



## Szakmai fejlesztés

Várom mindazok jelentkezését, akik valamilyen információt a szakmáról, annak fogásairól, vagy csak valamilyen történetet megosztának másokkal. Ezen tartalmat elhelyezem a havonta megjelenő magazinunkban.

[E-mail a szerkesztőnek.](#)

## NYÁRELŐ, SZENT ISTVÁN HAVA

**Június 4:** 90 éve, 1920. június 4.-én kötötték a világ legigazságatlanabb „békéje” Trianonban.

**Június 5:** 110 éve született Gábor Dénes, Nobel-díjas fizikus, gépészmérnök, villamosmérnök, a holográfia feltalálója.

**Június 5:** Környezetvédelmi világnap.

**Június 6:** Pedagógus nap Magyarországon.

**Június 10:** 385 éve született Apáczai Csere János, filozófus, pedagógus, az első magyar enciklopédia megalkotója.

**Június 14:** Véralók világnapja.

**Június 21:** Nyári napforduló.

**Június 24:** Szent István napja.

**Június 27:** A cukorbetegség világnapja.

**Június 29:** Péter, Pál apostolok ünnepe. Az aratás kezdete.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

**Oldalas** Lapszám: 06 2010. Június



Kiadja:

## Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;  
Rovatvezetők: Asztalosné Erzsébet, Rendekné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,  
E-mail: [borsshow@postafioek.hu](mailto:borsshow@postafioek.hu); [media.marketing@postafioek.hu](mailto:media.marketing@postafioek.hu); [gastronomy@postafioek.hu](mailto:gastronomy@postafioek.hu);

Web: [www.gastronomy.sokoldal.hu](http://www.gastronomy.sokoldal.hu)



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



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- NAPISTEN HAVA -

2010. Május 1. Évfolyam



# OLDALAS



SZÁM

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

## A KANÁL

### ZÖLDSÉG - GYÜMÖLÉS = ÍZETLENség?

## AZ ÉTLAP ÉS A DÖNTÉSHOZÓK

# 2011

Mi lesz a magyar föld sorsa?

Gasztró História:

## „Lökd ide a SÖRT...!”

**amit  
meg kell kóstolni:**

**Gombás keltorta**

Sötét **GONDOLATOK A SZAKMÁRÓL**

EGY PROBLÉMÁS MUNKAKERESÉS

## Tiszta, finom és igazságos ételek

## amit meg kell kóstolni!

### Gombás keltorta

#### Hozzávalók:

- 1 fej kelkáposzta,
- 25 dkg gomba,
- 15 dkg rizs,
- 2 dl tejföl, 2 tojás,
- 2 zöldpaprika,
- 1 fej vöröshagyma,
- 4 dkg margarin,
- só, törött bors,
- 2 ek. zsemlemorzsa



**Elkészítés:** A megtisztított kelkáposztát leveleire szedem és forrásban lévő sós vízbe teszem. Kb. 3 percre főzöm, majd leszűröm. A gombát felszeletem, a tojást felverem, a tejjel összekeverem, hozzáadom a sót és a borsot. A hagymát finomra metélem és a margarin felén megfuttatom. Megsózom, ráteszem a gombát és fedő alatt puhára párolom. A rizst dupla mennyiségű vízben fedő alatt addig párolom, míg a vizet be nem szívja. A zöldpaprikát kis kockákra vágom. Egy tepsit kikenek a maradék margarinnal és zsemlemorzssával meghintem. Aljába terítek egy réteg kelkáposztalevelet, amire rászórok egy vékony réteg rizst. Erre párolt gomba és zöldpaprika kerül, ezután a tojásos tejjel kicsit rálocsolok. Így rétegezem újra, amíg el nem fogynak a hozzávalók. A tetejére ráöntöm a maradék tejjel és tojással, és az előmelegített, közepesen forró sütőben kb. 30 percre sütöm.

#### Ajánló:



Dunai Hajós  
Törköly  
pálinka

*Dunai Hajós*  
**pálinka**

6087 Dunavecse, Alkotmány út 1.  
Tel: +36-78-438-091  
Web: [www.dunaihajospalinka.hu](http://www.dunaihajospalinka.hu)  
E-mail: [vecsekomplex@t-online.hu](mailto:vecsekomplex@t-online.hu)

# 2011 : Mi lesz a földdel?

A magyar föld nem eladó? 2011, mi lesz ezután, mert eddig van érvényben a földvásárlási moratórium? Mit tehetünk, hogy megállítsuk hazánk felvásárlását? Kik vehessenek jó magyar földet? Milyen feltételeket szabjunk nekik? Mit szól ehhez az európai unió?

A MAGYAR FÖLD NEM ELADÓ! - KIÁLTHAT FEL MINDENKI, AKI MAGYARORSZÁGOT HAZÁJÁNAK TEKINTI.

2011-ig szól ugyanis a jelenleg érvényben lévő földvásárlási moratórium, amely szerint külföldi állampolgárok nem vásárolhatnak magyar földet. Ez a moratórium meghosszabbítható lehetne, abban az esetben, ha ehhez az összes Eu.-s tagországok kivétel nélkül hozzájárulnak. Erre gyakorlatilag esély nincs. Egyszerűen nem csak a termőföldről szól, hanem élettér megszerzéséről és az ivóvízbázisunk elvesztéséről. Talán meg sem kellene említenem, de Mo.-nak nincsen kőolaja, nincsenek nyersanyagai immáron 90 éve, tehát marad nekünk a föld, a mezőgazdaság és a hozzá kapcsolódó összes szolgáltatás. (pl. élelmiszer feldolgozás, szállítmányozás, gépipar, gasztronómia mely szorosan kapcsolódik a turizmussal, mg-i kutatások fejlesztése, stb.)

Akkor mit tehetünk? - kérdezhetnénk.

**SZABJUNK NAGYON SZIGORÚ FELTÉTELEKET!**  
Vizsgáljuk felül, az eddig zsebszerződésben kötött földügyleteket, és mivel azok teljesen jogtalanok, a magyar törvényekkel ellentétesek, azokat meg kell semmisíteni. Természetesen az Eu.-s országok, főleg azok, akik lakosai, már földeket szereztek igencsak prűszkölni fognak és akár még „büntetésbe” részesítik, azaz sarokba állítják Magyarországot. Ezen a folyamaton végre túl kell esnünk, mert különben az ország elveszti szuverenitását és ahogy a mondás tartja: a föld nélküli ember, földönfutóvá válik saját országában!

Ennek feltétele, hogy a mindenkori kormányaink nemzeti

kormányok legyenek, bárhol is hívják őket. Egy kormány és a hivataloknak, a hatóságoknak nemzetben kell gondolkodni és a nemzetet kell képviselni és szolgálni.

Itt a politikának nagyon nagy szerepe és egyben felelősége, hogy a megfelelő döntés szülessen meg, ha már egyszer uniós tagok lettünk.

