
GLEMMER DU

TÅRNBY KOMMUNES LOKALHISTORISKE TIDSSKRIFT

SEPTEMBER/OKTOBER 2012



FRA UNGARN TIL TÅRNBY

– et tidsbillede set gennem József Árkis øjne



NUMMER 4 / 2012

**FORSIDE:**

En flok unge ungarere på Amager Strand – verdensmænd, tilbagelænet og moderne. Det er ikke til at se, at disse unge har oplevet voldsomme kampe, lig i gaderne og bombardementer. József Árki er nr. 3 fra venstre.

Foto: i starten af 1960'erne

HVIS DU VIL LÆSE MERE:

Andersen, Morten Bendix: Fra frihedskamp til underholdningsshow.

Ungarnshjælpens mange ansigter i Danmark 1956-57. 2006

Amager Bladet 1. november, 9. november og 23. november 1956 samt 18. januar, 22. februar, 1. marts og 8. marts 1957.

Bygningstegninger fra arkivets skatkiste. Hammers Restaurant.

Glemmer Du, nr. 10, november 2006.

ISSN 1397-5412

Tidsskriftet *Glemmer Du* er udgivet af:

©Tårnby Kommunebiblioteker, Stads- og lokalarkivet.

Skrevet og redigeret af: Lone Palm Larsen

FRA UNGARN TIL TÅRNBY – et tidsbillede set gennem József Árkis øjne

Opstanden i Ungarn i 1956 ramte alle danskere i hjertet. Et lille land, som søgte at komme fri af en besættelsesmagt, var noget danskerne kunne identificere sig med. Det var trods alt kun 11 år siden, Danmark var besat af Nazi-Tyskland. Da Sovjetunionen invaderede Ungarn den 4. november 1956, flygtede mange ungarere. En lille del af dem kom til Danmark, og en endnu mindre andel blev her.

I Tårnby Kommune kom der også enkelte ungarske flygtninge. En af dem var József Árki – en 15-årig dreng fra Budapest. Han kom alene – uden sine forældre.



Her ses József i porten ved flygtningecentret i Viborg.

Foto: 1957

UNGARNSHJÆLPEN

Opstanden i Ungarn startede 23. oktober og endte den 4. november, da et massivt opbud af sovjetiske soldater og kampvogne blev sat ind for at bekæmpe oprøret. Efter en uge var kampen om et frit Ungarn tabt. Omtrent 20.000 mennesker mistede livet, og titusinder blev fængslet og/eller deporte-

ret til Sovjetunionen. Det menes, at hen mod 200.000 ungarere flygtede til Vesten.

Allerede 27. oktober 1956 tog Dansk Røde Kors initiativ til en landsdækkende indsamling til Ungarn. Der var hele tiden kampe mellem sovjetiske soldater og oprørere, og befolkningen led under kampene.

I Tårnby blev opfordringen taget op, da Tårnby Kommune ville stille en feriekoloni til rådighed for ungarske mødre med børn. Tilbuddet benyttedes dog ikke. Det blev et andet tiltag derimod.

Tårnby Kommune tog imod en flygtningefamilie med fem børn i januar 1957. På et kommunalbestyrelsesmøde tirsdag den 4. december 1956 foreslog den socialdemokratiske borgmester Richard Jacobsen, at der blev stillet en monteret lejlighed til rådighed for en ungarsk familie, der i datidens sprogb brug var: ”befriet for

Slavevilkaarerne og det sovjetiske Gestapo”. Projektet blev enstemmigt vedtaget i kommunalbestyrelsen.

Ikke mindre end fire store boligselskaber i kommunen havde tilbudt at stille en lejlighed til rådighed. Amagerlands Handelsforening ville hjælpe med møbleringen og en uges forbrug. Tillige ville Sygekassen for Taarnby Kommune optage familien på særlige vilkår. Kommunen ville så sørge for resten af det mest nødvendige udstyr til lejligheden. SAS sørgede for arbejde til familiefaderen.

