

„...és minden a helyére kerül!”



INDÁLLÁS

magazin



ALMÁS CUKKINILEVES

LÉTEZIK-E A FAIR PLAY?

MENTES FORGÁCSFÁNK

MÉG EGY KICSI SOUS-VIDE

EGY TÖKÉLETES VILÁG

Tóth Zoltán

„...a pecás...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

02.

FOGJÁKI AZ ARANYHALATI!

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

Glutén- és tejszentes forgácsfánk

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: Még egy kicsit a
Sous-Videről

18.
oldal

OBJEKTIV

Interjú Tóth Zoltánnal, aki a Danu-
Ibus Hotel Helia konyhafőnökeként
tevékenykedik.

43.
oldal



Létezik-e a „fair play”? - erről a té-
máról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

Hamis leveles tészta!

53.
oldal

Minek az új?

A fiatalok a jövőnk

52.
oldal

Vélemény

Teszteljük-e egymást?

+1
oldal



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

Köszöntő:

Csak most kezdődött az év és máris eltelt egy hónap. Egészen meglepő az a fajta gyorsaság, amivel az idő kereke forog. Éppen ezért szükséges és kell, hogy a rendelkezésre álló időt megfelelően, egyben maximálisan használjuk ki. Olyannyira, hogy közben ne feledkezzünk meg magunkról sem, és persze ne feledkezzünk meg az Oldal-as magazintról, melyet hónapról-hónapra elhozunk nektek! Kövessetek minket, kövessétek az Oldalast!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldal-as 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;
foszkerkeszto@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: Oldal-as 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! © Oldal-as 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



Szálláshely 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!



GLUTÉN- ÉS TEJMENTES FORGÁCSFÁNK

Forgácsfánk vagy csöröge, ki hogy ismeri. Egy biztos, az egyik leggyorsabban és egyszerűen elkészíthető fánk. Itt a farsang, fánkozzunk. Még akkor is, ha sem glutént, sem tejet nem ehetünk!

Hozzávalók:

4 személyre

20 dkg rizsliszt,

5 dkg Vénusz margarin,

3 dkg porcukor,

5 dkg mandula tejszín,

3 db tojás sárgája,

1 csapott evőkanálnyi

útifűmaghéj,

1 dkg élesztő

Ezek a csörögék bizony nagyon finomak lettek és semmi különlegesnek mondható összetevőt nem tartalmaznak. Gyúrt tészták esetében elég jól viselkedik a rizsliszt, nehezítés csak annyi, hogy kicsit lágyabb a tészta nyers állapotában, de jól kezelhető. A végeredményről pedig senki nem fogja megmondani, hogy ez + az nincs benne

Elkészítés:

A hozzávalókat összegyúrtam, a tésztát letakartam a pulton és kb 20 percet pihenni hagytam. Kinyújtottam és derelye vágóval rombusz alakúra vágtam, a közepére is vágtam egy nyílást, mert így tanultam a Nagytól. Bő, nem túl forró olajban kisütöttem, az olajban meg kell forgatni, ez nem fordul magától! Még forrón megszórtam fahéjas cukorral, mert mi így szeretjük a legjobban.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta: Még egy kicsit a Sous-Videről

Az elmúlt évtizedekben jelentősen megváltoztak az emberek táplálkozási szokásai. A fogyasztók a frissebb, természetesebb élelmiszereket részesítik előnyben.

A megfelelő termékek magas vitamin-, ásványi anyag és fehérjetartalommal rendelkeznek, érzékszervi tulajdonságaikban a nyersanyaghoz nagymértékben hasonlítanak.

Az ilyen típusú termékek előállítására komoly kihívást jelent a termelők, a gyártók számára.

A megoldást a korszerű kéméletes élelmiszergyártó technológiák jelentik, egy olyan

újszerű élelmiszerbiztonsági tartósító eljárás, miközben az alapanyagok tápértéke és érzékszervi tulajdonságai megmaradnak, csökkentve így a hőkezelési tartósító eljárás mellékhatásait.

A vendéglátóiparban is megjelentek a fogyasztói igények a magas tápértékű és kedvező érzékszervi tulajdonságú élelmiszerek iránt.

Ezeket az igényeket a tradicionális ételkészítési technológiák nem tudják kielégíteni a

magas hőhatás miatt, ezért szükségessé vált új élelmiszeripari technológiák kidolgozása.

A fő szempont a gazdaságosság, amit a fogyasztói elvárások mellett az ételkészítés során figyelembe kell venni, illetve a fogyasztók elvárásainak is meg felelni.

A megoldást a Sous-Vide Cook&Chill komplex rendszer jelenti.

A sous-vide egy olyan professzionális főzési módszer, amely oxigénmentes környezetben, pontos hőmérséklet-ellenőrzés mellett nem csak főzést, hanem a tartósítást is eredményezhet, azaz pasztőrözött termékeket állítanak elő, melyek hűtőben történő tárolás mellett később is felhasználhatók. Az eljárás során az élelmi anyagokat vákuum csomagolják, majd rendkívül kéméletes hőkezelésnek vetik alá, így a hagyományos hőkezeléssel





SOUS VIDE CHEF



Easy vákuumcsomagológépek 329.000-Ft-tól

Egyszerű kezelés, megbízható automatikus működtetés
Európai alanyagok és gyártás

Vízkeringető és Statikus Sous-Vide kádak már 116.000-Ft-tól

Folyamatos használatra alkalmazható
Magas precizitás, maximális strapabírás
Mághőmérő szondás változatban is



Precíziós vízkeringető temperáló rendszerek (RONER) már 85.000-Ft-tól

3 féle hőkezelő kapacitással
Tizedpontos hőmérséklettartás
Gazdaságos ECO működés, programozhatóság
Mághőmérő tűszonda opció
Ileoprene vákuumtasap szondához
Ronerekhez rozsdamentes kádak 4 méretben már 48.000-Ft-tól

Professzionális hazai gyártású vákuumtasakok már 6-Ft/db-tól

Blansírozható, sterilizáló tasakok extrém hosszú hőkezelésekre is
Főzhető tasakok Sous-Vide technológiához rövidebb hőkezelésre
Csomagolásra és készlet tárolásra, regenerálásra alkalmas vákuumtasakok
1 napos szállítás, 5 féle rendelési lehetőség
Egyedi mennyiségi kedvezmények, állandó akciók



Professzionális asztali és álló vákuumcsomagoló gépek 399.000-Ft-tól

Gastrovac funkció
Lágy vákuumozás
20 program+ ECO program
Soft Air, Gáz, Szenzor és Dupla hegesztősín opciók
10 év BUSH szivattyú garancia
Európai alanyagok és gyártás

WWW.SOUSVIDECHEF.HU

Sous-Vide Chef márkatermékek kizárólagos forgalmazója a
GASZTRONAUTA kft
www.sousvidechef.hu
info@sousvidechef.hu
+3630 5574470

készült termékekénél jobb beltartalmi értékkel és érzékszervi tulajdonsággal rendelkeznek. A technológia lényege olyan hőkezelési paraméterek alkalmazása, amelyek figyelembe veszik a nyersanyag biokémiai tulajdonságait, elsősorban a fehérjék hődenaturációs pontjait. Ez az eljárás megóvja az élelmiszer mátrix szerkezetét, az illatanyagokat, az aromákat, valamint a tápanyagokat teljes mértékben megőrzi.

A gazdaságosság szempontjából előnyt jelent a termék minimális tömeg vesztese, amelynek az egyik oka az, hogy a nyersanyagot hőálló fóliába helyezik és vákuumozzák, a másik pedig az, hogy az alacsony hőkezelés miatt a fehérjék vízkötő képessége nem változik jelentősen.

A 100 °C alatti hőkezelés során a patogén spórák inaktiválása nem biztosított, ezért

tárolás során aktiválódhatnak. A sous-vide technológia hatékonyságát, azaz a túlélő patogének számát és szaporodását csak a technológia során alkalmazott hőmérséklet - idő paraméterpárok meghatározása, valamint pontos betartása gátolhatja meg. A technológiai folyamat hőkezelési és hűtési paramétereinek meghatározása ezért az egyik legfontosabb feladat a sous-vide termékek mikrobiológiai minőségének biztosítása szempontjából. A paraméterek meghatározásához meg kell vizsgálnunk az egyes patogén és szaprofita baktériumok hőtűrő képességét.

Nagy általánosságban a mikroorganizmusok hőpusztulása összefüggésbe hozható a szaporodásuk hőmérsékleti jellemzőivel. A baktériumok vegetatív alakjai általában 55–58 °C feletti hőmérsékleten kezdenek pusztulni.

Gasztronauta Kft.



“Nem kereshet annyit a jó gazda, amennyit a rossz gazda el nem tékozolhat.”

VAKUMTASAK.HU VAKUMGEP.HU SZUVID.HU

tulni és fajtól függően 60–80 °C-on már jól kimutatható a pusztulás. A kisebb hőtűrésű baktériumok általában 60–65 °C hőmérsékleten néhány perc alatt elpusztíthatók, a nagyobb hő- tűrésűek és 65–70 °C közötti hőmérsékleten pusztulnak el, de baktériumok közül a legnagyobb hőtűrésűek elpusztításához esetenként 74 °C-on több perces hőkezelésre van szükség.

Néhány hőérzékeny spórától eltekintve, ami már 80–90 °C hőmérsékleten is viszonylag gyorsan inaktiválódik, a baktériumok endospóráinak elpusztításához 100 °C feletti hőmérséklet szükséges (Laczay, 2008).

A mikroorganizmusok hőtűrése genetikailag meghatározott, fajra jellemző tulajdonság, amelyet jelentős mértékben befolyásolnak a külső környezeti körülmények. A hőérzékenységük függ a fajtól, a sejt előéletétől, az állapotától, korától, valamint a hordozó közeg tulajdonságaitól: pH, vízaktivitás (Deák, 2006).

A mikrobiológiai stabilitás és a termékminőség elfogadható fogyaszthatósági szinten tartásához világszerte elfogadott eljárás, hogy a 4,5-nél nagyobb pH-jú élelmiszerek hőkezeléses sterilizálásánál egészségügyi szempontból minimálisan olyan hőkezelést követelnek meg, amely *Clostridium botulinum* spórák 12 nagyságrendnyi pusztulását idézi elő. Ez az ún. 12D elv, amely azt jelenti, hogy 12xD percnyi, azaz 121,1°C-on 12x0,21=2,52 perc hőpusztulási idő szükséges (URL3).

A sous-vide technológia váltakozva hőkezelési és hűtési szakaszokból áll, a technológia jellemző paraméterei a hőfok és az idő.

A hőkezelés paraméterei viszonylag széles határok között mozognak. A kezelési hőfok meghatározásánál két szempontot kell figyelembe venni, a mikrobiológiai biztonságot és a nyersanyag biokémiai tulajdonságait, amelyek a sous-vide termékek érzékszervi tulajdonságait határozzák meg.

A technológia feladata az egyensúly megteremtése a biztonság és az érzékszervi tulajdonságok között.

