



OLDALAS

- Enyészet Hava -

2012.NOVEMBER III.évfolyam



TURIZMUST
MAGYARORSZÁGNAK!

Chef a családban:
Sertésmáj Savoy Módra

Gasztronauta:
A Sous Vide fejlődése

HOVENTA 2012

Erfurt 2012
Szakácsolimpia

Magyar Tanyasi Termékház
Kunszentmiklóson!

Fáték

Szt. Márton nap
...a hagyomány amely megmaradt ...



TARPA



Pirosribizli
Pálinka



Intenzív illatú, ízében a gyümölcs jegyeit hordozza magában. Finom, izgalmas, bájos pálinka.

Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18-20°C.

www.tarpa.hu

ELKÖTELEZETEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TÉ IS!

Chef a családban

SERTÉSMÁJ SAVOY MÓDRA

HOZZÁVALÓK

(4 személy részére):

70 dkg sertésmáj; 50 dkg barna csiperke; 16 szelet sonka; 4-5 dkg vaj; 2 evőkanál liszt; 3 dl tej; 10 dkg trapista sajt; 1 egész szerecsendió; Majoranna

A Savoy-t eredetileg bányász- és borjúhúshoz ajánlják. Lényege, hogy elősütött hússzeletek közé pirított sonkát és gombát tesznek. Sajtos, szerecsendióval besamel –azaz Mornay – mártással leöntve sütőben összesütik. Vegyes körettel tálalva szolgálják fel. Az én gondolatomban az volt, hogy ugyanezt sertésmájjal próbálom ki csak egy kicsit másként. A májat körszeletre formáztam és toronyba rendeztem. Közé szintén körszeletre formázott sült sonkaszeletek, majd pirított friss kakukkfűvel gomba került. Tűzálló tálba téve, leöntve Mornay mártással aranybarnára sütöttem.

ELKÉSZÍTÉS:

1., A sertés májat lapjában vágjuk 1 cm vastagra, majd vágunk ki belőle kör alakú szeleteket. Fűszerezük majorannával és reszeljük rá szerecsendiót. Mártjuk lisztbe és süssük át őket közepes lángon.

2., A megmaradt zsiradékban pirítsuk meg a szeletekre vágott gombát. Fűszerezük frissen tépett kakukkfűvel. Kevés olajon pirítsuk meg a szintén kör alakúra vágott sonkát is.

3., Készítsünk besamelt. A kész tejmártásba reszeljük bele a sajt felét és fűszerezük némi frissen reszelt szerecsendióval.

4., Hevítsük elő a sütőt 180 fokra. Tűzállótálba rendezzünk el 4 májszeletet. Egy szelet sonka, gomba, majd még egy sonka, aztán újabb máj. Ebből még egy emelet, majd jöhet a mártás.

Tálalás előtt szórjuk meg frissen reszelt sajttal. Ínyenceknek penészes sajtot is ajánlok a rétegek közé. Frissen tálaljuk köret nélkül, egy kis salátával.

A recept Stiller Tamás tollából származik és elérhető a www.schef.hu honlapon is. Köszönjük!

A SZÜRETI MULATSÁG



*A kép az idei kunszentmiklósi szüreti felvonuláson készült és reméljük illusztrálja a fiatalok nagyfokú identitástudatát, mely lenyűgöző.

Minden év őszén rendezik meg, általában vidéki településeken a Szüreti Mulatságot, amelynek része a felvonulás is. Ilyenkor a falu elejétől felvonulnak a falu központjáig, köszöntve a sikeres szüretet. Szekerekkel, és egyéb hasonló járművekkel hosszú, és lassú sor indul meg, és több állomáson mutatnak be, hagyományörző elemeket. A sort mindenféle alakoskodók, zenészek, rablónak, kéményseprőnek öltözött emberek kísérik.

A szekereken változatos hagyományörző csoportok foglalnak helyet, asszonykórus, általános iskolai énekkar, tánccsoportok, must-préselők, tolltisztítók, kukorica-fosztók, stb, akik énekelnek, illetve végzik a saját mesterségüket. A frissen csapolt mustból, a megmaradt óborból az út mellett báméskodókat, és a szekereket kísérőket is megkínálják.

A menet első szekerén a hagyomány szerint, a falu polgármestere és felesége ül díszruhában, harmonikással, vagy zenekarral kiegészülve.

Ez a látványos, ugyanakkor hangulatos hagyomány, újabb eleme lehetne a turizmusfejlesztésnek, mivel az garantálható, hogy ilyenkor mindenki élménnyel térjen vissza a dolgos hétköznapiakba. Csak fejleszteni, újrafelfedezni kellene azt. Így a hagyományörző csoportok munkáját is segítve, mely szerint a kicsiktől a nagyokig mindenki ösztönözve érezhetné magát, hogy az ebbe ölt egész éves energia, pénz, áldozat nem hiábavaló volt.

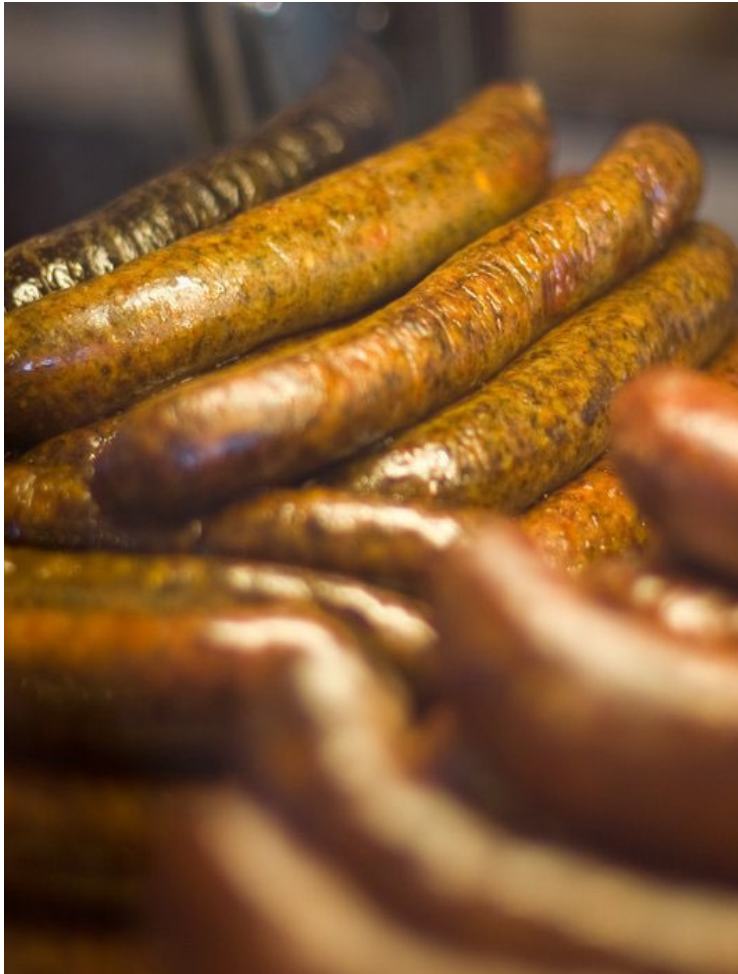
Én ezúton köszönöm meg azoknak, akik még erőt fordítanak az ilyen és ehhez hasonló rendezvények megvalósulására, legyenek azok a szervezők, látogatók, vagy fellépők, hogy sok esetben sem pénzt, sem energiát nem sajnálva még fenntartják ezt a hagyományt. Így biztosítják, hogy megmaradjon az, és még hosszú éveken át részesei lehessünk hasonlóknak, vagy, hogy a most fellépő, előadó fiatalok is továbbadhassák még azt. Hiszen, ez így lenne kerek ugyebár!!

