



OLDALAS

- ÍGÉRET HAVA -

2013.MÁJUS IV.évfolyam

5.Szám

Gondolatok
Egy szalagról

FERRAN ADRIA
NYOMÁBAN...

Chef
a családban

TOJÁSOS CSICSERIBORSÓ
BAZSALIKOMMAL

Gyógyborok,
borgyógyászat

Fűvek

Vendéglátói
túlkapás



termelőtől

VIKTÓRIA VIDÉKRE
KÖLTÖZÉSÉNEK
TÖRTÉNETE



ARANY SZALAG
Vélemény?

OVIKERT:
A tudatosságra
nevelve



Szatmári Attila

...a jövő útján!





Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

Chef a családban



STILLER TAMÁS
FOYATA

TOJÁSOS CSICSERIBORSÓ BAZSALIKOMMAL

HOZZÁVALÓK (2 személy részére):

10 dkg csicseriborsó
(lehet konzerv); 2 to-
jás; 2-3 evőkanál méz;
Bazsalikom (friss és
szárított); 5 dkg bébi
spenót; 1 db makréla
konzerv; Szerecsendió
(frissen reszelt); só

ELKÉSZÍTÉS:

1., A felvert tojást keverjétek össze mézzel, frissen reszelt szerecsendióval, szárított bazsalikkal és némi sóval.

2., A csicseriborsó tökéletes húspótlék. Pontosan annyi kalóriát és fehérjét tartalmaz, mint a hús, de könnyebb megemészteni. Mint a legtöbb hüvelyes növényt, áztatni kell, míg a duplájára nem dagad. Ezután kockából készített levesben főzzétek meg (ne vízben!), míg meg nem puhul. Íze édeskés és nagyon sokszínűen lehet fűszerezni. Ha az áztatást el akarjátok kerülni, akkor vegyetek konzervet.

3., Egy kisebb serpenyőben vagy wokban hevítsetek kevés olíva olajat. Pár másodpercig pirítsátok át a csicseriborsót, majd öntsétek rá a mézes bazsalikos tojásos keveréket. Keverjétek össze, mint egy rántottát. A sütés pillanatok alatt lezajlik, ezért csak annyi ideig hagyjátok a láng fölött, amíg a tojás körbe nem fogja a borsószemeket.

Tálaláskor halmozzatok a tányérra egy marék mosott bébi spenótot. Erre 2-3 evőkanál csicseriborsót, majd tépjétek rá friss bazsalikomleveleket. Végül pár darab lecsöpögtetett makréla díszíti meg.

Jó étvágyat!

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

ÁRPÁD

Kisüsti Birs
pálinka

Erőtéljes parfümös illat, amelyben a szegfűszeg és a citrusos illatok váltják egymást. A birsalma kompót muskotályos, fűszeres illatát idézi fel bennünk e pálinka. Szájban kimondottan telt és a gyümölcsre jellemző fanyarság fedezhető fel.

www.arpadpalinka.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFOGYASZTÁS IRÁNT. KÉRJÜK
KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFO-
GYASZTÁST TE IS!



HÓNAPRÓL-HÓNAPRA:

- BERE CZ EDGÁR ROVATA -

Tatar beefsteak

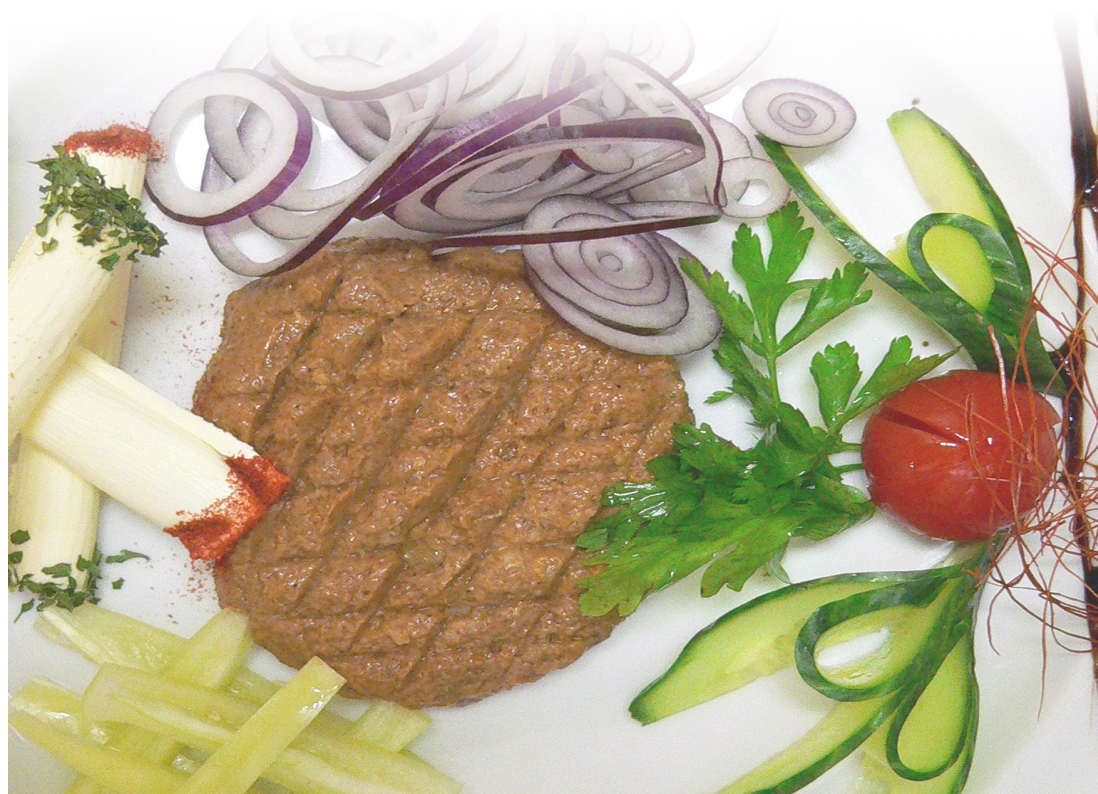
A tatár beefsteak azok közé az ételek közé tartozik, melyek körül ismételten fellángolnak a szenvedélyek, és vallási hitvitákhoz hasonló perlekedések nem ritkán csetepatéba torkollanak. A törzsvendégek és a személyzet tagjai ugyanis soha nem tudnak megegyezni az étel elnevezését illetően. Sokan úgy vélik, hogy tartár beefsteak, az ellentábor pedig a tatar beefsteak elnevezést tartja helyesnek. Egy szó mint száz, a tartar beefsteak-nek csak annyi köze van a tatárokhoz, hogy róluk nevez-

ték el, de azt már senki sem tudja megállapítani, hogy miért, és hogy melyik kótyagos utazó látott valamiféle nyers vagdalthúst a Krímben vagy a Kaukázusban. Az eredeti recept szerint a tartar beefsteak a legjobb minőségű zsír és ínmentes darált nyers marhahúsból készül. Ehhez kell vegyíteni apróra vágott hagymát, sót, borsot, apróra vágott petrezselyemzöldét, ketchupot, mustárt, pirospaprikát és természetesen nyers tojássárgát.

Vannak éttermek, ahol már a konyhában elké-

szítik ezt a különleges nyers ételt. De ez nem az igazi. A tartar beefsteak csak akkor eredeti, ha a vendég saját kezűleg dolgozza össze az asztalánál a hozzávalókat. Csak így jelent igazán kulináris élvezetet ez a specialitás.

Természetes kiegészítőként jár hozzá pirított vajjal vagy fekete parasztkenyér. Színvonalas éttermekben a pincérek be szoktak adni (r part) apróra vágott csemegeuborkát, apróra vágott olivabogyót és kapribogyót. Ezeket természetesen lehet használni.





HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2013!

- 1500 forint kedvezmény a heti, és a havi D1 autópálya e-matrica árából
 - félárú vagy ingyenes közlekedés
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban

Információ:

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR OKOSTELEFONON IS!

Játék

Mi a „kasír”?

A: ASZTALSZOKNYA

B: SZÉKLÁB

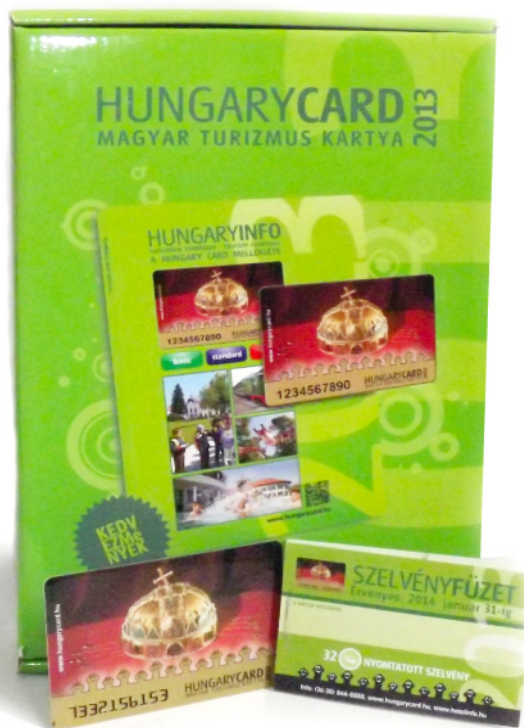
Megfejtéseiteket küldjétek el, az oldalasmagazin@postafioek.hu
címrre.

