



LED ALAS

- Szelek hava -

2012. ÁPRILIS III. évfolyam

12. szám

A szalvéta használata

**A szakma
prostituáltjai**

Gyógyító
Gör

A spárga

Játék

Pidák Roland
Légy mindig úton!



AJÁNLÓ

Dunai Hajós

Birs

Pálinka



www.dunaihajospalinka.hu

amit meg kell kóstolni:



Tárkonyos Vadraguleves

Hozzávalók:

40 dkg vadhús (őz, szarvas, muflon), 1 kisebb sárgarépa, 1/2 kisebb fej zeller, 4-5 db gomba, 1/2 közepes vöröshagyma, diónyi zsír, csipet só, bors, tárkony, 1 db citrom, 1 evőkanál liszt, 1 pohár tejföl, 1 teáskanál mustár, 1/2 csomó petrezse-lyemzöld

A zsíron megfonnyasztott hagymára dobjuk a kockákra vágott vadhúst, félig megpároljuk, utána rátesszük a megmosott, kockákra vágott zöldségeket, kicsit tovább pároljuk. Közben hozzáadjuk a fűszereket, kicsit később a gombát, majd felöntjük liternyi vízzel. Megvárjuk, amíg újra forr, majd mikor a hús és a zöldség megpuhult, tejfölös-mustáros habarással leves sűrűségűre sűrítjük. Ízesítjük citromlével. Forrón tálaljuk, tetejére citromkarikákat helyezve.



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

Orrfúvás

Japánban nagy illetlenségnek számít, ha valaki az asztalnál fújja az orrát. A japánok nem is trombitálnak, csak úgy szerényen törölgetik az orrukat. Ha pedig étteremben kényszerülnek ezt tenni, inkább kimennek a mosdóba.

Nem muszáj Japánba menni, hogy rájöjjünk, mennyire gusztustalan dolog az asztalnál orrot fújni, amikor a többiek ebédelni szeretnének.

De nemcsak a náthások kénytelenek az orrukkal foglalkozni az asztalnál, hanem azok is, akik tűzforrón eszik a levest és mértéktelenül becsípőspaprikáznak, majd kénytelenek utána orrot fújni. Tipikus hazai sajátosság, amiről ajánlatos leszokni. Ha mégis rá vagyunk kényszerülve és nem tudunk kimenni a mosdóba, kérjünk elnézést, forduljunk el és töröljük meg az orrunkat olyan gyorsan, amilyen gyorsan csak lehet, mielőtt mindenki felfigyelne ránk.

Játék

Mi a szalicil?

A: Tartósítószer;

B: Ízesítőszer.

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

Havi nyereményünk:

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



A szakma prostituáltjai

Lesújtó, amit most írni készülök szakmánk árnyoldalairól, mesterként, oktatóként, de sajnos ez az igazság! Persze akinek nem inge....

Kik, és milyen alapon dönthetik el ma Magyarországon, hogy ki érdemes a mesteri cím elnyerésére? Sőt! Milyen előképzettség (előképzetlenség?) kell ahhoz, hogy valaki eljusson a mestervizsga küszöbére?

Egyébként, aki elvégzi, nem lesz jobb szakács, mint azelőtt volt, mert Maga a tanfolyam és a mestervizsga semmilyen többletet nem nyújt az alapfokú képzéshez képest, tehát a mesterlevéllel a roskatag szakmai alapokra ráteszünk még egy jó nagy adag semmit!

Az oktatást már nem taglalnám, hiszen rengeteg cikk jelent meg arról, hogy nincs megfelelő képzés hazánkban, ami igaz is, de arról nem szól a fáma, hogy magasabb szinten pedig jelen van a korrupció, amibe belekényszerítik az amúgy realitásukról híres oktatókat is. Sajnos ismerek olyan oktatót, aki egy épkézláb étel elkészítésére is alkalmatlan, mégis számos szakmai elismerő cím birtokában tengeti tanáréveit, pedig néhány év a konyhában sokkal hasznosabb időtöltés lenne neki és diákjai számára is.

Egy mai szakácsoktató nemrég még arról volt híres (?), hogy Ő szelte az ország talán legvékonyabb húsát, egy másik elismert szakoktató pedig arra tanítja diákjait, hogy az agyonpácolt hátszín papírvékonyra verve, az igazi rostélyos!! Szégyen, és gyalázat, ami itt folyik az oktatás terén!

Persze a kéz kezét mos alapon egymást segítik előnyös pozíciókba, Önös érdekektől vezérelve, mit sem törődve a szakmánk színvonalával.

Ha rajtam múlna, nem engednék tanulókat felkészíteni olyan embereknek, akik soha nem dolgoztak magas szinten szakmájukban, és nem oktathatna mesterjelölteket az, aki nincs olyan elméleti és gyakorlati szinten, ami ma nem üti meg a legmagasabb mércét!

Elcsépelte, és értéktelenné válik így munkánk hön áhított elismerése; a Mesteri cím.

Vomberg Frigyes kérdezte jó néhány éve Ortó Gyulát:

Hitelesek-e a mesteri címek, van-e tartalmuk, értékük? Kinek szólnak ezek a címek, a külvilágnak tartalom nélkül (tisztelet a kivételeknek)? Esetleg a szakmának pukkasztás gyanánt? A mindennapos munkában, egy konyha életében mindenki a helyére tudja tenni ennek az értékét?

