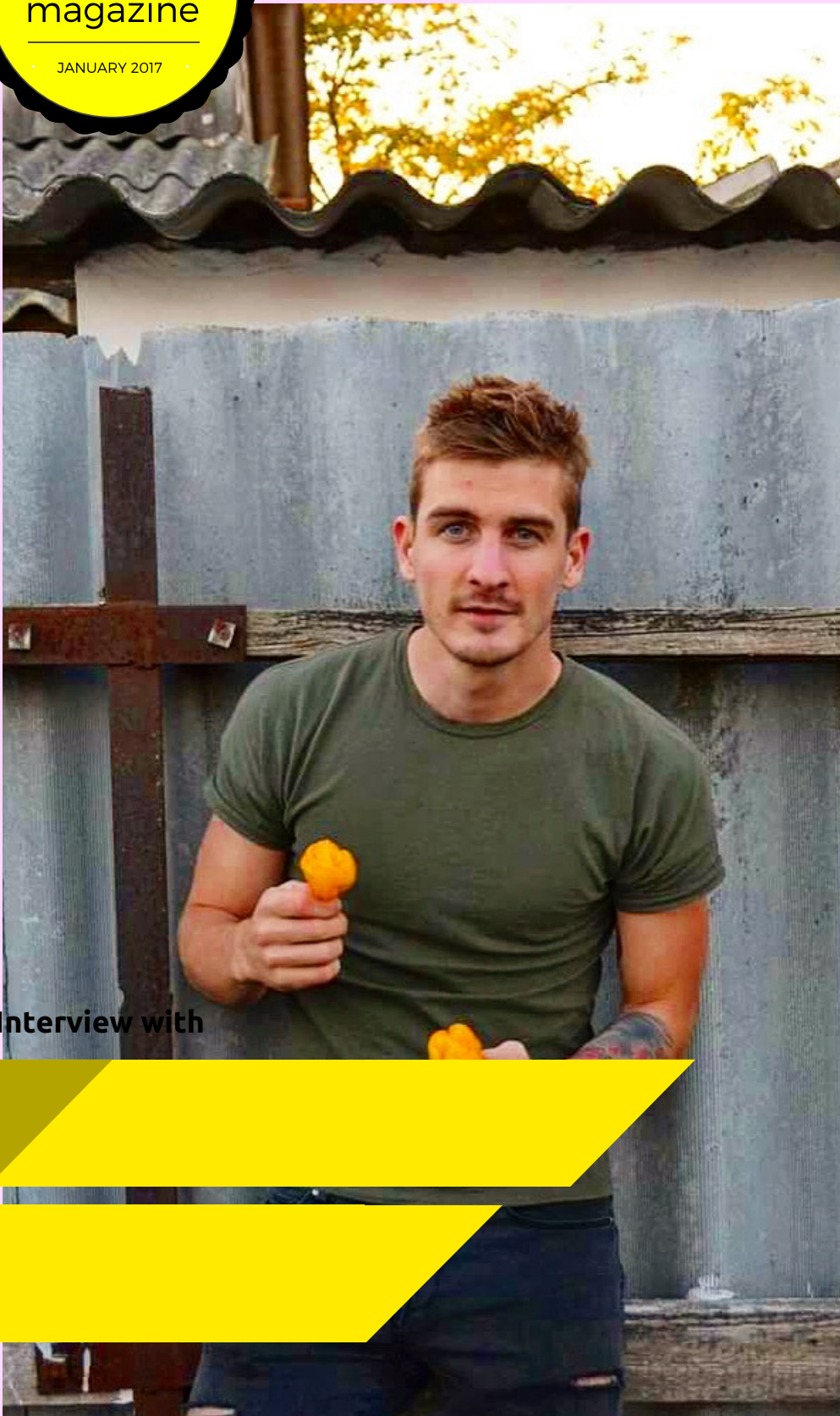
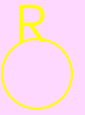
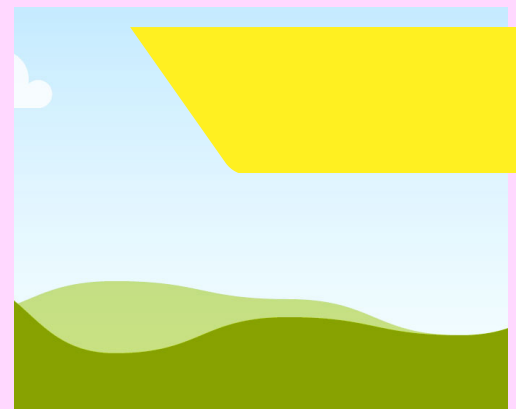


ALWAYS LOOK AT THE BRIGHT SIDE OF LIFE

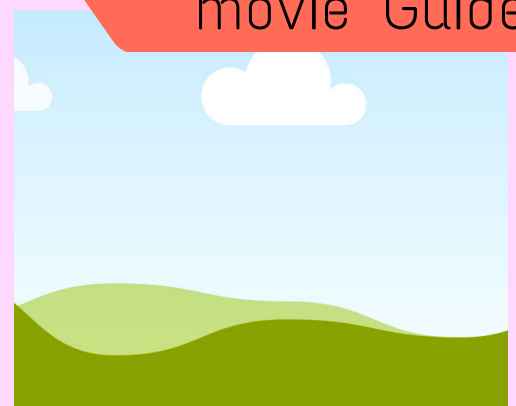
VIBES



Interview with



Popcorn - The movie Guide



Dear Reader,

A minap furcsa zajt hallottam a ruhásszekrényem felől. Odaosontam, és kis ideig a fületem a szekrény ajtajára tapasztva hallgatóztam. Legnagyobb megdöbbenésemre nevetgélés, viháncolás, csipszeszacskó-csörgés, ismerős hangok és fahéjillat szűrődött ki bentről. Meglepetésem még inkább tetéződött, amikor egy hirtelen mozdulattal kinyitottam a ruhásszekrény ajtaját. Az egyik sarokban rég nem látott garboim pöffeszkedtek, és chipses zacskóval a kezükben szájatva hallgatták felfuvalkodott széldzsekim hencegő történeteit. Apró, színes bikiniijeim egykori bölcsője egy tucat önelégült pamut zokni gyarmatává vált, akik nagyképűen szürcsölgették sütőtökös latte-jüket. Miközben egy-egy vastagabb sí zokni flörtölni próbált az egyfolytában szelfizgető galambszürke szövetkabátommal, kötött pulcsijaim nagyzó stílusban mutogatták egymásnak új norvégminta tetoválásaikat, és a legújabb tömegnövelő szerekről diskurálva fitogtatták izmaikat. Hirtelen latin dallamok csendültek fel és egyszeriben mindenki a szemközi sarokban vonagló cicanadrágra pillantott, ahogy az szorosan hozzásimult egy büszkén feszítő - fénykorában jóképű - pamut atlétatrikóhoz. Nem túlzok, ha azt mondom sokkoló látványt nyújtott, ahogy a hetyegés közöttük buja, érzéki táncba torkolt. Elképedve konstatáltam, hogy nincs visszaút. Megérkeztek. Idén is bejelentkezés nélkül. Könnyű nyári visszafogott ruháim helyét idén is elfoglalta azok faragatlan, könnyűvérű rokonaik. Még elmorzsoltam egy könnycseppet, ahogy a kedvenc, citromsárga pliszírozott szoknyámra gondoltam, majd szélesebben becsuktam a szekrényajtót, és mintha mi sem történt volna, két mosolygó smiley és egy szívecske kíséretében kipoztoltam a falamra: Hello Autumn! Welcome back!

