

„...és minden a helyére kerül!”



ELMÁS

magazin

EPRES SPÁRGASALÁTA

MINÉL TÖBB ÚTTÖRŐ

KELTES SZILVÁS PITE

SOUS-VIDE TECHNIKÁK

SZAKÁCSFELVONULÁS 2019.

Wágner Péter
„...a szakoktató...”

04.

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

FOGJAKI AZ ARANYHALATI!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

*E*pres spárgasaláta

6.
oldal



GASZTRONAUTA

*G*asztronauta: Alapvető sous-vide ételkészítési technikák összefoglalása

18.
oldal

OBJEKTIV

*I*nterjú Wágner Péter Szakácmesterrel, aki a Mándy Iván Szakközép és Szakiskola szakoktatója.

43.
oldal



*T*hethünk az élelmiszer-pazarlás ellen? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.
oldal

MINDENMENTES

*A*tanulás a legjobb befektetés

55.
oldal

Minek az új?

*V*II. Magvas Nap (2019)

54.
oldal

Vélemény

*I*dea versus kérdőív

+1
oldal



*J*átsz velünk, az értékes nyereményért! mely a Hotelinfo Kft. felajánlása.

Köszöntő:

Igen, az idén is lesz tavasz, sőt már az is van. Így örömmel élvezhetjük a nap első, erőtől duzzadó sugarait. A természet ilyenkor a legszebb, amikor a környezetünk felveszi új ruháját. Ilyenkor minden új színekbe borul és mindent bejár a tavasz friss illata, valamint a teraszok is megnyitnak. Ilyenkor nagyon nehéz nem a természetben lenni, azonban ilyenkor se felejtsetek el minket és kövessétek az Oldalast!

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: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbórá Szabolcs;

Fotó, illusztráció: 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 FELTUDJUK IS!

Játék

NYERD MEG



Fürdőjegy 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!



ÉPRES SPÁRGASALÁTA

5 perces saláta, mindössze 5 hozzávalóból. Ugye, nem hangzik rosszul? Szuper gyors, egyszerű recept, mégis fantasztikusan finom a végeredmény. Én szeretem az ilyen típusú ételeket, és ti?

Hozzávalók:

4 személyre

1 csokor friss,

vékony zöld spárga,

1 csomag madár saláta,

kb 20 dkg eper,

2evőkanál szőlőmag olaj,

1 teáskanál frissen

facsalt citromlé

Azon gondolkozom, miközben ezt írom, hogy ez megint az a típusú bejegyzés, amit tovább tart leírni, mint magát az ételt elkészíteni. Mégis, remekül lehet "villantani" egy kerti partin a barátok előtt vagy akár a hétvégi családi ebédnél. Tehát kalandra fel, párosítsunk bátran zöldségeket gyümölcsökkel.

Ebben a receptben nem használtam fűszereket, tehát nem kifelejttem a sót belőle, hanem a spárga és az eper egymás fűszerei...

A spárgát két kezünkbe fogjuk és kicsit meghajlítjuk, ahol "elpattan" ott törjük el, így biztosan nem kerül fás rész az ételbe. Feldaraboljuk. Megmossuk és alaposan lecsepegtetjük az epret és a salátát. Az epret méretétől függően kettőbe vagy négybe vágjuk, illeszkedjen a mérete a feldarabolt spárgához. A citromlét elkeverjük az olajjal és az összekevert salátára csorgatjuk.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Gasztronauta:

Alapvető sous-vide ételkészítési technikák összefoglalása

A Sous-Vide helyes folyamata 10 pontban I. rész

Még ma is előfordul, hogy a Sous-Vide technológia veszélyeit ledegradálva a végtelenségig leegyszerűsítik, lebutítják egyesek és ezzel komoly élelmiszerbiztonsági kockázatot vállalnak vállalva. Ez a kockázat nem csak saját magukra veszélyes, hanem az egész technológia létjogosultságát és engedélyezését is veszélyezteti ezért a nem tudatos használat ellen tiltakozásom jeléül nyílt harcot indítok!

A Sous-Vide minimális és alapvető folyamatának betartása elengedhetetlen a biztonságos műveléséhez, ezért a Sous-Vide Chef termékek vásárlóinak áprilistól már rendelkezésükre áll egy távoktatás platform. Ez egy Brand közössé-

ge, ahol a belépési azonosítók és IP cím ellenőrzést követően beléphetünk a rendszerbe. A Távoktatás rendszer két platformra készült, külön otthoni és éttermi felhasználóknak. Azok akik elméleti síkon minden részletében szeretnék elsajátítani az Sous-Vide alapjait, és lehetőségük van az útmutatások alapján saját konyhában a gyakorlásra, azok számára bátran ajánlható. A mindenre kiterjedő írásos tanulmányok receptúrákkal, technológiai leírásokkal, laborvizsgálati eredmények felhasználásával készült és hőkezelési hőmérséklet-idő táblázatokat is tartalmaz. A távoktatás modul titoktartási szerződéshez kötött, mert sokéves tapasztalati információ-

kat és hiteles nemzetközi szakirodalmi fordításokat is tartalmaz. Az új platform Sous-Vide Chef csomagot vásárlóknak érhető el.

Hozzávalók;

- Vákuumcsomagoló gép
- Speciális sterilizáló Sous-Vide Chef vákuumtasakok
- Sous-Vide Chef precíziós hőkezelő berendezés
- Sokkoló, és/vagy jéggép
- Műanyag adagoló flakon
- Regeneráló kád
- Rostlap, vagy serpenyő

1. Nyersanyagok tárolása, előkészítése

A sous-vide termékek mikrobiológiai minőségének biztosítása már az alapanyagok hűtőtárolásával kez-

ÉLELMISZERIPARI VÁKUUMCSOMAGOLÓ ANYAGAINK VERHETETLEN ÁRAKON

6-Ft-tól!

Főzhető vákuumtasakok kamrás és külső gépekhez: Csomagolós, Gázos, Sous-Vide, főzhető, forrázható, 121 fokon sterilizáló, mikrózható vákuumtasakok.

Transzparens és LégcSATORNÁS vákuumtasakok azonnal raktárról kínáljuk nagy felhasználóknak és viszonteladó partnereinknek.

Válaszd a legjobb megbízható helyről!

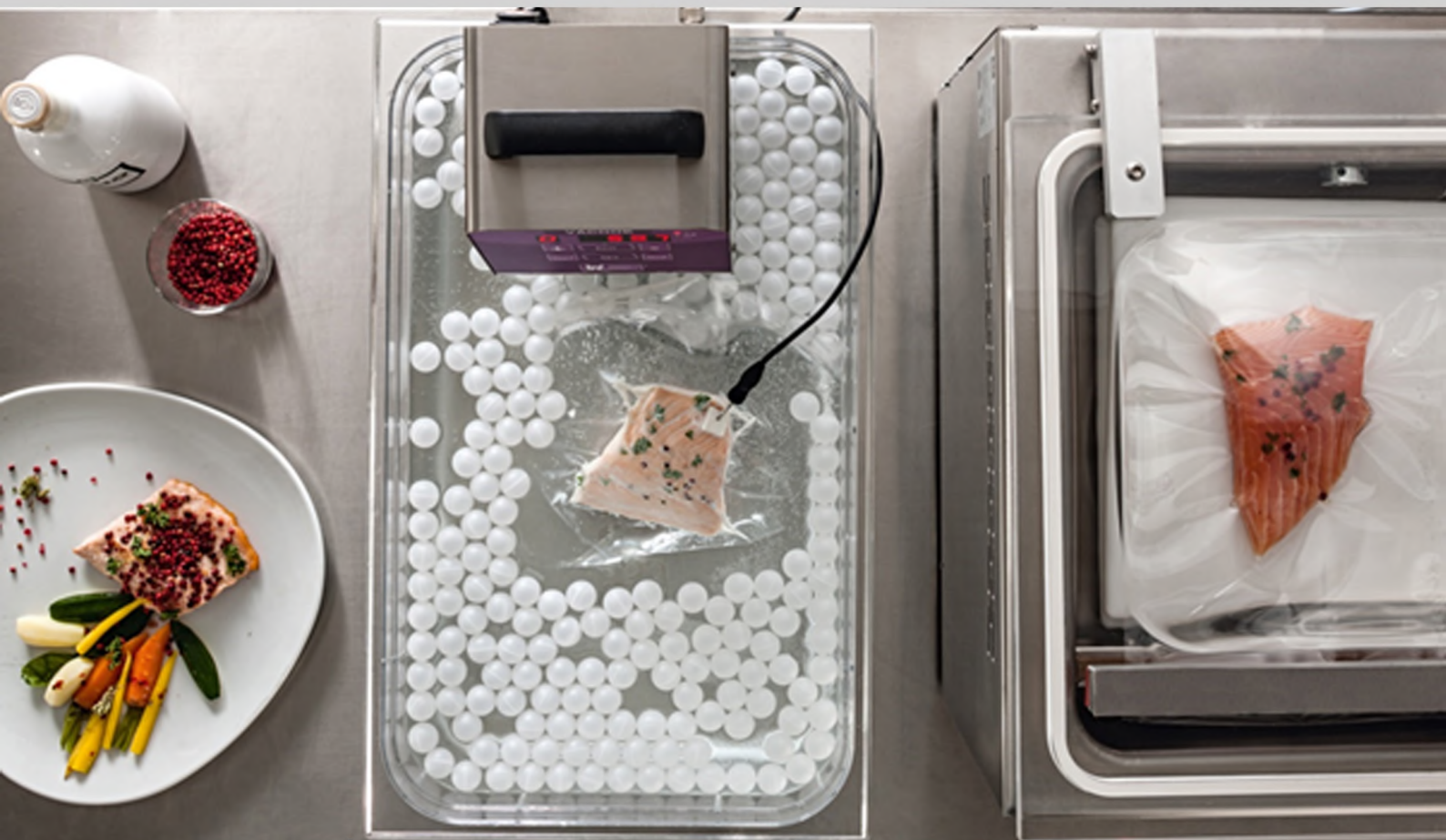
Vákuumtasakjaink rendelkeznek minden dokumentációval, amire a HACCP-hez szükség lehet: Kioldódási igazolás, mikrobiológiai kimutatás, méreganyag mentességről szóló tanúsítványok, minőségi bizonyítványok.

www.vakumtasak.hu

rendeles@vakumtasak.hu

EZ MOST NEKED SZÓL:

- ha nem adod alább a legjobbnál!***
- az ételeidnél a tökéletesre törekszel!***
- vágysz már egy profi európai sousvide cuccra!***
- egy csomagban szereted a legjobbakat!***
- ha imádod a kedvező árakat!***



PROFI ÉTTERMI CSOMAG A LEGJOBBAKNAK

- » Maghőmérős Sous-Vide Roner 10 programmal, tűszonda opcionális***
- » 60 Literes hőszigetelt rozsdamentes kád, fedővel, fejkivágással***
- » 32 cm-es TOP kategórás vákuumgép, 20 program, soft vákuum, 10 év BUSH gari***
- » Ünnepi ételek vákuum alatt c. digitális sous-vide receptkönyv***
- » 30.000-Ft-os vákuumtasak utalvány***

888.000-Ft+ÁFA ; 42 CM-ES TOP VÁKUUMGÉPPEL 999.000-Ft+ÁFA

dődik, hiszen a kiinduló hőmérséklet nagy kihatással lehet a végtermékre is. Ezért javasolt a nyersanyagokat +3,0 °C alatt szükséges tárolni és vágás után 48 óránk van feldolgozni. Szűkebb értelemben a hús harántcsíkos izomszövet, kötőszövettel, vérerekkel és idegekkel együtt. A hús kémiai összetételét tekintve vízből, fehérjéből, zsírból, vitaminokból és ásványi anyagokból áll. Víztartalma 60-75% között változik, amelynek csak 3-5%-a kötött víz, ezért a hússok magas víz aktivitású élelmiszerek közé tartoznak.

2. Sóoldatos fertőtlenítés. A Pácolás, puhítás

Mivel manapság a hússok fiatalabbak és zsírtartalmuk kisebb, mint régen, sokan sós vízben pácolják vagy más módon puhítják őket vákuumcsomagolás előtt. A legtöbb pác savas, mivel ecetet, bort, gyümölcslevet, vaját vagy joghurtot tartalmaznak. Ezek közül csak a boros pác jelenthet problémát. Ugyanis ha az alkohol nincs

felmelegítve pácolás előtt, a vákuumcsomagolásban gőzzé válhat, ami azt okozhatja, hogy a hús különböző részei nem egyformán sülnék meg. Ez úgy küszöbölhető ki, hogy forralással kifőzzük a bor alkoholtartalmát, majd visszahűtve adjuk az ételhez.

A sós lében való pácolás az utóbbi időben vált rendkívül népszerűvé, különösen sertéshús és baromfi sütése esetén. Általában a pác sótartalma 3-10% között van (ez literenként 30-100 g-ot jelent), ebben áztatjuk néhány órát, majd öblítés után tesszük a vákuumtasakba, majd a vízfürdőbe. A sós lében való pácolásnak két fő hatása van: egyrészt a pác feloldja az izomrostokat, amelyek így nem alvadnak meg és nem sűrűsödnek össze. Másrészt a hús súlya 10-25%-ának megfelelő vizet nyel el (amely tartalmazhat ízesítőket, fűszereket, száraz fűszerteákat stb.). Ez a magyarázata annak, hogy bár sütéskor a hús tömegének egy kis részét elveszti, az eredeti tömegéhez képest mégis csak 0-5% a csökkenés mértéke.

