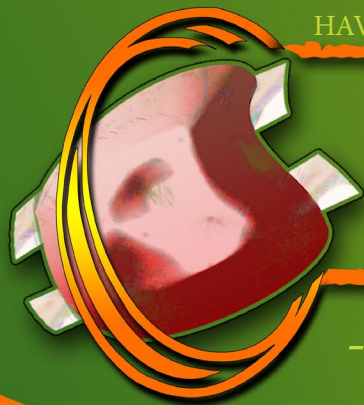




HAVONTA MEGJELENŐ INGYENESEN LETÖLTHETŐ ELEKTRONIKUS MAGAZIN

OLDALAS

- Jégbontó hava -

2012.FEBRUÁR III.évfolyam



Megnyitott a
Kaldeneker® Lekvárosház®

Szegedi
Shalászlé

Zselésítő
eljárások

Játék

Kunadacsi
siker

Gasztronauta

„A 2 éves interjú...”



AJÁNLÓ

Dunai Hajós

Alma

Pálinka



www.dunaihajospalinka.hu

amit meg kell kóstolni:



Szegeði halászlé

Hozzávalók (4 személy részére):

1 kg vegyes hal (ponty, keszeg); Halbelsőség (ikra, tej); 3 nagy fej finomra vágott vöröshagyma; 2 evőkanál szegedi pirospaprika; 2 db zöldpaprika; 1 db paradicsom; 2 evőkanál zsír; Cseresznyepaprika
Ízlés szerint só

A szegedi halászlé az alaplé elkészítésével kezdődik. Első lépésként a finom kockára vágott vöröshagymát 2 evőkanál zsíron megpuhítjuk. Miután üvegesre pároltuk a hagymát, hozzáadjuk a hal csontjait, a fejet, a farkat, az uszonyokat, a kisebb halakat, belerakjuk a zöldpaprikát, a paradicsomot, rászórjuk a pirospaprikát, a sót, majd összefőzzük. Amint rotyogni kezd, hideg vízzel felöntjük és 45 percig egyenletes tűznél főni hagyjuk. Amikor felforrt a lé, az egészet áttörjük, szitán átpasszírozzuk. Máris elkészült a sűrű, tartalmas hal-alaplé!

Elővesszük a sózott, előre bevagdalt nagyobb halszeleteket és hozzáadjuk az alapléhez. A halfilét mélyen, egészen a bőrig vágjuk be, hogy a szálkák könnyebben fogyaszthatók legyenek. Felhígítjuk a lét annyira, hogy a halszeleteket teljesen ellepje. Lassú tűzön további 30 percig főzzük, ügyelve arra, hogy közben nem kevergetjük a halat, csak a bográcsot forgatjuk! Mielőtt levennénk a tűzről, az ikrát és a tejet is belefőzzük a hallébe.

Levesünket forrón tálaljuk, a halhúst a lével együtt fogyasztjuk. Szegeden cseresznyepaprika is mindig kerül a tányérba. Egy pohárka száraz fehérbor, vagy rosé igazán ünnepélyessé teheti lakománkat!

Jó étvágyat a szegedi halászléhez!

A receptet beküldte: Tóth Ferencné, Siófok. Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁ R ROVATA -

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 kelő 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 borrétegek felülre kerüljenek és a bor levegőt kaphasson. A bor bukóját rövid, folyamatosan megismételt 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 tartsuk a szánkban, hogy a bor kissé felmelegedjen. A bor íze így jobban kiemelkedik. Ezután a bort az egész nyelvünkön osszuk szét, mielőtt rágó mozgulatokkal lenyelnénk.

Játék

Mi a galuska másik neve?

A: Nokedli;

B: Gnocchi.

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

Havi nyereményünk:

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



ZSELÉSÍTŐ ELJÁRÁS

Zselésítés során a cseppfolyós anyagok (folyadékok, gázok) szilárd halmazállapotúvá válnak. A folyamat lehet maradandó vagy alakítható, a hőmérséklettől, a hozzávalók kombinációjától és magától a zselésítő anyagtól függően. A megfelelő hozzávalókat használva a zselé lehet nyúlós és híg vagy épp nagyon kemény.

Néhány zseléhez a legalapvetőbb hozzávalók szükségesek: protein (tojás, hús, hal, szója, borsó, tej), liszt, keményítő... A proteinből készült zselék nem átalakíthatók (visszafejtőd a folyamatot, csak nem hőkezeléssel), mert olyan kémiai reakciók mennek végbe az eljárás során, melyek a molekulákat stabil kapcsolatba kötik. A keményítő szintén irreverzibilis zselét eredményez (a ragasztás visszafordíthatatlan). Van néhány nagyipari és alternatív eszköz, melyekkel alacsony szilárdanyag összetétel és alacsony adalékanyag mennyiség mellett készíthetők el a zselék. Olvadási és ülepedési hőmérsékletükkel kísérletezve megváltoztatható a PH értékük, valamint a zselé erőssége, áttetszősége és rugalmassága (ragasztók használatával...).

