

„...és minden a helyére kerül!”



IBDALAS

magazin

VÖRÖSLENCSE CURRY

DUPLA SZAKÁCSVERSENY

ÚJÉVI LENCSEFASÍRT

A TÖKÉLETES CSÜLÖK

NEM MINDEN AZ ÓRASZÁM

Gráf Attila
„...az igazgató...”

01.

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 tartalomról:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Vöröslence curry spenóttal

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: A tökéletes újévi
Csülök receptje

OBJEKTIV

18.
oldal

Interjú Gráf Attilával, aki a Hotle
Benezúr vendéglátásigazgatójaként te-
vékenykedik.

43.
oldal



Mit vártok a 2019-es évtől?
- erről a témáról kérdeztük
szakértőinket

MINDENMENTES

36.
oldal

Allergénmentes boldog újévi üzenet
Kívánok!

55.
oldal

Minek az új?

Az ősbonos mangalica

Vélemény

54.
oldal

Hogy mit kívánok 2019-re?

+1
oldal



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

Köszöntő:

Bízom benne, hogy mindenki felébredt és kipihente az ünnepek, de legfőképpen az évbúcsúztatás fáradalmait. Mindenkinek kívánok erőt, egészséget, valamint sikerekben gazdag újévi üzenet. Kívánom, hogy sikerüljön céljaitokat megvalósítani, valamint mindazt egészségben töltsétek. Egyszerűen minden földi jót kívánok az újévre! És persze az új évben se felejtsetek olvasni minket!

BÚÉK!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalas 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: 14362;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;

Fotó, illusztráció: Oldalas 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! © Oldalas 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 2019

- 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 TELEFONON IS!

Játék

NYERD MEG



Autópálya matrica 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!



VÖRÖSLENCSE CURRY SPENÓTTAL

A tavalyi év utolsó főzésének receptjével kezdem az új évet, ezúton is sikerekben, egészségben, bőségben, jószágban bővelkedő, boldog 2019-et kívánva MINDENKINEK! A magam részéről remélem olyan fantasztikus ízekkel járulhatok hozzá az új

Hozzávalók: 4 személyre

40 dkg vöröslencse, 20 dkg bébi spenót, 1-1 darab sárga, zöld, piros kaliforniai paprika, 1 doboz kókusztej (kb 4 dl), 1 doboz hámozott paradicsom konzerv (kb 40 dkg), 1 csokor újhagyma, 3 duci gerezd fokhagyma, 0,5 l víz, 3 evőkanál olaj, 1 kb 2×2 cm-es gyömbér, 1 csapott evőkanál őrölt koriander, 1 csapott evőkanál kurkuma, 1 csapott evőkanál őrölt római kömény, 1 teáskanál mustármag, 1 teáskanál cayenne bors, 1 teáskanál füstölt pirospaprika, só, 1 fél citrom leve

esztendőhöz, amelyen íz orgiával zártuk a tavalyit, ezzel a recepttel. Apróra vágtam a hagymát, fokhagymát és az olajon megdinszteltem. Amikor a hagyma már üvegesedett, hozzáreszeltem a gyömbért, belekockáztam a magtalanított paprikákat és a spenót leveleket, kicsit lepirítottam.

Amikor a spenót levelek is összeestek, sorban minden fűszert beleszórtam, folyamatosan kevergettem és hagytam, hogy a fűszerek is kiengedjék aromájukat. Beleszórtam a lencsét, felöntöttem a kókusztejjel Vöröslencse curry spenóttal hozzáadtam a vizet, a paradicsom konzervet, amiben most igazi olasz szilva paradicsomok voltak, ezeket szintén felkockáztam, mint a paprikát. Összekevertem, lefedtem és 20 percre a sorsára hagytam, ennyi épp elég a lencsének. Amikor elzártam a tűzhelyet alatta, belesavartam egy fél citrom levét és elkevertem benne. Tálaláskor bármilyen friss zöld jól illik hozzá: snidling, koriander, petrezselyem, újhagyma szár, de én erről elfeledkeztem így a kertben még épp fellelhető friss zellerlevelekkel tálaltam.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

A RECEPT SASS ERIKA TOLLÁBÓL SZÁRMAZIK ÉS ELÉRHETŐ A WWW.TEPSZI.HU HONLAPON IS.

Gasztronauta: A tökéletes újévi csülök receptje

A CSÜLÖK EGY KULTÉTEL, MÉG MA IS, DE UGYANAKKOR MEGOSZTÓ IS. ÉPPEN ÚGY, MINT A PACAL, SŐT ÁLTALÁBAN AZ ÚJRA DIVATBA JÖTT BELSŐSÉGEK. AKI NAGYOKAT SZERET ZAB.....SZÓVAL NAGYÉTKŰEKNEK EZ EGY ÜNNEPI ÉTEL, MÁSOK KIBORZONGANAK A ZSÍROS, SZAFTOS HÚSDARAB LÁTTÁN.



Mit jelent, hogy tökéletes recept? Van olyan egyáltalán? Ahány konyha, annyi szokás, és ki így szereti, ki úgy. Másként készítették el az első világháború előtti Magyarország sokszínű gasztronómiájának világában és megint máshogy készítik el faluhelyen. Sokan vannak akik kemencében és tudományos módszerekkel a legmenőbb vendéglátó helyeken.

Néhány fontos és jellemző paraméterében, azonban mindegyik megegyezik, amikor azt mondjuk: Ez volt életem legjobb sült csülke. Legyen a hús omlós, a bőre ropogós, mint a csipsz, teljes keresztmetszetében finoman fűszeres legyen, és finoman füstölt íz hassa át. Bizony egy kezemen meg tudom számolni hányszor ettem életemben ilyen. Éveken át kerestem a módszert hogyan tudnám reprodukálni. Finomak lettek, de nem a várva várt íz és eredmény hozták.

Most, hogy jó pár éve kívülről is foglalkozom a gasztronómiai eszközökkel és technológiákkal, más módon közelítem meg a kérdést. Egyetlen módszerrel nem érek célt könnyen és nem mindig reprodukálható az eredménymegülni. Kombinálni kell a módszereket. A leghagyományosabbat a legmodernebbel. Szét kell szedni részekre, majd úgy összerakni, hogy megkapjuk amire vágytunk.

A Csülök toplistámon több elkészítési módon készült csülök is szerepel. Például az egyik legjobbat Rápolthy Pisti barátom sütötte búbos kemencében a Tuba Tanyán, felejthetetlen volt csakúgy mint a Kistücsük Pékné módon



GRILLPARTIT ADNA, DE TÚLSÁGOSAN ELFOGLIALT?

KAMADO JOE ÉS SOUS-VIDE CHEF BEMUTATJA



**SOUS VIDE
CHEF**

4 ÓRÁT ADUNK AJÁNDÉKBA!

- ELŐKÉSZÜLETEK 1 ÓRA (SZELETELÉS, PÁCOLÁS, ÍZESÍTÉS, MOSOGATÁS)
- TŰZGYÚJTÁS, PARÁZSRA VÁRÁS 1 ÓRA
- GRILLEZÉS A VENDÉGEKNEK 2 ÓRA

KAPCSOLÓDJON KI VENDÉGEI TÁRSASÁGÁBAN, AZ ELŐKÉSZÜLETEKET BÍZZA A SOUS-VIDE-RA!

KEZDŐ GRILL CSOMAG
369.000-Ft+áfa

Kamado Joe Junior
34 cm sütőterű grillkemence
32 cm rozsdamentes profi külső
vákuumcsomagoló berendezés
20 literes rozsdamentes
Sous-Vide kád
300 db főzhető vákuumtasak

PERFEKT GRILL CSOMAG
899.000-Ft+áfa

Kamado Joe Classic
46 cm grillkemence
30 cm kamrás
vákuumcsomagoló berendezés
27 literes programozható
Sous-Vide kád
500 db főzhető vákuumtasak

PROFI GRILL CSOMAG
1.299.000-Ft+áfa

Kamado Joe Classic
61 cm grillkemence
35 cm kamrás
vákuumcsomagoló berendezés
56 literes Sous-Vide kád
Ronerrel
1000 db főzhető vákuumtasak

elkészített klasszikusa, mely szinte tökéletesre sikeredett. Saját verziómban egy házilag füstölt változatra esküszöm, ebben a receptben házilag füstölt csülköt főzöm meg, még melegen csontozom és formázom, a levéből friss torma hozzáadásával tejfölös torma mártást készítek. Köretként kukoricagombóc és csülöklében párolt csomboros savanyú káposzta karcsúsítja a derekat. De hát kit érdekel!?

Megpróbáljuk kombinálni a kedvenceket, mondjuk a fenti 3 legjobbat, csak a tökéletesítés kedvéért. Ehhez használunk profi és amatőr módszereket is. Amit célként tűzünk ki az a következő paramétereknek való megfelelés;

- Teljes keresztmetszetében fűszeres legyen
- Enyhén füstös ízt szeretnénk
- Omlós, szaftos legyen a hús
- Ugyanakkor ropogós a bőr

Minden paraméterhez társítsunk megfelelő technológiát.

1. Pácolás
2. Hidegfüstölés
3. Alacsony hőfokon puhítási módszerek
4. Kemencében történő sütés

● Pácolás

Két dolog kell hozzá a fő alapanyagon kívül. Bevált finom fűszerek és 5%-os sótartalmú páclé. A vizet forraljuk fel, tegyük bele a kívánt ízesítőanyagokat és fűszereket. Gyakorlatilag készítünk a páchoz egy fűszerteát. Hűtsük vissza 20 fok alá majd keverjük bele a sót. 10 liter vízhez 50 dkg sóra lesz szükségünk. A legjobb, ha a vizet részben helyettesítjük sörrel.

Milyen fűszereket és ízesítőket használjunk? Több változat is izgalmas lehet. Egy klasszikus; Egész feketebors, köménymag, babérlevél, fokhagyma, vöröshagyma, kakukkfű. Vagy egy még klasszikusabb; koriander-mag, mustármag, boróka, csillagánizs, gyömbér, csombor.

A m e n y - nyiben a húst pár helyen hegyes csontozókéssel megszurkáljuk, akkor a pác még mélyebbre tud hatolni. De mennyi ideig is pácoljuk? Legalább 24 órát, de ha ennél hosszabb időt szánunk rá, a sót később adjuk a pécléhez.



● Füstölés:

A füstölés szakértője a kemencemánia alapítója Kakuk Szabolcs. A füstölés kérdésében hozzám fordultam. "A bepácolt csülkeinkhez 2 óra tömény hidegfüstre lesz szükségünk. Mikor azt mondjuk hideg, akkor tényleg alacsony, 20 fok alatti hőmérsékletű nagyon tömény füstre fókuszáljunk. Személy szerint én a füstgenerátoros hidegfüstölést használom már évek óta, igen nagy sikerrel. Ezen módszerrel tényleg a levegőnél alig pár fokkal melegebb nagyon tiszta, tömény füst állítható elő.

A csülköket akasszuk be a füstölőszekrénybe. De hogyan? Használjunk cukorspárgát és azt fűzzük át a húson pár centire a keskenyebbik végétől. Ha véletlen rendelkezünk spékeltűvel, akkor szerencsések vagyunk és ne féljünk használni! Szúrjuk be a csülök bőrére a már korábban emlegetett hosszú, keskeny, hegyes csontozókéssel és spékeltűvel húzzuk át a spárgát, majd kötözzük meg. A csülök most már be van pácolva, áthúztunk rajta egy madzagot az akasztáshoz. Beakasztjuk a szekrénybe és indulhat a füstölés.