Köszönjük!

-AI-

A hurka

Na EZ a hurka a mozgatórugója a mai napomnak, átlenget az a Nagyváradi téri hentesüzletszag (mustárral) még ebben a pillanatban is az orromon át az egész lelkemet. Hiába, a vidéki vér, de mennyit kellett keresnem, amíg nem a bővrit találtam,



amiért érdemes útra kelni, metróra szállni; minden nélkül, kenyérrel lehet enni, a rendőrök megállnak és bejönnek érte olyan. Nem viszik el. Csöndes evés, nyugalom, nem szól semmilyen szerencsétlen rádióadó csak a henteslegények udvarolnak a comboknak, csak az illatok vannak ott és az egyszerű boldog jóllakás.

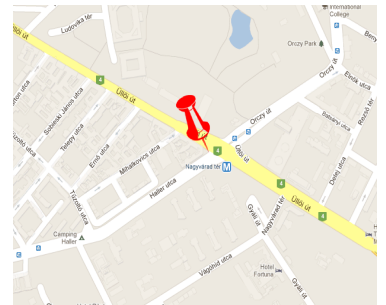
Aztán visszautaztam a számítógémem elé, megnéztem az állásajánlatokat, nagyon nem

tudtam mást csak ülni, a fejemet forgatni méla nehézkesen, majd visszakapcsoltam a képszerkesztőbe, nyektetni azt a szobapanorámát tovább, mert sosem fog összeállni.

Végül felkeltem a székből, mondjuk vizet inni nem akartam, de éppen frissen volt vágva

citrom, jól esett, és ahogy kisóhajtottam, arra gondoltam, miért is ne történhetne meg, hogy ez a nap pusztán azért válik értékessé, mert végre ehettem abból a remekműből, és ahogy az én napomat, úgy másét is meggazdagíthatja ez az érzés, mert még mindig tart. Nem eufórikus, csak egyszerű és jó. Hát megragadtam és leírom, hogy én most Budapesten ettől a hurkától végeleáthatatlanul és mélységesen, könnyfakasztóan boldog vagyok.

-DA-



Szereleméhség (HURKADAL)

*Olyan szép vagy, mint a kolbász!
Elloplak! Csak enyém légy!
Mert hián ott a füstön lógva
Nem hajlottál zsírpiros csókra.*

*De most, hogy szívem összetört
nem fáj semmi cukormáz
sem sonkák ötlelése
Ölelj át Te, mentsd meg végre*

*letört lelkem halkán heverő
néma sziürke hurka
műanyagvillával átszúrt
vékony hártýaburka.*

*Semmi belbecs nélküled,
semmi íz és semmi szín.
Járd át ízzel szeretőn
reád éhes bolyhaim!*

-Dinnyés Attila-



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BEREZ EDGÁR ROVATA -

Bundás kenyér

A bundás kenyér sok népkonyhaművészetében megtalálható. A franciáknál pain perdu, az angoloknál poor knights of Windsor (Windsor szegény lovagjai), míg Németországban szegény loagnak nevezik ugyanezt (Armes Ritter). Régi magyar szakácskönyvekben a bundás kenyér még szegény lovaként szerepel, ezzel is bizonyítva, hogy a magyar konyhaművészet német, majd osztrák hatásra ismertette meg ezt a reggelire vagy

uzsonnára fogyasztott finomságot. Az eredeti német változatnál a kenyeret vaníliával és cukorral ízesített tejbe áztatták, majd sütőlemezre a lerben megsütötték. Ha elkészült, porcukorral meghintették és almakompóttal vagy almamártással szervírozták. Később a bundás kenyérnek kialakultak a sajtos, a sós, vagy a palacsintatésztába forgatott változatai is, de ezek már nem csak reggelire szolgálták a tea mellé, hanem a főzelékfélék kísérei, amolyan körítésnek beadott kiegészítők voltak.



Fűtők

Mi a krézli?

A: BORJÚFODOR

B: DESSZERT

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

Havi nyereményünk:

EGY ÜVEG ÖREG ÁGYAS PÁLINKA A DUNAI HAJÓS PÁLINKAFŐZŐ ÜZEM FELAJÁNLÁSÁBÓL.

A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAILEN ÉRTESTJÜNK!



MAGYAR TANYASI TERMÉKHÁZ KUNSZENTMIKLÓSON!



A Magyar Tanyasi Termékház a Magyar Tanyasi Termék (MATT) Non-profit Kft. üzemeltetésében 2012. október 31.-én lett felavatva Kunszentmiklóson, és a hazai termelők portékáinak igyekszik majd teret adni polcain. Az átadón beszédet mondott, majd a Nemzeti színű szalagot átvágta, Budai Gyula, aki a Vidékfejlesztési Minisztérium parlamenti Államtitkára, Balogh József, Országgyűlési Képviselő, a Tanyákon Élők Egyesületének Elnöke, valamint Bödi Szabolcs, Kunszentmiklós Polgármestere.