Havi nyereményünk:

A HUNGARY CARD PLUS, A

HUNGARY CARD KIADÓJA, AZAZ HOTELINFO KFT. FELAJÁNLÁSA.

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



GASZTRONAUTA: FERRAN ADRIA NYOMÁBAN...

Amikor azt mondom, hogy szeretnék a világ legjobbnak mondott szakácsa nyomdokain lépkedni, nem arra gondolok, hogy a francia konyhákön megszerzett tapasztalatait a spanyol és még számtalan nemzet konyháinak remekeit is felhasználó szakácsmá-gust utánoznom kellene...

...hanem arra az egyetlen, számomra talán a legfontosabbnak tűnő mondatára, miszerint a megújulás egyik módszere az, hogy alkotóelemeire szedünk szét egy klasszikus ételt, majd ezeket teljesen új felfogásban, esetleg új halmazállapotban (!) rakjuk újra össze.

Ezt dekonstrukciónak hívják idegen kifejezéssel, én mégis a lényegét kiragadva szeretném felhasználni ezt a mondatot, mert egyből az jutott róla eszembe, hogy a magyar konyha is megújulni látszik, de nem biztos, hogy jó irányba haladunk, akkor, ha reformerként olívaolajjal kezdjük főzni a marhapörköltöt, vagy keményítővel sűrítjük

a tökfőzeléket, esetleg szalonnabőrke helyett szójaolajjal kenegetjük a kamrába helyezett bográcsunkat. Ettől még nem fog megújulni zsírban tocsogó, hagymaillatú konyhánk.

Miért nem veszünk át ebből az elgondolkodtató Katalán El Buli-s felfogásból egy keveset! Hangsúlyozom a felfogásból, hiszen nem kell nekünk lég-



nemű habbá verni holnaptól a lecsós szeletet, de ha mi is egy asztalra rendezgetnénk rég' bevált és jól megszokott alapanyagainkat, akkor egy - ma még ugyan ritkaságszámba menő - kreatív ma-

gyar szakács korszerű technológiával és tálalási trendekkel pillanatok alatt összerakhatna belőle egy-egy ízletes ételt, és mily meglepő kizárólag magyar alapanyagokból állót!

Nemrégiben láttam is ilyet Magyarországon. Kedvtelésből, vagy csak tesztelték a Séfek a laikus közönséget, hogyan fogadják azt ami újszerűnek látszik, elnevezés és megjelenítés viszonylatában ellentmondásos, majd a kóstolásos módszerrel visszatérünk a kiindulási ponthoz, merthogy ízében a megszokott arányban ingerlik ízlelőbimbóinkat a reakció kiváltására?

A hely maga adott volt az újszerű dolgok megihletésére, hiszen egy szupermodern létesítményben nem disznóölésen akar résztvenni az ember,

se nem bográcsok közt tálaló betyárnak öltözött szakácsok illenek a környezetbe, mégis ritkán látni, hogy ilyen bátran belenyúlunk a hazai tradicionális ételekbe és megreformálják őket.

Unatkozó ínycsemegeknek való kutyahús, vagy krokodilfarok felhasználása nélkül kell a gasztronómiai reformjainkat véghezvinni, mert magyarnak lenni jó, magyar szakácsnak lenni büszkeség bárhol a világon.

Nos én így képelném el azt amit a megújuló, mo-



dern magyar gasztronómiának lehetne nevezni, és talán erre még Krúdy, Gundel, vagy akár még Escoffier is büszke lenne, nem beszélve az évről-évre megújuló Ferran Adriáról.

Csidei Tamás
Konyhatechnológiai szakoktató
www.gasztronautakft.hu

Szatmári Attila

és a Dzseem projekt

Ebben a hónapban gondoltam bemutatnék egy „ifjú titánt” <hogya a fiatalság is helyet kapjon a magazinban>, aki egy olyan családi háttér által kezdheti meg nagybetűs életét, ami keveseknek adatik meg. Ugyanis a család, a pékségtől, a befőzésen át, a közétkeztetésig szinte teljesen önellátó módon mindennel foglalkozik. Ebből adódik tehát, hogy Szatmári Attila sem esett messze „a család fájától”, de olvassátok inkább a vele készült riportot. Íme:



Képfunkció: Szatmári Attila

Rólad mit tudhatunk?

Karcagon élek, még tanuló vagyok. A karcagi Kováts Mihály iskolába jártam

általánosba, jelenleg, a kisújszállási Móricz Zsigmond Református Gimnáziumban tanulok a közgazdasági szakközépiskolai osztályban 9. évfolyamos vagyok.

Mi az, amivel manapság foglalatoksz?

Minden, ami az iskola mellett belefér, biciklizés, zenehallgatás, stb. mert, mint ahogyan mondtam is, a Móricz Zsigmond Református Gimnáziumban tanulok. Továbbá van egy diák-vállalkozásunk, így az időm sajnos sosem elég.

Neked családi ágon közöd van a gasztronómiához, ki az, aki ezzel foglalkozik, és mely területén tevékenykedik?

A gasztronómiához apai ágon van közöm, mivel nagypapám, Szatmári János, péküzemet

illetve több konyhát is üzemeltet és gyermekétkeztetéssel is foglalkozik.

Mennyire befolyásolt mindez? Mennyire teszi számodra is vonzóvá, hogy ettől az ágtól ne kerülj messzire?

Nagyon érdekel a gasztronómia, szeretek sütni-főzni, már több gasztronómiai versenyen is részt vettem, de mégis azt gondolom az alapanyag a legfontosabb.



Képünkön: Szatmári János (jobbról) és Szatmári Attila (balról) találás közben

Szoktál-e segédkezni Nagyapád vállalkozásában?

Igen, alkalom adtán besegítek Neki.

Ezt mennyire érzed megerőltetőnek?

Egyáltalán nem, jó látni, hogy mennyire kreatív, és naprakész. Így öröm vele egy konyhában lenni és ellesni a trükkjeit.

A mennyire én tudom, egy pályázatot is nyertetek, és saját lekvárkészítésbe fogtatok. Ezt jól tudom?

Igen, a Tempus Köz-alapítvány támogatásával részt vesz az iskola Dzseem.hu diákvállalkozása egy két éves Comenius programban. A diákvállalkozás évközben

bővítette taglétszámát így nekem is lehetőségem nyílt arra, hogy segítsen tevékenységüket.

Mi a célotok?

A projekt célja az egészséges életmód népszerűsítése, a résztvevő horvát, bolgár, észt és természetesen magyar nemzetek között. A mi feladatunk a zöldség és gyümölcs témakörét öleli föl, ezért esett a választás a dzseem készítésre. Célunk továbbá, az új ízek bemutatása a közönség számára, felkutatni azt a piaci szegmenst, ahol értékesítési lehetőségeink adódhatnak, ahol viszonylag kevés a konkurencia termékeink számára, illetve tájékoztatni vevőinket a

természetes alapanyagokból készült élelmiszerek jelentőségére, vásárlására.

Kik segítik a munkátokat?

Támogatóink a Móricz Zsigmond Református Gimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Közgazdasági munkaközössége, akik szakköri formában segítik a vállalkozás menetét. A Junior Achievement Magyarország alapítvány a jogszabályi háttérrel és a lehetőséget biztosítja számunkra a termék előállításához, értékesítéséhez. További együttműködő partnerünk a karcagi AgroSprint Kft, amely alapanyaggal segíti a tevékenységünk zavartalan működését.

Milyen termékeket állítotok elő, és hogyan?

Különleges ízvilágú, prémium minőségű, természetes alapanyagokból készítünk dzseemeket. Megállapodást kötöttünk a Móricz konyhával, így lehetőségünk nyílt minderre. Az alapanyag feldolgozása hagyományos módszerek, receptek alapján történik, emiatt népszerűek termékeink.

Milyen ízeket állítotok elő?

Legutóbbi termékválasztékunk Karácsonyi ünnepek alkalmából bővült: Grapefruit, Citrom, Diabetikus citrom, Kókusz ízekkel, a Szarvasgombás-cékla, a Lilahagyma, a Süttők, a Körte, Cserszegi fűszeres szőlő valamint az Otello szőlő dzseem mellett. Az ősszel megrendezett Kivilágos-Kivirradtig kisújszállási rendezvényen a Kamrák Kincse versenyben az otello dzseem a legjobb jam díjat kapta.