A Sous-Vide Chef professzionális vákuumcsomagoló gép család rendelkezik Gastrovac funkcióval, amely gyorspácolásra, marinálásra is alkalmassá teszi a készüléket.

3. Felületi kérgezés, forrázás

A húsok esetében is javasolt egy felületi sterilizációt is alkalmazni, ami nagyon rövid ideig tartó és nagyon magas hőmérsékleten hőbehatás, amely a kezelt anyagok textúráját nem változtatja meg. A sterilizációt minden esetben sokkoló hűtésnek kell követnie. A speciális összetételű OPA/PE 121 fokos professzionális tasakok azok, amik a Sous-Vide valódi kiegészítői, kizárólag ezek a tasakok bírják ki a blansírozást (forrázást), ami a biztonságos hőkezelés elengedhetetlen része az Indirekt főzési metódus esetében. Ezek a speciális összetételű laminált tasakok tökéletesen alkalmasak és élelmszerbiztonsági szempontokból biztonságosnak a hosszú és kioldódásmentes hőkezelésre.

4. Ízesítés

Az ízesítés nem várt nehézségeket okozhat a vákuumos hőkezelésnél: miközben sok fűszer, illetve fűszernövény hatása ugyanúgy hat, mint más esetben, bizonyos fűszerek hatása erősebb lehet és ezáltal könnyen túlízésítetté válhat az étel. Ennek oka az, hogy a hőmérséklet túl alacsony ahhoz a keményítőt és a sejtfalakat megpuhítása. Valójában a zöldségek nagyobb hőmérsékletet igényelnek, mint a húsfélék, ezért külön kell hőkezelni őket. Fontos tudnivaló, hogy a friss fűszernövényből készült olajak, vagy emulziók, savas emulziók (vinaigrettek) vagy a nyers fokhagyma hatása sokkal erősebb, mint a hagyományos hőkezeléseknél. Hosszabb ideig (több mint néhány óra) tartó hőkezelés esetén az extraszűz olívaolaj

hatására az ételnek fémes íze lesz. A jelenleg oka, hogy az extra szűz olívát készítéskor hidegen sajtolják, és nem finomítják, így hosszabb idő alatt az olíva összetevői még alacsonyabb hőmérsékleten is felbomolhatnak. Ez a kellemetlen hatás könnyen kiküszöbölhető úgy, hogy finomított étolajakat használunk, vagy pedig az olívával a sütést követően ízesítjük az ételt. Nagyon sokféle jó minőségű semleges ízű (neuturális) olaj kapható a kereskedelemben, (repceolaj, napraforgó magolaj, szőlőmagolaj, kukoricacsíra olaj) ezek használata célszerűbb a sous-vide ételek elkészítésénél.

A legideálisabb módszer a fűszerezésre a friss fűszerolajak, fűszerecetek, fűszer-olaj emulziók, vagy olaj-ecet-fűszernövény emulziók használata, melyek elkészítése házilag is kivitelezhető. A fűszereink elkészítése szintén a sous-vide technológiával javasolt.

Ez a módszer intenzív ízeket hoz létre és bevonatot képez a hús felületén, így csökkenti a levegővel való érintkezés minimális esélyét is, azaz az oxidációt, valamint növeli az alapanyag hővezető képességét is!

Természetes tartósítás és ízesítés is egyben a hideg füstölés használata hőkezelés előtt. A felhasznált fa fajtájának a gyakorlatban nagy jelentőséget tulajdonítanak. Általában a keményfákat részesítik előnyben. Az általános füstölésre használt fafajták a tölgyfa, a cserfa, a bükkfa, az akácfa, a cseresznyefa, a juhar, és bármely gyümölcsfa. Fapogácsás füstölők kiválóan alkalmasak szabályozott füstölési metódusokra. Folytatjuk...

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





Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2019-ben is megszervezi a szakácsok részére meghirdetett díszfelvonulását.

A díszfelvonulás élén a Magyarország étele 2019. szakácsverseny győztesei <a Hunguest Hotel Aqua Sol szakácsai> fognak sétálni, Kelemen Roland és Papp László urak, kezükben a győztes recepttel, melyet <az utókor számára> a menet végén a Parlamentben letétbe helyezünk.

Amennyiben Te is részese kívánsz lenni ennek a békés célú, látványos, kulturális díszfelvonulásnak, nincs más dolgod, mint kövesd az eseményt, hogy a díszfelvonulás pontos időpontjáról is értesítést kapj.

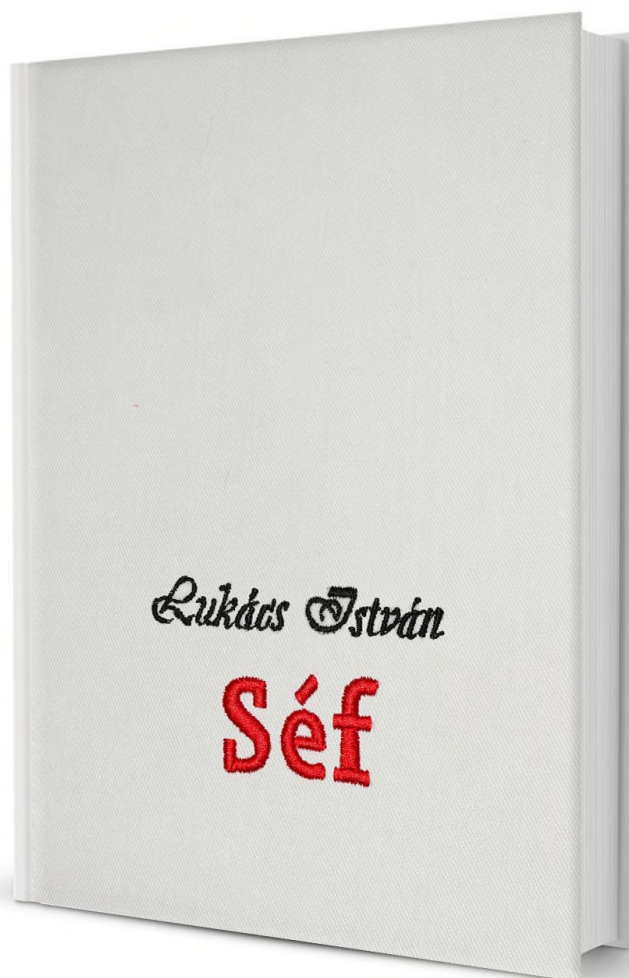
A rendezvényen a fekete nadrág, fehér kabát és séfsüveg viselete kötelező!

Legyünk minél többen, mutassuk meg, hogy kik és mennyien dolgoznak a konyhákon!

Bővebb információ az eseményen>>>>



Hosszú volt az út az ötvenes évek szürkeségétől a rendszerváltás utáni évtizedek kissé eklektikus, de tagadhatatlanul érzékelhető, színes fejlődéséig. A töredékes emlékekből azonban meghúzható az ív a történelmi korszakok között. A Nagy Játzma, ahol a pártvonalon innen-t egy hajszál választotta el a partvonalon túl-tól.



2016. SZEPTEMBER 23-TÓL

**RENDELD MEG A KÖNYVET A:
WWW.OLDALASMAGAZIN.HU/SHOP
CÍMEN!**

KÖNYV CÍME: LUKÁCS ISTVÁN: SÉF

ISBN 978-963-12-5826-4

KIADÓ: KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

SZERZŐ: LUKÁCS ISTVÁN, TÁRSSZERZŐ: KOLBE GÁBOR

LEGYEN MINÉL TÖBB ÚTTÖRŐ

Az elmúlt időszakban egyik nagyrabecsült kollégától az alábbi összefoglalást kaptam, nekem pedig rögtön az a gondolatom támadt, hogy a havi vezércikkben mindenféle körülírás, magyarázat nélkül megosztom az olvasóinkkal, hiszen a leszűrhető tapasztalatokat az élet szinte minden területére beilleszteni/alkalmazni lehet. Az alábbi magyarázat a Wikipedia alapján íródott:

Az Úttörő munka meghatározása:

- Az Úttörő munkát végző olyan <személy, csoport>, aki, amely valamely új, szokatlan feladatkörben, nehéz munkával vagy merész vállalkozással valamely irányú fejlődés számára utat nyit, eredményeivel előkészíti a későbbi sikeres munka lehetőségét vagy a sikeres munkát elvégzi.

Az úttörő munka Pozitív ismérvei, előnyei:

- Az Úttörő munka egyben egy alkotás melyek lehetnek tárgyak, termékek létrehozása, lehet új gondolkodás bevezetése és elterjesztése.
- Erre a munkára eddig is szükség volt, de nem merte, nem tudta senki vagy semmilyen csoport végrehajtani.

Úttörő munka külső NEGATÍV ismérvei:

- Megjelennek a mérgező személyek, a rosszindulatú irigyek
- Az Irgyek kritikái a munkával és eredményekkel kapcsolatban
- Lejárato kampány, rendszerint suttogó módon ezek ugyancsak azok az irigyek
- Megfélemlítés és zsarolás a munkában részt vevők, vagy részt venni akarókkal szemben
- Hiba keresése és a hiba közszemlén való hangos kritizálása,
- Ha az irigyek felkérést kapnak az Úttörő munkához résztvevőként az demagóg elutasítást, merev elzárkózást és lekicsinylést eredményez részükről,

Az Úttörők jellemzően hiteles emberek, hiteles emberek csoportja:

- A hiteles emberek bizalmat ébresztenek: társaságukban átélhetjük, hogy milyen az, amikor valaki rendben van önmagával.
- Reálisan látja a valóságot.
- Elfogadja önmagát és más embereket.
- Átgondolja a dolgokat, és tud cselekedni is, ha arra van szükség.
- Egészséges, nem ellenségeskedő humorérzéssel rendelkezik.
- Nyitott rá, hogy tanuljon a hibáiból.
- Tisztában van saját motivációival és érzéseivel.
- Képes asszertíven kommunikálni (érzéseit és szükségleteit szabadon és érthetően kifejezni, és meghallgatni a másik embert).

Az Úttörők munkájával együtt jár az irigyek megjelenése...



MEGJELENT VARGA KÁROLY TÖBBSZÖRÖS
OLIMPIAI- ÉS VILÁGBAJNOK,
VILÁGKUPA-GYŐZTES MESTERSZAKÁCS
2 KÖTETES KIADVÁNYA
KREATÍV SZAKÁCSMŰVÉSZET CÍMMEL.

AZ I., „ZÖLDSÉGFARAGÁS“ ÉS A
II., „GYÜMÖLCSFARAGÁS“ CÍMŰ KÖTET LÉPÉSRŐL
LÉPÉSRE MUTATJA BE A KÜLÖNFÉLE ZÖLDSÉGEK
KREATÍV FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT ÉS A
GYÜMÖLCSÖK CSODÁLATOS SOKSZÍNŰSÉGÉT.

MINDEZT TÖRTÉNETI ÁTTEKINTÉSSSEL ÉS
HASZNOS INFORMÁCIÓKKAL EGÉSZÍTETTE
KI A SZERZŐ.

A GYÖNYÖRŰ FOTÓKKAL GAZDAGON
ILLUSZTRÁLT MAGYAR ÉS ANGOL NYELVŰ
SZAKMAI, MŰVÉSZETI KIADVÁNYOK NEM CSUPÁN
A SZAKEMBEREK SZÁMÁRA NÉLKÜLÖZHETETLEN
OLVASMÁNY, AZ A LAIKUSOK SZÁMÁRA IS
RENDKÍVÜL ÉLVEZETES LEHET.



VARGA KÁROLY

A KÉT KÖNYV 16000.-FT+POSTA ÁRON MEGRENDELHETŐ A:
KOFU@FREEMAIL.HU E-MAIL CÍMEN!

Az irigyek jellemzői:

- Az irigyek szinte kivétel nélkül képmutató, rosszindulatú, gáncsoskodó, hazug, mérgező “személyek”, akik ha lehet lopnak is, ötletet, gondolatot, eszmét,...amit csak tudnak, de ez természetes, ezért irigyek, mert nincs sajátjuk,...



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

- Ne feledkezzünk meg arról sem, hogy két érzés: a féltékenység és az irigység érzelmi „testvérek”.
- A vallások egyetértenek abban, hogy irigynek lenni nem jó dolog, hogy valójában a tudatlan emberek irigykednek, akik nem fogják föl, hogy a más vagyona, a más sikere, a más boldogsága inkább örömeinket kellene, hogy keltsen bennünk. Ha azonban előnt bennünket a sárga iszonyat, tulajdonképpen magunkat romboljuk – állítja a pszichológus. Kovács Katalin szerint az irigyelt ember ettől nem lesz se szegényebb, se sikertelenebb, se boldogtalanabb – jó esetben -, míg az irigykedő a gyűlölet érzetét ébresztgeti magában, azaz mérhetetlen mennyiségű és erejű negatív energiát gyűjt magába.

- Irigyek = szűkmarkú, kicsinyes, garasoskodó, zsugori, fukar, fösvény, sóher, önző, skót, smucig, kapzsi, anyagias, kupori

Irigység tehát kétfajta létezik: az egyik kártékony, mert a másik ellen irányul.

