



OLDALAS

- Fergeteg Hava -

2013. JANUÁR IV. évfolyam



BESZÉLGETÉS AZ ASZTALNÁL!

Chef a családban:
Currys-diós harcsa fasírt, céklás
zellerfőzelékkel és ruccolával

Férfi

Vízkereszt

Népi
Gyógymódok



Égetett
cukorba
zárt
művészet

Rosé
borverseny
Kunszentmiklóson



ZIMEK



Irsai Olivér
Pálinka



Illata virágos, muskotályos aromával. Ízében visszatükröződik a gyümölcs jellegzetessége, hosszantartó, kellemes utóíz. Különlegesség a pálinka kedvelői számára!

www.zimekpalinka.com

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

Chef a családban

CURRYS-DIÓS HARCSA FASÍRT, CÉK- LÁS ZELLERFŐ- ZELÉKKEL ÉS RUCCOLÁVAL

HOZZÁVALÓK
(4 személy részére):

1 afrikai harcsa filé; 10 dkg dió; 2 kávéskanál curry por;
1 nagyobb fej zeller; 1 nagyobb fej cékla; 1 csokor ruccola; vaj;
húsleves

ELKÉSZÍTÉS:

- 1., Aprító gépben daráljuk péppé a harcsát, majd keverjük össze darált dióval és curry porral. Dolgozzuk össze alaposan, majd formáljunk belőle tallérokat. 190 °C fokra hevített sütőben, sütőpapírozott tepsiben süssük 10 percig.
- 2., A zellert vágjuk apróra és hevített vajon kezdjük el párolni. Öntsünk hozzá kevés húslevet és pároljuk tovább. Reszeljük bele a meghámozott céklát, majd öntsük fel tejszínnel. Forraljuk le róla a vizet, vagy lisztzórással sűrítsük be, ha szükséges.

Jó étvágyat!

Az „Ez zsír” 27. adásában látható receptem szövegben és képen elsőként itt érhető el.
Íme: <http://www.life.hu/ez-zsir/eljegeszeseben/20121026-ez-zsir-magazin-27-adas-csonka-andras-az-orosz-legegeszesegebb.html>

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

Égetett cukorba zárt művészet

...betekintés Rimóczi László világába...

Grillázstortával általában esküvőkön találkozunk, pedig az égetett cukorból készült alkotás nagyon mutatós, így akár más ünnepi alkalomra is kitűnő ajándék lehet. Sőt, a grillázs lehet szerelem is, ezt mi sem bizonyítja jobban, mint Rimóczi László művészete. A Magyar Grillázs Szövetség elnöke elmesélte nekünk, hogy miért éppen az égetett cukorba szeretett bele, és hogy mennyire kedvelik ma az emberek ezt a csemegét.

- Milyen hagyományai vannak a grillázsnak Magyarországon? Égetett cukorból készült torta először Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix esküvőjén szerepelt a menüben. A grillázs kompozíciót annyira megszerették az emberek, hogy ezután a lakodalmak elmaradhatatlan kelléke lett.



Nagyon mutatós édességről van szó, ezért nyugodt szívvel mondhatjuk, hogy az asztalok méltó díszé.

- A grillázs csupán édesség, vagy esetleg vannak más pozitív tulajdonságai is?

Amikor a grillázs megjelent hazánkban, gyógyszer volt és nem csemege. Török papírosnak hívták, torokfájás és köhögés ellen használták a népi gyógyászatban.

- Mi az, ami vonz a grillázs-készítésben? Egy olyan alapanyagról van szó, amely minél tovább áll, annál finomabb. Jól formálható, gyönyörű szobrok készíthetők belőle. Szerencsére jó a kezűgyességem, ezért imádok alkotni. A grillázs-készítésben kiélhetem művészi vénámat, ez az a terület, ahol kiteljesedhetek. Nagy előnye ennek a „hobbinak”, hogy össze tudom egyeztetni a munkámmal. Szakácsként dolgozom, de amikor van egy kis szabadidőm, grillázs szobrokat és édességeket tervezek, készítek.

- Mióta foglalkozol grillázs-készítéssel? 2009 óta. Egy lajosmizsei néni, Kasza Péterné (Kati

néni) tanította meg az alapokat nekem, amiért a mai napig hálás vagyok neki.

- Milyen eredményeket értél el? Az első országos versenyemre úgy mentem el, hogy már megvolt a megfelelő technikai tudásom. Megnyertem a versenyt, ráadásul az Első Magyar Fehér Asztal lovagrend különdíját is elhoztam. Ezután három évig folyamatosan versenyeztem, szinte mindenhol aranyéremmel tértem haza. Nagyon büszke vagyok arra, hogy a luxemburgi cukrász világbajnokságra is kijutottam, ahol 450 versenymunka közül csak az enyém készült grillázsból. Teljesítményemet itt bronzéremmel díjazták.

- Az alkotásaidhoz az ötletek honnan származnak? Van-e trend a grillázs-készítésben? Először mindig lerajzolom, hogy mit szeretnék elkészíteni, de hogy az ötleteimet hogyan valósítom meg, az mindig munka közben alakul ki. A legújabb grillázs trend a több maggal ízesített, színes égetett cukor. Ezek sokkal mutatósabbak, mint a hagyományos barna színű dióval, fehérrel díszítve.

• Nemcsak különböző formákban születnek ilyen édességek, hanem táblás kiszérelésben is. Hogy látod, az emberek mennyire szeretik ezt az édességet?

Nagyon kedvelik. A táblás kiszérelésnek az a nagy előnye, hogy nem kell egy hatalmas grillázscsodát megvásárolniuk ahhoz, hogy megkóstolhassák ezt a finomságot.

• Táblás grillázsban melyik íz a legkedveltebb?

Télen az aszalt szilvás, fahéjas, diós és a homoktövises, aszalt sárgabarackos, diós a legkedveltebb.

Tízfajta ízesítésben készítik táblás grillázst, ezek közül még a chilis és a meggyes-mákos is nagyon népszerű.

• Rendeznek-e „grillázsos” versenyeket, fesztiválokat?

Természetesen. November végén, Tápióbicskén a hagyományos kárpát-medencei grillázstorta verseny, illetve az én szervezésemben minden év májusában, Budapesten a Grillázs Majális Verseny és Vásár kerül megrendezésre.

