

Tetszik



Keress minket a

facebook

-on is!

Irány az oldal!

>>>

Télutó, Böjtelő hava

Február 1: A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG NAPJA.

Február 2: A VIZES ÉLŐHELYEK NAPJA.

Február 4: A RÁK ELLENI KÜZDELEM VILÁGNAPJA.

Február 6: 65 ÉVE SZÜLETETT BOB MARLEY, JAMAICAI GITÁROS, ÉNEKES, DALSZERZŐ
ÉS EMBERI JOGI AKTIVISTA.

Február 10: 200 ÉVE SZÜLETETT BARABÁS MIKLÓS, FESTŐ, A MAGYAR BIEDERMEIER FESTÉSZET
LEGKIVÁLÓBB MESTERE.

Február 14: BÁLINT-NAP, A SZERELMESEK NAPJA.

Január 22: A MAGYAR KULTÚRA NAPJA.

Február 21: AZ ANYANYELVEK NEMZETKÖZI NAPJA.

Február 28: AZ IDEGENVEZETŐK VILÁGNAPJA..

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

Megrendelni a www.oldalasmagazin.hu címen lehet a hírlevélre való feliratkozással.

Oladas magazin II.Évfolyam Lapszám: 2 2011. Január



Az

Étrend Magyar

Konyhafőnökök

egyesületének

ajánlásával.



Bor's Show Produkció

6090 Kunszentmiklós

Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendecké Olgi, László András, Berecz Edgár,
Hunti Mihály István
Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László

E-mail: oldalasmagazin@postafioiok.hu; media.marketing@postafioiok.hu;

Web: www.oldalasmagazin.hu



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



HAVONTA MEGJELENŐ, INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN



OLDALAS

- JÉGBONTÓ HAVA - 2011. Február II.Évfolyam



**Csirkeszárny
és**

csirkecomb

**BÖSZTÖRI
KECSKESAJT
GRILLEZETT
ZÖLDSÉGEKKEL**

Komótosan

étkeztünk!

**Uraim!
Jól van ez így ?**

Mintagazdaság

**Az év
legrövidebb
hónapja**

**„Üzik már
a
fársángot!”**



Némédi József

Az Étrend Egyesület frissen megválasztott elnöke.



Havi
szállóige:

„Király se lennék
ott, ahol nem
vagyok szabad.”

Phaedrusz

Ajánló:

Zimek

Sárgabarack pálinka



amit meg kell kóstolni



Bösztröri kecskesajt grillezett zöldségekkel

Hozzávalók:

1kg kecskesajt, 15dkg lilahagyma, 20dkg Tv paprika, 5db paradicsom,
1dkg gyömbér, 1dkg rozmaring, só, bors, 1dl olivaolaj, 20dkg sárgarépa,
2db citrom.

Elkészítés:

A megmosott zöldségeket félbevágjuk, gyömbérrel, rozmaringgal, frissen
őrölt borssal ízesítjük, állni hagyjuk, majd olivaolajon kisütjük, közben
sózzuk.

A kecskesajtot szeleteljük, lisztezzük, majd felforrósított serpenyőben,
hirtelen, mindkét oldalát megsütjük.

Tálaljuk és jóétvágyat kívánunk hozzá!

Gasztro História

- Hunti Mihály István rovata -



„Üzik már a farsángot!”

Csokonai Vitéz Mihály:

A farsáng búcsúzó szavai

„Üzik már a farsángot,
Bor, muzsika, tánc, multság,
Kedves törődés, fáradság,
Kik hajdan itt mulattatok,
A közhelyről oszoljatok!
Kongatják a harangot:
Üzik már a farsángot!”¹



1.Kép

Nemrégiben olvastam egy cikket, miszerint angol tudósok a szilvesztertől márciusig tartó időszakot egyenesen az év legrosszabb periódusának tartják. Az időjárás hideg, a nap sem süt, ezért lesz lehangolt és depressziós az emberek többsége. Nos, ez a megállapítás kétségtelenül helytálló lehet a ködös Albionban, ám Európa szívében, itt a Kárpát-medencében aligha. A hazai farsangi multságok a leggazdagabb népi hagyományokkal rendelkeznek a karácsonyi ünnepekort követően. Mivel a Nagyböjtöt megelőző időszokról beszélünk, a tél idusán ez a néhány hét ad alkalmat a multságokra, bálokra, az önfeledt szórakozásra, és az ízletes ételek, finom italok fogyasztására. (Nagyböjtben tilos bármiféle bál, multság, lakodalom s az ételek között elsősorban a hús fogyasztása.)

Hogy Csokonai lírai szavait idézzem:
„Üzik már a farsángot!”, s valóban. Elmúlt már vízkereszt (jan. 6.), s a gondviselés idén kifejezetten a bálozók kedvében jár, hiszen ritka hosszú lesz a „farsáng”. Ősi idők tavaszváró/télűző szokásai sűrűsödnek ebbe a néhány hétbe, ami mozgóünnep, hiszen a húsvétot megelőző 40 napos Nagyböjt zárja le a farsangi multságokat. Az elkövetkezőkben, - ahogy azt rovatom kedves olvasói már megszokhatták - a gasztro történelmi szempontokat figyelembe véve járjuk körbe az eseményekben gazdag farsangi népszokásokat. Felidézzük a farsangi multságok sokszínűségét, főbb dátumait és természetesen legfinomabb étkeiket.

A középkori Magyarországon a farsangot nemesi, polgári és népi kultúrában egyaránt megünnepezték: míg a királyi udvarban karneválokat tartottak, addig a városokban és a falvakban „fásángot”. A magyar nyelvbe – szemben a legtöbb európai nyelvvel – a farsang szó nyert létjogosultságot a karnevál helyett. A német eredetű *fasching* szóból származó kifejezés jelentése húshagyókedd, ami az ünnep végére, a húsvétot megelőző böjt kezdetére utal. (A karnevál jelentése valószínűleg ugyanez: cardo és vale fordítása „hús, Isten hozzád!”)

Akárcsak kisfarsangkor, nagyfarsang idején is szabad a tánc, a bálók szervezése és a házasságkötés, *tulajdonképpen a húsvétot megelőző negyven napos böjt előtti féktelen mulatozás időszaka*. A szokásjogon alapuló merev szabályok pár hétre megszűnnek létezni, a világ kifordul önmagából.



2.Kép

Kövércsütörtök: a *farsang farka* előtti utolsó csütörtöki nap, amikor különösen sok laktató, húsos, zsíros ételt főztek. Nemcsak az élvezet kedvéért, hanem mert hiedelmek is fűződtek hozzá: azt tartották, ha ilyenkor sokat esznek, egész évben lesz elegendő ennivaló az asztalukon. A fánknek is mágikus erőt tulajdonítottak. Amelyik házban fánkot sütöttek, annak nem vitte le a tetejét a vihar.³

Farsang farka: a farsang utolsó három napja, farsangvasárnap, farsanghétfő (az asszonyfarsang napja) és húshagyó kedd.⁴ (A farsanghétfő volt az asszonyok napja, ilyenkor kiszabadulhattak az állandó tennivalók fogságából. Volt, ahol férfiruhába öltöztek, és aki férfi a kezeik közé került, azt jégcsappal borotválták meg. Este pedig macskabált tartottak, ahová férfi be nem tehetette a lábát, mindannyian vitték az előre elkészített ételt-italt, pogácsát, fánkot, sonkát, és szorgalmasan töltögették a bort poharaikba. Gyakran táncra is perdültek, ilyenkor a muzsikus férfiak engedélyt kaptak a belépésre.⁵)

Húshagyó kedd: a farsang vége, a Nagyböjt kezdete, az utolsó nap, amikor még szabad húst enni.

