

„Műemléki védeltséget érdemlő korai lakóházak szegélyezik, a ma még kellően nem felfedezett és értékelte, törtvonalú Dob utcát. Pestnek ez a még spontán városfelfejlődés során a XVIII. században kialakult és a XIX. század során beépült legsűrűbb telekosztás, legfinomabb architektúrájú utcája. A középső szabályozatlan részén csupán 7,5-8 m széles, egységesen XIX. századot képviselő kisvárosias korai beépítésével, a vele találkozó keskeny törtvonalú utcákkal, T alakú és elított utca találkozásaisal, a város egyik legtitkosabb, szinte középkorias hangulatot idéző helye.”

„A lakóházak udvarán gyakori volt a kisüzem, a műhely, később az autójavító. Minden második, harmadik ház udvarán pékség, húsfeldolgozó üzem működött. Ezen túl számtalan kisebb-nagyobb nyomda, több szőnyegszövő műhely, parókakészítő, borbély gazdagította a negyed életét. A lakóházak teljes földszintje, pincéje, olykor udvara is beépítve a kereskedelmi életet szolgálta, üzletek, raktárak voltak mindenütt. Kisméretű szatocsboltok, használtruha kereskedelem, szabóságok, varrodák, kalaposok, déli gyümölcs és fűszer árusítás és rengeteg antikvárium, könyvkereskedés. Mindez a zsidónegyed üzleti életének jellegzetes tartozékaként színezte, határozta meg a városrész minden más városrésztől különböző karakterét.

„A mai üzleti élet ennél sokkal kevésbé változatos és nyüzsgő, mégis más városrészekhez képest mindig sokat őriz egykori légköréből. Bár az utóbbi években egyre több régi-új üzlet nyílik, azért továbbra is találkozni a lehúzott redőnyű, üres, elhagyott volt vendéglői, kávéházi, üzleti terekkel.”

Élethépek a balerai előtt, Erzsébetvárosból



Kalapos úriember

Nézelődés a Király utcában 1930



Nappali nyüzsgés a Dob utcában 1926

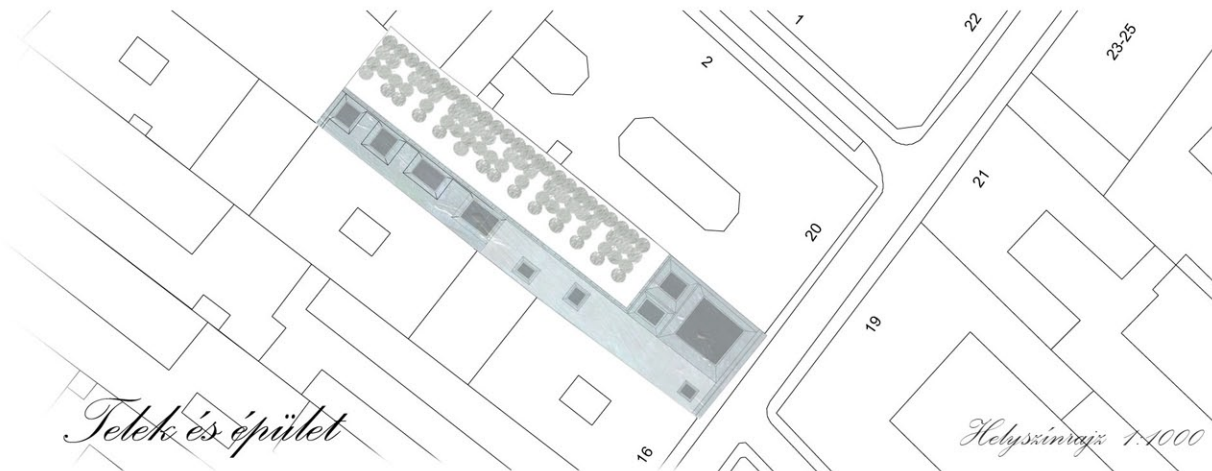


2es villamos és gyalogosok



Hasonló téri szituációk:

Király utca_Kuplung romkocsmá
 Dohány utca 10_ Tolnai majd Egyetemi Nyomda üzemi épületei
 Akácia utca_ egy épületen belüli bomlás
 Klauzál tér_ csarnok melletti lakóépület
 DOB utca 18_ egykori lakóház,
 ma Mumus romkocsmá

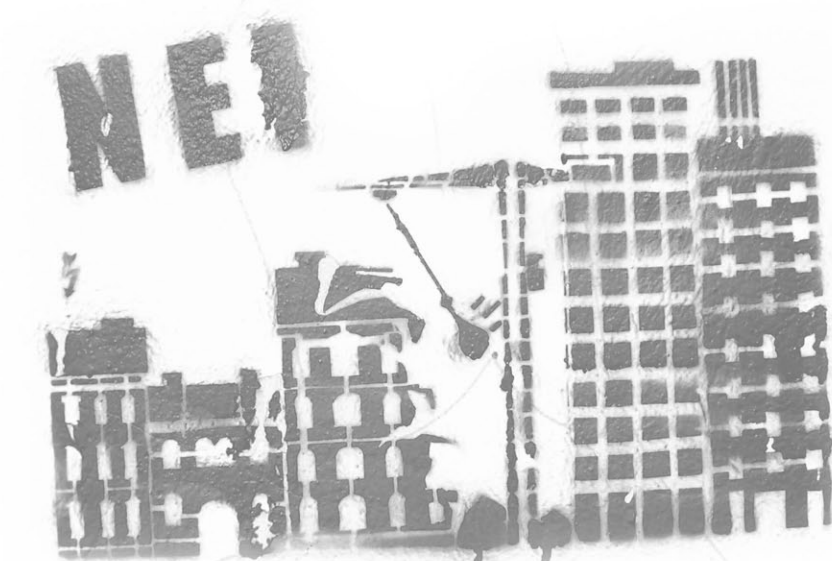


„Ma is látható egy-két-háromemeletes korai lakóházak révén e városnegyedben a XIX. század eleji Pest hangulata maradt fenn. Jelenlétük nemcsak történelmi illúzió és varázs miatt fontos, de alacsonyabb beépítésük, tégasabb udvaraik, embeibb arányaik, olykor kerlejk révén, a váratlanul megjelenő fények, rádiások, napfény és egyúttal a levegő szabaddab áramlása válik lehetségessé, ami különleges privilégium a szűk utcákhoz mérten magasan és intenzíven beépített, zárt, napfényt, parkot, teret nélkülözö beépítések között.” (Perczel Anna: Pest régi zsidónegyede)



Kisebb gyárral, önálló műhelyépülettel egybeépült lakóházak

Kazinczy utca 41_ Héber-féle kályhagyár
 Dohány utca 10_ Tolnai majd Egyetemi Nyomda üzemi épületei
 Kazinczy utca 41_ kóser zsidó mészárszék és üzlet
 Dob utca 27_ Skrek-féle húszüzem
 Holló utca 11_ egykori fémöntöde és ezüstműves műhely
 Kazinczy utca 47_ Mika Tivadar Rézarugyárának esztergályos és fémciszoló műhelye

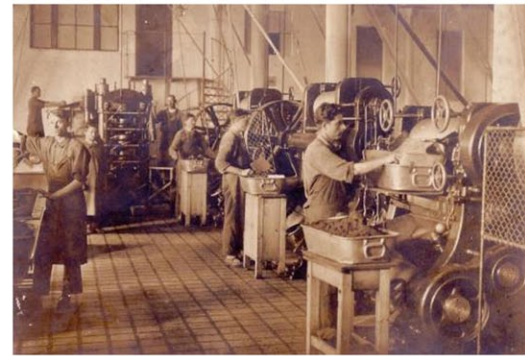


Holló utca 11

Kazinczy utca 47



Funkció



Csoki-erdőben csoki-virág,
csoki-szarvas, csoki-vadász
Csoki-fákon csoki-level,
csoki-patakban csoki-hal él.

a fák felett csoki-felhő,
abból szakad a csoki-eső.
Nem ázok meg, nem fázok,
Nem is hoztam kabátot

A csoki-szúnyog nem csíp meg,
a belseje csupa keksz,
A csoki-darázs mazsoliás,
zűmmögő csoki-varázs.

Leheverek a réten,
Amit mindenki majszol,
Anyá, A apa itt nem ér el,
Mert csokiból nincs térférő