Ez a rossz értelemben vett, agresszív versengés.

A másik magunkra irányul és készíthet a jóra. Főlébreszti bennünk a versengés szellemét. Igényt támaszt arra, hogy törekedjünk valamire, amit eddig nem akartunk vagy nem sikerült elérni.

Ez a fajta irigység arra ösztönöz, hogy meghaladjuk magunkat.

Jó, ha tudod: az irigység iszonyatos rombolásra képes.

Pláne akkor, ha még tagadod is magadban ezt az érzést.

- Képmutatók a sunyi, kétszínű, alakoskodó, álnok, alamuszi, alattomos, orv, csalárd, gerinctelen, galád, álszent, számító, patkány, fondorlatos, köpönyegforgató, ravasz, sumák, alantas, aljas, hitvány “személyek”

Roszindulat meghatározása:

- Gonosz készítés egy személlyel vagy üggyel szemben. Ártó szándék, amelyet erős érzelem vagy ésszerűtlen hajlam táplál, és amely arra készíten egy embert, hogy ártani akarjon a másik személynek.

A mérgező személy jellemzői:

- Leginkább akkor beszélhetünk mérgező személyről, ha valaki rosszindulatú, romboló és káros hatással van azokra, akikkel kapcsolatba kerül, illetve veszélyes a többi emberre nézve. Általában az ilyen emberek feszültségeket okoznak egy társaságban, legyen szó baráti, munkahelyi vagy akár családi környezetről. Hajlamosak különböző módokon zsarolni másokat, lehúzni a hangulatukat, negatív gondolatokat ébreszteni, konfliktusokat szítani, és teljesen a saját befolyásuk alá vonni embereket.
- A mérgező emberekre jellemző a passzív-agresszív viselkedés. Sokszor azt éreztetik, hogy ők felsőbbrendűek másoknál, és elhítetik, hogy a másik sokkal kevesebb náluk.
- Már az is káros lehet, ha valaki állandóan egy mérgező ember közelében van, de az, ha szorosabb kapcsolatot is ápol vele, még rosszabb. Krónikus stresszt, önértékelési problémákat, álmatlanságot okozhat ugyanis egy ilyen személy jelenléte az életünkben, hosszútávon szívbetegségekhez, depresszióhoz, túlevés okozta elhízáshoz is vezethet.

A mérgező személy nem hiteles, ezen személyek jellemzői:

- Ellentmondásba keverednek önmagukkal, és a valóságról alkotott képük nem életszerű.
- Másoktól várnak megerősítést arra, hogy elég értékesek.
- Könnyen ítélkeznek másokról, túlzó jelzőket használnak (mindig, soha, állandóan, folyton).
- Sokszor nem gondolják át világosan a dolgokat, mielőtt cselekszenek.
- Rosszindulatú megjegyzéseket tesznek humoros formába burkolva.
- Gyakran képtelenek érzelmeiket szabadon és érthetően kifejezni.
- Nem nyitottak rá, hogy a hibáikból tanuljanak.
- Nincsenek tisztában a saját motivációikkal.
- Túlnyomóan agresszíven vagy passzívan kommunikálnak.

Mi a helyes viselkedés mérgező emberrel szemben:

- Érdemes ilyenkor figyelni arra, hogy ne foglalkozz a sértésekkel és a negativitással, próbáld figyelmen kívül hagyni, engedd, hogy lepattanjon rólad a rosszindulatú megjegyzés.
- Ne hagyd, hogy aláássák az önbizalmadat, hiszen ha már felismerted a mérgező embert, tudnod kell, hogy nem benned van a hiba.
- Ha teheted, ne bonyolódj velük hosszú vitába, ne oszd meg velük a kétségeidet, a gyenge pontjaidat és a problémáidat, inkább legyél csak tárgyilagos, annyi kapcsolatot tarts velük, amennyit muszáj.
- És ami még lényeges: őrizd meg a nyugalmadat, légy kedves és udvarias, mert úgy építheted le őket a legkönnyebben, ha nem adod meg nekik azt a választ vagy reakciót, amire várnak.

Úgy érzem, ezek a gondolatok új fényt adnak szinte mindennek, használjátok hát egészséggel és legyen minél több úttörő!

Asztalos István

Főszerkesztő



„Magyarország étele 2019” már lehet csatlakozni

A szervezők a Magyarország étele 2019. szakácsverseny győztes ételét, a hazai éttermek/szállodák bevonásával igyekeznek elterjeszteni, épp úgy, ahogyan azt a régi nagy séfek tették, amikor is a Hortobágyi palacsinta a Somlói galuska, vagy éppen a bélszín Budapest megszületett.

A csatlakozó éttermek a palettájuk színesítésével fogyasztó vendégeket nyernek, ezzel pedig extra forgalmat generálhatnak maguknak.

Az étel nettó ezer forintból állítható elő, így várhatóan ígéretes haszonnal lesz eladható. Emellett pedig a Magyarország étele szóösszetétel hatalmas hívószó mind a hazai, mind a külföldi turisták körében.

Emellett az is hívószó lehet, hogy eddig példátlan módon, egy élők munkás szakácsverseny első helyezett ételét kóstolhatják meg a csatlakozó éttermekben.

Az üzletek a komplett receptúrától, a glutén-, laktóz-, és cukormentes változatig minden szükséges anyagot megkapnak. Sőt, még a szerződés mellé reklámanyagok is járnak a csatlakozók részére, valamint egy térképes keresőn való megjelenés, mely a következő évi versenyig tart.

A szervezők, a minőség színvonalának állandó biztosítására is kiemelt figyelmet fordítanak, így minden Magyarország Ételét forgalmazó üzlet kontrollra számíthat. Valamint óvva a kezdeményezésben résztvevők piacát, minden adag étel egy egyedi azonosítóval ellátott zászlóval kerül a tányérra, ami által biztosak lehetünk abban, hogy az ételt szerződött partnerektől szereztük be. Az egyedi azonosító pedig a projekt weboldalán ellenőrizhető, mellyel akár az étel ára is visszanyerhető.

Bővebben a projektről, annak hivatalos oldalán olvasható:

www.magyarorszagetele.hu



ÖNELLENŐRZÉSI RENDELET - NÉBIH - CHEF WORKSHOP

A Nemzeti Élelmiszerlánc - biztonsági Hivatal (NÉBIH) közreműködésével egy 2018. januártól alkalmazandó rendelettel kapcsolatos előírásokról beszélgetünk. Maga a rendelet az önellenőrzés által elvárt konkrét követelményeket határozza meg, ami minden élelmiszer-vállalkozásra vonatkozik. A 28/2017 (V.30.) FM önellenőrzési rendelet: Élelmiszer gyártókra, Közétkeztetőkre, Vendéglátókra, Kereskedelemre kötelezően vonatkozik.

Kíváncsi vagy rá, hogy mi is az Önellenőrzés fogalma? Tudni szeretnéd, hogy mikor kell mikrobiológiai és beltartalmi vizsgálatokra is sort keríteni? Vagy csak az érdekel, hogy az önellenőrzés keretében milyen megoldásokat vehetsz igénybe, akkor ott a helyed.

Ha találkozta olyan kérdéssel, ami téged is érdekel, vagy neked is lenne egy kérdésed a Nemzeti Élelmiszerlánc - biztonsági Hivatal (NÉBIH) vezetői felé, akkor gyere el és nem marad megválaszolatlanul. A workshop keretein belül a Nemzeti Élelmiszerlánc- biztonsági Hivatalt (NÉBIH), valamint annak filozófiáját Dr. Pleva György, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság igazgatója és Tóth Dávid, Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály osztályvezetője 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. április 1. 15:30 óra

nébih

AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDELET
MIT LEHET ÉS MIT KELL?



CHECKLIST

-
-
-
-



Wágnér Péter

„a szakoktató”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, aki az oktatás területén kamatoztatja tudását. De a kamarai mesterképzést is belülről ismeri, sőt annak megújításában is részt vett. Ő pedig nem más, mint Wágner Péter Szakácmester a Mándy Iván Szakközép és Szakiskola szakoktatója. Olvassátok a vele készült beszélgetésemet, íme:



Képünkön: Wágner Péter

■ PÉTER KEZDJÜK AZ ALAPOKNÁL, RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

50 éves vagyok, két felnőtt fiúgyermek édesapja, Szakácmester, jelenleg szakoktató-pedagógus. Pest Megyei Kereskedelmi és Iparkamara szakértője és Szakács- Mester Vizsgabizottság elnöke

■ CSALÁDODBAN VOLT VALAKI VENDÉGLÁTÓS?

A családomból senki sem rendelkezett vendéglátós múlttal, sőt nem is tudták elképzelni, hogy milyen, és mivel jár ez a hivatás és életforma. Viszont örök és nagy köszönet nekik, mert mindenben támogattak, hogy a szakmám hivatás legyen!

■ A VENDÉGLÁTÓS PÁLYÁT JAVASOLTÁK, VAGY TE VÁLASZTOTTAD?

A hetvenes évek végén úgy tíz évesen a televízióban megláttam Kalla Kálmán Chef Urat, ahogy beszél, mondja a receptúrát, vág, szeletel, már maga az elegáns úriember mivolta megtetszett. És óriási szaktudása le-

nyűgözött. Nem amit mondott, „mert halvány sejtelmem sem volt miről beszél még akkor”. Ahogy beszél! Aztán megtudtam, hogy Chef az Intercontinentalban. Anyám-

tól megkérdeztem: Te Anya-hol képzik a Chef-eket? Anyám jót röhögött: Sok idő kell ahhoz kisfiam, mondta. Aztán mert nem hagytam ki az életemből a Kalla Chef Úrat, jelentkeztem nála az Interbe, hogy itt szeretnék dolgozni mikor felszabadultam. De létszám stop volt és nem lehetett felvenni senkit, így más utat vett az életem.

■ MELYIK VOLT AZ ISKOLÁD ÉS AZ ELSŐ MUNKAHELYED?

Rózsa Ferenc Vendéglátó ipari Szakmunkásképző iskola, HUBA utcában. Hét év után itt is érettségiztem. /most Dobos C. József Szki./ Kiváló jól képzett intelligens tanárokkal, tiszte-

lettudó diákokkal és 700 szoros túljelentkezéssel. Első munkahelyem: 1983. Napoletána étterem, Március 15.-e tér. „Olasz” étterem volt, olasz technológiát és autentikus alapanyagot akkor nem látott soha! De full teltház volt minden nap. Akkor jó volt 15 évesen, ma már ezeket az ételeket, ki nem adnám a kezeim közül. Ezután a Belvárosi Vendéglátó Vállalattól mehettem ki ösztöndíjjal Berlinbe egy évre dolgozni a Mátyás Pincébe.

■ JELENLEG HOL DOLGOZOL?

BKSZC. Mándy Iván szakközép és szakiskolában vagyok szakoktató „pedagógus.” Enyhe értelmi fogyatékos tanulókat tanítok. SNI „saját nevelési igényű gyerekeket. Rész szakképesítésük: Konyhai kisegítő, Vendéglátó eladó, Családellátó. A PMKIK megbízásából, képzőhely szakértői és szakképesítő szintvizsga elnöki és vizsgabizottságban tagi feladataimat is ellátom. Nem utolsó sorban a Szakács Mestervizsga Elnökeként dolgozom.

■ MIKOR KAPTAD AZ ELSŐ KOMOLY VISSZAJELZÉST, AMI MEGERŐSÍTETT, HOGY JÓ SZAKMÁT VÁLASZTOTTÁL?

Én tudtam és tudom is hogy a megfelelő szakmát választottam, de időnként ezt mások nem tudják! Folyamatosan kaptam a pozitív visszajelzéseket főnökeimtől, kollégáimtól. De amire nagyon büszke vagyok, hogy mesterem Mózes Péter† isten nyugosztalja őt békében, „Mopi, 2011-ben elhunyt” a következő mondatokkal ismerte el együtt töltött szakmai időnket. „ Te figyelj csak Petikém, neked kiváló íz érzéked van, ügyes

vagy jól szervezel! Mi öregek már leköszönőben vagyunk, most már Ti jöttök fiatalok. Te biztos megállod a helyed bárhova is sodorjon az élet, hidd el még százszor hallani fogod ezt, amit most mondok neked” És beigazolódt, még mindig visszacsengenek szavaid MESTER!

■ MENNYIRE TUDTÁL ELŐRE FELÉ LÉPKEDNI A RANGLÉTRÁN, MÍG AKTÍV SZAKÁCS VOLTÁL?

Azt mondhatom nekem szerencsém volt, jókor jó helyen! Az igazi pályafutásom 21 éves koromban a Hotel Sunlight *** konyhafőnökeként kezdődött. Itt 10 évet dolgoztam, és rengeteget tanultam, Murányi Gábor szállodaigazgató vezetése alatt. Úgy vélem ez a tíz év alapozta meg szakmai önbizalmam, mert majd hogy nem az elkövetkezendő munkahelyeimen is sorra konyhafőnökként dolgoztam.

Képzőhely: Wágner Péter

„...Sajnos a szakmai szervezeteken belül az egymásnak adogatott ilyen olyan adományozott mesteri cím elnevezésű oklevél, életműdíj „még életében”! Nem csak a szervezeteken kívül, de belül is szét húzást eredményez....”