Képzeljék csak el a szüleinket, nagyszüleinket, vagy a Magyarországot védő, azért meghalni kész hőseinket, mit szólnának ahhoz, hogy harc nélkül veszítjük el országunkat?! Ők még tudták, hogy a földet csak használatra kaptuk és ezért védték, óvták is azt, tudták, hogy kötelességük átadni az örökösöknek, azaz az utókornak. (a földet használatra kaptuk, nem pedig tulajdonba!!! – Szent Korona tan)

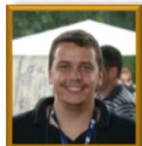
Bízunk benne, hogy vezetőink hazafias politikát gyakorolnak. A nemzetnek pedig a cél érdekében minden erővel támogatnia kell, még lemondások árán is a hazafias vezetőit.

Én személy szerint nyugodt akkor lennék, ha a mai vezetőink felvállalnák a történelmi hőseink gyakran önfeláldozó szerepét.

Nincs más lehetőségünk, mint az, hogy reménykedünk a politikusaink józan eszében, és bízni abban, hogy a gyermekeink, unokáink is magukéinak tudhatják az immáron több mint 1100 éves országunkat.

„ISTEN VÉDJE A SZENT KORONÁT,  
ISTEN VÉDJE MÁRIA ORSZÁGÁT!”





„Lökd ide a SÖRT...”

„A sör öl, butit és gyomorba döntöm!”

(Dolák-Saly Róbert - Boborján)

Hangzik fel sokszor az örök klasszikus a Fonográf zenekartól. Ez alkalommal a sört egy kissé más színben, történelmi hangfékvésben szeretnénk körüljárni a kedves olvasókkal. Egy olyan nedűt veszünk górcső alá, amely már évezredek óta az emberiség gasztronómiai szokásainak szerves részét képezi. Néhány keresetlen gondolattal kitérünk eme aranyó ital homályba vesző múltjára, a benső értékeire s kincses tartalmára, remélve, hogy a cikk elolvasása után valóban más hangsúllyal mondjuk majd a csaposunknak: „Lökd ide a SÖRT...”

A történések folyamatos dilemmával küzdenek a régészeti leletek elemzése során, mivel szinte évente kerülnek elő különböző „sörgyanús” leletek a világ különböző pontjain. A fosszákban évezredek alatt konzerválódott korsók vagy cseréptöredékek, biorégészeti elemzése segít bennünket közelebb a sörkészítés/fogyasztás múltjának feltáráshoz.

Az ókorban fogyasztott „folyékony kenyér” tartalmában és külsínében sem hasonlított sokban a mai sörköz. Inkább alkoholos italként lehetne aposztrofálni ezeket az újra felfedezett ősi innivalókat. Hogy jobban megértsük, milyen különbségek mutatkoztak a ma ismert sörfajták és az ókori „ősök” között, vizsgáljuk meg azokat a helyszíneket, ahol eddig felbukkantak sörkészítésre utaló nyomok. A legismertebb leletek az ókori Egyiptomból kerültek elő.

Spanyol régészeti expedíció indult el 1978-ban Szudánba. Két helyen, Al Mahalabban és Sei Musztafában tártak fel az egyiptomi Óbirodalomból származó 7000 éves kerámiákat. A tárgyakat a Barcelonai Egyetem őstörténeti tanszékén vetették alá biorégészeti elemzéseknek. Az optikai és pásztázó elektronmikroszkópos vizsgálatok során keményítőnyomokat fedeztek fel az edényeken. A szemcsék felületén olyan lyukakat és járatokat találtak, amelyeket erjedés hatásának tulajdonítanak. Az erjedést alkoholtartalmú italok válthatták ki; az edényeken élesztőnyomokat is kimutattak. A sört valószínűleg *cirokkal* készíthették.<sup>3</sup>

Napjaink régészeti felfedezéseire köthető, az alig néhány éve az észak-kínai Jiahu (Csiahu) közelében, késő-kőkori agyagedényekben talált maradványok. A philadelphiai Pennsylvania Egyetem Régészeti és Antropológiai Múzeumának archeo-kémikusa, Patrick McGovern segítségével sikerült rekonstruálni az ősi Kr.e. 7000-ből származó leletek összetevőit. A kikövetkeztetett formula alapján, *rizs, méz, szőlő és galagonya* felhasználásával készült el a majd 9000 éves ital.<sup>4</sup>



1.ábra

A történelem végeláthatatlan tengerén napjainkhoz kissé közelebb hajózva, érdekes felfedezésről számoltak be Egyesült Államok béli archeológusok. A dél-perui Cerro Baul közelében, a Kr. u. 700-1000 között fennállt pre-Inka Wari birodalom vallási központjában, az Andok hegyvonulatai között majd 2500 méter magasságban egy napi 1000 liter kapacitású sörfőző maradványait tárták fel. Az itt főzött *kukorica* alapú fűszeres sört az ún. „chicha”-t a rituális ünnepekhez használták fel, miközben mámoros, illuminált állapotba estek. Az alkoholos állapot elérése nem volt nehéz, egy-egy rituálé alatt a nemesek fejénként 10 literrel fogyasztottak el ebből a nedűből.<sup>5</sup>

Az öreg kontinensen ugyancsak korai hagyományai voltak a sörfőzésnek.

A kutatók szerint a legelső európai sörtet Hispánia északkeleti részén főzték, Genóban. A legrégebbi sörlelet a Kr. e. XII. századból származik. A genói sör könnyen megposhadt, csak frissen fogyaszthatták.<sup>6</sup>

A ma ismert és világszerte fogyasztott árpaalapú sörök őseit a mai Dél-Irak területén élt sumerok főzték. Tőlük vette át az Óbabiloni Birodalom. S mi sem bizonyítja jobban a sörkészítés fontosságát, minthogy Hammurapi király még a törvényoszlopokon is szól a sörkészítésről. Sokféle ízesítéssel próbálkoztak, de kiderült, hogy a komló a legalkalmasabb fűszernövény az ízesítésére, így ezután indult világhódító útjára a sör.<sup>7</sup> A régi görögök nem szerették a sört, barbár

italnak tartották.<sup>8</sup> A rómaiak ismerték a sörkészítést, de ők a szegények italának tartották az „árpabort”, hiszen náluk a bornak volt nagy kultúrája. Egészen máshogy vélekedtek azonban a germánok, ahol a sört isteni italnak tekintették, amely a Walhalla folyóiban is csörgedezik. A sörfőzés elterjedésében komoly szerepet játszottak a szerzetesrendek, akik a kereszténység elterjedésével előjogukká tették a főzést. A sör kedvező élettani hatásait kihasználva gyakran egészségügyi célra készítették. Az évszázadok alatt a kezdeti házi/kolostori főzés után az élelmiszeripari szabadalmaknak köszönhetően lassan iparágga nőtte ki magát a sörkészítés.<sup>9</sup> Bajorországban már 1516-ban sörtisztasági törvényt (Reinheitsgebot) hoztak, ami szabályozta, hogy sör kizárólag maláta, komló, élesztő és víz hozzáadásával készülhet, adalékanyagok nélkül.

