

„...és minden a helyére kerül!”



# LIHALAS

*magazin*



ZELLERES LENCSESALÁTA

BENCZÚR: XXII.SÉFBÁL

SÜTŐTÖKÖS KIPLI

A MARHA STEAK SÜTÉSE

A SZORGOS MÉHECSKÉK

# Kiss Zoltán

„...a cukrász...”

ISSN 2206-298X



9 772206 298000

# 01.

# FOGJÁKI AZ ARANYHALAT!

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



 OLDALÁS

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



# A tartalomról:

TÉPSZI.HU

5.  
oldal

**N**arancsos, zelleres lencsesaláta

OBJEKTIV

18.  
oldal

**I**nterjú Kiss Zoltánnal, a lajostizsei  
Kiss cukrászda tulajdonosával

KITEKINTŐ

34.  
oldal

**A**Kárpát-medence turisztikai érde-  
kességét bemutató weboldal indult

Vélemény

56.  
oldal

**F**ontos dolog az elhatározás

6.  
oldal



GASZTRONAUTA

**G**asztronauta: A hús minősége és a  
megfelelő marha steak sütése

43.  
oldal



**V**ajon 2020-ban tudunk majd ön-  
megvalósítani? - erről a témáról  
kérdéstük szakértőinket

57.  
oldal

Minek az új?

**A**szorgos méhecskék és a méz

+1  
oldal



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

Köszöntő:

Véget értek az ünnepek, pezsgő is durrant, majd az új év hajnalán csendesség lett. Mindenki kipihente az ünnepek, de legfőképpen az évbúcsúztatás fáradalmait. Mindannyiunknak egy új év kezdődik, amihez kívánok mindenkinek erőt, egészséget, valamint kitartást és persze sikerekben gazdag újesztendőt. Kívánom, hogy az új évben sikerüljön a céljaitokat megvalósítani. De, persze az új évben se felejtsetek az Oldalas magazint olvasni!

B.Ú.É.K!

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 Erzszi; Csídei Tamás; Berecz Edgár;  
Stiller Tamás; Rónky Balázs; Asztalos István; Kerekes Sándor

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

Kapcsolat:

Kérdések: info@oldalasmagazin.hu

Hirdetésefeladás: marketing@oldalasmagazin.hu

Honlap:

www.oldalasmagazin.hu

Közösségi oldalunk:  
www.fb.com/oldalasmagazin

Minden jog fenntartva! © Oldalas magazin 2016

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

# HUNGARYCARD

MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

EGYSZERŐEN SOKSZÍNŰ...



**B** BASIC  
**S** STANDARD  
**P** PLUS

## IDEÁLIS AJÁNDÉK AZ EGÉSZ CSALÁDNAK: HUNGARY CARD 2020

- 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



Éttermekben 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!



## NARANCSOS, ZELLERES LENCSESALÁTA

Vannak olyan ételek, amiket időszakokhoz, ünnepekhez kötünk. Nálunk ilyen a lencseleves és a lencsesaláta is.

A lencsét sós vízben megfőztem, míg főtt elkészítettem a saláta lét.

### **Hozzávalók:** 4 személyre

50 dkg lencse, 20 dkg zeller,  
2 narancs, 1 lila hagyma,  
1 kis csokor petrezselyem,  
1 citrom, 2 evőkanál méz,  
1 dl almaecet, 1 dl víz,  
só, fehér bors

Ehhez összekevertem a mézet, a citrom levét, ízlés szerint sóztam, kevés fehér borsot adtam hozzá és felöntöttem a víz, almaecet keverékével.

A hagymát félbe vágtam, majd vékonyan felcsíkoztam, a zellert lereszelttem. A narancsot gerezdekre szedtem hámozás után és eltávolítottam a hártyákat róla, így daraboltam kockákra. A petrezselymet csak amolyan lusta asszony módjára nagyjából megvágtam.

A megfőtt lencsét jeges vízbe szedtem és lehűtöttem. A petrezselyem kivételével mindent tálba raktam és felöntöttem a saláta lével, majd megszórtam a petrezselyemmel. Jó ha van ideje állni néhány órát, hogy ízek összeérjenek, a legfinomabb másnap volt. Hűtőben napokig tárolható, ha marad belőle

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# Gasztronauta:

## A hús minősége és a megfelelő marha steak sütése

A rágós, száraz húsok helyett sokkal jobban szeretjük a puha, és szaftos húsokat. Ehhez a végeredményhez viszont a sütés során minimalizálni kell az izomrostok tömörödését és vízvesztését, miközben maximalizáljuk a kollagén zselatinná alakulását. Ez a két feladat azonban, egyszerre nem oldható meg.

A hús minősége

Tágabb értelemben az állati szervezet vázizomzatának különböző részeit, amelyek emberi fogyasztásra alkalmasak, összefoglalóan húsnak nevezzük. A hús általában melegvérű, tenyésztett házi állatokból származik, de ide tartoznak a vadon élő állatok és a változó testhőmérsékletű állatok fogyasztható részei is (Deák, 2006).

Szűkebb értelemben a hús harántcsíkos izomszövet, kötőszövettel, vérerekkel és idegekkel együtt. A hús kémiai összetételét tekintve vízből, fehérjéből, zsírból, vitaminokból és ásványi anyagokból áll. Víz tartalma 60-75% között változik, amelynek csak 3-5%-a kötött víz, ezért a húsok magas víz aktivitású ( $a_w=0,98$ ) élelmiszerek közé tartoznak (Galambosné, 2009).

A szárazanyag összetevői közül a fehérje viszonylag nagy arányban fordul elő (átlagosan a szárazanyag 89%-a) – azonban ez az érték a zsírtartalom nagy varianciája miatt jelentős szóródást mutat. A hús kémiai összetétele függ a genetikai tényezőktől (faj, fajta), a takarmányozástól, kortól, nemtől, és a karkaszon belül is változó. (Csapó & Vargáné, 2011)

Táplálkozás-élettani tulajdonságok	Érzékszervi tulajdonságok	Élelmiszer- biztonsági tulajdonságok	Technológiai tulajdonságok
Fehérjék	Szín	Maradékanyagok	Szín
Zsírok	Szag	Szennyezőanyagok	Állomány
Vitaminok	Íz	Adalékanyagok	pH
Ásványi anyagok	Márványozottság	Mikroorganizmusok	Víz tartalom
Emészthetőség	Porhanyósság	Vízaktivitás	Víz kötő képesség
Biológiai érték	Lédúság	Toxinok	Fehérje-, Zsír-minőség

A HÚS MINŐSÉG KOMPLEX JELLEMZÉSE (VADÁNÉ, 1999)



A táblázatban feltüntetett tulajdonságok közül a sous-vide termékek esetében a következő tulajdonságokat kell kiemelni: a mikrobiológiai biztonságot, valamint az érzékszervi tulajdonságok közül a színt és az állományt. A technológiával szemben támasztott alapvető követelmény az egyensúly megteremtése a mikrobiológiai biztonság és az organoleptikus tulajdonságok között.

### ***A hús mikrobiológiai biztonsága***

A hús szövetei az egészséges állatokban steril, de az elsődleges feldolgozás során megtelehetnek mikroorganizmusokkal, melyek a felületen megtelepednek és elszaporodhatnak. A hús szennyeződésének két forrása van, az egyik a bőr felőli külső réteg, ahol első sorban élesztő és penészgombák fordulnak elő a másik a belek felőli részek, ahol nagyszámú mikroba található. mint például a jól ismert, Szalmonella, Lysteria és a Clostridium. Ezek aktivitása és csíraszama a feldolgozástól és a tárolási körülményektől függ.

A botulizmus mindig is az élelmiszermérgezősek klasszikus példája volt, az 1920-ban a konzervek sterilizálásának mértékét a Clostridium botulinum spóráinak a hőtűréséhez viszonyítva határozták meg. Az állati és a növényi eredetű élelmiszerek tartósításakor alkalmazott technológiai paraméterek meghatározásakor ma is élelmiszer-mikrobiológiai alapkövetelmény, hogy minden olyan esetben, amikor a Clostridium botulinum szaporodásával és spóráképződésével lehet számolni, a hőkezelés mértéke botulinum spórák 12 nagyságrendű pusztulását okozza.

Az új típusú kíméletes élelmiszerfeldolgozó technológiák estében azonban kizárt ekkora mértékű hőkezelés, ezért a baktérium szaporodási hőmérsékleti tartománya az, amelyet figyelembe kell venni a hőmérséklet-idő paraméter pár meghatározásakor.

A nedvességvesztés és tömörödés minimalizálása érdekében ugyanis a hús belső hőmérséklete nem lehetne 55-60°C-nál, miközben a



# 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](mailto:info@gasztronautakft.hu)

\*

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

kötőszöveti kollagén csak 70°C felett alakul át ízletes zselatinná. A kettő közti minimum 11°C rés egyben azt is jelenti, hogy nincs, és nem is lehet egyetlen, ideális hússütési módszer. A sütés során 60°C felett a kollagén elkezd szétesni és 70°C felett kialakul a zselatin éppen ekkor (64 fokon) veszi el a legtöbb vizet, száradni kezd és rágossá válik. A hús normál sütése közben a külső felületen jóval magasabb a hőmérséklet, mint belül. Az élvezeti érték növekedéséhez mindemellett a hús érlelése is jelentősen hozzájárul. Puha marhaszeletek – pl. bélszín, hátszín, vagy bordaszem – ízesítésekor, a vákuumcsomagolás után átsüthetjük nagyon gyengén (49°C), gyengén (51,5°C), közepesen gyengén (54,5°C) vagy közepesen (58°C) és ebben az esetben elegendő a kívánt maghőmérsékletig hőkezelné a húst azonnali főzési metódussal a Sous-Vide Cook&Chill helyett.

### ***Marhasteak sütése vákuum alatt a marha keményebb részeiből:***

Készítsünk 5% só, 2% barnacukros oldatot. Pácoljuk benne a megtisztított marhahúst 24 órán keresztül.

Öblítsük le és töröljük szárazra egy papírtörülkövel, és erősen kérgezzük meg. Sokkoljuk hidegre és ízesíthetjük még borssal, és jellegadó fűszernövény olajjal. Ezután vákuumcsomagoljuk és hőkezelné 52-59°C-os sous vide kádba 12-24, de akár 48 órán keresztül.

A sous-vide hőkezelés utáni tárolás során a hőkezelési veszteség hétről hétre csökkenő tendenciát mutat a mérések szerint, összehasonlítva egy normál módon sült hússal. Ez nagy valószínűséggel annak a következ-

ménye, hogy a vákuumcsomagolás miatt a húslé nem tud a hús szeletből eltávozni.

A maghőmérséklet ellenőrzése nagy odafigyelést igényel, de tapasztalatom szerint minél több helyen szúrunk, a hús felszínére annál gyorsabbá tesszük a lékiválását, ezzel növeljük a sütés utáni hőkezelési veszteséget. Egy hagyományos módon sült hús szeletnél a hőkezelési veszteség növekszik, a tárolás alatt.