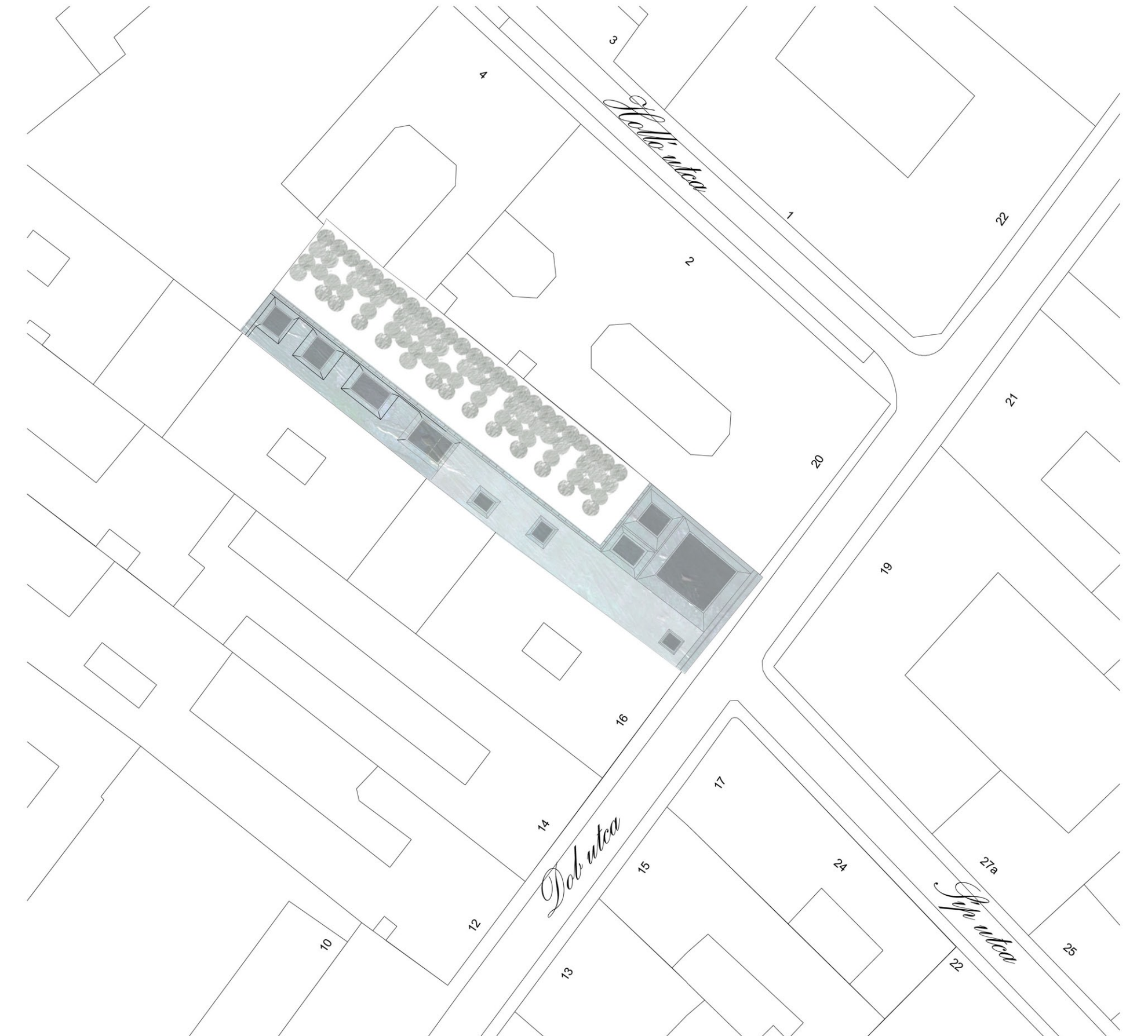
Csoki-pitypangot fújok
Sárikának hajába
Jó a kedvünk, kacagunk,
Mindenki a barátunk.



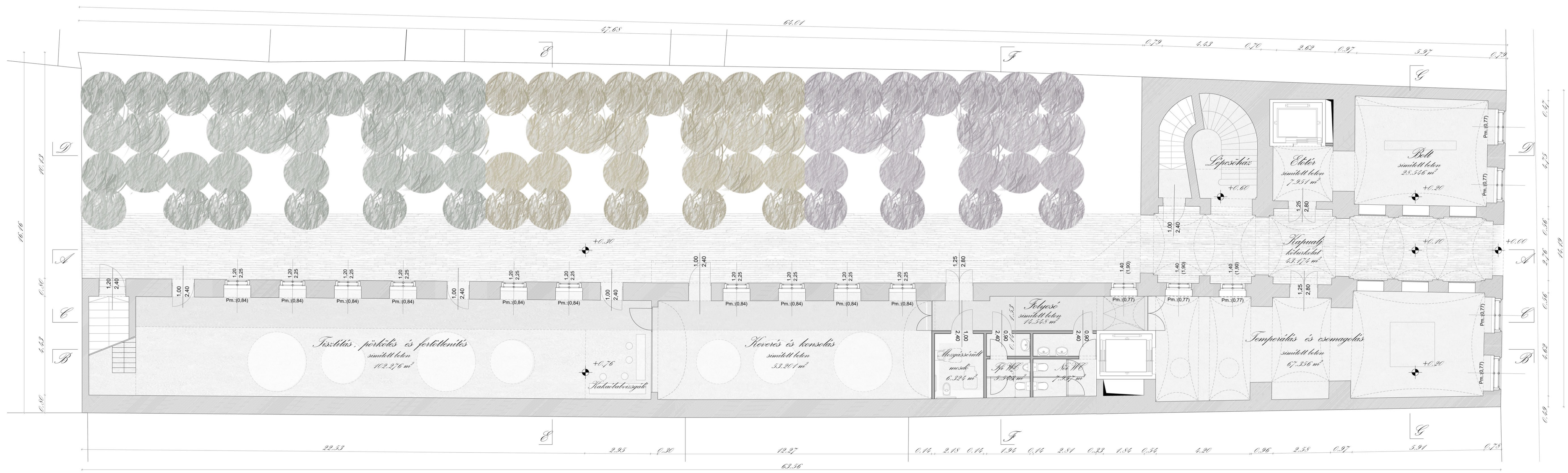
Interjú

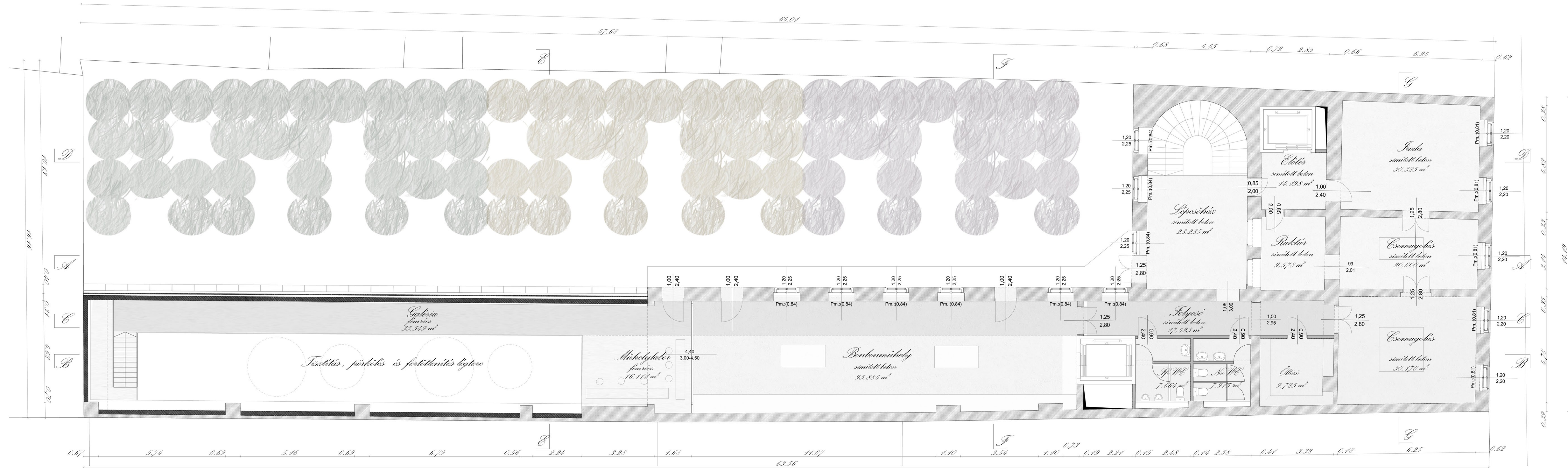
Rózsavölgyi Csokoládé Ringló Utca 33 2009 05 13