ábra Sous-vide technológia folyamatábrája (Balla, 2007b)

Azoknál az élelmiszereknél, ahol az ízanyagok és a textúra megtartása a cél, -mint például a sous-vide termékek,- hosszú idejű és alacsony hőmérsékletű hőkezelést alkalmaznak. A baktériumok a hősokra hőtűrésük megnövelésével reagálhatnak. (Linton et al.,1992; Arsene, Tomoyasu & Bukaua, 2000; Sergelidis & Abraham, 2009) Ezeknek a baktériumoknak akkor növekszik meg hőtűrésük, amikor a maximális növekedési hőmérsékletük feletti, mérsékelten megemelt hőmérsékletnek vannak bizonyos ideig kitéve (Lin & Chou, 2004).

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





SZŰKÜLT A KEDVEZŐ ADÓZÁSÚ JUTTATÁSOK KÖRE

A munkáltató 2019. január 1-jétől a béren kívüli juttatásra vonatkozó kedvező közteherfizetés mellett kizárólag a Szép-kártya egyes alszámláira nyújthat támogatást. Továbbra is a legtöbben ezt a támogatási formát választják, a felmérések szerint szeretünk Szép-kártyáról költeni.

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

The advertisement features a man in a dark suit and tie standing on a ladder, looking through binoculars. The background is a cityscape under a cloudy sky.

Jelentős változás az elmúlt évi szabályokhoz képest, hogy a kedvező adózású juttatások köre beszűkült, bár maradtak adómentes és kedvező adózású juttatások is, de a korábbi széles paletta jelentősen lecsökkent – mondta Király Ágnes az M1 Forint, fillér című műsorában.

A Top-Cafeteria Kft. okleveles adószakértője kifejtette: a munkáltatóknak adómentes körben lehetőségük van

arra, hogy támogassanak kulturális szolgáltatást, sportrendezvény-belépőt, óvoda és bölcsőde térítését, valamint a távolsági bérlet megvásárlását.

Az eddigiekhez hasonló a szabályozás. A közteher alapja 2019-től a juttatás értéke, amely után a munkáltatót 15 százalék személyi jövedelemadó (szja) és 19,5 százalék szociális hozzájárulási adó fizetési kötelezettség terheli.

Király Ágnes elmondta, a kedvező béren kívüli juttatás címszó alatt a törvényben gyakorlatilag a szép kártya maradt, hasonló szabályokkal, ahogy az eddigiekben is.

Ugyanúgy korlátozzák az alszámlákra utalható támogatás mértékét, de a korláton felül is viszonylag kedvezően tudják a munkavállalók használni.

Mint mondta, 34,5, illetve 40,71 százalék az az adómérték, amivel ezt a fajta támogatást igényelheti a munkavállaló, illetve amit a munkáltató adni tud.

Meghibásodott gépek
akadályozzák az üzletmenetet?

Stresszhelyzetek sorát
éli meg nap, mint nap?



Ha nyugalmat és kiszámíthatóságot szeretne nagykonyhai gépparkja működésében, bízva ránk a szerviz és karbantartási munkálatokat!



MUNÍCIÓNK:

- ✓ A hét 7 napján folyamatos elérhetőség, gyorsaság
- ✓ 17 éves tapasztalattal rendelkező szakember gárda
- ✓ Kihelyezett alkatrész készlet a szervizautókban
- ✓ Profi helyszíni hiba feltárás a megfelelő eszközökkel
- ✓ Hiba elhárítás – nagy százalékban – első kiszállásra
- ✓ Szerviz technikusok háttértámogatása – akár a gyártói központból is online
- ✓ Saját online rendszer a jól szervezett működésért
- ✓ Online munkalap, az Ön biztonságának záloga (riportolási rendszerünk segítségével nyomon követheti gépei állapotát, a szerviz, karbantartás vagy garanciális javításokat)

Nem állhat semmi a vendégkiszolgálás útjába!



HIBABEJELENTÉS

Mobil: +36 30 382 0246 | E-mail: szerviz@gastromotive.hu

www.gastromotive.hu

EGY TÖKÉLETES VILÁG

2019-ben először ülök a géphez és ütöm a klaviatúrát azzal a céllal, hogy a magazinba elkészítsem a havi vezércikkemet. Minden egyes cikk során igyekszem a beidegződésekkel, a sztenderdekkel szakítani és olyat produkálni, amiből biztosan tudható, hogy nem egy átlagos magazint olvas az ember. Ugyanakkor szeretem, ha egy-egy cikkből kiolvashatók a valós problémák, de az is épp oly üdvözlendő, ha egy új perspektívából azok megoldásának lehetőségére tudok rávilágítani. No, de akkor nézzük csak, hogy milyen az a tökéletes világ, persze csak szerintem...

Olyan, hogy tökéletes világ tudjuk, nem létezik, sőt nem is létezhet, de törekedni rá, nem hiszem, hogy szégyen lenne. Az már sokkal inkább szégyen, ha saját érdekünkkel is sokszor ellentmondva hozunk meg bizonyos döntéseket csak azért, mert dacosak, vagy elégedetlenek vagyunk bizonyos folyamatokkal. Lehet ugyan, hogy féltőn gondolunk a saját kényelmes helyzetünkre, de amire nincs hatásunk, vagy befolyásunk, és azt a társadalmi igény is támogatja, azt úgysem tudjuk megállítani, kár ellene küzdenünk, csak nevetség





tárgyává válunk. Amúgy is, ez a negatív hozzáállás <ahogy a történelem ezt már többször is igazolta> nem a tökéletes világ felé vezet minket, hanem az örök sötétségbe, a süllyedésbe taszít. Minden negatív lépés, negatívát vonz, ezért pedig érdemes átértékelni a hozzáállásunkat.

Ezzel szemben, ha valaki meglátja a sok apró kis pozitívát a szakmában, együttműködik, vagy mondjuk önzetlen, segítőkész másokkal, esetleg jobbitó szándékkal áll a dolgokhoz, vagy ügyel arra, hogy a „mindenki járjon jól” elvén működjön, akkor az bizony megtalálja a helyét a rendszerben.

Sajnos sok emberen azt tapasztalhatjuk, hogy bizony beásták magukat abba a bizonyos lövészárkba, amiből még akkor sem hajlandók előmászni, amikor már tudják a csata rég véget ért, sőt a korábban harcban álló seregek is régen hazamentek. Nem tudják felismerni, hogy ezzel csak magukat emésztik fel, hisz garantálható, az eddigi hozzáállásukkal „babér” többé nem, vagy egyre kevesebb terem számukra.

Ebből kiindulva számomra a tökéletes világ ott kezdődik, amikor nem félünk egy harc-
nak véget vetni, főleg akkor, ha tudjuk, a csatározásnak csakis vesztese lehetnek. Az ilyen
meddő harcot minden józan gondolkodású ember messziről elkerüli és előre menekülve
valami új felépítésén szorgoskodik.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

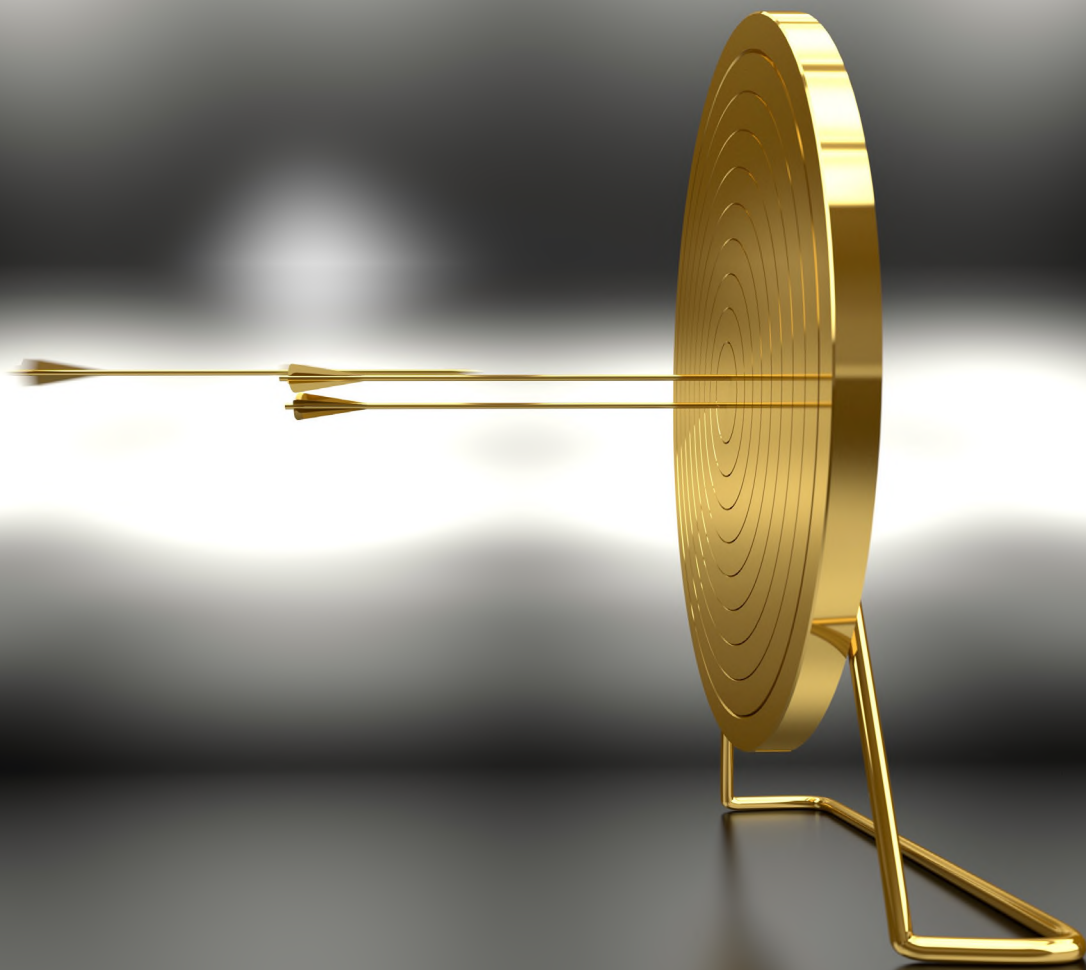
WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Aztán a tökéletes világ része az is, amikor minden megfelelően működik. Például a benne
szereplők mind-mind abban érdekeltek, hogy a terület jól prosperáljon, vagy abban, hogy
egymást egyre magasabbra emeljék, segítsék.

De, abba is gondoljunk bele, ha a humán tényezőt vesszük figyelembe, hány olyan élethely-
zettel szembesülünk nap, mint nap, amikor emberségből vérzünk el. Átverés, megalázás,
kritizálás, hogy csak néhányat említsek ezek közül... Sajnos a humán vonal terén is lenne
min változtatni, persze csak akkor, ha a tökéletes világ felé kívánunk haladni.

Aztán ott van még a szolgáltatóipar, amelyet bármelyik terület felől közelítünk meg, szin-
te biztos, hogy egy alkalommal sem nevezhető tökéletesnek. Van, amikor a szolgáltatás
minősége, mennyisége, vagy éppen az ára nem lesz megfelelő, így bátran kijelenthető, jó
lenne ezek optimalizálásán dolgozni.

Végül pedig, mivel minden csak valamiből hozható létre, nézzük, hogy az alapanyagok
terén, hogy állunk? Sajnos itt is <bár az utóbbi időben tényleg van némi elmozdulás> sok
esetben nem, vagy nem egészen elfogadható azok minősége. Elkönnyelhetjük, hogy a mi-
nőség, a mennyiség és a megfelelő ár, csak a legritkább esetben jár együtt, ezért itt sem
beszélhetünk tökéletességről.



