



ANDALAS

- Ígéret hava -

2012.MÁJUS III.évfolyam



Megalakult a:



MAGYAR
GASZTRO
TÉRKÉP
KLASZTER

Vajon sikeres lehet?

A Mititei

Gasztronauta: *Nem egy képzeletbeli riport...*



*Divat a gasztronómia
és divat
az andalúz konyha*

Játék

amit meg kell kóstolni:

AJÁNLO

Dunai Hajós

Meggy

Pálinka



www.dunaihajospalinka.hu



Házinyúl rablólóhús

Hozzávalók:

600 g nyúlcomb,

250 g gomba,

200 g füstölt szalonna,

200 g vöröshagyma,

só, bors, édesnemes paprika.

Elkészítés módja

A húst sózzuk, borsozzuk, felvágjuk 2-3 cm-es darabokra, a hagymát meg tisztítjuk, karikákra vágjuk; a szalonnából vékony szeleteket vágunk. Nyársakra húzzuk felváltva a húsdarabokat, a hagymakarikákat, a szalonnát és a gombát, majd faszénparázs fölött kisütjük. Frissen fogyasztjuk, ízlés szerint kis paprikával meghintve.

A receptet beküldte: Tóth Csaba Tótkomlós. Köszönjük!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

A Rablóhús

A rablóhús eredetét aránylag könnyű megmagyarázni, elég csak a nevét megvizsgálni, és máris megvan a történet alap gondolata. Ezek szerint a rablóhúst nevéhez híven az erdei rablók találták fel, akik jó haramiákhoz illően előnyben részesítették a szabad rablást úton –útfélen, erdőn-mezőn, ki hol érte. Akkoriban a rablók nem voltak válogatósak és nem vetették meg a marhacsordákat vagy juhnyájukat, ezen kívül rátették a kezüket minden háziállatra amit csak megfoghattak a tanyák környékén vagy a vásárokon. Ezért aztán a rablóhús mindenféle vegyes húsból készül-mikor mi akadt-de a nyársra húzott hús közé vegyítettek hagymát, paprikát, gombát-kinek mi volt a tarsolyában. Végül a nyársra húzott húst és zöldséget megsütötték a tábortűznél, majd amikor az étel elkészült egyenesen a nyársról ették le a finom falatokat. Arra nem született szabály, hogy milyen húsból készülhet, ez mindig a rendelkezésre álló alapanyagoktól és a szakács fantáziájától függ, viszont kötelező, hogy az ételt szabad tűzön vagy faszénparázs fölött kell elkészíteni.

Játék

Mi a liofilizálás?

A: Szárítási eljárás;

B: Főzési mód.

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

Havi nyereményünk:

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



Gasztronauta: Nem egy képzeletbeli riport...

...A mesteri címről és a versenyekről... Van egy gyönyörű szakma, amit, ha komolyan és nagy odaadással akar művelni az ember sok lemondással, de rengeteg örömmel, és szépséggel jár. Ez a szakács szakma. Talán kicsit méltatlanul vesztett elismertségéből, és megbecsüléséből. Nagyon szeretnénk, hogy ismét méltó helyére kerüljön, és büszkék legyenek azok, akiket ezzel a névvel illetnek.

Kikértük a véleményét négy ismert szakembernek, mondják el észrevételeiket, szerintük mit lehetne tenni e nemes ügy érdekében. A megkérdezettek:

Ortó Gyula olimpiai aranyérmes, Törjék Attila világkupa aranyérmes (napi legjobb), Zoboki Zoltán világkupa bronzérmes és Mózes Péter konyhafőnök az ÉTREND Magyarországi Konyhafőnökök Klubja egyik alapítója.

Riporter: Vomberg Frigyes, a Várkert Kaszinó volt Chefje, Gasztronómiai szakíró, számomra az igazi szakács, aki nem ismer megalkuvást.

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

O.Gy:

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 eléréséért köszönetből lehessünk mesterek. Oh, netovább! - volt a válasz. Nem töltötték még le a 15. életévét 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.

Z.Z:

Én most kaptam meg. Először elutasítottak, arra hivatkozva, hogy túl fiatal vagyok, és tapasztalatlan. Amikor ismét javasoltak, gondoltam ismét elutasítanak, de nem. Úgy érzem, nem

fejlődtem 1 év alatt semmit, sőt eredményem sem lett jobb. Ennek hangot is adtam, de választ nem kaptam.

Te büszke vagy a címedre?

Nem tudom. Úgy fogom fel, hogy van és kész. Lehet, hogy valahol számít. De én tudom mi van mögötte, és ez bosszant!

