



Szakmai fejlesztés

Várom mindazon
kollegák jelentkezését,
akik valamilyen
információt a
szakmáról, annak
fogásairól, vagy csak
valamilyen történetet
megosztanának
másokkal.
Ezen információt
elhelyezem a havonta
megjelenő
magazinunkban.

E-mail a szerkesztőnek.

TAVASZHÓ, SZENT GYÖRGY HAVA

Április 1. Nagycsütörtök: a katolikusoknál a húsvét előtti három szent nap egyike.

Az Úr utolsó vacsorájának emlékére.

Április 2 Nagypéntek: a keresztény világ gyásznapja, Jézus Krisztus szenvedésére és a halálára emlékeznek.

Április 3 Nagyszombat: ezen a napon virrasztással emlékeznek Jézus feltámadására.

Április 4 Húsvétvasárnap: Jézus feltámadására emlékezünk.

Április 5 Húsvéthétfő: a húsvét zárónapja, egyben ezen a napon járunk locsolkodni.

Április 11 József Attila születésnapja: 105 éve született a költő.

Április 16 Katona József halálának évfordulója: 180éve hunyt el Kecskeméten a magyar drámairodalom
kiemelkedő alakja.

Április 30 Lehár Ferenc születésnapja: 140éva született Révkomáromban.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

Megrendelni a <http://www.gastronomy.sokoldal.hu/magazin> címen lehet a hírlevélre való
feliratkozással.

Oladas Lapszám: 04 2010. Április



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendekné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,
E-mail: borsshow@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@poastafiok.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



Gondoljon Ön is a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot!



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- SZELEK HAVA -

2010.Április 1.Évfolyam



OLDALAS

4
SZÁM

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

Barátunk a pulyka

De mit is tudunk róla?

A világ legrégebbi evőeszköze!

Ez is megtörtént!

A Centesnél jártunk

amit

meg kell kóstolni:

Székelty húsgombóclevés

A
Dunai Hajas
pálinka

amit meg kell kóstolni!

Székelty húsgombócleves

Hozzávalók:

50dkg darált sertéshús, 10dkg rizs, 2 fej
vöröshagyma, 1 fej fokhagyma, 50 savanyú
káposzta, 3szál sárgarépa,
3 szál fehérrépa, 1 fej zeller, 1 fej
karalábé, só, bors, pirospaprika, babérlevél,
kakukkfű, 1dl étolaj, 1,5 dl tejszín, 3ek.
liszt, 1 tojás, metélőhagyma,
petrezselyemzöld, borsikafű.

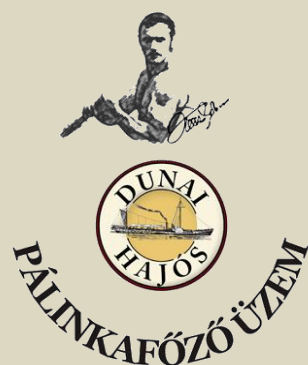


Ajánló:



Dunai Hajós
Birs
pálinka

*Elkészítés: felteszünk egy fazékban vizet melegedni,
teszünk bele hagymát, sőt, majd a darált húst egy
tojással, sőval, borssal, fokhagymával, a rizzsel, 2ek.
pirospaprikával, összegyűrjük, ezt a már forrásban lévő
vízbe gombócozzuk, egyforma nagyságúra. Ezt 10 percig
lassú tűzön főzzük, ekkor beletesszük a már felkockázott
zöldségeket, ízesítjük, majd újabb 10 percig főzzük,
ekkor beletesszük a felvágott savanyú káposztát. Újabb
10 perc után behabarjuk és beforralás után snidlinggel és
petrezselyemmel megszórva tálaljuk.*



*Dunai Hajós
pálinka*

6087 Dunavecse, Alkotmány út 1.
Tel: +36-78-438-091

Web: www.dunaihajospalinka.hu
E-mail: vecsekomplex@t-online.hu

Gasztro História

- Hunti Mihály István történész rovata -



Barátunk a pulyka

A mai világban panírozott, gyorsfagyasztott, sajttal töltött 5 perc alatt elkészülő villámétel formájában találjuk meg a pulykát a legtöbb ebédlőasztalon, holott csak a fantáziánkon múlik, hogy ízletes húsból milyen ételleket készítünk. Az elkövetkezendő néhány gondolatban a pulyka (*Meleagris gallopavo*)² eredetéről, magyarországi megjelenéséről, fajtáiról, és fogyasztásának előnyeiről szeretnék egypár gondolatot megosztani önökkel.

*Nagy garral, felfuvalkodva
jár az udvaron a pulyka.
Összegyog tarkát-barkát,
kiterjeszti szárnyát-farkát,
aztán magát illegeti-billegeti,
s méreg eszi,
mert senki föl nem veszi.*

*De egy veréb a sövényre száll,
majd víg kedvvel elébe áll,
és borsot tör orra alá,
csiripolva így szól hozzá:*

*– Biz azt kend hiába fűjja,
szebb a páva, mint a pulyka!¹*

A világon jelenleg ismert 31 pulykafajta³ őse a vadpulyka ma is megtalálható Észak- és Közép-Amerikában.⁴ Termete jóval kisebb, mint házasított rokonáé, színe leginkább a fekete és sötétbronz pulykához hasonlítható. Általában csoportosan él, és az éjjeleket a fákön tölti. Házasítását a mai Mexikó területén élő indián népek végezték Kr.e. 1000 körül, valószínűleg a vadpulyka mexikói alfajából (*Meleagris gallopavo mexicana*).⁵ Európába feltehetően a spanyol hódítók hozták, legalábbis az 1519 utáni írásos bizonyítékok erről tanúskodnak.⁶

Ahogy a nagyvilágban úgy hazánkban is a XIX-XX. század fordulóján egyre nagyobb ütemben nőtt a pulykahús fogyasztás.⁷ A domesztikált pulykák mellett divatos lett a vadon élő pulyák telepítése és vadászata. Az első telepítést a muflon telepítéséről híres, gróf Forgách Károly végezte, 1870-ben, a felvidéki gimesi birtokán.⁸

A Duna-Tisza közén elterjedt magyar pulykát fekete és fehér színben tenyésztették. Idővel a fekete színváltozat száma nagyon lecsökkent és a 19–20. század fordulójára a fehér színváltozat került túlsúlyba.

