

„...és minden a helyére kerül!”



# IDEALIS

*magazin*



GYÓGYÍTÓ AKÁCVIRÁG

FORGALOMGENERÁLÁS?

HAMBURGERZSEMLE

SOUS-VIDE TECHNIKÁK

SZAKÁCSFELVONULÁS 2019.

és

# K

# Kelemen Roland

# P

# Papp László

„...a győztesek...”

# 05.

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](http://www.oldalasmagazin.hu) | [info@oldalasmagazin.hu](mailto:info@oldalasmagazin.hu)



# A tartalomról:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

*A kácvinág szörp és a gyógyító akác-  
virág*

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

*Gasztronauta: Alapvető sous-vide  
ételkészítési technikák összefog-  
lalása*

18.  
oldal

OBJEKTIV

*Interjú Kelemen Rolanddal és Papp  
Lászlóval, akik a Magyarország étele  
2019. szakácsverseny nyertesei.*

43.  
oldal



*Forgalomgenerálás. Létezik? - erről a  
témáról kérdeztük szakértőinket*

36.  
oldal

MINDENMENTES

*Válami elindult!*

55.  
oldal

Minek az új?

*Boldog disznók*

54.  
oldal

Vélemény

*Csak semmi ne változzon?*

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Tavasza lett, sőt rögtön jön a nyár. Az éttermekhez tartozó teraszok is megszépültek és egyre inkább megtelnek. Lassan indul a szezon és mindenki egyre elfoglaltabb lesz. Aztán jönnek a szabadságolások, meg sok helyen az étlapváltások, ami plusz munkát jelent a dolgozóknak. Mégis eközben ne felejtsetek el minket, olvassatok, kövessetek, igyekezzünk hasznos tartalmakat biztosítani részetekre.

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;  
Számilaszám: 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: Oldalas magazin,  
pixabay.com

Kapcsolat:  
Kérdések: info@oldalasmagazin.hu  
Hirdetésefeladás: 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](mailto:info@hungarycard.hu)  
[www.hungarycard.hu](http://www.hungarycard.hu)



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:  
MÁR MOST FELTUDJUK IS!

# Játék

# NYERD MEG



Szálláshely vásárlása során érvényesíthető a  
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,  
az [info@oldalasmagazin.hu](mailto: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!



## AKÁCVIRÁG SZÖRP ÉS A GYÓGYÍTÓ AKÁCVIRÁG

Míg bodza szörpöt évek óta készítek, akácvirágból tavaly csináltam először. Annyira gyorsan elfogyott az 5 liter szörp, hogy gondoltam az idén télire is eldugok belőle...

Fontos! Bár a fotókon az akácvirág még a szárán van, a szárát elfogyasztani nem szabad, az mérgező, ugyan-

### Hozzávalók:

4 személyre

3 liter akác virág,

3 (vegyszermentes)

citrom felkarikázva,

3 ágacska szárított stevia

leveleivel együtt vagy

1,5 kg cukor, víz

úgy ahogy az akác levele, valamint a fa kérge! Csak a virág fogyasztható! Az akácvirág viszont nemcsak ehető növény (kandírozva is nagyon finom a virág süteményekhez, de sültékhez is), hanem a homeopátiában is használt gyógynövény. Érdekes akácvirágot teának szárítani azoknak, akik étvágytalanságban vagy gyomorsav túltengésben szenvednek. 1 csapott szárított akácvirág vízzel forrázva teaként fogyasztandó.

A gyomorsav túltengésben szenvedőknek, bár citromot tartalmaz, mégis remek nyári üdítőital lehet ez az akácvirág szörp, az egyéb sav termelést fokozó limonádék helyett – saját tapasztalatból mondom, nagyon jól tesz a pocaknak

A virágokat lecsipegettem a szárról és belepakoltam egy 4,5 literes üvegbe. Fontos, olyan helyről szedjük a virágot, ahol nincs közvetlen környezeti ártalomnak kitéve. Hozzáadtam a felkarikázott citromot és felöntöttem vízzel. 3 napig hűs helyen tároltam, időnként megkevertem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# Gasztronauta:

## Alapvető sous-vide ételkészítési technikák összefoglalása

A Sous-Vide helyes folyamata 10 pontban II. 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!

### 5. Vákuumcsomagolás

A termék vákuumcsomagolása több célt szolgál. Azon túl, hogy csökkenti a lé kiválást és megőrzi az íz anyagokat, az aerob patogének

túlélését is megakadályozza, ezzel növeli az élelmiszer biztonságát. Csomagolás után a főzést azonnal meg kell kezdeni, vagy hűtő tárolást kell biztosítani. A vákuum nagysága 12 kPa, a tökéletes zárást ellenőrizni kell, mert a hőkezelés során felpúposodott tasak minőségromlást okoz.

A vákuum csomagolás lényege, hogy az alapanyagból szinte teljes mértékben eltávolítsuk a levegőt, ezáltal oxigénmentes környezetet hozunk létre, ami elpusztítja a levegő jelenléte nélkül életképtelen mikroorganizmusokat, azaz az aerobokat. Az oxigén kizárása fokozható, ha védőgáz opciós vákuumcsomagoló gépünkkel élelmiszerbarát, íztelen védőgázt juttatunk a cso-

## 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 legjobbat megbízható helyről!

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

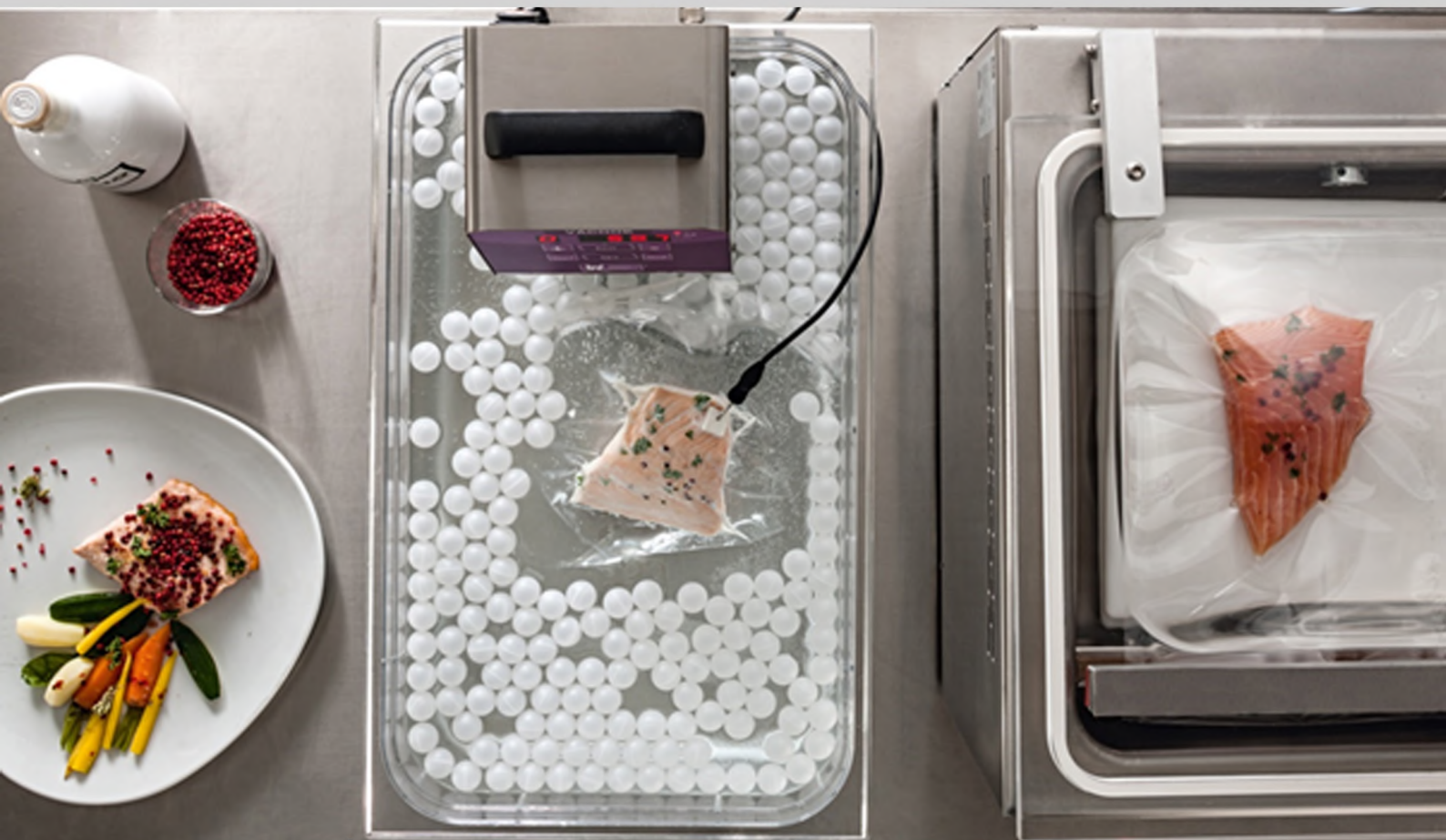
[www.vakumtasak.hu](http://www.vakumtasak.hu)

[rendeles@vakumtasak.hu](mailto: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**

magolásba, ami a termék eltarthatóságát növeli. A gáz összetétele általában szén-dioxid, vagy nitrogén, illetve ezek keveréke.

A vákuumcsomagolás az alapanyag körül oxigénmentes teret hoz létre, ezért fő előnye, hogy megakadályozza az oxidációt.

További előnye, hogy légritkított térben a forráspont csökken, így adhat teret a vákuumcsomagolás a Sous-Vide technológiának és így változtathatja meg a tökéletes vákuum a Sous-Vide a hőkezelési paramétereket.

## 6. Hőkezelő berendezés

Egy kísérlet kimutatta, hogy a teljesen telepakolt kombi pároló sem süti meg az ételek minden pontját azonos mértékben. A leglassabban megsült vákuumcsomagolt adagnak 70-200% közötti mértékben több időre volt szüksége ahhoz, hogy 20°C-ról 75°C-ra felmelegedjen (80°C-os beállított működési hőmérsékleten). Ennek oka az általános vélekedés szerint az,

hogy amikor a sütő 100°C alatt üzemel, a gőz cirkulációja sokkal gyengébb a sütőkamrában és a sütő teljesítménye nagyban függ a keringő gőztől. A kombinált sütőkben a hőközlő közeg a levegő, ami közel annyira sem tudja pontosan tartani a beállított hőmérsékletet, mint a víz. A Sous-Vide Chef precíziós hőkezelő kádak azonos mértékben képesek hőkezelni az alapanyagok minden részét, a hőmérsékleti eltérés az ételek egyes pontjai között általában kevesebb, mint 0,5°C. Ahhoz, hogy a behelyezett, vákuumcsomagolt adagok egyenletesen elkészüljenek nagyon fontos, hogy teljesen ellepje őket a víz, ne legyenek egymásra helyezve és legyen köztük elég hely. A hőfok-idő paraméter pár megválasztásánál a 6D elv érvényesüljön, vagyis a Clostridium spórák száma 6 nagyságrenddel csökkenjen.