• Ez az üzlet csak egy apró része a Tanyafejlesztési programnak. Hiszen megtudtuk, hogy: „Tavaly 206 darab pályázat érkezett be a tanyaprogram keretében, idén 240 település vesz részt ebben a programban. A jogcímeknek óriási nagy sikerük van, itt néhányat említenék azokból a pályázati lehetőségekből, amelyekre a tanyán élők tudnak pályázni: a tanyasi termékek piacra jutása, a tanyás térségek rossz állapotú útjainak rendbetétele, a tanyagondnoki hálózat, illetve a tanyás térségek fejlesztése vonatkozásában rengeteg pályázat érkezett be.”

„Okulva a tavalyi lassabb ügyintézés vonatkozásában, rövidítjük a határidőket. Sokkal rövidebb lett a bírálati idő, hamarabb kerül szerződéskötésre sor, az idén nyertes pályázókkal. Ne felejtjük el, hogy az önkormányzatok 90 százalékban jogosultak a támogatás igénybevételére, tehát 90 százalékot finanszíroz a magyar állam, 10 százalékot kell hozzátennie az önkormányzatnak, illetőleg 2013. január közepéig 25 százalék előleget fizetünk ki a pályázaton nyertes pályázóknak, és a pályázóknak 2013 júliusáig be kell fejezniük, el kell számolniuk ezekkel a pályázatokkal.

Ami a jó hír, a jövő évben 2 milliárd forint jut a tanyafejlesztési programra.” - mondta Dr. Budai Gyula.



- Az MTÉE elnöke beszámolt „a Fülöpháza, Kerekegyháza, Kunszentmiklós és Szabadszállás települések önkormányzatainak együttműködéséből létrejött felső-kiskunsági térségi összefogás. Ennek keretében Fülöpháza baromfi-vágópontot és tésztaüzemet, Kerekegyháza tejüzemet, Kunszentmiklós magyar termékházat és piacot, Szabadszállás pedig régiós piacközpontot építtetett hűtőházzal és raktárral. E négy önkormányzat közösen hozta létre a Magyar Tanyasi

Termék Nonprofit KFT-t, amely a térségben megtermelt és feldolgozott áruk értékesítésére hivatott.” – mondta Balogh József Országgyűlési Képviselő.

- Ezek után lehetőségem nyílt Balogh Józseffel egy <köztelenebbre sikerült> rövidke beszélgetésre a vendéglátóipart érintő problémákról, és felvázoltam neki, hogy termelő és vendéglátó ugyanúgy változást sürget, ezért ismertettem



vele kezdeményezésünket. Ez a kezdeményezés vélhetően a Tanyafejlesztési Programmal karöltve futhat tovább a jövőben, kölcsönösen segítve egymást, de immáron, mint együttműködő partnerként. Mivel örömmel jelenthetem be, hogy a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület együttműködési megállapodást kötött a Magyar Tanyákon Élők Egyesületével.

- Reméljük, hogy a mai nap egy gyümölcsöző kezdete lesz, mind a Magyar Tanyasi Termékháznak, mind a vásártérnek, mind pedig az együttműködésünknek.

- De, még itt sem volt vége a napnak, ugyanis a Vásártér épületének átadója is ezek után következett, amely a vásárok során árusítóknak, illetve annak látogatóinak kényelmét hivatott szolgálni, mégpedig egy magasabb színvonalú vásártér, és hozzá kapcsolódó karámokkal, valamint vizesblokkal és melléképületekkel.

Hát mit mondhatnék, köszönjük!

És igyekezni fogunk lehetőségeinkhez mérten mindenben segíteni a Magyar Tanyasi Termékház működését.

-AI-





KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

- * A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület megállapodást kötött Chef&Pincér vendéglátóipari szaklappal, mely szerint az Kortárs Egyesület „Médiapartnereként” segíti ezentúl munkánkat. Ez az együttműködés a szakmai érdekérvényesítés és a fejlődés jegyében született meg.
- * A Hoventa kiállításon jártunk, ahol számtalan megbeszélést folytattunk a jövőbeli terveinkhez szükséges együttműködésekkel kapcsolatosan.
- * Október 31-én a kunszentmiklósi Helyi termék kereskedőház avatásán vettünk részt.
- * Októberben egy alkalommal is részt vettünk a GHP munkacsoport soron következő ülésén. Helyszíne a NÉBIH ÉTBI Mester utca 81. sz. alatti épület tárgyalóterme volt. Témáját tekintve pedig Az anyaghiányad nyilvántartás, és a tervezési segédlet megtárgyalása volt. Az első munkaülésen részt vett Csirke István, a Nemzetgazdasági Minisztérium Gazdaságpolitikai Főosztályának munkatársa, aki a vállalkozások adminisztratív terheit csökkentő középtávú kormányzati programmal foglalkozik. Vele megegyeztünk, hogy a jövőben szorosabb szakmai együttműködési kapcsolatot építünk ki.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat, vagy lépj be Te is aktív tagságunkba:

www.kortarsegyesulet.hu
www.kortarsegyesulet.blogspot.hu

KIZÁRTAK MINKET...?!

Szerettük volna képviselni a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület álláspontját, a Hoventa - vendéglátóipari kiállítás alatt, a Magyar Vendéglátók Ipartestülete által megrendezett „A Vendéglátás jövőképe” című konferencián. Ez nem valósulhatott meg, mert e-mailes megkeresésemre <melyben kértem, hogy mi is jelen lehessünk>, válasz mindezidáig nem érkezett.

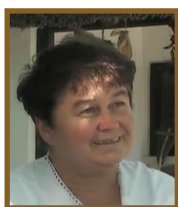
Személyes találkozásunkkor Kovács László (MVI; Elnök) elmondta, hogy nem találkozott ezzel a levéllel, „pedig a titkárnő min-

den fontosabb levelet továbbít számára”. Mondta persze, hogy szívesen látnak minket, amit ezek után nem éreztünk szükségesnek. Bízunk benne, hogy „csak valami oknál fogva elkeveredett a levél, amellyel megkerestük őket”, nem pedig szándékosan maradt el a válasz részükről, így kizárva minket a „közös gondolkodásból, véleményalkotásból”.

Igen, bízunk benne, mert az nem vetne valami jó fényt rájuk, szakmai függetlenségükre, tenniakarásukra... Sőt...!

-AI-

Vőfély rigmus a borról



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

„Mikor Noé apánk Isten
parancsára,

A vízözön elől elfutott a
bárkában,

Állatból, növényből
magával egyet vitt,

Hogy ne nélkülözzön a
vész után semmit.

Ám, legbölcsebben
mégiscsak azt tette,

Hogy a szőlőtőkét ki nem
felejtette.

Neki köszönhetjük, hogy
a bort ismerjük,

Amelyből erőnket, s
kedvünket szerezzük.

