



A GÍROSZ, ahogy Debrecen majd' 30 éve megismerte

Friss, illatos pita, ropogós zöltségek és sehol máshol nem kóstolható különleges fűszerezésű marha vagy csirkehús. Ki nem ismerné a legendás Aveszta gíroszozót a Nagy Lajos Király téren, amely 1996-ban először megismertette Debrecennel ezt a mediterrán street-food ételt. Az Aveszta a Piac utca 58. alatt megnyitotta újabb éttermét.

Azt viszont már kevesebben tudják, hogy az Aveszta siker-története egy Debrecenben élő kurd orvosnak köszönhető. Dr. Nouri Salam sebész-érsebész – vagy ahogy sokan ismerik: Asti – a családi vállalkozás alapítója és tulajdonosa. A vendéglátáshoz való kötődését édesapja határozta meg, aki az iraki Kurdisztánban található nagyvárosban, Kirkukban több éttermet is működtetett. Amikor 1996-ban Asti a Debreceni Orvostudományi Egyetemen meg-

szerezte orvosi diplomáját, szinte magától értetődő volt, hogy ő is útjára indítja vendéglátó vállalkozását. A receptúrák és a munkakultúra alapjait a család vendéglátós tapasztalatai hozták, az indulást pedig külföldről érkező mesterek segítették. Sokan állítják, hogy Isztambulban és Athénban is kóstoltak már hasonlót, mégis náluk találták meg a kedvencüket.

Persze a történethez hozzátartozik egy sajátos örökség is – mondta mosolyogva Asti. A Debrecenben működő gíroszozók közül több tulajdonos nálam, az Avesztánál tanulta meg a szakma alapjait. A technológiát és a pult mögötti fegyelmet bárki elleshette, egyvalami azonban máig családi titok maradt: a fűszerkeverék. Dr. Nouri Salam ezt mindig maga készíti el és ez adja az Aveszta gíroszainak egyedülálló ízét. A Piac utcai egység az ikonikus egyetemi hely folytatása, mégis több annál. A klasszikus gíroszok mellett egyedi meleg ételek is felkerültek az étlapra. Válogatás érkezik a közel-keleti konyhából, egyiptomi, szíriai, iraki, kurd és perzsa fogások váltják egymást. A tulajdonos célta-

tosan építi az itteni közösséget is, ezért a jól bejáratott gyakorlatok nem változtak. A diákigazolványt felmutató fiatalok tíz százalék kedvezményt kapnak. A mentők, tűzoltók és rendőrök számára a kedvezmény szintén magától értetődő. Jövőre pedig az Aveszta 30. születésnapját Debrecenhez méltóan szeretnék megünnepelni.



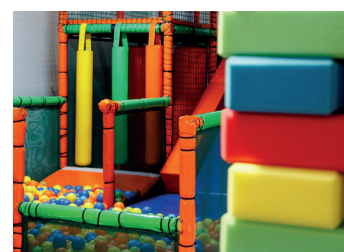
AVESZTA GYROS

Debrecen, Piac u. 58.
Telefon: 06-30/350-3777
Nyitva: H.-Cs.: 10.00-22.00,
P.-Szo.: 10.00-24.00,
V.: Zárva



Stresszmentes születésnap a belvárosban

Benneteket is vár a TurboLand!



Van egy hely Debrecenben, ahol a gyerekek szabadon tombolhatnak, a szülők pedig tényleg letehetik a terhet a vál-lukról. A TurboLand játszóház a Piac utca 58. szám alatt kifejezetten azért született, hogy a családi ünnepek ne logisztikáról szóljanak, hanem a megélt közös élményről.

Kósa Norbert debreceni vállalkozót feleségével együtt is ez inspirálta, amikor a nagyobbik lányuk, Glória születésnapja mi-

leülhetnek egy közös tortázásra. „Ráadásul nem futószalagon érkeznek a bulik” – tette hozzá. Egy nap csak egy rendezvényt vállalnak, hogy minden részlet megfelelő legyen.

A higiénia és a biztonság elsődleges. A programokat követően alapos takarítás és fertőtlenítés következik, gőzgéppel is átmennek a felületeken, hogy a következő család valóban tiszta, rendezett játszóteret kapjon. A visszajelzések pozitívak – mutatott rá a tulajdonos –, a barátságos árpolitikának köszönhetően pedig gyorsan megtelik a foglalási naptár. Az ideális létszám körülbelül 25 gyerek, a szülőkkel együtt akár 60 fő is kényelmesen elfér. Alkalmanként tematikus programok és vendégprodukciók is megjelennek, ami még különlegesebbé teheti az eseményt. December 4-én a Mikulás is személyesen fogadja a gyerekeket a TurboLandben.

att kezdtek tökéletes helyszínt keresni. Azonban legnagyobb meglepetésükre nem találtak az igényeiknek megfelelőt, ezért végül csináltak egyet. Így épült meg 220 négyzetméteren a TurboLand játszóház, amely egy igazi fantáziabirodalom. A gyerekek kedvence a mászótorony és a labirintus, a galéria szinten pedig mini diszkó várja a kis táncosokat. A földszinten kézműves-sarok található, színezőkkel és apró meglepetésekkel, hogy – a pörgés mellett – legyen egy nyugodtabb alkotózug is.