Hamvazószerda: az első szigorú böjti nap.

Torkos csütörtök vagy kisfarsang: gyakorlatias őseink egy napra abbahagyták a böjtöt, hogy a farsangi eszem-iszom maradványait ne kelljen kidobni.⁶ Pár éve a hagyományt modernizált formában újjáélesztették, az éttermekben kedvezményekkel várják a vendégeket.⁷

Ahogy most is, úgy eleink idejében is a paraszti munkák télvíz idején engedték a legtöbb szabadidőt, mely kényelmes lehetőséget biztosított a legények számára is az ismerkedés, bokrétatűzés, és a házasságkötés terén. Bálokat szerveztek ahol kellő felügyelet mellett (*a lányok mellett mindig volt egy kísérő, aki vigyázott a kellő távolság megtartására*) ismerkedhettek a fiatalok, s a lányok rokonaik közvetítésével bokrétát adtak a kiszemelt legényeknek, akik a farsang végén nyilvános színvallásként a kalapjukra tűzték a bokrétát. Ezt követte az eljegyzés.

A húsvétot megelőző Nagyböjt időszakában tilos volt esküvőt tartani, ezért a farsang fontos „esküvői szezon” is volt. Erre utal az ünnepnapok elnevezése is (pl.: első menyegzős vasárnap = vízkereszt utáni első vasárnap, vővasárnap = farsangvasárnap az ifjú férj az após kontójára fogyasztott, stb.).⁸

Nincs farsang fánk nélkül. A népi szokások után ismerkedjünk meg a különböző európai nemzetek farsangi fánk hagyományaival. A tésztájukban nagyon kevés az eltérés, főként formázásuk és sütési módjuk miatt különböznek. Eme édes finomság története messzi évszázadokkal ezelőttre nyúlik vissza, eredetére több legenda is ránk hagyományozódott:

Az egyik szerint Bécs városából származik ez a nagyszerű édesség. Amikor a város híres pékmestere Krapfen elhalálozott, feleségére, Cilire hagyta az üzletet. Szegény asszony nehezen tudott megfelelni az elvárásoknak, rendre késett a reggeli cipók kisütésével. A dühös vásárlók szidalmazták az asszonyt, aki mérgében felkapott egy marék tésztát és közéjük hajította, de az célt tévesztett, a tészta a forró zsírban landolt, ahonnan hamarosan fantasztikus illatok terjengtek. A vásárlók elnevezték Cili golyónak, később Krapfennek. Farsang idején az asszony befőttel töltötte meg a tésztát, úgy sütötte. Ez lehet a Berliner eredete.

A németek saját találmányuknak tekintik a fánkot, és természetesen az ő verziójukhoz is fűződik egy legenda. Egy berlini péklegény katonai szolgálatra jelentkezett

Nagy Frigyes seregébe, de alkalmatlannak találták. Végül megengedték neki, hogy a konyhán szolgáljon. Hálából kitalált egy bő zsírban kisütött tésztát, ami az ágyúgolyóhoz hasonlított. A Berliner annyiban különbözik a mi farsangi fánkunktól, hogy mindig töltve van. Régióként más-más töltelékkel készítik, általában valamilyen lekvárral, de a modern kor gasztronómiája kitalálta a csokoládés, marcipános, vagy akár likőrkrémes változatot is. Ehhez a fánkhoz a tésztát kicsit vékonyabbra nyújtják, korongokat szaggatnak ki belőle. Egy korongra tesznek a töltelékből, egy másikkal befedik, hagyják összekelni, majd kisütik. Porcukorral szórják meg, illetve cukor- vagy csokoládémázzal vonják be. A berliner szilveszterkor is kedvelt sütemény.

A franciák fánkja a Beignets eredetéhez is természetesen tartozik egy történet: Marie Antoinette francia királyné karnevál idején megszökött a palotából, és elvegyült az utcán hömpölygő tömegben. Megéhezett, és egy mézeskalács árustól vásárolt egy fánkot. Annyira ízlett neki, hogy a kísérőjével felvásároltatta az egészet, a palota cukrászának pedig megparancsolta, hogy készítse el neki. A cukrász nem boldogult vele, így magához kérte a mézeskalácsost aki némi alkudozás után elárulta a receptet. A franciák vanília öntettel tálalják a saját fánkjukat.

Rómában Szent József napját ünneplik fánkstüsséssel. Ott „fritella” a neve, üresen és leves után eszik. Ha a desszert előtt krémmel töltve tálalják fel, ekkor már „bigné” a neve. A római családokban oly népszerű, hogy ebédre egyszerre mindkettőt fogyasztják.

A velencei karnevál is elképzelhetetlen a fánk nélkül, melynek tésztáját grappába áztatott mazsolával dúsítják, majd kanállal szaggatják a bő olajba.

Híres a cseh fánk, a talkedli is. Ennek tésztája hígabb, galuska sűrűségű, amit kanállal szaggatnak a speciális sütőformába.



3.Kép

Nem csak a farsangi időszakban fogyasztanak fánkot. A holland fánk, az oliebollen hagyományosan szilveszterkor kerül az asztalra. A bő zsírban kisütött tészta remek alap az italozáshoz.

Az égetett tésztából készült fánkok szintén nem kapcsolódnak a farsangi hagyományokhoz, de mindenképpen említést érdemelnek. Szinte mind ugyanabból a tésztából készül. Az Osztrák-Magyar Monarchia jellegzetes édessége az Eclair fánk, amit másként formázva, más töltelékkel képviselő fánknak szokás nevezni. Az olasz profiterole, szintén ebből a tésztából, mini fánk, amit csoki szósszal öntenek le. Ha ezeket a kis fánkocskákat karamellel összeragasztva tálalják máris a franciák büszkeségét, a croquembouche-t kapják.

Ugyanebből a tésztából készül, de bő, forró olajban sül a spanyol churros, amit egész évben fogyasztanak. Szinte mindenhol kapható, papírzacskókban árulják az utcán, a piacokon, az iskolák előtt, stb.. Szilveszter hajnalán szinte kötelező enni, akkor sűrű csokoládéba mártogatják, máskor porcukorral megszórva tálalják. Nekünk is megvan a magunk churros-a, tolófánk a neve. Kevésbé ismert, de mindenképpen érdemes kipróbálni. A másik ismert fánkunk a gyúrt tésztából készült csörögefánk vagy herőce, ami gyakran a szalagos fánk kísézője a mulatságokon. Ugyanebből a tésztából készül a rózsafánk.⁹

Bár sokan már az édességgel is jóllaknának, mindenképp érdemes még néhány szót ejteni a farsangi főételekhez köthető szokásokról.