Amennyiben a gyártó nem ragaszkodik a tisztasági törvényhez, akkor ún. pótanyagot is felhasználhat a sör gyártásához. Leggyakrabban használt pótanyag a kukoricaörlemény, a rizs, az árpa és különböző szénhidrát tartalmú termékek.<sup>10</sup> Ha a sört csak sörárpából főznék, akkor édeskés, ragadós, sűrű folyadékot kapnánk. Ezért próbálkoztak már korábban is fűszerek hozzáadásával, hogy ízesebbé, áttetszőbbé és tartósabbá tegyék a nedűt. Végül is a fűszernövények közül a komló felelt meg legjobban az említett céloknak. Így aztán a komló virága lett a sör fűszere. Ma már azt is tudjuk, hogy a komlóban lévő alfasav adja a sör jellegzetes keserű ízét, növeli a tartósságát, nyugtat, sőt étvágygerjesztő. Megkülönböztetünk keserű és aromás komlót. Ezek aránya és mennyisége határozza meg a sör egyedi karakterét, ízét, illatát, keserűségét. Egy sör annál finomabb, jobb minőségű, minél magasabb a maláta és a komló tartalma.<sup>11</sup> A sör mértékletes fogyasztása komoly hatással van az emberi szervezetre:

- Mindenekelőtt, tökéletes táplálék: vizet, szénhidrátot, fehérjét is tartalmaz. Enyhe alkoholtartalma javítja a vérkeringést, s a mértékletes sörivóknál kisebb a szívbetegségek kockázata.
- A sör 93 tömegszázaléka víz. Kis alkoholtartalma miatt a többi alkoholos italnál jobban oltja a szomjat. Mivel a sörök többsége izotóniás (ozmózisnyomásuk megegyezik a szervezet folyadékainak ozmózisnyomásával), a sörfogyasztás alig hat a szervezet vízháztartására.
- A közhiedelemmel ellentétben a sörben nincs zsír. A "sörhas" valószínűleg az alkohol étvágygerjesztő hatásának tudható be. Ezt a hatást némiképp csökkenti a sör szén-dioxid-tartalma, amely arra készíti a sörivókat, hogy kis adagokban kortyolják a sört, s hagyjanak időt szomjuk csillapítására. A szénsavas italok elősegítik a gyomorsavképződést (az emésztést), serkentik az izmokba, az agyba, a tüdőbe és a vesébe tartó véráramot. A fogyókúrázóknak mégis csökkenteniük kell a sörfogyasztást, mert a szervezet inkább a sörből származó szénhidrátot égeti el a lerakódott zsír helyett.
- A sör – egyéb jó tulajdonságai mellett – fertőtlenítő hatású és steril. (Néhány száz évvel ezelőtt még biztonságosabb volt sört inni, mint folyóvizet, mert a sörfőzéshez a vizet felforralták.) A XII. században a német szerzetesek gyógyító céllal tettek a sörbe komlót, míg a XIV. században a flamandok a kesernyész íze miatt adtak komlót a sörhöz, amely szállítás, tárolás közben sem romlott már meg. A komlóból származó gyanta és az alkohol antiszeptikus hatású. A sörcefre főzése is kiűzi a baktériumokat a sörből.<sup>12</sup>

Eme ősi ital ugyan kultúránként és koronként más-más formában, de régóta része az emberiség történelmének. A Távol-Keletről Dél-Amerikáig, a Közel-Keletről Európáig szerepe van a különböző

népek, etnikumok tradícióiban, italfogyasztási, étkezési szokásaiban. Mértékkel történő fogyasztása közben jusson eszünkbe, hogy ez az aranyó nedű mennyi fejlődésen és változáson esett át az elmúlt több ezer évben.



A sörfőzés folyamata

2.ábra

Ennek tudatában - megbecsülve azt a sok munkát, ami a készítésével jár - mondjuk a csaposunknak:

„Lökd ide a SÖRT...”

<sup>1</sup> <http://www.lba.hu/turcsi/versek.php>  
<sup>2</sup> [http://www.pecsisor.hu/a\\_sorrol](http://www.pecsisor.hu/a_sorrol)  
<sup>3</sup> <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/hir/sor.html>  
<sup>4</sup> <http://www.mult-kor.hu/cikk.php?id=10327>  
<sup>5</sup> <http://news.bbc.co.uk/2/hi/americas/3942507.stm>  
<sup>6</sup> <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/hir/sor.html>  
<sup>7</sup> [http://www.pecsisor.hu/a\\_sorrol](http://www.pecsisor.hu/a_sorrol)  
<sup>8</sup> <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/hir/sor.html>  
<sup>9</sup> [http://www.pecsisor.hu/a\\_sorrol](http://www.pecsisor.hu/a_sorrol)  
<sup>10</sup> <http://hu.wikipedia.org/wiki/S%C3%B6r>  
<sup>11</sup> [http://www.pecsisor.hu/a\\_sorrol/alapanyagok](http://www.pecsisor.hu/a_sorrol/alapanyagok)  
<sup>12</sup> <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/hir/cikk/sor.html>

**Trodalomjegyzék:**

- <http://www.lba.hu/turcsi/versek.php> letöltve: 2010. május 16.
- <http://www.kfki.hu/chemonet/hun/hir/sor.html> letöltve: 2010. május 17
- [http://www.pecsisor.hu/a\\_sorrol](http://www.pecsisor.hu/a_sorrol) letöltve: 2010. május 17.

**Kiegészítők:**

- 1. ábra: <http://sorrelnem.uw.hu/images/beer.jpg> letöltve: 2010. május 16.
- 2. ábra: <http://hu.wikipedia.org/wiki/S%C3%B6r> letöltve: 2010. május 17.

**GÉPI FÖLDMUNKÁK!**  
 (árok-, alapkiásás, pincehely  
 kieszés, tereprendezés,  
 felesleges föld és/vagy törmelék  
 elszállítás, épületek bontása)

**NAGY TRANS**  
 Info:  
 +36-30-951-57-94  
<http://nagytrans.sokoldal.hu>  
[nagytrans@internet.hu](mailto:nagytrans@internet.hu)

# GONDOLATOK A SZAKMÁRÓL

## EGY PROBLÉMÁS MUNKAKERESÉS

A minap találkoztam egy régi kollégámmal, akit meghívtam egy sörre az éppen utunkba eső krimóba. A választás jó volt, a hely maximális pontszámot érdemelt, de most nem erre térnék ki, annál inkább megosztanám Önökkel/Veletek az általa mesélt esetet.

