



OLDALAS

- Jégbontó Hava -

2013.FEBRUÁR IV.évfolyam



Chef a családban:
Rakott harcsa, ahogy mi szeretjük

Faték

A fekete
fokhagyma
A Perc

Bors's Wars
...avagy a Birodalom Visszavág 2.0...





Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

Chef a családban

RAKOTT HARCSA, AHOGY MI SZERETJÜK

HOZZÁVALÓK

(4 személy részére):

1 afrikai harcsa filé; 8-10 szelet bacon; 3-4 szál répa; 1 nagyobb póréhagyma; 2 gerezd fokhagyma; 20 dkg sajt; 0,5 liter tejföl; curry por; vaj.

ELKÉSZÍTÉS:

- 1., Az afrikai harcsát vágjuk 4 szeletbe és tekerjük köréjük bacon szalonnát. Fektessük őket kerámia sütőtálba.
- 2., A répát és a póréhagymát tisztítsuk meg és vágjuk karikákra. Hevítünk 2 evőkanál vaját egy serpenyőben és futtassuk meg benne a zöldséget. Fűszerezük curryvel, majd a öntsük a baconos harcsa tetejére.
- 3., Oszlassuk el rajta a tejfölt, végül jöhet a rengeteg sajt.
- 4., 160-170 °C fokra hevített sütőben süssük, míg a sajt meg nem pirul. Tálaláskor csíkozzuk fel és vajás burgonyával tálaljuk. A recept kiváló hidegsültként is fogadásokra, hidegtálakon.

Jó étvágyat!

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

RÖVID AZ ÉLET:

BÉKÉSI



Málna
Pálinka



A legízletesebb bogyós gyümölcsfajtákból készült pálinkáink tökéletesen illenek akár desszertekhez is, az összetett tejszínhabbal még teljesebbé tehető. A finom gyümölcsösség mellett, ízükben lágy édesség könnyű harmónia jellemzi őket. Minden palack, évjáratonként egyedi sorszámmal készül, limitált szériában.

www.bekesipalinka.com

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



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERECZ EDGÁR ROVATA -

A Percec

A legenda szerint a németországi Urach városban élt egyszer egy híres pékmester aki az egyik legényét lisztlopáson kapta. Ezen annyira felmérgelődött, hogy a tolvajt lerúgta a lépcsőn, annak pedig eltörött a gerince és örök életére nyomorék maradt. A pékmestert emiatt bebörtönözték, de egy kis idő múlva a városka lakói zúgolódni kezdtek a mindennapi kenyér elmaradása miatt. Így tehát a városban székelő gróf kénytelen volt engedni a péket, de csak azzal a feltétellel, hogy olyan süteményt készítsen, amelyen átsüt a nap. A pékmester erre nekifogott és el

készítette az első percecet. Akárhogy is történt a dolog, Urach városka lakói abban egyetértettek hogy a mester feledhetlenné akarta tenni a remekművét és olyan alakúra formázta meg amely a mester mű nevével (Bretzeli, Bretzele – percec).

Mások meg azt tartják, hogy a pékmestert hívták Bretzelnek, és ő a süteményben a saját nevének akart emlékművet állítani.



Mi a blansírozás?

A: ELŐFŐZÉS

B: GÖZÖLÉS

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

Havi nyereményünk:

Szívünk HUNGARIKUMAI című könyv, a NEMZETI EGYSÉG KLASZTER FELAJÁNLÁSÁBÓL.



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

GASZTRONAUTA: A FEKETE FOKHAGYMÁRÓL

TERMÉSZETES ALAPANYAG ÉS ELJÁRÁS

A fekete vagy öregített fokhagyma egy fermentálással előállított, teljes egészében természetes alapanyagú kuriózum. 40-45 nap alatt, az erjedést elősegítő körülmények között készítik el, az ellenőrzött hőmérsékletre magas páratartalmat biztosítva.

Feketébb, mint a szeder, és édes, mint egy gyümölcs - első látásra senki sem gondolná, hogy a fokhagyma egy változatáról van szó, hiszen az eredeti fokhagymaillat épp csak nyomokban érezhető.

A fekete, más néven öregített vagy fermentált fokhagymát mint alapanyagot régóta használják az ázsiai kultúrában.

A fermentálásnak a távol-keleti gasztronómiában egyébként is fontos szerepe van, gondol-

junk csak a teára, vagy az erjesztett szójára. Ez utóbbi egyike a kínai tradicionális orvoslás öt szentnek tekintett szemes termésének, és olyan ún. „szupertáplálékok” alapanyagát képezi, mint pl. a tempeh vagy a miso. Az ősi kultúrák fermentált formában fogyasztották: a nem erjesztett szója ugyanis csökkentheti a tápanyagok felszívódását és normális aktivitását. A modern tudomány igazolta, hogy az erjesztett (nem génkezelt, mértékkel fogyasztott) szója ténylegesen fokozza a tápanyagok biohasznosulását és elősegíti a normális sejtosztódást, javítja a szív- és a csontok egészségi állapotát.

