



OLDALAS

- Álom Hava -

2012.DECEMBER III.évfolyam



SZAKMÁNK
ÉRDEKTELENSÉGE!

OKÉS 2012

Merengő

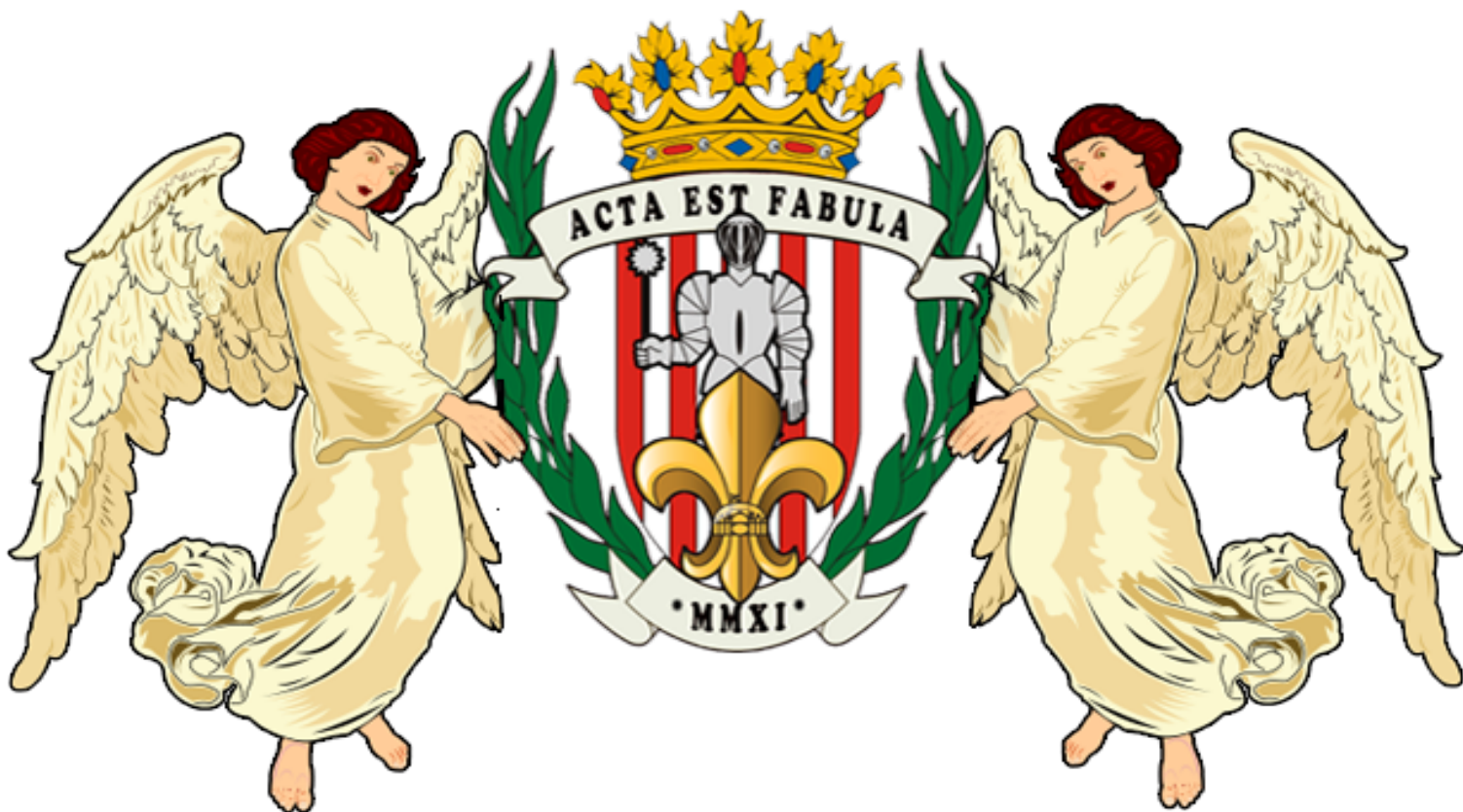
Chef a családban:
Pisztráng tésztában sütve

Fűtők



Adventi hétvégék
...a felkészülés időszaka...





EZÚTON KÍVÁNUNK MINDEN OLVASÓNKANK, PARTNERÜNKNEK:

KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS SIKEREKBEN GAZDAG ÚJ ÉVET!

KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET;
OLDALAS MAGAZIN;

ÁRPÁD



Kisüsti Vilmoskörte
Pálinka



Chef a családban

PISZTRÁNG TÉSZTÁBAN SÜTVE

HOZZÁVALÓK

(4 személy részére):

4 darab pisztráng, 1 csomag leveles
tészta, Madársaláta, citrom
Fűszerkeverék (só, petrezselyem, kakukkfű,
rozsmaring, babér), 2 darab tojás

A pisztrángot nemcsak ízletes húsa miatt szeretjük, hanem azért is, mert sielés-
kor fontos vitaminokkal és főleg Omega zsírsavakkal látja el szervezetünket. Természe-
tesen ez csak egy ötlet, más halból is el lehet készíteni, de ha olyan helyen sielünk, ahol
közismerten van helyi halnevezetesség, akkor startoljunk rá.

Hogyan együnk pisztrángot?
Akármikor is pisztráng kerül a kezünk alá, az első teendő az, hogy a hátúszó mentén
lapjában vágjuk végig a fejtől a farkáig. Hajtsuk szét, és emeljük ki egyben a „gerin-
cét”. Utána a kés hegyével karcoljuk végig óvatosan a bordáinál többször egymás után.
Gyakorlatilag összegereblyezzük a szálkáit.

