

„...és minden a helyére kerül!”



ELMÁLAS

magazin

PUDINGOS EPRES PISKÓTA

MI BÜSZKÉK VAGYUNK!

PALEO PITE, BARACKAL

A SOUS-VIDE TECHNOLÓGIÁI 7.

RETRÓ VAGY NEM?

Esizma András
„...a törekvő...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

09

FOGJAKI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

www.oldalasmagazin.hu | info@oldalasmagazin.hu



A tartalomból:

TEPSZI.HU

5.
oldal

Pudingos epres piskóta – glutén- és tejmentes

6.
oldal



GASZTRONAUTA

Gasztronauta: A Sous-Vide alap-technológiái 7. - a titok

OBJEKTIV

18.
oldal

Interjú Csizma Andrással, aki a margitszigeti Thermal Hotel séfje.

43.
oldal



Vajon meddig tartható a munkaerőhiány? - erről a témáról kérdeztük szakértőinket

MINDENMENTES

36.
oldal

Retro, vagy nem?-

55.
oldal

Minek az új?

Betyárvilág a kiskunsgáiban

Vélemény

54.
oldal

Mindenkinek jobb lenne!

+1
oldal



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

Köszöntő:

Elmúlt a nyár és kezdődik az ősz, ami talán az egyik legszebb évszak, mely a szivárvány öszszes árnyalatát képes felvonultatni. A nyári szezon elmúltával ez az időszak kiváló lehetőség lehet arra, hogy feltöltődjünk és felkészüljünk az előttünk álló és közelgő télre. A magunk módján mindent megteszünk, hogy érdekes és tartalmas cikkekkel segítsük ezt. Ti pedig kövessetek minket, kövessétek az Oldalás magazint!

Asztalos István
Főszerkesztő



Impresszum:

HU ISSN 2062-9826

Az Oldalás magazin, havonta megjelenő ingyenesen letölthető kiadvány.

Felelős kiadó:

Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület;
6090 Kunszentmiklós, Szász Károly u. 14.;

Adószám: 18216767-1-03;

Nyilvántartási szám: 14363;

Számlaszám: OTP Bank: 11732150-30011756;

Főszerkesztő: Asztalos István;
foszerkeszto@oldalasmagazin.hu

Rovatvezetők:

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

Digitális munka: Jóbóru Szabolcs;
Fotó, illusztráció: Oldalás magazin,
pixabay.com

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésfeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:

www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalás magazin 2016

Légy részese és használd ki a lehetőséget, küldj Te is kérdést a „Nagylátószög” című rovatunkba, hogy azt szakértőink megválaszolhassák! E-mail: info@oldalasmagazin.hu

HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŰEN SOKSZÍNŰ...



B BASIC
S STANDARD
P PLUS

IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2019

- 1500 forint kedvezmény a heti, és a havi D1 autópálya e-matrica árából
 - félárú vagy ingyenes közlekedés
- 10–20% kedvezmény szállás- és vendéglátóhelyeken
- 10–50% kedvezmény strandokon és termálfürdőkben
- 20–100% kedvezmény színházakban és múzeumokban

Információ:

Hotelinfo Kft. 1056 Budapest, Váci u. 78-80.,
Tel.: 1/267-0896, e-mail: info@hungarycard.hu
www.hungarycard.hu



Hogy kéznél legyenek a kedvezmények:
MÁR MOST FELTUDJUK IS!

Játék

NYERD MEG



Mozijegy vásárlása során érvényesíthető a
Hungary Card kedvezmény?

A: IGEN

B: NEM

Megfejtéseiteket küldjétek el,
az info@oldalasmagazin.hu címre.



HAVI NYEREMÉNYÜNK: A HUNGARY CARD PLUS, A HUNGARY CARD KIADÓJA, AZAZ HOTELINFO KFT. FELAJÁNLÁSA.

A JÁTÉKBAN, CSAK 18 ÉVEN FELÜLIEK VEHETNEK RÉSZT! A NYERTEST E-MAILEN ÉRTESÍTJÜK!



PUDINGOS EPRES PISKÓTA – GLUTÉN- ÉS TEJMENTES

Először a pudingot készítem el, a tejszínt és a tejet elkeverem, felteszem melegedni a kétharmadát, az egyharmadba elkeverem az édesítőt/cukrot és a pudingport, majd hozzáöntöm a langyos tejhez. Kevergetve főzöm sűrűre. Fóliával

letakarva hűtöm, sőt néhányszor átkeverem, hogy ne bőrösödjön.

A piskótához a liszteket összekeverem a keményítővel és a szódadikarbónával, a tojások sárgáját kikeverem a cukorral, a fehérjét habbá verem. A cukros tojáshoz folyamatosan keverve adagolom az olajat, aztán a vizet, majd apránként a lisztes keveréket, végül az egészbe beleforgatom a felvert tojáshabot.

A tésztát sütőpapírral bélelt tepsibe öntöm (az én erre használt tepsim 32X22 cm), majd kanállal belepötyögtetem a pudingot, egy kicsit bele is nyomom, végül a megtisztított mérettől függően félbevagdalt eper szemeket.

Előmelegített 180 fokos sütőben kb 30 perc alatt megsütöm. Túpróba javasolt, vigyázva, hogy a tésztás és ne a pudingos részbe szúrjunk.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Hozzávalók:

4 személyre

15 dkg rizsliszt, 10 dkg

kölesliszt, 2 dkg keményítő,

4 tojás, 10 dkg eritrit, 1 dl víz,

1,2 dl olaj, 1 lapos evőkanál

szódabikarbóna, csipet só

35 dkg eper

Puding: 1 tasak vaníliás

pudingpor, 2 dl rizstejszín,

1,5 dl rizstej,

6 evőkanál eritrit

Gasztronauta: A Sous-Vide alapterchnológiái 7. A TITOK

A sous-vide technológia gyakorlati megvalósításának mikrobiológiai, mikrokémiai és élelmiszerbiztonsági szabályai.

A Sous-Vide alkalmazása során minden esetben egy olyan komoly ellenőrzés mellett végigvitt technológiát kell értelmezni, amelyben a legmesszebbmenőkig, betartják az élelmiszerbiztonsági szabályokat.

A termék előállítás során a mikrobiológiai veszélyek elkerülése a legfontosabb feladatok közé tartozik.

A technológia alatt különböző gátló tényezők beiktatásával ezt meg tudjuk valósítani.

A Hőmérséklet fontossága

A beérkezett és feldolgozatlan alapanyagok átvétele, tárolása 2 0C alatt történjen, e hőmérsékletet a feldolgozás és előkészítő tevékenység alatt is tartani kell, például szeletelés, darabolás, pácolás, vákuumcsomagolás! Némely szakirodalom szerint a feldolgozás előtt fél egy órával ki kell venni a húst a hűtőszekrényből, hogy átvegye a kinti hőmérsékletet, mert így a hőkezelési idő nem hosszabbodik meg, de ez élelmiszerbiztonsági szempontból nem illeszthető bele a jó gyártási és higiéniai gyakorlatba, főként a Sous-Vide kritikusan alacsony hőkezelési hőmérsékleteibe.

A Vákuumcsomagolás

Vákuum csomagolás alkalmazásával mely a levegőt és nedvességet nem eresztí át, az oxigén kizárása gátolja az aerob baktériumok elszaporodását. A hegesztés minden ponton folyamatos és sérülésmentes kell, hogy legyen, és fontos, hogy szabad szemmel láthatóan teljesen légmentes!

Hőkezelések és a szaprofiták

„A hőkezeléssel biztosítani kell, hogy az anyag hidegpontjában is kellő méretű mikroorganizmus pusztulás következzen be”. (Polyákné és Dalmadi, 2007)

Az élelmiszerekben lévő egyes mikroorganizmusok elpusztításához, vagy szaporodásuk meggátolásához (a csíraszám csökkenéshez, azaz a pasztörizációhoz) szükséges hőkezelések időtartamát, a sejtek hőmérséklettől függő pusztulási sebessége és az szabja meg, hogy a hőközlő közeg hőmérsékletét a termék milyen gyorsan képes felvenni, milyen gyors a hőbehatolás (hőpenetráció). Ezért olyan mértékű hőkezelést kell alkalmazni, amely 900C 2 perces hőkezeléssel egyenértékű, a 6 D elvet követve C. botulinum spórák hat nagyságrendű csökkenését vonja maga után. A későbbiekben szó lesz majd a 7D elvről is.

A fehér húsú szárnyasok (szalmonella) és



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



info@gasztronautakft.hu

*

www.gasztronautakft.hu

EZ MOST NEKED SZÓL:

- Ha 2019-ben sem 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***

Az Oldalas magazin olvasóinak további 10% kedvezmény vákuumtasak vásárlási utalványon.

Rendelésnél hivatkozz:

„Oldalas sous-vide”
10% kuponra!



PROFI ÉTTERMI CSOMAG A LEGJOBBAKNAK

- >>Maghőmérő csatlakozós Sous-Vide kád 10 programmal, ajándék tűszondával***
- >>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***

849.000-Ft+ÁFA ;

26 CM-ES EASY VÁKUUMGÉPPEL 639.000-Ft+ÁFA

42 CM-ES TOP VÁKUUMGÉPPEL 969.000-Ft+ÁFA

a halak (*Lystheria*) esetében különösen fontos az előírt. maghőmérséklet elérése, amely biztosítja a megfelelő mikrobiológiai tisztaságot.

Az ideális főzési idő és hőmérséklet, a halkészítmények esetében méretétől függ, de különösen veszélyesek a kagyló, rákok, és a homár, ezért ezen alapanyagok esetében az irányadó hőmérsékletnek a 70°C maghőmérséklet határozható meg biztonságosan.

A táblázatban található adatok abban az esetben követendők, ha sous-vide félkész terméket szeretnék elkészíteni, mert ekkor szükség van a mikrobiológiai tisztaság elérésére, azaz a pasztörözésre.

Példa a pasztörözésre;

Egy 20 mm vastag szelet esetében 60,50C

kezeléssel 41 perces hőkezelési idővel biztosított a termék mikrobiológiai tisztasága, és elértük a 6D pusztulási mértéket is a *Listeria monocitogének* tekintetében.

