



ÁLDÁS

7
szám

- Áldás hava - 2011. JÚLIUS

*A borok
tesztelése*

*A gyógyító
bor*

*Alulról
is lehet?*

**TECHNOLÓGIÁK
FIGYELME
1. RÉSZ**

Augusztusban
Vendéglátóiparban
Dolgozók
I. Országos
Fesztiválja és
Vására

Podmaniczky

**Podmaniczky-
Vigyzó Kastély**

amit meg kell kóstolni:

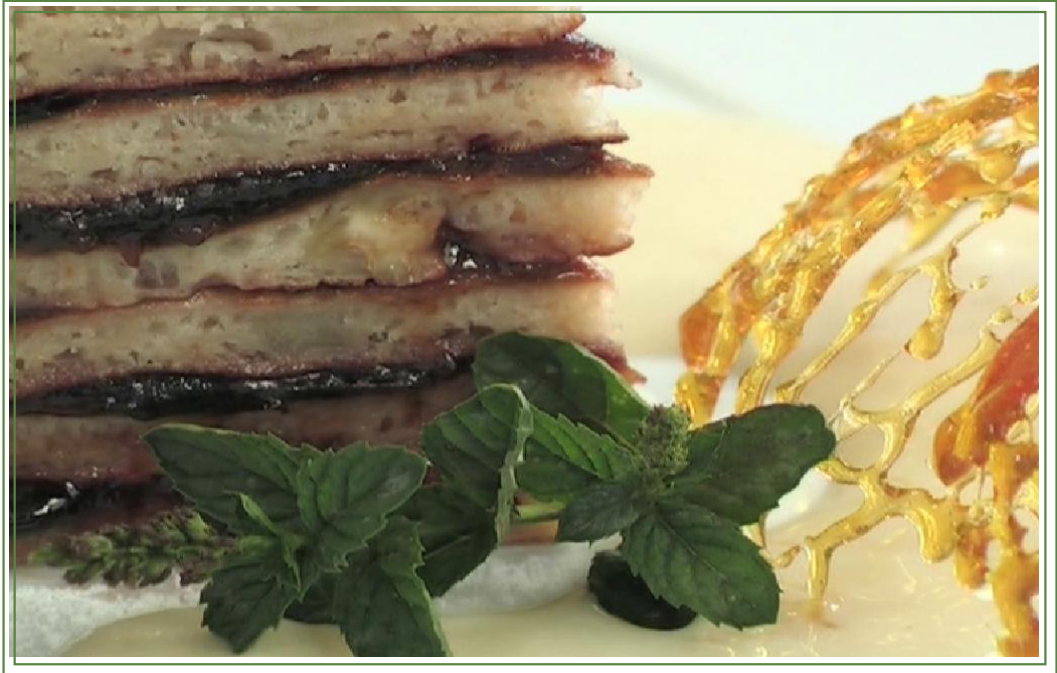
AJÁNLÓ

Dunai Hajós

**Faeper
Pálinka**



www.dunaihajospalinka.hu



Szilvalekváros-rakott palacsinta

Hozzávalók:

0,5 kg liszt, 4 db tojás, 15 dkg cukor, 1 l tej, 1 dl olaj, 3/4 élesztő,
2 db alma, 10 dkg dió, 1 db citrom, só, 20 dkg szilvalekvár, 8 dkg
szemes kávé, 2 ek. keményítő.

Elkészítés: Sűrűbb palacsintát készítünk, amihez hozzáadjuk a fel-
futtatott élesztőt, külön lepirított diót, és a lereszelt almát,
citrom héjját. Pihentetjük, majd sütjük. Szilvalekvárral meg-
kenegelve egymásra pakoljuk. Eközben elkészítjük a mártást, mely-
hez feltesszük a tejet forni, beletesszük a szemes kávé, cukrot,
majd forralás és leszűrés után a hideg vízben kikevert keményítő-
vel sűrítjük. A mártást mentalevelekkel ízesíthetjük.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

A lágytojás fogyasztása

A legtöbb vendég lassan, óvatosan kopogtatva töri fel a tojást, mintha kísérletezne vagy felfedezőútra indulna. Ezek a szolid, kedélyes, arisztokratikus jellemvonásokkal megáldott vendégek, akik egyfajta ceremóniának tekintik az étkezést. Más vendégek hajlamosak egyetlen mozdulattal lecsapni a tojás „fejét” a késükkel, ezek a tettekre kész, céltudatos és határozott jellemvonásokkal felruházott vendégek, akik néha agresszívek, és nem teketóriáznak ha dönteni kell valamilyen ügyben. Mindkét fogyasztási mód ismert, bár az első eljárás elterjedtebb és népszerűbb. Ha a tojás fejét meghámozzuk, a tojáshéjat tegyük a tojástartó gallérrjára vagy ennek hiányában emeljük fel a tojást és tegyük a tojástartóba. Az előkészített tojást sózzuk, borsozzuk, majd fogyasszuk a kiskanállal.

Játék

Mit használunk, habaráshoz?

A: Keményítőt;

B: Lisztet.

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

Havi nyereményünk:

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



Molekuláris technológiák friséje a gyakorlatban

1. rész

- Csídei Tamás írása -

15 éve talákoztam először a vákuumtechnológiával, aminek eleinte nem értettem a lényegét. Úgy gondoltam, hogy kizárólag a tárolókapacitás csökkentése érdekében pácoljuk nyers húsainkat vákuumzacskóban, valamint készételeinket a légüres térben.

Aztán amikor a faggyús marhahátszint, és vesepecsenyét nem sikerült eladnunk az első héten, akkor döbentem rá a vákuumpác tökéletes eredményére.