• A műveidet hol lehet megnézni?
Kecskeméten december 13-án nyílik Körös Sára



Rimóczi Art

ÉDESSZOBROK

✦ *évfordulóra, házasságkötésre* ✦ *születésnapra*
✦ *legény-, ill. leánybúcsúra*
✦ *házibulira* ✦ *Valentin-napra*

Rimóczi László édesszobrász
Magyar Grillázs Szövetség elnöke
6050 Lajosmizse, Szent Vendel út 29.
Tel.: 06-30/371-96-61, 06-76/457-196
www.rimoczi-art.hu

tűzzománc és grafikus művésszel közös kiállításom, amely tíz napig lesz látható a Művész kávézóban. A kiállítás címe: Grillázsba öntött tűzzománcok. Érdekes téma, érdekes feladat volt ez mindkettőnknek.

• Hírességek rendeltek-e már tőled grillázs kompozíciót? Ha igen, kik?

Például Sólyom László volt köztársasági elnöknek egy csodaszép várat készítettem, de leptem már meg Esztergályos Cecíliát, Bodrogi Gyulát, Kovács Ákost, Kocsis Tibort (X-Faktor nyertese) is egy-egy művemmel.

• Hogy látod a grillázs-készítés jövőjét? Van rá igény?

Úgy látom, hogy ezekre az édes alkotásokra van igény. Legtöbbünkben az az emlék él, amikor egy-egy esküvőn az ifjú pár osztja a vendégeknek a

grillázstorta darabjait, azok pedig jóízűen falatoznak. A grillázs azért egy csodálatos anyag, mert kis kezűgyességgel és fantáziával bármi elkészíthető belőle.

• Karácsonykor, esetleg más ünnepek-kor van-e hagyománya a grillászból készült édességeknek?

A grillázs egy szerencsehozó édesség. Éppen ezért készül belőle szilveszteri malac és esküvői torta. A babona szerint a grillázstortát ahány darabra töri az ifjú pár, annyi boldog évet töltenek majd együtt. Húsvétra is készül nyuszi vagy tojás égetett cukorból, ennek is hagyománya van. Természetesen karácsonyra is meglephetjük szeretteinket grillázssal, hiszen egy-egy ilyen alkotás igazán jól mutat az ünnepi asztalon.

-AI-



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁ R ROVATA -

Beszélgetés az asztalnál

Egy mondás szerint magyar ember evés közben nem beszél vagy legalábbis tele szájjal nem beszél, pedig a mondás fordítva lenne találhatóbb, miszerint magyar ember beszéd közben nem eszik. Azonban az étkezés nem kolostor, ahol hallgatási fogadalmat kell tenni, se nem mormon vallási ceremónia, az imával kezdődő szertartás, ahol tilos beszélgetéssel megtörni a csendet vagy az étkezés zajját.

Akárki akármit mond is, igenis illik az asztalnál étkezés közben beszélgetni. Már az ókorban is az ebéd vagy a vacsora alatt szívesen beszélgettek, hallgattak érdekes ka-

landokat és útibeszámlókat vagy egyszerűen haditanácsot tartottak. Napjainkban az asztal mellett étkezés közben költöttek a nagy barátságok és folynak az üzleti megbeszélések. A koccintás is azért alakult ki, mert egy kupa bor felhajításával tartottak szünetet két fogás között vagy tettek pontot egy beszélgetés, egy történet vagy egy köszöntő végére, ha valakinek a szerencséjére vagy egészségére, valamilyen vállalkozás sikerére üritették a poharat.

Tehát beszélgessünk, társalogjunk, de lehetőleg akkor, ha nincs falat a szánkban, mert nem illik tele szájjal magyarázni és a szánkból kifröccsenő étellel mindent összemaszatolni. Kerüljük a hangos beszédet és a kiabálást. Senki sem kíváncsi a mondanivalónkra, és egy hangos szerelmi vallomással vagy egy kiadós veszekedéssel egyfor-

mán zavarhatjuk a pincéreket és a szomszéd asztalnál ülőket.

Ne pletykálkodjunk, és ne beszéljünk másokról, mert sosem tudni, hogy ki ül mellettünk. Mellesleg nekünk sem esne jól, ha valaki a szomszéd asztalnál a családjunkat vagy a legjobb barátunkat kritizálná.

A trágársággal és a gengszternyelvvél fölösleges előhuzakodni egy étteremben. Ettől nem leszünk sem szebbek, sem jobbak, sem okosabbak, sem gazdagabbak és biztosak lehetünk benne, hogy senki sem fogja értékelni fáradozásainkat. A művelt embert az különbözteti meg a műveletlentől, hogy érzéseit, gondolatait művelt módon is ki tudja fejezni a világ előtt. Trágár szavak, káromkodások és a szleng használatával feltűnni, érdekesnek tűnni nagy primitívségre vall.



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 ÉRTESTJÜNK!

GASZTRONAUTA: A SZAKMA MADÁMJA

VÉLEMÉNYEK A LENGŐAJTÓN TÚLRÓL...

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.



Részletek Vomberg Frigyes jó néhány éve készült riportjából

...és mintha még ma is aktuális lenne

Azért kapott számomra ismét aktualitást a régi riport, mert nemrégiben a szövetség már nem aktív emblemikus tagjának cselekedete elgondolkodtatott.

Silány főzőiskola próbálkozását segítő egy konyhát nélküli iskolában tanuló csoportomat ajánlottam be hozzá, de hálából elvette a csoportomat is, a konyha bérbeadása nem volt számára elegendő falat.

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:” Reménykedtem az MNGSZ megújulásában, de jó ideje látom, hogy az általuk követett út nem a megújulás útja.”

Mennyire van a szakma képviselve, és ezt ki látja el?

O. Gy:

Tulajdonképpen a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség dolga, feladata lenne, de sajnos évek óta nem történik fellendülés. Náluk futnak össze azok a lehetséges, vagy vélt dolgok, információk, amik már megvalósultak, illetve a hosszas átfutási idő miatt az információk használhatatlanná válnak. Ebben a szervezetben a régiók munkája a mérvadó. A szövetség csak kiadja a feladatot, és azt a régiók hajtják végre. Ez jól megy, mert sajátjuknak tekintik, viszont a szövetség a megvalósult dolgokat nem tudja kellőképpen továbbadni. De a régiók irányításában is sokan elfelejtették mi az, hogy szakács szakma. Nagyon befolyásoló lett a pénz.

