



LEDALAS

- Napisten hava - 2011.JÚNIUS



szám

*A névjegykártya
átadása*

Augusztusban
Vendéglátóiparban
Dolgozók
I. Országos
Fesztiválja és
Vására

*Mi a
koktél?*

*Mályva
az alternatív
növények
között!*

**GASZTRONAUTA
MERENGŐ**

**Szapponas
Bálint**

Fatek

amit meg kell kóstolni:

AJÁNLÓ

Zimek
Vilmoskörte
Strong
Pálinka



www.palinka.net/



Tormás hagymaleves csülökkel

Hozzávalók:

0,5 kg vöröshagyma, 15 dkg torma, 2 dl tejszín, 10 dkg liszt, 3 gerzd fok-hagyma, 4 db ciabatta, só, fehérbors

Elkészítés:

A füstölt csülköt megfőzzük, majd kihűtjük. A vöröshagymát megtisztítjuk, felkarikázzuk és egy kevés zsiradékon megpirítjuk. A megtisztított tormát a lepirított hagymára reszeljük és összeforgatjuk. Liszttel megszórjuk, elkeverjük és fölöntjük a csülök zsírtalanított levével. Felforraljuk és, ha szükséges sóval, fehérborssal ízlés szerint ízesítjük. Amikor felforrt folyamatos keverés mellett a tejszínt hozzá öntjük, és 3 percig forraljuk. A kenyereket megpirítjuk és a tisztított fokhagymával bedörzsöljük. Ezután a csülköt felkockázzuk és a leves mellé tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

A receptet beküldte: Prágai Gábor



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁ R ROVATA -

A névjegykártya átadása

Sok étteremben bevett szokás, hogy a tulajdonos személyesen szolgálja fel a búcsúoktelt, kíséri a vendégeket, közben megköszöni, hogy eljöttek az étterembe és megtisztelték a házat jelenlétükkel. Egyben kéri a vendégeket, hogy máskor is jöjjenek el ebédelni vagy vacsorázni. Ilyenkor sor kerülhet az ismerkedésre és az ezzel járó névjegykártya cserére.

De hogyan adjuk át a névjegykártyát?

A bal és a jobb kezünket enyhén szorítsuk ökölbe, úgy, hogy a hüvelykujj felfelé nézzen. A névjegykártyát a széleinél fogjuk a kinyújtott hüvelyk és a behajlított mutatóujjunk között. A karjainkat tartjuk magunk előtt és a könyökünket szorítsuk az oldalukhoz. Vigyázzunk, hogy a névjegykártya felirata a beszélgető partner felől legyen olvasható. Ezután nyújtjuk át a névjegykártyát és a mozdulattal egyszerre hajoljunk meg. Meghajlás közben a lábfejünket és a térdünket tegyük össze és merev lábbal, csípőből hajoljunk. A névjegykártyát hasonlóképpen vesszük át meghajlással kísérve.

Játék

Mit használunk, montírozásnál?

A: Vajat;

B: Zsírt.

Megfejtéseiteket küldjétek el, az
oldalasmagazin@postafio k.hu címre.

Havi nyereményünk:

Egy üveg Öreg Ágyas Pálinka
a Dunai Hajós Pálinkafőző Üzem
felajánlásából.



Gasztronauta - Merengő

- Csinei Tamás írása -

Az első szippantásra a vidéki levegőben kedves tavaszi illatot hord magával a szél, majd ahogy beljebb merészkedik az erdőben és az időben, kucsmagombák kókadt kalapjai tűntek szeme elé az olvadt talajból. Kakukkfű átható illata járta át a téli náthából kikeveredett orrát.

Ébred a természet, a lélek magára talál, eljött a kikelet!

Főzni vágyik újra az ember, de már friss ízeket, a hótakaró alól kibúvó medvehagymával ízesítve az első vadgombákat, sóhajtva harapni a fokhagymaillatú erdei levegőt. Korán virágzott idén a cseresznye, halványrózsa virágszirmait hordani kezdte a tavaszi gyenge szél.

Csak ült a fűben a pitypangok között nézte, ahogy kizöldellnek az őszi vetésű tulipánok, mentafélék, éledni kezd a feketegyökér elvesztettnek hitt méregzöld levele. Lassan bújik



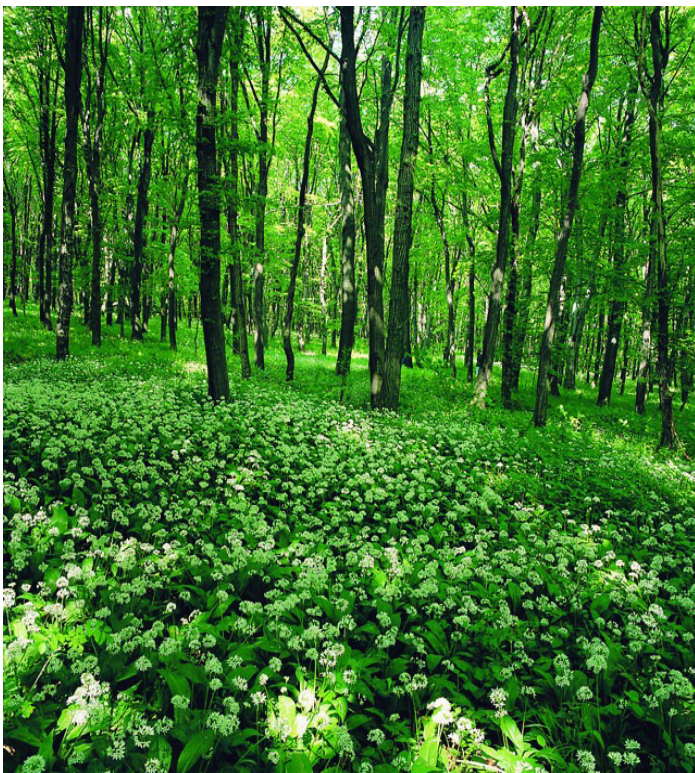
már az újhagyma és hónapos retek.