A farsangi ételekhez többnyire hiedelmek kapcsolódtak: disznófejet, kolbászt ettek varázsló szándékkal. Fekete tyúkot vágtak, hogy a következő időszakban sok baromfi legyen az udvarukban. A húslevesbe hosszú tésztát főztek, hogy a termés is hosszúra nőjön majd az aratásig. Miután akkoriban még disznózsírban sütöttek, jól mutatta a zsíros és a következő böjtös időszak zsírtalan étkezésének határát.¹⁰



4.Kép

Farsangi néphagyományokat körbeölelő utazásunk végén a már megszokott módon következzen néhány izgalmas farsangi főétel receptje:

Gombás korhelyleves

Hozzávalók: 25 dkg füstölt hús, 10 dkg füstölt kolbász, 40 dkg savanyú káposzta, 10 dkg gomba, egy fej vöröshagyma, egy csokor petrezselyem, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, 2-3 evőkanál olaj, őrölt bors, pirospaprika, só
A hagymát apróra vágjuk, olajban megpirítjuk, majd rátesszük a kockákra vágott húst, és pirospaprikával szórjuk meg, majd pedig hozzáadjuk a savanyú káposztát. Erre aztán annyi vizet öntünk, hogy ellepje, és fedővel letakarva főzzük. Közben a vékonyra szeletelt gombát kevés olajban megpirítjuk, vágott petrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük. A pirított gombát a káposztához keverjük, felengedjük, és felforraljuk. Világos rántást készítünk, ezzel a levest besűrítjük. Végül beletesszük a felkarikázott kolbászt, valamint a tejfölt, és még 2-3 percig forraljuk.¹¹

Farsangi részeges csirke

Hozzávalók:

Egy csirke, 8 dkg vaj, 3 dl fehérbor, 12 dkg füstölt szalonna, majoránna, őrölt bors és só

A megmosott csirkét kívül-belül megsózzuk, belsejét majoránnával, külső felületét borssal fűszerezzük. Az így előkészített csirkét magas falú tepsibe helyezzük, leöntjük olvasztott vajjal, továbbá aláöntjük a fehérbort. Sütőben, letakarva pároljuk, szükség szerint pótoljuk az elpárolgott bort. Amikor megpuhult, hajszálvékony szalonnaszeleteket borítunk rá, és ropogósra sütjük.¹²

<u>Forrásmegjegyzés:</u> http://www.amnen.eu/umori-idegek/farsangi-venek-idegek-4-mifecsirke-avuln-bill-után-letiltve-2011-január-25, http://www.amnen.eu/utak-amnezek/farsang.html letiltve: 2011. január 25. http://enidbalo.hu/ajankoza/aktualis/414-farsangi-etelek-recept-fank-farsangi-eredete-buoiaras-al-arc-felmezek-jatekok-korpek-letiltve-2011-január 26, http://6.vany.hu/kasiro/fank-kisoklos/ letiltve: 2011. január 26, http://www.nasvetas.hu/masvar-masarni/ar-fide.php?id=216 letiltve: 2011. január 26.	<u>Képekforrás:</u> http://h3.gnpt.com/~h3wEBz7Neb/BSYpWQ21d/AAAAAAC1VtGRuscF4RE/mharsc#089.jpg letiltve: 2011. január 25, http://pctcs.network.hu/dubolcacs/3/7/_farsangi_fank_537824_87589.JPG letiltve: 2011. január 25. http://dall.gucina.freehost.hu/files/berlin%20farsangi%20%C3%A1nk%20002%20f500.jpg letiltve: 2011. január 25, http://eushangia.info/wp-content/uploads/2011/01/20110113-fank.jpg letiltve: 2011. január 25, http://files.mozgavilag.hu/event/81568-ssc-mask.jpg letiltve: 2011. január 25.
--	---

Uraim! Jól van ez így?

A múlt havi számban is közzétettük, hogy felkínáltuk az együttműködési szándékunkat, azaz felületet biztosítunk az **Étrend Egyesületnek**, az **MNGSZ**-nek, és a **MGE**-nek, amennyiben erre igény van. Mint ahogy azt a közleményben is írtuk, tettük ezt önzetlenül, függetlenül, mindenféle diszkriminatív megkülönböztetés nélkül. Nos, lássuk mit szóltak ehhez a szervezetek.

Ami számomra megdöbbentő volt, az, az, hogy semmit. Ugyanis egyedül az Étrend Egyesület elnöke, név szerint Némedi József biztosított együttműködési hajlandóságukról. Nekik ezúton is köszönöm!	válaszolnak egy megkeresésre. Úgyhogy szeretném Önöket ezúton ismételten megkérni, hogy megkeresésünkre szíveskedjenek válaszolni. Számomra a válasz tartalma kevésbé számít, mint maga a tény, hogy nincs válasz. Bizom benne, hogy egyszer egy olyan világban élhetek, amikor az emberek, embernek tartják egymást. Ahol legalább annyira odafigyelnek egymásra, mint amennyire manapság az muszáj lenne, mivel sajnos nagyon úgy fest, hogy már ez sem működik.
Nos, mélyen tisztelt szervezetek, tisztelt Elnök urak lássuk a véleményemet! Nálam még létezik, az a fajta gondolkodás, hogy, amennyiben kérdeznek, akkor arra illik válaszolni. De akkor legfőképpen, ha valaki önzetlenül a segítségét szeretné felajánlani. Elfogadni természetesen semmit sem kötelező, sőt még akár teljesen el is lehet zárkozni előle, de mint már említettem, az én értékrendemben semmiképpen sem elfogadható az, ha nem	<i>Biztosan előrébb lennénk...!</i>



Figyelem!
Elkészült a honlapunk, az Oldalas magazin ezentúl a:
www.oldalasmagazin.hu
oldalon is elérhető, amely a könnyebb elérést hivatott szolgálni.



Némédi Józseffel beszélgettem, az elnöki pozíciója apropóján. De, ha már beszélgettünk, akkor a szakmai élet mindennapjait érintő kérdéseket is boncolgattuk. Ajánlom a cikket mindenkinek, mert számomra meggyőző volt az őszintesége, egyenessége, ambíciója. Íme:

Talán kezdjük onnan, hogy honnan származik?

Én Felsőpakonyon születtem, azóta is ott élek.

Mi alapján választotta ezt a pályát? Esetleg volt valaki a családban, aki Ön előtt a vendéglátással foglalkozott?

Ez egy véletlennek köszönhető, mert eredetileg építészmérnök szerettem volna lenni, de egy fánk sütésnek köszönhetően végül a vendéglátás mellett döntöttem.

Hogyan indult a pályafutása? Kiktől tanulta a szakmát?

Akkor még az Ecseri úti vendéglátóipari szakközépiskolában tanultam, ahol nagyon jó tanáraink voltak. Tusor András volt az ételkészítés tanárom, de Benke Laci bácsi is akkor még aktívan dolgozott ott. Ekkor még nem akartam egyértelműen a szakács pályát választani, de a Pannóniához lettem kihelyezve, ahol volt egy séfasszony, Szegediné, aki látott bennem fantáziát és neki

köszönhető, hogy szakács lettem. A határ úton a Aero szállodában viszonylag rövid idő alatt meg is kedveltették ezt velem. Annak idején a Pannóniánál olyanok dolgoztak ott, mint Nemeskövi, Both, Csányi urak, de akár sorolhatnám. Hozzájuk kerültünk, úgynevezett séf helyettes képzésre. Akkoriban még a káderképzés volt a divat, gyakorlatilag séfeknek akartak minket tanítani. Így ismerkedtem meg a konyhával.