Magasabb hőmérsékleten az ételek felfújódnak (vízgőzzel) ezért ahhoz, hogy a víz alatt maradjanak, rögzítse őket a víz felszínén úszó polipro-

**Sous-Vide Chef**

Minden korábbi, vagy leendő **Sous-Vide Chef** vásárlónak óriási kedvezmények **Gasztronauta főzőiskolája** nyári oktatásaiból

- Magánoktatás áraink a kedvezmények igénybe vétele esetén 59.000-Ft helyett 43.000-Ft/alkalom,
- Ráadásul kiszállási díjunktól 50% engedményt adunk, 100-Ft/km helyett 50-Ft/km
- Távoktatásainkból 50% kedvezmény 20.000-Ft helyett 10.000-Ft/ lecke

Gasztronauta Kft  
info@gasztronautakft.hu  
www.gasztronautakft.hu

A rövidesen elkészülő 100 oldalas Magyar nyelvű, online sous-vide recept-könyvünket bevezető áron 39.000-Ft helyett 23.000-Ft-ért előjegyezhetil

A kedvezményekért regisztráljon Sous-Vide Chef készüléke gyártási számával a [www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu) honlapon, legkésőbb augusztus 3-ig! A magánoktatásokat a beérkezés sorrendjének figyelembe vételével teljesítjük. Az akció érvényes a 2014. Január 1 és Július 31 között megvásárolt készülékekre. A kedvezmények igénybe vehetők 2014. Június 1-től Augusztus 31-ig

**Sous-Vide Chef**

pilén labdákkal, vagy valamilyen más módon.

## 7. *Hőkezelés*

A sous vide sütésnek két fő irányzata van, a direct és az indirect főzési módszer. A két módszer között jelentős a különbség. Amikor a sous vide kádban lévő víz hőmérséklete éppen csak meghaladja az étel belső részének, azaz a magjának hőmérsékletét (maghőmérséklet) másrészt, amikor a víz hőmérséklete jelentősen meghaladja azt, és a kívánt maghőmérsékletig melegítjük a kezeledő alapanyagot. Miközben a második változat közelebb áll a klasszikus ételkészítési módszerekhez, az első irányzatnak több jelentős előnye van a klasszikus módszerrel szemben.

Abban az esetben, ha az ételt jóval nagyobb hőmérsékleten hőkezeljük a körülvevő víz, mint annak ideális belső hőmérséklete, egy alkalommal ki kell venni a kádból, és lehűteni, elkerülve így, hogy túlkészüljön. Ez kizárja azt, hogy az étel ugyanabban a vízben pasztőrözödjön, amelyben elkészül. Mivel annak időtartama, amíg az egyes ételfélék belső hőmérséklete eléri a kívánt értéket az egyes alapanyagoknál teljesen különböző, ezért maghőmérő tűszonda használatára van szükség. Ennek elkerülése érdekében, hogy levegő vagy víz jusson a tűszonda beszúrásakor a vákuumcsomagolásba, a tűt egy zárt műanyag tápapon keresztül szúrjuk át. Még a tűszondához használt neoprene táp használata esetén is juthat levegő a csomagolásba akkor, amikor a tűt kihúzzuk, de a hőkezelés során sem levegő, sem víz nem juthat be!

Ezzel szemben az egyenes vízfürdős hőkezelés esetén, amikor a víz hőmérséklete éppen csak meghaladja az étel maghőmérsékletét, az étel végig a vízben maradhat annak veszélye nélkül, hogy túlkészülne. Így a pasztőrözés végbe mehet ugyanabban a vízben, amelyben elkészül. A hőkezelés időtartama hosszabb, mint a tradicionális sütési módszerek alkalmazása esetén, de a hús meglepően magas hőmérsékletet ér el. Ennek oka az, hogy a vízben a hő terjedése 23-szor

gyorsabb, mint a levegőben, a vákuum hatására a forráspont radikálisan csökken. Ráadásul tűszonda használata sem szükséges, mivel a hőkezelési időtartamok előre kalkulálhatóak hosszú kutatásaim útmutatásai alapján.

A hő hatása a húsról

A húspan az izom 75%-ban vízből, 20%-ban proteiből és 5%-ban zsírból és egyéb összetevőkből áll össze. A protein 3 csoportra osztható: miofibrilláris (50-55%), szarkoplazmikus (30-34%) és kötőszövetre (10-15%). Amíg a miofibrilláris proteinek (főleg a miozin és az aktin) és a kötőszövet proteinek (főleg kollagén) összehúzódnak, a szarkoplazmikus proteinek kitágulnak a hő hatására. Ezt a jelenséget denaturálásnak is nevezzük. Melegítés közben az izomrostok hosszában és keresztben is összehúzódnak. A szarkoplazmikus proteinek felhalmozódnak és szélesednek, összehúzódnak és feloldódnak. Az izomszövetek 35-40°C-on kezdenek összehúzódnak és az összehúzás 80°C-ig lineárisan nő. A szarkoplazmikus proteinek 40°C-on kezdenek halmazódni és a zselésedni, ami kb. 60°C-on fejeződik be. A kötőszövetek 60°C-on kezdenek összehúzódnak, ez a folyamat 65°C-on intenzívebbé válik. A húsdarab vízlekötő képessége nagymértékben függ a miofibrilláris fehérjéktől. A hús víztartalmának 80%-át a miofibrilek fogják le a vastag (miozin) és a vékony (aktin) rostok között. 40°C és 60°C között az izomrostok és vékonyabbá válnak ezzel a köztük lévő terület megnagyobbodik, majd 60°C és 65°C között az izomrostok hosszukban húzódnak össze, amely jelentős vízvesztést okoz, a hőmérséklet növekedésével a rostok egyre kisebbre húzódnak össze. Azon hőmérséklet felett, amikor a rostok összehúzódnak a kollagén feloldódik a vízben, ezt hívjuk kollagén anyagnak. Míg a sértetlen kollagén denaturalizációja 62-63°C, halban 45°C, a kollagenáz enzim denaturalizációja 55-57°C. Puha hús sütésekor várjuk meg, míg a hús eléri a kívánt hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartjuk hosszabb ideig. A hőkezelések időtar-

tama nagyban függ a hús vastagságától: a kétszer olyan vastag húst 4-szer annyi ideig kell hőkezeln!

Kemény húsokat hosszabb hőkezelés alá kell vetnünk, így ízletessé, élvezeti értékét magasabbá lehet tenni. A hosszú ideig tartó sütés után a hús több mint kétszer olyan puhává válhat azzal, hogy a kollagént zselatinná változik és a rostok egymáshoz tapadását gyakorlatilag megszüntetjük. Kimutatták, hogy hagyományos hőkezelés során ez a hatás 80°C-on 12-24 órán belül következik be, de ezután már csak kis mértékben puhul tovább.

Szintén kimutatták, hogy fiatal állatok húsának sütésekor a hús alacsony hőmérsékleten puhul meg leginkább. Ezért marhahúst is, ha sokáig tartunk alacsony hőmérsékleten, jelentős mértékben megpuhul, a kollagének pedig zselatinná válnak.

## 8. Gyors lehűtés (jeges fürdő, sokkoló hűtés)

A hőkezelés után intenzív hűtés elengedhetetlen a mikrobiológiai minőség biztosítása miatt, ezért a terméket 3 °C alá 1-1,5 órán belül. Az intenzív gyors hűtés meggátolja a kritikus hőmérsékleti tartományban a spórás baktériumok szaporodását. Az utószennyeződés elkerülése érdekében a termék természetesen a vákuumtasakban marad.

A jéggép a jeges fürdő alkalmazásához szükséges eszköz. Az elkészült termékeket hirtelen sokkolásnak, felületi lehűtésnek kell követnie, hogy a sokkoló szekrény optimálisan (1 órán belül) le tudja hűteni a sous-vide félkész terméket

-Sokkoló hűtés- A jeges fürdő után, a maghőmérséklet lehűtésére alkalmazzuk.

Gyors és pontos, maghőmérővel rendelkezik. A levegő lehűtésével kemény és lágy sokkolásra használható.

## 9. Hűtve tartás, tárolás

A 3 °C alatti tárolás és szállítási hőmérséklet ajánlott, amennyiben a termék hőmérséklete meghaladja a 10 °C -t, azonnal meg kell semmisíteni! A tárolásra használt ipari hűtőszekrényt, vagy hűtőkamrást 0 fokra célszerű beállítani, hogy hatékonyan és stabilan működhessen és tartsa a hőmérsékletet legfeljebb 3 °C -on.

## 10. Felmelegítés, regenerálás

Ha felmelegítjük, vagy újra lehűtjük az ételt, fontos hogy megelőzzük a Clostridium botulinum és a Bacillus cereus toxinjainak képződését, valamint a Clostridium perfringens szaporodását, mivel a pasztörizálás során elvileg megszabadult az összes nem-spóráképző patogéntól. Általában a maghőmérséklet minimum 54,4 °C-ra melegítését legfeljebb 6 órán belül ajánlják. Ehhez a művelethez javasoljuk a maghőmérő tűszondával ellátott

Sous-Vide Chef statikus regeneráló kádakat.