T.A:

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 ólalkodni a húsofafazék 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.

M.P:

Szerintem igazából 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.

Nem esett még szó a versenyekről. Milyen lehetőség van a jó felkészülésre? Milyen a légkör? Van-e összetartás, közös öröm?

O.Gy:

Nincsenek támogatók, és a napi küzdés felőrli az embert. Annyira nincs elismertsége, publicitása az eredményeknek. Nem képviseli az érdekünket senki. A fejlett országokban rengeteget áldoznak azért, hogy jó eredmények szülessenek. Itthon viszont egy tányérért is rengeteget kell kuncsorogni. Nemzetközi versenyeken, amikor egy országot képviselnél, bár ezt megkérdőjelezem, mert te tulajdonképpen csak egy szakmát képviselsz. Az ország nem foglalkozik veled. Jószerivel senki nem foglalkozik veled! Támogatás létezik, csak nem lehet tudni, minek az alapján ítélik oda. A versenyeken jó a légkör, segítőkészek a résztvevők, de a magyar indulók nem tartanak annyira össze mint a külföldiek.

Z.Z:

A versenyzés számomra önmegmérettetés, kihívás. Sokszor napokig haza sem jutok, mert a munkám mellett készülök, és az nagyon leterhelő. Nem kapunk megfelelő információkat, és olyan érzésem van, hogy szándékosan nem történik meg a tájékoztatás, vagy csak késve. Az apró dolgokat már kár említeni, pl. milyen konyhán fogunk dolgozni, esetleg hol lehet besze-

rezni szép nyersanyagokat. Nagyon nehéz kivitelezni az elgondolásunkat, amikor a közönyösség, és az érdektelenség tapasztalható a háttérben. A külföldi csapatok összetartanak, örülnek minden eredménynek a kicsi sikereknek is. A magyarok, azok nem! Pár ember kivételével inkább széthúzás van, és sajnos csak az aranyérem számít.

T.A:

Sokat gondolkodunk, és készülünk egy versenyre, de szerintem mindenki, aki komolyan veszi azt. Sajnos nekem vannak keserű emlékeim az információkkal kapcsolatban. Amikor készülünk a 1996-os olimpiára kikértük a véleményét néhány ismert nagy személyiségnek, hogy értékeljék a munkánkat. Szerettünk volna megfelelni a követelményeknek, a trendeknek. Megtekintették a munkánkat, és értékelték, véleményezték. A véleményeket megfogadva szépen leszerepeltünk az olimpián! Érdekes, hogy a válogatottat pedig a trendnek megfelelően készítették fel ugyan azok az emberek. Amit mi a saját fejünkből merítettünk az jó volt, és jó lett volna a versenyen. Mi értelme volt annak, hogy megvezessenek minket?(szándékosan rossz útra tereljenek) Túl jól sikerült volna? Az első olimpián jól szerepelni az ismeretlenségből nem megengedhető? Rossz volt szembesülni ezekkel a tényekkel. Szerencsére ez nem függ össze a szövetséggel, hisz az érdektelen ezekkel a dolgokkal. Ők a támogatásokat úgy osztják fel, ahogy akarják, az nem publikus. Mi alapján választódnak ki az emberek? Biztos, hogy a valós értékek és a tehetség alapján? Mert ezzel nem megy sokra. A probléma az, hogy a magyar gasztronómia zsoldosai a saját zsoldjukon versenyeznek! Szakmai könyveket nem képes beszerezni, és kikölcsönözni egy szövetség? Minden olimpiáról készül egy könyv a helyezést elért munkákkal, és az eredményekkel. Lehet, hogy ez a probléma? Az összetartásról, és a segítőkészségről kár beszélni.

M.P:

Sokat járok versenyekre, igaz nem indulóként, hanem mint néző. Nem érzem jónak az ott uralkodó légkört. Sokat hallani a negatív véleményeket másokra, néha durva szavakkal.

Mit jelentenek számunkra a versenyek? Valóban olyan jó helyünk van a világban, helyezésekben, mint ahogy hallani?

O.Gy:

Mindenki indulhat versenyeken, ez csak pénz kérdése. Viszont nem kellene mindenkinek indulnia, akinek van pénze. Alkosson mindenki magáról és a munkájáról valós, korrekt képet és úgy döntsön. Sajnos szomorú tény, hogy kezdünk lemaradni az eredményekkel. A klasszikus konyha versenyében (A,B kategória) ami a legfontosabb, nagyon le vagyunk maradva. Az attaktív (C kategória) munkákban érünk el szép eredményeket úgy szakács, mint cukrász szinten. Itthon a végeredmények azt tükrözik, hogy elhoztunk ennyi, meg annyi érmet, de elfelejtik hozzátenni azt, hogy hányat osztottak ki. (úgy mint a bornál az elért pontok után jár az érem, nincs meghatározva darabra) Ezeket az adatokat is figyelembe kéne venni az értékeléseknél.

