



Szakmai fejlesztés

Várom azon 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.

NYÁRHÓ, KISASSZONY HAVA

Augusztus 1: Az anyatejes táplálás világnapja.

Augusztus 6: A nukleáris fegyverek betiltásáért folyó harc világnapja.

Augusztus 12: Nemzetközi Ifjúsági nap.

Augusztus 13: 165 Balkezesek világnapja.

Augusztus 14: A Barlangászok világnapja.

Augusztus 15: A Légierő és a repülő fegyvernem napja Magyarországon.

Augusztus 20: A Magyar Köztársaság Állami ünnepe: Államalapító Szent István ünnepe, az alkotmányosság, jogállamiság napja, nemzeti ünnep.

Augusztus 20: Az Új kenyér ünnepe. Ekkor rendezték az aratási felvonulást.

Augusztus 29: a Magyar Fotográfia napja.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas Lapszám: 08 2010. Augusztus



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzsébet, Rendecké Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,
E-mail: borsshow@postafioek.hu; media.marketing@postafioek.hu; gastronomy@postafioek.hu;
Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



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



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- ÚJKENYÉR HAVA -

2010. Augusztus 1. Évfolyam



OLDALAS

A BOR'S SHOW

SZÁM
című műsor hivatalos lapja.

Új kenyér

Egyet's mást a késről!

A csicsóka

Újratöltve?

A szakmai elmélet, vagy a rutin?

amit

meg kell kóstolni:

Csülök töcsnitésztábn

Szervízdíjjal, vagy nélküle?



Az Ország

tortája

2010

amit meg kell kóstolni!

Csülök, vöröshagymás tócsnitésztában

Hozzávalók:

1 db füstölt hátsó csülök
2 db tojás,
25 dkg burgonya,
20 dkg vöröshagyma,
8 dkg liszt,
Ízlés szerint só, bors, babérlevél
fokhagyma és szerecsendió.
1 pohár tejföl.
15 dkg lilahagyma, paradicsom, paprika.

Elkészítés:

A megmosott csülköt puhára főzzük, vöröshagymás, sós, borsos, babérleveles vízben, majd a vízből kivesszük és hagyjuk kigőzölni. Ezután a csontokat kivesszük belőle, majd Folpackba csomagoljuk, amilyen szorosan csak tudjuk. (Ez adja meg a formáját) Hűtőszekrényben pihentetjük. Elkészítjük a tócsnitésztát. Ehhez a megtisztított burgonyát lereszeljük a durvábbik sajtreszelőn, kifacsarjuk a levét, majd hozzáadjuk a szeletelt vöröshagymát, lisztet, tojásokat, sót, borsot, reszelt szerecsendiót. Ezt a masszát forró serpenyőben, kevés olajon arany barnára sütjük. Közben a csülköt cikkekre vágjuk, és ezt a cikket tepsibe helyezve megpirítjuk.

Tálaláskor alulra teszünk egy tócsnit, majd rá a csülköt, ezután ismét tócsnit. Tetejére tejfölt locsolunk és lilahagymával, paradicsommal, paprikával díszítjük.



Ajánló:



Dunai Hajós
Vegey
pálinka



*Dunai Hajós
pálinka*

6087 Dunavecse, Alkotmány út 1.
Tel: +36-78-438-091
Web: www.dunaihajospalinka.hu
E-mail: vecsekomplex@t-online.hu

Gasztró História

- Hunti Mihály István rovata -



„...kérjétek tehát az Aratás Urát, hogy küldjön munkásokat az aratásba...”

/Lukács 10:2/

Új kenyér

A megérett szálsgabona levágásának művelete évezredek óta az emberiség kultúrájának részét képezi. A mag, a liszt, az új kenyér, mind az élet jelképei voltak őseink számára. Mindemellett az aratás megkezdése, a hozzá kapcsolódó aratóbálok, aratómulatságok, fontos közösségi alkalmak voltak egy-egy falu, vagy járás életében. Az elkövetkezendő néhány sorban az aratás történetéről valamint az ahhoz kapcsolható népszokásokról, hiedelmekről szeretnék néhány gondolatot megosztani önökkel.