Képünkön: Szatmári János (balról) és Szatmári Attila (jobbról) a konyhában

Hol találkozhattak veletek eddig?

Megjelent cégünk a karácsonyi vásáron, Budapesten, a Jam szervezésében a Lurdy-házban, valamint Kisújszálláson a Mesés Karácsony nevű rendezvényen, ahol termékeink nagy népszerűségnek örvendtek és diákvállalkozásunk is ismertté vált.

Ezt, hogy képzeljük el, milyen keretek között művelitek?

Iskolai háttérrel, a Móricz Zsigmond Református Gimnázium, Szakközépiskola és Kollégium keretei közt.

Mikor hoztátok ezt létre?

2012 szeptemberében alakult a vállalkozás.



Ez mennyire lehet szerinted az egészségesebb életmódra, vagy a zöldség-gyümölcs ellátásra hatással?

Termékeink sokkal segítik a vásárlóinkat az egészségesebb életmódra való átszokásra, mert nem tartalmaznak mesterséges adalékokat, felhívjuk a figyelmet az egészséges életmód hasznosságára, a zöldségek, gyümölcsök szervezetre gyakorolt jótékony hatásaira receptekkel ajánlásokkal.

Miért éri ez meg Neked például, hogy ebbe időt, energiát és valószínűleg pénzt fektess?

Jó a társaság, nyereséges a vállalkozás, illetve hasznos a tapasztalatok megszerzése, a kapcsolatteremtés. Mivel a diákvállalkozás úgy működik, mit a nagyok, a megalapítástól a működtetésen keresztül a vál-

lalkozás megszüntetéséig minden folyamatába beleláthatunk, saját bőrünkön érezhetjük, hogy eladható-e a megvalósított termék, megtudunk-e küzdeni versenytársainkkal, megfelelően tudjuk-e népszerűsíteni a produktumot a vállalkozást, illetve sikerül-e profitot termelni.

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



Nemzeti Egység Alaszer

Építsd magadnak a jövőd!

www.jovonek.hu

Mennyire érzed ezt korszakalkotónak, vagy inkább úgy kérdezem mekkora lehetőséget látsz ebben?

Eddigi eredmények azt bizonyítják, hogy érdemes volt belevágni, mivel sikeresek a termékek, és mert készletünket haszonnal értékesítettük. Díjakat nyertünk és a pályázat keretében lehetőség nyílik arra, hogy külföldön is bemutatkozhassunk. Az sem elképzelhetetlen, hogy ez a tevékenység lesz az alapja jövőbeli munkámnak.

Mennyire innovatív termékeket állítotok elő?

Az új ízek, a hagyományostól eltérően kevés számban jelennek meg a piacon, azonban ve-



Képünkön: Szatmári Attila

vőink fogékonyak ezek kipróbálására, hiszen a kóstoltatók alkalmával sikerül rábeszélni őket egy-egy termék tesztelésére, és persze megvásárlására.

Technológiában mennyire vagytok újítók?

A tömegtermeléssel ellentétben az általunk gyártott dzseemek kisebb szériában készülnek, ezért jobban oda tudunk figyelni a minőségre, választékra. Egyediek az üvegek, a címkézés. A csomagolást környezetkímélő tasakkal oldjuk meg. Így, ha újítók nem is, de naprakészek vagyunk.

Konkurenciával mennyire vagytok ellátva?

Versenytársunk szinte nincs, eddig még csak egyszer találkoztunk konkurens céggel, aki csak szarvasgombából előállított termékeket forgalmazott.

Mennyire tudjátok népszerűsíteni az idény és tájjellegű zöldségek és gyümölcsök felhasználhatóságát, és újra megismertetését?

Vásárokon reklámanyagaink segítségével ismertetjük a zöldség-gyümölcsök jótékony hatásait. A személyes meggyőzés erejével próbáljuk vevőinket rávenni az újdonságok, receptek kipróbálására. Valamint sokat segítenek a népszerűsítésben vásárlóink pozitív visszajelzései diákvallalkozásunk és közvetlen környezetük felé.

Jövőbeli céljaitokról megtudhatunk valamit?

Külföldi megmérettetésen való szereplések és eredmények illetve további profit elérése motivál bennünket, amely lehetővé teszi a Dzseem.hu tagjainak erkölcsi és anyagi elismerését valamint a tulajdonosok részére osztalék fizetését.

Mit kívánnál magatoknak?

Sok szerencsét és még több profitot.

Mi is kívánunk Neked sok szerencsét, és kívánjuk, hogy ne térj le a megkezdett útról, hiszen az irány nagyon jó, igazi „jövőt építő”!

-AI-

Veszélyes fák gallyazása, kivágása!

Szakember vállalja bárhol lévő, bármilyen nagyságú, épületekre, járókelőkre veszélyes fák biztonságos kivágását, gallyazását!

Keressen bizalommal!

06/30-302-8344



FOGJÁKI AZ ARANYHALAT!

Hirdessen Ön is az Oldalásban!

Kérje tavaszi médiaajánlatunkat, hogy Ön is szembesüljön hihetetlenül jó árainkkal!



OLDALAS





„Nagylátószög” címmel indítjuk újtárá vadonatúj rovatunkat, melyet a szükség ihletett. Szükségesnek gondoltuk, hogy legyen egy olyan fórum, ahol a hétköznapi, „pletykaszinten” terjedő, sokszor valós tartalmú, ugyanakkor kényes kérdések is végre felületet kapjanak egy szakmai lapban, és ami fontosabb, megválaszolásra kerüljenek, ráadásul egy neves, válogatott, jelenleg is aktív szakértői csoport által. Összeállítottuk tehát! Vélhetően a szakma minden szegletéből felkértünk kollégákat, hogy ebben legyenek a segítségünkre. Ők, ezt örömmel vállalták! Így megteremtették a lehetőségét, hogy kérdéseket tegyetek fel nekik. Ehhez nem kell mást tennetek, mint e-mail útján (info@oldalasmagazin.hu) elküldeni részünkre a kérdésjavaslatokat. Mi pedig a hasznosakat megválaszolhatjuk velük. Fogadjátok hát szeretettel!

E havi kérdésünknek egy érdekes téma adta az apropót, ugyanis először pletykaként terjedt, azután hivatalosan is bejelentették, a Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE), egy Minősítő tanúsítványt hívott életre, „Arany szalag” néven. Ennek jelentősége a termékek megkülönböztethetőségében, azaz a kiemelkedő áruk megkülönböztethetőségében lenne/lesz. A szalag odaítélésére a javaslatot Molnár B. Tamás (MGE) elmondása szerint:

„GaultMillau-szakácssapkás éttermek, vagyis az ország legjobb éttermeinek konyhafőnökeitől” várják.

Havi kérdésünk pedig, ezzel kapcsolatosan a következő:

Mi a véleményetek első hallásra, az „Arany szalag” minősítő tanúsítványról?



Némédi József

A Testnevelési Főiskola konyhavezetője, a Nemzeti egység Klaszter Vendéglátóipari Főmunkacsoportjának, és az Étrend, Magyar Konyhafőnökök Egyesületének Elnöke. Főbb területe a közétkeztetés. Elkötelezett annak színvonalának javítása iránt.

nemedi.jozsef@oldalasmagazin.hu

Én nagyon örülök a kezdeményezésnek, és csak gratulálni tudok az MGE tagjainak a következetességükhöz. Elhatározták, hogy a top gasztronómia fejlődéséért mindent megtesznek, és senkivel nem foglalkozva haladnak ezen az úton. Lássuk be, komoly eredményeik vannak.

Természetesen fontos, hogy a minőségi éttermek minőségi alapanyagokkal dolgozzanak. Az is fontos, hogy minél több Magyar alapanyag kerüljön az asztalokra. Sajnos még nem sok termelő képes a megfelelő minőséget folyamatosan, hiba nélkül előállítani.

Szerintem az „Arany szalag” minősítés az első olyan minősítő lehet, ami a célcsoport számára legfontosabb elvárásoknak megfelel. Természetesen akkor válik igazán jóvá, ha az odaitélés mellett fontos lesz a megtartás is. Mindannyian ismerjük a Bresse-i csirke hírét. Ha el tudják érni (márpedig minden esélyük megvan hozzá), hogy hasonlóan kimagasló termékek kerüljenek az asztalokra, az csodálatos eredmény. Azt gondolom fontos lenne követnünk, és az egyes gasztronómiai szegmensek részére kiterjeszteni, testreszabni ezt a szabványrendszert.

Igazán örülök, hogy valódi szakemberek (chefek), és nem mondvacsinált „független” szakemberek itélik oda.