■ TE MIÉRT NEM MENTÉL MÉG KÜLFÖLDRE?

Németország: Berlin, Oberstufen, München, Enghenhahn. Dolgoztam külföldön, német nyelvterületen több évet megszakításokkal. Jól lehet keresni, de senki ne higgye azt, hogy a két szép szeméért adják a jó fizetést. Ott vagy igazán kihasználva, mókuserék minden hónapod, minden éved. Egyedül vagy, csak magadra számíthatsz. Bármilyen jó a fizetés, bárhogy megbecsülnek, te egy „Ausländer” vagy, egy bevándorló. És bárhogy is azért a magyar ember haza vágyódik, én legalább is mindenképp. Továbbá hiszem és kitartok amellett hogy a jó mester itthon adja tovább tudását a fiatal korosztálynak, tanuljon az a gyerek a legjobbaktól! Ez vonatkozik minden szakmára az oktatásban és képzésben!



■ SZERINTE MENNYIRE VAN RANGJA, PRESZTÍZSE A SZAKÁCS SZAKMÁNAK?

Magyarországon elismert jól fizető szakma! Főleg annak az elhivatott szakembernek, aki szereti és alázattal viseltetik mindazon építő jellegű a modern konyha-technológia, fejlődést befogadó gondolatokra, ami munkáját és szakmai fejlődését befolyásolja és elősegíti.

■ PRESZTÍZSED AKKOR LESZ, HA HITELES VAGY?

Akik mindenhez „is” értenek... Sajnos a szakmai szervezeteken belül az egymásnak adogatott ilyen olyan adományozott mesteri cím elnevezésű oklevél, életműdíj „még életében”! Nem csak a szervezeteken kívül, de belül is széthúzást eredményez. Túl rövid az idő, hogy acsarkodjunk, túl kevés az idő, hogy rendbe tegyük. Ma Magyarországon jelen állás szerint a vendéglátás-idegenforgalomban és a szállodaiiparban nem túl rózsás helyzetet, ami legfőképp a munkaerőhiánnyal küzd. Gondolok itt az

oktatás a képzés helyzetére és nem utolsó sorban a gyakorlati képzőhelyek nagyobb felelősség tudatára, a szakmailag képzett dolgozói szféra utánpótlására. A szakoktatói bérek emelésére. Több pályaaorientációs gyakorlati bemutatók országos szintű elterjesztésére.

■ HOGYAN LEHETNE ELÉRNI, HOGY TÖBBEN VÁLASSZÁK EZT A SZAKMÁT?

Megfordítanám a kérdést! Ezt a szakmát nagyon sokan választják, csak nagyon sokan ott is hagyják. Vagy már a szakközépiskolában sok lesz a pályaelhagyó, motiváció hiány miatt. Aki nem hivatástudattal választja a szakács szakmát, az nem fog elhelyezkedni soha a vendéglátásban. Ha belegondolunk az állam ingyen finanszíroz két szakmát a magyar állampolgároknak 18. életévtől a végtelenig. Ez nem kevés adóforintba kerül! Mivel divat szakmáról beszélünk,

„elég nehéz divat, mint szakma” A második szakmát fizetőssé tenni érdemes lenne. Annak, aki nem helyezkedik el ebben a szakmájában és nem dolgozik benne, három évig visszafizeti az oktatás költségét. Német példa, ott kötelezően három évig dolgoznod kell a szakmában, amit ingyenesen az állam finanszírozott. Ha nem helyezkedtél el benne részletfizetésben vissza kell fizetned az oktatás díját. Magyarországon kapsz, két szakmát ingyen, majd örökre elmész külföldre, érdekes.

■ A VENDÉGLÁTÁSBAN ÉS AZ OKTATÁSBAN FELLEMLHETŐ BÉREKRŐL MIT GONDOLSZ?

A vendéglátás szállodaipar versenyszférája most éli meg azt a faramuci helyzetet hogy nem a cégtulajdonosok és vállalkozók mondják meg mennyit lehet keresni ebben a szegmensben. Nincs jól képzett dolgozó, akit megfizetnének, kétbalkezes van, de ő nem is marad sokáig.

Aki agilis jól dolgozik kitartó fejlődni képes azt megbecsülik, jól keres, nagyon jól! De itt

jön az évtizedes probléma: még mindig minimálbérre van bejelentve az összes dolgozó, vagy még sutyiba ki is jelentik néhány hónapra, vicc! Ezzel évtizedek óta ne történjen semmi, el nem hiszem! Ha szabályoznák adóban, járulékbán is megmutatkozna a növekedés. Az oktatásban már más a helyzet, ott be vagy jelentve. Viszont egy szakoktató a meleg vízre valót sem keresi meg, még ha mesterképzett, akkor sem. Ha pályakezdő pedagógusról van szó, hát szegénykém 30 évet taníthat mire normális fizetést kap. A pedagógus életpálya modell csak és kizárólag diplomás pedagógusokra vonatkozik! Gyakorlati szakoktatókra (akik szakmájukban kiválóak, évek óta mesterek) nincs ilyen életpálya modell. Aki el szeretne menni 20-25-30 év után tanítani, átadni a tudását, szakértelmét a leendő generációnak, szűkölködni kell és el kell menni másodállásba dolgozni, hogy valahogy megéljen. Miért? Hogy pedagógus lehess! A BGE felvételi bármelyik alapszakon 380-440 kredit pont. Ezt 45. évesen SOHA NEM TELJESÍTED! A többitől nem is beszélve!



■ NEKED KI VOLT AZ A SZEMÉLY, AKINEK A TUDÁSODAT KÖSZÖNHETED?

Kik voltak azok a személyek, kezdeném sorban előről és minden egyes tanáromnak, szakoktatómnak, Chef-nek, köszönet és megbecsülés hogy engem tanítottak, rám fordították idejüket és szakmai tudásukat önzetlenül adták át nekem! Domján Kati néni chef asszony szakoktató, Nógrádi Mihály† Vendéglátó ismeretek tanár, Dobó Györgyné† Élelmiszer ismeret tanár, Domján András† Chef, Giuseppe Sparta étterem tulajdonos, Mózes Péter† Chef, Karl Ederer Chef Michelin*, Varga Károly Chef, Vomberg Frigyes Chef, Ortó Gyula Chef.

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

Igen tehetséges, agilis, szakmáját szerető, jól képzett szakácsok dolgoznak nap, mint nap a vendégek és étterem tulajdonosok érdekében. Ők nem mindig megfelelő fizetésért! De elismerés nélkül, motiválatlanok és itt nem az anyagiakra gondolok első sorban. A rossz munkakörülményekre, az állandó műszaki problémákra, minimálbérre vagy hogy egyáltalán nem vagy bejelentve. A minősíthetetlen, jó lesz az is, alapanyag ellátottságra. Kevés, vagy szakmai tudással egyáltalán nem rendelkező felvett alkalmazottakra. Az átgondolatlanul felvett hegyén-hátán rendezvényekre 10 négyzetméteres konyhában! De csináljuk, meg mert ebből kapod a fizetésed! Majd a Chef ügyes, megoldja! Ezek külön-külön, de párosan is nyírják az dolgozó tőrés határát, szép lassan emésztik fel szakmai önbecsülését bármekkora oroszán is legyen. Az a cégvezető, aki ma dolgozó orientált. Fejleszti alkalmazottai készségeit, továbbképzéseket, tréningeket szervez.



Motiválja munkatársait, részt vesz a napi munkafolyamatokban! Cége biztosan megtartja munkaerjét. Ezzel is segítve a szakmailag képzett munkaerő itthon maradási szándékát.

■ **TE SIKERESNEK TARTOD MAGAD A MUNKÁDBAN, AZ OKTATÁSBAN?**

Én 7 éve tanítok fő állásban, de 21 éves korom óta vannak tanulók a kezem alatt. Majd minden munkahelyen volt tanuló, aki a kezeim közül került ki a nagybetűs életbe. Még Németországban is volt egy német szakács diák, akit tanítottam. Az iskolában kollégáim és az iskola



vezetése elismerik a munkám. Az Szktv. „szakma kiváló tanulója országos versenyen a tanulóim, első és második helyezést hoztak el az elmúlt években. Remélem ez nem lesz idén sem másképp. Az oktatásban egy szakoktatót ez motivál igazán mentálisan.

■ **MELYIK MUNKAHELYEDRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?**

Anonymus Catering, Vajdahunyad vár. A városliget szívében a vár alatt rejtőzködik egy étterem, ami sok céget és tulajdonost megélt már. Ott négy évet dolgoztam konyfőnöki beosztásban, Pantócsik László vezetésével. Gyönyörű gála rendezvényeket, esküvőket bonyolítottunk le kollégáimmal. 20-főtől az 1000-főig.

MI A FILOZÓFIÁD A KONYHÁBAN/ISKOLÁBAN?

A szakmai alázat mellett, légy kemény, de igazságos!

MENNYIRE TUDSZ A DIÁKOKBÓL SZAKEMBEREKET ÉPÍTENI?

Nehéz kérdés, megvalósítani még nehezebb. Elsősorban te, mint tanár fogadd el magad a tanulóiddal, sok idő, de megéri. Az a tanuló, aki otthonról hozza a munka szeretetét, látja, hogy a szülei elmennek, dolgozni reggel este haza jönnek, az a gyerek már 50%-ban elhelyezkedett. Ahol semmilyen motiváció nincs, üres a gyerek munka aurája ott nagyon nehéz a helyzetben vagyunk. De nem tudunk mindenkit megmenteni, ehhez nagymértékben hozzá kell járulnia a diáknak és szüleinek is.

MAGYARORSZÁGON MINDENKI (IS) ÉRT AZ OKTATÁSHOZ, EZ A TANÁROKAT, HOGY ÉRINTI?

Ha megnézzük, egy pedagógus életútját bölcsőde óta be van zárva különböző tanintézetekbe. Óvoda, Általános iskola, Gimnázium, Főiskola, Egyetem. És gyakornokként megint szakiskola, szakközépiskola. És jön a +40 év iskolában, mint tanár. A való életből semmit sem lát, megfelelési kényszer nincs, csak a minősüléseknél, az is iskolában és nem a tanulók minősülnek (!), hanem Ő. Ezzel nincs is semmi probléma mind addig, míg a történelmet, matematikát, magyar nyelv és irodalmat, társadalmi ismereteket stb.. közismereti tantárgyakat oktatják. A pedagógus tanult rengeteget, erre tette fel az életét, ez is egy hivatás és nem könnyű. Hát legjobb tudása



szerint tanítja ezeket a tantárgyakat. De amint elvégez valamilyen OKJ-s tanfolyamot és bármilyen szakképesítést szerez, **Ő MÁR EZT a SZAKMÁT OKTATHATJA IS!** És szörnyű ezt kimondani, oktatja is. Minősülés nélküli tanítók nem is oktathatnának a szakképzésben! Egy percet nem dolgoztak ezekben a szakmákban, ők fogják oktatni a 15 éves tanulót az életre és a szakmák gyakorlati elsajátítására. No, nem véletlenül vetem fel ezeket a problémákat, ennek országos a mérete. A 24. órában vagyunk és a lejtő nem lesz vízszintes, a fékünk meg rossz! A szakképzésben mutatkozó szakoktatói hiányt más eszközökkel kellene megoldani. Például a szakmailag és anyagilag is elismert szakképzett, oktató, mesterekkel.

■ BELÜLRŐL NÉZVE MIK AZ OKTATÁS LEGFŐBB PROBLÉMÁI?

Kemény lesz, amit most mondok, de ez a véleményem, sokaknak nem fog tetszeni. Kezdjük az általános iskola nyolcadik osztállyal: a tanulók alapkompenciák nélkül, 80%-a, analfabétán jön ki az általános iskolából. És itt nem a SNI enyhe értelmi fogyatékos tanulókról beszélek, mert én tudom jól az összes „disz” ami megtalálható az bennük megvan. A normál gyerekekről beszélek 14 évesen írni, olvasni, számolni, csak nagyon nehezen, szöveget megérteni egyáltalán nem tudnak. Aki éppen tud az a 20%, no, az gyorsan elmegy gimnáziumba, „nem szak. sima” utána főiskola, egyetem. Őt soha többet a szakképzésben nem látod. A szakközép és szakgimnáziumokba azzal küzdenek a szaktanárok hogy a gyereknek elmagyarázzák a kg, és a liter váltószámait! Hogy értene meg egy receptet vagy egy technológiát ezek nélkül! Nagy többsége azt sem tudja, mit olvas. Uram isten ez a XXI. század? Ahogy a MAG alkotói mondták, és sok mindenben egyet értek velük: **NEM AKARUNK TÖBB KÖZÉPSZERŰ SZAKÁCSOT KÉPEZNI!** A régmúlt időkből itt maradt vagy ejtőernyősként leereszkedett szakoktatók mondják meg még mindig a tutit. Nulla modern technológiai tudással, félrohadt, fonnyadt alapanyagokkal, utcai ruhában kísérletezve egy elszenesedett serpenyővel. Nem beszélve az OKJ-s, 3 éves szakács szakvizsgájukkal. **VICC!** A tanulóknak nem hogy a szakmától, de az élettől is elmegy a kedvük. A szerencsétlen tanuló valahogy végez a 3. vagy 4. év végén.” szanalomból átengedik”. Majd elmegy munkát keresni, hozzáteszem nulla tudással. Az első munkahelyén ad neki a Chef egy két feladatot, az első mozzanatnál csinál egy 4000.-ft kárt. Hipp, hopp már vége is a próbanapnak. Chef mondja kívül tágasabb. Ebből következik az alacsony önbecsülési szint. És még egy negatív élményt nem akar átélni a fiatal lelkületű ember.



