki a Balenciaga divatház élére, de tervezett a népszerű H&M-nek is.

VÁDAK ÉS JÓTÉKONYSÁGI KAMPÁNY

Három éve 50 millió dollárra perelte a Manhattani üzemében dolgozó nyolc munkás, azzal a váddal, hogy Wang embertelen körülmények között dolgoztatta őket, és miután egyikük panaszt tett, a cég azonnal elbocsájtotta. A tervező képviselői a vádakat teljes mértékben elutasították, legújabb kampánya pedig egy jótékonysági célt szolgáló projekt, amely a DoSomething szervezettel karöltve jött létre. Küldetése, hogy támogassa a fiatalokat, és társadalmi változásokat idézzen elő önkéntesek bevonásával. Wang két pólót és egy pulóvert tervezett a jó cél érdekében. A kampány, amit a neves fotós, Steven Klein fényképezett, többek között olyan neveket nyert meg ügyének, mint Kanye West, Kim Kardashian, Pamela Anderson, Cara Delevingne, Kate Moss vagy Georgia May Jagger.

USA, maga a stílus

Amerika hatalmas, ezért rengeteg stílus keveredik benne. Nincsenek lefektetett szabályok. Kreativitás és szabadság jellemzi a divatot. Bármit bármivel viselhetünk, csak önkifejezőek és egyediek legyünk. Idén az anyagok játékossága az, ami megfűszerezi a kollekciókat.
Pár inspiráció és stílus tipp arra az esetre, ha ezt a térséget választjuk következő úticélunknak.
Hajrá hölgyek, elő az izgalmas darabokkal!

Napszemüveg

Victoria Becham, mytheresa.com

Nyaklánc

Mango, mango.com

Clutch

Valentino, mytheresa.com

Farmer mellény

F&F , ffdivat.com

Hasított bőr hatású ruha

F&F, ffdivat.com

Farmer sort

H&M, hm.com

Bőr szandál

Mango, mango.com

Bőr cipő

Miu Miu, porter.com

Ujjatlan ruha

Zara, zara.com

Sildes sapka
H&M,
hm.com
Ujjatlan felső
H&M,
hm.com
Napszemüveg,
Ray- Ban,
ray-ban.com
Kertész szoknya
Zara,
zara.com
Bőr mellény
Zara,
zara.com
Bőr táska
Stella McCartney,
stellamccartney.com
Bőr cipő
Mango,
mango.com
Gumírozott öv
Mango,
mango.com

Így ragyogj az utazásod alatt!

A repülés valósággal kiszívja a nedvességet a bőrünkből, de minden más utazás is megterheli az arcbőrt. Egy jó hidratáló krém vagy szérum azonban egész úton formában fog tartani. Fontos a megfelelő alapozó, korrektor és a púder használata. Könnyű légies sminket készítsünk, a kevesebb néha több elv alapján. Íme, a szezon legizgalmasabb újdonságai!

The Body Shop, test permet, the-body-shop.hu

Dior, körömlakk, douglas-parfumeria.hu

Dior, rúzs, douglas-parfumeria.hu

Maybelline, szempilla spirál, maybelline.hu

Art Deco, szemceruza, marionnaud.hu

Dior, szemhéj púder, douglas-parfumeria.hu

Art Deco, pirosító, marionnaud.hu

Danubius Care Collection, fürdősó, dolcsevita.hu

Shiseido, kompakt púder, marionnaud.hu

Shiseido, fiatalító szérum, marionnaud.hu

The Wild, Wild West

The Brave New World Come to Szerencs

Vadiúj Vadnyugat Szerencsen

Tokaj-Hegyaljáról a gyöngyöző boroktól kezdve a vidám szüretig minden eszünkbe juthat, leszámítva a Vadnyugatot. Ennek ellenére, vagy talán épp ennek köszönhetően, nagy népszerűségnek örvend a szerencsi Buffalo Bill Étterem.

Szerző/Author: Balogh Sonia
Fotók/Photos: Buffalo Bill Restaurant

Countryzene, táncoló westerncsizmák, cowboykalap, vadnyugati miliő és Winettou szárnyasa – ezek várnak ránk abban a westernétteremben, ami Miskolctól mindössze 30 perces autóútra található. Hegyalja kapujára, vagyis Szerencsre egyébként is el kell egyszer látogatnia az embernek, a történelmi borvidékből pedig már messziről kitűnik egy szokatlan látványosság: a kétemeletes, westernfilmeket idéző épület. A kívül-belül autentikus vadnyugati „díszlet" minden egyes darabját Amerikából hozta maga a tulajdonos, így nem csoda, ha az ember máris a Volt egyszer egy vadnyugat című filmben érzi magát, amint belép az ajtón. A Buffalo Bill menüjét böngészve pedig olyan ínyencségekre bukkanhatunk, mint a Winettou szárnyasa, a Prérifarkas eledele, vagy Chuck Norris kedvence. A magyaros és amerikai ételek között meglelhetjük „Minden szűz álmát" és „Amit egy részeg pulykáról tudni kell"...