SOUS VIDE CHEF

FŐZHETŐ VÁKUUMTASAKOK

www.sousvidechef.hu
info@sousvidechef.hu
+36 30 557 4470



● Sous-vide:

Elérkeztünk a puhítás lépéséhez. Csülkeinket átjárta mélyen a páclé. Megkapta a külsejére a finom füstös ízt. Következő lépésben zacskózzuk be.

12 órája lesz, hogy teljes keresztmetszében átpuhuljon, oly módon, hogy a maghőmérséklete nem megy 67 celsius fok fölé.

Az alacsony hőmérsékleten bekövetkezett kíméletes puhítás során megmarad a nedvesség és fehérjetartalom jelentős része. Biztonságossá is tehetjük precízen beállított hőmérsékletű hazai gyártású vízkeringető sous-vide káddal, vagy vízbe lógatható termosztát fejjel (Roner), melyeknek segítségével pasztőrizzuk a csülköt. Elegendhetetlen, hogy valódi főzhető, magas hőtűrésű és biztonságos kioldási értékekkel bíró vákuumtasakot használjunk, már gyártja egy Magyar cég az otthon használatos külső vákuumozógépekhez is. Fontos, hogy a tasak mindvégig légmentes maradjon, ne engedje el a vákuumot a hőkezelés során sem. Ha elkészült jeges vízben gyorsan lehűtjük, hogy a biztonságos zónaháron belül maradjon a csülök. A csülök akkor is kapjon egy gyors sokkolófürdőt, ha egyből a kemencében végzi, hiszen így tud a forró sütőben, vagy kemencében hirtelen megpirulni a bőre.

Mivel tudjuk kiváltani a puhítás ezen lépését, ha az eszközök nem áll rendelkezésre? Ezt a kérdést sokan feltehetik. Az a lényeg, hogy tudjuk a hőmérsékletet állandóan azonos szinten tudjuk tartani. Ehhez a legmegfelelőbb eszköz egy hazai gyártású Sous-Vide kád, vagy egy Roner, amit tetszőleges edénybe téve pontosan tartja a hőmérsékletet.

● Confit

Ezzel a klasszikus eljárással készültek ételek már nagyanyáink sparheltjének szélén

is, amit jelentősebb hűtés nélkül is sokáig tárolhattak. A pincében, vagy a spájzban történő tárolás során a húsok egyre omlósabbá váltak, másként el nem érhető ízekké kovácsolódtak. A népi konyha tehát már századokkal ezelőtt is alkalmazta és sokhelyütt még ma is alkalmazza ezt az eljárást. A viszonylag alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés itt is biztosítja, hogy a húsok nem száradtak ki, megőrizték nedvesség-tartalmuk nagy részét, és omlóssá váltak. Manapság már tudatosan és precízen alkalmazhatuk az eljárást 40-90 fok közötti hő tartományban, de pontosan beállított hőmérsékleteken végezzük Konfitáló kádban, de ha nem szeretnénk az energián

rengeteget spórolni, akkor megtehetjük sütőben is.

● Kemencés sütés:

A kemence felfűtésénél is kikértük Szabolcs véleményét. Mostanra már valószínűleg az olvasástól is éhesek lettünk. Vágjuk fel a zacskót. Helyezzük el a csülköt állítva a tepsibe, hogy a bore szabadon pirulhasson. Ha bőre sehol nem ér hozzá a tepsizet és egymáshoz, a forró levegő könnyen körbejárhatja.

A hús puha, finom, már csak a bőrét kell ropogósra sütni. Tehát vegyünk elő egy finom barnasört és sót. Két evőkanál só egy deci barnasörbe, addig keverve, hogy feloldódjon. Egy ecsettel kenjük be a csülök bőrét. A sör finom ízt ad neki, a só pedig segít a ropogósság elérésében. A kemencét, vagy aki nem rendelkezik kemencével annak egy Kamadó Joe mobil kerámia grillkemencét ajánlom. Aki konyhában pirít, annak a süttőt kell 250-280 fokra előmelegítenie. Majd mehetnek bele a csülkök mindaddig, míg hólyagossá és ropogóssá válik a bőre.



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

 **SOUS VIDE CHEF**

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



NEM MINDEN AZ ÓRASZÁM

Az elmúlt hetek során sajnos egyre többször látunk olyan megmozdulásokat, ami egy bizonyos törvény miatt alakult ki. Mégpedig a „Rabszolगतörvénynek” elnevezett túlórátörvényről van szó, melyben az évi túlóraszámot háromszáz óráról négyszáz órára emelte a kormányzat.

Ennek oka egyébként bizonyára a munkaerőhiány, amit a lelkesebb, vagy többet vállaló dolgozók szorgalmával is igyekeznek pótolni, azonban a munkaerőhiány ilyen irányú megoldása mellett a munkaadók kontrollja és a ténylegesen működő szabályozottság is legalább olyan fontos.

Bár politikával, ahogy eddig, úgy a jövőben sem kívánunk foglalkozni, azonban fontos, hogy a saját iparágunkban is szétnézzünk és mérleget vonjunk, hogy azt miként fogja érinteni a jelenlegi változás. Kiszámoltuk tehát, hogy a vendéglátósokat hogyan érinti a „Rabszolगतörvénynek” elnevezett túlórátörvény. Hangsúlyozzuk, hogy a lentebb felvázolt példa a nagyszámú alkalmazottat foglalkoztató kereskedelmi vendéglátásra vonatkozik,



MUNKAERŐT KERES?
VLM
WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU
TALÁLJON IS!
Több mint 56.000
oldalmegekités havonta!

tehát a <vendéglátásban ritkának számító> nyolcórás munkarendben tevékenykedők nem, vagy nem biztos, hogy ezen óraszámok szerint tevékenykednek.

Nos, akkor nézzük. A vendéglátósok bár üdvözlik és értékeli az elmozdulást, de az évi négyszáz óra túlóra bevezetésével még mindig elégedetlenek. Ennek oka, hogy még továbbra sem tudják hivatalosan leigazolni a ledolgozott óráik számát, ez pedig kiszolgáltatottá teszi őket. Nézzünk erre egy átlagos példát:

Ha a kereskedelmi vendéglátásban (éttermek, vendéglők, pizzériák, stb.) valaki átlagosnak számító 21 napot dolgozik és nem egy hosszú, 14-16 órás munkaidőben, hanem az abszolút megszokottnak számító 12 órában, akkor az 3024 órát jelent évente. Ezzel szemben a hivatalos 8 órás munkarend 168 órát enged havonta (évi 2016 óra), amihez hozzájön a most elfogadott 400 órányi túlóra. Így tehát az évente ledolgozható összes óra 2416 lehet. Így tehát könnyen kiolvasható, hogy a vendéglátósok igényeit még mindig nem elégíti ki a jelen döntés.

Munkavállaló	Munkanapok száma	Átlagos munkaidő	Havi munkaidő (Óra)	Évi munkaidő (Óra)	Túlórával bővült éves munkaidő
Átlag munkás	21	8	168	2016	2416
Vendéglátós	21	12	252	3024	3024

Ebből pedig következik, hogy a vendéglátósok igényeit a jelen módosítás még mindig nem elégíti ki, ugyanis az ő munkaidőkeretük hivatalosan még mindig nem igazolható le (!), hiszen az jóval a lehetséges óraszám felett áll. Nevezetesen 608 órával még a bővült óraszámnál is többet dolgoznak. Az ünnepnapok, munkaszüneti napok, és a hétvégén végzendő munkaórákról még szó sem esett, pedig a vendéglátásban tevékenykedőket ez szinte kivétel nélkül érinti, anyagi megkülönböztetés pedig általában nincs az ilyen napokra vonatkozóan. Így számolva pedig el lehet gondolkodni azon, hogy mennyire keresnek jól azok a munkavállalók, akik az év minden napján és abszolút alázattal munkát végeznek.

A helyzetet tovább fokozza, hogy a hivatalos munkaidő leigazolása nélkül a vendéglátóiparban tevékenykedő munkavállalók kitétek egy esetleges munkaügyi vita esetén, hiszen nem tudják igazolni a ténylegesen ledolgozott óráik számát. Ez pedig a munkaadók visszaélését és a munkavállalók kiszolgáltatottságát segítheti.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Így, mi annak örülnénk, ha Magyarországon óraszám megkötés nélkül bármennyi órát lehetne dolgozni annak, aki erre nyitottságot mutat. Azonban rögtön szögezzük le és fontos, hogy ezzel egy időben a munkaadókat kell ellenőrzés alatt tartani, hogy senkire ne tudják piaci fölényük miatt rákényszeríteni a munkavégzést. Ez a legnehezebb, éppen ezért ennek megelőzéséhez, a munkavállalók kezébe kell adni valami eszközt, ami ezt megoldja. Az mindenre megoldás lesz. Az átlag, vagy, ha úgy tetszik, a gyári munkásnak sem kell többet dolgoznia, ha nem szeretne, ugyanakkor a vendéglátósok is le fogják tudni végre igazolni hivatalosan is a munkaidejüket. Ez pedig a vendéglátás oldaláról nézve az elmúlt évek egyik legnagyobb eredménye lenne.

Megfelelő garanciával ezt mi üdvözlénk! ...

Asztalos István

Főszerkesztő



„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 a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH), 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 a projekt oldalán olvasható:

www.magyarorszagetele.hu



MINDENT A TEJFELDOLGOZÁSRÓL - NASZÁLYTEJ CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, „Mindent a tejfeldolgozásról - Naszálytej ” című workshop lesz, melynek keretein belül a Naszálytej Zrt-t, a termékeiket és a gyártási technológiákat Csobán Csaba, Péter Katalin és Németh Béla mutatja be a Séfklub tagjai részére. Vendéglátónk a Budapesti Komplex SZC Mándy Iván Szakközépiskolája és Szakiskolája lesz.

Téged is érdekel, hogy Magyarország egyik meghatározó tejipari vállalata miként dolgozik azon, hogy termékkínálatukon keresztül segítsék az egészséges életmódra törekvő, tejet és tejtermékeket naponta fogyasztókat? Vagy az érdekel, hogy tejtermékeikkel miként támogatják a különleges táplálkozási igényűeket, miként figyelik a folyamatosan változó, egyre tudatosabb fogyasztói elvárásokat? Egyáltalán belegondoltál már, hogy egy ekkora tejüzemi cég milyen technológiákat alkalmaz, és egy-egy termék bevezetése előtt mikkel szembesül? Akkor gyere el, és ott minden kérdésre 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:

Budapesti Komplex SZC Mándy Iván Szakközépiskolája és Szakiskolája
(1134, Budapest, Róbert Károly körút 49-51.)

A gyűlés időpontja: 2019. január 7. 15:30 óra





G

róf Attila

„az igazgató”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki nem séf ugyan, de mégis nagyon közel áll hozzá, sőt az egész munkásságát meghatározza a konyhaközpontúság. Ő pedig nem más, mint Gráf Attila a Hotel Benczúr vendéglátás igazgatója. Olvassátok a vele készült beszélgetésemet, íme:

■ ATTILA KEZDJÜK AZ ALAPOKNÁL, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?



Budapesten születtem, de vidéken, egész pontosan Taksonyban nőttem fel. Később aztán egy kicsit közelebb költöztem Pesthez, pont négy kilométerrel arébb Dunaharasztiába, ahol a mai napig élek. 33 évvel ezelőtt ismerkedtem meg a feleségemmel és van három csodálatos gyermekünk. Két lányom van 26 és 24 évesek, a fiam pedig 17. Ősszel bővült a család, nagyobbik lányom egy unokával ajándékozott meg minket.