Merczi Gábor

A Gundel étterem Executive Chefje. Mindig is a saját útját járta, így került a ranglétrán egyre feljebb-és feljebb. Elkötelezett a hazai gasztronómia felvirágoztatása iránt, de azt a gyökereinkre építkezve képzelem el.

merczi.gabor@oldalasmagazin.hu

Egy újabb lehetőség arra, hogy egy szűk csoport döntsön valamiben. Normális Európai társadalmakban maguk a termelők, gyártók és forgalmazók szűrik meg a kínálatot. A piacra csak a megfelelő minőségi áru kerülhet. Amíg ebben az országban a pénz az egyetlen mérőeszköz, addig bármilyen próbálkozás csak a lobistáknak kedvez.

Ezen felül az ország nagyobbik felének fogalma sincsen mi az a /Gault Millau/ eszik e vagy isszák....tesztelni lehet, de véleményt alkotni nem tisztességes. Hiszen, csak egy sajátos vendéglátás számára aspektus szerint vizsgálunk.

A tudatos vásárlók aránya Magyarországon kb. 67% ebből a nagyon tudatos vásárlók aránya 23%.

Már a 100%, 67%-át sem érdeklik a szalagok és a minősítések, hiszen az évek során ezek devalválódtak. De a 67% , 23%-a biztosan észre fogja venni az Arany szalagot, és majd jól nem érti mi is az! De miután erős kormányzati támogatás van a dolog mögött, biztosan a csapból is ez fog folyni a médiában.

De sokkal hasznosabb lenne, ha szakmai szemmel és nem végfelhasználói szemmel, kerülnének megmértetésre a termékek. De megint azt mondom bármi ilyesmi csak arra jó, hogy érdekcsoportokat juttasson előnyökhöz. Amikor bizonyos termékek a piacra kerülnek. Pl. az ország vezetése, kijelentheti, hogy az Államilag finanszírozott vendéglátásban csak az aranyzalagos termékek kerülhetnek be! Ez valószínűleg nem segíti elő a természetes piacszegmentálódást.



Regős Péter

Aktív a vendéglátásban tevékenykedik, az XO Bisztró tulajdonosa. Szakterülete, a Fine Dining és az új technológiák, mint például a molekuláris gasztronómia.

regos.peter@oldalasmagazin.hu

Mindenképpen jó, hogy olyan emberek javaslatára támaszkodhat a vásárló, vagy a séf, aki egy nemzetközileg is elismert díj jogos tulajdonosa. Ezeket az elismeréseket nem egy alkalommal elért jó teljesítmény után ítélik meg, hanem folyamatos kiemelkedő munkával lehet megszerezni és persze újra és újra meg kell küzdeni az elismerésért. Éppen ezért azt gondolom, hogy hiteles lehet ezen emberek ajánlása! Egy másik jó kérdés talán az, hogy ezen séfek, bokros teendőik között mikor és hogyan tudják felkutatni a később ajánlott alapanyagokat.



Ferenczi István

Az Danubius Hotel Arena Chefje. A Magyar Grillszövetség Elnöke. Rugalmasan kezeli a mai kor konyhatechnológiai újításait. Jó kapcsolatokat ápol szinte a szakma egészével.

ferenczi.istvan@oldalasmagazin.hu

Amennyiben a kormány megfelelően mellé áll, úgy ahogy azt külföldön megtette, akkor van értelme. Persze ez nem egyik napról a másikra fog történni nagyon sokszor kell ugyanazt a minőséget produkálni, éveken keresztül. Sok most forgalomban lévő minőségi tanúsítványnak hiszel?? Nem tudom, ki ellenőrzi az egyszer megkapott védjegyet, sajnos jó Magyar szokás szerint „Ó megvan a tanúsítvány, már lehet kicsit lazítani...”, ez ezt kizárná, mert a felhasználó séfek rögtön jeleznek és elveszítene a szalagot.

Minőségi élelmiszer, kiváló áru, rendben van, de nem a CSÚCS minőség a maga nemében, hanem a tömegeknek szóló élelmiszer elfogadható minőségben //ha az??//, iparszerűen előállítva. Az, az érzésem ez nem erről fog szólni, mert gyakorló, hozzáértő séfeket vonnak be az ellenőrzésbe, akik jelenleg is, CSÚCS minőségű áruval dolgoznak és tudják, hogy az milyen.

Ezek az alapanyagok, áruk nem az átlag fogyasztók részére készülnek, sem most, sem a jövőben és nem is ipari méretekben. Nem jelentkezni kell a címre, hanem a folyamatos jó minősége miatt fogja megkapni és megtartani, mert csak akkor tudja jó áron eladni. Viszont egy tényleg megbízható, folyamatosan minőségi terméket állítanak elő.

A válaszom nem teljes, de addig, amíg az olcsó áru nagyon hamar gazdára talál a multiknál bármilyen silány minőségű is, mert csak arra van pénze szegény vásárlónak, addig ő nem azt fogja nézni milyen tanúsítványa van az árúnak, hanem azt, hogy ki tudja e fizetni.

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



Nemzeti Egység Pártja

Építsd magadnak a jövőd!

www.jovonek.hu



Kiss Krisztián

Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképz a hazai termékek piacának javításában.

kiss.krisztian@oldalasmagazin.hu

Igen is inspiráló legyen egy termelőnek is, hogy minőségi nyersanyagokat állítson elő és/ vagy termeljen. Akkor lenne ez a legjobb, ha nem csak a top éttermeknek, top termelőinek szólna ez, hanem még több, nem top termelőnek is érdeke lenne nem silány dolgokat csinálni. Ne felejtjük el, hogy a közizlés is igen elmaradt a pusztai emberi igényességtől. Sajnos.



Kószegi Bertalan

Gyakorló szakács. Az elmúlt éveit a tűzhely mellett töltötte. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.

koszegi.bertalan@oldalasmagazin.hu

Olvastam az írást a Bűvös szakács blog oldalon, és első olvasatra azt kell mondjam, az egyik szemem sír, a másik nevet.

Jó ötletnek tartom, hogy bevonják a szakma méltán neves képviselőit az Arany szalag minősítés elbírálásába, és megalkotásába, mert így valóban azok a kollé-

gák mondják ki a döntő szót, akik, a leghitelesebben tudnak érdemben nyilatkozni az adott termék minőségéről.

De a már meglévő tanúsítványok, és védjegyek mellett, /kiváló magyar termék, biokontroll, stb/ valóban egy magasabb minősítést fog tükrözni az Arany szalag? hiszen az előző kettőnek is a legszigorúbb követelményeknek kell megfelelnie!!!!!!!!!!!!!! És bár a alkotók, véleményem szerint, az arany szalaggal, egy amúgy is kiváló kézműves magyar terméket szeretnének a szakma szemszögéből is csúcsmínőségűnek elismerni, felmerül bennem néhány kérdés. Ha túl sok termék fogja megkapni a minősítést, egy idő után, komolytalanná és sablonossá válik. Ha túl kevés, akkor azon kívül hogy néhány terméknek, jelentősen megemelkedhet az ára, és ténylegesen csak a Gault Millau- szakácsspkás éttermek fogják tudni megvenni, nem a kívánt hatást fogja a projekt elérni.

Ezeknek az éttermeknek a Top chef-ei valószínűleg most is a legkiválóbb hazai alapanyagokkal tudnak dolgozni, ha van Arany szalag, ha nincs. Hisz az étterem minősítése tudtommal nem is tesz mást lehetővé. Így számomra nem kérdés mely termékek kapják meg a tanúsítványt. Tudva lévő, hogy ezek az éttermek külföldről szerzik be az alapanyagaik többségét. Ha nem onnan, hanem itthonról szereznék be, azaz itt termeltetnék le az alapanyagaikat, akkor annak jobban örülnék, mert ezzel valóban változást érhetnének el, hogy ne mindig csak utánozzunk, vagy fussunk más után.



Szűcs László

A Cheflaszlo.blogspot szerzője. Megosztó személyiség. Mely címet azzal érdemelte ki, hogy határozottan felvállalja a konfliktust, ha az, az igazságérzetét bántja. Jelenleg egy inyenc folyami hajón dolgozik. szucs.laszlo@oldalasmagazin.hu

Elsőként mindenkit szeretettel üdvözlök. Cheflaszlo vagyok, egy szakács, egyben márka, védjegy. Tudom, mert én építettem. Mondják is, étteremben, számomra idegen éttermesek: Megvan a minőség, és igaz tettek hozták a sikert. Nem állandó harácsolás!