At the mention of Tokaj–Hegyalja, anything from fun harvests or the delicious wines may spring to mind – anything, except the Wild West. However, despite this – or precisely because of this – the Restaurant Buffalo Bill of Szerencs enjoys great popularity.

Country music, dancing Western boots, cowboys hats, Western milieu and Winettou's poultry – these are the things that await us in the restaurant located in a town only a thirty minute drive from Miskolc. Szerencs – also known as the Gate of Hegyalja – merits a visit on its own, and the unusual attraction – a two-story building reminiscent of Western movies – sticks out from the historical wine region. Both inner and outer "décor" are authentic Western; the owner had personally brought every piece of decorum from the United States. As such, it is no wonder that after stepping through the door one feels like he just stepped into the movie entitled Once Upon a Time in the West. Looking through the restaurant's menu we may stumble upon delicacies such as "Winnetou's Poultry","The Coyote's Meal", or "Chuck Norris's favorite." The the American and Hungarian dishes on the menu also include "Every virgin's dream" and "All you need to know about a drunken turkey"...

Countryzene, táncoló western csizmák, cowboy kalap, vadnyugati miliő és Winettou szárnyasa – ezek várnak ránk abban a western étteremben található.

The restaurant offers various forms of entertainment in addition to its tasty menu. One of its most popular events is the so-called Buffalo Market, which has continued to attract market-goers three times

De nem csak az ízekért érdemes ellátogatni a Buffalóba! Az étterem számtalan programmal kedveskedik az odalátogatóknak. Az egyik legnépszerűbb rendezvénye például a „Buffalo Market", amely havonta három alkalommal csábítja a piac szerelmeseit. Több mint egy éve minden hónap első szombatján Kézműves termékek vásárának ad helyet az étterem melletti piactér, a másodikon Zsibvásárnak, a harmadikon pedig Régiségvásárnak. Az augusztusi szerencsi csokoládéfesztivál alkalmából összevont régiség- és kézműves vásárt tartottak, az évfordulón a Dancing Boots Country Linedance Club és a Gyűrűk Ura Cosplay Klub varázsolt igazi vadnyugati hangulatot Hegyalja kapuján.

További információk az étteremmel, a programokkal és kedvezményekkel kapcsolatban a www.buffalobill.hu-n.

to the marketspace beside the restaurant for more than a year now. On first week of every month the restaurant hosts an Artisan Fair, on the second a Flea Market, and on the third an Antique Fair. For the occasion of the annual Chocolate Festival of Szerencs in August, they combined the Antique and Artisan Fairs, and for the jubilee event (the restaurant celebrated its first anniversary that weekend) the Dancing Boots Country Linedance Club and the Lord of the Rings Cosplay Club were responsible for entertainment.

For more information about the restaurant, its events and the discounts it offers, visit its official site, www.buffalobill.hu.

Cím/Address: Szerencs, Gyár út 13.
Tel: (36 47) 362-087
Honlap/Website: www.buffalobill.hu
E-mail: buffalo@buffalo.hu
Konyhatípus/Cuisine: Magyaros, Amerikai /Hungarian, American
Nyitva tartás: H-V 10:00-20:00 / Opening hours: 10:00-20:00 Monday-Sunday

Buffalo Bill, showman és bölényvadász

William Frederick „Buffalo Bill" Cody minden bizonnyal a leghíresebb vadnyugati polihisztor, többek között amerikai katona, bölényvadász és showman volt. Iowa tartományban (a mai egyesült államokbeli Iowa állam), Le Claire közelében született. Kétség kívül a régi amerikai vadnyugat legszínesebb figurája volt, aki vadnyugati bemutató show-jairól híresült el igazán. William Frederick a Buffalo Bill becenevet akkor kapta, amikor szerződésben vállalta, hogy a Kansas Pacific Vasúttársaság építőmunkásait ellátja bölényhússal (a buffalo az angol nyelvben bölényt jelent), és 4 800 bölényt ölt meg 18 hónap alatt. Az amerikai polgárháborúban (1861-1865) dokumentált katonaévein és azon felül, hogy részt vett a nagy síksági háborúban a harmadik lovasezred vezető felderítőjeként, Cody azt állította, hogy volt még prémvadász, marhahajcsár, aranyásó (Fifty-Niner) Coloradóban, postakocsihajtó 1860-ban, kocsis, és még szállodai középvezető is. Nem tudhatjuk pontosan, melyik állítás volt valóságos és melyik kitalált pusztán a népszerűség kedvéért. 1872-ben megkapta a Becsületrendet (Medal of Honor).