Történt ugyan, hogy a srác munkahelye 8 év után megszűnt, az előző főnöke úgy döntött nem tudja bevállalni tovább a hely működtetését, a hitel törlesztőjének megemelkedése miatt. Lehetősége volt, hogy hitelátvállalással kiszállhat az üzletből, élt vele. Az új tulaj pedig a régi alkalmazottakat nem vette át, tehát utcára kerültek.

Így kezdődött a volt kollégám munkakeresési kalandja, amelyet Ő sem gondolt ennyire rögsnek.

Szétnézett az interneten, vette a különböző lapokat, sőt még állásközvetítőhöz is elment. Az első meglepetés itt érte, ugyanis közölték vele, hogy x ezer forint befizetése után megkapja a címekeket, ahová ellátogathat munka ügyben tárgyalni. Gondolta: na ez megéri, mert mindaddig kapja a listát a megtekinthető pozíciókról, amíg nem találja meg álmai munkahelyét. Befizette a díjat és kapott 8 címet, amelyekről hamar kiderült, hogy valóban kerestek szakmunkást, de már egy hónapja megtalálták, akit kerestek. Hamarosan rájött, hogy ez nem volt jó befektetés, mivel a 10-ből 9 helyen

így járt. Ez után visszament, hogy kérje a pénzét, persze az iroda alkalmazottjának ezt nem állt módjában visszafizetni. Tehát bukta.

Kalandorunk ebből kiindulva maradt az internetes álláskeresésnél, hamarosan talált is olyan helyet ahová ellátogatva fantáziát látott a helyben, de a körülmények és a feltételek is elég tűrhetőek voltak.

Ekkor kérdeztem tőle, hogy találkozott olyan hellyel is, ahová már csak az adottságok, hiányosságok, vagy a kosz miatt nem ment be még próbanapra sem? Mondta, hogy természetesen kimondottan sok olyan hely van, ahol a vezér, csak a pénzt szeretné kiszedni az üzletből, de valamit visszaforgatni, azt már nem.

De maradjunk az általa bevásztott helynél.

Bement próbanapra. Az ott dolgozók rögtön kérdezték, hogy:

- hol dolgozott? Mikor megmondta, akkor a következő az volt, hogy akkor miért akarsz idejönni?

Kalandorunk erre is tudott válaszolni, mégpedig, hogy:

- nekem szinte mindegy hol dolgozom, ha jól érzem magam a bőrömben, mert ketyeg hitelem.

Ez után a párbeszéd után már elcsendesedtek az adott napi kollégák, de jól megdolgoztatták

viszonzásul. Szinte a létező összes feladatot rátolták, úgy, hogy szinte 3 helyről jött az információáradat, egy időben. Képtelenség volt végrehajtani, de csinálta.

El is telt a nap, eljött az idő a részletek megbeszélésére. Előre ugyanis nem árulták el, mert a próbanap függvénye, hogy milyenek lesznek a feltételek. Azt viszont tudta, hogy a próbanapra nincs fizetés, de egész napra kell maradni, nem elég egy fél nap. Leültek a vezérkarral.

- Meddig dolgozott az utolsó helyén és miért jött el?

- 8 évet, megszűnt.

- Mi lenne a fizetési igénye?

- Mennyit kellene dolgozni és van e bejelentés?

- Havi 20 nap, reggel 10-től éjjel 1-ig. Bejelentjük 6 órára, az első 3 hónap után.

- x ezer forint egy napra.

- Viccel? Ezt mi nem tudjuk kifizetni. Akikkel ma dolgozott, azok egy hónapra kapnak x ezer forintot.

- Nézze én sosem azzal szoktam törődni, hogy mások mennyiért vállalnak el egy feladatot, hanem én azt szoktam mondani, hogy amennyiben megegyezünk, biztosan nem éri meglepetés, nem fog csalódni.

- Elhiszem Önnek, de ezek a gyerekek, akik itt főznek nemrég járták ki a szakács iskolát, de kettő ilyet kapok ezért a pénzért.

- Hová jártak iskolába?

- Okj-s szakmájuk van, a munkaügy támogatja.

- Köszönöm a lehetőséget.

Azt a tanulságot vonta le a cimborám, hogy igazából Ő nem szeretne egy olyan helyen dolgozni, ahol 3 hónap alatt végzett szakács kontárok gondoskodnak róla, hogy kidolgozza a napot. Persze, ha valaki tanulni szeretné ezt a szakmát, akkor rendben van,

hogy találhatnak szakácsoktatást, na de kérem, 3 hónap alatt mit akarnak megtanítani?!

Ezt a rendeletet, akik kitalálták, azoknak a megoldás az lenne, hogy ilyen Okj-s szakácsok készítenék a mindenkori ételüket.

Nem elég, hogy a fizetésekre kihat a miattuk kialakult megítélés, vagy vélemény, de a vendégek is vesztesként távozhatnak az adott egységből étkezés után, hiszen senki nem fog megtanulni főzni 3 hónap alatt. A rossz szájjal távozó vendégek által pedig, még jobban megnehezítik az éttermekről kialakult - újonnan pozitív - képet.

A volt kollégám az óta már rálelt egy kimondottan korrekt feladatkörre, de elmondása szerint eléggé elkeseredett az álláskeresés alatt begyűjtött tapasztalatok miatt.

Ezért elgondolkodott, hogy külföldre távozzon, vagy ami még rosszabb, hogy abbahagyja a szakmáját. Szerencsére egyiket sem tette.

Véleményem szerint ez a szép szakmánk megérdemelné, hogy kirántsuk a gödörből, és ismét fénykorát élje. Ehhez meg kellene tanulnunk egymással dolgozni, elismerni egymás tudását, kivívni a tulajdonosoknál, hogy a szakmai kérdések maradjanak a hozzáértők kezében. Kiállni a saját érdekeinkért, és szakmai szervezetekbe tömörülni, akiknek szintén határozottabban kellene képviseltetniük magukat. Tisztelet a kivételnek, de mindannyiunknak másképp kellene néhány kérdéshez hozzáálljunk, hogy az előre felé mutasson. Fogadjuk ezt meg, nézzünk magukba és akkor rájövünk, hogy mi az, amin változtatnunk kell. Bízom benne, hogy mindenki részt vállal, hogy újra minden a helyére kerüljön a szakmánkban, és mindenkinek érdemes legyen újra itthon dolgozni a külföld helyett.





Bercz Edgár írása

# A kanálról dióhéjban

## Mi okozta a kanál fejlődését?

Ha a kanál fejlődéstörténetét akarjuk tanulmányozni, akkor több mint valószínű, hogy az ősemberig kell visszalapoznunk a történelemkönyvben. Mert az ősembernek igenis volt kanala. Persze ez nem a mai értelemben vett kanál volt, hanem csak egy kagylóhéj, amivel eleinte enni próbálta a verejtékes munkával elkészített agyagedényéből a maga főzte egyszerű levest.