A vágóeszközzel folytatott aratás első nyomai a Közel-Keleten i. e. 6500 körülről kerültek elő. Az emberiség aratószerszáma hosszú ideig – a tépőfésű aránylag ritka előfordulásától eltekintve – a sarló volt. A sarlós aratás egyszerű formája nem igényelt különösebb munkaszervezést. Az arató amit learatott, kérébe is kötötte. A 18–19. sz.-i fejlettebb munkaszervezetben a sarlós arató társaival egy sorban a gabonátábla szélességében haladt. Bal kézzel megfogott egy köteg gabonát és jobb kézzel a földtől mintegy 25–30 cm-re elvágta a szárát, majd letette maga mellé (*fogás*). Átlagosan 2–6 arató után dolgozott egy *kötöző*, aki szalmakötéllel pusztá kézzel vagy →kéveköző bottal *kévébe* kötötte a fogásokból összerakott *markokat* (*hónalj, nyaláb, öléb*). Egy marok kb. annyi levágott gabona, amennyit egy felnőtt ember lehajolva kinyújtott karjával testéhez szorítva föl tud emelni. A kévébe kötött markok száma vidékenként változott. Több körülmény befolyásolhatta – pl. az aratóeszköz, az arató személye –, általában 2–5 marok került egy kévébe. A sarlós aratás fejlettebb munkaszervezetében az aratást asszonyok, a kötözést férfiak végezték. Kis parcellákon vagy ott, ahol nem tudták biztosítani a megfelelő munkaerőt, megmaradt a régi forma, a férfiak és nők egyaránt arattak és ki-ki kévébe kötötte, amit levágott. A sarlós aratás termelékenyebb módja Ny-Mo-on a széles pengéjű kaszasarlóval folytatott munka volt, melynek során az arató nem fogta meg a szálakat, hanem a tövükre suhintott és ezáltal a földre fektette őket. A sarlós aratásnál a szemvesztés minimális volt, gyommagvak ritkán kerültek a



tiszta szem közé, de maga a munkafolyamat gyakran a nyár végéig is eltartott. – A kaszával való aratást Európában a 15. sz.-ban Németalföldön és néhány évtizeddel később Mo.-on kezdték, azonban csak a 20. sz. elejére terjedt el a kontinens egész területén. Mo.-on a D-Alföldön a 15. sz. második felében jelentkezett a kaszás aratás. Fokozatosan szorította ki a sarlós munkamódot, de csak a 19. sz. második felében a gabonakonjunktúra idején jutott túlsúlyra a Kárpát-medencében. Sőt a magas hegyi területeken – elsősorban Erdélyben – még az 1950–60-as években is sarlóval arattak. A kaszás aratás több mozdulat pontos összehangolásából álló munkafolyamat. A kaszás arató a jobb lábával előre lép, jobb karjával a kaszát annyira fölemeli, hogy annak hegye a levágandó gabona széléig érjen, aztán erősen balfelé suhint. A jobb kéz a mell előtt keresztbe lendül, és a bal kar oldalt kinyúlik. A kasza ívalakban 2–5 cm magasan vágja el a szárát. A kaszás ezután bal lábával lép előre és megismétli a mozdulatot. A kaszás aratás többféle munkamódot és munkaszervezést tesz lehetővé **Kötetlen kaszás aratás:** a kaszások a gabonát *rendre vágják*, a földre terítik. Nem kötik kévébe, nem rakják keresztbe, hanem a *villások* (*kettőzők*) villával vagy gereblyével kisebb csomókba (*csirke, petrence, rudas*), majd nagyobb egységekbe (*rudas, vontató, boglya*) rakják és azután szállítják nyomtatni. Kezdetben a mo.-i kaszás aratók valószínűleg ezt a munkamódot gyakorolták, amint irodalmi feljegyzésekből,

dézmajegyzékekből és defterekből kiderül. A termés gyors betakarításának szüksége, a munka racionalizálása szorította rá a parasztokat a szénamunkához hasonló gabonakezelési módra. A cséplőgép mo.-i megjelenése előtt a nyomtatással cséplő alföldi uradalmakban termelékeny volta miatt a kötetlen kaszás aratás volt szokásban, mely a D- és Közép-Alföld nagy gabonatermő területein a parasztagazdaságokban a 20. sz. második évtizedéig megmaradt. **Rendre vágó kévéző aratás:** a gabonát *rendre vágják*. Kézzel, sarlóval, marokszedő horoggal, ill. villával vagy gereblyével kévékbe gyűjtik, és bekötve keresztekbe rakják. Ez a munkamód a 19. sz. közepéig – különösen a tavaszi gabonáknál – elterjedtebb volt a kötetlen kaszás aratásnál, és a jelen század elején a Kárpát-medence