Buffalo Bill, showman and buffalo-hunter

William Frederick "Buffalo Bill" Cody is certainly the most famous polymath in the Wild West; he was, among other things, a soldier, a buffalo-hunter and a showman. He was born near Le Claire in what was back then the Province of Iowa (now the State of Iowa.) He is, without a doubt, the most entertaining figure of the Wild, Wild West, who gained fame thanks to his Wild West shows. William Frederick got the nickname "Buffalo Bill" because once he was contracted to provide the Kansas Pacific Railway Company's construction workers with buffalo meat, which he accomplished by killing 4 800 buffalo in 18 months. He took part in the American Civil War (1861–1865); his years in the army were documented. In addition to being the leading intelligence of the third cavalry regiment during the Great Plains War, Cody claimed he was also a trapper, a cattleman, a Fifty-Niner in Colorado, a stage coach driver in 1860, a carter, and a mid-level executive at a hotel during his life. It's impossible to know how true these claims are or what part of his biography he invented merely to gain popularity. He received a Medal of Honor in 1872.

American pie

Minden, amit a pitéről tudni kell

Kerek pite, szögletes pite, áfonyás pite, almás pite, tökös pite... Ha Gombóc Artúr amerikai lenne, biztos, hogy egy finom pitét választana a csokoládé helyett. A minden földi jóval töltött tészta hallatán a modern, amerikai változat jut eszünkbe, azt azonban feltehetőleg kevesen ismerik, hogy honnan indult hódító útjára, és hogy mennyi változáson kellett keresztül mennie, míg a napjainkban ismert változata kifejlődött. Íme egy rövid betekintés a piték világába.

Szerző/Author: Balogh Sonia | **Fotók/Photos:** archív

EZERÉVES RECEPTEK

A pite története egészen az ókori egyiptomi és sumer társadalmakhoz vezethető vissza: korabeli feljegyzésekből megtudhatjuk, hogy már több ezer évvel ezelőtt is ismerték az egyik „primitívebb" változatát, a gabonaőrleményből készült, töltött tészta receptjét. Az étel európai népszerűsítéséért a rómaiaknak adhatunk hálát, akik viszont feltehetőleg a görögöktől szereztek tudomást elkészítési módjáról. Ezek már inkább hasonlítottak a mai, általunk is ismert és fogyasztott pitékre. Egy római, bizonyos Apicius publikálta az első receptet híres szakácskönyvében, ami egészen pontosan egy rozskéregben sütött, mézzel és kecskesajttal töltött finomság receptje volt. Elterjedtek voltak ekkoriban a rozskérges piték: ezeknek a célja a töltelék tárolása volt, a tésztakéreg általában ehetetlen volt, és leginkább hosszú, tengeri utazásokon voltak népszerűek.

SZÁRNYASOK ÉS EGYÉB NYALÁNKSÁGOK

Európában a „pite" (avagy angol „pie") szó már a 14. században ismert volt, addigra jócskán beférkőzött a köztudatba. Eredete körül azonban sok vita és ellentmondás kering: feltehetőleg a „magpie" (avagy szarka) madár ihlette meg az akkori lelkes kuktákat. A szarkáról ugyanis tudni kell, hogy nem egy válogatós madár, és az akkori szakácsok, háziasszonyok sem voltak túl válogatósak, ami a piték töltelékét illeti. Gyakran töltötték meg például különböző szárnyasokkal, amelyeknek meghagyták a lábait is, egyfajta „kezelőként": így könnyebb volt kivenni a pitét a kemencéből. A régi angol szitkozódás, az „Eat crow!", vagyis „Egyél varjút!" is értelmet nyer, miután a varjú nem valószínű, hogy túlságosan közkedvelt pitetöltelék volt a korabeliek között.

GYÜMÖLCSÖT BELE!

Gyümölcsös pitéket először az 1500-as években készíthettek Angliában. A hagyomány úgy tartja, hogy az első meggyes pitét nem más, mint I. Erzsébet sütötte ki. (Biztos nem valamelyik szakácsa.) Ezeket azonban „tart"-oknak nevezték, Amerikában mégis később a gyümölcsös piték „pie"-ként váltak ismertté: ez a lexikális különbség volt az első jele az egyre táguló kulturális szakadéknak a gyarmatok és az anyaföld között. Angliában a mai napig a „pie" kifejezést hússal töltött pitékre használják, míg Amerikában ezeket „potpie"-nak nevezik. Az ezerarcú tészta eme történelmi fejlődését egy író a következőképp összegezte: a pite célja eredetileg az volt, hogy bármilyen húsból vacsorát varázsoljon, manapság viszont az, hogy bármilyen gyümölcsből desszertet.

