

Tetszik



Keress minket a

facebook

-on is!

Írány az oldal!

>>>

Tavaszelő, Böjtmás hava

MÁRCIUS 6. ENERGIAHATÉKONYSÁGI VILÁGNAP: A környezetkímélő és hatékony energiafelhasználás napja.

MÁRCIUS 8. NEMZETKÖZI NŐNAP: A nemzetközi szocialista nőmozgalom II. konferenciáján, 1910 augusztusában, Koppenhágában határozták el, hogy nemzetközi nőnapot tartanak.

MÁRCIUS 12. GERGELY: Évszázadokon át élt a Gergely-járás, az iskolás gyerekek köszöntő, adománygyűjtő napja volt.

MÁRCIUS 15: A Magyar Köztársaság Nemzeti ünnepe: 1990-től hivatalos nemzeti ünnep. Továbbá a Magyar Sajtó napja.

MÁRCIUS 22: Víz világnapja

MÁRCIUS 28 VIRÁGVASÁRNAP: A keresztények a húsvét előtti vasárnapot nevezik így, e napon Jézus Jeruzsálembé való bevonulására emlékeznek.

MÁRCIUS 29 NAGYHÉTFŐ: A katolikusok nagyhétnek a reformátusok bűnbánó hétnek nevezik. Virágvasárnapkal kezdődik és a rendeltetése, hogy emlékezzenek Krisztus szenvedésére, amely a Jeruzsálembé való bevonulásával kezdődött.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

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

Oldalas magazin II.Évfolyam Lapszám: 3 2011. Március



Az

Étrend Magyar

Konyhafőnökök

egyesületének

ajánlásával.



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzsi, Rendekné 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

- KIKELET HAVA -

2011.Március II:Évfolyam

3.SZÁM

A főtt kukorica

Madártej tökéletesre hangolva

A Maté tea

Na Neee!

Slow Food Magyarországon

Objektív:

Merczi Gábor

facebook

Itt a böjt

időszaka

Diplomások, diploma nélkül?

Havi
szállóige:

„Amikor szerelmes
vagy nem vagy
eszednél, mert ha
eszednél vagy nem
vagy szerelmes.”

Publilius Syrus

Ajánló:

**PANYOLAI
ELIXÍR
BODZA**



amit meg kell kóstolni



Madártej finomra hangolva

Hozzávalók:

1 liter tej, 2 dl tejszín, 7 db tojás, 1 rúd vanília, ízlés szerint cukor, 20 gr. porcukor, fél citrom,
1 cl ecet.

Elkészítés:

Válasszuk külön a tojássárgáját és a fehérjét. A tejet, a cukrot, a kikapart vaníliát (esetleg 2 evőkanál vaníliaesszenciát), és a tejszínt, tegyük egy edénybe. Lassú tűzön, állandó keverés melegítsük fel, de ne forraljuk fel. 1-1,5 deci tejjel keverjük el a tojás sárgákat, majd vékony sugárban, állandó keverés mellett csurgassuk hozzá a tejhez. Alacsony hőfokon addig keverjük, amíg kicsit besűrűsödik. Nem szabad túl sokáig főzni, mert akkor a tojás kicsapódhat. Végül keverjük bele egy fél citrom reszelt héját is, ettől kicsit pikáns ízt kap.

A tojásfehérjékből, egy csipet sóval, 20 g porcukorral és csepp citromlével verjünk kemény habot. Ha 2 csepp ételecetet adunk hozzá, akkor a habgaluska igazán szép fényes is lesz. Melegítsünk – de ne forraljunk – egy nagyobb lábasban vizet, és amikor a víz már forró, akkor a kemény tojásfehérjehabból kanállal szaggassunk galuskákat és tegyük a víz felszínére. A galuskáknak 1 – 1perc elegendő mindkét oldalukon a vízfürdőből. Hamar a kétszeresükre fognak dagadni, így szaggatáskor számoljunk a növekedéssel. Ha a galuska elkészült, akkor kiszedjük, lecsepegtetjük és tegyük a madártej tetejére. A madártej hidegen az igazi, így tálalás előtt jól hűtsük be, és így adagoljuk majd kis tálkába.

A stíluskommunikátor tanácsai:

- Pántyéné Horváth Klára beküldött írása -



Étterembe megyünk

Szeretek étterembe menni, annak megvan a maga bája, eleganciája. Mindegy, hogy ebédelni, vagy vacsorázni megyünk, bizonyos értelemben az egy különleges alkalom, készülni kell rá.

De tudjuk-e mindig, mikor mit vegyünk fel magunkra, hogyan öltözzünk, és az étteremben hogyan viselkedjünk? Foglalunk-e előre helyet, vagy csak megyünk? Szűk családi körben leszünk, vagy társasággal? Gyerekekkel vagy gyerek nélkül megyünk? Vagy lehetőségünk lesz párunkkal egy meghitt estét eltölteni?



Magyarok és más nemzetek

Ha éttermet keresünk, mi alapján választunk? Jó legyen a konyhája, rendezett legyen a környezete, tiszta legyen a belső tere, a pénztárcánkhoz igazodjanak az árai, és nem utolsó sorban könnyedén, kényelmesen érzük el.

Leírok egy pár érdekességet. A magyarok leginkább családotól, vagy barátokkal járnak étterembe. Az üzleti ebéd még nem olyan elterjedt, mint külföldön.

A magyarok, és az európai kultúra inkább a családi étkezést helyezi központba, más népeknél, a más kultúra és szokások miatt a családi ünnepeket is éttermekben tartják. Gondoljunk bele, hogy Japánban olyan kicsi lakások vannak, ahova a család is éppen befér, nemhogy a rokonság. Náluk ez természetes dolog.

A lengyelek, spanyolok, portugálok, csehek inkább ebédelnek az éttermekben, mint vacsoráznak. A belgák, dánok, franciák, osztrákok viszont inkább párjukkal mennek vendéglőbe.

