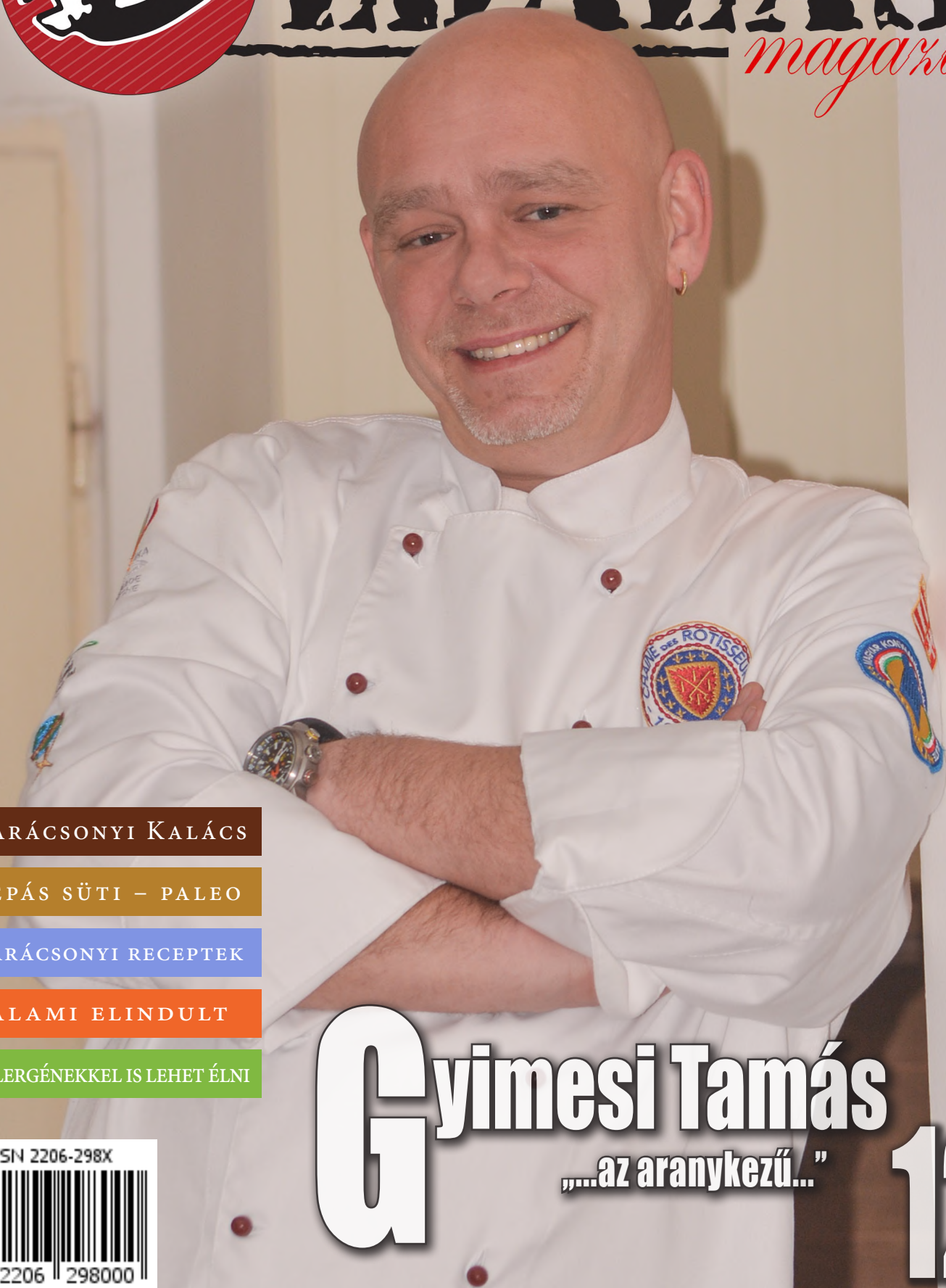


„...és minden a helyére kerül!”



ALDALS

magazin



KARÁCSONYI KALÁCS

RÉPÁS SÜTI – PALEO

KARÁCSONYI RECEPTEK

VALAMI ELINDULT

ALLERGÉNEKKEL IS LEHET ÉLNI

Gyimesi Tamás

„...az aranykezű...”

12.

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJÁKI AZ ARANYHALAT!

Hirdessen Ön is az Oldalásban!
Kérje médiaajánlatunkat, hogy Ön is szembesüljön hihetetlenül jó árainkkal!



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Cseréptálban sült karácsonyi kalács

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Karácsonyi receptek

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Gyimesi Tamással, aki egy rop-
pant jókedélyű, sokat látott gyakorló
szakember.

43.
oldal



Vajon mi számít jó rendezvénynek?
- erről a témáról kérdeztük szak-
értőnket

36.
oldal

MINDENMENTES

Allergénekkal is lehet élni

51.
oldal

Minek az új?

Az élelem fogyasztásának éves szo-
kásai

50.
oldal

Vélemény

Réalisan gondolkodni

+1
oldal



Játsz velünk, az értékes nyereményért!
Mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

Az év legnagyobb forgalmú hónapja következik, legalábbis a vendéglátósok részére biztosan. Majd karácsony közeledtével minden elcsendesedik. Az év végi esték kiválóan alkalmasak arra, hogy a családok összeüljenek és kiértékeljék az évet. Az ilyen beszélgetések mellett, bízunk benne, hogy marad időtök követni minket és követni az Oldalast magazint. Minden kollégának és minden olvasónknak ezúton kívánok Kellemes Karácsonyi Ünnepeket és Boldog Új évet!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő
ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület;
6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

Rendekné Olga; Asztalosné Erzsébet; Csídei Tamás; Berecz Edgár;
Stiller Tamás; Rönky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóbórá Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalás magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

Légy részese és használd ki a lehetőséget, küldj Te is kérdést a „Nagylátószög” című rovatunkba, hogy azt szakértőink megválaszolhassák! E-mail: info@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2018

- 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 MOST FELTÖLTÖD! IS!

Játék

NYERD MEG

Koncertjegy vásárlása során érvényesíthető a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

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



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 ÉRTESÍTJÜK!



CSERÉPTÁLBAN SÜLT KARÁCSONYI KALÁCS

A langyos tejben elkeverem a cukrot és az élesztőt és hagyom felfutni. A lisztet átszítalom hozzáadom a sót, a fűszert, a tojásokat, a vajat, majd a felfutott élesztőt és a rumot, alaposan összedolgozom. Legvégül

kerülnek bele az aszalványok és a csoki. Meleg helyen 20 percig kelesztetem, aztán kicsit átnyomkodom és fél órára visszateszem a melegbe.

A cseréptálat beáztattam, majd lecsepegtettem és kibéleltem sütőpapírral. A megkelt tésztát megsodortam kissé, hengert formáztam belőle, amit megtekertem, kör alakba húztam, és az egyik végét alá tettem, míg a másikat alulról a kör közepén felhúztam. Így került a tálba, ahol letakarva 20 percet pihent még.

200 fokra állítottam a sütőt és a hideg sütőbe tettem a kalácsot. Amikor elérte a 200 fokot, akkor visszavettem 160-ra és így sült kb 50 percig. Nekem a felénél le kellett takarni sütőpapírral, hogy ne égjen meg a teteje, érdemes ránézni időnként. A tálban hagyom kihűlni, viszont a tálat rácsra teszem, hogy a cserép alsó részén lévő lyukon át is szellőzőn a tészta, ne fulladjon be!

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók: 4 személyre

35 dkg liszt, 40 g porcukor,
1 csomag vaníliás cukor, 35
g puha vaj, 2 tojássárgája,
20 g élesztő, 1 mokkáskanál
só, 170 ml langyos tej,
2 evőkanálnyi rum, 1 csipet
mézeskalács fűszerkeverék,
5 dkg aszalt áfonya, 5 dkg
mazsola, 5-5 dkg kandírozott
narancs és citromhéj,
5 dkg aszalt füge, 5 dkg
apróra vágott ét csoki
A lekenéshez: 1 tojás
sárgája

Gasztronauta: Karácsonyi receptek

SÜTŐTÖKSALÁTA NARANCSOS MARINÁLT LAZACCAL

Hozzávalók 10 főre;
Rügysaláta 3 doboz
Hokkaido tök 1 kg
narancs 0,5 kg
friss lazac 1 kg
fehérbor ecet 0,1l
barnacukor, só
gránátalma 1 db
bazsalikom 0,05 kg
olíva, tökmagolaj

Előkészítés;

A sütőtököt 1x1 cm kockára vágjuk, és tökmagolajon hirtelen átpirítjuk, majd azonnal sokkoljuk.

A tök magját megpirítjuk és hámozzuk, majd szárazon újrapirotjuk és gorombára vágjuk. A lazacot bőrözzük, vékonyan beszórjuk barna cukorral, vastagon besózzuk és állni hagyjuk.

Elkészítés;

Fokhagymás narancsvinaigrette a lazachoz
A fokhagymát megtisztítjuk, kettévágjuk és a csíráját eltávolítjuk. Blansírozzuk, leszárítjuk, majd a sóra tesszük, hagyjuk szikkadni. A bazsalikomot is blansírozzuk, leszárítjuk. Összetépjük. A borecetet összekeverjük a narancsok lereszelt héjával és levével, majd hozzáadjuk a fűszereket és olajjal emulgeáljuk. Ebben az emulzióban tízszer vákuumozzuk a leöblített lazacot műanyag dobozban, majd tálalásig vákuumba zárjuk és hűtjük. Tálaláshoz hagyjunk egy keveset a marinádból.



EZ MOST NEKED SZÓL:

- Ha 2018-ban sem adod alább a legjobbnál!***
- Az ételeidnél a tökéletesre törekszel***
- Vágysz már egy profi európai sousvide cuccra***
- Egy csomagban szereted a legjobbakat***
- Ha imádod a kedvező árakat***



PROFI ÉTTERMI CSOMAG A LEGJOBBAKNAK

- >>Maghőmérő csatlakozós Sous-Vide kád 10 programmal, ajándék tűszondával***
- >>32 cm-es TOP kategórás vákuumgép, 20 program, soft vákuum, 10 év BUSH gari***
- >>Ünnepi ételek vákuum alatt c. digitális sous-vide receptkönyv***
- >>30.000-Ft-os vákuumtasak utalvány***

849.000-Ft+ÁFA ;

26 CM-ES EASY VÁKUUMGÉPPSEL 639.000-Ft+ÁFA

42 CM-ES TOP VÁKUUMGÉPPSEL 969.000-Ft+ÁFA



Tálalás;

A lazacból csíkokat vágunk és hullámos alakban a tányérra tesszük.

A salátát megmossuk, lecsepegtetjük, leszárítjuk, majd fonákjával felfelé a tányérra helyezzük. A tökkockákat a lazaccsíkok belső ívéhez tálaljuk.

Vinaigrettet 1 zselatinlappal elkeverjük, szifonba tesszük, rácsavarunk 1 patront és ezzel ízesítjük a salátát és a tököt.