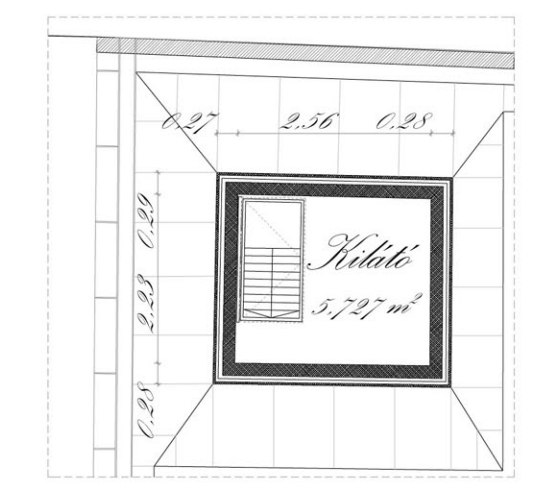
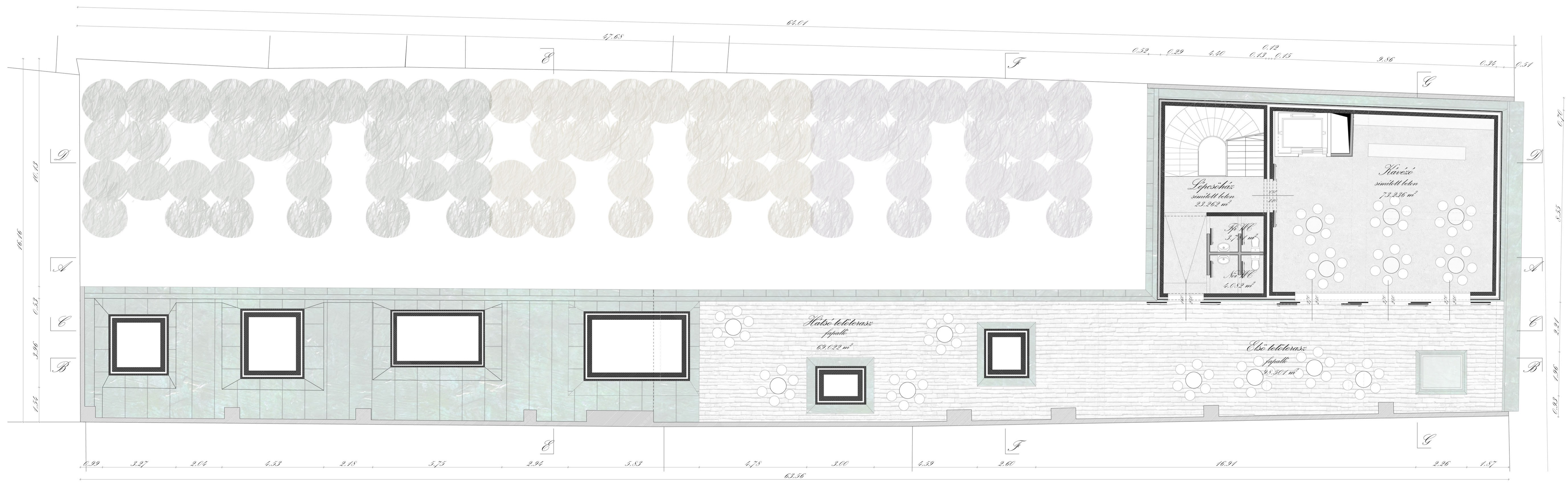
_Mikor kerületek először komolyabb kapcsolatba a csokoládéval?
_Nem tudom. Tényleg nincsen semmi furcsa magyarázat. Egyszer elhatároztuk, hogy ezt fogjuk csinálni.
_Amikor először voltam a boltokban (Királyi Pál u.), a férjed mesélte, hogy valamit közösen akartatok csinálni és végül ez lett az optimális választás. Valami, amit még szeretni is tudtok...
_Igen. Mindkét tényező fontos. Aztán valahogy egyértelmű volt, hogy az a csoki, amivel foglalkozni kell.
_De nem itthon szerettetek bele a történetbe?
_Nem azt mondom, hogy beleszerettünk a csokiba és azért kezdtük el, hanem pont azért mert nem tudtam, mi az a misztérium vagy hogy miért lehet beleszeretni a csokiba. Merthogy azokba nem lehet beleszeretni, amiket a boltokban kapni lehet. Amikor igazán beleszerettem a csokiba, az már a mestereknél történt. Amikor már találkoztam olyan csokikkal, amik olyanok...
_Eredetileg nem csokikészítő vagy?
_Eredetileg grafikus vagyok. Legeredetibben rajzfilmrendező.
_Hogyan döntöttétek el, hogy nem a férjed, hanem Te fogod kitanulni a mesterséget?
_Eleve úgy indult, hogy inkább én. Én szerettem volna ezzel foglalkozni.
_Nem szeretted annyira a szakmádat?
_Akkor én már szültem 2 gyereket és 3-4 éve nem csináltam nagyon semmit. Már grafikát.. Dolgoztam múzeumokban, részt vettem kiállításokban, de igazán már nem folytam bele semmibe.
_És akkor hogyan kezdted el?
_Először az École Chocolat nevű online kanadai tanfolyamra jelentkeztem be. És akkor utána a mesterekhez...
_Fontos volt nekik, hogy ezt elvégezted?
_Nem érdekelte őket egyáltalán. A franciánál, akihez először mentem ki, ott a munkámmal fizettem meg, hogy ott lehettem a műhelyében. Utána jött Roberto Catinari, ő toszkán. Nála kellett fizetni, de teljesen máshogy viszonyult a végén hozzám. Nagyon szívesen elmondott nekem olyanokat, amiket másnak nem szokott elmondani. Volt még a Recutti, San Franciscóban, náluk is kellett fizetni...
_Igazi inasévek?
_Inkább inashtetek. Mindegyik helyen kb. egy-egy hetet töltöttem. Gyerekeim vannak, nem lehetett máshogy...
_Ég volt ez a 3 hét, hogy beléd mászhasson ez a másfajta világ?
_Én ezt tanultam, úgy autodidakta módon. Ezek inkább ilyen rásegítések voltak. A végén inkább már csak inspirációt jelentettek. Például az utolsó évben a Recuttinál már szinte én is ugyanannyit tanítottam őket, mint amennyire ők engem. Amit máshol ellestem, azt megmutattam nekik, merthogy úgy egyszerűbb.
_Akkor most kérlek mutasd be nagy vonalakban a Rózsavölgyi Csokoládé készítésének folyamatát!
_A folyamat elején található a kakaóbab. Fönn a családi tűzhelyen pörkölöm. Csak tiszta kézzel szabad hozzányúlni. Ocumare 61-es babot láthatunk most, Venezuelából, az Ocumare völgyéből származó 61-es gémminta. Persze egyáltalán nem biztos, hogy tényleg az Ocumare völgyből jött...
_Ez a legjobb, leghíresebb?
_A leghíresebb az Arabua völgye.
_Aztán most belépünk a nyersanyagraktárba. Itt találhatóak a pörkölt kakaóbab meg a csokialapanyagok...az Amedei, a Carbo, ez itt a Cacao Barry. Nem por, hanem pasztillás... darabos. A kakaóbab Principe-ről érkezik. Fűszerek, kakaóporok, alkoholok... például szatmári szilva pálinka.
_És a folyamat végén található a melanzsőr. Kb. 2 hetente használjuk. A cukrot és a kakaóbabot együtt rakjuk bele és úgy 10x átréseljük, hogy elég finom legyen a végeredmény.
_A cukortól lesz fogyasztható?
_Ha jó a kakaóbab, az fogyasztható magában is. A cukor azért fontos, mert azzal összehasonlítva érezzük szánkban a kakaóbab ízét.
_És akkor mi a helyzet ezekkel a 100%-os csokikkal?
_Az hülyeség. Akkor már inkább kakaóbabot együnk helyette. Ha kakaóbabot eszünk, akkor annak a laza szerkezete miatt sokkal több levegőt tartalmaz. És pont emiatt élvezhető. Szerintem ezek a nagyon sűrű csokoládék már élvezhetetlenek. Tehát a cukor, az az 1/3 %-nyi pont azt a szerepet tölti be, mint a levegő. Viszonyítási pont.
_A melanzsőr után következik nálunk a temperálás. ezután öntjük ki a táblákat.
_A csokitábla négyzetes formája is a ti ötletek volt?
_Megmondtam Viktornak, hogy kb. mit szeretnék, aztán a többi ő találja ki. Viktor egyébként grafikus, évfolyamtársak voltunk. Ő a felelős a csomagolásért is, ami az egész folyamat lezárása.
_Korábban, a bolt beindulása előtt hívtatok ide is vendégeket termékbemutatóra?
_Előtte volt, aki itt vásárolt. Meg vittünk boltokba. De most már egyáltalán nem lehet itt vásárolni. Annnyira sok időt elvett, hogy már zavarta a munkát.
_És van hogy a férjed dolgozik itt?
_Igen. Felváltva dolgozunk itt és a boltban. Nehogy megőrüljön a boltban. Vagy nehogy megőrüljek én itt a műhelyben. Így változatosabb.
_Szerinted reális ötlet, hogy a belvárosban létesüljön egy ilyen látvány csokimanufaktúra?
_Reális, hogyha engedí az önkormányzat a kakaóbab feldolgozást. Mert hogy nem bűdös, sőt kifejezetten jó illata van, de hát valakit zavarhat a csokoládéillat...Leginkább a pörkölésnél tapasztalhatunk hi-hetetlen illatot. Szerintem amikor az indiánok bedobhattak egy marék kakaóbabok a tűzbe, akkor döbrentek rá, hogy ez nem akármilyen...
_De a belvárosban mindig akad valaki, aki beszél a jó kezdeményezéseknek?
_Igen. De engem például még egy sörgyár se zavarja.
_Te vinnéd olyan központi helyre a cégedet, mint mondjuk a Dob utca?
_Persze. Most pont valami ilyen helyet keresünk. Mi nem akarunk kakaóbabot feldolgozni, csak egy kicsit tovább szeretnénk lépni. Egy kicsit több kakaóbab, egy kicsit több bonbon, még egy-két segéd...
_Sok sikert ehhez!
_Köszönöm.