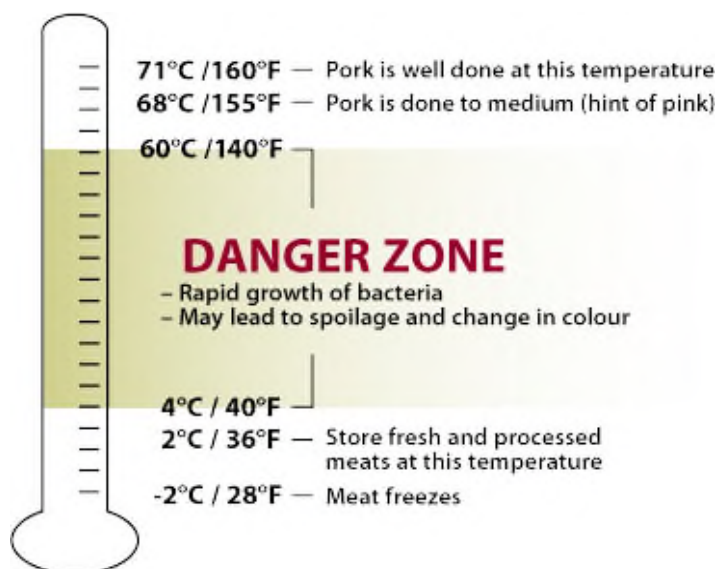
E hőmérsékleti tartományban a feloldhatatlan kollagén denaturálódik, és zselatinra bomlik, magasabb hőmérsékleten ez a folyamat gyorsabban következik be. (Powell et al., 2000, This, 2006)

A hőkezeléseknél és a hűtésnél is fontos szem előtt tartani a veszélyzónákat, azaz azt a hőmérsékleti tartományt, ahol a baktériumok szaporodása a legintenzívebb. Ezt a zónát mind a felmelegítésnél, mind a lehűtésnél fontos a lehető legrövidebb időn belül áthidalni. A 10 és 50 fok közötti tartomány még a vákuum alatti hőkezelésnél is veszélyes tartomány, csak a direkt főzési módszerrel ajánlott alkalmazni.

1.Táblázat. Hőkezelési adatok *Listeria monocitogen* 6D pusztulására vonatkoztatva

Pasztörözési idő percben (5°C-ról)

<u>mm</u>	<u>55°C</u>	<u>57.5°C</u>	<u>60.5°C</u>	<u>63.5°C</u>
5	1:17	42	21	10
10	1:21	46	25	15
15	1:28	53	32	22
20	1:37	1:02	41	31
25	1:49	1:14	53	41
30	2:03	1:29	1:06	54
35	2:20	1:45	1:21	1:07
40	2:40	2:03	1:38	1:23
45	3:01	2:23	1:56	1:39
50	3:24	2:45	2:16	1:57
55	3:49	3:08	2:37	2:16
60	4:16	3:33	2:59	2:36
65	4:44	3:59	3:23	2:58
70	5:14	4:26	3:48	3:21



A savas marináddal történő pH érték csökkentése ezekben az esetekben is csökkenti a mikrobiológiai kockázatot.

1. Táblázat. Hőkezelési adatok *Listeria monocitogen 6D* pusztulására vonatkoztatva

Egy másik kutatás esetében -180 C-ról (fagyasztott) kiolvastott és utána hőkezelt hússzelet adatait tekinthetjük meg. A terméket 0,50 C vízfürdőben addig olvasztom, míg az 50C maghőmérsékletet el nem éri, és utána sous-vide hőkezelem. Ez a kezelés a hús számára hosszan tartó tárolási időt biztosít, mert a fagyasztással sok baktérium elpusztul. A fagyasztott hús kristályszerkezete megváltozik, a nedvesség egy része eltávozik a húsból, ezért minőségi és hőkezelési veszteség szempontból nem ideális megoldás, viszont eltarthatóság szempontjából mérlegelendő tényező véleményem szerint.

Az előkészített sous-vide csomagokat a kádban lévő víz beállított értékre történő temperálásáig érdemes sokkoló fagyasztásnak

alávetni. A hirtelen hőmérsékletkülönbség hatására blansírozáshoz hasonló folyamat játszódik le a vákuumtasakban és elősegíti az alapanyag csírátlanítását. Különös módon ekkor a húsok minősége is javulni fog, mert relatív kevés időt tölt el a bomlási hőmérsékleten. A blansírozáshoz és a fagyasztáshoz kizárólag magas kioldódási hőértékű Sous-Vide Chef sterilizáló vákuumtasakok használhatók, melyek minden engedéllyel és laborvizsgálati eredménnyel rendelkeznek a biztonságos Sous-Vide félkész termékek gyártásához. Minden más alapanyag 40 fok felett mérgezőanyag kioldódást eredményezhet, ez nem játék.

Gyakorlatilag az előző mondatokban rejlik a Sous-Vide TITOK, azaz az egyensúly megteremtése a minőség és az élelmiszerbiztonság között kompromisszumok nélkül!

Gasztronauta távoktatás platforma már rendelkezésére áll az Oldalas magazin olvasóinak az info@gasztronautakft.hu email címen lehet bővebb információhoz jutni, illetve a gasztronautakft.hu weboldalon a távoktatás menüpontban.. Írd a tárgymezőbe, hogy oldalas recept és küld el az emailt. Írd le milyen géped van, és azt a módszert küldi, ami számodra a legjobb

Csidei Tamás

Az új konyhatechnológiák
szakoktatója

www.gasztronautakft.hu

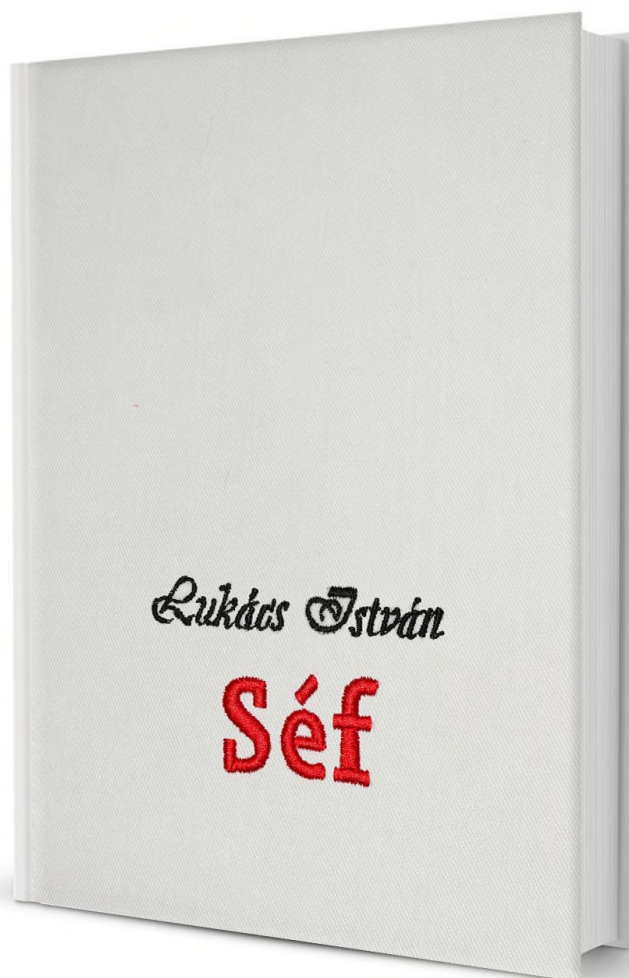
info@gasztronautakft.hu



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

MI BÜSZKÉK VAGYUNK!

Kivételes helyzetben vagyok, mivel jelen cikk írója és az abban boncolgatott téma megszólítottja is vagyok egyben. Különleges dolog ez, és különleges felelősség, mivel senkit sem szeretnék soraimmal megbántani, mert az nem, de a helyreigazítást megtenni viszont cél. Amire egyébként nem a közérzetem, pusztán az objektív tájékoztatás céljából van szükség. No, de akkor csapjunk is bele.

Köztudott, és a legtöbb kolléga már bizonyára értesült róla, hogy Várhelyi Miklós, Kocsonya Kálmán Magyar Ezüst Érdemkereszt kitüntetését, míg Paskó Csaba Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetését vehetett át a személyes közbenjárásom okán, amit az elnökségem alatt, az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete következő sikerének élek meg. Öröm ez számomra, mert ezzel a kitüntetéssel újra szakács kiválóságok munkáját ismerték el.





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!

De jó magyar szokás szerint, nem lehetett teljes az örömöm, hiszen <a több, mint ezeröttszáz gratuláció mellett> volt egy-két elégedetlenkedő hang is, amit nem tudunk, de igazából nem is akarunk letagadni. A szabad véleménynyilvánításhoz mindenkinek joga van, amit mi tiszteletben is tartunk, mégis annak módján és a szövegezésen meglepődünk.

Megjelent ugyanis, hogy „a tolvajok érdemkeresztet kapnak”, amit később azzal egészített ki a szerző, hogy mindezt érdemtelenül kapták, valamint a szövetség (ami valójában Egyesület - a szerk.) legitimitását is kérdőre vonta. Egyúttal kifejtette, hogy szerinte a Michelin csillagos séfek lennének megfelelőek a kitüntetésekre. Meg „amúgy se nyaljuk ki az idős séfek seggét”.



FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!

WWW.ETRENDEGYESULET.HU

Ezek érthető gondolatok <főként személyes véleményként>, még akkor is, ha egyértelműen kilátzik a személyes sértettség belőlük. Így a „tolvajok” részt nem is boncolgatom, mivel a szerző sem tért ki a pontos részletekre, tehát azt sem tudjuk mire gondolhatott, amikor mindezt gépelte.

Mégis, ha már múltidőben fogalmazta meg, halkan jegyzem meg, hogy a régi <főleg a gebines> időkben szinte nem volt olyan vendéglátóipari dolgozó, aki ne két kézzel kaszált volna, mint ahogy manapság a nem bejelentő, munkabérrel trükköző főnökök sem angyalok, így igen nehéz dolgunk van, ha azt szeretnénk eldönteni, ki közülük a „tolvaj” és ki nem az. Summázva, ebbe tényleg nem kívánok belefolyani. Abba viszont igen, hogy tudassam vele, mi a mi véleményünk.

Kettő és fél évvel ezelőtt, a megválasztásom napján arra tettem ígéretet, hogy a szakácsok dolgoit megpróbálom az illetékes helyeken megfelelően képviselni. Akkoriban egyértelmű volt számunkra, hogy a szakács szakmának nem volt méltó képviselete, de az is lehet, hogy semmilyen. Az azóta eltelt időszakban is folyamatosan ezen ígéretünknek megfelelően tevékenykedünk, hangsúlyt fektetünk arra,

hogya a hozzánk csatlakozó kollégákat mozgassuk, számukra ismertséget, elismertséget és lehetőséget teremtsünk, vagy hovatartozást adjunk, mindeközben pedig a megfelelő módon az érdekeikben is eljárunk. Ilyen esetben is, amikor a kollégák állami kitüntetések vehetnek át munkájuk elismeréseként, csak ezeket az ígéreteinket teljesítjük. Nem értjük kinek és mi baja van ezzel?