Sok embernek hiúságból kell, és koránt sem biztos, hogy tudás is van mögötte. Sokan takarónak használják. Az adományozott címek mögött sok esetben nincs teljesítmény. Ki meri elmondani, hogy csak ennyi egy mesteri cím, és mi értelme van így? A mester címnek már nincs meg a rangja. Nem valós értékeken alapul. A 92-es olimpia után nekem is volt egy konfliktusom a címmel kapcsolatban. Az olimpiáról hazaérkezve mi fiatalok készítettük el a mestervacsorát, és nem az akkori mesterjelöltek. Ott felvetődött az, hogy a szép eredmények eléré-

séért köszönetből lehessünk mesterek. Oh, netovább !- volt a válasz. Nem töltötték még le a 15 évet a szakmában. Hát ez furcsa! Az értékrend is az. Akkor ennek annyi az értéke mint, ha én írnám magamnak. Van, hogy 10 év sem szükséges máskor meg mindent a legszigorúbban kell értelmezni? Bízunk a vendégek szakértelmében. Nekik produkálni kell, őket a minőség érdekli.

Majd Törjék Attilát:

Én nem vagyok mester. Valahogy kimaradok. A mestervacsorán elhangzott, hogy mi vagyunk az etalonok. Kik lehetnek az etalonok, és jött a 15 év szakmai gyakorlat, versenyeredmények természetesen külföldi is. Vajon ennek hány mester felel meg? Ugyan nézzük már meg az évszámok tükrében ki, mikor született és mikor lett mester, ja és mit tett le az asztalra. Ez is egy ördögi kör. Ott kell ólálkodni a húsfazék környékén és kész. Lehet mestervizsgát tenni más szervezeteknél is, de az a kérdés, ha befizet valaki egy halom pénzt, akkor ne engednék át? Milyen reklám lenne? Milyen szinten van akkor? De legalább valamilyen tanfolyamot, képzést tart.

Végül Mózes Pétert:

Szerintem igaziból nincs súlya a mesteri címnek. Titulusként használható. Én az elmúlt rendszerben vettem részt ebben a képzésben és méltánytalannak tartom, hogy az egész képzésben a politika érvényesült és a szakma a hátérbe szorult. Az igazi mesterképzésnek több szakmai részt kellett volna tartalmaznia.

Sokan vannak, kik nem csak szakmaszeretetből kénytelenek nap, mint nap átlépni zsírgőzben fortyogó konyháik küszöbét, hanem ez a megélhetési forrásuk, gyakran családjaik egyetlen bevételi forrása, ami sok esetben nincs szinkronban az asztalra letett teljesítményükkel.

Mások, kiket irigyelhetünk, azért űzik ezt a szakmát, csak, mert kedvüket lelik benne, s ha már úgy érzik eleget tapasztaltak vendéglőt nyitnak, miközben gyorsan elfelejtik, hogy annak idején bizony együtt taposták a zöldség-előkészítők kövét valamelyik hozzá betévedt kenyérkeresővel, hiszen már oly magas lett az a ló, amiről csak lefele lehet látni.

A legrosszabb, akik kényszerből, vagy tudatlanságból választották a tőlük olyan messzi távlatokra lévő hivatást, mint amilyen messze esett a Szabó bakter fejről az Isten áldása; a kukoricagombóc.

Nos, ők a szakma prostituáltjai!

Hiszen eladják keserves és életunt munkájukat –sokszor jó pénzért- miközben cseppet sem érdekli őket sokak áldozatkéz törekvése a jobbra, nyomát sem érezni bennük a gasztronómia szeretetének, fel sem fedezhető hozzáállásukban a konyhához való kötődésüknek nyúl farknyi jele sem.

A különböző gyorstalpalók csak úgy szarják ki tanfolyamaikról szakácsnak titulált, gyermek próbálkozásairól elhíresült átképzett középkorú vendéglátóipari segédmunkaerőket, hígítva ezzel a szakmát, lehetőséget adva arra, hogy még inkább aláássuk szakmai renoménkat, és letörjék a munkaerőpiaci béreinket.

Mindeközben Nyugat-Európában komoly hiány van képzett séfektől, egyedül Angliában 15000-re lenne szükség belőlük.

Itt úgy próbálják meg átképezni a közéletmezésben dolgozó szakácsokat, hogy visszahívják őket

az iskolapadba, csakhogy ezentúl az egészséges ételek elkészítését fogják tanítani a diákoknak. Az új táplálkozási standard előírja a több friss gyümölcs, a zöldség, és az olajos halak, magvak, csírák étrendbe való beiktatását a gyermek-elhízások korlátozása érdekében. Talán fontolgatni kellene a „szakmai disszidálást”!

Anélkül, hogy bárkit is a szakma más országokban történő folytatására sarkallnék, nem szabad elfelejteni, hogy lehetnénk így is a szakma prostituáltjai!

Ja és még valami, a hakenizókról; egy szabadúszó szakács maga döntheti el, mikor dolgozik, minden egyes munkaóráját sokkal jobban megfizetik, mint azokét, akik állandó szerződéssel dolgoznak.