Irreverzibilis zselék:

- Nátrium alginát kalcium kloriddal
- Konjac glükomán (hígítás: 3-5g/100ml víz), PH értéke legyen nagyobb, mint 8

Reverzibilis zselék:

Ahhoz, hogy megváltoztassuk az olvadási hőmérsékletet (pl. a fagylaltnál), olyan kis méretű hozzávalókat kell használnunk, mint a cukor vagy a só. A hozzávalók harcba szállnak, hogy megváltoztassák a víz eloszlását, így befolyásolva a rugalmasságot és az olvadási hőmérsékletet. Az alkohol, a malitol, a glicerol és más poliolok kis molekulák.

Egy zselé ugyanazon a hőmérsékleten olvad meg, függetlenül a zselésítő anyag koncentrációjától. Ezzel szemben, a koncentráció hatással lehet a zselé erősségére.

Kötési hőmérséklet:

Hidegen kötő reverzibilis zselék:

- Konjac: a koncentráció legyen magasabb, mint 2,5% (gyenge a molekulák kötése)
- Inulin: a koncentráció legyen magasabb, mint 20%
- CMC: a koncentráció legyen magasabb, mint 1,5%, kanalazható zselék készíthetők belőle

Reverzibilis zselék kötése 50°C alatt:

- Agar-agar (40°C-tól)

Olvadási hőmérséklet:

A reverzibilis zselék 50°C alatti hőmérsékleten olvadnak meg, sók hozzáadása nélkül (a karragén „aktiválódása” 70°C körül következik be)

Olvadási hőmérséklet 30 és 50°C között:

- karragén + konjac
- karragén + tara gumi

A reverzibilis zselék olvadása 40 és 60°C között:

- karragén
- karragén + LBG
- konjac + xantán gumi



Zselé, ami két nem-zselésítő anyag reakciója nyomán jön létre

Az aktiválódási hőmérséklet 80°C körül van, a zselé, akkor lesz a legerősebb, ha a hozzávalókat fele-fele arányban használjuk.

- xantán + tara
- xantán + LBG
- xantán + konjac
- xantán + guargumi (ez a kombináció instabil zselét eredményez)

Zselé létrehozása magas hőmérsékletű diszperzióval majd lehűtessel:

- Akácia gumi (30%)
- Gellán gumi (aktiválódási hőmérséklet: 70°C)
- Agar-agar: 85-95°C körül éri el oldhatóságát

Reverzibilis zselék reakciója egy ion hozzáadásakor:

- kappa karregén + kálium
- karragén + konjac + kálium

Magyarázat:

Konjac (E425): A Konjac glükomannán vízben oldódó hidrokolloid, amelyet Konjac lisztből víztartalmú etanollal történő mosással nyernek. A Konjac liszt az Amorphophallus konjac évelő növény gumójából előállított tisztítatlan nyers termék. Fő összetevője a vízben oldódó, nagy molekulatömegű poliszacharid, a glükomannán, ami, 1,6:1,0 moláris arányban, $\beta(1-4)$ glikozidos kötésekkel összekapcsolt D-mannóz és D-glükóz egységekből áll, minden 50. vagy 60. egységnél elágazással. A fehértől az enyhén barnáig változó, finom részecskeméretű, könnyen folyó és szagtalan por. Forró vagy hideg vízben diszpergálható, nagy viszkozitású, 5,0 és 7,0 közötti pH-értékű oldatot képez. Az oldhatóságot növeli a hő és a mechanikus rázás.

Hőstabil gélképződés: A mintából 2 %-os oldatot kell készíteni úgy, hogy azt folyamatos rázogatás mellett 30 percig forrásban levő vízfürdőben kell hevíteni, majd az oldatot szobahőmérsékletűre le kell hűteni. A 30 g 2 %-os oldat elkészítéséhez felhasznált minta minden grammjához 1 ml 10 %-os kálium-karbonátot kell szobahőmérsékleten a teljesen hidratált mintához adni. A keveréket vízfürdőben 85 °C-ra kell hevíteni és így kell rázogatás nélkül 2 órán keresztül tartani. Ilyen körülmények között a hőmérsékletre nézve stabil gél alakul ki.

Inulin: Az inulinok természetben előforduló poliszacharidok, melyek számos növényfajban megtalálhatóak. Nevét az örménygyökért is magába foglaló Inula növényfajról kapta. Az élelmi rostok fruktán csoportjába sorolják. A növényekben energiatároló funkciója van és általában a gyökérben vagy a rizómában halmozódik fel. Azok a növények, amelyek inulint raktároznak, általában nem tartalmazznak keményítőt.

CMC: karboxi-metil-cellulóz.

Agar-agar: E406, Különböző fajta vörös algákból kivonatolt, növényi zselé. Sűrítő-, zselésítő-, emulgeálószerként használják, sült ételekhez, tej- és hústermékekhez, befőtt gyümölcsökhöz és lekvárokhoz.

Az emberi emésztőrendszeren keresztülhalad anélkül, hogy lebomlana vagy felszívódna.

Karragén: A karragén egy a hínárból előállított, lineáris kéntartalmú poliszacharid-család. Nevét az Írország partjai mentén élő tengeri hínárról kapta, melyet már évszázadok óta étkezési célokra használnak. Élelmiszerekben E407 néven alkalmazzák. Az E407a jelölés a feldolgozott echemamoszattól kivont karragént jelöli. A különbség utóbbi magasabb cellulóztartalmában van. A karragén igen nagy mennyiségben történő fogyasztása esetén puffadás léphet fel.