Der var en mængde indsamlinger til Ungarn for at hjælpe det lille land i nød. Amager Bladet skrev om en af indsamlingerne den 22. februar 1957. For at skaffe penge til et 1 ½ måneders ophold på Amager for 10-20 ungarske børn startede Foreningen af Modstandsfolk på Amager en lokal indsamling. B & W’s fællesklub og direktion stillede en feriekoloni på Kongelundsvej til rådighed til børnenes ophold. Ifølge avisen fra 8. marts havde tre fællesklubber og en håndfuld privatpersoner samlet 368 kr. ind. Foruden penge blev det pointeret i artiklen, at foreningen også med tak modtog: ”Naturalier af enhver Art, f.Eks. Brød, Kartofler, Hvidkaal osv. Og vi haaber altsaa, at der findes en Del Mennesker, som godt vil hjælpe os, selv om de ikke faar nogen Reklame ud af det i Radio eller Fjernsyn”.

Danmarks Radio afholdt tre indsamlinger på landsdækkende fjernsyn tre lørdage i træk i marts 1957. Programmerne var meget populære, og stort set alle fra dengang kendte til fjernsynets Ungarns-

indsamling. Også her gjorde Tårnby sig positivt bemærket. Det legendariske glasorkester, spillede til en af Ungarnsindsamlingerne i marts 1957. Glasinstrumenterne var tilvirket på Kastrup Glasværk. Orkestret blev oprettet i 1934 af Hugo Møller og Kaj Olsen, der begge arbejdede på glasværket. Det var det første af sin art i verden. Horninstrumenterne har ingen ventiler, og kan derfor kun spille meget simple melodier. Alle toner skal udføres af musikerens stemme. Foruden underholdningsværdien til showet bidrog Kastrup Glasværk også med en ”Balot”, som er en færdigblæst glasklump. Indeni var 10.000 kr. til Ungarn.



Personalet på Royal Hotel i Budapest. Nr. 2 fra højre ses en meget glad lærling, József Àrki. Foto: ca. 1955-1956



Glasorkestret spillede i Radiohuset til fordel for indsamlingen til Ungarn lørdag den 9. marts 1957. Det er Gunner Olsen som nr. 1 fra venstre, Leo Onsvig som nr. 6 og Kaj Olsen – en af medstifterne af orkestret – som nr. 8. Foto: Stads- og lokalarkivet 1957

BARNDOM I KRIGENS SKYGGE

BJózsef Àrki blev født den 2. januar 1941 i Budapest i Ungarn. Hans mor forlod ham, og han blev anbragt på et børnehjem den 22. oktober 1941. Under 2. verdenskrig var Ungarn en del af akse-magtens alliance, og landet var derfor i krig på Nazi-Tysklands side. Ungarn havde først forsøgt at være neutral – uden at det lykkedes. I december 1940 gik Ungarn sammen med de øvrige af alliancelandene i krig mod Sovjetunionen.

I januar og februar 1944 var Budapest under belejring af Sovjetunionen. Det var hårdt for befolkningen, og for et barn uden forældre til at passe på sig, var det endnu værre. Efter krigen blev landet desuden ramt af en tårnhøj inflation. I 1947 var József så underernæret, at han ikke kunne gå. Han blev sendt på hospitalet for at komme til kræfter.

Bagefter kom József i pleje. Her boede han på 17 m² sammen med sin nye mor og far samt lillesøster. Der var ikke megen kærlighed i familien – bortset fra hos en tante ude på landet. Og som 12-13-årig så József interesseret på, når hun lavede mad. Også hans nye bedstefar var elskelig. Han rådede József til at vælge at blive kok. ”Du er altid tæt ved maden – selv ved krig er du bagved fronten. Du dør ikke af sult”, forklarede bedstefaderen.

KOKKELÆRE

Det blev kokkelære József kom i. Han startede den 10. september 1955 på Royal Hotel i Budapest og var der til slutningen af november 1956. Efter opstanden flygtede han først til Østrig, senere kom han til Danmark. Han startede som

buffist på restaurant Ambassadeur i Ålborg. Der var han i april, maj og juni 1957, men József ønskede mere end bare at udlevere mad- og drikkevarer til tjenerne. Han insisterede på at komme i lære som kok på en rigtigt god restaurant. Og det lykkedes!