Ez valószínű azzal magyarázható, hogy a tárolás alatt a pH kis mértékben csökken, ezáltal a miofibrillumokat alkotó fonalak közti távolság is csökken.

Magas hőmérsékleten a miozin denaturálódik, befolyásolja a hús vízmegkötő, illetve vízmegtartó képességét.

A két módszer eredménye között 15-25 % körüli különbséget állapíthatunk meg, így egyértelmű, hogy a sous-vide kezeléssel sokkal jobb minőségű a végtermék, és gazdaságosabb a termék előállítása.

A mért adatok alapján arra lehet következtetni, hogy a sous-vide sült szeletnél a kezelés után elért puhaság a tárolás ideje alatt nem változott. Ha alacsonyabb hőmérsékleten és rövidebb ideig tartó hőkezelésnek vetjük alá a húst, ami az enzimrendszerben nem okozna változást, de még biztosítani lehet a megfelelő mikrobiológiai biztonságot, a tárolási idő alatt, a húsnak lehetősége lesz a további éérésre.

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



# 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 sütőterű 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

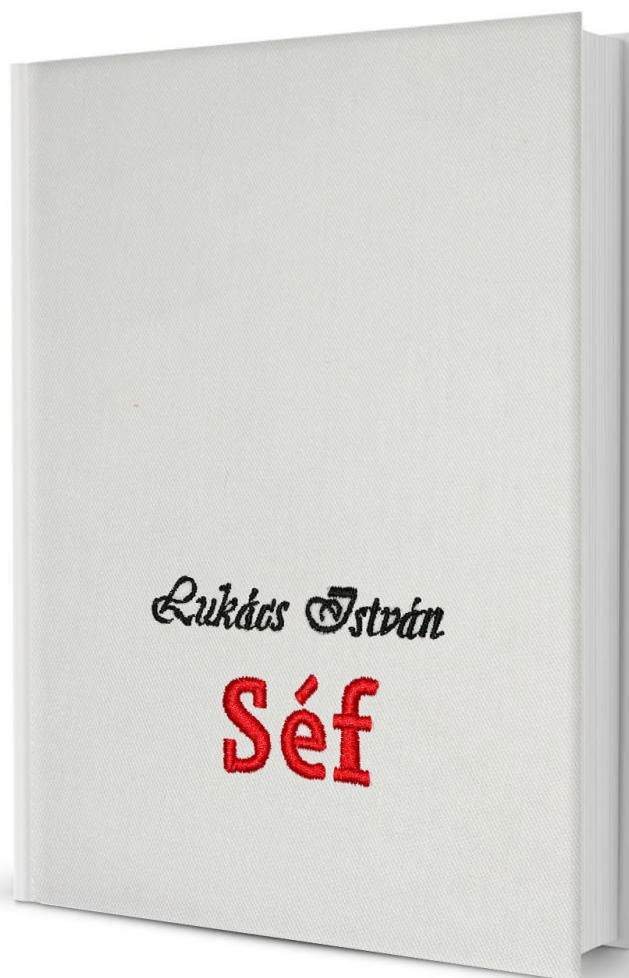
vákuumcsomagoló berendezés

56 literes Sous-Vide kád

Ronerrel

1000 db főzhető vákuumtasak

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](http://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

## FORRADALOM, DIKTATÚRA, VAGY SIKERES GASZTRONÓMIA?

Néhány évvel ezelőtt egy szűk réteg forradalmat kiáltott, mert úgy gondolták, hogy a honi gasztronómia messze elmaradt a világ átlagától, így az megújításra szorult. Ebben még igazuk is lehetett, így a követőik száma egyre csak gyarapodott, ugyanis mindenki számára egyértelművé vált a különbség az új és régi között. A változást elindítókat nevezhetjük újítóknak, míg a társulókat csatlakozóknak.

De a csatlakozók között is több réteg alakult ki, mert míg van, aki a szakmai elhivatottság miatt csatlakozott, addig sokaknak a változás új lehetőségeket nyitott, ezért ők nem ideológiai alapon, mégis csatlakoztak a forradalmárok táborába. Az ilyen emberek csak megjártsszák magukat, hogy a forradalmár képet-, valamint ez által a kiváltságos helyzetüket- és a szűk réteghez tartozást fenn tudják tartani, de ők nem őszinte emberek. Ezért is okoz ez problémát még táboron belül is, de erről majd később.

Aztán ahogy az idő telt és múlt, úgy vált ez a tábor egyre nagyobbá, de bizony volt egy szint, amit nem tudtak elérni, mégpedig a széles körben való kiteljesedést. Azt ugyanis az egyéni érdekek megakadályozták. Hiszen, ha mindenkinek helye lett volna, aki „megtér”, akkor az bizony piacvesztést okozhatna azoknak, akik <nem ideológiai alapon, hanem érdekből> csatlakoztak a forradalomhoz. Ahogy az elején leírtam, voltak jópáran, akik nem elvhű módon, csupán a lehetőséget ragadták meg az egészből.





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 nem is erre a részére kívántam kitérni a cikkemben, sokkal inkább azt szeretném boncolgatni, hogy valós dolog-e a „gasztrorradalom”, vagy esetleg ez nem más, mint diktatúra?

Minden változás, amit az ember el tud képzelni, vagy beépíteni a mindennapokba, az szinte biztosan fejlődést fog hozni, ezért nem is kell attól félni. Ez az élet része és ez a világ rendje. Ahogy minden folyamatosan változik, úgy a változást is le kell tudni követni, mert elmegy mellettünk a világ. De! És itt jön a nagy De! A biztonságot jelentő állandóságot sem szabad felrúgni. Tehát úgy kell tudni fejlődni, vagy változtatni, hogy közben megmaradjon az érték is. Nem lehet az asztalt felborítva a fejlődést kikényszeríteni. Annak szívből kell jönnie és meggyőződés által. A Gundelek ebben voltak nagyok, hogy a korukat megelőzve <de nem másokat minősítve> a jövőnek dolgoztak.



**FEJLŐDJ EGYÜTT A SZAKMÁVAL!**

**WWW.ETRENDEGYESULET.HU**

De abba is gondoljunk bele, hogy mit jelent a forradalom. A forradalom általában valaminek a változás nélküli, azonnali hatályú, radikális módon való megszüntetését jelenti, ami egyben valami másnak a bevezetése is. Arról szólna tehát a fejlődés, hogy a forradalom diktatórikusan megcéloz egy újat? Nem lenne jobb, mondjuk a folyamatos fejlődést megcélozni, mindenféle nagy szavak helyett? Hisz tudjuk, valami: „minél inkább változik, annál inkább ugyanaz!” Az ilyen fajta radikalizmus pedig a gasztronómiában nem lehet a helyes irány, mivel visszafordíthatatlan károkat okoz.

A változtatás célja egyéb iránt a mi valamikori „gasztrorradalmunkban” sem volt rossz, hogy legyen fejlődés. Ki az, aki ezt ne üdvöznél? A probléma nem ezzel volt, sokkal inkább azzal, hogy a kollégáknak nem hagytak elég időt és nem széles körben keresték őket a fejlődés lehetőségével, azért, hogy ők is megtapasztalhassák annak pozitív hatását és aminek hatására meggyőződéssel folytassák munkájukat. Valamint, hogy a saját konyhánk kárára, külföldi konyhák receptjeit szentírásként másolva akartunk megújulni, a valós tudás széles körben történő kiprédikálása helyett. Le kellett volna nyúlni a közép-, vagy akár az alsóbb rétegekig, hiszen ha valami nem tud széles körben elterjedni, akkor az, nem is lehet teljes. Szerintem épp az érdekek nem engedték azt, hogy ez leszivárogyon a lejjebb rétegekig. Aztán jött az internet és elkezdett mindenki felzárkózni, de még ma is vannak, akik egyszemélyben el kívánják dönteni, hogy mi a helyes és mi nem az a szakmában. Van ilyen a világban, általában ezt szokták diktatúrának nevezni. Ezen bizony érdemes elgondolkodni...

Nekem meggyőződésem, hogy a fejlődésnek több oldala és több arca van. Reformok nem csak a legfelső szinteken zajlanak. Sőt! A sikeres „forradalmak” általában az alsó rétegeből indulnak. Így nálunk is több perspektívából nézhetjük a dolgokat, hiszen a közétkeztetésben, a kereskedelmi vendéglátásban, de a csúcskategóriában is volt, vagy jelenleg is zajlik a fejlődés, a reformáció, amit nem

neveznék forradalomnak. Ezért is lenne hasznosabb pontosan fogalmazni, ugyanis a forradalmak általában valami ellen jönnek létre, nekünk pedig az átfogó és mindenki számára elérhető fejlődésért kell küzdenünk, nem valami ellen. Ki szeretne újra gasztrodiktatúrát?

Inkább úgy érzem, hogy jelenleg éppen a felső szint az, ahol megakadni látszik a dolog, hiszen ma már mindenki elért egy szintet, amit korábban megcélzott, de a még magasabb szintű fejlődésük, vagy a tovább lépésük valahogy megakadt. Megállt a dolog és mintha csak onnan nem lenne tovább, sokan visszafordultak és elkezdtek foglalkozni mindennel, ami az alsóbb szinteken- és nagy tömegek számára van. Mivel ez azt üzenheti, hogy a felfelé vezető út is véges, így nem túl jó példát mutat, de persze még jól is elsülhet. Indokolhatjuk például azzal, hogy „oda is le kell vinni a tudást”, a gond csak azzal van, hogy így, épp a korábbi szavaik ellenére kell cselekedniük, ami nem lesz túl hiteles. Aztán arra is láttunk már példát, vagy <a felfelé vezető úton> azt is hallottuk korábban, hogy „aki paníroz az nem szakember”. És lám-lám most már ez is hányszor belefér.

Ezzel szemben azt gondolom, a fejlődés soha nem pár személyhez köthető, és soha nem egyoldalú dolog lehet csak, az ő elképzelésük szerint, mert akkor ez is diktatúra lenne. Az igazi fejlődés az, amit a kollégák ezrei, tízezrei végeznek a mindennapokban, megküzdve a vendégekért, a minőségért. Ahogy a forradalmakban, úgy a fejlődésben is közös kell legyen a cél és az akarat, de senki nem sajátíthatja ki a sikert. Ezért pedig mindenkinek helyének kell(ene) lenni benne <hívjuk akár forradalomnak, akár reformációnak> mert a forradalom sikere is általában azon múlik, hogy mennyien vesznek részt benne.

Azt kívánom 2020-ra, hogy forradalom helyett legyen sikeres gasztronómia itthon, ráadásul végre olyan, amiben mindenkinek helye van!

**Boldog új évet kívánok!**



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

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



**etrendegyesulet**



## BÖLLÉR FŰSZEREK – CHEF WORKSHOP

Január 6-án folytatódik a Séfklub workshop, melyen a BÖLLÉR Kft termékei (Gasztró Prémium alap- és fűszerkeverék család, Gasztró alap- és fűszerkeverékek, Professzionális Eicker kések, Csomagolt természetes és műbelek) lesznek górcső alatt.