Kedves Vibes olvasók! Izgalmas lesz ez az idei szeptember! E hónapban Mary Katona ad nekünk interjút, akinek a segítségével messzi tájakra juthatunk el. Hogy milyen messzire? Egészen pontosan Grönlandra. És ez csak a jéghegy csúcsa.

Dear Vibesers! This September will be rather exciting! This month we will meet Mary Katona, who will fly us to a faraway land. To the land of Inuits, the island of whales and polar bears, to Greenland. And this is only the top of the iceberg!

A hónap neszszere Biankáé, aki egyenesen Szentendréről érkezik hozzánk, hogy elmesélje nekünk milyen szépségápolási termékekkel hangsúlyozza természetes szépségét.

The beauty bag of the month is Bianka's who arrives directly from Szentendre to talk about the beauty products she is using to emphasize her natural beauty.

Nincs hónap Peter (Peter's Pan) receptjei nélkül. Szeptemberben egy örök kedvencet fogunk vele elkészíteni: krumplifőzeléket.

There is no month without a Peter's Pan recipe. This month he will prepare us a favourite classical: the krumplifőzelék.

A Vibes moziájánlója: a Popcorn rovat egy éves lett, ezért Enikő e hónapban nem 4, hanem 6 filmet hoz el Nektek, Anna pedig meglepetés könyvajánlóval készül.

This September we are celebrating the first anniversary of Enikő's column: Popcorn, the Vibes movie guide. For this special occasion she will introduce not 4 but 6 movies. And Anna will bring us a surprise book review.

Happy September to all the Vibers out there ;)

Maja Tiborszky

Editor in Chief

The Editor



What's in your beauty bag?

Think happy - be happy :)

VIBES was having a chat with the always flawless and always smiling **Diána**. She revealed to us

some of her beauty secrets. A great chat, a good coffee and amazing beauty products. What else do you need to start the day well?



V: Do you have some tried and tested beauty tips or beauty routine you could share with us?

I swear to castor oil. It has amazing benefits for your skin and hair. Massaging your scalp with it can give you thicker and longer hair. It also helps reduce split ends, controls hair breakage, and conditions and moisturizes your hair. I also put some oil on my eyelashes and leave it on overnight. In a few weeks my lashes will look like the fake ones. :)

V: Do you have a favourite lipstick?

I love liquid lipsticks, now my fave matte one is Cashmere by LimeCrime.

V: What is the secret of your everyday beauty?

First of all, I hydrate. I do not follow strict rules with this, just make sure I drink just enough that I don't feel thirsty throughout the day.

I also use sunscreen and always moisturise my face. Oh, and do not forget, hands and neck are important too! Treat your hands and neck like your face.

V: What is your morning beauty routine?

I am not a morning person, so my morning routine is quite short.

I wash my face with cold water and apply my daily tinted moisturizer that has a built-in sunscreen too. I put on some natural make up, usually use matte powder, highlighter, blush and mascara. Than comes coffeeee!

The liquid sunshine, aka: **THE WHISKEY**

Some people like to call it nectar of life, George Bernard Shaw named it as "liquid sunshine". In Ireland they say "What whiskey will not cure, there is no cure for." Well, no matter how we call it, we have to agree that whiskey has always been an elegant and sophisticated drink which inspired writers like Mark Twain, inventors like Alexander Fleming or politicians like Abraham Lincoln. Let's see now some interesting facts about whiskey or whisky :)

1. The term 'whisky' derives originally from the Gaelic 'uisge beatha', or 'usquebaugh', meaning 'water of life'. It is a so called „mirror translation" of the Latin aqua vitae, used to describe spirits. **2. "Whiskey"** is the Irish spelling (used in Ireland and the US), while "whisky" is the Scotch spelling (used also in Canada and Japan) **3. The first evidence of whisky** production in Scotland is from **1494** (Source) while the earliest Irish mention of whisky comes from the 17th century (wiki) **4. The term "Whiskey" can refer to any kind of whiskey-**Irish, Scottish, American, Japanese, Canadian...**The main types are bourbon and scotch.** The greatest difference between scotch and whiskey is geographic. Scotch is whisky from Scotland, while bourbon is from Kentucky (Bourbon County - USA) **5. Blended American Whiskey** is a mix of 20% American whiskey and 80% neutral spirit. Blended Scotch is a mix of whiskeys from multiple distilleries. **6. There are 5 Scotch Whisky Categories** and Single malt Scotch is one of them. It's made from malted barley in a single distillery.

7. The most important types are: Scotch Whisky, Irish Whiskey, Kentucky (Bourbon), Canadian Whiskey, and Tennessee Whiskey, Japanese and from New Zealand. **8. Whisky barrels lose over a quarter of their contents** to evaporation during manufacture. This is known as the angel's share.

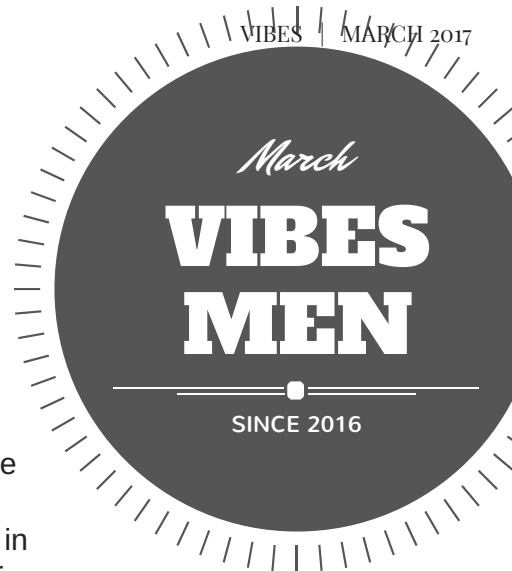
9. The Macallan "M": \$628,205 ; this bottle was sold at a Sotheby's auction in Hong Kong in 2014. That was the highest price ever paid for a bottle of whiskey. **10. In Hungary**

you can find 2 types of whiskeys: **Békési Single Malt 12 éves** - 0,7 l, 43%, and **Agárdi Whisky 12 éves Single Malt** 0,5 l.

11. On the rocks: It means that you want your whiskey or whisky :) poured over ice in your glass. **Neat** is used to order a drink that is served with no ice, no water or mixer. This is a straight shot of liquor poured into the glass and is served at room temperature. Sraight up" (or "up") refers to an alcoholic drink that is shaken or stirred with ice and then strained and served without ice in a stemmed glass.