ÁFONYA ÉS PEKÁNDIÓ

Manapság a piték az amerikai ételkultúra szerves részét képezik: a bőség, az otthon, és a hagyományok jelképévé nőtte ki magát. Talán hallották is már azt a mondást, hogy „olyan amerikai, akárcsak egy almás pite." Azonban, mint megannyi más „amerikaivá" avanzsált dolog, a pite receptje is a telepesekkel együtt érkezett az Újvilágba. Amellett, hogy egy ínycsiklandó étel, a telepeseknek más okból is megérte töltött tésztát sütni: könnyen és olcsón lehetett őket elkészíteni, hiszen kevesebb liszt kellett hozzá, mint egy kiló kenyérhez. Mikor pedig már nem a napi megélhetésért küzdöttek, a pitesütés technikája is kifinomultabbá vált, és

Round pies, square pies, blueberry pies, apple pies, pumpkn pies... if Gombóc Artúr were American, I'm quite certain he would choose pies over chocolate! When we hear the word "pie", most of us will immediately think of the American version thereof. However, presumably only were few are familiar with its origins or how many changes it had to go through before it evolved into the version we consume today. Following is a brief peek into the world of pies.

CENTURY-OLD RECIPES

The pie's origins can be traced back to Ancient Egyptian and Sumerian civilizations; historians have learned from ancient records that Sumerians and Egyptians were aware of the recipe of an earlier prototype of the pie, a paste made from cereal flours and filling. It is the Romans, however, who popularized the recipe in Europe (though they have presumably learned about it from the Greeks.) Their pies resembled the modern pie considerably more. It was a Roman, too, who published the first pie recipe, which was the recipe for a rye-crust pie filled with honey and goat cheese. It appeared in Apicius's famous cookbook. Rye-crust pies were very common at the time; however, the crust of that version of the pie was usually inedible and its main function was to hold the filling. These meals were also mostly consumed during long voyages on sea.

POULTRY AND OTHER DELICACIES

The word "pie" had already become popular by the 14th century, meaning the food's

tükrözni kezdték a regionális különbségeket is Amerika-szerte: az északi államokban például tökből készült és juharsziruppal édesített pitéket fogyasztottak, persze csak miután a helyi őslakosok megtanították őket a juharfák lecsapolására. Maine államban pedig mindig is bőségesen termett az áfonya, ezért az áfonyatermés egy részét elkezdték belesütni a tésztába – ma már a blueberry pie, avagy az áfonyás pite Maine államának hivatalos desszertje. Közép-Nyugat tejgazdaságainak köszönhetően a sajt és krém alapú finomságokk terjedtek el, a New Orleans-i francia bevándorlók pedig a pekándiós pite (pecan pie) receptjét alkották meg, miután a helyiek megismertették velük a pekándiót. Ezért mondják, hogy Amerikát a pitéin keresztül is meg lehet ismerni: rajtuk keresztül végigkövethetjük egy nemzet történelmét, fejlődését.

VIGYÁZZ, KÉSZ, PITE!

Dietetikus aggodalmak miatt az 1970-es években az amerikaiak nemzeti eledele jócskán vesztett a népszerűségéből, mára azonban az egész világot meghódította. Ez köszönhető részben az Amerikai Pite Szövetségnek (American Pie Council), amely minden erejével azon igyekszik,

hogy a köztudatban tartsa az amerikai töltött tésztát. Erre az egyik módszerük például az évente megrendezett Criso National Pie Championship (Criso Nemzeti Pite verseny), ahol a résztvevők három részlegre osztva mérhetik össze tudásukat és receptjeiket: a klasszikus almás pite, a cseresznye pite, és a tökpite. Hódító útját látva pedig a Szövetségnek egy jó ideig még biztos nem kell félnie attól, hogy a pite újra elveszti a népszerűségét.

existence was already common knowledge by then. The etymology of the pie is debatable, but it's possible that its name was inspired by the magpie. The magpie is about as choosy about what it eats as choosy the cooks and housewives of the time were when it came to pie-fillings – so not at all. They often baked various types of birds into the pie, leaving the prey's legs as handles, so as to make it easier to remove the finished product from the oven. The old English curse "Eat crow!" makes more sense this way; presumably the crow was not too popular a filling at the time.

LET'S THROW IN SOME FRUITS!

