2019. FEBRUÁR • II. ÉVF., 1. SZÁM • MEGJELENIK HAVONTA • INGYENES

Újpesti Piac

UJPEST.HU/PIAC

VALENTIN-NAPI RECEPTEK

Bővebben az 8. oldalon.

A FUCHS-TEJ NEMZETKÖZI SIKERE

Bővebben az 1. oldalon.

AKCIÓS AJÁNLATOK

Centro
PIZZA • PASTA • COFFEE

PIZZA • TÉSZTAÉTEL • KÁVÉ • FRISS HÁZI TÉSZTA

Újpesti Piac 1. emelet 115. üzlet
1042 Újpest, Szent István tér 13-14.

ÚJPESTI PIAC

NYITVATARTÁS

HÉTFŐ–PÉNTEK	06:00–18:00
SZOMBAT	06:00–14:00
VASÁRNAP	06:00–14:00

FUCHS-TEJ:
HAGYOMÁNYŐRZÉS, CSALÁDI ÖSSZETARTÁS

Az elmúlt években rengeteg gasztroblog, illetve magazin írt a tej jótékony hatásairól, ami igazolja, miért is áldásos, ha minden vásárlás alkalmával a kosarunkba kerül. Ne feledkezzünk meg pozitív tulajdonságairól, vitamin- és ásványianyag-tartalmáról, a csontritkulás megelőzésében betöltött szerepéről. Az Újpesti Piacon, ha tejről van szó, nem is juthat eszünkbe más, mint Fuchs Imre, a Fuchs-Tej alapítója és világbajnok termékei.

Fuchs Imre tulajdonost épp Berlinben értük el a Nemzetközi Zöld Héten (IGW – International Grühne Woche), ahol kiváló magyar élelmiszerekkel és termékekkel mutatják be a hazai ízeket a vállalkozók. Büszkék vagyunk arra, hogy az Újpesti Vásárcsarnokban is elérhető Fuchs-Tej képviseli egyedül a magyar sajtot Európa legnagyobb és legrangosabb rendezvényén.

Imrével először a cég alapításáról, illetve a szüleitől öröklött hagyományokról beszéltünk, melyből rengeteg érdekes tény kiderült. Szülei mindig is háztáji állattartással foglalkoztak, így Imre fiatal korától segítette munkájukat. Egy kicsiny családi vállalkozásból – kitartó munkával és akaraterővel – néhány éven belül egy nagyobb állomány alakult ki, mely lehetővé tette, hogy bővítsék kínálatukat. Az állományt Imre természetes takarmányozással látja el, és az állatok sokat tartózkodnak a szabadban. Tejükből készült termékei így lesznek a vásárló egészséges táplálkozását kiegészítő produktumok. A tehéntejtermelés és -feldolgozás mellett kecsketej-feldolgozás is kialakításra került a változatos termékpaletta érdekében.

FUCHS-TEJ
36-os árusító asztal

SZERZŐ
Héjja Krisztián

SZERZŐ
Baski Sándor

FOTÓK
Várai Mihály

HÁZIAS ÍZEK A PIACON

A régi piacról még hiányzott az ételudvar, városunk új Piac és Vásárcsarnokában azonban már egy helyen, kulturált, igényes környezetben válogathatunk a minőségi meleg ételek között.

Egyre bővül az Újpesti Piac és Vásárcsarnok első emeletén található foodcourt, azaz ételudvar kínálata. Ha vásárlás közben megéhezünk az új Piacon, elég, ha csak felmozgólépcsőzünk az emeletre, és máris a város új gasztroközpontjában találjuk magunkat, ahol kedvünkre hódolhatunk a kulináris élvezeteknek. Az ételudvaron elsőként a Centro nyílt meg, ahol helyben készült tészták és klasszikus olasz vékonytésztás pizzák várják a vendégeket, sőt újabban már leves is kapható. A minőséget az a Galajda Péter garantálja, akinek a vezetése alatt a Központ Bisztró és a Calavera Mexikói Étterem fogalommá váltak Újpesten.