ELKÉSZÍTÉS:

- 1., A pisztrángot befűszerezzük és 2 órára hagyjuk állni.
- 2., A leveles tésztát kinyújtjuk, ráfektetjük a halat és körbe vágjuk úgy, hogy a piszt-
rángtól 3 centire menjen el a kés. Ez azért kell, hogy össze tudjuk hajtani a tésztákat.
Tehát kell egy másik halformájú tészta szelet is.
- 3., Tojásozzuk meg a tészta széleit, és nyomkodjuk össze szorosán villával. Mint a meg-
gyes raviolinál.
- 4., Tegyük sütőpapírra és 160-170 Celsius fokon süssük 20 percig.

Intenzív körte illat, gyümölcsös
jegyek, szép érett körtére em-
lékeztet. Szájban a vilmoskörte
értékei fedezhetők fel, édeskés,
fűszeres, az omlós körtére emlé-
keztető vajassággal. Díjazottság:

Hundeszt 2010 - Ezüst

www.arpadpalinka.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A
KULTÚRÁLT ALKOHOLFOGYASZTÁS
ÍRÁNT. KÉRJÜK KERÜLD A MÉRTÉKTE-
LEN ALKOHOLFOGYASZTÁST TÉ IS!

A RECEPT STILLER TAMÁS TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.SCHEF.HU HONLAPON IS.



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁ R ROVATA -

Távozás az étteremből

A számla fizetése után a férfi öltözik fel először, és ő segíti rá a nőre a kabátot. Kifelé menet a nőt engedjük előre és maradunk hátvédnek az esetleges hátulról jövő támadások miatt. Ez a szokás még a középkorból származik, amikor a vendégfogadóknak és a kocsmák-

ban afféle helyehulya legények tanyáztak, és pusztá szórakozásból széklábbal, csontokkal vagy borosüvegekkel dobálóztak. Találat esetén az utazó lovag vagy késsel vagy ólommal dobott vissza. Ha két férfi és egy nő távozik az étteremből, a férfiak vegyék közre a nőt és úgy haladjanak a kijárat felé. Az eszkortálás így dupla védelmet nyújt a nőnek.



Mi a bardírozás?

A: SZALONNÁBA BURKOLÁS

B: ALUFÓLIÁBA CSOMAGOLÁS

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 ÉRTESETJÜNK!

MERENGŐ

SZERETEM, -VAGY CSAK SZERETTEM- A HAMISÍTATLAN KISVENDÉGLŐK,
ÉS CSÁRDÁK AUTENTIKUS HANGULATÁT.

Mint átutazó gyakran megfordultam az út mentén álló vendégcsalogató fogadók küszöbén, körültekintve szinte vonzott az a miliő, a takarosan forgolódo pincérkisasszonyok kaján mosolya, az asztalhoz tessékelő fogadós önzetlennek tűnő, már-már zavarba ejtő kedvessége, a patyolattiszta kékefestő abroszok hűvös illata, a kézzel formált cserépedények érdes tapintása, a gerendákon sokasodó paprikafüzérek napfényben vöröslő tánca, és a cigányzene, a kihagyhatatlan prímással és cimbalmassal az egy síkon dübögő zenegépek helyett.

Igen az a sok-sok rég nem látott Hungarikum, amiért a külföldi turisták mind idejártak, lassan kiveszni látszik, legalábbis abban az őszinte és hamisítatlan formában, amitől messze földön híressé vált vendégszeretetünk és gasztronómiánk.

Mint gyakran utazó és kulináris élvezeteket kutató „gasztronauta” még ma is gyakran előfordulok egy-egy könnyű ebédre, vagy éppen estebédre valamelyik vonzónak tűnő vendéglőben egyre inkább kevesebb, mint több sikerrel, már ami az élvezeteket illeti.

A Hortobágy turistacsalogató nemzeti parkja hozhat némi felüdülést erre a Magyar virtussal tűzdelt vendéglátásra szomjazó nemzedéknek, ám igen csak borsos áron, ami érthető is, hiszen a kuriózumokat meg kell fizetni.

Igen ám, de mitől lett kuriózum Magyaror-



szágon a tradicionálisan hazai gasztronómiai forma?

Ha van valami ami ellen tenni kell a Krúdy nyomdokain lépdelő sorstársaimnak az a magyarságunk, és a híres vendéglátásunk nemzeti kinccsé tétele, és megőrzése, addig, amíg még van mit megőriznünk sarjainknak.

Vannak néhányan tehát, akik nyilván üzleti érdekből, de jól megőrzik hagyományainkat annak hamisítatlan formájában.

Egyre több autópálya szeli át hazánkat, néha mégis érdemes letérni róla, pláne ha sejtjük is mi várhat ránk egy-egy jól eldugott kisvendéglő kockásabrosszal borított asztalánál.

Nem, nem a sokat szidott, mégis napjainkban a legnépszerűbb gyorsétkezdékre gondoltam, melyek olyan irigylésre méltó módon „dübörögnek” elvonva a figyelmet a még nem teljesen elgépiesedett hagyományos vendéglátási formákról, hanem az emlékeinkben talán még élőbukkanó hagyományos kis éttermekre. Ezek a kisvendéglők minden lehetséges eszközzel kénytelenek kapaszkodni a vendégeik után, kiket beszipantottak a multinacionális bevásárlóközpontok részeiként megjelent önkiszolgáló gyorsétkezdék.

Felgyorsult világunkban talán étkezési kultúránk is teljesen átformálódott, olyannyira,



hogyan nincs is szükségünk a nemrég még egyetlen lehetőségként felmerülő út menti vendéglők jelenlétére?

Talán megfordítanám a kérdést és a pozitív oldaláról tanulmányoznám; Véleményem szerint akár még jótékony hatással is lehet a klasszikus éttermi vendéglátásra ez az elkorcsosult világ, hiszen ezek a kisvendéglők lehetnek majd a kuriózumok megváltozott vendéglátásunk szürke palettáján.

Nos ezt kívánom igazolni, mikor nyakamba véve kis hazánkat csak úgy betévedek egy-egy régi jó helyre, keresve a tradicionális kulináriumokat a gépesített gasztronómiai kultúra árnyékában.