A fekete fokhagyma természetes eljárással, mindenféle adalékanyag hozzáadása nélkül



készül, az erjedést elősegítő körülmények között. Ehhez ellenőrzött páratartalomra és hőmérsékletre van szükség, és persze mindehhez biztosítani kell a fermentálódáshoz szükséges időt, amely legalább egy, de akár három hónap is lehet.

Ez idő alatt a fokhagymafejek belsejében a gyöngyfehér gerezdek fokozatosan feketére változnak, elveszítik feszes-

ségüket, végül leginkább aszalt gyümölcsre emlékeztető állagot vesznek fel. Az eljárás számúzi a fokhagyma eredeti illatát, cserébe aszalt szilvás, balzsamecetes, medvecukros

aromával ajándékozta meg. Cukor és aminosav kémiai kölcsönhatásából melanoidin keletkezik, ettől a sötét árnyalat.

A fekete fokhagyma felhasználása

A többezer éves távol-keleti alapanyagot csak néhány éve fedezte fel Ferran Adriá egy japán utazása során, és a világ élvonalbeli séfjei már előszeretettel alkalmazzák nyersen vagy főzve ezt a rendkívül inspiráló alapanyagot. Összetett és sokszínű ízvilága miatt felhasználása nagyon változatos lehet: az egyszerű, kenyérre kenhető krémeiktől az előételeken, leveken át a szószokig és desszertekig megállja a helyét. Szívesen társítják nehéz húsételekhez,

mint például sült marhához, libamájhoz, báránygerinchez, vagy épp füstölt ételekhez. A fűszerek közül jól kijön a köménnyel, a tormával, a korianderrel, de szinte minden olyasmivel, ami magával a fokhagymával is harmonizál.

A gyümölcsök közül például remek kísérője lehet az almának, a banánnak, a nektarinnak, az epernek, a diónak és a mandulának is.

Az pedig még vonzóbbá teszi, hogy a fokhagyma egészségmegőrző és öregedést lassító hatása a fekete fokhagymában sokszorosán érvényesül. Így például antioxidáns tartalma



tízszerese, kalcium tartalma hétszerese a fehér változatnak, és összességében véve lényegesen táplálóbb. Jó szolgálatot tesz a szívbetegségek megelőzésében, a koleszterinszint helyreállí-

tásában, erősíti az érrendszert, és vértisztító hatása is van.

A fekete fokhagyma tisztítva jelenleg 50grammos kiszerelésben kapható.

Csidei Tamás,
konyhatechnológiai szakoktató
gasztronautakft.hu

BORSIS WARS

...avagy, a Birodalom Visszavág 2.0...

Ebben a hónapban, egy számomra már-már égetően fontos téma került terítékre, ugyanis Lipher Tamás és Rethling György megnyitotta a Bors Gasztrobárt, mely egyedi stílusával, üzletpolitikájával, a nyitásával egy időben sikerre lett ítélve! Már-már szégyellnem kell magam, amiért csak most, de végre eljutottam az interjúig én is. Íme, ez lett belőle:

Elég jó nevű Chef-ek vagytok, mennyire volt, vagy mennyire nem volt nehéz feladni az alkalmazotti jogviszonyt?

Tekintettel arra, hogy jó helyeken dolgoztunk vezetői munkakörben jól meg kellett gondolnunk ezt a váltást. Nagyban megkönnyítette a döntésünket, hogy az utóbbi időkből a magyar vendéglátás minden negatív oldalával sikerült közelebbi ismerettséget kötnünk. Bármennyire is szeretjük ezt a szakmát, döntéshozatalra kényszerültünk. Vagy abbahagyjuk a vendéglátást, vagy saját magunknak, függetlenül csináljuk tovább. Mindketten több, mint 15 évet töltöttünk az iparágban, ezért némi tapasztalatszerzésre volt lehetőségünk az idők folyamán.

Mi volt az apropója, hogy saját üzletnyitás mellett tettétek le a voksot?

A fő apropója az előbb említett saját talpraállás volt, mert elhatároztuk, hogy a továbbiakban a hozzá nem értő éttermesdit játszó tulajdonosok Marionette bábujaiként nem kívánunk szerepelni. Átvitt értelemben a saját hely nyitásával a szabadságunkat váltottuk meg. Olyan helyet szerettünk volna létrehozni, ahol cool enni és cool lenni! Vagyis a vendégek laza hangulatban fogyaszthatnak jó minőségű alapanyagokból



készült finom ételeket, baráti áron. A tapasztalatok és a pozitív visszajelzések azt mutatják, hogy terveinket sikerült valóra váltani. Ezért úgy érezzük, hogy vendéglátós rablancaink lehullottak, így szabadok vagyunk és boldogok.

Mióta terveztétek a nyitást?