Étterembe indulás

Ha otthonról vagy munkahelyről megyünk étterembe, s feltételezzük, hogy alkoholfogyasztás is lesz, elkerülhetetlen megkérni egy barátot, vagy valakit a családból, munkahelyről, hogy vigyen el minket. Ha ez nem megy, és a körülmények sem engedik, marad a taxi.



Ki hova ül a taxiban?

Ha a sofőré a bal első hely, akkor a nő a jobb hátsó ülésre ül, a férfi pedig baloldaltól mellé. Ha a taxi sofőr kiszáll az autóból, kinyitja a kocsiját, megvárja, míg beülünk, és becsukja az ajtót – nos, ha így tesz, elégedettek lehetünk, ő tudja, mi az illem. Sajnos ilyet igen ritkán látni. De ha csak ketten megyünk a párunkkal, tőle is elvárhatjuk ezt az udvariasságot.

Nem nagydolog, de olyan megtisztelő!

Belépünk az étterembe

Mindig a férfi lép be elsőnek, itt nem él a szabály, hogy a nőket engedjék előre. Régi időkből maradt ránk ez a szokás, amikor előfordult, hogy a belépés pillanatában nem a pincér repült felénk, - hogy a helyünkre kísérjen, - hanem egy eltévedt korsó, vagy egy székhöz. A kocsmái verekedések szükségessé tették, hogy a mit sem sejtő belépő saját testével védje a mögötte lévő nőt. Ma már ez a veszély nem fenyeget, de a sorrend megmaradt.



Helyfoglalás

Jobb helyeken a főpincér feladata, hogy a belépő vendégeket helyet kínáljon. Ilyen esetben a helyes sorrend: elől, megy a főpincér, őt követi a hölgy, majd a férfi. Ha az étteremben magunknak kell helyet keresni, akkor ez a férfi feladata. A figyelmes férfi gyorsan egyeztet, hogy az megfelelő lesz-e partnere részére.



Vacsora után

Mire befejezzük az étkezést, eltűnik a rúzs a szánkról. Jó lenne rendbe hozni magunkat, de hogyan és hol? Semmiképp se az asztalnál. Láttam olyan nőt, aki előkapta a rúzst a táskájából, oldalt hajolt az asztal mellé, s egy pillanat alatt kirúzsozta magát. Egy mozdulat az egész, s már kész is, de ne az asztalnál!

Arcunk rendbetétele intim dolog, azzal vonuljunk el, s amikor kész vagyunk, akkor menjünk vissza.

A helyiség a mosdó. Vannak nagyon szép kézmosók, és olyan pakolható felületek, ahova kitehetjük a szépítészeti dolgainkat. De mennyivel szebb az a példa, ahol külön, erre a célra alakítanak ki egy helyiséget. Tükrös, pultos, puffos vagy székes szoba. Kényelem, nyugalom, felfrissülés...

Forrás: Pántyéné Horváth Klára stíluskommunikátor honlapja: <http://www.stiluskommunikatorklara.hu>

RÓMAI ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI CENTRUM

Dr. Győri Balázs állatorvos

Vonalas telefon: +36/25 423 983
Ügyeleti telefonszám: +36/70 940 9107
E-mail: mailbox@drgyoribalazs.hu
Honlap: www.drgyoribalazs.hu
2400 Dunaújváros, Római krt. 38/A



A Római Állategészségügyi Centrum barátságos környezetben, állatszerető légkörrel és magas színvonalú állategészségügyi szolgáltatásokkal fogadja Önöket és Kedvenceiket.

Az állatorvosi diagnosztika és terápia széles skálája áll rendelkezésre, hogy Kedvence minél előbb meggyógyuljon.

A rendelési időt úgy alakítottuk ki, hogy Önöknek, minél kényelmesebb és rugalmasabb legyen. A rendelési időn kívül sürgősségi ügyeleti ellátást biztosítunk, amely telefonos bejelentkezés alapján működik.

Állatútlevél kiállítása
Állatgyógyászati készítmények
Ambuláns betegellátás
Belgyógyászat
Betegellátás háznál
Bőrgyógyászat
Chip beültetés
Dietetika

Fogászat
Időskori szűrővizsgálatok
Laboratóriumi vizsgálatok
Microchip beültetés
Oltások
Onkológia
Parazita ellenes kezelések
Röntgen diagnosztika

Sebészet
Sürgősségi ügyelet
Szemészeti vizsgálatok és műtétek
Szülészeti kezelések, vemhes gondozás
Szűrővizsgálatok
Tartási és táplálkozási szaktanácsadás
Ultrahangos vizsgálatok

?!

Népszokások...

vagyis amire nem emlékszünk már?!

Március hava

A farsang ünnepe vízkereszt és hamvazó szerda közé esik, az igazi farsangot mégis a vége jelenti, a hiedelmek és népszokások tekintetében. A három zárónapot farsang farkának is nevezik. Ezt a felszabadult mókázás, zártkörű multságok, farsangi paródiák (pl. álesküvők) jellemezték.



A hamvazó szerdát követő napon egy napra felfüggesztették a böjtöt, mégpedig az: „*Inkább a has fakadjon, mint az étel megmaradjon!*” elven. Ilyenkor elfogyasztották a farsangról megmaradt ételeket. Ezt nevezték a Zabáló-, Tobzódó-, vagy másik néven Torkos csütörtöknek.

A következő naptól azonban tényleg nem ettek húst, illetve zsíros ételeket, húsvét vasárnapig. Ezzel biztosították a szervezetük számára a méregtelenítés időszakát, amely elengedhetetlenül fontos a fizikális erőnlét és az egészség megőrzése érdekében.

Az egyház ebben a 40 napban

tartotta a böjtöt és tiltotta a vigadalmakat, még a lakodalmakat is, mert így az emberek megtisztult testtel és lélekkel várhatták a húsvétot.