A BÖLLÉR 1991-es év kezdetén alakult. Fő tevékenységi körük természetes és műbelek értékesítése húsipari vállalkozások részére. Emellett forgalmaznak fűszereket, fűszerkeverékeket, adalékanyagokat és csomagolóanyagokat. Partnereik között tudják az összes jelentős húsipari céget Magyarországon, és nagyon sok kisebb volument előállító vállalkozást.

Amennyiben téged is érdekel a fűszerek-, fűszerkeverékek világa, akkor gyere el és minden kérdésre választ kaphatsz. Megtudhatod, hogy a BÖLLÉR által forgalmazott fűszerek milyen kiszerezésben érhetők el, vagy honnan származnak?

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:  
Danubius Hotel Astoria - 1053 Budapest, Kossuth Lajos utca 19-21.

A gyűlés időpontja: 2020. január 6. 15:30 óra



# Kiss Zoltán

„a cukrász”

Ebben a hónapban egy olyan személyt szeretnék nektek bemutatni, aki példaként szolgálhat sokak számára a szakmához való hozzáállás-, és alázat tekintetében. Ez a személy nem más, mint Kiss Zoltán, aki Lajosmizsén a családi cukrászdájukban tevékenykedik, de emellett mindig marad ideje a szakmára és az utánpótlásnevelésre is.



Képünkön: Kiss Zoltán

#### ■ RÓLAD MIT SZABAD MEGTUDNUNK?

A pályám 1981-ben kezdődött, de 1995 óta dolgozok a lajosmizsei „Kiss családi cukrászdánkban”, ami az időm nagy részét ki is tölti. Boldog családban élek, akikkel egész évben talpon vagyunk, ugyanis csak így tudunk magas színvonalat képviselni. A cukrászdában két fiam – Zoltán és Dániel – is aktívan besegít. Zoli a fagylalt készítésben, Dani baristaként a kávé készítésben jeleskedik. De ma már az eredetileg pedagógus feleségem, Gabriella is mellettem készíti az egyedi tortákat. Ezen felül a család munkáját több munkatárs és tanuló is segíti.

#### ■ MIÉRT VÁLASZTOTTAD EZT A SZAKMÁT?

Makón születtem, ahol is egy cukrászda felett laktunk, így mondhatni magamba szívtam a cukrász szakma illatát. Az pedig csak fokozta a dolgot, hogy a cukrászdában mindig kockacukorral és mindenféle édességgel kínáltak, így mondhatjuk, hogy ez által csábultam el.

#### ■ KIK VOLTAK A MESTEREID?

A tanulásomban nagy szerepe volt Könyves Mihályné Terikének, és az Aranyhomok szálloda cukrászvezetőjének és Kisné Katika néninek. De a legismertebb magyar séf és kiváló cukrász, Benke Laci bácsi tanítványait is sikerült a Szakma kitűnő tanulója versenyen magam mögé utasítani. Sőt, amikor Laci bácsi megtudta az eredményt, akkor odajött hozzám, s megkérdezte: hát te fiam honnan jöttél? Kecskeméten tanulok a Széchenyi szakmunkásképzőben, de Lajosmizsén élek – mondtam. Majd barátságosan hátba vágott Laci bácsi és azt mondta: mi akkor földiek vagyunk. Onnantól mindig segítette pályafutásomat, szakmai fortélyokat, titkokat lestem tőle, és az ő ajánlásával dolgozhattam a legnagyobb szakemberekkel, például az Átrium Hyatt szállodában Budapesten, a sevillai világitállításon, vagy számos külföldi bemutatón.

A Hyatt szállodában volt a Mosonyi Pali bácsi a cukrász vezető, aki számomra még mindig a legnagyobb, mert az ő értékei évtizedek múlva is aktuálisak, így bátran kijelenthetjük megelőzte a korát. Rengeteg új dolgot hozott be, mégis roppant módon vigyázott a tradícióra. A legnagyobb főnököm akkoriban Lukács István háromszoros Oscar díjas séf volt, aki szintén mindvégig segítette, menedzselte a pályafutásomat, így felé is tisztelettel vagyok.

#### ■ MÉGIS HAZAKÖLTÖZTÉL.

Igen, akkoriban megnősültem és hazaköltöztem Kecskemétre, ahol Varga Károllyal kerültem egy munkahelyre, ugyanis a Liberté kávéház cukrászatát vezettem. Karcsival máig tart ez a munka-verseny-, és baráti kapcsolat közöttünk.

■ AZ IMÉNT EMLÍTETTED A TRADÍCIÓT, AMIT SOKAN A FEJLŐDÉS LEGNAGYOBB AKADÁLYÁNAK TARTANAK, SŐT SOKSZOR ÚGY KOMMUNIKÁLNAK, HOGY AZ ILYEN IRÁNYZATÚ EMBEREK NEM IS KÉPVISELNEK SZAKMÁT. EZT A KÉRDÉST, HOGY LÁTOD?

Ez butaság. Ha végig csináltak volna velünk egy Olimpiai felkészülést, akkor teljesen más lenne a véleményük. Sőt, mi magunk azt mondjuk, hogy aranyérmet szereztünk, ugyanis, ha figyelembe vesszük, hogy mi minimális eszköz-, és anyagi háttérrel rendelkezünk, messze elmaradva a nyugati országoktól, mégis hajszálon múlt az aranyérem, akkor úgy érzem,

büszkék lehetünk. Akkoriban tudásban messze megelőztük a nyugati társadalmakat, sokkal rafináltabban gondolkodtunk, ugyanis kénytelenek voltunk az egyszerűből nagyot alkotni. Ha akkoriban lehetőségünk lett volna más alapanyagokkal, technológiákkal is dolgozni, biztos vagyok benne, hogy meg lett volna az eredménye, de azt hiszem így is szépen helyt álltunk.



Képünkön: Kiss Zoltán

■ Mit gondolsz a gasztroforradalomról? Ez a cukrászdákat is érintette?

A gasztroforradalom mindig a tradíciókon múlik, recepteket lehet átformálni, ha úgy tetszik újra gondolni, de az alap tradíciókat meg kell őrizni. Ugyanez van a fagyaltoknál is. Egyszerűen nem fogadom el azokat a fagyaltokat, amiben nincs tojás. Nem lehet egy vanília, vagy csokoládé fagyaltot tojás és csokoládé nélkül elkészíteni, ahogy a gyümölcsfagyaltokban pedig sokszoros gyümölcsnek kell lenni. Ezek az alapok, amit mi megtanultunk és csak ámulok-bámulok, amikor különböző kényelmi termékeket alkalmaznak a cukrászdák, amiknek köszönhetően pultjaikon akár egy hétig is jól mutatnak ezek a termékek. De ezek nem mi vagyunk, nekünk a forradalom az, hogy hozzánk nem beesnek az emberek, mint egy

nagyváros főtéri cukrászdájába, hanem eljönnek, megkeresnek. Szerintem ez éppen elegendő.

■ AZ ORSZÁG TORTÁJA A CUKRÁSZ IPARTESTÜLET TALÁN EGYIK LEGNAGYOBB PROJEKTJE, DE MÉGIS SZINTE MINDEN ÉVBEN TÁMADJÁK, EZ VAJON MIÉRT VAN?

Sokszor azért támadják, mert ez az önös érdekük. Úgy nem lehet hitelesen támadni az Ország tortáját, hogy ott-hon látok róla egy képet, amiből egyből tudom, hogy ez jó, vagy rossz. Véleményem szerint így nem lehet megítélni, előbb meg kell azt ismerni, vagy kóstolni. Sosem a kritikával van a baj, mert az lehet még építő is, én is látok sokszor olyat, amivel akár még kritikus is lehetnék, de nem teszem, mert én a szakmai alázatban hiszek és abban, hogy mindennek van egy módja. Ha igazán segíteni akarod a másikat, akkor azt neki mond el, ne a nagyvilágnak. Engem még erre tanítottak.



■ MOST ADTÁTOK ÁT AZ ÚJ SZÉKHÁZATOKAT, ERRŐL MIT TUDHATUNK?

Igen, az Üllői úton nyitottuk meg a tancukrászatunkat, ami huszonegyedik századi technológiával van felszerelve. Hál' Istennek sikerült és nagyon büszkék vagyunk rá. Különösen jó érzés volt, hogy nem is olyan régen, még francia cukrászok is ámultak és bámultak, hogy

mi, magyar cukrászok mit tudunk létre hozni. Óriásit tudott fejlődni az Ipartestület, van egy bázisunk, van egy szakmai képzőközpontunk, ahol fejleszteni tudjuk majd a kollégák tudását, így összegezve azt hiszem, erre mindannyian büszkék lehetünk. Egy valamire kell figyelniük, hogy meg legyen töltve tartalommal.

#### ■ MIKET SZERETNÉTEK OTT MEGVALÓSÍTANI?

Mindenképpen szeretnénk ott kialakítani az országos mestervizsgaközpontot, oda szeretnénk a mestervizsgafelkészítéseket, de oda szeretnénk a gyakorló kollégák tanfolyamait is. Ezen felül külföldi tréningeket, bemutatókat is ott kívánunk megvalósítani. Tehát a cél, hogy a tankönyha minél hatékonyabb kihasználással üzemeljen, hiszen ehhez most adott minden.

#### ■ A MESTERVIZSGA ÁTALAKÍTÁSA SIKERREL MEGVALÓSULT, DE ELŐTTE ELÉGGE NEGATÍV

VOLT ENNEK A MEGÍTÉLÉSE, ERRŐL MI A VÉLEMÉNYED?

Igen, valóban nem volt rózsás a helyzet, de mi elképzeltünk valamit az elmúlt két évben, amit végül hatalmas sikerrel zártunk. Ezt nagyon sokan támadták, a területi kamarától a szakemberekig mindenki, sokan úgy gondolták ezt nem lehet, vagy nem kell átalakítani, mert minek? De szerencsére ma már be kell lássák, hogy bizony nem nekik lett igazuk. Kijelenthetjük, a filozófiánk volt a döntő, mert, ahogy a vállalkozásba is, ha minőséget, tudást és akaratot viszel bele, akkor az működni fog, épp úgy működött most a mesterképzés megújításánál is. Tudást, akaratot és minőséget tettünk bele és láss csodát, működött. Nagyon magasra tettük a lécet, azaz, hogy a jelölteknek 91%-ot kell elérnie ahhoz, hogy mesterré váljanak.

■ EZ AZONBAN CSAK PILOT VOLT, AMI MÉG NEM BIZTOS, HOGY ÉLESBE IS BEVETÉSRE KERÜL.