középső területein még sokfelé gyakorlatban

volt. **Rávágó kévéző aratás:** a gabonát a kaszás *rávágja*, azaz úgy sújt, hogy a kaszára szerelt takaró (csapó) segítségével a gabona nem a tarlóra, hanem az előtte álló sorra dől. Az így keletkezett terítéket a kaszás után haladó *marokverő* (marokszedő, kettőző) – aki rendszerint nő –

puszta kézzel, sarlóval vagy marokszedő horoggal összegyűjti és az előre elkészített –szalma, vagy búza - rozsszálból font kötélbe teszi. Ha párban dolgoznak, általában a kaszás köti be a kévéket. Ha harmadik személy is (kötő, kötöző) – aki rendszerint férfi – dolgozik velük, az ő dolga a kévébe kötés. Ezt az aratási módot Németalföldön már a 16. sz. végén ismerték, de a 18. sz.-ban Angliában és Franciaországban a gazdasági szakmunkát még szokatlan aratási eljárásnak tartották. A rávágó kévéző aratás hazánkban sem mutatható ki a 18. sz. előtt, de a 19–20. sz. -ban a magyar paraszti gazdálkodásban ez a forma tett a legelterjedtebb aratási mód. A sarlós aratást legtöbb helyen ez váltotta föl. Az aratómunkára társulók száma a gazdaságok nagyságától és munkaerejétől függött. A nagyobb gabonatermő területeken különböző munkaszervezeti formák – a kettes vagy hármas társulás többszöröse – voltak szokásban, pl. két kaszás után két marokverő és egy kötöző



2. kép

dolgozott. Ugyanehhez a társuláshoz gyakran *kötélteregető* is csatlakozott, egy fiatal fiú, aki a kötözőnek segített. A sarlós, ill. a kötetlen és a kévéző kaszás aratás különböző munkamódjai az elmúlt száz esztendő folyamán, egyes területeken egymás mellett is gyakorlatban voltak. Legelőbb a búzát kezdték kaszálni, legtovább a rozsot és a zabot aratták sarlóval. Az előbbit különösen ott, ahol a zsúpszalmát sokféleképpen fölhasználták. A tavaszi búzát, a rövid szárú árpát, a kölest még ott is rendre vágják és úgy kévézték, ahol a többi gabonafélét rávágva aratták. A kötetlen és kévéző rendre vágó aratás pl. a Dunántúlon sokfelé elterjedt volt, mint a jégverte, vízöntötte gabona betakarításának szükségmegoldása. – Az aratás *takarás* neve az Alföld középső és déli vidékein nagyjából

a kötetlen kaszás eljárás elterjedésének területén általános.

Jelentésértalma alapján szintén a gyűjtőgető gazdálkodásra visszavezethető kifejezés, mely eredetileg a termés és növényi élelmiszerszükséglet beszerzését jelölte, s csak a közelmúlt századaiban

szűkült le a gabonatermés betakarításának jelentésére.¹

A hitvilág más területeihez viszonyítva igen kevés aratáshoz fűződő hiedelem ismert. A sikeres aratást biztosító mágikus eljárások közül legelterjedtebb római katolikus vidékeken az volt, hogy húsvétkor a megszentelt étellel futva igyekeztek haza a templomból: aki elsőnek érkezik meg, az végzi majd el a hit szerint leggyorsabban az aratást. A búzaérés kezdetének, valamint az aratás megkezdésének időpontjaihoz több, országsszerte elterjedt hiedelem fűződik. Általában úgy tartották, hogy Vid napján (jún. 15.) szakad meg a búza töve, és attól kezdve nem nő, csak érik; de ismeretes volt erre a jún. 24-i dátum is (Szent Iván napja). Kemenesalján azt tartották, hogy ha korán van búzavirág, korán lesz aratás. Az aratás megkezdésével kapcsolatban több tilalom volt ismeretes: nem kezdték újholdkor és akkor sem, ha halott volt a faluban.