Jó vendégnek lenni ott, ahol én lehetek a vendég de diszkrét tréfákkal oldottá és otthonos-

sá teszi az olykor autodidakta módon képzett személyzet a hangulatot, hogy fontosnak érezzék, ha legközelebb erre jársz Te vándor, térj be újra!

Nem olyan kínos ez az érzés, mint mikor lapos kúszásban érkezel egy felkapott divathelyre, ahol ajtót mutat a pincér ha nem foglaltál egy hete asztalt, és nincs degeszre tömött pénztárca manikűrözött kezében, és nem húzod magad után a legújabb párizsi parfüm illatfelhőjét szétolvadva magadtól, miközben elhatározod, hogy ma úgyis szarozol mindent amit eléd raknak.

Csidei Tamás,
konyhatechnológiai szakoktató
gasztronautakft.hu

MEGALAKULT A NEMZETI EGYSÉG KLASZTER!

...ÖSSZEFOGÁS A JÖVŐÉRT, ÉS A SZAKMA ÉRDEKTELENSÉGE...

Manapság egyértelműen látszik, hogy szinte mindenki, minden szakmai szervezet hangoztatja, vagy zászlójára tűzte a problémák orvoslását. Legyen szó a jogszabályalkotásról, vagy a szakmánkat befolyásoló ellenőrzésekről, vagy az igazán nagy tömegeket átfogó közétkeztetésről, de akár ide sorolhatom a hazai termékek piacának felkutatását is. Ugyanakkor az is egyértelműen látszik, hogy ez ellen a szakma nélkül kell felvenniük a harcot, mivel az mára valóban érdektelenné vált.



Nemzeti Egység Klaszter

A közelmúltban számos rendezvény zajlott, mely véleményem szerint tematikáját tekintve, nagyban hasonlított az általam két éve megrendezett Vendéglátóiparban Dolgozók I. Országos Fesztiváljához, melynek címe „Célpontban a Vendéglátás!” volt. Annak jelentősége abban rejlett, hogy a szakmai szervezetek közötti viszályt orvosoljam, vagy, hogy a termelőt közelebb hozzam a Chef-ekhez,

ezzel piacokat biztosítsunk részükre, ugyanakkor ezek jelenlétével a hatóság is joggal volt bevonva, a maga előadásaival, hiszen építeni csak így tudtunk. Viszont mindez azért volt megvalósítható, kivitelezhető, mert a hitelünket megtartottuk, sőt inkább úgy fogalmaznék, nem veszítettük el, mivel tényleg „ALULRÓL JÖTTÜNK”, és így, éppen ez által, olyan érzése lehetett azoknak, akik ott megjelentek, mintha soha nem is lett volna megosztva szakmánk, vagy nem létezne annak, bizonyos érdekkörök által keltett problémái. Annak a rendezvénynek a miliője volt kimagasló és ezt jó volt látni, így jó még most is visszagondolni rá.

Viszont látva a közelmúlt eseményeit, mely, mint írtam is, nagyban hajazott erre, azt viszont már kevésbé volt élvezetes látogatni. Egy, az MVI szervezésében zajló, szakmai kerekasztal beszélgetésen, ahol nyolc szervezet beszélgetett a jövőről, vagy egy másik szegedi, a Gasztró Térkép Klaszter által rendezett rendezvényen, azon szinte csak az ismerősök, és a sajtó volt jelen. De, sorolhatnánk még, akár melyik szervezet általi rendezvényt is elemezzük a közelmúltból, melyen a várakozások alatti látogatóval bírtak, bármennyire is próbálja azt mindenki leplezni, attól ez még létező probléma. A cél, amit el szerettek volna érni ezekkel a rendezvényekkel, azt gondolom, valahol megegyezik az enyémmel, ugyanakkor, sokszor az átlátszósága

ÍME, EGY KIS BEMUTATÓ, HOGY, HOGYAN IS NÉZ EZ KI A VALÓSÁGBAN:

A klaszter munkacsoportjait három fő pillér, azaz három főmunkacsoport fogja össze: a termelői-, a vendéglátói-, és a kommunikációs.

A TERMELŐI FŐMUNKACSOPORT, értelemszerűen a termelők kérdéskörével foglalkozik, annak: innovációs, piacszerzési, belkereskedelmi, és kereskedelmi munkacsoportjait fogja össze.

A KOMMUNIKÁCIÓS FŐMUNKACSOPORT, a: kommunikációs, sajtó-, és médiakapcsolatok, rendezvények, fesztiválok, hagyományok, kulturális munkacsoportokat fogja össze.

A VENDÉGLÁTÓIPARI FŐMUNKACSOPORT pedig, mely a legbonyolultabb, az ebben érdekelt: jogalkotói-, érdekvédelmi-, oktatásügyi-, felzárkóztatási-, versenyzői-, közétkeztetői-, vendéglátóipari alapkezelői munkacsoportokat fogja össze. De ide tartozik, ide lett beillesztve, az általam már oly régen várt Elnökök Tanácsa is, melyet a szakmai szervezetek Elnökeiből és delegáltjaiból állítunk össze.

miatt, mégis egy hiteltelen valaminek látszott. Tisztelet a kivételnek! Arról nem is beszélve, hogy nem kell átesni a ló túlsó oldalára, túl sokat ezekből sem kell, és nem is érdemes rendezni, mivel előbb-utóbb unalmassá válik. Aztán lehet, csak én gondolom így, de a látogatottság terén, mindez beigazolódn látszott. Így pedig nem szabad csodálkozni a „szakma” hozzáállásán, befogadó készségén sem.

„...Nos, én nem is azért hoztam ezt létre, mert csak olyanokat szeretnék ebben látni, akit ismerrek/ismernek, vagy szeretek/szeretnek, vagy bármi módon kiválasztásra kerültek, hanem, mert szükséges. Szükséges, mert egy erős, független, ugyanakkor jó célt szolgáló, a szakma minden rétegét átfogó klaszter, minden bizonnyal idáig nem létezett, viszont annak megléte elengedhetetlenül fontossá, és sürgetővé vált mindannyiunk számára. Ebben, ha megnézzük a vendéglátás szereplőinek elégedettségi mutatóit, akkor azt hiszem, megegyezhetünk...”