Dansk Flygtningehjælp fandt en elevplads til ham på Hammers Restaurant i Københavns Lufthavn fra den 1. november 1957. Fordi han allerede havde været 1 år i kokkelære i Budapest, blev læretiden i Danmark forkortet med ½ år. Han kunne ikke få hele året tilskrevet, da det blev vurderet, at han ikke kunne dansk godt nok til at klare de afsluttende prøver. Det var restauratør Svend Hammer, der underskrev lærekontrakten. József blev udlært kok i maj 1961. Dansk Flygtningehjælp filmede da han blev udlært – endnu en succeshistorie var i hus. József havde grund til at være stolt, han havde fået 2 uger i madlavning. Det var han den eneste på sin årgang, der fik. Han startede på Hammers Re-

staurant med en månedsløn på 94 kr. Af kontrakten fremgår det, at lønnen fra 1. maj 1959 var på 124 kr., hvorefter han fra 1. maj 1960 fik 178 kr. om måneden. Dyrtidsreguleringen har nok sørget for lidt mere. I læretiden lavede kokkene på Hammers Restaurant dagligt mad til Svend Hammer og hans familie. Maden blev så bragt til krudthuset, hvor restauranten tidligere havde holdt til. Her boede familien Hammer. Datteren kom hver dag i køkkenet for at få frugt anrettet af József.

Mens József var kokkelev boede han i Tårnby Kommune. Da József var under 21 år og dermed mindreårig og ikke myndig, blev han sat i pleje, indtil han blev 18 år.

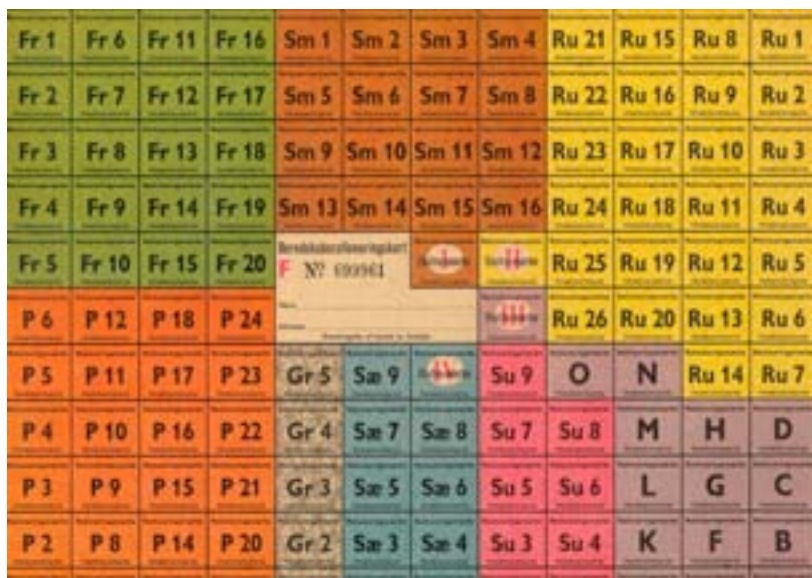
DEN BERØMTE HAMMERS RESTAURANT

DHammers Restaurant havde navn efter sin stifter Wilhelm Hammer. Han indrettede i 1924 en restaurant i et tidligere krudthus. Her lå restauranten, indtil den i 1939 flyttede til Wilhelm Lauritzens nye lufthavnsbygning. Restauranten var vidt berømt både for sin mad og sin tilknytning til lufthavnen. I 1957 var Hammers Restaurant blandt de 10 bedste restauranter i Danmark.

Han var i pleje hos to forskellige familier. Han havde kobbersmed og medlem af Tårnby Kommunalbestyrelse Svend Lunnemann, som sin tilsynsværge. Da József i praksis var forældreløs, valgtes altså en tilsynsværge, som det blev kaldt dengang. Senere flyttede han ind på et værelse i en villa. Først da han fyldte 21 år og blev myndig, var József ikke længere under kommunens forsorg. Myndighedsalderen var dengang 21 år.

DENGANG I 50'ERNE I TÅRNBY

I starten af 50'erne var der stadigvæk varer, der var rationering på, men det begyndte at se lidt lysere ud hen mod slutningen af årtiet. Der var ganske vist stadigvæk arbejdsløse og dårlig økonomi, da priserne på varerne steg hurtigere end lønningerne. Derfor vægrede Danmark sig ved at få ungariske flygtninge til landet. I alt blev det kun til omtrent 1.000 ungariske flygtninge.