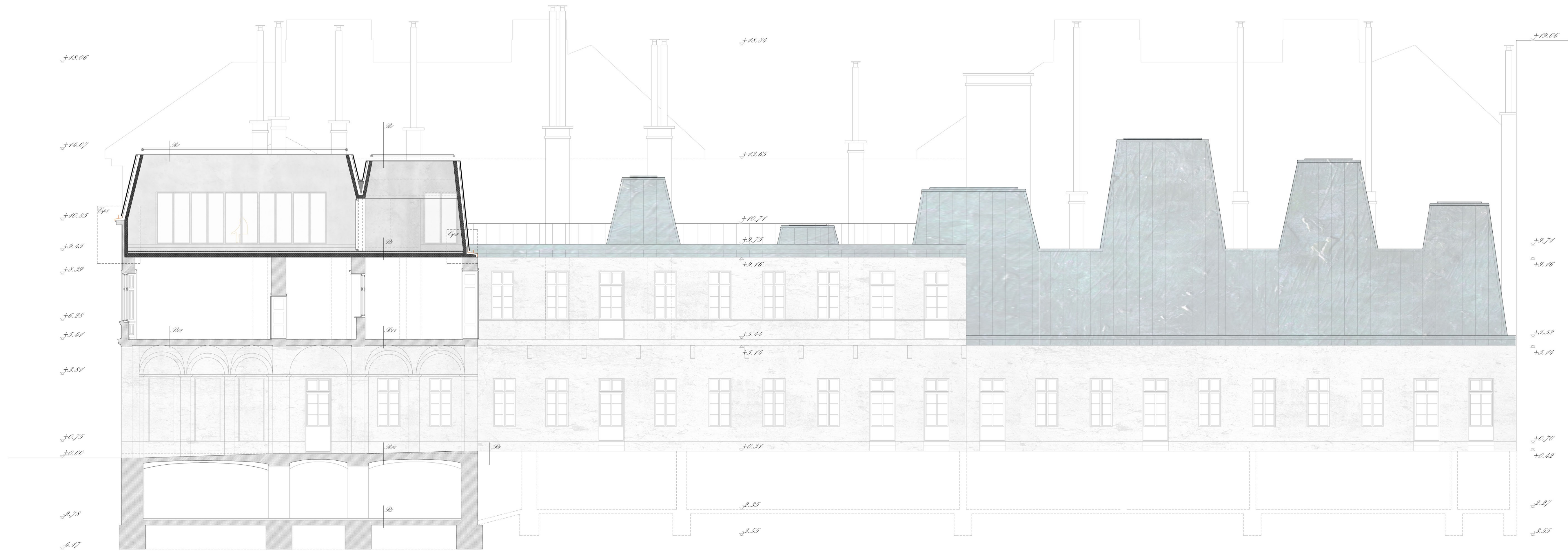


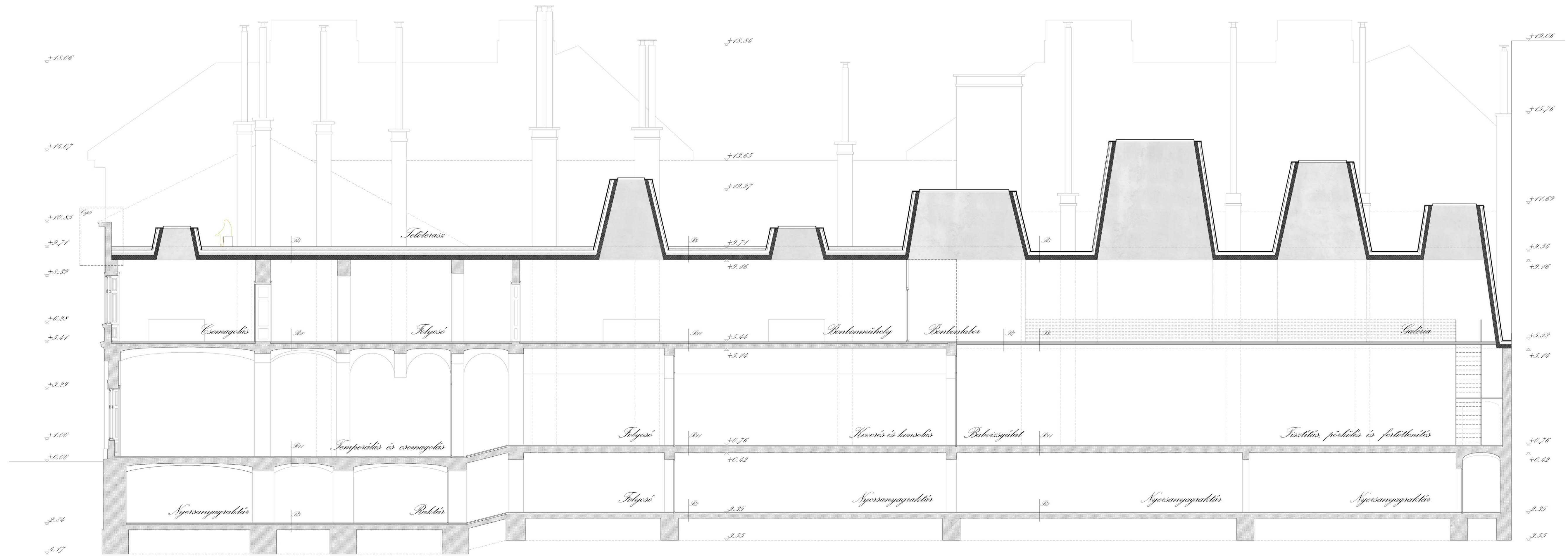


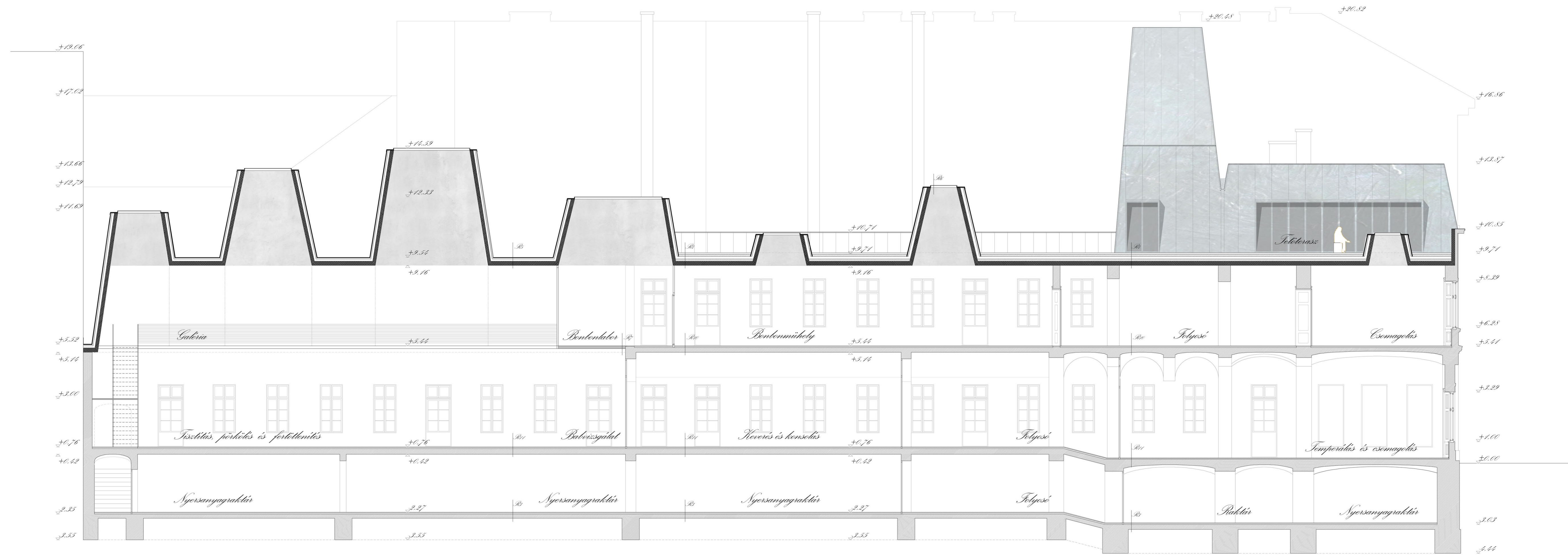