Mely konyhatechnológiákat, alapanyagokat preferálja?

Én meglehetősen maradi vagyok, nagyon szeretem a hagyományos konyhát, a hagyományos technológiákat. Időnként tetszenek az új technológiával készült ételeket is, de a hagyományos módon készült ételeket jobban preferálok. Ma divatosan hangzik, hogy konfitálás, de ez egy ezeréves technológia. A nagyszüleink is konfitáltak, csak Ők még zsírban elrakásnak hívták. Ezt, vagy, a lassú sütést szintén szeretem. Ha ez ma trendi, akkor trendi vagyok, de én ezt hagyományosnak tartom. Mindig megjelenik egy új technológia, mint pl. a sous-vide-olás (vákumban, alacsony hőfokon főzés), amely nagyon jó, hasznos, de nem minden esetben alkalmazható. Azt gondolom, minden technológiának megvan a maga helye.

Sokszor hallani, hogy a jó alapanyag itthon nem beszerezhető. Önnek mi a véleménye erről a kérdésről?

Én inkább azt mondanám, hogy nem ismerjük a beszállítóinkat. Mióta az Étrendben dolgozom, nagyon sok olyan beszállítóval vagyok kapcsolatban, akiket én magam sem ismertem. Igaz a jó minőségű magyar alapanyag drágább, viszont jobb. Persze mit tekintünk jónak. Biztosan nem tudunk beszerezni kiváló minőségű homárt, de azt gondolom ez nem is a magyar konyha része. Inkább azt látom problémának, hogy az igazán jó minőséget termelő magyar kereskedő külföldre kénytelen eladni a termékeket, mert az itthoni piac nem tudja megfizetni ezeket. Ennek megoldására egyrészt kellene egy kapocs, ahol találkozhatna a termelő és végfelhasználó, másfelől pedig olyan típusú támogatás kellene, amivel versenyképesek tudnának maradni a termelők, de ez már politikai kérdés.

A magyar tradicionális recepteket milyennek tartja?

Nagyon jónak, de azt szabadjon megjegyeznem, hogy nem csak egy 150 éves intervallumban kellene, hogy gondolkozzunk, a magyar gasztronómia igenis világhírű, abban a tekintetben, hogy nagyon sok ember jön ide megkóstolni ezeket. Mivel pl. a tökfőzeléket csak mi készítjük savanyúan, tejföllel, rántva. Azt

gondolom, hogy a hagyományos magyar ételek, ha kellőképpen „le vannak porolva”, akkor azok igenis piacképesek.

Sokan újraértelmezik a tradíciós ételeket. Ön fontosnak tartja-e a gasztronómia folyamatos megújítását? Kell-e új köntösbe öltöztetni a hagyományos ételeket, vagy hagyjuk meg őket inkább eredeti formában?

Ez is a piac része, de azon a véleményen vagyok, hogy „a krumplileves, az legyen krumplileves”. Pl. a Tanyacsárdában nagyon szeretem, ahogy főzik a gulyáslevest, de azt az ízt nem lehet szétbontani, az úgy egyben van kitalálva, abban a formában komplex. Viszont Fekete Antónió az Aranyzarvas séfje a töltött paprikát gondolta újra, ami viszont paradés. Ezt az irányt még egy bizonyos értelemben el tudom fogadni, bár ez a csúcsgasztronómia, ez az, amit egy hétköznapi étteremben nem lehetne eladni.

Jó az, hogy újítsunk, jó dolog, hogy kitaláljunk dolgokat, de van, amihez nem kell hozzányúlni. Nagyon sokan ma azt gondolják, hogy a gasztronómia, csak a topgasztronómia, ezzel viszont már nem tudok egyetérteni.

Mi a véleménye a jelenleg meghatározó pozícióban lévő szakmai egyéniségekről?

Én sokat tanultam annak idején kiváló szakácsoktól, de azt gondolom, ma már nem az Ő irányuk kell, hogy meghatározza a gasztronómiát. Amit a médiában látunk, azt sem gondolom, hogy az, az irány a jó. A mai topséfek 30 éves korosztálya igenis nagyon-nagyon jók. Kezdeményezők, bátran hozzá mernek nyúlni pl. egy töltött paprikához. Arról nem beszélve, hogy olyan közegben nőttek fel, hogy ma már hozzá tudnak jutni különféle külföldi szaksajtókhoz, amihez mi nem jutottunk hozzá.





funkcionálni. Főleg úgy, hogy mindhárom szervezetnek vannak jó kezdeményezései, ami mégis hiányzik az-az egység, amit úgy nem tudunk elérni, ha például egy olyan kerekasztal beszélgetésre, mint amit az egyik szaksajtó szervezett, a „szakmai szervezetek érdekérvényesítő képessége” címmel, amire nem jött el az MGE és az MNGSZ. Ezeket nem lenne szabad kihagyni. Ha pedig külön-külön keresik fel a szervezeteket, akkor ott vannak. Ott volt viszont Tusor András a minisztérium részéről. Például nézzük a standtörvény, amit sikerült visszavonatni, de ezer ilyen van, és, ha nem vagyunk ott, akkor csak abban bízhatunk, hogy egy Tusor András ott van, hogy küzdjön helyettünk is. Melyről az a véleményem, hogy ebben a pozícióban, amiben Prohászka Béla, vagy Molnár B. Tamás, vagy én vagyok, nem szabad a személyes konfliktusokat belevinnünk. De hát emberből vagyunk! Lsd, ha Kreil Vilmos, és persze mi nem vállaljuk, hogy ezt megszervezzük, akkor a mai napig nincs Bocuse d’Or. A verseny mégis ütközött a Hagyomány és Evolúcióval, amit nem szeretnék kibogozni, hogy ki volt a hibás, viszont biztosan azok a szakácsok voltak ennek az igazi vesztesei, akik mindkét verseny iránt érdeklődtek, vagy indultak volna rajtuk.

Mire a legbüszkébb a pályafutása alatt?

Van sok szakmai címem, eredményem, de amire mégis a legbüszkébb vagyok, az hogy az Európa bajnokságon bronzérmet kaptam, melyen úgy szerepeltem, hogy a közétkeztetésből jöttem és ez volt az első melegkonyhás versenyem. Erre azért

Iszonyatos tudás van bennük, le a kalappal, zseniálisak. Mégis azt gondolom az igazi sztárok, azok a chefek, akik miatt betérnek a vendégek az étterembe, akik ha máshova mennek dolgozni, a vendégek egy része követi őket.

Mi a személyes véleménye a 3 meghatározó szakmai szervezetről?