Z.Z:

Engem nem a díjak éltetnek, de fontosak az életemben. Mi azért küzdünk, hogy ne felejtődjék el a magyar hírnév, de szerintem is az artisztika nélkül hátul kullogunk.

T.A:

Azokat a nagy eredményeket csak azok hiszik el, akik nincsenek ott! Fel kéne lapozni a már említett szakácskönyvet, és ott szerepel minden fehéren, feketén.

Mi a helyzet a mindennapok gasztronómiájában?

O.Gy:

A vendégeket nem az érmek érdeklik jobban, hanem hogy mit kap a tányérjára és mi érték vagyunk. A fiatal kollegáknak is ezt kéne szem előtt tartani, no meg az önképzést az anyagiassággal szemben. Sajnos azonban 100-ból ha 2-3 akad. Őket kell összegyűjteni, és rájuk kell építkezni, támogatni. Beszéljenek nyelveket, használják a technikát, tudják magukat eladni, hogy ne kerüljenek hátrányba itthon. Jelen pillanatban hátrányban vagyunk, mert nincs mögöttünk senki, nem védnek, és így nem védik a gasztronómiát sem. Tanuljuk meg dicsérni a konkurenciát, és vegyük át azt ami jó. Mindenkitől lehet tanulni, csak észre kell venni, hogy mit. Nagyon fontos szerep jut a tulajdonosi körre is, hogy hajlandó legyen az értékeket képviselni. Lehet, hogy első látásra nem ez a nagy üzlet, de akinek van célja, és hosszútávon gondolkodik, annak megéri.

Z.Z:

A mi feladatunk, hogy tovább illetve a gyökerekhez visszalépjünk. Sajnos a szakemberek nagy része hagyta magát ellustítani! Nem akarnak tanulni, és gondolkodni. Ezen nem is lehet csodálkozni, amíg követelmények nélkül mindenkit felvesznek erre a szakmára. Ha valakit átképeznek szakácsnak az 3-6 hónap alatt szerzi meg azt a bizonyítványt ami másnak 3 év. Olcsó munkaerő, de ezt a vendég is megérzi.

T.A:

Én elfogult vagyok, de szerintem a magyar szakácsok a legjobbak, mert annyira sokrétűek. Ez nem csoda, hiszen rá vannak kényszerülve.

Ne a tehetségekről beszéljünk, hanem a gasztronómiáról!

Magyarország adottságai bortermelésre kiválóak, a franciákéval hasonló, vagy jobb. Mégis a magyar borok évtizedekig sehol nem voltak. Tehát más az adottság és a valós tény. Az egyik dolog a szakács tehetsége, a másik a valós gasztronómia.

Igen. Tehát : nem szerepelnek az igazi magyar ételek az étlapokon. Mindenhol a csiga-biga,

béka, bogárka található. A tájjelleg nem érvényesül, akkor milyen kultúráról beszélünk? A külföld tudata is beszűkült a magyar konyhát illetően. Csak a gulyás, lecsó, hortobágyi palacsinta hát ez nagyon kevés és unalmas. Vegyük komolyan a hibáinkat és a kritikát, ne csak a kérdés szintjén kezeljük azt.

M.P:

Nem voltam, és nem vagyok most sem elégedett. Megpróbáltunk létrehozni egy klubot, hogy valami végre elinduljon. Fontos, hogy ez a klub nem hiszi magát mindenekfelett állónak. A tagok száma kb.100-150 fő lesz. A belépés ajánlás alapján történik, de a részvétel mindenki előtt nyitott. A tagság megvonható, ha a tag nem nyújt elég aktivitást.

Átlátható- e majd a szervezet?

Igen mert a korlátozott létszám ezt lehetővé teszi. Ügyelünk arra, hogy ne híguljon fel a közösség. Nem akarunk ellenségeskedni senkivel, csak tenni valamit! Az hogy jól vagy rosszul sikerül, majd eldönti az idő. Ha valaki felvállalja a nézeteinket, lényegtelen, hogy esetleg más szervezetnek is a tagja. Az elv a fontos és a kötelezettségeknek eleget tenni. Az egyesületünk céljai között szerepel, hogy az oktatásban, a séfképzésben, és ha lehet, akkor a mesterképzésben is vállaljon szerepet. Az oktatásban való részvétel az egyik legfontosabb dolog számunkra, mert ez határozza meg a jövő generációt. Szakmai háttérrel szeretnénk biztosítani. Folyamatosan tanulunk, főleg egymástól, mert túlléptek már ezek az emberek a szakmai féltékenységen. Egymás ötleteit lehet használni és ez benne a szép.