Egymondásban: remek üzletnek tűnik szabadúszó sáfnek lenni.

Azt hiszem ök is a szakma prostituáltjai.



És akkor itt van még a nagytöbbség, akik nap, mint nap güriznek több-kevesebb bérért, gyakran cseppet sem megbecsülve elanyagiasodott, pénzorientált világunkban.

Olykor megalázkodva, elveket feladva, a biztos megélhetés reményében, lemondva mindannyi elképzelésről és önmegvalósításról, elfelejtve mind azt a sok kezdeti ambíciót, amivel nekivágtak az első lépcsőfoknak.

Szép lassan lemondunk minden álmunkról, elfogadjuk, hogy csak arra van igény, amit éppen csinálunk, és megvárjuk, míg egyszer csak meghal bennünk a remény is, véglegesen és utoljára.

Sajnos, Mi vagyunk szakmánk igazi prostituáltjai!

Gasztronauta elmékedése
<http://gasztronautakft.hu>

A szalvéta használata

Sok vendéglátós úgy véli, hogy a szalvétát mindig a teríték bal oldalán célszerű elhelyezni, közvetlenül a villa alá. Ezek szerint a vendég a bal kezével törölné meg a száját evés közben vagy evés után. Jómagam a modern iskolák irányelveit követem, s úgy gondolom, hogy a szalvéta helye valójában jobb felől van, a kés és a kanál alatt. Ezzel nem az arab országok étkezési szokásaira akarom felhívni a figyelmet, hanem csupán abból a feltevésből indulok ki, hogy a jobb felől levő ivópohár vagy borospohár használata előtt mennyivel kényelmesebb jobb kézzel elvenni a szalvétát s megtörölni

ni vele a szánkat. A szalvétának elsősorban nem az a szerepe, mint ahogy sokan hiszik, hogy az étkezés alatt összemaszatolódott ujjainkat vagy szánkat megtöröljük vele – ugyanis a jól nevelt ember nem keni össze magát sem a mártással, sem a pecsenye levével –, hanem arra való, hogy ivás előtt letöröljük az ajkainkról a zsírfoltokat, nők esetében az ajakrúzt. Azt hiszem, nem kell senkinek sem megmagyarázni, hogy mennyire gusztustalan és visszataszító egy pohár, amely zsír- vagy rúzsoltos. Az ital elfogyasztása után az szalvéta felhasználható még arra is, hogy a szájunk szögletében visszamaradt víz illetve borcseppeket könnyed mozdulattal felitassuk vele. Nem akarok azonban megfélemlíteni a bajuszos vagy szakállas emberekről, akik kiterjedt szőrzetüket gondosan ápolják, s rettentően büszkék férfiúi ékességükre. Nekik sajnos alaposan meggyűlik a bajuk minden pépes, szószos, amúgy csak bajuszgyalázónak nevezett főzelékfélével, mivelhogy ezeket az ételeket majdnem lehetetlen úgy fogyasztani, hogy ne szentségtelenítsék meg a vendég kackiásra kipödrött bajuszát. Ebben az esetben természetesen fel lehet használni a szalvétát egy alapos ajak vagy bajusztisztogatásra, de a fentiekben kifejtett elméletem szerint, a szalvéta nem arra való, hogy minden harmadik falat után megtöröljük vele a szánkat és az ujjainkat. Tehát úgy kell enni, hogy az ételt lehetőleg az evőeszközökkel érintsük, és azt úgy vigyük a szánkhoz, hogy a fél arcunk ne legyen zsíros utána. Láttam már olyan vendéget, aki egy háromfogásos ebéd elfogyasztása után egy egész halom gombóccá összegyűrt szalvétát s papírzsebkendőhegyet termelt. Étkezés közben a szalvétát nem illik morzsolgatni, széttépni és a darabokból apró golyókat gyúrni. Még kevésbé illik orrot fújni bele, mint ahogyan sokan teszik. Kéztörölőnek, pontosabban ujjtörölőnek – hiszen nem az egész kezünkkel, hanem csak három ujjunkkal eszünk illetve fogjuk meg a csirkecomb végét – is használhatjuk abban az esetben, ha egy bizonyos specialitás megköveteli, hogy kézzel együk. Az étkezés befejeztével a használt szalvétát hajtsuk össze (a zsíros vagy rúzsos felével befelé), s tegyük a tányér mellé. Gombóccá gyúrni a használt szalvétát, majd a tányérba dobni nemcsak hogy nem illik, hanem egyenesen gusztustalan is.

-Berecz Edgár-



Taroltak a magyarok a „borcsatán”

Tizenegy párosításból nyolcban magyar borok győzték le a világ legnevesebb termelőitől válogatott tételeket a VinCE Budapest 2012 borrendezvényre meghirdetett vakkóstoláson, amelynek nemzetközi bírálóbizottságában Steven Spurrier, a legendás 1976-os Paris Wine Tasting szervezője is részt vett.

A Franciaországban élő angol borszakértő kezdeményezésére létrejött, később Judgment of Paris (Párizsi ítélet) néven híressé vált vakkóstolón nagy francia és amerikai borok versengtek, és addig elképzelhetetlen módon mindkét kategóriát kaliforniai tételek nyerték. Az 1976 óta többször megfilmesített „borcsatához” hasonlót Magyarországon még nem rendeztek; a nagyszabású budapesti borrendezvény pénteki szakmai napján tizenegy magyar csúcsbor szállt versenybe a hozzájuk illő külföldi tételekkel.