Arra gondolt, mi lenne, ha nem keringenének körülötte a téli szendergésből felébredt méhek, talán a természet sem éledne újjá soha többé.

Egy kicsit beljebb az időben, kidugja fejét az aszparágusz a homokbuckák alól, s virágba borul az illatos eperföld.

Csodásak a vendéglő teraszain színesbe öltözött virágok, az udvarra cipelt leanderek. Közébe véve az mustrát már érezni vélte a húsvéti bárány zsályával hintett omlós húsát, a spárga roppanását, nyelvén a medvehagyma selymes érintését, a tavaszi gombák vajjal átszótt aromáját.

Lefújta a hosszú tél porát az étlap pacalpörkölttel átítatott papírlapjairól és tovább álmodott friss tavaszi ehető virágokról, illatos fűszerekről. Égett olajszag csapja meg orrát, avas sült burgonya fagytól édeskés-kesernyész ízt juttatja eszébe.



Néha elgondolkodom, miért oly nehéz enni egy jót, hiszen számtalan mesteri címet birtokló chef által vezetett konyha található kishazánkban is. Talán nálunk a cím nem kötelez?

Franciaország mesterszakácsainak kódexében szerepel néhány érdekes mondat arról, hogy



miként tekintünk vendégünkre: Barátként, pontosabban leendő barátunként függetlenül annak rangjától, vagy társadalmi helyzetétől.

Nem is beszélve a szakmai alázatról, amit nem szabad félreértelmezni; szakmánkkal szemben kellene kellő alázattal viseltetnünk, mert már rég nem vagyunk a szakma nagy öregjei által kitaposott ösvényen, sőt annak még csak a közelében sem.

Kétségszűrve próbálom utazásaim során megtapasztalni az eldugott helyeken megőrzött hagyományokat, de rá kell jönnöm, ahogy a magyarságtudatot, úgy a gasztronómiánkat is csak jelenlegi határainkon túl őrzik, azzal a hű szeretettel, ami nem hagy minket elveszni sehol a világon, Mátyás király korától, napjainkig,



csakis egyedül itthon, Magyarországon.

A magyar gasztronómia elkorcsosult útvesztőjében keressük helyünket nap, mint nap, elfuseráltan próbáljuk utánozni különböző nemzetek konyháinak remekeit saját ízlésünkre finomítva, sőt még ezek édes elegyét is az asztalra eről-

tetjük mások fakanalával ékeskedve.

Ez a helyes út a tradicionális magyar konyhaművészet megújításához?

Nemhogy régi jó ételeinket formálnánk mai magyar gyomornak megfelelőbbé, egészségesebbé, emészthetőbbé, kevésbé károsra szervezetünk számára, mert nem igaz a hír, hogy a betegségeink az ételeinknek köszönhető, hanem magunknak, a táplálkozási szokásainknak és az étkezési kultúránk hiányának.

Ételben az orvosság, tarja a mondás, de fontos hogy örömet is leljünk az étkezésben, mert az boldogsághormont termel, a boldogság egészséghez vezet, az egészség meg a hosszú élet titka, tehát a jó ételek ezek szerint meghosszabbíthatják életünket?

Micsoda felfedezés!...és micsoda felelősség a felnövekvő szakácstársadalom számára, hogy tehet valamit az elkésztő statisztikák javítása érdekében, ami a Magyarok halandóságát a lista élmezőnyébe sorolja.

Sietve elköszön, nyitott étlapját hátrahagyva oson vissza a fokhagymaszagú, madáracsicseregéstől zajos erdő mélyére, a medvehagymákhoz hasonlatos gyöngyvirághoz.

Maga elé meredve rugdossa a hajnali harmatcseppeket a cipője orrával, miközben arra gondol, ez a kikelet sem lesz a megújuló magyar gasztronómia kikelete.

Csidei Tamás

www.gasztronautakft.hu

Szappanos Bálint

A mostani interjúval komoly szándékom van, sőt ráadásul kettős üzenetem. Jó lenne, ha mindenki elgondolkodna azon, hogy miért nem találjuk meg az étlapokon a hazai, ráadásul véleményem szerint hungarikumnak is beillő birka, vagy bárányhúst? Miért jobb az „új zélandi”? Miért hisszük, hogy ezek csak egészségtelenül elkészíthetőek? Miért hagyjuk, hogy az annyi munkával előállított jó minőségű hús külföldre vándoroljon, a termelő pedig sínylődjön az alacsony felvásárlóárak miatt? Ma bemutatom Szappanos Bálintot, aki immáron 30 éve termeli a magyarországi piacról külföldre vándorló kiváló minőségű bárány és birkahúst.



Bálint Te hol születtél?

Itt születtem Kunszentmiklóson, még abban az időszakban, amikor nem kellett kórházba menni, szülni. 1953 decemberében láttam meg a napvilágot.

Mi készítetett Téged arra, hogy juhász legyél?

Kőműves a szakmám, azt tanultam, de nem szerettem. Ezután egy helyi cégnél voltam alkalmazott, de onnan is továbbkerültem Kiskunlacházára, ahol a sertéstelepen voltam alkalmazott. Elég jó sorom volt ott, de sajnos a hizlaldát is elkezdték leépíteni és persze a mi fizetésünkkel kezdték, rögtön megfelezték. Ekkor eljöttem és a sógorom segítségével lettem juhász. Ez volt 1983. január 13-án. Akkor kezdtem a Tsz-ben dolgozni, mint juhász. Azóta még a mai napig terelgetem a birkát.

Volt valaki a családban előtte, aki ezzel foglalkozott?

Apámnak volt valamennyi még a Tsz előtt, de amikor én elkezdtem dolgozni, akkor

már inkább tehenei voltak. Persze mindig volt egy néhány birka is.

Meddig voltál a Tsz-ben?