Az ősember egészen véletlenül kezdte használni a kagylóhéjakat leves meregetésre, hiszen ezek multifunkcionális használati tárgyak voltak. Egyszerre lehetett használni kaparónak, vésőnek, késnek és tárolóedénynek. De mivelhogy a forró levest lehetetlen volt meginni egy hatalmas gőzölgő cserépedényből, ki kellett találni valamit, hogy az ételhez hozzá lehessen férni, és a leforráztatás veszélye nélkül el lehessen fogyasztani mielőtt az, kihülne. Erre pedig a kagylóhéj volt a legalkalmasabb, mint az ősember barlangja vagy sátra táján fellelhető legalkalmasabb eszköz.

Miután szakácsunk jó párszor elégette az ujjait vagy beleejtette „kanalát” a forró folyadékba, sor került a kagylóhéj kifűrésére, és egy botocska vagy ág felhasználásával elkészült az első kanál. A kagylóhéjat vagy odakötötték a bothoz egy bőresikkal vagy liándarabbal, vagy az elhasított ág repedésébe dugva rögzítették és használták. Később a kanál egy merítő csészére emlékeztető kerek fejű, rövid nyelű eszközzé fejlődött. Az egyszerű emberek kanala fából, csontból vagy szaruból, a jobb módúaké rézből, bronzból, kivételesen nemesfémből készült.

A középkorban egyre többet alakítottak a kanál formáján, megjelentek a családi jelzésű, évszámos és zománcos kanalak. Ezek egyre jobban hasonlítottak a mai kanalakhoz és a nyelük is jobban a tenyérbe simult.



*Havi kérdésiünk:*

**Ingyenes az „Oldalas” magazin?**

A: igen  
B: nem

Megjéteiket a [borshhow@postafiook.hu](mailto:borshhow@postafiook.hu) e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

**Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy palack Muskotály Cuveé-t.**

*Birkás Pincészet*  
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt  
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.  
Tel/ Fax: 76/558-152  
<http://www.birkaspinceszeti.hu>  
[info@birkaspinceszeti.hu](mailto:info@birkaspinceszeti.hu)

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



## Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz Edgár rovata:)

### ZABÓGALLÉRLEVES

A szabógallérlevessel kapcsolatosan sokféle történet és legenda látott napvilágot, az egyik legismertebb történet szerint ezt a levest a nagyenyedi kollégiumban szolgálták fel mindennapi gyakorisággal. Tudniillik a kollégium konyhája mindig anyagi gondokkal küszködött, így a szerencsétlen diákok nap, mint nap viszontlátták az olcsósága miatt gyorsan elkészíthető „bötös” laskalevest. Más elképzelések szerint ezt a levest azért nevezték szabógallér levesnek, (Schneiders Knoller Suppe) mert a szőrösszívű szabómesterek nap, mint nap ezzel etették jobb sorsra érdemes inasaikat. Az idők folyamán a szabógallérleves meghonosodott a székely konyhaművészetben, és ma már tősgyökeres leveseink közé tartozik.





## Zöldség-gyümölcs = ízetlenség?

Ki dönti el, hogy ez így legyen?

Magyarország kivételes adottságokkal rendelkező ország, amely ontja magából a jó ízű zöldségeket, gyümölcsöket. Valóban így van ez? Ha igen hová lesznek e termékek?

A Magyarországon megtermelt zöldségek, gyümölcsök, a mikroklíma miatt méltán lehet világhírű. Ez részben igaz is, de vajon akkor miért kapunk az üzletekben silány minőségű, ízetlen termékeket?

A megoldás a szállítmányozásban keresendő, mert míg a magyart külföldre viszik, addig a külföldit ide hozzák. Kérdezhetjük, ez kinek jó, mert nekünk nem? Ezt mindenki döntse el maga.

Nálunk minden az ellen szól, hogy a kiváló termékek a hazai polcokon, ez által a magyar vásárlók

bevásárlókosarában landoljon. Itt sorolhatjuk az érvek és ellenérvek tárházát. Mint pl.:

Az unióban ajánlott, nálunk kötelezővé tett HACCP rendszert, amely (egy rövid tanulmányozás után) betarthatatlan, mivel a kistermelő nem engedheti meg magának, hogy egy ilyen rendszerben dolgozza fel, vagy értékesítse a termékeit. Egyszerűen nem éri meg, vagy már csak ki sem tudja fizetni, az annak bevezetéséhez szükséges költségeket. Nem marad tehát neki más választása, mint a felvásárlóra bizza az oly keserves munkával előállított portékáinak

értékesítését. No persze ez idáig még rendben is lenne, ha a felvásárló korrekten járna el, de ezek általában, csak nyomott áron veszik át a termékeket, és azt is csak utólag, nem ritkán hónapok múltán fizetnek érte. Természetesen ők is továbbadják e termékeket egy szinttel feljebb, és így tovább. Így



kitalálható, hogy egy adott termék, amire az üzletbe ér, a folyamatosan rárakódó haszon miatt lényegesen drágább áru lesz. Jó esetben mikor aztán mindenki megkapja a maga kis pénzét, utoljára a termelő is hozzájut a maradékhoz, amivel a következő szezongig ki

kell bírnia. De örül, mert legalább elkelt a portékája. Ezzel teret adva a külföldről behozott, lényegesen olcsóbban előállított, igaz ízetlen, rossz minőségű termékeknek. Ki ne találkozott volna még velük, hiszen már szinte más sincs. Gondoljunk csak a kókemény, de gyönyörű piros paradicsomra, amely szeletelés közben úgy egyben marad (még a leve sem folyik ki), mintha csak egy kódarabot vágnánk szét. Nem is csoda, hiszen kínai tudósok kifejlesztették a 40 napig „elálló” paradicsomot. Egészen biztos a szállítás idő nagysága miatt volt

erre szükségük, de nekünk igazából erre semmi szükségünk nem lenne, mivel az országunk távolságai könnyedén leküzdhetőek lennének.

Sokan már itthon is „ügyeskednek”, hogy kiküszöböljék a veszteségeiket, vagy egyre nagyobb haszonra tegyenek szert, nem törődve a minőségromlással. Mondjuk ki, hogy **a természetes, úgynevezett ökológiai, vagy ismertebb nevén hagyományos termelési forma mindenféle megkerülése minőségromlást okoz.**

Van nekünk hazai, jó minőségű zöldségeink, gyümölcsaink, amelyek nem csak minőségben vehetnek fel a versenyt a legjobbakkal, hanem munkahely generáló hatással is rendelkezhetnek, amennyiben ezt az állam is segítené, persze akkor a felvásárlóknak is más megélhetési forma után kellene nézni, amit én egyáltalán nem bánnék.