Majd keresgél a neten. Jól fizető állást Svájcban, 3300.-Svájci frank! Vonat takarítás 8-óra munka. És már kint is van. 2 év múlva, jól beszélt idegen nyelven és egy Golf 5-el jön haza, meglátogatja anyukáját és vissza is megy. Hozzáteszem ez a szakoktatói fizetés nem egy motiváló tényező, inkább visszahúzó erő. Ezért kevés a képzet jó szakoktató, és betöltik a helyüket a dilettáns semmi hajtók. Ebben nem igen látom a tanuló központú oktatást! És magyar országon adnak még egy szakmát ingyen mindenkinek, hogy két szakmával takarítson vonatot vagy kezeljen benzinkutat külföldön.

Más: Felnőtt képzés, „esti”. Olyan pedagógus lobby van az óraszámokért hogy az már fáj. Oda nem engednék senkit a felnőtt oktatás óraszámaihoz. Foggal, körömmel ragaszkodnak az óradíjhoz. Amíg a NSZFH nem kezdi ellenőrizni a valós tanulói létszám adatokat. Indult az


osztály oktatása 36 fővel, levizsgázott 3 fő. Hol a többi, ja, nekik csak a diák igazolvány kellett, hogy olcsóbb legyen a bérlet. Majd megbuknak, és újra beiratkoznak. Sajnos vannak kiskapuk, és ezt dotálja az állam! Jogosan teszi fel a kérdést az NSZFH, hol vannak az eredmények és hol a pénzem?

Más: SNI, speciális tanulók szakiskolákban való szakoktatása. Egyre növekszik azon fiatalok száma, akik orvosi szakértői véleménnyel rendelkező, enyhe értelmi fogyatékkal élő tanulók. Szakképesítéseket és rész-szakképesítéseket szereznek négy vagy kettő év alatt. Természetesen őket is integrálni szeretnénk a társadalom hasznos, értékteremtő tagjává nevelése a célunk. Betegségükből kifolyóan a számukra mérhetetlen nagy átfogó elméleti tananyagot nem tudják követni, megtanulni meg pláne! A rész-szakképesítések szóbeli vizsga tételei a szakács szóbeli vizsgák kiollózott részei. Benne van a nevében is RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS, részfeladatok ellátására képes konyhai kisegítő rész-szakképesítés! Vendéglátó eladó rész-szakképesítés szóbeli! A Vendéglátás szervező felsőfokú szakképesítés szóbeli tételsoraiból kiollózott része. A 2017-18-ban átalakításra kerültek e rész-szakképesítések

kerettantervei szakmai és vizsgakövetelményei. Nagymértékben elősegítené e fogyatékkal élő tanulók sikerebb éves felkészülését, szóbeli tételsoruk átalakítása. Az SNI szakiskolákban több éve tanító szakértő tanár gyógypedagógus és szakoktató bevonása elengedhetetlen lenne az átalakításhoz és a kérdéssorok felépítéséhez.

■ AZ OKTATÁSHOZ SZÜKSÉGES ALAPANYAGOKRÓL MIT GONDOLSZ, MINDENETEK VAN, AMIRE SZÜKSÉGETEK VAN?

Mindent be lehet szerezni csak tudni kell honnan és milyen áron! A fenntartóra van bízva a



„...a tanulók alapkomp-
petenciák nélkül, 80%-a,
analfabétán jön ki az álta-
lános iskolából....”

honnán, a mikor mennyiért az iskolára. Nagy a merítés ebben is. Bármit hozhat bármennyiért bármikor. Amíg nem lesz, országosan központi tanmenet addig lehet húzogatni innen-onnan a nyersanyag normát. Már nem is 3 főre főz a szakács tanuló, hanem 2-en főznek 3 adagot a gyakorlaton. A tanuló nem láthat csak sertést meg csirkét, mert nem adtak másra engedélyt. Ez már mindennek az alja. Hogy akarunk így versenyképes munkaerőt képezni kérem szépen! Németországban 110db. fésűkagylót lát a tanuló, és dolgozik vele! És ez csak a St. Jacobs.


■ A TRADÍCIÓ MENNYIRE SZÁMÍT MA AZ OKTATÁSBAN?

Ugye a tradicionális ételekre gondolsz? Személyes véleményem hogy a magyar vendéglátás szakoktatásában külön fejezetet kell biztosítani a tradicionális, Magyar, Székely, Erdélyi ételeknek és elkészítési technológiájuknak. Hangsúlyozom az alap szakoktatásban és nem a Mesterképzésben.

■ A SZAKOKTATÓK MENNYIRE RENDELKEZNEK MEGFELELŐ TUDÁSSAL?

Aki a való életből jött és dolgozott a vendéglátás szállodaiiparban 10-15-25 évet és van pedagógus vénája, az elhivatott. Át akarja és át is tudja adni a tudását, persze itt a megfelelő eszközök és nyersanyag ellátottság is közrejátszik” az a SIKERES szakoktató. És aki versenyekre viszi a tanulóit, foglalkozik velük rendszeresen. A SIKERTELEN szakoktató elmegy haza, de ő nem is akar sikeres lenni, ő csak túlélni akar.

Vannak kiváló gyakorlati képzőhelyek is ahol minden szakmában több évfolyamban képeznek tanulókat. Versenyekre és a vizsgákra felkészítik őket, sikeres jól felkészült szakmailag kifogástalan Chef, Főpincér, Teremfőnök, Cukrászmester oktatókkal. A triális képzésben a 80-as évek közepén, csak és kizárólag aktív a szakmából jött komoly szakmailag elhivatott chef-ek, cukrászmesterek tanították a gyakorlatot az oktató kabinetekben. Ha már a németországi példát vettük alapul, mint duális képzés ott NASA konyhák vannak, felszerelve olyan informatikai eszközökkel, amik a gyakorlatra orientált elméleti oktatást nagyban elősegíti. A ma használt legmodernebb gépészet és technológia áll a rendelkezésre minden diáknak. A oktatás a technológiákon alapul nem a bemagolt felesleges régi recepteken. Silány, önmagát sem képző szaktanári gárdával mit is szeretnénk kezdeni a versenyszférát kielégítő oktatási rendszerben. Sajnos ezzel csak kivéztetjük az szakoktatást minden téren.



„...Aki a való életből jött és dolgozott a vendéglátás szállodaiiparban 10-15-25 évet és van pedagógus vénája, az elhivatott.”

■ TAGJA VAGY-E VALAMELYIKNEK ÉS MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Két éve tagja vagyok az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének. 10 évet voltam tagja az MNGSZ-nek, kaptam tőlük egy kitűzőt és minden évben 6 db. METRO újságot, ezt is köszönettel vettem, éves 10.000.-Jó magyar Forintért.



Minden szakmában dolgozó vagy szakmát támogató ember szeret tartozni valamely szakmai szervezethez. Ami neki a szívéhez közel áll. Hol csak úgy csapódik, vagy valami érdeke fűződik hozzá, vagy szereti az ott lévő társaságot. De ahol képzések vannak, bemutatók, versenyek, funkciók, feladatok, szerepek, kiváló társaság, ODA SZÍVESEN ELMÉSZ MINDIG!

■ A MESTERKÉPZÉST EGY IDŐBEN SIKK VOLT SZIDNI, VOLT, AKI AZT MONDTA, HOGY „MEG FOGJA SZÜNTETNI” AZT. EZ A KÉRDÉS, HOGY ÁLL MA?

„Van, aki most is szidja, pedig dolgozik benne nem kevés fizetségért” Sok, sok év után „13 év” valamely csoda folytán az MKIK által majd minden szakmában megújításra kerültek a mesterképzés szakmai és vizsga követelményei, valamint a programja. Ami oly sokat korholt lenézett volt éveken keresztül. Minden szakmai szervezet csak a legrosszabbakat mondta róla. És ezt is terjesztették. Ennek részben a szakoktatással kapcsolatban valami alapja lett volna. De tény és való a mesterképzésnek mindenképp

a modern mai gasztronómiát kell tükrözni, szellemiségében kialakításában és technológiában egyaránt, a legfelsőbb szinten. Sok éve követem nyomon e szakács-mesterképzéseket, de megszüntetni? csak az országgyűlés tudná, illet meg döntéshozó még nem mondott. A kételkedőknek pedig jelentkezniük kellene és elvégezniük a mesterképzést, nem lesz könnyű dolguk, de rengeteget fognak profitálni belőle szakmai jövőjükben.

■ AZ ÉTREND EGYESÜLET KÉPVISELETÉBEN TAGJA VOLTÁL ANNAK A GRÉMIUMNAK, AKIK A MESTERKÉPZÉST MEGÚJÍTOTTÁK. ERRŐL MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Köszönettel vettük a felkérést kollégáimmal és úgy gondolom, hogy nem csak a magam nevében mondhatom, de sikerült egy korunk gasztronómiai szellemiségében megújítanunk az MKIK által dédelgetett Kamarai Szakács Mesterképzést. Aminek tükröznie kell az európai

világversenyek színvonalát. Személy szerint én már nagyon vártam ezt a lehetőséget és az elvárásokhoz képest magasra tettük a mércét.

■ AZ ELŐBB EMLÍTETTED A VERSENYÜNKET, ÍGY NEM TUDOM NEM MEGKÉRDEZNI, HOGY MIK A TAPASZTALATAID A MAGYARORSZÁG ÉTELE SZAKÁCSVERSENYRŐL?

„Nem tudok olyan versenyről ahol nem így történne!” - Nyílt verseny, nyílt feltételekkel! - Senki nem ismer senkit! - Minden versenyző egyenrangú! - Kiváló szervezés és pontozólap! - A pontozólapok kikérhetők! - Korrekt zsűrizés, az eredmények indoklása kérhető! - Halkan megjegyzem a pontozó lap debütált, a mestervizsgákon is ez lesz!



„...Legyen ez a szakács mestervizsgák szlogenje: „Amit ma megtanulsz, azzal csak több leszel, kevesebb soha, és ezt a tudást senki nem veheti el tőled!”..”

■ MIKOR LENNÉL A HAZAI VENDÉGLÁTÁSSAL ELÉGEDETT?

Akkor, ha országosan minden gyakorlati képzőhely minden szakmában, legalább 2-3 tanuló nevelne ki évente és elfogadható szaktudással készítene fel a vizsgákra és egyben az életre is. Vagy kinevelné saját dolgozói utánpótlását. Vannak, akik tulajdonosként is így gondolkoznak! Üdvözlöm, és csak pártolni tudom eme jó, a szakképzést segítő szándékukat.

■ VAN VALAMI HOBBID, BELEFÉR A MUNKÁD MELLÉ?

Persze, képzem magam és dolgozom!

■ MI LENNE A TE ÁLOMKÉPED?

Ha megszűnne a szakoktatásban a pedagógus lobby, és tudás alapú lenne az oktatás nem pedig mutyizás, ügyeskedés és ranglétra vagy beosztás alapú. A szakmai szervezetek EGYÜTT közösen támogatnák egymás munkáját. Sok téma van, még, amit felvetnék a vendéglátással és oktatással kapcsolatban, csak legyen, aki ezt komolyan is veszi.

■ Mit üzennél a kollégáknak?



Legyen ez a szakács mestervizsgák szlogenje: „Amit ma megtanulsz, azzal csak több leszel, kevesebb soha, és ezt a tudást senki nem veheti el tőled!”

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

TÁJÉKOZTATÓ ALOLDALT INDÍTOTT A NÉBIH A TERMÉKVISSZAHÍVÁSOKRÓL

Új, tematikus aloldal indított honlapján a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), amelyen a visszahívott élelmiszerekről tájékozódhat a lakosság - közölte az Agrárminisztérium (AM) kedden az MTI-vel.



Az agrártárca közölte, hogy a Nébih weboldalán elérhető, kereshető adatbázisban (<https://portal.nebih.gov.hu/termekvisszahivas>) a vállalkozások által jelzett, vásárlóktól történő termék visszahívások és az EU riasztási rendszerén, a RASFF-on érkező esetek is megtalálhatóak. A hivatal aloldala az utóbbi hat hónap termék visszahívásait tartalmazza.

A termék visszahívás aloldal mellett, várhatóan az év második felében a hivatal ingyenes mobiltelefonos applikációjában, a Nébih Navigátorban is elérhetőek lesznek az adatok, az alkalmazás felhasználói pedig értesítést is kapnak majd az új esetekről - írták.

Közölték: az eredményes termék visszahíváshoz egyaránt nélkülözhetetlen szereplő a felelős vállalkozás, a támogató hatóság és a tudatos vásárló. Idén januártól törvény írja elő a vállalkozásoknak, hogy jelentsék az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek az önellenőrzésből eredő termék visszahívásokat.