A színét teljesen megőrizte, a zsírréteg alatt pedig omlóssá vált a hús, ezután már nehéz lett volna elrontani még nekem is aki addig csak a magyar konyhák tíz napig olajban pácolt, majd laposra vert rostélyosait ismerhettem, amit aztán jól megsütöttünk, nehogy véletlenül nyers maradjon a szelet.

Az üresjáratú időszakban nagy mennyiségben előre elkészített, vagy félkészre gyártott ételeket felesleges időtöltésnek gondoltam, és szent meggyőződésem volt, hogy csak a ténfergő sza-



kács látványától is irtózó főnököm unaloműző tevékenység céljából találta ki nekem. Elégtételnek éreztem, hogy az akkor még borsos árú vákuumzacskóra pazarolja bevételének egy részét, amit pénzkidobásnak véltem, hiszem előfordult, hogy az estig csomagolt ételt másnap mind eladtuk, mert beesett egy-két busz, vagy sétahajó. Aztán, amikor egy hétig szakadó eső miatt néma csendbe burkolódzott konyhánk hegyekig felhalmozott félkész ételeit megvizsgáltam, rájöttem arra, hogy semmilyen negatív fizikai változás nem történt az ételeinkkel az eltelt hét, majd tíz nap, extrém esetben 3 hét alatt sem, a mindössze 3 fokokos hűtőkamrában.

Később, egy kiszámíthatatlan forgalmú A la Carte konyhán adagolva tartósítottuk a nyers szelethúsokat, ami egy hét után is tökéletes minőségű volt, nem beszélve a csomagoláskor még kemény húsfajták pozitív fizikai változásairól. Később rájöttem arra, hogy ha aromákkal együtt vákuumozom kiadagolt húsaimat, sokkal jobban átjárja az íz, és



így még aromásabb termékeket tudok előállítani. Viszont a frissen sütésnél mégsem voltam tökéletesen elégedett, sem a sütségi veszteséggel, sem pedig a nagy hő hatására keletkezett „sokk” eredményeképpen létrejövő kemény állagtól, amit hosszas pihentetéssel tudtam csak enyhíteni. Ezen példák

nia a tűzzel” - azaz a tökéletes étel a hőmérsékleten múlik.

A probléma kezelésére tett kutatásaim során találtam szembe magam a Kiss János által 14 éven át tökéletesített technológiával a Sous Vide-del.



okulva fokozatosan csökkenteni kezdtem a hőkezelési temperaturákat, és megnyújtani az elkészítési időt.

Persze ez A'la Minute étkezésnél nem volt túlságosan meggyőző a gyorsítkezésekhez szokott vendégseregnek, így hát tovább kutattam:

Azt már mi is tudjuk nagyszüleinktől, hogy a jó ételek elkészítésének titka a lassú, takaréklángon történő sütés-főzés. Ez nem újkori találmány, már évszázadokkal ezelőtt különböző népcsoportok világszerte, egymástól függetlenül eredményesen használták. Hogy miért is jobb a lassú főzés, azzal nem foglalkozott senki, eltekintve néhány elkötelezett fizikustól és kémikustól, pl. Jean Anthelme Brillat-Savarin, aki Az ízek élettana címmel az 1800-as években foglalta össze ennek előnyeit. Szerinte „a jó konyhafőnöknek tisztelnie kell a természet örök törvényeit, ezen kívül mesterien kell bán-

A Sous Vide technológia kidolgozása Georges Pralus nevéhez fűződik, köszönhetően a 70-es évek technikai fejlődésének (műanyagzacskó és vákuum). Ezek a felfedezések, eredmények, ötvözve a 70-es 80-as évek technológiájával adták meg a lehetőséget arra, hogy a Sous Vide forradalmasíthassa a gasztronómiát.

A Sous Vide technológiát mai pozíciójába Bruno Goussault, a Cuisine Solution vezető tudósa emelte. További előny, hogy vákuumban, azaz légtüres térben a víz forráspontja 100 °C-ról 20 °C-ra csökken. A hőkezelés után a Sous Vide-olt termék maghőmérsékletét gyors (sokkaló) hűtéssel 3 °C alá kell csökkenteni (Cook & Chill), melynek eredményeképpen a terméket legalább 21, legfeljebb 40 napig tárolhatjuk minőségromlás nélkül. Utószennyeződés kizárva, mivel a termék a felhasználásig légmentesen zárt csomagban kerül raktározásra. Amennyiben -18 °C-ra fagyaszttjuk a terméket, az eltarthatósági idő 18 hónapra növelhető.

Ma már teljesen elhivatott híve vagyok a technológiának, csupán azért, mert mindössze egyetlen minőséget tartok elfogadhatónak: A tökéleteset!

Eme hőkezelési technológia kiegészítése egyéb molekuláris gasztronómiai settenkedéssel már csak egy másik cikkbe fért bele. Addig is érdemes kipróbálni a már háztartási változatban is elérhető Sous Vide eszközöket!



Csidei Tamás
Gasztronómiai szaktanácsadó
<http://gasztronautakft.hu>



Május 31. Ez volt az a dátum, amikorra szólta a meghívóm a Budapest XVII. kerületében fekvő, felújított Podmaniczky- Vigyázó kastély udvarházának sajtótájékoztatójára. Ez a sajtótájékoztató számomra nem volt szokványos, inkább hasonlított egy esküvőhöz, de erről majd később... A millió viszont abszolút magával ragadó volt.

