

„...és minden a helyére kerül!”



# OLDALAS

*magazin*

MEGGYES MÁKOS PAPUCSOK

NEM SZÚNÓ ÓRÜLET!?

BATÁTÁS PALACSINTA

A TÖKÉLETES OLDALAS

SZAKÁCSFELVONULÁS 2019.



Chef Kovács Levente

# Kovács Levente

„...a hiteles...”

# 07.

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 tartalomból:

TEPSZI.HU

5.  
oldal

*M*eggyes mákos papucsok

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

*G*asztronauta: A tökéletes Oldalas

18.  
oldal

OBJEKTIV

*I*nterjú Kovács Leventével, aki a ZONA étterem és a Szabadság bisztró séfje.

43.  
oldal



*F*ontosak-e a tematikus rendezvények? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

36.  
oldal

MINDENMENTES

*B*atátás palacsinta

55.  
oldal

Minek az új?

*B*iológiai sokféleség

54.  
oldal

Vélemény

*E*gyre kevesebb a vendéglátós!

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Elérkeztünk az év azon részéhez, amikor szokásaink szerint elbúcsúzunk és hagyományos nyári pihenőre megyünk. Az előző évek tapasztalata szerint, talán ez az évnek azon része, amikor a legtöbbet dolgozunk, bár igazi látványa nincsen, mégis elengedhetetlenül fontosak a fejlesztések. Az Oldalas magazin egy hónap pihenőre tér, de szeptembertől újult erővel és friss magazinokkal térünk vissza. Persze ez idő alatt ne felejtsetek el az Oldalas magazin online-t követni!

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 Erzs; Csídei Tamás; Berecz Edgár;  
Stiller Tamás; Rönky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

Digitális munka: Jóború Szabolcs;  
Fotó, illusztráció: Oldalas magazin,  
pixabay.com

Kapcsolat: 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...



## 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



Mozijegy 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!



## MEGGYES MÁKOS PAPUCSOK

Ha valami gyors és egyszerű mákosra vágyom akkor gyakran készítem az ilyen típusú édességeket, gyorsak, egyszerűek és a végeredmény mindig finom. Én különösen szeretem, amikor a máktöltelék megsül...

**Hozzávalók:**  
4 személyre

Tészta: receptje itt található

Töltelék: 15 dkg darált mák,

4 dkg édes, 1,5 dl víz, egy

marék fagyasztott meggy

Tálaláshoz: 2 evőkanál

porXukor, 1 evőkanál fahéjjal

összekeverve

lék megsül...

Glutén-, tej-, cukormentes recept, a tészta a jól bevált paleo Keltes élmény lisztkeverékből készült, ez volt tésztája a szilvás batyumnak is

A töltelék hozzávalóit összekevertem és alacsony hőfokon összefőztem. Érdekes a forrástól számítva érdemes folyamatosan kevergetni még 2 percig.

Az elkészült tésztát 2-3 mm vékonyra nyújtottam, négyzet alakúra vágtam a közepére halmoztam egy-egy adag mákot, 3-3 szem meggyet és két szemben lévő csücsköt egymásra hajtottam.

Előmelegített 180 fokos sütőben, légkeveréssel 15 perc alatt megsült.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

## Gasztronauta: A tökéletes Oldalas

A oldalas nem csak egy ingyenes on-line gasztromagazin, hanem egy kultikus nyári étel, ebben az időszakban használjuk grillezésre, kemencében sütésre, de valljuk be a felére összesül a tradicionális hazai módszerekkel. A nagyétküeknek a kiszáradt, tápértékben alacsony húsdarabból nagyon sokat el kell fogyasztania ahhoz, hogy a jóllakottság érzete megjelenjen.

Mit jelent, hogy szaftos és puha? Sokan vannak, akik a tradicionális kemencében, az amerikai életérzésre való törekvésnek megfelelően szmokerben és egyre többen, akik tudományos módszerekkel készítik el. Mindegyik megoldásnál valamiféle kompromisszumokat kell kötnünk, és a teljes tökéletesség csak álom marad. Mi kell ahhoz, hogy azt mondjuk; „Ez volt életem legjobb étel”. Legyen a hús omlós, kívül kérges, fűszerekkel egyenletesen átjárt és íze áthatóan, mégis diszkréten füstös. Éveken át kerestem a módszert hogyan lehet a tökéletes tarját megalkotni.

Most, hogy jó pár éve a szakmán kívülről is foglalkozom a gasztronómiai eszközökkel és technológiákkal, más módon közelítem meg a kérdést. Egyetlen módszerrel nem érek célt könnyen és nem mindig reprodukálható az eredmény.

Kombinálni kell a módszereket! A leghagyományosabbakat a legmodernebbel. Szét kell szedni a hőkezelési metódusokat részekre, majd úgy összerakni, hogy megkapjuk amire vágytunk.

Nézzük hát, melyik az a módszer, mely szinte tökéletesre sikeredett. Saját verziómban egy vákuumban előkészített, majd füstön regenerált változatra esküszöm, ez a megoldás gondosan vigyázz arra, hogy még véletlenül se karcsúsítsa a derekat, de hát kit érdekel!?

Kombináljuk a két legjobb technológiát;

1. Vízben sütést (Sous-Vide)
2. Füstön sütés (Smoker, vagy füstölő)

Azaz a két tökéletes technológia, ami forradalmasítja a tökéletes húsok elkészítését.

Sous-Vide & Barbecue

Az új kombinált technológia lépései a következők;

1. Pácolás
2. Vákuumcsomagolás
3. Blansírozás
4. Vákuum alatti hőkezelés
5. Smokerben történő befejezés



# GASZTRONAUTA KFT.

Az új konyhatechnológiák szakértője

## VERHETETLEN SOUS-VIDE&SMOKER CSOMAG A SOUS-VIDE CHEFTŐL

26 cm-es kamrás vákuumcsomagoló gép

- + 500 db speciális sterilizáló vákuumtasak egész oldalashoz és tarjához
- + 27 literes programozható Sous-Vide kád maghőmérő csatlakozással
- + Bradley Smoker v. Variálható vertical Smoker

+ Ingyenes kiszállítás

= 749.000-Ft+áfa





# GRILLPARTIT ADNA, DE TÚLSÁGOSAN ELFOGLIALT?

## KAMADO JOE ÉS SOUS-VIDE CHEF BEMUTATJA



**SOUS VIDE  
CHEF**

### 4 ÓRÁT ADUNK AJÁNDÉKBA!

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

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

#### KEZDŐ GRILL CSOMAG 369.000-Ft+áfa

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

#### PERFEKT GRILL CSOMAG 899.000-Ft+áfa

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

#### PROFI GRILL CSOMAG 1.299.000-Ft+áfa

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

## 1. Pácolás

Két dolog kell hozzá a fő alapanyagok kívül. Bevált finom fűszerekből egy intenzív tea és 5%-os sótartalmú páclé. A vizet forraljuk fel, tegyük bele a kívánt ízesítőanyagokat és fűszereket. Gyakorlatilag készítünk a páchoz egy fűszerteát. Hűtsük vissza 5 fok alá majd keverjük bele a sót. 10 liter vízhez 50 dkg sóra lesz szükségünk.

Használhatsz klasszikus fűszerezést is; Egész feketebors, köménymag, babérlevél, fokhagyma, vöröshagyma, kakukkfű. Vagy egy izgalmasabb; koriander, mustármag, boróka, csillagánizs, gyömbér, csombor.

Amennyiben a húst pár helyen hegyes csontozókéssel megszurkáljuk, akkor a pác még mélyebbre tud hatolni. Pácold a lében legalább 24 órát.

Ezután töröld szárazra, majd kend be mogyróolajjal, verhetetlen íze lesz! Forró, füstölgő vaslapon adjunk a húsdaraboknak egy kifejező kérget is.

## 2. Vákuumcsomagolás;

Tedd az oldalast 250x450-cm-es Sous-Vide Chef sterilizáló vákuumtasakba, majd teljes vákuumidőn szorítsd ki belőle a levegőt! Ne használj gagyi zacskót, hacsak nem szeretnéd, hogy a mérgező anyagok kioldódjanak és később nagy élvezettel kelljen falatozni a méreganyagokat. Használj a tasakban egy fokhagymás-chilis fűszerolajat, az olaj a hőpenetrációhoz szükséges, így lesz megfelelő

a hővezetés, a fűszer meg csak az ízekért

## 3. Blansírozás

Forrald fel a vizet és mártsd bele a tasakot néhány másodpercre. HOPPÁ! Elolvadt a tasakod? Mondtam, hogy mit használj? Akkor most elszúrtad, lapozz vissza az 2 pontra és egy körből kimaradsz!

Elegendhetetlen volt, hogy valódi főzhető, magas hőtűrésű és biztonságos kioldódási értékekkel bíró vákuumtasakot használjunk, Fontos, hogy a tasak mindvégig légmentes maradjon, ne engedje el a vákuumot a hőkezelés során sem.

## 4. Sous-vide:

Elérkeztünk a lassú és kíméletes hőkezeléshez. Az oldalast már jól átjárták az ízek és a só, kapott egy erős kérget a sült íz eléréseért levákuumoztad, leforráztad, a bacikat ezzel kinyírtad, jöhet egy meleg Sous-Vide kád. Ha van már kádad, ismered a hőkezelési paramétereket, ha még nincs hívd fel Sous-Vide Chefet (ejtsd szuvidséf), Ő mindenben segíteni fog!

Most már csak ki kell várnod, hogy teljes keresztmetszetben átpuhuljon, oly módon, hogy a maghőmérséklete nem megy 63 celsius fok fölé. Ezt a legcélszerűbb 65 fokra beállított vízfürdő medencében elérned körülbelül 12 óra alatt.

Az alacsony hőmérsékleten bekövetkezett kíméletes puhítás során megmarad a nedvesség és fehérjetartalom jelentős része és a zsiradékok egy része is. Biztonságossá úgy teheted, hogy precízen beállított hőmérsékletű Sous-Vide Chef káddal, vagy vízbe lógatható termosztát fejjel (Roner) dolgozol, ezzel lesz az eredményed VERHETETLEN lesz!

Egyébként számodra fontos, hogy a hús ne veszítsen a súlyából, kvázi közel akkora maradjon a főzés után, mint az elején? Nem csak jobb lesz a főztöd, a zsebedben is több marad. Szerény számításaim szerint így a beruházásod 3-6 hónap alatt megtérül (Attól is függ mennyit használod a gépet!)

Ha elkészült, jeges vízben gyorsan lehűtjük, hogy a biztonságos zónahatáron belül maradjon a hús (1-3 fok). Ha már jól berendezett konyhád van le is sokkolhatod, így nem kell a jeget állandóan pótolnod a vízben.

Az a lényeg, hogy tudjuk a hőmérsékletet állandóan azonos szinten tudjuk tartani. Ehhez a legmegfelelőbb eszközöket már 6 literes változattól beszerezheted, ja hogy profi vagy? Nagyban dolgozol? Azt hiszed, nincs megoldás?.....Tudunk párat!