Azt sem tartjuk elegánsnak, ha valakiről azt állítjuk, hogy érdemtelenül kap meg egy állami kitüntetést, amit egyébként több körön át egy illetékes bizottság vizsgál. Az sem elegáns, ha figyelmen kívül hagyjuk, hogy bármelyik kitüntetett, kollégák ezrei szakmai pályájának fejlődésében és versenyfelkészülésük tucatjaiban volt partner, mi mégis megkérdőjelezzük az e mögött lévő 40-50 év munkásságát. Ez nem szép dolog. Ahogy az sem, ha adott esetben az ilyenkor kijáró gratuláció helyett nyilvános lejáratásba, valamint támadásba lendülünk. Nem szép dolog ez és még átlátszó is.

Azt is meg kell jegyezni, bár a szisztémát és a benne értékelt teljesítményeket elismerem, mégsem gondolom helyes célnak, hogy a Michelin csillagot az állami kitüntetések közé kellene emelnünk, ahogy azt sem, hogy egy étteremtesztelés pozitív eredménye <bármilyen elismert is> állami díjat kellene érjen. Mert míg a Michelin csillag egy étterem éves munkáját <szakmailag> értékeli, addig „az érdemkereszek a nemzet szolgálatában, az ország fejlődésének elősegítésében, a haza érdekeinek előmozdításában és az egyetemes emberi értékek gyarapításában végzett kimagasló, példamutató tevékenység elismeréseként adományozható”. Ahogy az is ferdtetés, hogy a kitüntetéssel automatikusan állami pénzek járnak, amin aztán lehet „osztzkodni”. Ez sem igaz.

Minden kitüntetésnek megvan az a hátránya, ami persze az előnye, hogy nem mindenki kaphatja meg, ezért hát életpályákat összehasonlítani (legyen az fiatal, vagy idős) és irigységből személyeket támadni nem túl szép dolog. Előre mutatónak pedig végképp nem nevezhető.

Személy szerint úgy érzem az viszont előremutató gondolat, ha minden évben három személyt ilyen módon elismerünk, annak még lehet olyan hatása, hogy példát és lehetőséget mutat a szakmában tevékenykedőknek, hogy mit és miért érdemes. Ahogy minden kitüntetés, valahol ez is azért jött létre, hogy elismerjen és ösztönözzön, mi pedig ezt a munkánkat büszkén vállaljuk.

Sokszor elgondolkozom azon, hogy emberek miért mindig csak mások munkáját kritizálják, ha éreznek magukban elég ambíciót és kitartást, miért nem csinálják náluk sokkal jobban? Vagy miért és hogyan jutnak el odáig, hogy a barátságaikat pillanatnyi reflektorfény és az általa keltet rövidke figyelem érdekében beáldozzák. Tényleg ennyit ér „15 perc hírnév”, vagy ezt csak valaki érdekében történt provokálásnak tekintsük?

Mindegy is, mi büszkék vagyunk!

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 elérhetőségek valamelyikén.



www.etrendegyesulet.hu

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 elkezdték 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?





Csizma András

„a törekvő”

Ebben a hónapban egy olyan tehetséges fiatalembert szeretnék bemutatni, aki nem volt rest tenni azért és a ranglétrát végig járni, hogy egy napon a margitszigeti szállodák konyhafőnöke lehessen. Ő nem más, mint Csizma András, akinek alázattal tanítani lehetne. Olvassátok hát a vele készített interjúmat, íme:



Képünkön: Csizma András

■ **ANDRIS, KEZDJÜK ONNAN, HOGY RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?**

1982-es születésű vagyok. Édesanyám törökszentmiklósi származású, de én már Budapesten a 13. kerületben születtem, majd a belvárosban éltem a szüleimmel. Jó tizenöt éve költöztem újra vissza a tizenháromba. A feleségemmel tíz éve vagyunk együtt, de csak három éve vagyunk házasok és a legnagyobb örömömre ma már van egy gyönyörű kislányunk.

■ **VOLT VALAKI A CSALÁDBAN, AKI VENDÉGLÁTÓZOTT?**

Senki. Nekem is onnan jött, hogy édesanyám mellett mindig ott sürgöttem a konyhában és amit csak tudtam segítettem neki. Nyilván először csak a mákot darálhattam meg a sajtot reszelhettem, de ahogy egyre jobban belettem, a feladatok is komolyodtak. Ő háziasszonyként, nem szakmailag volt

kimagasló, sőt amikor már szakács lettem tudtam, hogy milyen hibákat követett el, mégis elvarázsolt ahogy sürgött a konyhában, a főzés szeretete is tőle származik. Így végül ezt a pályát választottam.

■ **EGYÉRTELMŰ VOLT, HOGY SZAKÁCS LESZEL?**

Számomra igen. Azonban édesapám a Piaristákhoz szánt volna, mert ő és a bátyám is jogászok lettek, így nekem is ezt a pályát szánta. Igen ám, de ez engem nem érdekelt és szakács lettem. Később aztán édesapám is belátta, hogy az én utam ez.

■ MELYIK ISKOLÁBAN TANULTÁL?

A Gundel Károly vendéglátóipari iskola padjait koptattam 1997 -2001-ig.

■ AZ AKKORI KÉPZÉS MILYEN VOLT ÍGY VISSZAGONDOLVA?

Tanulhattunk volna mást, vagy többet. Akkoriban a magyaros vonal volt az iskolában az irány, a képzés végül is egy használható tudást adott, így szerintem a kornak megfelelt. Ami mégis hiányzott, az a modern technológiák ismerete, ami akkoriban tört be hazánkba, azokról jó lett volna még hallani.

■ AZ OKTATÁSNAK VÉGÜL IS AZ LENNE A DOLGA, HOGY BIZTOS ALAPOKKAL RENDELKEZŐ MUNKAERŐ KERÜLJÖN A PIACRA. NEM IGAZ?

Abszolút, de ez szerintem meg is volt még akkoriban. Ma már óriási a probléma. Sajnos, akik ma szakács szakmára jelentkeznek, nem is igazán tudják, hogy mit akarnak. De, hogy őszinte legyek a tanulók hozzáállását ismerve nem is hiszem, hogy némelyikükből bármikor szakács lesz, így felesleges a képzésük.

■ MA MILYENEK A TANULÓK?

Akik kijönnek az iskolákból és eljönnek hozzánk gyakorlatra <még az a maradék, aki van >, igazság szerint azt sem látom bennük, hogy ők ezt nagyon akarnák. Vannak hiányosság.

■ VISSZATÉRVE HOZZÁD, MERRE VOLTÁL TANULÓ?

A Hotel Astoriában és a Marriot Hotelban voltam tanuló, tanárom pedig Paár Gyula volt, valamint Tomis Anna.

■ KIT TARTASZ A MESTEREDNEK?

Az Astoriában Farkas Gyula, a Marriottban Gullner Gyulától tanulhattam. Mégis, amikor a Margitszigetre kerültem, akkor jöttem rá, hogy nagyon nem tudok semmit. Szerencsére itt egy olyan felkészült csapat fogadott, akiktől rengeteget tanulhattam. Ezért külön nem is emelnék ki senkit, sokkal inkább a teljes csapat játszott közre a fejlődésben, így mindenkinek hálás vagyok. Ők a mai napig a barátimmá váltak.

Képünkön: Csizma András



„...HIÁBA A BIZTOS MUNKAHELY,
BEJELENTÉS ÉS A SOK JUTTATÁS,
HA CSAK A NETTÓ SZÁMÍT...”

■ A TANULÓIDŐSZAKOT KÖVETŐEN MERRE MENTÉL TOVÁBB?

2001-ben befejeztem az iskolát, egyből el is kezdtem munkát keresni. Mivel a Marriott-ban betelt a létszám, oda nem vettek fel, így jutottam a Margitszigetre, ahová viszont azonnal felvettek. Emlékszem augusztusban már kezdenem is kellett, aminek nem örültem, mert azt hittem, hogy a nyarat még kiélvezhetem, de természetesen a munkát a megadott időben felvettem és tulajdonképpen azóta itt vagyok. Ez ma már 18 éve.



■ MINEK KÖSZÖNHETŐ, HOGY ILYEN SOKÁIG MEGMARADTÁL EGY HELYEN?

Pont, amit az előbb mondtam, hogy egy nagyon jó csapatba kerültem bele. Volt egyébként többször, mikor elgondolkodtam a váltáson, hívtak hajóra és külföldre is, ahol egyengették is volna az utam, de mindig valahogy úgy adódott, hogy volt, ami itthon tartott.

■ MONDASZ ERRE PÉLDÁT IS?

A státusz előre lépések, amikor mondjuk kineveztek részlegvezetőnek, majd séfhelyettesnek azok mindig ösztönöztek és húztak tovább, hogy új energiát kapjak. Aztán a feleségemet is megismertem, így szintén lett, ami itthon tartott.

■ EZ AZTÁN KOMOLY ÉS FELÍVELŐ KARRIERRÉ VÁLT.

Igen, végül is ez teremtette meg számomra, hogy tanulmányidőszakot követő első munkahelyre bekopogásától a szálloda séfjévé válásig végig küzdjem az utam. De szerencsére így a munkahelyemmel kapcsolatban hatalmas ismerettel és tapasztalattal rendelkezem.

■ EZ ELŐNY IS ÉS HÁTRÁNY IS EGYBEN.

Így van, inspiráció és kapcsolati tőke szempontjából hátrány, de munkahelyi tapasztalat szempontjából viszont hatalmas előny. Tudom, hogy mik a lehetőségeink, mi az, ami belefér a biztonságos munkavégzésbe és hatalmas a rutinunk a rendezvények terén is.

■ NEM TÚL RÉGEN LETTÉL AZTÁN TELJES JOGÚ SÉF. ENNEK MI A TÖRTÉNETE?

Kovács Ferenc volt az előző séf, aki nyugdíjba vonult, az akkori igazgató pedig úgy látta, bennem van a lehetőség, hogy pótoljam őt. Nyilván látta a helyettesként elvégzett feladataimat, hogy mire vagyok képes és hogy állok a munkához. Így a fél éves teszt időszak után, mikor hoztuk a megcélzott számokat, úgy látták, hogy megkapom a teljes jogú feladatot.

■ MARÁCZI IMRE ÉRKEZÉSÉVEL MI VÁLTOZOTT MEG?

A Danubius jó kétéves folyamat után két részre, két divízióra bomlott, így két fő séf is van. Van a Spa divízió, mi termálfürdős házak- és van a City Corporation, ami főleg a belvárosi üzleti szállodák ága. Maráczi séf úr ugyan a City ágnak a séfje, mégis mivel az én főnököm bajor, aki érthetően kevesebbet tud jönni már csak a távolság miatt is, így az étterem beindításánál az Imi segített. Adott egy kis mankót alánk, ötleteltünk, néha átrendeztük a dolgokat. Tehát sok mindenben segített, ami észszerűsíti és könnyebbé teszi a munkánkat.