SZÜRKEHARCSAFILÉ HALÁSZLÉMÁRTÁSSAL ÉS GYUFATÉSZTÁVAL

Hozzávalók 10 főre;
szürkeharcsa 1,2 kg
ponty 1 kg
édesvízi apróhal és halcsont 1 kg
fűszerpaprika 0,1 kg
paprika 0,3 kg
paradicsom 0,1 kg
vöröshagyma 0,2 kg
liszt 0,4 kg
tojás 4 db
teavaj 0,34 kg

Előkészítés;

A harcsafilét bőrözzük, daraboljuk 6-8 dkg-os szeletekre és enyhén citromozva,

besózva állni hagyjuk fél órát, majd főzhető folpackkal hengerre formázzuk. A zsíros részeit kisütjük száraz, ropogósra, majd apróra vágjuk és papíron leitatjuk.

Gyúrt tésztát készítünk adagonként 3-4 dkg lisztből folpackba csavarva pihentetjük hűtőben.

Elkészítés;

A pontyból, halcsontokból, paprikával és paradicsommal rövid, enyhén csípős halászlé alapot teszünk fel, szakaszosan paprikázzuk, nem sózzuk!

A harcsát vákuum csomagoljuk, majd 54 fokon 45 percig hőkezeljük és sokkoljuk.

A tésztát vékonyra nyújtjuk, majd hosszú gyufametéltet vágunk belőle.

A kész halászlévet átszűrjük, és lassan gyöngyöztetve beforraljuk, a végén jeges vajjal sűrítjük, ízt lágýítjuk.

A tésztát kifőzzük és azonnal tálaljuk. A halat kicsomagoljuk, erősen kérgezzük és pihentetjük.

Tálalás;

A halászlé mártást mélytányérba tesszük, a felcsavart tésztát a közepébe tesszük és ráhelyezzük a harcsaszeletet.

A halra tesszük az apróra vágott ropogós haltepertőt.



LIBAMELL - DIÓS KÖLESRÉTES, BAZSALIKOMOS KÖRTEPÜRÉ, CÉKLACSATNI (VAGY TÖKSALÁTA)

libamellfilé 2 kg, sonkahagyma 0,2 kg
brik tészta 0,1 kg, apró cékla 1 kg
balsamico 0,05l, narancs 0,3 kg
durvasó 0,07 kg, barnacukor 0,03 kg
tojás 1 db, pankó 0,1 kg
dióbél 0,05 kg, tejföl 0,2l
sous-vide narancsos dióolaj 0,05 l.
Merlot vörösbor 0,2l, zsenge céklalevél
köles 0,3 kg, körte 0,3 kg
bazsalikom 0,01 kg, lime 0,5 db
csillagánizs 1 db. friss gyömbér 0,01 kg
méz 0,05 kg

Előkészítés;

Libamell: 5% só, 3% barnacukor oldatban 1 óra pácolás. (0,92 kg vízhez 0,03 kg barna cukor és 0,05 kg só)
Jeges vízbe kisedjük 5 percre, majd leszárítjuk.

A verzió: A liba bőrét keresztirányban beirdaljuk, bőreből lassan kisütjük a zsiradékot, mindig leöntve, a másik oldalát pedig a felforrósított serpenyőben hirtelen megkérgezzük. Ezután sokkolva hűtjük, mert melegen nem szabad vákuumozni és a vákuumhatás is csökkenik valamint a szivattyú olaj és felvizesedik és emulgeál.

B verzió: Bőrét levesszük, és szilikon lapok között préselve ropogósra sütjük.
Vákuumsomagoljuk narancsos dióolajjal 115 fokos sousvidechef sterilizáló tasakba, majd sokkoljuk 0 fokra.

Körte: Megtisztítjuk, magvaljuk és lime-os jeges vízbe tesszük.

Cékla: A céklát tisztítjuk, majd apró kockára vágjuk.

Dió: Blansírozzuk és eltávolítjuk a barna bőrét, majd gorombára vágva megpirítjuk.

Elkészítés;

1. Hőkezelés; A víz hőmérséklete teljesen relatív, függ a mell méretétől az állat életkorától, és a zsírtalalomtól (pecsenye liba, vagy hízott liba is eltérő)

A. A legjobb maghőmérő tűszondával dolgozni és a kívánt maghőmérsékletre melegíteni közvetlen hőkezelési módszerrel Sous-Vide Chef kádban 20 fokos delta T-vel.

A második megoldás a kíméletes, de lassabb.

B. A közvetett hőkezelési módszert Sous-Vide Chef Ronerrel és a hozzá csatlakoztatott tűszondával, 2 fokos eltéréssel 57 fokra temperáljuk, és 2 perces hőpenetrációs idővel pasztörözzük.

C. Amennyiben nem rendelkezünk a pasztőrözésre alkalmas professzionális berendezéssel, akkor megközelítőleg a következő az eljárás, de az eredményeségre így nincs biztos garancia! A libamellet a sterilizáló tasakkal együtt lobogó forró vízbe mártjuk, majd azonnal az 59 fokra temperált kádba dobjuk. A libamellet és vízfürdőben hőkezeljük 57 fokon 90 percig, vagy 59 fokon 70 percig.

Amennyiben későbbre készítjük el, a hőkezelés után azonnal, jeges vízbe tesszük, majd 90 perc alatt 3 fokos maghőmérsékletűre sokkoljuk.

2. A körtéből enyhén sós, ánizsos kompótot főzünk kevés mézzel és lime-os lével amiben eddig tartottuk. Ha megfőtt leszűrjük és friss bazsalikonnal pürésítjük a gyümölcshúst.

3. A megmaradt körtelében megfőzzük a kölest akár párolva, akár rizottóhoz hasonlóan köleskásának, majd kihűtjük. A réteslapot kiterítjük körtepürével kicsit megkenjük, majd megszórjuk a kölessel, pirított dió felével és 2 cm vékony átmérőjű hengerbe tekerjük. tetejét tojássárgával megkenjük, durva dióval szórjuk, majd ropogósra sütjük 200 fokon.

4. A vörösbort visszaforraljuk egész sűrűre a mézzel és ízesítjük egy csipet sóval, valamint öreg balzsamecettel. Beledobjuk a céklát hagyjuk benne kihűlni. A céklalevet ízesítjük narancslével, majd vákuum csomagoljuk marinálás opcióval.

Tálalás;

A kacsamellet kérgezzük, 6 percig pihentetjük Holdomatban.

A libamell tasakban visszamaradt pecsenyelevét kevés balzsamecettel ízesítjük, és jeges vajkockákkal krémesítjük, besűrítjük.

A céklát regeneráló kádban meglangyítjuk.

A rétesből kisebb darabokat vágunk, kacsamellet tetszőleges formára vágthatjuk. Az élénk színű bazsalikomos körtepürét vákuumtasakban melegítjük fel, majd felkenjük a meleg tányérra.

Tányérra öntjük a kacsajust. Beletesszük a hosszában kettévágott kacsamellet.

Mellé a kis egyforma darabokra vágott réteskéket egyet aljával lefelé, egyet oldalára döntve szexisen.

Rátoljuk valahova a céklacsatnit is. Zsenge, fonákjára fordított céklalevével és céklacsírával, díszítjük.

Tányérra öntjük a kacsajust.

Készülhet cékla helyett tökkel is télidőben.

Narancsvinaigrette a tökhöz A fokhagymát megtisztítjuk, kettévágjuk és a csíráját eltávolítjuk. Blansírozzuk, leszárítjuk, majd a sóra tesszük, hagyjuk szikkadni. A friss gyömbért is blansírozzuk, leszárítjuk. A fehér balzsamcetet összekeverjük a narancsok lereszelt héjával és levével, majd hozzáadjuk a fűszereket és szőlőmagolajjal emulgeáljuk. Ebben az emulzióban marinálás funkcióval vákuumozzuk a tökkockákat műanyag dobozban, majd tálalásig vákuumba zárjuk és hűtjük.

Tálaláshoz hagyjunk egy keveset a savas marinádból.

Csidei Tamás
Az új konyhatechnológiák szakoktatója
www.gasztronautakft.hu
info@gasztronautakft.hu



SOUS-VIDE CHEF PROFESSZIONÁLIS KEZDŐCSOMAG



- ✓ Sous-Vide Chef 1 Roner 30 literes kapacitással
- ✓ 27 literes Rozsdamentes hőszigetelt káddal, fedővel, fejkivágással
- ✓ Sous-Vide Chef Smart 330mm-es professzionális rozsdamentes külső vákuumcsomagoló gép
- ✓ 10.000-Ft értékű vákuumtasak utalvány
- ✓ Mindössze 199.000 + áfa

www.sousvidechef.hu info@sousvidechef.hu 0630/5574470



SOUS VIDE CHEF

Kóstold meg hazánkat!



Csak zászlóval az eredeti!



www.magyarorszagetele.hu



VALAMI ELINDULT

2018. november 16-án megrendezésre került a Helit Kft. vevőtalálkozója. Korábban is láttunk már hasonlót, mégis el kell ismerni, hogy ilyet még nem.

Ha manapság bárki rendezvényt szeretne szervezni, akkor az alábbi receptet követve érhet el jó eredményt :

Végy egy nagy adag szeretetet, adj hozzá sok szakmaiságot, még több színes programot, keverd el sok-sok bemutatóval és kóstolási lehetőséggel, majd végül dolgozz a kivitelezésen minél többet. Ha így jársz el, akkor a rendezvényed biztos sikeres lesz.

Abban biztos vagyok, hogy a Helit Kft vezetői és dolgozói ismerték a receptet, mert ilyen színvonalon megalkotott rendezvény kevés volt még az országban. Erről a vevőtalálkozóról a későbbiekben még biztosan beszélnek, hiszen a kiállításnak is beillő esemény filozófiája úttörőnek számít a szakmában, ezt látszik alátámasztani annak



látogatottsága is, megcáfolta amit a mozgósítás nehézségéről gondolnánk . Kivitelezhető, csak valahogy másképp kell hozzáállni...

Véleményem szerint ennyire szakmai alapon kiállítást még nem közelítettek meg itthon. Nem a kötelező körök, a megfelelés, és a mindenáron kiállítókkal való helykitöltés volt a cél, hanem a gyakorlat alapú szakmai beszélgetések, termékbemutatók és kóstoltatások. Mindez úgy, hogy mindenki egy kicsivel több információval, tudással induljon haza, mint amivel ide érkezett.

Jó volt látni, hogy a kifőzdéktől a legnagyobb szállodák séfjéig mindenki megtalálta a maga felületét a rendezvényen, vagy csak kapcsolatokat épített és barátságokat ápolt. Az efféle színes, ugyanakkor szakmai, mégis inkább kapcsolatépítő rendezvényekre hatalmas szüksége van az iparágnak, hiszen manapság már minden az üzletről, a saját pecsenyék sütögetéséről szól. Ma már szinte furcsa, ha egy rendezvény emellett szolgáltatást is nyújt, pedig ez egy ilyen rendezvény volt. Végre valami elkezdődött, elindult.

MUNKAERŐT KERES?

VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

TALÁLJON IS!

