



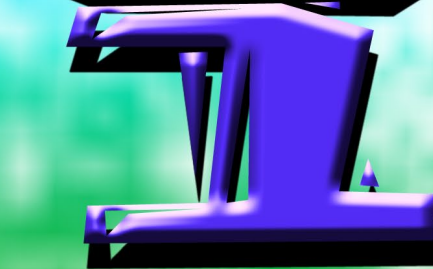
LEDALAS

- Fergeteg hava -

2012.JANUÁR III.ÉVFOLYAM



**Bécsi
Péchy
szelet**



**MIT
HOZ
2012?**

**Sűrítési
eljárások**

**TÖLTÖTT
KÁPOSZTA
MIX**

Játék

BÜLEK!



*Magyarország Japán
szemmel*

amit meg kell kóstolni:

AJÁNLÓ

Dunai Hajós

Törköly

Pálinka



www.dunaihajospalinka.hu



Töltött Káposzta Mix

Hozzávalók 4 személyre:

50 dkg sertés darált dagadó; 50 dkg marha darált lapocka; 20 dkg füstölt kolozsvári szalonna; 1 szál lángolt kolbász nagyobb darabokra vágva.; 20 dkg füstölt hús szeletelve; 1 kg vágott savanyú káposzta; 6-8 nagyobb savanyított káposztalevél; 1 nagy fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma; 15 dkg rizs; 2 tk só, 2 tk. bors, 2 tk. őrölt kömény, 2 ek. őrölt pirospaprika, 1 tk borsikafű (csombor), 4-5 babérlevél. 2 ek olaj; A tálaláshoz aki szeretné: 1 ek. étkezési keményítő.

Előkészítése: Apróra vágjuk a megmosott hagymát, majd a kolozsvári szalonnát is apró kockákra vágjuk. A szalonnát az olaj hozzáadásával majdnem pörccsre pirítjuk. Ha kisült a szalonna, a hagymát egy edénybe tesszük, majd a szalonna zsíráját rászűrjük. Ezzel félig üvegesre pirítjuk, majd a rizst hozzáadva befejezzük a folyamatot. Amikor megpirult a hagyma a rizzsel 1 dl vizet öntünk hozzá majd lefedve kissé kihűtjük. (Itt jegyezném meg, hogy aki szeretné rakhat hozzá őrölt pirospaprikát is és azzal fejezheti be a pirítást. Majd ezután öntjük hozzá a vizet.) Egy edénybe rakjuk a húsokat a fűszereket (a babérlevél kivételével) ízlés szerint. Amíg a rizses keverék hűl, addig a káposztát és a leveleket átmoszuk 2 szer 3 szor hideg vízben. Amint hűlt a keverék, hozzáöntjük a húshoz és jó alaposan átkeverjük. A levelek ha túl nagyok ketté is vágjuk és úgy töltjük meg a leveleket annyi húsmasszával hogy jó szorosan rá tudjuk tekerni a leveleket, majd a húsba nyomkodva lezárjuk a levelek végeit. Egy nagy lábas aljára annyi vágott savanyú káposztát rakunk, hogy ellepje, majd erre helyezük nem túl szorosan a töltött káposzta leveleket. Ezekre helyezük a közben felaprított kolbászdarabokat és a füstölt hús szeleteket. A tetejét beborítjuk a megmaradt savanyú káposztával. Megszórjuk köménnyel és ráhelyezzük a babér leveleket. Annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Lassú lángon 2.5-3 órát főzzük lefedve. Amikor kész, akkor a káposzta levéből 5-6 ek-val kimerünk egy kis serpenyőbe majd kis vízben feloldjuk a keményítőt. A levet közben forraljuk fel majd húzzuk félre és öntsük bele a keményítőt. Ezután pirospaprikát adunk hozzá kb 1 tk. és ezzel együtt készre sűrítjük. A piros mártásból kenünk a tányérra, majd ráhelyezzük a rézsütösen felszeletelt káposzta gombócokat, meglocsoljuk tejföllel, és egy-egy halom vágott savanyú káposztát rakunk a gombócokra.

Legvégül a szeletelt füstölt hússal koronázzuk. Friss kenyérral fogyasztjuk.