A 2009-es etyeki Kertész Chardonnay-nél (16,30 pont) ugyan magasabb pontszámot kapott a chilei 2010-es Montes Alpha Chardonnay (16,45 pont), de a másik három magyar fehér legyőzte külföldi ve-

télytársait: a Pócz Kokas-hegyi Chardonnay, (Dél-Balaton, 2009, 15,98 pont) a 2009-es Bourgogne Blanc Les Clous-t (Aubert et Pamela de Villaine, 15,90 pont), a Szent Benedek Tokaji Furmint (Szent Tamás-dűlő, 2008, 15,33 pont) Nicolas Joly 2008-as Savennieres Les Vieux Clous-ját (13,62 pont), a Fríz Mátrai Hárslevelű (2008, 17,28 pont) pedig a 2010-es portugál Quinta de Cidro Alvarinhot (16,44 pont).

Taroltak a magyar vörösek is: a Vilyan Gombás Pinot Noir (Villány, 2008) 16,61 pontot kapott a burgundi Pierre André Gevrey-Chambertin (2006) 16,11 pontjával szemben, és bár a Takler Regnum (Szekszárd, 2007) csak 16,13 pontot gyűjtött be a ka-



liforniai Robert Mondavi 2005-ös szűretlen Napa Valley Cabernet Sauvignonjának 16,41 pontjához képest, az egi Kovács Nimród Pincészet 2006-os NJK-ja 15,80 pontot ért el a dél-afrikai Capaia (2006) 15,00 pontja ellenében.

A Scheurebe (2009 Nr. 2 TBA, 17,91 pont) a zsűri értékelése szerint jobbnak bizonyult a szintén magasra értékelt 2006-os Dobogó Tokaji Aszú 6 puttonyosnál (17,45 pont), de a Degenfeld Tokaji Aszú 6 puttonyos (2006, 18 pont) diadalmaskodott az 1999-es sauternes-i Suduiraut-val (17,70 pont), a Tokaj Classic Aszú 6 puttonyos (18,13 pont) a 2001-es német Riesling Beerenauslese Br.-J.-Sonnenuhrrel (17,54 pont), a Puklus Tokaji Aszúszencia (2003, 17,64 pont) pedig a 2008-as ausztrál Peter Lehmann Botrytis Semillonnal szemben (17,04 pont).

„Ilyen borverseny Magyarországon nem volt, más ugyanis, ha magyarok kóstolják össze a hazai borokat a nemzetköziakkal, és ha egy túlnyomóan külföldi szakértőkből álló zsűri teszi ugyanezt” – értékelte az eredményeket vasárnap a VinCE Budapest főszervezője. Németh Ágnes beszámolója szerint a huszonkét bort „sosem látott ösztapasztalattal rendelkező”, három Master of Wine-nal felálló nemzetközi zsűri bírálta el, melyben Steven Spurrier mellett Josef Schuller (Ausztria), Frank Smulders (Hollandia), Peter McCombie (Egyesült Királyság), Tony Aspler (Kanada), Taner Ögütoğlu (Törökország), Mészáros Gabriella és Romsics László (Magyarország) kapott helyet.

„Nem számítottam ekkora különbségre. Arra gondoltam, hogy a tokajiak közül egykettő győzni fog, de ilyen eredményre nem” – árulta el Németh Ágnes, kiemelve: nagy siker, hogy a zsűri még a Vlyan Gombását is magasabb pontszámmal jutalmazta, mint a fajta hazájából, Burgundiából származó Gevrey-Chambertin pinot noirt.

Steven Spurrier az MTI-nek nyilatkozva a furmintot és a cabernet franc-t emelte ki mint a magyarországi termőhelyeken a legnagyobb lehetőségeket magukban hordozó fajtákat, de hozzátette: a borrendezvényen nagyon szép magyar pinot noirokkal is találkozott.

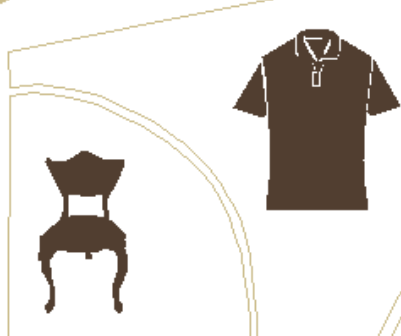
Forrás: MNO.HU



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



HIMZES
TERVEZÉS



Profi smínkek minden korosztálynak,
minden alkalomra.

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

Sminkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus, Sminkes

Szentendre

06/30-205-7850

rovoadrienne@gmail.com

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

Légy mindig úton...

...legalábbis az érdekek ezt kívánják!