Mi szakemberek azt mondjuk, hogy igenis jól gondolkodtunk, és igenis bízunk benne, hogy min-



denki a szakma fejlődése mellett elkötelezett. Ami működik egyszer, az működni tud sokszor is és igenis azt a korszakot, ami korábban volt, azt el kell törölni. Szerencsére, ez a korábbi rossz megítélés miatt a kamarák érdeke is. Akik pedig nem méltó módon képviselték eddig a szakmát, azok tanulhatnak a dologból, mi ugyanis nem ellenük, hanem magunkért csináljuk, a jövőnk, a szakmánk miatt, ezt pedig mindenkinek el kell fogadnia. Ugyanis nem kerülhet az önös érdek a szakmai érdek fölé.

#### ■ EZ A SZAKMAI HITVALLÁSOTOK IS?

Igen, úgy gondolom. Ha hitelesek vagyunk, és nem önös érdekekkel képviseljük a szakmai átalakítást, akkor azt mindenkinek el kell fogadnia. Itt most ez történt, és ezzel az átalakítással meg tudtuk mutatni a kollégáknak és mindenkinek, aki ebben érintett, hogy igenis van helye a magyar cukrászatnak a világban <de ez ugyanúgy igaz ez a szakács és pincér szakmákra is>, csak megfelelően kell hozzáállni. Ha pedig minőséget képviselünk, akkor óriási fejlődés előtt állunk.

#### ■ MIT GONDOLSZ A CUKRÁSZDÁKRÓL?

Több kategóriába lehet őket sorolni, amiket nem lehet és nem is kell összehasonlítani. Vannak a sztárolt cukrászdák, ahol van, mondjuk nyolc féle sütemény, amik szenzációsan jók, nagyon nehéz lenne bennük hibát találni, legfeljebb az árakban tudnánk, de az meg egy szubjektív kérdés. A kínált nyolc féle sütemény azonban nem adhat átfogó képet a cukrászdáról, vagy az ott fellelhető tudásról, hiszen csak felületes betekintést ad a kínálat.

# MUNKAERŐT KERES?

# VLM

WWW.VENDEGLATOSMUNKAK.HU

# TALÁLJON IS!

Több mint 56.000  
oldalmegtekintés havonta!





„KÉNYTELENEK VOLTUNK AZ EGYSZERŰBŐL NAGYOT ALKOTNI. HA AKKORIBAN LEHETŐSÉGÜNK LETT VOLNA MÁS ALAPANYAGOKKAL, TECHNOLÓGIÁKKAL IS DOLGOZNI, BIZTOS VAGYOK BENNE, HOGY MEG LETT VOLNA AZ EREDMÉNYE”

Aztán vannak az olyan cukrászdák, ahol a tésztáktól, süteményektől, a tortákon át, a fagyaltokig, tehát Á-tól, Z-ig minden megtalálható és a fogyasztói igényt igyekeznek minőségi termékekkel kiszolgálni. Itt már jobban eldönthetjük, hogy mennyire felkészült a cukrászat, hiszen itt már átfogó kínálat alapján dönthetünk. Mindkettő típusnak megvan a maga helye, szerepe és értéke a cukrászdák között, de nem lehet őket összevetni.

#### ■ TE HOVÁ SOROLOD MAGATOKAT?

Mi a magyar, magas színvonalú tradicionális cukrászatot képviseljük, megfűszerezve egy kis nemzetközivel. Mi mindennap versenyben vagyunk a vendégekért, ahogy mondtam, minket szerencsére megkeresnek az emberek.

#### ■ AZ EMBEREK MENNYIRE NYITOTTAK AZ ÚJRA?

Szerencsére egyre nyitottabbak, a minőség felé jönnek, sőt tudatosan végig kutatják-, száj-ról-szájra terjedő hírek alapján megtalálják azokat a helyeket, ahová érdemes ellátogatni. Így a minőségi cukrászdák jó helyzetben vannak, egyre könnyebb eladni a jót, az újat. Még mi is, elmegyünk, megkóstoljuk a jót és ezáltal fejlődünk. Azonban sajnos azt is halljuk, tapasztaljuk, hogy vannak olyan szállodai-, de sokszor még kézműves cukrászatok is, akik sajnos csak a nevükben kézművesek a termékeik sajnos már nem azok.

#### ■ AZ ALAPANYAGELLÁTÁS MENNYIRE BIZTOSÍTOTT?

Hál' Istennek alapanyag az már van, még pénz is van rá. Illetve, hogy pontosan fogalmazzak, mi a saját bérünkön spórolva árazzuk be a termékeinket, ugyanis az alapanyagok ma már ugyanazok, mint például külföldön, mégis a sütemény árak nálunk csak 2 eurósok, míg külföldön ugyanezért már 3 eurót fizetnek. Talán ebből a példából jól látható, hogy a magyar cukrászdák, ha versenyhátránnyal is, de küzdenek a vendégekért és talpon vannak. Bár általánosítani nem lehet, de a fenti példa főként vidékre igaz, ugyanis a fogyasztók Pesten már hajlamosabbak megfizetni a magasabb árat, igen ám, de ott pedig nem mindig párosul az árhoz megfelelő minőség.

#### ■ VIDÉKI CUKRÁSZDAKÉNT MENNYIVEL KÖNNYEBBEN JUTSZ HAZAI ALAPANYAGHOZ?

Nekünk itt „Lajosmizsén, az eper fővárosában” nagyon jó a helyzetünk, mert saját lakóterületen belül megtalálható a barack, a meggy, a szilva, az eper... Szinte minden gyümölcs helyben van, ezért saját magunknak dolgozzuk fel, tesszük el és használjuk egész évben az alapanyagokat.

Egyik cukrász barátom mondta azt, hogy igazából két féle cukrász van. Az egyik, a lusta cukrász, aki megvesz mindenféle kényelmi terméket és konzervdobozokból építi fel a cukrászdáját, majd abból készit desszerteket. Míg van a dolgoz cukrász, aki egész évben tevékenykedik, és a legnagyobb munka közepén is gondol arra, hogy legyen alapanyagokból utánpótlás, ezért a bodzaszörptől, a baracklekvárig mindent maga tartósít. Mi az utóbbiak közé tartozunk, ugyanis a szó legnemesebb értelmében minden alapanyagot magunknak tesszünk el.



## ■ MIRE VAGY A LEGBÜSZKÉBB?

Szinte lehetetlen lenne felsorolni azokat, amiket elértem pályám során, mégis 1994-ben a Koronázási Ékszer elkészítése nagyon megérintett. 2012-ben a Dobos C. József díj és a 2009-es Venesz József díj és az erfurti, Olimpián 2000-ben és 2004-ben elnyert ezüstérem is büszkeséggel tölt el. De, amire a legbüszkébb vagyok, hogy a kisebbik fiammal a Szakma sztár versenyen a legjobb munkát bemutatva 2. helyezettek lettünk. Ezen felül arra, hogy mára az egész család megtalálta a helyét a cukrászdánkban, ami nélkülük bizony nem működne. Így ezúton is köszönöm ezt nekik.

## ■ MENNYIRE VAN MEG AZ UTÁNPÓTLÁSNEVELÉS?

Kezdjük a tanulókkal, ha szerencsénk van, akkor tíz főből egyet érdekel a szakma, aki azért jelentkezik, mert igazán cukrász akar lenni. Aztán ami szintén munkaerő elszívó hatással bír, és jó lenne rajta változtatni, az a felszabadult szakmunkás tanulók nappali érettségizése, melynek keretében a már dolgozni képes munkaerőt újabb két évre elveszítjük, holott az esti oktatást is választhatnák. Újabb két év nappali oktatás hatására a már felszabadult szakmunkás tanulóknak, a munka világába való újbóli integrálása gyakorlatilag megszűnik. Ennek fényében joggal tehetjük fel a kérdést, hogy miért foglalkozunk valakivel három évig, ráadásul erőn felül, vagy hol térül ez meg nekünk, ha a munkaerőpiacon nem jelenik meg az illető? Sok ilyen kimegy külföldre és ott kamatoztatja azt a tudást, amit mi kín, keservvel belevertünk. Aztán a szakoktatók...

A képen Kiss Zoltán (balra) és Varga Károly (jobbra)



Ismerek az országban négy-öt olyan embert, aki ízig-vérig a szakma elkötelezettje, akiket tisztelik és alázattal vagyok a tudásuk iránt, meghajolok előttük. Sőt! Felnéztek rájuk és tudom, hogy a legjobb oktatást biztosítják a diákoknak. Őket kellene bemutatni, példaként felállítani és mutogatni rájuk, hogy igen, ilyen egy jó szakoktató, ilyenné kell válnia annak, aki ezzel akar foglalkozni. Sajnos a valóság ezzel szemben szörnyűbb, sok esetben a szakoktató a mi általunk felkészített tanulótól tanul, ami még csak nem is lenne hiba, ha trükkökről, különleges fogásokról lenne szó <hiszen mi is minden nap tanulunk>, de az, hogy egy csokolá-

dé temperálását a diák mutassa meg a szakoktátónak, mert életében nem értett hozzá, az azért már elég kínos úgy érzem. Aztán az is kínos, amikor nem biztosítják a feltételeket és tortabevonóból akarnak bon-bont készíttetni a diákokkal. De úgy érzem, akkor is van még hová fejlődni az oktatás terén, amikor például a tizedikes diák még az alaprecepteket sem tudja, mégis bemegy az iskolába, ahol már a tortáknál, vagy a bonbonoknál járnak, mindezt úgy, hogy nem tud tésztázni. Hová fejlődik így ez a szakma? Mit fog ilyen tudással készíteni? Sajnos van mit rendbe tenni...

#### ■ Mi lenne a megoldás?

Technológia és alapanyagismeret preferálása, és annak elérése, hogy az elméleti oktatás kövesse a munkahelyi oktatást, a diák gyakorlatban is lássa a munkát, amit az elmélethez párosít. De nem kellene az oktatásra vonatkozóan új dolgokat kitalálni, pusztán visszamenni arra a jól működő rendszerre, amilyen a miénk volt pár évtizeddel ezelőtt.

#### ■ SOKAKAT TE INDÍTOTTÁL EL A SZAKMAI ÚTJUKON, EZ MILYEN ÉRZÉS SZÁMODRA?

Nagyon jó érzés. Közülük többen miután felszabadultak folytatták a szakmát és öregbítették a magyar cukrászat hírét.




„...Karcival máig tart ez a munkaverseny-, és baráti kapcsolat közöttünk....”

Épp most a mestervizsgán egy hölgy odajött hozzám és jelezte, hogy olyan büszke rám, mert én voltam a szakmunkás vizsgaelnöke. Én már nem ismerem meg, de a mostani vizsgán 98%-os eredményt produkált, ami nagyon jó eredmény és megmutatja, hogy van értelme. Az az ideális mesterképzés számomra, ha én is, aki aláírom az okleveleket, olyan büszke vagyok az eredményre, mint az, aki majd kapja.

■ MIT GONDOLSZ, MIÉRT VAGYTOK JÓ KÉPZŐMŰHELY A TANULÓK SZÁMÁRA?