At truslen fra den kolde krig var sporbar, viser de fortrykte rationeringsmærker fra 1957-58. Rationeringsmærkerne var trykt i hundredtusindvis og blev opbevaret i offentlige kontorer og banker – i tilfælde af krigen brød ud. Disse mærker er fra Tårnby Kommune. Foto: Stads- og lokalarkivet

Økonomisk var der sket store forandringer i forhold til krigens tid, teenagere havde flere penge til forbrug af tøj. Drengene købte modetøj og brylcreme til at sætte håret i anderumpefrisur. Arbejdsugen var også blevet kortere – med det resultat, at der var mere fritid til at hænge ud med andre unge.

Tiden var både fuld af håb om bedre økonomiske tider og fuld af frygt for en ny verdenskrig. Og i Ungarn brød den kolde krig ud i lys lue. NATO og USA turde ikke komme Ungarn til undsætning, de var bange for at starte en ny verdenskrig.

FLUGTEN OG ET NYT LIV

Hvad havde man med sig, når man var på flugt gennem det halve Europa? Kun det aller mest nødvendige. Det var farligt at flygte fra Ungarn i 1956. De sovjetiske soldater fængslede og skød flygtningene. Da József og tre ældre drenge tog flugten sammen, havde de kun taget kniv, kort og penge samt nogle ganske få personlige ejendele med. De måtte ikke ligne rejsende. Den ene dreng blev desværre fanget og sendt retur til Budapest. De andre nåede over grænsen. I Østrig kom József og en kammerat til at bo privat hos en familie.

ARKIVET

På Stads- og lokalarkivet opbevares store dele af de sager kommunens forvaltning behandler. Blandt andet protokollen hvor udbetalingerne angående József Àrki står optegnet. Protokollen over børn og unge under forsorg i den periode, har registreringsnummer Æ3004 Tårnby Kommune, Social- og Sundhedsforvaltningen, Børneforsorg, P 40/4. Materialet står i arkivets kælder. Normalt er det ikke tilladt at se i protokollen, men personen selv kan få egne oplysninger at se. József Àrki henvendte sig til arkivet for ad den vej at huske sine første år i Tårnby Kommune. Det var på den måde, arkivet fik indblik i hans liv, som er en fortælling om den nyere lokalhistorie i Tårnby Kommune.

Der var simpelthen ikke plads nok til de mange flygtninge i de offentlige bygninger. De boede i den lille by Stegersbach 90 km fra den ungarske grænse. Familien gav hver af drengene en kuffert med tøj, undertøj og penge. Det var alt, hvad József ejede, da han kom til Danmark.

Efter József kom i pleje, bevilligede Tårnby Kommune 75 kr. om måneden til tøj og sko. Som 16-årig og stadigvæk i voksenalderen samt med et job som krævede særlig beklædning, har

der været nok at bruge pengene til. Det var plejeforældrene, som sørgede for beklædningsindkøbene. Han havde foruden de faste beløb fået to sæt kokketøj og et par træsko. Som enhver anden teenager ville József gerne være smart i tøjet, hvilket gav en konflikt med plejefamilien. Han ville have de dyrere, hvide skjorter frem for de billigere kulørte. I november 1958 fik han også en habit, der kostede så meget, at beløbet blev trukket over to måneder.



József tjente lidt ekstra penge ved at lave mad til konfirmationer m.m. Her står han som 17-18 årig i et privat hjem. Foto: ca. 1958-1959

Protokollen fra dengang fortæller, at der blev udskrevet en rekvisition den 12. januar 1959 til ANVA på et par overtræksstøvler for indtil 25 kr.

ANVA var et andelsvarehus, der i 1957 var åbnet på Axeltorv. Yderligere en rekvisition blev udskrevet den 4. marts til et par sko med en maksimumsgrænse på 70 kr. og dertil blev der udbetalt 100 kr. til beklædning den 27. april 1959. Det blev besluttet i juli 1959, at József for fremtiden skulle indstilles af sin tilsynsværge til yderligere beklædning.

Han supplerede i øvrigt selv sit tøjbudget ved at tjene lidt ekstra på at lave mad til konfirmationer.

UNG, UDLÆRT OG MADEN

Efter József var udlært, blev han på Hammers Restaurant som ungekok indtil 1. september 1961. Som ungekok tjente han 1.275 kr. månedligt. Han ville gerne lære mere og ønskede at prøve noget nyt, derfor søgte han videre. Han var i 4½ år kok på Krogs Fiskerestaurant, samt prøvede et par



Den professionelle kok på arbejde med skeen i bælte, så kan maden altid lige smages til.