Arany szalag? Földkörüli vitorlásverseny? Egy varróiskola évvég díjazása? Jaj! bár lehet csak a név csúszott félre...hagyjuk már, minden ami abból a sa-

rokból jön átlátható ezek az emberek letértek már az igazmondás útjáról, érdekek, pénzemberek. Építési vállalkozó? Aki már épített házat és vállalkozók sorára bízta, tudja, mire gondolok. Az országunk tele van, dömpingre jön a moslék alapanyag, a Te..o-s méreg. Ezt kéne megállítani, kitűrni és pénzt adni az emberek kezébe, hogy a jót tudják venni. Tudja-e ezt az MGE hozni? Kizárt. A kapcsolat Orbán, ő is hitelét vesztett. Minőségi áru kerül hány étterembe és milyen beszerzési áron? És a vendéglős a végén jár ugyanúgy a Te..o-ba!! Raktáron lesz a szalagos árú, de bejár a Te..o-ba, tipikus. Seftel mindenki mer' máshogy nem megy. A tisztességes háztartást vezetőik mind tudják, mit, hol mennyiért vegyenek a pénztárcájukhoz mérten vásárolnak minőségit és főznek. De ha arról szól ez a szalag, amire válaszoltam az jó, ha nem illik rá a válaszom, akkor az MGE nagyobb szeletet vág majd ki az adófizetők zsebéből, itt mindenre támogatás lesz, Viktortól. Ennek ellenére kíváncsi is vagyok, költsék a pénzt!...az enyém nincs benne, és soha nem is lesz. Érdekek, pénzemberek. Tipikus.



Lipher Tamás

A Bors GasztróBár résztulajdonosa. Számos elismert hely konyhafőnökeként tevékenykedett és több külföldi Michelin csillagos éttermet is megjárta szakmai tapasztalatszerzés céljából. Jelenleg a minőségi streetfood elkötelezett híve és újtója. Fontos számára a saját maga által felállított szabály, miszerint „Nincs szabály, csak jó ízek és elégedett vendégek !”.

lipher.tamas@oldalasmagazin.hu

Véleményem szerint nagyon üdvözlendő kezdeményezés, mivel ebben az országban eddig mindent elrontottunk, amit csak élelmiszerek tekintetében lehetett. Szemben például a franciákkal, akik a hazai jó minőségű termékeiket úgy védik, mint anyaországban a kölykeit. Jó dolog, hogy ugyan több mint 40 éves

fáziskéséssel, de nálunk is elindul egy komoly szakmai alapon működő minőségbiztosítási rendszer.

A legjobb éttermek konyhafőnökei nem engedhetik meg maguknak, hogy egy bizonyos terméket ne szakmai alapon bíráljanak el, így szerintem függetlenek és teljesen megbízhatónak tekinthetőek.

Nagyon fontosnak tartom, hogy az „Arany szalag” jól legyen lekommunikálva a fogyasztók felé, így egyértelműen megtudhatják, hogy ez a minőségbiztosítási rendszer merőben különbözik a többitől és abszolút megbízható. Így valószínűleg nem keverik össze más tanúsítványokkal, és védjegyekkel.

Örülök, hogy van az országban valaki, aki ezt a küldetést felvállalja és képes életre hívni. Vegyünk érdekeny búcsút a nemzeti szalagos gyenge minőségű kínai fokhagymától, a 3 puttonyos 500 Ft-os Tokaji aszútól és mutáns társaitól. Hajrá!

A megjelent vélemények nem (!) a kiadó és/vagy a szerkesztő véleményét tükrözik! A válaszokat változtatás nélkül közöljük a lapban!

VENDÉGLÁTÓI TÚLKA PÁS

...mint létező fogalom

Manapság egyre többször halljuk, hogy vannak, akik képtelenek civilizáltan kezelni a felmerülő problémákat, éppen azok között, akiknek a dolguk a megoldás lenne. Így gondoltam elkezdünk foglalkozni a kérdéssel, hátha a vendéglátás ezen oldalán is kikényszeríthető a változás, mert sajnos ezen az ágon is nagyon le vagyunk ám maradva. Történetünk szereplője, azaz az apropó, hogy a cikk megíródott, egy hozzám közeli kisváros, nem is túl régi szórakozóhelyének, <immáron visszatérő> „problémamegoldó képessége”, és egy elég sokak által ismert helyi figura, akinek az ominózus hétvégéje nem alakult túl jól. De olvassátok a történetet.

Az egész egy koncerttel kezdődött, ami igazán családi, békés, amolyan kisvárosias hangulatban zajlott. Mikor ennek vége szakadt, záróra lévén, jó néhányan elindultak. Ki tudja, lehet úgy érezték, hogy „fér még a púpba”. Vagy, csak újabb ismerősökkel akartak találkozni egy másik szórakozóhelyen, ez már sosem fog kiderülni...

Azután jött a már megszokott rutineljárás. „Üveget ne vidd be!” –hangzott a mondat! Ezzel semmi, de semmi baj nem lett volna, ezt mindenki tudja, és megérti. Történetünk szereplője, többünk szeme láttára le is akarta tenni a kérésnek megfelelően a nála lévő üveget. Ami azonban ezután következett, na, az viszont minden normális emberi gondolkodással



szembe megy. (Legalábbis szerintem!)
Egy kb. 5 főből álló, amolyan „kidobónak” nevezett hústorony egyik tagja a hájánál fogva kidobta az útra (szó szerint kéretik érteni!), az út kellős közepére a szereplőnket. Még szerencse, hogy vidéki kisváros lévén, hajnaltájt viszonylag kicsi a forgalom, mert ugye, ki tudja mi lett volna, ha éppen jön egy autó?

Utána igyekeztünk mi, szemtanúk az

üzletben lévő felelős személyt arra ösztönözni, hogy minimálisan kérjen elnézést, aki váltig állította, hogy miért nem értjük meg, hogy nekik „ez a dolguk, ezért tartják őket” és ennél durvábbat is látott már, így nem érti, miért vagyunk kiakadva? Szerinte mi csak felnagyítjuk a dolgokat. Mikor már, ha jól emlékszem öten állítottuk ugyanazt, akkor engedett, és annyit mondott, hogy „most mit kellene tennem?”



Közben egyből „szolgálatba helyeztem” magam, szerencsére nem lakom túl messze, így otthonról már „sajtósként” érkeztem vissza, ugyanis, addig még nekem is mondta az ügyeletes „kidobó”, hogy „na, menj már arrébb, mert Te is kapsz...” Én is (!), akinek annyi volt a hibája, hogy ott voltam és láttam ötödmagammal mindent. Gondoltam, na, nem baj, ebből egy jó kis cikket hozok össze.

Érdekes módon mikor készítettem a fotót mindenki szétrepült, viszont utána változott, és azt szajkózta, hogy ezt, meg ezt is írd meg. Természetesen én annak a híve vagyok, hogy hallgattassék meg a másik fél is, így megtudtam az ő álláspontját: „Jött a gyerek, szóltam neki, hogy ide nem hozhatja be az üveget, ő már akkor fenyegetett, azután próbáltam kivezetni, de nem lehetett, mert a barátomnak neki akart menni. Többször figyelmeztettem, de mikor láttam, hogy nem megy, kivezettem. A haját azért fogtam, nehogy a földre verje a fejét.”

Nos, ezt meghallgattam, meg is ígértem, hogy lehozom, ugyanakkor ezt mindketten, sőt, inkább, mind a hatan tudjuk, hogy ez nem igaz. Legalábbis én, olyan egy, másfél méterről nem ezt láttam. Szerencsére az eset szemtanúi, szereplői, nem „rossz nevű” helyiek voltak, így bízom benne <de ez nem szabad befolyásoló tényező legyen>, hogy az eset nem marad következmények nélkül. Bár azt is gondolom, hogy azt sem lehetett volna megengedni, hogy egy szórakozóhely ezt megengedhesse magának, ez idáig fajulhasson városunkban, mert véleményem szerint erre, egy olyan kis közegeben, mint a miénk, ahol szinte mindenki ismer mindenkit, semmi szükség nem lenne. Igen sürgős, mert a probléma forrása azon az éjszakán éppen a kidobó volt, az a kidobó, akinek a megelőzés, és elhárítás, de semmi esetre sem maga, a probléma okozása, azaz a tettlegesség lenne a dolga. Pedig most „miatta állt a bál”, és ez nem jó. Főleg nem akkor, ha az erőfölény megkérdő-

jelezhetetlenül a javára mutat. Minek? Ketrecharcosnak, vagy minek képzeleli magát, hogy megengedheti azt, hogy <jelen esetben ok nélkül> valaki testi épségét, és adott esetben, ezen felül az életét is veszélyezteti. Ilyenkor hol a főnöke? Vagy ki a felelős? És, mi lesz mindennek a következménye? ...mert remélem, hogy lesz, ugyanis erre nagyvárosokban is egyre kevesebb a példa, mert akit túlkapáson kapnak, az hamar megütheti a bokáját (lásd. Hajógyári sziget esete, mely a híradókból köszön vissza). További kérdésem még az lenne, hogy minek egy kb. 50 fős közönség koordinálásához 5 „problémamegoldó kidobó” <vagy, hogy nevezem őket>?

A történetet átgondolva, ezt ahhoz tudnám hasonlítani, mint a kutya tartást. Ha az én kutyám megharap valakit, engem vesznek elő. Tehát, ha én veszélyes kutyákat tartok az nem feltétlenül baj, de, ha az 5, általában torokra támadó kutyám egyike, az ártatlan postással szemben harcol, az az én hibám, azt én nem úszom meg következmények nélkül! Így kíváncsian várom a cégvezetés, a városvezetés, és a Rendőrség választát minderre.