Rajta hát vendégeim,
töltsük a pohárba,

Igyunk Noé apánk
emlékére máma!

Hogy ma szőlő terem,
neki legyen hála,

Neki köszönhető szívünk
vigassága.

Igyunk rája!”

Nagy Ferenc gyórszemerei gyűjtése

A SÁRGARÉPA



A sárgarépa (*Daucus carota* subsp. *sativus*) nagyon fontos zöldségnövény, jelentős vitaminforrás, régóta ismerjük és természetjük. Elsősorban levesek ízesítésére, hidegkonyhai-, konzervipari-készítmények, de bébiételek is készíthetők belőle. A nálunk természetett fajták 7 mg karotint (az A-vitamin elővitaminja), de szénhidrátot, B-vitamint és kevesebb C-vitamint is tartalmaznak.

A növény Közép-Ázsiából származik, onnan terjedt el nyugatra, és a spanyolok jóvoltából jutott el Kr. u. I. század táján Európa asztalaira. Pliniustól tudjuk, hogy ez a négyezer éves kultúrnövény eredetileg vékony, kemény és vad ízű gyökér volt, és a késő római időkben kezdték nemesíteni. A XVII. száza-

dig az európai fogyasztók a fehér, sárga és lila színű sárgarépát ismerték. A ma természetesnek számító narancssárga változatát holland kertészek a királyi család tiszteletére nemesítették.

Erdély egyes vidékein murok a neve.

Nyersen fogyasztva, főként gyerekeknek értékes és tápláló kiegészítő étel. A rövid tenyészidejű fajták, friss fogyasztásra alkalmasak, míg a hosszú tenyészidejű fajták, vermelve, homokba rakva - jól tárolhatók. Használhatjuk levesek, saláták, főzelékek, hidegkonyhai készítmények, bébiételek készítésére, de nagyon sok ételkülönlegesség ízesítője, vagy díszítője is lehet, egyben a nyulak kedvenc eledele.

-Rendekné Olg-

HOVENTA 2012

2012-ben újra megrendezésre került a Hoventa, vendéglátóipari szakkiállítás. Ezzel egyidőben rendezte meg a Magyar Vendéglátók Ipartestülete „A VENDÉGLÁTÁS JÖVŐKÉPE” című konferenciát. Mi is a helyszínen jártunk, mivel szerettük volna megtudni, hogy miben változott a kiállítás, vagy, hogyan vélekednek a szakmai szervezetek vezető emberei. Íme a vélemény...

A rendezvény nagyságát tekintve elmaradt az előző évekéhez. Olyannyira, hogy felmerült bennem a kérdés, hogy egyáltalán érdemes-e egy ilyen életben tartani. No, nem mintha nem lenne rá szükség, csak mindazt másképp. Például úgy, hogy a látogató ne csalódjon, vagy, hogy valóban találkozzon a vendéglátóipart érintő cégekkel, mely, most mondhatjuk kimaradt. A „nagyok” távol maradtak. És ez nem jó... de ez már a szervezők dolga, ők tudják mit akarnak, és hogyan...

Délután meghallgattam, hogy a szakmai kerekasztal megbeszélésen hogyan képviselik a szervezetek az álláspontjukat. Hát...

Mindenki a saját maga reklámjának szánta a lehetőséget. Abban is konszenzus alakult ki, hogy nem kell „bántani” egymást, össze kell fogni, hiszen: „...minden szervezetre szükség van, senkit nem kell kiközösíteni/ellehetetleníteni...!” by Kovács László; „Ennek én is örülnék, ha így lenne!!!” by Asztalos István. Főleg úgy, hogy épp, a mi részvételi szándékunkat tartalmazó levél „keveredett





el az éterben”. :)

Összességében maga a megbeszélés hasznos lett volna, ha azon érdemben is elhangzott volna valami építő. Megtudtuk többek között, hogy „ami az egyik oldalnak jó, az nem jó a másiknak” ezért átfogó érdekvédelemről nem beszélhet, sem az Ipartestület, sem az MNGSZ. Míg az előbbi kizárólag a tulajdonosok érdekeit védi, addig az utóbbiban átfedések vannak, ezért ők sem állhatnak ki átfogóan a szakma érdekeiért. Ennek nem örültem... Olyannyira nem, hogy kö-

rülbelül ezek után el is hagytam a helyszínt, rájuk bízva, hogy mennyi „okosságot” tudnak még felvetni „jövőépítés” terén. Az biztos, hogy volt amivel valóban egyet tudtam érteni az elhangzottakban, de mégis összességében, ez egy üres délutáni csevej volt. Tisztelet a kivételnek, mert az volt!

Ezúton mégis meg kell köszönnöm Kovács úrnak, hogy a maga módján, de próbált tenni valamit! Bízunk benne, hogy megtalálja a helyes utat előbb-utóbb Ő is, amellyel mindenki azonosulni tud, nem csak bizonyos körök. -AI-



A Sous-Vide hazai fejlődése

Az új konyhatechnológiák alkalmazásának elterjedése, némi késéssel ugyan, de egyértelműen fejlődésnek indult Magyarországon is. Ahhoz, hogy ez létrejöjjön, két fontos tényezőnek köszönhető. Az egyik, hogy a megvalósításhoz szükséges eszközök ma már széles körben beszerezhetőek, árak folyamatosan optimalizálódnak, a másik pedig az, hogy már hozzáférhető a technológia szakszerű oktatása.



nációjára), mert az úgynevezett passzív kádak nem tudják a kád minden pontján egyenletesen tartani a hőmérsékletet.

Talán nem meglepő módon a technológia biztonságos alkalmazásának legfontosabb fázisa a gyors lehűtés. Ennek eszköze a sokkoló berendezés, valamint a jéggép kombinációja a hűtlánc op-

■ Az eszközeiről.

Vákuumozógép beszerzésénél sokan figyelmen kívül hagyják a levegő kiszorításának kulcskérdését, pedig ez biztosítja a levegő kiszorítását a tasakból, így a levegő jelenléte nélkül létezni képtelen baktériumok elpusztítását. Az el nem pusztítható baktériumok csíraszámát a technológia során lecsökkentjük olyan alacsony szintre, ahol már képtelenek szaporodásra, így a romlás hosszú időre megakadályozható. A technológia professzionális alkalmazásához tehát szükség van egy lehetőleg dupla hegesztőszálas, lágylevegős zárt rendszerű vákuumozóra, ami a levegő 99 %-át képes kiszippantani a tasakból.