Én, amikor elvállaltam az egyesület elnökségi posztját, akkor ennek két oka volt, egyrészt szeretném az egyesületet ismét felvirágoztatni, másfelől pedig szeretném elérni, hogy a 3 szervezet platformra jusson. Nem hiszem, hogy egy ekkorka országnak 3 ekkora szervezetre van szüksége. Az én jövőképem német példára épülne fel. Egy nagy szervezeten belül lennének a kisebbek, akiknek meg lenne a meghatározó szerepük. Képzeljük el az MNGSZ-t, melynek része lenne az MGE, amely a csúcsgasztronómiát képviselné azon belül, de része lenne az Étrend is, mert ezek lennének azok a szakmai szűrők, amelyek szükségesek ahhoz, hogy pl. ha egy MNGSZ-t kérnek fel egy szakmai könyv lektorálásakor, akkor az a megfelelő szakmai szerven keresztül születhetne meg. És nem az lenne, hogy, ha én szakács vagyok, akkor szeretnék ide is, meg oda is tartozni. Szerintem ez csak így tudna jól

vagyok nagyon büszke, mert az akkor az egyetlen lehetőségem volt. Büszke vagyok arra is, hogy az Étrend elnöke lehetek, még akkor is, ha újra szeretném azt építeni. Büszke vagyok, hogy sok neves kollégát ismertem meg, akikkel már barátok lettünk. Olyanokkal, mint Vomberg Frigyes, Végh Tamás, Buday Péter. Büszke vagyok a vállalkozásunkra, ahol a gasztronómiát igyekszünk kissé jobbra tenni.

Mi az, amit Némedi József még feltétlenül el szeretne érni a pályafutása alatt?

Ami nekem nem adatott meg, mégpedig szerettem volna szakácsolimpián érmet szerezni. Ma már azon dolgozom, hogy a tanítványaimnak ez sikerüljön. Eredményeik már vannak, de az igazán csillogót még nem sikerült elérniük. Bízom benne, hogy ez sikerülni fog még.

Beszéljünk az egyesületről.

Amikor még egy másik cégnél dolgoztam, akkor minket is megkerestek, hogy támogassuk az Étrendet. Mi nem támogattuk, mert „nyugdíjas egyletnek” tartottuk, mivel ide az a korosztály járt össze. Szakmáztattak, beszélgettek. Most már megjelentek a fiatalok is, mégpedig azért, mert komolyan vesszük őket, törődünk velük. Lejönnek, hozzák a saját ötleteiket, amiket megbeszélünk,

véleményezünk. De akár Ők is elmondhatják, hogy mit csinálnának másképp. Ebből következik, hogy fiatalodik az Étrend Egyesület is.

Mi az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének célja?

Amikor átvettem az elnökséget, akkor megfogalmazódott a legfőbb cél, amit el szeretnénk érni, mégpedig az Étrendből egy olyan szakmai etalon szervezetet kialakítani, akinek a véleménye nem megkerülhető Magyarországon. Szeretnénk olyan szintű szakmaiságot elérni, hogy ne mi keressünk szponzorokat, hanem ők akarjanak minket támogatni, mert értéket kap. Továbbá szeretnénk - persze kibővülve - megtartani ezt a kis baráti klubbot, minden hónap első hétfőjén.

Nem terveznek, akár régiók szerinti országos hálózatot kiépíteni?

Megmondom őszintén, amikor elvállaltam ezt a pozíciót nem terveztem. Ma, már a vidéki érdeklődésre való tekintettel megváltozott a véleményem. Dolgozunk rajta, a jövőben valószínűnek tartom, de még jelenleg ehhez kicsik vagyunk.

Mely versenyeket szervezi, vagy mely versenyek szervezésből veszi ki a részét az Egyesület?

Most a Bocuse d’Or versenyen láttuk el a háttér munkát. Jövőre tervezünk egy verseny megszervezését, olyat ahol a közétkeztetés nagy tudású szakácsai, is megmérettethetik magukat, mivel hiszem és vallom, hogy nagyon komoly szakemberek vannak a közétkeztetésben is.



Azoknak, akik megmérettetnék magukat versenyeken, mit javasol?

Szeressék, amit csinálnak! Gyakoroljanak, informálódjanak, olvassanak utána. Ne higgyenek el mindent, amit hallanak, látnak, inkább érdeklődjenek utána, és alakítsák azt saját „szájízük” szerint.

Az oktatás az egyik legfontosabb kérdés ma a szakmán belül, mit tesznek ennek javításának érdekében? Egyáltalán tudnak e tenni ennek érdekében valamit?

A probléma ma az, hogy régen volt 3 iskola ahol szakácsot képeztek. Ma csak Pesten van 40. Ma mindenki szakács. Nekem volt olyan kollégám, aki 40 évig nehézgépkezelő volt. Tisztes, becsületes ember, akit átképeztek szakácsná, de főzni nem tudott, mert nem arra állt a keze. A fiataloknál meg a munkára kényszerítés a fő probléma. Ma mindent megkapnak, amit régen úgy kellett ellesni. Ezen felül, míg mi 18 éves korunktól aktívan dolgoztunk, ők ma minimum 22 éves korukig tanulnak. Van nagyon sok ügyes köztük, de azért Ők a kisebbség. Az oktatás színvonalán kell változtatni, de ehhez a szakmai szervezetek túl kicsik, ez már politikai kérdés. Inkább olyan lehetőségeket kellene kidolgozni, hogy a szakoktatókat összehozni és számukra szervezni különféle képzési programokat, ami őket hozná képbe, persze azzal az irányvonallal, amit mi támogatunk a hagyományos, de modern, azaz a klasszikus konyhának bizonyos elemeivel. Mi ezt tartjuk a megoldásnak.

Az MNGSZ-el és a MGE-vel milyen a viszonya az Étrend Egyesületnek?

Abszolút jó a viszonyunk. Én nem ebből a körből jövök, nem egy másik topszállodának vagyok a séfje és ezt nem szégyellem, ezért senkivel szemben sincs viszály. Ráadásul mindenkivel személyesen is jó a kapcsolatom.

Hatalmas problémát jelent a tulajdonosok hozzáállása az alkalmazottakhoz, még akkor is, ha egy adott étterem az alkalmazott munkája miatt „dübörög”. Mi a véleménye az éttermekről, azok tulajdonosairól, a probléma kezelésének érdekében tudnak-e, fognak-e tenni valamit?

Van olyan példa, hogy kőműves, meg lakatos a tulajdonos, aki nem ért hozzá, mégis „tudja a tutit”, de ma már nem ez a jellemző, egyre kevesebb ilyen hely van. Kikopóban vannak ezek a típusú vezetők. Ha meg jól végezzük a dolgunk és a számok is jók, akkor biztosan nem lesz ilyenféle problémánk. Problémának azt érzem inkább, hogy a szakács társadalom nem mer kiállni saját igazáért. Éppen ezért hoztuk létre az Étrend Egyesületen belül a munkajogi szolgáltatást.

Az Étrend kivette, kiveszi a részét a segédkezésből is, ezt már többször bizonyították. Legutóbb a vörösiszap katasztrófa helyszínén tevékenykedtek. Miért és ki finanszírozta ezt?

Megkerestek, mi természetesen egyből rábólintottunk, mivel segédkezni akartunk, így elindult egy kör. De az ötletgazda az MNGSZ volt. Lementünk Kolontárra, ahol egy sátorban különféle felajánlásokból főztünk és osztottunk ételeket. Persze mi megpróbáltuk az ottaniakat a meleg étel mellett néhány jó szóval is feldobni, már amennyire lehetett, de azt nem lehet elképzelni, amilyen döbbenetes körülmények ott voltak. Felmerült az a lehetőség is, hogy pénzt adjunk nekik, de így utólag nem is bánjuk, hogy ezt választottuk, és lementünk ételt osztani, mert az emberek vajmi keveset láttak a pénzből. Minden olyan programot, amit a jó cél érdekében hoznak létre, mi a jövőben is támogatni kívánunk, függetlenül attól, hogy ki az ötletgazdája.