Ma Magyarországon, de főként Budapesten, a házhozszállítással foglalkozó cégek, üzletek száma a gazdasági válság hatására is egyre nő. Sokszor még az is bevállalja a pluszbevétel reményében ezt a szolgáltatást, aki egyébként nem is lenne rászorulva. De megteheti, mivel különösebb beruházást nem igényel. Vagy mégis? Ebben a cikkben a házhozszállítással szeretnék kicsit foglalkozni, mivel a szakma e szegmensében, igazi tömegeket etetnek a kollégák. Ugyanakkor kicsit fel is szeretném hívni a figyelmet, az abban rejlő hibákra, vagy arra, hogy mi az, amire ügyeljünk rendeléseink során. De természetesen érdekel az is, hogy egy futár <az Ő oldaláról nézve>, miként vélekedik erről az egész rendszerről. Azt hiszem ideje elkezdni beszélni ezekről a dolgokról is!

A házhozszállítás, egyfajta kényelmi szolgáltatás, mely a mai rohanó világunkban kínál megoldást arra, hogy időt spóroljunk, mivel saját otthonunkban várhatjuk az ételünket. Amíg megérkezik, addig pedig hasznosan tölthetjük el az időnket. Ezzel semmi baj, ugyanakkor hajlamossá tehet minket arra, hogy ellustuljunk, mert a jót, a kényelmet könnyű megszokni. Az üzleteknek az érdekük pedig ezt kívánja, hogy a lehető legtöbb „törzsrendelővel” büszkélkedjen <hiszen belőlük él>, ezért egymással versenyezve, gyorsasággal, alacsony árakkal, extra ajándékokkal, kedvezményekkel, stb. próbálják magukhoz csábítani a rendelőket. Igen ám, csak ez a „műfaj” alaphangon sem éppen a magas árairól büszke, mivel, mint írtam is, ez egy nagy üzletek közötti verseny. De mi férhet bele, a sokszor ezer forint alatti árakba? - ezen érdemes elgondolkodnia mindenkinek, aki csak rendel, mert ugye van az a mondás, hogy:

„Az vagy, amit megeszel!”

Az üzletek mentségére szolgáljon, sok esetben ez nem olyan rossz, illetve, hogy pontosítsak, van ahol nem rossz a minőség, az alacsony árak ellenére sem. Azt vettem észre, hogy az üzletek, talán a verseny hatására, és lassan ugyan, de elkezdtek felzárkózni, mind alapanyag, mind naprakészség, mind rugalmasság terén. Ezt el kell ismerni. Ami viszont tény, hogy az alacsony árak, sok esetben az alacsony életszínvonalú embereket vonzza, és egy kis érdeklődés/odafigyelés után tényként kezelhetjük, hogy az étkezési kultúra szinte megszűnt létezni. Sok esetben azt sem tudják eldönteni, hogy mikor, mit, miért, és mivel egyenek. Ez hatalmas probléma. Már-már azt kell gondolnom, hogy sok ember éhen halna, ha nem lenne kiszolgálva. Ez pedig azért rossz, mert ebben az esetben mindegy az áldozatos munka, a minőség, vagy bármi, a szakács is átformálódik egyfajta ételgyártó robottá, mert igazából a mérce csak anyyi, hogy ehető legyen. Hiszen a kedves vendég képtelen értékelné az abba fektetett energiát, tudást, stb.

Ahhoz, hogy valami változás legyen, én azt gondolom, hogy talán onnan kellene kezdenünk, hogy nem az egymástól beszerzett szórólapok alapján szabnánk meg az árainkat, esetleg még ahhoz viszonyítva is persze alacsonyabban. Hanem elkészítenénk a saját kalkulációnkat, amely valódi számokat mutatna. Így például jutna arra is, azaz arra is ügyelhetnénk, hogy a sok esetben szükséges plusz személyzet is bent lehessen, mivel annak hiánya a minőség rovására fog menni. Akkor nem kellene az alapanyagon, vagy az adagon, esetleg a munkabéren spórolni. Mert: „Minden mindennel összefügg!” Ugye? A tulajdonosok sok esetben, illetve majdnem mindig a vendégek érdekeiért küzdenek. Ez érthető, mindad-

dig, míg értjük azt a gondolkodást, hogy ez kétféleképp lehetséges. Az egyik az, ha érdeknek azt nevezem, hogy a mostani alacsony árból hozom ki, akár még a személyzet, berendezés, stb. rovására a maximumot és minden igényét igyekszem a vendégnek teljesíteni. Vagy a másik, amikor kitűzők egy üzletpolitikát, és hosszú távon kiépítem azt a fizetőképes „törzsközönseget” akire valóban szükségem van, és igyekszem úgy megélni, hogy abból ne hiányozhasson a szakértelem, a folyamatos minőség, a tudás, a kifogástalan, gyors étel, vagy az, hogy a személyzetet is elégedett legyen, akár, még a vendégeim érdekének ellérére is. Az a vendég, aki valóban vendég, meg fogja érteni, hogy az árak nem csak akkor változnak, ha ő megy vásárolni, hanem akkor is, amikor mi megyünk. És ezt el kell fogadnunk, másképp nem megy.