Asztalos István

2012. 11. 17.

Azon gondolkodom, hogy a szakma távolmaradásának oka, a sok év alatt megkopott becsület számlájára, vagy a szakmai szervezetek érdekérvényesítő szándékának hiányára írandó, vagy esetleg a rendezvényekre ráülő, üzleti érdekeken alapuló szervezésnek betudható magas belépőknek köszönhető. Akármelyiket vetítem rá, az adott helyzetre, ez nem jó! Nem jó, mert hiába változik, változhat minden, a kollégákat meggyőzni a jó irányról, épp olyan nehéz lesz, mint amilyen nehéz lenne azt is elhíttetni, hogy a „nagypolitikában” is van jó irány. Azt sem hinné el elsőre senki. Pedig kollégák

nélkül igazán nagy változást vajmi nehezen lehet véghezvinni. Azt sem gondolom ugyanakkor, hogy ne érdekelné az embereket, kollégákat a szakmájuk, ugyanúgy, mint régen, csak éppen távolról figyelik a

történeket. Valljuk be, ez megérthető! Aki pedig ezt nem látja be, annak lesznek még "meglepetései" a jövőben.

Na, de akkor mi a teendő, egyáltalán tudunk-e, akarunk-e valamit tenni ez ellen? Mi igen. És bízunk benne, hogy még számos kolléga. Mi a következőképpen gondoljuk:

Mivel lényegesen egyszerűbb egy, még hiteles platformot életre hívni, mint valamelyik „megkopott „ szervezetből létre hozni valami nagydol-

got, így talán elkerülhető, a „csípőből, zsigerből elzárkózás” esete. Ezért első lépésben megalakítottuk a Nemzeti Egység Klasztert, mely klaszter a jövőnek épül.

Szeretnénk, ha minden kolléga, szakmai szervezet bezárná a múltat, tenne annak végére egy pontot, és a mai naptól egy új időszámítás kezdődne. Ez egy kezdeményezés, amolyan láncreakció elindítását szolgálja, ugyanakkor az elmúlt hónapok szorgos munkája gyümölcseként, számos szervezet együttműködésére támaszkodva, már el tud indulni a szakmai fejlődés irányába. Szeretnénk, ha a szakma résztvevői a legkisebbektől, a legnagyobbakig, elkezdenének visszatérni a szakmai életbe, újra hitet kapnának, és részesei, kidolgozói lennének a változásnak. A klaszter felépítésének hangsúlyát éppen erre helyeztük.

Mi nem kérjük, hogy lépjenek be bármelyik szervezetbe. Mi azt sem kérjük, hogy a kollégák fizessenek tagdíjat, egyszerűen csak azt akarjuk elérni, hogy aki érez magában ambíciót, és némi szellemi tőkét, akkor az segítse a változás kidolgozását, mégpedig azzal, hogy nem zárkózik el, ennek a teljesen új szemléletű, rendszerként felépülő klaszternek a tagjává válik, és az általa választott munkacsoportban segít, minimálisan szellemi erejével, véleményével egy-egy adott kérdésben.

A NEMZETI EGYSÉG KLASZTER ALAPÍTÓ TAGJAI:

- MAGYARORSZÁGI TANYÁKON ÉLŐK EGYESÜLETE
- KUNSZENTMIKLÓS VÁROS ÖNKORMÁNYZATA;
- ÉTREND, MAGYAR KONYHAFŐNÖKÖK EGYESÜLETE;
- KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET
 - MAGYAR GRILLSZÖVETSÉG;
 - HUNGARY CARD, HOTELINFO KFT.;
 - RENDEK ÖKOTANYA

Hisszük és valljuk, hogy a szakma bizonyos „eldugott rétegeihez tartozók”, sokszor tisztábban látnak, mint a „rivaldafényben fürdőzők”. Maga a rendszert is ekként építettük fel, igénybe véve a mai kor kommunikációs eszközeit, így biztosítva a vidéken élők bekapcsolását is, hogy azoknak ne kelljen fél napot utazni, elvéve a szabadidejüket, vagy költve a nehezen megkeresett pénzüket utazásra.

Hangsúlyozom ez nem egy új szakmai szervezet, ez egy összefogáson, együttműködésen alapuló, célkitűzésekkel bíró, valóban tenni, lobbizni akaró klaszter. Maga a szakmai szervezeteket is éppen ezért kerestük meg, mert ugyan nem rájuk épül, de hisszük, hogy nekik is helyük van ebben, azonban el kell fogadniuk, hogy építeni csak úgy tudnak, ha megvan az összefogás. Ugyanakkor itt jegyzem meg, hogy már most volt olyan szakmai szerv (MSZÉSZ), aki megkeresésünkre jelezte, hogy „sajnos

„A Nemzeti Egység Klaszter (NEK) hagyományokon nyugvó, innovatív elméleti síkon haladó, osztársadalmi összefogáson alapuló platform. Amely átfogó működésének: az érdekképviselet és az érdekérvényesítés mellett, a fejlődés, az értékőrzés, a hagyományok őrzése, kultúra ápolása, és az innovatív kutatások, problémakezelések az irányelvei, mindez a fejlődés jegyében.”

erre nincs ideje elfoglaltságai miatt”. Amit mi ezzel el szeretnénk érni, az pedig az lenne, hogy ezen szervezetek ne egyből személyes támadásnak vegyék azt, ha valaki, valamit fel kíván építeni, mely a jövőnket befolyásolja, hanem mondjuk, első körben informálódjon arról, majd csatlakozzon hozzá, mert mi nem a pozícióikkal kívánunk foglalatostkodni, mint azt sokan gondolják, sokkal inkább a valós problémák, és a kialakult helyzet orvoslásával.