Fruit pies were presumably made for the first time sometime in the 1500's. According to tradition, the first cherry pie was made by none other than I. Elizabeth. (Certainly not one of her cooks...) These delicacies were called tarts in England; on the other hand, fruit pies came to be known as "pies" in America later on. This lexical difference marked the beginning of an ever-widening cultural divide between the colonies and the Motherland. In England, pies still refer to meat pies, while meat pies are called "potpies" in America. An author summarized the evolution of the protean paste the following way: the purpose of the pie had originally been to make a dinner out of any kind of meat, while today its purpose is to create a delicious dessert out of any kind of fruit.

BLUEBERRY AND PECAN

Today the pie is an integral part of America's food culture. It symbolizes abundance, the home and tradition. Perhaps you're familiar with the saying "As American as an apple pie." However, it's nice to know that like many other things that later on became typically "American," the recipe of the pie came to the New World with the pioneers as well. Besides the fact that pies were a delicious treat, they were cheap and easy to make, making it worth for the settlers to bake them; they required less flour than an ounce of bread, for example.
After the pioneers settled and no longer had to fight daily for survival, they began to bake their pies with more finesse, and the desserts began to reflect the regional differences throughout America. Pumpkin pies, sweetened with maple syrup, gained popularity in the North – though of course, only after Native Indians taught them

how to extract syrup from maple trees. Blueberry grew abundantly in the state of Maine, for example, and eventually locals began to bake blueberries into their pies. The blueberry pie went on to become the official dessert of the state of Maine. Thanks to its dairy farms, pies with cream or cheese bases were popular in the Midwest. The French settlers of New Orleans came up with the recipe for the pecan pie, after the Natives had told them of the existence of pecan nuts. Now you can see why people say that through its pies you can discover the nation's history.

READY, SET, PIE!

Due to dietary concerns, the pie lost much of its appeal and popularity in the 1970's – since, then, however, the pie has gone on to conquer the rest of the world. This is partially thanks to the American Pie Council, which invests considerable effort and time into keeping the American delicacy in circulation. One such method is hosting the Criso National Pie Championship, where participants can match their recipes and baking skills in various pie-related contests divided into three categories: the classical apple pie, cherry pie, and pumpkin pie. However, taking the pie's popularity into the consideration, the Council probably won't have to worry about the said dessert losing its appeal or popularity again for a long, long time.

Vacsorázzon a cellájában!

Börtönétterem San Franciscóban

Mit szólnának hozzá, ha egy börtönben vacsorázhatnának, ahol nehézfiúk – csalók, rablók, gyilkosok – főznek és szolgálják fel az ételüket? Ezt a borzongást kapjuk meg San Francisco egyik legérdekesebb és legjobb éttermében: ott, ahonnan látni a fenséges öblöt és az Oaklandba vezető Bay Bridge elegáns szerkezetét, a tengertől alig ötven méterre, ott, ahol egy fiatal kriminológusnő megalapította a világ egyik páratlan létesítményét, elítélteknek.

Szerző: Kaszab Zsuzsa | **Fotók:** Kaszab Zsuzsa

Grillezett tengeri hal párolt zöldségekkel, babkrémmel és avokádóval. Esetleg egy kis ráksaláta, hozzá enyhén pikáns majonézzel, lime-öntettel és mindez elérhető áron? Vagy egy jókora barbecue amerikai módra? Egy kis ízelítő abból, ami tapasztalatunk szerint a legjobb a San Franciscó-i Delancey Street Restaurantban. Bár kevesen hinnék el a bársonyborítású fotelok és székek, a fehér abrosz, az aranyozott vagy éppen márványbetétek láttán, de ez egy börtön. Igaz, aligha emlékeztet egy büntetés-végrehajtó intézetre. A bejáratnál álló fehér inges, csokornyakkendős magas férfiról sem gondolnám, hogy többszörös garázda, aki lehet, életfogytiglaniját tölti, miközben hozza az avokádós halamat. De kezdjük az elején.