A második fontos eszköz egy hőszigetelt kád, és egy víz cirkulációs termosztát (vagy ezek kombi-



timalizálására. Ez utóbbi kettő ma már kiváltható egy sokkoló kád beszerzésével is, ami újdonság a magyar piacon. Nagy előnye, hogy egyetlen eszköz biztosítja a két fázist, így kisebb a helyigénye, a főzőkádából egy mozdulattal áthelyezhető a félkész termék a hűtőfolyadékba. Hatékonysága sokkal optimálisabb, a lehűtés lényegesen egyenletesebb. Ára

pedig a hagyományos sokkoló szekrények árának töredéke.

■ A technológia

A sous-vide minőségének védelme érdekében sok évvel ezelőtt kidolgoztam egy 5 lépcsős élelmiszerbiztonsági rendszert, hogy az esetlegesen szennyezettebb hazai friss(!) alapanyagok is biztonságosan hőkezelhetőek legyenek, valamint hosszú ideig csíramentesek maradhassanak.

■ Hogy miért is ajánlom a technológia oktatását?

Ma már egyre több étteremben alkalmazzák a sous-vide-ot, de erre irányuló hivatalos tanintézményi alapképzés még nincs Magyarországon.

A még mindig a régi receptúra alapú szakácsiskolák iskolapadjaiból kikerülő szakácspalántáknak sajnos ma még fogalmuk sincs az alacsony hőmérsékletekről, a textúrákról, a modern konyhagépek használatáról, de azt hiszik, hogy nem is lesz rá szükségük soha.

Ami viszont elkerülhetetlen volt, az az, hogy a sous-vide ma már teljesen bekerült a konyhai munkafolyamatokba, és ez egyre csak fokozódik, így egyre nagyobb igény van az oktatására is.

Az elmúlt évek gazdasági nehézségeinek hatására felismerték a vendéglátóipar optimálisan gondolkodó üzemeltetői, hogy profitot a költségek minimalizálásával tudják csak elfogadható szinten tartani.

A rosszul gondolkodók egyre silányabb alapanyagból és képzetlenebb szakember gárdával



folytatták útjukat, ezek nagy része ma már bezárta az ajtót.

A pozitív gondolkodásúak viszont racionalizálták a beszerzést és minimálisra csökkentették a hőkezelési veszteséget, optimalizálták a hulladékgazdálkodást és a legfontosabbat; az energiafelhasználást. Így azonos áron lényegesen magasabb minőséget tudnak előállítani és vendégeik számára feltálatni amellet, hogy jelentős megtakarítást könyvelhetnek el.

A technológia alkalmazása a humán erőforrás gazdálkodásra is kedvező hatással jár, ami a tulajdonosok érdekeit szolgálja, viszont jól képzett munkaerő kell a termék előállításához, így majd az alulképzett szakácskollégák nem lesznek piacképesek.

Mindezek azt bizonyítják, hogy a megválto-

zott gazdasági helyzetben a túlélés egyetlen eszköze az előremenekülés lett.

Ha bizonyos ismeretekkel bír a szakács az új technológiákról, jóval nagyobb esélye van elhelyezkedni még akkor is, ha a konyhák még mindig le vannak maradva a felszerelések tekintetében. Természetesen mindezen ismeretek átadására is fel van készítve az új technológiák oktatására létrejött cégünk.

A javaslatom és eddigi szakoktatói tapasztalatom szerint csak az arra nyitott, pozitív gondolkodású és szakmaszerető szakácsoknak érdemes plusz képzésként oktatni, hiszen a technológia művelése nagy odafigyelést és precizitást igényel.

Csidei Tamás, konyhatechnológiai szakoktató
gasztronautakft.hu

TURIZMUST MAGYARORSZÁGNAK!

...AVAGY A BATTHYÁNY TÉR, EGY TURISTA SZEMÉVEL

A minap történt, hogy egy nagyon kedves ismerősömmel a Batthyány tér közelében beszélünk meg találkozót. Ennek időpontjához képest viszonylag hamar érkeztem, ez már akkor kiderült számomra, mikor a metrószerelvényből kiléptem és rápillantottam az órámra. Na, de nem bántódtam, mivel „időmilliomosként” gondoltam szétnézek, amolyan turistát játszva, itt, a Duna mentén, a városnak, szinte a középpontjában, a Parlamenttel szemben.



■ Hát, mit ne mondjak, mikor még fel sem értem a metróból, szembesültem azzal, hogy mindenféle újságpapírokat, műanyagpoharakat, és ki tudja még mit görgött a szél lefelé a mozgólépcsőn. De más választás híján haladtam tovább. Felérve megláttam a forgatagot, amely forga-

tag, hajléktalanokból, igazoltató rendőrökből, egyszerű járókelőkből, vagy várakozó emberekből állt. A legszembetűnőbb az volt, hogy mennyi, de mennyi hajléktalan van a padokon. Volt, aki a hasát sütötte a vélhetőleg utolsó napfénynél, volt, aki kéregetett, de voltak olyanok is, akik a kannás borból erőt merítve vitatkoztak sorstársaikkal.

■ Gondoltam elég, az emberi szemnek nem túl barátságos látványból, ha már itt járok, és melleleg kiírva is láttam, meg a szükség is azt kívánta, megnézem mi a helyzet az illemhely terén. Hát szörnyű. Azt idáig is tudtam, hogy a főváros nem áll túl jól illemhelyek terén, mindez megoldatlan problémának számít, azzal is tisztában vagyok, hogy örülni kell, hogy egyáltalán van ilyen még a Batthyány téren, de! Azt azért senki ne érezze tisztességesnek, hogy egy illemhely használatért, amely, már a maga közegében is igénytelennek számít, azért elkérhetnek 180 forintot. Mire fel? Azt hiszem, joggal tehetjük fel a kérdést. Hát azért, mert nincs, ami szabályozza azt, vagy épp azért, mert konkurencia híján azt tesz, amit akar. A „wc-s néniről”, annak kedvességéről nem is beszélve, vagy a nyugtaadás kérdéséről...



■ Ezek után siettem is a rakpart irányába, hogy a legkevésbé kelljen az ember elállatiasodásával szembesülnöm. Útközben, a látvány miatt, mégis azon gondolkodtam, hogy a mai gazdasági helyzet, egy elhibázott lépés, vagy egy munkahelymegszűnés, vagy ki tudja még hányféle alternatíva lehet az oka,



azoknak az embereknek a történetének, sorsának, akik mellett elhaladtam. Némelyikük arcán felfedezhető volt egy rendkívüli nyugalom, mely meglepett, de ehhez vélhetőleg a kényszeres ellehetetlenülés vezethette hozzá őket. Ki tudja talán nekik a legjobb...