Kedden és pénteken sem volt jó a hit szerint megkezdeni vagy új táblába kezdeni, mert üres lenne a búza feje,² de Illés napját sem tartották szerencsésnek, nehogy a villám beléjük csapjon.³ Az aratás kezdekékor néhol az arató egy búzaszálat kötött a derekára, hogy az ne fájjon. Aratás idején a megmaradt vizet nem szabad a tarlóra kiönteni, mert a kiöntő keléses lesz. Az aratás befejezése előtt egy csomó gabonát lábon hagytak az égi madarak számára. Sokszor egy marék kalászt hagytak a tarlón, hogy a jövő esztendőben a zivatar kárt ne tegyen a vetésben. E búzacsomóról Rábagyarmat környékén azt tartották, hogy „Szent Péter lovának hagyják abrakul”.⁴ Az aratás befejezése mindig örömnappal számított. A magának arató család nem rendezett a munka befejezésekor különösebb ünnepséget, erre a szegényebeknél csak akkor került sor, ha a munkát kölcsönös segítséggel végezték. Ilyenkor a megvendéglés kötelessége a házigazdáé a munka közben éppen úgy, mint annak befejezésekor. A módosabb gazda már részes aratókkal dolgoztatott. Amikor először kiment megnézni a munkát, az asszonyok és lányok szalmakötéllal fonták körül a lábát, és csak akkor engedték szabadon, ha pénzt adott, bort vagy enivalót ígért. Azt tartották, hogy ennek elmulasztása esetén nem eresztené jól a búza. Az aratás befejezésekor a lányok a kalászokat és mezei virágokat harang alakúra kötötték össze. Néhol szalmából készült csigaszerű fonadékkal vagy táblákkal díszítették, a helyi szokásnak megfelelően Ezt lányok vagy legények botra akasztva vitték hangos nótaszóval, esetleg cigányzenészek kíséretében a gazda udvarába. A gazdasszony néhány csepp vizet hintett rá, hogy jövő évben a termés ne legyen üszkös, közben az aratógazda versben köszöntötte a házigazdáját. A koszorút a mestergerendára, az asztal fölé akasztották, és alatta megkezdődött az ebéd vagy vacsora, melyről a bor sem maradhatott el. Ezután következett az *arató*- vagy *kepebál*, mely éjfélig, de sokszor hajnalig is eltartott. Az aratókoszorút sok helyen karácsonyig őrizték, és akkor a madaraknak adták, míg máshol a legszebbeket a templomban, kápolnában tartották, vagy útszéli keresztre akasztották.⁵

Alig néhány emberöltővel ezelőtt nagy-, és dédapáink idején a határ Péter Pál után az aratóbandák énekétől, jókedvétől

A XVI. Szentmiklósi Napok, és VIII. Országos Birkafőző Verseny

2010.09.10-2010.09.12

XVI. Szentmiklósi Napok kiemelt programja a VII. Országos Birkafőző Verseny. Célja a nagy hagyományokkal rendelkező kiskun népi ételkészítés megőrzése, minél szélesebb réteggel való megismertetése.

A főzőverseny mellett lesznek még gyermek és kézműves programok, kiállítások, koncertek, kunszentmiklósi tánccsoportok műsora. Továbbá: íjászat, lovaglás, harci bemutató, strandolás, gyógyfürdőzési lehetőség.

Bővebb info: www.kunszentmiklos.hu Tel.: (76) 351-040

¹ <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-328.html>

² <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-328.html>

³ <http://mek.niif.hu/02700/02789/html/59.html>

⁴ <http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-328.html>

⁵ <http://mek.niif.hu/02700/02789/html/59.html>

Irodalomjegyzék:

<http://mek.niif.hu/02100/02115/html/1-328.html> letöltve: 2010. június 28.

<http://mek.niif.hu/02700/02789/html/59.html>

Képigyzék:

<http://timshow-riza.freeblog.hu/files/aratas.jpg> letöltve: 2010. június 28.

http://1.bp.blogspot.com/_5O-

[jypyl64M/SoyoLzb3r3I/AAAAAAAAC3Y/4n8cGyB2I/s400/ujkenyer_nagy.jpg](http://1.bp.blogspot.com/_5O-jypyl64M/SoyoLzb3r3I/AAAAAAAAC3Y/4n8cGyB2I/s400/ujkenyer_nagy.jpg) letöltve: 2010. június 28.

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy törmelék
elszállítás, épületek bontása)

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@enternet.hu



Veszélyes fák speciális kivágása!

Saller András

+36-30-302-83-44

<http://veszelyesfakivagas.hu>



Bercz Edgár írása

Egyet 's mást a késről!