**Több mint 56.000
oldalmegettekintés havonta!**



Ami külön öröm számomra, hogy az általam vezetett Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete ebbe elsőként és aktívan is bekapcsolódhatott. Horváth KicsiZsó Zsolt a BBQ-val, Tanács Attila a Főzzünk együtt mindenmentesen című könyvének dedikálással egybekötött bemutatójával, Gráf Attila és a Benczúr Hotel a XXI: Séfbállal, Endrédi Zsolti, Wágner Péter, Friedrich Anti pedig a Mesterképzés megújítását célzó jövőképünk bemutatásával. A többi megjelent Séfklubost pedig lehetetlen lenne felsorolni, ezért meg sem próbálom nehogy kihagyjak valakit.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

A Helit és a Mirbest csapatának ezúton is gratulálunk és persze köszönünk mindent!

A lényeg, hogy valami visszafodíthatatlanul elindult és bízom benne, hogy lesz folytatása is! Vagy ahogy mondani szokás:

Jövőre veletek...

Asztalos István

Főszerkesztő

Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

Megbízható, minőségi webtárhely szolgáltatást nyújtunk,
hogy honlapja mindig működjön és gyors legyen.



- kedvező árak ✓
- egyszerű rendelés ✓
- segítőkész ügyfélszolgálat ✓
- magyar szolgáltatás ✓
- 24 órás ügyelet ✓

Különleges ajánlat
az Oldalas Magazin olvasóinak:
**20% kedvezmény minden
tárhely csomagunkra!**

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:
OLDALAS-20**

Használja fel itt: www.tarhely.com



KELLEMES KARÁCSONYI ÜNNEPEKET ÉS
SIKEREKBEN GAZDAG, BOLDOG ÚJ ÉVET
KÍVÁNUNK!

KORTÁRS GAZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET



„Magyarország étele 2019” szakácsverseny

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (Séfklub) 2019. évben második alkalommal hirdeti meg az Magyarország étele 2019 nevű, élők munkás meleg konyhai szakácsversenyét, melyen várják az ország minden tájáról, a versenyezni kívánó csapatok jelentkezését.

A verseny rendezői olyan innovatív, de populáris ételek nevezését várják, mely alkalmas lehet arra, hogy a „Magyarország étele 2019” címet elnyerje.

Elvárás, hogy az étel a legtöbb <átlagos felszereltségű> konyhán elkészíthető legyen és értékesítési szempontból is megfeleljen a magyar igényeknek. Az étel elkészítése során, fontos szempont, hogy a tradícióra, a hazai alapanyagok megjelenésére hangsúly kerüljön, egyben a magyar étkezési szokásoknak is feleljen meg az étel.

A versenyben egy elfogadható (nettó 1000 Ft/adag) nyersanyagnormából kell majd főételt készíteni.

A verseny ideje: 2019. március 23. (szombat)

A verseny helye: Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola
8086. Felcsút, Fő út 191.

A jövő évi versenyhez az Egészséges Táplálkozásért Egyesület, a Biokontroll Hungária és Biokultúra szövetség már csatlakozott, mint szakmai partner.

A verseny szponzorai: Naszálytej Zrt., Helit Kft., Aviko, Mirbest, Oldalas magazin, Pannon Porcelán Kft.

A bővebb és részletes versenykiírás december 5-e után, a projekt oldalán lesz olvasható:

www.magyarorszagetele.hu



A HANDLÉTÓL A GRAND CAFÉIG - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, „A handlétól a grand caféig” című workshop lesz, mely kiállítást Kiss Imre a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgatója mutatja be a Séfklub tagjai részére. Vendéglátónk a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum lesz.

A kiállítás a dualizmus boldog békeévtizedeinek világába repít, és esettanulmány jelleggel mutatja be többek között Mauthner Ödön történetét, aki a századforduló talán legjelentősebb vetőmag nemesítője és kereskedője volt, de ismerteti a Budapest első modern áruházát megvalósító Goldberger család történetét is, ahogy a közelmúltban a múzeumba került, nagykőrösi Kőrösi F. Péter vaskereskedő élete is megelevenedik a tárlaton.

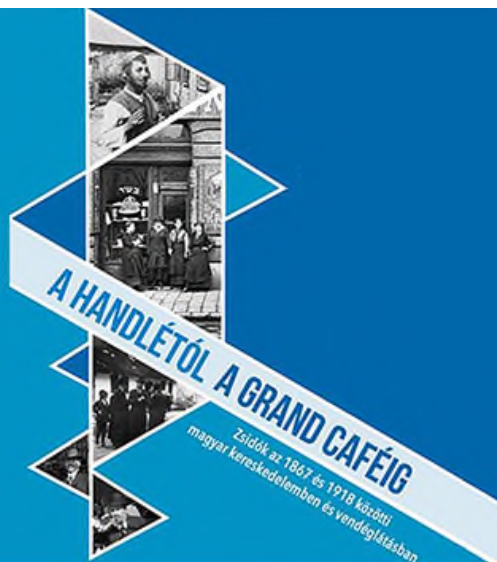
Szeretnéd Te is látni a kiállítást? Szeretnéd megismeri, az akkori kor történelmét? Akkor gyere el, és ott minden kérdésedre választ is kapsz.

A rendezvény mindenki számára nyitott, de regisztrációhoz kötött! Regisztrálni a 06-70-394-8771-es telefonszámon, vagy az info(kukac)oldalasmagazin(pont)hu e-mail címen lehet.

A gyűlésre mindenkit szeretettel várnak, melynek helyszíne:

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (1036 Budapest, Korona tér 1.).

A gyűlés időpontja: 2018. december 4. 15:30 óra





Gyimesi Tamás

„az aranykezű”

Ebben a hónapban újra egy sokat látott kollégát szeretnék bemutatni, aki a szakma szinte összes területén megmutatta már magát. Foglalkozott tanulókkal, megfordult versenyeken és különböző szakmai szervezetek munkáját is segítette, mégis mindig újra a tűzhely mellett köt ki. Ő nem más, mint Gyimesi Tamás, akinek örök jókedvét mindenki csodálja. Olvassátok hát a vele készült beszélgetésemet:



Képünkön: Gyimesi Tamás

■ TOMI, KEZDJÜK AZ ELEJÉN, MIT TUDHATUNK RÓLAD?

1971-ben születtem Budapesten. Kisebbségi nagyobb kihagyásokkal, de majdnem mindig Pesten éltem. A kihagyások alatt Százhalombattán, Békéscsabán, Hévízen, Ajkán és a Balatonon is laktam. Előbb egy lány miatt Battára költöztem, majd onnan indult a további kalandozásom. Először kőműves segédmunkásként dolgoztam, mert abban az időben nagyon kellett a pénz. Majd '89 decemberében nyitott a Club Európa, ahol Szalay János séf úr kezei alá kerültem. Ekkor lettem igazán szakács, ugyanis a Séf úr tanított meg szinte mindenre, amit ma tudok.

■ OTT DOLGOZTÁL ELŐSZÖR FELELŐS BEOSZTÁSBAN IS?

Nem. Az előtt dolgoztam már konyhafőnökként, Agárdon a Touring szállóban. Ahoová konyhafőnökként 1989. április 26-án kerültem, pont a tizennyolcadik születésnapomon. Úgy történt ugyanis, hogy a korábbi séf valami oknál fogva felállt, én meg másnap mentem be a gazdaasszonyhoz felvenni a felszereléseket és legnagyobb meglepetésemre kést és kockás nadrágot kaptam. Itt jegyzem meg főleg a fiatalabbak miatt, hogy abban az időben a dolgozóknak még fehér nadrágot kellett viselniük, a kockás, majd később a

fekete nadrág hatalmas dolog volt. Majd szóltak, hogy miután átvettem a ruhákat menjek fel az igazgatóhoz a kinevezésemért. Ekkor tudatosult bennem, hogy tizennyolc évesen séf lettem.

■ MILYEN ÉRZÉS VOLT?

Valahogy más érzés volt ez akkoriban, mint amit ma át lehet élni, hiszen ma már mindenki séf. Akkoriban ennek a pozíciónak megvolt a rangja. Elég, ha csak a kockásnadrágra gondolunk, azt nem lehetett csak úgy felvenni, az csak a séf kiváltsága volt. Ma mindenki olyan nadrágban szaladozik, amilyenben csak akar. Ez a fajta hierarchia eltűnt és ez baj. Akkor még a Séf temethetett és fel-támaszthatott.

■ VOLT A CSALÁDODBAN VENDÉGLÁ-TÓS?

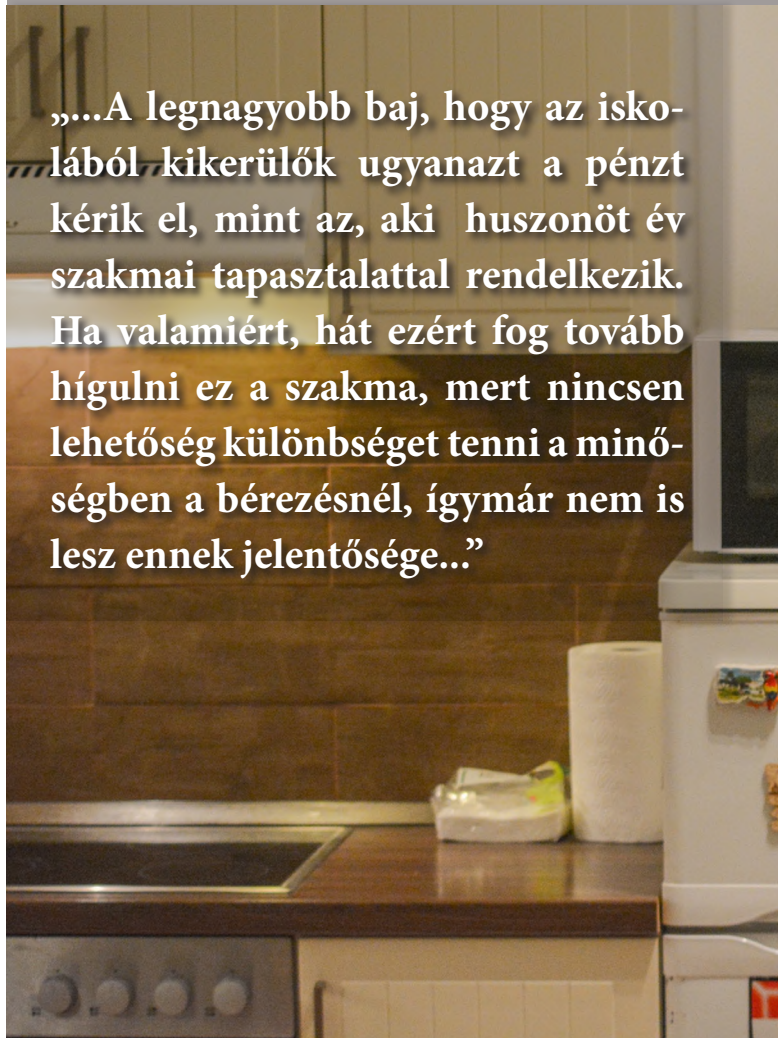
Anyám bátyjának volt egy borozója a Lehel piacnál, de ennél közelebb senki nem került a vendéglátáshoz.

■ AKKOR MI ALAPJÁN DÖNTÖTTED EL, HOGY EZT A PÁLYÁT VÁLASZTOD?