Na, de akkor tényleg semmi sem jó, tényleg bevégeztetett, végképp elvesztünk, vagy azért mégis tehetünk valamit? A válasz saját magunkban és a hozzáállásunkban keresendő. Ha mi akarunk, akkor bármin tudunk változtatni. Mindegy, hogy miként gondolkodtunk tegnap, vagy milyen hozzáállás volt meghatározó számunkra az eddigi munkásságunkban, minden órában, minden pillanatban előttünk van a lehetőség, hogy a megfelelő és helyes utat válasszuk. Kimászhatunk abból a bizonyos lövészárokból, vagy segítőkészekké, együttműködőkké válhatunk másokkal, esetleg megbízható, kiszámítható szolgáltatásokat, vagy éppen alapanyagot biztosíthatunk a terület résztvevőinek. A hangsúly az elmozduláson, az építő és pozitív hozzáálláson van. Ha pedig ezt meglépjük, akkor bizonyára mi is tettünk egy apró, mégis hatalmas lépést a tökéletes világ felé vezető úton.

Végül már csak egy kérdés jár a fejekben:

Vajon ezek a gondolatok a vendéglátásra is igazak lehetnek?

Asztalos István

Főszerkesztő



„Magyarország étele 2019” szakácsverseny

2019. január 25-e éjfélkor lezárult a nevezési határidő a Magyarország étele 2019. szakácsversenyre.

A decemberben meghirdetett szakmai versenyt hatalmas érdeklődés övezte. A versenybe végül jelentős túljelentkezés volt tapasztalható, így a szakemberekből álló zsűrinek bizonyára nem lesz egyszerű dolga, hiszen a beérkezett nevezésekből, azok kiértékelésével kell a döntőbe jutó 12 csapatot kiválasztania.

A verseny a folytatásban a receptúrák kiértékelésével, majd a döntővel folytatódna. A Magyarország étele 2019. szakácsverseny 2019. március 23-án kerül megrendezésre a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szaközépiskolában.

Az élőkonyha meleg konyhai szakácsversenyeket az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével hirdette meg 2018. december 5-én az Emberi erőforrások Minisztériumában megtartott sajtótájékoztatón, melyről már korábban írtunk. A versenyek fővédnökségét Dr. Rétvári Bence az Emberi Erőforrások Minisztériumának miniszterhelyettese vállalta magára.

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

Bővebben a projektről, annak hivatalos oldalán olvasható:

www.magyarorszagetele.hu



KUNSÁGI CSIRKE - CHEF WORKSHOP

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének (Séfklub) következő rendezvénye, „Kunsági csirke” című workshop lesz, melynek keretein belül a Kunsági csirke név alá tartozó csirkefajtákat és azok nevelési, tartási technológiáit Dr. Pintér Gábor mutatja be a Séfklub tagjai részére.

Téged is érdekel, hogy Magyarországon milyen eredménnyel termelnek SASSO Sabres (Gascogne régió, Franciaország) genetikai állományú, szabadtartású, lassú növekedésű, 84. napon vágott, a francia Label Rouge minősítési rendszer előírásai szerint tartott, takarmányozott és vágott csirkét, akkor neked is köztünk a helyed.

Gyere el és megtudhatod, hogy mit értenek a kompromisszum nélküli minőség alatt. Továbbá megtudhatod, hogy miként szerezheted be a különleges minőségű baromfit, és még kóstolhatsz is. Ha pedig neked is lenne kérdésed a cég vezetője felé, akkor gyere el és nem marad megválaszolatlanul. A workshop keretein belül a Kunsági Csirké-t, a vállalkozásukat, valamint annak filozófiáját Dr. Pintér Gábor mutatja be.

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:
Friedmann ház- Teri néni étterme (2040, Budaörs, Ifjúság útja 22.)

A gyűlés időpontja: 2019. február 4. 15:30 óra





Tóth Zoltán

„a pecás”

Ebben a hónapban Tóth Zoltánnal készítettem interjút, mégpedig azért, mert két éve visz sikeresen egy nagy budapesti szállodát, ahol ma már egyértelműen megmutatkozik a munkássága. Beszélgettünk a szakmaiságról, az alázatról, de érintettük az oktatás kérdését is. Olvassátok a vele készített beszélgetésemet, íme:

■ ZOLI, KEZDJÜK VELED, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?



Képünkön: Tóth Zoltán

Budapesten születtem, 1975 november 22-én. Boldog családban élek. A feleségem a Kempinskiben cukrász vezető, a kisfiam pedig ma már informatikus tanuló. Szépen kirajzolódott számunkra, hogy a fiamra nem kell ráerőltetni a vendéglátást.

■ MIKOR DÖNTÖTTÉL ÚGY, HOGY EZT A SZAKMÁT VÁLASZTOD?

1989-ben döntöttem a vendéglátás mellett, így be is iratkoztam a Maglódi úti iskolába és annak elvégzése után lettem papíron szakács. A döntést, hogy ezt a pályát válasszam, nem volt nehéz meghozni, mivel az egész családom a vendéglátással foglalkozott. Anyukám apukája is szakács volt. Édesanyám a Volga szállóban volt áruforgalmis, majd később a Hyatt-ban

lett osztályvezető. Édesapám ugyan lakatosként kezdte, később mégis bekerült a vendéglátásba. Ő az Eötvös Loránd Tudományegyetemen üzemeltette a büfét sokáig, majd a Balatonon is nyitott éttermet.

■ HOL VOLTÁL TANULÓ ÉS KI VOLT OTT A MESTERED?

Egyértelműen Lukács Istvánt tartom legfőbb mesteremnek. Mint említettem Édesanyám a Hyatt-ban dolgozott, ahová sűrűn bejártam és a Séffel is gyakran találkoztam, így számomra egyértelmű volt, hogy ezt szeretném csinálni. Pályaválasztáskor a Hyatt-ba kerültem, majd az iskolaidőszak után ott is maradtam további hat évig.

■ MERRE TOVÁBB?

A Hyatt-ból a Hotel Kempinskibe kerültem, ahol újabb tíz évig megragadtam. Ezután a Gundelban voltam egy fél évig, még a Láng úr és Kalla Kálmán idejében. Ott szintén nagyon sokat tanultam. Onnan ismét egy szálloda következett, a mostani Corinthia Hotelben dolgoztam szintén tíz évet, végül 2016-ban kerültem a jelenlegi munkahelyemre a Danubius Hotel Heliába, mint Konyhafőnök.

■ AZ IMÉNTI FELSOROLÁSBÓL LÁTSZIK, HOGY ÁLTALÁBAN SZÁLLODÁKAT VÁLTOGATTÁL. EZ TUDATOS VOLT, VAGY CSAK A VÉLETLEN HOZTA ÍGY?

Igen, kizárólag szállodákban dolgoztam, kis „a la carte” étteremben soha nem is dolgoztam, de még csak nem is próbáltam. Én a szállodai munkát szerettem, ebbe szoktam bele. Szeretem a nagy tereket, a díszes, nagy, különleges kínálatú rendezvényeket és a nagy létszámot, nekem ezek a kihívások.

■ A SZÁLLODAI ELŐMENETEL MENNYIRE BIZTOSÍTOTT?

A Hyatt-ban régebben volt a Séf, a helyettesei, a részlegvezetők és a szakácsok. Tehát akkoriban még nem volt annyira kirészletezve a konyhai munka, feladatkörök szerint, mint ma. Később aztán a

Kempinski-ben és a Corinthia-ban már igen. Ott már volt Commis, Demi Chef de Partie, Senior Souschef, Executive Souschef és Executive Chef, amiket végig kellett járni. Emlékszem a Kempinski-ben egy év alatt, sima Commis-ból lettem Chef de Party, tehát lehetett előrefelé haladni a ranglétrán. Azért az egy elég nagy lépés volt, amiben nagyon sokat segítettek a kollégák is.

■ A SZÁLLODÁKBAN MA IS LEHET ELŐRE LÉPKEDNI A RANGLÉTRÁN?

Szerintem igen. Főleg, ha valaki ambiciózus, és nem csak azért jön be, hogy pénzt

Képünkön: Tóth Zoltán

„...csak azt várom el tőlük,
amit én is meg tudok csinálni.
Azt viszont maximálisan meg-
követelem...”

keressen, hanem tényleg szereti is ezt csinálni, meg bele is ad mindent, akkor előbb-utóbb el tudja érni a célját.

■ EMLÍTETTED, HOGY LUKÁCS ISTVÁNT TARTOD MESTEREDNEK, MIÉRT?

Tőle rengeteget tanulhattam. Az alapokat nagyon jól megtanította, hatalmas volt a fegyelem a konyhán és ott minden úgy készült, ahogy annak készülnie kellett. Akkoriban még nem voltak a konyhák ennyire gépesítve, nem voltak még a modern technológiák sem. Akkoriban még főzni kellett, és azt jól.



■ OTT MEGTANULTAD A HIDEG-, MELEG KONYHÁT?

Igen, több étterem volt a szállodán belül. Ilyen volt a Tokaj étterem, a Sörözőből lett a mostani Paris Budapest étterem, ami, ha jól emlékszem Focaccia néven nyitott. Ezeket az évek alatt végig is jártuk, így volt lehetőségem ezeket megismerni.

■ EMLÍTETTED A KONYHA GÉPESÍTÉSÉNEK HIÁNYÁT. MENNYIRE VOLT EZ AKKORIBAN MODERN KONYHA?

Abszolút. Alapjába véve az egész konyha úgy lett megépítve, ahogy a Lukács Pista bácsi elképzelte, ez egy mintakonyha volt akkoriban, kívülről rendesen körbe lehetett járni a konyhát egy folyosón keresztül. Ott mindennek megvolt a helye: a tojásosnak, a halasnak, a hentesnek, a hidegkony-

hának, a személyzetinek. Ha jól tudom ezt kétszer is berendezték akkoriban, én a második változatban dolgozhattam.

Egyébként a nagy házakban ma is megvannak ezek a helyiségek, csak már sokkal jobban összeolvadnak. A Hyatt abban az időben egy, a korra jellemző mintakonyha volt.

■ A VENDÉGLÁTÁST, MINT ÉLETPÁLYA, LESZ, AKI TOVÁBB VISZI A CSALÁDBAN?

Nem hiszem. Legalábbis egyelőre úgy néz ki, hogy nem. A fiam az informatikus pályát választotta, vele ellentétben én kiskoromtól tudatosan készültem arra, hogy szakács leszek. Pályaválasztáskor egy percig nem kellett gondolkodnom, hogy hová adjam be a jelentkezésemet.

■ KORÁBBAN A DANUBIUS KÖZTUDOTTAN MUNKAERŐBARÁT MUNKAADÓ VOLT. EZ MA IS IGAZ?

Igen, úgy gondolom, hogy még ma is így van. Akár a Danubiust, akár a Heliát nézzük, ha jó a vezetőség, jók a vezetők, figyelembe vesszük az emberi tényezőt és a munkamorált, valamint belevisszük a humort, ami nálam például roppant fontos, akkor azt gondolom, hogy mindenki, aki itt dolgozik úgy érezheti, hogy figyelembe vesszük.

■ HOGY KERÜLTÉL A DANUBIUS HOTEL HELIA KONYHAFŐNÖKI POZÍCIÓJÁBA?