József på Krog's Fiskerestaurant. Foto: ca. 1963

andre restauranter af.

Han vendte kort tilbage til Hammers Restaurant i 1968 som fiskekok, og fik igen lært noget mere. Han havde også forbedret sine arbejdsvilkår og fik nu 1.650 kr. om måneden og fri hver anden weekend.

Da han var i lære, lavede køkkenet både mad til restaurationen og til servering på flyene. Med bygningen af den nye store lufthavnsterminal (den nuværende Terminal 2) i 1960 flyttede restauranten dertil.

I 1968 arbejdede József kun i restaurationen på 1. sal. Flymaden blev i det gamle køkken.

Som så mange andre udlændige havde József det lidt svært med den danske madkultur. Det lidt syrlige rugbrød, som hører til det danske smørrebrød, er langt fra det sødere hvedebrød, som stort set resten af Europa

spiser. Dansk mad i 1950'erne var måske heller ikke så kraftig i smagen. Det var uden paprika, hvidløg og chili, men var mere præget af de traditionelle krydderurter som timian, persille og laurbærblad.

GRILL		Kaffe	
1. Entrecôte mince, pommes frites, salat	4,90	Coffee	1,00
2. Schweinshul, bacon & tomater, pommes frites	6,75	Tea	1,00
3. Kalvefilet, bearnaise, pommes frites, salat	7,25	Wassersalat & kager	0,75
4. Hønderul med færdigsaucen	4,25	Dansk pastisac & salat	0,45
5. Wiesnerhul, pommes frites	6,50	Smør	0,00
6. 2 Isenordstrikter, pommes frites, salat	8,25	Druggenordstrikter pr. gang	0,50
7. 1/2 Kylling, pommes frites, salat	7,00	1 ægning	0,75
8. Kyllingekøjt, pommes frites, salat	4,25	1 brolagt æg	0,80
9. Kyllingefilet, pommes frites, salat	3,75	1 brolagt æg	0,80
10. Svinghull, Belegsaucen	4,00	Kaffe af de komplet	
11. 2 stegte redbærter med remoulade, pommes frites	4,25	17 redbærter, 20 æg, røget, 1 wassersalat, smør	3,75
12. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75	Continental breakfast	
13. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75	22 redbærter m/ smør	1,00
14. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75	1 buttered roll	
15. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
16. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
17. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
18. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
19. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
20. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
21. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
22. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
23. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
24. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
25. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
26. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
27. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
28. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
29. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		
30. 2 Frankfurter sauciger, pommes frites	3,75		

Hammers Restaurant - Snack Bar. Menukortet for onsdag. Årstallet er ikke angivet, men er formentlig fra 1968, da József arbejdede der. Om onsdagen var der i øvrigt ungarsk gullasch med kartoffelmos på menuen. Foto: Stads- og lokalarkivet

Det var ikke kun gourmetmad József prøvede at tilberede. Også de helt nye fastfood-restauranter med fiskefilet med pommestrites, bøfsandwich, forårsruller og pølser har han været kok i. Lige på grænsen til Tårnby Kommune på hjørnet af Englandsvej og Windsorvej lå Søsters Grill. Her stegte József 200 grillkyllinger den første dag, da de roterende kyllinger var på menuen i Danmark. Årstallet var 1966.

Det var et tilløbsstykke uden lige. I weekenderne stod der lange køer af ventende kunder uden for butikken. Dengang var alt lavet på stedet. Det var ikke frosne færdigstegte bøffer, der bare skulle lunes. Alt var lavet fra bunden – hvilket betød at József skulle skære 50 kg løg hver uge til de bløde løg på bøfsandwichen. Her var han i ca. 1½ år, og prøvede nye ideer af til nye tider.



József med sit specielt fremstillede komfur. Det skulle mest af alt præsentere maden på en flot måde. Bemærk knapperne i jakken – de er forgyldte – en innovativ idé József fandt på og fik en guldmedalje til at udføre. Det var igen for at præsentere maden og kokken bedst muligt. Foto: 1989

F^N'S FLYGTNINGEKONVENTION FRA 1951

“som følge af velbegrunnet frygt for forfølgelse på grund af sin race, religion, nationalitet, sit tilhørsforhold til en særlig social gruppe eller sine politiske anskuelser befinder sig uden for det land, i hvilket han har statsborgerret, og som ikke er i stand til - eller på grund af sådan frygt ikke ønsker - at søge dette lands beskyttelse, eller som ikke har nogen statsborgerret, og grund af sådanne begivenheder befinder sig uden for det land, hvor han tidligere havde fast bopæl, og ikke er i stand til - eller på grund af en sådan frygt ikke ønsker - at vende tilbage dertil”.