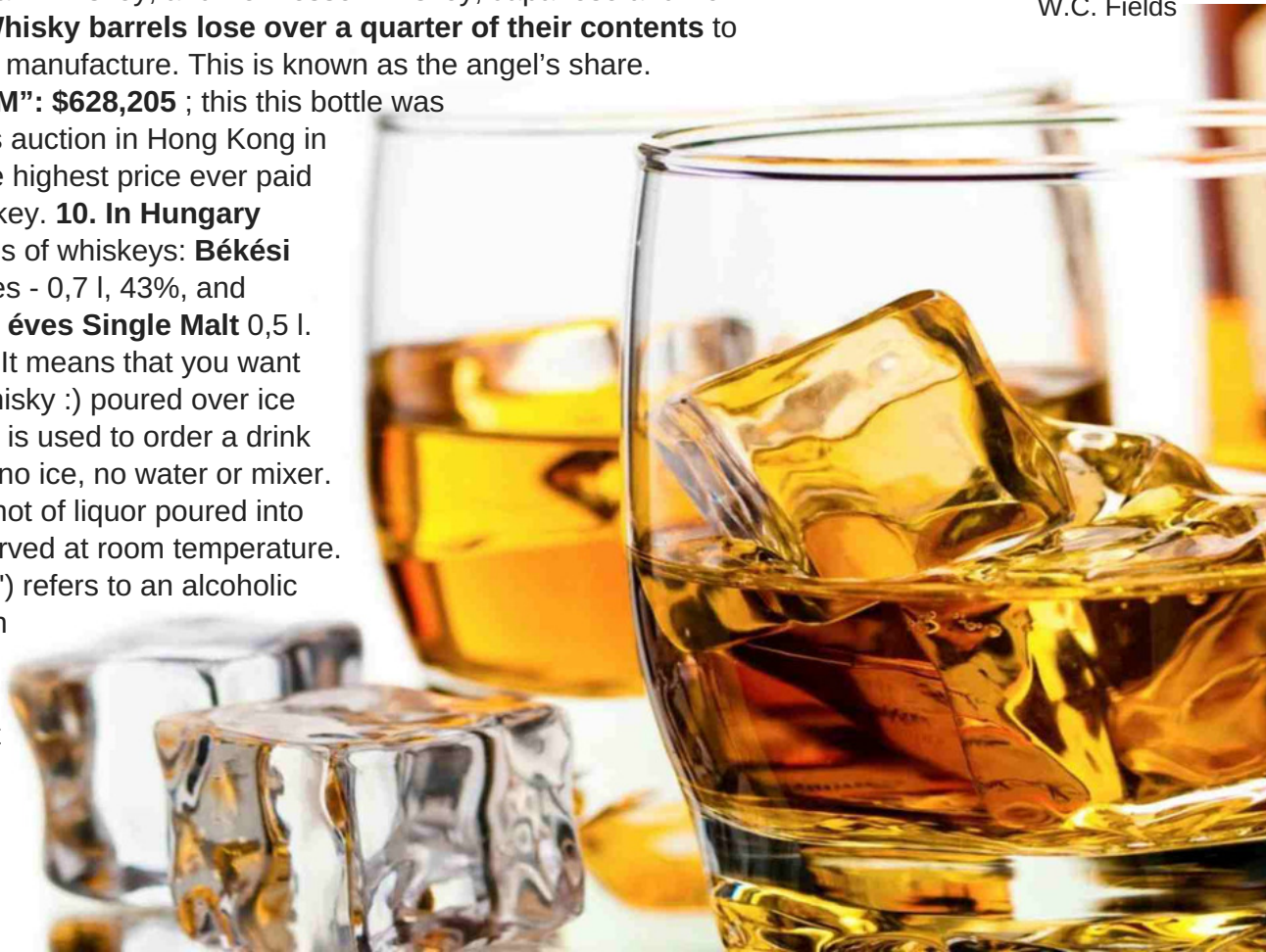
Cheers! ;)

www.vibesmagazine.hu



**“Always carry
a flagon of
whiskey
in case of
snakebite and
furthermore
always carry a
small snake.”**

W.C. Fields



THE BEST MOVIES TO WATCH IN NOVEMBER 2017

POPCORN

THE MOVIE GUIDE

Written by @enikőjancsek



As the weather gets colder, the cinemas start getting full of good movies – they do try to make up for the bad weather and darkness: most of them are extremely entertaining and visually satisfying. And of course when you go to the cinema, don't forget the popcorn.

11/2: Thor: Ragnarök

In the third instalment of Marvel's Thor series, comes Ragnarök. We see Thor and Loki return with the help of the Hulk to defeat the worst villain they have ever faced: Hela, played by the magnificent Cate Blanchett. The director of the movie is one of Vibes' favorite: the superb Taika Waititi from New Zealand. Based on the trailer the movie promises great fun, awesome soundtrack and entertainment by all means.

11/9: Murder on the Orient Express

Yes, I am sure the title looks familiar: this is Agatha Christie's classic remade anew by the hands of Kenneth Branagh, who also plays the main character. The plot is extremely exciting, 13 strangers (among them a princess, a professor, a missionary and a doctor) are stuck on a train, while someone is murdered and the world's best detective Hercule Poirot himself tries to solve the case. The cast is magical with such actors as Judi Dench, Michelle Pfeiffer, Johnny Depp and William Dafoe.

11/9: The Big Sick

Based on real-life experience comes a very special love story between an American woman and a Pakistan-born man. They fall in love, but struggle when their cultures clash and because of a mysterious illness she ends up in the hospital, he is forced to face her parents and also his feelings. Kumail Nanjiani plays himself in the movie he co-wrote with his wife, Emily V. Gordon: a magical screenplay told in a very funny way – because life does write the best stories.

11/23: Seven Sisters

This movie is played in the not so distant future, where because of overpopulation and famine only one child per family is permitted. But the grandfather of septuplets decides to hide the identical girls and name them after each day. They can leave the house only once a week on their name day, but strictly under the same identity. The sisters are all being played by Noomi Rapace and are up against the leader of the Child Allocation Bureau played by Glenn Close, who is terrified that her credibility might be destroyed.

POPCORN

SPECIAL EDITION

TOP 10 MOVIES OF 2017

Written by @enikőjancsek

Although it is hard to believe, half a year has already passed! If you are interested in the top 10 movies of the first half of 2017 according to Vibes, then this list is for you. Just in time to add movies to your watchlist, while lying on the beach! :)

10. The Red Turtle

A very special animated film, a completely wordless tale which tells the story of a man shipwrecked on an island. With minimalistic visuals, even without words we understand the story completely and feel the man's emotions – a truly beautiful piece of art.



9. Baby Driver

An exciting, new movie with an old base story. If great music is what you are looking for in a movie, this film is definitely for you! Baby had an accident when he was young and can only concentrate – driving cars for bank robbers here – if he has at least one of his precious iPods with him.

8. Hidden Figures

This movie is a true disengagement: the story sucks you in completely, you root for the characters a 100% and are baffled to see the injustice they receive. It is fun, exciting and very human, with great actresses and fun songs!

7. Get Out

Probably the best horror movie of the year – although I have to be honest I don't really like this genre. But this horror is not the kind of spooky/frightening/children-dressed-up-scary kind of movie. It has more to do with the male black protagonist and his introduction to his new white girlfriend's family.

POPCORN

SPECIAL EDITION

6. Split

A movie where the always wonderful James McAvoy plays 23 different characters? Bring it on! McAvoy brings crazy to the film perfectly, while we root for the captured girls to escape. You will be at the edge of your seat for 117 minutes, I promise!