Tara gumi: E417, sűrítőanyag, szilárdítószer

LBG: E410, Szentjánoskenyér gumi, sűrítőanyag, szilárdítószer, gélképző szer, emulgeálószer

Xantán gumi: Növények cukortartalmú oldatából mikroorganizmusokkal termelt adalékanyag.

Sűrítő anyagként illetve stabilizátorként alkalmazzák különböző élelmiszerekben. Élelmiszeraladékként kódja E 415.

Guargumi: a pillangósvirágúak családjába tartozó guarbab magjának endospermiumában található mézga. A magvakat lehüvelés után őrlik. A végtermék legtöbbször egy könnyű, fehér vagy halvány színű, durvább vagy finomra őrölt, vízben oldódó por. Kiterjedten használják az olaj- és élelmiszeriparban. A guargumit az élelmiszeriparban gélképzőnek, viszkozitásnövelőnek, szuszpenziók stabilitásának növelésére, emulzifikánsnak, vízmegtartónak és kötőanyagként használják. Az élelmiszereken az E412 élelmiszeraladékkódval jelölik.

Akácia gumi: E414, gumiarábikum, sűrítőanyag, szilárdítószer, emulgeálószer (allergiát okozhat!)

Gellán gumi: E418, sűrítőanyag, szilárdítószer, emulgeálószer

-Csídei Tamás- gasztronómiai tanácsadó, szakoktató; <http://gasztronautakft.hu>

Gasztronauta

*Elben a hónapban Csídei Tamással
készítettem interjút.*

Volt valaki a családotban, aki előtted ezzel foglalkozott, vagy mi alapján választottad ezt a szakmát?

A nagyanyám remek cukrász volt és a nagybátyám állítólag jó szakács, aki nem bírta a kommunista szemléletet és inkább odébbállt, a fia is szakács tengeralttjárón. A nagyapám jogász-borász volt, ez a szerelem is a génjeimbe van kódolva. Ha nem lennék szakács, több időt töltenék a 150 éves pincében.

Kitől tanultad a szakmát? Mindenkitől. Akitől el lehetett lesni valamit, arra inspirált, hogy megtanuljam, majd továbbgondoljam a technológiát. A Mami nevű főzőasszonytól a tökéletesen pergő rizst és az éttermi tésztákat, Virág séftől a húsbontást, Litresics séftől a kínait és a látványfőzést, kis maszek vendéglőkben a spórolást és a vendég átvágását, külföldi séfektől a kreativitást és a modern rabszolgatartást, Szabó séftől a határtalan bátorságot az elképzelések megvalósítására és az önbizalom-fejlesztést. A legtöbbet Edvi Lacitól, Ő utat mutatott, nem recepteket adott a kezembe, hanem egy fakanalat és 1 vasserpennyőt, hogy éljek vele szabadon. Épp csak 10-12 éve szerettem bele a szakmába, előtte inkább megélhetési szakács voltam én is.

Mivel foglalkozol ma, hogy telnek a napjaid?

Most én próbálok adni abból amit tapasztaltam. A 40. születésnapomra sem emlékezetes ajándéktárgyakat kértem, hanem egy lehetőséget, amivel élhetek. Megalapíthattam a céget, amellyel tanítok a győri egyetemen, a budaörsi séfakadémián, részt veszek egészséges táplálkozás fejlesztésben és vannak éttermek, akiknek segíték, hogy megújulhassanak. Arra döbbsentem rá, hogy demagógiát fel kell váltania az útmutatásnak.



Honnan jött számodra az elhivatottság a sous-vide iránt? Kitől tanultad?

Szeretek specializálódni, egy bizonyos szegmensben tökélyre törekedni. Még sosem sikerült, de mindig megpróbálom annak ellenére, hogy nehezen hiszem el, hogy meg tudom csinálni. A sous-vide egy régi szerelem, mindig kerestem a megoldást arra, hogyan tudok jobb eredményt elérni a húsok hőkezelésével. Minden technológiát felkutattam, próbálkoztam, tökéletesítgettem. Rögeszmémme váltak a pontos hőmérsékletek. Aztán jött a vákuumtasak, olvastam róla, kipróbáltam és beleszerettem. Annyira izgalomba jöttem attól, hogy megtaláltam a tökéletes ételkészítés kulcsát, hogy azonnal meg kellett osztanom valakivel. Ezért kezdtem el publikálni róla jónéhány éve.

Kit tartasz példaképednek?

Ismerek nagyon értékes embereket, akik egyszerre emberileg és szakmailag is utódot nevelnek ki ennek a világnak, ahol már alig van szakember, jó szakembert pedig lasszóval is nehéz fogni. Ezek az emberek a példaképeim, akik nem megélhetési szakácsok, hanem ízig-vérig elhivatott séfek. Én sosem leszek ilyen, mert a család és a szakma között nagyon szűk a határmezsgye és egyszer erre, másszor arra billen a mérleg nyelv. Nehezen találok meg az egyensúlyt, de az biztos, hogy nem akarom többé feláldozni a szeretteimet a szakma oltárán. Nem éri meg.

Egyszer réges-régen felkértelek a lapba, hogy készítenék veled egy interjút, most mégis, jó néhány év elteltével Te jelentkezted. Mi ennek az oka, hogy ennyi idő után jelentkezted?