Mint már említettem május 31-én indultunk a kollégámmal, mégpedig a XVII. kerületben található Podmaniczky- Vigyázó Kastélyba. Az igazat megvallva a címén kívül mást nem tudunk arról, hogy hová is megyünk, tehát kissé fenntartásaink voltak ezzel kapcsolatban. Gondoltuk, hogy ez egy szokványos, „száraz” sajtótájékoztató lesz, ahová őszintén szólva nem szívesen megyek, mivel ez nem az én hatáskörömbé tartozik, még akkor sem, ha az Oldaláról beszél-



lünk. Ugyanis nem szívesen teszünk a lapba egy vendégüllátásért cikkeket. Ez ellenkezik céljainkkal. Ám itt meggyőzték! De egyelőre maradjunk az utazásnál.

Azt gondoltuk, hogy ki fogunk menni a világból, mire odaérünk, de hamar rá kellett jönnünk, hogy a II. kerületből is alig több az út 20 percnél. Tehát ez abszolút pozitív irányba billentette mérlegünket. Megérkezésünkkor láttuk, hogy a munkálatok még folyamatosan zajlanak, ami mindenképp hasznosnak bizonyul, mert egy gyönyörű épületegyüttesről beszélünk. Bízunk benne, hogy mielőbb elkészülnek vele.

A kapuban rögtön két veterán autó fogadott, amely egyből visszarepített minket a „Fantomas-i” időkbe.

Befelé tekintve láttuk, hogy a szervezők nem csak tíz újságírónak szervezték a rendezvényt, hanem meghívtak mindenkit, aki csak szóba jöhetett egy sikeres bemutatkozás reményében. Ez bejött mondhatjuk...

Na de mit tudtunk meg a kastélyról? Ezt Tóth Péter helytörténész ismertetőjében elhangzott, mégpedig: az Árpádkor óta lakott Rákoskeresztúr a Garay, Szelényi és Osztroluczky családok birtokában volt. A birtokot Osztroluczky Judit kapta hozományként, amikor 1715-ben feleségül ment Podmaniczky Jánoshoz. A kastély első szárnya, az udvarház ezután épült, 1728-ban az országos összeírás (a népszámlá-

lás elődje) kiskastélyként említi. A főépület az 1760-as években épült kőből és téglából – a mocsaras terület miatt – cölöpökre. Vigyázó Ferenc Podmaniczky János unokája volt, innen a kastély kettős neve. Mindkét család a



magyar kultúra és tudomány elkötelezett támogatója volt.

A kastélyt 1906 és 1911 között építették át utoljára, később Podmaniczky Zsuzsanna a Magyar Tudományos Akadémiának adományozta a Podmaniczky vagyonnal együtt. A két világháború között múzeumként működött.

A Podmaniczky család egyik tagja mutatta be az akkori közönségnek a hatéves csodagyereket, Liszt Ferencet. A család érdekes tagjai között szerepel I. Podmaniczky János a költő, III. János bővítette a kastélyt, s az ő utódja, Podmaniczky László hatalmas területeket ajándékozott a fővárosnak, köztük a mai Nyu-

gati pályaudvar területét. Nevét őrzi most is a Podmaniczky utca. További híres utód, Podmaniczky Frigyes, a főváros polgármestere volt. A kastély kertjében lévő mauzóleumot már korábban tönkretették, majd 1956-ban fel is rob-



bantották. Azt is megtudtuk, hogy a nevezetes lakók nagyban hozzájárultak a magyar tudományhoz és művészetéhez. Vigyázó Ferenc a 19. században egész vagyonát az alakuló Magyar Tudományos Akadémiára hagyományozta. Az Akadémia máig őrzi külön-gyűjteményként.

A kastély 1945 utáni története nagyon jellemző: tábori kórház működött benne, majd kifosztották, volt pártiskola és gyermekotthon. Később sokáig üresen állt, hajléktalanok költöztek be, végül tetőszerkezete is leégett. Az Adonyi Va-

gyonkezelő Kft. közel egy évtizede vásárolta meg az önkormányzattól és vállalta a műemlék teljes felújítását.

Az átadás a Rendezvényházra, vagyis a kastélyhoz csatlakozó melléképületre és a volt istállóra vonatkozik. Adonyi József, az Adonyi Vagyongkezelő Kft. tulajdonosa varázsolta újjá, a Műemlékfelügyelet erős beleszólásával. Meghagyták a stukkós ajtókereteket, a mennyezetet és néhány csillárt.

A patinás épület ezentúl rendezvényházként működik, mondta a megnyitóünnepségen Novák Judit, üzemeltetési igazgató. Már idén is számos exkluzív fogadást, partit, esküvőt rendeznek az ódon falak között és a csodálatosan helyreállított kastélykertben. A főépület felújítása is jó ütemben halad és a tervek szerint egy esztendő múlva a terasz körül, szabadtéren egyszerre 180 vendéget fogadhat majd a korabeli architektúrába illeszkedő grillsziget. Az Udvarház

tucatnyi boltíves helyiségében pedig a gasztronómia széles palettájáról válogathatnak a hazai ízek szerelmesei. A Nagyétküek Sörházában hatalmas csülkök, oldalasok, kolbászok várják majd a jó étvágyú vendégeket. Igazi kuriózumnak ígérkezik az az étterem is, ahol a kastély története előtt tisztelegve 300 év tradicionális magyar receptjei kerülnek az étlapra, többek között fűrből, fácánból, libamájából, süllőből készült, hazai zöldségekkel körített finomságok elfeledett receptjei élednek újra.



Igazán ambíciózus csapatot építettek fel ehhez, ugyanis az Átrium Klub tulajdonosa, aki háromszáz fős, modern konyhával felszerelt önkiszolgáló éttermet irányít a rákoskeresztúri piacon, ugyanaz, mint a kastély üzemeltetője. Ott volt már szerencsém vendégeskedni, és tapasztalatom szerint kimagaslóan pozitív az ár/érték arány.