Tehát a húshagyó kedd éjjélkor megkonduló harangszó a farsang végét jelezte.

Nahát, leányok, képzeljétek úgy tartották, hogy amennyiben eddig az időpontig nem találtak párotokra, akkor innentől várhattatok újabb egy évig.

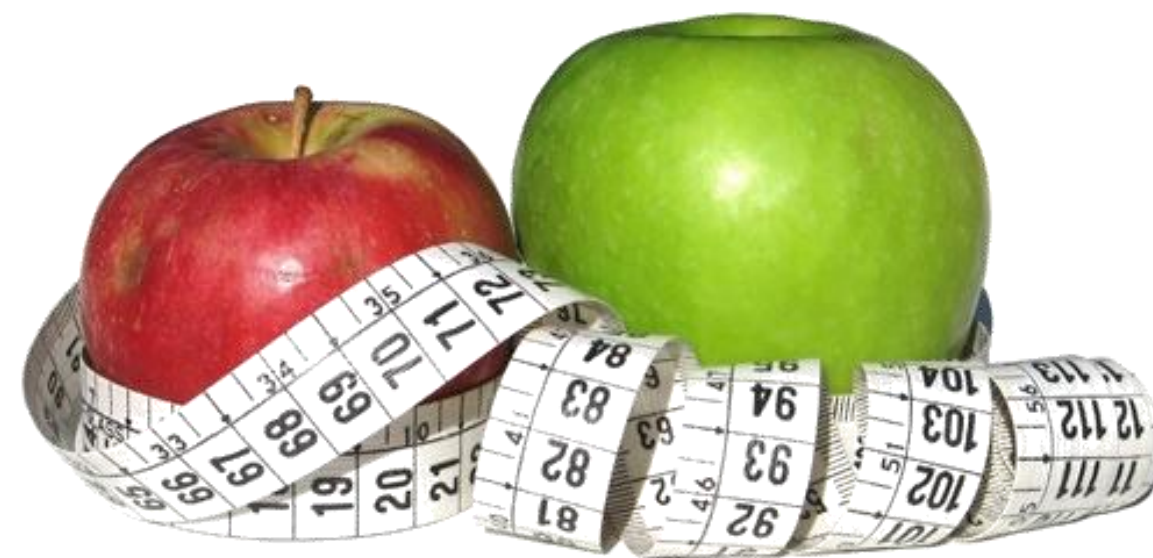
„Elmúlt a farsang,
de mi azt nem
bánjuk, sirassák a
lányok itthon
maradásuk.”

Tavaszi-Böjt-Méregtelenítés

De a böjt nem egyenlő a koplalással!

Jól ki van ám a szervezetünk találva, de néha neki is szüksége van méregtelenítésre.

A hosszú tél után a márciusi napfény kicsalogat minket a jó levegőre, szabadba. Még a kedvünk is jobb ilyenkor.



Kezdünk leltározni a tavaszi ruháink között, mivel könnyedebb színesebb a viseletünk ilyen tájt. De itt a szörnyű felismerés, hogy a kiszemelt ruházat kicsi! Ekkor tudatunkba befészkel magát a kétségbe esett gondolat: lefogyni bármi áron!

Ami ez után szokott következni, az, gondolom mindenki számára ismeretes, aki megpróbálkozott a testsúlycsökkentő tevékenységgel, vagy bármilyen diétás, fogyókúra módszerrel.

A tavaszi napéjegyenlőség ideális alkalom, a tudatos, átgondolt böjt megkezdéséhez, a testi-, lelki-, szellemei megtisztulásra.

Azonban zsírpárnáinkon kívül megszabadulhatunk ilyen tájt a nyomasztó érzelmeinktől, gondolatainktól is.

„*Legyen ez a tavasz elérkezte, az új élet megkezdése is!*”

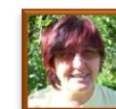
Nagyon fontos a sav-lúg egyensúly fenntartása is. A legtöbb betegség gyógyulásának érdekében a szervezetet először méregteleníteni kell, majd megfelelő mennyiségű vízzel ellátni, valamint lúgos táplálékkal táplálni, hogy megszűnjön a savasodás.

Korunk embere nagyon sok értéktelen, mértéktelen mennyiségű táplálékot fogyaszt. Sok a túlfinomított, hőkezelt, kiszáritott, értéktelen, adalékokkal feldúsított, tehát életerő nélküli termék.

Talán Rudolf Breuss idézetével búcsúzik, aki hosszú élete során emberek százezreinek adta vissza az egészséget böjtkúráival.

” *A böjt kés nélküli operáció!* ”

- Asztalosné Erzsébet -



Látogassa meg honlapunkat!

www.oldalasmagazin.hu



Hogyan indult a pályafutásod? Kiktől tanultad a szakmát?

Mivel nem vettek fel a két agyonfuttatott iskola egyikébe sem, (mert nem voltam okos) ezért az iskola a Maglódi út lett. Tanuló pedig a Szot Szállóban voltam. Itt két nevet kell megemlítenem: Horacsek Tamás, es Dobák Sándor nevét, akiknek köszönhető az, hogy én ilyen pályát járhattam be. Ha valaki ismeri Őket, akkor nem kell magyarázni, hogy kik voltak Ők, ha pedig nem, akkor már úgys késő.

Kezdjük onnan, hogy honnan származol?

Budapest XX. kerületéből, de ki tudja azt megmondani, ki honnan származik? A nevem szláv eredetű és a legkorábbi nyomai a XVII. századból valók..., de van bennem sok vér keveredve. De nem attól lesz valami szép, hogy színes?

Mióta foglalkozol a konyhaművészettel? Mi alapján választottad ezt a pályát?