Amikor meghívtak az ülésre és hallgattam a beszédét, akkor azt éreztem, hogy Önben buzog a tenni akarás és nem fél kimondani azt, hogy igenis voltak hibák a működésben, melyeket meg lehet, meg kell oldani. Ezek után adott a kérdés, mégpedig, hogy merre szeretné vezetni az Étrend Egyesületet az elnöksége alatt?

Az Étrend megalakulásakor nagyon jól működött Sándor Dénes irányítása alatt. Most én úgy képezem, hogy szekciókat hozunk létre, amely szekciók dolga lesz, az adott feladat végrehajtása. Pl. a közétkeztetési szekció feladata lesz a közétkeztetési verseny leszerzése. Én vagyok az elnök, de nem szeretném, ha minden az elnökség feladata lenne, mert egy egyesület úgy tud jól funkcionálni, ha mindenki teszi a dolgát, ezért ezt szeretném kialakítani.

Milyen jó emléket osztana meg az olvasókkal és a szakmával?

Nagyon sokfelé jártam a világban, volt szerencsém főzni is és kóstolni is. Azt én egy nagy érdemnek tartom, mikor a németeknek megcsináltuk a mi töltött paprikánkat és utána hónapokig kérték a recepteket.

Ennyi elfoglaltság mellett, marad-e idő hobbira?

Igen horgászom, bár az időm sajnos nem igazán engedi, hogy ennek hódoljak. Minden időm a munkámnak és a családomnak szentelem. Tavaly négyszer voltam horgászni.

Mit is kívánhatnék, mint sikeres elnökséget, felvirágzó sikeres Étrend Egyesületet és több szabadidőt, hogy tudjon elég időt fordítani a hobbjára!

- Asztalos István -





Berecz Edgár írása

Manőverek az evőeszközökkel



Gyakran megtörténik, hogy egy baráti, étkezéssel társított összejövetelen, egy családtalálkozón feltétlenül használnunk kell a villát vagy a kanalat amolyan rögtönzött fogónak vagy tortalapátnak, hogy az idősebbet, a társaság vezetőjét, vagy az imádott nőt kiszolgáljuk, mint ahogyan az illem, az udvariasság íratlan szabályai megkövetelik.

A villa-kanál, kanál-kanál vagy villa-villa kombinációval kitűnően lehet ügyeskedni, amolyan varázsmozdulatokat végezni az asztalnál, de ezeket csak azoknak ajánlom, akiknek biztos a kezük és van egy kis gyakorlatuk. Ellenkező esetben kellemetlen következményei lehetnek a dolognak, főleg ha a sült a szomszédunk nadrágján köt ki, vagy ha sikerül a tortaszeletet valamelyik házsártos vénasszony dekoltázsába borítani.

Íme, néhány fogás:

1. Hagyományos fogás

A kanalat a közbelső ujjunk és a mutatóujjunk közé vesszük, a villát pedig a mutatóujjunkra fektetjük, és a

hüvelykujjunkkal megtartjuk. A villa és a kanál nyele a tenyerünkben van. A hagyományos fogást lapos ételek tányérra helyezésénél használjuk (pl. bécsi szelet, panírozott zöldség vagy gyümölcs, vagyis minden olyant felvehetünk vele, ami hasonló egy hússzelethez). Az ételeket a villa és a kanál közé vesszük, megtartjuk, és a tálcáról vigyázva a vendég tányérjára helyezzük.

2. Terpesztett fogás

A kanalat és a villát (esetleg két villát) a mutatóujjunkra fektetjük és a hüvelykujjunkkal rögzítjük. Az evőeszközöket egymás mellé tesszük és szétnyitjuk. Nyelük a tenyerünkben van. A terpesztett fogást hosszúkás ételeknél alkalmazzuk olyanoknál, amelyek eltörhetnek vagy elgörbülhetnek a hagyományos fogóknál (pl. hal, spárga, rebarbara, banán stb.).

Létezik egy rövid és egy hosszú terpesztett fogás, mindig annak függvényében, hogy mekkora az étel, amit meg szeretnénk fogni vele.

3. Harapófogó fogás

A villát és a kanalat (esetleg két kanalat) harapófogószerűen tartjuk a kezünkben, a mutató és a középső ujjunk között rögzítve a kanalat. Fölötte, a vele szembe fordított villát a hüvelyk- és a mutató ujjak között tartjuk. A harapófogó fogás olyan kerek ételeknél használatos, amelyeknek a tetejét nem szabad benyomni (pl. zsemle, töltött paradicsom, képviselő fánk stb.).

4. Oldalfogás

A villát és a kanalat mutatóujjunk s a hüvelykujjunk között tartjuk. A kanál normális vízszintes pozícióban, a villa oldalt fordítva és támogató tartásban van. Az oldalfogást kényes gömbölyű ételeknél vagy tortaszeleteknél alkalmazzuk. A kanállal felvesszük a tálcáról, a villával oldalt megtámasztjuk, nehogy leessen a kanálról.



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

Havi kérdéssünk:

Mit az icce?

A: mértékegység

B: fűszer

Megfejtéseiket a oldalasmagazin@postafioek.hu e-mail címre várjuk 2011. március 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Dunai Hajós felajánlásából egy palack Öregágyas Barack pálinkát!



Vecse Komplex Kft. Pálinkafőző Üzem

6087 Dunavecse, Alkotmány utca 120.

Telefon / Fax: 06-78-438-091

dunaihajos@dunaihajospalinka.hu

<http://www.dunaihajospalinka.hu>



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Berecz Edgár rovata:)



Csirkeszárny és csirkecomb

Habár az éttermek többségében inkább a csirkemellből készített ételek dominálnak, a csirkemell nem tartozik a kifejezetten nagy kulináris értékekkel felruházott húshoz. Száraz és szálkás, hiányoznak belőle mindazok a tápláló nedvek, amelyek egy húst ínycsalattá varázsolnak.

Ezzel az erővel egy aktatáskát is elmajszolhatunk, mert a csirkemell inkább fűreszpor ízű, mintsem hogy finomnak lehessen mondani. Ínyencek körében ennél nagyobb hírnévnek és népszerűségnek örvendenek a csirke egyéb testrészeiből készült ételek, például a ropogósra sült csirkeszárny és csirkecomb, amelyek valahogy „csirkehúsízűbbek”, mint a mell húsa. De ha igazán a legfinomabb részeket keressük a szárnyasokban, akkor ajánlom a kakastaréjt és a herét vagy a püspökfalatokat.

?!
?!

Népszokások...

vagyis amire nem emlékszünk már?!

2010 Fialat Magyar Borásza díj:

A tavalyi évhez hasonlóan Január 8-án este hirdették ki az 59 fiatal magyar borász legjobbját Budapesten a Szikra étteremben. Az idei évben a díj ismét Egerbe vándorolt. 2010 Fialat Magyar Borásza Demeter Csaba lett! Az egri borász a Vak Diákok Sportegyesülete által felajánlott, vakok által készített boroskansót kapott. Az est során a szervezők 200 ezer forintot gyűjtöttek össze a vak diákoknak.