FRA FLYGTNING TIL MESTERKOK

Som flygtning i Danmark blev den 15-årige József sendt på Rydhave Slots Ungdomsskole i 1956/57. Han var der kun lige længe nok til at komme med på klassebilledet. Han var den eneste fra Ungarn – han var den eneste, der ikke talte dansk. Han var der uden venner, uden familie og uden nogen, der kunne forstå, hvad han sagde. Tillige havde han krigsoplevelser med fra Budapest og fra flugten, som de fleste nok ville være foruden. I weekenden tog de andre unge hjem, József tog en cykeltur på 60 km til flygtningelejren i Viborg, hvor der var landsmænd.

Sådan startede han sin uddannelse i dansk. Han fik sin kokkeuddannelse på Hammers Restaurant og søgte hele tiden nye udfordringer, der kunne gøre ham til en bedre kok.

I 1969 fik József ansættelse på endnu et hotel i Tårnby Kommune - Bel Air på Løjtegårdsvej.



József var køkkenchef på Bel Air. Her er han i køkkenet med sin søn. Foto: ca. 1974



På reklamefotografiet af Bel Air ses kokken i badebukser.

Det øvrige personale var klædt ud som resten af gæsterne. Hotellet havde en restaurant med plads til 150 gæster og 215 værelser alle med brusebad, wc, telefon og radio. Af fælles bekvemmeligheder var der blandt andet bar, opvarmet svømmepøl, sauna, butik og tv-lounge.

Foto: Postkort fra Bel Air

Her blev han ansat til 3.000 kr. om måneden. Han startede restauranten op på hotellet, som indtil da ikke havde haft en kok ansat. På grund af hotellets placering tæt ved lufthavnen betjente de også strandede gæster, når en flyafgang var aflyst. József var kok der til 1974. Derefter afholdt han selskaber i festlokalet på Bel Air med sit nystartede cateringfirma. I korte perioder indtil 1976 var han indimellem køkkenchef på hotellet.

József havde sat sig et mål allerede, da han kom i kokkelære i Budapest, han ville hele tiden lære nyt og stræbe efter at blive bedre. Gennem hele sin tid som kok tog han mange forskellige udfordringer op f.eks. at udbrede dansk mad. Særligt tog han til Ungarn efter murens fald i 1989, men også så langt væk som Nordkorea. Desuden havde han udstillinger, særligt på messerne i Tyskland, og undervisning af lærlinge og voksne. Han blev således en kok med



József Árki fik i 1991 anerkendelsen Chaine de Rotisseurs. Det foregik på Hotel Hilton i Budapest. Foto: ukendt fotograf 1991

mange udmærkelser blandt andet Chaine de Rotisseurs i 1991 og Cordon Bleu i 2001.

ET SPÆNDENDE ARBEJDSLIV

József blev kæreste med Annie i 1961. Hun var født i 1943 i Kastrup, og dengang var hun i lære som frisør. Senere blev hun Karoline-pige.

Efter József og Annie blev gift, var de ofte sammen om mange af arbejdsopgaverne. Da de fik cateringfirmaet, serverede Annie. Hun var førstedamen under festen.



Annie serverede maden, som József havde kokkereret. Uniformen var altid hvid bluse og rød nederdel. Foto: 1976

Som partykonsulent var det hende, der arrangerede alt med borde, blomster og service inden festen, mens József stod for aftalerne om maden. Annie arbejdede også med at demonstrere forskellige produkter og tog indimellem med til udlandet. Ligesom hun også underviste på aftenskolen i madlavning. De fik sønnen Michael i 1967.

Sideløbende med hans cateringfirma var József også aftenskolelærer – først i en lang årrække hos AOF, og senere også hos FOF. Han var kokken der lærte mænd og kvinder finere madlavning i både Tårnby og Dragør Kommuner. På Amager var der rigtig mange mennesker, der lærte mere om madlavning af József. Eksempelvis var der i en sæson i 1976 hele 6 aftenskolehold om ugen. I alt var det ca. 150 elever.