Már, hogy mióta főzők? 1987-ben kezdtem az iskolát, a klasszikus okok miatt: meleg van, enni is adnak, olyan rossz nem lehet... és, ez az igazság.

Esetleg volt valaki a családban, aki előtted a vendéglátással foglalkozott?

Nem, senki. Annál inkább a kereskedelemmel foglalkoztak, de azt sokan. Büfét üzemeltettek. A vendéglátás legalacsonyabb formája a büfé, de ugye abban az időben a büfé nem azt jelentette, mint most..., a mostani megfogalmazás szerint inkább kávézó lehetne.

Milyen konyhatechnológiákat alkalmazol?

Mindent, ami csak létezik, de a Francia tűzhely és a serpenyő híve vagyok.

Sokszor hallani, hogy a jó alapanyag itthon nem beszerezhető. Neked mi a véleményed erről a kérdésről?

A válaszom, de igen... és ezt most értsd, ahogy akarod. Ha valaki akar valamit, azt megteszi, addig megy, amíg nem találja meg azt, ami neki kell. Aki meg nem akarja megtalálni az azt mondja: NEM NINCSEN!

Mit gondolsz az egészségesebb táplálkozási szokásokról?

Nagyon jó dolog. De nagyon nem tudom behatárolni mit is jelent ez, mert annyiféle aspektusa van. Összességében azonban, jó az, ha valaki foglalkozik vele. A Gundel eddig nem ment ilyen irányba egészen idáig, de 2011-ben ebben is változás lesz.

Mi a véleményed a mai magyar alapanyagokról?

Hogy rövid és tömör legyek: Olyan, mint az ország, de látszik a fény az alagút végén...



Milyennek tartod a magyar tradicionális recepteket?

Mennyire menjünk vissza az időben? Pl a Czifray könyvben van, Hód és Vidra recept is. Meg egyáltalán, ma, mi az a tradíció? A tradíció nincs nagyon meghatározva. Ne felejtsük el, hogy a receptjeink jók, de az évek folyamán elkorcsosultak, mivel, ha egy alapanyag nem volt beszerezhető, vagy megtalálható, akkor azt mással pótolták. Az pedig, mindig a mi feladatunk, hogy a forrást megtaláljuk, hogy mely receptek tekinthetők autentikusnak. Ha a tradicionális recepteket nézem, azt kell mondjam, ezek a receptek izgalmasak, érdemes velük foglalkozni, hiszen ezeken alapszik minden.

Szeretted-e új köntösbe öltöztetni a hagyományos ételeket, vagy meghagyod őket eredeti formában?

Alapanyag összetételt itt a Gundelben nem változtatunk. Technológiát, ha szükséges igen, a tálalást pedig, minden esetben, ha az lehetséges.

Mi a véleményed a jelenleg meghatározó pozícióban lévő szakmai egyéniségekről?
Pontosítsd a kérdést, mit jelent a meghatározó pozíció, ez alatt kikre gondoljunk?



A „celeb szakácsokra”? Vagy, a „Paprikás Comedy Central szakácsaira”? Vagy, a szállodák Séfjeiről? Vagy, a jól menő éttermek séfjeiről?
Vagy, azokra, akik a tömegeket etetik? Vagy, a Bloggerekre, akik megpróbálnak ízlést formálni? Egyébként a véleményem az, hogy nincs véleményem. Nekem, nagyon sok dolgom van, nincsen időm ilyeneken gondolkodni, es véleményt formálni. De, ha mégis szeretnél választ, én nagyra értékelem azt, aki dolgozik, mindegy az, hogy szellemi vagy fizikai munkát végez.

Mi a véleményed a 3 meghatározó szakmai szervezetről? Mennyire aktívan képviselik a szakmát, mennyire töltik be szerepüket? Tag vagy e valamelyikben? Ha igen/nem miért?
Nem vagyok, és nem is tervezem. A véleményem pedig a következő: egyik szervezet sem jogutódja semmilyen, alulról jövő szerveződésnek. Mint pl. a „Magyar Szakácsok Körének”. Amíg, ezek a társaságok, csak réteg igényeket elégítenek ki, addig én nem fogom legitimnek tekinteni egyiket sem. Meg hát, mit is tesznek értem ezen társaságok valamelyike is? Bocsánat, de azt gondolom, itt minden a pénzről szól és egyes személyek boldogulásáról. Nem a tömegekről, mert ugye, azért vagyunk sokan. Az én véleményem, ami ugye szubjektív, ezek a társulatok nagyon hasonlítanak egy GITTEGYLETRE*.
(*A gittegylet gúnyos kifejezés olyan társaságra, egyesületre stb., amelynek látóköre nem terjed túl tagjainak érdeklődésén, mely mások számára jelentéktelen.)

Mit javasolsz azoknak, akik nyitottak a versenyzésre?

Azt, hogy dolgozzanak inkább... , sokkal nagyobb értékeket tudnak így teremteni. Amíg a szakma olyan szinten van, mint manapság, addig nem biztos, hogy a versenyekkel kell foglalkozni. Mikor már eljutunk olyan magasságokra, hogy most már ráérek ezzel foglalkozni, akkor versenyezhetek.

Az oktatás az egyik legfontosabb kérdés ma a szakmán belül, neked erről mi a véleményed?

Alacsony színvonalú, és az is marad mindaddig, amíg a profi séfek nem juthatnak be az iskolákba oktatónak. Amíg a főiskolán képzik a jövőendő szakmai oktatókat, nem pedig a tűzhely mellett, nem is lesznek, soha nem is voltak közel a profik szintjéhez. Ugyanolyan „kutyaütők” lesznek a tanulóik, mint Ők. A pénz az, ami mozgatja a szálakat. Az állami fejkvóta, az, ami arra ösztönzi az iskolákat, hogy minden h...ét felvegyenek szakácsnak vagy cukrásznak. Aztán a h...eket, olyanok tanítják, akiknek nincs elég szakmai gyakorlatuk. Nem kelt visszásságot az, amikor olyan tanít szakmára, aki nem gyakorolja azt? Ezt, 1 perc alatt meg lehetne oldani, csak be kellene vonni azokat a séfeket, akik képesek és akarnak is oktatni.