Nem döntöttem el, csupán szerelem-be estem. Már kölyökként is segítettem Anyukámnak a konyhában. Hárman voltunk testvérek és Édesanyám munka mellett nevelt minket, így elkélt a segítség. Emlékszem, jött haza a boltból a megrakott szatyrokkal, aztán nekiláttunk a friss alapanyagokból főzni. Szép időszak volt ez. Édesapám is szeretett főzni, és ami fontosabb, nagyon jó ízű ételeket készített. Sőt, a módját is megadta, a vasárnapi ebédet fehér ingben és nyakken-dőben főzte. Mindig azt mondogatta, hogy az Ő „arany kezét” örököljem.

Képközlő: Gyimesi Tamás

„...A legnagyobb baj, hogy az isko-lából kikerülők ugyanazt a pénzt kérik el, mint az, aki huszonöt év szakmai tapasztalattal rendelkezik. Ha valamiért, hát ezért fog tovább hígulni ez a szakma, mert nincsen lehetőség különbséget tenni a minő-ségben a bérezésnél, ígymár nem is lesz ennek jelentősége...”



■ ÖRÖKÖLTED?

Az aranyat azt nem, de a jó ízekkel való főzést talán igen. Visszatérve a pályaválasztáshoz. Nevelőapám okleveles gépészmérnök volt és többek között tanított a Műszaki Egyetemen is, elég okos ember volt. A kapcsolatunk nem volt felhőtlen. De, legalább rossz gyerek voltam, telve a kamaszkor minden makacsságával. Sajnos Ő nem igazán tudott az álmai felé terelgetni, de aztán úgy alakult, hogy a nyolcadik után, szakács pályára szerettem volna lépni. Igen ám, de a két iskolában a Huba utcában és az Ecseri úton iszonyatos túljelentkezés volt, nem lehetett csak úgy beiratkozni, és a tanulmányi eredményeim sem tündököltek. Valahogy azért ez mégis sikerült. Dávid László az osztálytársam apukája segített engem. Előbb betett nyári munkára az EMKÉbe, aminek komoly súlya volt a felvételinél, így tudtam elintézni, hogy felvegyenek az Ecseri útra.



■ ÖRÜLSZ, HOGY EZT A PÁLYÁT VÁLASZTOTTAD?

Hogy örülök-e? Embereket tehetek boldoggá. Éheseket, randizókat, jó üzleteket kötőket és bárkit, aki betér a kondér mellé. Annak örülök, hogy nem mást választottam. Bizonyosan minden másra alkalmatlan lettem volna és most nem beszélgethetnék Veled. Dolgozhat-

tam Csányi József, úrral és olyan nagyságokkal, akik nevét kimondani is arcpirító. Azt hiszem, hogy nem lennék boldog, ha nem lennék szakács.

■ MERRE MENTÉL TOVÁBB?

Megfordultam sokfelé, például a Pentában, vagy később az agárdi szállodában. Lehúztam a Balatonon tizenegy szezont. Ott csak a „meló „ ezerrel. 2000-ben már nem maradtam lent, hanem a tréningezés után visszajöttem és a Fortunában dolgoztam a Ványi

Lacival. Aztán a Fortuna után jött a Remiz két évig, ahol Buday Péterrel dolgozhattam. Szerintem egy különösen jó csapat voltunk, Götz Zsoltival, Havas Attilával és sok jobbnál jobb kollégával a Remiz berkeiben. De dolgoztam a Bor La Bor-ban, ahol a hétköznapi csodáit élhettem meg, úgy a vezetés, mint a kollégák részéről. Voltam Séf a President Hotelben is. Szerencsém volt megnyitni az Európa Congress Centert egy álomcsapattal.

■ KITŐL TANULTAD A LEGTÖBBET, VAGY INKÁBB ÚGY KÉRDEZEM, KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

A Ványi Lacitól és a Buday Pétertől is nagyon sokat tanultam, de a Szalay János fog-



lalkozott velem a legtöbbet. Amikor odakerültem egész fiatalon, Ő gondozta a tehetségemet. Egy kétszáz fős éttermet gyakorlatilag egyedül elvittem akkoriban, csak akkor jött be, amikor nagy pánik volt. A Ványi Séf úrtól pedig az „agyatlan párosításokat” tanultam, például a mákos borjúszüzet, narancsos rókaagombával. Igazi műhelynapokat tartottunk. Buday Pétertől pedig talán az íze-

ket.

■ HALADTÁL FELFELÉ TOVÁBB?

A Váci utcai Tavernában is dolgoztam, ahol a Ványi Laci volt a konyhaigazgató, én pedig a

Gambrinus étteremnek voltam a konyhafőnöke. Abban az időben készültünk az Olimpiára és csodálatos gasztronómiai utazásokat tettünk, de a Taverna kupán is indultam, hiszen, talán „elvárás” volt.

■ AZ VOLT AZ ELSŐ VERSENYED?

Igen, a Taverna kupa volt az első, amiben a Laci nagyon sokat segített. Utána volt a Farsang kupa, majd a Gasztro Randevú, amit már meg is nyertem a legmagasabb pontszámmal. Utána kimentem az Olimpiára, amin azt az ételt szerettem volna vinni, amivel a Gasztro Randevút megnyertem, már csak azért is, mert az már be volt tréningezve. Aztán elmentem egy Vega étterembe, így ennek megfelelően indultunk az Olimpián.

■ HOGYAN KÉSZÜLT EL A MUNKÁTOK?

Érdekes volt, és nagy élmény is egyben. Az egyetlen probléma az volt, hogy mi egy rezsón főztünk egy diákszálló étkezdéjében, és kint fagyasztgattuk a munkákat az erkélyen, mert még egy hűtőnk sem volt. Mindeközben begördült a parkolóba a Nestlé csapata, a versenyzők fényképeivel felmatricázott kamionnal. Hatalmas volt a kontraszt.



■ EZ AKKOR AZ EREDMÉNYEITEKET FOKOZZA, NEM IGAZ?

Úgy hidd el, hogy vonattal mentem, de az odaúton még nem tudtam, hogy mit fogok készíteni. Végül állati fehérje mentes ételeket készítettem. De ez ki is volt írva a táblára, mégis az egyik zsűritag elkezdett rajta lovagolni, hogy nem szép a fényezés (én a melegen elképzelt, de hidegen feltálalt kategóriában indultam), majd a tolmácsunk elmondta neki, hogy ez almapektinnel van, amit nem igazán tudsz vasalni. De volt más hiba is a munkámban, így sajnos érmet nem sikerült szereznem, de hatalmas élménnyel és sok tapasztalattal gazdagodtam. Azon felül annak is örülök, hogy eljutottam oda, amihez akkoriban még az kellett, hogy az MNGSZ ajánlása meglegyen.



■ AKIKKEL EGYÜTT KÉSZÜLTÉL AZOKNAK, HOGY SIKERÜLT?

Egy diákszallón laktunk. Tanács Attilával voltunk egy szobában, csak érdekességként jegyzem meg, hogy érezd a körülményeket, Ő a földön faragta a sütőtököket. De velünk

volt Vadon Feri és sok más remek szakember is. A zöldségszobrászok szinte mindent megnyertek akkor. A mi kategóriánkban viszont, ha jól emlékszem, csupán négy éremmel gazdagabban tértünk haza.

■ TAGJA VAGY VALAMELYIK SZAKMAI TÖMÖRÜLÉSNEK?

Igen, tagja voltam az MNGSZ-nek, de már nem fizetem a tagdíjat, mert nem kapok érte semmit. Jelenleg tagja vagyok az Étrendnek és a Chaîne des Rôtisseurs egyesületnek, ahol a Maître Rôtisseur fokozatot is megkaptam. (ez a Francia Pecsényesütők Egyesületének Mesteri fokozata)

■ AZT, HOGY LEHET MEGSZEREZNI?

Különböző eredményekkel. Legyen az verseny eredmény, vagy a hétköznapi életben elért produktum, illetve időnként adományozzák is. Nekem két ajánlóm volt, Hamvas Zoli és Kovács Lázár, így megkaphattam a legnagyobb polgári címet. Egyébként úgy tapasztalom, nálunk nincsen nagy kultusza. Bárhol a világon már nagyobbra értékelik ezeket a címeket. Nálunk a címtől nem változik semmi, maximum az embernek jól esik, hogy tudja, megvan ez is. Sokat jelent számomra, hogy ez is megvan, mert nevelőapám mindig azt mondta, hogy nem lesz belőlem semmi.



■ A MOSTANI VILÁGBAJNOKSÁGRA NEM SZERETTÉL VOLNA KIMENNI?

Dehogynem, csak ez már annyira a szponzori támogatásokon és a felszereléseken múlik, hogy így már nem vonzó számomra. Épp úgy a kiemelkedően rangos versenyzők munkáját is nagyra becsülöm, mégis úgy érzem, hogy azzal a háttérrel több hazai szakács is elérhetné azt az eredményt, sőt.

■ AKKOR ÚGY GONDOLOD, HOGY SOKKAL BIZTOSABB TUDÁS ÉS PROBLÉMAMEGOLDÓ KÉPESÉG KELLETT A TI MUNKÁTKHOZ A KORÁBBI VERSENYEKEN?

Az én ilyen irányú tapasztalatom az, hogy igen. Azok, akik a földön a saját szobájukba készítették a díszmunkát, a szükséges eszközök megléte nélkül, azok eredményeit én valamennyire feljebb értékelem, annak ellenére, hogy mindenki más munkáját is elismerem. Nem kisebbítve az elért sikereiket.

■ AZ OLIMPIÁKRÓL SOKAKNAK AZÉRT NINCSEN JÓ VÉLEMÉNYÜK, MERT KÉSZEN HOZZATÓK A DÍSZMUNKÁK. EZ AKKORIBAN MENNYIRE VOLT ÍGY?

Tudok én is olyanról, aki például elkészítette a marcipán díszmunkáját, majd ki-

utazott, elővette a csomagból, kiállította és egy óra múlva érem lógott a nyakában. Ilyen is van.