A korábbi munkahelyemen már nem éreztem jól magam, sajnos nem jöttem ki jól a séffel. Egy vitát követően elgondolkoztam, leültem a számítógép elé és rákerestem a kínált konyhafőnöki állásokra. Láttam, hogy egy nemzetközi cég épp ilyen pozícióra hirdetett meg

állást. Elküldtem a feleségemnek a hirdetést, hogy megpróbálom. Ezután egy elég hosszú és három-körös kiválasztási procedúra következett, végül én nyertem el a felkínált állást.

■ EGY ILYEN KIVÁLASZTÁST MEGNYERNI ÖNBIZALOMÉPÍTŐ LEHET.

Abszolút, ez nagyon-nagyon jót tesz az önbizalomnak. Sőt magamban is sok olyan új dolgot fedeztem fel, amire korábban nem is gondoltam, hogy képes vagyok rá.

■ A HELIÁBAN MEKKORA SZEMÉLYZETET FOGLALKOZTATTOK?

Velem együtt huszonhárom fő dolgozik a konyhán.



■ HOGY NÉZ KI EGY NAPOD?

Elég korán kelek, mert a kisfiamat hozom ide a Bolyai suliba, ami szerencsére éppen útba esik. Azután bejövök, mindent átnézek: leellenőrzöm az előző napi bevételt, össze-

vetem a beérkezett áruval, kiszámolom, hogy néz ki az anyagfelhasználásom, átnézem a beszállítók árúit, megírom a következő árrendeléseket. Régebben főztem, de ma már annyira odaköt a munkám a számítógéphez, hogy nem tudok főzni, mert nem marad rá időm. Rengeteg a papírmunka, amivel a mindennapokban szembesülök. Kalkulálás, receptírás, új ételek tervezése, különböző statisztikák, kimutatások elkészítése és a beosztások megírása miatt kellően le vagyok terhelve. Hamar elszalad egy nap.

■ MENNYIRE VAGY SZIGORÚ FŐNÖK?

Nem vagyok szigorú főnök. Sőt, az elejétől kezdve megmondtam, hogy csak azt várom el tőlük, amit én is meg tudok csinálni. Azt viszont maximálisan megkövetelem.

■ MIKET ÚJÍTOTTÁL MEG?

A Yellow Bistro & Bar teljes mértékben megújításra került, aztán teljesen új büfé ételeket írtunk, teljesen más lett a kávészünetek koncepciója is. A Danubius központi „Meetings & Events” – azaz „ME” – koncepciójában nagy szerepet vállaltam. Ennek keretében a vendég



saját maga a la carte jelleggel válogathatja össze a neki tetsző kávészünetet és büfé kínálatot. A Helia sikeres nyári tesztidőszaka után a legtöbb budapesti Danubius házban meghonosítottuk ezt a szemléletet.

■ ÚJ ÉTELEK BEVEZETÉSE ELŐTT HONNAN SZOKTÁL INSPIRÁLÓDNI?

Közösen szoktuk a felsővezetéssel meghatározni, hogy mire építkezünk, vagy, hogy merre indulunk. A magam részéről a több mint húsz év tapasztalatára hagyatkozhatok. Ma már könnyebb a séfek munkája, hiszen sokat segít az internet, minden információ rendelkezésünkre áll és minden irányzat, technológia könnyedén felkutatható.



■ A DANUBIUSON BELÜL ÚJ CORPORATE CHEF KERÜLT MEGVÁLASZTÁSRA, NÉV SZERINT MARÁCZI IMRE, AKIVEL VOLT SZERENCSÉM INTERJÚT KÉSZÍTENI. MENNYIRE ÉREZHETŐ MÁR AZ Ő MUNKÁJA A HÁZON BELÜL?

Szerencsém van, mert Imi gyerekkori barátom. Egy általános iskolába, sőt egy évfolyamba jártunk, közös álmunk volt, hogy szakácsként legyünk sikeresek. Így nekem nagyon

jó, nagyon szoros kapcsolatom van vele. Most még el van foglalva a Hiltonnal, de már érezzük a munkásságának hatását. Bátran kijelenthetem, hogy jó döntés volt az Ő szerződtetése.

■ A DANUBIUSBAN SÉFKÉNT MENNYIRE TUDTOK ÖNMEGVALÓSÍTANI?

Nekem szerencsém volt, mert amikor idejöttem a Heliába, akkor volt vezérigazgatóváltás, de akkor kezdődtek a Danubiusnál az átfogó felújítások is. Éppen velünk kezdtek. Felújították a konferencia szintet, a hallt és most zajlik az étterem felújítása is, így a konyhai kínálat megújulása is éppen illeszkedett ebbe a sorba. Amit szeretnék, ahhoz szabad kezet kapok, tehát ilyen szempontból szerencsés vagyok.

■ NEM IS GONDOLKODTOK A HÁZAK KÖZÖTTI STANDARDIZÁLÁSON?

De igen. Szeretnénk a kínálatot, illetve bizonyos dolgokat standardizálni, erről már Imivel is beszélgettünk. Ez a folyamat el is indult, mivel azt szeretnénk, hogy mindenhol egy kiszámítható magas minőséget tudjunk biztosítani a vendégeink részére.

■ MENNYIRE TUDOD A MAGYAR KONYHÁT BEÉPÍTENI A KÍNÁLATBA?

Szerintem, a kínálatunk körülbelül hatvan százalékban nemzetközi és negyven százalékban magyar. Szeretnénk mindenképpen a magyar ízeket is bemutatni, megtartani.



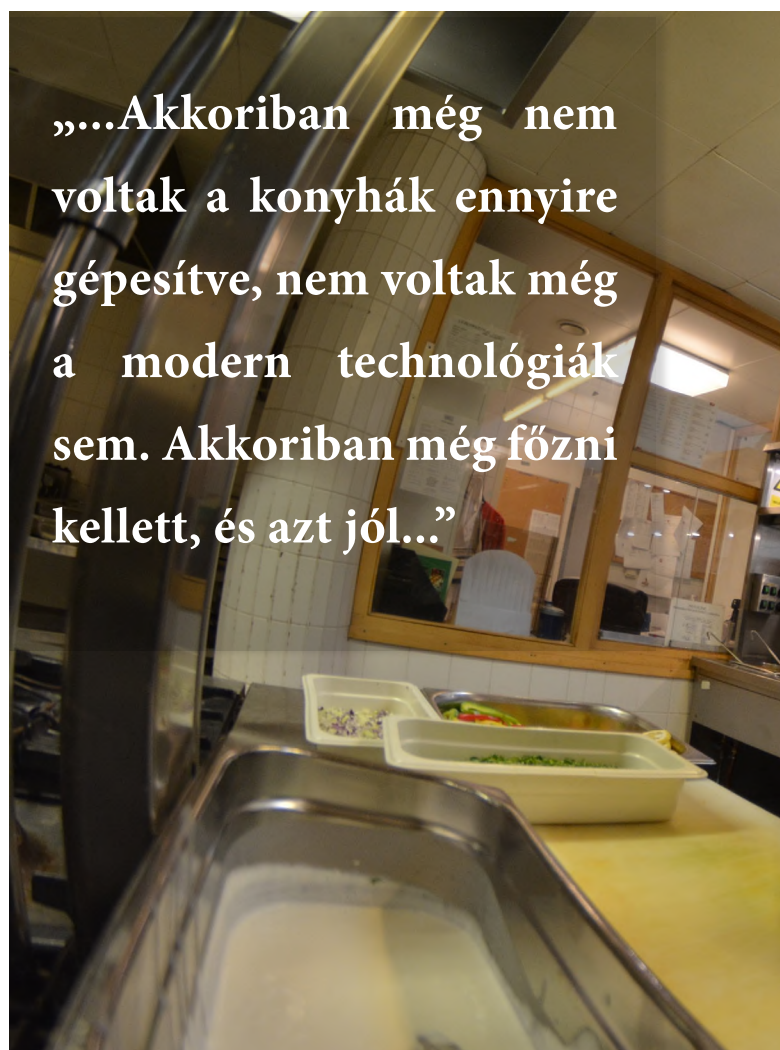
A Heliában speciális helyzetben vagyunk, mert bár a hotel elhelyezkedése kiváló, mégis viszonylag messze van a központtól. A belvárosi szállodákban minden a közvetlen szomszédságban van, nálunk ehhez 10-15 percet kell gyalogolni. Ez valahol előny, valahol hátrány, de éppen ezért szeretnék nemzetközi kínálatot is biztosítani, hogy ne kelljen a házból a belvárosba kimenni a vendégnek.

■ MENNYIRE VAN MEG A TURISTÁK IGÉNYE AZ ÚJRA?

Nagyon. Ma már lényegesen nagyobb forgalmat bonyolítunk, mint amikor idejöttem. Akkor még a klasszikusok szerepeltek a kínálatban, mint kaszinótojás, Stefánia stb. Ahhoz képest sokat változtattunk és úgy érzem bejött.

■ A SZÁLLODÁK EGYRE INKÁBB AZON DOLGOZNAK, HOGY A VENDÉGET BENT TARTSÁK A HÁZBAN. EZ NÁLATOK IS ÍGY VAN?

Igen, ez nekünk is cél, szeretnénk, ha ez megvalósulhatna. Mi ugyan szerencsésebb helyzetben vagyunk, mint mondjuk a körúton a Hungária-, vagy a Béke szálló, mert mi egy kicsit kiesünk és nincsen akkora vendéglátóipari kínálat a közvetlen szomszédságban, mint nekik. Ennek ellenére bizonyára ők is és mi is törekszünk a vendégeink bent tartására. De ez egy nagyon nehéz feladat.



■ A munkaerőprobléma mennyire érint titeket? Vagy a kollégáidat hogyan tudod ösztönözni?

Amióta itt vagyok, szerencsére nem igen ment el kolléga, sőt sikerült plusz embert szerződtetnünk. Úgy gondolom, hogy figyelembe kell venni és időnként meg kell hallgatni a kollégákat. Fontos a humor, a jókedv, erre különösen ügyelek, mert ez is egyfajta motiváció. De bevonom őket is a döntésekbe, tehát kikérem a tanácsukat a segítségüket és így biztosan érezhetik, hogy ők is számítanak.

■ EZ MŰKÖDIK?

Hamarosan például lesz egy sváb promóciónk, amihez a sváb származású szakácsunkat, sőt az édesanyját is bevontuk, mert hiába én írtam meg a menüt, de az ő ízvilágukra hagyatkozunk, mert szeretnénk, ha a kínálat tényleg autentikus lenne. Azt céloztuk meg, hogy olyan ízvilágot biztosítunk egy-egy ilyen tematikus héten belül, mintha azt otthon, a nagymama főzte volna.

■ A MUNKATÁRSAID ÍGY BIZTOSAN ÉRZIK, HOGY MEGBECSÜLÖD ŐKET.



Nézd, én úgy gondolkozom, hogy egy séf nélkül egy konyha elmegy hónapokig is, de egy szakács, vagy egy mosogató nélkül már órákon belül gond lesz. Ezért igyekszem ápolni a kollégáimmal a jó kapcsolatot.

■ EZ EGY SZÉP GONDOLAT. A SZAKMÁBAN ÉN ÉPP AZ ELLENKEZŐJÉT TAPASZTALOM, HOGY SOKSZOR NINCS MEG EZ A FAJTA ALÁZAT A SÉFEK RÉSZÉRŐL.