Ezek után körbesétáltam, megcsodáltam a felújított részt, amiért véleményem szerint köszönettel tartozunk, hogy valaki végre megmenti országunk történelmének egy darabkáját. Mert, mint megtudtuk, ugye az eredeti tulajdonosok menyinyi mindent adtak országunknak, nekünk?!

De maradjunk a kastélynál. Elbűvölő a millió, akármerre is sétáljunk a felújított részben. Pedig akkora területről beszélünk, hogy szinte fel sem tűnik, hogy közben még zajlanak a felújítási munkálatok. Egyáltalán nem éreztem zavarónak, sőt ha nem akartam, nem is vettem észre.

Számomra meggyőző volt a kastély adta lehetőségek kiaknázása, ugyanis az első benyomásom szerint egy terasz kialakítása mindenképpen a lehető legjobb döntés, mert ebben a környezetben arra vágytam, hogy elmenekül-

ve a város zajától, kicsivel több, mint 20 perc alatt a béke, és nyugalom szigetére találjak. Én így tudom elképzelni a továbbiakat. Nyugalom, igényesség, változatosság, választék, minőség, tradíció. Talán ezek lesznek azok a szavak, amelyek jellemezni fogják a Podmaniczky-Vigyázó Kastélyt.

Kíváncsian várjuk a grillszigetet, a sörházat, ahol a nagyétkűekre gondolnak majd. De azt az éttermet is kíváncsian várjuk, amely a kastély előtt tisztelegve öleli fel a 300 éves tradíciót, ezért az étlap ennek fényében készül



majd.

De mint mondtam, nem volt ám ez olyan szokványos sajtótájékoztató, mivel volt itt táncbemutató, ami a szórakozásunkat kívánta szolgálni. Ez a Csillagszemű Táncegyüttes előadásában történt.

De találkozhattunk „Sisi”-vel is, ugyanis menyasszonyi ruhabemutatóval is készültek a szervezők. Még a mosolytalanság is stimmel, mivel a modell ugyanúgy nem volt hajlandó mosolyogni, mint volt királynénk, aki ezzel titkolta foghíjját.

Ezek a ruhák, ebben a környezetben visszarepítettek minket a korabeli időkbe. Jó volt ezt érezni, kicsit el is játszottunk a gondolattal, hogy

milyen lehetett ilyen nyugalomban élni. Persze csak a mai rohanó világból kiindulva.

Meglepő eleme volt a megnyitónak az is, amikor az étkezés következett, ugyanis 16 féle ételből lehetett választani, mely svédasztalról volt kínálva. Az étkezés során sem csalódtunk. Főként nem azért, mert a sajtótájékoztató nem a spórolásról szólt, itt minden volt, „mi szem száznak ingere...”

A kiszolgálás is igazi úri módon történt, bár én ezt már megérkezésünkkel nyugtáztam, ugyanis, mikor találkoztam Bartalos Pisti kollégámmal, számomra a kérdés eldőlt, mégpedig, hogy nem fogunk csalódnani.

Neki külön köszönöm a figyelmes kiszolgálást!



Összegezve, ha egy igazán megfelelő, igényes helyszínt keresünk, a város zajától 20 percnyire, legyen az céges rendezvény, esküvő, de akár családi, vagy szülinap, de akár csak egyszerű összejövetel, akkor csak ajánlani tudom azt a helyet, amellyel, mint írtam is a cikk elején, fenntartásaim voltak. Ez pedig nem más, mint a Podmaniczky Vigyázó Kastély. Az biztos, hogy engem meggyőztek!

Podmaniczky-Vigyázó kastély

1173. Budapest, Pesti út 115.

Tel./Fax: 253-11-74

Mobil: 70/571-08-10

e-mail: kastelyrendezvenyhaz@gmail.com

Bízom benne, hogy sikerül az elképzeléseiteket megvalósítani, ugyanis, ezzel egy remek cél valósulhat meg.

Kíváncsian várjuk!

MEGHÍVÓ

A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület nevében meghívom Önt és Kedves Családját 2011. augusztus 06-07-ére, a Kunszentmiklóson megrendezésre kerülő, a szakma összefogására buzdító, a magyar termelés újraindítását serkentő, hagyományteremtő és ápoló rendezvényünkre.

Ünnepeljünk együtt, ismerje meg kulturális értékeinket, kóstolja meg elődeink főzési hagyományait, bemutatva azok mára már szinte elfeledett technológiáit.

Töltsünk el közösen egy kellemes, színes, programokkal teli hétvégét! Mindeközben az előadások széles skálája által fejlődjön, a szakmánkat szerető emberek társaságában!

Várjuk szeretettel!

Asztalos István

Kunszentmiklós, 2011. augusztus 06-07.

www.facebook.com/celpontbanavendeglatas

www.oldalasmagazin.hu/celpontban

12. MAGYAR GRILLBAJNOKSÁG

Versenykiírás

2011. szeptember 4. vasárnap, 07:30 - 16:00
Helyszín: Budapest, Népliget, a SzeptEmber Feszt ideje alatt.

A Magyar Grillszövetség 2011-ben is megrendezi az országos grill bajnokságot immár 12. alkalommal. A versenyen indulhat minden olyan 4 fős csapat, korhatár nélkül, aki a versenykiírás feltételeit, elfogadja és a nevezési díjat határidőre befizeti.

Jelentkezési, nevezési lapok leadási határideje: 2011. augusztus. 01.

Főzőhelyek korlátozott számban!

Helyszín: Budapest, Népliget, a SzeptEmber Feszt ideje alatt.