A receptet beküldte a Cseh Róbert. Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

A köszönőember

Vendéglátós koromban volt egy időszak amikor köszönőemberként dolgoztam egy méregdrága francia luxusétteremben. Később itthon sokat meséltem az étteremben töltött időről és a szolgálatról. Hallgatóim azonban sehogy sem értették a köszönőember feladatát és szerepét, ezért többen is megkérdezték:

– De ki az a köszönőember?

– Hát az, aki ott áll az ajtóban és szmokingban fogadja a vendégeket – válaszoltam. Ha valaki megkérdezi, hogy:” Helló Ed, hogy vagy öregfiú?” – akkor mindegyre meghajol és így felel: – Köszönöm jól Mr. Jackson. Hát önnek, hogy szolgál a kedves egészsége? Hát ezért köszönőember a köszönőember.

Játék

Mikor van Vízkereszt?

A: Január 6.

B: Január 8.

Megfejtéseiteket küldjétek el, az oldalasmagazin@postafioek.hu címre.

Havi nyereményünk:

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



SŰRÍTÉSI ELJÁRÁSOK

A sűrítés során egy-egy anyag folyási tulajdonságait változtatjuk meg. Ehhez fizikai vagy kémiai módszereket vehetünk igénybe, vagy hozzáadhatunk egy-egy új hozzávalót is. Amikor csak egy kis mennyiségű anyagot oldunk fel, az eredmény nagyon sűrű matéria lesz, így használhatjuk sűrítő, vagy viszkozitást növelő anyagként is. A témával nem csak mi, szakácsok foglalkozunk, hiszen a sűrítéssel külön tudományág, a reológia¹ foglalkozik.

Definíció:

A sűrítés során megváltoztatjuk egy folyadék folyási tulajdonságait, fizikai vagy kémiai reakció útján, vagy egy másik anyag hozzáadásával. Amikor egy kis mennyiségű anyag az oldást követően nagy és mérhető változáson megy keresztül, joggal nevezhetjük sűrítő vagy viszkozitást² növelő anyagnak. A sűrítést véghez vihetjük nagyon alacsony koncentrációjú zselésítő anyagokkal is. Bizonyos mértékben a hozzávalók közötti kötés is a sűrítés alapelveire támaszkodik.



Molekuláris méret

A legtöbb kisméretű molekula csak korlátozott mértékben van hatással a viszkozításra; még nagyon magas koncentrációnál is.

Kutatások bizonyítják, hogy milyen nehéz besűríteni egy folyadékot pusztán cukorral vagy sóval (ezek kisméretű molekulákból állnak). Ezzel ellentétben a legtöbb nehéz és nagyméretű, oldható molekula meggyorsítja a sűrítés folyamatát.

A „poli” képzővel kezdődő molekulák gyakran hosszú láncokba rendeződnek, a nehéz molekulák pedig sok kis különálló alakzatba állnak össze. A biopolimerek között találhatjuk a poliszacharidokat (alkotóeleme az egyszerű cukor) és a fehérjéket (polipeptidek; a peptid aminosavakból áll). Van persze néhány kivétel is: a poldextróz és néhány poliol (közel állnak az egyszerű cukorhoz), amiknek gyakorlatilag semmilyen hatásuk nincs a viszkozításra.

Sűrítés a konyhában

A hagyományos konyhai sűrítőanyagok általában szilárdak, és folyadékban kell feloldani őket, így hideg viszkozitási folyamatot hozunk létre.

A keményítők és fehérjék alacsony hőmérsékleten megkötik az összetevőket (a keményítő ragaszt, míg a fehérje megalvaszt). A krémeket még folyékony állapotukban stabilizálják, így létrehozva egy zselésített emulziót. A zselésítés irreverzibilis folyamat.