A közlemény idézi Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkárt, aki szerint a magyarok egyre tudatosabbak élelmiszerbiztonsági kérdésekben. Ennek köszönhetően egyre jelentősebb az igény, hogy a különböző termék visszahívásokról gyorsan és könnyen tájékozódhassanak. Mindez az előállítói, kereskedői oldalt is érinti és foglalkoztatja, amelyre a Nébih tavaly júniusi, mintegy 40 szervezet képviselőivel tartott kerekasztal-beszélgetése is rávilágított. –

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
generáld magadnak
a forgalmat!*

OKÉS Országos Közétkeztetési szakácsverseny 2019 döntő!

2019-ben az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola és a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai partnerségével hirdette meg az OKÉS Országos Közétkeztetési Szakácsversenyt, melyre várták az ország minden tájáról a versenyezni kívánó közétkeztetőket, akik összemérik tudásukat, vagy csak megmérettetnék magukat.



A verseny kiemelt célja az ételek modernizálása mellett az ellátási lánc rövidítése, a fenntartható gasztronómia társadalmi jelentőségének fókuszba állítása. Az idei év mottója is erre a tematikára épül: „Táplálékérzékenység a közétkeztetésben”.

A szervezők a versenyben a magyarországi realitásoknak megfelelő, nagy adagszám-ban elkészíthető, étvágygerjesztő, kiváló ízharmóniájú 3 fogásos menü elkészítését várják a nevezőktől. Cél az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, azok egészségesebb elkészítése.

Egy reális, alacsony nyersanyagnormából (nettó 350 Ft/fő) kell a 3 fogásos menüt készíteni.

A versenybe az ország minden tájáról érkeztek nevezések a versenyezni kívánó csapatoktól, mely nevezésekben megmutatkozott a hazai szakemberek kreativitása, amit befolyásolt a verseny során készülő ételek kötelezően felhasználandó alapanyaga a vadhús és a Naszálytej Zrt. Magic Milk Laktózmentes BIO tej 1,5%.

A zsűrizés során a pályamunkák egy-egy sorszámot kaptak, amit kizárólag a szervezők ismertek, a versenyzők nem, ezt juttatták el a zsűri felé, így ők a számokkal ellátott ételeket bírálták. A szervezők így érték azt el, hogy az étel értékelésénél kizárólag az étel számíton és a zsűrit semmi ne befolyásolhassa.

A döntőbe jutott csapatok a következők:

- Hunguest Grandhotel csapata
- Földváry konyha Vác
- Debreceni Reménysugár Gyermekotthon
- Eurest Budapest
- GasztVital
- Gumi-Sztárcsirkék
- HMSZSZRT
- Kurityáni Községi Konyha
- Tündéerkert csapat
- Szentesi friss legénykék
- Fincsi Team
- CSVG KFT. Csurgó

A verseny a döntővel folytatódik, ahol már az is eldől, hogy melyik csapat lesz a „2019-es év Közétkeztetője”. A döntő május 25-én a Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskola tankonyháján kerül megrendezésre.

A verseny további részletei a www.etrendegyesulet.hu/okes weboldalon elérhetők.



A tanulás a legjobb befektetés!

Hosszú idő, sok munka, még több álmatlan éjszaka, de megérte. Köszönöm a pozitív visszajelzéseket. Úgy érzem, ti is megértettétek, hogy a vendég itt van az ajtóban, és nem elküldeni kell, hanem kiszolgálni.

Természetesen nagy feladat és felelősség

Előadásaim alkalmával sokat beszélgetek a szolgáltatásban résztvevőkkel. Szinte minden esetben azt éreztem, hogy félnek a feladattól, talán a vendég elégedettségétől, vagy az esetleges tünetektől. Ne tegyétek, ne kell félni, de minden esetben óvatosnak és pontosnak kell lenni! A vendég saját érzékenységgel 100% ig tisztában van, és jobban tudja, mit ehet, mit nem.

a táplálékallergiával élők éttermi kiszolgálása. Első hallásra inkább lehetetlennek tűnik, de ettől ne ijedjünk meg. Ez a mindenkori törvények, előírások, jogszabályok háttérével, azok pontos betartásával, és a tökéletes kommunikációval, már nem is tűnik olyan ijesztőnek.



FOTÓ: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.

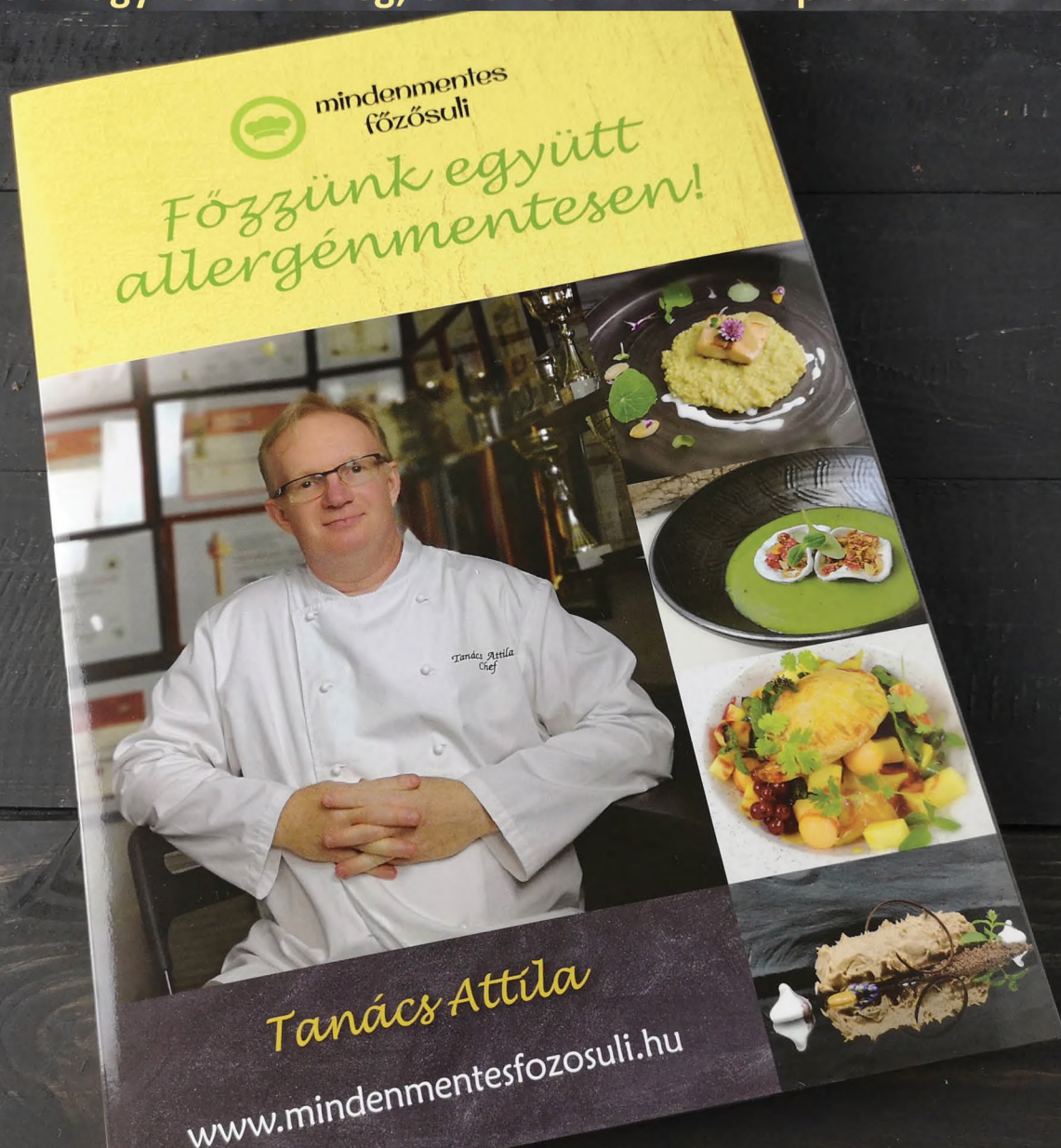
Érthető emberi nyelven tolmácsolja egy mesterszakács mindennapi gondolatait.

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



Amit tehetünk, az a tökéletes kommunikáció! Ebben a közös kommunikációban minden információt, meg kell adni, és be is kell szerezni, csak így szolgáltatathatunk biztonsággal. A felmérések alapján Magyarország lakosságának lassan 30%-a érintett a táplálékallergiában, és ez a szám nem végleges. Az azonban, hogy kit, mikor és hogyan tudunk majd kiszolgálni, csak rajtunk és felkészültségünkön múlik. Törvényeink tökéletesek, kidolgozottak, teljes biztonságot és védelmet nyújtanak, mint a felhasználó, mint a szolgáltató részére. Képzéseimen nem csak a gyakorlati, de az elméleti oktatásra is nagy hangsúlyt fektetek.

Boldogan és büszkén említem meg, hogy valami elkezdődött. Szállodák, éttermek, séfek látogatnak el hozzám. Két-három nap intenzív képzés, elsőre nem is tűnik soknak. Ám ez csak a látszat. Izzasztó nehéz feladat elé állít mindenkit, tapasztalattól függetlenül. Nem csak elméletben, de gyakorlatban is átvesszük az életszerű lehetőségeket.

1%

Támogasd adód
1%-ával az
ingyenes



magazint!

Viszonzásul ígérjük,
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!

Kedvezményezett: **Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület**

Adószám: **18216767-1-03**

A visszajelzések alapján, már nem csak kicsiny országunkban de szomszédainknál is van igény erre a műfajra. Több külföldön dolgozó kolléga is meglátogatott. A feladat hatalmas és még csak most kezdődik. Legyél részese te is és jelezd, ha szükségét érzed a képzésnek. Dolgozhatsz közétkeztetésben, étteremben, szállodában, de akár svédasztalos, vagy előre csomagolt kiszállító cégnél is. A vendég az vendég, fogadjuk őt felkészülten! Mivel kevesen tudnak a tankonyhámra ellátogatni, néhány helyre én utazom és a helyi adottságokhoz képest közös erővel találjuk meg a megoldást. Remélem sikerült! Ha te is szeretnél erre megoldást találni, várlak szeretettel képzéseimen.

<https://www.mindenmentesfozosuli.hu/index.php/kepzesek/korbefozzuk-az-orszagot>

Köszönettel!

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



SÉFKLUB - ÉVES KÖZGYŰLÉS

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 2019. április 01. 14:00 órára közgyűlést hív össze.

A közgyűlés időpontja: 2019. április 01. 14:00 óra

A közgyűlés helye: Friedmann ház – Teri néni étterme; 2040, Budaörs, Ifúság útja 22.

Tervezett napirendi pontok:

Beszámoló a 2018. évről.

Az elvégzett munkák értékelése.

Kapott támogatások, és azok felhasználása.

Tagdíj és egyéb bevételek ismertetése, azok felhasználásának megismerése

Pénzügyi beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

Szakmai beszámoló ismertetése, elfogadása szavazással.

A pénzügyi eredmény ismertetése, elfogadása szavazással.

2019-as évi ügyek:

A 2019-as költségvetés ismertetése, elfogadása szavazással.

Egyebek

A Közgyűlésen minden egyesületi tag megjelenésére feltétlenül számítunk! Határozatképtelenség esetén 2019. április 1-én du. 14:30 órára, újra összehívjuk a közgyűlést, mely a jelenlévő tagok számától függetlenül már határozatképes lesz.





KELTES SZILVÁS PITE – PALEO

A 4 tojást felvertem, majd kivettem belőle kb 2 evőkanálnyi mennyiséget a pite lekenéséhez. A többit összekevertem a citromlével, olajjal, eritrittel, vízzel és hozzáadtam a lisztet és a fahéjat. 30 percig pihent a pulton.

Hozzávalók: 4 személyre

20 dkg keltés élmény
lisztkeverék, 4 tojás, 20 ml
friss citromlé, 120 ml víz,
30 g szőlőmagolaj, 30 g
eritrit, 1 kávéskanál fahéj
töltelék: 50 dkg szilva,
15 dkg eritrit, 2 evőkanál
fahéj, 2 evőkanál cassava
gari vagy no carb daramix

Addig a szilvát megpucoltam, félbevágtam és összekevertem az eritrites fahéjjal.

Sütőpapírral béleltem a tepsit (21×25 cm), előmelegítettem a sütőt 160 fokra.

A tésztát úgy osztottam el, hogy egy picit több kerüljön az aljára, kevesebb a tetejére, úgy 65-35 % arányban. Lisztezett felületen (ehhez én mindig manióka lisztet használok) méretre nyújtottam az alját, beletettem a tepsibe és megszórtam a darával. Rápakoltattam a felezett szilvát, majd betakartam a tészta másik részével. Előmelegített sütőben, alsó-felső sütés, légkeverés, 35 perc alatt lett kész.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

VINCE BUDAPEST

A BUBORÉKOK ÉS A TÍZÉVES CSÚCSBOROK JEGYÉBEN

Tízéves csúcsborokat és az elmúlt évtizedek legjobb pezsgőit is kóstolhatják a 10. VinCE Wine Show vendégei április 25. és 27. között a Várkert Bazárban.

A Magyarország legrangosabb borszakmai eseményeként számon tartott a VinCE Budapest célja a kezdetektől az, hogy a világ meghatározó boraiat elhozza Magyarországra, illetve a legjobb magyar borokat bemutassa a rendezvény több száz külföldi vendégének - mondta el a rendezvény keddi budapesti sajtótájékoztatóján a VinCE Budapest szakmai vezetője.