A termelők munkáját kellene segíteni az előírások, szabályok enyhítésével, a szezonális munka egyszerűbbé tételével, sőt egyfajta

nemzeti marketinggel is, mert sajnos az emberek már a televíziós reklámok alapján vásárolnak. Ezt a gondolkodást pedig csak ezzel lehetne megváltoztatni. Bár az is igaz, hogy van javulás e téren. Aztán amennyiben a gazdák kevesebb szabályozással, egyszerűbben előállíthatnák a maguk termékeit, abban az esetben az Ő gondolkodásukat is meg kellene változtatni, mert a magyar ember hajlamos a biztos piac tudatában a további haszon reményében, az állandó kiváló minőséget extraprofita cserélni, nem törődve a minőségromlással, ezzel nehezítve a terméke értékesítésének feltételeit.



Aztán ott van még a szakma, ahol elég sűrűn elhangzik - sajnos -, hogy „Magyarországon nincsen jó alapanyag”. Az ilyen embereknek, akik ilyet mondanak, ezennel üzenem, hogy igenis van, esetleg arról lehet szó, hogy korlátozva. Korlátozva mindentől, az ilyen termékek valóban nem kaphatók éttermi beszállítótól, csak kivételes esetben, ezeket inkább a gazdákkal való kapcsolattartás alapján lehet beszerezni. Sajnos senki nem várhatja el, hogy a beszállítók menjenek a kistermelők után, mivel ők gépezetként működnek. A kistermelőknek pedig nincsen meg saját „láncuk”, ahhoz, hogy eljusson a termékük a boltok, éttermek kínálatába. Ezért a kollégáknak üzenem:

**Keressétek Őket, keressétek a termékeiket!**

Segítsétek a hazai termékek újbóli éttermekbe áramlását, hiszen e termékek valóban egészségesek, jóízűek és nem utolsó sorban

**„nemzetmentőek”** lehetnek! Ez pedig számunkra most nagyon fontos lépés.

Bár szerencsére azért van elég sok ember közöttünk, akik már felismerték a hazai termékek előnyét, de bízom benne, hogy egyre többen csatlakoznak még, hogy az igazán jó terméket előállító, szinte manufakturális mikroállkozások talpra tudjanak, mindenféle állami segítség, nemzeti marketing nélkül is.

Jelenleg a gyümölcsök értékesítéséhez, véleményem szerint igazán kiemelkedő segítséget nem mások nyújtanak, mint a pálinkafőzdek, de ez már egy másik történet.

- folyt.köv -



## Rézmusok:

### Töltött káposztára

Uraim, hölgyeim, mind lábatlankodom,

De hiába, hogyha itt vagy a bajom!

Ismét csak zavarnak, nem is hagynak nyugton,

Míg az egész bandát ide föl nem hozom.

Képzelnék, mit hoztam, jó töltött káposztát,

A magyar ember legjobb falatját!

Ki tudja, hány disznó füle-farka benne,

S többi húsos része meg vízzel keverve.

Tejfőllel terítve, el vagy a látva,

Tudom, hogy senkinek sem lesz kifogása!

De, ha mégis lenne, jöhet a befogás,

Szájba vágás után illik a nyafogás!

Így lenne még egy-két rendkívüli fogás,

Ami majd hozná még a negyedik fogást!

De ennyi is elég, ha többre nem várunk,

Széles jó étvágygal fogyasszák el nálunk!



# MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

## Tiszta, finom és igazságos ételek

- **Tiszta**, mert nem vegyszeres
- **Finom**, mert régi fajtából van
- **Igazságos**, mert nem megy át több kereskedőn

Már nem feltétlen a bio és öko jelzők testesítik meg a gasztronómiai élvezeteket.

A világ szegényebb országaiban nincs is pénze a termelőnek az ellenőrzési díjakat kifizetni, de szerencsére a vegyszerekre sem.

A Slow Food Nemzetközi Biodiverzitásért Alapítvány éppen ezért fogalmazta meg a fenti szlogent. Tiszta, mert nem vegyszeres Finom, mert régi fajtából van Igazságos, mert nem megy át több kereskedőn, a termelő közvetlenül értékesít.

Ebben a szellemben szeretnék a többi

gazdát is lelkesíteni, akik egészséges ételmezt szeretnének termelni. Mi gazdák egyébként ismerjük egymást annyira, hogy a bizalom is működik. Manapság amikor a pénz oly kevés ragyogóan bevált a cserekereskedelem.

Gyakorlatilag mindent el lehet cserélni, kivéve a bank és a gáz-, áramszolgáltatást.

Hallottam olyan olasz étteremről, akinek szállítanak be kistermelők, s ennek fejében időnként vendégeskedhetnek az étteremben.

Ehhez persze nem lehetnek nagyon szigorú szabályok. A szabályokat is emberek találják ki, valószínűleg ők is szeretnének pedig finomakat enni.

### Renek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetethetők.

Kapcsolattartó: Renek Lászlóné Olga

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

### A kancsal

Kancsal segédet vesz fel a mézáros mester, és az első vágáshoz kimegy a vágóhídra, hogy lássa, mit tud az új legény.

Felvezetik az ökröt, a közelében helyezkedik el a mester, a legény már éppen emeli az irtóztató taglót, amikor a mester felkiált:

- Megálljon, ember! Maga oda szokott ütni, ahová néz?
- Persze, hogy oda.
- Akkor várjon egy kicsit. Helyet cserélek az ökörrrel!

### A HÓNAP VICCE:

A készüléket átneveztük T-elefonra,  
A vidéki hívást T-ávolságira,  
Az utcai készülékek érméjét T-antuszra,  
A beszélgetés egységét pedig T-arifában mérjük.  
Mindezt persze T-e Fizeted!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.  
[borsshow@postafiook.hu](mailto:borsshow@postafiook.hu)

Bemegy egy fazon a boltba. Ránéz a boltosra és hirtelen fülig ér a szája:

- Hát nem ismer meg? Mondja!

Boltos:

- Nem!

Az ürge leveszi a szemüvegét:

- Még így se?

- Nem!

Megigazítja a haját:

- Még így se?

- Nem, de most már árulja el ki is maga valójában!

- Hát én vagyok a vevő!

# NEVESSÍLET

### Apróhirdetések:

Munkát keresek, van két szakmám a többihez meg értek. Azonnali kezdéssel munkát vállalom. Sürgős!



Józan életű kőműves brigád munkát vállal, rövid határidővel. Mottó: Ha megáll, fal, ha leborul, járda!  
De valamire jó lesz.



Fiatal, jóképű üzletember vagyok. Hat autóm, két mobilom van, és egy nyaralóm a Karib-tengeren. Nem keresek senkit, csak dicsekedni akartam.

Hirdessen Ön is az „Oldalás”-ban!  
[borsshow@postafiook.hu](mailto:borsshow@postafiook.hu)

- Komám, én kinem állhatom az Andrást.  
- Hát én se.  
- Miért, te mennyivel tartozol neki?