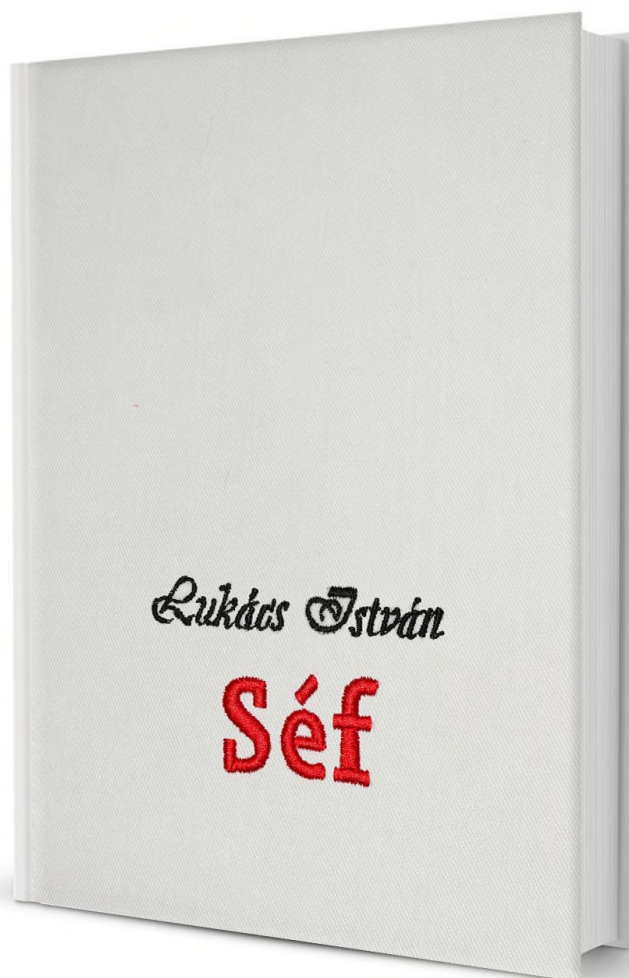
Akár nagyüzemi, akár éttermi gyártástechnológiáról beszélünk, meg kell határozni a kritikus pontokat. Minden termék esetében írásban kell megadni a kritikus szabályozási paramétereiket és azok tűréseit, és ezt a dolgozók számára hozzáférhetővé kell tenni. A technológiai folyamat minden rész folyamatát dokumentálni kell, minden termék esetében.

Ebben is segít ügyfeleink a Gasztronauta kft

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



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

## A SZAKMUNKA NEM SZÉGYEN

Azt gondolom, hogy nincs ember a honi vendéglátásban, aki ne találkozott volna már a munkaerőhiány problémájával. Ez ma már sajnos általános probléma, ami azért is különösen nagy gond, mert stratégiai ágazat lévén a kormányzat a folyamatos növekedést várja az ágazattól. Nem titkolt cél ugyanis, hogy 2030-ra a GDP 30%-át ez az iparág adja majd a közösbe. Ez nagyon szép célkitűzés, amihez azt gondolom mindent meg is tesz a kormány, hogy fejlessze azt <elég, ha csak a Kisfaludy programra gondolunk> mégis ez a célkitűzés megakadhat, ha nem vesszük észre a problémát, ami egyre csak dagad. De mi is ez a probléma? Nézzük...





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!

A probléma a munkaerőhiány, ami ma már általánosnak mondható, legyen szó szakácsról, pincérről, takarítónőről, vagy akár konyhai kisegítőről. (Talán ez utóbbi okozza a legnagyobb problémát.) Ez az egyre csak duzzadó gond ma már megterheli az üzleteket, hiszen szinte már nincs is olyan hely, ahol ne tudnának plusz munkaerőt alkalmazni. Tudnának, csak nem találnak.



**FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!**

**WWW.ETRENDEGYESULET.HU**

A munkaerő „létrehozása” jó esetben az oktatás feladata, ugyanis onnan kell, hogy kikerüljön a jövő serege, ami aztán megjelenik a munkahelyeken, leváltva az onnan kikerülő, vagy nyugdíjba vonuló korosztályt. Az egészséges folyamat az, amikor a munkahelyekről kikerülők és munkahelyekre bekerülők száma nagyjából egyforma. Ez kell ahhoz, hogy a szakma szinten tartsa magát, tehát se ne fejlődjön, se ne fogyjon a benne dolgozók száma. Ha pedig állandósulna az iparági dolgozók száma, akkor az még csak alapot adna ahhoz, hogy az egész szinten tartsa magát.

Na, mi itt vagyunk bajban. Ugyanis a létszám konstansan csökken. Tény, hogy a pályaelhagyók és nyugdíjba vonulók száma sem érkezik meg az oktatásból <tehát nincs kellő számú és szakmai tudású utánpótlás>, mindezt pedig még tetézi, hogy rengetegen külhonban próbáltak szerencsét, vagy hazájukat hátra hagyva ott végleg telepedtek le. Így már körvonalazódik, hogy ez hatalmas probléma.

Érdekes, hogy mi most a létszámcsökkenés és forgalom növekedés ellenére a folyamatos fejlődést várjuk magunktól. Ez jó dolog, de az olló így zárul, a probléma nyomása pedig egyre nő és valamikor bizony robbanni fog...

Mindezt tetézi, hogy az oktatás megújításánál a szakképzett munkaerő fogalma többeknél érdekes megközelítést jelent. Ugyanis információink szerint többen azt szeretnék, hogy minden szakmunkás, minimum érettségivel távozhasson az oktatásból, ezért örülnének, ha öt évvé válna az oktatás. Bevallom, egy ideális világban ez nem is lenne rossz felvetés, mert senkinek nem lehet baja a műveltebb kútfővel bíró szakemberrel, azonban ismerve a fenti ténytet, hogy nincs megfelelő számú munkaerő, így talán fontosabb lenne ennek tűzoltásszerű megoldásán szorgoskodni és szakmunkásokat „létrehozni”. Ha másért nem azért, mert ők hiányoznak a munkaerőpiacról. Talán előremutatóbb lenne szakmunkások képzésére koncentrálni és bízni abban, valamint dolgozni azon, hogy a jövő szakembere életpályamodelt láthasson maga előtt, ami a folyamatos fejlődésről szólhat.

Tetszik, nem teszik, nem hiszek abban, hogy mindenhez értő szakembereket tudunk az oktatásból kibocsátani, pusztán azért, mert évekkel tovább tartjuk az oktatásban. (Velünk sem így volt, mi is a gyakorlatól váltunk szakemberré - a szerk.) Sőt, a kollégákkal átbeszélve a tapasztalat az, hogy minél „tanultabb” valaki, annál nehezebben áll a tűzhely mellé. Nem tudom ennek mi az oka, de sajnos így van. Ezért sokkal fontosabb lenne, ha szakembereket, vagy, ha úgy teszik szakmunkásokat nevelnénk, akik szakmájukban a lehető legjobb felkészítést kapnák, az alapokat szigorúan az alapanyag- és technológiai ismeretekre helyezve. Ezzel elérhetnénk, hogy a szakmához értő és nem csak lexikális, valamint receptúra tudással felvértezett munkaerő induljon útra, amihez <a komoly alapokra építkezve> a szakmában eltöltött évek csak hozzá tehetnek. Aki akar az önképzés során még mindig tovább tanulhat, persze, csak, ha akar. A lehetőséget kell ehhez biztosítani, a döntést pedig mindenkinek meghagyni. Szerintem a probléma megközelítésében van a kulcs, így jó lenne, ha a szakma érdekét kezdenénk mielőbb előtérbe helyezni, amíg még nem késő.

Mindehhez kell a jó „emberanyag” is, ami egyre inkább gyengül, éppen ezért sem tartom jó irányúnak, hogy az egyre gyengülő alapokra, egyre nagyobb nyomást helyezzünk. Szerintem éppen elég lenne a szakmát megtanítani, nem kell mindenkinek a felsőoktatásban részt venni.

Ugyanis a szakmunka, ahogy régen, úgy most sem szégyen, szerintem.

Asztalos István  
Főszerkesztő



## Csatlakozz!

Mint ahogy minden folyamatosan változik, úgy az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete is igyekszik felfrissülni, megújulni, sőt akár még „előre is menekülni”. Mivel a hatékonyságunkat <a jövőbeli céljaink megvalósítása érdekében> fokozni kívánjuk, ezért tagfelvételt hirdetünk.

A Séfklubhoz tartozni ma már újra presztízsz. Abban hiszünk, hogy a vendéglátásra nem lehet egyoldalúan tekinteni. Csapatként működünk és úgy is dolgozunk, valamint nem félünk tabutémákat boncolgatni.

Kérjük azokat a Kollégákat, Séfeket, akik kedvet éreznek, és tenni/dolgozni szeretnének a szakma jobbjá tételén, valamint részt vállalnának az Egyesület céljainak megvalósításában, csatlakozási szándékukat jelezzék a megadott elérhetőségeinken.

[www.etrendegyesulet.hu/csatlakozas](http://www.etrendegyesulet.hu/csatlakozas)

**Csatlakozz!**  
**A Séfklub sikerei fokozása és  
hatékonyságának növelése érdekében  
tagfelvételt hirdet.**  
**A csatlakozásról:  
[www.etrendegyesulet.hu](http://www.etrendegyesulet.hu)**



## MAGYARORSZÁG ÉTELE - CHEF WORKSHOP

A Magyarország étele egy egész országot átölelő projekt, mely egy teljes mértékig hazai melegkonyhai szakácsversennyel indul, majd egy felvonulással folytatódik, végül pedig az éttermek kínálatába is bekerül.

Amennyiben téged is érdekel, hogy miért is érdemes elindulni ezen a versenyen, vagy első kézből szeretnéd megtudni azt, hogy miként tudsz abba csatlakozni? Kíváncsi vagy rá, hogy mi a már csatlakozott éttermek tapasztalata? Tudni szeretnéd, hogy milyen feltételekkel tudsz részt venni a projektben? Vagy csak az üzleti része érdekel, és az, hogy új vendéget szerezzen magadnak, akkor ott a helyed.

Ha találkoznál olyan kérdéssel, ami téged is érdekel, vagy neked is lenne egy kérdésed, akkor gyere el és nem marad megválaszolatlanul. A workshop keretein belül megszólal:

Kelemen Roland és Papp László - a verseny győztesei, Hunguest Hotel Aqua Sol; Varga Károly - zsűrielnök, a kecskeméti 48 étterem konyhafőnöke; Gráf Attila - Benczúr Hotel, Vendéglátás igazgató Kocsonya Kálmán - Szakoktató, mesterszakács, a zsűri tagja; Ács Lajos - Zsűritag, Forgó étterem, Dunabogdány; Asztalos István - ötletgazda

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:

BOK Csarnok (SYMA Sport és rendezvényközpont) (1146, Budapest, Dózsa György út 1.)