Kilátó alaprajz M 1:200

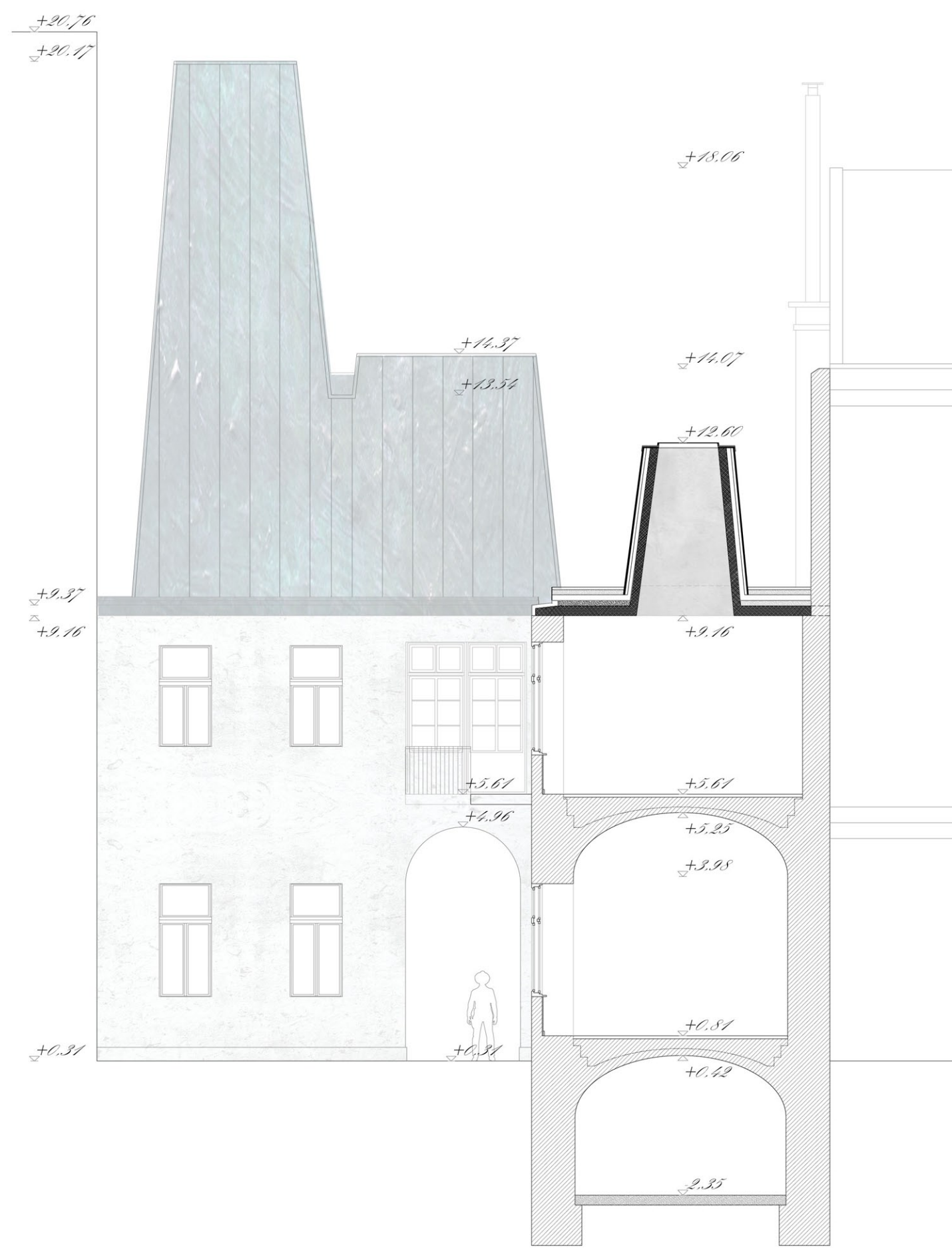
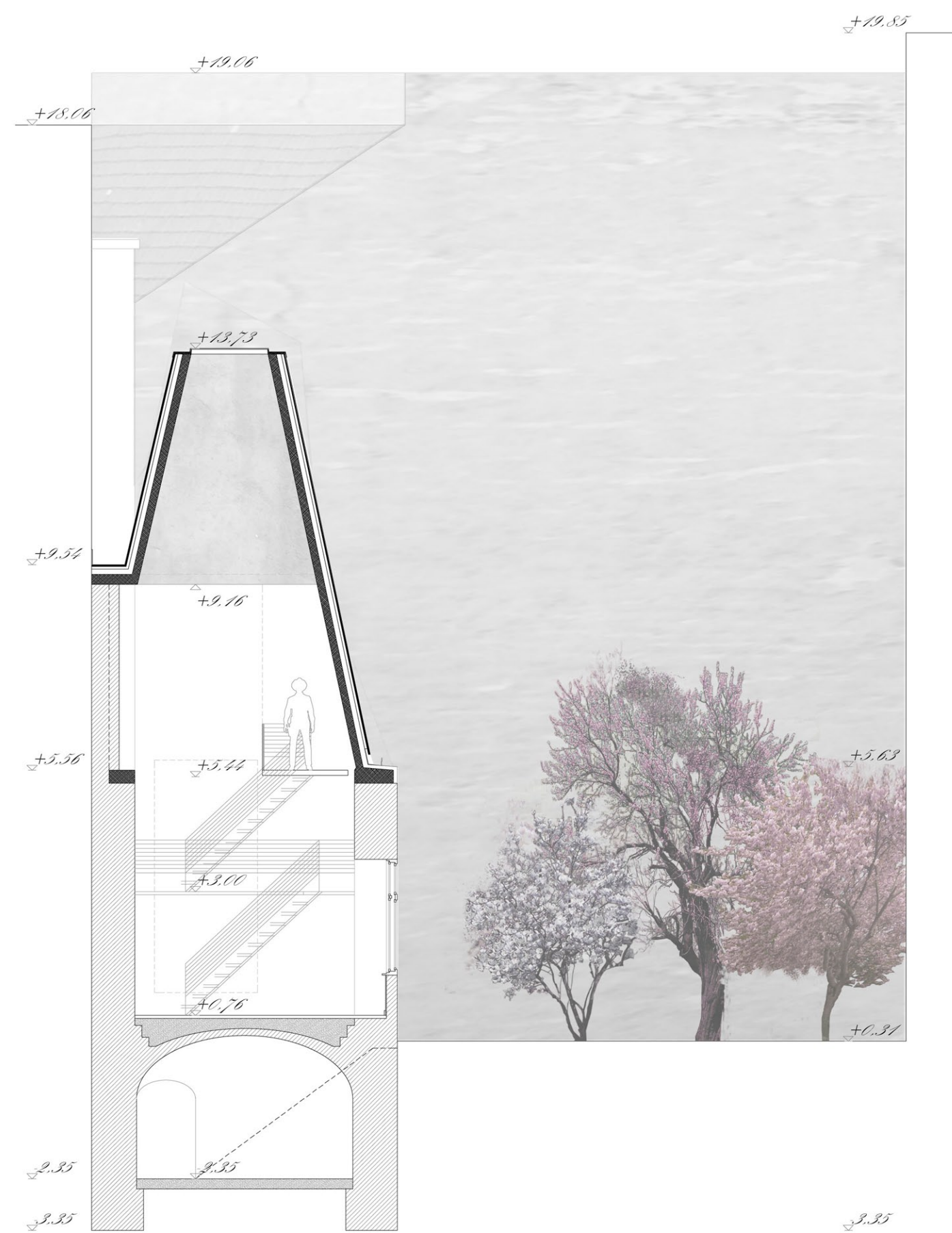