A **fehér magyar pulykát** később a mexikói fehér pulykával nemesítették a testsúly növelése érdekében. A magyar parlagi pulyka változatai kis számban ma fellelhetők a Kárpát-medencében. A fehér magyar pulyka tolla igen értékes árucikknek számított, különösen a hónalj alatti, ún. “marabu-tollak”. Tojáshozama évente 30–40 darabra tehető. A **fekete magyar pulyka** tollazata egyöntetű fekete, csőre és lába palaszürke. Szép, fehér húsa a maga idejében nagyon keresett volt. Testsúlya kisebb, mint a fehér pulykéé. Évi 25–50, fehéres alapszínű, barnás pettyezettségű tojást tojt. Gyorsan fejlődő, kiválóan kotló és nevelő állat.

Élelemszerzésben szinte utolérhetetlenül szorgalmas. Húsminősége a külterjes tartásnak is köszönhetően a legigényesebb külföldi piacokon is csemegeszámba ment, belőle minden mennyiséget könnyen értékesíthettünk.

A Kárpát-medence egyes területein – elsősorban a Vajdaságban és Erdélyben – a fekete és a fehér magyar pulyka mellett különböző parlagi színváltozatok (fehér-tarka, szürkésbarna, világosbarna) is előfordulnak.⁹



(Rézpulyka)

A standard **bronzpulyka** a legrégebben kitenyésztett pulykafajták egyike, az egész világon elterjedt. Az 1800-as évek második felében keresztezés és fajtatiszta tenyésztés céljából hozták be. Hazánkban honosult fajtának minősíthető. A bronzpulyka gyorsan kiszorította a kisebb testű, parlagi fajtákat, s így a 20. század elejére a legértékesebb és legelterjedtebb pulykafajtvává vált Magyarországon is.

A bronzpulyka teljes kifejltségét kétéves korra éri el. Évi tojástermelés a hazai tenyészetekben 50–80 db. A tojások színe erősen pettyezett, súlyuk 70–90 g.

A “magyar” bronzpulyka testformája és a toll színeződése megegyezik a standard bronzpulykáéval, csak testsúlya lényegesen kisebb, a parlagi változatokhoz hasonló.¹¹

Korunkban a pulykahús népszerű baromfihús, melyet elsősorban kis kalóriatartalmának és fehérje dús mivoltának köszönhet. Íze nem annyira jellegzetes, mint a többi szárnyasé, de húsa ízletes és egészséges. A pulykahúsról bőrét lefejtve bármilyen energiaszegény diétában alkalmazható, jelentős a szív- és érrendszervédő hatása többszörösen telítetlen zsírsavtartalma miatt.¹²

Mindenképp szólni kell a **rézpulykáról**. Főként Boszniában tenyésztették nagyobb számban, ezért “bosnyák pulykának” is nevezték. Szórványosan Magyarország területén is előfordult. Edzettségére és igénytelenségére jellemző, hogy értékesítésre valaha lábon hajtották hazánkba. Az alföldi tanyavilágban egy-egy példánya ma is megtalálható. A kakas színe a test elülső részén sötét rézvörös, fehéres szárnyfedő- és farktollakkal. Alapszínét fakó és fehér harántsávok tarkíthatják. A láb rózsaszín, a bőr fehér színű, a tojó valamivel világosabb.

A betegségekkel szemben ellenálló, igénytelen, bőven tojó, szorgalmasan kotló és nevelő, nagyon jó élelemkereső pulykafajtaként tartották számon. Jelenleg két kisebb génbanki állományban tartjuk fenn.¹⁰



(Bronzpulyka)

Mindemellett jelentős a pulykahús pantoténsav-tartalma, mely elengedhetetlen az anyagcsere folyamatokban. Zsírszegény, fehérjékben gazdag, továbbá nélkülözhetetlen aminosavakat, kalciumot, magnéziumot, foszfort, káliumot, nátriumot, cinket, vasat és B- vitaminokat tartalmaz, mely utóbbi az idegekre és a vérkeringésre van jó hatással.¹³

A pulykahús fogyasztása egészséges mivoltán túl nemzeti jelzőként is szolgál. Világszerte a karácsonyi ünnepi menü elengedhetetlen fogása a pulykasült. A tengeren túl, Amerikában, pedig mi sem mutatja jobban népszerűségét, mint hogy a hálaadás napi vacsora fő fogása az egészben sült, méretes pulyka.¹⁴



(Fehér magyar pulykakakas)

Változatos receptek, egészséges, hazai hús.

Fogyasszunk magyar pulykát!

- Külső források:
- 1-2-3. ltp: http://www.biokontroll.hu/cms/index.php?option=com_content&view=article&catid=109%3AAbiolalotokartas&id=322%3Aregi-magyar-pulykajainak&Itemid=43&lang=hu
letölve: 2010. február 2.
- Forrásmegjegyzik:
- Gyulai Pál: A pulyka és a veréb
letölve: 2010. február 2.
 - http://www.meggedollo.hu/WEBSET_DOWNLOADS/526/A%20r%C3%A9gi%20magyar%20pulykafaj%C3%A1k%20ismertet%C3%A9se.pdf
letölve: 2010. február 2.
 - <http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?pl=product&id=274>
letölve: 2010. február 2.
 - http://magazin.vadasklap.hu/index.php?option=com_content&task=view&id=1395&Itemid=32
letölve: 2010. február 2.



Professzionális Vendéglátóipari ruhák!

<http://csintex.hu>

Gyulai Pál: A pulyka és a veréb
http://www.biokontroll.hu/cms/index.php?option=com_content&view=article&catid=109%3AAbiolalotokartas&id=322%3Aregi-magyar-pulykajainak&Itemid=43&lang=hu
U.o.
<http://www.katki.hu/RMH/pt.html>
http://www.biokontroll.hu/cms/index.php?option=com_content&view=article&catid=109%3AAbiolalotokartas&id=322%3Aregi-magyar-pulykajainak&Itemid=43&lang=hu
<http://www.katki.hu/RMH/pt.html>
<http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?pl=product&id=274>

⁹http://www.meggedollo.hu/WEBSET_DOWNLOADS/526/A%20r%C3%A9gi%20magyar%20pulykafaj%C3%A1k%20ismertet%C3%A9se.pdf

¹⁰ U.o.