2012. januárjában született meg az elhatározás, hogy mindent felteszünk egy

lapra és megpróbáljuk megvalósítani álmainkat. Ez kockázatos dolog volt, tekintve, hogy azt tűztük ki célul, hogy üzlethelységet bérelni semmiféleképp nem fogunk. Nem szerettük volna a véres verejtekkel megkeresett pénzt bérleti díj formájában elkölteni, így saját tulajdonú üzlet mellett tettük le a voksunkat. Minimum 50 db üzlethelységet tekintettünk meg a belvárosban, az ingatlanközvetítőkkal már szinte baráti kapcsolatba kerültünk, akik néha



képesek voltak ugyanazt az üzlethelységet tévedésből többször is megmutatni. Megtekintettünk sok vendéglátó, illetve más profillal rendelkező üzlethelységet, miután megállapítottuk, hogy saját magunknak kell kialakítanunk a konyhánkat, üzletünket. A már kialakított és engedélyezett vendéglátó üzletek, amúgy is az irreálisan túlárazott kategóriát képviselték. Tisztában voltunk azzal, hogy a gyalogos forgalom mértéke alapvetően fontos tényező. Ezért stopperrel mértük a különböző üzlethelységek előtt elhaladó gyalogosforgalmat.

Tisztába kerültünk azzal is, hogy a lépcső által (pl.: szuterén/ emelet) megközelíthető üzlethelységeket nem érdemes számításba venni, hiszen a vendégek ezeket a helyeket kevésbé preferálják. A felsorolt szempontokon kívül sok dolgot lehetne még megemlíteni, amibe most nem mennénk bele. Végül, majd negyed év keresgélés után sikerült a minden szempontból az elképzeléseinknek megfelelő üzlethelységet kiválasztani. Valódi extázis volt az üzlethelységet a magunkénak tudni, annak ellenére, hogy egy igencsak romos állapotban lévő fod-

rászületet sikerült vásárolnunk. Lelki szeminkkel látni véltük a kialakított saját kis helyünket, természetesen tömve volt mosolygva bólogató elégedett vendégekkel.

Hogy éltétek meg a sikert a Bors-al kapcsolatban, mely szerint nyugodtan mondhatjuk, hogy berobbantatok a közutdatba?

Abszolút jól éltük meg. Miért, a sikert lehet rosszul megélni?

Voltak sejtéseink arról, hogy működőképes lesz a koncepciónk, de azt azért mégsem gondoltuk, hogy a szakma és az utca embe-re is egyaránt ilyen mértékben fog minket elismerni. Matiz papa szavaival élve számunkra ez az egész dolog „ölöm é' bodottá! Náne?!”

Az eddig megjelent körülbelül 20 pozitív kritikát olvasva mindig nagyon örülünk, és melegség tölti el a szívünket, mert ezek szerint tényleg sikerült létrehozni azt a saját



helyet, ahol mi is jól érezzük magunkat, és a vendégeink is maradéktalanul elégedettek.

Mit vártok a jövőtől, rövid és hosszútávon?

Nincsenek különösebben nagy terveink a jövőt illetően, rövid és hosszútávon egyaránt fejlődést a Borsban és a szabadságunk további kiteljesedését várjuk, a fő szabály betartásával, ami mindössze annyi, hogy nincs szabály. Természetesen számunkra a vendégeink maximális megelégedettsége a legfontosabb és még inkább szeretnénk tudatosítani bennük, hogy kicsi a Bors, de erős!

Elég kicsinek mondható az üzlet, ugyanakkor a forgalmatokat tekintve nem mondható elhanyagolhatónak. Meddig tudtok még fejlődni, vagy esetleg tervezitek-e az újabb üzletnyitást?

A koncepciónk része, hogy ekkora legyen a vendégtér, ugyanis ha hozzánk benézel, üresnek igen ritkán láthatod a vendégteret. A tömegvonzás törvényét minden vendéglátós ismeri, miszerint oda hajlandóak a vendégek szívesen betérni, ahol már egyébként is tartózkodnak bent vendégek, az üres üzlettől pedig egyenesen félnek. Az üzlethelység kialakításánál fontos szempont volt a konyha mérete. Tekintve, hogy

a fél életünket itt töltjük, élhető konyhát szerettünk volna kialakítani, mindez annyit jelent, hogy az alapterület kétharmada konyha, és mindössze egyharmada vendégtér. Viszont ezt a két részt látványkonyhaként egy légtérbe összenyitottuk. Nagyon élvezzük, hogy a vendégekkel tudunk kommunikálni, és nagyon jó érzés az elégedett arcokat is látni. Ugyanez visszafelé is igaz, mivel a vendégek nagyon szeretnek bepillantást nyerni a konyhai munkafolyamatokba. Az egész egy kicsit olyan mint a színház, a látványkonyha bizalmat kelt, hiszen a vendég láthatja, hogy hol és milyen körülmények között, hogyan készül az álta-

la később elfogyasztott étel.

A Kazinczy utcai Borsban folyamatosan a határokat feszegetjük kapacitás terén. De ki tudja, hogy szervezéssel és logisztikával, józan paraszti ésszel milyen szintre lehet még eljutni. Egy vendéglátó üzletet fejleszteni, jobbá tenni mindig van lehetőség, csak meg kell találni a megfelelő koncepciót, lépéseket, és mi nap mint nap maximálisan ezen munkálkodunk. Újabb üzlet nyitása elképzelhető a budai oldalon, szerintünk lenne rá igény, de konkrét elhatározás még nem született ezzel kapcsolatban. Ez még a jövő zenéje.