■ A CSALÁDODBAN VOLT VALAKI VENDÉGLÁTÓS?

A nagymamám volt az a személy, aki esküvőkre főzött és talán így kerültem közel a vendéglátáshoz. Abban az időben hatalmas esküvőket rendeztek, főleg vi-

déken a 3-4-500 fős sem volt ritka, és ezek lebonyolítása, hatalmas előkészületeket igényelt. Szerencsés voltam, mert bemehettem úgymond a „kulisszák mögé”, és talán ott fertőzöttem meg a vendéglátással. Nyaranként a szünetben sokat sürgölődtem körülötte és segédkeztem a sütemények készítésében.

A mai napig a szemem előtt van, annak hangulata és az, ami ott működött. Ugye ma már vannak szabályok, HACCP és egyebek, de akkoriban semmi ilyet nem követtek és mégsem lett senkinek semmi baja, pedig a rendelkezésre álló technológia cseppet sem volt forradalmi. Tudták, mit, mikor és hogyan kell elkészíteni, tárolni és hűteni, hogy a legjobb legyen.

Őszinteség volt, jó ízek, tudás és szeretet. Ez volt az alapja az akkori vendéglátásnak és örülök, hogy ebbe beleláthattam.

■ A VENDÉGLÁTÓS PÁLYÁT JAVASOLTÁK, VAGY TE VÁLASZTOTTAD?

Egyébként érdekes, mert én már a második generációs vendéglátós vagyok a családban, ugyanis a bátyám szakács. Engem ugyan szerettek volna lebeszélni róla, de akkor már én akartam ezt a pályát választani. A mai Gundelbe jártam, akkoriban három szakmát tanítottak ott, és Te dönthetted el, hogy végül milyen irányba mész. Abban az időben az éttermi vonal sokkal csábítóbb volt, mint ma, így ezt választottam. Pedig a mai eszemmel azt gondolom, hogy akár jó szakács, vagy cukrász is lehettem volna.

■ MELYIK VOLT AZ ELSŐ MUNKAHELYED?

A Belvárosi Vendéglátó Vállalatnál kezdtem, ami később Taverna lett. A Belvárosi Lidó-ban indult pályafutásom és ott szívtam magamba a nagyok által tanított dolgokat. Éppen az ott szerzett tapasztalatból gondolom, hogy ma már nagyon kevesen vannak azok az igazi szakemberek, akik még a nagyoktól tanulták a szakmát és azt úgy tovább is tudják adni, ahogy azt megkapták.

■ MIT TANULTATOK MÁSKÉPP?

A Lidó-ban a szakmaiság volt az első, de megtanították az apró trükköket, rafinériát, hogy miként bánj a vendéggel, milyen „finomságok” vannak, amikkel hatékonyabban végezheted a munkádat. Ezeket tudni kellett akkoriban ahhoz, hogy egy jó szakemberré és ami még ennél is fontosabb volt, hogy brigádtaggá válj. Ott megvolt a hierarchia bőven.

Képünkön: Gráf Attila



„...Vendéglátóssá válhatsz, de jó vendéglátósnak születni kell. Vendéglátást igazán, csak jól érdemes csinálni!...”

■ MIKOR KAPTAD AZ ELSŐ KOMOLY VISSZAJELZÉST?

Az is igaz, hogy akkoriban semmit nem adtak ingyen, ahhoz, hogy elfogadjanak, nagyon komoly teljesítményre volt szükség. Aztán szépen fokozatosan építkezve haladtál előre és az volt az első igazi áttörés, amikor első pályás lehettél. Az első pályásnak volt a legnagyobb felelőssége, ott már ajánlani kellett, oda kellett állnod, meg kellett a vendéget győznöd és ami a legfontosabb tudni kellett eladnod, ehhez pedig biztos tudásra volt szükséged. Ez már olyan eredmény volt, amiből leszűrhattük, kezdünk szakemberekké válni.



■ MA MÁR EZ NINCS MEG?

Valamennyire napjainkban is fellelhető, de az akkori szintje ma már nem jellemző. Persze fontos, hogy megcélozz valamit, egy szintet, egy pozíciót csapaton belül, ahová aztán vágyhatsz, de régen ez más volt. Régen az igazán nagy szakembereket körbevette valami érdekes misztikum, egy burok és Ők húzták magukkal a többieket.

■ AKKOR JÓL ÉRTEM, HOGY EZ VALAMIFÉLE HÍGULÁST OKOZ?

Így van, azt gondolom, hogy hígult és a mai napig is hígul a szakma. Amíg ezen nem változtatunk és amíg a másik oldalon sem lesz változás, hogy ez a

szakma újra vonzó legyen, addig ez a folyamat nem áll meg sajnos. Korábban a mi szakmánknak hatalmas presztízse volt, sőt úri szakmának számított. Valahogy ezt kell újra megteremteni. Sajnos ma már sokan úgy tartják, hogy ez egy degradáló munka, pedig például egy főúrnak régen olyan ázsiója volt, hogy az valami elképesztő. Ezt a szakmát újra meg kellene szeretetni a fiatalokkal. Csodálatos ez a hivatás, hiszen emberekkel foglalkozol, vagy éppen alapanyagokból hozol létre csodálatos dolgokat. Ez egy alkotói munka, amit szeretettel kell és lehet csak jól csinálni.

■ EZT HOGYAN LEHETNE ELÉRNI? PÁLYAORIENTÁCIÓVAL?

Igen, ezt road-show-kal, és más egyéb olyan programokkal, mint például a szakmák éjszakája lehet népszerűsíteni. Azért is fantasztikusak ezek a kezdeményezések, mert oda viszed a gyereket és megmutatod neki testközelből, vagy éppen bele is szagolhat a levegőbe, hogy milyen az illata, az akusztikája egy üzemnek, vagy éppen étteremnek. Ezek lennének fontosak, mivel a gyerekek ma már divatból választanak szakmát. Ma már sajnos nem divat vendéglátósnak lenni.

■ A BÉREKRŐL MIT GONDOLSZ?

Mára sokat mozdultak a bérek felfelé, azonban ennél van egy sokkal fontosabb fokmérő is, amiről sokkal kevesebbszer

hallunk, ez pedig a megbecsülés. Nem lehet szolgaként, vagy darabárúként kezelni a vendéglátásban dolgozókat, mert ez, igenis egy szakma, amihez feltételek is kellenek. A szakmánkat sem véletlenül oktatták olyan szeretettel, hiszen nincs mese ezt meg kell tanulni.

■ RÉGEBBEN TALÁN NAGYOBB FELÜLETEN LEHETETT ÚGYMOND „KITÖRNI”.

Igen, ez igaz. Ma már nem elég a szaktudás, hanem nagyon sokat kell, ráadásul alázattal dolgozni, tanulni és hinned kell abban, amit el szeretnél érni. Ha hosszú távon így teszel, akkor van rá esélyed,

hogy elérd, amit akarsz. Persze kellenek elérhető távolságon belüli célok, amik igazából állomások, és visszajelzések ahhoz, hogy meglásd a megfelelő úton haladsz. Az útról viszont nem szabad letérni, még akkor sem, ha vannak közben akadályok. Az is igaz, hogy ehhez kellenek mentorok.



■ EZ ALATT KIKET ÉRTESZ?

Az olyan segítők, akik valamilyen módon segítik a pályádat. Én sem tartanék ma ott, ahol tartok, ha nem lettek volna az életemben mentorok. Ők sokat segítettek nekem is. Persze ehhez kell, hogy terhelhető, megbízható és ambiciózus légy. Fontos, hogy célokat tűzzél ki, ami felé haladsz, és találj magadnak példaképet amilyené szeretnél válni. Ha ez megvan, akkor a segítőd tenni fogják a dolgukat.

■ NEKED KI VOLT A MENTOROD?

A Lidó eladása után a vállalat másik éttermében a Gambrinusban folytattam pályafutásom Gergő Mihály üzlet igazgató felkérésére, akitől a legtöbbet tanultam és akire a mai napig felnézek. Ha valaki, akkor Ő volt az, aki ember tudott lenni, aki főnök volt, aki tudott követelni, aki innovatív volt, a szakmáját meghaladva, mindenkinél sokkal előrébb járt. Ő igazi példakép volt. Azt, aki ma vagyok, amilyen értékrenddel rendelkezem, azt neki köszönhetem. Fantasztikus évek voltak, elképesztő catering rendezvényekkel, parlamenti



vendéglátással és rengeteg szakmai címmel. Itt minden este ugyanazt a szintet tudtuk hozni, mindegy volt, hogy ki állt a tálalópult két oldalán, és ennek éppen ez volt a lényege. Nagyon egyben voltunk ott a kollégákkal.

■ MA MÁR SOK KOLLÉGÁBÓL LESZ PÁLYAELHAGYÓ. EZT, HOGY LÁTOD?

Nekem is volt egy kisebb kitérőm, ami egyébként még jót is tett, mert később az ott szerzett tapasztalatokat is tudtam a szakmámban kamatoztatni, de úgy gondolom, hogy aki szereti a szakmáját, a vendéglátástól végleg nem tud elszakadni. De ez így van jól. Vendéglátóssá válhatsz, de jó vendéglátósnak születni kell. Vendéglátást igazán, csak jól érdemes csinálni!



■ TE SIKERESNEK TARTOD MAGAD?

Igen, de ez egy nagyon összetett dolog, mert ahhoz, hogy mi itt ülünk és így tudjunk beszélgetni tudjunk, elengedhetetlen a biztos háttér, ami nekem a családot jelenti. A másik

biztos pont a csapat, ami körülvesz, mert megfelelő kollégák nélkül semmire nem mennék. Persze ezeken kívül sok más is kell még, na meg némi szerencse, de azzal eddig általában jól álltam.

■ MELYIK MUNKAHELYEDRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Majdnem 20 évet húztam le a Tavernánál, folyamatosan képeztem magam, felsőfokú végzettséget és éttermi mester címet is szereztem. Amikorra szakmailag mindez beérett, az a Hotel Taverna volt, ahol éttermi igazgatói pozícióba kerültem. Arra, amit ott produkálni

tudtunk és megvalósítottunk, az szerintem nagy eredmény volt. Gergő Mihály mondta, hogy a Gambrinus szellemét vigyük tovább. Az étterem akkorra már magas fokú szakmaiságot és értéket képviselt. Elég, ha annyit mondom, hogy bezárás előtt folyamatosan Magyarország „Top 10” éttermében volt. 1998-ban így került az étterem a körútról a belváros szívébe a Váci utcába.

Akkoriban a Taverna volt a Parlament hivatalos catering beszállítója. Számos állami protokoll rendezvényt bonyolítottunk, ahol olyan élményekkel is gazdagodtunk, melyek a mai napig is élénken élnek bennünk. Királyokat, királynőket, államfőket, sőt még II. János Pál pápát is vendégül láthattuk.



■ MERRE DOLGOZTÁL MÉG?

Mint már említettem, volt egy rövid időszakom, amikor nem a vendéglátással foglalkoztam, azonban ezt hamar abbahagytam. Visszatérésemkor egy catering cég szakmai igazgatója lettem, és érdekes, mert valahogy mindig úgy hozta az élet, hogy Tégl Imre Séf úrral itt is együtt dolgozzunk. Bár az is igaz, hogy nem hiszek a véletlenekben, mindennek van valami oka. Jelenleg a Hotel Benczúrban is együtt dolgozunk, ami egy jó alap ahhoz, hogy sok munkával eljuthassunk oda, ahová szeretnénk.