Vancsik Ivett emlékeztetett arra, hogy a VinCE Budapest sétáló kóstolóján három napon át 160 hazai és külföldi kiállító mintegy 850 borát ismerhetik meg a látogatók.

Mint hozzátette, a rendezvény minden évben mesterkurzusokkal és workshopokkal is készül, az idei év előadásainak fő témái a pezsgők és a tízéves csúcsborok lesznek.

MTI/PIXABAY/

TEHETÜNK AZ ÉLELMISZER-PAZARLÁS ELLEN?

Magyarországon évente mintegy 1,8 millió tonna élelmiszer-hulladék keletkezik, amelynek jelentős hányada a háztartásokban termelődik. A felmérések szerint sokat pazarolunk hazánkban, bár a becslések fejenként 39 kilogrammról szólnak, a Nemzeti Élelmiszer-biz-

tonsági Hivatal (Nébih) felmérése szerint egy év alatt 68 kilónyi

élelmiszer-hulladékot termel egy ember Magyarországon. Ennek csaknem fele, a 49 százaléka egyértelmű pazarlás.

Ezekből az adatokból kiindulva érdekelt, hogy a vendéglátóiparban mi lehet a helyzet? Vajon ott jobban, vagy kevésbé ügyelnek arra, hogy gazdaságosan kezeljék az áruikat?

Vajon a vendéglátósok jobban rá vannak kényszerülve a gondos alapanyagkezelésre, vagy a háztartásokhoz hasonlóan ott is pazarlás

folyik, csak nagyüzemi keretek között?

Tehetünk-e, és egyáltalán mit tehetünk a pazarlás ellen? Ebben a vendéglátás készen áll? A kollégák tudása megfelelő? Ezt a tudást át tudnánk-e valahogy adni a lakosság számára?

Mivel ezek a kérdések merültek fel bennem és mivel tényleg érdekelt, hogy szakértőink szerint a hulladékcsökkentés terén tudunk-e valamit tenni? Ezért ebben a hónapban erről kérdeztük őket:

Tehetünk az élelmiszer-pazarlás ellen?





Kiss Krisztián

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

A pazarlás igen bosszantó dolog! Bármilyen is legyen az. Azt gondolom, hogy ezt senki sem engedhetné meg magának. Persze ilyen az élet. Azt is gondolom, hogy a fogyasztói társadalom, annak középrétege a felelős elsősorban. (a megvesz 3 zsömlét, de másnap csak az egyiket kívánja meg) Úgy látszik nem eleget hoztunk nagyszüleinktől. Na ott nem fordulhatott volna elő ilyen!

Persze iparibb szinten szakemberek meg tudják oldani. De otthon ez nem megy! Nem tanulta/ tapasztalta a saját bőrén, hogy egy zsömlét másnap is meg lehet enni, harmadnap is lehet belőle készíteni valamit. Sajnos a modern háztartás el van halmozva minden ... (had ne mondjam) és még e mellé jön a (megtehetem) gondolat.

Szerintem ez inkább korosztályos probléma. De nem tudnám komolyan meghatározni, hogy kié. Csak a fejekben kellene rendet tenni! HA nem hoztad magaddal otthonról, nem baj, ez is elsajátítható, csak oda kell figyelni kissé!



Danyi Gábor

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

A háztartásokban előforduló élelmiszerpazarlás oka a felgyorsult világunk, a kialakult fogyasztói társadalom, és az ostobaságunk szentháromsága. A rohanó világban kevesebb a háziasszony, kevesebb időt töltenek a konyhában, nincsenek átadva, feledésbe mennek a „nagy” receptek, praktikák. Kevesebbek a közös étkezések a családokban, nincs „áldás”, nincs megbecsülve a napi

betevő. Fogyasztók vagyunk. Természetesnek vesszük, hogy akár különlegesebb termékeket is meg tudunk venni, rendelni. Minőség helyett inkább mennyiségi termelés folyik. Nagyobb a kínálat, mint amit a kereslet igényel, viszont a reklámok, promóciók képesek valótlán igényeket, keresletet generálni. Így elérkeztünk az ostobaságunkhoz, ami a mi felelősségünk, döntésünk, SZOKÁSAINK.

Illúziókban és tévhitekkel élünk együtt, hogy mi az egészséges, mi a minőség, és hogy mi a gazdaságosság. Általában a szegényebb háztartások pazarolnak többet, mivel hiányzik a pénzügyi intelligencia.

Mi szakácsok sok mindent tehetünk a lakosság érdekében a pazarlás csökkentésében, van élelmiszer ismeretünk, tudunk kalkulációt, receptúrát, menüsorokat írni, így tervezhető az étkezés és a mennyiség kiszámítása. Egy program keretein belül megvalósítható lenne.



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.

Igen. Tehetünk és tennünk is kell. Nagyon fontos csak annyit főzzünk otthon, amit meg is eszünk. A vendéglátásban pedig kritérium, hogy gazdaságosan vezessünk egy konyhát. Magunk miatt legfőképp! Mégiscsak üzletről beszélünk.



Péntek Tamás

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

Alap dolognak kell lennie az élelmiszer megbecsülésének! Ettől is lesz valaki jó konyhafőnök. A mai pazarló világban pláne megbecsülendő az ilyen hozzá állás! Ki mit hozott magával otthonról. A pazarlás sajnos a fogyasztói társadalom rákfenéje. Kutyakötelességünk odafigyelni. Mi ezt kell hogy át adjuk!



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 válasz egyértelmű igen. Ma már mindent lehet kapni a háztartások részére, ami a nagyüzemekben, konyhákban megtalálható. Meg kell ismertetni szélesebb körben az embereket, háztartásokat, ezek előnyeiről pl: a vákuumgép, amivel pénzt spórolhatnak és hosszabb ideig lehet a benne tárolt élelmiszert eltartani, kisebb helyen. A mi szakmánkban alap az élelmiszerek gazdaságos kezelése, tárolása.

Azért vannak még helyek, ahol kevés vagy nincs is megfelelő, modern, konyhai eszköz. Ezt kéne tudatosítani, hogy a befektetés megtérül, ha nem is egyik napról a másikra.



Szappanyos Viktor

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

Tehetünk és tennünk is kell ez ügyben! A vendéglátásban szerintem, illetve remélem, hogy kisebb a pazarlás, mert minden konyha érdeke a nyersanyag százalékos betartása. Tehát úgy hiszem, magamból kiindulva, hogy vigyázunk minél kevesebb legyen a kidobás. Magán felhasználók sajnos sokszor beleesnek az egy-két napos ünnepek miatt a túlzott bevásárlás hibájába. Főleg a romlandó áru, ami ilyenkor kosarakba kerül és feleslegesen, mert többet úgy sem fogyasztanak a megszokottnál. Nem tudom, hogy milyen intelem lenne ajánlott a háziasszonyok számára, amit be is lehet tartani. Talán, ha jobb minőségű alapanyagok kerülnének a kosárba akkor nem lenne akkora a pazarlás. Szerintem!



1276



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



Rácz 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.

Ez csak hozzáállás kérdése. Régen nem halmoztak fel ennyi maradékot, vagy pontosabban, igen, de még akkor működött a háztáji gazdaság. Az otthon felhalmozott hulladékot, el lehetett tüntetni a hízók etetésénél. Így az emberek nem is figyeltek oda erre a problémára, a Zöldség maradványokat a tyúkok örömmel fogyasztották, a csomagoló anyag pedig

ment a tűzre. Igaz abban az időben nem volt ilyen óriási választék. Sokan jobban odafigyeltek ezekre a dolgokra.

De ebbe a mai világunkba már teljesen felszámolódott a háztáji gazdaság. Most már mindent a nagy hálózattól a nagy boltokból akarunk beszerezni. Így sokkal kényelmesebb, nem lesz disznó szaros a csizmánk, nem kell bemászni a tyúkokba. Most már csak a pultron keresztül nézzük a megvásárolni kívánt portékát. A tojást is csak le kell emelni a polcról. Vagyunk olyan erős anyagi helyzetbe, hogy ezt a kényelmes megoldást választjuk.

Nincs ilyenkor tudatos vásárlás. Minden, amit a szemünk-szánk megkíván, megy bele a kosárba és fizetünk, mint katonatiszt. Visszük haza a zsákmányt, nem törődve azzal, hogy kell vagy nem kell, de megvettük.

Régen írtak olyan könyvet, hogy egy házi asszony miként vezesse, a háztartást, mire figyeljen oda, de ez már a múlté.

Egy dologgal lehetne ezt megoldani: A tudatos tervezéssel, és anyagfokú odafigyeléssel. Akkor lehet nem lesz túlfogyasztás, nem lesz annyi felesleg, kidobálva.

A vendéglátóhelyeken, is fontos a megtervezés, és ezt csak egy okos Séf tudja megoldani. Akinek szíve a konyhába van. Odafigyel mindenre, a legapróbb részletekre is. Tudja mit lehet kezdeni a felhalmozódott sárgarépa héjjal, de sorolhatni lehetne, néhány jó megoldást. De véleményem szerint a vendéglátásban, nincs akkora felesleg felhalmozás, mivel pénzt kell termelni, így az ilyen veszteségeket, az legjobb, ha minél kisebbre formáljuk!

KÜLDJ TE IS KÉRDÉST, HOGY SZAKÉRTŐINKKEL

MEGVÁLASZOLTATHASSUK AZT:

INFO@OLDALASMAGAZIN.HU



VISEGRÁD



Utazz Visegrádra, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el Fellegvárba, nézd meg az Királyi palotát, és a dunai látképet se hagyd ki.

Visegrád kedvező adottságai és kulcsfontosságú stratégiai szerepe miatt a történelem során mindig is az érdeklődés középpontjában állt. Az emberi jelenlét legkorábbi nyomai az újkőkorbba vezetnek, s a bronzkortól folyamatosan lakott terület a város és térsége.

A történelmi idők során kelták, germánok, rómaiak, avarok, magyarok lakták a Dunakanyar térségét. A rómaiak Nagy Constantín idején építették a Sibrik-dombon a Ponts Novatus nevű castrumot (erődöt), mely a Duna menti limes legjelentősebb építménye volt. Emellett a város területén több helyen is láthatunk római emlékeket, így őrtorony maradványokat Szentgyörgypusztán, egy i. sz. 330 körül épülhetett erőd maradványait a Gizella-majornál.

A magyarság letelepedésekor e terület Árpád fejedelem testvérének, Kurszánnak lett szállásbirtoka. Az első, latin nyelvű oklevél 1009-ben említi Visegrádot (mely „magas vár”-at jelent). A mai várrendszer IV. Béla és felesége, Mária királyné kezdte el építtetni az 1250-es években, ennek részei a 328 m magas hegyen álló Fellegvár, a Várhegy alatti dombon az Alsóvár, a Dunaparton pedig a Vízibástya. Nemzetközi jelentőségűvé a 15. században, az Anjouk idején vált a város. Károly Róbert 1320 körül kezdte el a királyi palota építését a város főutcájában, a Duna parthoz közeli területen.

A város a következő fénykorát Mátyás király uralkodás alatt érte meg. A király nagyszabású építkezésekbe, felújításokba kezdett: kialakult a késő gótikus részletekkel gazdagított palotaegyüttes, melynek ránk maradt emlékeit múzeumi séták során tekinthetjük meg.

Ma Visegrád a hazai és nemzetközi turizmus kedvelt célpontja, mely az ország egyik leglátogatottabb üdülőkörzetében, a Dunakanyarban fekszik. Bár lakóinak száma alig 1700 fő - az ország egyik legkisebb városa - nem kevesebb mint 300 ezer vendéget fogad évente.

- Wikipédia -

Tippek...

Basic

Visegrád

2 felnőtt / 4 nap / 3 éjszaka*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás – Hotel Silvanus****	10% HC	6.990 Ft
Nagyvillám Zsitvay Kilátó meglátogatása	50% HC	400 Ft
Vacsora a Mogyoróhegy Étteremben	10% HC	520 Ft
Napijegy a Visegrádi Palotajátékokra	50% HC	1.000 Ft
Canopy „extrém túra” a lombok felett	10% HC	800 Ft
Vacsora a Plintenburg Étteremben	10% HC	670 Ft
Bríngóhíntőzés	10% HC	200 Ft
Gokartozás a Gokart, Élmény- és Kalandparkban	10% HC	600 Ft
Ebéd a Kovács-Kert Étteremben	10% HC	820 Ft
Zugfőzde Pálinkamúzeum tárlatvezetés	50% B	5.000 Ft

HungaryCard csomagokkal

HungaryCard Basic csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

17.000 Ft

*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (Séfklub) 2019. évben második alkalommal hirdette meg a Magyarország étele elnevezésű, élőmunkás meleg konyhai szakácsversenyét, melyhez a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatal szakmai partnerként csatlakozott.

A verseny fővédnökei:

- Dr. Nagy István, Agrárminiszter
- Dr. Rétvári Bence, Miniszterhelyettes, Emberi Erőforrások Minisztériuma

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

Elvárás volt, hogy az étel a legtöbb <átlagos felszereltségű> konyhán elkészíthető legyen és értékesítési szempontból is megfeleljen a magyar igényeknek. Fontos szempont volt még, hogy a tradícióra, a hazai alapanyagok megjelenésére hangsúly kerüljön, egyben a magyar étkezési szokásoknak is megfeleljen az étel, melynek nettó 1000 Ft/adag nyersanyagnormából kellett kijönnie.