A gyűlés időpontja: 2019. május 13. 15:30 óra

### FEKETÉN-FEHÉREN A PROJEKTRŐL





Papp László



NOBQUEST HOTEL  
AQUA-SOL  
FALUSZABOSZLO  
\*\*\*\*  
Kelemen Roland

BEST HOTELS  
HUNGARY

# K

# elemen Roland

# P

# app László

és

„a győztesek”

Ebben a hónapban két olyan személyt szeretnék bemutatni nektek, akik a közelmúltban megnyerték a Magyarország étele 2019. szakácsversenyt, de megjárták Erfurtot és Luxemburgot is. Ők a hajdúszoboszlói Hunguest hotel AquaSol szakácsai, Kelemen Roland és Papp László. Olvassátok a velük készült beszélgetésemet, íme:



Képünkön: Kelemen Roland

#### ■ KEZDJÜK AZ ALAPOKNÁL, RÓLATOK MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Kelemen Roland: A családommal élek Bocskai kertben, 25 éves vagyok, és szeretem a kihívásokat. A munkám a hobbim is egyben.

Papp László: 1995.12.31. éjfél előtt fél órával, második gyerekként láttam meg a napvilágot. Édesanyám Dobi Julianna, édesapám Papp László, van egy lány testvérem Renáta, aki külföldön él. Nagyhegyesen, egy csodálatos faluban nőtem fel és jelenleg is itt élek.

#### ■ A CSALÁDOTOKBAN VOLT VALAKI VENDÉGLÁTÓS?

K.R: Édesanyám, aki sokáig cukrászként dolgozott Debrecenben.

P.L: Szüleim nem vendéglátással foglalkoznak, unokatestvéreim között vannak vendéglátósok, cukrász, szakács.

#### ■ A VENDÉGLÁTÓS PÁLYÁT JAVASOLTÁK, VAGY TI VÁLASZTOTTÁTOK?

K.R: Igazából mindkettő. Édesanyám szerette volna, ha én is cukrászként dolgoznék, azonban nekem jobban tetszett a szakács szakma.

P.L: Tízévesen eldöntöttem hentes vagy szakács szeretnék lenni, tizenkét évesen már sűrögtem forogtam a konyhában. Szüleim amikor dolgoztak rám hárult a házimunka, köztük a főzés is. Ekkor tanultam első ételeimet, mint például a paprikás krumpli, rántott szelet, lebbencsleves stb. A két szakma közül végül a szakács szakmát választottam, családom és jó barátom Peti segített a döntésben.

#### ■ MELYIK VOLT AZ ISKOLÁTOK ÉS AZ ELSŐ MUNKAHELYETEK?

K.R: Az Aranybika Vendéglátóipari Szakiskolába jártam iskolába, és a Hunguest Hotels Aqua-Sol-ban kezdtem el pályafutásomat.

P.L: Én a Bocskai István Szakképző Iskolában először érettségiztem majd ezt követően tanultam ki a szakács szakmát. Külön köszönet Göncziné David Emília, Máténé Hódos Emma tanárnőknek amiért a szakma alapjait és elméletét elsajátíthattam tőlük. - Köszönöm, hogy itt tanulhattam! – Első és egyben jelenlegi munkahelyem a Hunguest Hotel Aquasol. Tanulólként itt kezdtem a pályafutásomat, majd pedig bizalmat szavaztak és továbbra is alkalmaztak szakácsként. Nagyon szépen köszönöm az Aquasol

Képünkön: Németh László (k), Kelemen Roland és Papp László



vezetőségének, Németh László Chef Úrnak, és az összes többi Kollegának a lehetőséget.

■ JELENLEG HOL DOLGOZTOK ÉS MI A POZÍCIÓTOK?

P.L: Jelenleg is a Hunguest Hotels Aqua-Sol-ban dolgozunk szakácsként.



■ MIKOR KAPTÁTOTK AZ ELSŐ KOMOLY VISSZAJELZÉST, AMI MEGERŐSÍTETT, HOGY JÓ SZAKMÁT VÁLASZTOTTATOK?

K.R: Az első komolyabb visszajelzést 2012-ben az első versenyemen kaptam.

■ MENNYIRE TUDTOK ELŐRE FELÉ LÉPKEDNI A RANGLÉTRÁN?

P.L: Már a munkahelyen is nagy igyekezettel dolgozunk, de a versenyek úgy gondoljuk, sokat segítenek az előre jutásban, nem beszélve

a Magyarország Étele 2019 megmérettetéséről.

■ MIÉRT NEM MENTETEK MÉG KÜLFÖLDRE?

K.R: Úgy gondolom, hogy Magyarországon is van jövője ennek a szakmának, amit szeretnénk, ha minden országban elismernének, és világhírű lenne a magyar konyha.

P.L: Őszintén megmondom, van rengeteg szakmán belüli ismerősöm Nyugat-Európában, akik igyekeztek rávenni arra, hogy én is külföldöt válasszam. Általános indokként mindig a magasabb pénzkeresetet hozták fel. Nekem személy szerint fiatal pályakezdőként a tapasztalatszerzés, tanulás volt a fő prioritás.

#### ■ SZERINTETEK MENNYIRE VAN RANGJA, PRESZTÍZSE A SZAKÁCS SZAKMÁNAK?

K.R: A szakács szakmát sokan lebecsülik, azonban azt soha nem szabad elfelejtenie senkinek, hogy enni mindig kell, és minél finomabb annál jobb.

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

K.R: Amennyiben a fiatalok mélyebb betekintést kaphatnak a szakmába még fiatalabb korukban, és sikerélménnyel, valamint tapasztalatokkal gazdagodnak, úgy véleményem szerint nagyobb figyelmet kaphatna a mi szakmánk is.



■ A VENDÉGLÁTÁSBAN FELLEMLHETŐ BÉREKRŐL MIT GONDOLTOK?

K.R: Egyre magasabbak a fizetések, és a sokrétű konyhánknek köszönhető, valamint, hogy gazdagabb alapanyaglistával rendelkezünk, több nemzet ételeit tudjuk elkészíteni.

P.L: Mivel egyre kevesebb jól képzett szakács van, úgy gondolom egyre jobban emelkedni fognak a szakácsok bérei.

■ NEKTEK KI VOLT AZ A SZEMÉLY, AKINEK A TUDÁSOTOKAT KÖSZÖNHETITEK?

K.R: Persze Németh László séfemnek köszönhetem a tudásom egy részét, de sokkal inkább a saját fejlődésemmre koncentráltam mióta eldöntöttem, hogy ebben a szakmában szeretnék elhelyezkedni.



P.L: Mivel itt kezdtem pályafutásomat a Hunguest Hotel Aquasolban, minden egyes kollégámnak köszönöm a tudásának átadását.

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



K.R: Valószínűleg úgy gondolják, hogy ez a szakma sok áldozatot követel, azonban minden árnyoldalnak megvan az ellentéte is, csak meg kell látni a nehéz helyzetekben a kihívás izgalmát.

P.L: Nem egy könnyű szakma, aki nem tud jó ízűen főzni, kreatívan tálalni, annak nem lesz könnyű dolga ebben a szakmában

■ SIKERESNEK TARTJÁTOK MAGATOKAT?

K.R: Persze egyre nagyobb a képességeimbe vetett bizalmam, azonban még mindig van hova fejlődnöm, és mindig is lesz.

P.L: Sikeresnek, de még messze állok attól, aki szeretnék úgy igazán lenni.

■ HA JÓL TUDOM NÉMETH LÁSZLÓ SÉF TANÍTGATOTT BENNETEKET, MILYEN VOLT TŐLE TANULNI?

K.R: Izgalmas és élménydús.


■ TÖBB NEMZETKÖZI SZEREPLÉS UTÁN A MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019. VERSENYT MEGNYERTÉTEK. EZ MILYEN ÉRZÉS VOLT? MIK A TAPASZTALATAITOK A MAGYARORSZÁG ÉTELE SZAKÁCSVERSENYRŐL?

K.R: Sokáig fel sem fogtuk, hogy megnyertük. Az egyik szakmabeli ismerősöm küldte nekem a versenykiírá-



sát pár nappal a határidő lejárta előtt. Ezt követően pedig folyamatosan az ételen, illetve annak finomításán dolgoztunk. A verseny előtti utolsó héten pedig már előre izgultunk, hogy milyen eredménnyel fogunk végezni, ugyanis nem tudhattuk ki milyen finom magyar étellel készült. A verseny maga nagyon precíz, és szervezett volt. A verseny során rengeteg szakmabelivel ismerkedtünk meg, és pozitív élményekkel gazdagodtunk.

P.L: Megtisztelő volt számunkra, hogy beválogattak minket a Magyarország Étele 2019 döntőjébe. A mezőny rendkívül erős volt. A versenytársak nagyon alázatosak voltak. 8 órakor kezdtük el a főzést hetedik csapatként, minden a tervek szerint zajlott, időben készletünk nagyon gyorsan sikerült kitárlalnunk. Tálalás után már éreztük, hogy jól sikerült minden. Az eredményhirdetés három órakor kezdődött. Először megkaptuk Magyarország Étele 2019 Legszebb tálalásért járó díját, ez, mint a mezőny legfiatalabb párosa önmagában nagy megtiszteltetés, de gondoltuk, hogy aki külön díjas az helyezést már nem fog elérni. Éppen ezért hatalmas meglepetés ért, amikor az első helyezett étel nevét kimondták, a Hajdú-Bihari Rőfögőt.



„...Véleményem szerint a tradicionális ételek nélkülözhetetlen szerepet töltenek be a magyar étkezési szokásokban...”

■ ÖSSZESZOKOTT PÁROS VAGY TOK, ÍGY ADJA MAGÁT A KÉRDÉS, HOGY MIT GONDOLTOK EGYMÁSRÓL?

K.R: Nagyon jó barátom Laci, ezért is könnyű vele dolgozni, mert régire nyúlik már az ismeretségünk. A munkán kívül is barátok vagyunk, és folyamatosan tartjuk egymással a kapcsolatot, segítjük egymást, ahogy tudjuk. A hétköznapi munkában is remek párost alkotunk.

P.L: Nagyon összeszokott párosnak érezzük magunkat. Rolandra mindig számíthatok bármilyen téren. Szakmailag egyik legkiválóbb kollegám.



■ A FELKÉSZÍTŐ SÉFETEK NÉMETH LÁSZLÓ MIT MONDOTT, AMIKOR FELHÍVTÁTK A MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019 VERSENY EREDMÉNYÉVEL?

K.R: Gratulált az eredményhez, és kérte, hogy meséljünk neki a versenyről.

■ Mi a filozófiátok a konyhában?

K.R: Minden új ételben legyen egy kis csavar.

P.L: Mindent a vendégért!

■ MILYEN AZ HUNGUEST HOTEL AQUASOLBAN DOLGOZNI?

K.R: Már összeszokott csapat vagyunk, mindig kellemes légkörben telik a munka. Persze nagy a hajtás, de barátok között mindig jobban telik az idő.