Z.Z:

Ők a hatalmat birtokolják. Sem a szakma sem a versenyzők érdekében nincs lobbizás. Tehát a partvonalon vagyunk. A kiválasztottakon kívül mindenki önjáró.

T.A:

Arra lenne szükség, hogy időben kapjunk információkat, egyformán és nem csak a kiválasztottak. Lehet, akkor az eredmények is fényesebbek lennének. Minden magyar szakácsot kellene, hogy képviseljenek, főleg külföldön. A szövetség nem tölti be a feladatát szerintem sem a verseny-

zésben, sem a napi munkában.

Csak egy hajó létezik a magyar gasztronómiában. Miért van akkor szükség külön csónakokra?

Z.Z:

A régiókkal kapcsolatban szeretném megemlíteni egy megtörtént dolgot. Mi létrehoztunk egy önálló gasztronómiai szervezetet Szolnokon 1994-ben. A gerincét 20 fiatal szakács adta. Versenyeztünk, és szép eredményeket értünk el. Ebben az időben volt szó a régiók kialakításáról, és több idősebb kollega tanácsára belépett a csoport a régióba, mint mag. Aztán szépen el is sorvadt. Nem tartották meg a szavukat, ígértek segítséget, de az csak ígéret szintjén maradt. Hát ez is a szövetség!

M.P:

Ha cinikus akarok lenni akkor megkérdezem : Mi, az hogy szövetség?

Én már 10 éve kiléptem, mert nem éreztem hasznát. Min-



Milyen értéke van a védnöki táblának, vagy más minősítéseknek?

O.Gy:

Nem lehet tudni, ki és miért kapja. Nem hozzák nyilvánosságra az odaítélés elvárásait. Hallott-e már valaki, hogy visszavonták a védnöki táblát valamely üzlettől ezért, vagy azért?

Z.Z:

Külföldön ennek hiteles háttere van, és a külföldi vendég ebből indul ki. A magyar vendég meg nem tud tájékozódni, hogy mi az alapja és az értékrendje.

M.P:

A védnöki táblának nincs nagy jelentősége szerintem. A Chaine szervezet is ahogy szélesedett már nem azt adja amit kellene. A Tízest listát értékelem, csak szakosodásra kéne

den évben mehettem volna az éves közgyűlésre, de miért?! Saját esetemből kiindulva nem érzem, éreztem a képviselőket. Nem érzékelhető a haladás a fejlődés. Volt még pár szervezet amibe beléptem, de amikor láttam hogy üzemelnek akkor kiléptem. Csak a látszat nem elég. Valamit már tenni is kell. Arra lenne szükség, hogy valamilyen szervezet, már ténylegesen segítse a szakembereket, sőt a leendőket is.

Szó esett a leendő szakemberekről. Mit tehetünk az érdekében? Kinek lenne a feladata?

O.Gy:

Vannak nagyon jó szakembereink, az ő feladatuk a jövő generációjának átadni tudásukat. Érezzék magukénak ezt a feladatot, és ne forduljanak befelé. Mindenki vegye észre, hogy minden tanulóban egy potenciális kolléga, szakember van. Nincs szükség felesleges megaláztatásokra, lekezelésekre. Aki komolyan veszi a szakmáját az csak teljes odaadással tudja azt művelni, megszállottan, és ebben a feladatban rájuk kell támaszkodni. Kell az is, hogy a fiatalokban is legyen akarat, kitartás, érezzék, hogy ezért áldozni kell és érdemes. Ha érdeklődnek, ne legyenek elutasítva, hanem legyen aki elmagyarázza, megmutatja. A fiatalokban tudatosítani kell, hogy senki sem kényszerítette őket arra, hogy a szakács pályát válasszák, de ha ez mellett döntöttek, akkor azt csinálják jól, mert ez, az ő felelőségük. Valósítsák meg önmagukat a munkájukban, maradjon utánuk valami!

T.A:

Én azt szeretném, ha méltóságot tudnánk szerezni ennek a szakmának.

Viccesen szólva: minden szakács érezze azt, hogy a munkásosztály arisztokratája. A keze mindig tejben, vajban fürdik, és sapkáját még a Pápa előtt sem kell levennie.

M.P:

A szövetségnek lett volna a feladata, hogy az oktatásban képviselje a szakmai vonalat. Az ő számlájára írom azt hogy időben nem emelt szót azért, hogy a szakma ne járassa le magát. Szomorú tény, hogy olyan fiatalok kerülnek ki az iskolából akik egy köretet nem tudnak elkészíteni. Ne is beszéljünk egy jóízű levesről esetleg főzelékről. Belőlük lesznek a betanított munkások, akik csak részfeladatokra alkalmasak.