Nálam a kötetlen, bensőséges beszélgetés bizalmi dolog, ami talán mostanra alakult ki irántad. Nem ismertelek, mondanivalóm sem volt, bár Vétek György mégis csak szóra bírt. Nehéz időszakomat éltem akkor, amikor először megkerestél. Egy sikeres korszak után belevágtam egy 50%-ban saját éttermi vállalkozásba. Tele voltam tenni akarással, ötletekkel, inspirációkkal és kreativitással, amit a megváltozott gazdasági helyzet lenullázott bennem. Egy időre abbahagytam a szakmát, elvesztettem az önbizalmamat, eladósodtam, megcsömöltem. Nem voltam képes megnyílni, de megígértem a beszélgetést, csak időt kértem, és mivel a kudarc nem ölt meg, csak megerősített, így jelentkeztem, bár tényleg egy kicsit sokáig tartott, de jelentkeztem.

Te rovatvezető is vagy az Oldalasban, amikor megkerestelek mi volt az első benyomásod, és hogy élted meg azt? Azóta változott-e valamiben a véleményed?

Nem néztem szakmai szemmel a lapot, sem politikai-szakmai hovatartozásod után kutakodva, csak



azt láttam mennyire eltökélt vagy, mennyire hiszel abban amit csinálsz. Ismerek egy ilyen embert, de ő miután befutott, kidobta azokat, akik a szakmai on-line sajtó csúcsára segítették.

Mit gondolsz az oktatásról?

Most provokálsz, de legyen! Sokat pofáztam már arról, hogy el kellene felejteni a dogmákat, ezért azt



mondták mutassam meg, miről beszélek, ne csak kritizáljak. Ma már közhellyé vált, de tényleg nem hiszek a receptúra alapú oktatásban, csakis a technológia alapú, kreativitásra serkentő modellben. Ebben találtam meg a kiutat magamnak, így marad tiszta a lelkiismeretem, de egyébként roppant nehezen átvihető a koncepcióm a mindennapokba, mert nem erre van ráállva az oktatás, én pedig még rutintalan vagyok ezen a területen. Ráadásul a megváltozott oktatási törvény miatti megszorítások a lázadókat érintik elsőként. Tőlem is lemorzsolódtak a hallgatóim az egyetemen és ezt annak is köszönhetem, hogy még mindig nem tudom véka alá rejteni a szemléletemet.

Mi lehet a megoldás?

Ha tudnám a megoldást, akkor most nem lenne időm erre a beszélgetésre sem, mert mondjuk új tanmenetet és tankönyvet írnék és módosítást nyújtanék be az oktatási törvény ellen. Vannak elképzeléseim, és annak megfelelően

próbálom tenni a dolgomat, de nem titok, vannak nehézségeim is, hiszen ez egy lázadás a jól bevált modell ellen. A bérelt helyen ülőknek pedig nem érdeke változtatni a kényelmes, jól bevált, de horizontan dolgokon. Sajnos meg kell várni, míg kikopik az a generáció, amelyiknek köszönhető a kárhozatra ítélt nemzeti gasztronómia.

Mi a véleményed a szakmai szervezetekről, azok prominens személyeiről?

Nem fontos ki áll elől, a csapat számít! Én csapatban is dolgozom és csapat élén is, így nem hiszek sem a totális diktatúrában, sem a demokráciában. Egy biztos, amíg a szervezetek első emberei vívják a maguk kis csatáit, addig sok víz folyik le a Dunán és közben a máshová terelt koncentráció lassíthatja a megújulási folyamatot.

Mi kellene ahhoz, hogy javuljon a hazai gasztronómia, egyáltalán szükség van-e arra?

Hogy szükség van-e rá? Nincs, amire szükség van az továbbra is a több száz fogásos mustra, a minden mindennel töltve, majd kirántva, a helytelen étlapstruktúra, a rosszul leírt és gyalázatos elkészített nemzetközi klasszikus fogások, az igénytelen bevásárlóközponti gyorséttermek, és a magyarosnak titulált éttermek műpizzái és szárított csirkés „gyros”-ai, amire továbbra is szükség van! A megváltozott gazdasági helyzet megtanított már sokakat arra, hogy csak tisztességes ételekkel lehet vendégeket megtartani, de akit még nem, azt hamarosan meg fogja. Sokan változtatni akarnak, mert hisznek ebben, nekik szívesen segítek megtalálni a kiutat, de én csak egy kés vagyok a húsdarálóban, a többi alkatrészt módszeresen szép sorban bele kell illeszteni a gépezetbe, hogy jól működjön. Mi kell a változáshoz? Van egy tézisem; A jövőnk kulcsa, hogy meg kell keresni a múltban rejlő értékeket és át-

menteni a mai kor számára, ez pedig nemzeti tudatot kíván és elhivatottságot. Nincs megnyugtatóbb érzés annál amikor eljön hozzád a disszidens, vagy az elszakított Magyar és csodálkozva nézi, hogy Te még mindig csombort öntözöl a virágládában és kölest főzöl a fazékban, esetleg dödölléet szaggatsz a hagymás libazsírra. Nincs sok dolog amitől hasra esnék, de az, ahogy a kultúránk részeként a gasztro-nómiánkat is őrzik Erdélyben, az mindig elkápráztat.