¹¹ U.o.

¹² <http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?pl=product&id=274>



Bercs Edgár írása

A világ legrégebbi evőeszköze: Az evőpálcika

Az evőpálcikát a Távol-Kelet csaknem minden területén megtalálhatjuk. Annak, aki nem szokta meg, bizzarr eszköznek tűnik, de a kelet-ázsiai ételek fogásaihoz, melyeket eleve apróra vagdaltak, valóban ez a legalkalmasabb evőeszköz. Többek között azért vált kedveltté, mert megkönnyítette a forró ételek fogyasztását. A kínai konyhára emberemlékezet óta jellemző, hogy az ételt kis darabokra vágva készítették el, és kis tálcáskákra rakva szolgálták fel. Ezért nincs szükség se késre, se villára. Az egyes falatokat azonban valahogy el kellett juttatni a szájba. S ehhez teljes mértékben megfelelt az evőpálcika. Sokan erre azt gondolják: hogy Igen ám, de mit csináltak a rizzsel? Szemenként ették meg?

Az ázsiaiak rizsételét azonban nem úgy kell elképzelni, mint az európai vagy amerikai módra főzött rizst, amelyet még megfőtt állapotban is lehet pergetni. A japánok és a kínaiak a rizst nem főzik, hanem párolják. A rizs összetapad kis rögökbe, amit aztán könnyedén fel lehet venni evőpálcikákkal.

A legrégebbi kínai evőpálcika Kr. e. 1200-ból származik, és bár a régi Kínában, egy időben kanállal ettek, a Sang dinasztia idején feljegyezték, hogy étkezéseknél használtak evőpálcikát. Vannak szakértők, akik úgy vélik, hogy ebben a korban csak a levesben úszkáló nagyobb ételdarabokat halászták ki, és nem fogyasztottak minden ételt ezzel az evőeszközzel, de ez az elképzelés vitatott. A Ming és a Csing dinasztiában általánossá vált az evőpálcikákkal való étkezés, sőt, szabályok születtek arra nézve, hogy kínai ételt csak evőpálcikákkal szabad enni, ugyanis csak így lehet annak ízét tökéletesen élvezni. A Sang dinasztia uralkodása alatt megjelentek az

addigi bambusz, csont és fa evőpálcikák mellett a törékeny, de hőálló yade, a hűvös tapintású elefántcsont és természetesen az ezüst evőpálcikák. Ez utóbbiak állítólag megvédték a tulajdonosukat a mérgezésektől, mert vagy megfeketedtek vagy valamilyen más elváltozást mutattak. Egy kantoni mondás szerint az elefántcsont evőpálcika könnyű, hőálló, nem olvad meg és nem törik. Így egy pár evőpálcika elegendő egy egész életre.



A Tang dinasztia idején egy fiatal írnok – aki az állami vizsgákat épp hogy csak letette –, vacsorameghívást kapott egy dúsgazdag hivatalnoktól. A magas rangú házigazda pazarul megterített asztalhoz invitálta ifjú vendégét, de az nem volt hajlandó leülni. A házigazda erre az ezüstberakásos evőpálcikákat kicseréltette elefántcsontból készűltekre, de a vendég erre sem akart helyet foglalni. Végül a házigazda közönséges bambuszból készűl pálcikákat hozatott. Az ifjú most leült, mert így akarta kifejezésre juttatni, hogy jellemben tiszta, mint a bambusz, és távol áll tőle minden tékozlás és hivalkodás, amire az ezüst vagy az elefántcsont emlékezteti.

Havi kérdéssünk:

Mi lett a megújult Bor's Show e-magazin új címe?

Megjéteéseiket a borshhow@postafok.hu e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy palack Kékfrankos Rosé-t.

*Birkás
Pincészet*
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.
Tel/ Fax: 76/558-152
<http://www.birkaspincszet.hu>
info@birkaspincszet.hu

*a játékban csak 18. életévüket betöltött személyek vehetnek részt!



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercs Edgár rovata:)

A Tatár beefsteak

A tatár beefsteak azok közé az ételek közé tartozik, melyek körül ismételten fellángolnak a szenvedélyek, és vallási hitvitákhoz hasonló perlekedések nemritkán csetepatéba torkollanak. A törzsvendégek és a személyzet tagjai ugyanis soha nem tudnak megegyezni az étel elnevezését illetőleg. Sokan úgy vélik, hogy tartár beefsteak, az ellentábor pedig a tatár beefsteak elnevezést tartja helyesnek. Egy szó, mint száz, a tatár beefsteak-nek csak annyi köze van a tatárokhoz, hogy róluk nevezték el, de azt már senki sem tudja megállapítani, hogy miért, és hogy melyik kótyagos utazó látott valamiféle nyers vagdalthúst a Krímben vagy a Kaukázusban.

Az eredeti recept szerint a tatár beefsteak a legjobb minőségű zsír és ínmentes darált nyers marhahúsból készül. Ehhez kell vegyíteni apróra vágott hagymát, sót, borsot, apróra vágott petrezselyemzöldét, ketchupot, mustárt, pirospaprikát és természetesen nyers tojás sárgát.

Vannak éttermek, ahol már a konyhában elkészítik ezt a különleges nyers ételt. De ez nem az igazi. A tatár beefsteak csak akkor eredeti, ha a vendég saját kezűleg dolgozza össze az asztalánál a hozzávalókat. Csak így jelent igazán kulináris élvezetet ez a specialitás.

Természetes kiegészítőként jár hozzá pirítós vajjal vagy fekete parasztkenyér. Színvonalas éttermekben a pincérek be szoktak adni (í part) apróra vágott csemegeuborkát, apróra vágott olivabogyót és kapribogyót. Ezeket tetszés szerint lehet használni.

Köszönet:

Telekes Jánosnak.