Na de ki ne hagyjuk a következő, a leg..... az étel megkoronázásért felelős technológiát, ami megadja a dolog sava-borsát, miközben már nem lesz több időre szükséged, mint

mindössze 30 percre és egy jó nagy adag szó szerint füstölő oldalast dobhatsz szét a jó fej kertipartizó vendégeid között, miközben dumálhatsz velük arról, mekkora király vagy, hogy ezt így és ilyen gyorsan megoldottad.

#### 5. Füstön sütés:

A befejezésnél kikértük Smoke Chef (szó szerint mindig füstölög) véleményét.

A hús puha, finom, lehűtve figyel a hűtőszekrényben, akár már hetek óta változás nélkül, és már csak meg kell kérgezni, miközben felmelegszik és kap egy mindennél izgalmasabb ízt.

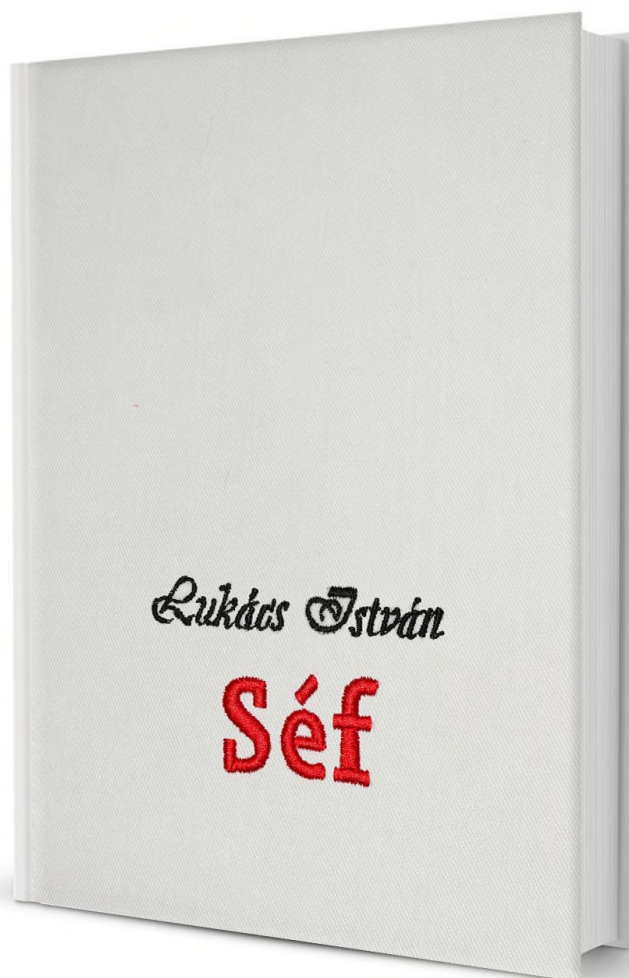
Ehhez használhatunk fatüzelésű Smokereket, faszenes vertical Smokert, de Pellett Smokert is, ezekben egy kis gyakorlással jól süthetünk, BBQ-t készíthetünk, de füstölhetünk is alacsony hőmérsékleten. Ha kevésbé gyakorlottak vagyunk, akkor használjunk automatikus adagolású, fapogácsács Bradley Smokert, amit pontos hőfokra állíthatunk és a füst intenzitását is könnyedén szabályozhatjuk. Manuális és digitális változatban is elérhető és mindegyik ismert és ismeretlen fából készült préselt pogácsák közül választhatunk a tökéletesen szabályozott füstöléshez. A folyamatosan ellenőrzött és vezérelt hőmérséklet és füstgenerálás tökéletes ízű terméket eredményez.

Csidei Tamás  
Az új konyhatechnológiák  
szakoktatója  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)  
[info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)



**GASZTRONAUTA KFT.**  
Az új konyhatechnológiák szakértője

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

## TISZTELET A RITKA KIVÉTELNEK!

Elkezdődött a nyári szezon a Balatonon is és a vendéglátók <szokás szerint> már most kétségbe vannak esve, ugyanis még mindig nem tudják ki lesz az, aki a partmenti büfékben, éttermekben, szállóhelyeken dolgozik majd. Elmondásuk szerint hiába ígérnek több százezres, olykor milliós fizetéseket (erre még visszatérünk), képtelenség embert találni. De van olyan szakértő is aki már látja, kizárólag a csillagászati bérekkel nem lehet ma már hatékonyan toborozni, szemléletváltásra lenne szükség a tóparton és környékén.





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 Balaton idegenforgalmi régió hazánk második legnépszerűbb turisztikai célterülete, évente több millió magyar és külföldi turista keresi fel, és veszi igénybe a kereskedelmi szálláshelyek, éttermek szolgáltatásait. A KSH adatai szerint tavaly augusztusban az előző évhez képest 0,8 százalékkal több vendégéjszakát regisztráltak a szálláshelyek, bruttó árbevételük 12 százalékkal (63 milliárd forintra) nőtt, ezen belül a szállásdíjbevételük 11 százalékkal (40 milliárd forintra) emelkedett. 774 ezer turista összesen 2,7 vendégéjszakát töltött el 45 Balaton-parti településen még 2017 júniusa és augusztusa között, ami egy kiváló eredmény. Ennek ellenére nem felhőtlen az öröm, hiszen alig lehet rávenni a magyarokat, hogy a Balaton partján dolgozzanak és kiszolgálják ezt az embermennyiséget. Na, de nézzük meg gyorsan mi is ennek a legfőbb oka...



**FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!**

**[WWW.ETRENDEGYESULET.HU](http://WWW.ETRENDEGYESULET.HU)**

A szakács szakma nem egy könnyen végezhető szakma, ami még akkor is megterhelő tud lenni, ha megfelelő munkakörülmények között kell dolgozni. A megfelelő munkakörülmények alatt érthetjük a konyha megfelelő hőmérsékletét, a légcserélést, a munkához szükséges eszközök meglétét, de akár a gépesítést is. Ehhez jön még hozzá a személyi feltételek megléte, tehát, hogy a forgalomhoz arányosan van-e megfelelő létszám az üzemekben, vagy elvárás, hogy a még meglévő személyzet „dolgozza ki” a hiányzó emberek munkáját?

Nem kell nagy jósnak lenni, hogy elképzeljük a munkát érintő főbb feltételek megléte mennyi helyről hiányoznak, ami aztán kihatással van a munkaerő megszerzésére. Ki akar a Balaton partján egy oxigénhiányos, zsírgőzös, sok esetben 50 fokos levegőt szívni egész nap.

Azt gondolom ezt még a tulajdonosi kör sem várhatja el senkitől, hiszen ez biztosan kihat az egészségre, az pedig józan ésszel nem lehet árucikk.

Sokszor halljuk, hogy a munkakörülmények megteremtésének büdzséje nem fér bele a 2-2,5 hónapnyi szezomba. Tehát nem tudnak nagyberuházást eszközölni, mert nem tudja kigazdálkodni. Ez is egy érdekes felvetés, mert például az ezer forintos lángosba sok mindennek bele kellene férnie. Érdekes megfigyelni, hogy a vendégtér csinosítására, vagy a főnöki kiváltságokra valahogy mindig jut pénz mindenre, de a szakmunkát végzők érdekében, munkakörülményeik javításában meg kell fogni minden apró garast. Éppen azokat büntetik, aki a bevételt előállítják, ez nem túl elegáns.

Épp a minap az egyik televízióban láttam egy ezzel kapcsolatos híradást, ahol az egyik tulajdonos azt tudta nyilatkozni, hogy a szezont csak diákmunkásokkal oldják meg, tetszik érteni diákmunkásokkal. Nesze neked HACCP, nesze neked munkavédelem, de nesze neked szakma is.

A legbicskanyitogatóbb nem is ez volt, mert fogadjuk el, hogy ő csak meg kívánja oldani a problémáját és tételezzük fel, hogy szakképzett munkaerőt tesz a vezetői pozíciókba, akik irányítják majd a diákokat, a bicskanyitogató az volt, amikor a beszéde elejében sírt, hogy mekkora összegeket ró a munkaerőhiány az üzletére, a beszéde vége felé már egyértelműsítette, hogy:

**„Anyagi vonzata jelentős érv a diákmunkások foglalkoztatásának.”**

Tehát megvan a megoldás, megint csak mi járunk jól, újra csak spórolni tudunk valahogy. Úgy gondolom ez a mondat mindent megmagyaráz. Lehet itt kérem szépen mindenre hivatkozni, lehet egy <éppen ezzel generált> problémára fogni, de ebben a mondatban minden benne van, ha a problémát, profitmaximálással oldjuk meg, akkor megint csak mi járunk jól. Ebből nekem az jön le, amíg a tulajdonosi kör bármilyen módon is, de meg tudja oldani a személyzet pótlását, addig nagy változás nem lesz, mivel neki a darabszám a fontos.

Talán érdemes lenne azon is elgondolkodni, ha a bevétel, vagy az elnyert pályázatok csak egy apró részét a személyzet és a munkafeltételek megteremtése érdekében használnánk fel, akkor lehet, hogy nem kezdődne minden szezonnal, hogy nincs elég munkaerő.

Persze tisztelet a ritka kivételnek!

Asztalos István  
Főszerkesztő

# Csatlakozz!

**A Séfklub sikerei fokozása és hatékonyságának növelése érdekében tagfelvételt hirdet.**

Mint ahogy minden folyamatosan változik, úgy az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete is igyekszik felfrissülni, megújulni, sőt akár még „előre is menekülni”.

A Séfklubhoz tartozni ma már újra presztízs. Abban hiszünk, hogy a vendéglátásra nem lehet egyoldalúan tekinteni. Csapatként működünk és úgy is dolgozunk, nálunk minden szakembernek helye van!

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



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

[info@etrendegyesulet.hu](mailto:info@etrendegyesulet.hu)



**etrendegyesulet**



## A MARHAHÚSRÓL MINDENT - CHEF WORKSHOP

A Red Line Jerky Kft 2015 decemberben alakult, egy azt megelőző 1,5 éves kutatási-fejlesztési folyamat következményeként.

Magyarországon elsőként fejlesztették ki a szárított, füstölt marhahús snack (Beef Jerky) gyártási technológiáját. Majd 2018 év elején elkezdtek a prémium minőségű, gyorsfagyasztott hamburgerpogácsa bérgyártását. 2019 februártól már válogatott marhákból maguk végzik a bontást, a keletkező húsmennyiség döntő részét saját termékeik gyártásához használják, a maradék mennyiséget (bél-szín, hátszín, rib-eye, lábszár, húsos csont, velős csont hosszában fűrészelve, stb) minőségre igényes éttermeknek értékesítik.