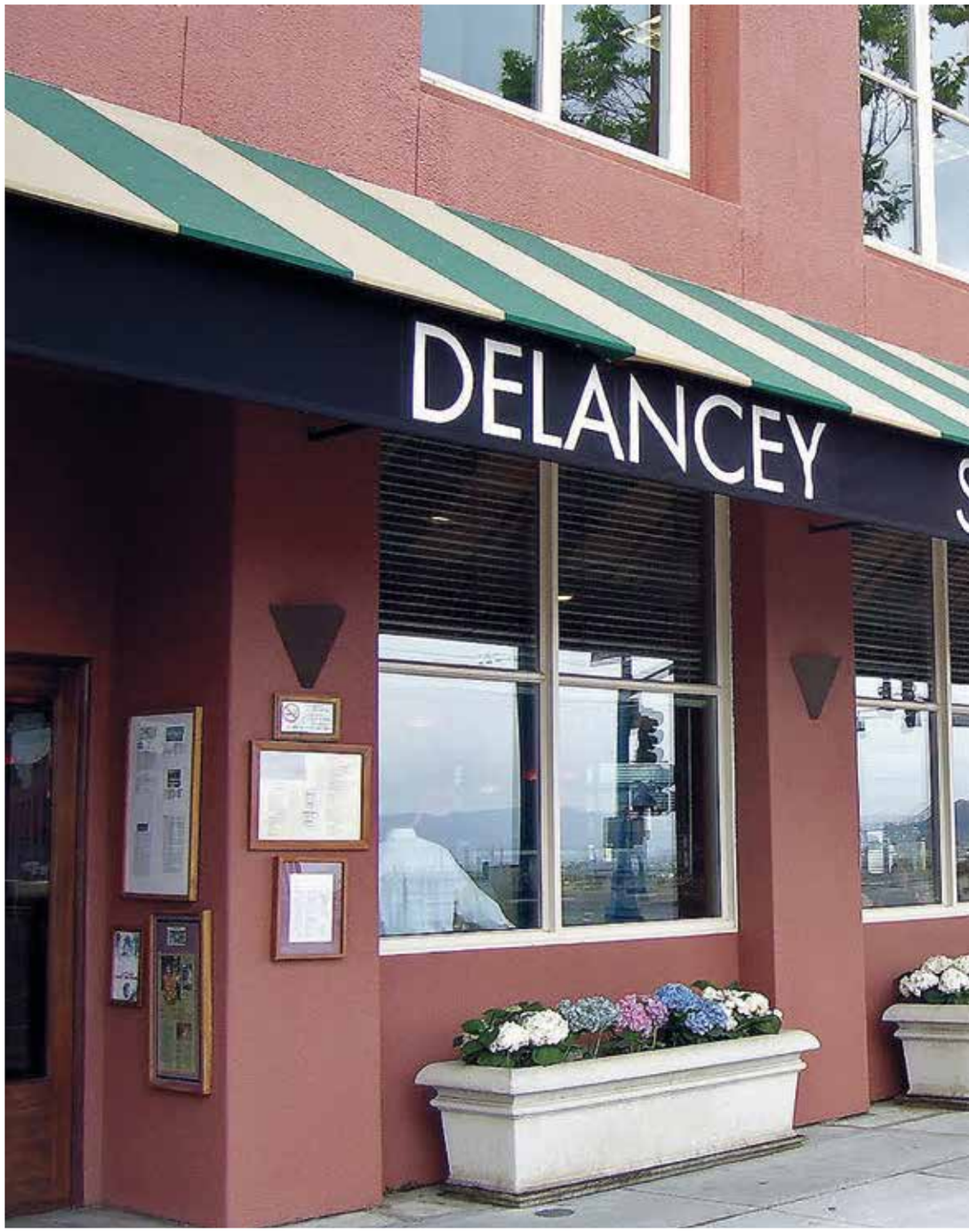
EGY KRIMINOLÓGUSNŐ, KÉT ELÍTÉLT ÉS EGY HAJLÉKTALAN

Amikor Mimi Silbert kis sötétkék kosztümjében megfogta az ásót, hogy ünnepélyesen elvégezze az első kapavágást, már nem volt annyira egyedül, mint fél évtizeddel korábban, amikor helyet keresett szokatlan ötletének: rabokat akart visszavezetni a normális hétköznapokba. 1977-ben már újságírók és a város polgármestere asszisztált a történelmi pillanathoz, ami egy új városrész alapjait is lefektette. A négyemeletes épületegyüttes az Egyesült Államok nyugati partvidékének, de talán egész Amerika legvonzóbb börtönének adott és ad ma is otthont. A másfajta börtön és rehabilitáció ötlete négy

fiatal fejéből pattant ki. A nyugodt, polgári életről álmodozó nehézfiút, John Mahert és az eredménytelen munkába beleunt fiatal kriminológusnőt, Mimi Silbertet a fásult reménytelenség hozta össze. A férfi, bár a börtön után vállalkozni akart, rá kellett jönnie, hogy az új élethez nincs meg a tudása. A fiatal nő pedig éppen belefáradt abba a kilátástalan körforgásba, amelyhez kénytelen volt szakmailag asszisztálni, és amelynek eredményeként a kis kábszeres tolvajból a börtönévek alatt rafinált gengszter formálódott. A másik két fiatalnak sem szokványos a múltja: Abe Irizary, a mexikói maffia tagja és minden kaliforniai börtön bennfentes ismerője volt, Joanne Mancus pedig egy heroinfüggő hajléktalan. Ők négyen bérelték ki San Francisco Pacific Heights városrészében a néhai orosz konzulátus épületét. Ezer dolláros fizetés és a munkaerejük volt a vagyonuk. S a szomszédok nem kis aggodalmára idehozták az első rehabilitálandó rabokat – átképzésre. Amikor pedig az első lakók elköltöztek, a szomszédok sajnálkozása kísérte őket. Abe jelenleg a börtönben működő Delancey Street Restaurant alelnöke, Joanne pedig oktató a számítógépes programokkal foglalkozó szövetségi bíróságon.