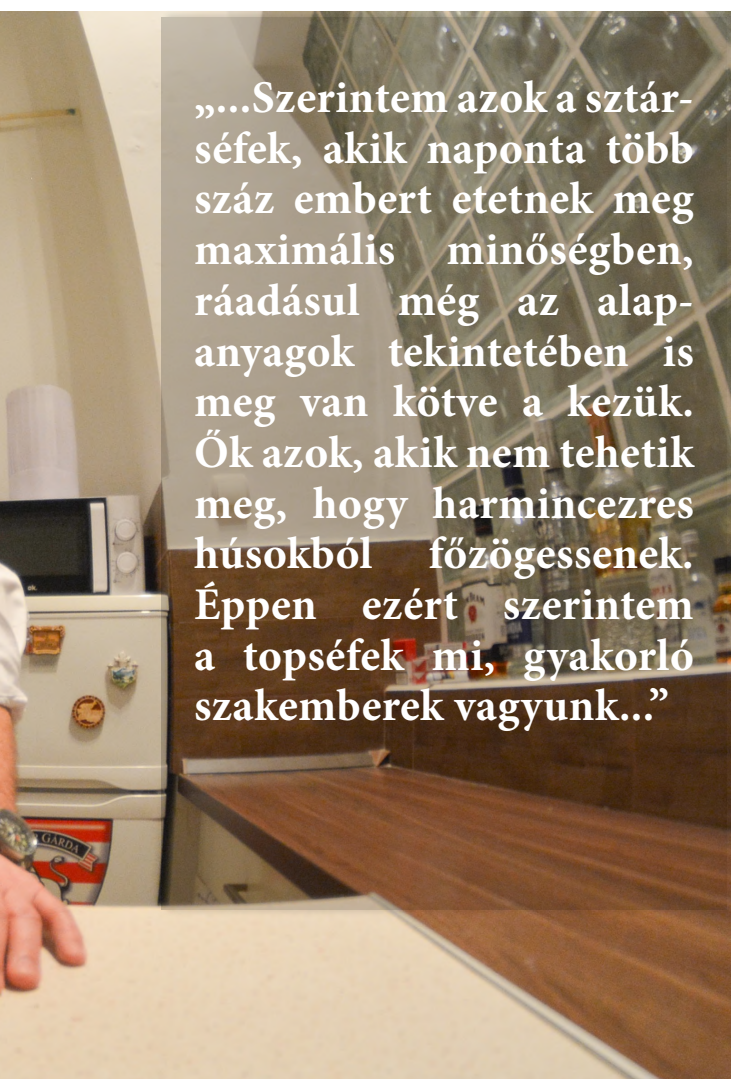
■ A KOLLÉGÁK, HOGY VISZONYULTAK HOZZÁTOK A HAZAÉRÉST KÖVETŐEN?

Mindenki örült nekünk, de mégsem számított igazából senkinek. Persze, akkoriban még nagyobb kultusza volt ennek, de ma már ez nem számít, maximum annak, aki ebbe szintén energiát fektet.



■ AKKOR MI SZÁMÍT MA?

Nem tudom. Van egy nagyon kedves barátom, aki tapasztalt szakemberként elment egy munkahelyre állás ügyben és ötszázezret jelölt meg fizetési igényként mégsem őt, hanem a nyolcszázézes igényűt vették fel. Hogy a kiválasztásnál mi számít ma Magyarországon, azt senki nem tudja. Vannak celeb szakácsok, akik jelenleg egyenlőbbnek tűnnek az egyenlők között.



„...Szerintem azok a sztárséfek, akik naponta több száz embert etetnek meg maximális minőségben, ráadásul még az alapanyagok tekintetében is meg van kötve a kezük. Ők azok, akik nem tehetik meg, hogy harmincezres húsokból főzőgessenek. Éppen ezért szerintem a topséfek mi, gyakorló szakemberek vagyunk...”

■ TÉNYLEG VANNAK CELEB, VAGY SZTÁRSÉFEK?

Nekem az ad okot büszkeségre, hogy a mindennapokban az emberek a munkámra azt mondják, hogy ők még ilyen finomat étteremben nem ettek.

Nem tudom, hogy van-e egyáltalán a sztárséfekekre igény. A csillagos helyeken a 30 fős vendégszámra van majdnem ugyanakkora személyzet. Ez mennyire lehet gazdaságos? Mivel üzletről beszélünk, valahol mégiscsak annak kellene lennie, és én kétlem, hogy a vendégek számával azonos számú alkalmazott bérét ki lehet gazdálkodni. Az nekem inkább tűnik néhány ember presztízskérdésének, mint a valóságnak. Szerintem azok a sztárséfek, akik naponta több száz embert etetnek meg maxi-

mális minőségben, ráadásul még az alapanyagok tekintetében is meg van kötve a kezük. Ők azok, akik nem tehetik meg, hogy harmincezres húsokból főzőgessenek. Éppen ezért szerintem a topséfek mi, gyakorló szakemberek vagyunk.

■ MIT GONDOLSZ A GASZTRONÓMIAI KÖZÉLETRŐL, VÁLTOZOTT VALAMIT AZ ÉVEK ALATT?

Régebben talán ez jobban működött. Ma már az összetartást kizárólag szűk körben tudom elképzelni. Szűk körben az emberek könnyebben fogják egymás kezét, ahogy bővül a kör, egyre nehezebb a közös gondolkodás.

■ MIT GONDOLSZ AZ ÉTTERMEK KÍNÁLATÁRÓL?

El vagyok keseredve, hogy mindenki full-full brutál éttermet csinál, mindeközben pedig eltűntek a jó ízek és a magyar ételek a kínálatból. Hol tudunk már enni egy jó szalontüdőt, vagy egy pirított májat. Nálam is vannak kiváló alapanyagok, szeretem is azokat használni, de ha evésre kerül a sor, én mégis csak jobban szeretem a hagyományosnak mondható ételeket.

■ A HAZAI ALAPANYAGKÍNÁLATRÓL MIT GONDOLSZ?

Az alapanyagok csodálatosak, csak nem tudod kifizetni, illetve megfizettetni. Van minden, ami kell, csak a fizetőképesség hiányzik.

■ JELENLEG A LARUS-BAN VAGY, JÓL TUDOM?

Igen, a Takács Norbi Séf úr mellett vagyok műszakvezető Séf. A Larus-ban is csodálatos alapanyagokkal dolgozhatunk, valamint igyekszünk mindent mentesen főzni. Igyekszünk ilyenekre is odafigyelni és mindent önmagával sűríteni, ha nem kell bele mindenáron tejszín, akkor nem tesszük bele. Tehát, amit lehet könnyíteni, azt megtesszük és csodálatos ételek kerülnek a vendégek asztalára.



■ A KOLLÉGÁK FELKÉSZÜLTÉGÉRŐL, SZAKMAI TUDÁSÁRÓL MIT GONDOLSZ?

Érdekes a dolog... már csak azért is, mert az én kezem alól is mentek ki gyerekek. Igazából nem érdekli őket, mert nem motiváltak. Egy érdekli őket, hogy ha hétfőn elvég-

zi az iskolát, akkor szerdán már indul is Angliába. Teszem hozzá, hogy akkora szakmai hiányosságokkal, hogy alap mártásokat nem tud elkészíteni. Alapvető technológiai ismeretek nélkül. Ez egyébként mélységesen felháborít. Természetesen ez az én hiányosságomnak is betudható, de ahogy ezt mondani szokták, hozott anyagból dolgozunk.

■ MI LENNE A MEGOLDÁS?

Az alapokra kellene a hangsúlyt fektetni, jelenleg az sincs meg. Ha lenne egy biztos alapszintű tudás, akkor arra már lehetne építkezni. Nem érdekli őket a tanulás, ők már valahogy másképp működnek. Nekünk még volt a tisztelet, az alázat. A mi időnkben, ha a séf belépett a konyhára, mindenki

vigyázba vágta magát. Ma már ez elképzelhetetlen, pedig fontos lenne.

■ NINCS ALÁZAT A KOLLÉGÁKBAN?

Vannak sokan, akik megfelelő tudással bírnak, de cserébe akkora az arcuk, hogy nem férnek el a konyhában. Vagy a másik oldal, aki egy egyszerű karajszeletelést is elront, mert nem érdekli. Nagyon nehéz pótolni a kieső kollégákat, hiszen a szakma fele külföldön van, vagy felkészületlen, jó szakember szinte már nincs is. Akik itthon maradtak és



„...El vagyok keseredve, hogy mindenki full-full brutál éttermet csinál, mindközben pedig eltűntek a jó ízek és a magyar ételek a kínálatból...”

remek szakemberek, azok elérhetetlenek, mert, ha korrekt jó főnökük van, nagy becsben tartja Őket és vigyáz rájuk.

■ MI LESZ A MEGOLDÁSA ENNEK?

Ki tudja, talán a megoldás az Egyesületekben keresendő. Ott van az Éttrend, ami például lehetőséget teremt arra, hogy különböző emberek egymás munkáját segítve haladjanak előre. Például az imént is meglátogattuk a KicsiZsóban a Horváth Zsoltot és lehet csak pár szót váltottunk, de mégis, érezhetően egy közösséget alkotunk. Ez pedig fontos, hiszen jó valahová tartozni. Az együtt töltött idő, mindig építő. Számos olyan rendezvényen vagyunk túl, amik csodálatos összhangban és nagyon jó hangulatban teltek. Ez megoldás lehet az utánunk jövőknek is, hiszen van kit, kiket felhívni, ha tanácsra van szükség.

■ A FIZETÉSEK MENNYIRE KIELÉGÍTŐK A VENDÉGLÁTÁS TERÜLETÉN?

Egy jó szakember ma már itthon is megkapja a pénzét. Lehet normális pénzt keresni, amiből azért kényelmesen megél az ember. A normális tulajdonosok már belátják, hogy a jó alkalmazottakat meg kell fizetni. Ma már meg is fizetnék őket, de lassan nem lesz kit.

■ A MUNKAKÖRÜLMÉNYEK JAVULTAK AZ ÉVEK ALATT?

Azt gondolom, hogy igen. A konyhák mindenhol fejlődtek, a gépek, eszközök is több-kevésbé beszerzésre kerültek. Talán a munkához igazított alkalmazotti létszámmal



van még némi gond. Főleg, ha egy mondjuk kilenc fős létszámból, egy külsős rendezvényre el szeretnének vinni hat főt tálalni, akkor felmerül a kérdés, ezt vajon, hogy oldjuk meg? Mi még ügyesek vagyunk és általában ezeket megoldjuk, csak azt nem tudom, hogy ki fog jönni utánunk?



■ A KÖZÖSSÉGI PORTÁLON MŰKÖDŐ CSOPORTOKRÓL MIT GONDOLSZ?

Kiváló munkákat láthatunk, azonban valami érdekesoknál fogva recepteket sosem. Pedig fejlődni abból lehetne, ha látnánk, hogy az adott képen szereplő étel a gyakorlatban is könnyedén elkészíthető. Az egymással szembeni trollkodásról és az örök vitákról nem is beszélve. Nem vagyok jó véleménnyel róluk, sőt nem olyan régen fel is hagytam a követésükkel.

■ A FIATALOK ÖNÉRTÉKEKELÉSÉRŐL MIT GONDOLSZ?

A legnagyobb baj, hogy az iskolából kikerülők ugyanazt a pénzt kérik el, mint az, aki huszonöt év szakmai tapasztalattal rendelkezik. Ha valamiért, hát ezért fog

tovább hígulni ez a szakma, mert nincsen lehetőség különbséget tenni a minőségben a bérezésnél, így már nem is lesz ennek jelentősége.

■ MILYEN VENDÉGLÁTÓIPART SZERETNÉL?

Kicsivel vendégcentrikusabbat. Éppen ezért a hamarosan megnyíló éttermekben is erre szeretném a hangsúlyt fektetni, mert mostanában erről esik a legkevesebb szó. Pedig, ha a vendég mosolyog, a főnök is mosolyog, így mindenki boldog.



■ MAGADNAK MIT KÍVÁNSZ A JÖVŐRE NÉZVE?