Az esemény időpontja: 2011. szeptember 4. vasárnap, 07:30 - 16:00

Eredményhirdetés időpontja: kb. 16:30

Egy csapat 4 főből áll, kik környezetük dekorációjával és öltözékükkel is felkeltik a közönség, és természetesen a zsűri figyelmét.

Az alapvető biztonsági és higiéniai szabályokat minden résztvevőnek kötelezően be kell tartania.

Elektromos készülék, használata tilos! A fő alkotó rész kizárólag

Csak nyárson, vagy rácson készülhet faszénparázs / esetleg gáz / felett

A mártásnak, serpenyő, lábos engedélyezett!

- Nevezési díj csapatonként 15 000.-Ft, (a GRILLSZÖVETSÉG tagjának 10000.-Ft) melyről a MAGYAR GRILLSZÖVETSÉG számlát állít ki a jelentkező nevére. Kérjük, az összeget a Magyar Grillszövetség az OTP Banknál vezetett 11743040-20066318 számú számlájára átutalni szíveskedjenek 2011. augusztus 05-ig.

A nevezési díj ellenében a Magyar Grillszövetség biztosítja az alábbi nyersanyagokat, 10 adagra :

- Húsokat (szürkeharcsa filé, csontos-bőrös csirkecomb, sertés tarja egész, marha hátszín egész)

- Zöldségeket (cukkini, trikolor paprika, gomba, paradicsom, burgonya, vöröshagyma, fokhagyma, póré)

- Faszén

- 1db 3*6 m-es sátor / korlátozott számban 10 db/

- sörpad, asztal

FIGYELEM KAUCIÓ!

A helyszín adottságainak figyelembe vételével a csapatok részére a sörpad garnitúrát csak a helyszínen fizetett kaució ellenében tudjuk átadni. A kaució összege: 15.000,-Ft/garnitúra, melyet a sörpad garnitúra visszavételekor visszafizetünk

A csapatok gondoskodnak az alábbiakról:

- szükséges eszközök, kellékek, dekoráció, abrosz, teríték, poharak.

- bemutató asztal, az elkészült ételeknek, a fényképezéshez.

A főzősátor igényeket a csapatoknak előre kell jelezniük a szervezők felé, a nevezéskor, mivel csak korlátozott számban áll rendelkezésünkre sátor.

A részvételi lehetőség a főzőhelyek kialakítása miatt korlátozott. A visszaigazolás a jelentkezések beérkezésének sorrendjében történik, a jelentkezések lezárása 2011. augusztus. 01.

A jelentkezéseket a következő elérhetőségre küldjék:

Ferenczi István: ferenczimeister@gmail.com vagy: Fax: 889 5252

Automatikusan kizárásra kerül az a csapat, amelynek nevezési díja nem érkezik meg 2011. augusztus 05-ig. a szövetség bank-számlájára.

A Verseny leírása és menete:

A szervezők 6:00-kor találkoznak a csapatokkal.

A 8:30-kor kezdődő megnyitóra már minden csapat elkészíti, feldíszíti a főzősátrát és felkészül a versenyre. Előkészíti a grillezéshez és a zsűri fogadásához szükséges eszközöket (terítő, szék, asztal, tányérok, díszítő elemek, egyebek.).

A megnyitó után a versenyben résztvevő hivatalos zsűri és társadalmi zsűri tagjai ünnepélyes esküt tesznek, hogy pártatlanok és elfogulatlanok lesznek a csapatokkal szemben és kijelentik, hogy csak a legjobb, legfelkészültebb csapatokat juttatják győzelemre.

Áru kosár kiadás: a bajnokság napján 7.30-kor

TÁLALÁS:

3 adag a „vak-zsűri” részére

3-4 adag „asztali,mozgó, zsűri” részére,

1 adag a bemutató asztalra kerül kihelyezésre. fényképezéshez

(a további adagok saját, illetőleg apró kóstoló falatok az érdeklődők részére, árusítás nem engedélyezett!!)

Zsűrizés:

A mozgó zsűri és a „vak” zsűri sorsoláson vesz részt, ki mikor melyik csapatot fogja értékelni.

A tálalás 09,45 órakor kezdődik, 5 perces időközönként, a „vak” zsűri részére.

10 órakor az asztali, mozgó zsűri érkezik a helyszínre.

Vak zsűri:

Az úgynevezett vak zsűrizéshez a szervezők által biztosított, zárható edénybe kell tálalni 3 adag ételt, amit a segítők továbbítanak a sátorba.

A kisorsolt „vak” zsűri, az odaszállított, számokkal ellátott ételeket értékeli, pontozza az alábbi szempontok alapján:

- az étel kinézete,
- az étel harmóniája,
- a fő alkotóelem kinézete (hús vagy a desszert fő alkotóeleme),
- optimális készütségi foka a fő alkotóelemnek (pl.: Steak = rózsaszín/medium),
- a fő alkotóelem harapásra/rágásra,
- a fő alkotóelem íze,
- a köret íze.

Tálalást nem pontoz!!

Asztali, mozgó zsűri

Az asztali, mozgó, zsűri is a fent leírtak alapján pontoz és még a tálalást is hiszen ők látják, a szépen elkészített és tálalt ételt.

Szintén pontozzák a sátor dekorálását, vidámságot, öltözéket, hangulatot

Ami az úgynevezett FUN, díj, amit külön ítélünk oda.

A zsűrilapok összesítésénél a legalacsonyabb és legmagasabb pontszámú lapot nem

Vesszük figyelembe.

1. A hal húsból készült grillezett ételeket 60 perc alatt kell elkészíteni és a zsűrinek 9:45 től tálalni, 10:00 tól a mozgó zsűrit (aki szakemberekből és amatőrökből áll) terített asztallal, szakszerű tálalással vendégül látni, az étel jellegének megfelelő bort lehet kínálni a menühöz, melyet mindenki magával hoz.