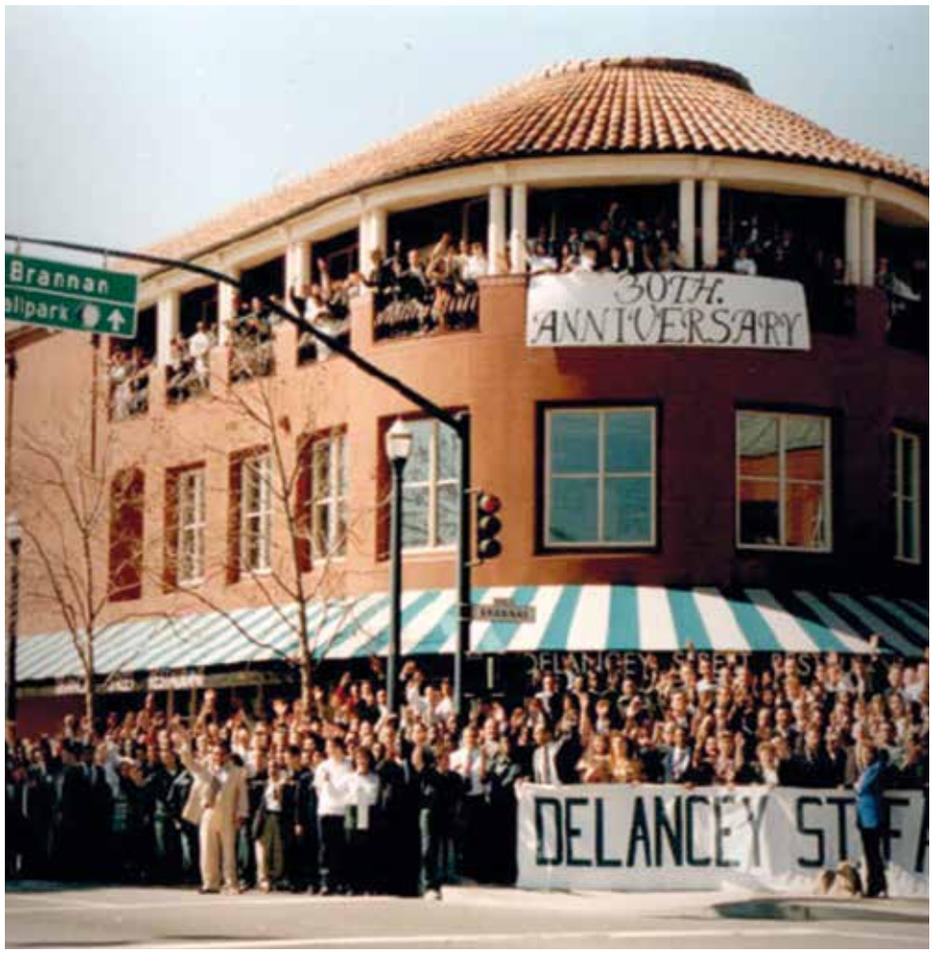
40 ÉV, 18 EZER DIPLOMÁS

A házból látni a fenséges Bay Area-t, ahogyan itt a San Franciscó-i öblöt nevezik és az Oaklandba vezető Bay Bridge elegáns szerkezetét, a tenger alig ötven méterre van. Az üvegezett sarok felett a felirat:



Delancey Street Restaurant. A kezdetektől a nyitásig tizenhárom év telt el, az építkezésen pedig olyan emberek dolgoztak, akik korábban soha nem kerültek kapcsolatba munkával. Az épületegyüttes az étterem mellett elegáns üzleteknek, kávézónak ad otthont, a börtön pedig egy mindennel – uszodával, színházzal, könyvtárral – felszerelt oktatási központtá fejlődött. Első lakókként 300 munkanélküli, drogos, börtönviselt hajléktalan költözött be egy újfajta élet reményében, ahová – Mimi Silbert meggyőződése szerint – a tanuláson keresztül vezetett az út. Mimi – mint mondja – olyan szociális modellt képzelt el,