■ TEHÁT AKKOR MEGVAN AZ ÁTJÁRÁS A DIVÍZIÓK KÖZÖTT.

Abszolút. Lehet, hogy szervezetileg ő közvetlenül nem főnököm, mégis minden segítséget megkapunk tőle, hiszen mégiscsak egy cégen belül vagyunk. Így mindenben adok a szavára, ami hatalmas segítség számomra.

■ NÉGY ÉVE VAGY MÁR SÉF, MIKET VÁLTOZTATTÁL MEG?

Hú ezt nehéz lesz felsorolni. Egy picit más vonalat képviselek, mint amit kinevezésemig követünk. Talán egy modernebb, egy új stílusú konyhát honosítottam meg, ami az előzőnél egészség tudatosabb és sokkal változatosabb

alapanyagokkal is dolgozik. Sok mindent behoztam, alapanyagot, technológiát, ami addig ismeretlen volt a konyhámon.

■ **HOL ISMERTED MEG EZEKET, HOL INSPIRÁLÓDTÁL?**

Ugyan munkahelyemet tekintve 18 éve egy helyen vagyok, de mindig szerettem a munkám mellett rendezvényekre eljárkálni dolgozni, ahol rengeteg új alapanyagot és technológiát ismerhettem meg az ott dolgozóktól. Ez kiváló táptalaja volt a fejlődésnek.

■ **HÁNYAN VAGYtok A KONYHÁN?**

A cukrászokkal együtt harmincöten vagyunk, ami régebben volt több is. Ehhez jönnek még a tanulók, akik sajnos szokták mondogatni, hogy belőlük az iskolát követően pályaelhagyó lesz nem szakács. Ez szomorú, de sok közülük tényleg nem is való szakácsnak. Ki kell mondani, egyszerűen alkalmatlan a feladatra.

■ **A DANUBIUSON BELÜL VANNAK KÉPZÉSEITEK?**

Minden évben van workshopunk, amit az Imre tart és hál' Istennek engem is meg szoktak hívni annak ellenére, hogy másik divízióban vagyunk. Ott gondoskodnak a tudásbővítésről, az inspirálódásról, vagy sztenderdek bevezetéséről. És vannak cross training-ek, amikor más házak gyakorlatait lesheted el.



■ A DANUBIUSNÁL MOST MEGFIATALODTAK A SÉFEK, EZT JÓL LÁTOM?

Igen egy nagyon erős kör alakult ki és szerencsére megjelentek a fiatalok. Ott van csak, hogy egy példát is mondjak a Tóth Zoli a Héliából, akivel Ti is csináltatok korábban interjút. Iszonyatosan jó szakember és rengeteget lehet tőle is ellesni, de a felsorolást még hosszasan sorolhatnám. Ugyanakkor megvannak a nagytudású idősebbek is a házakban, akiket nem szabad lebecsülni, mert a munkához való hozzáállásuk példaértékű. Sokkal elhivatottabbak, mint a mai fiatal szakácsok.



A SZÁLLODÁKBAN MEGSZÁLLÓ TÖMEGET IS KI KELL VALAKINEK SZOLGÁLNI ÉS SZERINTEM A SZÍNVONALLAL SEM LEHET SENKINEK SEMMI BAJA, HISZEN MI IS A LEGJOBB TECHNOLÓGIÁKKAL ÉS ALAPANYAGOKKAL DOLGOZUNK.

■ HOGYAN LEHETNE AZ IDŐSEBB GENERÁCIÓ TUDÁSÁT ÉS HOZZÁÁLLÁSÁT ÁTADNI A FIATALOKNAK?

Csak odafigyeléssel. Például úgy, hogy érdekel az, mit csinálnak ők másképp és megpróbáljuk azt ellesni, megtanulni tőlük, majd alkalmazni azt a munkánk során. Azonban ehhez kell egy nagyfokú alázat, ami sok esetben hiányzik.

■ A SZÁLLODAIPARBAN MINDIG IS ALACSONYABBAK VOLTAK A BÉREK. EZ A MEGÁLLAPÍTÁS MENNYIRE IGAZ MÉG MA IS?

A Danubius egy jó munkaadó. Ráadásul elindult egy pozitív folyamat, amelyben megpróbálják a béreket rendezni. Ráadásul sokkal több mindennel támogatnak minket, mint például azt a kereskedelmi szektorban teszik. Mégis kell még pár év, hogy

a szállodás bérek utolérjék a kereskedelmi szektor béreit és ez alatt a készpénzként folyósított bérre gondolok.

■ KORÁBBAN NAGY HANGSÚLY KERÜLT AZ UTÁNPÓTLÁSNEVELÉSRE DANUBIUSON BELÜL.

Igen, a figyelem most is megvan. Régen is volt a Margitszigeti szállónak külön tankonyhája, ahol a tanulók felügyelet alatt főzhettek. Sajnos ez utóbbi mára megszűnt, de tanulókkal még mindig foglalkozunk, bár az emberanyag miatt egyre nehezebb a dolgunk.

■ MIKÉNT ALAKÍTANÁD ÁT AZ OKTATÁS?

Nem feltétlenül az oktatást szabnám át, sokkal inkább elgondolkodnék azon, hogy kell-e a végzettség, hiszen nekem is van olyan kollégám, aki betanított szakács és jobban érdekli a munka, mint sok végzett szakácsot. Van erre is külföldi példák, amikor betanított munkásokkal végeztetnek el feladatokat. Persze az plusz, ha elvégzi az iskolát, tehát nem iskola ellenes vagyok, csak nem zárnám ki a betanított munkavégzés fogalmát.

■ AZ ÉTTERMEKBEN HÁNY EMBERT TUDTOK LEÜLTETNI?

A Platán étteremben egy olyan kétszázötven fő a kapacitás, míg a másik étteremben további százötven fő.



Valamint nem beszélve a teraszokról és különtermekről, amik tovább bővítik ezeket a számokat.

■ SZÜKSÉG IS VAN RÁ, HISZEN A THERMAL HOTELBEN, HA JÓL TUDOM HATSZÁZ FŐ IS TUD LAKNI.

Igen, és nem ritka, hogy egyszerre rohamozzák meg az éttermet. Így kimondottan jól jön, ha hová ülniük. De szerencsére a vendégeink általában kis eltolással és több turnusba jönnek reggelizni.

■ AZ ALAPANYAGOKAT KÖNNYEN BE TUDJÁTOK SZEREZNI?

Az alapanyagbeszerzés ma már nem probléma. Mi központi beszerzéssel, szerződött partnerekkel dolgozunk. De ez nem okoz problémát, mert olyan partnereink vannak, akik igazából mindent be tudnak szerezni. Kivételes esetben pedig akár mástól is beszerezhetjük a különlegesebb alapanyagokat. Így ez tényleg nem okoz gondot.

■ SZERINTE VANNAK MAGYARORSZÁGON TOPSÉFEK?

Szerintem igen. Én is nézem például a Széll Tamást, aki iszonyatosan nagy munkát fektet ebbe az egészbe, mégis azt a stílusú ételeket már picit túlzónak találom. Ezért is örülök, hogy a szállodában megmaradtunk emberközeli szinten. Bár sokszor mi is megcsinálunk iszonyatosan nagy és színvonalas rendezvényeket, mégis hajlamosak vagyunk a szállodás vonalat valamiért le-sajnálni, mert ugye az nem a fine dining vonal. Ami igaz is, de ezt a szállodákban megszálló tömeget is ki kell valakinek szolgálni és szerintem a színvonalal sem lehet senkinek semmi baja, hiszen mi is a legjobb technológiákkal és alapanyagokkal dolgozunk.

■ A SZÁLLODÁK KÖZÖTT IS VANNAK, AKIK A FINE DINING VILÁGÁT KÖZVETÍTIK.

Igen, főleg a nagy házakban, ahol megtehetik, hogy a maximális minőségre törekednek. Azonban megfigyelhető, hogy a Michelin csillagos szintet mégsem tudják,



mégsem akarják felvállalni, aminek az oka is egyszerű, az hatalmas összegeket emészt fel, elég, ha csak az alapanyag, vagy az emberigényre gondolunk. Egyszerűen egy ilyet nem lehet rentábilisen üzemeltetni.

■ TE MAGADAT HOVÁ SOROLOD?

Nézd, ha azt nézzük, akkor van a Michelin és van a vidéki kockás abroszos szint, én pedig a kettő közé sorolom magam. Tetszik a „vissza a gyökerekhez” stílus, szeretek egy ételt megújítani, átgondolni, a technológiáját-, a tálalását-, vagy a hozzá tálalt köretet frissíteni, azonban nem szeretem, ha mindez túl van tolva.



■ AKKOR TE A TRADÍCIÓT AKAROD ÁTMENTENI?

Abszolút. Talán ez a legpontosabb megfogalmazás. Ugyanakkor nagy örömmel nézem a modern tálalásokat is, amikből rengeteget lehet tanulni, inspirálódni. Úgy gondolom, hogy a hagyományok ápolására épp úgy szükség van, ahogy a trendekre vagy a folyamatos megújulásra is, de egyik sem fontosabb a másiknál.

■ MILYEN STÍLUSBAN DOLGOZTOK?

Vegyes. Nyilván egy büfé kínálatán nem Michelin csillagos szint van, a Széchényi étteremben viszont egy nagyon jó színvonalat biztosítunk. A bisztróban egy fiatalosabb, lendületesebb stílust képviselünk, míg a sörfőzdeben pedig a piros kockás asztalokkal találkozhatnak a hozzánk látogatók.

■ ENNYI ÉTTERMET NEM LEHET EGYSZERŰ MUNKAERŐVEL FELTÖLTENI. A MUNKAERŐHIÁNY MENNYIRE ÉRINT TITEKET?

Nagyon, egyszerűen mintha nem is lenne utánpótlás. Aki pedig van a munkaerőpiacon, annak az első kérdése, hogy mennyi a nettó? Más nem is érdekli őket. Hiába a biztos munkahely, bejelentés és a sok juttatás, ha csak a nettó számít.

■ A DANUBIUSON BELÜL TUDJÁTOK MUNKAERŐVEL EGYMÁST SEGÍTENI, VAGY HOGY OLDJÁTOK MEG A HIÁNYT?

Első körben megpróbáljuk házon belül megoldani. Szerencsés helyzetben vagyunk,

mert kiváló a csapatunk, akik első szóra vállalják a túlórát, sőt sokszor már előre be is osztják egymás között a túlórát. Áldás egy ilyen elhivatott csapat és megtiszteltetés őket vezetni.