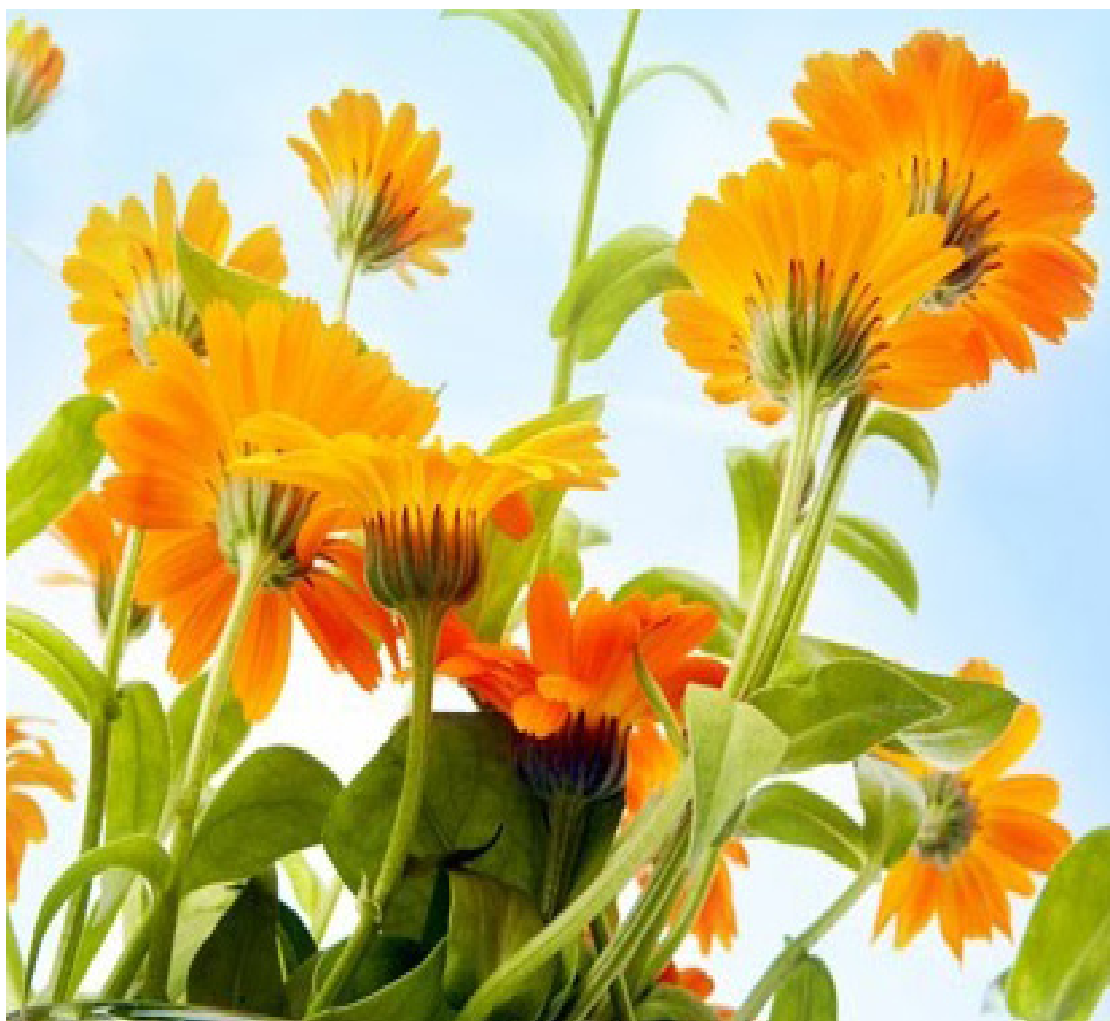
törekednie, hogy többen kapjanak lehetőséget a megméretetésre. Úgy vélem, hogy az éttermek legjobb fokmérője a látogatottsága.

Azt gondolom, ha magunkra maradunk, és nem fogja senki a kezünket, képtelenek leszünk csatát nyerni az indokolatlanul alárendelt szerepet játszó magyar gasztronómia megsegítéséért vívott küzdelemben!

Csidei Tamás,
konyhatechnológiai szakoktató
gasztronautakft.hu

NÉPI GYÓGYMÓDOK

...A BETEGSÉGEK LEKÜZDÉSE, HAGYOMÁNYOS GYÓGYMÓDOKKAL...



Bocskoros

gulyások,

juhászok,

vén nénik,

Ezer baj

gyógyszerét

tarisznyával

mérik.

1. Epéd hogyha beteg, egyél bőven retket,
Sót ám ne tégy rája, attól kínok lesznek.
Szálkán kórház is van, kérj ott epekövet,
Reszelj retket és azt e reszelékbe lökjed.
Meglátod, azt reggel, sohasem találod,
Földoldó hatását szájtátva csodálad.

2. Ugyan e baj ellen ott van a bojtorján,
Theaként iszogasd, pisiled momentán.

3. Vészes vérszegénység, idegbaj forrása,
Tízezer közül sincs kettő gyógyulása.
Rendelnek sok arzént, ferrumot és másat,
Csak csalángyökér az, amit ki nem ásnak.
Theaként használják, piros borban főzve,
Négy ujjod közt mit fogsz egy literre töve.
Ha ágyban feküdtél, bizton felkelsz tőle,
Öt-hat hétig használd, megmondom előre.

4. Ó, hányan szenvednek savtúltengésben,
Küszködnek, vinnyognak, mint kutya a

présben.

Gumicsövet nyelnek, kapnak pezsgőt bőven,
A krumpli gyógyítja, sülve a sütőben.
Használd szivacs gyanánt, beled tiszta tőle,
„Krumplipüre” nem jó, vízben van az főzve.
Amit magyarázok, jól eszedbe vegyed,
Mert a savtól sebes a gyomrod és a beled.

Gyomrodát felmarja, fekély lesz a neve,
Nem emészthet attól senkinek a bele.
Beleknek bolyhait vakolattal vonja,
Ehetsz bár táplálót, ki lesz veled tolvaj.
Annyira elgyengülsz, lesüllyed a gyomrod,
Napról napra gyengülsz, koporsó a gondod.



5. Ha sebek martak fel, fekélyes lett gyomrod,
Sültkrumplin olajjal lehet csak gyógyulnod.
Hentes kézre kerülsz, ha elhanyagolod,
Öt-hat sült krumpliból, ha a bélt kinyomod.
Ennyit fogyasztván, a többi olajozd.
Sebed a sült krumpli mentesíti savtól,
Szigetelő fedőt kap az az olajtól.
Bajod így ápolva, meggyógyul majd sebed,
Ez sivár életben még örömed lehet.

6. Biz az élet sokszor úgy jár, mint a kártya,
Megesik, hogy meghül olykor a mellhártya.
Kaphatod szárazon, esetleg vizesen,
Szaladsz az orvoshoz, csapolni vitessen.
Cirokseprő magját kifőzni teának,
Egészséget szerez hamar az magának.
Tetős evőkanál kerül egy literre,
Kaphatsz cirokmagot pénzért vagy hitelre.
Ne öntsd ki az ágyát, csináld nyakra-főre,
Egy főzéssel a mag nincsen még kifőzve.
Vért is kapsz biz ettől, meg is hízol tőle,
Öt-hat hét alatt már piros arcod bőre.



Idd reggel mint teát, egész nap mint vizet,
Ha ezt mind betartod, élted soká viszed.

7. Betyár ez az élet, sokszor idegre megy,
Ó, mennyi embernek épp a gyomrára
megy.

Egyszerű tünete: rebeg gyomra szája,
Hinnéd, hogy egy lepke húzódott alája.