A magyarosabb ízekre vágyók sem maradnak éhen az új Piacon. A Bundás kínálatának gerincét, a nevéhez méltón, különféle rántott ételek (sertésszelet, csirkemell, tengeri hal, zöldségek, sajtok) adják, de kétféle napi menüjük is van megfizethető, 1000 forint alatti áron.

A menü 990 Ft
B menü 1190 Ft

rántott ételek 850 Ft-tól

főzelékek 650 Ft-tól

tésztás ételek 690 Ft-tól

főételeink 1050 Ft-tól

KÁVÉZÓSARKUNKBAN DESSZERTTEL, KÁVÉ- ÉS VÁLASZTÉKOS TEA-KÍNÁLATTAL VÁRJUK KEDVES VÁSÁRLÓINKAT!

A BUNDÁS
118. üzlet

BÓNUSZ TIPP AZ ÍNYENCEKNEK:

az ételudvar túloldalán található a Kedves Hentes standja, amely mára az új Piac egyik legnépszerűbb falatozója lett.

Az újonnan megnyílt Pipi Ól Faloda is az igazi, házias fogások kedvelőit csábítja. A kifőzde dizájnban és ár-érték arányban is verhetetlen, a különféle egytálételek (főzelékek, pörköltek, tészták) mellett óriási méretű magyaros melegszendvicseket is kínálnak.

REGGEL 7 ÓRÁTÓL MÁR VÁRJÁK A KEDVES VÁSÁRLÓKAT REGGELIVEL:

melegszendvicsek
(sonkás, csípős és csemege szalámis, tarjás, húskrémes)
450 Ft/db

reggeli hidegszendvicsek
nagy választékban
380 Ft/db

FINOM, MAGYAROS MELEG ÉTELEK 11:30-TÓL KAPHATÓAK!

MINDEN SZOMBATON:

töltött fánkok
(áfonyás,barackos, csokoládés, vaníliás, mázas)
220 Ft/db

Pipi Ól Faloda
117. üzlet

HONNAN ERED A FARSANGI FÁNK?

Alighogy elbúcsúztunk a karácsonyi ünnepektől, máris üdvözölhetjük a farsangot és annak minden népi hagyományát. A legnagyobb akaraterővel rendelkezők sem bírják ki, hogy legalább farsangi időszakban ne csábuljanak el egy finom farsangi fánk kedvéért! De vajon mióta készül e finom sütemény?

A legismertebb történet Marie Antoinette királynéhoz (1755-1793), XVI. Lajos hitveséhez fűződik, aki egy kalandos karneváli éjszakán ismerte meg a finomságot. A királyné a Tuilleriákban rendezett farsangi álarcosbálról megszökött, és álöltözetében elvegyült a tömegben, amely az utcákon kavargott. A sétálás közben megéhezett a királyné, s így egy mézeskalácsos mestertől vásárolt egy fánkot, ami nagyon ízlett neki. Ezért az őt kísérő lovagnak meg kellett vásárolnia az egész kosár tartalmát. A karnevál elmúltával a fánk készítőjét a palotába rendeltette, s elmeséltette vele a fánk receptjét. Ettől vált a királyi lakomák kedvenc finomságává. Magyarországon a fánk a XIX. században terjedt el, és egyre több helyen lett szokássá, hogy a vízkeresztől hamvazószerdáig tartó farsangkor az asztalra kerül ez a nyalánkság.

A legismertebb farsangi fánk a szalagos, amely nevét a barna fánkon körbefutó, a fánk tökéletességét jelző fehér csíkról kapja. Ahhoz, hogy ez a szalag és a fánk is tökéletes legyen, bizony kell némi rutin, és néhány fortély, például: kiváló, friss alapanyagok a piacról, megfelelő fánkméret, bőséges és kellő hőmérsékletű olaj stb.