Gratulálunk!

Megérkezett az év legkurtább hónapja, meghozta a reményt arra, hogy nemsokára jobb lesz az idő.

Népi mondásunk szerint január, február, itt a nyár.

Ezen időszak a párválasztás, a lakodalmak időszaka. Ilyenkor nevezetes bálok, mulatságok zajlanak ebben a hónapban, farsang van, azaz a nagy evés-ivás időszaka.

Nevezetes napokról:

- Február 2. A rómaiaknál tavaszkezdő nap volt, mert a növényekben ilyenkor megindul a nedvkeringés.

A keresztény egyház gyertyaszentelő napként tartja számon Szűz Mária megtisztulásának emlékére. A szentelt gyertya pedig egészség és szerencsevarázsló eszközzé vált.

Ha e napon kisüt a nap, és a medve meglátja árnyékát, akkor visszabújik a barlangjába, mert 40 napig hideg lesz.

- Február 3. Szent Balázs püspököt a torokbetegségek gyógyítójaként tartották számon, emlékére kialakult szokás a Balázsolás, ami a kisiskolás gyerekek adománygyűjtő szokása.

- Február 6. Dorottya, február 16 Julianna közt ellentétel összefüggés található az időjárás megfigyelésénél: „Ha Dorottya szorítja, akkor Julianna tágitja.”

Ne feledkezzünk meg, a téli időszakban megtalálható zöldségekről, gyümölcsökről, amelyek szervezetünket élető energiával látják el. Télen is fontos, hogy az immunrendszerünk ne hogy legyengüljön, fogyasszunk minél több nyers zöldséget, csíráztatott magokat. Ezek rendkívüli széles skálájához hozzáférhetünk, de magunk is elkészíthetjük kis munkával. Ha étkezéseinkhez fogyasztunk nyers salátát, növényi olajokból készített öntetet kicsi a valószínűsége, hogy legyengülünk, vagy összeszedjük az ilyenkor szokásos influenzát, náthát. Példaként gondoljunk csak a fehér és vörös káposztára, sárga és fehérrépára, a céklára, fekete retekre, a zellerre, karalábéra, a zöldpetrezselyemre, a snidlingre. A fok-, a vörös-, a lila-, és a póréhagymára. A brokkolira, a kelbimbóra, a frissen szedett gombákra. Baktériumölő hatásuk is van ezeknek a nyers étkeknek.

Pl. a zeller nyersen fogyasztva a vércukorszint normalizálásában játszik szerepet. Tele van ásványi sókkal, amely nagymértékben hozzájárul a vér savtalanításához. De nagy értéke a szerves nátrium tartalma, amely jelenlétében hatékonyabb a kalcium felszívódása.

Egészséges tavaszvárást kívánok!

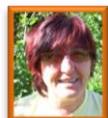
„Ha Dorottya locsog, akkor Julianna kopog.”

-Február 10. Kolos napja, termőnap. E napon szedték az oltóágakat. Gondosan eltették, majd ezzel oltották a gyümölcsfákat gyümölcsoltókor.

- Február 14. Bálint napja. Ekkor indul a tavaszi tevékenység, a földműves háztartásokban. Ha ezen a napon megszólal a pacsirta további hideg várható. Azt mondja: „Csücsülj be”, ekkor még hideg lesz. Bálintkor a hideg száraz idő jó termést hoz. Ha 19-én, Zsuzsanna napján szólal meg a pacsirta, akkor vége a télnek. Zöldell már a fű.

- Február 24. Jégtörő Mátyás. Őkelme, ha talál jeget, megtöri, ha nem csinál. Ez a nap a tavaszt idézi, ismert időjós nap, de az időjárásen kívül, termésre, a tojásmennyiségre, sőt még a halállományról is történtek jóslások.

- Asztalosné Erzsi -



Komótosan étkeztünk!

A találkozó a Magyarországon működő konvíviumok kapcsolatépítésére jött létre, melyet Kerekegyháza legelegánsabb helyén a Beretvás Borházban tartottak. A termelő gazdák finomságait kóstoltuk, vacsoráztunk, beszélgettünk, finom borokat ittunk.

A találkozót Rendezné Olgi szervezte, mint a Slow Food Kiskunsági Konvívium vezetője

A biodiverzitás megőrzéséhez nagyban hozzájárul a helyi kézműves termékek fogyasztása.

Kérdésemre a szervező elmondta, hogy a Slow Food Biodiverzitásért Világalapítvány mozgalmát erősítik összejöveteleikkel. Itt találkozik termelő, fogyasztó, valamint a gasztronómiával, kultúrával, oktatással, környezetvédelemmel foglalkozó szakemberek.

Kerekegyházán minden együtt volt ahhoz, hogy egy éjszakába nyúló rendezvényen megízlelhessük, ez a helyes, járható út az egészség megőrzéséhez, vagy a minőségi termékek megismeréséhez.

Itt mindenki saját maga kínálgatta a tartósítószer és vegyszermentes termékeit, beszélt a

termelésről, a csomagolásról, a feldolgozás menetéről, mindenféle köntörfalazás, vagy üzleti titok nélkül.

Ösztönző volt ennyi neves, elismert szakemberrel beszélgetni, vagy egyszerűen csak egy ilyen pompás rendezvényen részt venni.

Ajánlom mindenkinek a hasonló, lélekgyógyító programokat!

Ha érdekli, hogyan kerülhet Slow csapatba, vagy csak szeretne egy hasonló rendezvény részese lenni, jelentkezzen a következő elérhetőségek valamelyikén:

Rendezné Olgi
olga.redek@gmail.com
+36-20-386-2522,



Résztevők voltak:

Tereza Horvath a Szabadkai Szabadegyetem professzora, élelmiszerkutató.

Dr. Sári Zsolt a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum muzeológusa.

Balázs Bálint, a Szent István Egyetem kutatója.

Kollár Eszter, a Szent István Egyetem kutatója.

Ville-Baumkauff Márta, a Tokaj Pendits bor tulajdonosa, Konvívium Tokaj vezetője.

Claudia Mari, a Konvívium Pécs vezetője.

Molnár Kata Orsolya, Budapest Central Konvívium vezetője, újságíró.

Rendezné Olga, a Slow Food Kiskunsági Konvívium vezetője.

Zsemlye Márton és Helenkár Dóra méhészek.

László András, kecskesajt készítő mester, a Böszöri kecskefarm tulajdonosa.

Takács Árpád, a Takács méhészet tulajdonosa.

Kujáni László és felesége lekvár- és gyümölcstermék készítő.

Rendek Anikó gyógytea forgalmazó.

Ádám Kálmánné kézműves mester.

Molnár Kata és László természetvédők.

Herczeg Adrienn és Tamás valamint a kerekegyházi Móra Ferenc Általános Iskolaigazgatója és igazgatóhelyettes asszonyai és Kerekegyháza polgármestere.

Rigmusok:

**Kakas-
köszöntő**

Behoztam

a kakast

egész

tarajával,

Jó puhára

főzött

rizskásával.