Sajnos igen, ebben is lehet valami. Én igyekszem a saját értékrendem szerint viselkedni, a többiekkel nem foglalkozom.

■ A RÉGI GENERÁCIÓT VOLT EGY IDŐ, HOGY ILLETT SZIDNI. ÉZZEL SZEMBEN TE IS A LUKI-NÁL TANULTÁL. MILYEN VOLT EZ AZ IDŐSZAK?

Igen Lukács Séf úrnál voltam tanuló. Emlékszem, hogy amikor ő végig ment a konyhán, akkor ott mindenki vigyázzba vágta magát és

nem azért, mert félt tőle, hanem mert annyira tisztelte mindenki. Óriási nagy tudása volt, ezért ő volt a konyhán az Isten. Szerencsére nagyon szeretett engem és később maradhattam nála, mint szakács. Ez örökre befolyásolta az életemet.

■ MEKKORÁT VÁLTOZOTT A VILÁG A TANULÓKOROD ÓTA?

Hatalmasat. Épp a minap szembesültem azzal, hogy mennyire sok mindent és mennyi receptet meg kellett tanulnunk, ma meg már abszolút elmentünk a konyhatechnológia irányába.

Éppen ezért, úgy is gondolom, hogy szép lassan szétpukkad ez a lufi, ez a „gasztroforradalom”. Mert mit látunk ma? Minden jó nevű séf étlapján újra ott van a rakott krumpli vagy a ránított hús. Szép lassan kifogyunk az ötletekből, a trendekből, minden visszaáll a normális kérekvágásba és újra visszatérünk a régi ízekhez. Épp a múltkor volt nálunk egy nagyszabású rendezvény, ahol turisztikai szakemberek tanácskoztak, a büfé kínálatában minden földi jóval készültünk, de többek között a marhalábszár pörkölt is megjelent sztrapacskával. Láss csodát, a sok olyan ember között, akinek ma elég nagy szava van a szakmában és a napi munkájukban is teljesen más irányzatot képviselnek, mégis ez volt a slágerételük. Tehát kijelenthetjük, hogy trendek ide, trendek oda, ezeknek az ételeknek bizony biztosítva van a jövőjük.

■ RÉGEN A NAGYNEVŰ SÉFEK MUNKADŐ VÉGEZTÉVEL ÖSSZEÜLTEK ÉS KITALÁLTAK ÚJ MAGYAR ÉTELEKET, AMIKET AZTÁN A KÍNÁLATUKBAN IS SZEREPELTETTEK. EZ SZERINTE MA MIÉRT NEM MŰKÖDIK?

Szerintem ennek az összefogás hiánya és a szakmai féltékenység az oka. Szerintem ez abszolút butaság, mert a legtöbbet egymástól tudnánk tanulni. Ezen felül, mint mondtam, ma már nem receptek, hanem inkább konyhatechnológiák vannak, amikkel alapanyagokat, textúrákat hozunk létre, és azokat rakosgatjuk össze. Tehát olyan étel, mint mondjuk a Paprikás csirke galuskával, már nem hiszem, hogy születni fog. Lesz helyette szarvasgerinc, ilyen-olyan szósszal, burgonya chipsszel. Az is igaz, hogy ezekre a mai receptekre nem fognak már tíz év múlva sem emlékezni, míg a Paprikás csirke még mindig népszerű lesz.

■ A SZÁLLODÁKBAN A FOOD COST MENNYIRE VAN ELŐIRÁNYOZVA?

Amikor idejöttem, akkor keményen meg volt ez határozva, ma már azonban nincs.



Abszolút szabad kezet kaptam az észszerűség határain belül, de úgy tudom, hogy az egész Danubius ezt rugalmasan kezeli. Az egész láncnak más lett az üzletpolitikája és szerencsére jó irányba változtak a dolgok. Ma már optimális bevételről beszélünk, nem pedig arról, hogy kötelezően el kell érni valamit. A legfontosabb, hogy a vendég is és a munkatárs is jól érezze magát, valamint, hogy az optimális profitot elérjük.



„...úgy gondolkozom, hogy egy séf nélkül egy konyha elmegy hónapokig is, de egy szakács, vagy egy mosogató nélkül már órákon belül gond lesz. Ezért igyekszem ápolni a kollégáimmal a jó kapcsolatot....”

■ EZ AZ ÚJ VEZETŐSÉGNEK KÖSZÖNHETŐ?

Igen, amikor én jöttem, abban az időben lett Kovács Balázs a vezérigazgató, aki nagyon profi módon csinálja. Nagyon jó irányba megy a Danubius, mindenhol fejlesztenek, felújítanak. A Békében, a Hiltonban, a Heliában, és megyünk szépen tovább a Hungáriába, a Flamencóba, az Arénába, tehát nagyon jó úton haladunk.

■ A HELIA EGYBEN GYÓGYFÜRDŐ IS. EZ MENNYIRE VAN HATÁSSAL A KONYHA MUNKÁJÁRA?

Nem igazán érezzük ennek a hatását, ez nem okoz nagy változást a kínálatunkban. Persze vannak apróbb promóciók, amik a fürdő belépőhöz kapcsolódnak, de ebbe az irányba még nem indultunk el.

■ AZ ÉTTERMETEK FELÚJÍTÁSA JELENLEG IS ZAJLIK. ERRŐL MIT TUDHATUNK?

Igen, teljes mértékben fel lesz újítva, és be lesz építve a terasz is, ahol majdnem kétszáz fő tud majd leülni egy időben. A tervek ismeretében nagy biztonsággal kijelenthető, hogy ez nagyon szép lesz. Ott már lesznek egészséges ételek, látványkonyha, tehát összességében nagy előrelépés lesz.

■ VALAMELY SZAKMAI SZERVEZETNEK TAGJA VAGY?

Jelenleg nem vagyok tagja egyiknek sem, mert úgy érzem, hogy ezek nem igazán nyújtanak semmit egy magamfajta séfnek. Korábban tagja voltam a szakácsszövetségnek, ahol

minden évben ragasztgattuk a bélyegeket, de idővel rájöttem, hogy ezen kívül mást nem kapok.

■ AZ OKTATÁSRÓL MIT GONDOLSZ?

Én is letettem a Mestervizsgát, mert akkoriban azt mondták, hogy az kell majd ahhoz, hogy tanulókkal tudjak foglalkozni. Szép gondolat volt ez a gyakorlat alapú megközelítés az oktatásban, de tudni kell, hogy nálunk minden nap nagy a hajtás, adott esetben reggel, délben és este háromszáz főket szolgálunk ki, plusz a tányérszervízek, így nem marad idő arra, hogy tisztességesen foglalkozni tudjunk a tanulókkal. Bármenyire szeretnék ott állni mellettük, egyszerűen nincsen rá idő.

1992-ben végeztem, a harminckettőből, négyen maradtunk a szakmában. Tényleg csak azok maradnak meg ebben a kemény szakmában, akik nagyon akarták ezt.

Maga az oktatás is érdekes, de a mai fiatalok is másképp tekintenek rá. Őket már nem érdekli a szakma, hanem valaki eldöntötte helyettük, hogy végezzék el ezt az iskolát. De tudok olyanról is, aki azért választotta ezt, mert közel volt az iskola.

■ RÉGEBBEN VOLT KIVÁLASZTÁS, VOLT PÁLYAALKALMASSÁG.

Abszolút, ezt a lehetőséget a túljelentkezés teremtette meg. Emlékszem, amikor én mentem a Maglódi úti iskolába, akkor hömpölygött a tömeg, aminek a felét sem vették fel. Így elérték, hogy csak azok tudtak beiratkozni, akik arra alkalmasnak bizonyultak. Ezzel szemben ma megy a harc a diákokért.

■ HA ÖSSZEVETED A RÉGI OKTATÁST A MOSTANIVAL, ARRÓL MIT GONDOLSZ?

Úgy gondolom, hogy a régi jobb volt, mint a mostani, mert abban rendszer volt. Tehát tudtam azt, hogy mikor mi fog történni, és ahhoz mit kell megtanulnom stb. Ezzel szemben a fiam jelentkezésénél azt sem tudtuk, hogy mit és hová kell írni. Aztán ezt írd



„...úgy is gondolom, hogy szép lenne a „gasztroforradalom”. Mert mit látunk ott van a rakott krumpli vagy a rántot

oda, vedd el, javítsd ki, tehát az egész egy értelmetlen és érthetetlen, átláthatatlan valamivé változott. Az igazi megújításra a modernizálásra pedig még mindig várunk.

■ A TURIZMUS JELENLEGI HELYZETÉRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

A turizmus most nagyon megy, az elmúlt időszakban talán ennyire még nem ment. Kicsit én össze is kötöm ezt a világban és ma már Európában is jelenlevő terrorizmus-

sal és az általa kialakult veszélyhelyzettel. Például Párizsba, vagy Brüsszelbe nem merek a családommal elindulni, de nem megyek török légitársasággal sem. Egyszerűen azért nem, mert nem érzem magam biztonságban. Szerintem az ideérkező turisták pontosan ugyanezért a biztonságért érkeznek ide ilyen nagy számban.



„...szétpukkad ez a lufi, ez a ma, minden jó nevű séf étlapján újra t hús...”

■ MENNYIRE VAGYUNK FELKÉSZÜLVÉ ERRE AZ EGYRE FOKOZÓDÓ IGÉNYRE? MENNYIRE TUDJUK AZ IDEÉRKEZŐKET MEGFELELŐEN KISZOLGÁLNI, VAGY MEGTARTANI?

Kapacitásunk egyre inkább van, hiszen rengeteget költünk szállodák felújítására és építésére, ezzel jól állunk. Igaz, hogy a vendég megtartásában még fejlődnünk kell, hiszen az emberi tényező felértékelődött. Sajnos egyre kevesebb a jó szaktudással bíró kolléga, ezért ez egy sarkalatos

pont a további fejlődéshez. Ezen felül persze nekünk, szállodásoknak sem szabad a jelenlegi kényelmes helyzetünkkel visszaélnünk, a vendégeket tisztelnünk kell. Ez nagyon fontos a jövőre nézve.

■ VALAMI HOBBI BEFÉR A MUNKA MELLÉ?

Nagyon régóta horgászok. Szeretem a maradék időmet a vízparton jó társaságban eltölteni. Ezen felül az akvarisztika helyett, most tengeri akvarisztikával kezdtem el foglalkozni, ami teljesen más és roppant nehéz is egyben, ez olyan, mintha eddig semmit sem tudtam volna róla.



■ MILYEN VENDÉGLÁTÓIPARI VÁLTOZÁSNAK ÖRÜLNÉL?

A tanulókérdés megoldásának nagyon örülnék, mert jelenleg nem biztosított az utánpótlás, ez pedig előbb-utóbb problémát fog okozni. Sőt, azt gondolom, hogy már ezt észre is vehetjük. A kollégák bemutatkozásának is nagyon örülnék, hogy megismerhessük őket, hogy kik azok, akik a mindennapokban láthatatlanul tevékenykednek a konyhákon. Szerintem nagyobb figyelmet érdemel mindenki, aki tisztességgel teszi a dolgát.

■ MIT ÜZEN SZ A MAGAZIN HASÁBJAIN A KOLLÉGÁKNAK?