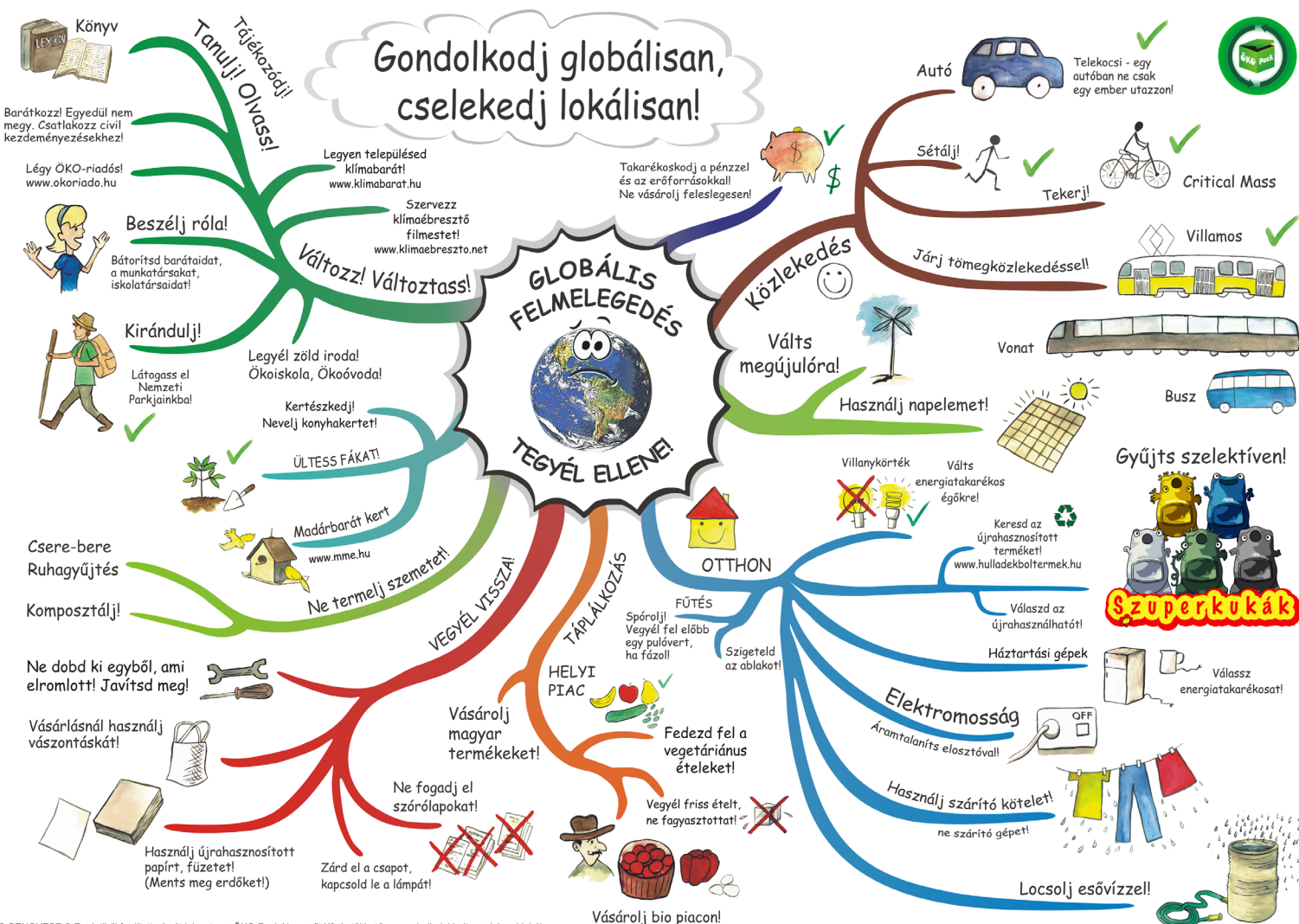
Így kijelenthetem, hogy a Nemzeti Egység Klaszter, elsőként Magyarországon együtt kíván dolgozni bármely szakmai szervezettel, aki Magyarországon működik, jelen van, mert a szellemi tőke, melyet tagságuk képvisel, fontos számunkra, és fontos a döntések során is, de mindazt szigorúan a szakmai kérdések mentén, és saját feltételei szerint kívánja tenni, mely munka, a szakmaiságon kívül, minden mást nélkülöz. Azt gondolom, hogy ilyen nagyvonalú ajánlat az elmúlt húsz esztendőben nem született, az más kérdés, hogy kívánnak-e azzal élni a szervezetek. Mi a küldetésünket velük és nélkü-

lük is véghezvisszük, így csatlakozás hiányában, csak veszesei lehetnek annak.

Számunkra, ami sokkal fontosabb ennél, az pedig az, hogy a szakmánkban dolgozók higgyenek bennünk, higgyenek önmagukban, és csatlakozzanak, mert náluk van az igazán hitelesség, így, mi velük kívánunk elsősorban foglalatostkodni. Így arra kérek ezúton, még egyszer minden kollégát, szakmai szervezetet, egyszóval mindenkit, hogy értesítse ismerőseit, informálódjon a klaszterről, csatlakozzon ahhoz, és építsük a jövőt, mert ez ma a legfontosabb, minden más eltörlül emellett.

Remélem mindenki megérti ennek fontosságát, és informálódik róla, melyet megtehet jelenleg a facebook-on (www.facebook.com/klaszter), vagy hamarosan az új honlapunkon is. Bízunk benne, hogy a kollégáknak, az üzleteknek, és az ahhoz kötődő cégeknek, vállalkozásoknak be tudjuk bizonyítani, hogy nem csak égbe kiállított szavak ezek, hanem valóban valaki el kezdett tenni értük, értünk! Mi levesszük a nagyját mindenki válláról, de semmiképpen sem szeretnénk helyette dönteni! -és talán éppen ebben van a különbség, az eddigiekhez képest...