Jó gazdánk

nem gondolt

a maga

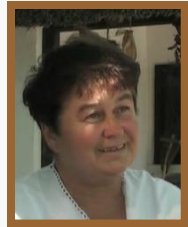
tyúkjára;

Tessék hát,

Uraim,

Költsék Isten

áldásával.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

Mintagazdaság

A mintagazdaság szó hallatán szemünk előtt megjelenik egy példaértékű, mezőgazdasági termelésből önfenntartó módon élő kis közösség képe.

A gazdaság alapja a megfelelő méretű földterület, amelyhez rendelkezésre állnak a szükséges eszközök is, lehetőleg a legkorszerűbbek. A gazdaságban dolgozók folyamatosan képezik önmagukat, szakképzéseken és versenyeken vesznek részt, melyhez igénybe veszik a fejlett technikai lehetőségeket is, mint pl. az internet nyújtotta információáramlást.

Munkájukat környezetbarát módon végzik a fenntartható fejlődést szolgálják és törekednek a biodiverzitás megőrzésére.

Egy jól működő mintagazdaság nyereséges, ezáltal képes a fenntartható fejlődésre és megújulásra, a gyakorlati ismereteket tagjai nemcsak megszerzik, hanem meg is osztják az érdeklődő szakemberekkel, oktatási intézményekkel.

A mintagazdaságok alapul szolgálnak más gazdaságok számára a technológiai újítások terén úgy, hogy a régi, hagyományos értékrendet megőrizve, arra építve, a teljes folyamatot képesek bemutatni, azok előnyeiből értéket teremtenek, hátrányait igyekeznek lecsökkenteni.

Különböző mintagazdaságokat láthatunk, találunk közöttük iskolákhoz tartozó tangazdaságokat, tanüzemeket, tankerteket, gyakorlókerteket, vagy tanyai külterületen megvalósult tanyagazdaságokat, élő tanyamúzeumokat, bio tanyákat, öko tanyákat, és megjelennek az üzemi szintű gazdálkodásban is üzemi mintagazdaságként, kísérleti telepként, kísérleti ültetvényként.

Szerző: Erdei-Gulyás Gabriella
Forrás: Kertpark.blogter.hu

Rendek 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: Rendek Lászlóné Olga

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

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

media.marketing@postafioek.hu

Honnan tudod, hogy egy nő kinyitotta a hűtőt?
- Rúzsnyomok vannak az uborkán.

Mi a hasonlóság a vizsla és a rövidlátó nőgyógyász között?
- Mindkettőnek nedves az orra.

Mi a hasonló a teknős és a nő között?
- Ha a hátukra fordítod, mindkettőnek lóttek.

A HÓNAP VICCE:

A bíró az ítélethirdetés után odaszól a visszaeső vádlotthoz:
- Remélem ez volt az utolsó alkalom, hogy itt találkoztunk!
- Miért, nyugdíjba készül a bíró úr?

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafioek.hu

Micike egyik reggel másfél órát késik a munkahelyéről. Főnöke felelősségre vonja:
- Mit tud felhozni mentségére?
- Azt, hogy gyereket várok.
- Mikorra várja?
- Mához kilenc hónapra...

NEVESS1ET

- Mióta dolgozol ennél a cégnél?
- Mióta megfenyegettek, hogy kirúgnak.

Egy férfi elmegy az orvoshoz:

- Segítsen rajtam, doktor úr! Ötvenéves vagyok ugyan, de nem áll fel a férfiasságom.
- Ezen könnyen segíthetünk! - mondja az orvos- Itt ez a pirula, és vegyen be belőle naponta két szemet. Ettől olyan lesz magának, mint a kötél.

Egy hónap múlva visszamegy a páciens:

- Na, használt a szer?
- Csak fél siker. Húzni már lehet, de tolni még nem.

- Mi a közös a fényképezőgépben és az óvszerben?
- ???

- Mind a kettő a pillanatot kapja el.

- Az én anyósom olyan, mint egy jó pohár sör!
- Miért, olyan finom?
- Nem. Jéghideg, és mikor элем kerül, habzik a szája.

- Miből veszi észre az indián, hogy kiszáradt a folyó?
- ???
- Porzik utána a kenu.

Hirdetések:

Mobiltelefon eladó ajándék kertés házzal...
Írányár: 20.000.000 Forint

"Kutya eladó. Nem válogatós, megeszik mindent. Szereti a gyerekeket."

Lány, 23 éves, jól szituált, kellemes külsejű, jó testalkatú, fekete hajú, kék szemű, hasonló tulajdonságokkal rendelkező férfi ismeretségét keresi kinek 10 köbméter tölgyfa gerendát eladna.

Olyan csinos, fiatal fiúval leveleznék, akit nem zavar, hogy analfabéta vagyok.

Drágám, az idei első meglepetésem Neked!

Way of Life!

20-dik évfordulás speciális ajánlat

SPLASH 1.0 GC AC

2.250.000 Ft

Sx4 1.5 GLX AC

3.490.000 Ft

Új SWIFT 1.2 GLX AC

3.290.000 Ft

Az akciós készlet erejéig.



Üzemanyag-fogyasztás vegyes üzemmódban (kombinált): 4,2 – 5,6 l/100 km.
CO₂-kibocsátás: 109-129 g/km.

ÚJ!



Etanol-átalakító beszerelés

minden típushoz

INFORMÁCIÓ:
06 30 8 64 64 05

Használjon 100%-ban E85 üzemanyagot,
melyel literenként 100 Ft-ot megtakaríthat!



Suzuki Barna márkakereskedés és szerviz

Új autó és szerviz: Kunszentmiklós, Vásár tér 9-10/a. Tel.: 06 76 550 001

Használtautó: Kunszentmiklós, Rákóczi út 55/c. Tel.: 06 76 350 474

e-mail: info@suzukibarna.hu · web: www.suzukibarna.hu



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!

media.marketing@postafioek.hu

Megtekintené
magazinunk korábbi
számait?

Ezt megteheti, ha meglátogatja
honlapunkat, amely a
következő címen érhető el:
<http://oldalasmagazin.hu>

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

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

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>
nagytrans@enternet.hu



Következő
megjelenés várható
időpontja:
2011-02-30
Lapzártá:
2010-02-20

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: Növelje bevételét!

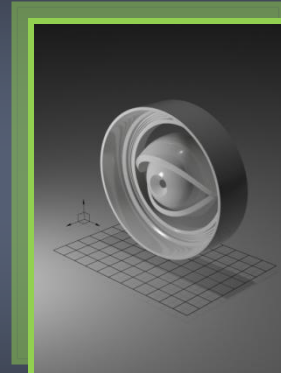
3D és animált Flash reklámok gyártását,
reklámfilmek, PR. filmek készítését
vállaljuk rövid határidővel, sugárzással
együtt.

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

vizualizacio@postafioek.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.



FÓKUSZBAN

**Takler
Kadarka
2008**



Öreg tőkék és a pince által
2001-ben szelektált laza
fürtű klónok szép érett
bora a Decsi-hegy, a
Várdomb és az Iván-völgy
szoknyájáról. Október eleji
szüret szép, érett szőlőből,
mélyebb meggypiros
színnel, lendületesebb,
gyümölcsösebb, vidám
savvilággal.

www.takler.hu

takler@terrasoft.hu