AKiss Krisztián általi megfogalmazás, amely szerint a „magán szektort a magam szektorra cseréltem” mennyiben változtatta meg az életeteket?

Maximálisan és végérvényesen megváltoztatta az életünket. A jövőben már elképzelhetetlennek tartjuk, hogy beosztottként dolgozzunk. Aki ezt egyszer megkóstolja és ráérez az ízére, nem kíván visszatérni a korábbi beosztotti munkakörhöz. Ugyanakkor kockázatos dolog is egyben, mert minden a saját zsebünkre megy, nincs pardon. Például a beszállítóinkat tulajdonosként teljesen más szemmel nézzük, és igen kritikusak vagyunk velük szemben. Ha nem azt szállítják ki, amit és amennyit megrendeltünk, vagy netán minőségi probléma akad, egész biztosan megy vissza az áru a feladóhoz, és nem fizetünk érte. Ezt a tábla

koncepció miatt könnyedén megtehetjük, hiszen akkor aznap az abból az alapanyagból tervezett étel helyett valami más kerül fel a táblára. Na bumm, fő a változatosság. Ha például egy dolgozónk nem megfelelően tiszteli az alapanyagot, vagy pazarol, akkor erre mi feltétlenül felhívjuk a figyelmét, hiszen részben ezen múlik a megélhetésünk. Mióta a Bors megvan, teljesen más szemmel nézzük a világot. Folyamatosan azon pörög az agyunk, hogy mit és hogyan lehetne jobban csinálni. Maximálisan adunk a vendégeink véleményeire és igyekszünk eleget tenni az igényeiknek, az építő kritikát pedig mindig pozitívan fogadjuk. Ha egy vendéglátóhelyre megyünk vendégként, árgus szemekkel figyeljük, hátha elleshetünk valamit, amit aztán a Borsra formálva felhasználhatunk.



Elég sok hely nyílik manapság, amely egy-egy adott személyé, olyanoké, akik eddig „valakinek építkeztek”, talán ez lehet a hazai gasztronómia átütőereje a változás felé?

Talán igen. Egyre több olyan hely születik, ahol egy a tulajdonos és a séf személye. Véleményünk szerint, ezeknek a helyeknek lényegesen nagyobb esélyük van a sikerre. Vajon miért is van ez? Tapasztalataink szerint, ha egy helyen például túl sok vezető dolgozik igen kicsi az esélye, hogy maradéktalanul egyetértsenek, főleg a konyhai területen. Mindenki akar valamit, és persze mindenki jót akar, mégsem válik az egész dolog egységessé. Ha például a tulajdonos a séf ez a veszély nem fenyeget. Ő egy személyben meghozza a szakmai és az egyéb üzleti döntéseket, amelyek az egész koncepciót egységessé kovácsolják. Valószínűleg magával aránylag ritkán vitatkozik, pontosan tudja, hogy mit akar.

A mi esetünkben ugyan ketten vagyunk tulajdonosok, de a sok együtt eltöltött év és az azonos elképzelések szinte egy személylél kovácsolt össze bennünket. Egymásnak

javaslatokat teszünk, melyek mind az üzlet javát szolgálják, és ebből általában jó dolgok szoktak születni. A veszekedés közöttünk elképzelhetetlen, viszont a vita elvértve előfordul, de csak azért mert mindketten az üzlet érdekeit tartjuk szem előtt.

Mindenkit csak biztatni tudunk arra, hogy ha van lehetősége határozza el magát, dobja le a láncait és valósítsa meg az álmait, legyen a saját maga szerencséjének kovácsa.

ABors-ban szinte már meglepő módon, elég egyedi stílusban dolgoztok, ez mennyire tudatos, vagy egyszerűen csak ösztönösen jön ez a kicsit „dilis” hozzáállás, amely roppant hatékonynak tűnik?

Semmilyen tudatosság nincs ebben! Egyszerűen csak jól érezzük magunkat és imádjuk azt, amit csinálunk, és ezt a vendégeink is érzik! Közvetlenül vagyunk hozzájuk, így Ők is azok lesznek egy idő után. Valószínűleg többek között ennek is köszönhetjük, hogy rövid időn belül nagyon sok törzsvendégünk lett. Tudják, ha hozzánk bejönnek egy kimerítő munkanap után és nem túl jó kedvvel érkeznek, ná-



lunk mindig kapnak pár jó szót is a finom ételek mellé és ez feltölti Őket energiával. Kicsit olyanok vagyunk, mint egy sziget, ahol mindig jó a hangulat és buli van.

A recepteket mely szempontok alapján állítjátok össze?