5. Guardians of the Galaxy Vol. 2

Definitely start with the first one, if you haven't seen it. You'll see a fun, entertaining movie with great actors, funny dialogs and incredible scenery! A superhero movie which plays in space, about five totally conflicting "people" (one is a mutant racoon and a talking tree after all) fighting to save the galaxy.

4. Hunt for the Wilderpeople

Although after the first look this story seems like a classical one (as do many movies on this list by the way) the sweetness and the fun of this movie is beyond explanation. Playing in the beautiful forests of New-Zealand, follow a boy and his foster dad bond through adventure.

3. Wonder Woman

Finally, a good movie about a female superhero! What I am saying, amazing is a much better word. Follow Diana as she leaves her home island, to find her true powers and destiny in fighting in the first World War, alongside the man he saves from death at the beginning of the movie.

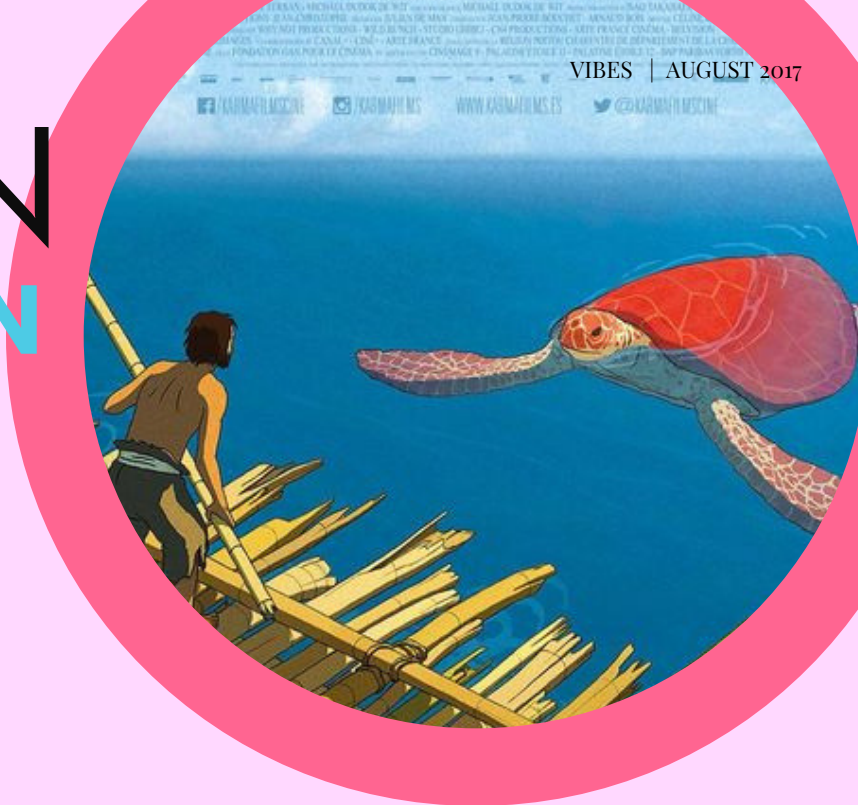
2. Lion

This movie is second on this list and not by coincidence. The screenplay is based on the true story of a young Indian boy who lost home, only to try to find it again after growing up with foster parents in Australia. A beautiful, heartfelt story about how Google maps helps him find his long lost mother.

1. Moonlight

A wonderful and rare story about three stages of a little black boy's life in Florida, as he finds his sexual orientation. The story telling is a truly mesmerizing with beautiful music playing in the background, a definite must-see.

**TO FIND OUT MORE
ABOUT THESE
MOVIES, LOOK UP
OUR MONTHLY
RECOMMENDATORY,
POPCORN!**



WHAT'S IN YOUR *Beauty Bag?*



*In a world
full of trends,
I want to
remain
a classic.*

— IMAN —



YOU DON'T NEED A SILVER LIPSTICK TO EAT GOOD FOOD.
paul p



WHAT'S IN YOUR *Beauty Bag?*



I woke up
like this



Vibes: What is your morning beauty routine?

Bianka: I wash my face with a cleanser then use micellar water/ baby wet wipes to make sure that there is no leftover makeup from yesterday then I apply a moisturizer or a primer then start doing my makeup.

Vibes: Do you have a must-have beauty product that you always carry in your bag?

Bianka: The lipstick of the day.

Vibes: Do you have a favourite mascara?

Bianka: I'm always trying out new mascaras but lately I've been loving the Maybelline one by one volum' express because it really opens my eyes.

Vibes: What is the secret of your everyday beauty?

Bianka: Just get enough sleep and drink lots of water, you know you have to hydrate :) Also have a little yoga session of 10 mins in the morning to shine bright from the inside.

WHAT'S IN BIANKA'S BEAUTY BAG?

1. Nivea - make-up starter normal to mixed skin
2. Lovely - sculpting powder
3. color press powder
3. Maybelline - one by one volum' express mascara
4. Alverde - fixierendes spray
5. Clinique - superdefense CC cream - very light
6. Maybelline - Great lash blackest black
7. Victoria's secret liquid lipstick - velvet matte / drama
8. Mac - Julia Petit / Moving Sand Eyeshadow x 2
9. Clinique rouge - 07 passion pop



interview with **márk** **bogár** hungarian chili farmer

by Maja Tiborszky



VIBES: First and foremost: congratulations to you and the whole Sárréti Chilifarm team for winning the first prize* with your BBQ sauce at a prestigious chili competition that was recently organized by Chile Pepper Magazine/McAby Media! Tell us a bit about your background. When and how did it all start to happen?

Márk: That's really kind of you thank you very much. The story started back in 2012, when some friends of my Dad's brought him some Habanero chili peppers from the US as a surprise present. As a matter of fact Dad has always had a reputation for being a great fan of chili peppers and hot food, so his buddies figured that some Habaneros which were considered as one of the strongest chili

pepper types back in those days would shut him up and leave him gasping for air. In a certain sense they did manage to surprise him: he was fascinated by its strength but he was even more astonished by the powerful taste. The divine spark came almost immediately after tasting the spicy present: there are lots of tiny chili pepper seeds inside, so why don't we try to plant them? My Dad is originally a plumber but he is also a licensed gas and heating technician which means that he is basically pretty good at various trades and crafts as a handyman. He used to be in charge of maintenance at the local school. In a family of five money has always played an important role so our parents were thinking about some kind of additional business that

INTERVIEW WITH MÁRK BOGÁR HUNGARIAN CHILI FARMER

might generate some extra money. My grandparents used to grow vegetables, so my parents knew the basics, but they did not want to follow the old routine, selling peppers, onions or cabbages at the local markets. Those things are actually disappearing anyway, thanks to the multinational companies. That is the brief story of how the production of our chili peppers started, and you should know that it was something quite unique in our small country in those days.

VIBES: What kinds of chili species do you grow on your farm? Which one is the hottest and chilliest? (How many SHU on the Scoville scale?) Do you have a personal favourite?