2. A további készítmények leadásának időpontjai:

10:45 óra	szárnyas étel
11:45 óra	sertés étel
12:45 óra	marhahús étel
13:45 óra	desszert

1.-es pontban leírtakhoz hasonlóan.

A verseny díjazása a következő:

Minden résztvevő részére emléklap,

Kategóriánként, arany fokozat 5 kategória /hal, szárnyas, sertés, marha, deszert/
(oklevél, érem, kupa, és ajándécsomag)

A bajnoksághoz, mind az 5 kategória eredménye számít össz, pontszám
arany

(oklevél, érem, kupa, ajándécsomag) és

a WEBER GRILL 80 ezer forintos gömb grillsütője
ezüst

(oklevél, érem, kupa, ajándécsomag) és

a WEBER GRILL 50 ezer forint értékű grill eszközei
bronz

(oklevél, érem, kupa, ajándécsomag) és

a WEBER GRILL 30 ezer forint értékű grill eszközei

Vándorserleg, az összetett első helyezetté, amely 3 egymást követő elnyerés után a csapaté marad.

Az úgynevezett FUN díj amelyből egy kerül kiosztásra, a nemzetközi zsűrizés szabályai alapján, azon csapat nyeri el ahol a sátor dekorálása, a csapat öltözéke, vidámsága, kimagasló
(oklevél, kupa, ajándécsomag)

A kísérők, látogatók, érdeklődők számára színvonalas egész napos kísérőprogramot kínálnak a szervezők.

A versenyre jelentkezőknek a DANUBIUS HOTEL ARENA kedvezményes szállást tud biztosítani

Előzetes foglalás alapján 14 000.-Ft a két ágyas szoba reggelivel

A foglalásnál kérjük bemondani: Magyar Grillbajnokság Tel.: 889 5244

A versenyről bővebben:

<http://www.magyargrillszovetseg.hu/versenyek.html>

Ferenczi István

Magyar Grillszövetség Elnöke

Elérhetőségek:

Tel: +36 30 742 8270

+36 20 518 1680

Fax: 889 5252

E-mail: ferenczimeister@gmail.com

A borok tesztelése

Minden borkóstolás a régi latin formula szerint történik, vagyis előbb a színt (Color), aztán az illatot (Odor), majd végül az ízt (Sapor) teszteljük. A poharat a száránál fogva a fény felé tartjuk, hogy megítéljük a bor tisztaságát. Minden a fény felé tartott bor tisztán kell csillogjon, a zavaros felhők a borban annak betegségéről tanúskodnak. De fontos még a szín tesztelésénél a szoba kellő megvilágítása, hogy a bor színe érvényre juthasson, persze ez a homályos borpincékben nem mindig sikerül.

Ezután a pohárban a bort rövid körkörös csuklómozdulatokkal kissé meglóbáljuk, hogy az alsó borrhétegek felülre kerüljenek és a bor levegőt kaphasson. A bor bukéját rövid, folyamatosan meg-



ismételt kis szippantásokkal jobban érzékelhetjük, mintha az orrunkat hosszú ideig tartanánk a pohárban.

A szemmel és az orral való tesztelés után megízleljük a bort. A bor ízét a nyelvünk szélén található ízlelőbimbókkal érezzük (a nyelv hegyén édes, a nyelv két oldalán sós és savanyú, a nyelv hátsó részén keserű). Szakértők szerint a bort kis kortyokban kell próbálgatni, és egy darabig tartasuk a szánkban, hogy a bor kissé felmelegedjen. A bor íze így jobban kiemelkedik. Ezután a bort az egész nyelvünkön osszuk szét, mielőtt rágó mozdulatokkal lenyelnénk.

- Berecz Edgár írása -



VENDÉGLÁTORBAN DOLGOZÓK I. ORSZÁGOS FESZTIVÁLJA ÉS VÁSÁRA

ELŐADÁSOK **GRILLBÁJNOKSÁG**

ŐRIÁS BOGRÁCS

MŰTATVÁNYOSOK

HAGYOMÁNYŐRZŐ CSOPORTOK

2011. AUGUSZTUS 06-07.
KUNSZENTMIKLÓS

KONCERTEK

**VENDÉGLÁTOR SZÉPE
2011**

**BOGRÁCSOS ÉTELEK
FŐZŐVERSENYE**

GYÓGYÍTÓ FALU

SÖRSÁTOR

MOTOSZÉPSÉGVISENY

NÉPTÁNC

WWW.OLDALASMAGAZIN.HU

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 meg-
engedné,

Hogy az asztalokat esti
helyükről kirakhatnánk

És helyébe az ígért táncot
megadhatnánk.



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A gyógyító bor

A hagyomány szerint Aszklépiadész (szül. Kr.e. 128-ban) híres ókori orvos fedezte fel a bor gyógyászati értékeit. A bort külsőleg alkalmazták borogatásra, bedörzsölésre. Spártában az újszülött csecsemőket borban fürösztötték meg. Az ókori gyógyászat nemcsak tisztán rendelte el a bor fogyasztását, hanem mindenféle gyógyfüvekkel készült gyógyborok alakjában is. Készítettek mentabort, tengeri hagymabort, mirtuszabort. Az italok között előkelő helyet foglalt el a bor, amelyet Hippokratész, a legnagyobb görög orvos, egészséges és beteg ember számára egyaránt csodálatosan megfelelőnek nevezett, feltéve, ha azt helyes mértékben fogyasztják. Platón azt tanácsolta, hogy a tiszta bort őrizzék meg az aggodalmak számára, hogy ennek élvezetétől megerősödjének, megfiatalodjanak.