■ MI A FILOZÓFIÁTOK?

A maximális minőséget garantálni a vendégeinknek. Mi egy három csillagos ház vagyunk, de nem így gondolkodunk, minden napnak úgy állunk hozzá, hogy négycsillagos szolgáltatásokat nyújtunk. Szerencsénk van, mert ehhez maximálisan partner a menedzsment, Varga Tamás ügyvezető igazgató Úr, akitől nagyon sok segítséget kapunk, melynek köszönhetően ma már egy szép szeletet hasít ki a vendéglátás a ház bevételeiből.

■ ARÁNYAIBAN EZ, HOGY NÉZ KI NÁLÁTOK?

A reggeli után a legnagyobb forgalmunkat a bankett teszi ki, majd az a'la carte. Nagyjából 45% a vendéglátással kapcsolatos bevételünk a szálloda forgalmában. Ez óriási szám, mert más házakban a 20% esetleg 30% az általános. Ehhez van nyolc rendezvény termünk, 300 fős kapacitással és egy olyan csapatunk, akik mindennap beleteszik szívüket-lelküket a kiszolgálásba. Szeretnénk továbbra szakmailag, valamint a magasabb minőségi szolgáltatás irányba is folyamatosan fejlődni.

■ MIÓTA ÉPÍTED A CSAPATOT?



Én másfél éve vagyok a Hotel Benczúrban, ebből következik, hogy ennek az alapjait nem én raktam le, hanem az évek óta itt dolgozó kollégáim. Ami nem azt jelenti, hogy mi itt csak csücsülünk a babérjainkon és szüretelünk. Erős alapokra építkezünk tovább, de nap mint nap hatalmas munkát fektetünk abba, hogy elérjük céljainkat. Elsődleges és érezhető, hogy nálunk, a szállodában fontos az ember, mint kolléga.

■ MAGYARORSZÁGON A TURISZTIKA DÜBÖRÖG, EZT TI IS ÉSZREVESZITEK?

Persze, ez mindenhol érezhető, hiszen rengeteg a turista a városban. Azonban emlékszem,



úgy harminc évvel ezelőtt ugyanígy dübörgött, aztán valami történt, ami által Prága és a környező országok újra beelőztek minket. Aztán most megint dübörög, mert biztonságos ország vagyunk és örömmel jönnek ide a világ bármely részéről. A város, sőt az ország is szépül, vannak programjaink, ami megint csak turista csalogató dolog. Innovatívak vagyunk, amivel visszaédesgetjük a turistákat, azonban ami a fontos, hogy ez maradjon is így. Ne az legyen, hogy ezt újra elrontjuk és megint azon dolgozhatunk majd évekig, hogy ismét elinduljon a turizmus.

■ A HAZAI GASZTRONÓMIA EHHEZ MENNYIRE JÁRUL HOZZÁ?

A magyar vendéglátás messze földről híres volt, ami itt van bennünk a mai napig. Ami fontos lenne, hogy átadjuk azt a tudást és szakmaszeretetet, ami elhíresült korábban és ami vendégcsalogatóvá vált.

■ MENNYIRE ÁR ÉRZÉKENY A TURIZMUS?

Rengeteg olyan lehetősége van a vendégeknek, ami ma már megmutatja, hogy hol a legjobb az ár. Ma már a vendégek kilencven százaléka használ ilyen-olyan árfigyelő alkalmazásokat, maximum azt dönti el, hogy három-, négy-, vagy ötcsillagosba kíván-e menni. Az ár ma már éppen ezért fontos, és ehhez megfelelő minőségi szolgáltatást is elvárnak a hozzánk érkezők. Korábban özönlöttek ide a „vasfüggöny mögé” a turisták és keresték, hogy miként

élünk itt. Nekik mindez megfizethetően olcsó is volt akkoriban.... Ezzel szemben ma már Budapest egy európai nagyváros. Egy olyan város, ami bármelyik nyugati fővároshoz hasonló színvonalat kell, hogy nyújtson az ide érkezőknek.

■ Mi hiányzik legjobban a szállodaiparnak?

A jó szakemberek, és itt most bármilyen pozícióra gondolhatunk. Az elkövetkezendő évek zálogának is ezt gondolom, hogy ki tudjuk-e nevelni a jövő jó szakembereit. Ez a jelen kor felelőssége, mert ellenkező esetben mi és a jövő nemzedéke fogja meginni ennek a levét. Lehet, hogy folyamatosan nyílnak gyönyörű és illatos házak, amit aztán nem fogunk tudni feltölteni megfelelő szakemberekkel. Emiatt versenyhátrányba kerülhetünk Európa és a világ más városaival szemben, mert a vendéget ez nem érdekli, ő nem alkuszik. Jó szakemberek kellene, mert vendég van, most tényleg van, de megfelelő szakemberekkel nem állunk túl jól.



■ LÁTSZ RÁ ESÉLYT, HOGY LESZ UTÁNPÓTLÁS?

Jelenleg nem nagyon látok rá esélyt, mert ugyanazt csináljuk, amit az elmúlt tíz évben. A gyerekek éppen ezért motiválatlanok, kezelhetetlenek, azonnal szeretnék nagyon sokat keresni. A mi időnkben az oktatási rendszer sokkal szigorúbb volt, a tanároknak, szakmai oktatóknak presztízse volt, aki a vendéglátós pályát választotta elfogadta ezt, különben a rendszer kidobta magából az oda nem illő embereket. Értem én, hogy megváltozott a világ és mindenkinek jogai vannak, de ha a fegyelmezésre és a megfelelő oktatásra nem találunk megoldást, amivel motiválni lehet a fiatalokat, akkor nem lesz aki ezt a pályát válassza majd.

■ AZ ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ, MENNYIRE KÖNNYŰ BESZEREZNI AMIRE SZÜKSÉGEK VAN?

Ma már minden, amire igényed van könnyen elérhető, beszerezhető. Vannak már erre specializálódott cégek, akik friss vagy fagyasztott termékeket szállítanak be az egységekbe. Nagyon sok kiváló alapanyag van az országban, de nagyon észnél kell lenni, hogy mit és honnan szerzünk be. Másokhoz hasonlóan több szerződött partnerrel dolgozunk, ezek a volumenek, de persze mi is keressük a minőségi, innovatív alapanyagokat, amikkel ki tudjuk egészíteni a kínálatunkat.

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Tagja voltam Chain de Rotisseurnek és az MNGSZ-nek, de ma már nem vagyok aktív résztvevője egyik szervezetnek sem. Azonban én úgy látom, hogy mostanában nagy a csend. Ahhoz, hogy a szakma előrébb mozduljon, változások, kezdeményezések kellenek, ami által a szakmai szervezetek a szakmát előrébb viszik. Ezért örülök az



„...A külföldiek nagyon szeretik, mert ez „Magyarország étele”. Ha beül tíz a la carte-os vendég, abból öt biztosan emellett dönt...”

olyan szakmai kezdeményezéseknek, amit például az Étrend is elindított. Ugyan nem vagyok tagja egyetlen szervezetnek sem, mégis azt gondolom, hogy kellenek az ilyen újítások. Régen is megvoltak ilyenek, lehetett ez akár, egy étel, egy szakmai siker vagy egy vendéglátós család, mint például a Gundel név. Azonban mindenképpen kell, hogy megjelenjenek különböző brandek, amik megkülönböztethetővé, azaz eladhatóvá teszik a szakmai munkát. Ebben pedig nagy szerepe van a szakmai szervezeteknek, hogy összefogva segítsék a programok, célok megvalósulását, hiszen ez a közös érdek. Ezért fogok az Étrendhez csatlakozni, mert azt gondolom, ez egy aktív és előremutató szervezetként működik. Sőt, csapatban gondolkodik és ez

fontos, mert nincsenek egyenlők és egyenlőbbek köztük, hanem szakemberek vannak, akik különböző problémákra kínálnak megoldásokat, vagy éppen életre hívnak új programokat. Ez pedig hosszú idő után végre felkavarja az állóvizet.

■ AZ EGYIK ILYEN PROGRAMUNKBA AZ ELSŐK KÖZÖTT CSATLAKOZTATOK, UGYANIS TI IS ÁRULJÁTOK MAGYARORSZÁG ÉTELÉT, MIK A TAPASZTALATAITOK?

A külföldiek nagyon szeretik, mert ez „Magyarország étele”. Ha beül tíz a la carte-os vendég, abból öt biztosan emellett dönt. Ez érthető, hiszen ha elmész külföldre, akkor Te is azt kóstolod meg, ami az adott ország legjellemzőbb étele. Vannak a városban jó éttermek, de ha a vendégeink megnézik az étlapunkat sokszor úgy döntenek, hogy éttermünkben vacsoráznak.

■ A TRADÍCIÓ MENNYIRE SZÁMÍT MA?

Nagyon nem, pedig erre lehetne jól építkezni. A hagyományok arra valók, hogy alapként szolgáljanak a fejlődéshez. Jó lenne, ha a trendeket vegyítenénk a saját konyhánkkal, ezzel egyedi irányt mutathatnánk a turistáknak.

■ TAVALY A XX. SÉFBÁL NÁLATOK KERÜLT MEGRENDEZÉSRE, AHOGY A XXI. SÉFBÁL IS ITT LESZ. MILYEN ÉRZÉS VOLT, AMIKOR MEGKERESTÜNK EZZEL?

Igen 2019. február 9-én újra nálunk, a Hotel Benczúrban kerül megrendezésre ez a hatalmas presztízsű rendezvény. Elsősorban óriási megtiszteltetés volt számunkra, hogy a jubileumi Séfbál nálunk kerülhetett megrendezésre, az meg legalább akkora érdem, hogy a következő is itt lehet. A szakmát vendégül látni hatalmas dolog és presztízs is egyben, ezért ez felvillanyozott minket. Nagyon komoly feladat volt, hogy mindenkinek megfeleljünk.

■ MIT ÉREZ ILYENKOR AZ EMBER?



Kicsit olyan ez, mint egy sportolónak egy nagy verseny előtt, amikor remeg a lábad, a kezed, fázol, közben izzadsz, holott benned van az évek rutinja, és tudod, hogy jól felkészülsz, csináltál már ezerszer hasonlót, de mégis nagyon izgulsz, mert ez egy nagyon különleges és nagy dolog. Amikor egy királyt kiszolgálasz a Parlamentben, akkor is hasonló érzésed támad, hiszen ő ugyanolyan fogyasztó vendég, mint bárki más, mégis valami egészen különleges érzésed támad.



Óriási dolog, hogy a 2019-es Séfbált is megrendezhetjük, hiszen ezzel elismertétek a tavalyi munkánkat, és ha soha többé nem nálunk fog megrendezésre kerülni, akkor is elmondhatjuk, hogy két alkalommal nálunk találkozott a szakma. Ez pedig óriási megtiszteltetés, amit a szálloda vezetése is maximálisan támogat.

■ MILYEN A 2019-ESEN DOLGOZNI, AZZAL, HOGY ÁLLTOK?

Emlékszem a tavalyi rendezvény másnapján megkerestél minket, hogy „mit szólnátok hozzá, ha a következő is nálatok lenne”, azonnal azon kezdtünk el ötletelni, hogy mit csinálunk másképp, vagy mi lesz az újdonság, hiszen ez egy hosszú hónapokon át tartó felelősségteljes munka. Aztán mára már kirajzolódni látszik a kép.

■ MIKOR LENNÉL A VENDÉGLÁTÁSSAL ELÉGEDETT?