Ugyanezt, hogy egy vendégcentrikus helyen dolgozhassak és kimehessek a vendégtérbe, mert ott örömmel várnak. Kezet foghassak a gyakori vendégekkel. Megkérdezhessem, hogy milyen ételt készítsék a következő találkozásunkkor... és hogy tudjak mosolyogni. Valami mást, valami emberibbet kívánok magamnak.

■ VÉGÜL PEDIG MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

A legfontosabb a vendég legyen, mert attól leszünk mi elégedettek. Így nem magunkat kell majd kinevezni sztárséfnek. Nekünk az a dolgunk, hogy méltósággal szolgáltsunk a lehető legjobb minőségben, mindenki boldog meglepedésére.

Ezúton is köszönöm az interjút és kívánom, hogy méltósággal szolgálts a vendégcentrikus éttermedben!



Tűzszonglőr show

**Professzionális tűzszonglőr előadással színesítené rendezvényét?
Hívja meg csapatunkat programjaira és a rendezvényét megszínesítjük:**

06/70-312-9190 ; gipprob@icloud.com



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*



XXI. SÉFBÁLI

2019. február 9.

Már lehet jelentkezni a XXI. Séfbálra!

2019-ben újra közösen rendezzi meg a Hotel Benczúr és az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a XXI. Séfbált.

A Séfbál fővédnöke: Nemeskövi Dénes, háromszoros olimpiai- és háromszoros világbajnok, Venesz-díjas séf, a bál egyik alapítója.

A Jubileumi Séfbál díszvendége: Varga Károly, Többszörös olimpiai-, Európa-, és világbajnok, Venesz- és kétszeres Arany sapka díjas. A Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt birtokosa.

A vacsoráról <a házigazda szerepében> Tégl Imre, és meghívott Séfek gondoskodnak majd.

Időpont: 2018. február 17. szombat,
18 órától

Helyszín: HOTEL Benczúr, Budapest terem
(1068. Budapest, Benczúr utca 35.)

Részvételi díj: 13.990,-Ft/fő, amely a következő szolgáltatásokat tartalmazza:

- üdvözlő koktél
- bőséges svédasztalos vacsora
- ásványvíz, üdítő, kávé,
- bor- és pálinkakóstoló
- zene és tánc hajnalig
- belépőjegy, amely tombolajegy is egyben - értékes nyereményekkel
- 27% ÁFA és 7% szervízdíj

A belépőjegy mellé, kedvezményes árú szoba is igényelhető 2019. február 9-re, 1 éjszákára, reggelivel.

- Economy szoba egy ágyas 12.000 Ft /szoba/éj reggelivel
- Economy szoba két ágyas 14.000 Ft / szoba/éj reggelivel
- Superior szoba felár 2000.- Ft / szoba/éj

Belépőt igényelni: Gráf Attilától lehet e-mailben (graf.attila@hotelbenczur.hu) név, e-mail cím, telefonszám, igényelt jegyek darabszáma, és szobaigény megjelölésével.

Bővebb információ: +36-30/825-9236





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



Allergénekkel is lehet élni!

Kedves Olvasó! Tisztelt kollégák!

2018 évben az Oldalas magazin segítségével, folyamatos információt adtam az allergén mentes étkezés konyhai megvalósításáról. Hol leírásokkal, hol ételfotókkal, néha pedig elkészítési javaslatokkal. Céloom, hogy mindenkihez eljusson az információ, és az egyre növekvő kereslethez szakácsaink séfjeink is fel tudjanak zárkózni. Ebben a hatalmasnak tűnő feladatban az Oldalas magazin volt az első, aki segítségemre sietve közvetítette gondolataimat. Köszönet érte!

Igyekeztem több fórumot is megragadva elmondani gondolataim, bemutatni ételeim, és bizonyítani, hogy allergénekkel is lehet élni, jókat főzni, étkezni.

Nagyon sokan meglátogattak főzőiskolámban. A programok és beszélgetések végén mindenki az írott anyagot hiányolta. Több résztvevő, szülő, élelmezés vezető, dietetikus kérésére vettem a bátorságot, és könyve kötve leírtam gondolataim.



TANÁCS ATTILA



mindenmentes
főzősuli

*Főzzünk együtt
allergénmentesen!*



Tanács Attila

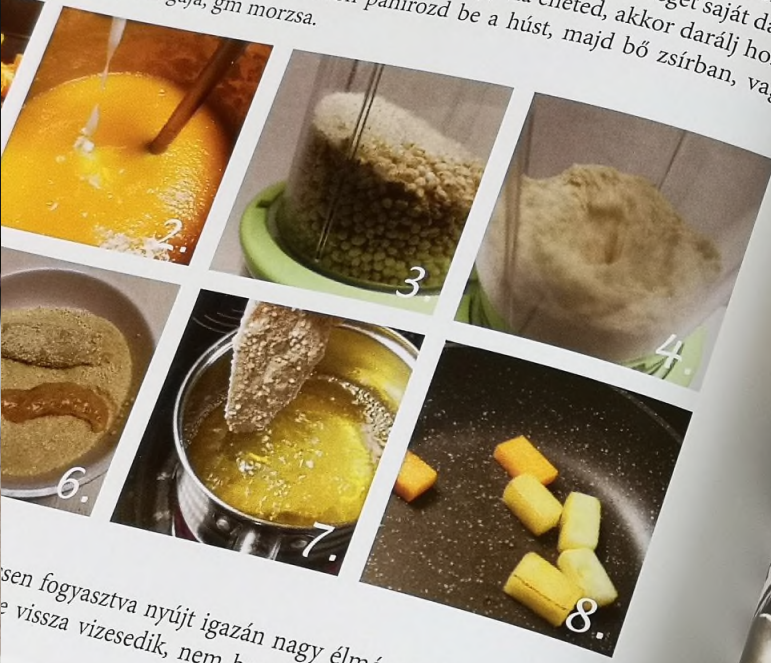
www.mindenmentesfozosuli.hu



Ebben a könyvben elsősorban ételeim, napi étkezésem és néhány különlegesebb étel kapott helyet. Az ételek könnyen elkészíthetők, néhánynál a fázis fotók, és a receptek is segítik az olvasót. Inkább elbeszélő szakácskönyv, mint recept gyűjtemény, hiszen a mentes alapanyagokról, alkalmazásukról, sokat kell beszélni. A sorok elolvasása után lehet az adott recepturának, ételnek neki állni. A könyv több mint 100 ételt tartalmaz, ám a receptek sem a megszokottak, hisz három oszlopban van a felsorolás. A hozzávalók és a mennyiség oszlop mindenkinek ismert, de a harmadikban a „helyettesítés” kapott szerepet. Ez a hozzávalóknak ad egy alternatív lehetőséget, így egyfajta átjárhatóságot biztosítva válik matrixá a könyvben. Ezeket nézve már a 100 étel akár többszörösére is nőhet.

Kérem ne várjon senki kiszámolt napi szénhidrátokat, orvosi javaslatokat, sem az általam is tisztelt dietetikai tanácsokat.

...dusítva nem csak... En kevés gyömbérrel, borssal,
...kócs, amaránt, rizs, barna rizspehely) Ha eheted, akkor darálj hozzá
... Keményítő, tojássárgája, gm morzsa.



...sen fogyasztva nyújt igazán nagy élményt. Fagyasztásnál,
...e vissza vizesedik, nem beszélve a frissen még meglévő
...gen, mi használjuk ezt a tárolási lehetőséget is. Ha
...ban, tudatosan. Ha nincs speciális sokkoló készü-
...ellőzve. Fontos hogy ne maradjon kint a konyha-
...A lehetőségeinkhez mérten minél rövidebb idő
...fagyási pontra.



Ízesen, de mentesen!

Naponta húsos és vegán menüt kínálunk, mellette gluténmentes napi ajánlatok közül lehet válogatni. Minden nap friss gluténmentes pékáruval is várjuk vásárlóinkat!

Budapest, Üllői út 277/9 | +36/20-357-1921
www.tepszi.hu | www.facebook.com/tepsziételbar



Célom a saját napi életem, étkezésem, bemutatása. Könyvem főszereplője az edénye és a fakanál. Érthető nyelven szeretném tolmácsolni, hogy a táplálékallergia után is van élet!

Egyre több az igény, így nagy hangsúlyt fektetek az allergénmentes ételek oktatására, a szakirányú képzésbe. A mindenmentes főzősuli szeretettel vár minden szakembert, aki a fejlődést választotta, és tanulni szeretne. Nagy örömmel tölt el, hogy komoly szakemberek, vezető séfek is meglátogatták kicsiny konyhámat. Megnyugtatóssal tölt el az is, hogy szükség van a munkámra és még tudok nektek újat mutatni.

Köszönöm mindenkinek, aki 2018.-ban támogatott, bízott bennem és segítette munkámat.

2019.-ben is várok mindenkit sok szeretettel a mindenmentes főzőiskolámban.

Köszönettel!

Tanács Attila
www.facebook.com/mindenmentesfozosuli
www.mindenmentesfozosuli.hu



RÉPÁS SÜTI PALEO

Az történt, hogy kicsit túl készleteztem magam mézeskalács lisztkeverékből. No, nem nagy a készlet, csak egyszerűen karácsony előtt már nem volt időm mézeskalácsot is sütni, de mindenképp szeretném hasznosítani.

Tavaly tulajdonképp ezzel a lisztkeveréssel kezdődött ismeretségem az Éléskamra megoldás lisztekkel, persze akkor sem mézeskalács készült belőle, hanem egy remek palacsinta. Így elég bátran nyúltam a témához és most sem csalódtam, ez a répás paleo süti fergetegesen finom lett

Felvertem a tojásokat, hozzáadtam az édesítőt, az olajat, a vizet és a citromlét, belekevertem a lisztet, majd a diót, legvégül a vékonyra reszelt répát. Alaposan kikevertem és egy sütőpapírral bélelt tepsibe simítottam.

Ekkor kapcsoltam be a sütőt, a tészta addig pihent, míg a sütő felmelegedett 180 fokra. 30 percig sütöttem, de túpróbával ellenőriztem a közepét, hogy ne legyen "maszatos"

Porcukorral megszórva tálalom.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

400 g reszelt répa,

200 g Éléskamra

mézeskalács lisztkeverék,

4 m-es tojás,

200 g dió,

1 evőkanál

5szörös édesítő,

1 dl kókuszolaj,

4 dl víz,

10 g citromlé



**ISTENTŐL ÁLDOTT, BÉKÉS KARÁCSONYT
ÉS SIKEREKBEŊ GAZDAG
BOLDOG ÚJ ÉVET KÍVÁNUŊK MINDEN
KEDVES OLVASÓŊKŊAK!**

SIDALAS
Oldalas magazin szerkesztősége

MITŐL LESZ EGY RENDEZVÉNY JÓ?

Rengeteg program van manapság, ami a gasztronómiára helyezi a fő hangsúlyt, azonban az is igaz, hogy sokszor ezek egy kaptafára készülnek és burkoltan ugyan, de kizárólag üzleti érdekeken alapulnak. Az üzleti érdekekkel semmi gond nem is lenne, ha maradna a rendezvényekben szakmaiság is.