Melyik ételedre vagy a legbüszkébb eddigi pályafutásod alatt?

A vasárnapi Club Sandwich-re, inkább kérdezd azt, melyikre nem vagyok büszke...

Beszéljünk a magyar háziasszonyokról?

Knorr, Vegeta, Stahl, Kovács Lázár, Paprika TV..., mindent bevesznek, ami a médiából jön... Mert a magyar ember az nagyon szeret a médiából táplálkozni, a média pedig löki kifelé magából a rosszabbnál-rosszabb dolgokat. Ha tényleg érdekelné őket a dolog, akkor elővennék a „Nagymama könyvét”, amibe írogatta a receptjeit és abból főzne. Mert a generációkon átívelő tudás elvesztéséhez elegendő 10 év. A leírt tudás, nem ugyanaz, mint a technológiák vizuális érzékelése, ezért lenne fontos, hogy ezeket gyakorolják, adott esetben továbbadják egymásnak. Még akkor is, ha az „örömfőzés” nem egy olcsó dolog.

Mi jut eszedbe az éttermekről, azok tulajdonosairól, vezetőiről?

A véleményem a következő:
az éttermek akkor lesznek sikeresek, ha a sok séf tulajdonos lesz, vagy legalább



résztulajdonos...

Elmúlt 100 éves a Gundel. Mit jelent számodra itt, ráadásul meghatározó pozícióban dolgozni?

Mindent! Én, a kis hü..egyerek, aki sehonnan jött, és a Gundel Konyhafőnöke lett! Wow...köszönöm Isten, hogy megérhettem ezt. A falak sok mindenre köteleznek, de főleg alázatra. Szóval mindent jelent! Most a Gundel az első az életemben.

Milyen állapotban vetted át, ezt az egyik legnagyobb tradícióval bíró éttermet?

Ha, annyit mondok nem jó..., akkor megelégszel ennyivel? Nem érdemes már beszélni erről, elmúlt, sokkal



jobb előre nézni. De, annyit meg hozzá kell tenni, hogy nem a séf és szakácsok hibája volt, amilyen állapotok uralkodtak a Gundelben. **Mindig a fejétől bűdösödik a hal.**

Mikor és hogyan szeretnéd azt majd tovább adni?

Na, ezen még nem gondolkodtam, de biztosan eljön majd az-az idő is. Még sok dolgom van itt.

Számtalan híres recept került innen ki, Neked van-e valami specialitásod, amely esetleg hasonló „utat” járhat be, mint pl. a Gundel palacsinta?

Őszintén? Nincs, és nem is hiszem, hogy lesz. Az én munkám az, hogy egy kreatív csapatot hozzak össze. Nem tudni hova jutunk, de mint mondtam hosszú és nehéz az út még egyelőre.

Innen milyen rendezvényeket bonyolítotok le, vagy kitelepülésekkel, party service-el nem foglalkoztok?

Mindent, 1-100.000 főig.

Ki volt a leghíresebb ember, akinek eddig főzhettél? És ki az, akinek még szeretnél?

Nekem mindenki ugyanolyan vendég, sok olyan ember jár ide, aki híres. Bárkinek szívesen főzök.



miatt változott-e a forgalmatok?

Minimálisan...

Milyen jó emléket osztanál meg az olvasókkal és a szakmával?

Ez kinek lenne jó, nekik, vagy nekem? Nem vagyok érdekes személyiség és nem történik velem soha, semmi.

Ennyi elfoglaltság mellett marad-e időd hobbira, és mi az?

Ducati!!! Ezzel, mindent elmondtam ugye...??? Sajnos, nem sokat mentem vele mióta a Gundelben vagyok.....

Milyen megvalósíthatatlan terveid vannak még a konyhaművészet területén?

Nincsenek megvalósíthatatlan terveim, csak olyan dolgokat tervezek, amelyeket meg tudok valósítani, bármilyen területen. Megyek előre, keményen és erre ösztönzőm a kollégákat is.



Cím: 1146 Budapest, Állatkerti út 2.

Telefon: +36 1 468 4040
Telefax: +36 1 363 1917

info@gundel.hu

www.gundel.hu



Berecz Edgár írása

Asztalfoglalás

Mit tegyünk, ha étterembe mennénk?

Nagy éttermekben, főleg luxuséttermekben feltétlenül szükséges az asztalfoglalás. Ide nem lehet csak úgy, amolyan Pityi Palkó módjára beállítani, hogy: itt vagyok, és szeretnék ebédelni vagy vacsorázni. Az asztalfoglalás ma már megszokott dolog a világ nagyvárosaiban és a következőképpen történik:

- Hívjuk fel az éttermet, mutatkozzunk be és jelentsük be igényünket, hogy X napon X vendég társaságában

vacsorázni szeretnénk, ha van szabad asztal, helyet szeretnénk foglalni.

Szabad asztal esetében a következőket diktáljuk be a pincérnek vagy a menedzsernek:

- nevünk, lakcímünk és telefonszámunk
- a foglalás napja és órája
- ebéd vagy vacsoraidőre szól-e a foglalás
- a lefoglalt helyek száma és dohányzó vagy nemdohányzó asztalt szeretnénk-e
- a gyerekek száma
- igényelünk-e különleges szobát vagy termet
- igényelünk-e speciális menüt vagy gyerekmenüt
- tartózkodunk-e a disznóhústól stb

Telefonálás közben beszéljünk hangosan, legyünk udvariasak, a beszélgetés pedig legyen rövid, kimért és könnyen érthető, mert ugyebár a telefont nem a locsogásra találták fel.