Erre a kérdésre is érvényes az egyetlen szabályunk! Nincs szabály! Nincsenek szempontok! Nincsenek megkötések! Mindent kipróbálunk, mindennel és ha az eredmény jó, akkor az a táblán landol! Egy dolog fontos! Túl drága alapanyagokat nem használunk, mert nem mindig a drága a jó és fontos számunkra, hogy elérhető áron tudjuk adni a vendégeinknek az általunk készített ételeket. Friss, minőségi árut használunk, amit szívvvel, lélekkel készítünk el.

Az alapanyag beszerzésnél, mire figyeltek a Borsban és honnan szerzitek be azokat?

Az elmúlt évek alatt nagyon sok, jó

beszállítóval ismerkedtünk meg, akik versenyképes áron szállítják nekünk az elsőosztályú alapanyagokat. A szezonális fontos számunkra. Aminek szezonja van, azt jó minőségben, jó áron lehet megvenni. Piacra is járunk, amikor csak időnk engedi és keressük folyamatosan a minőségi alapanyagokat forgalmazó árusokat.

A Bors-ról mi a véleményetek, jelleg alapján hová soroljátok azt be?

Streetfood+Bisztró=Bors GasztroBár! A megalakulásunk pillanatában eldöntöttük azt, hogy a jó minőség mellett a jó ár lesz a legfontosabb. Mindig is szerettük a jó utcai „kaját” és a jó bisztrókat. Feltettük magunknak a kérdést, miért ne lehetne ezt a két stílust összegyúrni? Megtettük és így lett a Bors.

Ma sok üzlet forgalomhiánnyal küzd, Ti mégis bevállaltok, hogy egy elég új szemléletű üzletet nyitok. Szerintetek,

a maradi gondolkodású helyek, ki fognak kopni, vagy szükség van azokra is?

Manapság is fontos szerepe van az úgymond, maradi gondolkodású helyeknek. Ez pusztán kereslet- kínálat kérdése. Magyarországon, még mindig nincs meg nagyon sok emberben az a bizonyos bizalmi tőke. Szeretik azokat a helyeket, ahová a családjukkal jártak, mikor még gyerekek voltak és nem is nagyon hajlandóak új helyeket kipróbálni. Az étkezési kultúra sem túl fejlett még. Sok embernek csak egy dolog fontos: eszem egy levest, egy főételt és utána úgy tele vagyok, hogy épp csak ki nem dobom a taccsot! A másik kedvencünk a szakács vendég! Megkapja az étlapot és rögtön főzni kezd. Ezt a köretet kérem, azzal a hússal és azzal az öntettel. Nem is érdeklí, hogy azt az ételt nem véletlenül úgy találta ki a Séf. Mi sem viszünk magunkkal ecsetet egy kiállításra! A művész megalkotta és mindenki úgy csodálja, ahogy van. Nem kell hozzátenni és nem kell belőle elvenni! Szerencsésnek mondhatjuk magunkat. A hozánk betérő vendégek kísérletező kedvűek.

A bizalmukba fogadtak minket és tudják, ha azt mondjuk nekik, ezt próbáld ki, akkor nem fognak csalódní.

Mit javasoltok azoknak, akik éppen a saját üzlet nyitásán gondolkodnak? Azt javasoljuk, hogy mindent tervezzenek meg jóelőre! Vegyenek számításba mindent, de legfőképpen számolják ki azt, hogy mennyi ideig tudnak talpon maradni, ha nem lesz meg az elején a kívánt siker és nem indul olyan gyorsan a szekér, mint azt szeretnék. Magyarországon a vállalkozások nyolcvan százaléka becsődöl az első évben a tőkehiány miatt. Mi ugyan feltettünk mindent egy lapra, de a mai napig sem tudjuk megmagyarázni, hogy lehetünk ennyire vakmerőek. Ezt csak saját felelősségre ajánljuk, mert nem lehet előre tudni, mit hoz a holnap és elég nagy a bukás veszélye, főleg a mai gazdasági helyzet mellett.

Mennyire nehéz a mai világban üzletet nyitni? Mennyi az utánajárás, mennyire nehezítették meg a dolgokat a hatóságok?



Mondhatnánk nagyon cifrázott szavakkal és jelzőkkel, hogy mennyire nehéz, de inkább szofisztikáltan, csak annyit mondanánk, hogy rettentően nehéz. Rengeteg utánajárás, reggeltől estig sorban állás, levél írás, kérvény kitöltés. Egy apró példa: a házban lévő ötven lakást nekünk kétszer kellett végigjárni aláírás gyűjtés miatt úgy, hogy legalább húsz lakásban nem a tulajok laknak, így őket a város különböző pontjain kellett felkeresnünk. Ez esetenként majdnem egy hetet vett igénybe.

Nálatok már egy-egy napra feltűnt néhány „vendégzenész” is, ezekről valamilyen megtudhatunk?