Megérkeztem célomhoz, mely cél ugyan csak pár lépésre volt kiindulási állomásomtól, de mégis bíztam benne, hogy a Parlament látványa és az út másik oldala mást tartogat számomra, mint amivel „odaát” szembesülnöm kellett. Hát nem...

■ Szörnyű látvány fogadott, az eldobált cigaretta csikkek, a törött üvegek, a szél által folyamatosan úton lévő újságok tengere. Nem is értem, ezt ki hagyja így, vagy ami még jobb kérdés

lehet, hogy ki teszi ilyenné? Elgondolkodtató, hogy mi, emberek abba bele sem gondolunk, mikor egy-egy feleslegessé vált újságot, műanyag poharat, cigi csikket, vagy bármi mást eldobálunk, hogy az általunk áhított turisták ezeken fognak gyalogolni. Vagy, hogy ezzel így, minősítjük magunkat.

■ Manapság reneszánszát éli <valószínűleg az üzemanyagárak, vagy a sok emellett szóló kampány hatására> a kerékpározás, ehhez kerékpárutakra van szükség. Szerencsére ez a Batthyány tér mentén is van. Viszont a kerékpárút tervezőjétől megkérdezném, hogy miért terelte egy méterre össze a két irányban kerékpározókat, és a Duna irányába/irányából érkező gyalogosokat, amikor tudja, de legalább sejtheti, hogy ott vélhetően turisták ezrei fordulnak majd meg naponta, fényképezővel a kezükben <így lefoglalva a teret>, mivel a látkép abszolút gyönyörű, mégpedig a Parlament épülete. Az így beszűkített résznél,



szinte percenként lehet a biciklisektől csengőszót hallani, vagy olyan megnyilvánulásokat, hogy „Vigyázz, ez bicikli út!”, ugyanis valóban útban vannak a sok esetben értetlen turisták, nem kis fennakadást okozva ezzel. Ők persze, hogy értetlenkednek, hát mit tehetnének, hisz én is most azt teszem, egyszerűen nem értem, hogy lehetett ezt így megoldani?!

Lassan elérkezett az idő, amikor is tovább kellett haladnom, nem elfelejtve, hogy egy találkozó miatt kerültem ide. Még egyszer körülnéztem, hogy jól megmaradjon ez a látkép, a hajlék-



talánokkal, az azokat igazoltató rendőrökkel, a sok mocsokkal, és szeméttel, az összeszűkülő kerékpárúttal, a szeméttel körülvett műemlék táblával, vagy a háttérben meghúzódó, ám annál nagyobb és gyönyörűbb épülettel.

■ Mint tudjuk az embert az állattól például az is megkülönböztetheti, hogy tisztább annál. Ez mára már sok esetben sajnos nem igaz! Kívánom, hogy legközelebbi ide látogatásomkor ne ez a kép fogadjon, mert mint más, úgy én is szeretnék tisztább környezetben élni, ez pedig csak rajtunk múlik embereken! Ki tudja, talán egy tisztább környezetbe még a turisták is szívesebben jönnének?!

-AI-



Szent Márton nap

– a hagyomány, amely nem veszett el...

Szent Márton napján, minden évben november elején, mintegy 250 ezer liba harap - utoljára - fűbe, hogy elfogyasztásával

is megemlékezzenek a mai Szombathely környékén született szerény 4. századi püspökről, Mártonról.

■ Márton, egy római tribunus i.sz. 316-ban született fia 18 éves korában apja kívánságára a légió katonája lett, s a legenda szerint 18 éves volt, amikor palástját odaadta egy didergő koldusnak. Nem sokkal később Amiens-ben megkeresztelkedett, otthagya a sereget és misszionárius lett, majd 371-ben a Loire menti Torus püspökévé választották.

■ A hagyomány szerint Márton elbújt a nagy megtiszteltetés elől a libák között, de a nagy gágogás elárulta. Úgy tudni, meggyőző és hiteles püspök volt, aki az imádságot és a lelkességet össze tudta egyeztetni a jótékony-sággal. Időszámításunk után 397-ben hunyt el. Halála után váratlanul igen népszerűvé vált: ő az első keresztény szent, aki nem mártírként emelkedett az oltárokra, Fran-

ciaországban pedig az 5-6. század fordulóján egyenesen nemzeti szentként tisztelték.

■ Ausztriában csak Karintia tartományban 44 templomot szenteltek Szent Mártonnak: november 11. körül a gyerekek lampionos felvonulásokkal, a felnőttek inkább a Márton-napi libával emlékeznek rá máig, és más népszokások is élnek még, amelyek e naphoz kötődnek.

■ A Márton-napi liba-lakomáról szóló első írásos beszámoló 1171-ből származik. Ám akkoriban ez nem annyira a szentéletű püspököt eláruló szárnyasokkal függött össze, hanem azzal, hogy Szent Márton napja jelentette a paraszti év végét, a cselédek ilyenkor kapták meg évi bérüket és hozzá ráadásként egy libát, mert a szár-