Milyen anyagi háttere van az egyesületnek, és mi a jövőképe?

Az anyagi háttérrel mi teremtjük meg magunknak. Tagsági díjjal, tanácsadással, előadásokkal, rendezvényekkel, könyvek kiadásával, és ha lehetséges szponzorokkal. Ha az egyesület megerősödik, és jól üzemel, akkor le tudja győzni a felesleges gáncsoskodásokat. Mi meg vagyunk győződve az igazunkról és, hogy jó irányba haladunk! Sok olyan emberrel találkozunk, beszélünk, akik pár évvel ezelőtt szóba sem álltak volna velünk. Nincs szükségünk a hullámlovasokra sem nekünk, sem a szakmának, mert akkor a vendég jár rosszul. Szeretnénk újra rangot adni ennek a szakmának!

Részletek Vomberg Frigyes jó néhány éve készült riportjábólés mintha ma is aktuális lenne

<http://gasztronautakft.hu>

A Mititei

Nem kell ahhoz valakinek mesterszakácsnak lennie, hogy ismerje a a mindenki által rendkívül kedvelt mititei-t, vagy másképpen miccnek becézett húsételt. De azt kevesen tudják, hogy magyarul a miccs jobb elnevezés híján húsroládnak vagy fasirtrolónak fordítható. Nem a legtökéletesebb név, de még mindig jobb, mintsem a mititeit szolgáló miccnek fordítsuk és ezen a néven szerepeltessük az étlapon a magyar nevű ételek között.

További érdekesség ezzel az étellel kapcsolatosan, hogy a mititei valójában nem is helyi román specialitás, hanem körülbelül 400 évvel ezelőtt török közvetítéssel érkezett az országba. Elkészítése nem igényel különösebb szaktudást, az étel nagyszerűsége egyszerűségében rejlik, és talán ezért mind a mai napig igen jó hírnévnek örvend a balkáni országokban. Mondhatni azt is, hogy a mititei balkáni ételkülönlegesség és annyira jellegzetes, hogy bármelyik szomszéd ország bátran felvehetné az ősho-

nos ételei közé. A délszláv konyha csevapcsicsinek vagy csevapcsatának hívja, Bulgáriában ugyanez kebabcséta. Az utóbbi kifejezésből világosan kicseng a török kebab szó, ez utalás arra, hogy az ételben darált bányahús van és a kebab ételek nagy családjába tartozik (adana kebab).

Az eredeti recept szerint a csavapcsicsi darált bányahús és borjúhús keverékéből készül, melyhez nyers tojást, darált hagymát és fokhagymát, hagymalevet, apróra vágott fűszernövényeket, sót és borsot is adagolnak. Ehhez a keverékhez még hozzáadnak egy kevés marhafaggyút is a jobb izhatás érdekében, hogy a hús ne száradjon túlságosan ki grillezés közben. A keresztyén területeken, így Romániában is a fasirtrolóba tesznek még disznóhúst, kevés csombort, vizet, paprikát és szódabikarbónát. Nagyoláhfalú környékén még számárhúst és kutyát is, amitől a jó Isten őrizzen meg minden magára valamit is adó inyencet.



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>



Magyar Gasztro Térkép Klaszter

Nagy eseményeknek volt tanúja a Vidékfejlesztési Minisztérium Darányi Ignác-terme. Január 16-án itt mutatta be Orbán Viktor „a vidék alkotmányát”, rá pontosan 3 hónappal, április 16-án itt írták alá a Magyar Gasztro Térkép Klaszter Alapító okiratát is. Egész pontosan tizenkét cég/szervezet célozza meg első körben a hazai élelmiszer-kereskedelem élénkítését. (A tizenkét alapító tag között van a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület is.) A klaszter a hazai termékek piacának fellendítése érdekében, egy olyan netes piacot indít, ahol a termelőket és a gyártókat, azonnal bő ötszáz éttermi és kiskereskedelmi egység várja. Az elmúlt időszak számos piackutatása mutatott rá arra, hogy maga a fogyasztói affinitás nőtt ugyan a hazai termékek vásárlására, de annak ellenére, hogy ugyanakkora ár mellett, ma már inkább választunk magyart, mint 2-3 éve, az élelmiszer-gazdaság számos szereplője számára nem szempont a hazai előtérbe helyezése, noha „a belső növekedés” volna a munkahelyteremtés egyik sarokköve. Ennek apropóján beszélgettem Orsolyák Zoltánnal, aki a Magyar Gasztro Controll Kft., és a Magyar Gasztro Térkép Klaszter Elnökeként nyilatkozott.