Márk: Now that's a tough one but I will try to list our chili peppers by order of strength. You can find at our chili farm 2 types of the famous Jalapeno chili pepper: the Mucho Nacho and the TAM. We grow classical Hungarian chili peppers as well (in the common language they are referred to as "kutyafasza" (dog's prick) or "macskapöcse" (cat's prick) chili peppers. We have Cayenne chili (not to be confused with cayenne pepper which may be a blend of different types of peppers, quite often not containing cayenne peppers, and may or may not contain the seeds. – Vibes), we cultivate Penis pepper, Bird's Eye Chili, Habanero Peach, Red Savina Habanero, Chocolate Habanero, red and yellow Bhut jolokia chili pepper (also known as ghost pepper, ghost chili – Vibes), Trinidad Scorpion chili, Trinidad MORUGA Scorpion Chili, 7 pot Brown and last but not least the hottest chili on the planet, the actual word recorder: Carolina Reaper chili pepper which has been measured on the Scoville Scale as high as 2.1 million SHU. That's insanely hot...

If you ask me about my personal favorite than I would definitely choose the Jalapeno, because it's fit for human consumption, basically anybody can eat it, I like its crunchiness, its thick flesh, not to mention its amazing taste. My other favourite is Habanero Peach Chili pepper which has a very strong taste and aroma; when you cut it or take a bite, you suddenly feel a fruity sensation



INTERVIEW WITH MÁRK BOGÁR HUNGARIAN CHILI FARMER

VIBES | NOVEMBER 2017

It has a really special taste, a bit sweet, I wouldn't say that it has a killing strength, I would rather call it a female fighter, it's a very sophisticated chili pepper.

VIBES: Could you give us a little insight into the process of growing chili peppers? Do they grow in the wintertime as well? How long does it take to grow a chilli? Are you physically participating in the production of chili peppers?

Márk: Every single aspect of the business is carried out and controlled by our family. We guarantee everything from the cultivation of the soil through plant protection, harvesting, processing, marketing plus image creation including even the label design. There are already three employees who help in the garden. Honestly it's a heartwarming feeling that in such a disadvantaged small village as Tetétlen, where there are only 1300 inhabitants, we are able to help three other families, offering them competitive salaries, a family atmosphere and decent work. In a few words the cultivation process looks like this: in January we decide the types of chili peppers we want to grow in the given year; we usually add some new species to the list of the already mentioned types, but never more than 2 types. 80% of the seeds are from our own stock but each year we order fresh

"virgin" seeds from reliable sources such as pepperseeds.eu or M-garden. The sowing of the seeds usually starts in February and ends by the middle of March. We provide extra protection by nurturing the seeds in double walled foil tents that are dug into the ground. We provide them with adequate lighting, temperature, ventilation and of course love until early May which is known in Hungary as "the days of the Ice Saints". At that point in time the chili pepper plants are moved into the foil tents on the field and then the will continue their life cycle as open air crops. By the 20th of August we are usually ready to bring our fresh chilies to the markets, fairs and festivals.

VIBES: What are the top 5 benefits of eating chili peppers? Do you think that some species are really healthier than others?

Márk: I don't think that one chili pepper is healthier than the other. I would rather mention the subjective perception. While you might eat a Carolina Reaper the strength of which is basically equivalent to the American standard of tear gas without any problem, others would give up by a Jalapeno chili pepper which is located at the bottom of the Scoville scale. In this aspect health does come to the picture, everything depends

on how much one can bear the heat, how much a person is used to eat hot chili pepper. Graduation and moderation is always recommended when eating chili peppers! Like to anything else, you can get used to the heat as well, capsaicin is physically addictive because it produces endorphin in our mind that's the reason that after eating chili pepper you will always long for it, your brain will seek that euphoria and feeling again and again.

I can tell you from my own experience, that eating more chili peppers than I normally do always helps me when I catch a cold or have flu. Chili has an antibacterial effect due to its main component: the capsaicin. Before starting our chili business my mother used to suffer from asthma, she used an inhaler, pipe etc., everything that could ease the symptoms a bit. It's such a frustrating illness. Ever since we've been working with chili and in the harvest season she is cooking approximately 2-300 kgs of chili sauce and cream weekly, her asthma just disappeared. Well, we can't prove it scientifically, but this is what happened in the real life! I would like to add to the benefits the flavor of the chili pepper, I think they can really give a twist to our dishes and bring such a characteristic taste that can work miracles with even a simple scrambled egg.

INTERVIEW WITH MÁRK BOGÁR HUNGARIAN CHILI FARMER

VIBES: What are some of your personal favourite ways of cooking with chili peppers? Do you have any favourite recipes that you would like to share with us?

Márk: Oh well, my favourite chili meals are Chili chicken wings and Jalapeno poppers, the way my mother prepares them! On this link you can find the recipe they prepared together with Marcsi Borbás the well-known Hungarian culinary expert: <https://gasztroangyal.hu/receptek/csipos-csirkeszarnyal>

VIBES: What do you enjoy most about your job?

Márk: Responsibility! It is really interesting to create something new and then taking it to a higher level. My parents managed to create the foundations of a business that is among the very first of its kind in Hungary! It's like paddling in a small but safe boat. First, you start alone with only one oar, then you will have another oar, then a bigger boat with a sail and a mast, with a proper boat deck, and a ship rudder. You are the one who determines the direction where you want to go, you decide, and your boat is not exposed to the wind. The little boat represents our business venture. :) I really like my job because I can implement my ideas. I love the fact that you need to be good at everything, and you must always be up to date in tendencies and trends. I love the fact that we managed to create a likeable image, we transposed it onto and into the jars, and we built an online community, and we earned quality relationships. Never settle, you should never be satisfied with your current knowledge! As Steve Jobs said: "Stay hungry, stay foolish"! There are, of course, more difficult, more challenging times, but without all that, it would be too easy. I made the right decision when I opted for starting this family business instead of sports!

VIBES: What is the most challenging part of your job?

Márk: The most challenging part is definitely the online media. We need to constantly work on our Facebook page, to always keep the activity of our groups, to provide quality content and quality photos on Instagram as well, and beside all that I run a blog which is published regularly on Index2, an online daily news magazine. But the greatest of all the challenges is to find the adequate workforce...



INTERVIEW WITH MÁRK BOGÁR HUNGARIAN CHILI FARMER

VIBES | NOVEMBER 2017

VIBES: I'm sure each chilli pepper harvest has its own story to tell. Can you recall a harvest that turned out to be very special for you? What's the story behind it?

Márk: Of course there are lots of stories to tell. At one point in time I wanted to start hydroponic cultivation but it didn't work out. For me it will always be something to remember because even today I simply do not know enough about how one could be successful in the area of cultivation without soil. Well, I guess I will not have the opportunity or the time for experimenting; I just do not see myself testing various options in the summer. Which means that next year we will be planting strawberries because that plant is less demanding than chili.

VIBES: What is your explanation of the outstanding success of Sárreti Chilifarm? What is your secret?

Márk: What people see on the jars and what they get in the jar is a taste or a teaser from the Bogár family. We do not want to force compliance with the standards of anyone, we provide the true values of the family to everyone. Humour, caring and love. Simply the essence of the Bogár Family that we really are. My Mom adds the harmony, my Dad blends in the strength and humour, I add the boldness and daring of the new generation, and my little brother adds his childish naivety that we can redeem the world with our sauces.

