

**Javaslat az  
„OT-TÓ ÉTTEREM”  
települési értéktárba történő felvételéhez**



Készítette:  
Csiki Ottóné (név)

..... (aláírás)  
Pusztaszabolcs, 2014. június 2. (település, dátum)  
(P. H.)

## I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Pusztaszabolcsi Hagyományőrző és Hagyományteremtő Alapítvány

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Ádám László

Levelezési cím: 2490 Pusztaszabolcs, Velencei út 1.

Telefonszám: 06-70-32-80-517

E-mail cím: [pusztaszabolcsi.hagyomany@gmail.com](mailto:pusztaszabolcsi.hagyomany@gmail.com)

## II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

### OT-TÓ Étterem

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> agrár és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód                | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség                 | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet        | <input checked="" type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás |  |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Pusztaszabolcs Adonyi út

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- települési       tájegységi       megyei       külföldi/magyarországi

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

### OT-TÓ Étterem

A Hagyományőrző és Hagyományteremtő Alapítvány megkeresésére készült el az OT-TÓ Étterem rövid története. Örömmel tölt el minket, akik működtetjük, hogy Pusztaszabolcsban olyan értéket képvisel, amely érdemesnek találtatott arra, hogy a Pusztaszabolcsi Hagyományőrzők városunk értékei közé sorolják, jegyzékbe vegyék és mostantól így is nyilvántartsák.

Én, mint az étterem tulajdonos felesége, megpróbálom a saját szemszögemből eme rövid esszében összefoglalni az eddigieket.

15 évvel ezelőtt, amikor megismerkedtem a férjemmel, a mindenki által jól ismert és emlékeztető OTTÓ Pizzériát üzemeltette, mint vállalkozó. Más étkezési lehetőség akkoriban, igazából nem is volt Pusztaszabolcsban. Már az is hatalmas vendégkörrel rendelkezett, különféle felkéréseknek tett eleget, a mindennapi pizza és hamburgeren kívül. Sokszor készített hidegtalakat, különféle családi és vállalati rendezvényekre. A hidegtalait én

művészeknek találtam, rendkívüli tehetséggel készítette őket. Látszott az elhivatottság, a magasfokú szakmai hozzáértés, a lélek és szív, amit már ezekbe is beletett. Lassan azt éreztem, hogy ezt a kis pizzériát már kinőttük, kell valami olyan hely, ahol szabadon alkothat. Szárnyak kellettek, hogy repülhessen. Ekkor fogalmazódott meg bennem és inspiráltam arra, hogy építsünk egy saját éttermet, ahol kiteljesedhet a benne rejlő tehetség, megvalósulhatnak a valódi álmok, megmutathatja valódi értékeit, tehet az emberekért.

Megtaláltuk a helyet, ahol remek beleérző képességgel, szervező készséggel, szinte romokból megtervezte és megépítette az éttermünket, néhány hónap alatt.

2007 októberében sikerült nyitnunk, a magyarországi bürokrácia szögesdrótjain átvergődve.

Szinte már az első héten kiderült, hogy a 45 férőhelyes étterem, majdnem kicsinek bizonyul, mivel nem csak Pusztaszabolcs lakosai, hanem a környék falvai, városai is kíváncsiak voltak a férjem művére. Hamarosan neki kellett látni a terasz rész megépítéséhez, sőt a téliesítéséhez is, ami újabb 60 ember kényelmes befogadására alkalmas. Azt hiszem, hogy egy olyan rést sikerült találnunk, aminek pótlására nagy igény volt a környéken. A minőségi alapanyagokból készült ételekre, óriási adagokkal, megfelelő árakkal, amit elbír a környék fizetőképes kereslete. A vendéglátás a sok kis haszon elvén működik jól, tehát rengeteg a befektetett munka, az árrést pedig a környék lakosaihoz igazítva alakítottuk ki. Ezt úgy érezzük sikerült, legalább is a mai napig is folyamatosan növekvő forgalom és kereslet ezt igazolja. Nagyon örülünk, hogy egyre több embernek tudunk munkát adni, helyben.

Egyre több rendezvénynek lehetünk részesei, osztozhatunk a születésnapjain örömeiben, hozzátehetünk az esküvők fényéhez, segítséget nyújthatunk a halotti torokhoz, együtt zárhatjuk az évet különböző cégek dolgozóival, névnapot, névadót köszönhetünk, osztálytalálkozók részesei lehetünk, baráti társaságoknak készíthetünk ebédet, vacsorát.

Az év egyik legnagyobb rendezvényén, a Szabolcs Napokhoz kapcsolódva szívesen látjuk, nagy örömmel fogadjuk testvérvárosaink külföldi gyermek- és felnőtt vendégeit és a Városi Önkormányzat képviselőit, dolgozóit.