Vannak olyan rendezvények, kiállítások, ahol felvonultatják a szakmai beszállító cégek termékeit, és előadások keretében is igyekeznek lekötni a rendezvény látogatóinak figyelmét. Az „igyekeznek” talán a legjobb szó, hiszen általában itt el is akad a dolog. Sajnos egykaptafára készült programokkal, előadókkal lehet az ilyeneken szembesülni. Nem ritka, hogy kicsit aktívabb részvétellel már betéve tudhatjuk az előadásokat, és azok forgatókönyvét. Akkor vajon mi-

ért mennek el az emberek az ilyenekre? Talán a közöség miatt, vagy azért, hátha hallanak mégis valami új információt, hírt.

Mégis, mivel érdekelt, hogy szakértőink, hogy látják ezt a kérdést, így ebben a hónapban ezt kérdezzük tőlük, mégpedig, hogy megtudjuk nekik mit jelent a jó szakmai rendezvény fogalma? Mit várnak azoktól? Milyen rendezvényeket, előadásokat hiányolnak? Vagy egyszerűen csak meg vannak-e elégedve a jelenlegi rendezvényekkel? Éppen ezért, hogy választ is kapjunk tőlük, ezen kérdésekre, megkérdeztük Őket:

Mitől lesz egy rendezvény jó?



Kiss Krisztián

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

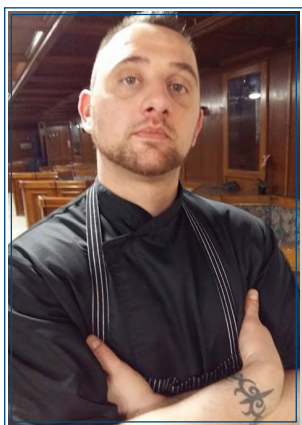
Szögezzük le, hogy a szakmai rendezvény, egy elég nehéz műfaj. Elsősorban talán azért, mert az adott térben egy akkora nagy tudáshalmaz jön össze, hogy ott igen nehéz helyt állni kiállítóként. Vagy igen nehéz kiállítóként különböző tudásszomjú embereknek megfelelni.

Számomra két véglettel nagyon nem értek egyet. Az első, mikor olyan horror árakat szabnak kiállító terekért, hogy az már nem emberi. A

másik, mikor valaki feltalálja a panírozó gépet és el is akarja adni. Sajnos mikor eljutok valamilyen rendezvényre, elsősorban a kollégáknak örülök, akikkel találkozok.

Szerintem a jó rendezvény, elsősorban innovatív, előre mutató.

Nyilvánvalóan a szakmai rendezvény is biznisz. De még kicsit ott tartunk, hogy nagyobb hányadában üzlet, kisebb hányadában szakmai.



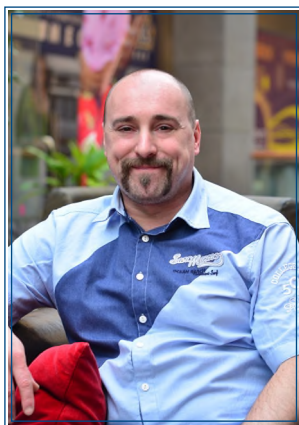
Danyi Gábor

Gyakorló szakács. Dolgozott a közétkeztetésben és a kereskedelmi vendéglátásban is. Fontosnak érzi a tradicionális gasztronómia megtartását, ugyanakkor nem zárkózik el az újtól.

Anno amikor elkezdtem látogatni szakmai rendezvényeket a kíváncsiság vezérelt, de akkor még gyerekcipőben jártam, még nem tudtam hozzászólni az eseményekhez, úgyhogy maradt a bábéskodás. Nyilván ezek üzleti találkozók, így érthető a látogatottság és az érdeklődés, az ember mindig keresi az újabb lehetőségeket,

de közben biztosan tudhatja, hogy fog találkozni régi arcokkal, akiket már ismer. Plusz az emberekre óriási hatással van ezeknek a marketingje, beharangozása, a helyszínen létrehozott látvány, minden világít, csillog villog, zenél, rengeteg ingert kap ilyenkor az ember, és ez az illúzió kicsit elfeledteti a szürke hétköznapokat, helyi vásárlásra késztet, amitől gazdagabbnak érezhetjük magunkat (ezek gyakorlati marketingfogások, plázák, bevásárlóközpontok, áruházak szintén használják ezt a trükköt) ráadásul jó vendéglátósként tudjuk, hogy ember embert vonz.

Így aktívabb részvétellel az előadások egyformának tűnhetnek, talán az is, de legtöbbször nem járnak el minden rendezvényre ahogy én sem, mivel... hát igen, kevés gyakorlati szakmaisággal találkozok, és nem tudok gazdagodni akkora élménnyel, mint amekkora volumenű a rendezvény, úgyhogy marad ugyanúgy a bábéskodás.



Simon Gábor

Gyakorló konyhafőnök. Tapasztalatait több évnyi külföldi munkával szerezte. Elsődleges számára a szakma szeretete. A hiányosnak mondható ételek, új technológiákkal való párosítását, modernizálását kedveli.

Mindenképp kiemelném az adott szakma színvonalának megfelelő kiállítás biztosítását. Valamint nagyon fontos az előadások tematikáját úgy felépíteni, hogy tényleg újat tudjon nyújtani. Lehet megerősíteni a jól bevált dolgokat, de szólnia kell ugyanakkor az újdonságokról is!



Péntek Tamás

Gyakorló konyhafőnök. Több budapesti étterem konyhafőnökeként tevékenykedett, többek között a Gellért Hotel konyhafőnöke is volt. Tiszteli a hagyományokat, és szereti az újat.

Röviden csak annyit, ha leköt és nyújt is valami kreativitást, akkor JÓ! Ehhez viszont általában ott kell lenni.



Gyetvai György

A Gasztro Corner Király 100 étterem konyhafőnöke. Fontos számára a hagyomány, de úgy gondolja, hogy tudni kell megújulni, azaz haladni kell a korral.

Egy rendezvény elsősorban a felkészültségről, naprakészségről kell, hogy szóljon. Egy kiállítónak, a látogató minden kérdésére napra kész információval kell szolgáljon, nem csak a figyelem felkeltés a cél. Számomra fontos, hogy a kiállított dolgokról megfelelő információt kapjak, ha ki szeretném próbálni. Az sem elhanyagolható, ha

egy hozzáértő, felkészült ember informál! Ezért azt mondom, a rendezvény akkor igazán jó, ha hiteles, szakmai, felkészült és nem egy „búcsút” csinálnak belőle.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



Szappanyos Viktor

Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az összszakmai összefogás híve.

Egy szakmai rendezvény attól lesz jó, illetve kiemelkedő, ha a szakma minden szegmensét megtudja szólítani! A kifőzdétől, a szállodákon át, a közétkeztetésig, úgy, hogy a kiállítás tárgya technikailag is ilyen metódusban tudjon segíteni a legkisebbtől a legnagyobbig. Fontos lenne az egészségesebb étkezéshez szükséges alapanyagok bemutatása, megismertetése. Akár a jó magyar halakkal is lehetne turnézni, mert

van belőle elég, de sajnos keveset fogyasztunk belőle! Tengerünk már sajnos nincs. Nagyon fontos lenne még a kiállítók részéről a felkészültség, hogy ne azt a választ kapjam egy kérdésemre, Ő igazából csak azért van itt, mert mást nem találtak ez így nem szerencsés. Szóval egy szakmai kiállítás szóljon az újdonságokról, átfogó háttér támogatással mind technikailag, mind szakmailag. Ekkor lesz igazán sikeres egy ilyen rendezvény, valamint ekkor lesz érdemes kilátogatni a szakmának. Szerintem!



1276



Vidékháló

Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



Rác Túrkevei Lajos

Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétfévente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az RTL klub főzőműsorából is.

- 1; Legyen neve
- 2; Legyen témája
- 3; Legyen közönsége, akár laikus vagy akár szakmai körökből
- 4; Szóljon érthetően, ne azon kelljen gondolkodni, miről van benne szó

5; Szórakoztató legyen

6; Ne csak a „száraz anyag” legyen benne

7; A fellépők színvonala, ne essen egy bizonyos szint alá!

8; Adjon teret minden lehetséges érdeklődőnek, fellépőnek.

9; Minden modern kori vívmányt használjon.

10. Színes érdekes, programok legyenek, hozzákapcsolva

11; Bárkinek hozzáférhető legyen.

Mivel több rendezvényben, is aktív szereplő vagyok, mint szervező, és mint résztvevő. Nehéz megfelelni, mindenkinek egyformán, és újra csak megjelenik az ezerfejű Cézár!

A programok mindenkinek szólnak, de nem mindenkinek lehet megfelelő.

A közvélemény-kutatás fontos és hasznos is, ez által mindent elkövetnek a szervezők, a program valós értékének a növeléséhez.

Van, aki több, népzenei előadást szeretne, több rockot, verses előadást, vagy csak egyszerűen ott szeretne lenni, kikapcsolódni, szórakozni! Hiába van több tíz év tapasztalatom igazán erre nincs pontos válasz, mi lenne jó! Milyen egy igazán jó és érdekes rendezvény.

De dolgozni kell tovább, hogy minden sikeres legyen, lehet nem lesz 100%-os de törekedni kell rá.

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL

MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



PÉCS

Látogasson el Pécsre és környékére és kísérje figyelemmel programjaik sokaságát az eseménynaptárban és az aktualitások között!

Pécs megyei jogú város, Magyarország ötödik legnagyobb települése, Baranya megye, a Pécsi járás és kistérség székhelye.

A kelta és pannon törzsek lakta vidéken a 2. század elején a rómaiak alapítottak várost Sopianae néven. A település a 4. századra tartományi székhellyé és a korai kereszténység egyik jelentős központjává vált. Az ebből az időszakból származó ókeresztény temetői építmény együttest az UNESCO Világörökségi Bizottsága 2000 decemberében felvette a világörökségi listára.

A püspökséget 1009-ben Szent István király, az ország első egyetemét 1367-ben Nagy Lajos király alapította a városban. (Ma is itt működik az ország legnagyobb létszámú egyeteme, közel 34 ezer hallgatóval.) A középkori Pécs az ország kulturális, művészeti életének egyik központjává tette Janus Pannonius püspök, a magyar humanizmus nagy költője, a latin nyelvű magyar költészet legjelesebb képviselője.

A 150 éves török hódoltság után – e korszakból olyan gazdag építészeti emlékek maradtak fent, mint a Gázi Kászim pasa dzsámija a város főterén –, 1780-ban Pécs szabad királyi városi rangot kapott Mária Terézia királynőtől. Ezt követően erőteljes polgárosodás, gazdasági fejlődés indult el. Az iparosodás a 19. század első felében jelentősen felgyorsult, a Zsolnay-kerámia, a Litke-pezső, az Angster-orgona világhírűvé váltak.