Persze! Juris barátunk Lett származású, Írországban dolgozó séf. Kétszer is megtisztelt minket azzal, hogy eljött hozzánk főzni. Regős Péter, az XO Bistro séfje egy vadas levessel lepte meg a vendégeinket, amit sous-vide marhafelsállal és mini zsemlegombócokkal prezentált. Németh Gábor szintén nagyon kedves barátunk. Ő a Svéd Nagykövetség séfje és egy csodás Lazaclevest készített nálunk, amit még a Nagykövet asszony is eljött megkóstolni. További vendégeink is lesznek még, de természetesen nem szeretnénk előre lelőni a poént. Annyit azonban elárulhatunk, hogy Top Éttermek séfjei is meglepik majd a vendégeinket egy-két szuper fogással!



Mit kívántok magatoknak a jövőre nézve?

Magunknak? Mindenképpen egészséget, hogy tudjuk tovább csinálni azt, amit szeretünk. Egy év alatt megfordult velünk a világ! Nem csak séfek vagyunk már, hanem vendéglősök, üzletemberek, bérszámfejtők és ezt őszintén szólva baromira élvezzük. Jó vendéglősnek érezzük magunkat, szeretjük

a vendégeinket és azon dolgozunk folyamatosan, hogy mindig jót adjunk nekik. Ebbe még senki nem ment tönkre, nem igaz?

Végül mit kívántok a szakmának?

A mi szakmánkban velünk „együtt” dolgozó barátainknak, harcos társainknak kívánunk olyan munkahelyet, ahol meg-



becsülik Öket. Hagyják Öket kiteljesedni, ahol dolgozhatnak szívvel-lélekkel, ha pedig úgy döntenek, hogy a saját lábukra állnak, akkor legyenek nagyon sikeresek! Bármikor megkereshetnek minket, ha kérdésük van, mert ha csak egy apró dologgal is elősegíthetjük a sikerüket, nekünk már az is öröm!

Köszönöm, hogy a rendelkezésünkre álltatok, és további sok sikert kívánok a saját üzletekhez, kívánom, hogy tudjatok tovább fejlődni, ezáltal példát mutatva a hazai vendéglátásban dolgozóknak. A Bors-al véleményem szerint példaképek lettetek!

Így a vendéglátósoknak javaslom, hogy látogassanak el a Bors-ba, mert a szakma valóban itt kezdődik! Ebben van szív, van akarat, alázat, odaadás, ugyanakkor jókedv, kicsi örültség, közvetlenség a vendégekkel, és maximális minőség.

Köszönjük, hogy vagytok!

Bors GastroBár
Budapest Kazinczy utca 10.

-AI-

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



Nemzeti Egység Klaszter

Építsd magadnak a jövőd!

www.jovonek.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

- * 2013. Január 24.-én a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület megkapta a Közszöv, azaz a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége csatlakozási nyilatkozatát, így újabb taggal bővült a Nemzeti Egység Klaszter!
- * 2013. Januárban, egyeztetéseket folytattunk, a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület és együttműködői partnerei által életre kívánt hívni programokról számos politikai személyiséggel, hogy esetlegesen együttműködéseket építhessünk ki, mely megalapozhatja a későbbi munka sikerét.
- * A Nemzeti Egység Klaszter (NEK) célkitűzéseiről, egy esetleges együttműködésről beszélgetést tartott a Magyar Grillszövetség közgyűlésén, ahol számos kollégát elérhettünk. A jelenlévőkkel megismertettük a fő csapásirányt. Erre azért is volt szükség, mert fontosnak érezzük, hogy lépésenként, komoly alapokra tudjunk építkezni.

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

POZÍCIÓ, VAGY HATALOM!

A kor, a pozíció, vagy a hatalom sem tartalmazhat fel senkit arra, hogy tiszteletlenül beszéljen egy alkalmazottal, de, még akár egy fiatal tanulóval sem. A minap részese lehettem egy szituációnak, ahol egy nyugdíj előtt álló kolléga, persze vezető beosztásban lévő, kocsmai szintre süllyedt. Ezt rögtön szóvá akartam neki tenni, mivel azt ugyan eldöntheti, hogy valaki dolgozhat-e az adott egységben, de maga azt a stílust nem engedheti meg magának semmi esetre sem. A történet pikantériáját az adta, hogy vajmi kevés információja volt arról, hogy valaki nem „csak” szimpla szakács, hanem bizony igyekvő, feltörekvő személyiség a hazai gasztronómia pa-

lettáján. Végül nem tettem neki szóvá, a hangnemet, mert azt gondolom mindenkinek lehet rossz napja, de elhatároztam, hogy legközelebb azonnal viszonzom azt, abban a stílusban, ahogyan felém áradt. Addig is rá bízva, hogy mennyire akarja megismerni a munkásságom, mert, ha emberi tiszteletet nem tud tanúsítani, szuverén joga, de bízom benne, hogy legalább a szakmai munkásság és elhivatottság felé, valamilyen szintű tiszteletet mutatni fog a jövőben. Ugyanis semmi kedvem lemenni arra a bizonyos kocsmai szintre, de, ha kell megteszem...

-AI-



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

FUNKCIONÁLIS ÉLELMEK



Ez a legjobb szó manapság azokra a termékekre, melyeket előállítunk, sőt a mienk még ökológiai körülmények között jön létre. Azt lassan ki sem lehet ejteni, hogy „gyógyhatású”, mert ez a gyógyszerek jellemzője.