Amennyiben téged is érdekel a marhahúsok világa, de nem tudod, hogy: - hogyan válassz? - miként készítsd? - hogyan értékesítsd? akkor gyere el a workshopra és valószínűleg minden kérdésedre választ kapsz. Előadó: Nagy Zoltán Ügyvezető Igazgató

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. szeptember 2. 15:30 óra



### MARHAHÚS

**MIT?**

**MIÉRT?**

**HONNAN?**





# Kovács Levente

„a hiteles”

Ebben a hónapban egy olyan személlyel készítettem interjút, aki <bár minden oka meglenne rá, hogy önelégülté váljon, mégis> szép csendben teszi a dolgát. Nevéhez fűződik fővárosunk budai oldalán a ZONA étterem, a pesti oldalon pedig a frissen újranyitott Szabadság bisztró. Ő nem más, mint Kovács Levente, akinek alázatát tanítani kellene. Beszélgetésünkben sok szakmai kérdésre kitértünk, íme:



Képünkön: Kovács Levente

#### ■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

Echte pesti vagyok. Olyannyira, hogy nincs is nagyon vidéki kötődésem. Boldog családban élek. Két hónapos a kislányom, a kedvesem pedig, aki a szülésig sommelier és felszolgáló volt, mindenben támogat. Szerencsés vagyok, mert tudja, hogy mit csinálok, így nem piszkál a vendéglátás nehézségei miatt.

#### ■ MIÉRT VÁLASZTOTTAD EZT A SZAKMÁT?

Édesanyámmal épp ma reggel beszéltem, és mondtam neki, hogy készülni fog egy interjú az Oldalas magazinba, mire ő élcelődve egyből megjegyezte, hogy: „akkor megint el fogod mondani, hogy azért lettél szakács, mert nem tudok főzni?” Mondtam, ha akarja nem mondom el, de tényleg azért lettem.

Két éves voltam, amikor elváltak a szüleim, Édesanyám mivel egyedül nevelt, közgazdászként rengeteget dolgozott, ezen kívül örökké túlórázott, így a főzésre sem ideje, sem affinitása nem maradt. Engem pedig zavart, mikor mások mesélték, hogy miket ettek a hétvégén. Rántott húst, húsleveset, pörköltet, és a többi... Bár mindent megkaptunk Édesanyámtól, amit csak lehetett, de ilyen beszámoló a hétvégi húslevesről, vagy rántott húsról nálunk nem születhetett, így gondoltam kezembe veszem a dolgot. Tizenegy évesen már én főzőcskéztem otthon, innentől pedig tudatosan készültem a szakács pályára.

#### ■ A CSALÁDBAN VOLT MÁS, AKI A VENDÉGLÁTÁSBAN DOLGOZOTT, VAGY OLYAN AKI INSPIRÁLNI TUDOTT, HOGY EZT A PÁLYÁT VÁLASZD?

Apai ágon nagypapám szakács volt. Dolgozott a Gundelben és a Junior vendéglátó vállalatnál, ha jól tudom, de sajnos nem ismertük egymást. A nagymamámtól kaptam pár emléket, ami hozzá köthetett, de ennyi, a magam döntése miatt lettem szakács.

#### ■ MELYIK ISKOLÁBAN VÉGEZTÉL?

Én Gundeles szakács-, Czubor János és Pár Gyula tanítványa vagyok. Elmondhatom, hogy jók az alapok, de vannak hiányosságok. Sajnos még ahhoz a korosztályhoz tartoztunk, akik a régi fajta képzésből nem kaptak már jót, az újból pedig még semmit nem kaptak. Egy átmeneti korosztály vagyunk, így nagyon sok mindent magunknak kell(ett) megtanulnunk, utána néznünk. Ilyenek voltak például a modern gasztronómiai eljárások, amikből semmit nem tanítottak nekünk.

#### ■ HATALMASAT VÁLTOZOTT A VILÁG ÉS A MAI NAPIG NEM KÖVETTE LE AZ OKTATÁS A VÁLTOZÁST TELJESEN.

Elvégeztem a vendéglátóipari főiskolát szakoktató szakon, sőt a későbbiekben éreznék is hozzá affinitást, hogy a tudásátadásra koncentráljak, csak azt nem tudom, hogy mindez milyen keretek között zajlik ma Magyarországon? Mert a keretekhez már lehet, hogy nem éreznék affinitást.

#### ■ Kit tartasz a mesterednek?

Mint már említettem Gundeles diák voltam, és szakközepet, majd technikust is végeztem, a gyakorlati helyem mégis a Tavernában a Gambrinus étteremben volt, így mindenképpen Révész Józsefet és helyettesét Tégel Imrét említeném meg. Abban az időben a Gambrinus volt a legjobb hely a városban. Révész Úrtól a modern gasztronómiai eljárásokat természetesen nem tanulhattam meg, de minden mást igen. A munkaszervezést, az emberi hozzáállást, főzési alapokat, alapanyagismeretet, de hosszasan sorolhatnánk még, hogy mi mindent tanultam ott meg.

#### ■ ŐK A MAGUK KORÁBAN KIMAGASLOTTAK SZERINTED? AZÉRT IS KÉRDEZEM, MERT SOKAN SZERETIK SZIDNI A RÉGI KORT, VAGY AZ ABBAN TEVÉKENYKEDŐ SZAKEMBEREKET...

Képünkön: Kovács Levenete

„AZ, HOGY KINEK MIA A VÉLEMÉNYE RÓLAM A HÁTAM MÖGÖTT, NEM IS IGAZÁN ÉRDEKEL. KÜLÖNBSÉGET TUDOK TENNI JÓ ÉS ROSSZ INDULAT ÉS JÓ ÉS ROSSZ ÉTEL KÖZÖTT IS, AMI FONTOS. AZ ÉLET PEDIG MINKET IGAZOL...”

Abszolút, a maguk idejében az volt a gasztronómia és ők abban kimagaslóan jók voltak, mind szakmai, mind emberi oldalról nézve. De megjegyezném azt is, hogy nem értek egyet azzal sem, amikor fennhangon azt hangoztatjuk, hogy abban az időben ilyen, vagy olyan rossz volt minden. Ez nem elegáns, hiszen abban az időben az volt, ezért kollégákat okolni, vagy hibáztatni nem lehet. Ki tudja, lehet ötven év után ugyanúgy szidják majd a mai modernkori helyeket. Ezt senki nem láthatja előre...

#### ■ A MODERN GASZTRONÓMIÁVAL MIKÉNT TALÁLKOZTÁL?

Akit mindenképpen kiemelnék még az Boksay Rezső, akivel a Mokka étteremben



volt szerencsém dolgozni. Tőle nagyon sokat tanultam és azt gondolom, hogy az az időszak, amit ott töltöttem egy mérföldkő az életemben. Mellette teljesedtem ki és akkor jöttem rá, hogy nem csak szakács leszek az életemben, hanem irányítani is fogok. Ott ugyanis munkaszervezést és irányítást tanultam, kimondottam a la' carte éttermi szinten. Végül konyhafőnök lettem a Mokkában, amikor elment onnan a Rezső, de az talán csak egy évig tartott.

#### ■ A MUNKAHELYEDET MENNYIRE GYAKRAN VÁLTOGATTAD?

Fenti helyeken kívül dolgoztam az A38 hajón, a Chess étteremben, és voltak kisebb állomások még, de nem nagyon, persze, ha valahol nem találok meg a számításaimat onnan nagyon gyorsan tovább állok, ennek ellenére nem vagyok egy olyan ember, aki sűrűn váltakoztatja a munkahelyeit. Azt szeretem csinálni, amit szeretek és ami közel áll hozzám.

#### ■ A CHESSBEN MAJDNEM ÖT ÉVET LEHÚZTÁL, ERRE, HOGY EMLÉKSZEL?

Mivel tényleg nem vagyok egy sztárolt szakács, sőt nem is vágyom rá, hogy az legyek, így érthető, hogy azt a helyet nem is sikerült eljuttatni oda, ahová az igazából való volt, de ettől függetlenül az egy nagyon jó öt év volt. A vége felé jött egy magánéleti probléma, ami miatt elég züllött életet is éltem, de szerencsére a legjobbkor jött az ajánlat, így elvállaltam a ZONA-t és váltottam.

## ■ INNENTŐL AZTÁN JÖN A SIKERSZTORI?

Azért nem ennyire egyszerű, mert amikor idekerültem akkor kaptam én a szakmától emiatt hideget-meleget, mert ez is és a Szabadság Bisztró is egy tulajdonosé volt, aki azért nyitotta a ZONA-t, mert mindenféleképpen Michelin csillagot akartak. Bele is fektettek nagyon sokat, sőt hatalmas összegeket, ami után, mivel nem hozta az elvárt eredményt, jött a tulajdonosváltás. Az új tulajdonosi kör, a jelenlegi vezetés pedig azt mondta, hogy nem akar Michelin csillagot, sőt valami más vonalon akar elindulni, mégiscsak turisztikailag frekventált helyen vagyunk, és van is rá fizetőképes kereslet a környéken, de nem feltétlenül arra van szükségünk, hogy feszes fine diningot vigyünk.

## ■ AMIÉRT BEÁLLTÁL EMELLÉ A FILOZÓFIA MELLÉ, AZÉRT KAPTÁL „HIDEGET-MELEGET”?



Nagyjából mindenki meg volt győződve, hogy nem jó az, amit én kigondoltam, mert ide mégiscsak francia vonalú étterem kellene, francia alapanyagokkal, még azt is hallgathattam, hogy innen és onnan kellene rendelni az alapanyagokat, mert ez csak úgy tud igazán jól működni és arra van csak szükség. Ezzel szemben a jelenlegi Ügyvezetővel, Mannával megállapodtunk és a mai napig tudok azonosulni vele, hogy a jelenlegi irányzatot, a bisztró stílust kövessük. Idő közben kiderült, hogy ennek van létjogosultsága, sőt ma már rentábilisen tudjuk üzemeltetni a ZONA-t. Ezek a tények. Az, hogy kinek mi a véleménye rólam a hátam mögött, nem is igazán érdekel. Különbséget tudok tenni jó és rossz indulat és jó és rossz étel között is, ami fontos. Az élet pedig minket igazol.

■ MOST PEDIG A TEENDŐID IS BŐVÜLNEK, UGYANIS MOST NYITOTTÁTKOK ÚJRA A SZABADSÁG BISZTRÓT.

Igen, ez eddig is megvolt, csak nem én voltam a konyhafőnöke. Felújították és az új koncepció szerint engem kértek meg, hogy a ZONA példáján tegyem gazdaságossá, mert mégiscsak üzleti vállalkozásról beszélünk. Ennek ellenére a Szabadság Bisztró a korábbi áraitól olcsóbb lett, így ez a feladat nagy kihívást jelent.