SZERZŐ
Héjja Krisztián

Farsangi fánk recept

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt (+ a nyújtáshoz)
- 2 dl tej
- 4 dkg porcukor
- 3 dkg élesztő
- 4 db tojássárgája
- 6 dkg vaj
- 1 tk vaníliakivonat
- 1 ek rum vagy rumaroma
- 1 db citrom (reszelt héj)
- 1 csipet só
- olaj

Elkészítés:

A lisztet egy nagyobb tálba tesszük. A közepébe lyukat fúrunk, és beleöntjük a langyos tejet. A tejbe tesszük a porcukor felét, majd belemorzsoljuk az élesztőt, és rátesszük a maradék porcukrot. Hozzáadjuk a tojássárgákat, a felolvasztott vajat, a vaníliakivonatot, a rumot és a sót. Összedolgozzuk, és addig gyúrjuk, amíg sima tésztát kapunk.
Letakarjuk egy konyharuhával, és meleg helyen 1 óra alatt a duplájára kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett felületen ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, és köröket szaggatunk belőle. Ezután letakarva további 15 percig pihentetjük. Egy mélyebb serpenyőben annyi olajat hevítünk, hogy a fánkok „derekáig" érjen, vagyis ne érintkezzenek majd a serpenyő aljával sütés közben.
A fánkok közepét benyomjuk, majd kis adagokban, a lyukas oldalukkal lefelé sütni kezdjük, és lefedjük. Ha megsültek, megfordítjuk, és fedő nélkül készre sütjük. A megsült fánkokat papírtörlőre szedjük, majd ízlés szerint porcukorral és lekvárral tálaljuk.

TOP3 DEKORÁCIÓS TIPP
a tökéletes karnevál hangulatért!

Ha az otthoni karnevál előkészületeit tervezgetjük, semmiképp se hagyjuk ki a számításból a megfelelő díszítést! Nem kell bonyolult farsangi dekorációban gondolkodni. Egyszerűen és rövid időn belül elkészülhetünk az alábbi ötletekkel, ráadásul nem kerülnek nagy összegekbe.

DÍSZÍTSÜNK LAMPIONOKKAL!
A lampion is egy remek farsangi dekorációs elem, amit kár lenne kihagyni. Néhány darab is jól mutat a plafonról lelógva. A lampionok melletti területet díszítsük fel pár színes farsangi szalaggal, így igazán élénk és vidám összhatást érhetünk el.

VICCES GIRLAND SZÍNES SZÍVÓSZÁLAKBÓL
Mutatós és tréfás farsangi dekorációt készíthetünk, ha egy színes madzagra háromba hajlított, fehér-kék, fehér-rózsaszín vagy fehér-sárga szívószálakat helyezünk el egyenlő távolságra! Ezeket csak egy kicsit kell bevágni, és máris háromszögformát hajlíthatunk belőlük. Ezután az egyik részükön fűzzük keresztül a madzagot, és már készen is vagyunk!

VESSÜK BE A HAJTOGATÁST!
Némi színes papírból remek függődekorációk készíthetők egy kis madzag hozzáadásával. Minél apróbbak és minél több van belőlük, annál jobban mutatnak a nagyobb terekben is.

SZERZŐ
Héjja Krisztián

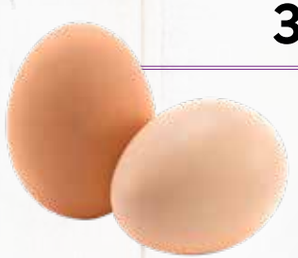
UJPEST.HU/PIAC

PIAC PLACC szombaton és vasárnap az időjárás függvényében az Újpesti Piac és Vásárcsarnok mellett, a Duna sétányon.

ÚJPESTI PIAC

AKCIÓS AJÁNLATOK

almapaprika
800 Ft/kg



friss tojás
38 Ft/db

Erzsike Savanyúság
34. üzlet

házi disznósajt
1400 Ft/kg

Mortadella felvágott
1790 Ft/kg

Orosz Ferenc
121/3. üzlet

sertéscomb, sertésoldalas, sertéskaraj
1490 Ft/kg

marhalábszár
2280 Ft/kg

pacal
1490 Ft/kg

Vértes Ázsió Bt.
114. üzlet

csirkemellfilé
(egyben, szeletben)
1480 Ft/kg

tatárhús
2990 Ft/kg

füstölt hátsó csülök
1580 Ft/kg

Borda kolbász
(csípős, csemege)
2680 Ft/kg

ÉRVÉNYES: 2019. február 1–28.

Az esetleges szerkesztési vagy nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.
A képek csak illusztrációul szolgálnak.