A másik problémát abban látom, hogy számtalan üzlet vállalta be, hogy kiszállít, de szerintem sok üzlet van, aki feketén vállalja ugyanezt. Ez valójában kontrolálhatlan, mivel kell hozzá egy konyha, egy telefon, némi szóróanyag és már mehet is. Érdekes tehát odafigyelnünk arra, hogy a szórólapon melyről rendelünk, legyen minimum egy cégnév, és egy cím feltüntetve, a rendeléshez pedig mindig kérjük el a blokkot. Így hozzájárulhatunk ahhoz, hogy a feketén működő, illegális „kis üzemek” megszűnjenek. Mert abban biztos vagyok, hogy, ha valaki nem vállalja az üzlet legálisan működtetését, akkor onnan minőséget sem várhatunk el. Az ilyenek pedig úgylis csak egy ideig tudnak működni, de talán még az is sok.

No, és, akkor lássuk, hogy egy futár, hogy éli meg a sok esetben nem is olyan könnyen kezelhető vendégeket. Vagy, hogy látja saját munkáját az ő szemszögéből. Lidák Rolanddal beszélgettem a futárkodásról.

Te mióta futárkodsz?

2003 óta futárkodom, mert úgy éreztem, hogy fizetés kiegészítésre volt szükségem.

Mi alapján döntöttél úgy, hogy ezt választod?

Ennél a munkahelynél tudtak a főállásomhoz legjobban alkalmazkodni beosztás szempontjából.

Hány helyen dolgoztál már ebben a munkakörben?

Szám szerint kb.7 helyen, de ez is éppen az a szakma, ahol mindig helyezkedni kell a jobb fizetés reményében.

Mivel szállítasz házhoz?

Én mindig, csak is gépkocsival szállítottam házhoz, mert úgy éreztem, hogy ez kényelmesebb számomra, mint ázni-fázni egy robogón, vagy motorkerékpáron.

Hogy néz ki egy napod? Vagy mi a feladatod egy nap?

Miután beértem a pizzériába,



kiszállítás előtt meghajtom a különböző méretű pizzás dobozokat, ellenőrzöm a melegen tartó táskák állapotát, tisztaságát, pénzt váltok magamnak, hogy visszatudjak adni a megrendelőknek, esetleg tankolok, ha szükség van rá.

Ha az emberek leadják a címüket, ezt mennyire pontosan teszik? Mennyire könnyítik meg a dolgodat?

Vannak precíz megrendelők, akik tényleg jól megadják a címüket annak érdekében, hogy minél hamarabb ételhez jussanak, de vannak akiből úgy kell kihúzni minden szót, mintha titok lenne, hogy hol laknak, vagy hogyan legyenek elérhetők. Ilyenkor sok gond lehet a kiszállítással, az információk hiányában.

Ha a rendeléseket kiszállítod, hogy érzed, mennyire tudják értékelni a vendégek, hogy esetleg gyors, jó minőségű ételt szállítotál, vagy csak az ár számít?

Szerintem, többségében igenis érdekük, mert ahogy észrevettem elég érzékenyek az emberek a saját ízlésükre, de azért itt is vannak kivételek és inkább az olcsóbb árlapokra mennek rá.

A vendégek mennyire kezelnek tisztelettudóan?



Többségében tisztelettudóak, de vannak azért kekec, furcsa természetű emberek, akik szeretnek mindenbe belekötni, ha nem a futárba, akkor az ételbe, vagy a diszpécserbe.

Mi számít a bevételednek?

A napi járandóságom, a címpénzem és a borra-
valóm.

*Mennyire lehet a borra-
valóra számítani?*

A borra-
való adható, vagy nem adható, nincs benne a rendelt étel vételárában, tehát 100%-ban sohasem lehet rá építeni, vagy számítani. Ez a futár gyorsaságától, udvariasságától és természetesen a megrendelőtől függ, hogy éppen milyen napja van, milyen ember stb.

Mennyire észrevehető a Te munkádban, ha fizetést kapnak az emberek?

Nagyon észrevehető, mert akkor jobban rendelgetnek és a borra-
valók is jobbak.

Milyen érzés egész nap úton lenni?

Annyiből jó, hogy nem egy helyen vagyok tizen órán

keresztül, így nem unalmas és az idő is gyorsabban eltelik.

Véleményed szerint mi a legnagyobb hibája a házhozszállítás rendszerének?

Hogy általában nincs egy állandó szakács, aki csak a kiszállítással foglalkozik és így mindig az helyi rendelések élveznek előnyt, a házhozszállítással szemben. A másik, hogy a szórólapokon feltüntetett információ (a kiszállítás ingyenes), a futár szempontjából nem éppen előnyös, a borralaló szempontjából. Ha ingyenes, akkor nem adok többet, gondolja a kedves vendég és ezzel el is van intézve a dolog.

Mi volt idáig a legdurvább eseted?

Amikor hamis tízezresekkel akartak fizetni a szürkületben, gondolván, hogy úgysem veszem észre, de résen voltam szerencsére.



Meddig akarsz még ezt a foglalkozást gyakorolni?

Ez csak kényszer megoldás és szeretnék egy állásból megélni, ahogyan ez normális lenne, de addig is folytatom, amíg szükség van rá.

Milyen rendelőket, tulajdonosokat kívánnál magadnak és a kollégáidnak?

Megértő, türelmes és felvilágosult gondolkodásúakat, akik szerint az autó nem levegővel megy.

Mit üzennél azoknak, akik ugyanezt csinálják, mint Te?
Legyenek udvariasak, megértőek és türelmesek még akkor is, ha ez nehéz, mert a vendéglátásban sajnos mindig a vendégnek van igaza, még akkor is, amikor nem!