P.L: Nagyon jó vezetőkkel, kollegákkal van dolgunk szerencsére, így szeretünk bejárni dolgozni.

## ■ EGY MUNKANAP, HOGY NÉZ KI NÁLATOK?

K.R: Délelőtt előkészülünk a napi panzióhoz, és az a la carte-hoz. Délben kitálaljuk az előkészített fogásokat. Délután előkészülünk a svédasztalhoz. A külön fogásokat pedig elkészítjük a vendégek számára.

## ■ BELÜLRŐL NÉZVE MI A SZAKMA LEGFŐBB PROBLÉMÁJA?

K.R: A legfőbb probléma a minőség csökkenése, mert sokan a szakmán belül megelégszenek a jelenlegi tudásukkal, ami folyamatosan elavul, ahogy telik az idő, az emberek, pedig az újdonságra kíváncsiak, valamint a finom ételekre.

P.L: Sokan a fizetésre panaszkodnak, de a családos ember számára, ami problémás lehet, az ünnepnapokon való dolgozás.



## ■ A TRADÍCIÓ MENNYIRE SZÁMÍT MAA SZAKMÁBAN?

K.R: Egyre kevesebbet számít a mostani világban, ahogy minden más területen is.

P.L: Véleményem szerint a tradicionális ételek nélkülözhetetlen szerepet töltenek be a magyar étkezési szokásokban. A külföldi emberek számára is fon-



tos, hogy képesek legyünk reprezentálni az igazi magyar ételeket, mint például Jókai bableves, halászlé, hortobágyi húsos palacsinta, de a desszertekről sem szabad megfeledkezni természetesen azt rétesek vagy somlói galuska, zserbó.

#### ■ A HAZAI GASZTRONÓMIA MENNYIRE ÁLLJA MEG A HELYÉT A VILÁGBAN?

K.R: A fine dining-os tálalással készült újragondolt tradicionális magyar ételek, illetve a közelmúltban kitalált magyar ételek egyre nagyobb népszerűségnek örvendek.

#### ■ TAGJAI VAGYTOK-E VALAMELYIKNEK ÉS MIT GONDOLTOK A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

K.R: Nem vagyok jelenleg tagja.

P.L: Nem vagyok tagja semmiféle szakmai szervezetnek.

■ MIKOR LENNÉTEK A VENDÉGLÁTÁSSAL ELÉGEDETTÉK?

K.R: Ha minden szakács a lehető legtöbbet hozná ki az ételéből, valamint saját magából.

■ VAN VALAMI HOBBITOK, AMI BELEFÉR A MUNKÁTKMELLÉ?

K.R: Rendszeresen sportolok, és falat mászok.



■ MI LENNE AZ ÁLOMKÉPTEK?

K.R: Séfként dolgozni, valamint a későbbiekben saját éttermet nyitni.

P.L: Egy rangosabb konyha vezetője szeretnék lenni.

■ MIT ÜZENNÉTEK A KOLLÉGÁKNAK?

K.R: Csak annyit, hogy remélem együtt sikerül magasabbra emelni a magyar konyha színvonalát.

P.L: Maradjanak ilyenek, továbbra is.



*Én pedig köszönöm az interjút és kívánom, hogy maradjatok meg ilyen alázatosnak még vagy száz évig és a szakmában sikerüljön mindazt megvalósítanotok, amit csak elterveztetek.*

AI



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 konyhákban!

Bővebb információ az eseményen>>>>



# 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](http://www.tarhely.com)



*Kerülj a térképre  
és  
generálj magadnak  
forgalmat!*

# Gyümölcsöt tesztelt a Nébih

Az egyik legkedveltebb trópusi gyümölcs, a banán komplex vizsgálatát végezték el a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei. Összesen 14, köztük 3 bio gyümölcsöt ellenőriztek, amelyeknél penész, valamint növényvédőszer-maradék vizsgálatokat végeztek, de megmérték kalcium, kálium és összes cukor tartalmukat is.

A legújabb Szupermenta termékteszten 10 üzletlánc polcairól 1 „baby”, 3 bio és 10 konvencionális banán, azaz összesen 14 trópusi gyümölcs került a „hatósági kosárba”. A komplex ellenőrzés során a hivatal munkatársai biztonsági és minőségi szempontok szerint egyaránt megvizsgálták a termékeket. A Nébih növényvédelmi felügyelői már a kereskedelmi mintavételkor ellenőrizték a nyomon követhetőségi dokumentációkat, továbbá a banánok jelölését, de nem találtak kifogásolnivalót.

A hivatal laboratóriumaiban a szakemberek a banáncsúcson és a gyümölcs húsában egyaránt elvégezték a penészvizsgálatot, továbbá banánonként több mint 350 növényvédőszer-maradék esetleges jelenlétét is mérték. A banánok mindkét vizsgálati irány esetében megfeleltek az előírásoknak. A 3 bioként árusított gyümölcsnél nem volt kimutatható növényvédőszer-maradék.

A többi 11 banán pedig ugyan tartalmazott szermaradékokat, de azok mennyisége minden esetben a megengedett határértéken belül volt.





Szintén sor került a gyümölcsök kalcium, kálium és összes cukortartalmának vizsgálatára. Meglepő módon a banánok kálium tartalma igen magasnak bizonyult, átlagosan 3450 mg/kg-ot tartalmaztak. Az OGYÉI tájékoztatása szerint felnőttek számára a magyar ajánlás napi értéke 3500 mg, így túlzás nélkül mondható, hogy káliumban bővelkednek a banánok.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. A rangsort az állomány, a szín, az illat és az íz értékelésével állították fel. A 14 tesztalany közül első helyen az Excelban banán végzett, másodikként zárt a Natur aktiv bio banán, míg a dobogó harmadik fokára az SCB Prémium banán került.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán.

## Valami elindult!

Örömmel számolhatok be arról, hogy több, nagyszerű kolléga is meglátogatott az elmúlt időszakban mindenmentes konyhámon. Én mondtam, eljött a mi időnk!

Ezekkel a mondatokkal sok írásomban és nyilatkozatomban találkozhattatok. Néhányan meg is fogadtátok és hatalmasakat főztünk kicsiny konyhámban. Járt nálam Szemán Viktor, Varga Károly Vác-ról, Szabó Krisztofer Németországból, de megtisztelt jelenlétével Schilling István

képzés, ezernyi információ, némi gyakorlás és már készen is áll a feladatra. Itt a szezon és egyre többen jönnek, illetve jönnének. Vannak munkahelyek, akik nem tudják elengedni dolgozóikat, ezért én utazom hozzátok. De még így is nehézkes a szervezés. Nagyon örülök és megtiszteltetés, de időm, energiám nekem is véges. Kérek mindenkit, előre tervezzen és időben jelezze szándékát. Így tette ezt Horváth Zsolt séf úr is ( Kicsi Zsó).

egykori séfem az InterContinental Budapest- ből is. Egyszóval Valami elindult!

Gyimesi Tamás barátommal, lefőztünk és kiadtunk már pár adag ételt, mégis csak nehezem jutott el hozzám, ám ez a nap is elérkezett. Fő kérdés a tejmentes ételek, krémek, desszertek, illetve a pékáru pótlása, megvalósítása volt. Egy napos



TANÁCS ATTILA ÉS GYIMESI TAMÁS





Időben egyeztettünk és megszületett a nagy nap. Készítettünk közösen glutén, tojás, tejmentes bagelt, tejmentes alapanyagokból majdnem cheddar mártást, és egy hatalmasat sütöttünk Zsolti Bodrog Hibachi grill sütőjével.

Na, innen kezd a történet érdekessé válni. Néztam láttam Zsolti munkáit, tv szerepléseket, és figyeltem minden mondatára. Persze, hiszem, ha látom.

### ***Mára már hiszem!***

Ez fantasztikus, leírhatatlan élmény. Zsolti minden szava, állítása igaz és szakmailag tökéletesen működtek. A grill lapokból nagyon könnyedén összeszerelhető a kis sütő. ( 2 perc) Szabadtérben gyújtottuk be és a begyújtástól számítva max 20-25 perc alatt elkészült a tökéletes parázs. Behoztuk a konyhába, a zárt térbe és nem kellett óriási légelszívó kapcsolás, nem volt füst, nem volt pattogó parázs. Könnyen mozgatható, külső felülete a dupla falnak köszönhetően nem izzó nem éget és biztonsággal mozgatható. Tökéletesen grillez, süt, hiszen a parázs alatta nem kamu, nem mű, nem gáz vagy villany. Eredeti igazi hamisíthatatlan faszén.

Soha nem gondoltam volna, hogy a mindenmentes főzősuli konyhájának közepén egy faszénparázzsal működtetett grillsütőn fogok süttögetni. Azt meg végképp, hogy ez egy teraszon otthon, vagy egy vendégasztalán.

Sütöttünk saját készítésű, mentes bagelt, steak-et, csirkemellet, grill zöldségeket. Az eredmény parádés! Szakmailag izgalmas, kivitelezésében tökéletes, ráadásul tökéletesen beilleszthető a mentes ételek világába is.



### ***Egy kis ötlet Atitól: Kicsit mustáros gyors alapmártás, tej, glutén nélkül:***

Reszelt sárgarépat, kevés olivaolajon karamellizáljunk meg, adjunk hozzá ízlés szerint vörös és fokhagymát, kevés mustárt, alma ecetet, parajdi sót, friss törött borsot, és bazsalikomot, majd engedjük fel zöldség alap lével és forraljuk át. Ez után adjunk hozzá az előre megfőzött kölesből két három evőkanállal, hisz ő lesz a sűrítő anyagunk, majd kevés kókuszkrémmel a selymességét állítsuk be. Jöhet a kóstolás ízek beállítása, az aktuális húsétel mellé, majd a turmix. Krémes mártás alapról beszélek, vagyis a folytatást rátok bízom. Mi Zsoltival sütőben sült édesburgonyát adtunk hozzá, a steak miatt.

### ***Desszert ötlet Atitól:***

Állítják, hogy az étkezés koronája egy finom desszert. Bár a grillezéshez nem tartozik, de bátorkodtam meglepni Zsolti barátomat, egy hamis tejbegríz pudinggal, ami nálunk tej és glutén mentesen készült. Azt hiszem sikerült.

Kókuszkrémet, kb 20 % vízzel felengedjük. Ízesítjük kristálycukorral vagy édesítővel ízlés szerint, majd átforraljuk. Hozzá adjuk a kimért fehér rizsdarát, ( ne aggódj, nem csomósodik be) és rövid ideig forralva beállítjuk kellemes mártás sűrűségűre. Hűléskor nem hűz annyira vissza mint búzadara rokona, és a vízfelvevő képessége is kevesebb. Én csokoládéval ízesítve rétegeztem, majd gyümölcs velővel lezárva hűtöttem vissza. A mentességéhez mérten több féle díszítő elemmel gazdagíthatod. Mi gyümölcsökkel és csokival fogyasztottuk el.