Sokszor halljuk ”nagynevű emberektől”, hogy nincsen idehaza megfelelő minőségű alapanyag. Jól tudom, hogy Te ez ellen a blogodon küzdöttél és küzdesz még ma is?

Ha régen elő tudtak állítani tisztességes alapanyagot, akkor ma miért ne tudnának? A gazdák már hitetlenek, sok keserűséget tapasztaltak meg és sokat átvágták már őket, ezért váltak bizalmatlanná. A kereskedők 90%-át pedig csak a profit érdekli, szarnak az minőségi elvárásaidra. Fel lehet és fel kell

kutatni tisztességes kézműveseket és termelőket, tenyésztőket és fel kell karolni Őket. Nekem szerencsém van, majdnem mindegyik területen megismertem ilyen értékes embereket, kár, hogy nehéz megfizettetni a keserves verejtékek árán előállított portékájukat.

Hogyan lehetne elérni, hogy ezek a termékek be is kerüljenek az egységekbe?

Menyiséget kell lekötni több étterem összefogásával és kieszközölni, hogy érdemes legyen megint felszántani az ugaron maradt földeket és kihajtani a legelőre a jószágot.

Mit gondolsz a „Topchefekről”? Vannak?



Magyarországon nincsenek, itthon csak jó séfek és sztárolt séfek vannak, ezek egybeesése viszonylag ritka. „Arcok” viszont szép számmal előfordulnak, főleg a fritukosár mellett. Fiam az iskolai tankonyhán az első évben csak sült krumplit és rántott húst készített. Berágtam, megmondtam, hogy ez a magyar valóság és megmutattam mi lehet a cél. Kezébe adtam egy spárgapucolót 3 napra, azzal, hogy ez a kezdet, aztán elvittem magammal commis-nak egy melegkonyhás versenyre, amit megnyertünk és így mutattam meg, mi lehet a cél. Azóta másképp értékeli azt egészet, Ő az a típus, aki majd tud ezzel mit kezdeni.

Szerinted, ha ma Magyarországon szeretne valaki a szakmában érvényesülni, akkor számíthat-e bármiféle segítségre valakitől, vagy valamitől? Vagy, hogy zajlik egyáltalán a szakmai előmenetel?

Seggnyalással lehet még mindig előtérbe kerülni. Jókor kell jó helyen lenni, kapcsolatokat kell kialakítani és kéz kezet mos alapon bartelozni az érdekeket, egyébként baromi nehéz. Néhány fehér holló azért felkarol tehetségeket, de nyilván ez is öncélú.

Szerinted mennyire működik idehaza a pozícióhajhászás, vagy annak „bármilyen” védelme?

A multik bevált fegyvere, a magasabb pozíció több önállósággal és magasabb bérrel jár. Általában itt sem a jó nyeri el méltó jutalmát. Ha egyszer kifognék egy zsíros állást, amit még szeretek is, védeném foggal-körömmel és szinte bármilyen áron.

Mit gondolsz a szakmai érdekképviselésről?

Semmit, amit gondoltam azt már kimondtam, többször leírtam. Most már zajlanak a változások, az utópista szemlélet kezd kikopni, alakulnak a dolgok, persze nagyon sokat dolgozunk rajta.

Miért vonultál a háttérbe? Egyáltalán jól látjuk-e azt, hogy mostanában ez így van?

Teszem a dolgom, igazából sosem szerettem a reflektorfényeket, néha mégis kicsit az előtérbe kerültem. Ez számomra nagyon nyomasztó volt, megnőtték a velem szembeni elvárások, nőtt bennem a megfelelni akarás. Most, hogy a magam ura lettem, minden nap kell bizonyítanom, de már csak önmagamnak.



Van-e olyan, ha igen kit tartasz ma a hazai gasztronómia legnagyobb ellenségének?

Aki szándékosan becsapja a vendéget silány minőséggel önző anyagi javakért cserében. Rossz hírem van; ez kizárólag rövid távon működik, viszont a szakmának több kárt okoz, mint gondolnánk.

Mit várnál a jövőtől?

Céltudatos ember vagyok, ráadásul a sarjaim is forгатják már a fakanalat, így nem kérdés; lesz egy kis családi vendéglőnk. Én mindig ott leszek, a barátok is ott fogadom és amim van átadom a fiaimnak. Persze mindig tele lesz és mindennap azt főzöm amihez kedvem van. Nagyon jó lesz, meglátod!

Milyen vendéglátóipart álmodnál?

Csak olyan egyszerűt, naturalisat és tisztességeset.

Jó lenne, ha meg tudnánk már végre fizetni a jó minőségű, friss alapanyagokat és nem kellene hulladékból főzni a menzát a vendéglősöknek. Egyértelműen a minősége a jövő, pont a keresletcsökkenés miatt, hiszen aki időnként eljut egy étterembe, nem akar majd fizetni a szarért inkább ritkábban megy, de olyan helyre, ahol megbecsülik, és nem csak az udvarias seggnyalással, hanem azzal, hogy csak azt rakja elé a pincér, amit maga is megenne. Amikor egy főnököm sonka helyett löncshúst és lejárt szavatosságú akciós terméket, netán liofolizáltnak tűnő fagyasztott húst hozott a konyhára, levettem a kötenyemet és odébálltam, na erre gondolok.