-A.I.-

kortarsegyesulet.blogspot.com

Két barát beszélget:

- Mondd, miben halt meg az anyósod ?
- Gombamérgezésben.
- Ezt nem értem. Én úgy halottam, hogy tele volt zúzódásokkal.
- Tudod, az Istennek sem akart enni.

A hónap vicce:

Glasgowban két skót támasztja a kocsmapultot:

- Képzelje uram, a feleségem névnapja és születésnapja is karácsony napjára esik.
- Micsoda véletlen, uram!
- Dehogyan véletlen! Mit gondol, miért épp őt vettem feleségül?



Van egy jó vicced?

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

- Meddig operálunk még, professzor úr? Szegény betegből már alig maradt valami.
- Operálunk? Hát nem boncolunk?

Utolsó Mondatok:

Micsoda?! Mit nem merek?

Te mindig hiszel ezeknek a hülye tábláknak?

Na figyelj, a filmben így csinálták az oroszlánnal!

Indíthatod a motort!

Én értek a villanszereléshez!

A nyuszigyerek sírva megy haza. Az apja megáll előtte, feltűri a karjain az ingét, és így szól:

- Ki bántott fiam?

- A medve! - szipogja a kisnyuszi.

Az apja lehúzza a karjain az ingét és így szól:

- Te bajod! Miért szívóztál vele.

Két rendőr keresztrejtvényt fejt:

- Te, mi lehet az? Női nemi szerv, 4 betű.

- Azt mondd meg, hogy vízszintes vagy függőleges?

- Vízszintes.

- Akkor megvan: száj!

Egy taxis egyfolytában 16 órát vezetett, és elfáradt. Ezért a város határában az erdő szélén leállítja a kocsiját, és kényelmesen elhelyezkedik, hogy aludjon.

Félóra múlva egy kocogó kopogtat az ajtaján:

- Elnézést kérek, nem tudja hány óra?

- Fél öt - válaszolja a taxis.

A kocogó megköszöni és elmegy. Tíz perc múlva újabb kocogó érkezik, és ő is ezután érdeklődik. A taxis neki is megmondja. Mikor már tízedszerre verik fel a taxist, az mérgében kirak egy táblát a szélvédőjére az alábbi felirattal: „Nem tudom hány óra van!” Kisvártatva egy kocogó kopog a szélvédőjén.

- Negyed nyolc múlt tíz perccel.

Rigmusok:

Esküvőről hazajönnek

Legyen dicsőség az

Istennek az égben,

Mert szerencsésen vittük

nagy dolgunkat végbe.

Nem volt hiába

fáradásunk,

Mert szép menyasszonyt

kaptunk

A vőlegényünk mellé.

De már meg is esküdtek

Isten rendelése szerint.

Foglaljunk helyet egy kis

lakomára!

Te meg cigány, húzd rá,

hogy ma este

Határtalan legyen a

vígság kedve!



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, mirtuszbor. Az italok között előkelő helyet foglalt el a bor, amelyet Hipokratész, 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 őrizték meg az aggodalmak számára, hogy ennek élvezetétől megerősödjenek, 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 erősítő hatásuk tudományosan bizonyított.

A XVI. század második felétől kezdve tekintették az aszúbor, valamint az eszenciát gyógybornak. Eleinte a természettudósok azt hitték, hogy az itteni borok kiválósága a szőlőtőkében, a vesszőben vagy a bogyóban rejtőző igazi színaranynak köszönhető. Köztudott volt, hogy a beteget kiveti az ágyból és erővel ruhazza 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 bőrápoló krémeket 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.

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 egyeztethetőek; Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

A spárga Magyarországon

Magyarországon hasonlóan a többi európai országokhoz már a 15 - 16. században ismerték, de a 20. század elejéig a spárga csak a főúri kertek növénye volt. Lippai János az 1666-ban megjelent Posoni kert című könyvében már a következőket írja: „Spárga, igen kiúzi a vizelletet. Ha ennek gyökerét a fájó fogra teszik, megállítja a fájdalmat. Sőt ha megszáraztják, porrá törik, és azt a fognak üregében teszik, fájdalom nélkül, mind gyökerestül kivonnya. Ha borba meg főzik, és megisszák, megrontya az ember veséjében a követ. Aki olajjal elegyített megtört spárgával megkeni magát, azt a méhek meg nem csípik.”



Üzemi termesztése az 1920-as években alakult ki. Vetésterülete 400 hektárt ér el. A jó exportlehetőség következtében 1962-ben a spárga termőterülete 1180 hektárra növekedett, ami 1981-re 142 hektárra esett vissza. Hazánkban 2009-re a termőterülete megközelíti a 2000 hektárt, a termésmennyisége pedig 3000 t/év feletti.

Növényteni leírása:

A spárga évelő növény, telepítés után 15-20 évig képes teremni.

Bojtos gyökérrzel rendelkező növény. Gyökérszete raktározó és szívógyökerekből áll. Húsos gyökerei hengeresek, nem elágazóak, különböző hosszúságúak, némely egyedé elérheti a 3 - 4 m-t, vastagsága pedig a 10 mm-t is. A gyökeresedés mélysége 2,0 - 2,5 m. A teljes gyökérszet zöme 20 - 26 cm mélyen helyezkedik el. A spárga gyöktörzse megvastagodott földbeli hajtás, amelynek oldalából képződnek a húsos, hengeres gyökerek, amelyeket tárológyökereknek is neveznek. A tárológyökereken vékony, rostos szívógyökerek képződnek. Ezek feladata a tápanyagfelvétel.