VIBES: What are your future plans? Any experiments?

Márk: I would like to organize hot chili eating contests at more and more university events, it's really great fun! I also have plans to visit secondary schools and high schools, to hold some kind of informal presentations to the students instead of a boring discussion class with the form master about the importance of studying; I want to tell my audience that it is really worth to study and it doesn't matter if people say that it is

embarrassing and it's not trendy. I want to talk about my experiences, my adventures, my background; I would like to give young people a kind of positive example. Oh yeah and I definitely want to be in Forbes. As regards my products, my aim is to design and produce sauces that would shock our consumers in a good sense; One good example is our latest creation, the LEVENDULATION chili sauce which is based on Sass Dani's recipe. Together with Dani we have already been holding hot chilli eating competitions, where contestants were heroically fighting against time, chili power and quantity. Our competitions are always crazy and they are just great! In addition, our family business works with several well-known Hungarian chefs and restaurant owners and humorists (including Dániel Balogh, Lázár Kovács, Dani Sass, Feri Rákóczi, István Dombóvári, István Bellus, Barnabás Lorán and Szabyest), as well as gastronomic events, road shows and team building events.

VIBES: Have you ever been to Mexico which is allegedly the home of all chili peppers?

Márk: No, unfortunately I have never had the opportunity, not yet, anyway. But I do hope that over a certain period of time I will be able to build such a strong personal brand that even MasterCard will be happy to sponsor me with such a trip :)



INTERVIEW WITH MÁRK BOGÁR HUNGARIAN CHILI FARMER

VIBES: What is your best advice to other chili farmers?

Márk: If they have any questions they should contact me immediately without hesitation! They should always experiment, listen, learn and enjoy the moments of the plant but they should always avoid forcing nature! There is a time to everything, patience is very important!

VIBES: Where can VIBES readers reach you in case they want to purchase or taste your products?

Márk: You can purchase our products online by navigating to www.chilifarm.hu You can find all the novelties and our latest news on our Facebook page, and for everything else there is my Instagram page – if you understand what I mean, ladies ;)

VIBES: Thank you Márk!

About the prize: In the United States at a prestigious competition organized by Chile Pepper Magazine/McAby Media a whiskey based barbaque sauce under the name of traBBQ the co-produced "child" of the Sárréti Chilifarm and Dániel Balogh (Revolución Budapest): was awarded first prize. The name is the invention of its „godfather”, Tamás Lorán (a.k.a. TRAbarna) who is a well known character from Showder Klub and the world or stand up comedy. The Hungarian first prize is a sensational success also because the competitors included such names as the PuckerButt Company, whose founder is Ed Curry, who is currently the breeder of the world's most powerful chili pepper, the Carolina Reaper. Among the categories, Sárréti Chilifarm won the first place in the category of "Alcoholic BBQ sauce", leaving several international chilli producers behind in the competition.



interjú egy pimaszul fiatal chili termelővel: bogár márkkal

Tiborszky Maja riportja



VIBES: Először is engeddd meg, hogy gratuláljak Neked és a Sárreti Chilifarm egész csapatának, hiszen nemrégiben az Egyesült Államokban, a *Chile Peppers Magazin* által kiírt rangos versenyen a *traBBQ* nevű szószotok első helyezést ért el. Ez óriási elismerés. Mesélj egy kicsit a kezdetekről. Hogy jött az ötlet a chili paprika termeléshez?

Márk: Nagyon kedves vagy, köszönjük szépen! Az egész történet 2012-ben kezdődött, amikor Édesapámat meglepték a barátai egy Habanero chilivel, egyenesen Amerikából. Ugyebár fater nagy erősező hírében állt, és valljuk be a srácok be akarták fogni a száját az akkor még

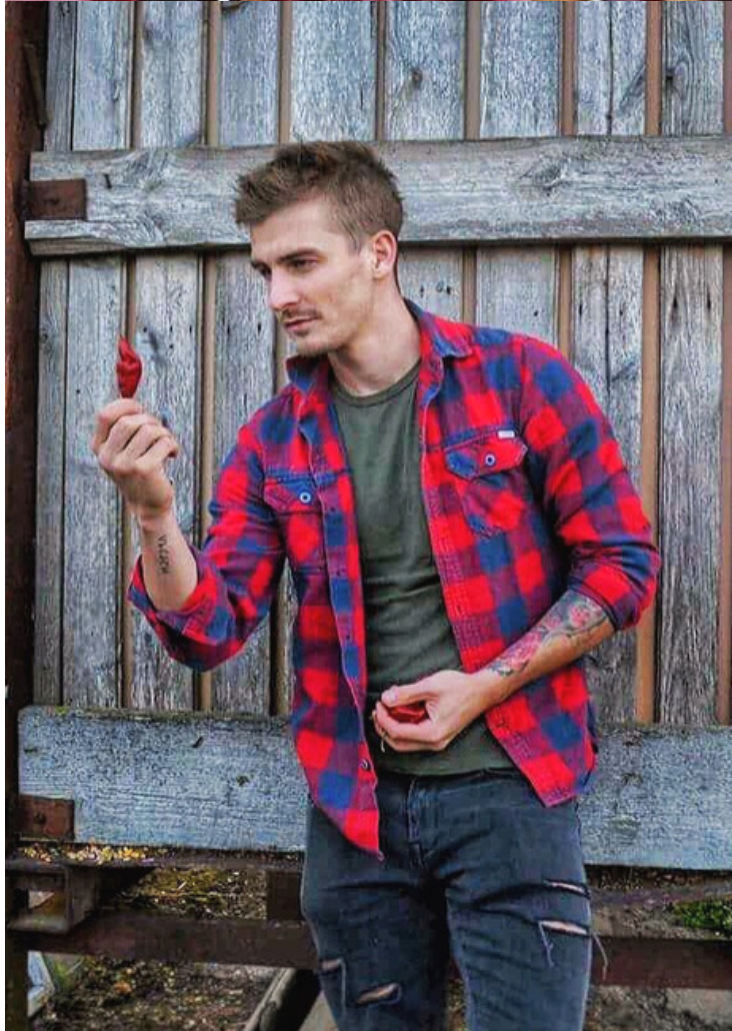
legerősebb chili fajták közé sorolható Habanero-val. Mondhatni sikerült is, meglepte az erőssége, de még inkább az íze. Majd jött az isteni szikra, azaz ha már itt a chili és benne a sok-sok magocska, hát ültessük el. Eredetileg szakmáját nézve Édesapám víz-gáz fűtészszerelő, tehát ezermester... és tényleg az, a helyi iskolában dolgozott karbantartóként. Ugyebár hárman vagyunk testvérek, mindig a pénzből van a legkevesebb, így szerettek volna szüleim egy olyan kiegészítő vállalkozást, ami pénzt hozhat a konyhára. A nagyszülők egyébként zöldségtermeléssel foglalkoztak, tehát megvoltak az alapok, de szüleim nem szerettek volna beállni a sorba és tv paprikát, hagymát, káposztát értékesíteni a

helyi piacokon, amik a multiknak köszönhetően már-már kezdenek eltűnni. Így került sor a chili paprika termesztésére, ami kis hazánkban eléggé egyedülálló volt akkor!