15 évet húztam le a Tsz-ben, ebből 10 évet a Prokk Józskával.

Abban az időben mennyi birka volt, mennyire kellett figyelni?

600-700 db között volt kettőnkre. Ez szépen ellátott munkával.

Mikor döntöttél úgy, hogy a családi gazdálkodást választod?

1998. szeptember 01-n jöttem haza és azóta is ezt csinálom.

vinné, hogy megmaradjon az állomány?

Nem nagyon hiszem... sajnos azt kell, mondjam, hogy nincs. Nem azt mondom, hogy, ha kell, nem segítenek a gyerekeim, de nem szeretik csinálni. Inkább a gépek, vagy a kocsik érdeklik Őket. A vejem ugyan gazdálkodik, de Ő meg azt mondja, hogy vigyem oda a tanyát, mert Ők nem jönnek ide, ugyanis Cserkeszlőn élnek. Úgyhogy, nem nagy a kilátás arra, hogy valaki ezt folytatja.

Hogy lehet bírni ezt a mindennapos elfoglaltságot, immár 30 éve?

Igen, ez hétköznapi, hétféle, ünnepnap, télen, nyáron egyforma, ezeknek az állatoknak nem



Mennyire volt nehéz kialakítani a saját gazdaságot?

Nem kezdtem teljesen a nulláról, mivel addig is volt itthon úgy 100 körüli birka. Anyjukom zavarásza őket ebben az időben. Aztán mikor hazajöttem, akkor hazahoztam magammal a tartásomat is, azzal együtt lett egy olyan 180-200 körüli állat.

Ez azóta is ennyi?

Igen, mert a gyepterület, a szántó, meg persze maga a hodály is ekkora mennyiséget enged. Ez így kerek, ha az ember nem zsákmányolja ki a környezetét. Lehetne ezt szaporítani, de ahhoz már gyepet kellene vásárolni, meg szántót, és persze a hodályt is bővíteni kellene. Akkor tudnánk csak terjeszkedni, de lassan Nekem már elég lesz ez, mert öregszem én is.

Van valaki a családban, aki ezt tovább-

mondhatom, hogy most nem foglalkozom veletek. Igenis el kell őket látni, még, ha sokszor nincs is kedve az embernek hozzá. Itt mindig menni kell, mese nincs!

És, ha a birkára vagyok kíváncsi, akkor ez milyen állat?

Buszma... Ez a birka olyan állat, valamikor a Prokk Pista bácsi jól mondta, hogy a szemed mindig legyen rajta, le ne vedd róla, mert, ha csak elfordulsz, rögtön kitol veled. Meg, hát mindig a baj van vele. Ha szél van az a baj, ha meleg van, az a baj, ha esik az eső, az a baj, ha jön a hideg az is baj, tehát ezzel mindig baj van, ilyen téren elég kényes állat. Meg mondom, mindig azt lesi, hogy az ember hol van.

Milyen feladatokkal kell megbirkózni?

Hú,.. Ezt sántázni, körmölni, elletni, nyíratni kell, tehát szinte mindig velük kell lenni.

Hogy telik egy év, honnan számol egy juhász?
Szeptember 1.-étől, augusztus 31-ig számolunk.

Miért pont innen?

Mert ekkor kezdődik az úgynevezett gazdasági év. Szeptember végén, október elején elletünk, ebből lesz a karácsonyi bárány.

év alatt háromszor ellik. Ez van. Ekkor szokott a báránynak ára lenni, tehát próbáljuk ehhez igazítani. Habár ez sem igaz minden esetben, mivel a húsvéti bárány felvásárlási ára jó néhány év óta nem nagyon jó. Bár az is hozzátartozik, hogy a többi is, kilenc éve megragadt egy bizonyos szinten, szinte ugyanazon az áron



Ezt hogy lehet befolyásolni?

Úgy, hogy a kosokat csak 6 hétre engedjük rájuk, azután leválasztjuk róluk, így 6 hét alatt el-
lenek a birkák, amelyek beüzödtek.

Hány elletés van egy évben?

Egy évben általában három. Ugyanis ilyenkor jobb a bárány felvásárlási ára. Mivel a birkák nem egyszerre ellenek, ezért szeptemberben megellik valamennyi, ez lesz a karácsonyi bárány, aztán, majd januárban, februárban megellik egy másik része, az lesz a húsvéti bárány, és a harmadik pedig olyan május, júniusban ellik, az pedig a görög húsvéti bárány lesz, augusztus 08-ára. Ha a birkára vagy kíváncsi, az viszont 2

veszik az óta.

Ilyen jól ki lehet számítani az ellés időpontját?

Igen, ha figyelünk a megszokott dátumokra és a szerint engedjük rá a kosokat.

Milyen bevételi források vannak még?

Ami még valamit jelent az a gyapjú, most ugyan egy kicsit emelkedett az ára, de ez szinte csak kiegészítésnek elég, mivel ennek a bevételre elenyésző. Mire megnyíratod és felszámolod saját munkádat, jóformán nem is marad belőle semmi, de mivel rajtuk nem maradhat, mert akkor meg belesülnének, ezért persze minden évben nyíratjuk. Aztán lehet még fejni a birká-



kat, amit mi is próbáltunk egy időben, de az állatnak azt szokni kell. Mi a végén már hárman fejtük, de még így is volt, hogy felrúgta a tejet, úgyszólván ezzel felhagytunk.

Milyen betegségei vannak a birkának, vagy milyen gyakran kell kezelni őket?

Egy évben négyszer oltunk, féregtelenítő injekcióval. Ez ilyen külső-belső féregtelenítés. De a bányákat is „karcolni” szoktuk, ilyenkor belekarcoljuk a bányába a betegséget, a belső combjánál, így meg tudjuk előzni a varos szájfájást. Ezt muszáj csinálni.

Ez volt régebben is?

Igen, annyi volt a különbség, hogy régebben az abrakban kapták meg, persze ez még a Tsz idejében volt.