Elégedett vendég, egyenlő elégedett vendéglátóssal. Őszintén, én akkor lennék igazán elégedett, ha minden étterem tele lenne vendéggel. Ugyanis egy jó éttermet semmi más nem fémjelez jobban, mint, hogy minden este telt ház van. Ahol ez megvan, az egy jó étterem, függetlenül attól, hogy mennyit költöttek hirdetésre, vagy hogyan szerepeltek a kalauzokban. Ahol ugyanis a vendég úgy megy el, hogy visszavágyik oda, vagy azt mondja, hogy „én magukat ajánlom”, akkor az szerintem minden másnál többet ér. Az lenne jó, ha csak ilyen lenne az országban, hiszen ez jelzi, hogy a vendéglátás ott jól működik.



■ VAN VALAMI HOBBID, BELEFÉR A MUNKÁD MELLÉ?

Nem igazán fér bele, hiszen, ha nem dolgozom, akkor igyekszem minden időmet a családdal tölteni. Ettől függetlenül nagyon szeretem a Forma 1-et és minden technikai sportot. Sőt, önmagában bármilyen sportot. Korábban én is fociztam, és pár évig kajakoztam is, de igazából a szakmámon kívül nincs hobbim.

■ MI LENNE A TE ÁLOMKÉPED?

Az, hogy elkövetkezendő aktív éveimet is a vendéglátásban tölthessem el. Hosszútávú terveim között szerepel, hogy az évek alatt megszerzett szakmai tudásomat átadhassam a fiatal generációknak. Mindezek megvalósításához, egészséget, támogató családot és kollégákat kívánok magamnak. Nyugdíjas éveimben sem szeretnék teljesen elszakadni a szakmától. Erre a legjobb példa az Étrendben tevékenykedő idősebb kollégák tevékenysége, akik szakmai tapasztalatukkal segítik az egyesület munkáját. Ez tetszik. Ez a célom.

Én pedig köszönöm az interjút és kívánom, hogy maradj közel még vagy száz évig a szakmához és sikerüljön mindazt megvalósítanod, amit csak eltervezel.

AI

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



*Kerülj a térképre
és
generálj magadnak
forgalmat!*



XXI. SÉFBÁL

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



Újévköszöntő az Olvasókhoz

Itt az újév, most mi legyen?
Hát, mindenki boldog legyen,
Szerencséből ki ne fogyjon,
Egészségtől kicsattanjon.

Problémákat mind megoldja,
Ha az Oldalast fellapozza,
Így, hát nem kívánok egyebet:
Hasznos, boldog életet.

Az életéhez szerencsét,
Duzzadó zsebecskét,
Abból ihletet merítsen,
És küzdjön, ha kell keményen.

Munkájából mind megéljen,
Ne csak örökké reméljen.
És, ha mindezt elérem,
Már megérte remélnem.

Megérte örökké gépelnem,
Hogy azt ne csak reméljem,
Mindezt az Oldalassal
Sikerült elérnem.

B.Ú.É.K!

Allergénmentes boldog újesztendőöt kívánok!

2019. év január első napjait írjuk.

Megítélésem szerint fantasztikus évet zártunk, hiszen 2018-ban óriási előrelépések történtek, a táplálékallergiákkal élők és a vendéglátós szakma között.

Köszönettel az Étrend egyesületnek, az

Oldalas magazinnak, a Foodtest intolerancia központnak és a szakma számos elhivatott követőjének, konferenciák, bemutatók előadások, publikációk foglalkoztak szorosán-e témakörrel.

Igaz ezek még csak az első lépések, de megtörténtek!

Büszkén mondhatom azt is, hogy 2018-ban egyre több vállalkozás, étterem, büfé nyílt meg erre a területre szakosodva. Pl a Tepszi ételbár Sass Erika és Boros István vezetésével napi szinten mutatja be, hogy ezeket az ételeket is el lehet készíteni tökéletes, kifogástalan ízekkel. Legyen az glutén, laktóz vagy tejmentes alapanyag.



Megjelent, egy hiánypótló szakácskönyv!

A könyv hitelesen mutatja be és ad válaszokat a táplálék allergiával küzdők konyhai kérdéseire.

Nem közöl kutatási eredményeket, nem beszél ismeretlen dolgokról.

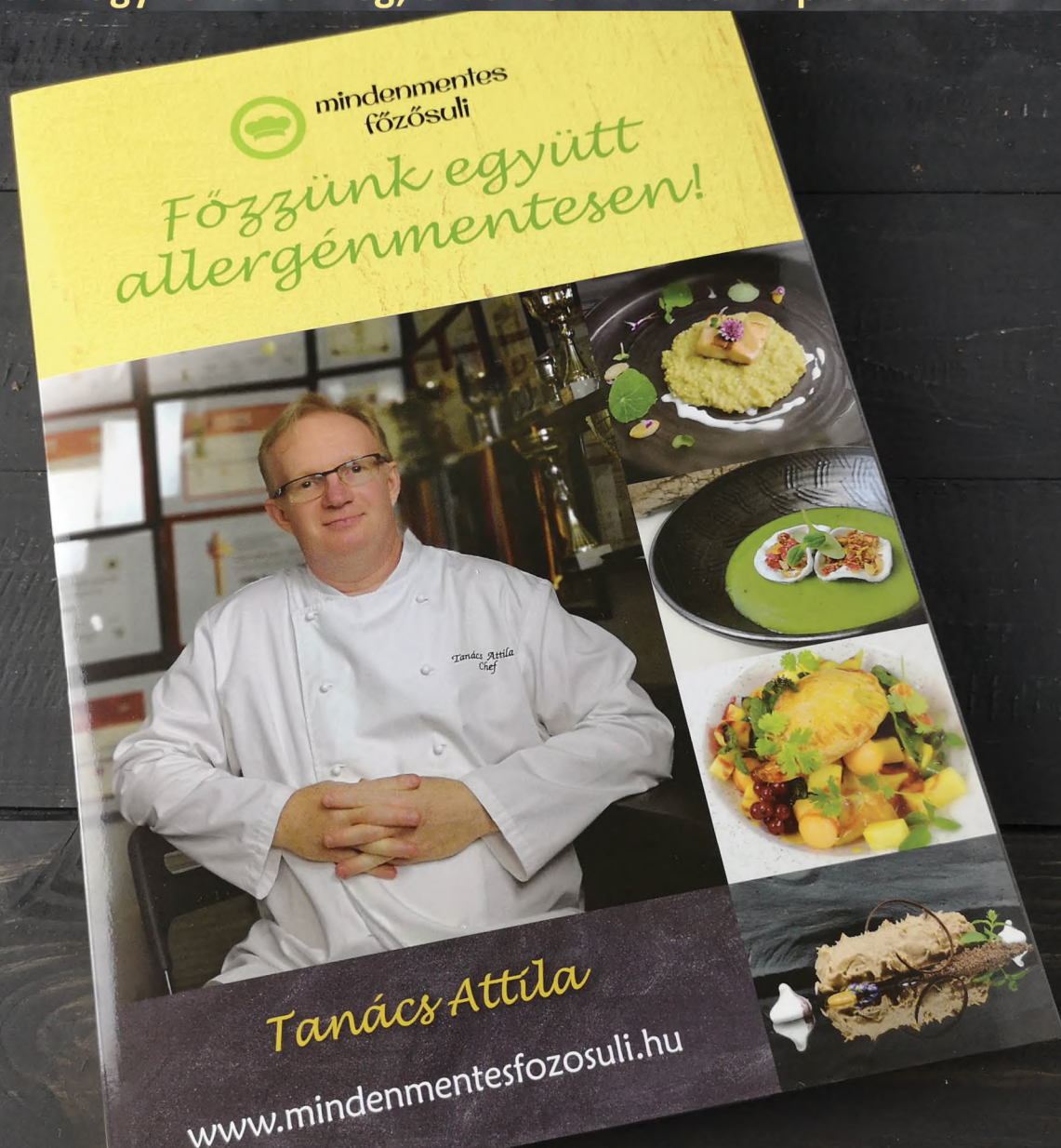
Érthető emberi nyelven tolmácsolja egy mesterszakács mindennapi gondolatait.

Glutén, tej, tojás vagy egyéb érzékenységed van?

Nem tudod, hogy étkezz ez után?

Barangolj a könyv recept mátrixaiban és választ kapsz kérdéseidre!

Vásárolj vagy rendeld meg, ezt a nem mindennapi alkotást!



Könyvesboltokban nem kapható, személyesen átvehető.

Budapesten, Szigetszentmiklóson, Halásztelken, Kecskeméten, vagy postai úton juthatsz hozzá.

Ára: 8900Ft+postaköltség

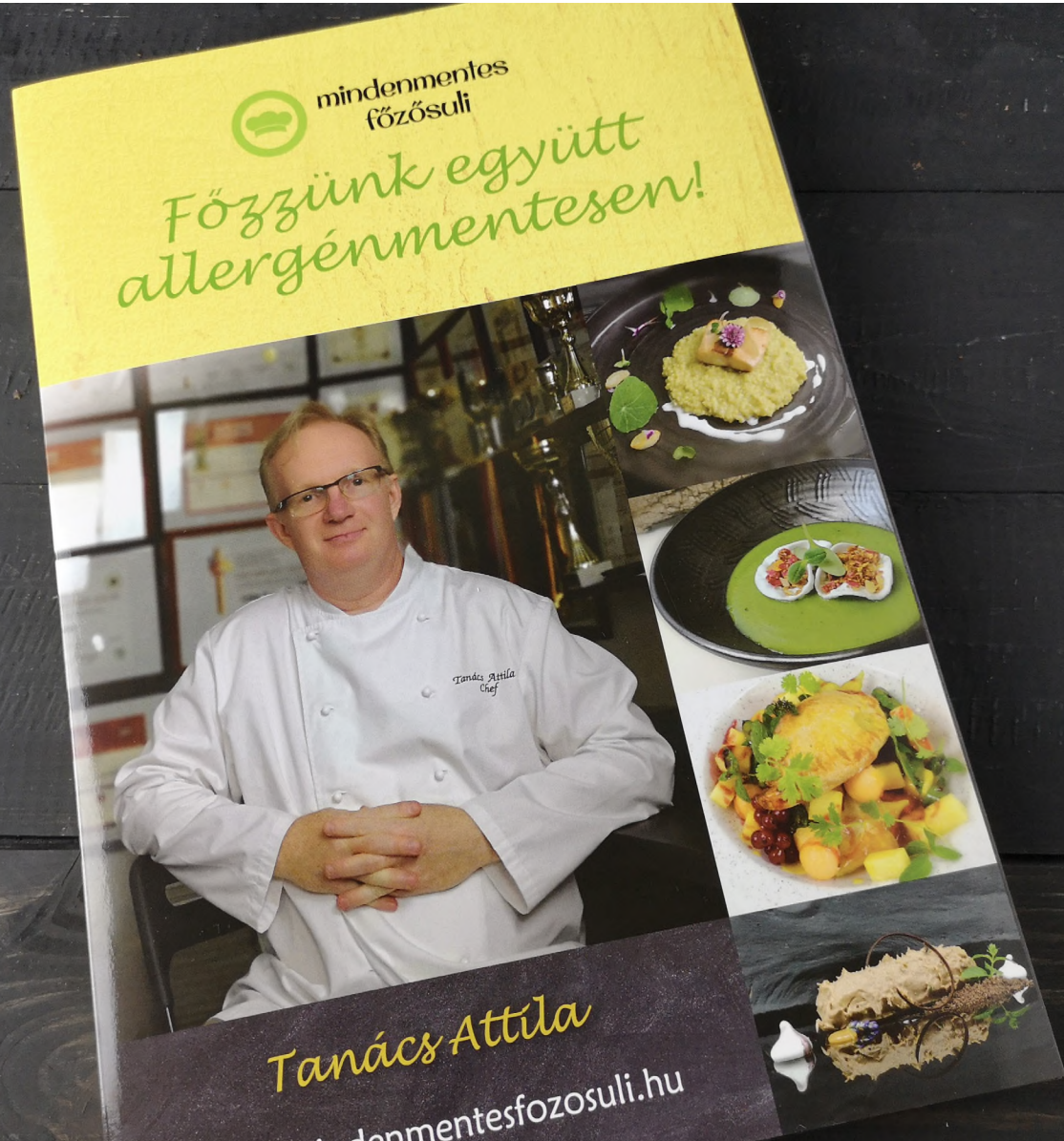
Rendelhető: www.mindenmentesfozosuli.hu, mindenmentesfozosuli@gmail.com

Fő támogatóink: BARA autóház Kft. és BARA Autópark Zrt. 2030 Érd Fehérvári út. 63-65.