A kés igen régi evőeszköz, talán az étkezés legrégebbi eszköze. Már a kőkorszakban is multifunkcionális eszköz volt: vadásztak vele, húst és bőrt vágtak, önvédelemre használták és étkezéskor a fogak között tartott húsból lenyiszáltak egy akkora falatot, amely kényelmesen elfért a szájban és meg lehetett rágni. A kés az évezredek alatt sokat fejlődött és fejlődését használatának célszerűsége irányította. A középkorban mindenki magával hordta a kését, ez hátul az övön egy tokban foglalt helyet, de nem csak étkezésre használták, hanem sok egyéb feladatot is szolgált.



Az első késeket rézből, bronzból, vasból, majd végül acélból készítették. Pengéjük kezdetben hegyes, törszerű volt, sok esetben kétélű. Nyelük fából, szaruból, bronzból vagy vasból készült. Ezeket állatfejekkel, törzsi jelekkel, motívumokkal díszítették a fegyverkovácsok.

A feudalizmus kialakulásával megjelentek a díszesen megmunkált és kidolgozott kések. Ezeknek anyaga, formája és díszítése tulajdonosa rangját s társadalmi pozícióját is kifejezésre juttatta.

A reneszánsz korban a nők is hordtak étkezési célokra használt késeket. Ezek kisebbek, könnyebbek és finomabb kidolgozásúak voltak. A további évszázadok alatt a kések állandóan alakultak, formálódtak. A kezdeti törszerű kések pengéje tompább lett, pengéjüket megrövidítették, élük ívelté vált és sokkal könnyebbek, használhatóbbak lettek, mint a régi kések.



**Birkás
Pincészet**
Izsák - Szabadszállás

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

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

Havi kérdésünk:!

Mit nevezünk batátának?

A: az édesburgonyát

B: a szóját

Megtejtéseiket a borshhow@postafiook.hu e-mail címre várjuk 2010. augusztus 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy 2 főre szóló pincelátogatást.



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercz Edgár rovata:)



Rablóhús

A rablóhús eredetét aránylag könnyű megmagyarázni, elég csak a nevét megvizsgálni, és máris megvan a történet alap gondolata. Ezek szerint a rablóhúst nevéhez híven az erdei rablók találták fel, akik jó haramiákhoz illően előnyben részesítették a szabad rablást úton – útfélen, erdőn-mezőn, ki hol érte. Akkoriban a rablók nem voltak válogatók és nem vetették meg a marhacsordákat vagy juhnyájukat, ezen kívül rátették a kezüket minden háziállatra, amit csak megfoghattak a tanyák környékén vagy a vásárokon. Ezért aztán a rablóhús mindenféle vegyes húsból készül- mikor mi akadt-de a nyársra húzott hús közé vegyítettek hagymát, paprikát, gombát-kinek mi volt a tarsolyában. Végül a nyársra húzott húst és zöldséget megsütötték a tábortűznél, majd amikor az étel elkészült egyenesen a nyársról ették le a finom falatokat. Arra nem született szabály, hogy milyen húsból készülhet, ez mindig a rendelkezésre álló alapanyagoktól és a szakács fantáziájától függ, viszont kötelező, hogy az ételt szabad tűzön vagy faszénparázs fölött kell elkészíteni.

Sötét Gondolatok a szakmáról

A szakmai elmélet, vagy a rutin?

Sokan sokféleképpen gondolkodunk a szakmai elmélet fontosságán, bár azt gondolom azért mindenki szeretné a lehető legnagyobb mennyiségű elméleti tudást megőrizni, még 15-20 év rutinnal a háta mögött is.

Elgondolkodtam a minap, hogy mennyi mindent elfelejt az ember, ha nem fordít kellő időt az ismeretei csiszolására. No persze azért egy kis találkozás juttatta ezt eszembe. Történt ugyanis, hogy találkoztam egy szakács sráccal. Elbeszélgettünk, eleinte egész jól. Majd ezután szembesültem vele, hogy mennyire vaskalaposan gondolkodik az ember, ha nincs része megújulásban, ugyanis az elmúlt 12 évét ugyanazon a munkahelyen töltötte. Számára a legnagyobb örömet mégis az szerezte, hogy az iskolás tananyagot idézgette, szinte szóról-szóra, de persze, csak azt, amit Ő tudott, ha belekérdeztem, rögtön elakadt és ahelyett, hogy elismerte volna azt, hogy egyszerűen elfelejtette, egyből támadóan lépett fel, így a beszélgetésünk átváltozott egyfajta „vizsgáztatássá”.