Japánban, Tokyoban vannak olyan francia luxuséttermek, ahol akár két évig is várakozni kell, hogy az ember asztalt foglalhasson, annyira nagy a forgalom. Ahol én dolgoztam az O Barquinho és a Zur Deelee francia illetve német luxuséttermekben, ott a várakozási idő csekély pár hét volt, bár igaz, hogy a karácsonyi vacsorára már júniusban kezdtek asztalt foglalni.

Járuljunk ennyivel hozzá az étterem munkájának megkönnyítéséhez és így saját magunkat is meg tudjuk kímélni az esetleges kínos helyzettől.



JÁTÉK!

Mit jelent a zsarátnok szó?

A: parázs

B: tartósítószer

Megfejtéseiket a oldalasmagazin@postafiook.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>



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



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Berecz Edgár rovata:)



Kukorica

Mióta divatba jöttek a konzerv csemegekukoricák, a csöves tejes kukorica napjai leáldozóban vannak. Elvértve se találni olyan éttermet, ahol rajta lenne az étlapon vagy tisztában lennének a kukorica *service*-szel.

A régi világban nagy hagyománya volt a csöves tejes kukoricának, és szezonban hozzátartozott az étkezéshez mint desszert. A kukoricacső hegyesebb végét levágták és mindkét végére egy-egy ezüst vagy inox fogantyúval ellátott mininyársat szúrtak, majd kiséfémállványon táltatták. A vendég így kényelmesen elfogyaszthatta a csemegét, anélkül, hogy beszenyezte vagy összemaszatotha volna magát vagy az asztalt. Manapság csak a luxuséttermek rendelkeznek speciális kukorica szettel, az olcsóbb kategóriájú éttermek vagy a kisvendéglők a kukorica mindkét végébe villát szúrnak és kistányéron így táltálják fel a vendégnek.

**Önnek 1 új
üzenete érkezett!**

Diplomások, diploma nélkül?

A minap kaptam a
megkeresést, mely szerint
az Oldalas magazint
felkérte, név szerint Leslie
Simonfalvi arra, hogy az
általá publikált.
„Diplomások diploma
nélkül”

című írását szívesen
megosztaná a lapban.

Erre a terjedelme miatt
sajnos nem tudunk

lehetőséget biztosítani, de
egy hivatkozás formájában

szívesen megosztjuk
kedves Olvasóinkkal.

Ime a hivatkozás:

[lesliesimonfalvi/diplomások-
diploma-nélkül](http://lesliesimonfalvi/diplomasok-diploma-nelkul)

Maté

A Maté tea - ami egy növényi stimuláns - ezzel szemben úgy ad egy lökést az agyadnak, hogy nem válsz tőle ideggronccsá. Éber leszel, és csak úgy vág majd az eszed. Érdekes módon úgy működik, mint egyfajta frissítő a központi idegrendszer számára, mely lecsendesíti a testet és az agyat. Kimutatták, hogy javítja a hangulatot és a koncentrációs készséget, csökkenti a gondterheltséget, és megelőzi a mentális kimerülést.

Kutatások alapján a maté tea a következő betegségek kezelésekor lehet hasznos:	függőséget
- Asztma - Elhízás - Krónikus fáradtság szindróma (CFS) - Depresszió - Székrekedés - Csökkent immunfunkció	- Növeli az elégetett kalóriák számát (termogén) így elősegíti a zsírvesztést - Növeli a zsírraktárak energiára történő hasznosítását - Javítja a koncentrációt és a mentális teljesítőképességet - növeli a tiszta aerob anyagcserét
Előnyei:	
- A koffeinhez hasonló stimuláló hatással rendelkezik, annak kellemetlen mellékhatásai nélkül - Nem okoz a koffeinhez hasonló	- Elősegíti az éberséget, és a mentális teljesítőképességet a stimuláns-szerű mellékhatások nélkül - ilyen pl. az idegesség - Nincsenek ismert hiánytünetei.

Az aktív sportolók - akik eddig keresték a módját, hogy mi segíthetné őket hozzá a plusz energiához, állóképességhez, éberséghez, pihentető alváshoz, és erősebb immunrendszerhez, mindezt egy biztonságos "csomagban" téve - kezdik felfedezni ezt a "titkos" stimulánst, hogy így turbózzák fel fizikai és mentális teljesítőképességüket, a legtöbb népszerű stimuláns által okozott mellékhatás elkerülése mellett.

196 kémiai anyag van a maté teában, ami testünkre hat - beleértve a B vitaminokat; A, C és E vitaminokat, és az ásványi anyagokat, mint pl. a kalcium, magnézium, vas, kálium és a szelén. 11 fajta polifenolt tartalmaz, ezek erős antioxidánsok. Ezenfelül gazdag klorofilban, ami élénkzöld színét adja és további antioxidáns előnyöket biztosít.

Fogyasszuk hát bátran!



A tökéletes vendég

- Berecz Edgár írása -

Vendéglátóipari körökben a jó vendéget először is a jó borravalóról szokták felismerni, másodsor pedig arról a kellemes és dícséretes tulajdonságáról, hogy türelmes, a személyzetet megkíméli minden fölösleges tortúrától, amely a szakácsok vagy a pincérek fejének fővését okozná. Nem rendel különösen nehéz és időigényes ételeket a legvadabb pillanatokban, amikor a konyhában pánik tombol és káosz uralkodik. Nincsenek különleges kívánságai, nem kényes az időeltolódásra és megérti, hogy az élet apró örömei apró késésekkel érkeznek a címzetthez.

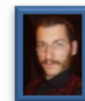
A személyzettel kialakított kapcsolata barátságos és mondhatni, egyenesen családi környezetet biztosít mindenkinek, ahol a kölcsönös tisztelet alapján nem csorbul a tekintélye senkinek, sőt a civil életben is kölcsönös elismerésre számíthat mindkét fél.