FOODTEST.HU
ételintolerancia központ

FOODTEST.HU ételintolerancia központ

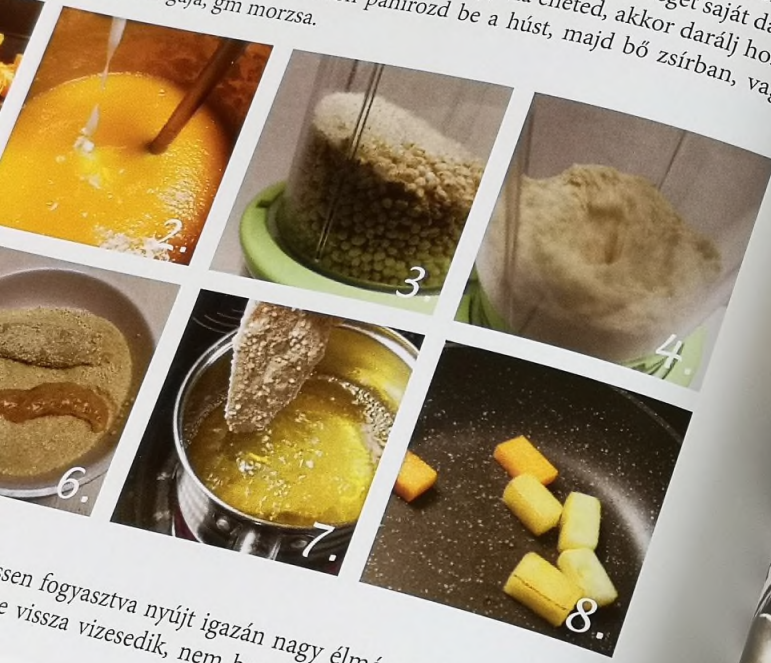


Készüljön tojás, vagy olajos magvak nélkül, nekik nem okoz gondot, kínálatukban minden megtalálható.

Természetesen rengeteg feladat vár még ránk, ami nem csak elméleti, de gyakorlati szinten is előre viszi majd munkánkat. Hatalmas öröm számomra, hogy ezen terület hiányosságait érezve szakácsaink séfjeink, nyitottak a képzéseimre, és egyre többen látogatnak el hozzám, vagy hívnak meg saját konyhájukba. A napi leterheltséget ismerve tudom, nem mindenki teheti meg, hogy akár az országot átutazva, megjelenjen a tanfolyamon. Ezt átbridálva, 2019.-ben már én is tudok utazni és előre megbeszélt időpontokban megtartani az elméleti vagy gyakorlati előadást.

Vezetők, tulajdonosok is kezdik felismerni, hogy minden vendégre szükségünk van, hiszen az elvárások egyre nagyobbban, az igények folyamatosan nőnek. Nem lehet hibázni, és minden vendéget ki kell tudnunk szolgálni. Egyszerűsítve a dolgokat, a tudás hatalom, és kis ráfordítással is de képezni kell dolgozóinkat, és magunkat is.

...dusítva nem csak
...kés, 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-
...ellőztetve. 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



Több éve, folyamatosan ezzel a témakörrel foglalkozva látom a fejlődést, hiszek a Magyar szakácsokban, és hiszek a példamutatásban is.

A mindenmentes főző suliban óriási erővel dolgozunk tovább, hogy 2019.-ben is minél több szakács kollegának tudjuk átadni az információt és gyakorlati tudást. 2018 novemberében megjelent könyvemmel is szeretnék segítséget nyújtani mindazoknak, akik meszebb élnek, vagy más elfoglaltságuk miatt személyesen nem tudnak eljönni a gyakorlati képzésekre.

A 2018-ban tapasztalt rengeteg biztatást, és bizalmat megköszönve kívánom mindenkinek, hogy ismerje fel, miben erősebb, mit tud megvalósítani. Kívánok ehhez rengeteg energiát, jó szakembereket, és sok vendéget.

Köszönettel!

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



LENCSEFASÍRT

Vendégségbe vagyunk hivatalosak így az év végén és szerettem volna valami olyasmit vinni, ami kötődik a Szilveszteri-Újévi szokásokhoz, így elsőnek a lencse jutott eszembe. No, de hogy nézne már ki, ha beállítok egy lábas lencsefőzelékkel? Így esett a választásom a lencsefasírt, még-

hozzá apró fasírtgolyók formájában.

A tálon a dió nemcsak dekoráció, hanem finom kiegészítője a nem mindennapi ízvilágnak. A lencsét és a zsemlet előző este beáztattam, a lencsét sós vízben puhára főztem és összekevertem a kinyomkodott zsemelével. Nem akartam teljesen pépesíteni, így krumplyomóval törtem össze, egy-két lencseszem ezt túlélte, de legalább mindenki tudja, hogy mit eszik. Végezetül bekevertem a tojással és fűszerekkel, ha valaki nagyon hígnak találja, egy kevés morzsa nyugodtan mehet bele. Innen már csak a golyócskák megformálása van hátra, zsemlemorzsaiba hempergetés után ugrottak bele a forró olajba és szép pirosra sülték.

Mézes mustárral és dióval kínálom

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

15 dkg lencse,

1 zsemle,

1 tojás,

zsemlemorzsa, só,

1 evőkanálnyi apróra

vágott koriander levél,

1 gerezd reszelt fokhagyma,

1 csipet őrölt bors,

1 teáskanálnyi

worcester szósz.

A RITKA SKÓT VISZKIK NAGY RÉSZE HAMIS



Hamisítványnak bizonyult a ritka, ódon skót viszkik több mint egyharmada egy tudományos vizsgálat során – adta hírül a BBC honlapja csütörtökön. Ötvenöt palack ritka skót viszkiből 21 vagy hamisítvány volt, vagy nem abban az évben párolták, amelyet a címke állított.

A vizsgálatot a Skót Egyetemek East Kilbride-i Környezettudományi Kutatóközpontjában (SUERC) végezték a radiokarbonos kormeghatározás továbbfejlesztett technológiájával.

Minden palackban megmérték a szén egy radioaktív izotópjának koncentrációját, hogy megállapítsák az ital korát.

A mintákat a Rare Whisky 101 (RW101) nevű cég küldte el az egyetemnek, hogy „a hamisított viszki terjedése miatti aggodalomra” reagáljon

A palackokat véletlenszerűen válogatták ki aukciókon, magánkollektiókból és kiskereskedőktől vásárolt üvegek közül.

Tavaly ugyanez a cég leplezte le, hogy egy svájci szállodában 7600 fontért (27 millió forint) vett ódon skót viszki hamisítvány.

A jelenlegi vizsgálatban hamisnak bizonyult viszkik között volt egy 1885-ös Ardbeg, amelyet magángyűjtőtől vásároltak, valamint egy Thorne's Heritage a 20. század elejéről, amelyet aukción szereztek be.

Összesen 10 üveg 1900-nál korábbi évekből származó tiszta malátaviszkiről állapították meg, hogy hamisítvány.

Ha a friss teszteken elbukott 21 üveg viszki eredeti lett volna, összértékük nagyjából 635 ezer fontra rúgna.

Az RW101 becslése szerint a magángyűjteményekben és a másodlagos piacon 41 millió font értékű ódon skót viszki lehet hamisítvány.

MTI/Pixabay

MIT VÁRTOK A 2019-ES ÉVTŐL?

Egy új év, mindig új reményekkel kecsegtet. Aztán ahogy telik-múlik az idő, szép lassan rájövünk, hogy a taposómalom bizony ugyanaz, mint az előző években volt. Mégis, ennek ellenére minden év egy kicsit más. Más, mert minden örökké változik, még akkor is, ha ezt sokszor nem szeretnénk, hogy így legyen. Aztán ugyanaz, mert a megélhetés miatt hajtanunk kell, épp úgy, ahogyan korábban is tettük. Nem újdonság ez, az előző években már ezeken keresztül mentünk, a forgatókönyv ugyanaz.

De akkor mi teszi olyan különlegessé az új esztendőt? Ki tudja, talán a remény. Reménykedünk, majd bízunk, később aztán mindent megteszünk, hogy a változást a kedvünkre formáljuk.

A 2019-es év is tartogat sok új programot, amely garantálja, hogy az előttünk álló évben is meglegyen folyamatos változás.

Ha csak a szakmánkat nézzük, a teljesség igénye nélkül lesz Magyarország étele 2019., de lesz „OKÉS” Országos Közétkeztetési szakcsverseny is 2019-ben. Ezek mind-mind olyan

programok, mellyel befolyásolni, vagy felkorbácsolni

lehet az emberek szakmai szomját, ami a szürke és dolgos hétköznapokból való kikölkentéssel kecsegtetheti őket.

Valamiért fontos, hogy a szürkéséget elfedve, kiszínezzük a mindennapokat. Ez elengedhetetlen az inspirációhoz, a célokhoz, és persze a szakmai fejlődéshez is.

Ebben a hónapban azt kérdeztük szakértőinktől, hogy ők mit várnak a 2019-es évtől és mivel igyekeznek a változást kikényszeríteni, ami által szakmailag fejlődhetnek, és inspirálódhatnak majd. Érdekelt, hogy egyáltalán fontos-e a változás, vagy a fejlődés? De az is érdekelt, hogy mely programokat várják a legjobban.

Mit vártok a 2019-es évtől?



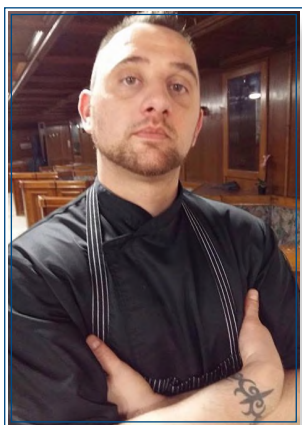


Kiss Krisztián

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

Most, hogy már 45 éves vagyok, így egy kicsit (jó értelemben) türelmetlenebb lettem. Telnek az évek és egyre jobban nem kedvelem a tutyi-mutyi haladást. Sosem kedveltem, hogy rágjuk még meg a gittet párszor, majd úgy sem történik sok minden. De ne is foglalkozunk vele.