A hatóságok mennyire szigorúak?

Kellően... de amit furcsállok, az a működésben keresendő. mégpedig,

hogya ha nézzük, mondjuk a „trotáliát” (azonosításra szolgáló fűszám), ennek a fűbe kell, hogy legyen. De, ha véletlen kiszakad, vagy bármi oknál fogva kiesik, abban a pillanatban szankcionálnak. Véleményem szerint ez csak nálunk van így, miért nem lehet, mondjuk egy hét múlva leellenőrizni, hogy visszatették-e? Az a baj, hogy vagy nem csinálunk semmit, vagy, ha igen, akkor átesünk a ló túlsó oldalára.

Mit kell dokumentálnotok?

Hú...szinte mindent. Én nem is tudom, hogy van kapacitás azt a sok papírt átnézni, csak amit én és az ismerőseim beküldünk. Pl. amikor bányákat adunk le, akkor a tanyából nem vihetem ki, míg nincs kitöltve öt példányban

a kísérőlevél. Ha pedig a felvásárlónak csak egy bányát nem tetszik, akkor azt ugyanúgy öt példányban kell visszadokumentálni. Szörnyű. Persze tudom én, hogy azt a célt szolgálná, hogy egészen az asztalig lehessen követni a hús útját, de mondták már, hogy az olasz egyből kidobja a füléből a trotáliát. Csináljuk mi, de akkor meg mi értelme.

A bányákat hová lehet leadni?

Felvásárlóknak. Elviszem leadni, rögtön kamionokba pakolják, és még aznap elhagyják az országot.

Számomra ez elég érdekes, hogy a hazai, szinte bio bányákat kiviszik egyből az országból és egy teljesen másik országból származó húst pedig szinte már minden sar-



kon be lehet szerezni. Mi kellene ahhoz, hogy ne felvásárlóknak adjátok le a bányákat?

Felvásárlóerő. Ha itthon el tudnám adni, még, ha csak egy részét is a bányáknak, akkor szerintem az már befolyásolná a felvásárlóárat is. A külföldi felvásárló is többet kellene, hogy fizessen, mivel nem csak Ő lenne a vásárló. Ezzel a mi ágazatunk véleményem szerint működőképesebbé válhatna. Ami viszont nehéz lehet, hogy ezt a húst, csak szezonális jelleggel tudjuk előállítani.

Sokszor hallani, hogy a kunsági birka egyedülálló, mi lehet ennek a titka?

A gyepek és a szikes talaj. Ezt már tőlem is sokan kérdezték, hogy: mit etetsz Te a birkával, hogy ilyen finom a húsa? Pedig, hát nincs benne semmi trükk, csak eszi ezt a füvet, ami ezen a tényleg különleges talajon nő, szerintem ez befolyásolja. De volt már olyan is, hogy maga a felvásárló is megjegyezte, hogy az itteni birka húsanak egészen különleges karaktere van.

Mennyi birka lehet itt a környéken?

Szerintem, most olyan 11 ezer darab lehet, de ez a szám régebben több mint húszezres volt, csak itt a környéken.

Miért nincsen az éttermekben birka, vagy hazai bányahús?

Ezt én sem értem.

Azt mondják, hogy egészségtelen, fagygyús, stb., talán ez lehet az oka?

Nehogy azt hidd. Mi sok mindent kipróbáltunk már belőle, főztük, abáltuk, rántottuk, nyársaltuk. Mindenféle módon finom volt.

Mekkora egy birka?

Most amit vágunk, abból kijött harminc egy-néhány kilogramm hús. Élő súlyban olyan hetven kilós lehetett. Úgy számolunk, hogy az élő súlyának a fele marad meg. De fontos megjegyezni, hogy nincs két egyforma birka. Van, aki a vékonyabbat keresi, van, aki az elegyesebbet. Ez már ízlés kérdése.

Ez egy kiöregedő szakma, nem?

Abszolút.

Mi lesz, ha nem lesznek juhászok?

Azt hallod én sem tudom, fogalmam sincs. De kár lenne érte. Szép ez a szakma, én már biztos nem tudnék gyárban dolgozni.

Te egy daloskörben is énekelsz, ennek mi a története?

Igen, még fiatal koromban beíratkoztam a Tsz énekkarába, de aztán az életemmel voltam elfoglalva, tehát nem volt időm rá. Aztán

Vannak fiatalok, akik csatlakoznának hozzátok?

Nem igazán, bár, most éppen van aki nemrég csatlakozott hozzánk, de túljelentkezés az nincs.

Mit kívánnál magadnak, ha lehetne?

Egészséget és persze kevesebb adminisztrációt.

Akkor mit is kívánhatnék, mint jó egészséget! Igazán jót beszélgettem veled, és köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál.



néhány éve újra elkezdtem járni a Szappanos lukács daloskörbe. Azt kell mondjam, hogy jól érzem magam, járunk fellépni, nótázgattunk, énekelgetünk, jól érezzük magunkat, de az egésznek a hagyományőrző szerepe az igazán fontos.

A magam és a társadalom nevében ezúton köszönöm meg, hogy Te, és néhány kollégád még őrzitek ezt az ősi mesterséget, annak minden nehézségével együtt.

Ízkavalkád a legnagyobb hazai gasztrobloggerekkel

Tefal Dining Guide Blogkóstoló a Millenárison!

Már összeállította a tervezett menüt az a tíz gasztroblogger, akik részt vesznek a Dining Guide Food Show keretében rendezett blogkóstolón. Az eseményen, amelyre 2011. június 4-én a Millenáris Parkban kerül sor, ismét lehetősége lesz a gasztronómia iránt elhivatott ínyenceknek végigkóstolni a legismertebb magyar gasztrobloggerek különleges ételkompozícióit.