VIBES: Milyen fajta chili paprikákat termesztetek a Chilifarmon? Melyik közülük a legerősebb fajta? (Mennyi SHU a Scoville skálán?) Van kedvenced?

Márk: Húha, igyekszem erősségi sorrendben felsorolni a farmon termelt chilipaprikáinkat. Megtalálható nálunk a Jalapeno chili két fajtája is, a Mucho Nacho és a TAM, van hagyományos magyar erős paprikánk, amit köznyelven "kutyafasza" vagy "macskapöcse" paprikának is hívnak, majd Cayenne chilipaprika, ami nem bors(!), Penis pepper, madárszerm chili (Bird's Eye), Habanero Peach, Red Savina habanero, Chocolate habanero, piros és sárga szellem chili (Bhut Jolokia), Trinidad Scorpion chili, Trinidad Moruga Scorpion chili, 7 Pot Brown és legvégül a jelenlegi legbrutálisabb és egyben világrekorder Carolina Reaper, amely legmagasabb bemért értéke 2.100.000 SHU körül van. Eszeveszett erős...

Ha a személyes kedvencemről kérdezel akkor egyértelműen a Jalapeno és a Habanero Peachet tudnám megemlíteni. A Jalapeno-t azért, mert emberi fogyasztásra alkalmas, bátran eheti mindenki, tetszik a roppanóssága, a vastag húsa, no meg az íze! A Habanero Peachről már egy karakteresebb ízvilág és illatorgia jut eszembe, eszméletlenül gyümölcsös ájer csap meg mikor megvágod, vagy beleharapsz. Nagyon különleges az íze, édeskés és még az erejét sem mondanám gyilkosnak, inkább egy nőiesen karcos, de kifinomult chili paprika.



VIBES: Mesélnél egy kicsit arról, hogyan folyik a chili termesztés a farmon? Te is részt veszel a chilipaprikák nevelésében?

Márk: Minden folyamatot a család vezényel le, legyen szó a paprika neveléséről, gondozásáról, szüreteléséről, feldolgozásáról, marketingről, arculatról, az utolsó címke tervezéséig garanciát vállalok. Immár három alkalmazott segíti a kertben a munkánkat, részemről egy jóleső érzés, hogy egy hátrányos helyzetű 1300 lelkes kis faluban versenyképes fizetéssel, kulturált munkával és családias légkörben három másik családnak tudunk segíteni. A termesztés története röviden így fest: januárban összeírjuk a termeszteni kívánt paprika fajtákat, általában amiket említettem azok állandóak, maximum egy két újdonsággal kiegészítjük. A magok 80%-a saját, de minden évben rendelünk friss, „szűz” magokat megbízható forrásokból, mint például a pepperseeds.eu vagy az M-garden! Tehát február végétől március közepéig vetjük a magokat, melyeket a földbe süllyesztett, dupla falú nevelőfóliában babusgatjuk. Biztosítunk nekik elegendő mennyiségű és erősségű fényt,

hőmérsékletet, megfelelő szellőztetést és szeretetet. Egészen fagyosszentekig, utána kikerülnek a fóliákba és a szabad földbe a növények. Majd augusztus 20-ára már friss chiliket tudunk vinni a vásárokbá, fesztiválokra.

VIBES: Szerinted mi a chili evés 5 legnagyobb előnye? Igaz, hogy egyes chili fajták egészségesebbek másoknál?

Márk: Szerintem nincs ilyen, hogy egészségesebb vagy nem egészségesebb. Inkább a szubjektív érzékelést említeném meg. Lehet Te vígan megeszed a Carolina Reapert, ami az amerikai szabvány könnygázzal is egyenértékű, más pedig már egy Jalapeno chilinél feladja ami a scoville skála alján helyezkedik el. Na itt már szóba jöhet az egészség, hisz ki mennyire bírja, mennyire van hozzá szokva. A fokozatosságot és a mértékletességet tudom ajánlani mindenkinek! Mint mindenhez, ehhez is hozzá lehet szokni, mondhatni függőséget képes kiváltani az emberben, hisz a kapszaicinnek köszönhetően endorfin termelődik az ember agyában, amely után idővel vágyakozni fog, keresni fogja újra ezt az eufóriát, érzést.

Saját tapasztalataimból tudom mondani, hogy amikor megfázás, influenza támadott meg, majd több chilit fogyasztottam a szokásosnál, segíteni tudott. Ugyebár antibakteriális hatása van a chilinek, a benne lévő kapszaicinnek köszönhetően. Édesanyám egészen addig míg chilizésbe nem kezdtünk asztmás volt, inhalátor, asztmapipa minden ami szükséges. Nagyon kellemetlen betegség. Amióta chilivel foglalkozunk és 2-300 kg szósz, krémet főz le hetente szüreti szezonban, elmúlt az asztmája. Nos, ezt nem tudjuk tudományosan bizonyítani, de gyakorlatban ez történt! Előnyökhöz sorolnám az ízüket, szerintem meg tudja bolondítani ételleinket és egy olyan markáns ízvilágot hoz létre, ami egy egyszerű tojásrántottát is fel tud dobni.

VIBES: Van kedvenc chilis ételed, recepted?

Márk: Húha :) a kedvenc ételém a chilis csirkeszárny, és a Jalapeno poppers, ahogy Édesanyám készíti! Íme a recept, amit Borbás Marcsival közösen is elkészített már: <https://gasztroangyal.hu/receptek/csipos-csirkeszarnyak/>

INTERJÚ BOGÁR MÁRK CHILI TERMELŐVEL

VIBES: Mi az, amit a legjobban szeretsz a munkádban?

Márk: A felelősséget! Nagyon érdekes dolog valami újat teremteni, majd minél magasabb szinten tovább vinni. Szüleimnek sikerült egy olyan vállalkozás alapjait megteremteni, ami Magyarországon az elsők között van. Olyan ez, mint mikor egy biztonságos kis hajóban evezel. Elsőnek csak egyedül egy lapáttal, majd még egy lapát, majd még nagyobb hajó már vitorlával, árboccal, fedélzettel, és egy kormány. Hisz arra mész amerre Te akarsz, és nem a szélnek vagy kitéve, kiszolgáltatva. A kis hajó volna a vállalkozás. :) Szeretem a munkám mert meg tudom valósítani az ötleteimet. Imádom, hogy mindenhez kell érteni, képben kell lenni az aktualitásokról, trendekről. Hogy sikerült egy szerethető arculatot megvalósítani, üvegekre és üvegekbe vinni, online közösséget építeni, minőségi kapcsolatokat szerezni. Nem szabad soha megelégedni a jelenlegi tudásunkkal. "Maradjunk éhesek, és picit bolondok."- ahogy Steve Jobs is mondta. Természetesen vannak nehezebb, embert próbáló időszakok is, de mindezek nélkül túl egyszerű volna. Jól döntöttem, mikor a sport helyett a vállalkozást választottam!

VIBES: Mi jelenti számodra a legnagyobb kihívást a munkádban?