Sokak szerint a jó vendég fogalma egyet jelent az ideális vendéggel, amely azonban idealizált voltánál fogva egy kitalált, képzeletbeli vendégtípus, aki nemes és fenséges, de egyben elérhetetlen is az eszményekért önzetlenül lelkesedő ember mintaképvilágában.

Az emberek különbözősége miatt az ez idealizált vendégtípus, amely minden szabálynak tökéletesen megfelel, csak akkor ölthet megtestesült hús-vér emberalakot, ha a pincér erőfeszítéseket tesz és nehéz munka által megalkotja magának.

Az, hogy valaki egy közönséges vendégből egy eszményt gyúrjon nem is olyan könnyű feladat, és itt mérhető le mindaz, ami a pincért, mint művészt, megkülönbözteti az életben tevékenykedő más művészekről. De mielőtt megvalósulna a jó, a tökéletes, az ideális vendég figurája, előbb el kell érünk azt, hogy az a bizonyos közönséges vendég előbb törzsvendég legyen, majd bizonyos idő elteltével felemelkedjen az eszményített vendég legfelsőbb régióiba.

Ezt csak megfeszített munkával, jó érzéssel, kedvességgel, tökéletes technikával, jó beszélő tehetséggel és diplomáciával lehet megvalósítani.



**Legjobb Európai
Fehérbor:**

**Malatinszky
Serena 2009**

A londoni kiadású
Decanter magazinban
volt olvasható a jó hír,
miszerint a legjobb
európai fehérbor címet a
Malatinszky Kúria egyik
büszkesége, a 2009
Serena kapta.



[http://www.malatinszky.hu/
wine@malatinszky.hu](http://www.malatinszky.hu/wine@malatinszky.hu)

*Ezúton is
gratulálunk!*

Rigmusok:

Asztalkikérés

Mennyei Péter azt írja több játékos versében;

Étel, ital, álom,

Szükséges e három!

A mi vőlegényünk és

menyasszonyunk

Étellel és itallal

meg van elégedve,

Ezért Násznagy

Uramhoz volna

egy kérésem;

Ígértem egy pár

táncot.

Ha Násznagy

Uram

megengedné,

Hogy az asztalokat

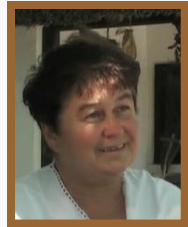
esti helyükről

kirakhatnánk

És helyébe az ígért

táncot

megadhatnánk.



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

Slow food Magyarországon

A Slow Food első megközelítésben egy mozgalom az ízekhez való jogunkért

A Slow Food egy nemzetközi mozgalom, amely az egyes országok és régiók étkezési hagyományainak, a helyi "étkultúrának", a "gasztro-kulturális" sokrétűségnek a megőrzése, védelme érdekében jött létre. A helyhez kötődő termények, termékek, élelmiszerek, ételek, étkezési hagyományok támogatására alakult civil szerveződés 1989-ben olasz alapokon, Párizsban jött létre. Elnevezésével a gyorsétkezdei „fast food” étkezési stílus ellentettjére, a „lassú”, odafigyelő, a hagyományos és nemes táplálkozásra irányítja a figyelmet.

A Slow Food mozgalom tevékenységi köre a mezőgazdasági termeléstől, a regionális termékek védelmétől a gasztronómiai tudományokig, az idegenforgalomig, az élelmiszer-biztonság kérdéséig, valamint a kapcsolódó kulturális és emberi értékek megőrzéséig sok mindenre kiterjed, mindezeket sajátos rendszerbe fogja össze. A Slow Food programjai mindezeket a célokat tükrözik.

A helyi értékek védelme Magyarországon még fontosabb, mint sok más országban. A globális hatások, a gazdasági világverseny körülményei között a hagyományos, jó ízű, megszokott termékek háttérbe szorulnak, és kellő támogatás nélkül végleg el is tűnhetnek. Pedig sokan úgy vélik, hogy az egészséges táplálkozás a hagyományos étkezéshez kötődik,

hiszen az ipari termékek új keletűek, és összetevőik hosszú távú esetleges káros hatásait még nem is ismerhetjük. Emellett sokak megélhetéséről, a fenntartható családi gazdálkodás érdekeiről is szó van. Nem jó az, hogy a dél-afrikai barack, az indiai uborka gazdaságosabb a miénknél - újra kell teremteni a minőség, az élvezetesség, a megbízhatóság nimbuszát.

A Slow Food mozgalom hasonló aggodalmak nyomán keletkezett, szinte nekünk találták ki.

Nem is véletlen, hogy idehaza a mangalica, a ritka erdei termékek, a szilvalekvár, az alföldi (pusztai) ételkülönlegességek, a ritka borok, a szürke marha, a hagyományos "kézműves" élelmiszertermékek érintettjei reagáltak elsőként az új, a kifelé nyitást segítő, az ismertséget növelő új lehetőségekre.

Csatlakozz a Slow Food mozgalomhoz:
<http://www.slow-food.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

HIRDESSZEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

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

media.marketing@postafiook.hu

Székely és a felesége egy szekéren utaznak. Egyszer csak nagy vihar támad. Tőlük 100 méterre lecsap a villám. Azt mondja a székely:

- No-no.

Megint lecsap a villám tőlük 50 méterre. Újra megszólal a székely:

- No-no!

Lecsap a villám ismét, agyoncsapja az asszonyt.

Mondja a székely:

- No, azért!

A HÓNAP VICCE:

- Nagymama, te ültél már trojkán?

- Az mi?

- Orosz fa szán.

- Orosz f@szán? Igen, 1945-ben.

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafiook.hu

Székely bácsika rohan a vonat után, végül csak elkésik, a vonat akkor gördül ki a peronról, mikor odaér. Erre a bácsi:
- Eredj csak, eredj, a jegy úgylis nálam van!