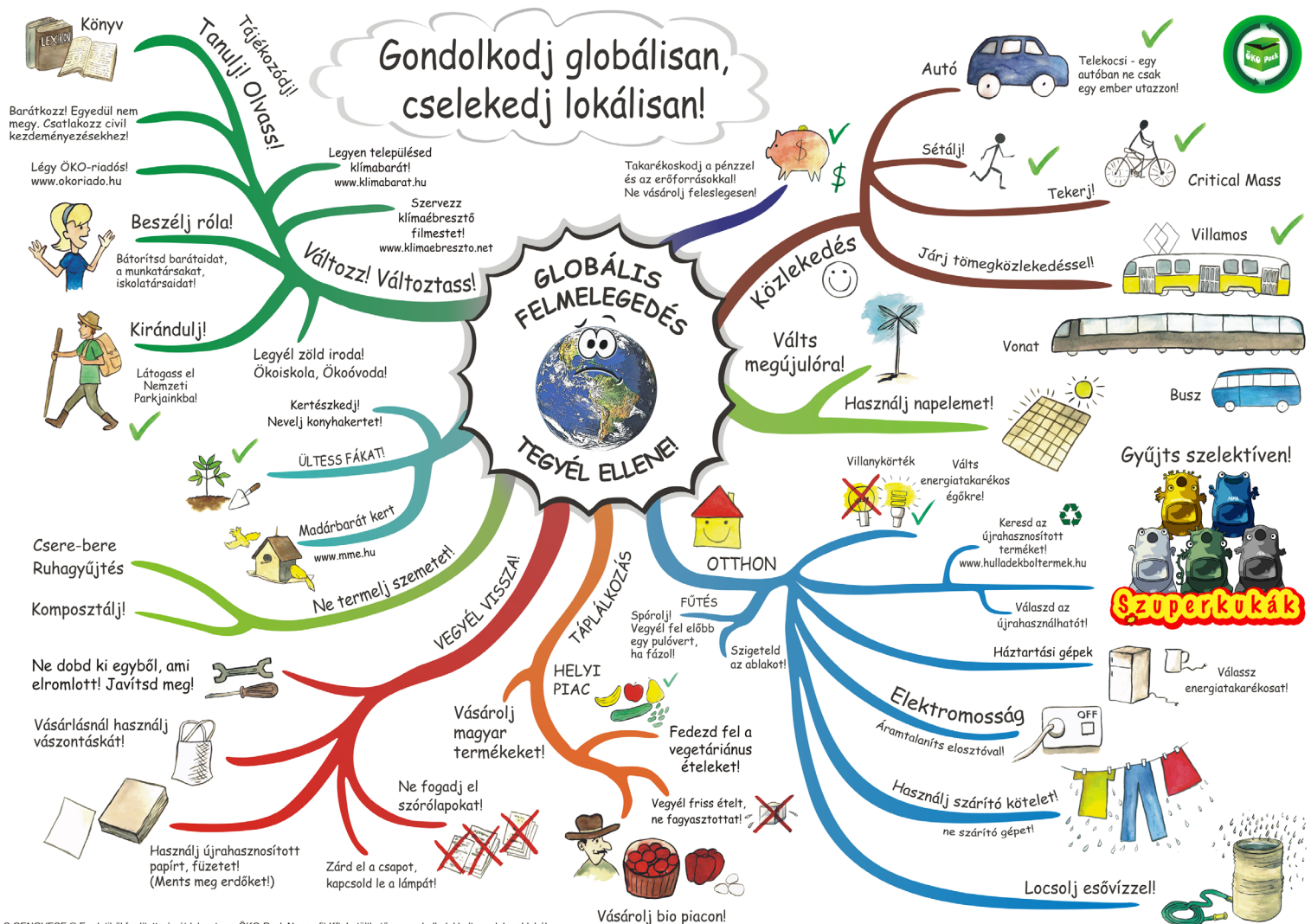




nyasok nyáron felduzzadt hadát a tél beállta előtt meg kellett tizedelni. Ám e szokás gyökerei is mélyebbre, az aratási időszak végén álló pogány állatvágási ünnepekre nyúlnak vissza, amelyeket a kereszténység így vett át.

■ Márton-napra mindenütt liba dukál, s egyre több étterem rendez ilyenkor egész libahéteket. Ausztriában a legtöbb liba a mezőn legelészhet, és vágási súlyát 28 hét alatt éri el, míg francia és kelet-európai társait kukoricával tömik hízottira. A konyhában aztán kiderül a különbség, mert a hízott liba zsírja kiolvad, és jóval kevesebb hús marad. Ez az oka annak, hogy az ausztriai szupermarketekben a hazai liba mintegy kétszer annyiba kerül, mint az importált. Ám a hízlalási módszertől függetlenül a liba repülő kalória-bomba marad. Ez lehet az oka, hogy az osztrákok éves átlagban fejenként 20 dekagramm libahúst esznek csupán, azt is főleg Márton-napkor, amikor az ünnep jó ürügyet kínál erre, s az orvosok is engedékenyebbek, azt hangsúlyozva, hogy egyetlen ropogósra sült libacombtól még senki nem hízott el.

-AE-



Móricka ne hintázz a nagypapán!

-Móricka hányszor mondjam,hogy

ne hintázz a nagypapán! Móric-

ka ha még egyszer a nagypapán

hintázol,mellé akasztalak téged is!

Bűvész mondja:tudok vizen járni.

Chuck Norris mondja:én meg
betonban úszni...



- Mi leszel ha nagy leszel?

- Csempész

- Mit csempészel?

- Csemp-et!

A főnök viccén addig röhögünk, amíg rá nem jöttünk, hogy az bizony a mai feladat.

Elnézést uram, tudna valamilyen sportot ajánlani?

- Igen!

- És mit?

- Futás a konbájn után!!!!

- Valami extrémebb??

- Futás a konbájn elől!!!!

Igazgató magához hivatja a néhány napja felvett munkatársat:

- Kedves Márton! Maga azt állította az életrajzában, hogy több éve dolgozik, viszont a tudomásomra jutott nemrég, hogy ez nem igaz, hiszen ez az első munkahelye!

- Na de igazgató Úr! Az álláshirdetésükben azt írták, hogy képzelőerővel rendelkező alkalmazottat keresnek!

Chuck Norris nem borotválkozik, egyszerűen pofán rúgja magát.

Chuck Norris tud cd-t írni fogpiszkálóval.

Megy egy székeley asszony és egy székeley bácsi a szekéren.

Mennek egy métert, beleszap a villám a szekérbe!

Megszólal a bácsi: - nana!

Mennek megint egy métert, megint beleszap!

Megszólal a bácsi: - nana!

Mennek még egy kicsit, most pedig az asszonyba csap a villám!

Megszólal a bácsi: Na azért!

A székeley ember elmegy az állatkertbe, aztán hazamegy a fiához. Kérdezi a fiú:

- Hol voltál édesapám az állatkertben? Mit láttam ott?

- Láttam ott zebrát.

- És az milyen édesapám?

- Hát, tudod milyen a ló?

- Tudom.

- Na,ez ugyanolyan, csak csíkos.

- És mit láttál még édesapám?

- Pingvint.

- És az milyen édesapám?

- Hát, tudod milyen a ló?

- Tudom.

- Hát, ez egyáltalán nem olyan.