Mindenféleképpen tiszteljék kollégáikat és csak azt várják el tőlük, amit ők is meg tudnak csinálni. Kívánok részükre kitartást, hogy minden kudarcot pozitívan tudjanak megélni.

■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Tudjam végig járni azt az utat, amit elkezdtem és amit szeretek. Ehhez legyen kitartásom, egészségem és szerencsém.

Ezúton is köszönöm az interjút és kívánom, hogy 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. 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



Országos Közétkeztetési szakácsverseny



Országos Közétkeztetési szakácsverseny

OKÉS

2019

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének nyolcadik éve rendezi meg az OKÉS Országos Közétkeztetési szakácsversenyt, mely a közétkeztetésben tevékenykedőket célozta meg.

Január 25-én zárult a nevezésre szánt határidő, mely során a nevezőktől elvárás volt, hogy olyan, nagy adagszámban elkészíthető, gusztusos megjelenésű, kiváló ízekkel bíró három fogásos menüvel nevezzenek, amik beépíthetők a mindennapokba. Mindezt az innováció és a verseny témájaként megjelölt: „Közétkeztetés az egészségtudatosság jegyében”. A verseny során cél a közétkeztetők tudásának bővítése, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, azok egészségesebb elkészítése, ezért külön öröm a szervező egyesület részére a nevezések nagy száma.

A verseny most a pályaművek kiértékelésével folytatódik, ahol a szakemberekből álló zsűri dönt a döntőbe jutó tizenkét csapat összetételéről.

Szakmai Zsűri:

- **Endrédi Zsolt** a szakmai zsűri elnöke, Mesterszakács. Az art'otel Budapest konyhafőnöke
- **Ács Lajos** Mesterszakács, a dunabogdányi Forgó étterem konyhafőnöke
- **Gyetvai 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 versenyről bővebben: www.etrendegyesulet.hu/okes

A döntő 2019. május 25-én (OKÉS) kerül megrendezésre a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskolában.

Hamis leveles tészta!

Sokoldalú alapanyagunk, szeretjük, hisz tökéletesen elkészíthető. Tölthető, tekerhető, batyunak, csigának, akár édes akár sós változatban is.

Jó hír, hogy ezt a tésztát is el tudjuk készíteni glutén, vagyis siker váz nélkül. Leveles tésztánk összetevői között szerepel

rizsliszt, a burgonyafehérje, a tápióka keményítő. Kihagyhatjuk a tojást, a tejet, így termékünk lehet glutén, tej, tojás, kukorica és cukormentes. A vegán étrendbe is beilleszthető, így széles körben tudunk vele dolgozni. Valóban munkaigényes, de melyik tészta nem az.

Készítése során azonnal reagál a hőmérséklet emelkedésre, vagyis folyamatos hideget, vagy visszahűtést igényel. Azoknak, akik első körben készítik tésztájukat, elárulom, hogy hidegről indítva lesz fényes, ropogós a süteményük. Hajtogatása a szokott módon történik, és minél több rétegben annál szebb, könnyebb, lazább, tésztát kapunk.



TANÁCS ATTILA

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.

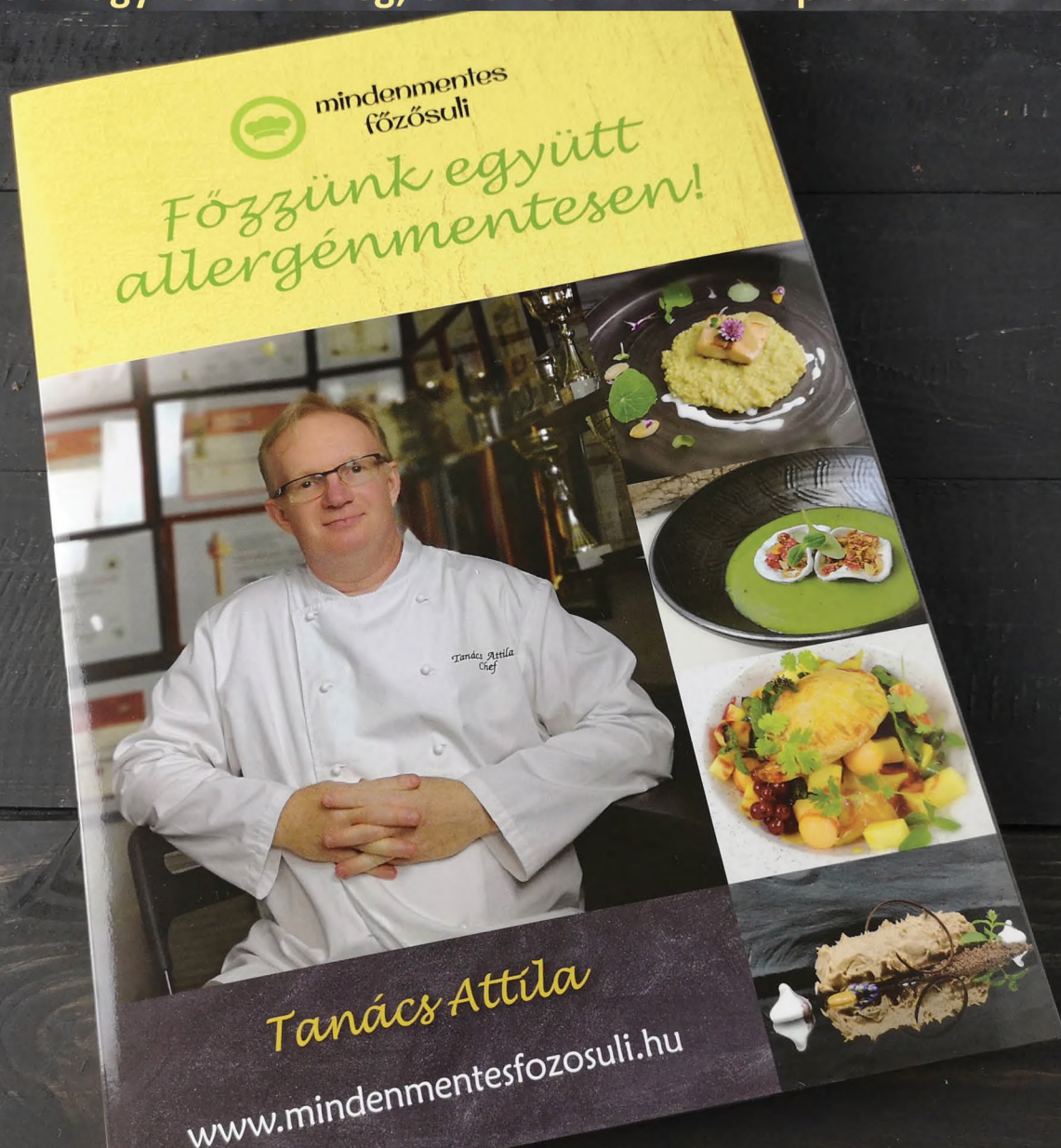
Érthető emberi nyelven tolmácsolja egy mesterszakács mindennapi gondolatait.

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



A hozzáadott zsiradék, szabadon választható. Nagymamáink idejében sertésháj volt a csúcs, (szerintem is az) majd később felváltotta a sertés zsír, mára pedig a vajak, margarink korát éljük. A gluténmentes tejmentes változatban én 30% kókuszzsírt, és 70% tejmentes margarint használok.

Ne lepődjünk meg a kókusz darabosan hűl vissza, így kicsit m”mozaikos” szerkezetet mutat a tésztában. Hajtogatás és visszahűtés után fagyasztható. Hűtőben való kiengedés után a teljes művelet folytatható, majd formázás, töltés után mehet a sütőbe.

A sütés hőmérséklete ennél a tésztánál, 200-210 C°- fok, a sütési idő rövid, kb 10-13 perc. Leírva egyszerű, úgy tűnik, alig van buktatója, de ezt ne higgyük el. A gyakorlás itt sem elhanyagolható.

Ilyen és ehhez hasonló folyamatokat bemutatva szeretném megismertetni a szakácsokat, hogy a glutén, tej vagy tojásmentes ételkészítés is tökéletesen kivitelezhető.

Ennek érdekében egy új programot ajánlok minden séf figyelmébe, mely helyszínei jelenleg is szervezés alatt vannak.



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



Körbe főzöm az országot!

A Mindenmentes Főzősuli országjáró kőrútra indul. Egy év 14 helyszínen!

Cél hogy betekintés nyerjenek kollegáim az allergén mentes ételek elkészítésébe, és ismerkedjenek meg az ehhez kapcsolódó új alapanyagokkal. Ha szeretnéd, ellátogatok hozzád is, hogy vendégkörödnék bemutatva sokat tanuljunk egymástól.

Eddigi állomásaim: Győr, Mezőkövesd, Csopak.

Ha te sem szeretnél kimaradni, érdeklődj nálam!

Várom leveled.

Email: mindenmentesfozosuli@gmail.com

Köszönettel!

Tanács Attila

www.facebook.com/mindenmentesfozosuli

www.mindenmentesfozosuli.hu



ALMÁS CUKKINILEVES

Az úgy kezdődött, hogy valami levesre vágytam, méghozzá valamilyen zöldséglevest ettem volna a legszívesebben. Hát ez zöld(ség) lett, nem is akármilyen. Cukkini ugyanis mindig van itthon, így egyértelmű volt, hogy az lesz a kiindulási alap...

Hozzávalók:

4 személyre

1 közepes cukkini,
2 savanykás nyári alma,
(ez a két hozzávaló
nagyjából egyforma
arányban) 1 kis fej édes
hagyma, 1 ágacska
kakukkfű, só,
színes bors
Tálaláshoz sűrű kókusz
tejszín

A többi pedig jött magától, vagyis a hűtőből, mert annak a tartalmából garázdálkodtam...Aki szereti a zöld leveseket és a friss ízeiket, az nem fog benne csalódn! Ráadásul hidegen és melegen is finom...

Az apróra vágott hagymát kevés vízben megpároltam, én direkt nem használtam zsiradékot, hogy jó könnyed legyen a végeredmény. A megpárolt hagymához adtam a megmosott, héjastól darabolt cukkinit, felöntöttem annyi vízzel hogy ellepje és 5 percig főztem. Ezután a meghámozott almát is beledaraboltam, sóztam borsoztam, a kakukkfű leveleit is beleszórtam, majd 2 perc forralás után készre nyilvánítottam. Ez egy roppant gyors leves. Pürésítettem és tálaláskor egy kanálka sűrű kókusztejszínnel boldítottam meg a végeredményt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

MIÉRT ÉPPEN A SÓ EMELI MEG A VÉRNYOMÁST?

A magas vérnyomás kialakulása számos okra vezethető vissza, amelyek közül jónéhány döntés kérdése. Az egyik ilyen sófogyasztás, amelynek visszaszorítására dr. Kapocsi Judit PhD, a KardioKözpont magasvérnyomás és érkockázat specialistája hívta fel a figyelmet.

Nem csak az asztali sózásra kell figyelni. A só a benne lévő nátrium miatt emeli a vérnyomást. A sófogyasztás olyan fontos kérdés a magas vérnyomás tekintetében, hogy az Egészségügyi Világszervezet is hangsúlyozza a sóbevitel visszaszorításának fontosságát. Ez ugyanis az egyik legegyszerűbb módja a magas vérnyomás és ezáltal a stroke, az érlemezésedés, és a szív- és vesebetegség kockázatainak mérséklésére.