Tanulmányaik során a hozzánk kerülő tanulók megismerkednek a cukrászat technológiai folyamataival, lehetőségük nyílik valamennyi szakterület kipróbálására és az abban való jártasságra szert tenni. A tanulóink a napi produktív munkában való aktív

részvételükkel sikeresen felkészülnek az iskolai szintvizsgákra. De maximálisan támogatjuk őket a szakmai versenyeken való részvételben is. Ezek a sikerek olyan élményekhez juttatják őket, amiktől még inkább nő a cukrász szakma iránti szeretetük és elhivatottságuk. Munkánk legnagyobb elismerése, ha a végzős diákok szívesen maradnak, immár szakképzett kollégaként nálunk.



„A gasztrorradalom mindig a tradíciókon múlik, recepteket lehet átformálni, ha úgy tetszik újra gondolni, de az alap tradíciókat meg kell őrizni...”



## ■ MIT GONDOLSZ A BLOGGEREKRŐL?

Nagyon könnyű minden nap

írniuk, hiszen van idejük rá, mi is megtehetnénk, de az idő alatt csak dolgozunk és dolgozunk.

## ■ A CUKRÁSZ IPARTESTÜLET JÖVŐJÉRŐL MIT TUDHATUNK?

Az Ipartestület nagyon jól működik. A tagjainkkal létre tudtuk hozni az új székházat, amihez kellett az is, hogy a tagdíjon felül, a szükséges sokmilliós összeget összeadjuk. Sokan a székháztól féltettek minket, de szerencsére nekünk lett igazunk. Ahogy azok, akik próbálják ezt a szép szellemiséget bezárni, azok nem fogják tudni, mert óriásit nőtt az Ipartestület, mind tagságban, mind értékben. Ma már országos lefedettségünk van, ami azt is jelenti, hogy mindenhová visszük a tudást, az információk is begyűrűznek, de a kollégáink is ott vannak és vigyázzák, őrzik a szakmát a tudást.

## ■ MA MÁR MEGKERÜLHETETLENEN LETTETEK?

Szerintem igen, bár nem sztárolt cukrászok vagyunk. Mi gazdasági alapon működtet-

jük az üzleteinket, ami bizonyos helyzetekben előny, bizonyos helyzetekben nem az. Könnyű egy olyan szállodai cukrásznak kiemelkedőt létrehozni, aki szinte ár megkötés nélkül tevékenykedhet a gazdasági oldal figyelembe vétele nélkül. Senkit nem megbántva, de míg ő kizárólag a szakmaiságra koncentrálnak, addig nekünk a szakmai és a gazdasági oldalra egyaránt ügyelnünk kell. Szerencsére a visszatérő vendég a legjobb reklám, aki megosztja a szomszédokkal, a barátokkal a kulináris élményeit,

ez pedig motivál minket. Ezt büszkén tesszük, hiszen a hozzánk hasonló kis és középvállalkozók adják az ország gazdaság motorját.

### ■ MIK A JÖVŐBELI TERVEID?

Talán többet kellene foglalkozni a családdal, mégis iszonyatosan nagy energiát ölök a szakmába. De szeretem ezt csinálni, ez az életem, így ezt mindenképpen szeretném minél tovább űzni. Ezen felül nagyon szeretnék külföldre elmenni stázsolni, szeretnék sokat tanulni, mert az évek alatt még mindig csak dolgoztam. Mégis, amíg ilyen rossz a munkaerőellátottság, vagy a tanulóképzés nem méltó a szakmához, addig nem hiszem, hogy ez megadatik. Addig marad a szorgos hangyák módszere, hogy reggeltől-estig dolgozunk.

### ■ A CÉGRE VONATKOZÓAN?

Hogy a jövőben is értéket képviselhessünk. Éppen most voltunk huszonöt évesek, így remélem, hogy még legalább ennyi előttünk áll.





#### ■ MIT ÜZENNÉL A KOLLÉGÁKNAK?

Ez a szakma egy örök tanulás, becsüljük meg a tudást és a nagynevű elődök-höz méltón álljunk egymáshoz, a szakmához. Köszönjük meg, hogy a múlt század elején a cukrászatunk világhírű volt és az egymás bántása helyett újra ezt a szintet célozzuk meg. Rosszul nem állunk, mert jobbak vagyunk a németeknél, az osztrákoknál, de az olaszokat is utolértük. Kinyílt a világ, most már nem vagyunk bezárva, ezért tanuljunk minél többet, de a lényeg, hogy beszéljünk az értékeinkről, legyünk büszkék arra, amink van és mutassuk meg, hogy még ennél is tudunk jobbat. Így vigyük a szakmaiság hírét a világnak.

*Én ezúton is köszönöm a beszélgetést és kérlek, maradj meg mindig ilyen egyenes, őszinte és szerethető embernek, mert kellenek a jó-, és szakmai példaképek a szakmának. Köszönöm a beszélgetést és mindannyiunk nevében kívánom, hogy az üzleted termékeit még jó sokáig kóstolhassuk!*



# XXII. Séfbál 2020. február 8.

## Már lehet jelentkezni a XXII. Séfbálra!

2020-ben újra közösen rendezi meg a Hotel Benczúr és az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a XXII. Séfbált.

A Séfbál fővédnöke: Nemeskövi Dénes, háromszoros olimpiai- és háromszoros világ-bajnok, Venesz-díjas séf, a bál egyik alapítója.

A Jubileumi Séfbál díszvendége: Kocsonya Kálmán, A Magyar Köztársasági Ezüst Érdemkereszt birtokosa.

A vacsoráról <a házigazda szerepében> Tégl Imre, és meghívott Séfek gondoskodnak majd. A Séfek listája hamarosan.

Időpont: 2018. február 17. szombat,  
18 órától

Helyszín: HOTEL Benczúr, Budapest terem  
(1068. Budapest, Benczúr utca 35.)

Részvételi díj: 13.990,-Ft/fő, amely a következő szolgáltatásokat tartalmazza:

- üdvözlő koktél
- bőséges svédasztalos vacsora
- ásványvíz, üdítő, kávé,
- bor- és pálinkakóstoló
- zene és tánc hajnalig
- belépőjegy, amely tombolajegy is egyben - értékes nyereményekkel
- 27% ÁFA és 7% szervízdíj

A belépőjegy mellé, kedvezményes árú szoba is igényelhető 2020. február 8-ra, 1 éjszákára, reggelivel.

- Economy szoba egy ágyas 12.000 Ft /szoba/éj reggelivel
- Economy szoba két ágyas 14.000 Ft /szoba/éj reggelivel
- Superior szoba felár 2000.- Ft /szoba/éj

Belépőt igényelni: Gráf Attilától lehet e-mailben ([graf.attila@hotelbenczur.hu](mailto:graf.attila@hotelbenczur.hu)) név, e-mail cím, telefonszám, igényelt jegyek darabszáma, és szobaigény megjelölésével.

Bővebb információ: +36-30/825-9236



# Tudjuk, hogy fontos Önnek a minőség.

Megbízható, minőségi webtárhely szolgáltatást nyújtunk,  
hogy honlapja mindig működjön és gyors legyen.



- kedvező árak ✓
- egyszerű rendelés ✓
- segítőkész ügyfélszolgálat ✓
- magyar szolgáltatás ✓
- 24 órás ügyelet ✓

Különleges ajánlat  
az Oldalas Magazin olvasóinak:  
**20% kedvezmény minden  
tárhely csomagunkra!**

**AZ ÖN KUPONKÓDJA:  
OLDALAS-20**

Használja fel itt: [www.tarhely.com](http://www.tarhely.com)



*Kerülj a térképre  
és  
generálj magadnak  
forgalmat!*

# A Kárpát-medence turisztikai érdekességét bemutató weboldal indult

A Kárpát-medence egészét turisztikai szempontból feldolgozó weboldalt indított a békési székhelyű Heti Kelet Kulturális Alapítvány, táj-érintő.hu címmel.

Csibor Géza, az alapítvány elnöke az MTI-nek elmondta, hogy mintegy kétéves fejlesztésnek köszönhetően hozták létre az országosan egyedülálló internetes felületet.



A weboldal bemutatja a tervezett útvonal közelében lévő tájak, természeti kincsek, műemlékek, épületeket listáját. A felhasználók a véglegesített útitervet kinyomtathatják, mobiltelefonra küldhetik, de útvonal navigációként is használhatják.

Csibor Géza hozzátette: az új weboldal tájékoztat az útvonal közelében, a megadott időintervallumban zajló kulturális, sport, gasztronómiai, települési rendezvényekről, túrákról, turisztikai eseményekről.

Az alapítvány az elmúlt időszakban sikeresen pályázott és nyert el némileg több mint ötmillió forintot a Nemzeti Együttműködési Alaptól, illetve a Nemzeti Foglalkoztatási Alaptól. Az interaktív felület kialakítását a Terület- és Településfejlesztési Operatív Program (TOP) hárommillió forintja is segítette. További kétfélmillió forintot az alapítvány, mint saját forrást biztosított. A weboldal kialakításában így három programfejlesztő mérnök működhetett közre.



# BODROG HIBACHI

ÚJ DIMENZIÓBA EMELTÜK A GRILLEZÉST!

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

A több mint 15 éves múltra visszatekintő Heti Kelet Alapítvány vállalt kulturális feladatai közé tartozik, hogy a Kárpát-medencében a hagyományok, a természeti és épített kultúra, valamint az ezen területeken tevékenykedő közösségeket felkutassa és azok tevékenységeit, termékeit, értékeit bemutassa, rögzítse és közreadja a [tajerinto.hu](http://tajerinto.hu) weboldalon és a „TájÉrintő” Facebook oldalon.

MTI/Pixabay



## *Juh- és kecskehús, valamint tejtermékek fogyasztását ösztönző kampány indul*

Juh- és kecskehús, valamint tejtermékek fogyasztását ösztönző kampányt indít a kormány, amelynek célja, hogy az erősen exportorientált ágazat termékei

utat találjanak a magyar fogyasztókhöz is - mondta szerdán az Agrárminisztérium mezőgazdaságért felelős államtitkára Budaörsön.

Feldman Zsolt az Auchan áruházban tartott, gasztronómiai bemutatóval egybekötött kampánynyitó rendezvényen elmondta, hogy a juhtartás 8300 tenyésztő megélhetését biztosítja. Európa a juhtenyésztés tekintetében nem önellátó,



# Újévköszöntő az Olvasókhöz

Itt az újév, most mi legyen?  
Hát, mindenki boldog legyen,  
Szerencséből ki ne fogyjon,  
Egészségtől kicsattanjon.

Problémákat mind megoldja,  
Ha az Oldalast fellapozza,  
Így, hát nem kívánok egyebet:  
Hasznos, boldog életet.

Az életéhez szerencsét,  
Duzzadó zsebecskét,  
Abból ihletet merítsen,  
És küzdjön, ha kell keményen.

Munkájából mind megéljen,  
Ne csak örökké reméljen.  
És, ha mindezt elérem,  
Már megérte remélnem.