De a hiány az hiány, és tudom, nem lehet a kollégákat a végtelenségig terhelni, ezért jó lenne a létszámot feltölteni.

■ HOVÁ VEZET AZ ALTALÁNOSSÁ VÁLÓ MUNKA-ERŐHIÁNY?

Az biztos, hogy az egyszerűsítéshez. Én is keresem azokat a megfelelő minőségű, de előkészített termékeket, ami leveszi a terhet a konyháról. Talán még ezzel tudunk munkaerőt spórolni.

Sajnos nem hiszek a munkaerőhiány rövidtávú megoldásában.

■ A SZAKÁCS SZAKMA NAGYON MEGTERHELŐ, SZERINTED EZ IS OKOZHATJA, HOGY NINCS UTÁNPÓTLÁS?

Biztosan. Elég megnézni az idősebb kollégákat, akik nincsenek jó karban, ha finoman akarok fogalmazni. Nem egyszerű tizenkét órát eltölteni a szauna szerű konyhákban, majd berohanni a mélyhűtőkamrába. De a derék, vagy a gerinc megterhelése sem egyszerű.

■ KÜLFÖLDI MUNKÁN NEM GONDOLKODTÁL?

Volt időszak, de valamiért mindig itthon maradtam. Sok kollégám viszont kiment és tőlük tudom, hogy ott sincs kolbászból a kerítés, de ugyanazért a munkáért egy magasabb életszínvonalat és kiszámíthatóbb környezetet kapnak. Ennek ellenére többen is hazajöttek már, mert honvágyuk volt.



„...Bár sokszor mi is megcsinálunk iszonyatosan nagy és színvonalas rendezvényeket, mégis hajlamosak vagyunk a szállodás vonalat valamiért lesajnálni, mert ugye az nem a fine dining vonal...”

■ MIT GONDOLSZ A SZAKMAI SZERVEZETEKRŐL?

Nem állok egyikkel sem kapcsolatban, sosem éreztem késztetést arra, hogy valamelyikhez csatlakozzak.



het jó séf valaki, ha nincs mögötte egy jó csapat. Szerencsére nálunk tényleg családi hangulat, ennek ellenére megvan a súrlódás és üvöltözés, de ez nem meglepő, hiszen a konyha egy félkatonai szervezet, bármennyire is nem nevezhető annak. De mindezek ellenére, amíg azzal az érzéssel jössz be, hogy „de jó, hazajöttem”, addig nincsen baj.

■ MI A JÖVŐKÉPED?

Most egyelőre a gyerekekre koncentrálok, aki mellé szeretnék még egyet. A munkahelyemen is sikerült egy komolyabb átalakítás végéhez érni, így most úgy vagyok vele, hogy egy kicsit szeretnék lenyugodni és csak úgy lenni. Persze új projektek, új étlapok mindig vannak, na meg jön a másik étterem teljes felújítása is, ami szintén nem lesz kis feladat.

■ EZ HATALMAS FELELŐSÉG, HOGY ILYENEKBE IS BELEVONNAK.

Így igaz. Persze van dizájner, konyhatechnológus és minden egyéb segítségem, de megtervezni mégis nekem kell. Kimondottan örülök, hogy a vezetés bízott és bízik bennem annyira, hogy ebbe is beleszólást enged.

■ A LEGJOBBAN MIT SZERETSZ A MUNKÁDBAN?

A napi szintű kihívásokat, meg a csapatban dolgozást. Azt gondolom, hogy nem le-

■ A VENDÉGLÁTÁSBAN MIT ALAKÍTANÁL ÁT LEGELŐSZÖR?

A béreket, meg azt, hogy legyen utánpótlás, a mai fiatalok pedig szeressék ezt a munkát. De a terhek csökkentését és a kollégák felaprózását is örömmel megváltoztatnám, hogy végre csak egy faladra kelljen ügyelnünk. Cserébe viszont elvárás lenne a maximális minőség és hozzáállás. Szerintem ez látványos változás lehetne.

■ VALAMI HOBBIRA MARAD IDŐD?

A gyerekekre. Sosem gondoltam volna, hogy ennyire kikapcsol már maga az is, ahogy a karomba veszem és elaltatom, de ma erre mindennél jobban vágyom. Korábban falamászással is foglalkoztam és a konditerembe is lejártam, de másra sajnos most nem marad időm, pedig nagyon szerettem sportolni.





■ MIT KÍVÁNNÁL MAGADNAK?

Ha majd valamikor váltok, akkor maradnék a szállodaiparban, de mégis valami boutique hotelbe mennék, ahová maximum ötven fő fér be és így sokkal több időm maradna másra. Ugyanazokat a feladatokat látnám el, csak a kiszolgált létszám lenne töredéke a mostaninak. Ott aztán sokkal jobban tudnék koncentrálni a különleges munkavégzésre és kiteljesedhetnék.

Én ezúton is köszönöm, hogy a rendelkezésemre álltál, és biztos vagyok benne, hogy az idő előbb-utóbb megadja a kívánságodnak megfelelő munkakört. addig pedig nézheted, ahogy cseperedik a kislányod. A munkádhoz sok sikert, családnak pedig jó egészséget kívánok!



STRANDOLNI JÁRNAK LEGINKÁBB AZ EMBEREK A BALATONRA

Idén is rengeteg balatoni program közül lehet választani, a Bónusz Brigád és a GKI Digital közös kutatása szerint az emberek egyre többet ki is próbálnak, mégis a strandolás maradt a leggyakoribb program.

A 2019 nyarán, a magyar internetezők körében készült felmérés szerint az emberek háromnegyedének ez az első, ami a Balatonról eszébe jut. A 25-29 éveseknél a legnagyobb ez az arány, 88 százalékuknak a strandolás jut eszébe a Balatonról. A finom borok 20, fesztiválok mindössze 16, a biciklizés 13 és a kertmozi 11 százalékuknak ugrik be a tó nevét hallva.

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



*Kerülj a térképre
és
generáld magadnak
a forgalmat!*

A klímaváltozás feladatokat, de lehetőségeket is ad a gazdaságnak

Az éghajlatváltozás nemcsak többletfeladatokat, de lehetőségeket is ad a vállalkozások és általában a gazdaság szereplői számára - állapítja meg a Gazdaság és Vállalkozáskutató Intézet kutatására alapozott és az MTI-nek kedden megküldött elemzésében az OTP Bank.

Magyarországon az átlag hőmérséklet növekedése miatt a szakértők szerint 2050-ig az évente előforduló fagyos napok száma csökkenhet, míg a hőségriadóval terhelt napoké nőhet. Rövidebb távon kevesebb esőzéssel lehet számolni, ám ennek eloszlása hektikusabbá válhat: főként télen várható több csapadék.



A korábban Magyarország éghajlatára jellemző esős tavasz helyett csapadékos télre lehet számítani hosszabb távon. Összességében szárazabbá, akár sivatagossá is válhat a jelenlegi mezőgazdasági területek bizonyos hányada.

Az olyan egynyári növények esetében, mint a kukorica vagy a búza, fel kell készülni arra, hogy csak öntözéssel lehet fenntartani a termesztést. Egy öntözőrendszer kiépítése és fenntartása azonban költséges, így alapos mérlegelést igényel a fejlesztés: megéri-e, és ha igen, akkor milyen forrásból. Emellett fontos, hogy a fejlesztéseket a víztakarékos - precíziós - öntözési módszerekkel valósítsák meg a gazdák.

Borászati szempontból hátrányos, hogy a melegedő klíma miatt a borszőlők élettartama rövidebb lehet, és az előrejelzés alapján a borok minősége is romolhat.

A klímaváltozás azonban nemcsak a mezőgazdaságra lesz majd hatással. A korszerű technológiák egyre szélesebb körű alkalmazásával az ipar energiaigénye várhatóan csökkenni fog, emellett bizonyosan nőni fog azoknak a cégeknek a piaci részesedése, amelyek valamiképp kiszolgálják a változás generálta igényeket, például az alternatív energiaforrásokat kiaknázó társaságoké.

Az egyre forróbb nyarakat egyelőre a légkondicionáló berendezésekkel próbálják átveszteni, ám ez - részint a berendezések energiaigénye miatt - hosszabb távon biztosan nem fenntartható. Ezek helyett egyre inkább a megfelelő hőszigetelés kialakítása válhat jellemzővé, tehát a korszerű nyílászárók gyártása és szerelése, a hőszigetelési tech-



BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

WWW.BODROGSMOKER.COM

nológiák fejlesztése fog már középtávon is előtérbe kerülni - állapítja meg az elemzés.

Az innovatív technológiák kidolgozása az építőipar más területein is nagyobb figyelmet kaphat. A hektikus időjárási viszonyok miatt ugyanis felerősödhet az épületeket és csatornaszerkezeteket érő erózió. A burkolatok, szigetelések és vízvezetők kezelése, cseréje, illetve a megfelelően ellenálló anyagok előállítása is kihívások elé állítja majd a vállalatokat, ugyanakkor a fejlesztések úttörői számára rendkívül jó lehetőséget is teremthet.

A magyarországi turizmus szempontjából, a klímaváltozás miatt a vízpartok felértékelődésére, ám a vízmennyiség esetleges csökkenésére is fel kell készülni. A vízfelületek csökkenése visszavetheti a turizmust, a várhatóan korábban kezdődő és tovább tartó nyári szezon azonban kedvezően hathat - vélekednek a tanulmány szerzői.

Az elemzők azonban elismerik: összességében nagyon nehéz megbecsülni a klímaváltozás hatását a magyar gazdaságra. Több szektort is érinteni fog a változás, részint a többletkiadások, részint a kínálókozó lehetőségek miatt. A vállalkozásoknak megfelelő ütemben kell dönteniük az átszervezésről vagy akár a profilváltásról, hogy valóban előnyre tegyenek szert versenytársaikhoz képest.

MTI/Pixabay



Retró vagy nem?

újra divatba jön, mert igény van rá!

Lehet réGINEK hívni vagy retrónak, ám a világ több részén, még a mai napig szeretik és igényt tartanak rá. Igen ez a zöldség-gyümölcs faragás, ha úgy tetszik ételszobrászat.

Ha nagyon az elején kéne kezdenem akkor az 1300-as évekig kéne visszatekinteni, így párszáz évet most előre ugrok egészen 1980-90 es évekre. Én magam kb 30 éve ismerkedtem meg ezzel a műfajjal, és rögtön beleszerettem. Első pillanatban jó játéknak tűnt, mindaddig amíg meg nem láttam Varga Károly munkáit. Na itt jött valami.