Fiatal hajtásrendszere minden tavasszal a gyöktörzsből tör elő, sokszor bókoló, dúsan elágazó. A szár magassága 100 - 160 cm, de elérheti a 200 cm-t. A tövenkénti hajtások száma 10 - 12, de ennél több vagy kevesebb is lehet. A vegetációs időszakban megvastagodó hajtások elfásodnak, elágaznak. Ezeket spárgaszárnak nevezzük. A spárgaszárak talaj feletti vastagsága elérheti a 20 - 25 mm-t. Az elágazó szárazon található túszerű képződmények, kladofillumok, szintén száraz, jóllehet a spárga növényen a levelek szerepét töltik be. A valódi levelek pikkelyszerű képződmények és a növény talaj feletti részének csak kisebb hányadát alkotják.

Kétlaki növény, egy növényen rendszerint csak hím vagy csak nővirágok képződnek. A virágok csöves harang formájúak, egyesével vagy kettesével állnak a szártagokon. Termése gömbölyű, vörös vagy barnászöld, fénylő, kb. 8 mm átmérőjű bogyó. Magja fekete, átmérője 3 - 4 mm, vastagsága 2 mm. A magok gömbölyűek, egyik oldalukon kissé lapítottak. Ezermagtömege 18 - 22 g. Csírázóképességét száraz, hideg raktárban 3 - 4 évig megtartja.

Felhasználása:

Zsenge, megvastagodott hajtásai fogyaszthatóak. Színe alapján megkülönböztetünk halványított (halványító, vagy fehér), lila és zöld spárgát.

A növény szárát jól emészthető rostok alkotják. A hajtások A-, B1-, B2-, C- és E-vitaminban, folsavban gazdagok. Zsírtartalma jelentéktelen, nem tartalmaz koleszterint. Sok értékes aminosavat, köztük aszparaginsavat is tartalmaz, kalóriatartalma azonban csekély. Miután a hajtások nagy része, 93-95 százaléka víz, a maradék szárazanyag kevés kalóriát képvisel. 100 gramm spárgába mindössze 20 kalória szorult. Kifejezetten kevés benne a cukor, 100 grammban összesen 4 gramm szénhidrát van.

Tartalmaz kalciumot, foszfort, vasat, sok káliumot, viszont nátrium tartalma alacsony. A nyomelemek közül ónt, szilíciumot, molibdént. A zöld klorofillban gazdag, több benne a C-vitamin és a karotin, mint a halványított változatában, ezért táplálékként is értékesebb.

Emellett a zöldspárga, szemben a halványítottal, tartalmaz 0,03-0,06 % rutint és 25 mg protodioscint.

Gyógyhatása:

Gyógynövényként több évszázada számon tartják. Elsősorban vízajtó és vesekő-eltávolító hatása ismert, vízajtóként áttételesen a szívet tehermentesítve a keringésre is jótékony hatással van. Ugyancsak vízajtó tulajdonságával van összefüggésben, hogy segíti a szervezet méregtelenítését. Száritott porát fogfájás kezelésére is használták. Kedvezően hat a belső elválasztású mirigyek működésére, és enyhe hashajtó hatású. A nyers spárgalé is egészséges, 4-5 hajtásból zöldségcentrifugával félcsészényi nyerhető. Túlzott fogyasztása nem javasolt köszvényes és veseköves, illetve erre hajlamos emberek részére.

-Rendekné Olgi-

Hirdetések

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

2012.05.01

Lapzárta:

2012.04.20

FÓKUSZBAN!



KONYÁRI

ROSÉ

2011



Friss, üdítő illat, telt gyümölcsíz,
vidám széndioxid. Érett gyümölcsök,
szép test és üdeség harmóniája. Na-
gyon szexi rozé.

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

info@konyari.hu



Keresd és
lájtkold az
Oldalast a
Facebook-on!

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

[www.fb.com/
oldalase Magazin](http://www.fb.com/oldalase Magazin)

Tavaszhó, Szent György hava

Április 1.

PUSKÁS FERENC („PUSKÁS ÖCSI”) SZÜLETÉSNAJPA – 1927

Április 6.

YBL MIKLÓS SZÜLETÉSNAJPA – 1814

Április 7.

EGÉSZSÉGÜGYI VILÁGNAP

Április 10.

NEMZETI RÁKELLENES NAP

Április 11.

JÓZSEF ATTILA SZÜLETÉSNAJPA – 1905; A KÖLTÉSZET NAPJA MAGYARORSZÁGON

Április 12.

A MUHI CSATA EMLÉKNAPJA – 1241

Április 22.

A FÖLD NAPJA



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával.

Havi szállóige:

„Amíg átéljük a boldogságot, nehezen érezzük meg, de ha már elmúlt és visszatekintünk, hirtelen megértjük - olykor elcsodálkozva - milyen boldogok voltunk.”

/Kazantzakis/



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



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