Nevezük is bárhogy a kezeink munkájával előállított ÉLELMEKET azok életünk fennmaradásán túl egészséget azaz egészséget jelentenek. A magyar szavak gyönyörűek- maga az egészség szó EGÉSZET jelent. Jelzi, hogy ha nem vagyunk egészségesek akkor valami bajunk van. MI magunk kell, hogy tegyünk a teljesség érdekében. Testi, lelki, fizikai állapotunk megőrzését a fejünkben kell, hogy irányítsuk. Ez már szellemi frissen tartásunk. Természetesen ez mind összefüggésben van egymással.

Ha testünket nem tápláljuk megfelelően, akkor fizikálisan megbetegszünk. Ha fizikálisan megbetegszünk, akkor lelkileg sem leszünk rendben vagy ez fordítva is igaz.

Éltető elemünk az élelem oly nagy fontosságú, amit nem is gondolnak sokan, s tömik magukba a valamilyen anyagokat, a húsnak látszó, zöldségnek látszó tárgyakat.

FUNKCIÓJUK van az ételeknek. Az erre való odafigyelés sokkal közelebb visz testünk egészségének megtartásához.

Mi mire jó?

Az interneten, s egyéb könyvekben, az oly divatos főzőműsorokban már esik szó erről, hogy ez erre, az arra, milyen jó. De a MI termékeinkben ott van az PLUS energia, mely a kezeinkből, a szellemiségünkéből jön.

Nem hullámzóan kell foglalkozni táplálkozásunkkal, hanem folyamatosan, tudatosan. Alap, hogy vegyszermentes legyen a termék, mert így biztos, hogy a beleinkben nem rakódik le a sok vegyi anyag.

-Rendezné Olgi-

RIGMUSOK:

Farsangi Rigmusok:

Közhírré tétetik
a farsangi ünnep
most elkezdődik.
Ide gyűjön apraja,
nagyja,
aki a maskarákat
látni akarja!
Aki itt van,
haza ne menjen,
aki nincs itt,
az is megjelenjen!

* * * * *

Téli táj, havas báj,
Csend csenő ma-
nócska.
Tipegő-topogó
Talp alá valócska.
Csepp kristály hull-
dogál.
Zeng zenés dalocska,
Ripegő-ropogó
Farsang báli nóta.
Csörge' fánk, kis
falánk,
Porcukor halmocska,
Kipegő-kopogó
Jelmezes forgócska.

Két vasutas barchobázik:

- Személy?
- Nem.
- Akkor gyors!

- Jegyeket, bérleteket kérem!
- Én már elmúltam hetven éves.
- Tudja ezt valamivel igazolni?
- Persze. Ha fiatalabb lennék, fellök-ném magát és elszaladnék.

- Hogy hívják a gyors indiánt?
- ???
- Igyek Szem.

A hónap vicce:

- Szőke nő beszélget a barátnőjével:
- Olyan boldog vagyok a 3 gyerekemmel! - mondja a szőke.
- Nem akarsz még egyet? - kérdezi a másik.
- Nem, mert azt olvastam, hogy a világon minden 4. gyerek kínai!



A falu orvosa iszonyatos sebességgel száguld végig a falu főutcáján.

- Lassabban vezess! - figyelmezteti a felesége -, mert megállít a rendőr!
- Nem hiszem. Megmondtam neki, hogy egész nap maradjon az ágyban!

Felirat egy kocsmában:

„Kérjük ne dobjanak égő cigarettacsikket a földre, mert megégetheti a távozó vendégeink tenyerét és térdét!”

A szovjet-magyar határon beszélget két határőr:

- Idefigyelj! - kezdi az orosz - Nálunk 1956 után 50 műhold sitty!
- Az semmi! - így a magyar - Nálunk 1946 után az apámnak 100 hold sitty!

- Hogy hívják a fiatal betörőt?
- ???
- Korazüllött.

- Áron bátyám! Asztán tud-e még?
- Hát hogyan tudnék, fiam! Csak... már nem bírok...

A rendőrök elkapnak egy autótolvajt, majd beviszik a yardra, hogy kihalgassák. Bekísérik egy szobába, amelyik tele van kamerákkal és mikrofonokkal.

A tolvaj meglepődve megkérdi:
- Hú, ez itt a Big Brother?
Mire a nyomozó:
- Nem tesó, ez a Való világ!

Székely parasztbácsi telefonál a rádió kívánságműsorába:

- Találtam egy pénztárcát, benne van 30.000 forint, 500 dollár és 30.000 euró. - mondja a bácsika.
- Ez igen gratulálok, más nincs benne?
- De egy névjegykártya, valami Kovács. Na, ennek a Kovácsnak szeretnék küldeni egy számot.