#### ■ HOGY FOGOD MEGOLDANI A KÉT HELY SZERVEZÉSÉT?

Még tanulom. Amikor kiderült, hogy kettő üzletet kell csinálni, akkor elképzeltem valamit, hogy milyen lesz. Na, időközben kiderült nem olyan lett. Meg kell tanulnom, hogy a helyetteseimre sokkal többet merjek bízni. Eddig egy helyettesem volt, most pedig hirtelen lett négy. Kiemelném, hogy Kókai Alex, Iluv Joci és Árvay Tamás nélkül én sem lennék az, aki ma vagyok. Örök hála nekik a sok hülyeségemért. Nagy szerencsém van velük, mert kiválóan helyt állnak. Ezen felül talpraesettek, fiatalok, tudnak- és akarnak is dolgozni.

Sokkal többet már nem tudok dolgozni, mint jelenleg, most is a maximum időt számom a munkára, amit még a családom eltűr, azonban némi átszervezéssel megoldható lesz a két hely működtetése. Az azonban már látszik, hogy a legnagyobb sajnálatomra, de a konyháról egyre inkább kiszorulok.


#### ■ MENNYIRE NEHÉZ EGY SZAKÁCSNAK EZT ELVISELNIÉ?



Nagyon nehéz, de muszáj előre menni.

■ PICIT TÉRJÜNK VISSZA A MOKKÁHOZ, AHOL ÚJ UTAK NYÍLTAK MEG A MODERN GASZTRONÓMIÁN KERESZTÜL, EZ MIT OKOZOTT BENNED?

Kinyílt a világ, új élet kezdődött, új receptekben gondolkodhattam, új ételeket alkothattunk meg. Rengeteg új alapanyagot és beszállítót ismerhettem meg.



AHOGY MI SZIDJUK A MOSTANI GENERÁCIÓT, VALÓSZÍNŰLEG MINKET IS ÉPP ÚGY SZIDOTT AZ AKKORI GENERÁCIÓ. DE, BÁRMELYIK IDŐSZAKOT IS NÉZZÜK AZ OKTATÁS TERÉN, HA VALAKI AKART, AKKOR LEHETETT ÁM JÓ SZAKÁCS, MEGTANULHATOTT ÁM JÓ SZAKÁCSNAK LENNI, EZ CSAK AZ AKARATON MÚLOTT RÉGEN IS ÉS VALÓSZÍNŰLEG MA IS AZON MŰLIK.

■ KÜLFÖLDÖN SOHASEM DOLGOZTÁL?

Néha már úgy érzem, egyben sajnálom, hogy egyedül én nem dolgoztam soha külföldön, mindenki más pedig igen. Sajnos olyan világban élünk, ha valaki nem dolgozott külföldön legalább két éven át, az már nem is nevezhető jó szakácsnak. Ezzel nem tudok azonosulni, sőt valahogy én mindig megtaláltam saját utamat és magam idehaza. Soha nem éreztem úgy, hogy valamerre indulnom kellene, ma meg már minden információt megkap az ember az interneten keresztül.

■ A SZAKOKTATÁSRÓL MIT GONDOLSZ?

Ahogy mi szidjuk a mostani generációt, valószínűleg minket is épp úgy szidott az akkori generáció. De, bármelyik időszakot is nézzük az oktatás terén, ha valaki akart,

akkor lehetett ám jó szakács, megtanulhatott ám jó szakácsnak lenni, ez csak az akaraton múlott régen is és valószínűleg ma is azon múlik.

#### ■ A MAI SZAKÁCSOKRÓL MI A TAPASZTALATOD?

Rengeteg olyan fiatal szakács van, aki óriási mellénnyel érkezik és tudja, hogy a libamáját meddig kell konfitálni, vagy hány fokon, hány percig kell sous-vide-olni, meg még azt is tudja, hogy mennyi xantán kell a tökéletes gyümölcspüréhez, hogy pont jó zselés állagú legyen, de amikor például azt mondom neki, hogy készítsen személyzetibe egy burgonyafőzeléket akkor meg áll és néz, hogy én ezt, hogy gondoltam? Az alapok sajnos tényleg hiányoznak, ahogy a talpraesettséget is hiányolom.

#### ■ HA SAJÁT KONYHÁD STÍLUSÁT JELLEMEZNEK KELLENE, AKKOR MIT MONDANÁL?

Talán, hogy a kevesebb, néha több. Igyekszem minél egyszerűbb, nem túlsúfolt tényezőket alkotni, amiben az alapanyag nem vesz el. A tányéron lévő alapanyagok legyenek jól megmunkálva. Ezért is gondolom, hogy nekünk a bisztró stílus fekszik, a feszes fine dining helyett, ma meg már a vendégeink is megszokták, hogy pörgő, gyors konyhát viszünk. Néha egyébként az egyszerűséget nehéz megtalálni egy tányéron.

#### ■ MÉGIS SIKERESEK VAGYTOK, EZ MIÉRT LEHET?

A legtöbb menő hely vérprofi alapokon nyugszik, amivel szemben



nálunk az is fontos, hogy a csapategység jó legyen, tehát ne csak dolgozni járjunk be, hanem néha nevetni, zenét hallgatni is. Én biztosan nem szeretnék olyan konyhán dolgozni, ahol nem lehet beszélgetni a másikkal, ahol csak az hangozhat el hangosan, hogy „Yes Chef!” Na itt nálunk nem ez van, itt <jó értelemben véve> félőrvöltek a kollégák, de szerintem ez az igazi érték, mert így lehet, sőt van is csapategység.

#### ■ AKKOR NÁLAD HIBÁZNI IS LEHET?

Igen, bármiben, de bárki is hibázik fontos, hogy azt azonnal jelezze és ne akarja elfedni, mert az már bűn. Szétvált, leégett, megbarnult, nem baj, emberek vagyunk, hibázni is tudunk, de oldjuk meg. Szerencsére a kollégák ezt tudják, érzik, és tényleg jól működik a csapategység. Ha például Franciaországból este jön meg az áru, akkor nem gondolkoznak, este tisztítják és készítik elő a halat, hogy az a legfrissebb legyen.

#### ■ A BESZÁLLÍTÓKRÓL MI A VÉLEMÉNYED?

Nagyon sok szállítóval már nagyon régóta együtt dolgozok, így viszonylag könnyű a helyzetem. Ma már nagyon sok cég foglalkozik az éttermi szállítással, de az árnál sokszor nekem fontosabb a személyes kapcsolat. Így biztos lehetek benne, ha például megszorulunk valamivel, akkor a szállítóink azonnal segítő kezet nyújtanak részünkre és ez érték.

#### ■ AKKOR TE MÉG HISZEL AZ EMBERI KAPCSOLATOKBAN, AMIRE NAGYON SOKAN MÁR KÉPTELENEK?

Abszolút hiszek. A szállítókkal kapcsolatban-, a konyhán- és a magánéletben is hiszek.

#### ■ JÓ LENNE, HA A VENDÉGLÁTÁSBAN IS TÖBBEN HINNÉNEK EBBEN.

Nekem ezzel is szerencsém van, itt van mellettünk a Meat Boutique, akikkel bár egymás mellett vagyunk, de mégsem egymás konkurenciáinak nézzük egymást, sőt kiváló a kapcsolatunk. Szerintem ez lenne a megfelelő hozzáállás a szakmában mindenki részéről.



„...A legtöbb menő hely vérprofi alapokon nyugszik, amivel szemben nálunk az is fontos, hogy a csapategység jó legyen, tehát ne csak dolgozni járjunk be, hanem néha nevetni, zenét hallgatni is. Én biztosan nem szeretnék olyan konyhán dolgozni, ahol nem lehet beszélgetni a másikkal, ahol csak az hangozhat el hangosan, hogy „Yes Chef!”...”

## ■ VANNAK SZERINTED TOPSÉFEK A SZAKMÁBAN?

Kell, hogy legyenek, hiszen tele van velük a média. Egytől egyig mindegyiket elismerem, valószínűleg nem véletlenül tartanak ott, ahol. Még akkor is elismerem őket, ha az előre menetükhöz felhasználták a médiát, amihez minden joguk meg is volt. Szívük joga. Ennek ellenére azt is gondolom, hogy rengeteg olyan beállítottságú ember van még a szakmában, akinek fontosabbak a valódi eredmények, mint a médiában való szereplés és időnként jó lenne, ha ezekre az emberekre is terelődne figyelem.

## ■ TE SEM VAGY NAGYON BENNE A SZAKMAI VÉRKERINGÉSBEN.



Nem bánom, hogy így alakult. Én csak teszem a dolgom.

## ■ A SÉFBÁLON IS ÉVRŐL-ÉVRE FELTŰNSZ, EZ NEM DEGRADÁL SZÁMODRA?

Nem, hiszen az Imrétől nagyon sokat tanulhattam a Gambrinusban anno. Viszont most az a helyzet állt elő, amikor úgy érezhetem a Séfbál jobbá válik attól, ha én is kiveszem a részem belőle és hozzá adom azt a fajta tudást, amivel rendelkezem. Ezt pedig örömmel teszem minden évben, hiszen ettől halad valami előre. Így a Séfbál is nagyon sokat fejlődött szerencsére, az elmúlt két évben főként, de még a tavalyitól is tudtunk előre lépni.

## ■ MUNKAERŐHIÁNY VAN AZ NEM ÚJDONSÁG, DE MÉGIS MEGKÉRDEZEM EZ MENNYIRE HÁTRÁLTAT TITEKET?

Nagy a baj, egyszerűen nem sok utánpótlás van a piacon, és változó a kínálat, van, aki jó, meg van, aki gyenge. Kinevelni nem tudunk, mert nincs lehetőség tanulót

foglalkoztatni. Ebben a hely adottságai is közrejátszanak, de a Mestervizsgám sincs meg hozzá, hogy oktassak. (Már kamarai oktató képzés elég hozzá – a szerk.)

## ■ A MESTERKÉPZÉS SOSEM VONZOTT?

Nem tudom most, hogy van, de régen, amiket hallottam róla, az megerősített abban, hogy értelmetlen dolgokra nem szeretném pazarolni az időmet. Bízom benne, hogy lesz változás, mert a szakmánknak újra becsületének kellene lennie.

## ■ TE ÍROD AZ ÉTLAPOT?

Igen, de nem csak úgy, hogy én vagyok a séf és megmondom, hogy mi lesz, hanem bevonom a kollégáimat ilyen téren is a munkába. Ezzel szeretném őket motiválni, inspirálni. Folyamatos a kommunikáció közöttünk. Nálunk nem csak a kezüket, a fejüket is használniuk kell.

## ■ EZ TÖK JÓ, HOGY EZT FELVÁLLALOD, NAGYON SOKAN NEM LENNÉNEK ERRE KÉPESEK.

Igen én is tudom, hallottam én is olyanról, hogy valaki más ételét saját emblemikus ételének kiáltotta ki, de engem az őszinteség vezérelt eddig és ezután is az fog.

## ■ AHHOZ INTELLIGENCIA KELL, HOGY NE MÁS SIKERÉT MAGUNKÉNAK KIÁLTVA HALADJUNK ELŐRE.

Az egész vendéglátáshoz intelligencia kell, mert olyan arányban ismerünk meg új embereket, meg olyan számban kerülünk konfliktushelyzetbe, hogy azt jól kezelni csak magasfokú intelligenciával lehet.