Kis visszatekintés szükséges ahhoz, hogy mondataim kerek érthető szöveggé álljanak össze. Ez a műfaj, különleges, szemet gyönyörködtető, ugyanakkor kőkemény feladat.







Ja ezt így is lehet. Csodálva néztem munkáit, és teszem ezt a mai napig is. Varga Károly nem csak Magyarországon, de az egész világon az egyik leg nagyobb művelője ennek a szakmának. 1994-ben úgy döntöttem, komolyan elkezdem és ettől a naptól tudatosan faragtam. Minden mozdulatnak az volt a célja, hogy a vendégeknek örömet szerezzek. Akkoriban ez nagy dolog volt, és nagyon sokáig ment is. A vendégek örültek, a tulajdonosok minden este boldogok voltak.



Ebben az időben még esküvők, rendezvények díszítéseként is sokan kérték a faragásokat.

Kb 10 éve jött egy nagy pozitív, forradalmi változás a vendéglátás minden területén. Ez csodálatos dolog, bár a mi kis díszekre már nem volt igény, hisz régi retró, elavult műfajként tekintettek rá. Sokan a mai napig nem látnak mögé, és nem értik pozitív hatását. Sokan kérdezik tőlem mire jó az ételszobrászat? Az étel szobrászata, a zöldségek, gyümölcsök megmunkálása, nem kis feladat. Munkánk gyakorlása közben folyamatosan ismerkedünk meg új alapanyagokkal, rostozattal, reakciókkal, és szinte ránézésre tudjuk mit szeretne mondani az alapanyag. Megtanultunk hámozni, gazdaságosan tisztán dolgozni, fejlődött térlátásunk. Dolgoztunk, kialakítottunk eddig nem használt, térformákat, alakzatot. Megtanultunk vele dolgozni, térben színben helyére, illetve környezetébe beilleszteni. Egy munka elvégzésénél fontos a jó szerszám, és annak megfelelő használata. Vagyis, tudnunk kell a késeinkkel bánni, azokat élezni karban tartani, valamint a munkához megfelelő szerszámot helyesen kiválasztani, és jól kezelni. Gyakorlások során, folyamatosan fejlődik térlátásunk és jobban látjuk a tálaláshoz szükséges méretarányokat is.

Igen úgy érzem volt kb 10 év szünet. Ám most ez az év is bebizonyította, hogy sokan kedvelik, igénylik díszítéseinket, ami akár modern, akár retró, de újra itt van a vendéglátásban, hisz a kézműves alkotás örök.

Folyt köv

Ha te is egyet értesz és szeretnéd elsajátítani a faragás fortélyait, gyere el képzéseimre és próbáld ki ezt az élményt.

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

NŐTT A FÜRDŐK FORGALMA AZ ÉV ELSŐ FELÉBEN

Nőtt a fürdők forgalma az idei első fél évben a tavalyi azonos időszakhoz képest - mondta a Magyar Fürdőszövetség főtitkára szerdán az M1 aktuális csatorna és a Kossuth rádió Jó reggelt, Magyarország című közös műsorblokkjában.

Balogh Zoltán hozzátette: a fürdőágazat javulása nagymértékben hozzáért a magyar turizmus jó teljesítményéhez.

A fürdőágazat a belföldi turizmus motorja, hiszen a vendégéjszakák 70 százalék fölötti részét fürdővárosokban foglalják le - jegyezte meg.

Elmondta: a strandok kedveltsége és elhelyezkedése között komoly összefüggés van, az adatok szerint a keleti országrészben jóval nagyobb volt a növekedés aránya, mint a nyugati területeken. Az adatok alapján az is megállapítható, hogy a kisebb fürdők növekedési üteme elmarad a nagyobb fürdőkétől - fűzte hozzá.

A növekedés mértékére az időjárási változások is nagyban kihatnak: a júniusi jó idő nagy látogatottságot hozott, míg a júliusi csapadékosabb időben kevesebben döntöttek a fürdők mellett - mondta Balogh Zoltán.

MTI/kép:pixabay





TOTUKRÉMES PALEO PITE, BARACKKAL

Azt mondta a barátnőm, hogy valami nagyon csokisat és krémeset enne... én pedig valamilyen pitét szerettem volna aznap készíteni, így ötvöztem a kérést és az én elképzelésem. Így került a tepszibe a csokikrémes (totukrém) barackos pite...

Hozzávalók:

4 személyre

1 csomag Éléskamra nyújtható tészta édes sütikhez, lisztkeverék, 3 db tojás, 50 ml víz, 50 g kókuszolaj, 20 ml citromlé, 60 g eritrit
a krémhez: 1 doboz (200 g) Totukrém, 60 g eritrit, 2 evőkanál kakaópor, 2 evőkanál kókuszolaj + piténként egy fél sárgabarack vagy ízlés szerinti gyümölcs

Totukrémet sok mindenre használtam már, de bevallom őszintén még sosem sütöttem, így volt egy kis kérdőjel bennem, hogy milyen lesz, de a végeredmény pontosan hozta az általam elvártat, pudingszerű, krémes és tökéletes állagú lett. A tésztához a tojásokat a a vízzel, citromlével, édesítővel és kókuszolajjal kikeverem, majd beleszórom a lisztet és eldolgozom. 20-30 percre félreteszem pihenni.

A krémhez a hozzávalókat alaposan kikeverem. Én szilikon piteformákat használtam a sütéshez, a tésztát szép vékonyan, egyenesen belenyomkodtam, a krémet rákanalaztam és egy-egy fél sárgabarackot nyomtam a közepébe. Előmelegített 180 fokos sütőben 30 percig sütöttem

Jó étvágyat kívánok hozzá!

HÉT KAMIONRÓL ÖNTÖTTÉK A PARADICSOMOT A „CSATÁZÓK” KÖZÉ

Hét kamionról öntötték a paradicsomot a „csatázók” közé szerdán a spanyolországi Bunolban, ahol 74. alkalommal rendezték meg az óriási nemzetközi ismertségnek örvendő Tomatina fesztivált.

A paradicsomcsata 22 ezer résztvevője egy órán keresztül hajigálta egymást a túlérett zöldségekkel, majd többen közülük belevetették magukat a földön keletkezett darabos paradicsomtöcsákba. Ehhez sokan úszsapkát, úszószemüveget öltöttek magukra, de voltak, aki dinnyehéjsisakot viseltek „harci öltözetként”.

Az összezsúfolt tömeget a nagy melegben a helyi lakosok vízzel locsolták az erkélyekről, balkonokról.

Az alig tízezer lakosú település utcáit a csata idején hatalmas hangzavar, dudaszó és sivalkodás zaja töltötte be. Azonban a csata végeztével sem csendesedett el a városka, zenei és gasztronómiai programokkal folytatódik a nyár búcsúztatása.

A paradicsomcsata 1959 óta számít hivatalos eseménynek a Valenciától mintegy 40 kilométerre található Bunolban..

MTI/PIXABAY/

VAJON MEDDIG TARTHATÓ A MUNKAERŐHIÁNY?

A mai vendéglátóiparban tevékenykedők szinte kivétel nélkül találkozhattak már a munkaerőhiánnyal és az általa okozott problémákkal. Széles felületű rálátással bátran kimerem jelenteni, hogy ez szinte minden munkahelyet érint és nem igen van olyan üzlet, ahol ne létszámhiánnyal tevékenykednének a kollégák. Sőt. Sok helyen már rendezvényeket is utasítanak el a munkaerőhiányra hivatkozva.

Nem kell azon sem meglepődnünk, hogy a forgalom növekedéséhez viszonyított létszámhiány a kollégáknak okozza a legnagyobb problémát, ugyanis a leterheltségük egyre csak nő. Persze biztos van olyan vezető, aki ezt anyagiakkal igyekszik kompenzálni részükre, de sajnos a tapasztalat az, hogy ez a legritkább esetben történik meg.

Ezek után a kollégák szemszögéből megvizsgálva érthető, ha némiképp nemtetszésüknek adnak hangot. Ma már az sem ritka, hogy nagy elismerésnek örvendő séfek is megszólalnak az ügyben és kijelentik, hogy „inkább éhen halnak, de másnak többé nem hajlandók dolgozni”.

Mindezeket figyelembevéve nem túl szép jövő előtt

állunk, ugyanis az utánpótlásnevelés kis túlzással szünetel. Sajnos az iskolákból silány szakmai tudású és legtöbb esetben pályaelhagyó „szakemberek” kerülnek ki.

Éppen ezért is vetődött fel bennem a kérdés, hogy meddig tartható fent mindez? Vajon a kollégák tűrőképessége meddig tart ki, vagy mit okoz majd, ha egyszer elfogy? Kíváncsi lennék arra is, hogy szakértőink szerint mi lehet mindennek a megoldása, így ebben a hónapban erről kérdeztük őket, íme:

Vajon meddig tartható a munkaerőhiány?





Kiss Krisztián

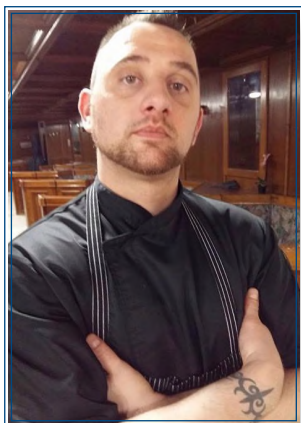
Gyakorló szakember. Számos versenyen megmérettette már magát. Nyitott az újra, szívesen alkalmaz modern technológiákat. Segítőképzés a hazai termékek piacának javításában.

Az a baj, hogy ennek az éremnek egyre több oldala van. Bár, aki ebben “él” az tudja. Amikor fiatal voltam, (25 évvel ez előtt) jó darabig a chef-el együtt mentünk másik munkahelyre. Mert megbíztunk benne! Ő taposta mindenki útját is. Ennyi idősen meg azt látja az ember, hogy a vendéglátó munka inkább magányos farkasok harca. A mai fiatalok az internet tudathasadásos világából vergődnek jobbra balra.

Mi anno egyéniségeket követtünk, nem pedig like-okat!

Megoldás sosem lesz. Miért?

Mert annyira szerteágazó a vendéglátás, hogy csak apró sikereket lehet elérni ebben a rendszer szervezésben. Viszont annak nagyon kell örülni.



Danyi Gábor

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

Egy jó ideig még biztos tartani fog ez az állapot. Amit most megélünk az valaminek az okozata, ami a múltban történt, az, hogy a jövőben mi fog történni azt a jelenben tudjuk megalapozni. Tény, hogy a munkaerő piac szakember hiánnyal küzd, de a pánik és a kesergés helyett, fókuszáljuk a megoldásra, ne a problémára, reagálnunk kell, változnunk kell a piaccal együtt. A munkaadóknak

és a munkavállalóknak a közös megoldás felé kell tekinteni.