A reneszánsz ember az ókori tudományosság újra felfedezését hozta, ekkor már természetes antibakteriális hatású folyadékként használták a bort. A bor savtartalma és alkoholtartalma a különböző drogok, színanyagok kioldását segítette elő, ami gyógynövényeknél nagyon fontos volt. A borokat a belső fertőtlenítés mellett nyílt sebek fertőtlenítésére, kezelésére is használták.

Tudományosan gyógybornak nevezhető az az ital, amelyek borral készültek, gyógyító, pl. vérképző vagy erő-

sító hatásuk tudományosan bizonyított.

A XVI. század második felétől kezdve tekintették az aszúbort, valamint az essenciát gyógybornak. Eleinte a természetudósok azt hitték, hogy az itteni borok kiválósága a szőlőtőkében, a vesszőben vagy a bogyóban rejtőző igazi színaranyának köszönhető. Köztudott volt, hogy a beteget kiveti az ágyból és erővel ruházza fel. Később gyógyszervegyészek kimutatták, hogy a hegyaljai nedű 14 féle ásványi anyagot tartalmaz, amelyek így együtt különösen jótékony és serkentő hatással vannak az emberi szervezetre. Az aszúszemekből bőrpoló krémet állítottak elő. Vérszegénység esetén, lassú lábadozás idején ma is fontos szerepet játszik a beteg táplálásában a bor, itt is elsősorban a tokaji, éspedig a tokaji aszú és az édes szamorodni. Az aszú így különösen fontos szerepet játszik a roboráló gyógyszerek előkészítésében. A tokajinak egyik legfontosabb tulajdonságaként tartották számon, hogy a benne levő fontos elemek gyorsan felszívódtak a vérbe, így az értékes hatóanyag rövid idő alatt a szervezet rendelkezésére állott. Ezek az értékes anyagok: cukrok, vitaminok, és a foszforsav, amelyek nélkülözhetetlenek a jó emésztéshez. Nagyon hatásos az asztma gyógyításánál és egyéb bronchiális betegségek kezelésénél.

<http://www.okomuzeum.hu>

Egy turista megkérdezi a hegyekben egy embert:

- Tényleg olyan egészséges itt a klíma, mint ahogy a katalógusokban írják?

- Igen, nézzen meg engem! Mikor idejöttem nem volt hajam, a bőröm meg csuparác volt.

- Hát mikor jött ide??

- Én itt születtem....

A hónap vicce:

- Melyik a villamos energiával legjobban ellátott ország?
- Magyarország. Nagy a feszültség, kicsi az ellenállás, minden csak volt, a vezetők érintése pedig halálos.



Van egy jó vicced?

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

- Locsolta a férjed a növényeidet, mikor a kórházban voltál?

- Hát persze. Tudja nagyon jól, mit jelent szomszárnak lenni...

Két idősebb férfi találkozik az utcán. Azt mondja az egyik:

- Képzeld megújult a szexuális életem!

- Hogyan?

- Vettem egy gázárcot, azt szeretkezés előtt ráhúszom az asszony fejére. Először is így megszépül. Másodszor ha elzárom a levegőt, úgy mozog mint húsz évvel ezelőtt!

A fiatal katonatiszt így szól a barátjához:

- Képzeld, megnősülök. Lennél te a tanú?

- Persze. Soha nem szoktam cserbenhagyni a bajtársaimat, ha szerencsétlenség éri őket.

- Miért vannak olyan sokan a hangyák?

- ???

- Azért mert még nem találtak fel olyan kicsi óvszert.

Egy férfi mondja az asszisztensnek a fogorvosi rendelőben:

- Jó napot! Mindegy melyik fogorvos tud fogadni, csak nő legyen.

- Miért fontos ez magának? - kérdezi az asszisztens.

- Mert végre szeretném egy nőtől azt hallani, hogy nyissam ki a számat, ahelyett, hogy fogjam be.

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 eszköze 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 légmentes 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 hőkezelet a terméket, a pontos hőkezelet 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

Alulról is lehet?

Elegünk lett! Eljátszottunk a gondolattal, hogy mi az ami működteti a szakmánkat, befolyásolja a mai magyar gasztronómiát, az oktatást, termelést, szaktudást, de akár napestig sorolhatnám. Rájöttünk, hogy a sok egyesület, szervezet, csoportosulást, mind-mind a segítő szándék vezérli, még akkor is, ha vannak, akik személyes boldoguláshoz használják a titulusokat. Minden csoportosulásnak vannak jó elképzelései, de a rendszer mégis hibás. Akkor mit lehet tenni egy ilyen megosztott, érdekektől vezérelt, beteg vendéglátóiparral? Ezt boncolgatom ebben a cikkben.



Kezdjük onnét, hogy megalakult a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, mely komoly célkitűzés-ként felvállalta, hogy összegyűjti a vendéglátóiparban dolgozókat.

Ennek érdekében 2011. augusztus 06-07-én megrendezzük Kunszentmiklóson, a Vendéglátóiparban Dolgozók I. Országos Fesztiválja és Vására elnevezésű rendezvényt, ahová ezennel szeretettel meghívunk mindenkit, aki szeretne szakmánkért, vagy csak önmagáért tenni egy aprócska lépést.

Hogy a lehető legtöbb kolléga megengedhesse magának, hogy részt vegyen, ezen az egyfajta kongresszus jellegű rendezvényen, ennek elősegítése érdekében a rendezvény ingyenesen lesz látogatható!