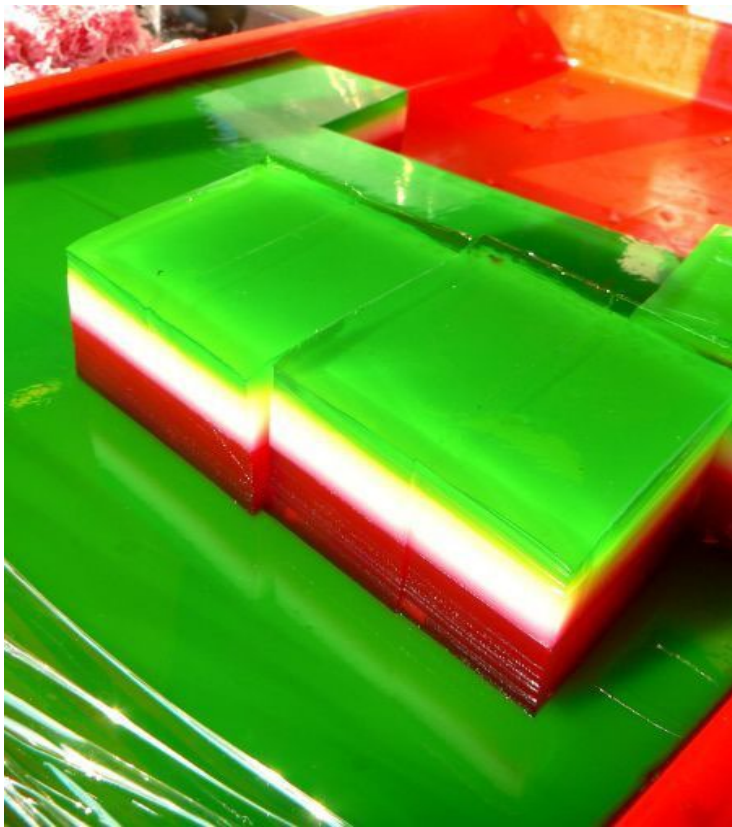
Természetes sűrítőanyagok

Néhány természetes anyag kitűnően használható sűrítéshez is. Egyes növények polimereket és poliszacharidokat raktároznak el. Ezek a molekulák kevesebb kalóriát tartalmaznak, mint a keményítő, hiszen nem teljesen megemészthetőek az emberi szervezet számára. Vagy megerjednek a bélrendszerben vagy különösebb változás nélkül távoznak.

Elttekintve a kukoricakeményítőtől, íme az alacsony kalóriatartalmú sűrítőanyagok listája:

- konjac, E425
- xantán, E415
- LBG (karob gumi, szentjánoskenyér gumi), E410
- tara gumi, E417
- guar gumi, E412
- CMC (karboximetil cellulóz), E466
- MC (metilcellulóz), E461

Az alginátot, az agar-agart és a karragént a zselésítő anyagokhoz soroltuk, habár a karragén egyes fajtái



sűrítőanyagként is használhatók (lambda típus).

Általában, ha sűrítőanyagokról van szó, úgy tartjuk, hogy alacsony hőmérsékleten dolgoznak. További tényezőként azonban meg kell említenünk az oldhatóságukat is. Ha hidegen oldhatóak, melegítés hatására a viszkozitásuk is nőni fog. Ha már feloldottuk őket, ugyanúgy viselkednek, mint a legtöbb molekula: csökkenni fog a kötések erőssége. Tehát ha a hőmérséklet csökken, kisebb lesz a viszkozitás is.

Szirupok, vagy sűrű, magas szilárdanyag összetételű oldatoknál (zselék, lekvárok, töltelékek) cukorpótló keverék használata szükséges. Az alacsonyabb kalóriatartalmú változatoknál szükség lesz sűrítőanyagra (pl. növényi eredetű gumi, ami csökkenti a szárazanyag tartalmat), térfogatnövelőre (pl. glükóz szirup, dextrin) és édesítőszerre (maltitol). Ha cukorpótlókat használ, mindig ellenőrizd az elkészült keverék édességét.

– Reológia: a folyadékok folyási tulajdonságaival foglalkozó tudományág

– Viskozitás: vagy más néven belső súrlódás, egy gáz vagy folyadék belső ellenállásának mértéke a csúsztató feszültséggel szemben. Minden valóságos folyadéknak vagy gáznak van viszkozitása (kivéve a szuprafolyékony anyagokat), az ideális folyadék és ideális gáz viszkozitása: nulla. A víz folyékonyabb, tehát kisebb a viszkozitása, míg az étolaj, vagy a méz kevésbé folyékony, azaz nagyobb a viszkozitása.