SZERZŐ
Helmeczi Benjamin

SZÍVEM, LELKEM BENNE VAN...

A férfi szívéhez a gyomrán át vezet az út – tartja a közismert mondás. Persze nem írja elő semmi, hogy egyedül a hölgyek szorgoskodhatnak a konyhában, a férfiak is bátran fakanalat ragadhatnak. Az év minden napján elbűvölhetjük párunkat egy finom vacsorával, de **Valentin-napon** készülhetünk különlegesebb fogásokkal is. Íme néhány recept, amivel biztos sikert aratunk!

FEHÉRBOROS AVOKÁDÓKRÉMLEVES

Hozzávalók:

- 2 db nagyobb, érett, puha avokádó
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 6 dl fehérbor
- 6 dl húsleves
- 2,5 dl tejszín
- 1 citrom leve
- frissen őrölt fekete bors
- csipet só
- csipet szerecsendió
- pirított kenyérszeletek vagy kiflikarikák

Elkészítés:
Az avokádót kettévágjuk, eltávolítjuk a magját, és a húsát kanállal kikaparjuk. Egy nagyobb tálban összekeverjük a citromlével és a fűszerekkel, majd leturmixoljuk. Hozzáadjuk a bort, 3 decit a húslevesből, és így turmixoljuk tovább 1 percig. Végül öntsük hozzá a maradék húslevest és 1,5 dl tejszínt. Az elkészült levest a maradék tejszínből vert habbal a tetején díszítjük és pirítóssal tálaljuk.

GYÖMBÉRES LAZAC RÓZSARIZZSEL

Hozzávalók:

- 35 dkg lazacfilé
- 2 evőkanál szójaszósz
- 1,5 cm friss gyömbér
- 2 evőkanál szójababcsíra (más csíra is jó)
- olívaolaj a sütéshez
- frissen őrölt fekete bors
- citromlé
- só
- 1 darab cékla
- rizs

Elkészítés:
A gyömbért egészen apróra reszeljük, majd gyorsan megfuttatjuk wokban felhevített olívaolajon. Hozzáadjuk a nagyobb kockára vágott lazacfilét, és 5-6 percig magas hőfokon sütjük. Nem szabad kevergetni, csak rázogatni az edényt, különben szétesik a hal. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és fedő alatt 4-5 percig pároljuk. A rizs főzővizébe beletesszük a meghámozott, nagyobb darabokra vágott, nyers céklát. Főzés közben a cékla megszínezi a vizet, amelyet a rizs magába szív, ettől lesz rózsaszín, ugyanakkor az ízét nem változtatja meg.

LUPA VIRÁGSZIGET

CSEREPES NÖVÉNYEK:

• nárcisz 3 hagymás, kaspóval	3100 Ft/db
• nárcisz feldíszítve, kaspóval	1850 Ft/db
• ornitagallum feldíszítve, kaspóval	3700 Ft/db
• ciklámen	1000 Ft/db
• korallvirág	1200 Ft/db
• azalea feldíszítve	3100 Ft/db
• mini gerbera kaspóval	1800 Ft/db

SZÁLAS VIRÁGOK:

• bordó rózsa	1000-1200 Ft/szál
• tulipán	400 Ft/szál
• királyliliom	1500 Ft/szál

VALENTIN-NAPRA

(mű selyemvirág) díszdoboz+rózsa

5000-12000 Ft/db

Igény szerint élő virággal díszdobozban is van lehetőség.

ÚJPESTI PIAC

AKCIÓS AJÁNLATOK

UJPEST.HU/PIAC

PIAC PLACC szombaton és vasárnap az időjárás függvényében az Újpesti Piac és Vásárcsarnok mellett, a Duna sétányon.