-AI-





Advent

– avagy, négy hétnyi felkészülés...

Advent az eljövétel, megérkezés ünnepe. Az ünnep eredete az V-VI. századig nyúlik vissza. Maga az Advent, Jézus születésé-

nek ünnepére, a karácsonyra való felkészülés időszaka. Tágabb értelemben a reményteli várakozás, és a lelki készülődés ideje ez.

■ Az Advent 4 héten át tart, és december 25-e előtti negyedik vasárnapkal kezdődik. Régen a keresztények advent idején szigorú böjtöt tartottak, hajnaloként pedig szent misékre jártak. Ezek idejüket tekintve napfelkelte előtt zajlottak, és aranymiséknek nevezték őket. E szertartásokon különös hangsúlyt kap Szűz Mária tisztelete és a karácsonyi várakozás. Adventtól a vízkeresztig pedig, nem volt szokás ünnepeket, lakodalmakat, népünnepélyeket tartani, rendezni.

■ Ma már adventi koszorút szokás készíteni, mely négy darab gyertyát tartalmaz, mely advent 4 hetét jelképezi, és hetente meggyújtunk egyet, ezzel egyfajtképpen visszaszámítva az időt karácsonyig. Így ünnepelték a napéjegyenlőséget is, ugyanis a Kelták szerint a fény az



újjászületés ünnepe is. Azonban az adventi koszorú, csak a XIX. században jött divatba, de a hagyomány gyökerei a pogány korba nyúlnak vissza. Magát a koszorút pedig örökzöldekből, azok ágaiból szokás fenni, és magyallal, fagyönggyel illik díszíteni. A koszorú uralkodó színe, manapság általában a zöld, a piros, és az arany, melyek a karácsonyi ünnepkör domináns színei is voltak. Ám napjainkban egyre inkább különleges színek is előfordulnak, mint például a kék, az ezüst, stb.

■ Az adventi koszorúról különféle mondák maradtak fenn. Ilyen például a következő is: Egyszer volt, hol nem volt, volt a koszorún négy gyertya, és olyan nagy csend volt körülöttük, hogy tisztán lehetett hallani, amint beszélgettek:



- Én vagyok a béke!
- Én a szeretet vagyok!
- Én vagyok a hit!
- Én pedig a remény vagyok!

Így történt tehát, hogy a hagyományokban újra, és újra adventi koszorút készítették, és remélték, hogy a gyertyák szavai belengik, így megteremtik a békességet, szeretetet, hitet, és reményt csempésznek otthonaikba.

■ Ebben az időszakban szokás még az adventi koszorú mellett, különféle ajtódíszeket, ajtókoszorúkat is készíteni, mely pedig a szíves vendéglátást jelképezi, reprezentálja.

■ Manapság már egész iparág foglalkozik ezzel az ünnepkörrel, és különféle kedves, vagy kevésbé kedves termékeket állítanak elő, melyek vagy beépítődnek abba, vagy a homályba

vesznek. Ilyen kedves történet az Adventi naptár története is, mely szerint a naptár használatának népszokása 1900 körül kezdődött, kialakulása egy német édesanyához kötődik, akinek kisfia, Gerhard, már hetekkel az ünnep előtt türelmetlenkedett a várva-várt és megszokott karácsonyi ajándékok miatt. Az édesanya ezért érdekes és meglepő játékot talált ki gyermeke számára: egy kemény papírlapot huszonnégy részre osztott, mindegyik részre rátűzött egy-egy darab csokoládét, majd megengedte, hogy a gyermek minden este megegyen egyet-egyet közülük. Mikor a kisfiú felnőtt, nem felejtette el édesanyja meglepetését, és üzleti vállalkozásba kezdett. Olyan naptárt szerkesztett, amelyen huszonnégy ablakocska mögé egy-egy darab csokoládé vagy cukorka volt elrejtve, s ezek csak a spaletták kinyitása után váltak láthatóvá.

Így kívánok én is mindenkinek türelmes várakozást, és:

KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET, ÉS SIKEREKBEN GAZDAG BOLDOG ÚJ ESZTENDŐT!

-AE-





KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* 2012. november 17-én, a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, és másik 6, civil szervezet/vállalkozás megalapította a Nemzeti Egység Klasztert. A Nemzeti Egység Klaszter (NEK) hagyományokon nyugvó, innovatív elméleti síkon haladó, osztársadalmi összefogáson alapuló platform. Amely átfogó működésének: az érdekképviselet és az érdekérvényesítés mellett, a fejlődés, az értékőrzés, a hagyományok őrzése, kultúra ápolása, és az innovatív kutatások, problémakezelések az irányelvei, mindez a fejlődés jegyében. Ez az együttműködés a szakmai érdekérvényesítésm és a fejlődés jegyében született meg.

* Az OKÉS Közétkeztetési szakácsversenyen jártunk, ahol számtalan megbeszélést folytattunk a jövőbeli terveinkhez szükséges együttműködésekkel kapcsolatosan. És segítettünk annak szervezésében is.

* November 24-én, Örkényben jártunk, ahol is Téli forraltbor Fesztivál, és Kézműves Magyar Ízek Országos Szabadtéri Nagyvására zajlott, előzetesen felkértük minket egy kötetlen pódiumbeszélgetésre, hogy el tudjuk juttatni álláspontunkat a látogatók, és az érdeklődők felé. Ide Bödi Szabolcs, Kunszentmiklós Polgármester kísért el, ahol is kifejtette, hogy miért érezte fontosnak Önkormányzatként, hogy csatlakozik a Klaszterhez.

* November 17-e után megkerestük a hazai szervezeteket, hogy együttműködést építhessünk ki, lehetőleg minél többjükkel, így egy napról-napra erősebb platformot tudunk építeni. Jelenleg a válaszokat várjuk.

Kövesd figyelemmel munkásságunkat, vagy lépj be Te is aktív tagságunkba:
www.kortarsegyesulet.hu

EZ TÉNY...!