Aki a múlt havi

számunkban

megjelent

„vadászos” cikke,

reagált, és ehhez

kapcsolódva küldte

ezt a kis rigmust:

"Az legyen a vadász

nemes törekvése,

Hogy a vadat óvja,

kímélje és védje.

Vadásszék, mint

törvény és szokás

kívánja,

S teremtményeiben a

teremtőt áldja..."

Véleménye van az

újssággal

kapcsolatban, ne

habozzon, küldje el

azonnal:

borsshow@postafioiok.hu

„Dunaújvárost is bevettük!”

Bor's Show Road Show volt a Kiskohász étteremben.

2010. 02. 26.-án a dunaújvárosi Kiskohász étteremben tartottuk a Road Show következő állomását. Az estet a kiváló magyar alapanyagok népszerűsítésének szántuk. Ehhez partnerünk volt a Dunai Hajós pálinka készítője a Vecse Komplex Kft, a Kiskohász étterem ügyvezetője, Horváth Zsolt, a bösztöri kecskesajtok gyártója, László András, sőt a zenéről gondoskodó Suha Sándor is, de mindenképpen meg kell említenem, mind a konyhai, mind a felszolgáló személyzetet is, mert az Ő kiváló, kemény munkájuk nélkül ez az este nem jöhetett volna létre.

A vendégek már 18:00 órakort szinte megtöltötték a termet, pedig az est 19:00 órakor kezdődött, mégpedig Balogh Tamás (Eldo Rádió) volt, aki megnyitotta a rendezvényt, körülírta, hogy hol vagyunk, a földrajzi szélességek és hosszúságok szerint, majd beszélt Dunaújváros történelméről. Később összefoglalta az este programjait. Ezután szólította Tóth urat, aki a Tóth Cukrászda ügyvezetője, hogy álljon fel, mutakozzon be, mert Ők készítették az „Év fagyaltját” a tavalyi évben. Nagy taps kísérte. A következő esemény az volt, mikor a Szlovákiából érkezett zsűri a rendezvény keretein belül adta át a díjakat a Dunai Hajós pálinka készítőinek. Vorák Józsefnek és a tulajdonosoknak. Itt akadt, akit meglepetésként ért az egész díjátadó ceremónia. Ő pedig Szita János volt, de Banyári Úrnak is jutott a meglepetés szerű elismerésből, Ő többek között a Champion díjat vehette át. Mindenki, aki a ceremónián oklevelet kapott, néhány szóban megköszönte azt. Ezután már a szereplők következtek, név szerint László Andris, aki a kecskesajtjaival, Vorák József és Banyári István a pálinkáikkal kápráztatták el az összesereglett vendégeket. A pálinkákat a vendégek, már a kecskesajtok kíséretével kóstolhatták. Az est sikere talán abban rejlett, hogy mindenki érezte, hogy ebből csak abban az esetben sül ki valami nagydolog, ha maximálisan minőséget szolgálnak fel. Ebben az esetben, mind a kecskesajtok, mind a pálinkák kifogástalanok voltak. Pl. kóstolhattunk pálinkával készült krémsajtot is, de a kecske camambert sajt,

a chilis, a fokhagymás, vagy akár vargányás sajtok is megtalálhatóak voltak. Persze a hozzá illő pálinkával együtt. Én is megkóstoltam e jó magyar termékeket (bár ezekkel én már régebben kötöttem ismeretséget), és egyre inkább vártam a vacsorát, hiszen a pálinka hatása nálam is jelentkezett. Jött is a vacsora, szerencsémre. A menü pedig a disznótorok hangulatát idézte, ezzel kapcsolódva az est mondanivalójához. Nagyon finom orjaleves, azután vegyes sültés tál - amelyről a hurka, kolbász, oldalas, vagy a rántott köröm mellett csak úgy csüngtek a különféle sült húsok-, majd a végén egy eperhabos torta érkezett. A vacsora alatt és az est folyamán Suha Sándor kellemes zenével színezte tovább a hangulatot. Mikor már mindenki degeszre tömte a hasát, akkor ismételen kezdődött a pálinkák kínálása, melyet Vorák Úr alaposan körbemagyarázott, mégpedig, hogy mely pálinkáról, mit tudhatunk. Ebbe olyan szinten belejött, hogy bárki, aki jelen volt a teremben, egyfajta tréningen vett részt. De ezt senki sem bánta, hisz számos hasznos információval gazdagodtunk. Az est zárása képpen pedig következett a műsorunkból összeollózott kisfilmünk, amely a műsort egy teljesen más színben mutatta be (a forgatások alatti bakijaink kerültek vetítésre). Ezt megelőzte Hunti Mihály István felvezetője, aki nekem sem kegyelmezett, számos olyan információval szolgált a vendégek részére rólam, amelyet én inkább eltitkoltam volna. De az est hangulatát mindenképpen fokozta, ezért nem bántam.

Ezelőtt pedig felkért, hogy pár szóban mutassam be a műsort, beszéljek annak mondanivalójáról, kialakulásáról. Itt elmondtam, számomra milyen fontos az, hogy a magyar termékek piacát segítsem, mert ebben látom a kitörési lehetőséget. Ez az este is erről szólt, és bízom benne, hogy minden kedves vendégünkhöz, eljutott, akik, mint mondani szokták, „jelenlétükkel emelték az est fényét.” A visszajelzések és a helyszínen tapasztaltak alapján mindenképpen sikeresnek mondható volt ezen állomásunk is. A jövőre nézve bízom benne, hogy sok hasonló élményt szerezhetünk még az erre nyitott vendégeink részére. Addig is ne feledjék:



„Hamarosan újra támadunk!”

Külön köszönet:

A Kiskohász étterem teljes személyzetének, Balogh Tamásnak, Horváth Zsoltnak, Banyári Istvánnak, Szita Jánosnak, Vorák Józsefnek, Suha Sándornak, László Andrásnak, Jóború Szabolcsnak, Hunti Mihály Istvánnak, és minden olyan személynek, akik munkájukkal segítették az est zavartalan lebonyolítását.

Továbbá külön köszönet a megjelent vendégeknek is.