Itt ezen a rendezvényen lesz az első szakmai fórumunk (augusztus 07, 16:00, Kortárs terem) is, amelyet a későbbiekben rendszeressé kívánunk tenni. Itt fogunk beszélni a céljainkról, küldetésünkről, vagy, hogy miért érdemes hozzánk csatlakozni. Előjáróban annyit, hogy nálunk a törvények által minimálisan előírt összeg az éves tagdíj mértéke. (sajnos nem lehet ingyenessé tenni) Viszont, hogy senki ne érezze ablakon

kidobott pénznek, ezért kedvezményrendszert kívánunk kiépíteni, amely segítség lehet abban, hogy ez megtérüljön. Egyesületünk nagy célja, hogy összehozzuk a kollégákat, hovatartozás, vagy bármilyen diszkriminatív megkülönböztetés nélkül, mert véleményünk szerint, csak összefogással lehet komoly fejlődést elérni. Mi nem vitázni, hanem tenni kívánunk! Mindazokat szívesen látjuk tagjaink között, akik ehhez partnerek és úgy döntenek, hogy ennek részesei kívánnak lenni, legyen az magánszemély, egyesület, cég, vagy bármilyen csoportosulás.

Kívánunk még szakmai fórumokat, táborokat, előadásokat, bemutató főzéseket szervezni, de ki szeretnénk építeni a magyar termelők által megtermelt portékák éttermi beszállításának legkedvezőbb módját is. Példaként említem meg, hogy míg egy termelő a húsbárányért maximum 800.- Ft-ot kap, addig a nem magyar, és jelen esetben 2600.-Ft-os listaárral mennyi kolléga találkozhat a mindennapok során.

Ezen felül az éttermeket, oktatást is át kívánjuk világitani, és ehhez nem csak Budapesten kell vizsgálgódnia. Aki nyitott a szakmai segítségre, az igenis kapja meg. Tegyük ezt olyan emberek, akik ehhez méltó tudással rendelkeznek.

Első nekifutásra ennyi lenne amit elárulnék az egyesületről, de kérek minden kollégát, hogy aki csak tud, akar, vagy lehetősége van, az segítse minimálisan munkánkat azzal, hogy értesít róla minden kollégát, aki csak a vendéglátóiparban tevékenykedik. Mondja el mindenkinek, hogy: a jövő elkezdődött.

És persze aki csak teheti látogasson ki augusztusi rendezvényünkre, melynek szlogenje remélhetőleg elárulja, hogy minek kell mostmár bekövetkeznie, mégpedig, hogy legyen végre Magyarországon:

„Célpontban a Vendéglátás!”

2011.08.06-07.

SZÓDABIKARBÓNA

Nagymamáink mellette tették lea voksukat, és nem tévedtek.

A szódabikarbóna meglepően sokféle módon alkalmazható: a konyhában, főzéskor, a háztartásban számos helyen, de különösen gyomorégés, emésztési gondok ellen, és a kellemes lehelet, a fehérebb fog célja sem áll messze tőle.

Mindig tartsunk belőle otthon! Íme néhány ok, amiért a szódabikarbóna rendszeres használata ajánlható.

Szagelnyelő

Noha szagtalan, a szódabikarbóna egyik jó tulajdonsága, hogy képes elnyelni a legzavaróbb illatokat is, mert semlegesíti a baktériumok okozta savas anyagokat.

Fertőtlenít

Rendszerint nem is gondolunk rá, de a fésűk, kefék, manikűrkészlet, smink-ecsetek, szivacsok és más hasonló eszközök a baktériumok melegágyai lehetnek.

Továbbá:

- Megőrzik élénk színüket zöldségek, ha főzéskor kevés szódabikarbónát is szórunk a vízébe.
- Keményebb és tartósabb marad a tejszínhab, ha felverés előtt egy csipetnyi szódabikarbónát teszünk bele.
- Mindenfajta rovarcsípésre kiváló. A szódabikarbóna kevés vízzel keverve hatásos fájdalom- és duzzadtságcsökkentő.
- Mosatlan gyümölcsöt soha ne fogyasszunk. Tiszta víz helyett azonban javasolt 1-2 evőkanál szódabikarbónát és egy liter víz keverékét használni a mosáshoz.
- A sütemények összeállításánál fele sütőport és fele mennyiség szódabikarbónát használjon, szép egyenletes lesz a tészta.

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

HÍMZÉS
TERVEZÉS



Hirdetések

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

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtétezték
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@internet.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:

2011.08.01

Lapzárta:

2011.07.20

FÓKUSZBAN!

Birkás Muskotály

Cuvée

2006



Igazi muskotályos illattal rendelkezik e borpárosítás, amelyben a Csersegi Fűszeres, Irsai Olivér mellett az Ottonel Muskotály teltséget eredményez, ezáltal finom lecsengésű 30 g/l cukortartalmával már majdnem édes borba forduló cuvée-t kóstolhatunk.

www.birkaspinceszet.hu

info@birkaspinceszet.hu



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

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

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

Nyárhó, Jakab hava

Július 1.

ÉPÍTÉSZETI VILÁGNAP

Július 11.

NÉPESEDÉSI VILÁGNAP

Július 11.

NURSAI SZENT BENEDEK, EURÓPA VÉDŐSZENTJE

Július 13.

SZENT HENRIK

Július 15.

APOSTOLOK OSZLÁSA

Július 27.

HÉT SZENT ALVÓ

Július 31.

A SEGESVÁRI ÜTKÖZET NAPJA, PETŐFI SÁNDOR HALÁLA – 1849



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával!

Savi szállóige:

*„Soha ne félj kimondani azt, amiről
egész lelkeddel tudod, hogy igaz.”*

/Márai Sándor/



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@postafioek.hu; media.marketing@postafioek.hu;

Web: www.oldalasmagazin.hu



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