Mindenre dühödt vagy, szemed mint a vad-
nak,
Szikráznak, ha nézel, gubóid dagadnak.
Félni lehet tőled, bármi szelíd voltál,
Azt is marod mostmár, kinek udvaroltál.
Pokol ez az élet, családodé sem más,
Testvér, az élet cseppet sem pompás.
Szaladsz tudósokhoz, vizsgálgatnak egyre,
Próbareggeliznek, kérdenek tőről hegyre.



Egy sem leli bajod, dúlnak a tünetek,
Fizethetsz százasból akár egy türetet.
Bajod egyre mélyül, Kalló felé sietsz,
Már előbb megírtam, gyomoridegbaj ez.
Főzess csak puliszkát, szárazon, tengeriből,
Vondd ki gyakran magad szokott környeze-
tedből.

Környezetváltozás csillapítja dühöd,
A puliszka gyógyít, ha este-reggel gyűröd.
Sok az arzén benne, szaporítja véred,
Hízni fogsz hetenként, jó ha magad méred.

8. Életed ha megnyúlt tisztos öreg korban,
Bár fiatalon is bekerülsz a sorba.

Gyakran szédül fejed, bizonytalan lépted,
Panaszolja ajkad: „oly gyakran szédülök,
Ingadozó léptem, jó, ha székre ülök.”
Sűrű lett a véred, gyöngö a folyása,
Egyensúly idegnek nincsen locsolása.
Kenetlen szekérnek nyikorog kerekje,
Szár az agyad is, így jutsz szédületre,
Öreg ereidben vérvavicsok lesznek,
Itt az orvossága, attól széjjel esnek.
Egyél körtét, aszaltat vagy nyersét,
Biztos egyensúlyod hamar visszanyerted,
Hegyek szelíd alján termett elég „dicske”
Aszalva megkapod, forrázd kicsi vízben.
Vagy vagdald apróra, ha nem lenne fogad,

Ne búsulj öregem, csak szómat megfogadd.
Nem számít, hogy ősz vagy, csak fekszel az
ágyon

Vidám ifjon mégy még ezen a nyáron.
Szerencsés lennél ám, ha téli körtéd lenne,
Mert így betegséged a pokolba menne.
Bár mindent ő szedne nem néznek az égre,
Receptet ír a doktor, tégelyből vagy hármat,
Találgatva szépen, hátha ez használhat.
Ha ez nem használna, van még recept bő-

ven,
Ha meghalt, van paraszt, szed az a jövőben.

9. Nincs szív a mellkasban, más van a
böndőben,

Levél végeztével ötlött az eszembe,
Hány szegény embernek fájdalmas élete,
Sosem volt zarándok, nem vágyott Rómába,
Eltorzul a képe, szenved reumában.
Küldik az orvosok Pöstyén, Szoboszlóra,



Bár tarisznyájában nincsen aranyóra.
Aki okos fickó, agyalágya benő,
Tudja, hogy gyógyszer bármifajta fenyő...
Kínok ellen adok jó tanácsot,
Faragj a fenyőből sok apró forgácsot.
Most járt erre Jézus fenyőfa ünnepén,
Találsz fenyőt bőven udvarok szemetjén.
Főzd azt levelestől, szikánccsal keverve,
Fürödj a levében, bajod le van verve.
Főzetét ki ne öntsd, adj hozzá forgácsot,
Új főzetet bővítsd, eljárod a Dájcsot.
Ám tíz percen túl már vízzel mosd arcod,
Oly erős, e főzet szüli ájulásod.
Ha fán mankón jártál, eldobod azt tőle,
Ne félj, nincs reumád, szabadultál tőle,

10. Új szer jut eszembe, gyulladás a neve.
Nyelés kínos tőle, mandulád van tele,
Fulladás környékez, hangod csak suttogás,
Forró bugát forrázz, csitul a gyulladás.

Nyomd ki azt egy fedőn, szabj szennyes ken-
dőre,

Forrón váltogatva torkodra jön tőle.

Ha kezdetén teszed, egy nap szabadultál,

Ha dagadtan teszed, ne félj, meg nem fojt
ám.

Egy kettő kifakad, áldod istenedet,

Hogy hyperol helyett bugát juttat neked.

Kitűnő hatású idült állapotban,

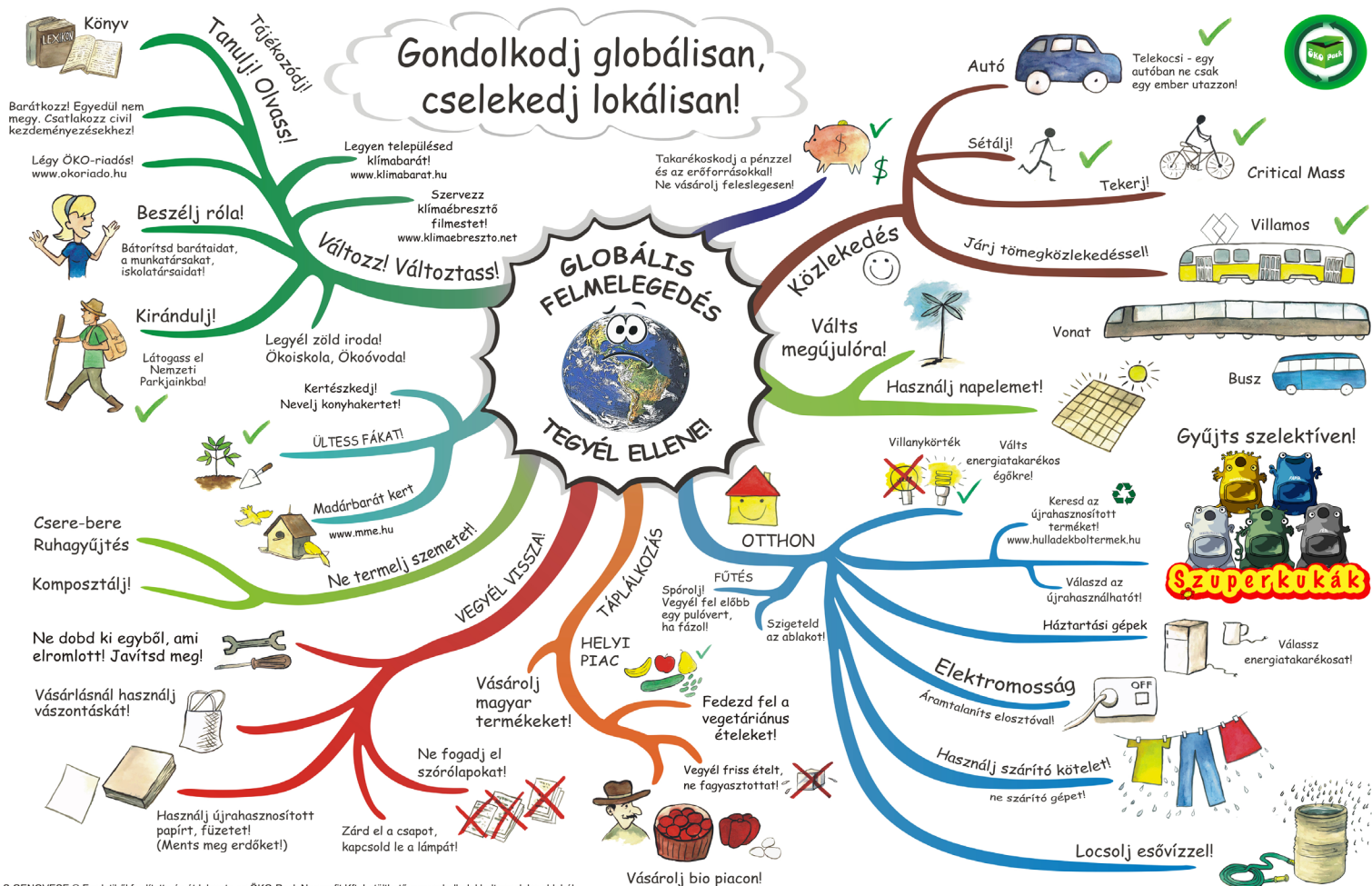
Forró céklalével mint állód gurgulgtatva.