STREET RESTAURANT


Brannan
30TH.
ANNIVERSARY
DELANCEY ST

STREET

amelyben a céltalan csavargók, bűnözők megízlelik a hasznos, sikeres életet, és saját akaratukból változtatnak sorsukon. 40 év alatt 18 ezer diplomást adtak Amerikának, a város pedig annyira büszke a létesítményre, hogy az utca ezen szakaszát az intézményről, Delancey Streetnek nevezte el. Segítségükkel több tízezer analfabéta jutott el a középiskolai végzettségig, ezrek szereztek magas fokú szakmai végzettséget, egykori bentlakók kaptak egyetemi mester fokozatot. Több száz olyan diákjuk volt, akik azért kerültek az utcára, mert nem tudtak beilleszkedni a hagyományos oktatási rendszerbe, náluk pedig kiváló eredménnyel végeztek. De reménytelen helyzetbe került menekültek – főleg mexikóiak – is vannak a lakóik között.

JANE FONDA ÉS AZ ENSZ IS TÁMOGATJA ŐKET

A központban nem állami költségvetésből élnek, hanem két tucat különböző üzletet, vállalkozást futtatnak, ez pedig fedezi a fenntartási költségek 65 százalékát. A többi magánadományokból jön össze – évente tízmillió dollár folyik be a kasszájukba. A Delancey Street Alapítvány sikerét és hírét nemzetközi díjak, könyvek és újabb központok mutatják. Az ENSZ is elismeri a munkájukat. 1978-ban az új-mexikói San Juan Pueblóban nyitották meg első külső kampuszukat 15 rabbal: aki főzni tudott, az az élelmezés területén dolgozott, aki pedig a kalapácsot és a vésőt forgatta ügyesen, az építkezéseken kapott munkát. 1980-ban New Yorkban vettek házat és ugyancsak 15 korábbi San Franciscó-i rabbal ott is megindult a „munka". A Los Angeles-i létesítmény indulásához 1984-ben Jane Fonda színésznő a saját házát ajánlotta fel, és ebben kezdték meg a szociális rehabilitálást. A tervek között pedig Norman Rockwell festőművész egykori stockbridge-i házának megvásárlása szerepel – ott laknak majd a művészi képességekkel megáldott rabok. Az oktatási tevékenység azóta gyakorlatilag minden lehetőséget bekapcsolt az intézményükbe: a Delancey Street Alapítvány szerződésben áll a környék nagy egyetemeivel, például a Berkeley-vel és a San Franciscó-i Egyetemmel.

John Mahert és az eredménytelen munkába beleunt fiatal kriminológusnőt, Mimi Silbertet a fásult reménytelenség hozta össze. A férfi, bár a börtön után vállalkozni akart, rá kellett jönnie, hogy az új élethez nincs meg a tudása.

HA NEM HISZI, MEGMUTATJÁK

A San Francisco-i épületegyüttes a sok külső létesítmény mellett máig is az „igazi otthonuk" maradt. Itt lakik Dr. Mimi Halper Silbert is, aki közben házasságot kötött az egykori nehézfiúval, John Maherrel. Laknak és dolgoznak itt olyanok is, akik soha nem akarják elhagyni ezt a helyet és biztonságot, de ide jönnek vissza mindazok, akik a Delancey Street Alapítvány segítségével utat találtak a külvilág felé. Mégis jó a kezdetekhez visszatérniük, ha másért nem, egy kis biztatásért. S ami még fontos: itt nincsenek fegyőrök, a rendet maguk a rabok biztosítják saját önkormányzatuk útján. Az egyedüli, aki kilóg ebből a sorból – vagyis soha nem volt rab, sem hajléktalan drogos – az alapítónő, Mimi Silbert. Visszatérve pedig az avokádós halamhoz: ha valaki nem hiszi, hogy ez az elegáns, márvánnyal, arannyal és bársonnyal kidíszített étterem, ahol ezek a jó vagány pincérek lesik a vendég minden kívánságát, mégiscsak egy börtön, hát megkérdezheti. S örömmel megmutatják neki mindazt, ami a konyha mögött van, mindazt, amit elértek... Két fogás között, vagy a desszert előtt körül lehet nézni és lehet gondolkodni: hogyan is lehetett egy kisstílű csibészből a San Franciscó-i egyetem professzora? Mert ilyenük is van...

Electrolux

www.elektro-domo.hu

ELEKTRO-DOMO Kft.

Az Electrolux hivatalos viszonteladó partnere

A Touareg bőröndök megtalálhatóak az MK Leder üzleteiben:

MK LEDER

- Corvin: 1083 Budapest, Futó utca 37-45
- Duna Plaza: 1138 Budapest, Váci út 178
- EuroPark: 1191 Budapest, Üllői út 201
- Balaton Plaza: 8200 Veszprém, Budapest út 20-28
- Alba Plaza: 8000 Székesfehérvár, Palotai út 1