Étterem Ajánló:

Kiskohász étterem



Dunaújváros egyik legelegánsabb étterme, amely angol eleganciát sugárzó barátságos hely. Ételkülönlegességeikkel és válogatott boraikkal, pálinkáikkal, biztosan elkápráztatják az idelátogató vendégek ízlelőbimbóit. Légkondicionált vendégtérrel, különteremmel, kerthelyiséggel is rendelkeznek, a vendégeik igényeihez igazodva. Legyen az céges rendezvény, vagy esetleg családi esemény, itt biztosan kellemes, hangulatos helyszínt találnak hozzá, amely kiváló kiszolgálással párosul.



Kiskohász étterem

DUNAÚJVÁROS BALOGH ÁDÁM UTCA 14-16
TELEFON
25 510-447.
FAX
25 404-531
NYITVA TARTÁS
H-V: 09:00-24:00
<http://kiskohasz.hu>



A Hentes

Ez is megtörtént!



**Ki ne tudná, hogy a húsbolt profitorientált üzemként működik.
De mekkora profit az egészséges és mit kapunk azért cserébe?
Rávilágítunk a húsbolt és a hentes szerepére az ételkészítéssel kapcsolatban.**

Az ételkészítés, jó esetben már a bevásárlással kezdődik, hiszen: **A JÓ ALAPANYAGAG NAGYON FONTOS FELTÉTELE A JÓ ÉTELNEK!**

Nos, lássuk miben is tud segídezni egy jó hentes?

Nagyon sok hentes szakszerű, korrekt munkával, teljes odaadással segít már a kiválasztáskor, hogy milyen húsrészt válasszunk, és abból mit készítsünk. Mert ki mondta, hogy a hentesek nem tudnak főzni? Sőt! A véleményem az, hogy bizony a hentesek kiváló „szájízzel” ízesítenek.

Ezt a tulajdonságukat ki tudja, honnan szerzik meg, de talán az ízesítés, amely az Ő munkájukban is jelen van, lehet, hogy még kiforrottabb ízlelőbimbókat eredményez. Gondoljunk, csak a hidegen fűszerezett termékekre, és mint tudjuk, hidegen másképp ízesítünk! Ennek következtében ezek az emberek szeretnek is kísérletezni a húsrészek különböző elkészítésével. De az is lehet, hogy csak nekem vannak efajta „ínyenc” hentes ismerőseim.

De visszakanyarodok a fenti kérdésemhez, hogy miben is tud segíteni egy ilyen hentes, az alapanyag választásban? Természetesen az eladó, mint olyan - szakmától függetlenül – tisztában kell, legyen az általa eladásra kínált termékkel, annak felhasználhatóságával. És az a hentes, aki szereti a szakmáját és ebből adódóan kísérletezik a főzéssel, nagyon is tisztában van azzal, hogy mely részből, milyen ételt készítsen. Amennyiben ez így van, onnantól jön a vásárlókkal kialakított viszony, (a másik fontos tényező) mégpedig ami az odafigyelésen, tanácsadáson, kedvességen, megbízhatóságon múlik.

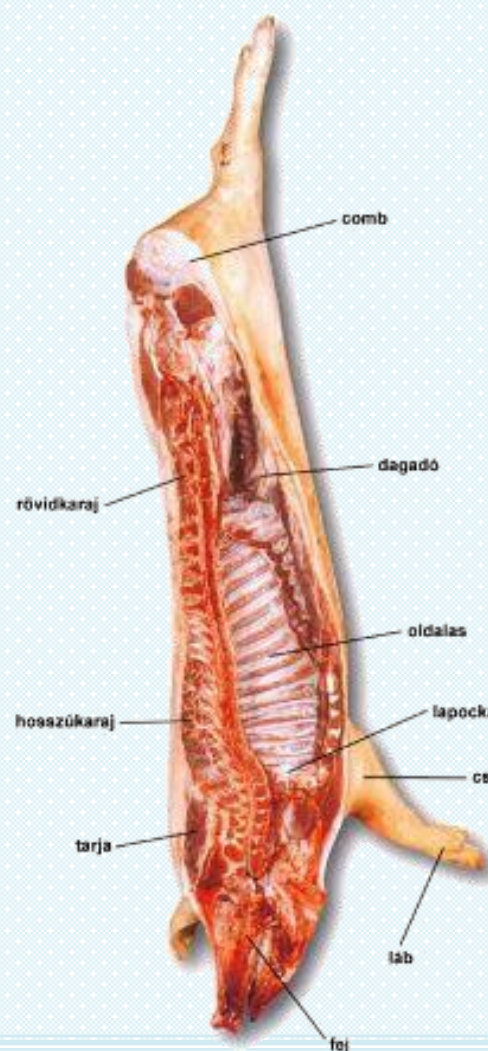
Ki szeret egy mogorva, sunyi, megbízhatatlan, szótlán hentestől vásárolni, ráadásul ez egyfajta

bizalmi kapcsolat a vevő és eladó között. A családi viszony kialakítása az egyik legfontosabb szempont ahhoz, hogy a húsbolt az egyre csökkenő vásárlóerő miatt is fent tudjon maradni. Hál’ Istennek ez javarészt működőképes dolog, hiszen az üzlet jövője múlik rajta.

Azért nem ennyire rózsás a helyzet, főleg vidéken, ahol némely városban, vagy faluban konkurencia hiányában a maradi gondolkodású hentesek az általuk kínált terméket, mogorván, segítőkészség hiányában, bármennyiért, akármilyen minőségben eladhatják. Én is hasonlóképpen jártam,

mégpedig valami húst szerettem volna vásárolni - nem mázsás tételben – a műsorba készítenő fogáshoz.