Csidei Tamás

gasztronómiai tanácsadó, szakoktató

<http://gasztronautakft.hu>

Elkészült a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület blogja, ahol naprakész információkkal, beszámolókkal, egyesületünk híreivel várjuk a látogatókat.

Látogasd meg Te is:

<http://kortarsegyesulet.blogspot.com/>

A kávéfőzés szabályai

1. Frissen pörkölt kávéból válasszuk ki a legjobb minőséget.
2. A kávébabot mindig a felhasználás előtt őröljük meg.
3. Használjuk mindig a megfelelő mennyiséget (egy kanna kávéhoz 0,3l), 12-16 g kávé, a moka-hoz a dupláját.
4. Használjunk mindig friss forróvizet (95°C) a kávéfőzéshez.
5. Soha ne vegyünk vizet a melegvizes csapból!
6. Tartsuk mindig tisztán a kávéfőzőgépet és a felszerelést.
7. A kávé tároljuk megfelelő körülmények között:
 - Száraz helyen, mert a kávé magába szívja a nedvességet.
 - Ne tároljuk erős illatú anyagok vagy élelmiszerek között.
 - Az őrölt kávé tároljuk hideg helyen.
8. Tiszta és előmelegített csészéket használjunk a kávé service-nél, lehetőleg porcelánt.
9. Használjunk lágy vizet a kávéfőzéshez.
10. A kávé azonnal szervírozzuk, semmiképp ne melegítsük újra!



A Bécsi Péchy szelet

Családom mindig is büszke volt a nevére, de nem csak azért mert a dicső ősök Pécsynek vagy Péchynek írták magukat, mint nemes tekintetes vitézlő Péchy Manó huszár főhadnagy, a tar tást inkább az adta, hogy a zsidózó nyelvész kancellár, a szombatos Péchy Simonig gyökereztettük magunkat. Istenben boldogult anyám idejében a vasárnapi étkezések fénypontját nem a galuskás húsleves, a sóba főtt marhahús, a hozzá felszolgált alma-, tor ma-, vagy paradicsommár tás, az Eszterházy rostélyos, az almás rétes, a szilvás gombóc vagy a Sacher torta jelentette, hanem a bécsi szelet, amit mi csak közönségesen Pécsiszeletnek hívtunk. Nem mintha kivagyiságból vagy úrhatnamságból előbb valónak tartottuk volna a Pécsit a bécsinél, csupán csak azért, mert ez a hús igazán Pécsiszelet volt. Anyám szenzációsan tudta elkészíteni:



A legjobb minőségű borjúhúst óvatosan kipotyolta, aztán megfűszerezte a maga készíttette fűszerkeverékkel, majd lisztbe, tojásba és különleges, félig szárított, meghántott és lereszelt zsemlék hosszú szárú morzsájába forgatta. Végül fele vaj – fele zsír keverékében aranybarnára sütötte. A hús mellé vajban forgatott petrezselymes krumpli járt citromkarikával és reszelt főtt tojással. Ez az étel egyenesen fenomenális volt, a hús valósággal elolvadt az ember szájában...

Össze sem lehetett hasonlítani azzal a száraz, vékony és lapos cipőtalppal, amit az éttermekben bécsi szeletként próbálnak rásózni a balekokra. Tehát ezért volt Pécsi szelet a mi bécsi szeletünk.

-Berecz Edgár-

MAGYARORSZÁG JAPÁN SZEMMEL



Bizonyára sok embernek érdekes téma lehet, hogy miként vélekednek a japánok Magyarországról, és úgy általában a magyarokról. Rokoni érzéseket kelthet az, hogy a japánok is a családnevüket írják elől, zenéjük nekik is pentaton, és hogy a genetikai állományukban vannak bizonyos, a székelyekkel hasonlatos (ha nem egyforma) faktorok. Azonkívül hogy rengeteg japán utazik Magyarországra, az átlag japán nemsokat tud a magyarokról. Akadt olyan japán is, aki azt kérdezte tőlem, hogy Magyarországon Indiában van-e, vagy hogy Budapesten a Rajna folyik-e keresztül. Az ilyen kérdésektől nem