Miért tartjátok fontosnak és újszerűnek a Klaszter létrejöttét?

A klaszter megpróbálja felölelni, vagy ha úgy tetszik láncba kötni a Magyarországon működő összes, valamilyen módon az élelmiszer gazdasághoz kötődő vállalkozások, egyéni termelők összességét. Már az alapító tagok összetételén is látszik a szegmensek részvétele, de az ellentétek csillapítása vagy ütköztetése is céljaink között van.

Mit jelent az oldal és a kezdeményezés a magyar gazdaság számára?

Az oldal és a kezdeményezés talán be tud, indítani egy egészséges körforgást a gazdaságban ahol megérti a lakosság, hogyha a hazai termelők és vállalkozások termékeit és szolgáltatásait veszik igénybe és így nő a bevételük több munkahely jöhet létre. A több munkahely és munkabérral

rendelkező lakosság pedig több szolgáltatást vesz igénybe. Ha pl. a vendéglősök megértik, hogy a közvetlen környezetükben a vásárlásaikkal több pénzt juttatnak a lakosságnak, azokból hamarabb van fogyasztó vendég, a boltokban pedig vásárló. Mert segélyezett és a számláikat-hiteleiket éppen csak fizetni tudó emberek vannak többségben az országban.

Mi a helyzet most a magyar élelmiszerpiacon?

A magyar élelmiszerpiac véleményünk és kutatásaink szerint jelen pillanatban egy nagyon érdekes stádiumban van.

A vendéglátási ágazat van a legrosszabb helyzetben ez számadatokban kifejezve a Magyarországon működő több mint 14 000 melegkonyhás üzlet közül talán 5000 igazán működő képes a többi vagy bezárt, vagy vegetál és megpróbál fennmaradni. Az éttermek a túlélés érdekében egyrészt létszámot csökkentenek, más rész az alapanyag beszerzéseiken spórolnak, sajnos a minőség rovására. Teszik ezt úgy, hogy némely nagykereskedelmi áruház megszüntette a tőkehús árusítását és csak előre csomagolt húsokat tart, amiket szavatosság lejáratá előtti napon akár 50% engedménnyel árusít és az éttermek ezekből a húsokból táraznak be.

Az élelmiszer feldolgozó ipar résztvevőinek valamivel jobb a helyzete, főleg ha külpiacon is tud termelni, de nyersanyag beszerzéseiknél fenn áll a probléma, hogy bármily hihetetlen a magyar mezőgazdaság nem tudja sok termékből a szükségleteiket fedezni. Gondolok itt a sertéshús igényre, de a fűszerpaprika és a fokhagyma sem származik véletlenül külföldről. Még ha az akarat meg is van a hazai alapanyag beszerzésére, bár itt is tapasztaltunk visszasságokat, akkor sem tudják minden esetben azt kivitelezni. Még egy érv az élelmiszer feldolgozók mellett sok esetben a gyártási technológia is megkövetel Magyarországon beszerezhetetlen ipari alapanyagot ez így van a fűszerpaprikával, de akár az Unicummal is.

Az élelmiszer kiskereskedelem helyzete stagnál, többet költünk kevesebb áruért. A nagy láncok, hipermarketek felismerték az új trendet: Magyarság mindenek fölött! Mint a klaszter tagokon is látszik, változtatnak beszerzési politikájukon és az erre alapuló marketinggel próbálnak minél több vásárlót bevonni. A kisebb boltoknak a vásárlóik fogyatkoznak ennek okai részint a boltok tulajdonosainak kényelem szeretete. Elmegyek, a multiba megveszem, rászorzom a nyereségemet és árulom. Nem törekednek az egyedi jó minőségű árura. Ha árban nem tudnak, a multival versenyezni legalább minőségben tennék.

A mezőgazdasági termelők köszönik, megvannak, persze ezt nem ismerik el, de az igazság, hogy akinek földje van és szeret dolgozni, megél. De összefogásunknak az lenne a célja, hogy minél többen legalább megéljenek a mezőgazdaságból, főleg az állattenyésztés és a zöldség-, gyümölcs-termesztésből, hiszen ide kell az élő munka. És ha a vidéki munkanélkülieket vissza lehet vezetni a mezőgazdaságba úgy, hogy egy kiszámítható piacteret biztosítunk számukra és marketingeszközökkel, piaci tanácsokkal látjuk el őket sikeressé és vonzóvá válhat ez a nehéz munka.