Szeretnénk, ha a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület kezdeményezését, a szakmai szervezetek egyöntetűleg támogatnák, mivel nem kérünk mást, csak, hogy saját véleményükre, tagságuk tudásukra támaszkodhassunk munkánk során. Így, nem megkerülve, kiközösítve, hanem bevonva Őket az érdemi munkába. E-mailes megkeresésemre <melyben felvázoltam annak mikéntjét>, válasz mindezidáig, csak némelyiktől érkezett, de bízunk benne, hogy belátják,

EZ NEM EGY ELLENSÉGES MEGKÖZELÍTÉS!

Én azt gondolom, ha nem a saját érdekeiket féltik, hanem válaszolnak bizonyos kérdésekre, akkor már szakmailag együttműködünk. Mi pedig mást nem kértünk!

Bízunk benne, hogy a szakmai szervezetek belátják, hogy ez valóban jó szándékú kezdeményezés, nem érdekeken alapuló, és csatlakoznak ahhoz, így beleadva szellemi erejüket, mert, ha nem, az nem vetne valami jó fényt rájuk, tenniakarásukra... Sőt bebizonyítaná a változás elkerülésének, érdekeikhez kötődő meglétét!

-AI-

Egy hölgy panaszkodik a rendőrségen:

- A férjem 3 napja lement a boltba krumplit venni a krumplis tésztahoz, és azóta nem tért haza. Kapitány úr, adjon nekem valami tanácsot.

Mire a rendőr:

- Asszonyom, próbáljon meg valami mást főzni.

- Hogyan horgászik a rendőr?

- ???

- Fog egy halat és addig veri, amíg el nem árulja, hol vannak a többiek.

A hónap vicce:

A székely fintorogva beleszagol a levegőbe:

- Fiam, te voltál?

- Nem.

- Asszony, akkor te?

- Nem.

- Akkor én.



Ebéd után a skót megkérdezi a pincért:

- Iszik?

- Soha!

- Akkor nem is adok borra-valót!

- Pistike, most Arkhimédész törvényéről foglak kérdezni - szólítja fel a kis Pistát a tanár:

- Mi történik, ha beülsz egy vízzel teli kádba?

- Megszólal a telefon.

Az iskolai előadáson odahajol az egyik szülő a másikhoz:

- Maga szerint az a gyerek a bal oldalon fiú, vagy lány?

- FIÚ! Még hozzá az én kisfiam!

- Jajj, elnézést, nem tudtam, hogy Ön az anyja!

- Az APJA vagyok!

-- Mit csinál a hacker a börtönben?

- ???

- Letölti a büntetését.

- Hogy hívják az indián temetőt?

- ???

- Tolltartó.

Bemegy egy öregember a kocsmába.

- Kérek fél liter bort!

- Vöröset, vagy fehéret?

- Tökmindegy, vak vagyok.

A falu lelkésze próbálja megtéríteni a falu iszákosát:

- Nézd fiam, az alkohol az ördög műve.

Vegyünk egy példát: odaraksz a tehened orra elé egy vödör vizet és egy vödör bort. Szerinted melyikből fog inni?

- Hát... Biztos a vízből!

- Természetesen, gyermekem. És azt is tudod, hogy miért?

- Persze, atyám! Azért, mert marha!

- Komám, én kinem állhatom az Andrást.

- Hát én se.

- Miért, te mennyivel tartozol neki?

Sírva jön haza a suliból szeptember 10-én Bin Laden egyik kisfia.

- Mi a baj, Abdullah? - kérdi az apja.

- Egyest kaptam földrajzból - sír az ifjabb Bin Laden.

- Miért, mit kérdezett a tanárnő?

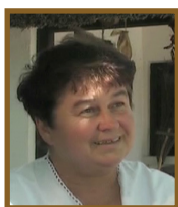
- Azt, hogy mi New York legmagasabb épülete?

- És te mit mondtál?

- Azt, hogy az Empire State Building - bógi a gyerek.

- Semmi baj, Abdullah! Majd a papa megoldja...

Karácsonyi népköltések



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

Eljött már a
Karácsony, borzas
szakállával.

Szegény rossz
bakancsom nem győ-
zöm szalmával.

Jöttünk kö-
szönteni e ház min-
den népét.

Adjon a jó Is-
ten Szép Karácsony
estét!

Giling-galang, giling-
galang, szól reggel a
kicsi harang.

Magas torony kis ha-
rangja, messze száll-
va int a hangja.

Giling-galang, giling-
galang, Karácsonyra
szól a harang.

A MULCSOZÁS



Mulcsozás alkalmazásával a talaj nedvességtartalma megőrizhető, a növények körüli mikroklíma optimalizálható és a fejlődő egyedek számára kiegészítő tápanyag biztosítható.

A mulcsozás felfogható zöldtrágyázás-ként is, hiszen az apróra vágott fűnyesedéktől, a kitört paradicsom hónaljhajtásokon át, a természetes rebarbara levelekig minden növényi rész a nyár folyamán lebomlik, ezáltal a kerti hulladék hasznosíthatóvá válik.

Mulcsozásra használhatóak a rovar- és kártevőriasztó növények is, melyek a mikroklíma és a tápanyag biztosításán túl növényvédelmi feladatot is ellátnak.

Fehér mustár és kerti zsázsa a leggyor-

sabban kifejlődő, nagy zöldtömeget adó zöldtrágyanövények. Ezek a káposztaféléken kívül bármely növényágy mulcsozására és zöldtrágyázására megfelelnek.

Káposztafélék kultúrájában, és más vetemények esetében is alkalmazható a pohánka, amely általánosan a kultúrnövények gyökérzetét erősíti. Virágzásig meghagyva méhlegelőként is hasznos, ezáltal a beporzást segíti. Elvirágzás után, magkötés előtt kitermelve talajtakaró mulcsként alkalmazható.