Köszönöm a kitüntető bizalmat, és azt, hogy ezáltal készíthettem <végre> veled is interjút. Remélem, hogy sikerül felépítened azt amibe belefogtál!

-Asztalos István-

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

HÍMZÉS
TERVEZÉS



Profí smínkek minden korosztálynak,
minden alkalomra.

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

Smínkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus ,Smínkes

Szentendre

06/30-205-7850

rovoadrienne@gmail.com

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



A közelmúlban nyitotta meg kapuit a Kaldeneker® Lekvárosház®. Ez már várható volt, mivel Gyuri, azaz Kaldeneker György az utóbbi időben ezekre szentelte idejét, mintha csak a lekvárkülönlegességek nagykövete lett volna. Ennek apropóján kérdeztem.

Gyuri, mi adta az alapot, vagy honnan volt egyáltalán az elhivatottságod a lekvárokról iránt?

Az egész lekváros sztori még kisgyermek koromban kezdődött. Nagyim pakolgatta a befőttesüvegekbe a kertben beérett épp felesleges gyümölcsöket, zöldségeket. Én segítetttem neki, hogy az uborka, szilva szép sorjában kerüljön az üvegekbe. Kerestem a Mama spájzában olyan dunsztosüvegeket, amit ő nem használt, és eltérő formájuk volt a megszokottól. Olyan mai nyelven mondott antik darabokat. A kertből össze-



szedtem pár zöldséget, gyümölcsöt, és én is a saját eszem szerint szépen betuszkoltam az üvegekbe. Mami elkészítette rá a levet, majd a többi befőttel ment a dunsztba. Én bespájzoltam, eldugtam a víz-



pad alján lévő polcra, és eltakartam a stelázsipapírral. Aztán télen, amikor vasárnap ettük a rántott csirkét, előszedtem és a befőttemet tettem az asztalra. Anyukám öröme és boldogsága, ami akkor látszódott az arcán adta nekem a szerelmet a befőzéshez és lekvárokészítéshez. Ez a szerelem a mai napig nem halványult el.



Hogy jutottál el odáig, hogy saját vállalkozásba kezd és mi a különleges abban?

Nagyon sok idő telt el, amíg gyermekkori álmom megvalósult és létrehoztuk a Kaldenecker® Lekvárosház® vállalkozást. Kis üzemben, kézműves technikával készülnek azok a termékek, amelyeket én álmodtam meg. Szakács múltamból jól bevált ízeket, íz kombinációkat, amiket elrejtettem, belecsempésztam a lekvárokba. A jól kitalált és merészen alkalmazott ízpárosítások a főzős pályafutásom során meghozták az elismerést, így bátorkodtam ezeket alkalmazni a lekvárok készítésénél is. A próbagyártáskor létrehozott zöldség- és gyümölcslekvárok fogadtatása a vártnál is jobban sikerült, elnyerte a kóstolók tetszését.





Mire ügyelsz a legjobban a gyártás folyamán?

A termékek létrehozásánál nagyon fontos szempont a kézműves technológia megtartása. Minden egyes üveg lekvár elkészítését magam végzem, és a főzéskor én határozom meg azt az ízt amit előzetesen elképzeltem. Így őrzöm meg a „főztöm” egyediségét, és ez által garantálom a kiváló minőséget.





Mi volt a célod, hogy ezt a hagyományokon alapuló technológiát újraértelmezd/lesöpörd?

Célunk, hogy hazai (sőt, ha lehet, akkor helyi) termelők által megtermelt zöldségeket és gyümölcsöket használjunk a feldolgozás során, így támogatva a helyi gazdaságot. Fontos szempont a környezetünk védelme, így a feldolgozáshoz újrafelhasznált üvegekből az élelmiszeripar céljára gyártott befőttes-üvegeket vásárolunk. A gyártáskor keletkezett zöldség- és gyümölcs hulladékot komposztáljuk, és az üzem telephelyének kertjében hasznosítjuk újra. Hasonlóan a papír és műanyag csomagoló anyagokat is szelektíven gyűjtjük, hogy újrafeldolgozásra kerülhessenek.

Bízom abban, hogy egyik-másik készítményemmel Önnek is kínálhatok egészséges finomságot. Számomra nagyon fontos, hogy örömet szerezzenek termékeink azoknak, akik kanalaznak belőlük.

Örülök neki, sőt támogatok, minden olyan kezdeményezést, amely a hagyományokon alapszik, ugyanakkor a mai kor szellemében van felépítve. És ezt is annak tartom. Ezért kívánom, hogy legyen sikeres a vállalkozásod és térüljön meg az abba fektetett energiád!

-Asztalos István-

kortarsegyesulet.blogspot.com

A skót neje vidéki rokonoknál egészséges ikeknek adott életet, és a következő levelet küldte férjének:

- Itt küldöm neked ikergyermekeim fényképét. Csak az egyiket fényképeztettem le, mert a másik ugyanígy néz ki.

A hónap vicce:

- Két barát beszélget:
- Te be szoktad csukni a szemed, amikor szeretkezel a feleségeddel?
 - Igen.
 - Miért?
 - Mert nem bírom nézni azt a szenvedő pofáját.