Megérte örökké gépelnem,  
Hogy azt ne csak reméljem,  
Mindezt az Oldalassal  
Sikerült elérnem.

**B.Ú.É.K!**



behozatalra szorul, ezért a magyar gazdaságban vannak lehetőségek ezen a területen, amit mutat, hogy az elmúlt három negyedévben 40 millió euró értékű élő juh hagyta el az országot.

Az államtitkár elmondta, hogy a kormány támogatáspolitikai eszközeivel a jobb, minőségibb termékek előállítását szeretné ösztönözni. Hozzátette, hogy éppen ezért tenyészkosok beállításához, vagy a juh-



és kecsketartók beruházásaihoz komoly forrásokat biztosított a kormány, de exportra főleg élőállatok kerülnek, ami körülbelül 14 ezer tonnát jelent.

Ondré Péter az Agrármarketing Centrum (AC) ügyvezetője elmondta, hogy az Agrárminisztérium megbízásából indították a juhfogasztást ösztönző kampányt, amely 2020 húsvétjáig fog tartani.

Hozzátette, hogy az ágazat felemásan teljesít, mert az export területén 90 százalékos az élőállat kivitele, de a belföldi fogyasztás nagyon alacsony, az európai uniós fogyasztási átlag fejenként 2,3 kilogramm évente, míg Magyarországon a 0,3 kilogrammot sem éri el. A belföldi fogyasztás növekedésével mind az állattartók, mind a feldolgozók biztosabb, stabilabb jövőt építhetnének - fűzte hozzá az ügyvezető.

MTI/Pixabay



## KEVESEBB SÖRT ITTUNK IDÉN

Az idén akár 3 százalékkal 6,55 millió hektoliterre is csökkenhet az öt legnagyobb magyar sörgyártó (Borsodi, Dreher, Heineken, Carlsberg és Pécsi) belföldi forgalma, a hazai termelés 5 százalékkal, mintegy 5,8 millió hektoliterre mérséklődhet, ugyanakkor a prémium szegmens további növekedésének köszönhetően az árbevétel várhatóan egy százalékkal nő tavalyhoz képest a Magyar Sörgyártók Szövetségének (MSSz) igazgatója szerint.

Kántor Sándor az MTI érdeklődésére elmondta, hogy tavaly meghaladta a 6,76 millió hektolitert az öt legnagyobb magyar sörgyártó forgalma, amelyből a belföldi termelés közel 6,1 millió hektolitert tett ki.

Az idei várható csökkenést azzal magyarázta, hogy a sörfogyasztás szempontjából leg-erősebb hónapokból a májusi időjárás kifejezetten hűvösebb volt a megszokottnál, emellett a többi hónapban is hiányoztak a tartósan megmaradó, kimagaslóan forró napok.

Kitért arra, hogy a magyar sör exportpiacain a verseny erősödése tapasztalható, emiatt az export 9 százalékkal esett vissza az első három negyedév adatai szerint.

OPH/kép:pixabay





## SÜTŐTÖKÖS KIFLI

Bedugtam a sütőbe egy adag süttőtököt és megsütöttem. Aztán készült belőle egy süttőtökös kifli, glutén-, tej-, cukormentes változatban, a már jól bevált Keltes él-mény paleo lisztkeverékből.

### **Hozzávalók:**

4 személyre

20 dkg Éléskamra – keltes  
élmény lisztkeverék, 20 dkg  
pürésített süttőtök, 3 tojás +  
1 tojás a keneteléshez, 80  
ml víz, 40 ml friss citromlé,  
egy citrom reszelt héja, 50  
g kókuszolaj, csipet só, 1  
mökkáskanál sütőpor, pirí-  
tott tökmag

A 3 tojást felvertem, majd hozzáadtam a citromlét, a vizet, a folyé-  
kony állagú kókuszolajat, végül belekevertem az összetört süttőtö-  
köt. A sütőport, a lisztkeveréket, a sót és a citromhéjat elkevertem  
és összedolgoztam a süttőtökös péppel. 1 órára félre tettem, utána  
kicsit átgyúrtam és kör alakúra kinyújtottam.

A kört cikkekre vágtam és feltekertem. Lekentem tojással és meg-  
szórtam a pirított, majd összetört tökmaggal.

200 fokos sütőbe tettem, 10 percig így sütöttem, utána visszavet-  
tem 170 fokra és még 15 percet sütöttem.

Finom, puha, se nem sós, se nem édes, épp ideális az én számom-  
ra, remek reggeli egy bögre kávéval. De akár lekvárral is megken-  
hető...

Jó étvágyat kívánok hozzá!

# RENGETEGET KÖLTÖTTÜNK DECEMBERBEN



Minden eddigi rekordot megdöntött az év végi forgalom az üzletekben, a teljes kiskereskedelmi forgalom túllépheti az 1200 milliárd forintot és ebből 100 milliárdnál is többet csak ajándékokra költöttek el az emberek – mondta az Országos Kereskedelmi Szövetség (OKSZ) főtitkára pénteken az M1 aktuális csatornán.

Vámos György hozzátette: a gazdaság és a keresetek növekedése teszi lehetővé, hogy a kiskereskedelmi forgalom évről évre rekordokat döntöthet.

Elmondta: nagyon sok vállalkozás terve túlteljesült az év utolsó hónapjaiban, novemberben főleg a webáruházak, decemberben a hagyományos boltok körében.

A legtöbben idén is műszaki cikket, játékot, könyvet, kozmetikumot és ruhát vásároltak. Az előrejelzések szerint az ajándékokra költött 100 milliárdból több 10 milliárd értékben műszaki cikkeket szereztek be az emberek, emellett a könyv- és játékpiacon a forgalma is felélénkült, hiszen ezeknél az eladások fele az év végi, karácsonyi ünnepekhez kötődik.

## VAJON 2020-BAN TUDUNK MAJD ÖNMEGVALÓSÍTANI?

Mindenkinek van egy álma, ahogy mindenki szeretne önmegvalósítani is, mégis valamiért ez csak keveseknek sikerül.

Az elmúlt bő tíz év során kollégák százainak pályáját volt szerencsém figyelemmel kísérni és a tapasztalatom szerint bizony nincsenek egyszerű helyzetben. Az nagy biztonsággal megállapítható, hogy mindenki vár valamire, mindenki keresi a nagy lehetőséget, vagy azt a bizonyos 15 percnyi hírnevet, de mégis szinte kivétel nélkül mindenkinél a monoton napok követik egymást.

Ezen pedig elgondolkodtam. Vajon miért nem tudnak kitörni a kollégák? Vajon miért csak keveseknek adatik meg, hogy megtalálják az utukat? Vajon nincs elég

erő bennük, hogy megvalósítsák álmukat? Vagy nem veszik észre a lehetőséget? Pedig ha bekapcsoljuk a televíziót, rádiót, vagy a sajtóba beleolvasunk, akkor láthatjuk, hogy milyen sokan foglalkoznak a gasztronómiával, akár még bármiféle tapasztalat, vagy hozzáértés nélkül

is. De mégis, miért nem a szakemberekből válik

szakértő, aki szakmai kérdésekben legitim módon nyilatkozhat? Miért nem szakemberek beszélnek szakmáról? Miért nem szakemberek válnak szakmai újságírókká, bloggereké, vloggereké, akik így szakmát építő cikkeket publikálhatnának? De az is egy jó kérdés, hogy miért nem szakemberek nyitnak új üzleteket, miért ragadnak helyette bent a konyhában? Hol vannak az álmok, hol van az önmegvalósítás?

Bevallom, sokáig csak figyeltem az eseményeket és számoltam a kiugrásokat a szakmából. Volt, amikor szinte bele is feledkeztem, ugyanis annyira nem történt ilyen. Így abszolút érdekel, hogy mi lehet ennek a valódi oka, valamint arra is kíváncsi lennék, hogy a 2020-as év vajon elhozza-e a várt változást? Esetleg minden marad a régiben és maradnak a szürke mindennapok... Ezért az új év első kérdése is erre vonatkozott, mégpedig, hogy:

Vajon 2020-ban tudunk majd önmegvalósítani?

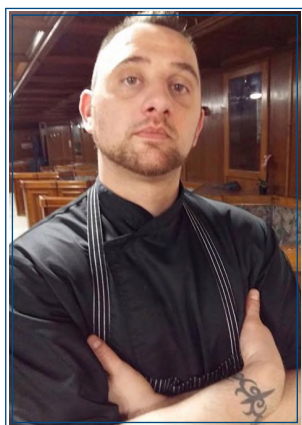




## Kiss Krisztián

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

Az önmegvalósítás, szinte minden napos a mi szakmánkban! A kiugrás, már más „tészta”. Azt nehezen tudom elképzelni, hogy azt valaki korrektül meg tudja valósítani. Hiszen a mai világunkban sokkal jobban kiélezett a mutyi. De kinek mi. A mai bloggerek, vloggerek, meg még ki tudja kik, nem mind a szakirányú végzettségükről híresek. Aki, meg igen, és van rá... gyorsan át áll a másik oldalra, hiszen ott nem kell 10-x órát dolgozni. Félre értés ne essék, én senkitől sem sajnálom, azt a mit elért! Nekem is vannak céljaim! Igyekszem fejlődni, bár inkább ezt már nyugodtabban teszem. Szeretnék még 8 tányért gyűjteni!!!



## Danyi Gábor

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

Önmegvalósításra mindenki vágyik, de megeshet, hogy nem mindenki tud kiteljesedni ebben a 15 percben. Nem mindenki vágyik ilyen karrierre.

Nem biztos, hogy aki jó szakmailag, az jó blog írásban is, vagy aki jó vlogger, az szintén jó szakács volna.

Viszont a szakmánk javarészt munkával telik, napi robot a pénzért. Ezért amíg az ember a megélhetéssel van elfoglalva nem lesz fókuszban a karrier. Vállalkozás elindítása pedig nagyon sok pénzbe kerül. Legtöbbször beszorulnak a hétköznapi problémáinak megoldásába.



# MAGYARORSZÁG ÉTELE 2019.

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

Szerintem nagyon fontos az önmegvalósításhoz egy biztos, kiegyensúlyozott háttér. Kell továbbá egy jó adagnyi inspiráció, ami valljuk be, sok embernek nem adatik meg, vagy tényleg elvész a személy a hétköznapi sűrűjében! A megújulni vágyás kevés emberben marad meg, ha folyamatosan negatív behatások érik. Ezt kell valahogy tudatosítani, nem elég jónak lenni, kell, ami mindig megmozgatja az ember fantáziáját, ami jó táptalaja, hogy ne aludhasson ki bensőnkben az a bizonyos tűz.



## Péntek Tamás

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

Miért gondoljuk, hogy ki kell ugrani valahová? Az is lehet, hogy a helyükön vagyunk, csak nem vesszük észre! Egy közhely, de ütős gondolat a végére. Ne azt nézd, hogy csak félig van a pohár, hanem azt hogy félig már tele van! B. U. É. K.