Jó lenne, ha végre valaki elkezdene foglalkozni az ilyen ügyekkel, mert ezt a pozíciót (mint oly sok mást is), rendletekkel kellene szabályozni, azaz, időszaki vizsgákhoz, előírt képzésekhez kötni, ne lehessen csak az izomtömeg a mérce egy ilyen kritikus feladat ellátásánál, és így rögtön kiszűrhető lenne, ha valaki alkalmatlan a feladatára. Mert ugye „nyugaton” is van ám olyan, hogy „kidobó”, csak ott biztonsági személynek hívják, akinek hangsúlyozom, nem az erejével való visszaélés, hanem az intelligens (!) problémamegoldás a feladata. És láss csodát működik...

Nos, én is ezt szeretném elérni, főként egy ilyen kis közegeben, mint a miénk!

-AI-



Ovikert

és a program elindult!

Tavaly magánkezdeményezés és szervezés útján indult el Heves megyében az Ovikert Program. Lényege, hogy egészen kisgyermek kortól egészséges életmódra nevelje az óvodásokat, és megismertesse velük a kertészkedés örömeit. A pályázó óvodák a programtól szakmai támogatást és palántákat kapnak.

Stiller Tamást gyöngyösi séfet, a program megalkotóját, 2013. év elején az „Év embere 2012” díjjal tüntette ki a megye. Az idei évre még nagyobb hangsúlyt fektettek arra, hogy minél több falusi óvoda csatlakozzon a programhoz. Ennek fő oka, hogy az Ő generációja által még megtapasztalt vidéki élet újra éledjen nemcsak a háztáji gazdálkodás, hanem az egészséges szezonális táplálkozás érdekében is. A jelentkezési határidő lejárt, és idén 11 vidéki óvoda jelentkezett a programhoz. A tavalyi óvodák idén is részt vesznek, így tavasztól 22 heves megyei intézményben lesz Ovikert.

Szurovecz Roland a program kertészmérnöke nemcsak szakmai segítséget nyújt az óvodák számára, de folyamatos tanácsadással segíti azon érdeklődőket, akik most szeretnék megtanulni a kertészkedés fortélyait.

Az ültetésre a fagyos szentek után kerül sor, amin az ötletgazda és a kertészmérnök egyaránt részt vesz, és az ovi-sokkal együtt ültetik el a palántákat.

Sok sikert hozzá!

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



Nemzeti Egység KLASZTER

Építsd magadnak a jövőd!

www.jovonek.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

- * 2013 . Április 04.-én a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, mint a Nemzeti Egység Klaszter menedzsmentjét ellátó civil szervezet, elkezdte kidolgozni a Vendéglátóipari fogalom meghatározót, melyet egyfajta Új Élelemiszter Könyvként kíván útjára indítani.
- * 2013. Áprilisban, további 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.
- * Elindult az Oldalas magazin megújult honlapja.
- * Az Oldalas magazin, ezentúl elérhető lesz a Táblamagazin PRO oldalon is, azaz a www.tablamagazin.hu oldalon is meg lehet ezentúl találni, ahol jelenleg 40-féle ingyenes kiadványt kínálnak az olvasók részére.

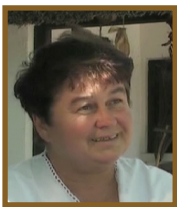
Kövesd figyelemmel munkásságunkat, vagy lépj be Te is aktív tagságunkba:
www.kortarsegyesulet.hu

ÉRTÜNK, VAGY NEM ÉRTÜNK HOZZÁ?!

Sokszor előfordul, hogy a vendéglátásban tevékenykedők mindenhez értenek. Gondoljunk csak bele, hogy a Főnökök mennyi problémát tudnak orvosolni, de az alattuk lévő vezetők sem érik be kevesebbel. Vagy beszélhetünk szakmai szervezetek vezetőiről is, és így tovább. Ebben az ágazatban mindig, mindenki tudja, hogy mi a megoldás, ugyanakkor még senki sem ért el átfogót. Nem, mert vannak ugyan több oldalról próbálkozások, de ezek kimerülnek egy bizonyos réteg köreiben. Az igazán átütő az lenne, ha kiteljesednének a dolgaink, és legfőképpen ki mernénk mondani, hogy „ehhez nem értek”. De ki mondja ezt? A Főnök, vagy a vezető, esetleg a többiek, és mit csináljon utána? Erre is lenne megoldás,

mégpedig a szakértői segítség. Na, ugye, ehhez össze kellene fogni, az meg nem megy. Akkor mi a teendő? – tehetjük fel a kérdést. Semmi, türelmesnek kell lennünk. Ez a „Mindenhez értek dolog” halálra van ítélve, ugyanis a társadalom kiköveteli majd, hogy legyenek újra szakértők. Legyenek neves szakácsok <nem csak szakácssapkás helyeken> akik tenni akarnak, legyenek neves szakértők, akik szakmánk egy-egy területén lesznek nevezhetőek a hozzáértőnek, nem pedig egy kapcsolat által ráakasztják ezt a címet. Ez pedig kiteljesedik majd, és ez lesz az átütő siker a hazai gasztronómia egén. Mi ugyan sok mindenhez nem értünk, de ezen dolgozunk, így számítunk rátok is!

-AI-



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

GYÓGYBOROK - BORGYÓGYÁSZAT



A hagyomány szerint Aszklépiadész (szül. Kr.e. 128-ban) híres ókori orvos fedezte fel a bor gyógyászati értékeit. A bort külsőleg alkalmazták borogatásra, bedörzsölésre. Spártában az újszülött csecsemőket borból fürösztötték meg. Az ókori gyógyászat nemcsak tisztán rendelt el a bor fogyasztását, hanem mindenféle gyógyfűvel készült gyógyborok alakjában is. Készítettek mentabort, tengeri hagymabort, mirtusbort. Az italok között előkelő helyet foglalt el a bor, amelyet Hippokratész, a legnagyobb görög orvos, egészséges és beteg ember számára egyaránt csodálatosan megfelelőnek nevezett, feltéve, ha azt helyes mértékben fogyasztják. Platón azt tanácsolta, hogy a tiszta bort őrizze meg az aggodalom számára, hogy ennek élvezetétől megerősödjének, megfiatalodjanak.

A reneszánsz ember az ókori tudományosság újra felfedezését hozta, ekkor már természetes antibakteriális hatású folyadék-ként használták a bort. A bor savtartalma és alkoholtartalma a különböző drogok, színyanyagok kioldását segítette elő, ami gyógynövényeknél nagyon fontos volt. A borokat a belső fertőtlenítés mellett nyílt sebek fertőtlenítésére, kezelésére is használták.

Tudományosan gyógybornak nevezhető az az ital, amelyek borral készültek, gyógyító,

pl. vérképző vagy erősítő hatásuk tudományosan bizonyított.

A XVI. század második felétől kezdve tekintették az aszúbort, valamint az esszenciát gyógybornak. Eleinte a természettudósok azt hitték, hogy az itteni borok kiválósága a szőlőtőkében, a vesszőben vagy a bogóban rejtőző igazi színaranyának köszönhető. Köztudott volt, hogy a beteget kiveti az ágyból és erővel ruházza fel. Később gyógyszervegyészek kimutatták, hogy a hegyaljai nedű 14 féle ásványi anyagot tartalmaz, amelyek így együtt különösen jótékony és serkentő hatással vannak az emberi szervezetre. Az aszúszemekből bőrpoló krémek állítottak elő. Vérszegénység esetén, lassú lábadozás idején ma is fontos szerepet játszik a beteg táplálásában a bor, itt is első sorban a tokaji, éspedig a tokaji aszú és az édes szamorodni. Az aszú így különösen fontos szerepet játszik a roboráló gyógyszerek előkészítésében. A tokajinak egyik legfontosabb tulajdonságaként tartották számon, hogy a benne levő fontos elemek gyorsan felszívódtak a vérbe, így az értékes hatóanyag rövid idő alatt a szervezet rendelkezésére állott. Ezek az értékes anyagok: cukrok, vitaminok, és a foszforsav, amelyek nélkülözhetetlenek a jó emésztéshez. Nagyon hatásos az asztma gyógyításánál és egyéb bronchiális betegségek kezelésénél.

-Rendekné Olgi-

RIGMUSOK:

„Mikor Noé apánk
Isten parancsára,
A vízőzön elől 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 gyórszemerei gyűjtése



Viktória vidék- re költözésének története

Sokszor főleg a nehéz órákban elgondolkodom, hogy hogy is kerültem én ide. Mit csináltam volna másképp és hol tartanék?