Nincs olajban tocsogás, nincs perzselő füstölő csepp, felcsapó füstös keserű láng, csak halk sercegés, finom illatok, és tökéletes étel. Köszönöm szépen Horváth Zsolt, szerintem nagyon sokat fogom használni, és következő könyvemben is helyet kap ez a csodálatos masina.

Amit Zsolti mutat az nem varázslat, nem szemfényvesztés, aki teheti, próbálja ki. A recept nem a füzetlapon van, hanem a szívünkben, egyszerűen csak szeretni kell!

„Na ennyi!”

Tanács Attila

[www.facebook.com/mindenmentesfozosuli](http://www.facebook.com/mindenmentesfozosuli)

[www.mindenmentesfozosuli.hu](http://www.mindenmentesfozosuli.hu)

## MÉG LEHET NEVEZNI AZ ORSZÁGOS BORVERSENYRE

Szerdától május 10-ig várja a magyar borászok nevezését a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa (HNT) a 40. Országos Borversenyre. A jubileumi seregszemplét május 21-én és 22-én Kecskeméten tartják.

A megmérettetés egy háromszintű országos borverseny-sorozat szakmai csúcsrendezvénye, amelyen a magyar borok legjava mutatkozik be - mondta el Brazsil Dávid, a HNT főtitkára az eseményről tartott budapesti sajtótájékoztatón, szerdán.

Kiemelte: a díjazott borászokat különböző promóciós tevékenységekkel segíti a tanács, így a győzelem egy szakmai mentorálási program kezdetét is jelenti. Ennek köszönhetően vett részt például számos pincészet tavaly és idén is a prágai Wine Show-n, valamint a HNT saját szervezésű varsói, magyar borokat bemutató programján.

„A nevezett mintaszámok is jól mutatják, hogy az Országos Borverseny egy megújulási szakaszon ment keresztül 2013 óta, hiszen akkor 319 tétel nevezésével rendeztük meg a versenyt. Ez 2017-re 628 tételre emelkedett, 2018-ban pedig 770 tételt nevezett 22 borvidékről 223 termelő, köztük 365 fehérbort, 221 vörösbort, 86 rosé bort, 22 pezsgőt és 23 gyöngyöző bort” - sorolta a főtitkár. Hozzátette: a bioborok a tavalyi versenyhez hasonlóan idén is külön kategóriában mérettetnek meg, hiszen az ágazati stratégiában fontos célkitűzés volt az ökológiai lábnyom mérséklése a szőlőbor ágazatban.

A borokat bíráló zsűriben nemzetközileg elismert magyar és külföldi szakemberek, szakújságírók, sommelier-k vesznek részt.

MTI





## HAMBURGERZSEMLE

Nem is értem, hogy nem került fel eddig az oldalra, pedig ha nem is heti, de havi rendszerességgel biztos sütöm... Valamikor régen lehetett nálunk a pékségben kapni,

de amióta ott nincs, rájöttem, a házi mennivel jobb

Igazából ez egy nagyon kényelmes tészta, mert mindent be lehet pakolni a dagasztóba, aztán a gép elvégzi helyettem a munkát. Ma jó idő volt, így a konyhapulton kelesztettem duplájára, aztán öt részre osztottam, zsemléket formáztam belőle és a zsemlék a sütőlemezen pihentek kb 20 percet, míg szépen megnőttek.

Ekkor lekentem tojással és 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt megsültek.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

### **Hozzávalók:**

4 személyre

40 + 5 dkg liszt,

1 dl tej,

2 mokkáskanál cukor,

1,5 dkg élesztő,

1 tojás,

1 dl olaj,

1 púpos mokkáskanál só,

1 dl kefir,

1 tojás a lekenéshez

# TOVÁBB EMELKEDNEK A TURISZTIKAI BEVÉTELEK



A tavalyi történelmi rekord-év után 2019 elején is folytatódott a vendégek számának növekedése Magyarországon. Januárban a turisták mintegy 30 milliárd forintot hagytak a hazai szálláshelyeken, és míg a vendégéjszakák száma közel azonos maradt, a szálláshelyek közel 10 százalékkal tudták növelni bevételeiket az előző év azonos időszakához képest.

Tovább nőtt mind a belföldi, mind a külföldi vendégek száma 2018 januárjához képest, az év első hónapjában az összes vendégszám csaknem elérte a 650 ezer főt. Két-számjegyű növekedést értünk el olyan fontos küldőpiacainkról, mint az Egyesült Államok, Kína, Spanyolország, a régióból pedig Romániából és Csehországból érkeztek jóval többen hazánkba, mint tavaly ilyenkor. Jó hír az is, hogy továbbra is élénk a belföldi turizmus, amit a SZÉP-kártya költségek több mint 7 százalékos emelkedése is erősít.

OPH/PIXABAY/

## FORGALOMGENERÁLÁS. LÉTEZIK?

Ebben a hónapban került megrendezésre a Magyarország étele 2019. szakácsverseny döntője, melyet a Hajdú-Bihari Rőfögő fantázianevű étel nyert, melyet Kelemen Roland és Papp László készített, akik a hajdúszoboszlói Hunguest Hotel Aqua Sol szakácsai.

Maga a projekt indulásakor cél volt, hogy hatvan év után végre újra magyar receptek szülessenek a hazai szakácsok szürkeállományára hagyatkozva, ezt a célkitűzést egyébként a rendezvény hozta is. A másik célkitűzés az volt, hogy az éttermek részére, az étel a hívószavával forgalmat generáljon.

A szervezők tapasztalatai alapján ezt is tudja a projekt, ugyanis tíz turistából öt, biztosan ezt választja, ami hatalmas arány, mégis a vendéglátósok, valamiért nehezen értik meg, hogy ez nem elvesz, hanem hozzáad

a forgalmukhoz, tehát ezzel új fogyasztó vendéget szerezhetnek maguknak, vagy éppen a régi vendégeiknek biztosíthatnak valami egészen mást, valami újat.

Valljuk be a Torkos csütörtök és a hasonló programok negatív tapasztalatait bizony le kell győzni, ugyanis ott mindig a forgalom valamekkora részét kell elengedni ahhoz, hogy a

programba kapcsolódj. Ezeket pedig a tulajdonosok hamar átlátták,

hogy az akció keretében ugyan jól működik, de másnap már nem feltétlenül hozza azt az eredményt, amit az ember joggal elvárhat egy ilyenről.

A Magyarország étele projekt ezért más, ugyanis itt egy jó haszonnal értékesíthető és hatalmas hívószóval rendelkező étel tisztességes értékesítéséről beszélünk, amit egyetlen eddig ismert programhoz nem hasonlíthatunk.

Ezért pedig érdekelt, hogy a szakértőink miként vélekednek a programról, hol látják benne az esetleges hibát, vagy miként érnék el, hogy minél több étterem bekapcsolódjon abba és felvegye kínálatába az ételt? De az is érdekelt, hogy mindezt miként lehet a vendéglátósok nyelvezetére lefordítani, hogy könnyedén kiolvashassák belőle a lényegét? Így tehát ebben a hónapban ezt kérdeztük:

### Mit gondoltok a forgalomgeneráló programokról?





## Kiss Krisztián

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

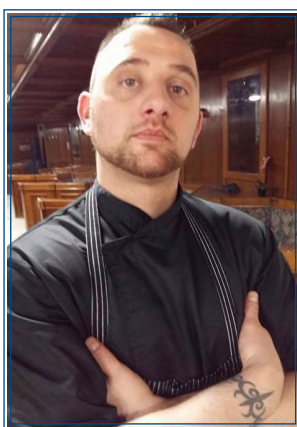
A forgalom generáló programok vagy esetiek, vagy idény jellegűek. Csak erre építeni nem lehet, vagy nagyon ott kell lennie az embernek, hogy ebből megéljen.

A vendéglátóhelyek inkább jól bevált sztenderdek alkalmaznak melyek olykor igen maradiak. De! Álljunk itt meg egy kicsit. Sajnos még mindig fellelhető vagy a vendég, vagy a tulajdonos (üzemeltető)

maradisága. Vagy ne is említsem az olyan ötleteket, amelyek idiótán születnek. Lásd (Pacallos pizza, Gyros-os pizza, vagy épp a Gulyás leves szétszedése). Mondhatjuk ahány ember, annyi féle.

Másik klasszikus eset, mikor a szomszédnál bejön egy ötlet, akkor a másiknak is kell. Ezt ugye ismerjük. A másik igen csalóka dolog, mikor van mondjuk 11 ezer követőd, de a kitalált (számodra forgalom növelő) programodra 10 ember sem jön el. Azt is tudjuk, hogy a statisztika mára olyan hisztériás felhasználást eredményez, melynek nagyon komolyan vétele, nem biztos, hogy eredményes.

A Magyarország Étele egy lehetőség a sok közül, ami lehet egy vendéglátóhelyen eredményes. De ez is csak eseti, vagy idény jellegű. Annyi könnyítés van benne, hogy neked, mint (felhasználónak) már nem sokat kell számolni és agyalni. Tulajdon képen, készen kapsz valamit. Ha ezt sem tudod ésszel használni, akkor nem biztos, hogy a vendéglátásban kell tevékenykedned.



## Danyi Gábor

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

Úgy gondolom, nincs gond a Magyarország étele kezdeményezéssel, egyszerűen idő kell, hogy kiforrja magát a dolog, egyszerűen lassabban örölnék mifelénk a malmok, meg kell várni míg mindenkihez eljut az üzenet és felismeri mindenki, hogy közösen is és egyénileg is van haszna a projektnek. Abszolút van helye és

igénye a magyar vendéglátásban, ha sikeresek az olyan forgalomgeneráló programok, mint a torkos csütörtökök, palacsintás-kolbászos fesztiválok, séf kollaborációs vacsora estek, akkor erre a szekerre is hamarosan felkéredzkednek majd, nem mintha már most nem lenne sikeres.