11. Szörnyű betegség még s örök az Isi-
ász.

Ellene, testvér, tudod mit csinálsz?
Savanyú káposztát melegíts magadra,
Huszonnégy órán át feküdj jól dunsztolva.

Elhagyod az ágyat, nem szenvedsz a sírig,
Áldod Istent, s kapod ami éppen illik.

A cikket, egy anonimitását kérő olvasónk küldte,
akinek ezúton köszönjük!



Vízkereszt

– a karácsonyi ünnepkör befejezése...

A karácsonyi ünnepkör zárása, és a farsangi időszak kezdete. Az egyik legrégebbi egyházi ün-

nep, a 4. századig Jézus születésnapját és az évkezdetet is ezen a napon ünnepelték.

■ Az egyház ezen a napon emlékezik meg a napkeleti bölcsekről (Gáspár, Menyhért és Boldizsár a Jézus születésekor megjelent betlehemi csillagot követve, uralkodónak kijáró tisztelettel hódolt a gyermek és édesanyja, Mária előtt), valamint Jézus megkereszteléséről. E naptól kezdve szenteli a vizet a keleti egyház, a középkortól pedig a nyugati egyház is. A víz megkereszteléséből, (megszenteléséből) ered a magyar vízkereszt elnevezés. A liturgikus vízszentelést vízkereszt vigíliáján (január 5.) végezték a templomban, de haza is hordták meghinteni vele a házat, a gonosz szellemek ellen. Ezen kívül hittek gyógyító hatásában, mely mindenféle betegségre jó volt,



de használták a mezőgazdaság és állattartás területein is. A víz és tömjén szenteléséből alakult ki a házszentelés. Már a XV. században jellegzetes magyar szokás volt a pap-ság vízkereszt napi alamizsnagyűjtése. Ezen a napon volt a házszentelés, és ilyenkor írták fel a három napkeleti király nevének kezdőbetűjét és az esedékes évszámot az ajtóra.

■ Vízkereszt napjának népszokásai a templomban megszentelt vízhez kötődnek. Hazavitték a megszentelt vizet, a ház apraja-nagyja kortyolt belőle, hogy megóvja őket a torokfájástól. Megszentelték vele a házat, az ólakat. Öntöttek a kútba, hogy a víz meg ne romoljon. A szentelt víz az embert születésétől haláláig kísérte: ebből a vízből hintettek a bölcsőre, a menyasszony koszorújára, a halott koporsójára. januártól januárig a vizet üvegben vagy nagy korsóban tartották, s ami megmarad a következő vízkeresztre, azt a kútba öntötték.



■ Vízkereszthez kapcsolódik a következő időjósítás: „Ha Vízkeresztkor megcsillan a víz a kerékvágásban, nem lesz hosszú a tél.”

■ A régiek vízkeresztől farsangoltak már, vízöntő hava vette ezzel „idő előtt” kezdetét, de a bak nem adja könnyen meg magát; január közepén még keményen visszaköt, s hurka kíméletlen.

■ Vízkereszt ünnepét a 4. században tartották meg elsőként a korai keresztény egyházak. Január 6-án először Jézus születésnapját, kará-



csont ünnepelték. E mellé vették még Jézusnak a Jordán folyóban való megkeresztelkedését, valamint első csodatételét is, amikor a kánai menyegzőn a vizet borrá változtatta. Ekképpen vált Jézus háromféle evangéliumi „megjelenése”, megnyilvánulása az ünnep tanításává.

-AE-

„A jövőnk most is, mint ahogyan a múltban is azon múlik, hogy teszünk-e érte, és akarunk-e vátoztatni rajta.”



Nemzeti Egység Kézkereszt

Építsd magadnak a jövőd!

www.jovonek.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* 2012. December 04.-én a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület kilépéséről értesítettük a Magyar Gasztró Térkép Klaszter elnökét. Döntésünk meghozatalakor mérlegeltük az elmúlt bő fél év munkáját, és arra a következtetésre jutottunk, hogy bár a céljaink közel azonosak, ugyanakkor a kilépés mellett döntünk, és létrehoztuk saját kezdeményezésünket. Ugyanakkor életben tartottuk az együttműködés lehetőségét, amennyiben az kialakítható a jövőben céljaink elérése érdekében. A kilépést úgy éreztem, elég sértően fogták fel, de az együttműködéstől nem zárkoztak el. Ezt pozitív dolognak tartom!