2011. június 3. és 5. között a Budai Gourmet fesztivállal egy helyen és egy időben rendezik meg a Dining Guide Food Showt. A háromnapos kulináris eseményen kicsiknek és nagyoknak egyaránt érdekes programokat kínálnak a nyár első hétvégéjén. A gyerekeket a Kuktatanoda Főzőiskola és játszóház is várja, ahol a konyhaművészet csínját-bínját szakértőktől leshetik el a fiatal tanoncok.

A felnőtteknek a Dining Guide Lounge kávéházi környezetben kínál felejthetetlen élményt a legjobb cukrászdákkal és csokoládé manufaktúrákkal együttműködve. Konyhatechnikai Kiállításnak is helyt ad a Food Show, ahol a legkorszerűbb berendezésekkel és eszközökkel ismerkedhet meg a szakma és a gourmet hobby-szakácsok tábora. Természetesen sok más programmal is várják a fesztiválra érkezőket, főzőbemutatók és kóstolók is színesítik a gasztronómiai eseményt.

A Dining Guide Food Show egyik kiemelt programja a Tefal Dining Guide Blogkóstoló, ahol a legnépszerűbb gasztrobloggerek készítik el kultikus receptjeiket. A rendezvény keretében a látogatók nemcsak a monitoron keresztül képzelhetik el az ízeket, hanem a valóságban is megkóstolhatják a gasztrobloggerek főztjét. A két évvel ezelőtt a Tokaj-hegyaljai Erdőbénye fesztiválról indult kezdeményezést tavaly már a Dining Guide szervezte meg a budapesti Tabáni Teraszon berendezett látványkonyhákban, ahol a legismertebb blogok szerzői mutatkoztak be főzőtudományukkal a közönségnek.

A 2011-es Tefal Dining Guide Blogkóstoló első alkalommal vesz részt Dolce Vita, Csak a Puffin, Gabojsza és Piszke, illetve már korábbi tapasztalataikat felhasználva érkezik Chili&Vanília, Fűszer és Lélek, Horasz, Lila Füge, Limara, valamint Lorien. A bloggerek lelkesen készülnek a megmérettetésre, már a tervezett menüt is összeállították, amely az alábbi:

1. Chili&Vanília: Ázsiai saláta
2. Csak a Puffin: Málnás cheesecake brownie
3. Dolce Vita: Vadragus és pesto-s tészta
4. Fűszer és Lélek: Észtsólet tormalevélbe töltött puliszkával
5. Gabojsza: Erdélyi töltött szőlőlapi (töltike)
6. Horasz: Ecetes túztál – különleges vietnámi tekerics
7. Lila Füge: Pavlova citromkrémmel és gyümölcsökkel
8. Limara: Buci medvehagymás krémmel és paradicsommal
9. Lorien: Zöldséges lasagne
10. Piszke: Csirke tikka masala naan kenyérrel

A blogkóstoló alatt a közismert rádiós műsorvezető, Garami Gábor vezetésével megalakult Garami Funky Staff lép fel. A zenekar a 70-es, 80-as és 90-es évek funky, disco és soul slágereivel szórakoztatja a közönséget. A zenészek pedig nemcsak a fülnek kedveznek az ismert dallamokkal, hanem a szemnek is, hiszen a színpadon csillogó, korabeli disco ruhákban tündökölnék majd.

A Dining Guide Foodshowra már elkezdődött az online jegyárusítás. Napijegyet 1000 Ft-ért lehet kapni az alábbi címen: <https://diningguide.jegy.hu/select.php>



VENDEGLÁTÓIPARI DOLGOZÓK I. ORSZÁGOS FESZTIVÁLJA ÉS VÁSÁRA

KUNSZENTMIKLÓS
2011. AUGUSZTUS 06-07

A rendezvény célja, hogy aki a vendéglátóiparban tevékenykedik, vagy csak érdeklődőként kilátogat, az hovatartozás, vagy bármiféle megkülönböztetés nélkül, jól érezhesse magát és a szakmai párbeszéd/előadások széles skálája által fejlődjön, vagy esetleg új kapcsolatokra tegyen szert.

A rendezvényünk során hasznos szakmai párbeszédet, előadásokat kívánunk biztosítani a résztvevők számára, egyfajta kongresszusszerűen. Ezen előadások a szakmaiság elvét követve, de az egészségmegőrzést, betegségmegelőzést, biztonságot, energiatakarékosságot, újrahasznosítást, a magyar termékek piacának segítését szem előtt tartva kerülnek a programfüzetbe.

Napközben pedig a szórakozást koncertekkel, sörsátrakkal, strandolási lehetőséggel, különböző színes programokkal fűszerezzük meg.

Mivel azt szeretnénk, hogy a vendéglátóipar minden résztvevője ellátogasson a rendezvényre ezért: Belépődíj természetesen nem lesz!!!

Info:

[facebook.com/celpontbanavendeglatas](https://www.facebook.com/celpontbanavendeglatas)

www.oldalasmagazin.hu

Vendéglátó Szépe 2011!

Küldj magadról egy egészalakos képet, ha érzel magadban elég ambíciót, hogy megmérettesd magad és Te legyél az idei év Királynője!

Jelentkezési határidő: 2011. Július.15

Nevezéshez az elérhetőségeinket a honlapunkon találod:
www.oldalasmagazin.hu

Szabadtéri főző- és grill verseny!

Melyre várjuk éttermek és civilek nevezéseit is!

(A főzőverseny 2011. augusztus 6.-án, a grillverseny 2011. augusztus 7.-én lesz megtartva. Az alapanyag, az idő és a szabad tűzön való elkészítés lesz a megkötés, ezen felül csak a fantázia szab határt a remekműveknek.)

Nevezéshez az elérhetőségeinket a honlapunkon találod:
www.oldalasmagazin.hu

Partnereink:



MI A KOKTÉL?