Az én történetem rég kezdődött talán gyermekkoromban. Nagykovácsiban éltünk apu anyu és mi hárman lányok. Szép családi házunk jó nagy kertünk volt. Édesanyám rettenetesen kreatív és örök nyüzsgő mind a mai napig, pedig már 50-en túl van.

Mindig volt ötlete. Amikor meghallottuk azt a jól ismert kijelentését, hogy: - „arra gondoltam...” Hát mindenki menekülőre fogta. Fóliasátor, olyan sziklakert ami egész évben pompázott és csodájára jártak még a turisták is, állatok; nyúl leadás, pulykák, akik mint a sasok úgy szálltak, növény és zöldség termesztés, kecske és még sorolhatnám. Mindezen közben nevelt hármunkat, néha nagyon nehéz körülmények között, óvónő-, majd tanítóképző főiskolát végzett, majd a kertészeti egyetemem is elvégezte. Iskolánkban olyan biogazdálkodó kertészetet alakított ki, hogy messzi földön híressé tette egy kis település egy szem általános iskoláját.

Később elváltak és nyakába vette a mi kis országunkat és a zselici dombság tanyavilágában, majd a Balaton-felvidéken is maradandót alkotott. Ma jelenleg több száz kecskét pátyolgat és méltán híres sajtot csinál. Disznót vág és annyian keresik, mintha egész hazánkban nem lenne több levágni való hízó és húskészítmény.

Hát én ilyen korántsem ingerszegény környezetben nőttem fel, de valahogy tudatosan mégse készültem arra, hogy valaha is a nyomdokaiba lépjek.

Érettségi után laktam Budapest peremkerületeinek egyikében, ahonnan a belvárosba jártam dolgozni. Kiskosztüm körömcipő, szigorú fogyókúra hogy sikkes legyek napi 12 órás munkarend, szóval megvolt minden ami a pesti élethez kell. Jött minden a maga útján, eltolt házasság, gyerek,

Sok olyan embert ismertem meg akik tervezgették, hogy kiszállnak a mókuskerékből és megvalósítják álmukat, vidékre költöznek, a számítógépet lecserélik kapára, ásóra, a klimatizált irodát kertre és gazdálkodásba kezdenek.

Nehezen adjuk fel komfortzónánkat, az ismert, de nem szeretett tevékenységet az ismeretlenért. Meg lehet-e élni belőle? Bírni fogjuk ezt a munkát? Mi történik, ha nem sikerül, vissza lehet térni a korábbi munkához? Komoly kérdések ezek, komoly döntést igényelnek.

Egy évvel ezelőtt megkérdeztem a termelőtől.hu olvasóit, hogy ki az, aki meghozta ezt a nehéz döntés és a jelentkezőket megkértem, hogy írják le saját vidékre költözésük történetét. Most Viktória történetét osztom meg olvasóinkkal.



Fotó: Termelőtől.hu

pesti, bocs budai bérlakás, gyerek délelőtt, egy kicsit meg délután, egy kicsit a játszótéren, válás, költözés, másik albérlet, másik munkahely, új kapcsolatba menekülés....

Szerintem mindenki tudja miről beszélek. És közben mindvégig a lelkemben tátongó űr, a keresés. A Boldogság keresése. Hiányzott az otthonom, hiányzott Nagykovácsi, hiányzott anyu. Valahogy tőle felbolydul minden. Noha, a kapcsolatunk sose volt mély és bensőséges, azt hiszem mindig is csodáltam. Az én rosszaságaimba őszült bele az tuti. És mégis ez alatt az időszak alatt nem voltam önmagam, nem voltam szabad.

Aztán jött egy munkahelyi kapcsolatból egy lehetőség, hogy a Velencei-tótól nem messze vegyek egy házat. Pillanatok alatt beleszerettem. Csöndes falu, végre nagy telek (ha nem is olyan nagy mint gyermekkoromban, de a mai átlagnál nagyobb), gyümölcsfák, vetemény, kicsi ház megbújva a fák között mint egy ékszer. Enyém volt a világ. Befőztem, lekvárt raktam el meg savanyút, persze csak magunknak. Szép lassan feladtam a pesti munkámat és pont akkor amikor kicsit megfeneklett minden körülöttem és nem tudtam mihez is kezdjek, jött az új szerelem. Pillanatok alatt történt minden. Összeköltöztünk. Neki is volt két gyereke, nekem is volt egy és ripsz-ropsz jött a közös.

Elkezdünk nyulakat tartani, aztán vettünk egy kisbikát, utána szép sorban jöttek a csibék, kacsák libák, pulykák, fácánok, gyöngyösök. Lévén hogy sok gyümölcsfánk van és elég szép nagy



veteményünk raktunk el lekvárt és savanyút.

Nevelő apám szeret mindenféle házi finomságot így egyik otlétünkör meglectük pár üveg lekvárral. Persze megint anyutól jött az isteni szikra, hogy termeljünk felesleget is, hozzá annyian járnak, hogy az kitenne két nagyobb várost is, biztos elviszik a lekvárokat, meg a savanyút is. Így lassan beindult az üzlet. Itthon is adtunk fűnek-fának kóstolót és egyszer csak szép lassan szállingózni kezdek a vevők. Később jött az ötlet hogy próbáljuk meg a sajtot készíteni mi is. Hát sok kísérletezés árán, de szép lassan megszülettek kezünk alatt a saját sajtjaink. Először termelőtől vett tejből, de már van saját tehenünk, én fejek, áprilisban ellünk, várjuk a kis bocit.

Tavaly szeptemberben hivatalos formát öltöttünk és megszületett a Nagy Veres Éléskamra, melynek házigazdája mi magunk vagyunk. Nagyon sok önkormányzati támogatással sikerült egy olyan kis családi gazdaságot létrehozni, ahol egy pillanatra megáll a rohanó élet. Vevőinkkel személyes a kapcsolatunk, kóstolgatunk, beszélgetünk.

Végre megnyugodott a lelkem, hazatértem én is. Fejleszteni még mindig akarunk, de már nem hiányzik semmi.

Tervünk egy vendégfogadó és falusi vendégasztal ahol kemencében sütünk főzünk, falusi disznótorosra vendégeket hívunk, ahol egy kicsit a múlt értékeit kutathatjuk és megállhatunk egy percre.

/ Rönky Balázs, termelőtől.hu /



ALFÖLD

Ajánljuk figyelemtek-
be a Magyar Alföldet,
mint úticélt, annak tu-
risztikai látványossá-
gait, ahol az érintetlen
természettől, a nagyvá-
rosok zsibongásán át a
különböző színes kul-
turális műsorokig min-
den megtalálható.

Az Alföld nagytáj, két régiója van az Észak-Alföld és a Dél-Alföld. Az Észak-Alföld régióban ön-
álló turisztikai régió a Tisza-tó. Az Észak-Alföld régióhoz három megye tartozik: Szabolcs-Szatmár-
Bereg megye, Hajdú-Bihar megye és Jász-Nagykun-Szolnok megye. Legnagyobb városai közé tartozik
Nyíregyháza, Debrecen és Szolnok. A Dél-Alföld régiót is három megye alkotja: Bács-Kiskun megye,
Békés megye és Csongrád megye. Megyeszékhelyeik egyben legnagyobb városaik is: Kecskemét, Bé-
késcecsaba és Szeged. Az Alföld nagy folyója a Tisza. Leghíresebb tájegysége a Hortobágy.

Közép-Duna-medence nagy kiterjedésű (megközelítően 100.000 km² területű) síkságát régebben
Nagy- vagy Magyar-Alföldnek is nevezték. Hazánkhoz tartozó északi és középső része kerekén 50.000
km², Magyarország területének 56%-a. Határai hazánkban egyértelműek: északon az Északi-közép-
hegység, keleten és délen az országhatár (mesterséges lehatárolás!), nyugaton a Dunántúli-dombság
és a Dunántúli-középhegység veszi körül. Alföldünk nem a Dunáig tart, a Mezőföld és a Dráva-menti
síkság átnyúlik a Dunántúlra.

A terület túlnyomó része tökéletes síkság, a magasságbeli szintkülönbségek jelentéktelenek, ezért
nagytáj formában monotonnak tűnhet, de kisebb tájegységekre bontva, kisebb területeket vizsgálva
igen változatos képet mutat (pl. Fülöpházi homokbuckák és tavak területe; pár deciméteres szintkü-
lönbség, kicsivel több nedvesség már jelentős a növény- és állatvilág szempontjából). Nem monoton
síkság, hanem mozaikszerűen elhelyezkedő, más-más típusú (keletkezés, kőzetanyag, talajtípus, víz-
háztartás ...) és eltérő nagyságú tájak tarkasága. A peremektől enyhe, medence jellegű lejtés jellemzi a
déli területek kivételével.