Van egy jó vicced?

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

A rendőr megbízatást kap:

- Nézze meg jól azt az alakot ezen a fényképen, és kövesse mindenhová, akár az árnyék.

Mire a rendőr:

- És mit csináljak akkor, ha nem süt a nap?

Az aluljáróban egy fiatal nő így kiabál:

- Kék ibolyát tessék! Kék ibolyát tessék! Egy rendőr odamegy hozzá és letorkolja:

- Itt tilos árulni. Igazolja magát! Hogy hívják?

- Kék Ibolya.

A női nemmel ne foglalkozz..
Csak a női igennel...

Apa a lányának :

- Na de kislányom, még tíz perce sincs, hogy megismerted ezt a fiatal-embert, és máris csókolóztok?

- Nem értelek, apa! Hát miről beszélgessek egy teljesen idegen emberrel?

Megszólal a telefon az autószerelő műhelyben:

- Kérem, jöjjenek ki, az autóm nem indul - mondja egy hang.

- Mi a baj? - kérdezi a szerelő.

- Feltehetőleg víz került a karburátorba.

- Hol áll az autója?

- Körülbelül 10 méterre a folyóban.

Egy gyermek lát egy embert kísétálni a kuplerájából, oda szól neki:

- Bácsi most már tudom hova jársz. Mire az ember, mondja neki, hogy: -Itt egy százas, ne mond el senkinek! Elindulnak, mikor a férfi házához érnek, mondja a gyerek:

-Bácsi, mostmár azt is tudom, hol laksz! Erre az ember mondja:

-Na, jó itt van még egy százas, de ne mond el senkinek! Ezek után a gyermek hazamegy és meséli a szüleinek, hogy milyen könnyen keresett pénzt. Mire az anyja felpofozza, és mondja neki:

-Kisfiam ilyet nem szabad csinálni, most azonnal elmész és bedobod a templom perseyébe a pénzt, azután pedig meggyónod. A gyerek így is tesz, majd beül a gyóntatószékbe, ahol elhúzódik a függöny és a gyerek így szól:

-Bácsi, most már azt is tudom, hol dolgozol....

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,
százasért.

Te meg cigány, húzd rá
az új házaspárért!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Aszalás a kemencében



A jól megmosott érett almát vagy körtét csepegtessük le, majd szeleteljük fel 1 cm vastagságú csíkokra. Ezután dobjuk bele sós vízbe / 1l vízhez 1dkg só/. Pergessük át ebben a vízben és utána csepegtessük le. Erre azért van szükség, hogy hamarabb beszáradjon a gyümölcs felülete az aszalás során, így a cukortartalma jobban kiérződik. Amikor már nem süt a kemencénk, de jó meleg, akkor helyezzük be az aszaló tepsiket. A kemence másik oldalába, ahol a szárító rész van oda tegyük át majd a tűztérből kb. 40 perc múlva. Gyümölcsöt soha ne csontszárazra aszaljunk, mert akkor élvezhetőbb marad a fogyasztása. Aszalványainkat nyersen csemegeként is fogyaszthatjuk, süteménybe tehetjük, vagy gyümölcslevest készíthetünk belőle. Főzés nélkül

sokkal több vitamin megmarad benne.

A zöldségfélét nem szoktuk sóba dobni, viszont nagyon ki kell szárítani, ellentétben a gyümölccsel. Zöldségeinket is szeleteljük fel vagy kockázzuk össze. Lehetőleg mindig 1 féle zöldséget szárítsunk egyszerre. Amikor megszáradtunk többfélét akkor keverjük össze ételízesítőnek, amit később levesekhez, főzelékekhez, húsok ízesítésére használhatunk.

Lényeges dolog, hogy aszalt gyümölcsöinket vászon vagy papírzacskóban tároljuk, semmiképpen nem plasztikban. Szárított zöldségeinket legjobb nagy befőttes üvegben tárolni, s rácsavarni a lapkát, hogy ne kapjon nedvességet.

-Rendekné Olgi-

Kunadacsi siker

A negyedik alkalommal megrendezett Keceli Pálinkaünnep keretében megtartott pálinkaversenyen, a közel 250 benevezett hazai kereskedelmi, bér,- és magánfőzők közül Szél Istvánné szilvapálinkája Arany minősítésben részesült, és a sikeres szereplésről már itthoni környezetben beszélgettem Szél Istvánnal, a családi gazdaság szervezőjével.

István, először is gratulálok az eredményetekhez. Azt gondolom, hogy egy megmérettetéshez nem elegendő csupán a nevezés. Tapasztalt gazdálkodóként miben láttad a termékek erősségét? Milyen élményekben részesültetek a versenyen?

Először is nagyon köszönöm a gratulációt a családi gazdaságunk nevében is. Nagyon jó érzés volt az ország ismert pálinkafőzdéiben készült pálinkákkal versenyezni, és ilyen nagyszámú minták között elnyerni a legmagasabb minősítést. Én abban látom a termékünk erősségét, hogy a termelési folyamat legelejétől nyomon követjük a pálinka „fejlődését”, a saját szilvásunkban megtermeljük az alapanyagot, az érett gyümölcsöt a fáról leszedjük, és megfelelő szakértelemmel elkészítjük a cefrét. A párlat elkészítése – a főzés – pedig megint egy külön tudomány.