A nagykönyv szerint kétféle koktél létezik a világ nagy konyhakultúráiban: az italkoktél és az ételkoktél. Italkoktéloknak nevezzük azokat a kevert italokat, amelyeket különféle egzotikus italokból, gyümölcsök, gyümölcslevek és egyéb ízesítőszerek hozzáadásával készítenek. Azt hiszem, ezekről mindenki hallott már, ha nem is kóstolta, ezzel szemben az ételkoktélok még mindig újdonságszámba mennek nálunk. Valójában az ételkoktélok ízletes hideg előételek, amelyeket különféle drága és egzotikus alapanyagokból állítanak össze (homár, rák, kagyló, libamáj, spárga, kaviár, stb.), hideg mártásokkal öntenek nyakon és fagyasztott, vagy



legalábbis előhűtött kehelyben szervíroznak. Koktélokat hideg húsok (füstölt csirkemell vagy marhanyelv) és zöldségek keverésével is össze lehet állítani, némileg ezek hasonlóak a salátákhoz, a különbség annyi, hogy míg a saláták alapanyagait többnyire szeleteljük vagy filézzük, a koktélok minden esetben kis kockákra vágott hozzávalókból készülnek. Mellesleg az ital és ételkoktélok az angol kacsafarok szóból kapták a nevüket (cocktail), állítólag azért, mert ezek éppolyan tarkabarkák és színpompásak, mint a kacsafarktollai.

- Berecz Edgár írása -

Vacsora előtt

Halljunk szót!
Látom, sokan vannak,
sokan vároznak,
Hogy a konyhából már
ételt mikor hoznak.
Tudósítom vendégeim
sorát,
Legyenek készen, hozom a
vacsorát.
Ilyen csemegét még soha-
sem ettek,
Elsorolom menten a sza-
kácsnék mit főztek.
A disznó hidast már tíz
napja kergetjük,
Verebek árnyékát mind
földhöz vertük,
Ajtók nyikorgását tarisz-
nyára szedtük,
Nyulak heverését mind
agyonütöttük.
Levest hoztam, melyben
lesz
Macskaszőr, meg vagy
száz kanegér,
Ezer szúnyog fogja, meg
száz denevér,
De jó kövér.
Sült pecsenye helyett fej-
szének a foka,
Harminckilenc éves ke-
réknek az agya.
Rókának farkával, cinege
májával,
Jól be lesz méyezve ökö-
sóhajtással.
Szarvasbogarakból szeke-
ret csináltunk,
Minden jó étkeket azon
felhordunk,
Ráncos bocskorokban
azokat tálaljuk.
Kedves vendégeinknek jó
étvágyat kívánunk!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Mályva az alternatív növények között

Az ökológiai egyensúly védel-
me és helyreállítása érdeké-
ben a kutatók régóta kísérleteznek
alternatív növényekkel, melyek a mér-
téktelen fosszilis energiafogyasztást és a
papírfelhasználást hivatottak kiváltani.
A rostmályva, latin nevén Hibiscus
cannabinus, más nevén kenaf, sida a
Mályvafélék családjába tartozó növény.
Míg egyes fenyőfajok 14-17 év alatt ad-
nak kitermelhető árut, addig a rostmály-
va számára fél év sem kell, 150 nap alatt
3-5 méteresre kifejlődik és aratható. To-
vábbi előnye, hogy mézhozama is kiváló.
Talajban nem válogat, a hideg teleket és
száraz nyarakat egyaránt jól tűri. Június-
tól a fagyokig virágzik, és mint minden
mályvafélének, a rostmályva is érzékeny a
gyomosodásra, rendszeres és alapos gyom-
talanítást igényel a kezdeti időszakban.
Nem tápanyagigényes, viszont jól
beilleszthető élő-szennyvíztisztí-
tó üzemekbe, élő „alkatrészként”.
Termeszthető magról vetve, előne-
velt palántáról telepítve, de legjobb a
gyökérsarjak töosztásával szaporítani.

Igen magas rosttartalmat ad, nagy-
ságrendekkel többet, mint a fenyőfé-
lék, átlagosan 5-10 tonnával hektáron-
ként, szárazanyag-tartalomra vetítve.
Mivel kevesebb lignin tartalmaz, mint

a délifenyő fajok, összesen 9 %-ot (a fe-
nyő 29 %-ot). A kenaf rövidebb idő
alatt, fehérítés nélkül ad további fel-
dolgozásra alkalmas pépet. Egyetlen
nagy hátránya, hogy speciális feldolgo-
zást igényel, melyre a világ papíripara
még nincs kellő mértékben felkészülve.
A fejlesztések azonban nem várhatnak
sokáig, mert a Föld növényvilága ijesztő
mértékben csökkent az esőerdőkben oko-
zott pusztítások hatására. A további károk
elkerülésére érdemesebb lenne fejleszté-
sekbe fektetni a pénzeszközöket, így az
átcsoportosítással a biodiverzitás céljainak
is eleget lehet tenni, a Föld lakossága pe-
dig nemcsak viszonylag olcsó nyersanyag-
hoz, papírhoz juthat, hanem új munka-
helyeket lehetne teremteni világszerte.
A papírgyártáson kívül használ-
ható energia előállítására, de ta-
karmányként is hasznosítható.
Alkalmazási területe a napenergia nö-
vényekkel történő átalakítása biomasz-
szává. A 2005-ben kidolgozott cselekvési
tervnek megfelelően hazánkban lesz jö-
vője a rostmályva termesztésnek, hiszen
jól beilleszthető a biomassza programba.
A mályvafélék családjába kb. 1500 lágú
és fás szárú faj él, melyek közül a rost-
mályva csak egy, melyet hasznosítani le-
het, további kutatásokkal újabb fajok ke-
rülhetnek fel az ipari növények listájára.

Jancsi meghökkenve látja a tengeri úton, hogy kabintársa, Fecó női hálóinget vesz fel az éjszakára.

- Hát téged mi lelt? Transz-vesztita lettél?
- Dehogyis! Csak tudod, ha süllyed a hajó, előbb mindig a nőket és a gyerekeket mentik ki...