## 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.*

Remélem a jövő év változásokat fog hozni. Sokkal több teret kell hagyni a dolgozók kreativitásának a megvalósításához. Sajnos mindig van valaki, aki jobban tudja, mert látott már hasonlót. A tulajoknak engedni kéne az újdonságok kipróbálását, nem csak a bevált dolgokhoz ragaszkodni, biztosra menni. Ha nem engedik, az ott dolgozók belefáradnak a kilátástalanságba, belefáradnak a monoton szélmalomharcba, ami előbb-utóbb távozáshoz vezet. De hajrá 2020.

**WWW.MAGYARORSZAGETELE.HU**



## Szappanyos Viktor

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

Az önmegvalósítás egy saját döntés, ha nincs meg a szenvedély, az akarat, akkor bizony elsikkad a szakács a szürke mindennapokban! De, ha a szakács és az étterem tulajdonosa összhangban van és egyezik a cél, akkor nem lesznek monoton munkanapok és fel lehet kerülni a vendéglátás térképére. Persze egy szűk érdekkör nem nézi jó szemmel az akarást, a tudást és irigyen próbál gáncsoskodni, mert szerintük csak az a munka, amit Ők tesznek le az asztalra! Ez a kis csoport, próbál mindent megtenni a saját, kisajátított világában, teljesen eltorzítva a képet. Oly módon teszik ezt, hogy komoly, de nem mindig tisztességesen elért eredményeit, erős média háttérrel támogatja, mert a nagyközönség úgy is azt hiszi, érti, amit a Tv-ben lát. Az igazi cél pedig az lenne, hogy egy tisztességesebb, élhetőbb munkaidőben lehessen önmegvalósítani magunkat, mert a szakácsok, vendéglátósok családjai is megérdemlik az értékes együtt töltött időt! Szerintem!



**1276**

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

6000 Kecskemét, Szolnoki út 33.

**Kábeltévé-Internet-Telefon**

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



## *Rácz Túrkevei Lajos*

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

Andy Warhol által meglobogtatott 15 perc hírnév, egy valós fogalom. De tényleg kevés szakembernek adatik meg. Ehhez több tényező együtt állásának kell bekövetkezni, hogy igaz legyen!

Közhelyes: de tényleg a jó időben, a jó helyen, való megjelenés az alapja. Aztán pedig az illető ki tudja-e használni az adott lehetőséget? Aztán a hozzákapcsolódó tudás, műveltség, szakmai alázat, megfelelő életérzés megvan-e?

Még egy igazán fontos dolog kell megemlíteni, ez pedig a kapcsolati tőke. Mely ebben a világ elengedhetetlen. Amikor a XXI. század elején egy gyorsuló világban éljük a minden napjainkat, ekkor napokon belül előtörnek, divatok, ízek, aromák, mozdulatok, melyek különlegessé teszik az embert. Ha ezek mind megvannak, akkor Montecucolli igaz mondása érvényesül: Mi kell a háborúhoz? Három dolog, mely egyben a világon mindenütt egyet jelent: Pénz, Pénz, és harmadszorra Ismét Pénz!

Ha tanulni szeretnél, pénz kell, ha vállalkozást indítasz, pénz kell, ha tovább akarod magad képezni, pénz kell! Ennek hiányába, nagyon sok szakember nem tudja saját álmait megvalósítani, mert az álmok éltetnek bennünket. Engem is. Aki ezt tagadja, nem mond őszinteséget!

De van, aki szakmája összes fortéját megtanulta, de nem jó pénzügyi szakember, van aki csodálatosan tud pénzt előteremteni, ám szakmájában kissé hanyatló tudással van megáldva!

Van még egy csodálatos emberi tulajdonság, ami ha nincs, sok mindent romba dönthet, ez pedig a Türelem. Mert, ha ez nincs, akkor nagyon nagy gondok állhatnak elő! Így pedig a befektetett munka kárba vész.

Minden kollégának, ismerős és ismeretlenek, olyan varázslatos évet kívánok, mely az álmaiban, munkájában sok örömet, pénzt, és sikert hoz!

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



## HATVAN

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

Hatvan területéről a legkorábbi leletek az újkőkorból valók. Ekkor is megfigyelhető, hogy a Zagyva mindkét oldala lakott hely volt. Igazán fontos település azonban csak a rézkorban alakult ki, virágzása a korai bronzkorig tartott.

A bronzkor (i.e. 1900–900) elején keletről, a Kárpátokon túlról sztyeppi pásztortörzsek nyomultak be a Kárpát-medencébe, ahol megállapodtak. A bronzkor két nagy magyarországi műveltsége közül az egyiket Hatvanról nevezték el.

A bronzkor után Hatvan területén nem alakult ki újra jelentősebb állandó település, de a szkíták, a kelták, a roxolánok, a szarmaták és az avarok, majd a honfoglaló magyarok is hagytak itt nyomokat.

Az 1170-es években premontrei szerzetesek telepedtek meg a mai város területén. Az itt alapult kolostor lassan kisebb térségben jelentőssé vált (a 13. században már prépostság volt), a település első írásos említése is tőlük való 1235-ből. A szerzetesek jelentős vívmánya volt a környékbeli mocsarak lecsapolása és a korszerű földművelési formák meghonosítása. A jó életkörülmények megjelenésével a 13. században egyre többen vándoroltak Hatvanra, amelynek legjelentősebb birtokosai a Hatvaniak lettek.

1335 után, a visegrádi királytalálkozót követően a település jelentősége nagyban növekedett, mivel a Buda–Krakkó kereskedelmi út itt húzódott, és erre a Losonc–Fülek–Pásztó út csatlakozott. I. (Nagy) Lajos idejében az út jelentősége csak tovább nőtt, mivel azon vonultak a király seregei Litvánia felé. A királynak többször szállást adó Hatvan végül 1406-ban nyerte el a mezőváros címet. Országos vásárára – amin a legjelentősebb árucikk a nagy mennyiségben termelt hatvani bor volt – mindenfelől érkeztek...

Forrás: wikipedia

# Basic

## Családi egynapos kirándulás Hatvanba

2 felnőtt + 2 gyermek\*

	KEDVEZMÉNY	MEGTAKARÍTÁS
Széchenyi Zsigmond Vadászati Múzeum	50% <b>B</b>	1.600 Ft
Vadászati Élmenytér Játszóház és Gyermekfoglalkoztató	25% <b>HC</b>	800 Ft
Hatvani Lajos Múzeum kiállításai	50% <b>HC</b>	1.200 Ft
Belépő a Hatvani Termál Strandfürdőbe	20% <b>HC</b>	400 Ft
Vacsora a domonyvölgyi Malackert Vendéglőben	25% <b>HC</b>	2.350 Ft

HungaryCard Basic csomaggal megtakarítható összeg:

**6.350 Ft**

\*Mintapélda. 2016 decemberi árak.

Tippek...  
HungaryCard csomagokkal





## Sikerrel zárult az ÚJ Kamarai Mestervizsga PILOT-ja „A hiteles mesterlevél”

Ha olvastad az Oldalas magazin 2019. áprilisi számát, akkor:

Pár sort megjegyeznék a sokak által megkérdőjelezett „KAMARAI” Mestervizsgákról. Ha furcsa is a Kamarai mestervizsgák hitele visszanyerte fényét. Tudtunk és fogunk tudni feljebb lépni <ha kell több lépcsőfokot> az elérhető mesterszintű tudásban. A vizsgakövetelmények megváltozásával modernebb, a kor gasztronómiájában tág határokat is biztosító tudás lehetősége érhető el.



Ezt a megújítást már nagyon sokan várták a szakmában. Most jött el a pillanat, hogy elindult ebben az országosan is fontos és nemes cél érdekében valami ÚJ.

Sok szempont irányította a munkánkat, mikor a szakmai gyakorlati vizsgakövetelményeket összeállítottuk. Nincsenek alapanyag és technológiai megkötések, szabadon engedheti fantáziáját a hallgató, persze az alap gasztronómia szabályai szerint. A vizsgázó semmilyen külső segítséget nem vehetett igénybe! Viszont időkorlát van és semmilyen félkész vagy készterméket nem lehetett a vizsgára behozni. A friss és nyers alapanyagokból kellett összeállítani a menüsört. „Mint a képek is mutatják, jól sikerültek a mestermunkák”. Hiteles pontozó lapon vezetett pontok, mint a versenyeken, (100-tól lefelé). Új eleme a mestervizsgáknak még a pincér kollégákkal való összepárosítás. Élőmunkában is megmérettetnek a mesterjelöltek, öt fogas menüsorukból, angol 1, felszolgálásban, tálalják és szolgálják fel mestermunkájukat a meghívott vendégek részére és nagy örömére. Pedagógia és Vállalkozási ismeretekből is Új



koncepció mentén készülhetnek és vizsgálhatnak a hallgatók. Korunk szakoktatása megkívánja ezt a pedagógiai, módszertani tudást, minden szakmáját szerető és tudását átadni kívánó Mestertől. A tanulók foglalkoztatásában és szakmai előmenetelük fejlesztésében ez egy apró pici kezdet, amit majd az eltelt szakmai idő igazol. A cél a Magyarországon belüli foglalkoztatás fejlesztése a vendéglátás idegenforgalom ágazatban is, ami az adóforintok 20%-át adja, és a GDP 7,5%-át.

**EZ NEM MEGY KÉPZETT MESTEREK NÉLKÜL!** És itt van a mi hatalmas szerepünk, hogy mi ezt akarjuk csinálni és fogjuk is! Mert a mesterképzés a jövőt adja nekünk és Magyarországnak. Ha a kétkedőket meggyőztem annak nagyon örülök, de mellettük még dolgoznak egy páran a vendéglátás idegenforgalomban, úgy 496 ezren „Én a többséget képviselem”.





2019-ben is méltán lehetnek büszkék példaértékű munkájukra a pincér és szakács MESTEREK. A Felcsúti Letenyei Lajos szakgimnázium adott otthont az Új vizsga követelmények szerint lezajlott mestervizsgának. Köszönjük a lehetőséget a szakmai megújulást is szem előtt tartó MKIK szakképzési igazgatójának, hogy megteremtette a lehetőséget eme nemes cél érdekében.



Köszönet a támogatásért az MKIK-ban, Vörösné-Gubicza Zsanettnek, Mezi Melinda mestervizsga referensnek, akik biztosították a mestervizsgák anyagi és jogi háttérét.

A szervezésben:

- PMKIK-Szabóné Zéman Máriának.
- VMKIK-Holczapfel Tündének,
- BKIK-Csomor Marinának,

Köszönet a Pincér és Szakács Mestervizsga bizottság elnökeinek és tagjainak a kiváló munkájukért, elhivatott szakmaiságukért. És nem utolsó sorban köszönet illeti a felkészítő tanárokat, akik önzetlenül, tudásuk átadásával sikerre vitték a mestervizsga sikerét.