Azért nagyon örültem ennek a véletlen találkozásnak, mert a beszélgetésünk második felében már ez a cikk járt az eszemben.

Ugyanis véleményem szerint, ma, ha Magyarországon két szakács találkozik, akkor az egyik mindig lenézi a másikat a tudása, a munkája, vagy ki tudja mi miatt. Azt gondolom, ez nem vezet sehová, de előre egészen biztosan nem. Remélem, hogy eljön az az idő, amikor tud majd

két ember kollegaként találkozni, nem pedig egyfajta riválisként versengeni, hogy ki miben jobb. Ha valaki az elméleti részével van jobban tisztában, az az Ő erénye, ha pedig a gyakorlati rész az erőssége, akkor pedig az az Övé, de semmiképpen sem lehet megállapítani, hogy ki a jobb szakember. Mindkettőre szükség van.

Ezért íme, leírom a véleményem:

Szerintem az iskolában tanult elmélet mindaddig fontos, amíg nem alakul ki a biztonságos rutin és a saját stílus. Igen stílus, mert véleményem szerint ez a legfontosabb.

Ha valaki szóról-szóra ragaszkodik ahhoz, amit annak idején megtanult, akkor, a saját maga egyedi ízvilágát, kísérletezőképességét fejleszteni nem tudja, ezért nagy valószínűséggel megragad azon a szinten, ahol akkor járt, mikor kilépett az iskolából. Ennek következtében pedig semmiképpen nem beszélhetünk arról, hogy kialakul a saját stílusa. Magyarul marad minden a régiben. Persze nem biztos, hogy ez baj!

Én szeretem az ételt a saját stílusomra formálni, mint ragaszkodni a szavakhoz. Bár ez nem erény, ezzel is tisztában vagyok. (ugyan el tudom mondani, hogy készítem, persze nem a könyvből szóról-szóra. Sajnos szürkül az én emlékezetem is.)

Az eset pikantériája az volt, hogy a beszélgetésünknek fültanúja volt egy kedves vendégem, aki megjegyezte, hogy:

„...nem tudom, hogy ki az okosabb, de itt mindig teltház, nálatok, pedig pangás van...”



KUNSZENTMIKLÓS - BÖSZTÖRPU SZTA

MAGYAROK

ORSZÁGOS GYŰLÉSE

AUGUSZTUS 13-14-15.

www.magyarokszovetsege.hu

Kunszentmiklós mellett, Böszötrpusztán újra megrendezésre kerül a Magyarok Országos Gyűlése, melyet idén második alkalommal szervez a Magyarok Szövetsége. A közel két éve alakult civil szervezet azt a célt tűzte maga elé, hogy pusztán emberi összefogással új, működőképes közösségeket hívjon életre atomjaira hullott társadalmunkban.

Augusztus 13-14-15-én tehát ismét megszervezik azt a páratlan összejövetelt, amely már 2009-ben is elkápráztatta a Kárpát-medence magyarságát. Ez a népgyűlés nem pusztán a magyarság legkiemelkedőbb seregszemléje, hiszen az élménygyűjtéssel egy időben közös jövőnkéről is gondolkodnak majd a résztvevők.

A programokról bővebben: www.magyarokszovetsege.hu

Rigmusok:

**Koszorúslány
kikérő**

Tisztelettel tettük
ide be a lábunk,

Ennek a háznak jó
napot kívánunk!

Egy derék barátunk
esküvőre készül,

Koszorús lány kell a
vőlegény részéről.

E szép tisztességet
lányuknak is
szántuk,

Szíves kérésüket
felhozni kívánjuk.

Ne mondjanak
nemet, mi érte
jótállunk,

Hogy a leányuknak
nem lesz baja náluk.

Visszahozzuk
vasárnap, rózsás
egészségbe,

Hogy e szép
mulatság rendbe
menjen végbe.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGÍ ROVATA



A csicsóka

Manapság kezdjük újra felfedezni a csicsóka hasznos hatásait, mivel fontos diabetikus alapanyag.

Íze leginkább a krumplicsicsóka ízéhez hasonlít, de annál jóval édesebb. A legfontosabb tulajdonsága, hogy a tartalmában keletkező gyümölcscukor sokkal sebesebben és könnyedebben emészthető a répacukornál. Ami nagyon lényeges, a fruktózt a vércukruk emelkedése nélkül fogyaszthatják a cukorbetegségben szenvedők is.