A magyar élelmiszerpiac és gazdaság legnagyobb szereplőit (multikat, nagyvállalatokat) hogyan

lehet érdekeltté tenni a Klaszter működtetésében?

Az élelmiszergyártó vállalatokat meg kell, győzzük arról, hogy egyre jobban előtérbe kerül a vásárlók azon igénye, hogy ez a termék tényleg hazai alapanyagból készült. Tudjunk, nekik egy kétoldalú piacteret nyújtani ahol nem csak eladhatnak, de vásárolhatnak is igazoltan, hazai alapanyagot a hazai termékükhöz. A klaszter számukra igen vonzó szolgáltatásokat nyújt a web piactéren kívül is. Akármilyen furcsa, de nem nézzük őket fejőstehénnek, de így nem is adjuk el magunkat pár multinak.

Miért drágábbak a magyar élelmiszerek? Hogyan lehet ezen javítani?

Hogy miért drágább a magyar élelmiszer ez több okra is visszavezethető, de arra nem, hogy magasabb az előállítási költsége, mint sok esetben a külföldié, ennek okai inkább a kereskedelmi szereplők. Hiszen a sajtot Németországban sem az olcsó kínai munkaerő gyártja. De azt sem értem, hogy egy őstermelő miért a zöldséges vállalkozó standján nézi az árakat és arra még egy kicsit rápokol, mert az őstermelői és kézműves áru, hiszen lehet az a zöldséges is egy épp olyan őstermelőtől vette az áruját, de neki még adózni és vállalkozást is fel kell tartani az árréséből. Javítani csak úgy lehet a kialakult helyzeten, ha a termelők és a kereskedők is egy hosszú távú tanulási és kereskedelmi önszabályzó politikának vetik magukat alá.

Mit tud nekik kínálni a szövetség vagy éppen az elektronikus piactér?

A Klaszter tagjaként az élelmiszer áruházláncok és a termelők részére az elektronikus piactér, valamint a kapcsolódó szolgáltatások, úgy, mint a célzott marketing tevékenység támogatása, rendszeressé és szorosabbá teszi a résztvevő üzleti partnerek kapcsolatát és egyben kitágítja a potenciális partnerek körét is.

Kik és hogyan válhatnak Klaszter-taggá?

A Klaszter-taggá válás a rendszerbe történő regisztrálással történik, az erre irányuló igény elküldésével. Magát a tényleges regisztrálást a Magyar Gasztró Kontroll Kft. végzi a jelentkező ellenőrzésének elvégzését követően.

Kik jelenleg a Klaszter tagjai?

A Klaszter jelenlegi alapító tagjai:

- Magyar Termék Non Profit Kft.
- Profi Magyarország Zrt.
- Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület

- Élelmezés Vezetők Országos Szövetsége
- Tudatos Vásárlók Egyesülete
- Mirbest csoport
- Tesco Globál Áruházak Zrt.
- Levegő Munkacsoport
- Prémium Hungaricum Egyesület
- Magyar Gasztro Kontroll Kft.
- Infobex Kft.
- Chef Centrum Kft.

Tagjai továbbá a Klaszternek 430 étterem és 50 kiskereskedelmi egység.

Mennyire egyedi ez a nem jogi forma hazánkban?

Magyarországon az utóbbi évek során számos klaszter alakult, a teljes számuk meghaladja a 180-at. Ezek között az akkreditált klaszterek száma több mint 17. A klaszterek a gazdasági élet, valamint a kutatás-fejlesztés szinte minden területét lefedik. Példaként az agráriumban és turizmusban szerveződött klaszterek olyan területeken jöttek létre, mint az agroenergetika, borászat és borturisztika, helyi termékek, szállodaipar és gasztronómia.

Mi a minisztérium szerepe a Klaszter és a piactér működtetésében?

A Vidékfejlesztési Minisztérium messzemenő támogatásáról biztosította a magyar termelésű élelmiszerek és élelmiszer-ipari termékek hazai elterjesztését célul kitűző Magyar Gasztro Térkép Klasztert és egyben védnökséget is vállalt fölötte. A klasztertagokat összekötő e-piactér működtetését a klaszter menedzsment cége, a Magyar Gasztro Kontroll Kft. végzi és ugyancsak felelős annak működtetéséért is.

Köszönöm, hogy rendelkezésemre álltál, és bízom a Klaszter sikerében, mivel szükség van rá!