Betértem egy helyi húsboltba, (Ahol talán nem is sejtették, hogy ismerem annyira a húsokat, hogy meg tudjam ítélni, melyik a friss és melyik az állott.) rögtön azt kérdezték, hogy mit szeretnék, még esélyt se adva ahhoz, hogy feltérképezzem, mit is



vegyek meg. A „Segíthetek?”, helyett a „Mit kérsz?” hangzott el. Ezzel még nem is lenne baj, hiszen lehet, hogy csupán kedvességből szerettek volna ennyire gyorsan a rendelkezésemre állni, de, ha egy átlag polgár csak úgy megy be az üzletbe, mint akkor én, hogy fogalmam sem volt, miből, mit szeretnék készíteni, akkor minimum a segítség az, amit felkínálhattak volna számomra. Esetleg ajánlhatok valamit? tehette volna fel a kérdést, de nem ezt tette. Amikor érdeklődtem az egyes húsrészek felől, hogy:

- *Kapható-e?*

- *Á, nem éri meg tartani! Hangzott a válasz.*

A kínálat alapján a megérzésemre szerettem volna hagyatkozni. Viszont láttam, hogy csak azért mert nem tudatosan, hanem érzékkel szeretném a főzéshez beszerezni az alapanyagot, akkor ott úgy éreztem, hogy egy problémás vevőnek voltam titulálva, ezt már a tekintetekből és az egyre flegmább válaszokból szűrtem le. Gondoltam akkor ebből a rugalmas és kedves kiszolgálásból ennyi elég lesz. Mielőtt majdnem belekezdtem, hogy a cég filozófiája után érdeklődjem, kértem gyorsan a csirkemellfiléből, de megkértem, hogy:

- *„Nekem azt az alsókat csomagolja, ha lehet.”*

(Mivel már jó pár éve kötöttem a csirkemellel ismeretséget, ahhoz, hogy tudjam melyik a friss.)

- *De ez következik!* Jött gyorsan a válasz.

Ekkor néztem rá, talán úgy, ahogyan még senkire, és közöltem vele, hogy én akkor is azt kérem. Természetesen ezután, már nem volt vitánk egymással. Becsomagolta, én kifizettem, és eljöttem.

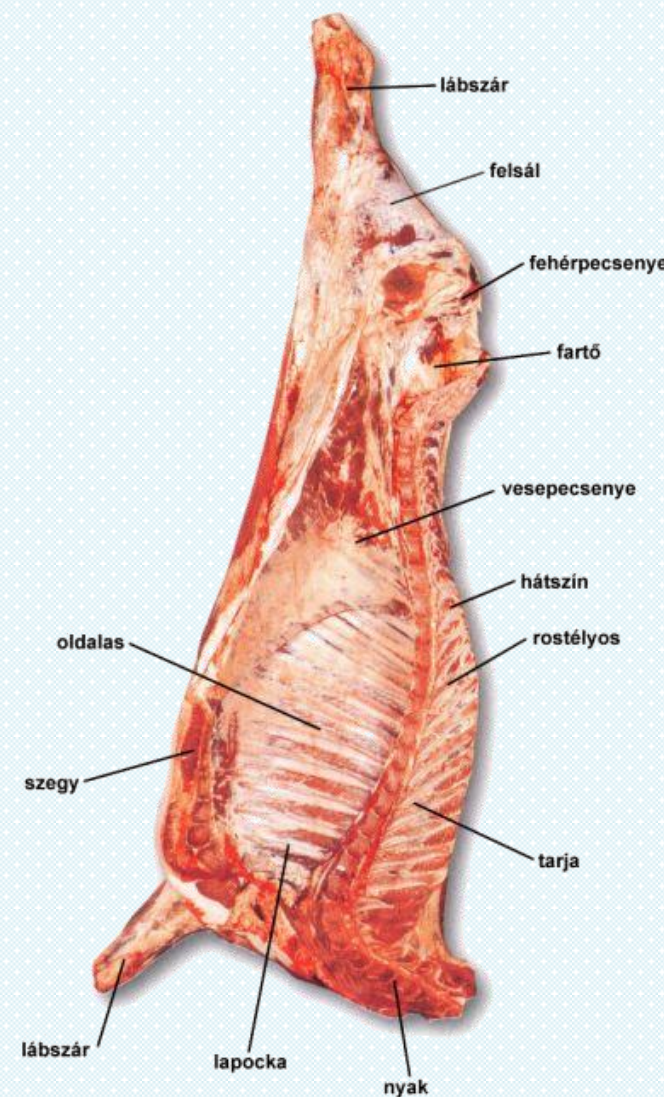
Egész úton hazaig azon gondolkodtam, hogy miből gondolja ez az eladó, hogy engem ezzel a stílussal legközelebb is a vásárlói között tudhat? Az ugyan kis tételben vásárolt csirkemellfilé 1780.- Ft-os kilónkénti áron, szinte már nem is nevezhető korrektnek, még akkor sem, ha tisztában vagyunk a szabadáras termék fogalmával. Tudom, hogy amennyit akar, annyit kér az adott tételért, de azért a véleményemet kifejtettem.

A jobb helyeken 980-1200.- Ft-os csirkemell, és az eladó által „nem eladhatónak” minősített húsrészek a válság ellenére is szép számmal fogynak, az lehetséges, hogy nem akkora haszonnal, mint az adott üzletben, de **SOK KICSI SOKRA MEGY,**

alapon a mennyiségre, elégedettségre fókuszálnak. A kedvességgel pedig az üzlethez lehet láncolni a potenciális vevőt.

Amiért szerencsésnek érzem magam, az pedig az, hogy a munkahelyemen és a magánéletben is én határozom meg, hogy hol vásároljak. Egyedül akkor volt a baj, mikor az „állandó húsosomtól” ebben az imént említett esetben 60km-es távolságban voltam. Azt gondolom azt is a”állandó húsosom” javára kell, írjam, hogy ezt a titulust el lehet róla mondani. Meggyőző számomra, az, hogy kedves, segítőkész, rugalmas, precíz, megbízható. Bízom benne, hogy

idővel az ilyen profit-orientált, rugalmatlan, szinte már kontár üzletek a válság, vagy saját filozófiájuk miatt eltűnnek a piacról. Azt gondolom, ezzel mindenki csak nyerhetne.



Bízom benne, hogy lesz egy-két üzlet, amely a cikk hatására változtat a hozzáállásán, filozófiáján. Ehhez sok sikert kívánok!



Rigmusok:

Sültre

Mindenki köszörülje ki a kését,

Mert pecsenyét hoztam, mégpedig sokfélét!