### A székely válaszol

- Mit gondolsz melyik a gyorsabb, a ló vagy a postagalamb? - kérdi a székely a komájától.  
- Gyalog a ló...

Egy nő meg egy férfi találkozik a nudista strandon.

- Örvendek - mondja a férfi.

- Látom...

Hogyan nevezik a motorbicikli oldalkocsiját, ha az asszonyt szállítják benne?  
- Tyúkrázda.

### Miért kell sokat dolgoznom?

Hogy miért kell sokat dolgoznom?

10 millió lakosa van az országnak, ebből három és fél millió nyugdíjas, ami azt jelenti, hogy a maradék hat és fél milliónak kell megcsinálni az összes munkát.

Hétszázrenn tanulnak, ami azt jelenti, hogy a maradék 5.8 millió emberre marad az összes munka. A dolgozókból nyolcszázrenn a kormányznak dolgoznak, ami azt jelenti, hogy a maradék 5 milliónak kell megcsinálnia mindent.

Fél millió embert alkalmaz a katonaság, ami azt jelenti, hogy maradt 4.5 millió ember, akikre az összes munka hárul.

Vegyük azt az összes embert, aki a Parlamentben, polgármesteri hivatalokban, állami támogatású intézményekben dolgozik, s megkapjuk azt a maradék másfél millió embert, akikre a tényleges munka elvégzése esik.

Egy adott pillanatban háromszázezer ember fekszik kórházban, van táppénzen, hozzájuk jön a fél millió munkanélküli, s máris megkapjuk azt a valódi embermennyiséget, ami pontosan hétszázezer embert jelent - no, hát ennyinek kell elvégeznie minden munkát.

Most olvastam a legújabb statisztikákat: jelenleg 699 998 ember van börtönben, ami azt jelenti, hogy mindössze két emberre maradt minden munka - rád és rám.

Márpedig te, barátom, éppen a számítógéped előtt ülsz, és hülye vicceket olvasol...

## HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

[media.marketing@postafiook.hu](mailto:media.marketing@postafiook.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@postafioek.hu](mailto:borsshow@postafioek.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

## Az étlap és a döntéshozók

*Manapság az emberek szinte ijedten olvassák az étlapot, amely sok esetben már szinte könyvnek is beillene. Valóban az a kifizetődő, ha minél nagyobb az étlapunk? A vendégek tudnak egyáltalán ezzel mit kezdeni?*

ETLAP		1900. ÉVTIZED	
ELŐZETEK	2,50	1. KÖR	12,00
1. KÖR	3,50	2. KÖR	12,00
2. KÖR	3,50	3. KÖR	12,00
3. KÖR	3,50	4. KÖR	12,00
4. KÖR	3,50	5. KÖR	12,00
5. KÖR	3,50	6. KÖR	12,00
6. KÖR	3,50	7. KÖR	12,00
7. KÖR	3,50	8. KÖR	12,00
8. KÖR	3,50	9. KÖR	12,00
9. KÖR	3,50	10. KÖR	12,00
10. KÖR	3,50	11. KÖR	12,00
11. KÖR	3,50	12. KÖR	12,00
12. KÖR	3,50	13. KÖR	12,00
13. KÖR	3,50	14. KÖR	12,00
14. KÖR	3,50	15. KÖR	12,00
15. KÖR	3,50	16. KÖR	12,00
16. KÖR	3,50	17. KÖR	12,00
17. KÖR	3,50	18. KÖR	12,00
18. KÖR	3,50	19. KÖR	12,00
19. KÖR	3,50	20. KÖR	12,00
20. KÖR	3,50	21. KÖR	12,00
21. KÖR	3,50	22. KÖR	12,00
22. KÖR	3,50	23. KÖR	12,00
23. KÖR	3,50	24. KÖR	12,00
24. KÖR	3,50	25. KÖR	12,00
25. KÖR	3,50	26. KÖR	12,00
26. KÖR	3,50	27. KÖR	12,00
27. KÖR	3,50	28. KÖR	12,00
28. KÖR	3,50	29. KÖR	12,00
29. KÖR	3,50	30. KÖR	12,00
30. KÖR	3,50	31. KÖR	12,00
31. KÖR	3,50	32. KÖR	12,00
32. KÖR	3,50	33. KÖR	12,00
33. KÖR	3,50	34. KÖR	12,00
34. KÖR	3,50	35. KÖR	12,00
35. KÖR	3,50	36. KÖR	12,00
36. KÖR	3,50	37. KÖR	12,00
37. KÖR	3,50	38. KÖR	12,00
38. KÖR	3,50	39. KÖR	12,00
39. KÖR	3,50	40. KÖR	12,00
40. KÖR	3,50	41. KÖR	12,00
41. KÖR	3,50	42. KÖR	12,00
42. KÖR	3,50	43. KÖR	12,00
43. KÖR	3,50	44. KÖR	12,00
44. KÖR	3,50	45. KÖR	12,00
45. KÖR	3,50	46. KÖR	12,00
46. KÖR	3,50	47. KÖR	12,00
47. KÖR	3,50	48. KÖR	12,00
48. KÖR	3,50	49. KÖR	12,00
49. KÖR	3,50	50. KÖR	12,00
50. KÖR	3,50	51. KÖR	12,00
51. KÖR	3,50	52. KÖR	12,00
52. KÖR	3,50	53. KÖR	12,00
53. KÖR	3,50	54. KÖR	12,00
54. KÖR	3,50	55. KÖR	12,00
55. KÖR	3,50	56. KÖR	12,00
56. KÖR	3,50	57. KÖR	12,00
57. KÖR	3,50	58. KÖR	12,00
58. KÖR	3,50	59. KÖR	12,00
59. KÖR	3,50	60. KÖR	12,00
60. KÖR	3,50	61. KÖR	12,00
61. KÖR	3,50	62. KÖR	12,00
62. KÖR	3,50	63. KÖR	12,00
63. KÖR	3,50	64. KÖR	12,00
64. KÖR	3,50	65. KÖR	12,00
65. KÖR	3,50	66. KÖR	12,00
66. KÖR	3,50	67. KÖR	12,00
67. KÖR	3,50	68. KÖR	12,00
68. KÖR	3,50	69. KÖR	12,00
69. KÖR	3,50	70. KÖR	12,00
70. KÖR	3,50	71. KÖR	12,00
71. KÖR	3,50	72. KÖR	12,00
72. KÖR	3,50	73. KÖR	12,00
73. KÖR	3,50	74. KÖR	12,00
74. KÖR	3,50	75. KÖR	12,00
75. KÖR	3,50	76. KÖR	12,00
76. KÖR	3,50	77. KÖR	12,00
77. KÖR	3,50	78. KÖR	12,00
78. KÖR	3,50	79. KÖR	12,00
79. KÖR	3,50	80. KÖR	12,00
80. KÖR	3,50	81. KÖR	12,00
81. KÖR	3,50	82. KÖR	12,00
82. KÖR	3,50	83. KÖR	12,00
83. KÖR	3,50	84. KÖR	12,00
84. KÖR	3,50	85. KÖR	12,00
85. KÖR	3,50	86. KÖR	12,00
86. KÖR	3,50	87. KÖR	12,00
87. KÖR	3,50	88. KÖR	12,00
88. KÖR	3,50	89. KÖR	12,00
89. KÖR	3,50	90. KÖR	12,00
90. KÖR	3,50	91. KÖR	12,00
91. KÖR	3,50	92. KÖR	12,00
92. KÖR	3,50	93. KÖR	12,00
93. KÖR	3,50	94. KÖR	12,00
94. KÖR	3,50	95. KÖR	12,00
95. KÖR	3,50	96. KÖR	12,00
96. KÖR	3,50	97. KÖR	12,00
97. KÖR	3,50	98. KÖR	12,00
98. KÖR	3,50	99. KÖR	12,00
99. KÖR	3,50	100. KÖR	12,00