A hónap vicce:

A székely elmegy a hegyekbe kirándulni a fiával. Rájuk esteledik és megszállnak egy erdészházban. Éjszaka felébred a székely és azt kérdi a fiától:

- Mit csinálsz fiam?
- Maszturbálok apám.
- Na, és hogy haladsz, fiam?
- Még nem sokra haladtam apám.
- Na, akkor most már próbálkozz a sajátoddal!



Van egy jó vicced?

Küldd el az oldalasmagazin@postafioek.hu e-mail címre és betesszük a következő lapba!

Istálló körül tevékenykedik a székelybácsi. A szomszéd érdeklődik:

- Mit csinálsz, Pista?
- Hányom a ganyét!
- Hát mi a fenét ettél?

Egy idős házaspár istentiszteleten vesz részt. Úgy a felénél az asszony odahajol a férjéhez és így szól:

- Az imént egy csendeset szellentettem, mit gondolsz, mit tegyek?
- A férj válasza:
- Cseréld ki az elemeket a halálkészülékedben...

Férj a feleségéhez:

- A tengerre emlékeztetsz.
- Miért, drágám? Olyan vad vagyok, romantikus és izgalmas?
- Nem, azért, mert hányingerem van tőled!

Két anyós beszélget:

- Ūristen! Mi történt a szemeddel?
- Megsértette a kötőtű.
- Kötés közben?
- Nem, a kulcslyukon keresztül!

Kovács a főnökének panaszkodik:

- A Szabó mindig seggfejnek nevez!
 - Szabó, jöjjön ide! Ha még egyszer seggfejnek nevezi Kovácsot, kirúgom.
- Másnap Kovács megint a főnöknel van.
- Na mi van? Megint leseggfejete?
 - Nem. De ahogy ittam a reggeli kávémat, rámszólt: „Mi van kolléga, beöntés?”

SousVide
SUPREME™

the world's finest
water oven



Megérkezett Magyarországra az első háztartási méretű és áru Sous Vide készülék

A Sous Vide (ejtsd: szu vid, magyarul vákuum alatt) egy professzionális főzési módszer, amely oxigénmentes környezetben, pontos hőmérséklet-ellenőrzés mellett csökkenti az oxidációt és megnöveli a fogyszíthatóságot a baktériumok szaporodásának megakadályozása által. Az eredmény egy tökéletes állagú, ízű és minőségű étel.



“A Sous Vide főzés évtizedek óta a legnagyobb előrelépés a konyha technológiában.”

Heston Blumenthal, 3 Michelin csillagos Sztár Chef

A Sous Vide alkalmazása nagyon egyszerű, gyakorlatilag bármilyen ételt Sous Vide-olhatunk. Ehhez két eszközre van szükség. Az egyik a vákuumozó, amely majdnem teljesen oxigén- és légmentes teret hoz létre az alapanyagok körül. Ennek előnye, hogy megakadályozza az oxidációt, így nem történik jelentősebb elszíneződés, illetve meggátolja az aerob baktériumok szaporodását. További előny, hogy vákuumban, azaz légtelen térben a víz forráspontja 100 °C-ról 20 °C-ra csökken. A másik eszköz a temperáló termosztát vagyis a SousVide Supreme készülék amely tizedfok pontossággal hőkezeli a terméket, a pontos hőkezelés pedig a Sous Vide technológia lelke.



SousVide Supreme 10 L Rozsdamentes acél kivitel
159 990 Ft

SousVide Supreme DEMI 8 L fekete és szürke színekben
115 490 Ft

SousVide Supreme vákuumozó gép
39 990 Ft

SousVide Supreme vákuum zacskó

12 db nagy zacskó kb.3 Liter 3 490 Ft
20 db kis zacskó kb. 1 Liter 3 490 Ft



Kizárólagos magyarországi forgalmazó: PJ Extol Kft. Info@pj-extol.hu

Pályázati Felhívás

Tudásukat átadni kívánó vendéglátó szakemberek részére.

1. A pályázat kiírója

Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (1054 Budapest, Alkotmány u. 9-11.)

2. A pályázat célja

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete célja, hogy összegyűjtse, és megteremtse az átadás módját azon gasztronómiai szakemberek számára, akik kellő elhivatottságot éreznek magukban ahhoz, hogy átadják kimagasló szakmai tudásukat a jövő nemzedékének. Az összegyűjtött ismeretanyagot nyilvánossá tegye és alkotóik munkáját kiemelkedő módon elismerje.

A pályázat megvalósításához az egyesület a 2011-es év költségvetéséből 1 millió Ft-ot különít el, melyet a program megvalósítása során pályázati forrásokból, gazdasági szervezetek támogatásából tovább kíván bővíteni.

3. A pályázók köre

Olyan szakterületükön kimagasló tudású szakemberek, akik a gasztronómia különböző területein szerzett tapasztalataikat képesek átadni a szakács szakképesítéssel rendelkező, szakmai tudásukat bővíteni szándékozó személyeknek, akik a megszerzett kompetenciáikat a gyakorlati munkavégzésük során, a szakmai versenyeken alkalmazni szeretnék.