Dísznövények ágyásaiban talajtakarásra fenyőkéreg, fenyő tűlevél, faapríték, tőzeg, lehullott lomb, szalmaapríték, tőzeg, komposzt használható mulcsként.

-Rendezné Olgi-

OKÉS 2012 Közétkeztetési Szakácsverseny

2012.november 17.-én a Metro Vevőakadémián került megrendezésre az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete rendezésében, az „O.K.É.S” Közétkeztetési Szakácsverseny.

A verseny célja az volt, hogy az iparágban dolgozó séfek is megmutathassák tudásukat, valamint új gondolatokat adni a nehézségekkel küzdő közétkeztetésbe.

A verseny a közétkeztetést vette célba. Az utóbbi időkben egyre nagyobb célpont az iskolák, kórházak, önkiszolgáló éttermek nyújtotta kínálat. A nagy mennyiségben előállított ételekben található mesterséges,

és természetes hozzávalók helytelen aránya. A versenyre jelentkezőknek az őszre jellemző nyersanyagokból olyan menüt kell főzniük, ami a közétkeztetésben megvalósíthatóak, és messze menőig nélkülözi a mesterséges adalékokat.

Az elbírálás szigorú előírásai a mai modern konyhaművészet alap pilléreire nyugodtak. Fontos volt a helyes, szakszerű elkészítési technológia, a munka közbeni higiénia, az ízek harmóniája, a tiszta, pontos tálalás, ami mesterséges díszítőanyagoktól mentesen került a szakmai zsűri elé.

A zsűriben helyet foglalt a rendezvény főszervezői is Némedi József, az Étrend egyesület elnöke, és Végh Tamás az Étrend egyesület, közétkeztetési szekciójának vezetője is, de helyet kapott még, Rózsás Anikó a Közétkeztetők Szövetségének Elnöke, Ferenczi István, a Magyar Grill-szövetség Elnöke, és a Metro Vevőakadémia részéről pedig Bérczi Róbert kapott helyet.



Desszert

A versenyen részt vett csapatok:

- Sodexo csapata, Váradi Károly; Kövecses Ádám,
- Fehérház Étterem, Kónya Zoltán, Koós Krisztina,
- Elamen Zrt. Nádasy Étterem, Kupi Attiláné, Kupi Attila,

- Baja Marketing Bajai Kommunikációs és Marketing Kft (Nyitrai Szilveszter, Kovács Antal)

Metro Különdíjjal jutalmazott csapat

- Vitézek, Lovagok Udvara; Karcag (Sztalmári Zoltán, Sztalmári János)

Metro Különdíjjal jutalmazott csapat

- Városétkeztetés, Füzesgyarmat (Sztásné Láda Adrienn, Buzgány László)

Metro Különdíjjal jutalmazott csapat

- Euresz Étteremüzemeltető Kft (Klicska Ferenc, Benyovszki Zsolt)

- Tengerallattjárók (Sóskúti Tamás, Sóskúti György)





A Verseny támogatói voltak:

- Aviko;
- Gasztró&Hotel;
- Metro Vevőakadémia;
- Közétkeztetők Országos Szövetsége;

A Verseny médiatámogatói voltak:

- Chef&Pincér
- Vendég&Hotel
- Oldalás magazin

-AI-



I. helyezett a Sodexo csapata (Váradi Károly; Kövecses Ádám)

A verseny dobogósai:

I. helyezett

a Sodexo csapata
(Váradi Károly; Kövecses Ádám)

II. helyezett

a Fehérház Étterem csapata
(Kónya Zoltán, Koós Krisztina)

III. helyezett

az Elamen Zrt. Nádasdy
Étterem csapata
(Kupi Attiláné, Kupi Attila)

Gratulálunk!

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

Eszterbauer
Nagyapám Kadarka
J.F. Föltés
2009



Komoly, mély színvilág. Az első pillanattól nagyon intenzíven gyümölcsös és fűszeres az illata, komplex és mély, hosszan szippantható. A teste nagy, az alkohol erőteljes, de bírja a szerkezetet.

www.eszterbauer-bor.hu

eszterbauer@eszterbauer-bor.hu

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

TÉLELŐ, KARÁCSONY HAVA



Keressz az
Oldalas
magazint a
Facebook-on is!

www.fb.com/oldalasmagazin
www.fb.com/oldalasmagazin

És keressz a Kortárs
Gasztronómiai és Kulturális
Egyesületet!

www.fb.com/kortars.official



Az Oldalas magazin, és a
Kortárs Gasztronómiai és
Kulturális Egyesület stratégiai,
és szakmai partnere, az
Étrend, Magyar
Konyhafőnökök
Egyesülete, és
Magyar Grillszövetség.



DECEMBER 1.

A MAGYAR RÁDIÓZÁS NAPJA

DECEMBER 13.

SZENT LÚCIA – „LUCA NAPJA”

DECEMBER 21.

TÉLI NAPFORDULÓ; A CSILLAGÁSZATI TÉL KEZDETE

DECEMBER 24.

ÁDÁM ÉS ÉVA – „SZENTESTE”

DECEMBER 25.

KARÁCSONY – JÉZUS KRISZTUS SZÜLETÉSE

DECEMBER 27.

SZENT JÁNOS APOSTOL

DECEMBER 31.

SZENT SZILVESZTER PÁPA – „SZILVESZTER”

Havi szállóige:

“Bízzatok Istenben és tartsátok szárazon a puskaport!”

(Cromwell)



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:

OTP Bank: 11732150-20011756;

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

www.oldalasmagazin.hu ; www.kortarsegyesulet.hu ; www.kortarsegyesulet.blogspot.hu

oldalasmagazin@postafioek.hu ; kortarsegyesulet@postafioek.hu





Nemzeti Egység Klaszter

**KELLEMEKES KARÁCSONYI
ÜNNEPEKET ÉS SIKEREKBEN
GAZDAG BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁNUNK!**

Nemzeti Egység Klaszter