## ■ MENNYIRE TUDOD MAGAD MÖGÖTT HAGYNI A MUNKÁD?

Szerencsére viszonylag könnyen. Bár a kedvesemet most, hogy otthon van a gyerekekkel és így ingerszegényebb a környezete, tényleg minden érdeklő, így otthon sem kell teljesen hátra hagynom a munkám.

## ■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Azt, hogy nem vagyok egy üzengető típus. Nem üzenek semmit, de mindenki csinálja azt, amit a szíve és az esze diktál, azt viszont csinálja jól.



## ■ TE MILYEN JÖVŐRŐL ÁLMODNÁL?

Na ezen már gondolkodtam. Mivel annyira pesti vagyok, mint a négyes metró, a Bosnyák téren lakom, a hetes busz vonalán, szeretem az állandó nyüzsgést, de még a forgalmi dugót is, ami már-már szerintem is perverzió és eddig elképzelhetetlen lett volna számomra, hogy vidéken éljek, mégis egyre inkább az körvonalazódik mint jövő. Most, hogy gyerek van, család van egyre inkább a vidékre költözésen gondolkodom.



## ■ VONZÁSKÖRZETBEN GONDOLKODSZ, VAGY TÉNYLEG VIDÉKEN?

Kizárólag vidéken, a vonzaskörzetet nem tartom jó ötletnek, hiszen bármerről is gyere, reggel és este dugó van. Ahogy idősödök, kezdek egyre nyugodtabb éltre vágyni, sőt a jelenlegi vendéglátással is kezd bajom lenni.

## ■ EZ ALATT MIT ÉRTESSZ?

Sajnos annyira eredménycentrikus lett, hogy ha valaki nincs benne a Top 100 ilyen, meg Top 50 olyan kiadványban, akkor tényleg kezdheti az ember úgy érezni magát, hogy nincs is. Pedig tökéletesen tisztában van vele, hogy van, mivel heti legalább hatvan órát dolgozik, vannak neki kollégái, akikkel közösen szeretik egymást, vagy a

munkájukat és a vendégek is elégedettek velük, viszont mégsem érezheti 100%-osan úgy, hogy van, hogy létezik, mert mindezek ellenére nem fér be a különböző kiadványokba.

## ■ A MICHELIN TÁNYÉRT MÉGIS MEGKAPTÁTOK.

Igen, ez nagy öröm és visszajelzés nekünk, hiszen a Michelinben, ha jól tudom hazánkból huszonegynéhány hely van megemlítve, melyek közé már két éve beférünk, de tudunk olyanról is, és van több olyan Top 100 kalauz, akik ennek ellenére még csak felénk sem jönnek, vagy ha autóval mégis erre járnak, akkor is inkább gázt adnak. Nem tudom, hogy mennyire tesz mindez jót a hitelességüknek?

#### ■ VALAMI HOBBI BELEFÉR A SOK MUNKA MELLÉ?

Bele kell, hogy férjen, ugyanis ki kell tudni adni a sok felgyülemlett feszültséget, ami az emberre rakódik a hétköznapiakban. Így én is sportolok, fallabdázom és hetente kétszer úszom. Nincs is annál jobb, mint úgy bejönni a munkahelyemre, hogy reggel már elvertem az üzletvezetőt fallabdában, akkor csak jobb lesz a napom nekem is.





#### ■ MIT KÍVÁNSZ MAGADNAK?

Kis éttermet, vidéket és nagy boldogságot. Talán azt, hogy valahol a Balatonfelvidéken, vagy Sopron környékén tudjak új életet kezdeni. Legyen még egy szép kislányunk és boldog családban élhessünk. Tudjak egy kis kocsmát bérelni, amiből megélhetek és amiben megvalósíthatom magam. Szerencsére ma már vidéken is egye inkább elindul az élet és egyre több példa van arra, hogy jól működő éttermek működnek. De van bennem, meg Pestben még néhány év.

*Én ezúton köszönöm, hogy rendelkezésemre álltál és köszönöm, hogy a Séfbálon is minden évben a segítségünkre sietsz. Neked pedig kívánom, hogy maradj ilyen őszinte, közvetlen és elhivatott szakácsnak, valamint kívánom, hogy meg tudd nyitni a kis kocsmádat vidéken!*



## INDUL A DINNYESZEZON

A görögdinnyeszüret a hét végén, a jövő hét elején kezdődhet, így július elejére várható nagyobb mennyiségű magyar dinnye a piacokra – ismerteti a hétfői Világgazdaság.

Ledó Ferenc, a FruitVeB Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és Terméktanács elnöke a gazdasági napilapnak elmondta, hogy ez a szokásoshoz képest némi késés, és a szezon elején valószínűleg kisebb mennyiséget tudnak leszedni a dinnyetermelők. A virágzás idején ugyanis hűvösebbek voltak az éjszakák, gyengébb volt a termés kötődése.

Az elnök szerint ugyanakkor kár lenne temetni a dinnyeszezont, mert a másodvirágzásból augusztusban még nagyobb termés jöhet a földekről.

OPH/Pixabay

# 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  
generáld magadnak  
a forgalmat!*

# BodrogSmoker Hibachi:

---

## Új dimenzióba került a grillezés

A Bodrog Hibachi a jövő konyhájának nélkülözhetetlen eszköze.

Miért mondjuk ezt?

A konyhatechnológia folyamatosan fejlődik, egyes gyártók egyre kifinomultabb eszközöket hoznak létre, mások pedig lehetővé teszik, hogy a nagyipari konyhák alkalmazott technológia elérhető legyen a kisebb büdzsével rendelkező konyhák számára is.

A cél mindkét esetben az, hogy magasabb minőségű ételeket készítsünk, valamint, hogy egyszerűsítse a konyhai munkafolyamatokat.



Így beláthatjuk, hogy a konyhai eszközpark bővítése többé már nem csak a nagyipari konyhák privilégiuma.

A Bodrog Hibachi egy megfizethető, asztali faszenes grillsütő, mely a konyha működésébe könnyen beilleszthető, mobilitása és mérete miatt.

Nem igényel konyhai átalakítást. Az elszívó ernyő alatt biztonságosan működtethető. Használatával új szint vihetünk az ételkészítésbe, hiszen szezonon kívül sem kell lemondanunk a grillezés által kapott faszénfüstös, perzselő íz élményről.

Asztali grillünk a tökéletes konyhai megoldás, frissen sült ételek elkészítéséhez, sous vide húsok befejezéséhez. Sokoldalúságát mi sem bizonyítja, mint, hogy egyik kedves megrendelőnk kürtöskalács desszertet készít segítségével. Ez is bizonyítja, hogy a gasztronómiában, csak a fantáziánk szabhat határt.

A Hibachival új szint vihetünk az étterem életébe, a rendelt fogásokat a vendégek előtt, az asztaluknál készíthetjük el.

De akár plusz élménnyel is megajándékozhatjuk vendégeinket, ha maguknak süthetik meg a kívánt ételeket.



# BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

[WWW.BODROGSMOKER.COM](http://WWW.BODROGSMOKER.COM)

Inox anyagának és kétkosaras kialakításának köszönhetően tartós és megbízható társ a konyhában és teraszon egyaránt.

Az étterem a saját logóját is kérheti grillsütőre, így a kitelepüléssel járó rendezvényeken egy plusz reklámfelületet biztosít.

Mindezekon túl az üzemeltetése rendkívül pénztárcabarát. A kisebb sütők esetén 0,5 kg faszén felhasználásával 1,5 órán át tartja a sütési hőfokot. A nagyobb (Goliat) asztali grillsütőnkénél ezek a mennyiségek duplázódnak. Itt még plusz előnynek számít, hogy a dupla sütőfelületet megosztva is tudjuk használni.

Referenciáink megtekinthetők a weboldalunkon:

[www.bodrogsoker.com](http://www.bodrogsoker.com)



## Nem szűnő örület!

Igen már kettő éve, hogy Jakabfi Dávid a mindenmentes főzősuli vendég előadója. Gluténmentes változatára is nagy igény van, így folyamatos túljelentkezés, hatalmas nem szűnő örület veszi körül.

Az igény óriási, a mindenmentesfőzősuli face oldalán látható fotók, cikkek önmagukért beszélnek.

A mi kis történetünk nemrég nagy fordulatot vett, hiszen Dávid úgy dön-

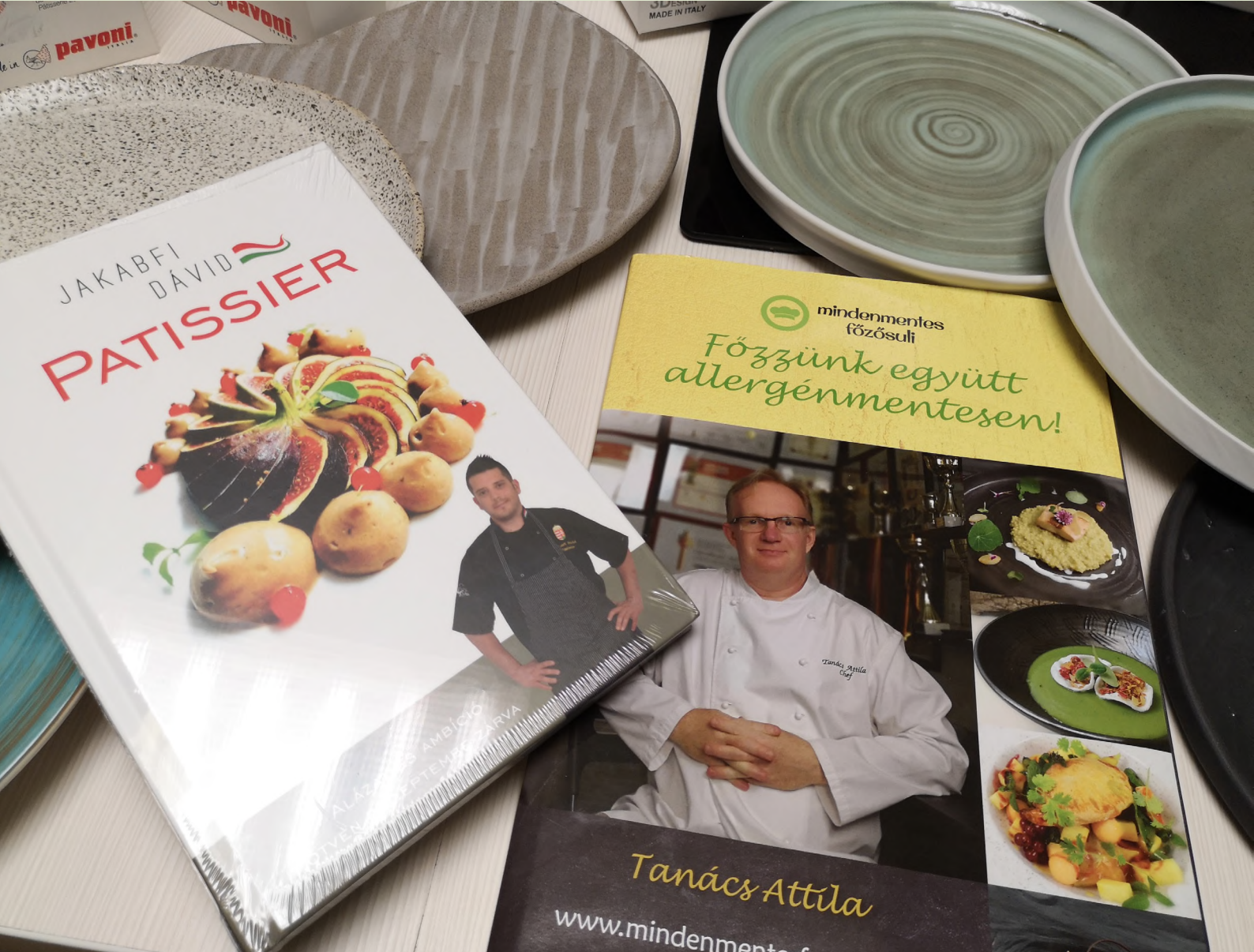
tött, következő könyvében szeretne bemutatni néhány „valamitől mentes” desszertet is. Szuper elképzelései voltak, ám e terület számára is ismeretlen, így engem hívott segítségül.