Fontos még, hogy szív-és érrendszeri betegségek esetében javallott a fogyasztása, akár megelőzésre, akár a kezelés kiegészítésére, no meg az elhízás veszélyét is csökkenti, és több esetben használják a kozmetikában is. A növénynek, mely a

napraforgóval van rokonságban, a gumóit hasznosítják, én pl. salátát szoktam készíteni belőle. Tőlünk nyugatra több étteremben is kapható halak kiegészítőjeként, illetve köretként, akár lángosszerű lepény is készíthető belőle.



Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

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

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetendők.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

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

A cigány álláshirdetésre jelentkezik, mint favágó.
- Hát cigány, milyen referenciamunkát tudsz felmutatni, hogy elnyerd az állást?
- Há' dikmá, á káláhári erdőt!
- Cigány, a Kalahári az nem erdő, hanem sivatag!!!
- Mosmá!

A HÓNAP VICCE:

Két székely beszélget:

- Te! A fiam belepisilte a nevét a hóba!
- És?
- De a te lányod kézírásával!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

Cigány bemegy a könyvtárba.
- Puskin van?
- Nincs.
- És Lenin?
- Az sincs.
- Hát akkó' mi van?
- Kalasnyikov.
- Oszt az mit irt?
- Titeket, ba'dmeg!

NEVESSÉTE

Idős székely házaspár ücsörög a ház előtt. Morfondíroznak az öreg:
- Te anyjuk! Egyikőnk meghal, én beköltözök a városba...

Két kislány beszélget. A 6 éves így szól a 4 éves öccséhez:

- Te, szerintem itt az ideje, hogy elkezdjünk káromkodni. Most lemegyünk a konyhába anyuhoz és mondunk valami jó zaftosat. Például én kitalálok valamit, ami "büdös franczal" kezdődik, te meg mondasz valamit, amibe lesz egy "ba'meg". A kicsi beleegyezik és elindulnak lefelé a lépcsőn. Anyuka éppen reggelit készít. A 6 éves lép be először és így szól:

- A bődös francza, én müzlit kérek.

Az anya jól eltángálja a bátyót és a lépcsőn felfelé menet még a fenekére húz egy párat, majd rázárja a szobajót. Anyuka lejön a lépcsőn és megkérdi a 4 éveset:

- Na és te kislány, mit kérsz reggelire?

- Hát, ba'meg, müzlit biztos nem.

A székely fiú vacsora közben így szól az anyjához:
- Időanyám, nem elég savanyú ez a káposzta.
- Fiam, hát ez mákos tészta.
- Annak elég savanyú.

A rabbi találkozik Kohnnal az utcán:

- Igaz, hogy te udvarolsz a Weiss lányának?

- Igen rabbi, igaz.

- De hát neked van feleséged.

- Igen rabbi, feleségem az van, de már köhög.

Akkora paraszt vagy, hogy érted, mit mond Győzike.

Kevés vagy, mint dobostortában az ütemérzők!

Bután nézel, mint lufiárus a nyílzáporban...

Nekem pezsegsz kicsi Plussz?

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS” magazinban. Kérje árlistánkat:

media.marketing@postafiook.hu

- Pincér, a rántott szeletnek konyakillata van. A pincér tesz három lépést hátrafelé, majd megkérdezi:
- Még most is, uram?



Idén az Ország
Tortája címet a
veresegyházi Sulyán
Cukrászda
Szilvagombóc
tortája nyerte el!
Gratulálunk!

forrás:

<http://www.cukraszat.net/>

Olvasói sarok:

Dr. Vass Krisztiánnak és minden kedves olvasónknak, akik eddig véleményeikkel, hozzászólásaikkal segítették munkánkat - hogy ebből is építkezni tudjunk -, ezúton is szeretnénk kifejezni hálánkat.

További hasznos Oldalas olvasást kívánunk!

- a szerkesztőség -

Megtekintené
magazinunk korábbi
számait?

Ezt megteheti, ha meglátogatja honlapunkat, mely a következő címen érhető el:

<http://gastronomy.skoldal.hu/magazin>

<http://gastronomy.skoldal.hu/magazin>

Szervizdíjjal, vagy nélküle?

Sok étteremben megszokottak számít, hogy a számla összegének egy bizonyos százalékát automatikusan hozzáírják a számlához, így növelve a végösszeget. De valóban helyes, ha mi döntünk a vendég helyett?



A borralaló általában a pincérek fizetését gyarapítja, bár van, ahol a teljes személyzet között kerül szétosztásra.