Igazán mondom, aki eszik ebből,

Mint egy hentesmester, úgy meghizik ettől!

Őseink is ezért lettek olyan vének,

Mert mindig a jó pecsenyével éltek!

A pecsenyét mindenkor szerettték,

És utána torkukat borral öblögették.

Ne higgyék, hogy e hús tán öreg volna,

Bár igaz, hogy megvolt, mikor játszottunk a porba.

Mint füge gyerekek megkergettük sorban,

S most pedig megesszük tisztességes korban.

Egyék hát, uraim, jó étvágygal!

Ehhez még a zenész is tartozik egy nótával!



TORKOS CSÜTÖRTÖK

Némi keserűséggel.

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

Okos volt, aki kitalálta. Nagyon jó is lenne ezzel is fellendíteni a magyar vendéglátást, a magyar gasztronómiát. Igazán neves éttermek, magas színvonalon tudják így becsalogatni a vendégeket, akikből remélhetőleg visszatérő vendégek lesznek.

Ez lenne a cél.

Fiatal ismerőseinknek nem így sült el a torkosság.

Kerestek Kecskemét peremén egy csárdát, amiről korábban jó híreket hallottak.

A négy fiatal rendelt halas tálat és a csárda nevével fémjelzett tálat.

Akik a halas tálat akarták enni, nagyon pórul jártak. Igaz szépen volt találva DE. A rántott hal a panír alatt ehetetlen volt.

Na, most el lehet képzelni azt a vendéget, aki oly nagyon vágyik a jó halfalatokra. Én magam is nagyon szeretem.

Ezután elkezdődött a vita a pincérrel. Nagy kegyesen akartak 100 kemény Ft-ot engedni az árból, ami később 200 lett. S így tovább.

Végül a tál árának felét kifizették a fiatalok.

Vajon miért nincs, egy telefonszám ahova be lehet jelenteni ezeket az eseteket.

Mennyire vette el a kedvét a fiataloknak ez a negatív gasztronómiai élmény az étterembe járástól?

Mivel ez az akció nem kötelező, miért tart ilyet a csárda tulajdonosa?

Talán a romlott áruját így akarja elsütni vagy megsütni, ezzel rontva egy ilyen nagyszabású országos akció hírét.

Én valami nagyobb szankciót szabnék ki rá.

Az kevés, hogy nem mennek oda a fiatalok újra, sőt még az is kevés, hogy főnek-fának elmondják, hogy ne menjen a CS...gi csárdába enni.

Minimum, amit megtehettek volna, hogy a főnök elnézést kér és kárpótolja őket, ha lehet egy ilyen esetet kárpótolni egyáltalán.

Még mindig a gondolkodásmód a legnagyobb probléma.

Étterem tulajdonosok ki kellene valamit találni. Ugye?

Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kumpusztza 81.

Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetethetők.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

Biozöldség

Egy férfit az anyósa leküld a boltba zöldségért, de a lelkére köti, hogy csakis szép, tiszta, vegyszermentes terméket vegyen. A férfi bemegy egy bio-boltba, és elkezd a zöldségek között válogatni. Amikor odamegy hozzá az eladó, megkérdi tőle:

- Ugye, ezeken a zöldségeken nincsenek mérgező vegyszerek? Az anyósomnak viszem őket.
- Nincsenek uram, azokat sajnos magának kell ráraknia.

A HÓNAP VICCE:

Gyurcsány és Kóka sétál a határban, amikor is látják, hogy egy egyéni gazdálkodó vet:

- Hé paraszt, mit vetsz? - rikkant oda Kóka.

Az öreg hátranéz, látja kik azok, köp egyet, majd folytatja munkáját.

- Hagyd már - szól oda Gyurcsány -, bármit vet az öreg, úgys a miénk lesz!

No, erre már megfordul az öreg:

- Kendert vetek, kötél lesz belőle!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiok.hu

NEVES\$S1ET

Szimfonikus zenekar

- Mi az összetétele a legújabb magyar szimfonikus zenekarnak?
- 1 Gordonka és 10.000.000 bögő!

Ismerkedési tippek:

Úgy nézel ki, mint a harmadik barátnőm. Eddig 2 barátnőm volt.

Ne haragudj, meg tudnád mondani, hogy írják a telefonszámod?

Felszedlek, mint rőzsessedő anyóka a kézigránátot.

Tudod, ha levágnánk a kezeidet, pont úgy néznél ki, mint a Millói Vénusz.

Mi lenne, ha elmennénk hozzám és megszabadulnánk ezektől a nedves alsóneműktől?

Szép cipők. Dugunk?

Ez beütött, mint Quasimodonak a Limbo-láz.

A székely és a felesége vacsoráznak. A nő magára borítja a paradicsom szószt. Azt mondja a férjének:
- Most nézz rám! Úgy nézek ki, mint egy disznó!
- Ja! Meg még le is etted magad!

Apeh a cigánynál

A cigánynál vagyonosodási vizsgálatot tart az APEH.

- Te cigány, honnan van ez a nagy ház, hisz a bevallásod alapján segélyből élsz?

- Hááá kezit csókolom, kifogtam az árányhalat!

- És van erre valamilyen bizonyítékom?

- Háá ott a ház, nem?

Az Anyós

Férj a feleségéhez:

- Ma is járt itt az anyósom?

- Igen

drágám, miből gondoltad?

- Le van

köppe a fényképem!

A székely kedvesség

Az öreg székelynek 100 litert tejelő Riska tehene van, csodájára is jár az ország-világ. Kimegy a bácsihoz a riporter és érdeklődni:

- Bácsika! Hogy lehetséges, hogy az ön tehene ilyen sok tejet ad?

- Áááá, semmiség az egész, minden a kedvességen múlik.

- ??

- Minden reggel kimegyek az istállóba és megkérdem a Riskát, hogy "Mi lesz ma vacsorára? Tej vagy marhasült?"

HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS” magazinban, vagy igény szerint a „Bor’s Show” című műsorban is.

media.marketing@postafiok.hu

Éttermek, akik nyitottak a lehetőségre

Várjuk éttermek jelentkezését, akik szeretnék, ha az általunk szervezett „Bor's Show Road Show 2010” elnevezésű rendezvénysorozatunk egy következő állomását az Ö egységükben rendeznék, így bekerülve a műsorba is.