Bizony van aki pénzzel próbálja motiválni a szakembereit, de nem mindig megoldás, viszont lehet játszani még a nyitva tartással, a kínálat szűkítésével, újragondolásával, új technikák bevezetésével, lényeg, hogy a változással változzunk, változtassunk mi is, viszont a másik oldalnak meg kell értenie, hogy ez nem a munka megúszásáról és a munkáltató sarokba szorításáról szól, felelősségteljes magatartást kíván a helyzet, nehogy a jövőben visszaüssön jelenlegi tettünk.

Bizakodó vagyok, a piac megfogja találni magának a megoldást. Azt javaslom, mindenki olyan fát ültessen, aminek a gyümölcséből szívesen enne, mikor eljön majd a szüret.



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.

Most már komolyabb vendéglátóipari helyeket is utolért a baj. Nem hiszem, hogy egy szint ilyen formában fenntartható. Ha nem fog valami változni a közeljövőben, akkor súlyos problémával nézhetünk szembe. Nem utolsó sorban már a több pénz sem segít, mert nincs szakember, akinek odaadhatnánk.



Péntek Tamás

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

Nincs mitől félni, úgylis felemelik a nyugdíj korhatárt és így orrvérzésig dolgozhatnak az öregek. A fiatalokat nem vonzza a 12 órás napi meló. Már a pénz sem vonzó! Sajnos ez egy ördögi kör! Lélek és alázat, plusz megbecsülés, ez a három dolog ritkán található.



Gyetvai György

A Gasztro Corner Király 100 étterem konyhafőnöke. Fontos számára a hagyomány, de úgy gondolja, hogy tudni kell megújulni, azaz haladni kell a korrall.

Sajnos, már nem sokáig. Az aktívan dolgozók belefáradnak a folyamatos csatározásokba, hiába próbálják „esetleg” anyagilag kompenzálni, ha két ember munkáját végzi. A munkaerő piac körbe-körbe forog, az elérhető, igényes „hozzaértők” kevés tapasztalattal. Ha a még elkötelezett szakmabeli réteg feladja <vagy kihal, mint a mamutok> akkor lesz igazán elgondolkodtató ez a kérdés!

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



Szappanyos Viktor

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

Sajnos manapság a munkaerőhiány ott tart, hogy Magyarországon is elértük azt, ami nyugaton folyik. Sok helyen, de főleg Budapest belvárosában külföldi munkavállalókkal próbálják feltölteni a helyeket. Van, ahol a felszolgáló, pultos, szakács egy kukkot nem beszél magyarul! Sőt ott tartunk, hogy ha olyan kedve van a külföldi munkaerőnek akkor munkakezdés után telefonál, hogy fáj a hasa nem jön be, vagy csak késik 2-3 órát, de azért nagykegyesen beesik dolgoztatni. Tipikus esete a csöbörből - vödörbe esetnek. Sokkal diktatórikusabban, szigorúbban kéne kezelni a vendéglátást kis hazánkban, mert hamar eljutunk oda, hogy már semmi sem lesz az aminek lennie kéne! A tulajdonosok nagytöbbsége soha nem az emberi oldalt veszi alapul, csak a bevétel számít! A bevétel pedig szakemberek nélkül nehezen maximalizálható csak tendál. Tudok olyan esetről is, amikor egy munkahelyről egyszerre két külföldi „szakácsot” utasítottak ki az országból, mert nem voltak rendben a papírjai. Tehát ott is bukott a beosztás. Az elmúlt években nem volt szerencsém frissen végzett szakácsokkal dolgozni ezért nincs túl nagy rálátásom a mostani szakképzésre, de hallomásból tudom, hogy nagy a baj. Ha nincs, nem lesz tisztességes utánpótlás akkor nem sok időt adok a magyar gasztronómia fennmaradásának. Zárómondatként csak annyit tennék hozzá, hogy még mindig sok a hozzá nem értő tulajdonos a vendéglátásban! Szerintem!



Vidékháló
Telekommunikációs Kft.

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

Kábeltévé-Internet-Telefon

Az Oldalas magazin a Vidékháló hálózatán jut el Önökhöz!



Rácz Túrkevei Lajos

Szakács szakoktató, a Teleki Blanka Gimnázium és Szakközépiskola tanára. Hétfévente gyakran jár zsűrizni különböző főzőversenyekre. Gyakran feltűnt, így ismerős lehet az RTL klub főzőműsorából is.

Hol is kezdjem? Amikor régen a gyerekek, lovas postakocsit szerettek volna hajtani, locsoló kocsit vezetni, úrhajósok akartak lenni, vagy az apai munkát megörökölve dolgozni. Akkor még az álmok és a valóság furcsán keveredett, és az információs sztráda lassú volt. Akkor még igazán olyan elképzelése volt a gyermeki léleknek, amellyel a jövőjét próbálta biztosítani!

De miután az álmok mások lettek a kor haladtával, így már nem igazán fontos dolgok kerültek előtérbe, mely hozza az értékrend különleges változását!

Mikor a fiatalok celebek, youtuberek vagy olyan emberek szeretnének lenni, ahol nem kell dolgozni, és csak úgy dől a pénz. Kevés van, aki elhivatottsággal van a vendéglátó szakma iránt. Ki akar 45 fokban dolgozni, vagy a hétféteken hajtani egy lagzi netán egy születésnap buli kedvéért, hogy mindenki meg legyen elégedve?!

A nagy liberalizmussal kiveszett egy csomó olyan érték mely mai fiataloknak nem fontos! Az első és legfontosabb értékrend a: TISZTELET!!!

Ezt ma már senki iránt sem adják meg, egyedül az ego számít. Az más kérdés, olyan buta, hogy a kabátot is két p-vel írja. Az általános iskolai oktatásban akkora liberalizmus lett, annak köszönhetően nevelik ki a hülye gyerekeket. Nincs családi nevelés, nincs a nagyszülők által előírt viselkedési forma. A pénz hajhászat megy minden felől. Kihasznlják ezt a kiskaput ezek a lurkók, ezek után már nem érdekli őket, ha egyest kapnak az iskolába. Ezek után nagyon nehéz igazán jó és értékes szakember gárdát kinevelni.

Ebből adódóan bármikor jöhet az eshetőség, hogy megszűnik, vagy meghasonul a vendéglátós, olyan, mint szakma! Ez pedig nagyon rossz jövőt fest!

Az országban hiába van egyre több iskola, ahol lehet szakács szakmát tanulni, de szinte csak olyan gyerek jön, aki, az időt akarja eltölteni. Nagyon kevés az olyak gyermek, aki igazán szakács szeretne lenni.

Amig ilyen lesz a tendencia addig sajnos féltő lesz, hogy a mi gyönyörű szakmánknak nehogy vége legyen. A motivációnak is olyan kellene legyen, mely elősegíti a vendéglátás jövőjét.

Legyen megfelelő érték a munka után pénzben, legyen pihenőidő, és legyen a szakma iránti elkötelezettség.

Tanárok és szakemberek ezt közösen kell, hogy megoldják!



EGER

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



Eger megyei jogú város az Észak-Magyarország-régióban, az Eger-patak völgyében, a Bükk-vidék délnyugati szélén; Heves megye és az Egri járás székhelye. A 2011-es népszámlálás adatai szerint Észak-Magyarország második legnépesebb városa. Eger jelentős oktatási és kulturális központ, itt található Magyarország egyik legnagyobb bazilikája, az egri főszékesegyház, számos más híres műemlékkel és múzeummal is rendelkezik, melyek közül kiemelkedő az egri vár.

A dinamikusan fejlődő magyar városok közé tartozik. Az elmúlt évtizedekben utak épültek, és velük párhuzamosan az ipari park jelentősége is nőtt, számos bevásárlóközpont létesült. Az egri borvidék központjaként a legjelentősebb magyar borvárosok közé tartozik, az egri bikavér külföldön is ismert és elismert borfajta.

A századforduló után Egerben az iskolaváros jelleg dominált, iskolái és más kulturális intézményei miatt a „magyar Athénak” is nevezték. 1904-ben nyílt meg Eger első kőszínháza, megkezdték a csatornázást és az egyéb közművek építését is. Az első világháború után lassan indult újra a gazdasági élet. 1925-től újra nagy építkezések kezdődtek. Az Egri csillagok népszerűsége ösztönzőleg hatott a vár régészeti ásatásainak megkezdésére is. 1933-ban az országban az elsők között Eger is engedélyt kapott gyógyfürdő építésére.

Forrás: wikipedia

Tippek...

Plus

Egerben és környékén

2 felnőtt / 3 nap / 2 éjszaka*

HungaryCard csomagokkal

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Vasúti jegy (2. oszt.) Budapestről, 2 főre	50% %	5.040 Ft
Szállás a Romantik Hotelben	10% HC	4.300 Ft
A Farsang Pince meglátogatása	10% HC	450 Ft
Város a város alatt – érseki pincerendszer	20% HC	200 Ft
Vacsora a Kulacs Csárdában	10% HC	850 Ft
Dobó István Vármúzeum, Gárdonyi Géza Emlékmúzeum	100% P	2.400 Ft
Kirándulás autóbusszal Egerszalókra	50% %	400 Ft
Barlanglakások megtekintése	50% HC	200 Ft
Thermal Park Egerszalók Fürdőház, 2 főre	10% HC	300 Ft

HungaryCard Plus csomaggal
a hétvégén megtakarítható összeg:

14.140 Ft

*Mintapélda. 2015 decemberi árak.



FOTÓ: ITTHON SZAKMAGYARORSZAGON



Jótekonysági főzés 2019.

Befejeződött a Katolikus Karitászcsoportokért indított programja, melynek keretében közel százötven gyermeket ajándékozott meg kedvezményes táborozási lehetőséggel.

Az egy hetes gyermektábor utolsó napján az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete 16 fővel és jótekonysági főzéssel segítette a Katolikus Karitászcsoport munkáját.

A főzéshez az eszközöket és a kitélepusítás eszközeit Bundik Szilveszter a Szablya étterem tulajdonosa biztosította, míg az alapanyagokat a Hotel Benczúr (Gráf Attila, Tégl Imre) és Gyimesi Tamás adta össze. Herédi Péter további 25 rúd rétesel, Bundik Szilveszter 150 liternyi limonádéval, Novák Judit pedig édességcsomaggal járult hozzá a rendezvényhez. A nagylelkű felajánlásaikat ezúton is köszönjük!





WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU

A karitatív főzésben részt vállalt (abc sorrendben):

Asztalos István
Bundik Szilveszter
Dankai László
Danyi Gábor
Déry Gábor
Déryné Ly Zsuzsi
Gyimesi Tamás
Herédi Péter Róbert
Hortobágyi Péter
Kiss Betti
Máté Lajos
Novák Judit
Pálvölgyi Zoltán
Szepesi Iván
és végül, de persze nem utolsó sorban az egész jótékony-sági főzés mozgatórugója és támogatója
Lukács Bernadett.



A hangulat vidám volt, ugyanis a Séfek nem csak az ebédről gondoskodtak, hanem a gyerekekkel együtt, három csapatot alkotva ügyességi versenyben is részt vettek.

A három csapatot Déryné Zsuzsa és Déry Gábor (piros csapat), Gyimesi Tamás és Herédi Péter (zöld csapat), valamint Bundik Szilveszter és Danyi Gábor (kék csapat) vezette. A győztes mindenki örömeire, a kék csapat lett.

A játékon felül a gyerekek <persze szigorú felügyelet mellett> figyelemmel kísérhették, hogy milyen érzés szakácsként tevékenykedni, hogy miként dolgoznak a profik, azaz, hogy vágják „olyan gyorsan” a hagymát, paprikát, paradicsomot.

A gyermekek saját készítésű meglepetéssel készültek, melyre a tábor legjobb dolgai kerültek.

A tábor szervezői és lebonyolítási feladatait a Katolikus Karitászt vállalta magára, akik maximálisan kontrollálva, és a gyerekeknek lehetőségeik szerint mindent megadva végezték munkájukat. Öröm volt látni a segítő szándékukat és érezni kedvességüket! Önzetlen munkájukat ezúton is köszönjük és persze a meghívásukkal élni fogunk, így jövőre találkozunk!

AI



Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete „Jam” néven új programmal bővül, a gyűlések keretében, de formabontó módon, a gasztronómiához köthető emlékekről, történetekről, élményekről beszélgethetünk ismert, elismert, és híres emberekkel.

A Séfklub Jam blokkjának első vendége:



DÉKI LAKATOS SÁNDOR

GUSTO



Ágyas Besztercei szilva pálinka



Az aszalt szilvák tovább mélyítik az elegáns klasszikus bársonyos zamatait. Az érett szilva egyszerre lágy és enyhén fűszeres ízvilágát kóstolhatjuk.

www.gustopalinka.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

MINDENKINEK JOBB LENNE!

Egyre többször veszem észre, hogy különféle események, programok és cselekmények micsoda irigységet váltanak ki emberekből.

A múltban nem számított ritka pillanatnak, hogy a Séfklub ötletei, vagy annak különböző kezdeményezései hangos véleményekkel szembesítette a kollégákat, jelezvén ezzel feléjük, nem biztos, hogy helyes az irány, melyet ez a klub követ. Aztán láss csodát, néhány hónap, vagy év után változni látszik a dolog, szép sorban egyre több olyanra van példa, aki korábban a kritikusok táborát gyarapította <vagy csak ahelyett, hogy odaállt volna az ügy mellé szépen csendben visszahúzódva sunnyogott>, ezekkel az „értékekkel” mutatkozik, sokszor sajátjának kikiáltva azt.

Őszinte leszek, az ilyen emberekről nem vagyok túl jó véleménnyel, mert aki nem vállalja a saját véleményét, álláspontját, identitását, arra én sosem tekintek fel. Ahogy nem is tudok bennük megbízni. Azonban annak örülök, hogy ezzel a <számomra> nyilvánvaló és áttetsző lépéseikkel <akaratauk ellenére ugyan, de> mégis, a bátor és kezdeményező kollégákat méltatják. Nincs is annál szebb, mint amikor a saját piaci konkurensünk is beáll a követők táborába. Igaz, néhány hónap, vagy év késéssel. Így ezzel kapcsolatban csak két kérdésem maradt, nem lehetne-e mindent a maga idejében? és öszszefogva megvalósítani? Mindenkinnek jobb lenne...

/AI/



MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

BETYÁRVILÁG A KISKUNSAÁGBAN



A magyar puszták egyszerre rettegett és tisztelt alakjai voltak a betyárok. Némelyikük olyan hatással volt kortársaira, hogy emlékét a mai napig őrzik legendák. A nép szegényeknek is mondta a betyárokat, akik jellemzően szökött katonák vagy a társadalom kivetettjei voltak.

A seregtől megszökött bujdosókat - akik a legtöbbször nem mertek arra a vidékre visszatérni, ahol ismerték őket - előszeretettel fogadták a nyájuk mellé a pásztorok, hogy azok bojtárként segítsék a munkájukat. Ezeknek az embereknek a

személyét, ha hivatalos emberek érdeklődtek, a pásztor mindig igazolta, hitelesítette. Mások igyekeztek fegyvert és lovat szerezni, majd ennek folytatásaként rablóként vagy útonállóként boldogulni.

A szabadságharc időszaka a betyároknak is lehetőséget adott arra, hogy bátorságukat, keménységüket egy jó cél érdekében hasznosítsák.

Rendezné Olgi
Slow-food Hungary
Kiskunsági konvívium

RIGMUSOK:

Őszi versek, rigmusok:

*Elmúlt a nyár, itt az ősz,
Szőlőt őriz már a csősz.
Kipattant a búza szeme,
Az én babám szerel-
mes-e?*

*Ha nem szeret megbánja,
Leszek a más babája.*

*Lyukas dió, mogyoró,
a kis egér rágcsáló,
Nem menekülsz, cincogó,
Bajszos cica a fogó!*

*Kopár dió, mogyoró,
kis mókusnak ez való.
Odújába elrakja,
télen elropogtatja.*

*Ereszkedik le a felhő,
Hull a fára őszi eső.
Hull a fának a levele,
Énekel a fülemüle.*

*Dagi tócsa, pocsolya,
de nagy a kend pocakja!
Nő a tócsa, dagad, hízik,
a cipőm már alig látszik!
Minden csupa víz és sár,
ez az ősz, és nem a nyár!*



Nemzeti Egység Klaszter

Csatlakozz, és építs...

www.jovonek.hu

- Mit csinál a hacker a börtönben?
- ???
- Letölti a büntetését.

- Hogy hívják a kövér indiánlányt?
- ???
- Pocakhontas!

„Alig használt A/4-es tiszta, fehér papírlapomat, hasonló paraméterekkel rendelkező AUDI gépkocsira cserélném!”



Móriczka lelkenedezve megy haza az első thaibox edzéséről.

- Anya, anya, képzeled, többé nem lesz szükségem a fogszabályzóra!

- Hogy hívják a kínai sztiptíz-táncosnőt?
- ???

- Fél Csecse Kinn Csüng.

- Jean, mi ez a dobogás?
- Gyakorlatoznak a futórózsák, Uram!

A szőke nő szül, és kislányt szeretne. Pár perc múlva világra is jön a kis szöszi.

- Hát ez bizony nem lány! - mondja a doktor.
Mire a szőke nő:
- Hanem?

- Mit tesz a ló a teájába?
- Lócitromot.

- Mi lesz belőled, Pistike?
Folyton csak a szex jár a fejedben. Abból nem lehet megélni.

- Dehogynem, tanár úr!
Látná csak a nővéremet!

Az USA-ban a dohánygyártók azzal védekeznek, hogy igaz ugyan, hogy egy egészségre káros terméket gyártanak, viszont 3 millió állampolgárnak adnak munkát. És akkor ebben még nincsenek is benne az orvosok, röntgenasszisztensek, nővérek, kórházi dolgozók, tűzoltók, kórboncnokok és sírásók...

Eszterbauer

Gyöngyöző
2018



Muscát ottonel szőlőből készült, narancsvirágra emlékeztető illata, frissessége a tavaszt, a koranyarat idézi. Ízében már fehér szőlős aroma dominál, de könnyed, ahogy azt egy száraz, muskotályos fajtától elvárjuk.

www.eszterbauer-bor.hu

Mintegy százhatvan kiállító várja a látogatókat

Mintegy százhatvan kiállító több ezer különböző fajta borával, valamint gazdag gasztronómiai és zenei kínálattal várja látogatóit a 28. Budapest Borfesztivál, amelyet szeptember 5. és 9. között rendeznek a budai Várban - hangzott el az eseményt beharangozó szerdai sajtótájékoztatón, Budapesten.

Zilai Zoltán, az eseményt szervező Magyar Szőlő- és Bor-kultúra Nonprofit Kft. ügyvezető igazgatója kiemelte, hogy az egri borvidék borászai és borai kerülnek középpontba az eseményen, de mellettük 19 másik borvidék termelői is képviseltetik magukat.

A Boregyetem előadás- és kóstolósorozata minden évben egy aktuális témát érint, idén a nemrég alakult Egri Borműhely tagjai tartanak előadásokat. Szeptember 2-án a MOM Kulturális Központban az érdeklődők megismerkedhetnek az egri csillagokkal és bikavérekkel - tette hozzá Zilai Zoltán.

A zenei programokról közölte: csütörtökön a könnyűzene, pénteken a világzene kerül a középpontba, a Ciffrá Fesztivállal közösen, szombaton tartják a magyar dzsessz napját, vasárnap pedig a népzene lesz a főszerep. A közönség szórakoztatásáról mások mellett a Kiscsillag, a Dész László, Szakcsi Lakatos Béla, Deseő Csaba és Oláh Kálmán gondoskodik - derült ki az eseményen kiosztott tájékoztatóból.

(MTI)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2019. 10. 01.
LAPZÁRTA: 2019. 09. 15.

ŐSZELŐ, SZENT MIHÁLY HAVA

SZEPTEMBER 1.

A II. VILÁGHÁBORÚ KITÖRÉSÉNEK EMLÉKNAPJA

SZEPTEMBER 7.

KASSAI VÉRTANÚK

SZEPTEMBER 8.

AZ ÍRNI-OLVASNI TUDÁS NEMZETKÖZI NAPJA

SZEPTEMBER 14.

A KERESZTÉNY EGYSÉG NAPJA

SZEPTEMBER 15.

A MOZDONYVEZETŐK NAPJA

SZEPTEMBER 22.

AUTÓMENTES VILÁGNAP

SZEPTEMBER 23.

ŐSZI NAPÉJEGYENLŐSÉG

Havi szállóige:

„A szánalmat ajándékba kaptuk, az irigységért meg kell dolgozni.”

(Gian Giacomo Geronimo Casanova)

Az Oldalas magazin eddigi, és az ezen túl megjelenő

digitális változatát, az Országos Széchényi Könyvtárban megőrzik.

Az Oldalas magazin
időszakonként az MTI
híreit és fotót használja.

Keress az Oldalas magazint a Facebook-on is!

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



HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA



MAGYARORSZÁG
TURISZTIKAI
KEDVEZMÉNY
KÁRTYÁJA



2019