NEVESS1ET

Márpedig itt rend lesz! - szólt a nagymama és berúgta a sz@rt az ágy alá.

- Miért sírsz Pistike?
- Az apuuu!...Rácsapott az ujjára a kalapáccsal és... és...
- De kisfiam, ezért neked nem kellene így ordítanod!
- Hááát, először én is röhögtem...

- Hány órát alszol Pistike?
- kérdezi az orvos.
- Két-három órát.
- Szerintem az kevés.
- Mind az öt órán azért nem merek aludni!

- Gazsi! Honnan van ez a ló, amit vezetsz?
- Sakkon nyertem!
- Sakkon???
- A Lajos ütötte a parasztot, én meg léptem a lóval!

A halál kopogtat a székely ajtaján. Kijön a székely.

**- Székely, az életedért jöttem! A székely beszél a szobába:
- Életem, téged keresnek!**

Hirdetések:

Elcserélném 25 éves Trabantomat egy szekér trágyára... jelige: szart szarért.

"Pszichopata gyilkos keres csinos lányt, rövid távú kapcsolatra."

"Alig használt A/4-es tiszta, fehér papírlapomat, hasonló paraméterekkel rendelkező AUDI gépkocsira cserélném!"

"Kedves, aranyos bulldogot cserélnék működésre."

Eladnék egy feleslegessé vált, egyszer használt, még bontatlan ejtőernyőt, kis hibával.

NA NEEEE...!

Képzeljétek a minap kezembe került egy szórólap, amely „bevételnövelő terméknek” volt felcímkezve. Gondoltam elolvasom eme kis szóróanyagot. Kár volt!

Röviden, „minőségi pizzát, villámgyorsan”. Természetesen ők adják a kemencét, amely minimális energiaigényű, a pizza tésztát, szószt, tehát mindent. Csak egy 1,5 négyzetméteres helyre van szükség, hogy ezzel a „3 milliárdos beruházással” partneri szerződést kössünk, „150%-os hasznot” ígérve. Sőt a kedvencem a szó szerint idézett szöveg a szórólapról: „Minden nagyobb beruházás, különleges, melegkonyhás engedélyek, szakképzett alkalmazott, előzetes szaktudás nélkül. (!)”

Azzal egyet tudok érteni, ha egy cég nyit a piaci igények felé és különféle innovatív ötletekkel próbál helyzetbe kerülni. Azzal viszont egyáltalán nem értek egyet, hogy az ilyen és az ehhez hasonló termékeknek helye legyen a hazai gasztronómiában. Bármennyire is nem szükséges hozzá nagyobb beruházás, vagy melegkonyhás engedélyek. Emlékezzünk csak, pl. a sous-vide technológiát milyen nehéz volt a hatóságoknál „elfogadtatni”, akkor ezt miért is tudják ilyen hamar elfogadni???

Vagy a minőség nem számít, mert gondolom, ha nem kell szakember, vagy előzetes szaktudás hozzá, akkor mindenféle bántás nélkül rábízhatjuk a ruhatárosra, vagy a wc-s nénire is, ezen 150%-os hasznot hozó fantasztikus termék elkészítését. És ehetjük vígan, mert hát ez mégiscsak egy 3milliárdos vállalkozás innovatív terméke, akkor is, ha a veszélyekkel nem törődünk.

Én bízom benne, hogy ez a termék nem szerez létjogosultságot a hazai egységekben, mert ez azt hiszem, senkinek sem lenne előnyös. Ha utána számolunk, kiderül, hogy minőségi pizzát is lehet készíteni, persze szakértelemmel, beruházással, engedélyekkel és rögtön nem lesz olyan „hangzatos” a beígért 150%-os haszon.

Azt azért megjegyezném, hogy személy szerint bízom a vendéglátóipari egységekben, hogy egy ilyen terméket nem tartanak alkalmasnak arra – már csak a szórólap alapján sem –, hogy egyáltalán figyelmet szenteljenek rá. Mivel ha jól emlékszem, akkor 2011-et írunk, ez pedig számomra azt jelenti, hogy egy egység nyitásához, működtetéséhez beruházásra van szükség. És ezt az utolsó mondatot innen üzenném, minden tulajdonosnak is...!



PUB & RESTAURANT

1027 BUDAPEST, VARSÁNYI IRÉN UTCA 33/A

06-1-785-4573

NYITVATARTÁS:

H - SZE: 11-24,

CS - P: 11-01,

SZ: 12-01,

V: 12-22.

www.redrooster.hu

redrooster@redrooster.hu

facebook



Professzionális vendéglátóipari ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön is az Oldalasban!

media.marketing@postafioiok.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
törmelék 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 üzemeltetni?
És mindezt ingyen szeretné?
Van rá lehetősége:

<http://www.sokoldal.hu>

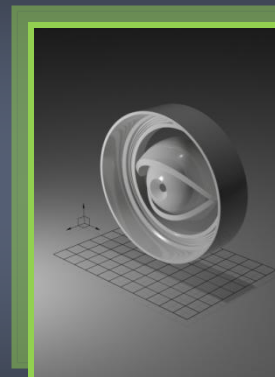
Tipp: Növelje bevételét!

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

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

vizualizacio@postafioiok.hu

Az általunk készített reklámokból az
Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.



FÓKUSZBAN

Tűzkő Domb Cuvée 2006



Nagy testű, különleges bor, a
pincészet csúcsbora.
Tökéletesen érett Merlot és
Cabernet Franc házasítása.
Sötét, lilába hajló bíborszín
jellemzi. Érett gyümölcsök,
áfonya, szilva, meggy
jellemzik, csokoládé ízzel.
Gazdag, hosszú és tartalmas
bor.

www.tuzkobirtok.hu/

kiss.gabor@eurobor.hu