Pécs mindig soknemzetiségű település volt, kulturális rétegek rakódtak egymásra, nemzetiségek hagyományai, értékei ötvöződtek két évezredes története során. Magyarok, horvátok és svábok ma is békében élnek egymással gazdag kulturális polarításban, így nem meglepő, hogy a város 2010-ben Essennel és Isztambullal együtt Európa egyik kulturális fővárosa lett.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Pécs és környéke

2 felnőtt + 2 gyermek / 5 nap / 4 éjszaka*

HungaryCard
csomagokkal

KEDVEZMÉNY MEGTAKARÍTÁS

Vasúti jegy Budapest–Pécs (2. oszt.)	50%	%	8.970 Ft
Szállás a pécsi Boutique Hotel Sopianae-ban	20%	HC	25.600 Ft
Székesegyház	20%	HC	480 Ft
Dzsámi	20%	HC	400 Ft
Színházjegy 4 főre a Pécsi Nemzeti Színházba	20%	HC	2.400 Ft
Janus Pannonius Múzeum múzeumbérlet	100%	P	12.000 Ft
MecseXtrém Park egész napos felnőtt belépő	10%	B	500 Ft
Vacsora a Palatinus Étteremben	10%	HC	1.600 Ft
Örökség-jegy a Zsolnay Negyedben	50%	B	5.500 Ft
Planetárium	15%	HC	330 Ft

HungaryCard Plus csomaggal megtakarítható összeg:

57.780 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.



FOTÓ: WIKIPÉDIA

BESTILLO



Erdei meggy
pálinka



Kérlelhetetlenül fűszeres, pikáns marcipánbomba. A kesernyés, gyógynövényes tónusokat a határozott magkarakter árnyalja tovább.

www.bestillo.hu



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

Hírek

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a mesterképzés vizsgabizottsági elnökeinek előadást tartott a hiteles mesteri címről.

* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, mely célja, hogy az Oldalas magazin hatékonysága tovább nőjön, és a tudósítások, a nagyszabású projektek kommunikációs csatornája tovább fokozódhasson.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

www.oldalasmagazin.hu

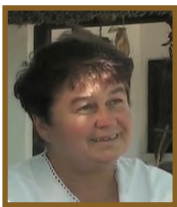
REÁLISAN GONDOLKODNI

Sokszor eltűnődöm, hogy vajon mit is jelent reálisan gondolkodni? Vajon az emberek többsége tud reálisan gondolkodni, meglátja a láthatatlan tartalmat, vagy már egy könnyen irányítható fogyasztóvá vált, aki mindent elhisz, amit felfestenek elé?

A mai fogyasztói társadalomban nem meglepő, ha igyekeznek az embereket irányítani, teszik ezt azért, mert így könnyedén rábeszélhetőek egy-egy adott termékre. Vagy ami a legrosszabb még csak nem is kell őket rábeszélni, hiszen maguktól akarják megvásárolni azt. Ez az érdekek mentén zajló irányítás jelen van minden szakmában, minden területen, így a mi szeretett vendéglátásunkat sem kerülte el. Gondoljunk csak bele, hogy mennyi új eszköz, gép, vagy termék jelenik meg a piacon, ami mind-mind a fejlődést szolgálja, legalábbis ezt mondják róla, és amit igyekeznek úgy beállítani, hogy mindenki vágyjon utána. Ezek a behatások általában nem reklámokon keresztül érkeznek, ugyanis az túl egyértelmű lenne, sokszor csak rávezetnek

arra, hogy „Mi a helyes irány”. Így elég, ha egy neves séf használ egy bizonyos terméket, vagy eszközt, vagy ha egy menő szaklap megír egy kifelé nem látzó, de fizetett PR cikket, máris vágyakozunk az ominózus termékre. Ki ne szeretne az idei trendeknek megfelelő, menő alapanyagokkal, eszközökkel dolgozni, vagy az éppen aktuális Top 10-be bekerülni? Ilyenkor menni kell a többiek után, mert az egyediség ma már nem divat, sajnós. Ez még önmagában nem is lenne baj, ha nem okozna olyan fokú rombolást, melynek következményeként például eltűntek a magyarnak mondható éttermek a kínálatból, hiszen azok nem eladhatók, azok nem trendiek, így azokba nem vágyik senki. Illetve igen, a magyaros éttermeket hiányoló fogyasztó, de hát kit érdekel, ő alkalmazkodjon ahhoz, ami van. Ez az irányított világ így jó ahogy van <majdnem> mindenkinek! Érdemes tehát a dolgokon mögé nézni, és a megtévesztéseken átlátva, reálisan gondolkodni.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

AZ ÉLELEM FOGYASZTÁSA



Két fontos dolog határozta meg a táplálkozás éves rendjét: az egyik, hogy milyen nyersanyag készlet állt rendelkezésre, és éppen az adott időszakban milyen paraszti munka volt elvégzendő.

Természetesen lehetőség szerint friss nyersanyagot használtak és a tárolt élelmiszerek inkább a téli és a tavaszi időszakban kerültek felhasználásra. A házaknál a konyhai szabad tűzhelynél - melyeket sokszor szalmával, nád törmelékkal fűtöttek - készültek a főtt ételek.

Az alapvető élelem a búzából és a rozsból készült kenyérféleségek voltak. A búzából nem csak lisztet őröltek, hanem gyakran hasz-

nálták köleskása helyett vagy rántott levesbe betétként.

Cukros tejben készült a búzakása. Készítése előtt a gabonát beáztatták és megszáritották, majd mozsárban tisztították meg a héjától. A mozsárban vastörő vagy fejszenyel segítségével szabadították meg a szemeket a héjaktól.

A málé is kedvelt, heti rendszerességgel fogyasztott ételnek számított, különösen azért mert cukorral elkeverve magas tápértékkel bírt és a kész ételt könnyen lehetett szállítani is.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Téli versek, rigmusok:

Csanádi Imre:

Első hó köszöntő

*Hó, hó, friss hó,
angyalváró
gyögyehulló
gyöngyvirág-hó-*

*csupasz bokrok
csipkézője,
fák fodros
fejkötője,*

*kerítések
készkenője,
hegyek-völgyek
ünneplője*

*Szalai Borbála:
Mesevilág*

*Fehér lett a kert,
az udvar,
fehér lett a
nagyvilág!
Mesebeli kristályoktól
mesések a kerti fák.*

*Csakhogy nem hó hullott
rájuk,
nem is dér és
nem dara...*

*Mesés kertbe mesés fákat
varázsolt a
zúzmará.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi a kannibálok kedvenc gyorskajája?
- ???
- A pizzafutár.
- Miért kopog a fapapucs?
- ???
- Mert nem éri fel a csengőt.
- Hogy hívják a részeg fáraót?
- ???
- Rumszesz.



- Milyen fejedőt viselnek az újszülöttek?
- Cumi süveget!

- Ki az abszolút szűz?
- ???
- Az az apáca, aki a kotongyárban dolgozva azt hiszi, hogy egereknek csinál hálósákat.

- Mi a közös a terhes nőben és egy átlagos diákban?
- A 9 hónapig tartó, rendszeres reggeli rosszullét.
- Miért biztos, hogy megbízhatóbb a Linux mint a Windows?
- ???
- Mert befagyott ablakot már mindannyian láttunk, de megfagyott pingvint?

- Hogy hívják a mozigépész feleségét?
- ???
- Matiné.

Pasi bekerül az elmeógyógyba. Kérdi az orvos:

- Ön miért került ide?
- Mert elvesztettem a szemüvegem.
- És miért ide hozták?
- Miért, ide hozták?

- Két spicces barát egymást támogatva megy hazafelé.
- De jó lenne, ha egér lennék! - mondja az egyik.
 - Miért akarsz éppen egér lenni? - kérdezi tőle a barátja.
 - Mert az anyósom csak az egértől fél.

Kékhegy

Andesit

2016



A Diós-dűlő 50 évesnél idősebb tőkéről szüretelt, apró fűtű cabernet franc szőlőből készült tétel, mely két hetet erjedt héjon, kézi csömöszölés mellett. A murci ezt követően tartályban fejezte be a fermentációt. Szűretlen, derítetlen.

www.kekhegy.hu

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

Kezdődik a 129. országos énekesmadár-etetési szezon

1890-ben indult el Magyarországon a lakosság települési madáretetési mozgalma. A mintegy ötven potenciális etetőlátogató madárfaj megfigyelése egyedülálló élményt kínál a kertekben, a parkokban és a sokadik emelet magasságában is. Ugyanakkor szeretnénk felhívni a lakosság figyelmét arra, hogy a vízimadarakat soha, sehol, semmiel ne etessék, mert ez tömeges pusztulásukat okozhatja. Az énekesmadár-etetési időszak dandárja hazánkban az első fagyok késő őszi beköszöntétől ezek megszűnéséig, november második felétől márciusig tart. Az etetők madárforgalma elsősorban a tél keménységétől, ezen belül is főleg a hótakaró vastagságától és tartósságától függ. Enyhe teleken az etetőket látogató madarak faj- és egyedszáma gyakran csak fele, harmada a megszokottnak. Az énekesmadaraknak adható téli madáreleségek 3+1 csoportba sorolhatók: napraforgó, amibe apró szemű kölest is lehet keverni; állati zsiradék (háj, faggyú, főzéssel sóltanított szalonna, cinkegolyó); alma (gallycsonkokra szúrva és földre szórva) és bogyók (vadszőlő, borostyán, tűztövis, nyugati ostorfa, fagyal); plusz ivó- és fürdővíz, a befagyott itatókban a naponkénti vízcsere. Bármilyen mással kísérletezni felesleges, és a madarakra nézve kockázatos lehet.

Részletek Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület oldalán.

(MME/OPH)



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2018. 11. 01.
LAPZÁRTA: 2018. 10. 15.

csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

*
Hirdessen Ön is az
Oldalásban!

*

marketing@oldalasmagazin.hu

TÉLELŐ, KARÁCSONY HAVA

DECEMBER 1.

A MAGYAR RÁDIÓZÁS NAPJA

DECEMBER 6.

SZENT MIKLÓS – „MIKULÁS NAPJA”

DECEMBER 21.

TÉLI NAPFORDULÓ; A CSILLAGÁSZATI TÉL KEZDETE

DECEMBER 24.

ÁDÁM ÉS ÉVA – „SZENTESTE”

DECEMBER 25.

KARÁCSONY – JÉZUS KRISZTUS SZÜLETÉSE

DECEMBER 26.

KARÁCSONY MÁSNAPJA

DECEMBER 31.

SZENT SZILVESZTER PÁPA – „SZILVESZTER”

Havi szállóige:

„A ma politikája holnap történelem.”

(Nábrády Mária)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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



UTAZÁS ÉS ÉLMÉNY KEDVEZMÉNYEKKEL!



- 50%–33% vasúti kedvezmény
- 1500 forint kedvezmény a heti vagy a havi D1 autópálya e-matrica árából
- 50% kedvezmény a Volánbusz járatain
- 50–100% kedvezmény öt nagyváros helyi járataira
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–100% kedvezmény rendezvényeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban
- 20–50% kedvezmény kalandparkokban
- 20% kedvezmény dunai hajózásra
- 20–50% kedvezmény a Balatonon a menetrend szerinti járatokon
- 50% kedvezmény a Széchenyi-hegyi Gyermekvasút járatain
- 50% kedvezmény a Művészetek Völgye fesztivál napijegy árából



KEDV
EZMÉ
NYEK



Ha még többre kíváncsi: www.hungarycard.hu

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

HUNGARYCARD
MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

basic

standard

plus

www.hungarycard.hu