tudja az ember, hogy nevéss-e vagy bosszankodjon, bár magyar szempontból is ugyanaz a helyzet. Az átlag magyar számára Japán a supermodern elektronikai cikkek, a gésákat, a karatét, a kamikazét és a harakirit jelenti. Érdekes viszont hogy az idős japánok meglepően jól informáltak a magyar kérdést illetően, és rengeteg dolgot tudnak az Osztrák Magyar Monarchiáról, vagy Kodály és Bartók zenéjéről. Még érdekesebb, hogy a japán mobiltelefonok memóriaegységében tárolt 17 féle zene közül kettő-három magyar, a tv-ben a sajtót magyar zenével reklámozzák, a paplanok és a párnák címkéin feltüntetik, hogy a felhasznált libatoll magyar, továbbá a nagy éttermek előnyben részesítik a magyar libamáját az izraelivel szemben. A tévében hetente műsora tűzött lovas adásban a magyar lovassportok és a Hortobágy is helyet kapnak, ezenkívül különféle gasztronómiai adásokban rendszeresen foglalkoznak a gulyással és a Tokajival. Apro-pó borok. Nagoyában jártam egy borkereskedésben amelyben 15 féle magyar bort lehetett vásárolni. Igaz, meglepően olcsó áron. Sajnos a magyar borok sehogyan sem tudták felvenni a versenyt a francia vagy olasz





borokkal. Se árban, se minőségben. Ennek ellenére a japán borászok elismerően nyilatkoztak a magyar borpincék termékeiről, különösen a Tokajiról. Az 1880-as években a Tokaji a japán császár kedvenc borai közé tartozott, és az udvari szállító tekintélyes mennyiséget rendelt belőle a császár borospincéjébe. A japán nagyvárosokban általában szoktak lenni magyar éttermek is amelyek naponta keserves élethál harcot vívnak a fennmaradásért, mert a japánok körében a magyar ételek nem igazán kedveltek. A túl zsíros, paprikás, húsos, zafos ételekről sehogyan sem mondható el, hogy a japánság szája íze szerint lennének. Ez érthető is egy olyan nép esetében amely halon, rizsen és többnyire vegetáriánus zöldségételeken nőtt fel. A nagoyai Gulyás étterem is olyan ételeket kényszerült kivenni az étlapról, mint a töltött káposzta, a paprikás csirke vagy a libamáj. S míg egyre több japán szakácskodik Magyarországon a japán éttermekben, Japán-



ban addig nagyon kevesen szánják rá magukat, hogy a magyar gasztronómiában szerezzenek tapasztalatokat. A legnagyobb szomorúságot számunkra az okozza, hogy a japánok semmitsem tudnak Erdélyről, és arról hogy mi is itt vagyunk.

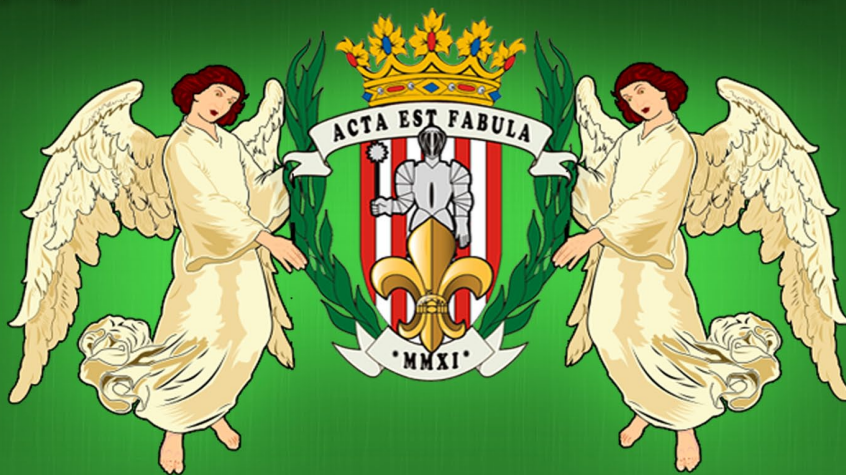
-Berecz Edgár-

MIT HÖZ 2012?