* 2012. december 09.-én, a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület képviselőjében a Rendek Ökotanyán jártunk, ahol szembesültünk azzal, hogy mennyi-mennyi népszokással nem vagyunk már tisztában, de amit tudunk is, azt is csak felelevenítés után vált egyértelművé számunkra. Ezért úgy határoztunk, hogy ezek közvetítésében aktívabb szerepet vállalunk.

* A Nemzeti Egység Klaszter (NEK) gyűlést tartott, ahová számos kollégát meghívtunk, hogy felvázolhassuk céljainkat, és, hogy megtudjuk, mennyire lesznek, lehetnek ebben partnereink. Szerencsére a fogadtatás, mondjuk azt, hogy az eddigiekkel összevetve pozitívabbra sikerült. A jelenlévőkkel meghatároztuk a fő csapásirányt, és megegyeztünk az első lépésekben. Mert fontosnak érezzük, hogy lépésenként, komoly alapokra tudjunk építkezni.

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

AKKOR TISZTÁZZUK!

Az előző lapszámomban megjelent írásom miatt, mely szerint „érdektelen a szakma” jónéhány megkeresést kaptam, volt, aki azt üdvözölte, hogy végre valaki kimondta, és volt, aki azt sérelmezte, hogy miért mondom, hogy látogatottságban alulmaradt az elvárásoknak némelyik rendezvény. Akkor tegyük tisztába a dolgokat.

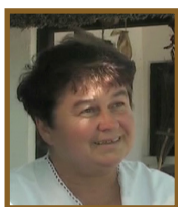
Senkit nem minősíteni szerettem volna, azt hiszem ez nem is történt meg, a cikk sem erről szólt, sőt, oda is írtam, hogy tisztelet a kivételnek! Így gondolván, hogy akinek nem inge... Ugyanakkor azt is gondolom, hogy némely dolgokról igenis itt az ideje, hogy elkezdjünk beszélni. Építeni csak akkor tudunk, ha tudjuk, hogy mi az amin

változtatnunk kell. Ezt tehetjük sokféleképpen, én mégis azt gondolom, ez elkerülhetetlenül fontos, és időszerű lépés lett mára. Aki ezeket megkérdőjelezi, annak javaslom, hogy menjen el éttermekbe, főleg vidéken, és kérdezze meg a véleményüket ezekről. Azt gondolom alá fogják támasztani gondolataimat. Akik pedig mindezt személyes sértésnek élték meg, a szándékkal ellentétesen (!), azoknak ezúton üzenem, hogy nem ellenük szólt, a véleményemet osztottam meg, mint ahogyan azt tettem eddig és a jövőben is fogom, építő, de semmiképpen sem ártó szándék vezérelt! Bízom benne, hogy ezt megértik!

-AI-

Rigmus a

borhoz:



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

”Mikor Noé
apánk Isten paran-
csára,
A vízözön előtt elfu-
tott a bárkában,
Állatból, növényből
magával egyet vitt,
Hogy ne nélkülözzön
a vész után semmit.
Ám, legbölcsebben
mégiscsak azt tette,
Hogy a szőlőtökét 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 szí-
vünk vigassága.
Igyunk rája!”

Nagy Ferenc

györszemerei gyűjtése

A BETLEHEMEZÉS



A Rendek tanyán idén is megrendeztük a már szokásosnak mondható betlehemezéssel összekötött családi napot, amely most a Terra Madre (Anyaföld napja) nappal lett összekötve. Itt látható volt, ugyanis elkészítettük, a Jézus születését imitáló istállójelenetet. Vagy kóstolható volt, több más kézműves termék mellett, a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje, azon belül is Túri Tibor prezentálásában, a kemencében sült kalácstésztából készült orosházi banán is. A rendezvény, és a kemence melege, a látogatók szerint, összehozta az embereket, családokat, melyre nagy szükség van a mai felgyorsult világunkban, így ezt sikerként könyveltük el. Ezen felül a kerekegyházi gyermekek bemutatták betlehemes játékaikat, majd az Istentisztelet zárta a sort. De nézzük csak mi is az a betlehemezés? Egyáltalán tisztában

vagyunk-e azzal, annak szokásaival? A betlehemezés a legismertebb és legelterjedtebb karácsonyi népszokások közé tartozik. Az egész Kárpát-medencében ismerik. A paraszti betlehemezés középpontjában a betlehemi pásztorok párbeszédes, énekes játéka áll. A dramatikusan játékos fő eleme a pásztorjáték, amely a három pásztor, köztük a nagyothalló öreg tréfás párbeszédére épül. A betlehemezés fő kelléke a templom alakú betlehem, amelyben a Szent Család látható. A pásztorjáték szereplői: a kis templomot vivő két angyal, három pásztor, ami egyes vidékeken kiegészül több szereplővel. A szereplők ma is eljuttatják a Jézus születéséről szóló bibliai történetet, majd átadják ajándékaikat, jókívánásaikat. Ezután a háziak megvendégelik őket.

-Rendekné Olgi-

Két rendőr beszélget

- Képzeld, tegnap vettem egy WC kefét.
- Na és kipróbáltad már? Milyen? Jó?
- Hát... Azért a WC papír sokkal jobb volt!

A rendőr megállítja a teherautót.

- Már harmadszor szólok, hogy folyik az autója!
- Én meg már harmadszor mondom, hogy locsolókocsi!

A hónap vicce:

-Te, Gazsi, honnan van ez a ló, amit vezetsz?

-Sakkon nyertem!

-Sakkon?

-A Lajos ütötte a parasztot, én meg léptem a lóval.



-A nászéjszakán az asszonyka vallomást tesz a férjének:

-Tudod, Pista, nekem már előtted is volt dolgom férfival.

-Nem probléma. Nekem is.

- János bácsi, véletlenül elütöttem a macskáját. Szeretném jóvá tenni.
- Rendben van. Tud maga eget fogni?!

Székely ember a feleségéhez:

- Asszony öltözz! Megyek a kocsmába! Mire a felesége:
- Na fene! Csak nem akarsz engem is vinni magaddal?
- A székely vigyorogva:
- Dehogy viszlek, csak kikapcsolom a fűtést!

„Az öreg székely bemegy a disznóólba és bedob egy parókát a vályúba.
-Nincs többé korpa, csak gyönyörű haj!”

- Őn tehát bűvész. És mi szakterülete?
- A nők kettéfűrészelése.
- És testvérei vannak?
- Igen, hat féltestvérem van.