Ez nem csak öröm, de egyben kihívás is számomra, hiszen a mi gondolataink és alapanyagaink merőben másak, de tudjuk jól, innen szép nyerni.



TANÁCS ATTILA ÉS JAKABFI DÁVID





Felvázolta elképzeléseit, sokat gondolkodtunk, beszélgettünk róla, majd az elmúlt héten bevonultunk a konyhámba és folyamatosan ezeken a desszerteken dolgoztunk. Dávid gondolatai jók, egyre közelebb áll a megvalósításhoz, de a mentes alapanyagok neki is ismeretlenek. Javaslatomra a glutén mentességhez a tej tojás vagy tojásfehérje, illetve néha a cukor is csatlakozott.

Hát ez az, amiért érdemes ezt csinálni! Fiatal, céltudatos, nem szégyelli megkérdezni. Jön, lát tanul. Hol vannak ma az ilyen fiatalok?



Folyamatosan a mentességre törekedtem, és csak nehezen tudtam rá beszélni, hogy ne csak erre koncentráljon, hanem az alapanyagot ismerje meg. Érintés, állag felület vizualitás, kóstolás, anyaggal való bánásmód, reakciók. Ezek nélkül mit sem érne a munkánk. Miután ráéreztem, elkezdett szárnyalni.

Dolgoztunk, ötleteltünk és egész jó tempóban egy hét alatt befotóztuk a tervezett mentes desszerteket új könyvébe.

Dolgoztunk, kölessel, kókusz és rizs tejjel-krémmel, csupa-csupa olyan alapanyaggal, ami nem az Dávid világa. Meséltem neki arról is, hogy ebben az étrendben szereplőknek nincs más lehetősége, hiszen a muszáj nagyról!

Mondhatjuk, hogy azzal én soha!

Vagy azt, hogy nekem az nem alapanyag! Lehetünk büszkék, és makacsok, lehetnek érveink, de egy olyan fogyasztói réteg, aki keretek közé van szorítva, ugyan úgy vágyakozik a kiszolgálásra, a finom ízekre, desszertekre, mint bárki más.

Ez nyilván óriási kihívás és éppen ezért örülök, hogy mert nyitni és eddigi, csodálatos munkái közé bátran bevállalta a kímélő vagy éppen mentes desszerteket.

Úgy éreztem magam, mint a saját projektben lennék („Körbe főzöm az országot”) és percről percre láttam, hogy megtetszett neki és szinte élményt nyújtanak ezek az alapanyagok is. Én úgy érzem hatalmasat léptünk előre, hisz egy olyan ember véleményét terelgettem a cél felé, akinek egyre nagyobb neve van már a szakmában.

Természetesen nekem is öröm, hogy új könyvének sikeréhez hozzá járulhattam és remélem át tudtam adni valami újat, valami fontosat, valami szépet!

Jakabfi Dávid, köszönöm a bizalmat!

Tanács Attila

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

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

# SZEPTEMBERIG A FŐSZEZON MENETRENDJE SZERINT KÖZLEKEDIK A BALATONI KOMP

Szeptember 1-jéig a főidényi menetrend szerint, éjszakába nyúlóan közlekedik a komp a Balatonon Szántód és Tihany között – közölte a Balatoni Hajózási Zrt. a honlapján.

A kompok Szántódról 6.40-től 23.20-ig, Tihanyból 7 órától 23.40-ig, 40 percenként indulnak. A járatokat a forgalomtól függően sűrítik. A menetidő 8 perc.

2019-ben 15 útvonalon közlekednek a településeket összekötő menetrendi járatok, melyek egyaránt kiszolgálják a déli, illetve az északi partra tartó utasok igényeit. A menetrend összeállításakor ügyeltek arra is, hogy a kirándulás után lehetőség szerint mindenki kényelmesen hazatérhessen a kiinduló hajóállomásra.– olvasható a Balatoni Hajózási Zrt. a honlapján.

MTI/kép:balatonihajozas.hu





## BATÁTÁS PALACSINTA

Azt hiszem ez a palacsinta a diétás palacsinták királynője. Nincs benne cukor, mégis édes, nincs benne liszt mégis jó állaga van, tejtermék sem került bele, mégis krémes...

### **Hozzávalók:** 4 személyre

20 dkg  
párolt  
édesburgonya,  
2 tojás,  
1 teáskanál  
útifűmaghév,  
kókuszolaj  
a sütéshez

Pároló betétbe tettem a meghámozott, felkockázott édesburgonyát és 15 perc alatt puhára pároltam. Kevésbé lesz vizes, mintha főzném, ezért ez a módszer nekem nagyon bevált. Robotgéppel felvertem a tojásokat, hozzáadtam az édesburgonyát, végül az útifűmaghéjat és jól kikevertem.

Tapadásmentes tepsibe egy késhegynyi kókuszolajat tettem és kis halmokat csurgattam bele a masszából. Mindkét oldalát aranybarnára sütöttem.

Magában is finom, de lekvárral, fahéjas édesítővel, mézzel vagy épp almapürével is meg lehet bolondítani.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# MÉG BIZTONSÁGOSABB FESZTIVÁLOZÁST ÍGÉR A BALATON SOUND

A tavaly 160 ezres látogatószámmal rekordot döntő Balaton Sound fesztivál idén is nagy figyelmet fordít a biztonságra a Safety First kezdeményezés révén. A tavalyihoz képest dupla annyi Safety First önkéntes áll munkába a fesztivál idejére és újdonság a Balaton Sound applikáción belül elérhető ún. SoundWatch fül, melynek segítségével meghatározható a fesztiválozók tartózkodási helye és az alkalmazáson belül közvetlenül segítséget is kérhetnek.

A Balaton Sound a tavalyi évben rekordszámú – több mint 160 ezer – látogatót vonzott. A világsztár dömping mellett ez annak is köszönhető, hogy a szervezők rendkívül nagy hangsúlyt fektettek a biztonságra a Safety First kezdeményezés révén.

Idén már külföldiek is csatlakoznak a Safety First csapathoz, ezzel is hozzájárulva a jelentős számú külföldről érkező fesztiválozó biztonságérzetéhez.

OPH/PIXABAY/

## FONTOSAK-E A TEMATIKUS RENDEZVÉNYEK?

Június 5-én került megrendezésre az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete szervezésében a Szakácsfelvonulás, melynek keretében eljuttatták a Magyarország étele 2019. győztes ételének receptjét a Parlamentbe.

Maga a rendezvényt tavaly hagyományteremtő céllal hozták létre és rögtön az első évben látszott, hogy hatalmas az igény az olyan rendezvényekre, melynek keretében a <nyilvánosságtól általában jól elzárt> szakács kollégák megmutat-

kozhatnak. Ez a rendezvény pedig éppen ilyen volt, ugyanis a másik megfogalmazott cél az volt, hogy megmutassák, vannak még hazánkban kiváló szakácsok, akik naponta <hétvégét, ünnepnapot nem ismerve> sok százezer adag étel elkészítéséről gondoskodnak.

A szervezők meggyőződése, hogy az ilyen rendezvények <amellett, hogy látványosak, népszerűek főleg a turisták körében> önbizalom-, és identitásépítő hatással is bírnak. Az pedig külön büszkeség volt számukra, hogy végre a szakácsok miatt is utakat, utcákat, tereket zártak le, még, ha csak egy rövid időre is.

A felvonulás abszolút pozitív példaként vonult be a

köztudatba, de visszhangként lehet hallani olyan véleményfoszlányokat is, hogy ezek a rendezvények „pávaskodásról, magamutogatásról” szólnak. (Ez első hallásra irigységnek is tűnhet.)

Éppen ezért érdekelt, hogy szakértőink miként vélekednek az ilyen tematikus rendezvényekről? Mennyire tartják ezeket a figyelemfelhívó rendezvényeket helyesnek, vagy uram bocsá, mennyire „magamutogatásnak, pávaskodásnak”?

Aztán az is érdekelt, hogy aki ott volt és végig sétálta az utat, az milyen tapasztalattal gazdagodott, vagy hogy érezte magát, akár a felvonulás közben, de akár a Parlament lépcsőjén állva a Himnuszt énekelve? Így ebben a hónapban erről kérdeztük szakértőinket: Fontosak-e a tematikus rendezvények?

### Fontosak-e a tematikus rendezvények?





## Kiss Krisztián

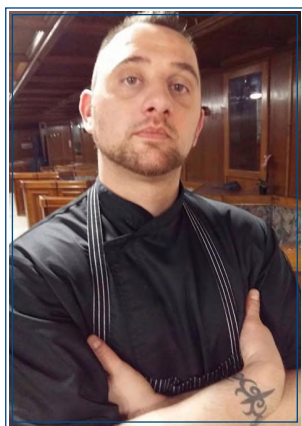
*Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképz a hazai termékek piacának javításában.*

Az első „felvonuláson” ott voltam. Azt gondolom, hogy nem pávaskodni mentem! Inkább azt láttam, hogy mindenki jól érzi magát. Egy vidám dolog volt, ahol a szakács ismerősök, kollégák találkoztak. Ez is egy lehetőség erre is. Fontos a minél több találkozás, mert annál többször cserélünk eszméket (is) és így annál hamarabb fejlődhet va-

lami. Persze a XXI. században könnyen mondjuk, hogy küldj mail-t, de a személyes találkozás maradandóbb.

Mondjuk, ha Lyon-ban vonulnának fel szakácsok, chef-ek bezzeg azt itthon senki sem firkázná. ( na erről ennyit )

A tematikus rendezvényekről egy régi közmondás jut eszembe. - A sok kicsi, sokra megy!