-A.I.-

kortarsegyesulet.blogspot.com

A postás levelet visz a rend-
őrnek:

- Sajnos szomorú hírem van.

Meghalt valakije.

A rendőr átveszi a levelet,

majd így szól:

- Biztosan az öcsém halt meg.

Megismerem az írását.

A hónap vicce:

A skót felesége így szól a férjéhez:
- A fiunk már két napja ugyanazt a nya-
lókát eszegeti.

- Nem baj - mondja a férj -, tanuljon csak
meg spórolni az a gyerek.

- Rendben van, de legalább kibonthatnád
neki.



Van egy jó vicced?

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

-Pincér! Nedves a tányérom!

-Az az ön leve-se, uram.

Utolsó Mondatok:

Ha finnyáskodsz, én eszem meg!

Gyertek gyerekek, itt vastag a jég!

Na figyelj, a filmben így csinálták az
oroszlánnal!

Ez a századik ugrásom!

Eltársak! Ne lőjetek!

Bemegy az orvos a beteghez:

- Egy jó meg egy rossz hírem van.

- A rosszat doktor úr!

- Meg fog halni egy héten belül.

- És mi lehet a jó?

- Ismeri azt a szőke bombázót az ápo-
lók közül? Végre sikerült lefeküdnöm
vele.

Két autó összeütközik. A
vezetők egymást szidják:

- Maga vak?

- Már hogy lennék vak,
hiszen eltaláltam magát!

Egy piroslámpás ház kapujára ez van kiírva: Spanyol módra: plusz
10% felár. Egy férfit érdekelni kezd a dolog, bemegy és spanyol
módra kéri. Mikor vége az aktusnak, így szól a kurvához:

- És hol van itt a Spanyol mód?

Erre a nő feláll, az egyik kezét a magasba emeli, a másikat pedig
csípőre teszi és így szól:

- Ollé!

Menyasszonybúcsúztató

Fehér galamb száll a házra,

Édesanyám, Isten áldja !

Köszönöm a szívességét,

Az eddig való nevelését.

Sárga madár a víz

mellettt,

Édes Szülő, Isten veled !

Úgyis tudom, fáj a szí-

ved,

De azért csak Isten

veled!



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Sövénykerítés fából



Élő sövénykerítés nem csak cserjéből, hanem különböző fafajtákból is készülhet. A Mezei juhar pl. rendkívül alkalmas ilyen célra, mert szabadon eldönthető, a kert tulajdonosának elképzelése szerint, hogy alacsony vagy magas sövényt nevel belőle.

Tehát azok a fajok az igazán alkalmasak, melyek jól tűrik a metszést, nyírást, de magasra is nőhetnek.

Érdemes eldönteni jó előre, hogy milyen magas sövényt szeretnénk, mert a magasra engedett, főleg hirtelen magasra nőtt sövények alsó ágai elhalnak, lehullnak, így átjárást biztosítanak a kisebb-nagyobb élőlényeknek. A sövénycserjék alkalmasak akár embermagasságú sövény nevelésére, de csak évről évre lassan, fokozatosan nevelve, visszavágva, megvédeni az említett felkopaszodás ellen. Ilyen cserjék a legismertebbek a puszpáng és a fagyal. Alkal-

mas továbbá a tiszafa is, mely mérgező, ezért nem elterjedt a mai világban, főleg a gyermekes házaknál.

Magasabb sövény esetében a fákat és alattuk a cserjéket vegyesen ültetve érhetünk el szép eredményeket.

A puszpáng 4-6 méterre is megnőhet, mellé ültetett fasor akár 20 méterre is.

A sövénykerítéseket több módon díszíthetjük. Ültethetünk vegyesen, akár előre megtervezett összeállításban különböző színű, de azonos fajú cserjéket, fákat. A fagyalnak pl vannak zöld és sárga, tarka változatai.

Díszíthetjük a sövényeket nyírással. A sövényeknek így adhatunk különböző formákat, megmintázhatunk vele bármit, amit fantáziánk kezügyességünk megen-
ged.

Divat a gasztronómia és divat az andalúz konyha

Andalúzia megérkezett és csak arra vár, hogy teljes fényében megmutathassa magát a magyar közönségnek. A terület híres neves ételei – az olívaolaj, az olajbogyó, a sherry és egyéb borok, a serrano sonka – egyre másra tűnnek fel az ország ismert és kevésbé ismert éttermeinek étlapján csakúgy, mint a gasztronómiai bloggerek bejegyzéseiben.