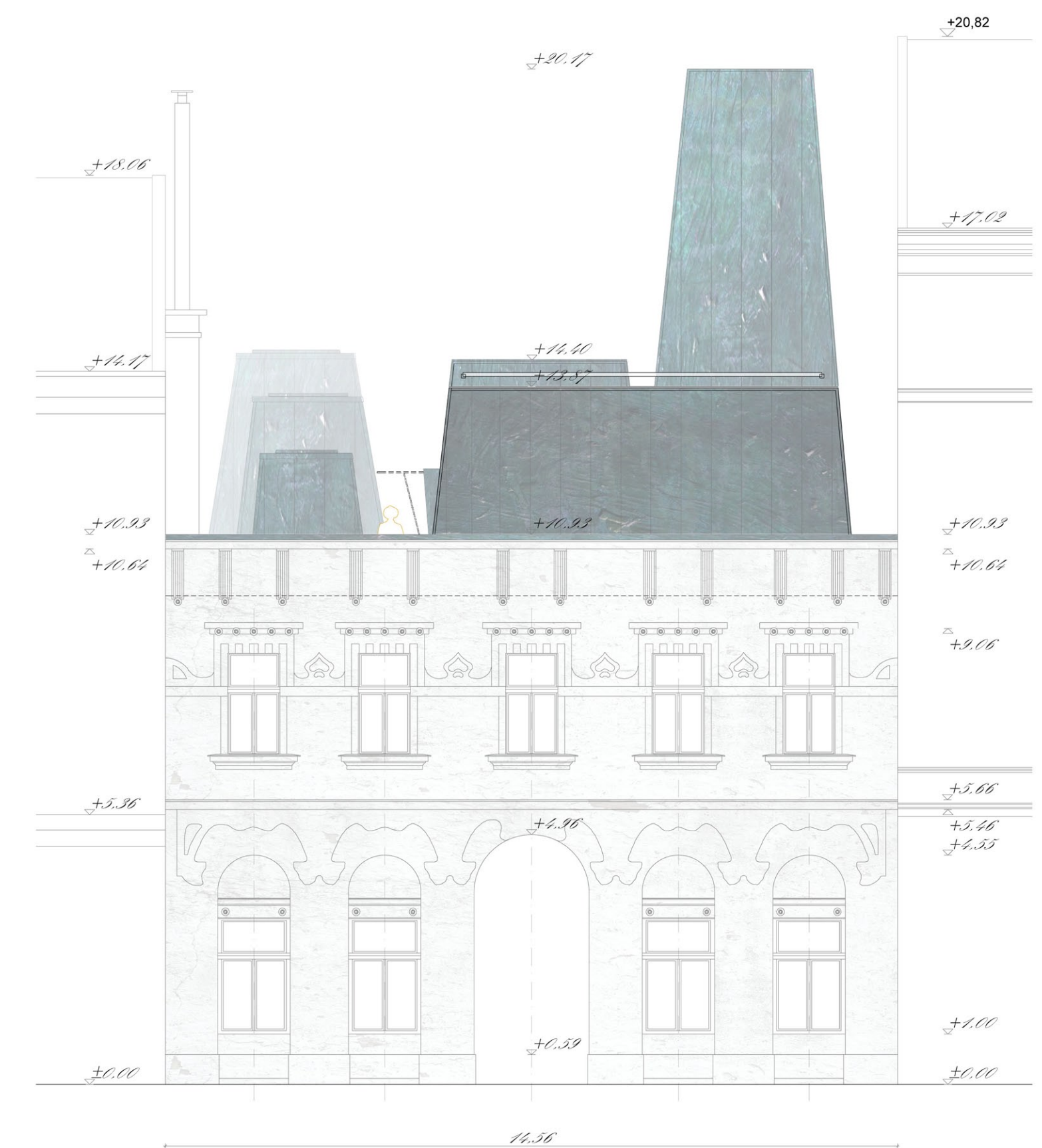


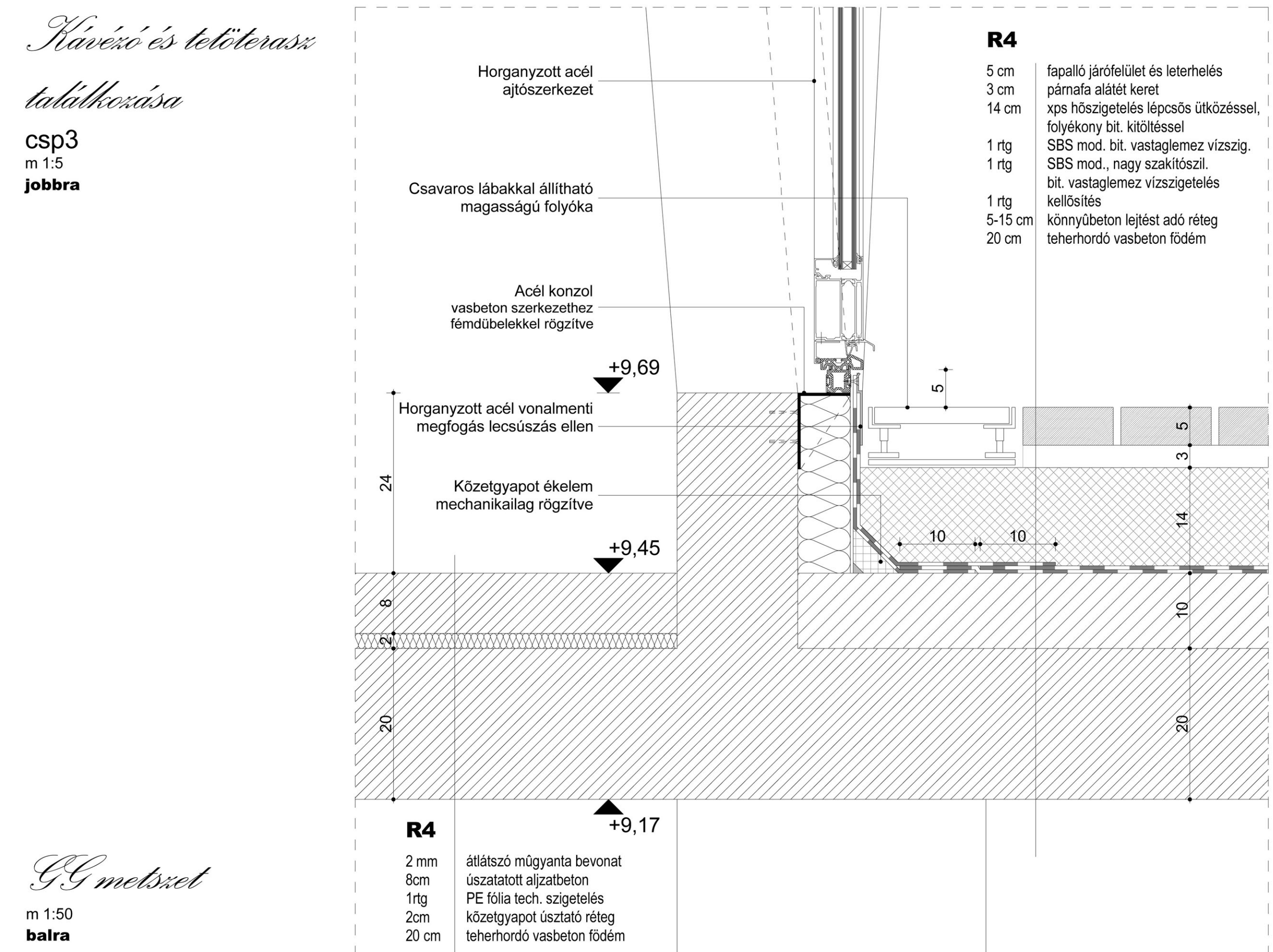
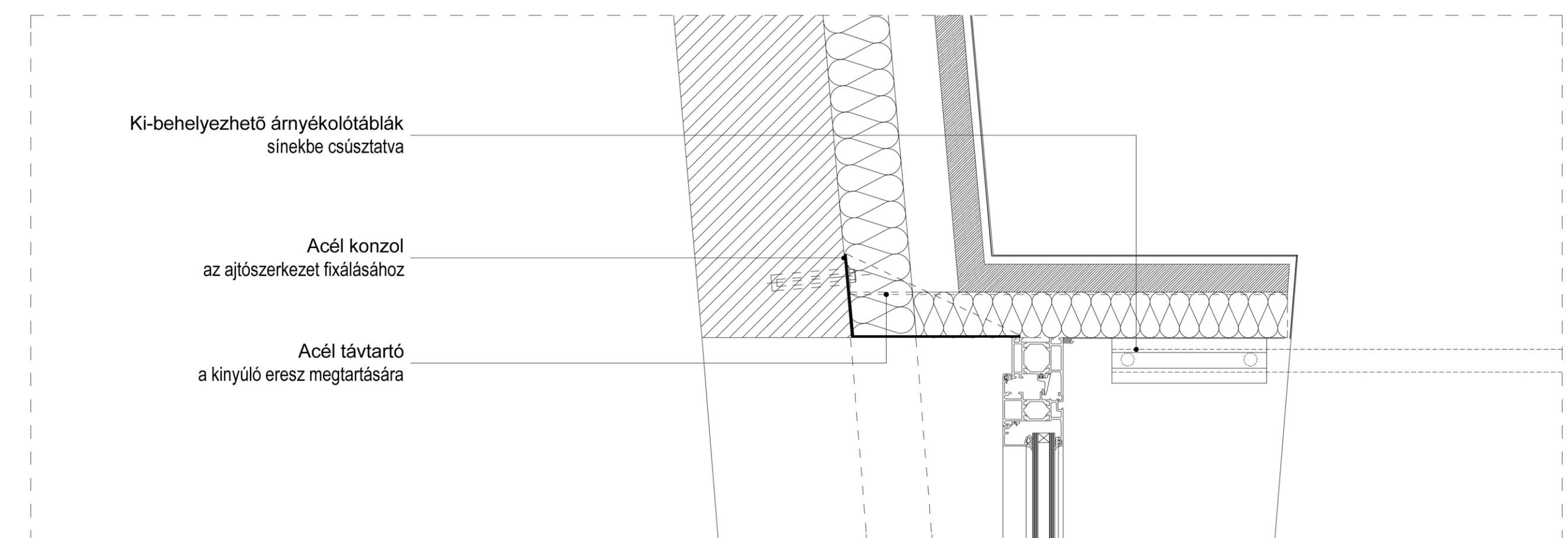
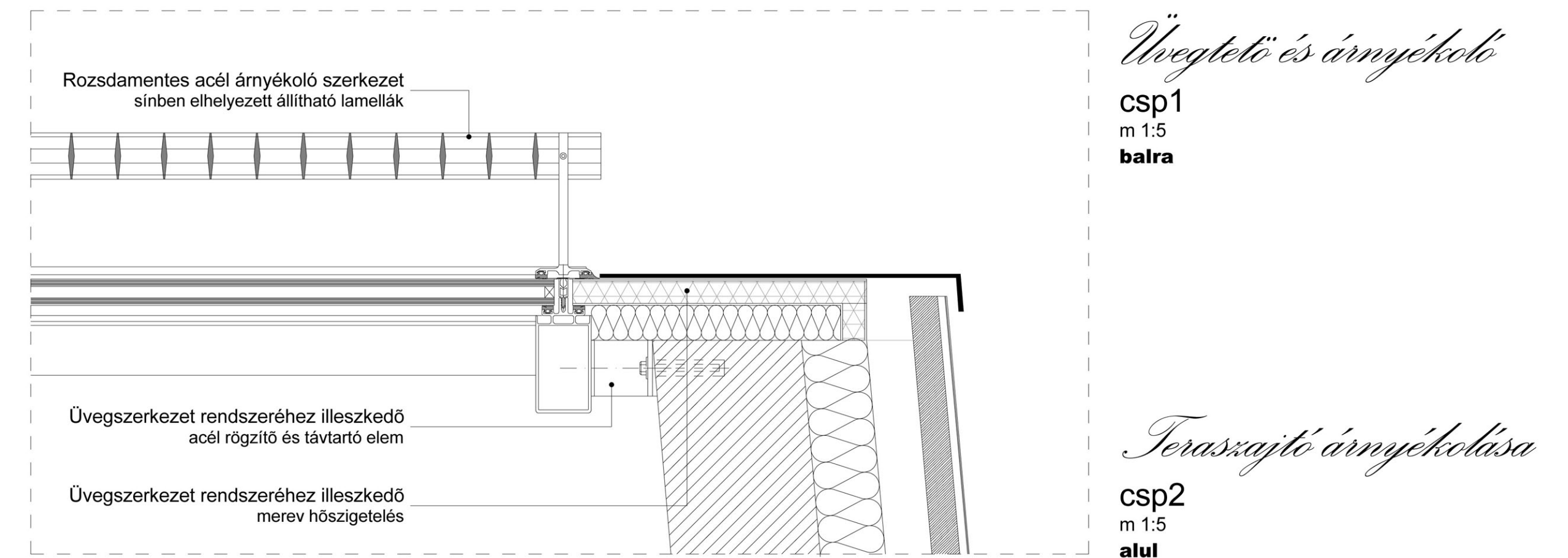