## Danyi Gábor

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

Tavaly és idén is részt vettem a szakácsfelvonuláson, nagyon nagy élmény volt, jó érzés volt egy kicsit a figyelem középpontjába lenni, jó volt látni, ahogy a turisták, civilek, éttermi dolgozók elcsodálkozva figyelték az eseményt és tudtak velünk együtt örülni.

Külön megtiszteltetés volt ahogy a parlament előtt vártak minket. Nem gondolom ezt pávaskodásnak, viszont pont az efféle megbélyegzés nem ildomos, hisz a felvonulók valós, gyakorlati szakemberek voltak, akik most megmutathatták magukat, fontosnak érezhették magukat. Elismerve érezhették magukat.

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



## Simon Gábor

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

Mindenképp fontosnak tartom, hogy az emberek-akik vendégként-ritkán találkoznak az étel elkészítőjével, itt ezt megtehessek. Látva a reakciókat, ami menetközben érezhető is volt, mindenkit büszkeséggel tölthet el! Amit esetenként mások kommentelnek, azzal pedig nem lehet és nem is kell foglalkozni. Tényleg jó ilyenfajta rendezvényeken részt venni, mert itt valóban embernek érezheti magát minden Szakács!



## Péntek Tamás

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

Sajnos nem tudtam részt venni a rendezvényen de követtem a felvonulást. A tematikus rendezvényekre mindenféleképpen szükség van! A felvonulás nem az én műfajom de tiszteletbe tartom mások döntését.



## 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.*

Mindenképpen szükség van ehhez hasonló rendezvényekre, mert legalább így meg tudjuk mutatni, hogy kik dolgoznak a konyhákban, vagy kik azok, akik a mindennapokban láthatatlanul tevékenykednek. Bízom benne, hogy egyre több ilyen és hasonló rendezvény lesz, ahol remélem egyre több kolléga mutatja meg magát, hiszen ez amellet, hogy társadalmi esemény, amellet csapatépítés is, ami a vendéglátásban nagyon fontos a jövőt illetően.



## Szappanyos Viktor

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

Akkor kezdem a végéről! Aki egy szakmai szervezet által meghirdetett felvonulásában páváskodást lát az nincs tisztában a szó jelentésével! Valóban van elég sok páva akit még dolgozni nem láttunk csak körbe veszi magát jó szakemberekkel és úgy fürdik a dicsőségben mintha az Ő érdeme lenne a konyhában kiizzadt siker. Le kéne szállni a magas lóról és megnézni, hogyha emberként viselkednek akkor ezt a szakács szakmát a csillagos égig lehetne repíteni. Ameddig csak az óvodás stílus megy addig nincs miről beszélni! A felvonulás nagyon jó hangulatban telt, rengeteg meglepett emberrel találkoztunk, még az ablakokból is lógtak és fényképezték, videózták a fehérkabátos szakácsok hosszú sorát. Ez egy jó kép a világban, rólunk szakácsokról, akár még egy turistáknak szóló reklámnak is megállja a helyét mikor Magyarországot kell népszerűsíteni. Remélem, hogy sokan ötletet tudtak meríteni a látványunkból, ha esetleg pályaválasztás előtt állnak. A felvonulási útvonal nem volt rövid és ennek ellenére nem találkoztunk negatív felhangokkal csak csodálkozó és érdeklődő tekintetekkel, rengeteg mosolylyal, tolongó fényképezőkkel. Június 5.-e igazán a mi, szakácsok napjának volt nevezhető. Amúgy egy régi eseményen alapul ez a felvonulás, amit az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete tagjainak felvetése alapján újra átszerettünk volna élni! Ez sikerült! Köszönöm a lehetőséget mindenkinek, akik nélkül nem jöhetett volna létre ez a nagyszerű esemény! A karaván halad...



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



## *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.*

A szakács szakma, mint igazi érték, így igen fontos volt megmutatni magunkat. Ez egy új hagyomány megteremtése. Láttassuk a világnak, hogy létezőnk, nem csak a konyhában, hátul van valaki!

Igen! Ezek is mi vagyunk, akik felvonulásunkkal hirdetjük a szakmánkat. Egyen felszerelésben, fehér kabát, fekete nadrág, és egy csodálatos

szakács sapka. Ez a mi „egyenruhánk”, jelezzük, mit is dolgozunk.

De évente elég egy felvonulás, mert azt már várja a tömeg, látványos, szép és újra csak látványos, ezek vagyunk mi! Jótékonykodunk, adunk a közöiségnek, ember központúak vagyunk, humánusak vagyunk.

Az egyesület tagjai a munka mellett, mindig látványosan jelen vannak a hétfévi fesztiválokon. Itt is találkozhatnak velünk, a séfekkel. Szóval, hajrá Szakácsok, Séfek.

De minden olyan, ebbe a szakmába dolgozóra is emlékezzünk meg, akik nem lehettek ott a munkájuk miatt, mert nélkülük, nem kerek ez a mi hivatásunk.

Igazán, értékes szakmát művelünk, értéket adunk. Jegyezzük meg:

„A magyar gulyást, csak és csak is: Fehér szakácskabátban lehet főzni! Nem pirosban és nem narancssárgában!



**1276**

**Vidékháló**  
**Telekommunikációs Kft.**

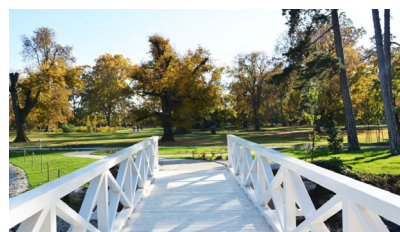
6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

**Kábeltévé-Internet-Telefon**

**Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!**



## KESZTHELY



Utazz Keszthelyre, és barangold be a környéket, úgy, hogy közben spórolsz. Látogass el a térségbe, nézd meg az ott található fürdőket, és a térség templomait, de a Balatont se hagyj ki.

A városvezetés célja a lakossági igények minél magasabb szintű kiszolgálása mellett az idegenforgalom, ezen belül a minőségi turizmus fejlődésének segítése. 1992 óta kétévenként újra megrendezésre kerül a „Helikon”, amelyen az egész Dunántúlról csaknem 4000 diák mutatja be művészeti tudását. Nemes burkolóanyagokból megépült a sétálóutca, új épületet kapott a Fejér György Városi Könyvtár, 2002-ben megnyílt a Balaton Színház és Kongresszusi Központ. Eredeti formáját nyerte vissza a szigetfürdő, vitorlaskikötő épült a „Libáson”. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton fővárosa” címnek.

2006-tól kezdődően Keszthely példás sikereket ért el az európai uniós pályázati lehetőségek kihasználásában. Hosszú távú városfejlesztési stratégia készült, és több fejlesztési projektet dolgozott ki és beruházásokat tervezett meg a városvezetés. 2010-ben vehette birtokba a lakosság az újonnan épült, Csik Ferenc keszthelyi olimpikonról elnevezett tanuszodát. Szintén 2010-ben indult a belváros nagyszabású megújításának első üteme, mely a régi fényét adja vissza a patinás Keszthelynek amellet, hogy modern elemekkel ötvözi. A kellemes sétatér, nyüzsgő, életteli teli, sokszínű városközpont a minőségi turizmus élénkítéséhez is hozzájárul. Szintén ezt a célt szolgálja a keszthelyi Balaton-part megújítása: díszkivilágítást kapott a parti sétány, megújult a móló bejáratánál található tér, valamint a Hullám és Balaton szálló műemlék épületének környezete is megszépült. A tervek fontos eleme egy fesztiváletterület létrehozása volt, mely alkalmas nagyobb szabadtéri programok befogadására. Keszthely jó úton halad, hogy megfeleljen a „Balaton főváros” címnek.

# Tippek...

## Plus

### Keszthely

2 felnőtt + 2 gyermek / 7 nap / 6 éjszaka\*

HungaryCard  
csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (Budapest–Keszthely, 2. osztály)	50% %	7.410 Ft
Szállás a keszthelyi Ovit Hotelben	10% HC	23.700 Ft
Kirándulás autóbusszal Hévízre	50% %	310 Ft
Hévízi gyógytó	50% %	5.200 Ft
Segway a hévízi High-Tech Sportok Bázisán	20% HC	2.800 Ft
Vidor Játékmúzeum és Tüskevár Panoptikum	10% HC	100 Ft
Csigaparlament megtekintése	10% HC	100 Ft
Hajókázás Badacsonyba	50% %	3.600 Ft
Ebéd a badacsonyi Borbarátok vendéglőben	10% HC	1.800 Ft
Helikon Kastélymúzeum kombinált jegy	20% HC	1.680 Ft
Diási Játékstrand	20% HC	510 Ft

HungaryCard Plus csomaggal  
a nyaralás során megtakarítható összeg:

**47.210 Ft**

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.





## Szakácsfelvonulás 2019.

2019. június 5-én rendezte meg, az immáron hagyományosnak mondható Szakácsfelvonulását az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete. A felvonulás célja, hogy népszerűsítse a Magyarország étele szakácsversenyt és a programba való csatlakozás lehetőségét, mely épp június 5-étől vált nyitottá. Valamint az is cél volt, hogy a sok esetben méltatlanul kevés figyelmet kapó szakácsok is megmutathassák magukat, megmutathassák azt, hogy kik készítik a konyhákban a napi sok ezer adag ételt.

2019. március 23-án került megrendezésre a Magyarország étele 2019. élőkonyhai szakácsverseny döntője, melynek győztesei Kelemen Roland és Papp László voltak, Hajdú-Bihari röfögő fantáziánévű ételükkel. A szervezők már a döntő napján bejelentették a díszfelvonulást, melynek keretében minden évben eljuttatják a receptúrát a Parlamentbe, így bárki szabadon csatlakozhatott ahhoz.





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

A menetzenét <a tavalyi évhez hasonlóan az idei évben is> a Budaörsi Városi Fúvószenekar és a Budaörsi Leopold Mozart Zeneiskola növendék-zenekara szolgáltatta.

A szakácsok vonulását a Crystal Dance Club nevű hódmezővásárhelyi mazsorett csoport tette még látványosabbá és vezette egészen a Parlamentig.

A szervezők számításai szerint, nagyjából 180 fő mozdult meg és kísérte a receptúrát, valamint a Hunguest Hotel Aqua Sol győztes szakácsait egészen a Kossuth térre, ahol a menetelőket Dr. Jakab István, az Országgyűlés Alelnöke várta.