József er ikke kun en kendt person i Tårnby på grund af hans mange elever i aftenskolen, men også fra hans engagement som fodboldspiller blandt andet i Tårnby Boldklub. I 1979 blev de nr. 3 i



Annie som Karoline-pige. Hun er nr. 1 fra venstre.

rækken. Før da spillede han i Kastrup Boldklub. Han stoppede med at spille fodbold som 60-årig. Som pensionist er det bordtennis, József har kastet sig over.

Den megen træning har nok gjort sit til, at han ikke er blevet ramt af de meget typiske erhvervs sygdomme, som kokke tit pådrager sig.

Fodbold har betydet meget for József. Når han nu tænker tilbage på tiden, da Sovjet havde kontrol over Ungarn, slår det ham: ”Vi måtte ikke engang vinde i fodbold over Sovjetunionen.” Ikke engang den frihed havde ungarerne.



Aftenskolehold med József som lærer. Foto: 1993

József cateringfirma hed Eksklusiv Gastronomi. Sammen med sin kone havde de firmaet i 23 år fra 1974 til 1997. Der er nok mange gæster, som ved konfirmationer, runde fødselsdage og bryllupper – også både kobber- og sølvbryllupper – i Tårnby Kommune har oplevet hans mad, og set de fantastisk indbydende opstillinger af maden i sprudlende farver, så øjnene også fristedes.

József startede sin karriere i Tårnby Kommune, og han sluttede også her, inden han blev pensionist i 2003. Han

var kantineleder i fem år for Sat Air, indtil de skulle have maden leveret udefra. Hermed blev et langt og begivenhedsrigt erhvervsliv sluttet af.

DEN ÆGTE GULYASLEVES – GULLASCH SUPPE

Suppen kommer fra den tid hvor hyrderne i Ungarn selv tændte bål for at lave varm frokost af tørret kød. I suppen hældte de tomater og kartofler samt hvad de nu ellers fandt på markerne – en varm madpakke. Her er det József Árkis version af den klassiske ungarske ret.

Det passer til ca. 6-8 personer.

- 1 kg oksemellemskært
- 1 spsk. svinefedt
- 4 store hakkede løg
- 2 gulerødder
- 1 lille knoldselleri
- 1 kg kartofler
- 3 fed hakket hvidløg
- 3 spsk. mild paprika
- 1 ds. koncentreret tomatpuré
- 2 tsk. merian
- 1 chilipeber
- 3-4 l vand eller bouillon
- Salt og peber

Svits de hakkede løg og hvidløg i svinefedt. Skær kødet i terninger, og vend det sammen med løgene til kødet har mistet farven – det skal ikke brune. Tag gryden af varmen og rør paprikaen i, derefter lidt salt og peber.

Tilføj vand eller bouillon, og lad kødet simre en times tid under låg. Skær gulerødder og selleri i små terninger. Halver chilien og snit den fint. Husk at fjerne frøene. Tilsæt grøntsagerne og den halve chili sammen med hakket merian og tomatpuré, og kog suppen i 15 min. Kom kartoffelterningerne i og kog yderligere i 30 min.

Smag suppen til med salt, peber og eventuelt mere chili. Når alt er mørt, serveres suppen rygende varm. Velbekomme!



József og hans boldklub igennem 10 år: Tjenernes Boldklub.
Han ses som nr. 3 fra venstre i rækken med de stående spillere.
Foto: ukendt fotograf

HENVENDELSE & ÅBNINGSTIDER

Hvis du har billeder, oplysninger eller andet af lokalhistorisk interesse, så henvend dig til Stads- og lokalarkivet.

VI HAR ÅBENT

Man., ons., tors.	Kl. 9 - 20
Tirs.	Kl. 9 - 22
Fre.	Kl. 9 - 17
Lør.	Kl. 9 - 15
Søn. 1. sept. - 30. apr.	Kl. 9 - 15

STADS- OG LOKALARKIVET HAR DESUDEN UDS STILLINGER PÅ:

Kastrupgårdsamlingen

“MIDT PÅ AMAGER” & “KASTRUPGLAS”

Tirsdag til søndag 14.00-17.00

Onsdag tillige 14.00-20.00

Plyssen Amager Strandvej 350:

PERMANENTE OG

SKIFTENDE UDS STILLINGER

Lørdag og søndag 13.00-16.00