Kialakulása főleg a folyóvizek, ill. kisebb részben a szél feltöltő munkájának köszönhető.



standard

Megtakarítási tippek

Alföldön Hungary Card Standard kártyával

2 felnőtt / 5 nap / 4 éjszaka

| | Kedvezmény | Megtakarított összeg | |
|---|------------|----------------------|--|
| 10 napos autópálya matrica | 66% | 1.975 Ft | |
| Szállás (2 éj) a szegedi Tisza Hotelben | 10% | 3.580 Ft | |
| Színházjegy 2 főre a Szegedi Nemzeti Színházba | 50% | 2.700 Ft | |
| Vacsora az Alabárdos Étterem és Borozóban | 10% | 900 Ft | |
| Pihenés a Feeling Center Sóbarlangban | 10% | 94 Ft | |
| Csongrád megyei múzeumbérlet 1 főre | 100% | 1.500 Ft | |
| Fürdőzés az Erzsébet Mórahalmi Gyógyfürdőben | 10% | 175 Ft | |
| Kirándulás Hortobágyra, szállás (2 éj) a Hortobágy Fogadóban | 10% | 1.400 Ft | |
| Hortobágyi Vadaspark | 33% | 500 Ft | |
| Hortobágyi Nemzeti Park Tanösvényei | 50% | 450 Ft | |
| Páasztormúzeum | 33% | 165 Ft | |
| Robin KalandSziget, Tiszafüred 2 fő részére | 50% | 3.600 Ft | |

Összesen:

17.039 Ft

Lapzártakor érvényes árakkal számolva. Csak egy példa a régió kínálta lehetőségekből.



Alföld Puszta and Lake Tisza

- Miért füstöl a kórház kéménye?
- ???
- Mert fő az egészség!

Mit mond a kiképzőtiszt az újoncnak?

- Uraim, az egység az, amiben most vannak. A kétség az, amibe fognak esni...

Breznjev elvtárs éppen az olimpiai játékok megnyitó beszédét gyakorolja:

- O... O... O... O... O...
- Breznjev elvtárs, az öt karikát nem kell felolvasni...

A hónap vicce:

Két mártás beszélget:

- Tartár?

- Nem, csak pipiltem.



Nyolcvan éves vagyok, de mellettem minden nő ébren tölti az éjszakát! - dicsekszik a nagypapa a kocsmban.

- Ez már igen, papa! A magam korában?! Hogy csinálja?
- Hát.... éjfélig dohányzom, aztán reggelig köhögök

Egymással szemben ül a sakktáblánál egy ember meg egy kutya. Odamegy hozzájuk egy másik ember:

- Uram, ez fantasztikus. Ez a kutya tud sakkozni?
- Dehogyan tud. Én vezetek 3-1-re.

Egy fickó fut a busz után, az egyik utas nevetve felkiált:

- Nézzék a hülyéjét, hogy fut a busz után!
- Hogyne futna, hiszen ő a sorfőr!

- Miért gyűlölik a politikusok a Trabantot?
- ???
- Mert kormányváltós.

A buszsofőr tűnődik:

- Ha van helyi érzéstelenítés, akkor van távolsági is?

- Hány birkája van bácsikám? - kérdi egy fickó a birkapásztort.

- 6724.

- Hú, ez nagyon sok. Van valami trükkje a számolásnál?

- Hogyne volna! Megszámolom a lábakat, és elosztom négygel.

Az öreg székelve lefekvést követően minden este imádkozott elalvás előtt.

Éppen a Miatyánkot kezdte el, mikor a felesége, aki unta a mindennapi ájtatoskodást mivel az Öreg ilyenkor nem vele foglalkozott, így szólt:

- Apjok, miért nem foglalsz engemet is az imáidba?
- Hát már hogyne foglalnálak asszony? Éppen az előbb imádkoztam, hogy „szabadíts meg a gonosztól”!

Gondolatok egy szalagról

Nehezen bár, de remélem, most már valóban megérkezett az idei tavasz! A minap ugyanis madárcsicsergéstől zengő, tavasz illatú lágy szellővel átszőtt, az év első napsütéses áprilisi reggelén, kávéfőzve olvastam a hírt, mely szerint bevezették az „Arany szalag” minőség tanúsítványt. Amire, ha nem lett volna odaírva, hogy minősítés, akkor azt gondoltam volna, hogy a balatoni „Kék szalagnak” akar konkurensévé válni. De nem, ez egy minősítés, ergo a vitorlázáshoz semmi köze. Így hát tovább olvastam, hogy megtudjam, mi lehet ez, miben különbözik a már életben lévőktől? Mert ugye van ám már ilyenekből elég, több is, mint kellene, ezért nem értettem: Minek az új?

Ez nagyban különbözni fog a többitől, mégpedig, mert..., de inkább olvassuk Molnár B. Tamás (MGE) szavait. Íme:

„Ezzel szeretnénk mindazokat tőlünk telhetően támogatni, akik ma bele mernek fogni minőségi termékek előállításába. Ennek érdekében tisztelettel felkérem a GaultMillau-szakácsapokás éttermek, vagyis az ország legjobb éttermeinek konyhafőnökeiket, keressenek és ajánljanak olyan termékeket, amelyek tapasztalatuk szerint valóban és megbízhatóan kiválóak, vagyis érdemesek az Aranyszalag tanúsítványra. Felkérem ezeket a szakácsokat arra is, hogy vegyenek részt az értékelésekben. Ők lesznek a garancia arra, hogy a termék nem mutyi, hanem rendkívüli. Ez a tanúsítvány nem hitbizomány lesz: ha eltűnik a minőség, eltűnik a szalag.” (forrás: Bűvös szakács)

Ez szép dolog kedves Tamás! Gratulálok! Amit viszont ezzel kapcsolatban megjegyeznék: Szerintem a minősítési rendszerek akkor tudnak valóban hatást gyakorolni a társadalomra, minőségi

termelésre, vagy a tudatosságra, ha nem egy szűk kör keretein belül dől el, hogy mely a megfelelő minőség, vagy mely nem az, és ha az mindenki számára elérhető. Tehát, ha már létrehozunk valamit, akkor azt tegyük igazán jól, így maga a rendszert javaslom akként átalakítani, hogy a javaslattételt bárki (!) megtehesse, köztük persze a „legjobb éttermek konyhafőnökeivel”, de semmi esetre sem, csak ők. (Minden más esetben létrehoztak maguknak egy minősítő rendszert, melynek <a csúcsgasztronómián, azaz Önökön kívül>, senki nem tudja majd hasznát venni, így ez nem is lehet átütő siker. A korlátozott forgalom, és anyaghasználat miatt, keretek közé szorul a beszállítói létszám. Így pedig az Ön elképzelése szerint, a látóköriükön kívül, vajmi keveseknek jut majd az Arany szalagból, hiába a kimagasló minőség.) Sőt, így még a felkutatás is ki lenne pipálva, mert ugye az sem utolsó szempont!

A minőségi ellenőrzést, és odaítélést, hogy ki használhassa és meddig, azt pedig, egy, a szakmából érkező, így hozzáértőkből álló, de független (!) szakmai munkacsoport végezze, mert így kevesebb a támadási felület. (Ki tudja? Még a végén azt mondanák, hogy ez is csak „valakinek az üzleti érdeke, azért óvja ennyire”) Ezeket persze csak javaslattétellel szándékoztam megemlíteni, mert ugye Ön írta:

„...mindenkire számítunk, aki megérti mindennek a jelentőségét.”

Én pedig megértettem, sőt bizonyos módosításokkal támogatni is tudom, de ahhoz személyesen kellene egymással beszélünk, ezt pedig mindketten tudjuk, hogy lehetetlen. Igen, lehetetlen, de nem miattam, hiszen, én az összefogáson dolgozom. Így hát, jobb híján, ezúton tettem segítő szándékkal észrevételi javaslatot Önnek!

-Asztalos István; Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, Elnök-

A kép illusztráció, és a szerkesztő fantáziájának szüleménye!



Bujdosó
Horgony Chardonnay
2011



A balatonlelleli Farkastanya dűlő fiatal ültetvényén termett száraz fehérbor, erős fajtajegyekkel. Az évjáratra jellemző enyhén gyümölcsös karakter illatában és ízében is érződik. Közepesen telt savai üdék, ropogósak.

www.bujdoso.com

info@bujdoso.com



Profí sminkek minden korosztálynak, minden alkalomra.

Fotózáshoz: tablóképek, portfolió, Esküőre, 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-sminkhupont.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
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://www.facebook.com/BOOMSDESIGN)

HIMZES TERVEZÉS

**HIMZES DÍSZÍTÉS
BOOMS
DESIGN**

MINDENRE AMI TEXTIL

céges himzés

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

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2012. 06. 01.
LAPZÁRTA: 2012. 05. 15.



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!

- 1500 forint kedvezmény a heti vagy a havi D1 autópálya e-matrica árából
- félárú utazás vasúton, Volán autóbuszon
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban
- ingyenes helyi közlekedés egyes vidéki városokban
- 10–100% kedvezmény rendezvényeken

Információ: Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu

www.hungarycard.hu