Olyan esetről is hallani, amikor fizetést a felszolgáló személyzet egyáltalán nem kap, csak a „jatt” amiből gazdálkodhatnak. Ez persze extrém esetnek számít, mert az üzletek nagytöbbségében azért valamennyi alapfizetés jár nekik is. De ezt ki dönti el, hogy így legyen? És mi a célja vele?

Természetesen az üzletvezető, vagy a tulajdonos. A cél pedig kettős (szerintem). Az egyik oka az, hogy érdekelt legyen a kiszolgálás minőségének maximalizálásában, a másik ok pedig egyszerűen - már egy kissé önzően -, hogy kevesebb legyen a kiadás.

A minőség maximalizálással szerintem semmi baj sincsen, mert mindenkinek ez kell legyen az érdeke - persze jó esetben -. A kiadáscsökkentéssel annyira már nem értek egyet, főleg nem, ha a cél érdekében döntenek úgy, hogy egyféle garanciaképpen bevezetik a szervizdíjat. Ezzel garantálják a felszolgáló személyzetnek, hogy tőlük ugyan egy forintba nem számíthatnak, de a forgalom után, azzal a bizonyos összeggel számolhatnak. Ez elég jól kiszámítható, főleg, ha az üzlet elég jó forgalmat bonyolít.

Akkor mi a baj ezzel? - kérdezhetjük.

Véleményem szerint az, hogy amíg a cégvezetés a kiadások lefaragásával, egyfajta extrahaszonnal számolhat, addig a vendég extrakiadást könyvelhet el, ráadásul a megkérdezése nélkül. Persze eldöntheti, hogy bemegy-e egy ilyen helyre, mivel ezt köteles az ilyen üzlet jól láthatóan kiírni.

Azért azt is jegyezzük meg, hogy ennek bevezetését is valami kiváltotta, néhol muszájból. Mégpedig a „jattolási” szokásaink csökkenése. No, de vajon azt mi váltotta ki? Ezt mindenki válaszolja meg magának. Van, aki az anyagiak miatt, van, aki elégedetlenség következtében, de van, aki meg sem tudja indokolni, hogy miért nem „jattol”.

Aztán vannak még a turisták, akik között sokan egyáltalán nem „jattolnak”. Bár, lehet, hogy Ők már azt gondolják, vagy úgy szokták meg, hogy automatikusan benne van a számlában a szervizdíj.

Én azért azt gondolom, hogy önmagával a szervizdíjjal van a baj, azt továbbra is a vendég dönthesse el, hogy kívánja-e odaadni vagy sem. Ne erre alapozzon egy üzlet, mikor kialakítja az üzletpolitikáját.

Ma így is sok üzlet szenved a forgalomhiánytól, mintsem, hogy a hazai vendégeinkről, vagy az épp hozzánk látogató turistákról még egy bőrt lehúzzunk. Inkább vigyék a híret annak, hogy hozzánk igazán érdemes ellátogatniuk ismételtlen.

Ha pedig a vendégekhez úgy állunk, ahogyan kell, akkor azt gondolom, ki kell tudni termeljük az üzemeltetéshez szükséges tőkét, mert az biztos, hogy nem a szervizdíj fogja megmenteni a vendéglátóegységeinket. A vendégeink pedig - akár anyagilag is - értékelni fogják, hogy nem akarjuk a pénztárcájukra rákényszeríteni az akaratunkat.



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen
Ön is az
Oldalasban!
Kérje árlistánkat!

media.marketing@postafioiok.hu

FÓKUSZBAN

Demeter
Csaba
Hanga 2009



A Challenge
Internationales du Vin
2010 aranyérmes bora.
Egri fehér házasítás.
70% hárslevelű, 30%
Olaszrizling. Könnyed,
üdítő kompozíció,
melynek illata citrus,
birs és vízi liliom.
Ízében őszibarack,
ananász és az egész
végtelen frissesség és
kimeríthetetlen energia
érzését keltő kellemes
íz, ami kitart a
szánkban egész nap

www.demeterpinceszet.hu/

demeterpinceszet@demeterpinceszet.hu



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
+36-30-480-48-68

Következő
megjelenés
várható időpontja:
2010-08-20
Lapzárta:
2010-08-10

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 emlékezetes reklámfilmet,
abban az esetben vegye fel velünk a
kapcsolatot:

vizualizacio@postafioiok.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.