Ehhez nincs más dolguk, mint felvegyék a kapcsolatot, velem, vagy esetleg valamelyik kollégámmal és átbeszéljük a részleteket.

Elérhetőségeink:
borsshow@postafioiok.hu
+36-30-290-56-25

Lemaradt valamelyik műsorunkról?

Ne idegeskedjen, műsorunkat megvásárolhatja DVD-n, vagy megtekintheti a <http://gastronomy2.sokoldal.hu/borsshow> címen.

Műsorvásárlással kapcsolatosan:
7tv szerkesztősége
6090 Kunszentmiklós
Kossuth L. u. 7
+36-30-480-48-68

A Dunai Hajós

Történetünk Dunavécsein kezdődött, amikor látogatást tettem a Vecse Komplex Kft.-nél, ahol vendégül láttak a pálinkafőző üzemben. Már ekkor feltűnt az-az elhivatottság, amit a pálinka jelent az ott dolgozók számára. Csupán a beszélgetésünkben kitűnt a tisztelet és szeretet a nedű iránt.

Tehát mint mondtam az üzem Dunavécsein található - számomra nem meglepő módon a gyümölcsösök szomszédságában- Már odaérkezésem előtt érezni lehetett a gyümölcsök illatát a levegőben, jelezvén, hogy jó helyen járok. Nagy szeretettel fogadott az üzemben Banyári István - az üzem tulajdonosa- és Vorák József - az üzem szeszimestere-.

Őket azóta már barátomnak tekintem. De, hogy maradjunk az üzemnél, hamar kiderült, hogy ezt magántőkéből hozták létre, a célja pedig nem csak a jó minőség megteremtése volt, hanem a gazdák piacának bővítése is.

Manapság a gyümölcsösöket művelő emberek nyomott áron tudják csak értékesíteni az oly nehéz munkával előállított termékeiket. Ha van rá piac egyáltalán?

Ezt is célként tűzték ki a Dunai Hajós pálinka megalakulásánál, mégpedig előrehozott szerződésekkel bebiztosítani a termelők piacát. Ez meg is látszik a gazdákkal való viszonyukból, akikkel egész évben jó kapcsolatot ápolnak, így biztosítva van a kifogástalan minőségű, mennyiségű gyümölcs a főzéshez. Erre nagy hangsúlyt fektetnek. Ott jártamkor is éppen egy ilyen alkalmat

„...aki magyar és valamit inni akar, akkor az a pálinkát válassza!”

fogtam ki és láttam azt a folyamatot, ahogyan a gyümölcsöt pillanatok alatt kimagozták, és rövid időn belül a hűtött erjesztőbe került.

Ezeket a tartályokat ebben az évben állították hadrendbe és elmondásuk szerint az oka, annak, hogy még aranyérmet nem szereztek, éppen a hűtött erjesztés hiánya volt.

Na azért így sem panaszkodhatnak, hiszen a 2007-ben alakult főző számos nemzetközi és hazai díjat besöpört, ez mindenképpen biztató a jövőre nézve. De mitől ilyen sikeresek gondolkodtam én is? Azután rájöttem, hogy az elhivatottság a kulcsa mindennek. A választott szakmából adódóan hamar a marketing részére is rákérdeztem, ekkor derült ki, hogy a reklámarca a pálinkájuknak nem más, mint Koncz Gábor művész úr.

Ez azért is meggyőző, mert nem sok főző van ma Mo.-on akinek egy ilyen „celeb-mentes” arca lenne. Ez mindenképp figyelemre méltó, ha valakinek a nemzetközi és hazai díjai sem lenne elég bizonyíték a minőségre, hitelességre.

Megtudtam, hogy a terjesztést pedig a Duna vonalán képzelik: „a Fekete erdőtől, a Fekete tengerig!”

Ehhez mást nem, csak további sok sikert tudok kívánni.

Nekik javasolom, hogy ne térjenek le a megkezdett útról, mert ez így jó! Önöknek pedig javasolom, hogy látogassanak el az üzembe, vagy csak egyszerűen informálódjanak róluk, esetlegesen keressék a termékeiket.

Engem meggyőztek!



„Építsd velünk a jövőd!”

LifeNet

www.lifenet.hu

+36-70-211-23-10



Filmgyártás, videofelvételek készítése, digitalizálás, esküvők-, rendezvények megörökítése, profi technikával, megfizethető áron.

7Tv szerkesztősége, 6090 Kunszentmiklós Kossuth L. u. 7.

<http://7tv.hu>; info@7tv.hu

+36-30-480-48-68

Következő megjelenés várható időpontja: 2010-04-20
Lapzártá: 2010-04-10

Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot? Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját közösségi oldalt üzemeltetne? És mindezt ingyen szeretné? Van rá lehetősége:

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: továbbra is a hónap ajánlata!

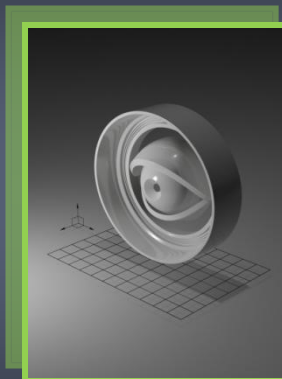
3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

Amennyiben szeretne egy igazán látványos és egyben emlékeztető reklámfilmet, abban az esetben vegye fel velünk a kapcsolatot:

vizualizacio@postafioiok.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb lenyomásával, az egérre kattintással informálódhat.



FÓKUSZBAN:

Kadarka 2006.
Minőségi száraz vörösbor

A Vinagora Nemzetközi Borverseny ezüstérmes bora!



A boraink büszkesége. A kiemelkedő évjárat magában hordozza, hogy ez a hungaricum fajta Önnek, rubinvörös színével, fűszeres zamatával páratlan példányként legyen említhető. Kóstolása közben izgalmas bor és egyben elgondolkodtató. Titokzatosságát málnás ízei, gazdag tanninok teszik még érdekesebbé.

(Birkás Zoltán)