Márk: Az online média! A Facebookos oldalunk, csoportjaink aktivitásának fenntartása, most már az Instagram oldalunkra való rendszeres minőségi tartalom és kép készítése, és mindemellett a blogom, mely rendszeresen megjelenik az index2 oldalán. De ami ezektől is nagyobb kihívás, az a megfelelő munkaerő megtalálása...NO MEG BALOGH DÁNIEL ördögi séfünket, és kedves családját a farmra költöztetni :D

VIBES: Biztos vagyok benne, hogy minden chili szüretnek megvan a maga története. Van köztük olyan, ami igazán emlékezetes maradt számodra?



Márk: Van bizony, mikor a hidrokultúrás termesztést próbáltam megvalósítani két nagy sátorban, de megghiúsult. Emlékezetes számomra, hisz nem rendelkezem még most sem elegendő tudással, hogy a talaj nélküli termesztéssel sikeres legyek. Valószínűleg már nem is lesz rá alkalmam, egyelőre időm sem engedi, és nincs előttem az a kép, hogy jövő nyáron nyugisan tesztelgessek és próbálkozzak vele. Így hát jövőre epret ültetünk a helyére, az úgymond kevésbé igényesebb növény, mint a chili.

VIBES: Az emberek rajonganak a termékeitekért, a munkátokért. Szerinted mi az, amitől a Sárréti Chilifarm ennyire sikeres? Mi a titkotok :)?

Márk: Minden, amit az emberek a palackokon látnak és az üvegekben kapnak, az egy falat Bogár család. Nem akarunk megfelelni senkinek, azt adjuk, ami valójában a család értéke. A humor, a törődés, szeretet. Szimplán csak a Bogár család esszenciáját, azt amilyenek vagyunk. Anyukám keveri bele a harmóniát, apukám az erőt és a humort, én az új generáció merészségét, a kistestvérem pedig a gyermeki naivitást, azt hogy a főzetünkkel megválthatjuk a világot.

VIBES: Mik a jövőbeli terveid? Kísérleteztetek új szószok elkészítésével?

Márk: Szeretnék minél több egyetemi rendezvényen erősebb versenyt tartani, oltári nagy buli! Későbbiekben terveim között szerepel gimnáziumokban, középiskolában egy kötetlen „előadást” tartani - egy unalmas osztályfőnöki óra helyett - arról, hogy igenis van értelme tanulni bármennyire is ciki, vagy nem trendi. Mesélni a tapasztalataimról, élményeimről, egyfajta pozitív

példát mutatni. Ja és mindenképp ott akarok lenni a Forbes-ban! A termékekre pedig kitérve minél több, közönséget jó értelemben megbotránkoztató szósz készíteni, mint például legújabb büszkeségünk, a LEVENDULÁS chili szósz, ami Sass Dani receptje alapján készült. Danival már vezényeltünk közösen erősebb versenyeket, ahol a versenyzők heroikus küzdelmet folytattak az idővel, az erősséggel és a mennyiséggel. Öröletesen jó bulik szoktak lenni a versenyek!

Családi vállalkozásunk több, közismert magyar séffel és étterem-tulajdonossal, humoristával működik együtt (Balogh Dániel, Kovács Lázár, Sass Dani, Rákóczi Feri, Dombóvári István, Bellus István, Lorán Barnabás, Szabyest), ezen kívül gasztro -rendezvények, roadshow-k és csapatépítő események állandó résztvevője.

VIBES: Jártál már a chili őshazájában, Mexikóban?

Márk: Nem, sajnos még nem volt rá lehetőségem, de remélem, hogy sikerül egy olyan erős személyes márkát felépítenem idővel, amit majd a MasterCard szívesen támogat egy ilyen utazással! :))



VIBES: Milyen tanácsot adnál kezdő chili termeszőknek?

Márk: Bármilyen kérdésük volna keressenek bátran! Tapasztaljanak, figyeljenek, tanuljanak és élvezzék a növény okozta pillanatokat, és ne erőszakolják meg a természetet. Mindennek megvan a maga ideje, a türelem fontos.

VIBES: Hogyan tudnak a Vibes olvasói kapcsolatba lépni Veletek, illetve hol tudják megvásárolni a termékeiteket?

Márk: A www.chilifarm.hu oldalon tudják megvásárolni a termékeinket. A facebook.com/sarretichilifarm platformon pedig az összes friss újdonság elérhető, és minden másra ott van az Instagram profilom, ha értitek lányok... ;)

VIBES: Köszönöm ;)

A díjról: Az Egyesült Államokban, a Chile Pepper Magazin által kiírt idei versenyen első helyezést ért el a Sárréti Chilifarm és Balogh Dániel (Revolución Budapest) közös gyermeke, a traBBQ nevű whisky-s barbecue szósz, melynek névadó keresztapja a Showder Klubból és a stand up comedy világából jól ismert Lorán Barnabás alias TRAbarna lett. A magyar első helyezés annak fényében is szenzációs siker, hogy a mezőnyben megmérettette magát a PuckerButt Company is, aminek atyja az az Ed Curry, aki a jelenleg a világ legerősebb chili paprikájának, a Carolina Reaper chilijének a nemesítője. A verseny kategóriái közül a Sárréti Chilifarm az „Alkoholtartalmú BBQ szósz” kategória első helyét szerezte meg, több nemzetközi gyártót utasítva maga mögé.



*"Never settle, you should
never be satisfied with
your current knowledge!"*



“Happy girls
are the
prettiest”
Andrew Hepburn





Peter's
Pan 



Written by @therealpeterspan

GOURMET
VIBES

CARROT & PARSNIP TART

Parsnip is a type of root vegetables that belongs to the carrot family. It originates from Eurasia (probably Mediterranean region), but it can be found in cool, temperate areas around the world today. Parsnip grows on the sandy or loamy, well-drained soil, exposed to direct sunlight.

Parsnip is rich source of dietary fibers, vitamin C, B1, B6, B9, K and E and minerals such as potassium, iron, calcium and copper. It can be consumed fresh (in the form of salads) or as ingredient of soups, stews, casseroles and various savory dishes like this tart below.



Vibes had a crush on velvet. And not only us! Shops are full of velvety dresses, and we do love velvet :) Here is some inspiration how to start the year in a trendy way :)

Velvet and Lace
Triangle Bra
Topshop
3 \$

FENTY PUMA
BY RIHANNA
150 Euro0

Blue Velvet Sofa
www.mydomaine.
com

of us stars
and we
deserve to
twinkle"

Dolce & Gabbana
Miss Charles ruby-
red velvet shoulder
bag \$7125

Dannijo Velvet
Choker
with Swarovski
crystal £95



Eva Gabor

Red Velvet
Sofa
mwport.com

Fendi /Most
Expensive Textile
Bag of the year/
12500 \$

Paris Couture Week
Pic: Getty Images

letter from the editor

An editor's note is usually found in the first several pages of a magazine, and can contain anything from the editor's most recent experiences to his/her opinion on the contents of the magazine. Editor's notes can also contain responses to readers' letters, new research on whatever the subject of the magazine is, or even tips or 'how-to's'.

Editor's notes usually reveal the editor's personality, which makes readers come back for more!

Cheers,



pepper morae

EDITOR IN CHIEF