Magamtól azt várom 2019-ben, hogy amire időt, pénzt és energiát szánok, az minimum dobogós helyen végezzen!!! Közben oda szorítjuk a Séfbál főzést. (Hallottam olyan zöngét, hogy nem volt olyan. Na ez nagyon nem tetszett! De igen is olyan volt. Ha nem volt olyan, akkor majd jobban oda teszem magam :)) Ez lesz az év elején. Utána a munkahelyem fejlődése lesz a kihívás! Mert vannak jól bevált módszerek, de még van benne annyi potenciál, hogy megtaláljuk a módját a kiaknázásának. B.Ú.É.K. Mindenkinek :)



Danyi Gábor

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

Hogy mit várok a 2019-es évtől? Inkább úgy kérdezném, mit várok el magamtól 2019-ben? Az év végének van egy jó pszichológiai hatása, számot adhatunk mit adott az elmúlt év, vagy inkább átgondolhatjuk mit adtunk magunknak, milyen lehetőségekkel élünk, hogy elégedetten tekintsünk erre az évre.

A változást az életünkben csak akkor tudjuk elérni, ha magunk is változunk, az események velünk együtt történnek meg, általunk.

Az életben a remény csak egy kis fűszer, de az utat nekünk kell végig járnunk. Azt mondom újévi fogadalmak helyett is célokat fogalmazzunk meg, hogy ne a külső körülmények határozzanak meg minket, hanem mi határozzuk meg, hogy milyen legyen az új év. Ha nem fedezzük fel a munka élvezetét, akkor a kesergők közé tartozunk, az élet áldozatai közé. Talán sosem volt egyszerűbb dolgunk, hogy változást érijünk el életünkben, mint a mai világban, ahol gombnyomásra tengernyi információhoz, lehetőséghez juthatunk. Használjuk ki!

Akárcsak tavaly, idén is nagyon várom a 2019-es, Magyarország étele versenyét, jelenleg ezt érzem „szakmai karácsonynak”, ahol a 12 döntőbe jutott étel már ajándék a szakácsoknak, akik inspirálódni szeretnének, a győztes étel pedig az egész szakmának, sőt az egész országnak ajándék. Boldog Új Évet Kívánok!



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.

Hogy mit várok 2019-től?! Az emberek minden körülmények között emberek maradjanak! Ha már nincs alázat és tisztelet az iránt, amit csinálsz, akkor hagyd abba. Ha van, kutya kötelességed megmutatni, hogy mennyivel másképp is lehet csinálni. Nem kell beleszürkülni a hétköznapiakba, hanem ügyelni rá, hogy mindig legyen dinamikája. Nem utolsó sorban figyelni arra is, hogy legyen lélek abban, amit csinálsz! Ezt várom másoktól az Új esztendőben!



Péntek Tamás

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

Bort, búzát, békességet és megbékélést! A versenyekhez hozzáértést. Minden oldalról! BÚÉK! A remény hal meg utoljára.



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.

Első sorban, a szakmához való hozzáállás változását várom mind két részről. Azt kívánom, hogy az önös érdekek háttérbe kerüljenek, fontosabb legyen az ember, a szakma, a tudás. Kevesebb legyen a kivagyiság. Fontosnak tartom a folyamatos önképzést, haladást, különösen a fiatalok részéről. Merjenek alkotni, önállóan, kreatívan dolgozni. Az sem baj, ha a közösségi oldalak helyett, szakmai oldalakat, eseményeket követnek, amiből tanulhatnak, vagy új ismerőst, barátot szerezhettek. Személy szerint, én mind két országos versenyt nagyon várom. Kíváncsi leszek, mit hoz ki a kreativitás a megadott alapanyagokból. Hajrá 2019! B.Ú.É.K.



Szappanyos Viktor

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

Az új esztendőt mindig a fogadalmak és a várakozások teszik különlegessé, valamint reménytelivé. Kicsit ünnep rontó a hozzá állásom, de sajnos semmi sem változik igazán csak a dátum és az, hogy öregebbek lettünk egy évvel. Természetesen mindentől függetlenül mindig várjuk az új évet, mert a remény erősebb, mint a pesszimizmus. Illetve összegezzük az ó esztendőt, számot vetünk a múlttól és tervezzük a jövőt. Ez így van jól! Hajrá Magyarország étele, éljen az OKÉS! Jövőre nézve várom az ágazat tehermentesítésére törekvő fejlesztéseket is! Eseményekkel teli, boldog új esztendőt kívánok mindenkinek 2019-re!



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.

Mit szeretnék 2019-től?

Egészséget, mert, ha az nincs, akkor semmi sincs!

Munkát, de csak normális keretek közt, hogy legyen másra is időm/ időnk/.

Pénzt mert abból van a mindenség. A Főniciaiaknak a gonosz találmánya.

Mert, ha az van akkor, van ruha, van étel, van melegvíz vagy hidegvíz. Benzin az autóba, vacsora a szerelmeddel. / Bocsi! De akinek ebben a vendéglátóiparba megadatik, az becsülje meg, mert érték./

Tanulást, mert ezt a szakmát tanulni kell. Egymástól, iskolába, utcán, könyvekből, és ehhez figyelmet. Kitartást a hétköznapiakhoz, hogy legyen erő a gondokon túl lépni.

Normális vendégeket, hogy a hülye kérésekkel ne kergessenek a sírba, de kapják meg amit szeretnének.

Sikerekben, pénzben, egészségben gazdag 2019-et kívánok minden kollégának és kollégának.



WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU



HATVAN

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

Hatvan területéről a legkorábbi leletek az újkőkorból valók. Ekkor is megfigyelhető, hogy a Zagyva mindkét oldala lakott hely volt. Igazán fontos település azonban csak a rézkorban alakult ki, virágzása a korai bronzkorig tartott.

A bronzkor (i.e. 1900–900) elején keletről, a Kárpátokon túlról sztyeppi pásztor-törzsek nyomultak be a Kárpát-medencébe, ahol megállapodtak. A bronzkor két nagy magyarországi műveltsége közül az egyiket Hatvanról nevezték el.

A bronzkor után Hatvan területén nem alakult ki újra jelentősebb állandó település, de a szkíták, a kelták, a roxolánok, a szarmaták és az avarok, majd a honfoglaló magyarok is hagytak itt nyomokat.

Az 1170-es években premontrei szerzetesek telepedtek meg a mai város területén. Az itt alapult kolostor lassan kisebb térségben jelentőssé vált (a 13. században már prépostság volt), a település első írásos említése is tőlük való 1235-ből. A szerzetesek jelentős vívmánya volt a környékbeli mocsarak lecsapolása és a korszerű földművelési formák meghonosítása. A jó életkörülmények megjelenésével a 13. században egyre többen vándoroltak Hatvanra, amelynek legjelentősebb birtokosai a Hatvaniak lettek.

1335 után, a visegrádi királytalálkozót követően a település jelentősége nagyban növekedett, mivel a Buda–Krakkó kereskedelmi út itt húzódott, és erre a Losonc–Fülek–Pásztó út csatlakozott. I. (Nagy) Lajos idejében az út jelentősége csak tovább nőtt, mivel azon vonultak a király seregei Litvánia felé. A királynak többször szállást adó Hatvan végül 1406-ban nyerte el a mezőváros címet. Országos vásárára – amin a legjelentősebb árucikk a nagy mennyiségben termelt hatvani bor volt – mindenfelől érkeztek...

Forrás: wikipedia

Basic

Családi egynapos kirándulás Hatvanba

2 felnőtt + 2 gyermek*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Széchenyi Zsigmond Vadászati Múzeum	50% B	1.600 Ft
Vadászati Élménytér Játszóház és Gyermekfoglalkoztató	25% HC	800 Ft
Hatvani Lajos Múzeum kiállításai	50% HC	1.200 Ft
Belépő a Hatvani Termál Strandfürdőbe	20% HC	400 Ft
Vacsora a domonyvölgyi Malackert Vendéglőben	25% HC	2.350 Ft

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

6.350 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

Tippek...
HungaryCard csomagokkal



DUPLA SZAKÁCSVERSENY ÚJRA

MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019. ÉS OKÉS

2018. december 5. Budapest, Emberi Erőforrások Minisztériuma.

Rétvári Bence az EMMI miniszterhelyettese, a szakácsversenyek fővédnöke, dr. Bognár Lajos, az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára, Dr. Szabó Enikő a Nemzeti Népegészségügyi Központ Helyettes Országos Tisztifőorvosa és Asztalos István, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete elnöke közös sajtótájékoztatót tartott a “Magyarország étele 2019” elnevezésű, élőmunkás meleg konyhai szakácsverseny, valamint a nyolcadik éve megrendezésre kerülő OKÉS Országos Közétkeztetési szakács megmérettetés meghirdetéséről. A sajtótájékoztató keretében leleplezték le a Pannon Porcelán műhelyében készült „Magyarország étele 2019.” hivatalos tányérját, valamint a versenyek kötelező alapanyagait is bemutatták.

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével hirdette meg a Magyarország étele 2019 elnevezésű, élőmunkás meleg konyhai szakácsversenyt és az OKÉS Országos Közétkeztetési Szakácsversenyt. A programok fővédnökségét Rétvári Bence az Emberi Erőforrások Minisztériumának miniszterhelyettese vállalta magára.

A kormányzat számára rendkívül fontos, hogy az egészséges életformát a mindennapok részévé tegye: ezt szolgálta többek között a mindennapos iskolai testnevelésórák és az úgynevezett chipsadó bevezetése, illetve az iskolai menzákra vonatkozó szabályozás megváltoztatása is – mondta Rétvári Bence a szakácsversenyek szerdai budapesti sajtótájékoztatóján.



FOTO: BÁCSI RÓBERT LÁSZLÓ

Dr. Bognár Lajos az Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára közölte: a közétkeztetés mintegy másfél-kétfélmillió magyar embert érint. Immáron több éve a kis és közepes vállalkozások támogatásával, valamint a hagyományos magyar termékek védelmével a Kormány arra törekszik, hogy a kiváló minőségű, biztonságos és etikus gazdálkodással előállított magyar élelmiszerek megtalálják az utat a hazai vendéglátóhelyek és a közétkeztetés konyháiba. Emellett a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal kiemelten fontos feladatként tekint a tudásmegosztásra és a szemléletformálásra – tette hozzá az Országos Főállatorvos.



FOTÓ: BÁCSI RÓBERT LÁSZLÓ

Szabó Enikő országos tisztifőorvos-helyettes hangsúlyozta, hogy a betegségek kialakulás szorosan összefügg az életmóddal. Mint hozzátette, az egészséges táplálkozás fontosságára a most meghirdetett gasztronómiai versenyek is segítenek felhívni a figyelmet.



FOTÓ: BÁCSI RÓBERT LÁSZLÓ

„Büszke vagyok arra, hogy már másodszorra hirdethetjük meg ezt a nagy presztízsű, magyar szaktudásra épülő versenyünket, melyben a hazai alapanyagok is megjelennek. Hiszek abban, ha a hazai szürkeállomány által megalkotott új magyar receptúrákat hozunk létre, és azt éttermekben elterjesztjük, akkor az a gasztrókultúránk fejlesztésén felül az identitásunkra is hatással lesz és nem utolsó sorban turisztikai tényezővé is válhat.” – mondta el Asztalos István az egyesület elnöke.



FOTÓ: BÁCSI RÓBERT LÁSZLÓ

A verseny rendezői olyan innovatív, de populáris ételek nevezését várják, mely alkalmas lehet arra, hogy Magyarország étele 2019 címet elnyerje. További elvárás, hogy az étel a legtöbb konyhán elkészíthető legyen, a tradícióra, a hazai alapanyagok megjelenésére hangsúly kerüljön, egyben a magyar étkezési szokásoknak is megfeleljen. A verseny kötelezően használandó alapanyaga a hungarikumnak is beillő Naszálytej Zrt. Zöldfarm Bio tejföl és a darálthús (bármilyen fajtájú és összetételű lehet).