Bízom benne, hogy változásokat, sok-sok pozitív változást. Mi személy szerint azon fogunk dolgozni, hogy egy személyes konfliktusoktól mentes, szakmai és kulturális rendezvényekkel teli évben, szakmai érdekképviseletben erős, tagságában pedig bővelkedő szakmai szervezetté nőljünk.

Tesszük ezt azért, hogy végre mindenkinek lehessen egy olyan lehetősége a csatlakozásra, ami mellé, szívesen teheti le a voksát, mert nem fog abban csalódní, mivel nem a pénzről szól.

Kérünk benneteket, hogy kövessétek munkánkat figyelemmel és amennyiben szeretnétek csatlakozni, keressetek bennünket bizalommal!



KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS
SIKEREKBEN GAZDAG, BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁNUNK!

KORTÁRS GAZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET,
és az OLDALAS MAGAZIN szerkesztősége

FÜSTÖLÖGHETÜNK

CSAK JÓL GONDOLJUK MEG, HOGY HOL!

Január 1-től jön a Dohánytörvény! Persze ezzel is lehet egyetérteni, vagy elutasítani azt, ebbe sincs <sajnos jelen esetben> beleszólásunk, de mégis azt gondolom, hogy „láttunk már karón varjút”! Gondoljunk például a standtörvényre, annak változására, az is egy példa, hogy minden változhat. Én személy szerint nem tudok egyet érteni a dohányzás teljes betiltásával, a szabályozását viszont abszolút elfogadom. Azt megértem, hogy szükséges valamit kezdeni a nem dohányzók érdekében, viszont maga a mód számomra kissé eltúlzott. Újra előkerült a jól megszokott „Magyar virtus”, miért is ne mi legyünk ismét a legszigorúbbak ...



Talán ésszerűbb lett volna kiépítettség hiányában, ha szabályozzák, hogy az üzlet tulajdonosa nyilatkozzon, hogy dohányzó, avagy nem dohányzó helyet kíván üzemeltetni, és ezt a bejáratnál egységesített táblán, jól láthatóan tüntesse fel. Így megmaradt volna az anti dohányosok választási lehetősége, viszont sok üzlet megmenekült volna a szabályozás okozta kilátástalanságtól.

Gondoljunk csak bele, hogy hány olyan hely működik ma, aminek <én azt gondolom>, meg van a millióje, ezeket hívjuk úgy, hogy „füstös kis kocsmá”. A legnagyobb vesztesei biztosan ezek a helyek

lesznek, mert ezek a helyek látogatottságukat tekintve épp egy olyan réteget vonzottak, akik, akár munka előtt-után, szívesen elücsörögtek egy jó pofa sör társaságában, mit sem törődve a füsttel, hiszen minden doboz dohánytermékben ők megfizették az egészségügyi hozzájárulást, amit az általuk kipöfékelt cigaretta füst okozta veszélyek miatt vezettek be. Bízom benne, hogy így, már nem lesz erre szükség, mivel már másnak nem fogunk zárt térben egészségügyi kockázatot jelenteni. Így talán olcsóbb lehet azzal a százassal a cigaretta, amit ezen a jogcímen két lépcsőben hozzáadtak, így honorálva, hogy most már plusz feladat lesz a dohányzóhely felkutatása is. Kicsit ezt olyannak érzem, mintha egy autóra fizetnek biztosítást, de azt nem használhatom, csak mondjuk a Dob utcában.

Maradjunk a földön fizessünk ilyen jogcímen hozzájárulást, azt kapja meg az egészségügy <ráfér!> , de ne szabályozzuk túl ismételten, az egyébként sem egyszerű életünket. Oldjuk meg a problémákat, de

ne úgy, hogy az adófizető üzletek életét nehezítjük meg, vagy ne úgy, hogy a hétköznapi emberek szokásait akarjuk egy csapásra, parancsra megváltoztatni. És persze számoljunk is. Ehhez, íme, egy példa:

Ha pl. én, minden nap, a reggeli 2- kávé és 1 üdítő árával az üzlet urnájához járulok, akkor ez nekik havi szinten min. 30ezer Forint bevételt jelent. Ez persze csak én vagyok, de valószínűleg nem csak rám építették fel üzletüket, tehát így nagyon sok bevétel kiesést könyvelhetnek el, mivel én nem iszom meg a reggeli kávé cigarettá nélkül, az üzlettől 5métert pedig nincsen kedvem gyalogolni, így marad az otthonkávézás. De a történet még itt nem áll meg, mert mondjuk, még hozzám hasonló néhány ember távol marad, mert egyszerűen csak nem képes, vagy nem akarja a reggeli szertartását megváltoztatni, abban az esetben a cég vezetője a bevétel átszámolása után joggal dönthet úgy, hogy csökkenti a reggeli műszak dolgozóinak számát. Miért is ne tenné, hiszen csökkent a forgalma?! Ebben a pillanatban pedig kevesebb bevétel, kevesebb bejelentett alkalmazott után fizeti az államnak az adót, tehát mindenképpen a „farkunkba haraptunk” ismét.

Most már csak az biztat, hogy áprilisig van még némi idő, ugyanis addig nem szankcionálnak, addig pedig bízom benne, hogy a döntéshozók is végigszámolják a fenti példát és belátják, hogy szabályozni kell, de nem minden áron!



- Két részeg a kocsmában:
- Te, haver, meghívlak egy kisfröccsre! - mondja egyik.
 - Köszí haver, de nem keverem a piákat. - válaszolja a másik.
 - Miért, eddig mit ittál? - kérdi az első.
 - Nagyfröccsöt.

- Két alkesz cimbora összefut meló után a kocsmában. Kérdi az egyik a másikat:
- Mit iszol?
 - Nekem nyolc!
 - Nekem is!
 - Csapos! Tizenhat kisfröccsöt kérnék!

A hónap vicce:

Lány: Leszokok a káromkodásról...

Fiú: Miért?

Lány: Azért bazdmeg mert kurvára nem nőies.



Van egy jó vicced?

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

Az asszony a férjének:

- Drágám hol az ebédem?

Erre a férj:

- A szakácskönyv 115. oldalán!

- Mi a foglalkozása? - ordít rá az újoncra az őrmester.
- Bakteriológus vagyok.
- Ne cifrázza nekem, mondja nyugodtan, hogy vasutas!

- Hogy hívják Stallone dublőrjét?
- Pótszilveszter

Mi az: ha feldobják anyós,
leesik semmi?
- ???

- Hát egy jó nagy mázli

A börtönőr odaszól a raboknak:

- Van egy jó és egy rossz hírem. Melyiket mondjam elsőnek?
- A jót.
- Ma szabadultok - mondja az őr.
- És mi a rossz?
- Az, hogy ez nem igaz.

Elrendelték, hogy ezentúl a gyárunk melletti italbolt csak a munkaidő kezdete után árulhat szeszt. Eddig csak részegen mentem reggel a gyárba, most meg majd kénytelen leszek késni is...

Egy utazó ügynök becsenget egy házba. Egy kisgyerek nyit ajtót, egyik kezében cigaretta, a másikban egy üveg pálinka.

- Itthon vannak a szüleid? - kérdezi az ügynök.

- Na mégis, mit gondolsz?

Rigmusok:

Menyasszony- tánc

Íme, itt áll előttünk ékes
menyasszonyunk,
Hogy menyecskefejjel
először mulasson.

Mindenki táncoljon vele
egy kurtát,

Csak vigyázzanak, hogy
le ne tiporják a cipője
sarkát!

Gondoljanak arra, hogy
drágáért varrták.

Azután tömjék meg
bankóval a markát.

Az asztal közepén van
egy üres tányér,

Én kezdem a táncot, a
többi meg ráér.

Addig menjenek haza
tizesért, huszasért,
százásért.

Te meg cigány, húzd rá
az új házaspárért!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Újházi tyúkhúsleves



Egy étel, amit mindenki ismer és szerelmesélte, hogy az ő egyik kedvence a ret, és szinte mindenki tudja, hogy Ujházi Ede (1844-1915) színművészhez köthető - ez az Ujházi tyúkhúsleves, amiben csak a „tyúk” nem stimmel...