A baromfiudvarban fél kilós tojást tojt egy tyúk.

- Megmondanád hogy sikerült? - kérdik tőle a többiek.
- Családi titok.
- Terveid a jövőre?
- Legközelebb egy kilós tojást fogok tojni.
- Sajnálják, hogy nem tudták meg a titkot, így megkérdezik a kakast is, hogy hogy hozták össze ezt a hatalmas tojást.
- Családi titok. - mondja a kakas is.
- És mik a terveid a jövőre?
- Sztétverem a strucc pofáját!

- Egy német, egy francia és egy orosz beszélgetnek az 50-es években
- Nekem egy Mercedes-em van, a feleségemnek egy BMW-je, külföldre pedig lakókocsival járunk - mondja a német.
 - Nekem egy Peugeot-m, a feleségemnek meg Renault-ja van. Külföldre mi vonatlat járunk - mondja a francia.
 - Nekem egy Moszkvicsom van, a feleségem meg metróval jár - mondja az orosz.
 - És külföldre mivel jártok?
 - Leginkább tankkal.

ROZÉ BORVERSENY - KUNSZENTMIKLÓS

A hagyományoknak megfelelően immár tizennegyedik alkalommal került megrendezésre az Országos Rozé Borverseny. A verseny érdekessége, hogy december 6.-án Miklós napján, Kunszentmiklóson kizárólag Miklós borászok bírálnak. Az idén 5 bizottságban 46-46 bor került megméréstetésre Dr. Kállay Miklós professzor, a Budapesti Corvinus Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézet Igazgatója, tanszékvezető egyetemi tanár elnökletével.



Kunszeri Miklós; Dr. Kállay Miklós professzor, és Bódi Szabolcs

Összesen 231 borminta volt 143 borásztól. Ennyi borászat egy borversenyre tudomásunk szerint Magyarországon még sosem nevezett. Hazánk minden tájáról érkezett 217 rozébor mellett 1készlőből készült fehér bor

(Blanc de Noirs), 9 sillerbor, 3 rozé gyöngyözőbor és 2 rozépezsgő került megméréstetésre. Összesen 37 aranyérem született, mely a kiváló évjárat és szakmai munka bizonyítéka.

A borbírák Magyarország legjobb rozé borának a 2012-es évjáratból a Sterlik Pince Soproni Zweigelt borát választották.

Bács-Kiskun Megye Közgyűlése által a legjobb rozé bornak felajánlott nagydíjat Rausch Sánor alelnök adta át.



Kunszentmiklós város képviselő testülete által a legjobb Bács-Kiskun megyei rozébor-
nak járó különdíjat a Lakner Wineri Kft. Császártöltési Zweigelt bora nyerte, melyet
Bódi Szabolcs polgármester adott át.

A Kert-Promt 97 Kft. különdíját Bárdos és Fia Pincészet Bt. Mátrai Kékfrankos bora
kapta.

A Merkbau Kft. különdíját a Bognárvín Kft. Tolnai Kékfrankos bora kapta.

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége Különdíját a Koch-Vin Kft. Hajós-
Bajai Kékfrankos bora kapta.



Kunszeri Miklós



Rausch Sándor

A Fitorm Kft. különdíjait Haris Miklós Kókai Zweigelt bora és Kökény és Fia Családi Borászat „Kétmotoros” rozéja érdemelte ki.

A csapadékszegény és meleg nyár következtében tüzeesebbek a rozék, kissé mélyebb színek, de csodálatos illat és zamatgazdagság jellemezte a borokat, a hozzáértő szakmai munkának és az utóbbi évek műszaki fejlesztéseinek köszönhetően. Az alacsony hőmérsékleten történő erjesztés következtében megmaradtak az elsődleges szőlő illatok. Az erjedési széndioxid egy része lekötődik a borban, melyet gondos kezeléssel megőriztek, mely a bor üdeségét, frissességét kiemelte.

Részletes eredménylista a www.rozebor.hu és a <http://kunsagiborvidek.hu/> honlapokon található.

-AI-

Ha, december 6.>>>
akkor Miklós nap>>>
ha Miklós nap>>>
akkor Kunszentmiklós>>>
ha December 6. +
Kunszentmiklós>>>
akkor sok Miklós nevű
döntnök>>>
ha December 6.
+ Kunszentmiklós,
+ sok Miklós nevű
döntnök>>>
akkor Rosé Verseny>>>
ha Rosé verseny, akkor
231 minta>>>
ha 231 minta, akkor
a legjobb, 2012-ben:
Sterlik Pince Soproni
Zweigelt!
Gratulálunk!



Sterlik
Soproni Zweigelt
Rosé
2011



A reduktív technológia és a jó évszám képes intenzíven gyümölcsös illatjegyeket és gazdag ízérzetet biztosítani. Ez olyan élmény, mely eljuttat egy világba, hol minden bor egy alkotás.

www.sterlik.hu

sterlik@sterlik.hu



Profí sminkek minden korosztálynak, minden alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfólió, Esküőre, buli, parti, és báli alkalomra, állásinterjúra, Extravagáns, tréfás...stb.

Sminkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne

Mester kozmetikus, Sminkes
Szentendre
06/30-205-7850
rovoadrienne@gmail.com
<http://adrienne-smink.hu/pont.hu>

MEGTEKINTENÉ AZ OLDALAS
MAGAZIN KORÁBI SZÁMAIT?
EHHEZ NEM KELL MÁST TENNIE,
MINT MEGLÁTOGNI
HONLAPUNKAT, AHOLO BÖNGÉSZHET
AZ EDDIG MEGJELENT LAPJAINK
KÖZÜL.
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU



**BEMUTATKOZIK A
FAZONOK
ZENEKAR**

**szigorúan
FAZONOK
ellenőrzött**

Vállaljuk
- fesztiválok,
- céges rendezvények,
- leánybúcsúztatók,
- esküvők,
- meetingek
buli hangulatát!

www.fazonok-zenekar.hu
70/371-2585
30/245-0677

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



HIMZES TERVEZÉS

HIMZES DIZITÉS
BOOMS
DESIGN

logó

MINDENRE AMI TEXTIL

céges himzés

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

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2012. 02. 01.
LAPZÁRTA: 2012. 01. 15.