minden fűszer egységesen
190 Ft/20 dkg

olívabogyók kimérve
nagy választékban

Costa d'Oro olívaolaj
2900 Ft/l

Zater Delikát Kft.
32. üzlet

Barilla tészták	**390 Ft/0,5 kg**
bio rizstej	**650 Ft/l**
friss datolya	**690 Ft/600 g**
jázminrizs 5A	**690 Ft/kg**
tortilla teljes kiőrlésű	**490 Ft/csomag**

noszvai szilvalekvár
adalékanyag-mentes
2900 Ft/l

Szabó Malom-féle búzaliszt
280 Ft/kg

bulgur
kimérve
550 Ft/kg

házi hurka
(rizses,zsemlés)
1390 Ft/kg

házi disznósajt
(adalékanyag-mentes, sima és fűszeres)
2880 Ft/kg

Domán Family Grill Kft.
121/4. üzlet

házi kocsonya
(csont nélkül, adalékanyag-mentes, húsos, vegyes)
890 Ft/ doboz

házi sütőkolbász
(fűszeres, sima, csípős)
1480 Ft/kg

házi sültcsászár
3490 Ft/kg

Az esetleges szerkesztési vagy nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.
A képek csak illusztrációul szolgálnak.

ÉRVÉNYES: 2019. február 1–28.

TEJTERMÉK

11. Cserpes Sajtműhely
13. Sajtangyal
36. FUCHS-TEJ
52. Merkl Lászlóné
122. Fincsi

ZÖLDSÉG, GYÜMÖLCS

37. Grünhoff Zöldség-Gyümölcs
42. Er-Si Moon
45. Tuti Pari
46. Péter-Ynwa
47/1. Viligyümi Kft.
47/2. Zöld Dáriusz Kft.
48. Lila Répa

Ételudvar - ÉTEL, ITAL, VENDÉGLÁTÁS

115.	Centro	helyben készült tészta, olasz pizza
117.	Pipi Ól Faloda	kifőzde, magyaros ételek, szendvicsek
118.	A BUNDÁS	minden, ami rántott, napi menü desszert, kávézó, teázó sarok
25.	A SAROK	sör, bor, kávé
121.1.	Kedves Hentes	kifőzde ínyenceknek

PÉKÁRU, SÜTEMÉNY

12. Zozo-Endi
14. Újpesti Péklegény
18. Fornetti
20. Lipóti Pékség

SAVANYÚSÁG

33. V.P. Savanyú
34. Erzsike Savanyúság
35. Vecsési Savanyúság
36. Neudorf Hungary
38. Szabados Józsefné
39. Stiller Savanyúság

HÚSÁRU, HAL

57. Galga Bt.
110. Piactér Bt.
111. CIMBIK HÚS
112. Fincsi Ízek
114. Vértes Ázsió
119. Duna Muhari
120. Három-Profit
121.2. Kosher Trade
121.3. Orosz Ferenc
121.4. Doman Family Grill
122. Fincsi
123. Vadász Kamrája
124. Szárnyas és Pácolt Húsok
125. Baromfibolt
126. Halas

EGYÉB

1B1.	Neumann Jánosné	újságos
1B2.	FullGSM	mobil, tartozékok, szerviz
11B2.	Lics Pince	palackozott borok
11B3.	Kristály Mánia	kristály ajándéktárgyak
11B5.	Rejtvénydoboz	újságos
11B7.	Lakatos Valentin	régiség
16.	Édességsziget	édesség
17.	BCS Cukrászda	pékáru, sütemény
19.	Spanyol finomságok	spanyol sajt, édesség, élelmiszer
24.	Lottózó	szerencsejáték, dohánybolt
26.	Vegyes élelmiszer	vegyes élelmiszer
31.	Lupa Virágsziget	virágbolt
32.	Oliva	fűszer, delikát
40.	Báncs Ferenc	gomba, tojás
41.	Magbolt	magvak
109.	Family Diszkont	vegyes
113.	NewPets	állateledel
127.	Győrfi Miklós	edényes

KISZOLGÁLÓ HELYISÉGEK: gombavizsgáló, biciklitároló, ruhatár, orvosi szoba, állatorvosi szoba, WC

Az árusító asztalokon minden nap gazdag árukínálattal várjuk kedves vásárlóinkat!
Termelői termékek: gyümölcs, zöldség, méz, tejtermékek, tojás, alkoholtartalmú termékek, lekvár, magvak, virág, húsáru.

NYITVATARTÁS: hétfő-péntek 06:00–18:00 szombat 06:00–14:00 vasárnap 06:00–14:00 1042 Budapest, Szent István tér 12.