## 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.*

Én személy szerint a Torkos csütörtököt azoknak ajánlom, ahol nem fordul meg elég vendég ahhoz, hogy talpon maradjon az étterem. Ahol ugyanis jól működő konyha és szakavatott felszolgálók vannak és a marketing is hozza a számokat, ott nincs semmiféle „olcsósításra” szükség. A többi programok a teljesség igénye nélkül: Dinning guide, Michelin jelölés stb. Valószínűbb és realisabb a forgalom pozitív generálása. De a legfontosabb mindenekelőtt, a tisztességes alapanyagból szívvel, lélekkel, valamint megfelelő technológiával elkészített étel, az a legjobb reklám. Ja! Soha ne feledjük az alázatot, ahogy viseltetünk az ételünkkel szemben!



## Péntek Tamás

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

Erre nincs recept! Jót kell adni minden körülmények között, és persze szívvel-lélekkel. No és persze marketing, de ez is pénz kérdése. Az újítások remekek, van, akinek működik, van akinek nem. Nincs forgalom növelő grál!



## 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.*

Még mindig, sok vendéglátós idegenkedik, fél ujjat bevinni az éttermébe. Megvan a napi teendő, megszokott ételsor, „másra úgy sincs igény” címszóval. Szemléletet kéne váltani és megbízni a személyzet hozzáértésében, kreativitásában, tenni akarásában. Mert amíg nem próbáltad ki, nem tudhatod, hogy az jó-e a vendégnek. A Magyarország Étele pont ilyen. Egy kis reklám, bejegyzés a honlapra és a figyelem felkeltés már megtörtént. Nem egy nagy befektetés, a haszon viszont sokkal kecsesgömb. És csak egy lehetőségről beszéltünk.



## Szappanyos Viktor

*Kortárs konyhafőnök, aki figyelemmel kíséri a szakma változásait. Igyekszik mindig maximális odaadással végezni munkáját. Az élelmiszer- és vendéglátás szakmai összefogás híve.*

A forgalomgenerálása manapság már nem működik szájhagyomány útján, tenni is kell érte. Médiumok felületein kötelező megjelenni a XXI. században és természetesen az sem baj, ha beiktatjuk Magyarország ételét, mert a kíváncsiság is növeli a forgalmat. Egyre több vidéki étterem is halad a korrallal és kezdik érezni, hogy a szent rántott hús nem minden. Elindult egy frissíteni vágyó, tenni akaró, haladó generáció. Akár csak egy ízeiben megmaradó régi Magyar étel is lehet forgalom növelő, ha az szépen és átgondoltan van újra értelmezve. A torkos csütörtök nem visz előbbre, sőt... Összegezve; elhivatott személyzet, jó alapanyagok, jó ízek és némi reklám, ami forgalmat tud generálni. 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.*

Minden olyan program, mely segíti, vagy csak útmutatást mutat az pozitívan, kell, hogy hasson. Ezért, támogatni kell, el lehet fogadni, de nem biztos, használni tudja bárki.

Igazán, értékes programok, itt nem csak a győztes ételt lehet feltenni az étlapra, hanem a többi induló versenyművet. Olyan gondolatokat, ötleteket lehet megismerni, amely később hasznosítani tudunk. Fontos a jó kommunikáció, a tulajdonosokkal, a séfekkel, üzletvezetőkkel. Meg kell ismertetni velük, hogy későbbiekben fel tudják használni, a saját munkájuk folyamán.

Másik nagyon fontos, hogy tanulni sohasem késő, mindig fontos, az új ismeretek megismerése. A régi és új ismeretek közös használatával igazán jó értékeket lehet megvalósítani.

A megvalósítás az is egy más kérdés, de a mai modern konyhák felszereltségével, bár mely ételt meg lehet valósítani. Itt az is kérdés, hogy a nagy közönség miként fogadja az újításokat.

# 1%

*Támogasd adód  
1%-ával az  
ingyenes*

**OLDALAS**

*magazint!*

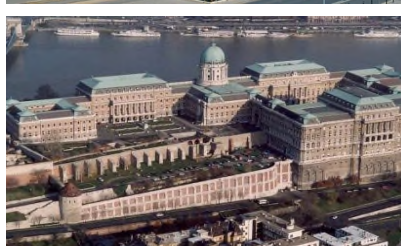
*Viszonzásul ígérjük,  
továbbra is ingyenesek és hitelesek maradunk!*

*Kedvezményezett: Kortárs Gasztronómiai És Kultrúális Egyesület*

*Adószám: 18216767-1-03*



## 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.

# Tippek...

# Plus

## Budapesten

2 felnőtt + 2 gyerek / 4 nap / 3 éjszaka\*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Szállás a Benczúr Hotelben	33% <b>HC</b>	17.000 Ft
Bringóhíntőzés a Margitszigeten	60% <b>B</b>	2.208 Ft
Vacsora a Nagy Fa-tál Étteremben	40% <b>B</b>	5.600 Ft
Városnézés a Duna Corso sétahajóval 2 főre	50% <b>B</b>	2.990 Ft
Fővárosi Állat- és Növénykert, kedvezményes felnőtt- és gyerekjegy 4 fő részére	25% <b>S</b>	2.150 Ft
Ebéd a Bali Caffé Étteremben	40% <b>S</b>	4.320 Ft
Sziget Eye Óriáskerék 2 főre	10% <b>HC</b>	480 Ft
Belépő az Aquaworldbe 2 főre	50% <b>%</b>	5.690 Ft
Vacsora a Benczúr Hotel Zsolnay Éttermében	30% <b>HC</b>	3.840 Ft
Belépő a Fővárosi Nagycirkuszba 4 fő részére	40% <b>B</b>	6.240 Ft
Belépő a Tropicariumba 2 főre	30% <b>B</b>	1.400 Ft
Belépő az Álomautó Múzeumba 2 főre	50% <b>%</b>	1.000 Ft

HungaryCard csomagokkal

HungaryCard Plus csomaggal

a hosszú hétvégén megtakarítható összeg:

**52.918 Ft**

\*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



HUNGARYCARD  
MAGYAR HÉTVEGÉN PLUSZ  
www.hungarycard.hu  
1234567890 2015





## Nézzük mi van a számok mögött?

Nem is olyan régen, 2019. március 23-án rendezte meg második alkalommal a Magyarország étele címre keresztelt szakácsversenyét az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a Felcsúti Letenyey Lajos Szakközépiskola és Szakiskola tankonyháján.

A verseny döntőjében tizenkét csapat mérte össze tudását és bizony éles volt a küzdelem. Ez valószínűleg annak is köszönhető volt, hogy a szervezők kiemelt figyelmet szenteltek a verseny korrekt lebonyolításának.

A versenyt az hajdúszoboszlói Hunguest Hotel Aqua Sol képviselőjében Kelemen Roland, és Papp László nyerte meg „Hajdú-Bihari Röfögő” című ételükkel.

Különleges cél, hogy a győztes ételt 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 beépült a honi gasztronómiába. Bizony, mindaz az ötvenes évek környékén volt, annak pedig már vagy hatvan éve, így éppen ideje volt, hogy valaki elkezdjen ebbe az irányba is gondolkodni.





[WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU](http://WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU)

A csatlakozó éttermek a palettájuk színesítésével fogyasztó vendégeket nyernek, ezzel pedig extra forgalmat generálhatnak maguknak. A tavalyi év tapasztalatai alapján kimondható, hogy a gondolat működik, ugyanis ahol étlapon tartották az Év ételét, ott tíz turistából öt azt választotta. Ilyen hívószóval rendelkező ételről pedig nem igen tudni.

Az étel nettó ezer forintból állítható elő, így várhatóan ígéretes haszonnal adható el. Magyarország étele vélhetőleg az idei évben is azt a hatást fogja elérni, amit tavaly, hiszen ki ne akarná azt megkóstolni? Mégiscsak egy szakácsverseny első helyezett ételéről van szó.

Az üzletek a komplett receptúrától, a termékadatlapig 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 minőség színvonalának állandó biztosítására is kiemelt figyelmet fordítanak, minden Magyarország Ételt forgalmazó üzlet az év során két alkalommal ellenőrzésre 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 pénzvisszafizetés is érvényesíthető.

Szokatlan kezdeményezés ez a vendéglátósok számára, mert viszonylag ritka, hogy valaki forgalomgeneráló programokban gondolkodjon. Pedig, ha valaki azon dolgozik, hogy újra a terített asztalhoz ültesse a vendégeket, és a vendéglátás részére tisztességes árréssel bíró ételre keresletet generáljon, akkor biztos, hogy ez a vendéglátás egészének érdeke is, hiszen összekapcsolja a keresletet a kínálattal.

Az étel egyébként laktató, figyelembe veszi a magyar táplálkozási szokásokat, valamint szakácsszakmai szemszögből is jól megvalósítható, még egy átlagosan felszerelt konyhán is elkészíthető.

Ha ezzel a projekttel nyer a szakács, nyer a vendéglátós, mert keresik érte, és nem utolsó sorban nyer a fogyasztó vendég is, akkor bizony nem túlzás kijelenteni azt, hogy:

Ez az ország projektje.

## *A turizmus más szolgáltatóira is kiterjesztenék az adatközlő rendszert*

A szálláshelyek után a turizmusban más szolgáltatókra is kiterjesztenék a nemzeti turisztikai adatszolgáltató központ (ntak) rendszert, hogy ténylegesen lehessen mérni az ágazat teljesítményét, ne csak a szálláshelyeknél - mondta a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) szálláshelyekért- és vendéglátásért felelős igazgatója a szállodaszövetség digitális szekcióülésén Budapesten.

Szabó Áron hozzátette: a fürdőknek már készítik azt a szoftvert, amit először önkéntesen lehet majd igénybe bevenni.

Elmondta, míg a digitalizáció alkalmazásban a szállodák viszonylag jól állnak, a kisebb szálláshelyeknél sokkal rosszabb a helyzet: az egyéb szálláshelyek, panziók alig 8 százaléka alkalmaz digitális technológiát. Itt a határidőnaplók és a kockás füzetek uralják a napi vállalatirányítást - mondta.

Kiemelte, hogy az nta egyik külföldi mintája, a horvát eVisitor-rendszer kinti bevezetését csak pozitív visszajelzések kísérték.





Emlékeztetett: az egységes adatszolgáltatási rendszert fokozatosan vezetik be a szálláshelyeken, márciusban elindult az országos tájékoztató, és az info.ntak.hu oldal. Július elsejétől mintegy ezer magyarországi szállodában indul el a rendszer, a panzióknak 2019 októberétől, az egyéb szálláshelyeknek pedig 2020 január elsejétől kell majd adatot szolgáltatniuk a regisztrációt követően. A rendszer országosan 2020 év elejétől lesz teljes. Közölte: a maximum 8 szobával, 16 ágygal rendelkező szálláshelyeknek ingyenes vendégnyilvántartó alkalmazást fejlesztett az MTÜ.