4. A pályázóval szemben támasztott követelmények:

- szakács szakképesítés megszerzését igazoló iskolai végzettség
- magas szakmai jártasság igazolása a pályázó szakterületén
- érvényes egészségügyi alkalmassági vizsgálat

A pályázó vállalja, hogy:

- az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete által szervezett szakmai továbbképzéseken szakmai oktatói feladatokat lát el.
- biztosítja a szakmai oktatói feladat ellátásához speciálisan szükséges feltételeket, eszközöket berendezéseket, nyersanyagokat
- részt vesz a képzés megszervezésében és lebonyolításában az elméleti és a gyakorlati képzés során
- a feladatokat kizárólag személyesen látja el
- a haladási naplót és a jelenléti ívet – mely dokumentumok részben a teljesítés igazolásául is szolgálnak - tanóránként vezeti
- a leadott témakörből a képzésben résztvevők tudásszintjét alkalmasszerűen méri, a mérés eredményét a haladási naplóban rögzíti.
- az általa oktatott témakörben önálló, tudományos szellemi alkotásnak megfelelő témavázlatot készít, és annak felhasználásával tartja előadásait mely dokumentumok részben a teljesítés igazolásául is szolgálnak- valamint a képzésben résztvevők részére rövid, tömör vázlatot készít.
- a tananyagot képzési alkalmakra bontja, melyben szerepelteti a tananyag szemléltetési módját (prezentáció, szemléltetőeszköz, film, hanganyag, team munka, csoport gyakorlatok, egyéb konstruktív módszerek.)
- a tömör vázlat anyagát a képzésben résztvevők rendelkezésére bocsátja.
- a képzés helyén biztosítja a speciális tárgyi feltételeket, az oktatáshoz szükséges egyéb tansegédleteket
- a képzési program teljesítésére felelősséget, a képzés minőségéért szavatosságot vállal.
- a feladatok ellátásához a hatályos jogszabályban előírt végzettséggel, illetve az előírt gyakorlati és oktatói, felnőttképzési gyakorlati idővel rendelkezik. (24/2004. (VI22) FMM rendelet 1. sz. melléklete)

5. A pályázat benyújtása

A pályázat kötelező tartalmi elemei:

- szakmai önéletrajz
- bizonyítvány, kitüntetések, díjak másolatai
- az oktatni kívánt témakör kiemelkedő szakmai ismereteinek felsorolása, referenciák csatolása
- a képzés tartalmának rövid bemutatása, leírása (Képzési program)
- a megvalósítandó képzési program költségkalkulációja
- a képzéshez szükséges tárgyi feltételek felsorolása, annak meglétének igazolása nyilatkozat formájában, illetve bérleti lehetősége, bérleti szerződési szándék csatolásával
- a képzés során felhasználni kívánt nyersanyagok jegyzéke, tervezett költsége
- a képzés során felhasznált, a hallgatóknak véglegesen átadott, tankönyvek, taneszközök, stb. díja
- a képzésbe bevonni kívánt hallgatók bemeneti követelmény mérése: alkalmassági vizsgálat (felvételi) eljárás leírása, felvételi feladatsor.

Az elkészített pályázatokat elektronikus levél formában legkésőbb 2011. július 01-ig az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének e-mail címére: palyazat@etrendegyesulet.hu kell elküldeni. A késve benyújtott pályázatok nem kerülnek értékelésre.

Az e-mail tárgyaként az alábbi szöveget kell beírni: „PÁLYÁZAT: ÉTREND Egyesület. Gasztronómiai továbbképzés”. A pályázattal kapcsolatban további információk kérhetők a palyazat@etrendegyesulet.hu e-mail címen keresztül Jeles Zoltántól az Étrend Egyesület alelnökétől, pályázati referensétől.

6. A pályázat értékelése

A pályázatok formai értékelését az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete végzi. A benyújtott pályázatok hiánypótlására 2011. augusztus 31-ig van lehetőség a palyazat@etrendegyesulet.hu címen. A formailag nem megfelelő pályázatok nem kerülnek tartalmi értékelésre.

A pályázatok tartalmi értékelését a Magyar Konyhafőnökök Egyesület tisztségviselői végzik.

Pályázatának eredményéről minden pályázó írásban kap értesítést.

A megvalósítandó pályázat lebonyolítására az Étrend Egyesület az elfogadott pályázat benyújtójával szerződést köt.

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN



Hirdetések

* Hirdessen Ön is az Oldalban! *
media.marketing@postafioek.hu

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtétekintené
magazinunk
korábbi
számait?
Ezt
megteheti,
ha meglátogatja
honlapunkat,
amely a
következő
címen érhető el:

[www.
oldalasmagazin.hu](http://www.oldalasmagazin.hu)

Hirdessen Ön
is az
Oldalban!
[media.
marketing@
postafioek.
hu](mailto:media.marketing@postafioek.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



Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot?

Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját

közösségi oldalt üzemeltetne?

És mindezt ingyen szeretné?

Van rá lehetősége:

www.sokoldal.hu

Következő
megjelenés várható időpontja:

2011.06.01

Lapzárta:

2011.05.20

FÓKUSZBAN!

Ha

Nyakas Irsai Olivér

2010



A Nyakas Pincészet Irsai Olivér bora élénk zöldfehér
színnel jelenik meg, inten-
zíven muskotályos illattal
és zamattal és félszáraz
ízhatással.

www.nyakas.hu/
info@nyakas.com



**Keress és
lájkkold az
Oldalast a
Facebook-on!**

[www.fb.com/
oldalasmagazin](http://www.fb.com/oldalasmagazin)

[www.fb.com/
oldlasemagazin](http://www.fb.com/oldlasemagazin)

Nyárelő, Szent István hava

Június 4.

TRIANON EMLÉKNAPJA; A TRIANONI BÉKESZERZŐDÉS MEGKÖTÉSÉNEK NAPJA

Június 5.

KÖRNYEZETVÉDELMI VILÁGNAP

Június 16.

A FÜGGETLEN MAGYARORSZÁG NAPJA

Június 17.

AZ ELSIVATAGOSODÁS ÉS KISZÁRADÁS ELLENI KÜZDELEM VILÁGNAPJA

Június 20.

A MENEKÜLTEK VILÁGNAPJA

Június 21.

A ZENE ÜNNEPE

Június 24.

KERESZTELŐ SZENT JÁNOS SZÜLETÉSE – „SZENT IVÁN ÉJ”



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával!

Savi szállóige:

Mahatma Gandhi:

*„Szabadságot szenvedés nélkül
nem lehet kivívni!”*



Kiadja: a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület. Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendezné 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!