Tudom, hogy több szakmában is régóta tartotok tanfolyamokat. Pálinkafőző tanfolyam is létezik?

Igen, gyümölcspálinka-gyártó szakmában is több mint kétszáz fő végzett nálunk, országosan is itt, Kunadacson indult a legtöbb tanfolyam. Különösen nagy öröm számomra a mostani versenyen való szereplésünk, hogy nem csak az elméletben tudom tanítani ezt a szakmát, hanem a gyakorlatban is sikerült megmutatnom: az elméleti tudást hasznosítva országosan is kiváló eredményt lehet elérni.

Térjünk vissza a főzési folyamatokhoz! Ahhoz, hogy a palackozott pálinka a vásárló elé kerüljön, számos környezeti és gazdasági nehézséggel is szembe kell nézni. Igaz ez a többi helyben termelt kistermelői élelmiszerre is, gondolok pl. a füstölt mangalicatermékekre, amelyekkel szintén nagy sikereket értek el. Te hogyan látod a házi termékek jövőjét?

Bármilyen kezd az ember, rengeteg akadállyal ütközik itt a mezőgazdaságban, és élelmiszer-előállításban is. Az egyik legnagyobb problémát jelentik a külföldről bezúduló ócska minőségű, lejárt szavatosságú, olcsó termékek, amelyek kiszorítják a jó minőségű hazaiakat. Ennek ellenére én meg vagyok győződve arról, hogy a helyben előállított kistermelői élelmiszereké a jövő. Saját példámon is látom, hogy egyre nagyobb a kereslet a megbízható minőségű, ismert eredetű füstölt mangalicatermékek iránt. Hála istennek, a kormány is ezt az utat támogatja, és a szűkös lehetőségek között különböző pályázatokkal segíti a hazai termékek piacra jutását. Bízom abban, hogy az alapítványunk - Felső-Kiskunsági Gazdaságfejlesztő Alapítvány - által benyújtott pályázat nyerni fog, és Kunadacson felépíthetjük a piacot, továbbá meg tudjuk valósítani az ehhez kapcsolódó programokat.

A sikerek nemcsak a munkátok eredményét jelzik a vásárlóknak, hanem a minőséget is. A piacra jutás érdekében viszont legalább ugyanannyi időt kell fordítani a marketingre, mint a művelésre és a feldolgozásra. Milyen további terveitek vannak az értékesítésben?

Az értékesítés növeléséhez több területen is komoly fejlesztéseket kell megvalósítani, növelni kell a termelői kapacitásunkat, hatékonyabb technológiát kell alkalmazni, és be kell vezetni a termékeink egységes arculatát, kidolgozni a védjegyét. Itt megint a pályázati segítségre számítok, különben csak lassan tudjuk elérni a kívánt szintet. Az idén januártól tovább egyszerűsödött a kistermelői értékesítés jogszabályi háttere, így az idei év feladata lesz a zárjegyezés megoldása, amikor bárki vásárolhat pálinkát is.

Kívánom, hogy minél több családi asztalra jusson el többek között a finom szilvapálinkátok, és legyen továbbra is gyümölcsöző a gazdaságotok, amivel nemcsak családokat, hanem Kunadacs hírnevét is előbbre vihetitek!

-Köszönöm szépen. Remélem, hogy az egész közösség fog profitálni a munkánkból.

Gratulálunk a versenyen indulóknak!

-Koós Zita-

Hirdetések

* Hirdessen Ön is az Oldalasban! *

media.marketing@postafioiok.hu

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

Megtekintené
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
Oldalasban!
[media.
marketing@
postafioiok.
hu](mailto:media.marketing@postafioiok.hu)

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árak-, 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:

2012.03.01

Lapzárta:

2012.02.20

FÓKUSZBAN!



BIRKÁS

KÉKFRANKOS SZÁRAZ

2006



A Kékfrankost gránátvörös színe mellett, meggyes illata, zamata, határozott fajtajellege és karakteres savak jellemzik.

<http://www.birkaspinceszet.hu>

info@birkaspinceszet.hu



Keresd és
lájkold az
Oldalast a
Facebook-on!

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

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

Télutó, Bőjtelő hava

Február 1.

A KÖZTÁRSASÁG NAPJA

Február 2.

URUNK BEMUTATÁSA – GYERTYASZENTELŐ BOLDOGASSZONY

Február 4.

RÁKELLENEZ VILÁGNAP

Február 6.

SZENT DOROTTYA

Február 13.

BUDAPEST FELSZABADULÁSÁNAK NAPJA – 1945

Február 14.

SZENT BÁLINT – „VALENTIN NAP”

Február 21.

NEMZETKÖZI ANYANYELVI NAP



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával

Havi szállóige:

*“Mindenki tudja, hogy bizonyos dolgokat nem lehet megvalósítani,
míg nem jön valaki, aki erről nem tud, és megvalósítja.”*

(Albert Einstein)



HU ISSN 2062-9826

Oldalas 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;

Csicei Tamás; Berecz Edgár; Digitális munka: Joború Szabolcs; Fotó, illusztráció: Bácsi Róbert László;



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