Egyre több üzletember választja az étterem tulajdonlásának lehetőségét, egyfajta hobbiként, de a tulajdonosok ma már szinte ennek köszönhetően elenyésző számban hozzáértő emberek, Ők a szakmájukból adódóan általában fontos döntéseket hoznak, de a vendéglátóipar ennél jóval összetettebb ágazat, minthogy itt a pusztán döntések elegek legyenek, itt a tudásnak az érzékekkel kell, hogy párosuljon.

Általában az üzletekben, egészséges esetben a konyhafőnök írja az étlapot, sőt a konyha üzemeltetéséhez is szabad kezét kap, de ez csak kevés helyen van így. Talán a fent említett „döntéshozók”, nem engedik meg maguknak, vagy inkább az alkalmazottaknak azt a luxust, hogy ez így legyen. Inkább Ők szeretik meghozni, a hozzáértés nélküli döntéseiket. Általában ez meg is látszik az ilyen helyeken. De azért azt is el kell ismerni, hogy van, aki érzékkel nyúl bele, ebbe a bonyolult ágazatba, a vendéglátóiparba.

Amikor egy adott egységben a tulajdonos dönt az étlapról, ott általában az étlapot onnan ismerjük meg, hogy minimum 70-80 ételt tartalmaz, mert azt hiszik az a kifizetődő, ha „nálunk minden van”. Szerintem meg inkább a változatosság, a szezonális a kulcs, mintsem a mennyiség. Ezt mondjuk ezek a fajta „döntéshozók” sosem fogják megérteni, de azért nekünk küzdenünk kell ellenük, hiszen a kreativitásunk múlik rajta. Igen a kreativitásunk, mert a „kisétlappal” sokkal színvonalasabb, több kreativitást igénylő, összetettebben előállítható ételeket kínálhatunk, hiszen a figyelem jobban koncentrálnak ezekre. És, amennyiben ezt a kisebb étlapot szezonálisan változtatjuk, akkor pedig igazán kiélhetjük kreativitásunkat, amely már csak annyiból is jó megoldást jelent, mivel a dolgozó be van vonva az irány

meghatározásába, ezzel úgy érezheti, hogy fontos eleme az adott üzletnek. Így aztán folyamatos fejlődésen mehet keresztül, mivel folyamatos a változás a munkájában, ezért a „beszürkülés” kizárható. A folyamatos kihívás fontos eleme ennek a szakmának, mert találkoztam már olyan kollégával, aki az egy helyen ledolgozott 12 év alatt egyszer sem változtatott az étlapon. Szerintem ebből kifolyólag a monotonitás miatt nem is igazán szerette készíteni az ételeket, ez a munkáján is meglátszott. Ezzel bizony mindenki veszteséget könyvelhet el, mind a vendég, mind a dolgozó, hiszen aki szeretettel készíti az ételeket, az biztosan előrébb jár a többenél.

Ezért sok múlik az étlap tartalmán, annak nagyságán, annak kezelhetőségén, az annak tartalmáért felelős személy kilétén, az étlap élettartamán.

Egy kis „kártya” mennyi mindent tud befolyásolni és még fel sem soroltuk minden hatását.

Javasolom mindenkinek, hogy ne a mennyiség legyen a döntő az étlapírással kapcsolatban, és felejtjük el azt a gondolkodási módot, amikor egy döntéshozó kijelenti: „szeretem, ezért maradjon fent az étlapon”. Még azzal sem törődve, hogy az általuk oly nagyon szeretett ételből egy sem fogyott az elmúlt időkből. A raktározással, frissen tartással csak nehezítik a dolgozók munkáját.

*Bízzuk az étlapírást a hozzáértő emberekre, akkor talán van esély arra, hogy az emberek eligazodjanak az üzlet kínálatát tartalmazó „kártyán”!*

Ezzel elérve, hogy ne csak a Rántott sajtót merjék beválasztani.



# csintex

Professzionális Vendéglátóipari ruhák!

<http://csintex.hu>

# 7tv

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

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

<http://7tv.hu>; [info@7tv.hu](mailto:info@7tv.hu)  
+36-30-480-48-68

Következő megjelenés várható időpontja:  
2010-06-20  
Lapzártá:  
2010-06-10

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: Hirdessen 2 televíziós csatornán szinte egy áron!

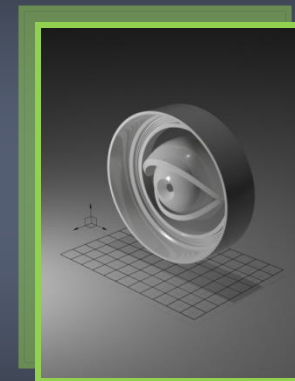
3D és animált Flash reklámok gyártását, reklámfilmek, PR. filmek készítését vállaljuk rövid határidővel, sugárzással együtt.

Amennyiben szeretne egy igazán látványos és egyben emlékezetes reklámfilmel, készíttetni, vagy sugároztatni, abban az esetben vegye fel velünk a kapcsolatot:

[media.marketing@postafioek.hu](mailto:media.marketing@postafioek.hu)

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb lenyomásával, az egérrre kattintással informálódhat.



## FÓKUSZBAN

**KÉKFRANKOS ROSÉ**  
Száras minőségi rosé bor - 2008



Friss, gyümölcsös illatú bor, üdítő savakkal. Ajánljuk hideg, meleg előételekhez, könnyű ételekhez, 10-12°C-on.

**Frittmann pincészet**

6230 Soltvadkert, Eötvös u. 5.

Tel./Fax: +36 78 482 690

[www.frittmann.hu](http://www.frittmann.hu)  
[info@frittmann.hu](mailto:info@frittmann.hu)