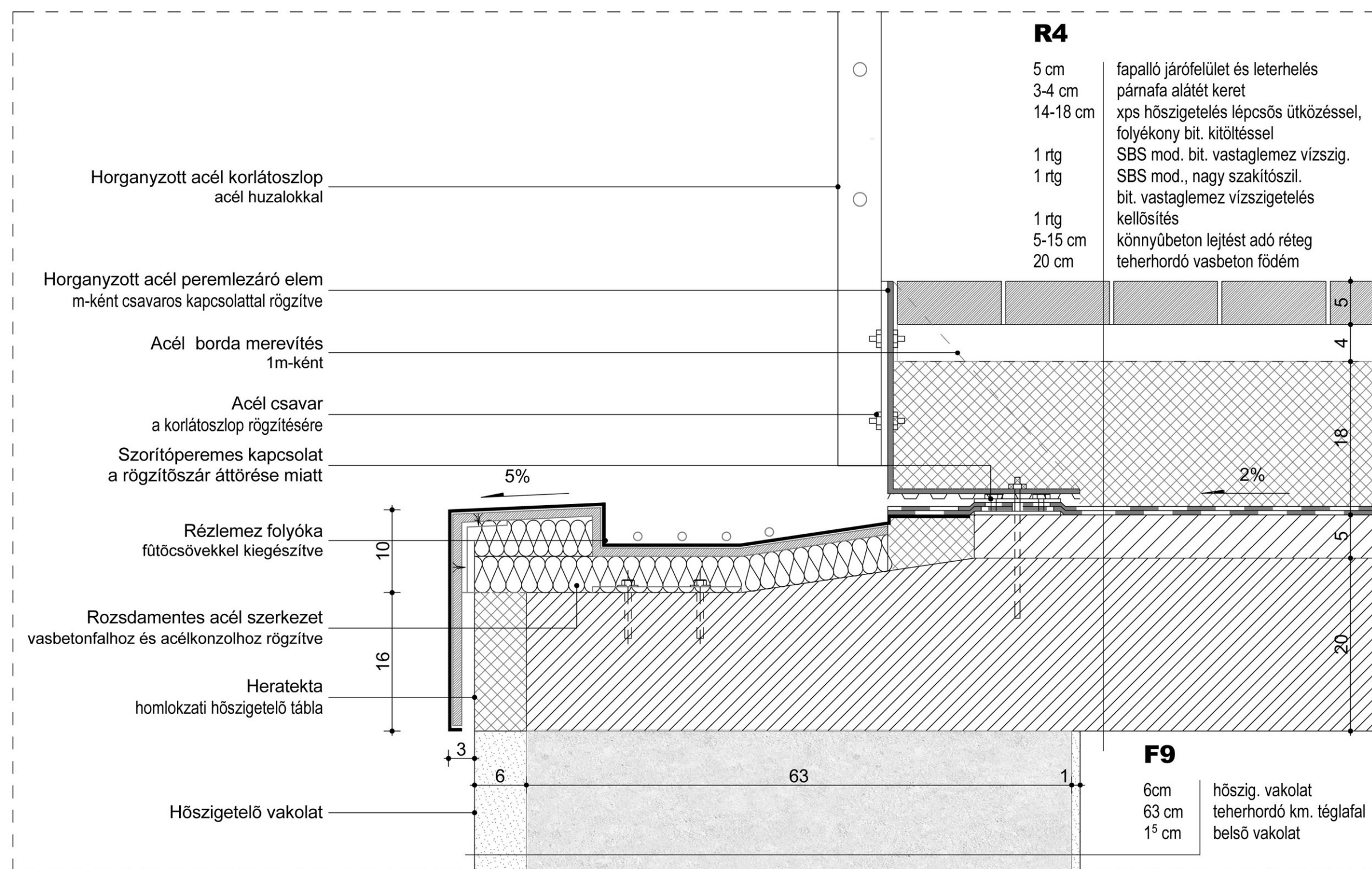






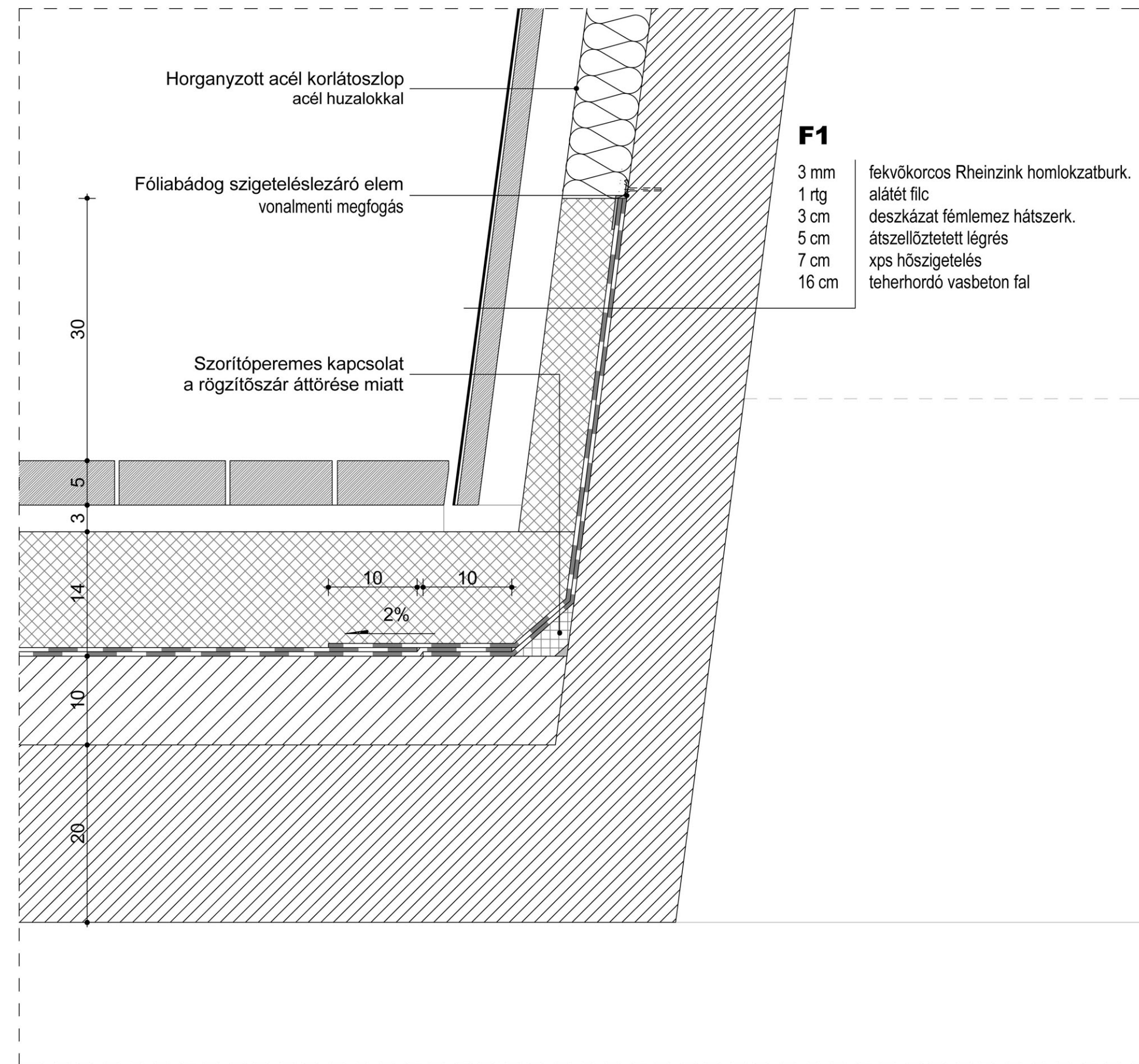
Tetőterasz pereme

csp4
m 1:5
alul



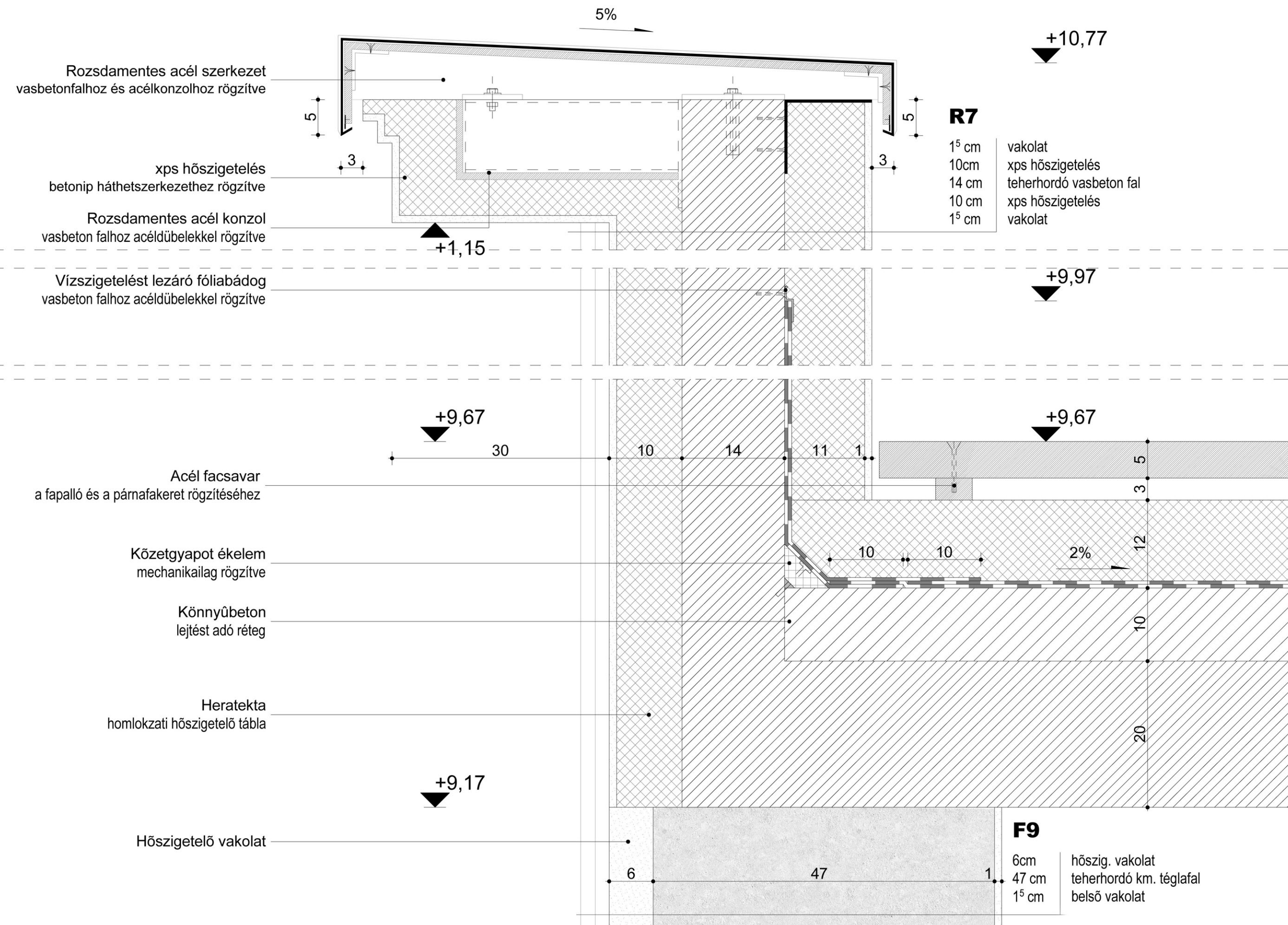
Felülvilágító lábazat

csp5
m 1:5
jobbra



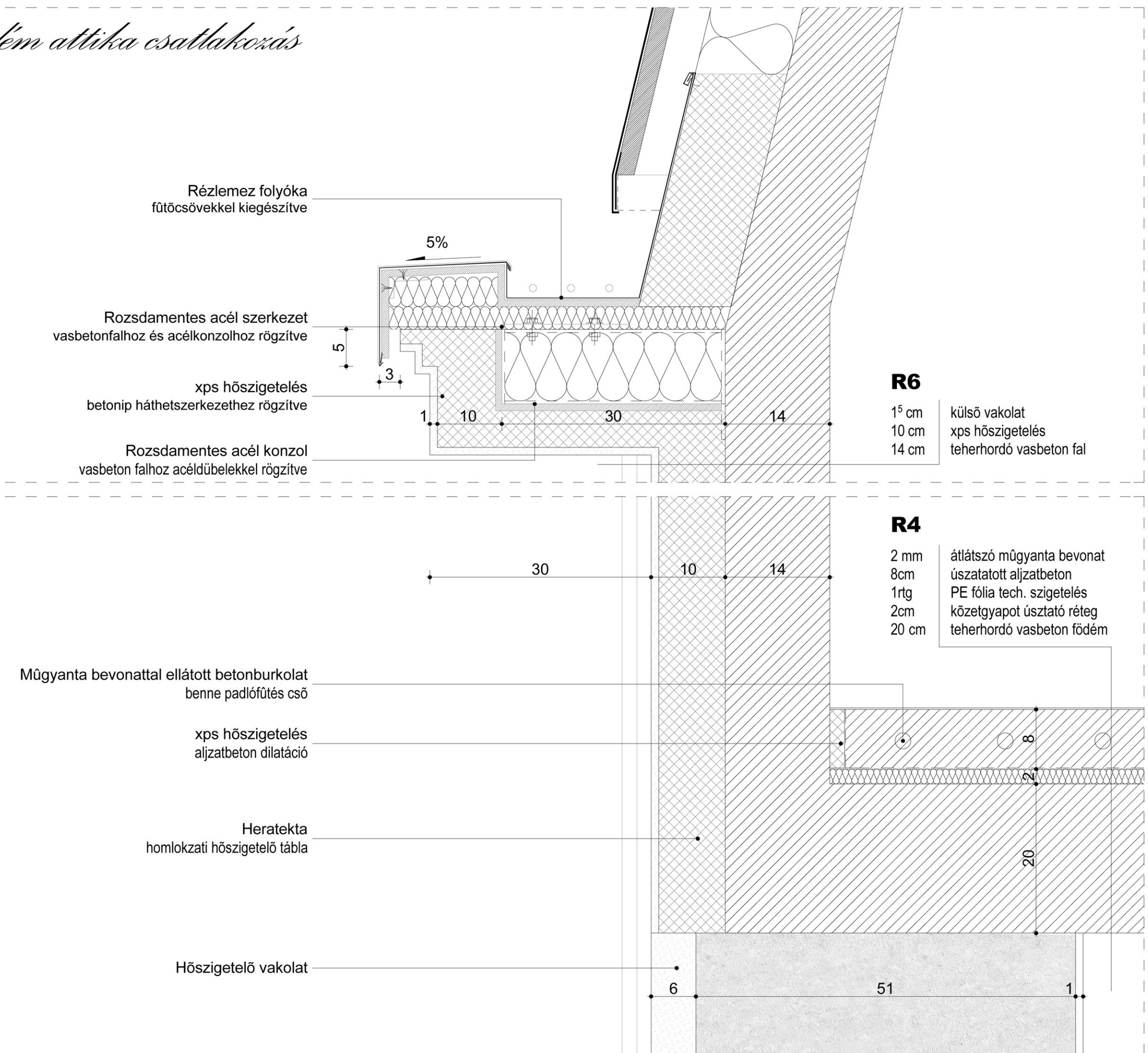
Felüterrész attika csatlakozás