A sóbevitel 5 g/nap alá történő redukálása (ami körülbelül 1 teáskanálnyi mennyiség) a stroke kockázatát 23 százalékkal, és a szív- és érrendszeri betegségek rizikóját 17 százalékkal csökkenti.

A magasvérnyomás betegeknél az ajánlott napi nátriumbevitel 2-3,5 mg. A magyar lakosság sófogyasztása azonban jelentősen meghaladja az ajánlott értékeket, jelenleg a férfiak átlagosan 17,2 gramm, a nők mintegy 12 gramm sót fogyasztanak naponta, ami 3-3,5-szerese az ajánlottnak.

Fontos tudni, hogy nem csak az asztali sózást kellene visszaszorítani. Elsődlegesen a főzésnél ajánlatos kevés és nátriumszegény sót használnunk, másodsorban jóval kevesebbet kellene fogyasztani a magasabb sótartalmú élelmiszerekből, mint a húskészítmények, a készételek, a reggeli gabonafélék, a chipsok és a sós rágcsálnivalók, a szószok, és az ételízesítők.

OPH/PIXABAY

VAJON A VENDÉGLÁTÁSBAN LÉTEZIK-E A „FAIR PLAY”??

Más iparágakban elképzelhetetlen lenne, hogy ne a tiszta játszma elvével közelítsenek egymás felé a benne tevékenykedők, de persze van olyan iparág, ahol ennek a szöges ellentéte az igaz, tehát egymás kizsákmányolásáról, átveréséről lehet legtöbbször hallani. Éppen ezért szeretném feltérképezni, hogy a vendéglátás területén mennyire működik jól, vagy nem jól a „fair play”?



Vajon belegondoltunk-e már abba, hogy mindig, mindennek jelentősége van, amit egymás felé mutatunk. „Fair play” lehet egy véleménynyilvánítás, egy tanács, különböző egymás felé irányuló segítségek, de lehet egy üzleti kapcsolat is „fair play”. A lényeg a tisztességes szándékon áll, vagy bukik.

Sokszor hallani olyanokat, hogy egymást negatív színben feltüntetni menő dolog, de olyanról is hallani, amikor egymás mocskolása zajlik. Aztán van olyan is, amikor valamit csak azért nem segítünk, nehogy a másoknak jobb legyen általa, de olyan is akad, amikor egy üzleti kapcsolat akadozik.

Az üzleti kapcsolat ebben az esetben lehet mondjuk a munkaszerződés is, amihez a megfelelő és tisztességes bér párosul. Ezeknél általában a kettőn áll a vásár elve ismerhető fel, azonban, ha ebbe hiba csúszik, akkor azonnal elgondolkodhatunk, hogy biztosan „fair play”-e a dolog? De elárulom, sajnos általában nem. Mivel érdekelt, hogy szakértőink talákoztak-e már vele, és ha igen, akkor miként vélekednek a vendéglátásban a „fair play” dolgokról? Érdekelt, hogy minden esetben ez lenne-e az általános? Vagy, hogy a vendéglátásban melyek a leginkább „fair play” mentes területek? Arra is kíváncsiak voltunk, hogy számukra mi a leginkább „fair play” a vendéglátásban, így ebben a hónapban erről kérdeztük őket.

Vajon a vendéglátásban létezik-e a „fair play”??



Kiss Krisztián

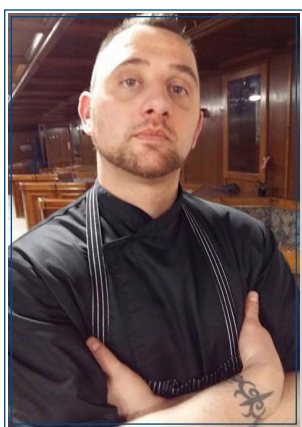
Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképzés a hazai termékek piacának javításában.

A mai rohanó és inkább profitorientált világunkban nem nagyon van igazi példamutató fair play. Inkább nevezük a kicsi szívességek oda-vissza működő halmazát annak, de ez a szemlélet is csak addig működik, míg nem ütközik egymás érdekeibe.

Mert ugye a mondás is ezt tartja: - „Üzletben nincs barátság. „

Számomra az már fair play, hogy a főnökeim megkérdezik a véleményem olyan dolgokról, amik nem tartoznak szorosan a főzéshez.

Az igazi fair play-t az állam adhatná, hogy ne szakmai minimálbéren dolgozzanak az emberek.



Danyi Gábor

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

Szakmán belül a fair play-jel kapcsolatban tapasztaltam rosszat is és jót is. Mivel a világ és a rendszer, amiben élünk önző, kétszínű, és képmutató, egymás eltaposásából épül fel és működik így mindenki éhes és falánk és mindenki az asztalfőhöz szeretne ülni, mert ebben az iparágban rengeteg a pénz. Ezért legtöbbször kifelé, a nyilvánosság felé azt mutatja, hogy az ő főztje a legjobb.

Ami talán igaz is lehet, csak hogy nem mindig példamutató, másolható, nem adható tovább, mivel ez a tudás hét lakat alatt őriztetik, mert ma a tudás pénzt, befolyást munkabért jelent. Ugyanakkor a mocskolódás, mások munkájának a degradálása mindig ingyen van. (lásd facebook szakmai csoportok 90%-a)

Ezzel szemben személyes találkozások, megismerkedések után inkább olyan példákat tudok mondani, amik kollegialitásról, emberségről, fair playről adnak tanúbizonyságot, mert hasznos tanácsot, építő jellegű kritikát, megbízható kapcsolatokat többet kaptam, mint üres becsmérést, és én is úgy vagyok vele, hogy ami előrébb vitt anno az vigye előrébb a többi kollegát is.

Úgy gondolom ennek a két szélsőségnek kellene aranyközép utat találni.

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL
MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:
INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



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.

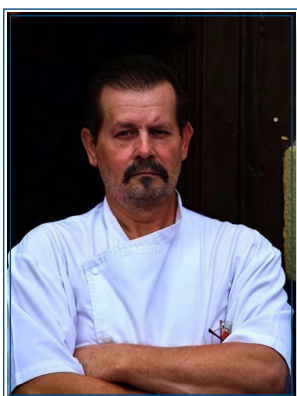
Véleményem szerint itthon nincs kultúrája az egymást segíteni és békén hagyni vendéglátásnak! könnyebb a másik „bizniszében” okoskodni, vagy tovább megyek ártani, mint s saját éttermünkben rendet rakni. Valahogy azt senki nem vállalja fel könnyen. Jó lenne ha egymást segítve tudnánk előre haladni és akár közös sikereket elkönyvelni!



Péntek Tamás

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

A tisztességes hozzá állás rajtunk múlik. Vagy minden helyzetben azok vagyunk, vagy nem, de akkor nézzünk szembe azzal, hogy megalkuvók vagyunk. Az adott szó legyen fair play, bármely szakmában! A többi megegyezés dolga.



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.

A Vendéglátóiparban fokozottan jelen van a fair play hiánya. Dolgoztam elég sok olyan „kollégával”, aki az önös érdekéért, bármit megtett. Tudomásul kell venni, mindig van jobban felkészült kolléga. A csapatmunka a lényeg, így van mindenkinek esélye fejlődni, sikereket elérni. Szakmán belül is vannak csoportok, akik a fejlődés

helyett az intrikát, keresik. Ezért mindenki azt tegye, amihez a legjobban ért, másokról meg” jót vagy semmit!”...



Szappanyos Viktor

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

Mivel a vendéglátás túlnyomórészt maszek kézben van, ezért némelyek a versenyt félre értik és a fair play-ről elfelejtkeznek. A nyomulás és mások hátráltatása sajnos sokszor előbbre való, mint a közös munka! Nem tudom minek kellene történnie, hogy összetartóbb legyen a szakma, de egyelőre csak nyomokban tartalmaz tisztességes játékot a mi szakmánk. Aki a tűz közelében van pontosan tudja miről beszélek! Először csak rivalizálás, aztán jön az intrika majd a mocskolódás. Szerintem tisztességes versenyben egymást támogatva a szakmában sokkal esélyesebben vehetnék részt a nemzetközi gasztró térképen és egy egységesebb hazai vendéglátást építhetnénk! Amikor szakmai egyesületek is egymás ellen próbálnak tenni, akkor még sok van hátra és nem csak a minőségi ételekre kell itt gondolni! A tisztességes bérezést pedig a kezdő mondatban kell keresni, a maszek sajnos nem feltétlenül fog a dolgozók javára tenni, mert akkor kevesebb marad az Ő zsebében. (Tisztelet a kivételnek) 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.

Far play van és nincs is! Közhelyes, de a mai pénz orientált világunkba jó, ha 80-20 % arányban működik. 80 a nem, 20 a talán igen. Még a sportcsapatok sem nézik az ellenfél csapatát tisztelettel. Nézzünk meg egy átigazolással kapcsolatos hírt: Hol van a Bosmann szabály, munka, munkaadó, és a munkás közötti kapcsolat! Pénz Pénz és ismét Pénz, amiről szól minden. Ki tud többet termelni ebből az egységből. Olyan volt már a világtörténelemben, hogy az egyik étteremben elfogyott a hús, és szólt a tulajdonos a másik étterem tulajdonosának, hogy segítse ki hússal. Itt volt far play, mert bizony kisegítette a kollégája üzletét. Volt, hogy egymásnak csoportokat adtak át, mert fizikai képtelenség lett volna bevállalni a munkát. De az estek 80 %-ban ma már nincs ilyen a vendéglátásban!

Ez egy olyan meghirdetett, nem hivatalos verseny, amiből mindenki győztesként akar bemutatkozni, de ne vegyük el azoktól sem a szót, akik a Michelin csillagra hajtanak. Itt is van verseny, ki készít finomabbat, ki hoz be több vendéget, kinek van jobb séfje, kinek vannak finomabb borai!

Ez mind verseny, de nem far play. De ez így van rendjén, mert az ezer fejű Cézárt újra és újra ki kell szolgálni. Ez nem olyan mérkőzés, ahol tisztességből mellé rúgom a tizenegyest, vagy a hétméterest a kapu fölé lövöm. Itt nem kérjük kölcsön a séfet és a személyzetet.





BUDAPEST



Utazz Magyarország legnagyobb városába, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el fürdőkhöz, nézd meg az állatkertet, és a várat se hagyd ki.

Budapest Magyarország fővárosa, egyben legnagyobb és legnépesebb városa, az Európai Unió kilencedik legnépesebb városa. Budapest az ország politikai, kulturális, kereskedelmi, ipari és közlekedési központja. Emellett Pest megye székhelye is, bár közigazgatásilag nem része annak.

Budapest története a keltákig nyúlik vissza, mivel a város eredetileg kelta település volt. A rómaiak által létrehozott, a Danubius folyó jobb partján fekvő Aquincum és a bal parti Contra-Aquincum volt Pannonia provincia székhelye. A magyarok a 9. században érkeztek erre a területre. Az első általuk létrehozott települést a mongolok 1241 és 1242 között, a tatárjárás során teljesen kifosztották és elpusztították. A 15. században a helyreállított város lett a magyarországi reneszánsz humanizmus központja. Ezt követően százötven évnyi török hódoltság telepedett a városra és csak a 18-19. században tudott újra fejlődni, ezt fokozta, hogy a kiegyezést követően Bécs mellett az Osztrák–Magyar Monarchia fővárosa volt. 1873-ban egyesítették Budát, Pestet és Óbudát, ekkor jött létre Budapest. Ebben az időben épültek a város leghíresebb épületei, és ekkor nőtte ki magát világvárossá.