A versenybe az ország minden tájáról érkeztek nevezések a versenyezni kívánó csapatoktól, mely nevezésekben <a teljesség igénye nélkül> épp úgy megtalálható volt a vad, a hal és sertés, mint a mangalica és a kacska. Minden étel tartalmazta a verseny során kötelezően használandó alapanyagot, a darálthúst és a Naszálytej, Zöldfarm BIO Tejfölt.

A díjkiosztó ünnepségen Asztalos István az Étrend Magyar Konyhafőnökök egyesületének elnöke elmondta:

„A honvédelemnek sok oldala van, mi most gasztronómiai perspektívából közelítettük meg. Séfklub elnökeként hiszek abban, ha oly sok év után, a hazai szürkeállományra támaszkodva, addig még nem létező receptúrákat alkotunk meg, és azt éttermekben elterjesztjük, akkor az a gasztrokultúránk fejlesztésén felül turisztikai tényezővé is válhat. Ha merünk nagyok lenni, akkor az rövid és hosszú távon is az identitásunkat és nem utolsósorban a nemzetközi megítélésünket erősíti. A versenyben erős mezőnyt és jelentős túljelentkezést tapasztaltunk, ezért nehéz helyzetben volt a zsűri, de úgy látom szigorú, szakmai alapú és jó döntés született.” – fogalmazott.

Elmondta továbbá, hogy:

„Vannak, akik azon vitatkoznak egyáltalán létezett-e és ha igen, milyen volt a magyar konyha, vannak, akik azon, hogy most milyen a magyar konyha, mi pedig a versennyel egy új irányt meghatározva azt szeretnénk tudni, hogy a jövőben milyen lesz a magyar konyha.”

Beszédében kitért még arra is, hogy az irány meghatározásánál nem is sejtették, hogy <legnagyobb örömeikre> még azok is a magyar konyha felé fognak nyitni, akik eddig a nemzetközi konyhák bűvöletében tevékenykedtek. A magyar konyha, becsületos hozzáállással, ahogy a hazai séfek tudása is, a világ bármely részén megállja a helyét és semmi okunk a szégyenkezésre. – zárta gondolatait.

A zsűrizés során a pályamunkák egy-egy sorszámot kaptak, amit kizárólag a szervezők ismer-tek, a versenyzők nem, ezt juttatták el a zsűri felé, így ők a számokkal ellátott ételeket bírálták. A szervezők így érték azt el, hogy az étel értékelésénél kizárólag az étel számítson és a zsűrit semmi ne befolyásolhassa.

A Felcsúti Letenyey Lajos Gimnázium Szakgimnázium és Szakközépiskolában megrendezett verseny győztese a Páratlan páros nevű csapat lett, így a Hajdú-Bihari Rőfögő fantázianevű étel nyerte el Magyarország étele 2019 címet.

A verseny további eredményei:

- Másodikként végzett: Kapos Catering - Pap Zoltán és Tapaszi Adrián
- Harmadik helyezett: Ortó Line Team – Ortó Gyula és Dobos Tibor
- Oldalas magazin különdíját nyerte: Kiosk Budapest – Kovács Ádám és Balogh Péter
- Legszébb tálalás különdíját nyerte: Páratlan páros – Kelemen Roland és Papp László - Hunguest Hotel Aqua Sol
- Leghigiénikusabb munkavégzésért a NÉBIH különdíját nyerte: Körtefás Nyári Konyha - Etyek - Kiss Krisztán

Ezzel megnyílt az éttermek, szállodák részére hivatalosan is a Magyarország étele projektbe való csatlakozás lehetősége, ugyanis a csatlakozni kívánó egységek a szerződést követően ettől a nap-tól kezdenek meg az étel hivatalos értékesítését.





A szerződés értelmében minden adag Magyarország étele mellé egy zászlócskát kell felszolgálni, ami egy nyereményjáték is egyben.

Ezzel könnyedén ellenőrizhető, hogy hivatalosan is szerződött partnertől szereztek be az ételt, a zászlón lévő ledörzsölhető fedőréteget eltávolítva egy kódot találnak, amit a www.magyarorszagetele.hu weboldalon lehet majd ellenőrizni, így némi szerencsével, kupon formájába visszanyerhető az elfogyasztott étel ára, amit a csatlakozott éttermekben lehet majd beváltani.

Maga a projekt a vendéglátóipari egységekre lett szabva, ugyanis a zászlóval együtt nettó 1100.-forintból jön ki az étel, így sokszoros hasznot biztosít a csatlakozóknak, amellet, már most érezhető, hogy veszíteni való nincs, hiszen tapasztalat, ahol már beszerezhető az étel, hatalmas a kereslet rá. A csatlakozási lehetőség immáron hivatalosan is megnyílt, melyről bővebben itt informálódhatnak:

<https://magyarorszagetele.hu/csatlakozni-szeretnek-2/>

A verseny további részletei a www.magyarorszagetele.hu weboldalon elérhetők.

TARPA



Szatmári szilva pálinka



Struktúrája roppant elegáns, az illat és az íz páratlan harmóniát, míg az alkohol adta édes ízérzet a testtel együtt tökéletes egyensúlyt alkot.

www.tarpa.hu

ELKÖTELEZETTEK VAGYUNK A KULTÚRÁLT
ALKOHOLFogyasztás iránt. KÉRJÜK
KERÜLD A MÉRTÉKTELEN ALKOHOLFogyasz-
tást 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

IDEA VERSUS KÉRDŐÍV?

Sokszor hallani manapság, hogy a szakácsok ilyen, meg olyan jól keresnek, ennek ellenére még sincs megfelelő számú, de főként tudású munkaerő. Szerintem ez elgondolkodtató.

Már csak azért is, mert, ha általánosságban magasak lennének a fizetések, akkor a kínálati oldal is hozzá igazodna, tehát megjelenének a szakképzett munkások. Ha más nem, a külhoni munkájukat hátrahagyva hazajönnének a kollégák. De nem teszik. És miért nem? Mert ez nem így van. Kétségtelen, hogy az elmúlt időszakban pozitív irányba változtak a munkabérek a vendéglátásban, azonban általános igazságról nem beszélhetünk, vagy amiről végképp nehéz lesz a kol-

légákat meggyőzni, az az, hogy a ledolgozott munka, a környezet és gépesítés, vagy a megfelelő számú és tudású munkaerő <azaz a leterhelés> fényében újra értelmezhető a munkabér nagysága. Ha pedig a körülményeket a külföld munkához mérjük, akkor főleg elgondolkozhatunk azon, hogy ki és miért van oly nagyon megelégedve az itthoni viszonyokkal. Mindezt pedig még reprezentatívnak mondott kutatások sem támaszthatják úgy alá, mint azon kollégák véleménye, akik a mindennapokban ebben tevékenykednek, így nincs idejük mindenféle kérdőíveket töltögetni. Ezért ezekkel csak óvatosan.

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

VII. MAGVAS NAP (2019)



KÉP: MAGVASNAP.HU

VII. Kecskeméti Magvas Nap, avagy a jövő kiskertje a balkonládáktól a tanyáig újraveteményezve.

Ez a nap remek alkalom volt arra, hogy sok jó ember nagy helyen elférjen, saját vetőmagokat és gondolatokat cseréljen, tanuljon, ismerkedjen kis- és nagykertészekkel, a mezőgazdaságban jártas szakemberekkel. Persze volt gyereksarok, ahol a cseppek társasokkal játszhattak és kézműveskedtünk is velük – hogy a szülők addig szabadon áramolhattak a Magvas Nap sodrásában. Aki még nem termesztett tájfajtákat, az is beleolvadhatott a tömegbe, hiszen a

szervezők kezdőkészletet biztosítottak a cseréhez.

Aki pedig még nem tudta, miért fontos, hogy a régi idők fajtáira vigyázzunk, sok érdekes előadást hallhatott, illetve beszélgethetett a kiállítókkal, illetve bekapcsolódhatott a kerekasztal beszélgetésbe. Úgyhogy elő a homoki babokat, kecskeméti fehérvirágú somkóró magokat, lófogú kukoricákat és vidáman természet.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Tavaszi versek, rigmusok:

*Süss fel nap,
fényes nap,
kertünk alatt két
kis bárány
majd megfagy.*

*Eredj fel az égbe,
fehér lepedőbe,
kérd ki a kis kulcsot,
hívd be a hideget,
engedd ki a meleget!*

*Bújj el hideg, süss ki, nap,
kert alatt a bárányok
megfagnak.*

*Süss ki Nap, fa alá,
Bújj el hideg, föld alá!*

*Katicabogárka, nyisd ki a
ládádat,
Mutasd még énnékem a
selyemruhádat.*

*Szárnyát tárja szitakötő,
örül mert ma szép az idő!*

*Fű, fű, fű, szép zöld fű,
eredj ki te zöldfülű!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mi az? Szabványos szőrös állatka a fa tetején kést élez?

- ???

- Mintamókus fen a fán.

-- Melyik az én bal kezem, Jean?

- Hát a szélső!

- De Jean, nekem mind a két kezem szélső!

- Akkor két bal keze van, uram.

Két szauna beszélget:

- Téged miért zártak be?

- Gőzöm sincs..



- Az én kisfiam rendkívüli gyerek, tele van eredeti ötletekkel, igaz tanárúr?

- Ó igen, különösen ami a helyesírást illeti.

- Doktor úr, valami nagyon ketyeg idebent, mióta bevettem az új altatót, amit ajánlott.

- És hogy vette be?

- Ahogy mondta, lefekvés előtt, egy órával.

Paris Hilton és szőkenő barátnője beszélgetnek:

- Tudtad, hogy idén az egyrészes fürdőruha a divat?

- Tényleg? És idén melyik részt hordják?

Jön az ellenség! Támadnak!

- mondja a katona.

- Hányan vannak?

- 1001-en, parancsnok úr!

- És honnan veszi, hogy pont 1001-en?

- Hát jön egy ott legelől, meg vagy ezren mögötte.

Bemegy a zsidó a húsboltba, és megkérdi az eladót:

- Mennyibe kerül egy kiló sonka?

Erre kint hatalmas vihar támad. A közeli fába belevág

egy villám. A zsidó felnéz az égre, majd kifakad:

- De, Uram! Már kérdezni sem szabad?

A hónap vicce:

A többszörös gyilkossággal vádolt személyt villamos székbe ültetik.

- Van valami utolsó kívánsága? - mondja az őr.

- Igen

- És mi?

- Megfogná a kezem?

Anyós a vejének:

- Miért hoztál

vattát a

névnapomra, fiam?

- Miért, nem

fülbevalót kért,

mama?

- Pincér! Nedves a

tányérom!

- Az az Ön leve, uram.

Haraszthy

Sir Irsai

2017



Magyar fajtákon alapuló illatos házasítás. Könnyű szerkezetű, jó ivású bor. Illatában az Irsai Olivér muskotályos és licsis jegyei uralkodnak bodzás jegyekkel kiegészülve. Ízében a Királyleányka virágos és szőlős aromái meghatározóak.

www.hvp.hu

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

Újabb csillagok Budapesten

Újabb két budapesti étterem, a Stand és Babel is bekerült a Michelin-csillagos magyar éttermek sorába. Megőrizte csillagát a Borkonyha, a Costes és a Costes Downtown, továbbra is két csillaggal büszkélkedhet az Onyx.

A Michelin Kalauz Main Cities of Europe kiadványát szerdán mutatták be Bécsben. A kalauzban 38 európai nagyváros legjobbnak ítélt éttermei szerepelnek.

A Michelin-csillagos budapesti éttermek számának hatra emelkedéséről a kiadványt bemutató szerdai sajtótájékoztón jelen lévő Jókuti András, a Világevő bloggere számolt be elsőként.

A Michelin Kalauz az ismert francia gumigyár gondozásában jelenik meg és a francia gasztronómia bibliájaként tartják számon. A híres csillagokat névtelen ellenőrök ajánlása alapján osztják ki, akik az ételek megkóstolásán kívül alaposan szemügyre veszik az étterem konyháját, edényeit, evőeszközöket, poharait és a mellékhelyiségeket is.

(MTI)



MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2019. 05. 01.
LAPZÁRTA: 2019. 04. 15.

csintex
Vendéglátóipari
munkaruhák
www.csintex.hu

*
Hirdessen Ön is az
Oldalásban!

*

marketing@oldalasmagazin.hu

TAVASZHÓ, SZELEK HAVA

ÁPRILIS 1.

„BOLOND ÁPRILIS” BOLONDOK NAPJA

ÁPRILIS 7.

EGÉSZSÉGÜGYI VILÁGNAP

ÁPRILIS 8.

AZ EMBERSZERETET VILÁGNAPJA

ÁPRILIS 10.

NEMZETI RÁKELLENES NAP

ÁPRILIS 12.

A MUHI CSATA EMLÉKNAPJA – 1241

ÁPRILIS 22.

A FÖLD NAPJA

ÁPRILIS 30.

A MÉHEK NAPJA MAGYARORSZÁGON

Havi szállóige:

„A jövő azoké, akik hisznek álmaik szépségében.”

(Eleanor Roosevelt)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



MAGYARORSZÁG
TURISZTIKAI
KEDVEZMÉNY
KÁRTYÁJA



2019