A beküldött statisztikai adatokhoz a Központi Statisztikai Hivatal (KSH) a Nemzeti Adó-és Vámhivatal, az MTÜ kutatási igazgatósága, és az önkormányzatok férhetnek majd hozzá, a rendszer minden törvényi előírásnak megfelel - ismertette. Az is cél, hogy az idegenforgalmi adó (ifa) bevallása is ezen a felületen keresztül történjen, de ehhez még rendeletet kell módosítani.

Anton Brkic, a Horvát Nemzeti Turisztikai Hivatal képviselője elmondta, Horvátországban 2016-tól kötelező az adatszolgáltatás, az országban több mint 200 ezer szálláshely-szolgáltató van. A törvény szerint minden vendéget regisztrálni kell az online rendszerbe az érkezésétől számított 24 órán belül. Az előírás minden szolgáltatóra vonatkozik, a chartercégekre és a hajózási társaságokra is. Minden szárazföldi és tengeri vendéget regisztrálnak online - jelezte. Tájékoztatót arról is, hogy a horvát rendszer az ifa befizetéséről emlékeztetőt küld a szolgáltatóknak. Egy évvel a rendszer bevezetése után már senki nem panaszkodott az előírás miatt - mondta.

MTI

PREKOP



## Bio Kőkény pálinka



Ebben a párlatban a vad gyümölcsök finom fanyarsága, és a magból eredő mandulás, marcipános ízek harmonikus egysége bontakozik ki.

[www.miskolciligorgyarrt.hu](http://www.miskolciligorgyarrt.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](http://www.oldalasmagazin.hu)

## CSAK SEMMI NE VÁLTOZZON?

Manapság, ha az ember kicsit is követi a szakmát, vagy annak irányvonalát, annak változásait, akkor könnyedén áldozatául eshet, ugyanis olyan látványos dolgokat hozunk létre, ami könnyedén megbabonáz minket és elfeledkezhetünk a lényegről. De mi is a lényeg?

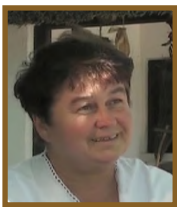
A szakma lényege a biztos alapokban keresendő, ugyanis arra lehet építkezni. Tétélezzük fel, ha valaki megtanulja az alapanyagok ismeretét, amihez hozzá társítja a technológiai tudást, akkor bizonyára mindent el fog tudni készíteni, akár kapott receptúra alapján is. Éppen ezért nem értem, hogy még ma is receptúra alapú gondolkodással oktatunk. Annak ellenére is, hogy ma már mindenki felismerte

és megfogalmazza a problémát, sőt kiváló könyvek is születnek.

De akkor mi lehetne a megoldás? Bizony az összefogás. Mert amíg a szakemberek nem tudnak egy irányba nézni és a szakma érdekében gondolkodni, addig minden marad a régiben.

Aztán opcionálisan azon is érdemes lehet elgondolkodni, hogy vajon ez valakinek, vagy valakiknek ez az érdeke, minden így jó, ahogy van? De kiknek és miért? Tényleg mindent megér a „napfény”, még a társadalom érdeke sem számít? Én a kérdést nyitva hagyom, ezt mindenki válaszolja meg magának! Nem lesz nehéz...

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## BOLDOG DISZNÓK



Sok elismert és nagy tapasztalattal rendelkező szakember esküszik arra, hogy a tökéletes és egészséges végtermékhez, nem elég a bio alapanyag, azaz esetünkben a bio-disznó, hanem az is nagyon fontos, hogy az állat ideális körülmények között nevelkedjen, jól érezze magát, azaz boldog legyen.

De mi is kell a boldogsághoz az állatok világában? Nagyjából ugyanaz, mint az emberek esetében: kellemes környezet, jó levegő, megfelelő táplálkozás és szeretet. Igen, az állatoknak is szüksége van arra, hogy érezzék: szereti őket a gazdájuk.

Disznók esetében semmiképpen nem elhanyagolható szempont, hogy legyen dagonyázó, vakarózó helyük is. A Rendek Tanyán például egy akácfatuskót húztak be a disznók karámjába, amit az ottani mangalicák nagy örömmel használnak is.

A mangalica szívesen turkál, ezért azt is megoldják, hogy legyen erre lehetősége, vagy a karámnak egy megfelelő földterületre történő kihelyezésével, vagy az állatok erdőbe terelésével.

Rendeckné Olgi  
Slow-food Hungary  
Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Tavaszi versek, rigmusok:*

*Balogh József:*

*Tavasz*

*Fészket rak a jó idő,  
gólyanép is haza jő.*

*Itt totyog a patakpart,  
a sok vadlúd vele tart.*

*A Nap szeme ide lát,  
kedvet nyílik a világ.*

*Hóvirágom tavaszol,  
szívem zenét zakatol.*

*A park csupa szerelem,  
benne magam keresem.*

\*\*\*\*

*Devecsery László:*

*A sárgarigó fészke*

*Sárga ruha, szürke  
mellény,*

*farka tollán csillan  
a fény.*

*Szálldos, röppen  
ágról ágra,*

*felesége hazavárja,  
hogy a villás ág hegyére  
fészek legyen már estére!*

*Építgetik, kötögetik,  
és szálanként fel is teszik:  
puha tollal bélelgetik.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

[www.jovonek.hu](http://www.jovonek.hu)

- Hogy jön ki a pap a templomból?

- ???

- Mintha mise történt volna.

- Miért nem cseréli ki a szőke nő az akvárium vizét?

- Mert azt várja, hogy a halak megigya az előző adagot.

- Mi a női programozó rémálma?

- ???

- A végtelen ciklus...

### A hónap vicce:

- Aggodalomra semmi ok! - mondja az orvos a betegnek. - Ezzel a betegséggel élélhet akár 80 éves koráig is.

- De hiszen már 80 éves vagyok, doktor úr!  
- Na látja, én megmondtam!



Pistike osztályfőnöke beírja az ellenőrzőjébe:

„A gyerek büdös! Fürdetni!”

Pistike apukája visszaírja:

„Ne szagolgassa! Tanítsa!”

- Melyik a legcsendesebb hely a világon?

- ???

- Az ejtőernyőgyár garanciális szervize.

- Tudja mi jár azért, ha hamisan tanúskodik? - kérdi a bíró a tanútól.

- Persze, hogy tudom, egy vadonat új Mercedest ígértek érte!

- Miért büntették meg a japán origami művészt Magyarországon?

- ???

- Gyorsajtásért...

Sebész a beteghez a műtét után:

- Van egy jó, és egy rossz hírem.

- A rossz az, hogy a bal lábát vágtuk le az üszkös, beteg jobb lába helyett.

- És mi a jó hír?

- Az, hogy a jobb lába szépen gyógyul!

- Mit csinál a szőke nő, ha kilyukad a lufija?

- ???

- Megvarrja!

Egy részeg ül a kocsmában. Kér tíz felest és megissza. Ezután kilencet kér, és azt is megissza. Azután 8, 7, majd hat felest húz le egymás után, majd megszólal:

- Nem értem... Egyre kevesebbet iszom, mégis egyre részegebb vagyok!

# Varga

*Gyöngyöző Illatos*

2016



A Gyöngyöző a gyümölcsre jellemző illatoknak és ízeknek szénsav által fokozott játéka, ahogy a fiam mondják a borászok üdítője. De tágítsuk a kört, legyen a gyöngyözőbor a borivók üdítője.

[www.vargabor.hu](http://www.vargabor.hu)

## 2,0 százalékkal nőtt a vendégforgalom februárban

Februárban 2,0 százalékkal nőtt a szálláshelyek vendégforgalma, a külföldi vendégek által eltöltött éjszakák száma 3,3 százalékkal, a belföldieké 0,6 százalékkal haladta meg az egy évvel korábbit – jelentette a Központi Statisztikai Hivatal (KSH).

Az év első két hónapjában a kereskedelmi szálláshelyek 0,7 százalékkal több, 3,1 millió vendégéjszakát regisztráltak. A külföldi vendégek 1,1 százalékkal, a belföldiek 0,2 százalékkal több vendégéjszakát töltek a kereskedelmi szálláshelyeken.

Februárban a külföldi vendégek száma 4,7 százalékkal, a vendégéjszakáké 3,3 százalékkal nőtt. A szálláshelyekre érkezett 327 ezer vendég összesen 803 ezer vendégéjszakát töltött el. A külföldiek a vendégéjszakák közel héttizedét a Budapest-Közép-Duna-vidék régióban töltötték, 5,4 százalékkal többet, mint az előző év azonos hónapjában.

A Lengyelországból érkezettek februárban ötször annyi, 76 ezer vendégéjszakát töltöttek el a magyarországi szálláshelyeken, mint tavaly februárban, 179,3 százalékkal nőtt a spanyol, 150 százalékkal a svájci és 56,1 százalékkal a cseh vendégforgalom.

A belföldi vendégek száma 0,9 százalékkal magasabb volt, mint tavaly februárban és megközelítette a 369 ezret. Az általuk eltöltött vendégéjszakák száma 0,6 százalékkal több az egy évvel ezelőttihez képest.

A szállodák szobakihasználtsága 50,8 százalékos volt, alig 0,1 százalékponttal alacsonyabb az egy évvel korábbinál. (MTI)

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

# TAVASZUTÓ – ÍGÉRET HAVA

MÁJUS 1.

A MUNKA ÜNNEPE – A MUNKAVÁLLALÓK SZOLIDARITÁSI NAPJA

MÁJUS 2.

A MAGYAR SPORT NAPJA

MÁJUS 3.

A NEMZETKÖZI SAJTÓSZABADSÁG NAPJA

MÁJUS 9.

A II. VILÁGHÁBORÚ BEFEJEZŐDÉSÉNEK NAPJA EURÓPÁBAN

MÁJUS 10.

A MENTŐK NAPJA MAGYARORSZÁGON

MÁJUS 12.

AZ ÁPOLÓNŐK NEMZETKÖZI NAPJA

MÁJUS 24.

AZ EURÓPAI NEMZETI PARKOK NAPJA

## Havi szállóige:

„Aki a legjobb akar lenni valamiben,  
annak fel kell áldoznia ezért minden mást..”

(Fredrik Backman)

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](http://www.fb.com/oldalasmagazin) | [www.fb.com/oldalasmagazin](http://www.fb.com/oldalasmagazin)



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



MAGYARORSZÁG  
TURISZTIKAI  
KEDVEZMÉNY  
KÁRTYÁJA



# 2019