Gondolataimat ezzel zárnám, aki szkeptikus a mestervizsgával szemben, Ő VÉGEZZE EL, nem fog csalódní, viszont annál többet tanul majd.

2020-ban is várjuk az elhivatott Mesterjelölteket ORSZÁGOSAN!

Sikerekben Gazdag Boldog Új Évet Kívánok!

Wágner Péter  
szakácsmester a vizsgabizottság elnöke



Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete „Jam” néven indított blokkjának januári vendége:

## Szentmártoni Imre

St. Martin (Hódmezővásárhely, 1965. január 9. –) zeneszerző, zenész, előadóművész, szaxofon- és pánsíp művész. Huszonnégy megjelent önálló nagylemeze alapján a magyar instrumentális zene első számú előadója.

Tíz év trombita, majd basszusgitár, dob, tizennyolc évesen váltás szaxofonra. Játék különböző zenekarokban - Névtelen Nulla, Első Emelet, Prognózis – itthon, külföldön, éjszakai lokálokban, világjáró luxushajókon.



# ST. MARTIN

AGÁRDI



Szilva pálinka



Lágy, kedves, nem tolokódó szilvás, üde virágos jegyekkel, marcipános-gyümölcsös illat. Ízében megjelenik a szilva könnyed ízvilága, bár a lágyság itt is dominál, kellemesen, szinte légiesen karakteres.

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



KORTÁRS GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS EGYESÜLET

## Hírek

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület a mesterképzés vizsgabizottsági elnökeinek előadást tartott a hiteles mesteri címről.

\* A Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, technológiai fejlesztést hajtott végre, mely célja, hogy az Oldalas magazin hatékonysága tovább nőjön, és a tudósítások, a nagyszabású projektek kommunikációs csatornája tovább fokozódhasson.

Kövessd figyelemmel munkásságunkat:

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

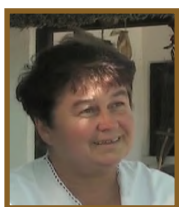
## FONTOS DOLOG AZ ELHATÁROZÁS

Az új év kezdetén mindenki tervez valamit magának, vagy meghatároz egy célt. Bizony még az is, aki ezt nem vallja be. Fontos dolog ez, mert ezzel irányítani tudjuk magunkat, a gondolkodásunkat, a tetteinket, végezetül pedig a sorsunkat. Ez amolyan tudatalattinkká válik, ezért pedig kell, hogy az ember tervezni tudjon. Bizony sokszor ezek a tervek nem valósulnak meg, van, hogy a befektetett energia is feleslegesnek tűnik, azonban én úgy gondolom, hogy minden jó lesz később valamire. Ugyanis, minden csálódottság tapasztalat is egyben, ami pedig tanítás, tapasztalás. Így a jelenleg feleslegesnek tűnő dolgokból is lehet tanulni, következtetéseket levonni, vagy csak tapasztalni.

Magam is sokszor meggyőződéssel

állítottam valamiről, hogy de kár volt érte egy lépést is tennem, ami aztán később a hasznomra vált egy másik dolog megvalósítása közben, hiszen ott már nem kellett elkövetnem azt a hibát. Így vált a korábbi baklövés hasznomra. Az is igaz, hogy minden cél, minden lépés közelebb visz a sikerhez, ami nem más, mint az önmegvalósítás. Ugyanis csináljunk bármit, azt mindig a belsőnk, a tudatalattink által végezzük, amit pedig mi irányítunk az elején felvázolt elhatározásainkkal. Így zárul be az ördögi kör, ezért ne féljete az elhatározástól, a céljaitok felállításától, mert minden ilyen közelebb visz titeket egy olyan távoli boldogsághoz, amit lehet, hogy most még nem is láttok.

/AI/



# MINEK AZ ÚJ? HA A RÉGI MEGBÍZHATÓBB!

- RENDEKNÉ OLGA ROVATA -

## A SZORGOS MÉHECSKÉK ÉS A MÉZ



A méhecskék egész évben szorgosan dolgoznak, hogy mézet gyűjtsenek, amit mi akár gyógyításra is használhatunk. Mégpedig: köhögés csillapítására, görcs oldására, srtessz ellen, gyomorfekélyre, nyombélfekélyre, gyomorégés ellen. Igyekezzünk belőle minél többet begyűjteni, mert nyersen süteményekbe kombinálhatjuk bele, szárítva pedig eltartható és később teát, szörpöt tudunk belőle készíteni. Legjobb, ha reggel étkezés előtt egy csésze teát fogyasztunk, de porrá őrölve is beletehetjük ételünkbe. Az akácmézet is ajánlom, mert immunerősítő, csonterősítő, méregtelenít és fertőtlenítő hatása is van. A sebeket is be szokták vele kenni a méhészek.

Legelterjedtebb Magyarországon és külföldön is legkeresettebb a magyar akácméz. Mézes

süteményt nem csak Karácsonyra készíthetünk, hanem év közben is. Én legjobban kanállal szeretem a mézet. Ezt nem értette az egyik ismerősöm: tehát magyarul kanállal enni szeretem a mézet. Nem kenem rá semmire, hanem beveszek egy-két kanál mézet, nem kell csonterősítő tablettákat szednem.

A propolisz is kiváló fertőtlenítő és még azért jó, mert alkoholban oldódik, így más italokba is bele lehet kombinálni. Lehetne sorolnia virággal és a mézpempővel is a méhek munkájának eredményét. Hogy ezek a kicsi szorgalmas állatok mennyi minden finomságot állítanak elő?! Az emberek tanulhatnak tőlük, főleg a környezet megóvását, a szorgalmat! Ajánlom figyelmükbe.

Rendekné Olgi

Slow-food Hungary Kiskunsági konvívium

### RIGMUSOK:

*Újévi rigmusok:*

*Adjon Isten füvet, fát,  
Teli pincét, kamarát.  
Sok örömet e házba,  
Boldogságot hazánkba!*

\*\*\*

*Kicsi vagyok, székre száll-  
lok,  
onnét nagyot kiáltok,  
hogy mindnyájan meghalljátok.  
Boldog új évet kívánok!*

\*\*\*

*Este harangszóra,  
gilingalangóla,  
Azt hirdeti, itt az évnek, itt  
a fordulója.  
Azért friss egészséget,  
Bort, búzát, békességet.  
Aggyon Isten bőven,  
Az újesztendőben.*

\*\*\*

*Ez újév reggelén minden  
jót kívánok,  
Ahova csak nézek, nyíljanak virágok!*



*Nemzeti Egység Klaszter*

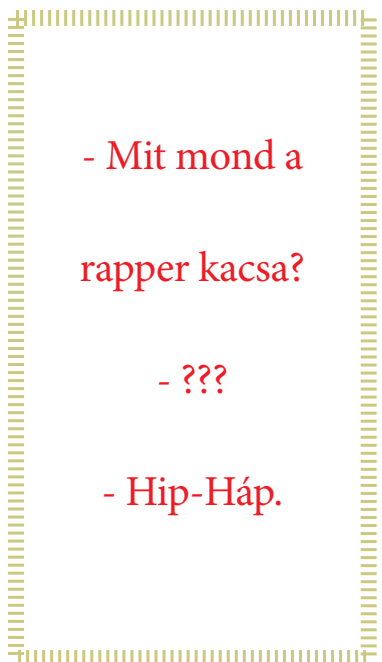
**Csatlakozz, és építs...**

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

- Mi a kannibálok kedvenc gyorskajája?  
- ???
- A pizzafutár.

- Ki az abszolút ronda?  
- ???
- Akinek még a kísértetek is félve járkáltak a bölcsője körül.

- Mi a különbség egy bulldog és egy férfi operaénekes között?  
- ???
- A Bulldogon van szájkosár!



- Mi a különbség az özvegyember és a kamionsofőr között?  
- ???  
- Az özvegyember tudja, hogy hol fekszik a felesége.

Megy két részeg ki a kocsmából, majd mikor már elhagyták úgy 300 méterre, megszólal az egyik:  
- Te, nagy gond van, elfelejtettem pisilni!  
Mire a másik:  
- Semmi baj, majd megtanítalak...

- Hogy hívják a vén indián öregasszonyt?  
- ???  
- Bomlik  
Egy idős házaspár istentiszteleten vesz részt. Úgy a felénél az asszony odahajol a férjéhez és így szól:  
- Az imént egy csendeset szellentetem, mit gondolsz, mit tegyek?  
A férj válasza:  
- Cseréld ki az elemeket a hallókészülékedben...

- Hogyan fogyott le a kövér ember?  
- ???  
- Nehezen!

Az amerikai elnököt a tanácsadója ébreszti egy telefonhívással:  
- Elnök úr, van egy jó és egy rossz hírem!  
- Mondja a rosszat először!  
- Idegen bolygóról származó lények támadták meg az Amerikai Egyesült Államokat!  
- Ūristen! És mi a jó hír?  
- A jó hír az, hogy újságírókat esznek és olajat pisilnek!

# Haraszthy

*Sir Irsai*

2019



Illatában az Irsai Olivér muskotályos és licsis jegyei uralkodnak bodzás jegyekkel kiegészítve. Ízében a Királyleányka virágos és szőlős aromái meghatározóak.

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

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

## Sokan utaztak el az ünnepekre

A Szallas.hu adatai szerint 30 százalékkal nőtt az általuk közvetített forgalom karácsonykor és 24 százalékkal nőtt a foglalások száma tavalyhoz képest Magyarországon.

Szigetvári József, a Szallas.hu Csoport vezérigazgatója a szállásfoglaló oldal közleményében kiemeli: 2016-ról 2017-re 120 százalékkal, míg 2017-ről 2018-ra 85 százalékkal nőtt a december 22–26. közötti időszakra közvetített forgalom Magyarországon.

A közlemény szerint belföldön annak ellenére nő a foglalások száma, hogy az ünnepekor a szállásadók gyakran másfélszeres vagy akár két és félszeres árral dolgoznak.

A legtöbben az apartmanok (27 százalék), a vendégházak (19 százalék) és a panziók (18 százalék) közül választanak, de fokozott az érdeklődés a három (17 százalék) és négycsillagos (14 százalék) hotelek iránt is.

Az átlagos foglalási érték 53 százalékkal nőtt az előző évhez viszonyítva, idén 97 ezer forintot tesz ki. A legtöbben (36 százalék) 50 ezer forint alatt költenek szálláshelyükre, a vendégek kevesebb mint harmada 50-100 ezer forintot szán a karácsonyi kikapcsolódásra. A foglalások 10 százaléka 200 ezer forint feletti. A legnagyobb összegű foglalás 1 millió 250 ezer forint értékű és Hévízre szól, a legolcsóbb foglalás pedig 5000 forint, Parádón.– közölte a Szallas.hu.

(oph/ szallas.hu)

KÖVETKEZŐ MEGJELENÉS VÁRHATÓ IDŐPONTJA, 2020. 02. 01.  
LAPZÁRTA: 2020. 01. 15.



# HUNGARYCARD

## MAGYAR TURIZMUS KÁRTYA