A zsűri tagjai a következők:

- **Varga Károly:** Zsűri elnöke, többszörös olimpiai-, Európa-, és világbajnok, Venesz- és kétszeres Arany-sapka díjas. A Magyar Köztársasági Arany Érdemkereszt birtokosa.
- **Ács Lajos:** mesterszakács, a dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnöke
- **Endrédi Zsolt:** Mesterszakács, az art'otel konyhafőnöke
- **Kelemen Helmut:** mesterszakács, szakoktató, az ÉTREND Egyesület alelnöke
- **Kocsonya Kálmán:** Mesterszakács, a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola szakmai igazgatóhelyettese, vendéglátás szakoktató
- **Oláh Zoltán:** Castellum Hotel Hollókő konyhafőnöke
- **Várhelyi Miklós:** szakács szakoktató, olimpia bajnok, Venesz-, és Arany-sapka díjas mesterszakács

A szakácsversenyre, a korábbi szokásoknak megfelelően új tányér is készült a Pannon Porcelán műhelyében, mely II. Rákóczi Ferenc erdélyi fejedelemmé történő megválasztásának 315. évfordulójának állít emléket, kapcsolódva ezzel a II. Rákóczi Ferenc-emlékéhez.

A „Magyarország étele 2019.” szakácsverseny hivatalos tányérja az egyedi logóval ellátott „Fejedelem” névre hallgató termékcsalád lett, kapcsolódva ezzel a II. Rákóczi Ferenc-emlékéhez.

A Magyarország étele 2019. szakácsverseny győztese a verseny által biztosított hatalmas presztízs és médiafelület mellett azt is elnyeri, hogy a 2019-ben újra megrendezésre kerülő szakácsfelvonulás elején sétálhat a Parlament-hez.

Az Egyesület másik versenye, a nyolcadik éve megrendezésre kerülő OKÉS Országos Közétkeztetési szakácsverseny, mely a közétkeztetésben tevékenykedőket célozza meg. Elvárás, hogy az arra vállalkozók nagy adagszámban elkészíthető, gusztusos megjelenésű, kiváló ízekkel bíró három fogásos menükkel nevezzenek, mindezt az innováció és a verseny témájaként megjelölt: „Közétkeztetés az egészségtudatosság jegyében”. Cél a következtetők tudásának bővítése, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, azok egészségesebb elkészítése.



A melegkonyhai főzőversenyhez hasonlóan, ez alkalommal is fontos, a tudatosság és a bio alapanyagok felhasználása. Az OKÉS versenyen

a realitásoknak megfelelő, alacsony nyersanyagnormából (nettó 350 Ft./fő) kell majd 3 fogásos menüt készíteni, a 20%-al magasabb norma áll rendelkezésére azon szakácsoknak, akik figyelembe a veszik a fenti két kitételt.

A verseny kötelezően használandó alapanyaga a Naszálytej Zrt. Magic Milk Bio Laktózmentes tej és a vadhús (bármilyen formában elfogadott).

Szakmai Zsűri:

- **Endrédi Zsolt** a szakmai zsűri elnöke, Mesterszakács. Az artotel Budapest konyhafőnöke
- **Ács Lajos** Mesterszakács, a dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnöke
- **Gyetzai György** Konyhafőnök, Király 100 – Gastro Corner
- **Ortó Gyula** Többszörös olimpiai-, Európa-, és világbajnok mesterszakács
- **Kelemen Helmut** Mesterszakács, szakoktató. Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének alelnöke
- **Kocsonya Kálmán** Mesterszakács, a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola szakmai igazgatóhelyettese, vendéglátás szakoktató
- **Várhelyi Miklós** Szakács szakoktató, Olimpia bajnok, Venesz-, és Aranysapka díjas mesterszakács

Gyerek zsűri:

- **Pimvicska-Danyi Lara** (8 éves)
- **Canizzo Benedetta** (15 éves) a Dobos C. József szakiskola tanulója, az “OKÉS” szakácsverseny gyerekzsűrijének elnöke
- **Pimvicska-Danyi Botond** (10 éves)
- **Gyuris Botond** (10 éves)

A versenyekről bővebben: www.magyarorszagetele.hu és www.etrendegyesulet.hu/okes

A nevezéseket mindkét verseny esetében 2019. január 25-ig várják. A döntő 2019. március 23-án (Magyarország étele 2019.) és 2019. május 25-én (OKÉS) kerül megrendezésre a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskolában.

VILLÁNYI



Olaszrizling Pálinka



A napsütötte villányi olaszrizling szőlő jellegzetes ízéből, vidám, könnyed, gyümölcsös pálinka készült.

www.villanyi-palinka.hu

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



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

HOGY MIT KÍVÁNOK 2019-RE?

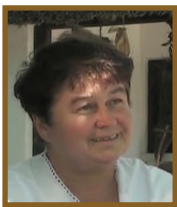
Sokszor eltűnődöm, hogy a szakmánkban miért nincs meg az a bizonyos „nagy szakmai összefogás”, aminek hiányát mindenki emlegeti. Még akkor sincs meg, ha bizony mindenkinek az lenne az érdeke.

Amikor valaki, vagy valakik bizonyos dolgokat csak azért bojkottálnak, vagy csak azért akadályozzák, mert össze kellene fogni valakivel, ráadásul ezt úgy teszik, hogy a döntésük által magukat is inkább hátrányba szorítják, „csak nehogy másnak jobb legyen”. Bizony el kell gondolkodnunk azon, hogy ezek az emberek vajon hol szocializálódtak? Hiszen az cseppet sem nevezhető előremutató emberi tulajdonságnak, hogy még magam kárán is rosszat akarok a másoknak. Viszont egy bölcs gondolkodó egy-

szer már megfogalmazta, ahhoz, hogy győzz, vagy kitűnj a sorból, éppen ellentétesen kell cselekedned, hiszen csak így lehetsz különb tőlük. A saját magad átverésénél erősebb az a fajta gondolkodás, ami a kölcsönös előnyökön alapul, ezért hát ez lehet a siker kulcsa is egyben.

A 2019-es év reményeim szerint elhozza majd azt, ami már oly sokszor elhangzott, de sosem valósulhatott meg, hiszen az érdekek azt mindig felülírták. Az pedig nem más, mint a tényleges szakmai összefogás. Örülnék, ha szakmai érveket, ellenérveket intelligens ember módjára lehetne ütköztetni egymással, pusztán azért, hogy az iparág helyzete jobba váljon. Én ezt kívánom 2019-re!

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

AZ ÓSHONOS MANGALICA



Óshonos magyar disznó-fajtának számít a mangalica. A legendás bakonyi és szalontai disznófajták keveredtek a vad-disznókkal, ennek eredményeként alakult ki a szabadon is jól tartható, igénytelennek tekinthető, a vaddisznók sok jó tulajdonságát átörökítő zsírsertésfajta, a mangalica.

Az Alföld vidéke mindig is ismert volt az állattartásáról, napjainkban is vannak, akik szeretnék továbbörökíteni a klasszikus hagyományokon alapuló állattartást (például a Rendek Tanya és Kiskunsági Ökomúzeum keretein belül).

A mangalicának három fajtája ismert. A szőke mangalica, amely napjainkban a legerjedtebb tagja a fajtájának hazánkban. A fecskehasú mangalica, mely a szőke és az azóta kihalt fekete mangalica keresztezéséből származik, és a göndör szőrű szalontai sertés és a szőke mangalica keresztezéséből származó „javított szalontai”, azaz a vörös mangalica.

A mangalica koca 2-8 utódot hoz egyszerre világra és a mangalica-disznó másfél, két év tartás után ad kiváló minőségű húst és érett ikrás zsírt.

Rendeckné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Téli versek, rigmusok:

*Magyar házban
a vendéget*

*Magyar házban
a vendéget
szeretettel várják,
pirosra sült friss cipóval
szívesen kínálják.*

*Ha nincs cipó,
ha nincs kalács,
mit tehet az ember,
köszönti a vendégeket
meleg szeretettel*

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

*Mesés kertbe mesés fákat
varázsolt a zúzmarra.*

*Boldog új évet!
Bort, búzát, barackot,
kurta farkú malacot,
szekerembe kereket,
köcsögömbe feneket,
poharamba vörösbort,
hadd ihassak bőven,
az új esztendőben.*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Hogy hívják másképpen a vámpírok adminisztrátorát?

- ???

- Vérelszámoló.

- Jean! Hány fokos a fürdővizem?

- 26, Uram.

- Plusz vagy minusz?.

- Mondja, mit főz magának az anyósa?

- Mindig ugyanazt: bosszút forral!

A hónap vicce:

- Tudtad, hogy a tudatlanság és a nemtörődömség az emberiség két legnagyobb problémája?
- Nem tudtam, de nem is érdekel.



Két vasutas barchobázik:

- Személy?

- Nem.

- Akkor gyors!

- Hogy van más szóval a lyukas gumi?

- ???

- Kinder Meglepetés!

- Melyik étel csökkenti a nők szexuális vágyát 95%-kal?

- ???

- Az esküvői torta.

- Miért alszanak a csövesek a Cora hipermarket tetején?

- ???

- Mert aki Corán kel, aranyat lel!

A skótot kérdezi a barátja.

- Miért sietsz úgy a festéssel?

- Be akarom gyorsan fejezni, még mielőtt elfogyna a festékelem!

A zsidó patikus szalad a vevő után:

- Uram, uram, várjon, az előbb fájdalomcsillapító helyett véletlenül idegmérget adtam magának!

- Na és?

- Ember, az idegméreg 1000 forinttal drágább!

- Mi lesz a Porsche-ból ha 200-al nekimegy egy betonfalnak?

- ???

- Por se!

Tűzkő pince

Kékfrankos Rosé

2014



Kézzel szüretelt alapanyagból, redukív technológiával készült kiváló rosé, mely az átlagos rosék-tól eltérően hosszabb ideig megtartja potenciálját.

www.tuzkobirtok.hu

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

Új konferenciát jelentett be a NAK

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Élelmiszeripari Igazgatósága által életre hívott „Együtt az élelmiszeriparért” konferenciasorozat keretében 2019. január 15-én az élelmiszer-higiéncia és az élelmiszer-biztonság témakörét járják körbe az előadók.

Az élelmiszer-higiéncia és -biztonság naprakész tudástára az élelmiszeripari szereplők számára elengedhetetlen. A vállalkozások mérete, valamint a vállalalkozási folyamatok függvényében eltérően alkalmaznak az alapelveket, és eltérően próbálnak megfelelni a követelményeknek. Ezeket felismerve, valamint a szakmai szempontokat és az élelmiszeripari előállítók igényeit figyelembe véve rendezi meg a köztestület Élelmiszeripari Igazgatósága az „Együtt az élelmiszeriparért” konferenciasorozat keretében az élelmiszer-higiéncia és az élelmiszer-biztonság témakörével foglalkozó tanácskozását. A rendezvény célja a hazai élelmiszer-előállítói kör tájékoztatása, ismereteinek bővítése, valamint a hatékonyságuk növelése, ezáltal versenyképességük erősítése.

A konferencián való részvétel ingyenes, de regisztrációhoz kötött. A részletes meghívó és a regisztrációs link a NAK internetes portálján érhető el.

(OPH)



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2019. 02. 01.
LAPZÁRTA: 2019. 01. 15.

csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

*
Hirdessen Ön is az
Oldalban!

*

marketing@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



2019