„A koncepció erőssége a teljes személyre szabhatóság” – hangsúlyozta Norbi. A berendezést az adott csapat igényeire igazítják, kérésre nagy asztalokkal és extra székekkel is készülnek, így a nagyszülők és barátok is kényelmesen

TURBOLAND JÁTSZÓHÁZ

Debrecen, Piac u. 58.
Telefon: 06-70/775-8211
<https://turboland.hu/>
www.facebook.com/turboland.debrecen



Nem kell már
a Vajdaságba utazni...

...egy eredeti
pljeskavica-élményért!

„Kizárólag jó minőségű borjúból és bárányból dolgozunk, a csevap a kettő keveréke, a pljeskavica pedig szintisza borjú” – avatott be a kulisszatitkokba Peić Aleksandar tulajdonos, alias Szasa. A fiatalember Zenta mellett, Moholban született, magyar édesanyjának köszönhetően folyékonyan beszél magyarul. Pásztor Zoltán barátjával együtt először Nyíregyházán nyitották meg – óriási sikerrel – a vendéglátóhelyüket, idén októbertől pedig már Debrecenben is hódító körútjára indult a Balkán Étterem.



BALKÁN ÉTTEREM

Debrecen, Simonffy u. 2/A
Nyitva:
V.-H.-Cs.: 11.00-23.00,
P.-Szo.: 11.00-23.50

A vendéglátóhelyen rögtön megfog a balkáni grillezett húskok illata, a folyamatos sürgés-forgás és a harsány zene hangulata. A koncepció egyszerű és őszinte: nagy adag, gyors tempó, baráti ár. „Nem az X-edik street-food akarunk lenni, hanem igazi élményt akarunk kínálni” – hangsúlyozta Szasa.

A ház büszkeségei közé tartozik a kézzel formázott csevap és a szaftos pljeskavica, vagyis a Balkán hamburgere, amelyeket itthon is egyre többen keresnek. Érthető, mivel mind karakteres, grillen sült húskok, amelyeknek nehéz ellenállni. A hamisítatlan élményhez házi szószok járnak. „Alapvetően hárommal dolgozunk: az ajvár nálunk alap, a ljutenica csípősebb változat paradicsommal és chilivel, az urnebes pedig a balkáni »körözt«, ami valójában egy rostlapon sült kápia és fokhagyma, feta és juhtúró krémesre törve. Brutál és imádják a vendégek” – árulta el Szasa. A sört pedig, a balkáni hagyományhoz hűen, jéghideg üveg pohárban kínálják. A desszertfronton – a klasszikus baklava mellé – szezonális újdonságokat is terveznek.



A Balkán Étterem már a karácsonyi időszakra is javában készül, például megkóstolhatunk majd egy pisztáciakrém-mel töltött kürtöskalácsot is. Külön örömhír, hogy hamarosan megnyílik egy bővebb vendégtér is, ahol 20-25 fő tudja majd élvezni a Balkán autentikus ízvilágát és hangulatát.

A Balkán Étterem Debrecen belvárosában, a Simonffy utca 2/A szám alatt várja a rajongókat.

Szívvvel, lélekkel Debrecenért!

Tedd szebbé egy közösség
karácsony utáni mindennapjait!

A Cívis Ház Zrt. idén is elindítja a „Szívvvel, Lélekkel Debrecenért! Advent a Cívis Ház Zrt.-vel” jótékonyági kampányát, melynek keretében a legtöbb szavazatot gyűjtő civil szervezet ismét 1.000.000 forint pénzdományban részesül.

A jótékonyági akció középpontjában a Cívis Ház Zrt. honlapján található virtuális karácsonyfa áll, mely alatt 19 szeretetcsomag várja a látogatókat: mindegyik egy debreceni vagy térségi civil szervezetet mutat be, valamint a Cívis Ház Zrt. egy bérelőjének ünnepi felajánlását tartalmazza.

Idén – újdonságként – a Cívis Ház Zrt. és a Főnix Rendezvényszervező Kft. együttműködésnek köszönhetően, keresd a Mikulás manóit a belvárosi kirakatokban december 6. és 24. között, fotózzátok le őket családdal, és közben szavazzatok a civishaz.hu oldalon arra a civil szervezetre, amely a legközelebb áll a szívetekhez.



CH
CÍVIS HÁZ

Várjuk a voksokat
2025. december 19. délig!
További információ: civishaz.hu