Mit tudnak a HungaryCard csomagok? ...keresse tippjeinket!

Standard

Budapesten

2 felnőtt / 1 nap*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Belépő a Fővárosi Állat- és Növénykertbe, 2 főre	25% S	1.250 Ft
Ebéd a Hotel Benczúr Zsolnay Éttermében	30% HC	2.400 Ft
Bringóhintőzés a Margitszigeten	60% B	2.208 Ft
Margitszigeti Szabadtéri Színpad, jegy 2 főre	40% S	4.720 Ft
Vacsora a Margit Terasz Étteremben	10% HC	545 Ft

HungaryCard Standard csomaggal megtakarítható összeg:
Szállás foglalása esetén további megtakarításokat érhet el.

11.123 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



EGYRE NEHEZEBB MEGFELELŐ MUNKAERŐT TALÁLNI

AMI, HATALMAS PROBLÉMÁT OKOZ A VENDÉGLÁTÁSBAN

Miközben egyre nagyobb a szakemberhiány, folyamatosan csökken a meglévő munkavállalók színvonala, megfelelő kvalifikáltsága. Mindez skizofrén helyzetet eredményez a vezetők számára – mutatott rá Szeles Péter, a BGE nyugalmazott főiskolai docense a Rádió Orienten.

Nagy változások előtt áll a gazdaság és az emberiség, hiszen ma mindent átszó a profit és a pénz mindenek-felettsége, elmosza azt az apró momentumot, hogy mindezt emberek állítják elő, az ő tehetségük és energiájuk szükséges a profit megtermeléséhez – mondja Szeles Péter. Rámutatott: a minél magasabb profit elérése érdekében sokan ott spórolnak, ahol tudnak, ami már bebizonyosodott a történelemben, hogy sokszor vezethet katasztrófákhoz. „A legkisebb fogaskerék is számít, csak ezt a vezetők nem gondolják végig.”





A hosszú távú vállalati siker érdekében nagyon fontos, hogy egy adott szervezetet – legyen az alapítványi, profitorientált vagy kormányzati – hogyan lát a külvilág. Ahhoz, hogy ez minél pozitívabb kép lehessen, az is kell, hogy a munkavállaló elkötelezett legyen, tudjon azonosulni a cég arculatával és magával szemben is fogalmazzon meg elvárásokat, amihez tartja magát. Mindez komoly követelményeket jelent a munkavállalóval szemben – hívta fel a figyelmet a szakember.

A másik oldalról ugyanakkor probléma, hogy hiányzik a megfelelően kvalifikált munkaerő, drasztikusan csökken a szakemberek száma, állandósul szinte a szakemberhiány. Mindez skizofrén állapotot eredményez a vezető számára, akinek egyik oldalról vonzóvá kell tennie az általa kínált munkahelyet, másik oldalról ugyanakkor nem talál megfelelően képzett szakembert. „Gyakran látom, hogy a munkavállalók túl magabiztosak, tudják, hogy úgymint felveszik őket dolgozni, ha az általuk végzett munka nem tökéletes. Éppen ezért nem hajlandóak tovább képezni magukat, új szakmákat tanulni, ezáltal drasztikusan csökken a munkavállalói szakmai (felkészültségbeli) színvonal” – mutatott rá. Kiemelte: főleg a mai fiatalokból hiányzik az alázat a munka, a munkahely és maga a folyamat iránt, valamint az igény arra, hogy ne adjanak ki rossz munkát a kezükből. Pedig véleménye szerint valamit vagy rendesen, vagy sehogy ne csináljon az ember. „Ehhez tudni kell felmérni a saját időmet, képességeimet és lehetőségeimet” – zárta szavait.

AGÁRDI



Irsai Olivér Pálinka



Elegáns, első szippantásra felismerhető a rendkívül illatos szőlőpálinka.

www.agardi.hu

ELKÖTELEZETTEK 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

TISZTELJÜK EGYMÁST?

Az elmúlt időszakban volt szerencsém megélni többször is, hogy milyen az, amikor valaki alaptól a rosszat feltételezi a másikról, majd amikor szembesül vele, hogy mégsem vagyunk annyira rosszak, akkor teljesen zavarba jön.

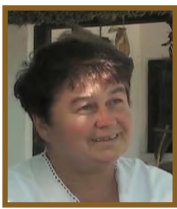
Ha valakit a pusztán jelenlétünkkel és beállítottságunkkal összetudunk zavarni, annak már csak azért örülni kell, mert így van remény. Van remény, mégpedig ahhoz, hogy egy normális világ épülhessen, hiszen az illető zavarrát nem más okozza, mint a szembesülés a hibás hozzáállásával. Ez pedig mindenképpen pozitív, már csak azért is, mert maradt az önértékből valami.

Amit sokkal inkább célként kellene megfogalmaznunk, az pedig nem más, mint az egymás felé mutatott legnagyobb tisztelet, ami például abban is megnyilvánulhatna, ha valakivel nem a mínusból kezdjük a társalgást.

Gondoljunk csak bele, hogy a megszokásból negatív hozzáállással nem csak a világ problémáiból nagyítottunk egyet még inkább fel, hanem saját magunkat is elzárjuk a pozitív dolgoktól pedig nem is biztos, hogy van valódi okunk rá.

Persze járjunk nyitott szemmel, de azért tiszteljük meg egymást, ha másért nem saját magunk miatt.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

A FIATALOK A JÖVŐNK



Slow Food® Kiskunság



Kecskemét elkötelezi magát a kistermelők ösztönzése, az oktatás és a tudás népszerűsítése iránt. Mi, mint egy egyesület, mi sok-sok gyerekkel akarunk foglalkozni. Ők a mi jövőnk. Meggyőződésünk, hogy a legfiatalabbak oktatása / nevelése a projekt egyik legfontosabb feladata. Természetesen törekszünk a felnőttek, a politikai döntés-hozók, a fogyasztók és a termelők oktatására / nevelésére is, hogy így küzdjünk a globalizáció ellen, és formáljuk a kistermelői élelemelőállítás fontosságára vonatkozó tudatos szemléletet. Szeretném

hangsúlyozni, hogy a termelőket említettem, mert a mostani történelmi időszakban nagyon fontos, hogy segítsük magukat a kistermelőket is abban, hogy értékeljék azt a kulcs-fontosságú munkát, amit ők végeznek a hagyományos és helyi tudás és készségek védelme és népszerűsítése terén. Ezért a legfontosabb tevékenységek őket célozzák meg. Ez nem lesz könnyű, de a többiekkel együtt sikerülni fog.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi találós kérdések:

*Nem szállok el Afrikába,
télen itthon telelek.*

*Tavasszal a napsugárnak
"nyitnikék"-kel felelek.*

/cinke/

-

*A hóvirág után nyílok,
kék, picike, illatos va-
gyok.*

/ibolya/

-

*Ha bántják: szuszog,
ha nem bántják: kocog!*

/sündisznó/

-

*Varrni még senki se látta,
mégis csupa tű a háta.*

/sündisznó/

-

*Háló nélkül halászik,
kéményeken tanyázik,
elköltözik, ha fázik.*

/gólya/

-

*Ismerek egy tarka házat,
lakik benne szarvas állat;
szegényke fél nagyon tő-
led,*

szarvát behúzza előled.

/csiga/



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

Tábla az állatorvosnál:
„Kérjük, ne zavarja a rendelést! Leül! Úgy marad!”

Az állatok buliba mennek. A róka visz magával egy csirkét, az oroszlán egy juhot, a marha meg a feleségét.

- Mi a hasonlóság a vasúti sínek és a szőkenők között?

- ???

- Az egész országban le vannak fektetve.

A hónap vicce:

- 5 kiló krumplit szeretnék, de attól félek nem bírom el - mondja egy idős asszony a zöldségesnek.

- Dehogynem, majd ügyesen mérem meg!



Kovács bemegy egy női kalapkereskedésbe.

- Kérem, kalapot szeretnék venni az anyósomnak.

- Milyen feje van őnagyságának?

- Ronda.

- Pistike, melyik óceán ez?

- kérdezi a tanár a térképre mutatva.

A fiú mélyen hallgat.

- Így van! Ez a Csendes-óceán!

- Hová viszik a beteg nyulat?

- A nyúlambulam-ciára.

- Mi a válások leggyakoribb oka?

- ???

- A házasság.

- Mit mond az öreg kémény, ha már elfáradt?

- ???

- Megyek ledőlök egy kicsit...

- Van valami ajánlása a régi munkahelyéről?

- Igen. Azt ajánlották, hogy sürgősen nézzek új munkahely után.

Apám annyira hisz a reinkarnációban, hogy a végrendeletében mindent saját magára hagyott...

- Nem tudnál nekem fizetésig kölcsönadni egy kis pénzt? - kérdi az egyik skót a másiktól

- Szívesen adnék, de sajnos sosem hordok magamnál készpénzt.

- Értem. És otthon?

- Köszönöm, otthon mindenki jól van...

Balla Géza

Sauvignon Blanc
2018



Hidegen erjesztett, reduktív fehérbor, halvány szalmasárga színvilággal. Illatában almás aromák és trópusi gyümölcsök mellett vegetális, szénás karakter is megjelenik.

www.ballageza.com

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

Ön elég rostot fogyaszt?

A rostfogyasztás megelőzheti a krónikus, nem fertőző betegségek kialakulását – közölte a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének főtitkára.

Erdélyi-Sipos Aliz azt mondta, a szív- és érrendszeri betegségek, a cukorbetegség és az elhízás egyik oka a nem megfelelő mennyiségű rostfogyasztás. Naponta 24-30 gramm rost ajánlott.

ezt azonban Magyarországon a legutóbbi reprezentatív táplálkozási felmérés szerint sem a nők, sem a férfiak nem érik el, bár a férfiak megközelítik az alsó határt – tudatta.

Ismertette, a hazai táplálkozási ajánlás alapján napi négy adag gyümölcsöt vagy zöldséget és egy adag teljes kiőrlésű gabonát kell enni ahhoz, hogy ez a mennyiség meglegyen.

Kitért arra is: az influenza megelőzésében, átvészelésében is szerepet játszanak a rostok, mert a gyümölcsök, zöldségek vitamintartalmukkal is támogatják az immunrendszert.

(OPH)



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2019. 03. 01.
LAPZÁRTA: 2019. 02. 15.

csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

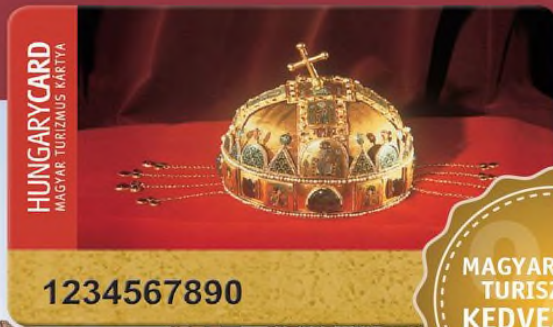
*
Hirdessen Ön is az
Oldalásban!

*

marketing@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



MAGYARORSZÁG
TURISZTIKAI
KEDVEZMÉNY
KÁRTYÁJA



2019