Na de lássuk a történetet! Ujházi főorvos édesapja a színészek orvosa is volt Debrecenben, aki fiát minden előadásra elvitte és megfenyegette: látod fiam, ilyenek a komédiások, minden lehetsz, de ez az egy soha! Így lett belőle színész, a realista színjátszás egyik úttörője. Játszott a kolozsvári Nemzeti Színházban, de 1870-től a pesti Nemzeti Színház lett, ez mellett „mellesleg” 25 évig volt a Színiakadémia tanára is. Bohém társasági ember volt, asztaltársaságok felejthetetlen figurája, pincérek kedvence és amatőr szakács, aki éppen olyan otthonosan mozgott a színpadon, mint a vendéglők konyháiban. A Gundel étterem elődje, a Wampetics volt a törzshelye és levesének kétféle történetében Krúdy Gyula és Nagy Endre a „bűnösök” Krúdy többször megírta a leves történetét - rá jellemzően többféle képpen. Szerinte Ujházi a Wampeticsben

A hitelesebb történetet Nagy Endre író, színiigazgató így írja le: „Nem sajnálta a fáradságot, költséget, elutazott szülővárosában, Debrecenbe, hogy saját találmányú levesének anyagát beszeresse. Vén kakasok kellett ehhez a leveshez, amelyeknek megkeményedett izmaiba szerelmi viharok íze-sava gyülemlett össze. Három napig egyfolytában kellett főniök, amíg belemálltak a levesbe és egygyé főttek a zöldséggel, főként a legendás jelentőségű zellerrel. Különösen vigyázott, hogy el ne kallódjanak a kakasok taréjai és egyéb megkülönböztető szervei, amelyeknek átazonosuló képességében babonásan hitt”. Nagy Endre leírását erősíti meg Magyar Elek híres Inyestmester szakácskönyve is, melynek 1932-es első kiadásának Ujházi levesében szintén kakas szerepel, sok taréjjal, viszont ő marhafartót és csontot is főz bele, amiről se Krúdy, se Nagy nem tesz említést - lehet tehát tippelni...

Rendek Ökogazdaság GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E; <http://biotanya.hu>; Kerekegyháza, Kunpuszta 81. Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522; Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan. Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetendők; Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga



Profi smínkek minden korosztálynak,
minden alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfólió. Esküvőre,
buli, parti, és báli alkalmakra, állásinterjúra.
Extravagáns, tréfás....stb.

Smínkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus ,Sminkes

Szentendre

06/30-205-7850

rovoadrienne@gmail.com

<http://adrienne-smink.hupont.hu>

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

HÍMNESZTERV
MINDENRE
AMI TEXTIL



Hirdetések

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

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtékinthetné
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:

2012.02.01

Lapzárta:

2012.01.20

FÓKUSZBAN!

82

Mészáros Borház
Oh Merops
2007



A bor szép, színes, izgalmas, összetett és harmonikus. A bor illatában aszaltszilva és kökénylekvár érezhető.

A szájban gyümölcsös ízek és az érelésből adódó díszítő ízek jelentkeznek. Egy igazi markáns, karakteres szekszárdi bor. Fogyasztását 16C -on ajánljuk.

<http://www.meszarosborhaz.hu/>

info@meszarosborhaz.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)

Télhó, Boldogasszony hava

Január 1.
ÚJÉV

Január 6.
JÉZUS NEVENAPJA

Január 6.
VÍZKERESZT

Január 10.
A HORTOBÁGYI NEMZETI PARK MEGALAPÍTÁSA

Január 21.
MADÁCH IMRE SZÜLETÉSNAJPA

Január 22.
A MAGYAR KULTÚRA NAPJA-A HIMNUSZ SZÜLETÉSNAJPA

Január 27.
A HOLOCAUST NEMZETKÖZI EMLÉKNAPJA



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával!

Havi szállóige:

*„Senki sem jó véletlenül, az erényt
tanulni kell.”*

/Seneca/



HU ISSN 2062-9826

Oldalast magazin; Havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó: Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület; 6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-42; Nyilvántartási szám: 12.Pk. 60197/2011; Statisztikai számjel: 18216767-9499-529-01; Számlaszám: 11732150-20011756;

Az Egyesület elnöke: Asztalos István; Alapító főszerkesztő: Asztalos István; Rovatvezetők: Rendekné Olga; Asztalosné Erzsi; Hunti Mihály István;
Csidei Tamás; Berecz Edgár; Digitális munka: Joború Szabolcs; Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László;



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