Az olívaolajból és zöldségekből készült húsító andalúz leves, a gazpacho például Debrecentől Budapestig, a magyarostól a mexikói helyekig az éttermek egyik kedvenc nyári fogásává vált az utóbbi években, de persze komolyabb andalúz fogásokkal is találkozhatunk már szinte úton útfélen, de legalábbis a legtöbb receptgyűjteményben és blogon. Sőt, az ország top éttermei (Onyx, 21, Arcade, Bock Bisztró, Château Visz, Kistücsök, Mák Bisztró, Olimpia, Vár: a Speiz, a teljesség igénye nélkül) mind-mind andalúz olívaolajat használnak ételeik elkészítéséhez.

Nem túlzás tehát kijelenteni, hogy divattá vált a spanyol és ezen belül az andalúz étkezési kultúra ha-



zánkban. Ez nem is csoda, hiszen egészséges, változatos és ízletes alapanyagokról van szó, amelyeket a spanyol kreativitás és szenvedély egyszerűen elkészíthető, de annál lenyűgözőbb fogásokban szólaltat meg.

Ezért az Extenda (Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda) azon fáradozik évek óta, hogy Magyarországon is a lehető legszélesebb andalúz termékpaletta legyen elérhető. A Gellért hotelben kedden megrendezett III. Andalúz Üzletember találkozó és Showroom újabb 9 gyártó termékeit lehetett megismerni, sőt szakavatott vezetéssel megízlelni is. Megtudhattuk többek közt, hogy már olívaolajból és olajbogyóból is készül bio változat, csakúgy, mint aszalt gyümölcsökből és magvakból, és hogy a picos nem csak a hegycsúcsokra vonatkozik, hanem egy nagyon egészséges sós ropogtatnivalót takar, illetve hogy Andalúziában a sherry mellett csodás vörösborok is készülnek. Első ízben mutatkozott be hazánkban a 'mojama' névre hallgató halkülönlegesség is, mely levegőn szárított tonhalat takar. És ne felejtjük ki a sorból azt az érdekességet sem, hogy mint kiderült a nálunk ismertebb apró kapribogyó a növény virágbimbója, és a nagyobb száras változat igazából a növény termése.

A nagyközönség is a Gellért hotelben találkozhat legközelebb az andalúz ízekkel, az április 20-án megrendezésre kerülő Andalúz Gourmet és Borfesztiválon. Aki pedig kedvet kapott a főzéshez is, az bátra nevezzen be az Extenda Egy csipetnyi Andalúzia Facebook oldalán április 23-án induló receptversenyre, hiszen a legügyesebbek az Andalúziából érkező séftől sajátíthatják majd el az autentikus dél-spanyol fogásokat.

Hirdetések

* Hirdessen Ön is az Oldalban! *
media.marketing@postafiook.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@
postafiook.
hu](mailto:media.marketing@postafiook.hu)

GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy
törmelék elszállítás,
épületek bontása)

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@enternet.hu



Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot?

Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját

közösségi oldalt üzemeltetne?

És mindezt ingyen szeretné?

Van rá lehetősége:

www.sokoldal.hu

Következő
megjelenés várható időpontja:

2012.06.01

Lapzárta:

2012.05.20

FÓKUSZBAN!



Szepsy
Furmint
Tokaj
2009



Birtokbor cuvée a mádi csúcsdűlőkről.
Tiszta, szalma színű. Elegáns illatában
fűszernövények, lime, friss alma. Száj-
ban sós, vibráló, hosszú és telt, alma és
sárgabarack jegyekkel.

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



**Keress és
lájkkold 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)

Tavaszi, Pünkösdi hava

Május 1.

A MUNKA ÜNNEPE – A MUNKAVÁLLALÓK SZOLIDARITÁSI NAPJA – MUNKÁS SZENT JÓZSEF

Május 2.

A MAGYAR SPORT NAPJA

Május 4.

SZENT FLÓRIÁN – A MAGYAR TŰZOLTÓK NAPJA

Május 9.

A II. VILÁGHÁBORÚ BEFEJEZŐDÉSÉNEK NAPJA EURÓPÁBAN – A GYŐZELEM NAPJA

Május 19.

A TÖMEGTÁJÉKOZTATÁS VILÁGNAPJA

Május 21.

A MAGYAR HONVÉDELEM NAPJA

Május 22.

A BIOLÓGIAI SOKSZÍNŰSÉG NEMZETKÖZI NAPJA



Az
Étrend Magyar
Konyhafőnökök
egyesületének
ajánlásával.

Havi szállóige:

"A fájdalom elkerülhetetlen. A szenvedés választás dolga."

(Buddhista közmondás)



HU ISSN 2062-9826

Oldalasmagazin; 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 Erzs; 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!