Erfurt 2012 - Szakácsolimpia

● Az erfurti szakács- és cukrászolimpia szombati, első versenynapján készítette el, és tálalta fel melegkonyhai olimpiai menüjét a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSz) nemzeti válogatottja. A magyar csapat melegkonyhában ezüst-, hidegkonyhában pedig bronzérmes szerzett. (Varga Károly – csapatvezető; Ambrus György – chef; Doktor Zoltán – cukrász; Szabó László – chef; Tímár Attila – chef; Volenter István – chef; Szabó János – chef; Szilágyi Gábor – chef; A csapatot segítette még Kostyál Gábor, ifj. Ambrus György és Petrezselyem Adrienn)

● Az olimpián érmet szerzett még a Békés Megyei Culinary Team is. Az egyéni versenyben Nyári János mesterszakács, a békéscsabai Hotel Fiume séfje ezüst-, Horváth Ferenc, a békéscsabai Zwack József

tagiskola gyakorlati szakoktatója bronzérmes érdemelt ki díszmunkájáért.

● A közétkeztési kategóriában a Bio chef csapat teljesítménye olimpiai bronzérmes ért a bírák szemében. (Pap Lajos; Varga István; Dobos Tibor; Füzi Zsolt)

● Gajdán Antal ezüstérmes, testvére Gajdán Attila pedig bronzérmes lett. Mindkét szakember még csak 22 éves lesz novemberben. Felkészítőjük és mesterük Rédei Attila Világbajnoki aranyérmes mesterszakács és executive chef volt.

● Regionális csapatok között egy magyar team is képviseltette magát, a Mosonmagyaróvár Regional Culinary Team, akik diplomát értek el.

● A Nemzeti Katonai Válogatott is érmeikkel térhetett haza, az ezüstérmes hidegkonyhában, a bronzérmes melegkonyhában érték el. Az összesített sorrendben pedig végül az 5. helyezést érték el a katonai csapatok között. (Mudra József alezredes, Team Manager; Bálványos Zsolt őrnagy, Team Manager; Molnár



Desszert

Tibor százados, Team Manager; Kovács Péter főtörzsőrmester Mesterszakács, Team Chef; Kovács Attila főtörzsőrmester, Szakács; Cselyovszky Zoltán főtörzsőrmester, Szakács; Balázs Gergő ka., Mesterszakács; Lukács Péter ka. Mestercukrász; Bojtos György, Szakács (Hotel Hadik); Ódor Norbert, Szakács (Hotel Hadik); Kókai Krisztián szkv., Szakács; Gulyás Károly ka., Venesz-díjas Mesterszakács, Szakmai tanácsadó; Somorjai Péter főtörzsőrmester Mesterszakács, Ügyintéző; Papp István alezredes; Korán Róbert ka.

● Továbbá érmeiket szereztek: Tímár Albin - bronzérem A kategóriában. Toókos Ferenc - bronzérem A kategóriában. Erdős Hanna (Képünkön) két nap, két ARANY D2 kategóriában. Magyar Szabolcs - 1 ezüst- és 1 bronzérem, Bezovics Judit - bronzérem, Takács József - bronzérem, Kígyósi János - diploma, Tamás Gábor - diploma, Tatai Pál - diploma D1 szakács artisztikában. Ifj. Ambrus György Krisztián bronz érmet, Tímár András bronz érmet, Doktor Zoltán ezüst érmet szereztek egyéniben Erfurtban! Tóth Annamária egy ARANY- és egy ezüstérmes szerzett cukrászati artisztikában.



Főétel



Euroskills 2012

● Az erfurti Kulináris Olimpiával majdnem egy időben, zajlott a szakmák ifjú titánjainak versenye Beligumban az EuroSkillsen. Magyar színeken - gasztronómiában - két fiatalért izgulhattunk: Kasko Jessicaért (pincér) és Berki Zsoltért (szakács), akik csodálatos eredményt értek el.

Jessica a 3. helyezést érte el a fiatal pincérek között, miközben Zsolti mindösszesen 1 ponttal maradt csak le a 3. helyről. Összetettben pedig a 3. helyezést érték el együttesen a szakács-pincér területen.

● Az olimpián indulóknak és az érmet szeretteknek ezúton gratulálunk! Szép munka volt, csak így tovább!

-AI-



Előétel

Az Olimpiáról:

Ötvennégy ország versenyzői vesznek részt az erfurti szakács- és cukrászolympián, a gasztronómia legnagyobb világeseményén, 54 ország képviselteti magát, köztük szerepel a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSz) nemzeti válogatottja is. Az egyéni indulók száma 536. Összesen 1800 szakács versenyez, 10 ezer frissen készített menüt is kínálnak, az olimpiai csarnok éttermeiben egyszerre 1800-an tudnak leülni, a kiállítókkal egybekötött, október 9-éig tartó olimpián 23 ezer látogatóra számítanak. Először versenyeznek csapatok Guatemalából, Indiából és Mexikóból, egyéni indulók vannak Kuvaitból, Szaúd-Arábiából és az Egyesült Arab Emírátsokból is.

Néhány beszédes adat:

20 000 tojást, 1000 kiló húst, 1200 kiló halat, 700 kiló burgonyát, 4600 kiló zöldséget, 2500 liter tejszínt és tejet, 140 kiló cukrot, 100 kiló sót és 80 kiló fűszert használnak fel a versenyzők.

Forrás: MNGSZ

Csintex

Vendéglátóipari
munkaruhák

www.csintex.hu

MEGTEKINTENÉ AZ OLDALAS

MAGAZIN KORÁBBI SZÁMAIT?

EHHEZ NEM KELL MÁST TENNIE,

MINT MEGLÁTOGNI

HONLAPUNKAT, AHOL BÖNGÉSZHET

AZ EDDIG MEGJELENT LAPJAINK

KÖZÜL.

WWW.OLDALASMAGAZIN.HU

RÁKÓCZI ÚT 38
06-30-696-7276
WWW.BOOMS.HU
[FACEBOOK.COM/BOOMS DESIGN](https://www.facebook.com/BOOMSDESIGN)

HIMZES
TERVEZÉS



Profi smínkek minden
korosztálynak, minden
alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfólió. Esküvőre,
buli, parti, és bál 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>

* Hirdessen Ön is az Oldalásban! *
media.marketing@postafiok.hu

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2012. 11. 01.
LAPZÁRTA: 2012. 10. 15.

IN VINO VERITAS

Kiss Gábor
Code
Cabernet Franc Válogatás
2009



Sötét, mély bíbor szín. Az illata tömör, áradó és vonzó. Feketeszeder és feketebizli a háttérben kakaópor, vanília és édes fűszerek. A korty selymes, lágy, ízében tejszokoládés és málnás.

<http://www.kissgabor.eu/>

kisspince@borongolo.hu

ELKÖTELEZETEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFogyasztás iránt. KÉRJÜK KERÜLD A
MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFogyasztást Te is!