A Kossuth téri ceremónia Asztalos István köszöntőjével kezdődött, melyben kitért arra is, hogy szakmai civil szervezetként meghatározó dolog, és kiváló visszajelzés, egyben hatalmas elismerés, hogy munkásságukat ennyien támogatják. Beszédében a jövő évi versennyel kapcsolatban is bejelentést tett, ugyanis elmondta, hogy:

**ÉPPEN 99 ÉVVEL EZELEŐTT TÖRTÉNT HAZÁNK LEGSZÖRNYŰBB TRAGÉDIÁJA, AZONBAN MI MÉGSEM KESEREGNI SZERETNÉNK A MÚLTON, HANEM ELÉRNI, HOGY A SZÁZADIK ÉVFORDULÓN IS ÚJRA NEMZETBEN GONDOLKODJUNK, EZÉRT PEDIG A JÖVŐ ÉVBEN MEGRENDEZÉSRE KERÜLŐ MAGYARORSZÁG ÉTELE 2020 SZAKÁCSVERSENYT A „NEMZETI ÖSSZETARTOZÁS” JEGYÉBEN HIRDETJÜK MEG.**

Tehát a versenykiírás módosulni fog, ugyanis várni fogják az elcsatolt területeken- és a diaszpórában élő honfitársaink nevezéseit is, tovább növelve és szélesítve ezzel a verseny rangját.

Dr. Jakab István az Országgyűlés alelnöke beszédében megköszönte a szakácsok munkáját, valamint elmondta, hogy:

ÜNNEP EZ A MAGYAR SÉFEK SZÁMÁRA, MÉGPEDIG AZÉRT IS, MERT EGY KOMOLY VERSENY UTÁN ELHOZTÁK A RECEPTEKET A PARLAMENTBE, AHOL MEGŐRZIK AZT AZ UTÓKOR SZÁMÁRA.

Valamint elmondta örül, hogy évről-évre egyre többen csatlakoznak ehhez a látványos és turistacsalogató díszfelvonuláshoz. Az alelnök megjegyezte, hogy:

VAN AZ ORSZÁGGYŰLÉSNEK BORA, HAMAROSAN LESZ PÁLINKÁJA IS, AHHOZ PEDIG KIVÁLÓ ÉTEL DUKÁL. ÍGY REMÉNYEISZERINT, AMIKOR AZ ORSZÁGGYŰLÉSSEN DIPLOMÁCIAI FOGADÁSOK LESZNEK, AKKOR AZ ASZTALRA KERÜL EZ A SZAKÁCSVERSENYBEN GYŐZTES ÉTEL IS, MELYBEN A HAZAI VIDÉK ÉS A SZAKÁCSOK SZAKTUDÁSA IS VISSZAKÖSZÖN. ÖRÖM EZ MINDANNYIUNKNAK, HISZEN EZZEL IS A MAGYAR GASZTRONÓMIÁT ÁPOLJUK.

A beszédekot követően Kelemen Roland és Papp László jelképesen átadta a receptúrát a szervező Egyesület elnökének, aki arra kérte Dr. Jakab Istvánt, hogy őrizze azt meg az utókor számára.





Asztalos István a rendezvény végén megjegyezte, hogy büszke a mai napra, hogy ennyi embert meg tudtak mozgatni, büszke, hogy a belvárost a szakácsok miatt zárták le, mert ezt ők is megérdemlik, hiszen hétvégét vagy ünnepnapot nem ismerve, áldozatosan, a vendégektől elzárva, de annál nagyobb alázattal végzik a munkájukat, így a figyelem <évente legalább egyszer> nekik is kijár.

Végül pedig arra kérte a hazai vendéglátás szereplőit, hogy minél többen vegyenek részt a programban és minél többen vegyék fel a Magyarország étele 2019-et. Ami az előző évi tapasztalatok szerint csatlakozók részére nagyobb forgalmat vagy új vendégeket hozhat.

AI



GUSTO



## Besztercei szilva pálinka



A lágy aszalt szilvás zamatú besztercei szilvapálinka egy hagyományos ízvilágú ital, melyet a modern technológia tett elegánsan gyümölcsössé.

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

ELKÖTELEZETEK 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)

## EGYRE KEVESEBB A VENDÉGLÁTÓS!

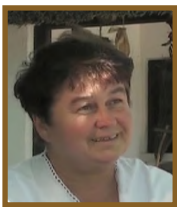
Sokat gondolkodom manapság, hogy hová tűntek azok a vendéglátósok, akik nem egymás ellenségeinek tekintették a konkurencijukat, hanem ugyanolyan szakmát űzőnek, így az ilyenek az egymás megsegítésétől sem riadtak vissza. Magam is tapasztaltam olyat, hogy egy üzlet a másiktól kért kölcsön némi csirkemellet, vagy éppen néhány kiló lisztet, ha kifogyott a készlete, amit aztán a legelső alkalommal vissza is juttott. De a korabeli vendéglátós azt is tudta, hogy ebben a szakmában tisztességesen megélhetésre lel mindenki, aki megfelelő hozzáállással bír. Igaz, ezt a tisztességes megélhetést egy életre képzelte el

és annak megfelelően hosszútávra rendelkezett be. Megfizette az alkalmazottait, de semmi esetre sem rajtuk akart spórolni. Tudta és magára nézve kötelezőnek tekintette a mondást, miszerint „élni és élni hagyni!”

Ezzel szemben manapság egy új fajta vezető szaporodott el, aki a szöges ellentéte a vendéglátósoknak, ezért a megnevezése is csak vendéglátó. A vendéglátó az, aki mindent profitban mér, akinek az ember és a vendég is csak kötelező elem a rövidtávú meggazdagodás útján.

Sajnos szomorú, de tapasztalat: egyre kevesebb a vendéglátós!

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## BIOLÓGIAI SOKFÉLESÉG



Mit értünk biológiai sokféleségen, mi köze van ennek a napi ételmünkhöz, és mit tehetünk a megőrzése érdekében?

A Slow Food, mint gondolat azzal kezdődik, hogy megismerjük a régiót, ahol élünk: észrevesszük, megfigyeljük, megkóstoljuk, felismerjük az ízeit és aromáit. Érzékszerveink és kíváncsiságunk révén aztán megismerkedhetünk más régiókkal és országokkal is: megőrizzük egy utazás emlékét az ott kóstolt kenyér, sajt vagy méz felidézésével; ötleteket, termékeket és recepteket cserélünk más országokban működő Conviviumokkal.

Ezért kulcsfontosságú minden Convivium számára, hogy fedezze a saját térségében a „jó, tiszta és fair” elv szellemében dolgozó termelőket: sajtkészítőket, pásztorokat, méhészeket, pékeket, gazdákat... Az idősekkel kell beszélnünk, hogy megismerjük és rögzíteni tudjuk az ő helyi tudásukat, ugyanakkor meg kell keresnünk azokat a fiatal vállalkozókat is, akik visszatértek a mezőgazdaságba, a földhöz.

Rendekné Olgi  
Slow-food Hungary  
Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Tavaszi versek, rigmusok:*

*Drégely László:*

*Nyári tánc*

*Tarka réten,  
Fák alatt,  
Fiúk- lányok  
Játszanak.  
Körbe állva,  
Táncot járva,  
Mindenkinek  
Víg a párja-  
Velük mulat  
Tündér lánya,  
Napsugár a  
Koronája.*

\*\*\*\*\*

*Drégely László:*

*Nyári zápor*

*Eső, eső  
Megered,  
Sírnak fenn a  
Fellegek.  
Patak fölött  
Mint a híd,  
Szivárványból  
Magas ív.  
Azon át csak  
Madár jár,  
Egyenest a  
Napba száll.*



*Nemzeti Egység Klaszter*

**Csatlakozz, és építs...**

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

- Mit eszik a vegertáriánus kannibál?
- Zöldségest!

- Miért nem cseréli ki a szőke nő az akvárium vizét?
- Mert azt várja, hogy a halak megigják az előző adagot.

- Ez a színész nő olyan mint az influenza.
- Hogyhogy?
- Gyakran fellép, és könnyen meg lehet kapni...



- Mi az abszolút dilemma?
- ???
- Megtudod, ha megkérdezel egy zsidót, hogy kér-e egy kis disznóhúst, ingyen?

- Jean, mégsem veszem meg azt a Picasso festményt.
- Miért nem, uram?
- Nincs rá keret.

A sportoló fekszik a kórházban. Az orvos megméri a lázát:  
- Ez bizony 39 fok.  
- És mennyi a világrekord? - kérdi a sportoló.

Pistike megkérdezi az apját:  
- Apuci! Van az Istennek felesége?  
- Dehogyan van - feleli a papa -, hiszen akkor nem lenne mindenható.

- Melyik a legszerencsétlenebb állat?
- ???
- A borjú, mert az anyja egy tehén, az apja meg egy barom.

- Képzeld mama! - zokog a lány az anyának.
- Rájöttem, hogy a férjem a pénzemért vett el feleségül.
- Örülj neki! Úgy látszik mégsem olyan hülye, mint amilyennek látszik.

Megkérdezték a Rabbit, igaz-e, hogy erkölcsstelen egy földszinti lakásban fényes nappal, nyitott ablakkal nemi életet élni.

A válasz:

- Nem erkölcsstelen, de praktikusabb nővel!

# Pátzay

*Prémium*

*Pinot Noir Rosé*

2018



Kristálytisza halvány rózsza színe és magas viszkozitása eleganciát és nagy beltartalmat sejtet. Kóstolva a száraz korty, málnával és eperrel nyit, melyhez friss barack és virágosság társul.

[www.villapatzayhotel.com](http://www.villapatzayhotel.com)

## Megnyílt a felújított Halasi Csipkeház és Csipkemúzeum

A felújított Halasi Csipkeház és Csipkemúzeum ad ismét ott-hont a magyar iparművészet különleges, egyik legismertebb varrótechnikájával készített csipkéinek – fogalmazott megnyitóbeszédében V. Németh Zsolt, a kiemelkedő nemzeti értékek felügyeletéért felelős miniszteri biztos.

A 70 milliós uniós és hazai forrásból felújított, és ünnepi kerek között átadott kiskunhalasi Csipkeházban otthonra leltek a százéves hagyományt őrző csipkecsodák. A Halasi Csipke több mint egy évszázadra visszatekintő múltja állandóságot, biztonságot és stabilitást sugall – mondta V. Németh Zsolt.

A 2014 óta hungarikum címet viselő halasi csipke máig élő hagyományát ápolók megérdemlik a tiszteletet. A csipkekészítők művészi szinten, egyedülként tartják fenn a generációkon átörökített, magas színvonalon űzött iparművészeti technikát – értékelt a miniszteri biztos. V. Németh Zsolt hangsúlyozta: a halasi csipkevarrás a jelenkor viszonyai között is megállja a helyét és részévé válhat a mai viselet- és lakáskultúránknak is.

(OPH)

**WWW.HIDEGKONYHA.FRIEDMANN.HU**

**+36 20 572 0601**

2040 BUDAÖRS IFJÚSÁG UTCA 22 FRIEDMANN@FRIEDMANN.HU

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2019. 09. 01.  
LAPZÁRTA: 2019. 08. 15.



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



MAGYARORSZÁG  
TURISZTIKAI  
KEDVEZMÉNY  
KÁRTYÁJA



# 2019