csp7
m 1:5
alul



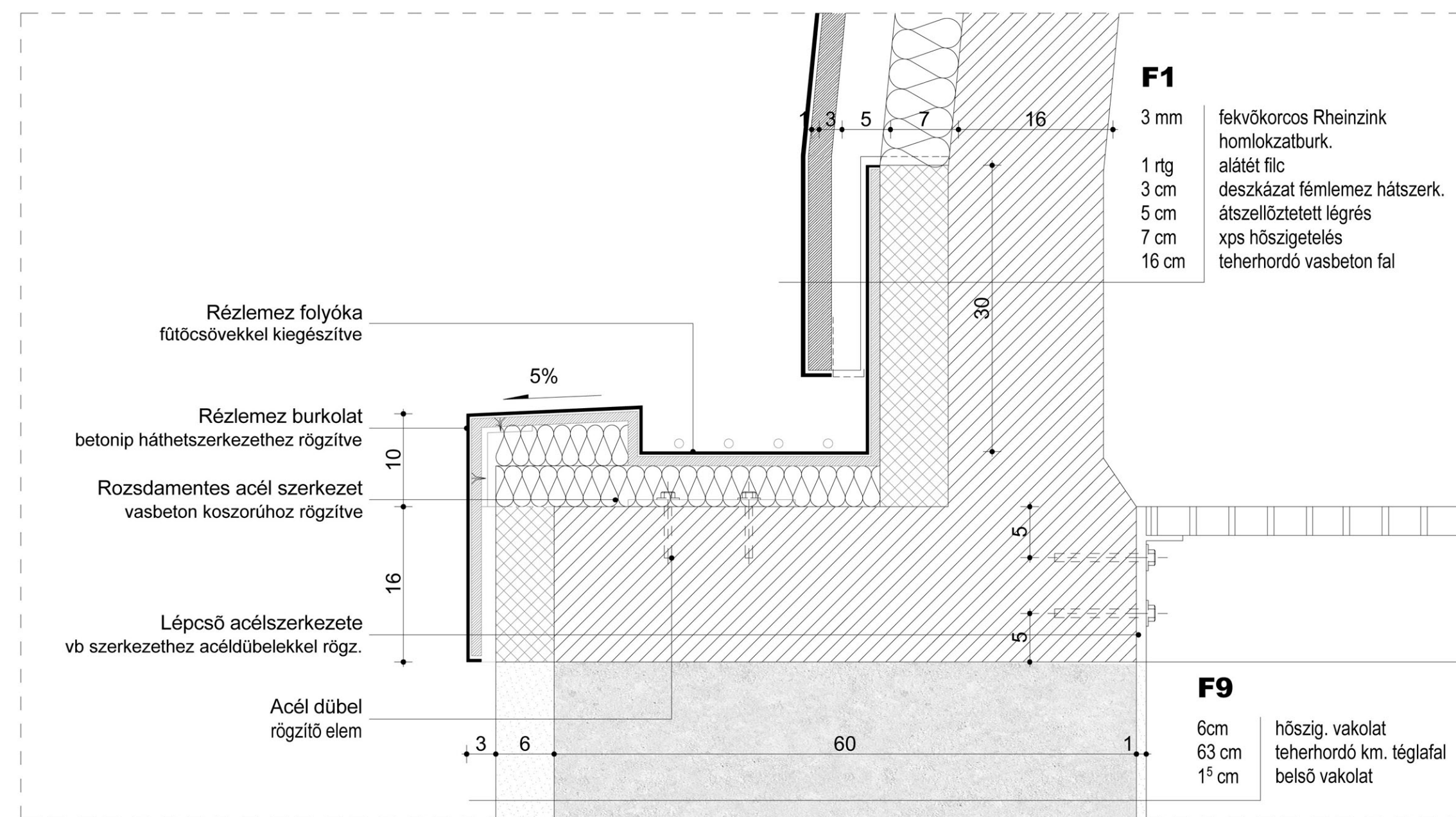
Betonfödém attika csatlakozás

csp8
m 1:5
alul



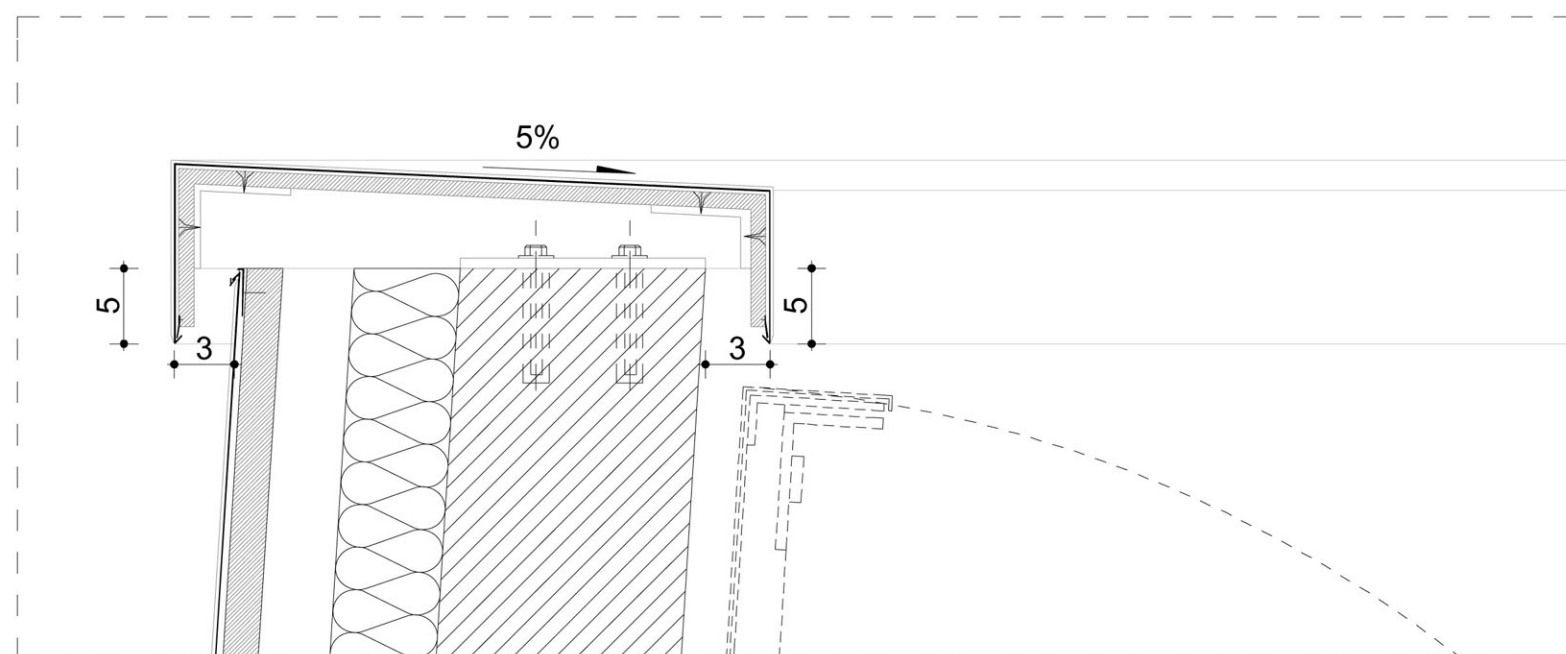
Vasbeton és téglafal találkozása

csp9
m 1:5
alul



Kilátó csapóajtója

csp10
m 1:5
balra



Kilátó vízelvezetése

csp11
m 1:5
jobbra