Szinte barátként köszöntenek bennünket az évek óta visszatérő német, angol, holland, orosz, török vendégek. Boldoggá tesz minket, ha jóllakottan, örömmel távoznak kedves vendégeink, és többször visszajönnek, hiszen ezért dolgozunk és ez ad erőt ehhez a nagyszerű, de könnyűnek nem nevezhető munkához.

Szerencsére rengeteg pozitív visszajelzést kapunk, megerősítésként, hogy jó az amit, és ahogyan csinálunk. Természetesen ehhez szükség van egy valóban nagyszerű csapatra, munkatársakra, akikkel együtt dolgozunk nap mint nap. A férjem mellett a ritka tehetséggel bíró Szabó József (Jocó), remekbe szabott szakács. Szív és lélek együttese szüli a fantasztikus ételeket, amik kikerülnek a keze alól. Folyamatosan újít, új ötletekkel áll elő, gondoskodik az egész konyha naprakész működéséről. A vendégtér stabil bástyája pedig Bokréta Nikolett teremfőnök, aki évek óta mosolyával, kedvességével, tudásával, szakmai profizmusával nyugtázza le vendégeinket. Folyamatosan képezi magát, BOLS akadémiás bármixer és nemrég végzett, mint sommelier (borszakértő). A dolgozóinkat továbbképzéseikben támogatjuk, munkaidő kedvezményel és anyagilag is.

Büszkék vagyunk arra, hogy nálunk nincs szervizdíj, nincs porból készült étel, az elérhető legjobb, legfrissebb alapanyagokkal dolgozunk. Az 5 nap nyitva tartás alatt hetente háromszor hoznak friss zöldséget, gyümölcsöt a piacról, húst a beszállítóink, naponta friss pékárut. Még a bonyolult és hosszadalmas konyhatechnikát igénylő ételeket is mi készítjük, mint például a barnamártás, amit 2 napig kell folyamatosan sütni, főzni. A húslevest, ami szintén 2 napig fő a fazékban, valódi húsból, csontból. Házilag gyúrjuk a tésztát, mi keverjük a majonézt, a tartármártást. Jóska isteni csípős és pikáns szószokkal lepi meg a vendégeket, mi keverjük, fűszerezzük a hamburger húst, valóban lisztből és tojásból, tejből készítjük a palacsintát, nálunk készül a csokoládé szósz a desszertekhez, igazi diót és arany mazsolát használunk, ahogy azt „a” Venesz József annak idején megírta. Próbálunk a lehetőségekhez mérten a különleges kívánságokhoz is igazodni, mindent úgy készíteni, ahogy a kedves vendégek igénylik. Akár vega-, kosher-, muszlim étel, akár liszt-, cukor érzékenységgel élő vendégeinknek is tudunk megfelelő ételeket készíteni. Folyamatosan újul az étlapunk, közösen a dolgozóinkkal alkotjuk azt is, hiszen remek ötleteik vannak. Összehangolt, jól szervezett csapattal nagyon jó együtt dolgozni, kezdve az előkészületektől egészen addig, amíg az étel a vendég asztalára kerül.

Ottó, úgy érzem a magyar ember szája ízéhez, gyomrához tudja és meg is találta az utat, még a nemzetközi konyha remekein át is.

Igen megtisztelőnek érezzük és büszkék vagyunk rá, hogy olyant tudunk teremteni, alkotni közösen, amit az emberek, mint „érték” tartanak számon. Úgy gondoljuk, érdemes tovább dolgoznunk, reményeink szerint egyre több ember meglegedésére és örömére.

#### 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A minőségi alapanyagokból készült ételek, óriási adagokkal, megfelelő árakkal elnyerték a pusztaszabolcsiak tetszését, valódi értéket jelent számukra a helyi étterem. A folyamatosan növekvő forgalom és kereslet ezt igazolja. A helybélieknek különösen érték, hiszen nem kell utazniuk, autóba ülni, ha étteremben szeretnének ebédelni vagy vacsorázni. Kisebb-nagyobb létszámú csoportok, családok rendezvényeinek ideális helyet kínál. Pusztaszabolcs lakóinak szempontjából nem elhanyagolható az sem, hogy egyre több embernek tudnak munkát adni, helyben.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

[www.ottoetterem.hu](http://www.ottoetterem.hu)

### III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja



A még nem fedett kerthelyiség



Csiki Ottó, az étterem tulajdonosa, az étterem bejáratánál



A konyhafőnök és segítői keze munkájának eredménye

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

Nyilatkozat

Nyilatkozom, hogy a Pusztaszabolcsi Hagyományőrző és Hagyományteremtő Alapítvány számára az átadott fényképek és leírás felhasználásához hozzájárulok.

Pusztaszabolcs, 2014. június 2.

.....

Csiki Ottóné