SZENT VINCE NAPJÁT ÜNNEPELTÉK A BORÁSZOK ÓPUSZTASZEREN

Ópusztaszer, 2013. január 19., szombat (MTI) – Ha a következő hetekben nem sújtja komoly fagy a szőlőket, akkor az idén vidám szüret várható, s bőségesen lesz bor, jövendölték a környékbeli hegyközségek szőlősgazdái és a borrendek az Ópusztaszeri Nemzeti Történelmi Emlékparkban szombaton.



Szent Vince vértanú, a szőlészek, borászok védőszentje ünnepén az ópusztaszeri skanzen szegedi tanyáján a termés megjósolásához lemetszett szőlővesszők épek és egészségesek voltak. Kalmár István hegybíró elmondta,

hogy a hosszú őszen a tavaly ültetett kövidinka és kadarka tőkéken a vesszők megerősödtek, a rügyek a tél első felét már átvészelték. Ha a tavalyi évvel ellentétben a február nem hoz fogcsikorgató fagyokat, ősszel bőséges szőlőtermés és vidám szüret várható.

A jövendő szőlőtermésre azonban nemcsak a rügykezdemények állapotából következtetnek, a hagyományoknak megfelelően a levágott vesszőket meleg szobában vízbe állították, ezek később kihajtanak. A hajtások mennyiségéből a szőlőtermés várható nagyságát lehet megjósolni.

A termésjósolás után a makói Sarró Mihály bizonyíthatta a szőlészettel és a borászattal kapcsolatos felkészültségét, majd a sikeresen teljesített próbát követően a Csongrád és Békés megyében működő Szent Vince Borrend új tagjává fogadták.



Az ünnepség a környékbeli gazdák borainak bemutatóval egybekötött kóstolással zárult a Rotundában. A termelők elmondták, hogy bár a tavaly februári rendkívüli fagy a termés jelentős részét elvitte, az a kevéske bor, amely a megmaradt szőlőből készült, kiváló minőségű lett.

Szent Vince vértanú elsősorban ünnepének dátuma miatt lett kedvelt „időmeghatározó” szent, de feltehetően nevének népies, latin-franciás etimológiája - Vin-Cent, azaz százszoros bor - is közrejátszott népszerűségében. Egyes források szerint Szent Vince a spanyolországi Huescából származott, és Szent



Valerius, Zaragoza püspöke oktatta a szent és a profán tudományokban. Amikor Diocletianus császár alatt kitört a keresztényüldözés, a kegyetlen helytartó bilincsbe verte a mestert és tanítványát, majd Valenciába vezette őket, ahol mindketten vértanúságot szenvedtek. Szent Vincétől megtagadták a temetést, testét kidobták a szántóföldre, hogy kutyák és madarak falják föl, de egy nagy holló megvédte a holtat. Később zsákba varrták földi maradványait, és kövekkel nehezítve a tengerbe vetették. Azonban a tenger hullámai partra sodorták a szentet, ahol egy keresztény megtalálta és illően eltemette.

Európában Franciaországon kívül Elzászban, Dél-Németországban és Ausztriában részesítik tiszteletben a keresztény bortermelők Szent Vincét. Párizsi borkezeskedő-társulások még a barokk időkben is verettek olyan pénzt, amelyen egyéb szentekkel együtt Vince is látható.



A néphagyomány szerint Vince napján tájegységenként különbözőképpen jósolják meg a várható szőlőtermést. A legismertebb ezek közül az időjárás alapján történő következtetés. „Ha megcsordul Vince, tele lesz a pince” – tartja a mondás, vagyis, ha enyhe az idő és olvad a hó ezen a napon, akkor jó termésre számítanak.

Ópusztaszer, 2013. január 19., szombat (MTI).

Vylyan Cabernet Sauvignon 2008



A Vylyan Cabernet Sauvignon a 2008-as évjáratban kedvesebb arcát mutatja, élénk, mosolygós, kitárulkozó. Illatából „édes”, érett gyümölcsök (aszalt cseresznye, málna, szilva,) és fűszeres jegyek (ánizs, dohány, bonbon, marcipán) áradnak. A korty gömbölyű, a bor leke-rekedett, közepes testtel és barátságos tanninokkal.

www.vylyan.hu

info@vylyan.hu

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



Profí sminkek minden korosztálynak, minden alkalomra.

Fotózáshoz: táblaképek, portfólió, Eskü-Öre, buli, parti, és báli alkalmakra, állásinterjúra, Extravagáns, tréfás...stb.

Sminkoktatást vállalok!

Rovó Adrienne
Mester kozmetikus, Sminkes
Szentendre
06/50-205-7850
rovoadrienne@gmail.com
<http://adrienne-smink.hupont.hu>

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

BEMUTATKOZIK A FAZONOK ZENEKAR

szigorúan 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://www.facebook.com/boomsdesign)

HIMZES TERVEZÉS

BOOMS DESIGN

MINDENRE AMI TEXTIL

céges himzés



* Hirdessen Ön is az Oldalásban! *

media.marketing@postafioek.hu

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

HUNGARIAN CROSSING IS AZ

 **OLDALAS**

Magazine

WWW.OLDALASMAGAZIN.HU

OLDALASMAGAZIN@POSTAFIOK.HU